

Instruction Manual

7-Quart Stand Mixer

5-Quart Stand Mixer

Mode D'emploi

Batteur sur socle de 6,62 litres

Batteur sur socle de 4,73 litres

Manual de Instrucciones

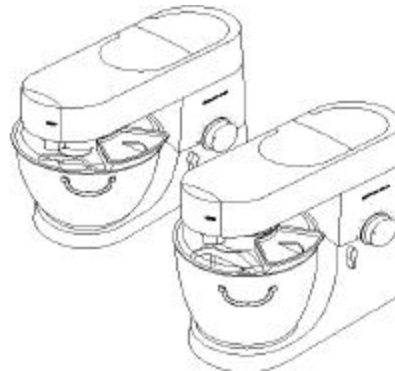
Robot de Cocina de 6,6 litros

Robot de Cocina de 4,7 litros

Traduzione del manuale d'istruzioni

Sbattitore da 6,6 litri

Sbattitore da 4,7 litri



DSM5 - 7 Series / Serié

Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated. Visit www.prodregister.com/delonghi.

Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated. Visitez www.prodregister.com/delonghi.

Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated. Visite www.prodregister.com/delonghi.

Registra questo prodotto "on-line" per riceuere una copia omaggio délla rivista. Visita www.prodregister.com/delonghi.

Visit www.delonghi.com for a list of **service centers** near you. (U.S. Only)

Visitez www.delonghi.com pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous. (É.-U. uniquement)

Visite www.delonghi.com para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted. (Solamente en los Estados Unidos)

Visita www.delonghi.com per una lista dei centri di servizio a te piu vicini. (Solo negli Stati Uniti)

Read and Save These Instructions - Lisez et conservez ces instructions

Guardar estas instrucciones después de haberlas leído - Leggete e conservate queste istruzioni



Thank you for choosing De'Longhi!

A steadfast commitment to quality and innovation has made De'Longhi a leader in household appliances around the world for over 100 years. Our Italian heritage is reflected in every product, every feature and every design. And we are dedicated to creating products that enhance and benefit the lives of our consumers. We hope that you'll enjoy your De'Longhi appliance for years to come!

Now that you've discovered us, we think you'll agree, that each and every De'Longhi appliance is truly a "Living Innovation".

Get to know us better...visit us at www.delonghi.com for our full line of products.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.....	4
Short Cord Instructions.....	4
Know Your Stand Mixer.....	5
Before First Use.....	5
Overload Protection Device.....	5
Included Accessories and Parts.....	6
Operating Your Stand Mixer.....	6
Food Tips.....	7
Maximum Capacities.....	7
Speed Suggestions.....	8
Using Your Splash Guard.....	8
Troubleshooting.....	9
Cleaning Your Stand Mixer and Parts.....	10
Recipes.....	11
Available Accessories.....	15
Accessory Order Form.....	17
Limited Warranty.....	18
Extended Warranty.....	19
Technical Information.....	20

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and/or personal injury.

- 1) Read all instructions.
- 2) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 3) To protect against fire, electric shock and/or personal injury, do not place cord, plugs, or appliance in water or any other liquid.
- 4) Turn the unit off and unplug it from the outlet when not in use, before cleaning and before installing or removing attachments.
- 5) Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized De'Longhi service center for examination, repair or adjustment.
- 6) To disconnect, remove plug from wall outlet. Always hold the plug, but never pull the cord.
- 7) Do not use outdoors.
- 8) Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 9) Do not use appliance for other than intended use.
- 10) Keep fingers away from moving parts and fitted attachments.
- 11) Do not leave machine unattended.
- 12) Do not use unauthorized attachments.
- 13) Do not exceed the maximum capacity. (See "Overload Protection Device")
- 14) When using an attachment, be sure to read the safety instructions.
- 15) For household use only

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power cord is provided to reduce the risk resulting from entanglement or tripping over a longer cord. Longer detachable power supply cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power cord or extension cord is used (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded type 3 wire cord. This appliance has a polarized plug. One blade is wider than the other. As a safety feature this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

KNOW YOUR STAND MIXER

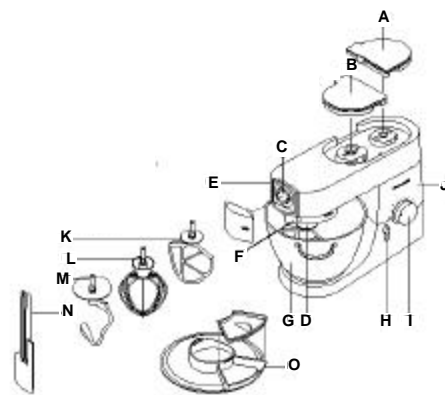
A) High-Speed Outlet	F) Outlet Catch	K) Non-Stick Flat Beater
B) Medium Speed Outlet	G) Stainless Steel Bowl	L) Stainless Steel Whisk
C) Low-Speed Outlet	H) Head-Lift Lever	M) Non-Stick Dough Hook
D) Mixing Tools Outlet	I) On/Off, Pulse and Speed Control Dial	N) Spatula
E) Mixer Head	J) Body	O) Splash Guard

NOTE: Each outlet is specifically for the use with only certain attachments. For more details on the optional attachments, please see Accessory Order Form.

A) High-Speed Outlet:
High-Speed Slicer and Shredder
1.2-Liter (40-Ounce Blender)
Mini Food Processor and Chopper
Continuous Juice Extractor

B) Medium Speed Outlet:
Citrus Juicer
Food processor

C) Low-Speed Outlet:
Pasta Maker
Grain Mill
Professional-Quality Food Grinder



BEFORE YOUR FIRST USE

Carefully unpack your stand mixer and remove all packaging material. Remove any labels or stickers from the stand mixer. To remove any dust that may have accumulated during packaging, wash the stand mixer and its included attachments thoroughly before using for the first time. (See "Cleaning Your Stand Mixer and Parts") section of this manual). *Note:* You may find a small amount of grease on the low-speed outlet. This is normal and it will not affect the performance of your machine. Just wipe the grease off with a paper towel.

OVERLOAD PROTECTION DEVICE

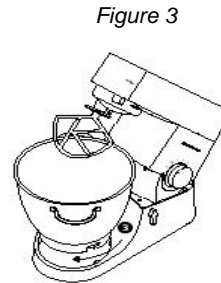
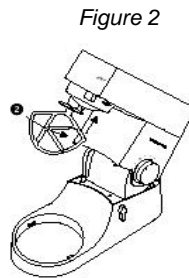
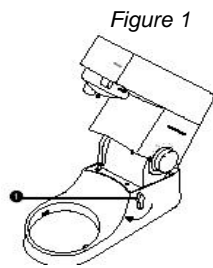
Your stand mixer is equipped with an Overload Protection Device that will automatically terminate operation if overloaded. If the Overload Protection Device is activated, turn the On/Off, Pulse and Speed Control Dial to the "O" position and then unplug the stand mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, then allow the unit to stand for a few minutes. Plug the unit back in, select a speed with the On/Off, Pulse and Speed Control Dial, and the stand mixer should resume operation. If the unit does not start immediately, allow it to stand for a longer period of time. If the stand mixer fails to restart after 20 minutes please refer to the LIMITED WARRANTY section of your instruction manual to obtain servicing information.

INCLUDED ACCESSORIES AND PARTS

- **Non-Stick Flat Beater:** For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings and mashed potatoes.
- **Stainless Steel Whisk:** For eggs, cream, batters, meringues, cheese cakes, mousses and souffles. To avoid damaging the machine, do not use the whisk for heavy mixtures.
- **Non-Stick Dough Hook:** For yeast mixtures.
- **Splash Guard:** Allows you to easily add ingredients.
- **Stainless Steel Bowl:** Features handles for easy transportation.
- **Outlet Covers:** Protect the attachment mechanisms from dust and dirt.

OPERATING YOUR STAND MIXER

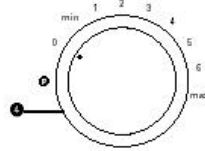
- 1) Turn the head lift lever clockwise and the mixer head (E) will pop up. Raise the mixer head until it locks into place. See *Figure 1*.
- 2) To insert an attachment (dough hook, whisk or flat beater), place it in the Mixing Tools Outlet (D). Push the attachment firmly into the outlet until it clicks and locks into place. See *Figure 2*.
- 3) Place the stainless steel bowl (G) on the base and align the two grooves on the base of the bowl with two the notches on the base of the stand mixer. Once in position, turn the bowl clockwise until it locks into place. See *Figure 3*.
- 4) To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into locked position. If the mixer head fails to lock into place, check the bowl to make sure that it is properly positioned.



OPERATING YOUR STAND MIXER (continued)

- 5) Plug the unit into a 120V/60Hz AC only outlet.
- 6) To turn the stand mixer ON, turn the On/Off, Pulse and Speed Control Dial (I) clockwise, then adjust the speed accordingly by continuing to turn the control clockwise. Turn the On/Off, Pulse and Speed Control Dial counter clockwise to pulse for short bursts (pulse is indicated by the letter "P"). See Figure 4.
- 7) When finished mixing, turn the On/Off, Pulse and Speed Control Dial to the "O" position for OFF.
- 8) To remove an attachment (dough hook, whisk or flat beater), repeat step 1 and remove the attachment by turning it clockwise.
- 9) Scrape the bowl with the spatula (N) provided to remove contents.

Figure 4



FOOD TIPS

GENERAL:

- 1) Eggs that are at room temperature are best for whisking.
- 2) Before using the whisk for egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- 3) Use cold ingredients for pastries unless your recipe indicates otherwise.

MAKING BREAD:

- 1) IMPORTANT: Never exceed the maximum capacities listed below.
- 2) If you hear the machine laboring, switch the unit OFF and remove half the dough and do each separately.
- 3) The ingredients mix best if you add the liquid first.

MAXIMUM CAPACITIES

DSM7 Series

Food Type	Weight Type	Amount
Pastry Dough	Flour Weight	2 lbs.
Yeast Dough	Flour Weight	3 lbs. 5 oz.
Cake Mix	Total Weight	10 lbs.
Eggs		16

DSM5 Series

Food Type	Weight Type	Amount
Pastry Dough	Flour Weight	1 lb. 8 oz.
Yeast Dough	Flour Weight	3 lbs.
Cake Mix	Total Weight	6 lbs.
Eggs		12

SPEED SUGGESTIONS FOR ATTACHMENTS

NON-STICK FLAT BEATER:

- 1) *Creaming fat and sugar:* Start on MIN and gradually increase to MAX.
- 2) *Beating eggs into creamed mixture:* 4 to MAX
- 3) *Adding flour or fruit:* Min to 1
- 4) *Cake Mix:* Start on MIN speed and gradually increase to MAX.
- 5) *Mixing fat into flour:* MIN to 2.

STAINLESS STEEL WHISK:

- 1) Gradually increase to MAX.

NON-STICK DOUGH HOOK:

- 1) Start on MIN and gradually increase to 1 (for mixing ingredients)
- 2) Speed 2 (for kneading dough).

USING YOUR SPLASH GUARD

- 1) Follow direction 1 under the “Operating Your Stand Mixer” section of the manual.
- 2) Slide the Splash Guard onto the Mixer Head (E) by firmly pushing up. See *Figure 1*. The ingredient opening should be positioned as shown. See *Figure 2*.
- 3) Insert required attachment tool and follow direction 2 under the “Operating Your Stand Mixer” section of the manual.
- 4) During mixing, ingredients can be added directly to the bowl by simply lifting off the removable section of the Splash Guard. See *Figure 3*.
- 5) You do not need to remove the Splash Guard to change attachment tools.
- 6) To remove the Splash Guard, raise the mixer head according to direction (1) in the “Operating Your Stand Mixer” section of the manual. Once the mixer head has been raised and is locked into place, slide the Splash Guard down.

Figure 1

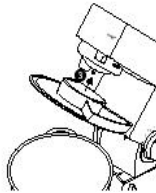


Figure 2

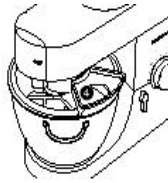
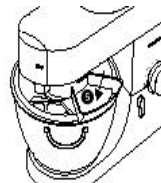


Figure 3



TROUBLESHOOTING

PROBLEM:

The whisk or flat beater knocks against the bottom of the bowl or is not reaching the ingredients towards the bottom.

SOLUTION:

Adjust the height. Here's how:

- 1) Unplug the unit and raise the mixer head. Insert the stainless steel whisk or non-stick flat beater.
- 2) Hold the attachment and then loosen nut. *See Figure 1.*
- 3) Lower the mixer head and adjust the height by turning the shaft.
- 4) Ideally, the stainless steel whisk or non-stick flat beater should be almost touching the bottom of the bowl. *See Figure 2.*
- 5) Raise the head, hold the stainless steel whisk or non-stick flat beater and tighten the nut.

Figure 1

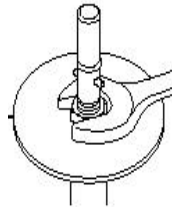
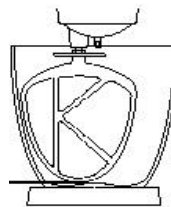


Figure 2



CLEANING YOUR STAND MIXER AND PARTS

1) **CAUTION:** Be sure to switch off and unplug this appliance before cleaning the body and its attachments. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or unit in water or liquid. After each use, always make sure plug is first removed from wall outlet.

2) A small amount of grease may appear on the low-speed outlet when you first use it. This is normal and it will not affect the performance of your machine. Just wipe the grease off with a paper towel.

•**BODY:** Wipe the body of the stand mixer with a damp cloth and then dry with a towel. Do not use harsh or abrasive cleansers on the exterior of the unit. Do not immerse the body in water.

•**STAINLESS STEEL BOWL:** Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean the stainless steel bowl. The stainless steel bowl may be placed in your dishwasher. The bowl can also be washed by hand with mild detergent.

•**ACCESSORY ATTACHMENTS:** Wash the non-stick flat beater and non-stick dough hook attachments by hand with mild detergent, and then dry thoroughly. The stainless steel whisk may be placed in the top rack of your dishwasher.

•**SPLASH GUARD:** Wash by hand with mild detergent, and then dry thoroughly.

RECIPES

SUGAR COOKIES (Using Non-Stick Flat Beater)

INGREDIENTS:

- 3/4 cup butter or margarine, softened
- 3/4 cup sugar
- 1 egg
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 1/2 cups all-purpose flour
- 1 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon salt

DIRECTIONS:

- 1) Attach flat beater to mixer head.
- 2) Add butter and sugar to mixing bowl and blend thoroughly using speed 3.
- 3) Gradually increase speed to 6 and continue mixing until light and fluffy.
- 4) Turn stand mixer OFF, and add egg and vanilla extract.
- 5) Mix together using speed 3 until well blended.
- 6) Turn down to speed 1 and slowly add flour, baking powder and salt.
- 7) Gradually increase speed to 3 until well blended.
- 8) Turn stand mixer OFF, and shape dough into a ball and wrap in wax paper.
- 9) Refrigerate for about 2 hours and then preheat oven to 375°F.
- 10) Divide dough in half. On lightly floured surface roll dough 1/4-inch thick
- 11) Using a floured cookie cutter, cut dough and place cookies on greased sheet.
- 12) Sprinkle with sugar, if desired. Bake for 7 to 8 minutes or until lightly browned.

Makes about 5 dozen cookies.

POUND CAKE (Using Non-Stick Flat Beater)

INGREDIENTS:

- 1 cup butter or margarine, softened
- 1 1/2 cups sugar
- 4 eggs
- 2 teaspoons vanilla extract
- 2 cups cake flour
- 1 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 cup milk

DIRECTIONS:

- 1) Preheat oven to 325°F. Grease a 9 x 5 x 2 3/4-inch loaf pan.
- 2) Attach flat beater to the mixer head.
- 3) Add butter and sugar to mixing bowl.
- 4) Blend thoroughly using speed 3.
- 5) Gradually increase speed to 6 and continue mixing until light and fluffy.
- 6) Turn OFF mixer. Add eggs, one at a time, blending thoroughly using speed 3.

RECIPES (CONTINUED)

POUND CAKE (Using Non-Stick Flat Beater) - continued

- 7) Blend in vanilla extract, and then turn mixer down to speed 1.
- 8) Add flour, baking powder, salt and milk. Scrape side of bowl if necessary.
- 9) Gradually increase to speed 3 until well blended.
- 10) Pour batter into prepared baking pan.
- 11) Bake for 55 minutes to 1 hour, or until toothpick inserted in the center comes out clean.

Makes 1 loaf.

WHITE BREAD (Using Non-Stick Dough Hook)

INGREDIENTS:

- 1 cup milk
- 1/4 cup butter or margarine
- 2 teaspoons salt
- 2 packages active dry yeast
- 1/4 cup sugar
- 1 cup warm water (105° - 115° F)
- 5 1/2 cups all-purpose flour

DIRECTIONS:

- 1) In a 1-quart saucepan add milk, butter and salt. Heat over low heat until very warm and butter melts. Set aside to cool.
- 2) Attach dough hook to mixer head.
- 3) Dissolve yeast and sugar in warm water in mixing bowl.
- 4) Allow mixture to stand for 5 minutes or until mixture looks foamy.
- 5) Add cooled milk mixture and 2 cups of flour. Blend thoroughly using speed 2.
- 6) Kneading on speed 2, gradually add additional flour until mixture leaves the side of the bowl.
- 7) Knead for about 3 minutes or until dough becomes smooth and elastic. Add additional flour if necessary.
- 8) Coat dough lightly with oil. Cover bowl tightly; allow dough to rise in a warm draft-free location for 1 hour or until doubled in size.
- 9) Remove dough from bowl and punch down. Divide dough in half.
- 10) Roll out each half to a rectangle; roll up tightly.
- 11) Place in two greased 8 1/2 x 4 1/2 x 3-inch loaf pans.
- 12) Brush top of loaves with oil. Cover and let rise for 1 hour or until doubled in size.
- 13) Preheat oven to 350° F. Bake for 35 to 40 minutes or until loaves sound hollow when tapped.

Makes 2 loaves.

RECIPES (CONTINUED)

***PIZZA DOUGH* (Using Non-Stick Dough Hook)**

INGREDIENTS:

- 1 package active dry yeast
- 1 teaspoon sugar
- 3/4 cup warm water (105° - 115° F)
- 1/2 teaspoon salt
- 1 tablespoon olive oil
- 2 1/4 cups all-purpose flour

DIRECTIONS:

- 1) Attach dough hook to mixer.
- 2) Dissolve yeast and sugar in warm water in mixing bowl.
- 3) Allow mixture to stand for 5 minutes or until mixture looks foamy.
- 4) Add remaining ingredients and blend thoroughly using speed 2.
- 5) Kneading on speed 2 blend until smooth. Dough will be sticky.
- 6) Scrape dough from side of bowl. Cover with plastic wrap; allow dough to rise in a warm (90° F) draft-free location for 1 hour or until doubled in size.
- 7) Use as directed in pizza recipe.

***CREAMY ITALIAN DRESSING* (Using Stainless Steel Whisk)**

INGREDIENTS:

- 1 cup mayonnaise
- 1/4 cup red wine vinegar
- 1 teaspoon oregano
- 1 teaspoon basil
- 1/2 teaspoon parsley
- 1/2 teaspoon garlic powder
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon black pepper

DIRECTIONS:

- 1) Attach whisk to mixer.
- 2) Add all ingredients to mixing bowl.
- 3) Blend thoroughly on maximum speed.
- 4) Place in airtight container and refrigerate.

Makes 1 2/3 cups dressing.

RECIPES (CONTINUED)

SWEETENED WHIPPED CREAM (Using Stainless Steel Whisk)

INGREDIENTS:

- 1 cup heavy cream
- 2 tablespoons sugar
- 1/2 teaspoon vanilla extract

DIRECTIONS:

- 1) Attach whisk to mixer. Add cream to mixing bowl.
- 2) Beat cream using speed 3 until foamy. Gradually increase speed to maximum, adding remaining ingredients.
- 3) Whip until soft peaks form.

Makes about 2 cups.

AVAILABLE ACCESSORIES

Thank you for your interest in a De'Longhi stand mixer! To order, simply fill out the form (located on page 16 of the manual) and send it in with your payment. Your accessory will be shipped directly to your home. **U.S. ONLY**

1) A936: PASTA MAKER (fits 5-quart and 7-quart models):

Includes 6 screens: spaghetti, lasagna, tagliatelle, rigatoni and small or large macaroni. Also includes a measuring cup and cleaning tool. **COST: \$79.99 USD**



2) A998: HIGH-SPEED SLICER / SHREDDER (fits 5-quart and 7-quart models):

Includes 3 discs for coarse and fine shredding, thick and thin slicing and chipping. Excellent for preparing salads, vegetables, shredding cheeses and carrots. **COST: \$99.99 USD**



3) A938: MINI FOOD PROCESSOR AND CHOPPER (fits 5-quart and 7-quart models):

Includes 4 glass jars with airtight lids. It blends, chops, mills and grinds. **COST: \$49.99 USD**



4) A980: FOOD PROCESSOR (fits 5-quart and 7-quart models): Includes 3 discs and stainless steel chopping blade. Perfect for processing large and small foods. **COST: \$77.99 USD**



5) A935: CONTINUOUS JUICE EXTRACTOR (fits 5-quart and 7-quart models):

Perfect for juicing all non-citrus fruits and vegetables. **COST: \$89.99 USD**



6) A941: GRAIN MILL (fits 5-quart and 7-quart models):

You have the choice of 6 settings from coarse to fine milling. **COST: \$99.99 USD**



7) A950: PROFESSIONAL-QUALITY FOOD GRINDER (fits 5-quart and 7-quart models):

Includes 3 high-quality stainless steel screens, an acrylic collecting dish, food stomper, sausage and Kielbasa maker (5-piece set) and a cleaning brush. **COST: \$99.99 USD**



8) A994: 1.2-LITER (40-OUNCE) GLASS BLENDER (fits 5-quart and 7-quart models):

Features a removable base, lid and cap for easy cleaning. **COST: \$49.99 USD**



9) A960: CITRUS JUICER (fits 5-quart and 7-quart models):

Juices oranges, lemons, limes, grapefruit and all other citrus fruits. **COST: \$43.99 USD**



10) A930: 7-QUART; A992: 5-QUART: FRUIT AND VEGETABLE STRAINER:

Includes 2 screens for fine or coarse. It's perfect for pureeing fruits and vegetables, making baby food, wine, preserves and soups. **COST (A930): \$89.99 / (A992): \$84.99 USD**



11) A952: 7-QUART; A934: 5-QUART: POTATO PEELER:

Peels potatoes and other root vegetables. **COST (A952): \$79.99 / (A934): \$74.99 USD**

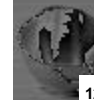


AVAILABLE ACCESSORIES (continued)

Additional Accessories:

12) 36386002: 7-QUART; 36385002: 5-QUART: STAINLESS STEEL BOWL:

Attractive and durable stainless steel bowl. **COST (7-Quart): \$89.99 / (5-Quart): \$79.99 USD**



13) 34445002: SPLASH GUARD (fits 5-quart and 7-quart models):

Prevents splattering of contents when mixing large amounts. **COST: \$17.99 USD**



14) 35764: 7-QUART; 35762: 5-QUART: NON-STICK FLAT BEATER:

Ideal for mixing cake and cookie batter. **COST: (7-Quart): \$29.99 / (5-Quart): \$29.99 USD**



15) 36120: 7-QUART; 29475: 5-QUART: STAINLESS STEEL WHISK:

Perfect for mousses, souffles and meringues. **COST: (7-Quart): \$43.99 / (5-Quart): \$39.99 USD**



16) 35766: 7-QUART; 35760: 5-QUART: NON-STICK DOUGH HOOK:

Makes mixing and kneading quick and effortless. **COST: (7-Quart): \$29.99 / (5-Quart): \$29.99 USD**



**De'Longhi is the distributor of Kenwood home appliances.
This warranty applies to all home appliances with De'Longhi or Kenwood brand names.**

Limited Warranty

What does the warranty cover?

We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current (AC) circuit.

How long does the coverage last?

This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?

The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How do you get service?

If repairs become necessary, see contact information below:

U.S. Residents:

Please contact our toll free hotline at 1-800-322-3848 or log onto our website at **www.delonghi.com**. For all accessories, spare parts or replacement parts, please contact our parts division at 1-800-865-6330.

Residents of Canada: Please contact our toll free hotline at 1-888-335-6644 or log onto our website at **www.delonghi.com**.

Residents of Mexico: Please refer to the Limited Warranty statement for Mexico.

Please refer to the back page of the manual for De'Longhi addresses.

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How does state law apply?

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

PROTECT YOUR INVESTMENT WITH DELONGHI'S EXTENDED SERVICE PLAN

For your convenience and protection an optional extended service plan is available!

For a small price you can be sure that your appliance is protected. If your product needs repair two years beyond the manufacturer's limited warranty, we will fix it at no cost to you. Note: The motors for the stand mixers and food processors are not covered under this extended service plan.

If you choose to enroll, please detach and fill out this form and mail with payment (check or money order only). Your Extended Service Plan certificate will be sent to you by return mail.

PLEASE PRINT

Name: _____

Address: _____

City, State and Zip Code: _____

TWO-YEAR EXTENDED SERVICE PLAN

Stand Mixers	\$90.00
Food Processors	\$70.00
Mini Food Processor and Chopper	\$20.00
Electric Citrus Juicer	\$15.00
Electric Food and Cheese Grater	\$15.00

MAIL TO:

DeLonghi America, Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
Attn: Consumer Service Dept.

CUT ALONG DOTTED LINE



Made in U.K.

Power Requirement: 120 Volts / 60 Hz

Power Consumption: 980 Watts (DSM7)

Power Consumption: 780 Watts (DSM5)

Web Site: www.delonghi.com

10-Year Warranty on Stand Mixer Motor

The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw significantly less power.

**De'Longhi America, Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
1-800-322-3848**

www.delonghi.com



Merci d'avoir choisi De'Longhi!

Un engagement inébranlable envers la qualité et l'innovation a fait de De'Longhi un chef de file mondial pendant plus cent ans dans le secteur des appareils ménagers. Nos origines italiennes sont reflétées dans chaque produit, chaque fonction et chaque conception. Et nous nous consacrons à la création de produits qui améliorent les vies de nos clients. Nous espérons que vous profiterez bien de votre appareil De'Longhi pendant de nombreuses années!

Maintenant que vous nous avez découverts, nous pensons que vous serez d'accord pour dire que chacun des appareils De'Longhi est véritablement une « Innovation pour la vie ».

Apprenez à mieux nous connaître... rendez-nous visite à www.delonghi.com pour y voir notre gamme complète de produits.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....	23
INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON ÉLECTRIQUE.....	23
VOTRE BATTERUR SUR SOCLE.....	24
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	24
DISPOSITIF PROTECTEUR CONTRE LES SURINTENSITÉS.....	25
ACCESSOIRES ET PIÈCES INCLUS.....	25
UTILISATION DU BATTEUR SUR SOCLE.....	25
CONSEILS DE PRÉPARATION.....	26
CAPACITÉS MAXIMALES.....	27
VITESSES RECOMMANDÉES POUR LES ACCESSOIRES.....	27
UTILISATION DU PARE-ÉCLABOUSSURES.....	27
DÉPANNAGE.....	28
NETTOYAGE DU BATTEUR SUR SOCLE ET DE SES ACCESSOIRES.....	29
RECETTES.....	30
ACCESSOIRES EN OPTION.....	34
GARANTIE LIMITÉE.....	36
L'INFORMATION TECHNIQUE.....	37

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devriez toujours respecter des précautions élémentaires pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures.

- 1) Lisez toutes les instructions.
- 2) Une surveillance constante est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 3) Pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- 4) Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en service, avant de le nettoyer ou avant d'y installer ou d'en retirer des accessoires.
- 5) N'utilisez aucun appareil qui a été endommagé, dont la fiche ou le cordon électrique est abîmé ou dont le fonctionnement est anormal. Retournez l'appareil à un centre de réparation DeLonghi autorisé pour y être examiné, réparé ou réglé.
- 6) Débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise électrique. Pour le faire, tirez uniquement sur la fiche et jamais sur le cordon électrique.
- 7) Ne l'utilisez pas en plein air.
- 8) Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
- 9) N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celle pour laquelle il est prévu.
- 10) Gardez vos doigts à bonne distance des pièces mobiles et des accessoires installés.
- 11) Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- 12) N'utilisez pas d'accessoires non autorisés.
- 13) N'en dépassez jamais la capacité maximale. (Consultez « Dispositif protecteur contre les surintensités »)
- 14) Lorsque vous utilisez un accessoire, veillez à en lire les précautions d'utilisation.
- 15) Réservé à l'usage domestique uniquement.

Conservez Ces Instructions

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

Le cordon électrique est court pour réduire les risques d'entortillement et de trébuchement associés à un cordon électrique plus long. Un prolongateur peut être utilisé s'il est utilisé avec soin. Cependant, en cas d'utilisation d'un prolongateur, son régime électrique devrait être au moins aussi grand que celui de l'appareil. Le prolongateur devrait être disposé afin qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table là où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un par accident. Le régime électrique de la cafetière est inscrit sur le panneau inférieur de l'appareil.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON ÉLECTRIQUE (suite)

Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). À titre de sécurité, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise murale. Si elle ne s'insère complètement dans un sens ou dans l'autre, contactez un électricien qualifié pour faire remplacer la prise obsolète. N'essayez en aucun cas d'en modifier les branches.

VOTRE BATTERUR SUR SOCLE

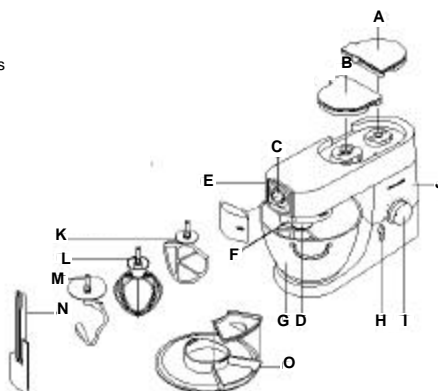
A) Raccord à grande vitesse	F) Fermeture du raccord	K) Fouet plat antiadhésif
B) Raccord à vitesse moyenne	G) Bol en acier inoxydable	L) Fouet en acier inoxydable
C) Raccord à basse vitesse	H) Levier de basculement de la tête	M) Crochet pétrisseur antiadhésif
D) Raccord pour outils de mélange	I) Commande de Marche/Arrêt (On/Off), Impulsion (Pulse) et Vitesse (Speed)	N) Spatule
E) Tête du batteur	J) Boîtier	O) Pare-éclaboussures

REMARQUE : Chaque raccord est spécialement conçu pour être utilisé uniquement avec certains accessoires. Pour plus de détails sur les accessoires en option, veuillez consulter les ACCESSOIRES EN OPTION.

A) Raccord à grande vitesse :
Trancheur et hacheur à grande vitesse
Mélangeur de 1,2 litre (40 onces)
Mini robot de cuisine et hachoir
Presse-fruits continu

B) Raccord à vitesse moyenne :
Presse-agrumes
Robot de cuisine

C) Raccord à basse vitesse :
Machine à pâtes
Moulin à grains
Broyeur d'aliments de qualité professionnelle



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer soigneusement votre batteur sur socle et retirez-en tous les matériaux d'emballage. Retirez toutes les étiquettes et tous les autocollants du batteur. Pour retirer la poussière qui aurait pu s'accumuler pendant l'emballage, lavez bien le batteur et ses accessoires inclus avant de l'utiliser pour la première fois. (Consultez la section « Nettoyage du batteur sur socle et de ses accessoires » dans ce manuel.) **Remarque :** Il se peut qu'il y ait un peu de graisse sur le raccord à basse vitesse. Cela est normal et ne nuira pas au rendement de votre appareil. Essayez simplement la graisse avec une serviette en papier.

DISPOSITIF PROTECTEUR CONTRE LES SURINTENSITÉS

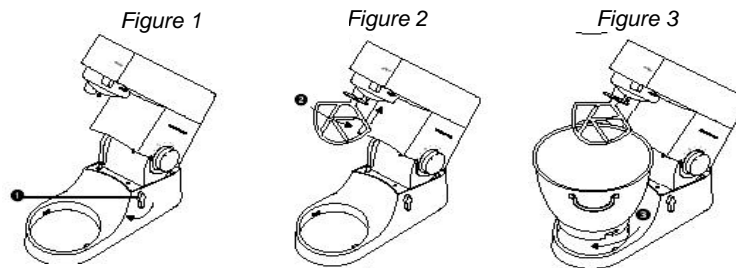
Votre batteur sur socle est équipé d'un dispositif protecteur contre les surintensités qui l'éteint automatiquement si la capacité dépasse la valeur recommandée. Si le dispositif protecteur contre les surintensités se déclenche, placez la commande Marche/Arrêt (On/Off), Impulsion (Pulse) et Vitesse (Speed) en position éteinte (Off) puis débranchez l'appareil. Retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge puis laissez l'appareil se reposer pendant quelques minutes. Rebranchez l'appareil, choisissez une vitesse avec la commandes Marche/Arrêt (On/Off), Impulsion (Pulse) et Vitesse (Speed) et le batteur sur socle devrait de nouveau fonctionner. Si l'appareil ne démarre pas immédiatement, laissez-le se reposer plus longtemps. Si le batteur ne redémarre pas après vingt minutes, veuillez consulter la section GARANTIE LIMITÉE de votre mode d'emploi pour plus de renseignements sur le service de réparation.

ACCESSOIRES ET PIÈCES INCLUS

- **Fouet plat antiadhésif** : pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, du glaçage, des garnitures et de la purée de pommes de terre.
- **Fouet en acier inoxydable** : pour battre des œufs, des crèmes, des meringues, des gâteaux au fromage, des mousses et des soufflés. Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas le fouet pour des mélanges lourds.
- **Crochet pétrisseur antiadhésif** : Pour les mélanges de levure.
- **Pare-éclaboussures** : Vous permet d'ajouter facilement des ingrédients.
- **Bol en acier inoxydable** : Possède des poignées pour en faciliter le transport.
- **Couvercles des raccords** : Protègent les mécanismes d'accessoires de la poussière et de la saleté.

UTILISATION DU BATTEUR SUR SOCLE

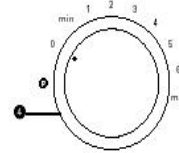
- 1) Tournez le levier de basculement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre pour libérer la tête du batteur (E). Soulevez-la jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte. Consultez la figure 1.



UTILISATION DU BATTEUR SUR SOCLE (suite)

- 2) Pour insérer un accessoire (crochet pétrisseur, fouet), placez-le dans le raccord pour accessoire (D) et enfoncez-le jusqu'à ce qu'il soit solidement en place avec un déclic. *Consultez la figure 2.*
- 3) Placez le bol en acier inoxydable (G) sur le socle et alignez les deux rainures de la base du bol avec les deux encoches du socle du batteur. Une fois en position, tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit solidement en place. *Consultez la figure 3.*
- 4) Pour abaisser la tête du batteur, soulevez-la légèrement, puis tournez le levier de basculement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre. Abaissez-la jusqu'à la position verrouillée. Si vous ne parvenez pas à la verrouiller, vérifiez la position du bol.
- 5) Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120 V/60 Hz c.a. uniquement.
- 6) Pour allumer le batteur, tournez la commande Marche/Arrêt (On/Off), Impulsion (Pulse) et Vitesse (Speed) (I) dans le sens des aiguilles d'une montre puis réglez la vitesse en conséquence pour continuer de tourner dans ce sens. Tournez la commande Marche/Arrêt (On/Off), Impulsion (Pulse) et Vitesse (Speed) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour lancer le fouet pendant un court instant (le mode Impulsion est indiqué par la lettre « P »). *Consultez la figure 4.*
- 7) Une fois que vous avez terminé, tournez la commande Marche/Arrêt (On/Off), Impulsion (Pulse) et Vitesse (Speed) en position « O » (Off).
- 8) Pour retirer un accessoire (crochet pétrisseur, fouet), répétez l'étape 1 et retirez l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 9) Raclez le bol avec la spatule (N) fournie pour en retirer le contenu.

Figure 4



CONSEILS DE PRÉPARATION

GÉNÉRALITÉS :

- 1) Les œufs à la température ambiante donnent de meilleurs résultats pour le fouettement.
- 2) Avant d'utiliser le fouet pour les blancs d'œuf, veillez à ce qu'il n'y ait aucune graisse ni jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
- 3) Utilisez des ingrédients froids pour les pâtisseries, à moins que votre recette indique le contraire.

PRÉPARATION D'UNE PÂTE À PAIN :

- 1) IMPORTANT : Ne dépassez jamais les capacités maximales indiquées ci-dessous.
- 2) Si vous sentez que l'appareil a du mal à pétrir les ingrédients, éteignez-la et retirez la moitié de la pâte et pétrissez séparément les deux moitiés.
- 3) Les ingrédients sont plus faciles à mélanger si vous ajoutez le liquide en premier.

CAPACITÉS MAXIMALES

Type d'aliment	Type de poids	Quantité
Pâte à pâtisserie	Poids de la farine	910 g (2 lb)
Pâte levée	Poids de la farine	1,5 kg (3 lb 5 oz)
Préparation pour gâteau	Poids total	4,55 kg (10 lb)
Œufs		16

DSM7 Série

Type d'aliment	Type de poids	Quantité
Pâte à pâtisserie	Poids de la farine	680 g (1 lb 8 oz)
Pâte levée	Poids de la farine	1,36 kg (3 lb)
Préparation pour gâteau	Poids total	2,72 kg (6 lb)
Œufs		12

DSM5 Série

VITESSES RECOMMANDÉES POUR LES ACCESSOIRES

FOUET PLAT ANTIADHÉSIF :

- 1) *Pour faire mousser de la graisse et du sucre* : Commencez à MIN et augmentez progressivement jusqu'à 5.
- 2) *Pour battre des œufs en crème* : de 4 à MAX.
- 3) *Pour ajouter de la farine ou des fruits* : de MIN à 1.
- 4) *Pour les préparations à gâteau* : Commencez à MIN et augmentez progressivement jusqu'à MAX.
- 5) *Pour mélanger de la graisse à de la farine* : de MIN à 2.

FOUET EN ACIER INOXYDABLE :

- 1) Augmentez progressivement jusqu'à MAX.

CROCHET PÉTRISSEUR ANTIADHÉSIF :

- 1) Commencez à MIN et augmentez progressivement jusqu'à 1.
- 2) Vitesse 2 (pour pétrir la pâte).

UTILISATION DU PARE-ÉCLABOUSSURES

- 1) Suivez l'instruction 1 dans la section « Utilisation du batteur sur socle » du manuel.
- 2) Installez le pare-éclaboussures sur la tête du batteur (E) en poussant fermement vers le haut. *Consultez la figure 1.* L'ouverture pour ingrédients devrait être positionnée comme illustré. *Consultez la figure 2.*

Figure 1

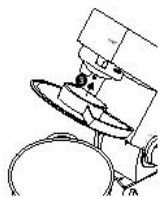


Figure 2

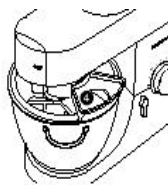
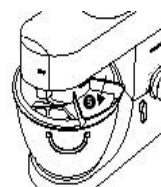


Figure 3



UTILISATION DU PARE-ÉCLABOUSSURES (suite)

- 3) Insérez l'accessoire désiré et suivez l'instruction 2 dans la section « Utilisation du batteur sur socle » du manuel.
- 4) Pendant le mélange, il est possible d'ajouter directement des ingrédients dans le bol en soulevant simplement la section amovible du pare-éclaboussures.
Consultez la figure 3.
- 5) Il n'est pas nécessaire de retirer le pare-éclaboussures pour changer d'accessoire.
- 6) Pour retirer le pare-éclaboussures, soulevez la tête du batteur comme l'explique l'instruction 1 dans la section « Utilisation du batteur sur socle » du manuel. Une fois que la tête du batteur a été soulevée et s'est verrouillée en position ouverte, faites coulisser le pare-éclaboussures vers le bas.

DÉPANNAGE

PROBLÈME :

Le fouet frappe contre le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients au fond du bol.

SOLUTION :

Réglez la hauteur de la tête du batteur de la manière suivante :

- 1) Débranchez l'appareil et soulevez-en la tête. Installez le fouet en acier inoxydable ou le fouet plat antiadhésif.
- 2) Tenez l'accessoire et desserrez l'écrou. Consultez la figure 1.
- 3) Abaissez la tête du batteur et réglez-en la hauteur en tournant l'arbre.
- 4) Idéalement, le fouet en acier inoxydable ou le fouet plat antiadhésif devrait presque toucher le fond du bol. Consultez la figure 2.
- 5) Soulevez la tête du batteur, tenez le fouet en acier inoxydable ou le fouet plat antiadhésif et serrez l'écrou.

Figure 1

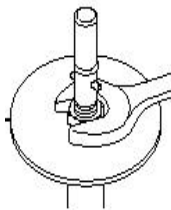
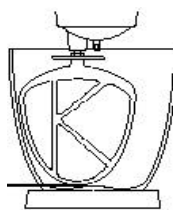


Figure 2



NETTOYAGE DU BATTEUR SUR SOCLE ET DE SES ACCESSOIRES

- 1) **MISE EN GARDE** : Veillez à éteindre et à débrancher l'appareil avant d'en nettoyer le boîtier et les accessoires. Pour éviter les électrocutions, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Après chaque utilisation, assurez-vous toujours que la fiche est d'abord débranchée de la prise murale.
- 2) Une petite quantité de graisse peut apparaître sur les raccords lorsque vous les utilisez pour la première fois. Cela est normal et n'aura pas d'effet sur le rendement de l'appareil. Essayez simplement la graisse avec une serviette en papier.

BOÎTIER : Essayez le boîtier du batteur sur socle avec un chiffon humide puis séchez-le avec une serviette. N'utilisez pas de produits de nettoyage forts ou abrasifs sur l'extérieur de l'appareil. Ne plongez pas le boîtier dans l'eau.

BOL EN ACIER INOXYDABLE : N'utilisez jamais une brosse métallique, de la laine d'acier ou de l'eau de Javel pour nettoyer le bol en acier inoxydable. Le bol peut être mis au lave-vaisselle. Il peut aussi être lavé à la main avec un détergent doux.

ACCESSOIRES : Lavez le fouet plat antiadhésif et le crochet pétrisseur antiadhésif à la main avec un détergent doux et séchez-les bien. Le fouet en acier inoxydable peut être mis au lave-vaisselle dans le chariot supérieur.

PARE-ÉCLABOUSSURE : Lavez-le à la main avec un détergent doux puis séchez-le bien.

RECETTES

BISCUITS AU SUCRE (en utilisant le fouet plat antiadhésif)

INGRÉDIENTS :

- ¾ de tasse de beurre ou de margarine, ramolli
- ¾ de tasse de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1,5 tasse de farine tout-usage
- 1 c. à thé de levure chimique
- ½ c. à thé de sel

PRÉPARATION :

- 1) Attachez le fouet plat à la tête du batteur.
- 2) Mettez le beurre et le sucre dans le bol mélangeur et mélangez bien à la vitesse 3.
- 3) Augmentez progressivement la vitesse jusqu'à 6 et continuez à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré.
- 4) Éteignez le batteur et ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille.
- 5) Mélangez le tout à la vitesse 3 jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 6) Réduisez la vitesse à 1 et ajoutez lentement la farine, la levure chimique et le sel.
- 7) Augmentez progressivement la vitesse jusqu'à 3 jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 8) Éteignez le batteur, pétrissez la pâte pour former une boule et enveloppez-la dans un papier ciré.
- 9) Réfrigérez pendant 2 heures environ puis préchauffez le four à 375 °F.
- 10) Séparez la pâte en deux moitiés. Sur une surface légèrement farinée, roulez la pâte pour obtenir une épaisseur de ¼ de pouce.
- 12) En utilisant un emporte-pièce fariné, découpez la pâte et placez les abaisses sur une feuille graissée.
- 11) Saupoudrez de sucre, si vous le désirez. Faites cuire pendant 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Donne 5 douzaines de biscuits environ.

RECETTES (suite)

QUATRE-QUART (en utilisant le fouet plat antiadhésif)

INGRÉDIENTS :

- 1 tasse de beurre ou de margarine, ramolli
- 1,5 tasse de sucre
- 4 œufs
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses de farine à gâteau
- 1 c. à thé de levure chimique
- ½ c. à thé de sel
- ¼ de tasse de lait

PRÉPARATION :

- 1) Préchauffez le four à 325 °F. Graissez un moule à pain de 9 x 5 x 2,75 pouces.
- 2) Attachez le fouet plat à la tête du batteur.
- 3) Mettez le beurre et le sucre dans le bol mélangeur.
- 4) Mélangez bien à la vitesse 3.
- 5) Augmentez progressivement la vitesse jusqu'à 6 et continuez à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré.
- 6) Éteignez le batteur. Ajoutez les œufs, un par un, en mélangeant bien à la vitesse 3.
- 7) Ajoutez et mélangez l'extrait de vanille puis réduisez la vitesse du batteur à 1.
- 8) Ajoutez la farine, la levure chimique et le sel. Raclez les côtés du bol, si nécessaire.
- 9) Augmentez progressivement la vitesse jusqu'à 3 jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 10) Versez la pâte dans le moule préparé.
- 11) Faites cuire pendant 55 minutes à 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents enfoncé au centre ressorte propre.

Donne 1 gâteau.

PAIN BLANC (en utilisant le crochet pétrisseur antiadhésif)

INGRÉDIENTS :

- 1 tasse de lait
- ¼ de tasse de beurre ou de margarine
- 2 c. à thé de sel
- 2 paquets de levure sèche active
- ¼ de tasse de sucre
- 1 tasse d'eau tiède (de 105 à 115 °F)
- 5,5 tasses de farine tout-usage

RECETTES (suite)

PAIN BLANC (en utilisant le crochet pétrisseur antiadhésif) - suite

PRÉPARATION :

- 1) Dans une casserole d'un litre, ajoutez le lait, le beurre et le sel. Faites chauffer à basse température jusqu'à ce que le lait soit très chaud et le beurre fondu. Mettez la préparation de lait de côté pour qu'elle refroidisse.
- 2) Attachez le crochet pétrisseur à la tête du batteur.
- 3) Dissolvez la levure et le sucre dans de l'eau tiède dans le bol mélangeur.
- 4) Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il apparaisse mousseux.
- 5) Ajoutez la préparation de lait refroidie et 2 tasses de farine. Mélangez bien à la vitesse 2.
- 6) En pétrissant le mélange à la vitesse 1, ajoutez progressivement le reste de la farine jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi du bol.
- 7) Augmentez la vitesse jusqu'à 2 et pétrissez la pâte pendant 3 minutes environ ou jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et élastique. Ajoutez de la farine si cela est nécessaire.
- 8) Enduisez légèrement la pâte d'une couche d'huile. Couvrez bien le bol. Laissez monter la pâte dans un endroit tiède sans courant d'air pendant 1 heure ou jusqu'à ce que sa taille ait doublé.
- 9) Retirez la pâte du bol et dégonflez-la en y enfonçant fermement le poing. Séparez la pâte en deux moitiés.
- 10) Roulez chaque moitié pour former un rectangle. Roulez-la pour qu'elle soit compacte.
- 11) Placez les deux moitiés dans deux moules à pain graissés de 8,5 x 4,5 x 3 pouces.
- 12) Brossez d'huile le dessus des pains. Couvrez et laissez monter pendant 1 heure ou jusqu'à ce que leur taille ait doublé.
- 13) Préchauffez le four à 350 °F. Faites cuire pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le pain sonne creux au tapotage.

Donne 2 pains.

PÂTE À PIZZA (en utilisant le crochet pétrisseur antiadhésif)

INGRÉDIENTS :

- 1 paquet de levure sèche active
- 1 tasse de sucre
- ¾ de tasse d'eau tiède (de 105 à 115 °F)
- ½ tasse de sel
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 2,25 tasses de farine tout-usage

PRÉPARATION :

- 1) Attachez le crochet pétrisseur à la tête du batteur.
- 2) Dissolvez la levure et le sucre dans de l'eau tiède dans le bol mélangeur.
- 3) Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il apparaisse mousseux.

RECETTES (suite)

PÂTE À PIZZA (en utilisant le crochet pétrisseur antiadhésif) - suite

PRÉPARATION :

- 4) Ajoutez les ingrédients restants et mélangez bien le tout à la vitesse 2.
- 5) Pétrissez la pâte à la vitesse 2 jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
- 6) Raclez la pâte pour la détacher de la paroi du bol. Couvrez-la d'un film de plastique. Laissez monter la pâte dans un endroit tiède (90 °F) sans courant d'air pendant 1 heure ou jusqu'à ce que sa taille ait doublé.
- 7) Utilisez la pâte conformément à la recette de la pizza.

VINAIGRETTE ITALIENNE CRÉMEUSE (en utilisant le fouet en acier inoxydable)

INGRÉDIENTS :

- 1 tasse de mayonnaise
- ¼ de tasse de vinaigre de vin rouge
- 1 c. à thé d'origan
- 1 c. à thé de basilic
- ½ c. à thé de persil
- ½ c. à thé d'ail en poudre
- ½ tasse de sel
- ¼ de tasse de poivre noir

PRÉPARATION :

- 1) Attachez le fouet en acier inoxydable à la tête du batteur.
- 2) Ajoutez tous les ingrédients dans le bol mélangeur.
- 3) Mélangez bien le tout à la vitesse maximale.
- 4) Placez la vinaigrette dans un récipient hermétique et placez au réfrigérateur.

Donne 1,67 tasse de vinaigrette.

CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE (en utilisant le fouet en acier inoxydable)

INGRÉDIENTS :

- 1 tasse de crème épaisse
- 2 c. à table de sucre
- ½ c. à thé d'extrait de vanille

PRÉPARATION :

- 1) Attachez le fouet à la tête du batteur. Ajoutez la crème dans le bol mélangeur.
- 2) Fouettez la crème à la vitesse 3 jusqu'à ce qu'elle mousse. Augmentez progressivement la vitesse jusqu'au maximum, en ajoutant les ingrédients restants.
- 3) Fouettez la crème jusqu'à ce que des pointes se forment.

Donne 2 tasses de crème fouettée environ.

ACCESSOIRES EN OPTION

É.-U. UNIQUEMENT.

1) **A936 : MACHINE À PÂTES**: Comprend six grilles : spaghetti, lasagnes, tagliatelle, rigatoni et petit ou grand macaroni. Comprend aussi une tasse graduée et un outil de nettoyage. **PRIX : 79,99 \$US**



2) **A998 : TRANCHEUR/DÉCHIQUETEUR À GRANDE VITESSE**: Comprend trois disques pour le déchiquetage grossier ou fin, le tranchage épais ou fin et le taillage. Excellent pour la préparation de salades, de légumes, de fromages râpés, de carottes et de noix. **PRIX : 99,99 \$US**



3) **A938 : MINI ROBOT DE CUISINE ET HACHOIR**: Comprend quatre bocaux à couvercles hermétiques. Il mélange, il hache, il moule et il broie. **PRIX : 49,99 \$US**



4) **A980 : ROBOT DE CUISINE**: Parfait pour la préparation d'aliments grands et petits. **PRIX : 77,99 \$US**



5) **A935 : PRESSE-FRUIITS CONTINU**: Parfait pour extraire le jus de fruits (autres qu'agrumes) et de légumes. **PRIX : 89,99 \$US**



6) **A941 : MOULIN À GRAINS**: Vous avez le choix entre six réglages de mouture grossière à fine. **PRIX : 99,99 \$US**



7) **A950 : BROYEUR D'ALIMENTS DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE**: Comprend trois grilles en acier inoxydable de grande qualité, un plat de récupération en acrylique, un marteau à aliments, une machine à saucisses et Kielbasa (jeu de cinq pièces) et une brosse de nettoyage. **PRIX : 99,99 \$US**



8) **A994 : MÉLANGEUR DE VERRE DE 1,2 LITRE (40 ONCES)**: Comprend un socle amovible, un couvercle et un capuchon pour un nettoyage facile. **PRIX : 49,99 \$US**



9) **A960 : PRESSE-AGRUMES**: Permet d'extraire le jus d'oranges, de citrons, de limes, de pamplemousses et d'autres agrumes. **PRIX : 43,99 \$US**



10) **A930 : 6,62 LITRES, A992 : 4,73 LITRES : BROYEUR POUR FRUITS ET LÉGUMES** : Comprend deux tamis pour fin ou grossier. Il est parfait pour réduire en purée des fruits et des légumes, pour préparer des aliments pour bébé, des conserves et des soupes. **PRIX : 89,99 \$US (A930) / PRIX : 84,99 \$US (A992)**



11) **A952 : 6,62 LITRES, A934 : 4,73 LITRES : ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE** : Pour éplucher des pommes de terre et d'autres légumes-racines. **PRIX : 74,99 \$US (A952) / PRIX : 79,99 \$US (A934)**



ACCESSOIRES EN OPTION (suite)

É.-U. UNIQUEMENT.

Autres accessoires :

12) 36386002 : 6,62 LITRES, 36385002: 4,73 LITRES: **BOL EN ACIER INOXYDABLE** : Bol en acier inoxydable élégant et durable. **PRIX : 89,99 \$US (36386002) / PRIX : 79,99 \$US (36385002)**



12

13) 34445002 : **PARE-ÉCLABOUSSURES** : Empêche le contenu d'éclabousser lors du mélange de grandes quantités. **PRIX : 17,99 \$US**



13

14) 35764 : 6,62 LITRES, 35762 : 4,73 LITRES: **FOUET PLAT ANTIADHÉSIF** : Idéal pour la préparation de pâte à gâteau et à biscuits. **PRIX : 29,99 \$US (35764) / PRIX : 29,99 \$US (35762)**



14

15) 36120 : 6,62 LITRES, 29475 : 4,73 LITRES: **FOUET EN ACIER INOXYDABLE** : Parfait pour la préparation de mousses, de meringues et de soufflés. **PRIX : 43,99 \$US (36120) / PRIX : 39,99 \$US (29475)**



15

16) 35766 : 6,62 LITRES, 35760 : 4,73 LITRES: **CROCHET PÉTRISSEUR ANTIADHÉSIF** : Rend la tâche de mélange et de pétrissage facile et sans effort. **PRIX:29,99 \$US(35766) / PRIX:29,99\$US(35760)**



16

**De'Longhi est le distributeur d'appareils ménagers Kenwood.
Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques
De'Longhi ou Kenwood.**

Garantie limitée

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à **www.delonghi.com**. Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au 1-800-865-6330.

Résidents du Canada : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à **www.delonghi.com**.

Résidents du Mexique : Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Veuillez consulter le dos du manuel pour connaître les adresses de De'Longhi.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.



Fabriqué au R.-U.

Besoins électriques : 120 volts/60 Hz

Consommation électrique : 980 watts (DSM7)

Consommation électrique : 780 watts (DSM5)

Site Web : www.delonghi.com

Garantie de 10 ans sur le moteur du batteur sur socle

La consommation maximale est donnée en fonction de l'accessoire exigeant la plus grande puissance. D'autres accessoires peuvent exiger beaucoup moins de puissance.

**De'Longhi Canada, Inc.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1-888-335-6644**

www.delonghi.com



¡Gracias por haber elegido De'Longhi!

Nuestra constante dedicación a la calidad e innovación ha hecho de De'Longhi una marca de electrodomésticos líder a nivel mundial durante más de 100 años. La tradición italiana de nuestra empresa se refleja en todos los productos, las funciones y el diseño. Nuestro objetivo es crear productos para ayudar y mejorar la vida de nuestros clientes. ¡Esperamos que disfrute de su aparato De'Longhi durante muchos años!

Ahora que ha tenido la oportunidad de conocernos, estará de acuerdo en que cada aparato De'Longhi es una auténtica "Innovación".

Conózcanos mejor y venga a visitarnos en www.delonghi.com, donde podrá ver nuestra gama completa de productos.

CONTENIDO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.....	4-0
INSTRUCCIONES CORTAS DE LA CUERDA.....	40
DETALLES DEL ROBOT DE COCINA.....	41
ANTES DEL PRIMER USO.....	41
DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN CONTRA SOBRECARGAS.....	42
ACCESORIOS Y PIEZAS INCLUIDAS.....	42
CÓMO UTILIZAR EL ROBOT DE COCINA.....	43
CONSEJOS CULINARIOS.....	44
CAPACIDADES MÁXIMAS.....	44
VELOCIDADES ACONSEJABLES PARA LOS ACCESORIOS.....	44
CÓMO UTILIZAR LA TAPA PROTECTORA CONTRA SALPICADURAS.....	45
DETECCIÓN DE PROBLEMAS Y SOLUCIONES.....	45
CÓMO LIMPIAR EL ROBOT DE COCINA Y LOS COMPONENTES.....	46
RECETAS.....	47
ACCESORIOS DISPONIBLES.....	51
GARANTÍA LIMITADA.....	53
INFORMACIÓN TÉCNICA.....	55

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Para el manejo de artefactos eléctricos, se deben tomar ciertas precauciones elementales para disminuir el riesgo de incendio, electrocución y/o lesiones personales.

- 1) Lea todas las instrucciones.
- 2) Es necesario prestar mucha atención cuando se utiliza este aparato cerca de niños o cuando se deja a los niños que lo utilicen.
- 3) Para evitar incendios, cortocircuitos y/o lesiones, no ponga los cables, enchufes ni el aparato en el agua ni en cualquier otro líquido.
- 4) Desconecte el aparato y desenchúfelo cuando lo no esté utilizando, antes de limpiarlo y antes de instalar o quitar cualquier accesorio.
- 5) No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, ni después de una avería ni en el caso de que se hubiera dañado. Lleve el aparato a un servicio autorizado De'Longhi para que lo controlen, reparen o ajusten.
- 6) Para desconectarlo, desenchufe el aparato de la toma de la pared. Tire siempre del enchufe, nunca del cable.
- 7) No utilice el aparato al aire libre.
- 8) Tenga cuidado de que el cable no quede colgando fuera de la mesa o de la encimera, y de que no entre en contacto con superficies calientes.
- 9) No utilice este aparato para cualquier otro uso que no sea el previsto.
- 10) Mantenga las manos y los dedos alejados de las partes en movimiento y los accesorios montados.
- 11) No deje la máquina en funcionamiento sin controlarla.
- 12) No utilice accesorios que no estén autorizados.
- 13) No sobrepase la capacidad máxima. (Véase "Dispositivo de Protección contra Sobrecargas")
- 14) Antes de utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad.
- 15) Sólo para uso doméstico.

Guardar estas instrucciones

INSTRUCCIONES CORTAS DE LA CUERDA

La cafetera tiene un cordón eléctrico corto para prevenir accidentes por enredos y tropiezos. Tomando las precauciones necesarias, se puede usar un cordón eléctrico prolongador (opcional). En tal caso: (1) la capacidad de corriente del cordón prolongador debe ser igual o mayor que el consumo de corriente del aparato que está alimentando; y (2) se deben tomar precauciones para que no quede colgando del borde una mesa o mesada, adonde los niños puedan arrastrarlo o tropezarse con él accidentalmente. El consumo nominal de corriente eléctrica de la cafetera se encuentra especificado en el panel inferior de la misma. Si el enchufe de la cafetera tiene pata de conexión a tierra, el cordón prolongador también debe tener tres conductores, uno de los cuales debe servir de conexión a tierra. Por razones de seguridad, este artefacto tiene un enchufe con patas de polaridad diferenciada (una es más ancha que la otra), que se puede introducir en una sola posición en un tomacorriente de polaridad diferenciada. Si hubieran dificultades para introducirlo totalmente en el tomacorriente, llamar a un electricista profesional para solucionar el problema. No alterar el diseño original del enchufe por ningún motivo.

DETALLES DEL ROBOT DE COCINA

A) Toma Alta Velocidad	F) Cierre de la toma	K) Batidor plano antiadherente
B) Toma Velocidad Media	G) Tazón de acero inoxidable	L) Aspas de acero inoxidable
C) Toma Baja Velocidad	H) Palanca de elevación de la cabeza	M) Batidor de gancho antiadherente para masas
D) Toma Accesorios para batir	I) Selector de control de la Velocidad, Velocidad por pulsos y Encendido/Apagado	N) Espátula
E) Cabeza de la batidora	J) Cuerpo	O) Tapa de protección contra salpicaduras

NOTA: Cada una de las tomas es específica para cierto tipo de accesorios. Para más información acerca de los accesorios opcionales, consulte los ACCESORIOS

DISPONIBLES.

A) Toma Alta Velocidad:

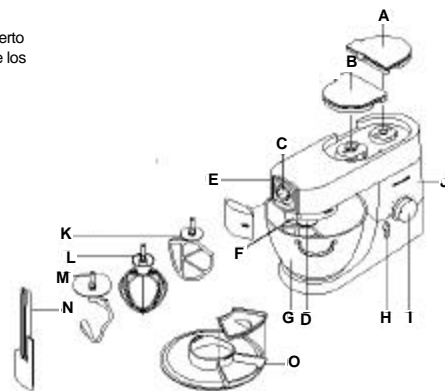
Picadora y ralladora de alta velocidad
Licudadora de 1,2 litros (40 onzas)
Mini procesador de alimentos y picadora
Extractor de jugo continuo

B) Toma Velocidad Media:

Exprimidor de cítricos
Procesador de alimentos

C) Toma Baja Velocidad

Máquina para pasta
Molino para grano
Molino de alimentos con resultados profesionales



ANTES DEL PRIMER USO

Saque de la caja su robot de cocina con cuidado y quite todo el material de embalaje. Quite todas las etiquetas o adhesivos del robot de cocina. Para eliminar cualquier resto de polvo que se haya podido acumular durante el almacenamiento, lave bien el robot de cocina y todos sus accesorios antes de usarlo por primera vez. (Consulte la sección "Cómo limpiar el Robot de Cocina y sus componentes" de este manual).
Nota: Es probable que encuentre un poco de grasa en la toma de baja velocidad. Es normal y no afecta al funcionamiento normal de la máquina. Simplemente quite la grasa con una toallita de papel.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN CONTRA SOBRECARGAS

Este robot de cocina está equipado con un Dispositivo de Protección contra Sobrecargas que detiene automática el funcionamiento de la máquina en caso de sobrecarga. Si el dispositivo de protección contra sobrecargas está activo, ponga el selector de control de la Velocidad, Velocidad por pulsos, Encendido/Apagado en la posición "O" y luego desenchufe el robot. Quite algunos ingredientes para reducir la carga y deje reposar el aparato durante unos minutos. Vuelva a enchufar el aparato, seleccione una velocidad utilizando el Selector de control de la Velocidad, Velocidad por pulsos y Encendido/Apagado, luego el robot de cocina tendría que seguir funcionando. Si el aparato no se activa inmediatamente, déjelo reposar durante más de tiempo. Si no consigue reactivar el robot de cocina pasados 20 minutos, le rogamos que consulte la sección de GARANTÍA LIMITADA del manual de instrucciones donde encontrará información para las reparaciones.

ACCESORIOS Y PIEZAS INCLUIDAS

- **Batidor plano antiadherente:** Para hacer tortas, galletas, pastas, coberturas, rellenos y puré de papas.
- **Aspa de acero inoxidable:** Para huevos, cremas, masas para rebozar, cheesecakes, mousses y soufflés. Para no dañar la máquina, no utilice el aspa para mezclas duras.
- **Batidor de gancho antiadherente para masas:** Para masas con levadura.
- **Tapa protectora contra salpicaduras:** Le permite añadir ingredientes con facilidad.
- **Tazón de acero inoxidable:** Está dotado de asas para poder moverlo con facilidad.
- **Tapas de las tomas:** Protege los mecanismos de los accesorios contra el polvo y la suciedad.

CÓMO UTILIZAR EL ROBOT DE COCINA

- 1) Gire la palanca de la cabeza a la derecha y el cabezal de la batidora (E) se levantará. Levante el cabezal de la batidora hasta que se encaje en su sitio. Ver Figura 1.
- 2) Para montar un accesorio (gancho para masas, aspas o batidor plano), póngalos en la toma Accesorios para batir (D). Coloque el accesorio en la toma y haga presión hasta que se encaje en su sitio. Ver Figura 2.
- 3) Coloque el tazón de acero inoxidable (G) en la base y alinee las dos ranuras de la base del tazón con las dos muescas de la base del robot de cocina. Cuando este bien colocado, gire el tazón a la derecha hasta que se encaje en su sitio. Ver Figura 3.
- 4) Para bajar la cabeza de la batidora, levántela un poco, y luego gire la palanca de elevación a la derecha. Bájela hasta la posición de bloqueo. Si la batidora no se encaja en su sitio, compruebe que el tazón esté colocado correctamente.

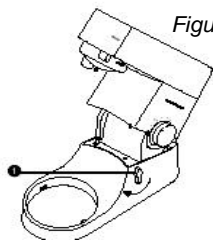


Figura 1

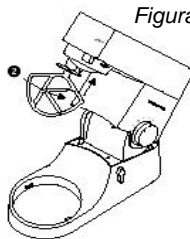


Figura 2

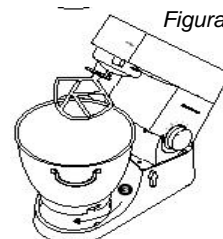
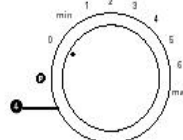


Figura 3

- 5) Enchufe el aparato solamente a un toma de corriente de 120V/60Hz CA
- 6) Para ENCENDER el robot de cocina, gire a la derecha el selector de control de la Velocidad, Velocidad por pulsos y Encendido/Apagado (I), luego regule la velocidad según sea necesario girando este selector a la derecha. Gire el selector de control de la Velocidad, Velocidad por pulsos, Encendido/Apagado a la izquierda para que funcione cada vez que se pulse (pulsos está indicado con la letra "P"). Ver Figura 4.
- 7) Cuando haya terminado de batir, ponga el selector de control de la Velocidad, Velocidad por pulsos, Encendido/Apagado en la posición "O" para APAGAR EL ROBOT.
- 8) Para quitar un accesorio (gancho para masas, aspas o batidor plano), repita el paso 1 y quite el accesorio girándolo a la derecha.
- 9) Rebañe el tazón con la espátula (N) para vaciar el contenido.

Figura 4



CONSEJOS CULINARIOS

GENERALES:

- 1) Los huevos a temperatura ambiente se baten mejor.
- 2) Antes de batir las claras de los huevos, compruebe que no haya restos de grasa o yemas de huevo en el tazón.
- 3) No utilice ingredientes calientes para hacer las masas, a no ser que la receta indique lo contrario.

PARA HACER PAN:

- 1) **IMPORTANTE:** Nunca supere las capacidades máximas que se indican abajo.
- 2) Si nota que la máquina está trabajando con esfuerzo, APAGUE la máquina y quite la mitad de la masa y hágalo aparte.
- 3) Los ingredientes se mezclan mejor si añade el líquido en primer lugar.

CAPACIDADES MÁXIMAS

DSM7 Serie

<u>Tipos de alimentos</u>	<u>Tipo de peso</u>	<u>Cantidad</u>
Masa para pasteles	Peso de harina	1 Kg.
Masa con levadura	Peso de harina	1,5 Kg.
Masa para tortas	Peso total	4,5 Kg.
Huevos		7,2 Kg. 16

DSM5 Serie

<u>Tipos de alimentos</u>	<u>Tipo de peso</u>	<u>Cantidad</u>
Masa para pasteles	Peso de harina	0,6 Kg.
Masa con levadura	Peso de harina	1,5 Kg.
Masa para tortas	Peso total	2,7 Kg.
Huevos		5,4 Kg. 12

VELOCIDADES ACONSEJABLES PARA LOS ACCESORIOS

BATIDOR PLANO ANTIADHERENTE:

- 1) *Crema de manteca y azúcar:* Empezar al MÍN. y aumentar gradualmente hasta el MÁX.
- 2) *Batir huevos para un compuesto cremoso:* 4 al MÁX.
- 3) *Añadir harina o fruta:* MÍN. a 1
- 4) *Masa para tortas:* Empezar al MÍN. y aumentar gradualmente hasta el MÁX.
- 5) *Mezclar manteca y harina:* MÍN. a 2.

ASPA DE ACERO INOXIDABLE:

- 1) Aumentar gradualmente hasta el MÁX.

BATIDOR DE GANCHO ANTIADHERENTE PARA MASAS:

- 1) Empezar al MÍN. y aumentar gradualmente hasta el 1 (para mezclar los ingredientes)
- 2) Velocidad 2 (para amasar).

CÓMO UTILIZAR LA TAPA PROTECTORA CONTRA SALPICADURAS

- 1) Siga la instrucción 1 de la sección "Cómo utilizar el Robot de Cocina" de este manual.
- 2) Coloque la Tapa contra salpicaduras en la cabeza de la batidora (E) haciendo presión. *Ver Figura 1.* La apertura para los ingredientes tiene que estar colocada como se indica. *Ver Figura 2.*
- 3) Monte el accesorio necesario y siga la instrucción 2 de la sección "Cómo utilizar el Robot de Cocina" de este manual.
- 4) Se pueden añadir ingredientes mientras se bate levantando la parte específica de la Tapa contra salpicaduras. *Ver Figura 3.*
- 5) No es necesario que quite la Tapa protectora contra Salpicaduras para cambiar los accesorios.
- 6) Para quitar la Tapa de Protección, levante la cabeza de la batidora siguiendo la instrucción (1) de la sección "Cómo utilizar el Robot de Cocina" de este manual. Cuando la batidora esté levantada y colocada en su sitio, baje la tapa de protección contra las salpicaduras.

Figura 1

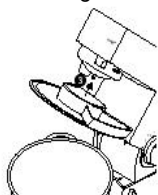


Figura 2

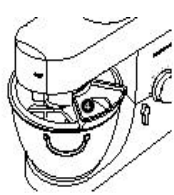


Figura 3



DETECCIÓN DE PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA:

El aspa o batidor plano golpea el fondo del tazón o no llega hasta los ingredientes que están en el fondo.

SOLUCIÓN:

Regule la altura. Así es como se hace:

- 1) Desenchufe el aparato y levante la cabeza de la batidora. Monte el aspa de acero inoxidable o el batidor plano antiadherente.
- 2) Sujete el accesorio y afloje la rosca. *Ver Figura 1.*
- 3) Baje la cabeza de la batidora y regule la altura girando el eje.
- 4) En teoría, el aspa de acero inoxidable o el batidor plano antiadherente deberían estar casi tocando el fondo del tazón. *Ver Figura 2.*
- 5) Levante la cabeza, sujete el aspa de acero inoxidable o el batidor plano antiadherente y apriete la rosca.

Figura 1

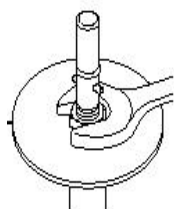
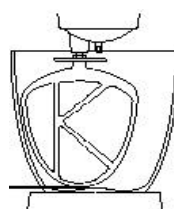


Figura 2



CÓMO LIMPIAR EL ROBOT DE COCINA Y LOS COMPONENTES

1) **ATENCIÓN:** Compruebe que el aparato está apagado y desenchufado antes de limpiar el cuerpo del mismo y los accesorios. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, ni el enchufe en agua o cualquier otro líquido. Después del uso, controle que el aparato está desenchufado de la pared.

2) Es probable que en la salida de la baja velocidad aparezca una pequeña cantidad de grasa la primera vez que utilice el aparato. Es normal y no afecta al funcionamiento normal de la máquina. Simplemente quite la grasa con una toallita de papel.

•**CUERPO:** Limpie el cuerpo del robot de cocina con un trapo húmedo y séquelo con un paño. No utilice detergentes abrasivos en la parte exterior del aparato. No sumerja el cuerpo del robot en el agua.

•**TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE:** No utilice nunca cepillos de alambre, lana de acero o lejía para limpiar el tazón de acero. El tazón de acero se puede lavar en el lavavajillas. El tazón también se puede lavar a mano con un detergente suave.

•**ACCESORIOS:** Lave a mano y utilizando un detergente suave el batidor plano antiadherente y el batidor de gancho antiadherente para masas y luego séquelos completamente. El asa de acero inoxidable se puede poner en la parte superior del lavavajillas.

•**TAPA PROTECTORA CONTRA SALPICADURAS:** Lávela a mano con detergente suave y luego séquela completamente.

RECETAS

GALLETITAS DE AZÚCAR (Utilizando el batidor plano antiadherente)

INGREDIENTES:

- 170 gr. de mantequilla o margarina ablandada
- 170 gr. de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 350 gr. de harina común
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de sal

ELABORACIÓN:

- 1) Monte el batidor plano en el cabezal del robot.
- 2) Añada manteca y azúcar al tazón y mezcle bien a la velocidad 3.
- 3) Aumente la velocidad gradualmente hasta llegar a la 6 y siga mezclando hasta que quede esponjoso.
- 4) APAGUE el robot y añada el huevo y el extracto de vainilla.
- 5) Mezcle todo junto a velocidad 3 hasta que esté bien amalgamado.
- 6) Pase a la velocidad 1 y añada lentamente la harina, la levadura en polvo y la sal.
- 7) Aumente gradualmente la velocidad hasta 3 hasta que esté bien mezclado.
- 8) APAGUE el robot, haga una pelota con la masa y envuélvala en papel encerado.
- 9) Deje refrigerar durante unas 2 horas y ponga el horno a precalentar a 190 °C (375°F)
- 10) Divida la masa por la mitad. Sobre una superficie ligeramente enharinada formar un cilindro de pasta de un centímetro de diámetro aprox.
- 11) Con un molde enharinado para galletas corte la masa y coloque las galletas en un papel engrasado.
- 12) Si lo desea puede espolvorear las galletas con un poco de azúcar. Hornee durante 7 u 8 minutos hasta que estén ligeramente doradas.

Salen unas 5 docenas de galletas

PANQUÉ (Utilizando el batidor plano antiadherente)

INGREDIENTES:

- 230 gr. de mantequilla o margarina ablandada
- 350 gr. de azúcar
- 4 huevos
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 450 gr. de harina para pasteles
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 60 gr. de leche

RECETAS (continuación)

PANQUÉ (Utilizando el batidor plano antiadherente) - continuación

ELABORACIÓN:

- 1) Precaliente el horno a 160 °C (325°F). Engrase una charola de 22,8 x 12,7 x 6 cm (9 x 5 x 2 3/4-pulgadas)
- 2) Monte el batidor plano en la cabeza de la batidora.
- 3) Añada manteca y azúcar al tazón.
- 4) Mezcle bien utilizando la velocidad 3.
- 5) Aumente la velocidad gradualmente hasta llegar a la 6 y siga mezclando hasta que quede esponjoso.
- 6) APAGUE la batidora. Añada los huevos de uno en uno, mezclando bien a la velocidad 3.
- 7) Mezcle el extracto de vainilla y reduzca la velocidad de la batidora a 1.
- 8) Añada la harina, la levadura en polvo, la sal y la leche. Rasque los lados del tazón si fuera necesario.
- 9) Aumente gradualmente la velocidad a 3 hasta que esté bien mezclado.
- 10) Vierta la manteca en una charola para horno.
- 11) Hornee de 55 minutos a 1 hora, o hasta cuando al introducir un palillo de dientes en el centro esté salga limpio.

Sale 1 panqué.

PAN BLANCO (Utilizando el batidor de gancho antiadherente)

INGREDIENTES:

- 230 gr. de leche
- 60 gr. de manteca o margarina
- 2 cucharaditas de sal
- 2 sobres de levadura seca activa
- 60 gr. de azúcar
- 230 gr. de agua templada (40°-45°C) (105° - 115° F)
- 1,2 kg. de harina común

ELABORACIÓN:

- 1) En una olla de 1 litro de capacidad agregue la leche, la manteca y la sal. Caliente a fuego lento hasta que alcance temperatura y la manteca se funda. Retire del fuego y deje enfriar.
- 2) Monte el batidor de gancho en la cabeza de la batidora.
- 3) Disuelva la levadura y el azúcar en agua caliente en tazón.
- 4) Deje reposar la mezcla durante 5 minutos o hasta que se ponga esponjosa.
- 5) Agregue leche fría a la mezcla y 450 gr. de harina. Batir bien utilizando la velocidad 2.
- 6) Mientras amasa a la velocidad 2, vaya agregando la harina gradualmente hasta que la mezcla salga por los lados del tazón.
- 7) Amase durante unos 3 minutos o hasta que la masa esté suave y elástica. Agregue más harina si fuera necesaria.

RECETAS (continuación)

PAN BLANCO (Utilizando el batidor de gancho antiadherente) - continuación

- 8) Cubre la masa con un poco de aceite. Cubra bien el tazón; deje que la masa suba en un sitio templado sin corrientes de aire durante 1 hora o hasta que se duplique el volumen.
- 9) Saque la masa del tazón y pínchela. Divida la masa por la mitad.
- 10) Estire con el rodillo cada una de las mitades; hay que estirar muy bien.
- 11) Coloque la masa en dos charolas engrasadas de 21,5 x 11,5 x 7,6 cm (8 1/2 x 4 1/2 x 3-pulgadas)
- 12) Pincele la parte superior de las barras con aceite. Cubra la masa y deje que suba durante 1 hora o hasta que duplique el tamaño.
- 13) Precaliente el horno a 176°C (350° F) de 35 a 40 minutos o hasta que el pan suene a hueco al darle un golpecito.

Salen 2 formas.

MASA DE PIZZA (Utilizando el batidor de gancho antiadherente)

INGREDIENTES:

- 1 sobre de levadura seca activa
- 1 cucharadita de azúcar
- 170 gr. de agua caliente (40° – 46° C) (105° - 115° F)
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 120 gr. de harina común

ELABORACIÓN:

- 1) Monte el batidor de gancho en la batidora.
- 2) Disuelva la levadura y el azúcar en agua caliente en tazón.
- 3) Deje reposar la mezcla durante 5 minutos o hasta que se ponga esponjosa.
- 4) Agregue los demás ingredientes y bata bien utilizando la velocidad 2.
- 5) Amasar a la velocidad 2 mezclar hasta que esté suave. La masa tiene que estar pegajosa.
- 6) Rebañe la masa de los lados del tazón. Envuelva con película de plástico; deje que la masa suba en un sitio templado (32°) sin corrientes de aire durante 1 hora o hasta que se duplique el volumen.
- 7) Prepara como se indica en la receta de la pizza.

RECETAS (continuación)

SALSA CREMOSA ITALIANA (Utilizando las aspas de acero inoxidable)

INGREDIENTES:

- 230 gr. de mayonesa
- 60 gr. de vinagre de vino tinto
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de albahaca
- 1/2 cucharadita de perejil
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta negra

ELABORACIÓN:

- 1) Monte las aspas en la batidora.
- 2) Agregue todos los ingredientes al tazón.
- 3) Batir bien a la máxima velocidad.
- 4) Coloque la salsa en un contenedor hermético y póngala a refrigerar.

Salen 400 gr. de salsa.

CREMA MONTADA AZUCARADA (Utilizando las aspas de acero inoxidable)

INGREDIENTES:

- 230 gr. de doble crema
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla

ELABORACIÓN:

- 1) Monte las aspas en la batidora. Agregue la crema al tazón.
- 2) Bata la crema utilizando la velocidad 3 hasta que esté esponjosa. Aumente gradualmente la velocidad hasta llegar al máximo y agregue los demás ingredientes.
- 3) Batir hasta que haya adquirido aire y esté compacta.

Salen unos 450 gr. crema

ACCESORIOS DISPONIBLES

SÓLO DISPONIBLE PARA USA.

1) **A936: MÁQUINA PARA HACER PASTA:** Incluye 6 moldes: espaguetis, lasañas, tagliatelle, rigatoni y macarrones grandes o pequeños. También incluye una taza para las medidas y accesorio de limpieza.

PRECIO: \$79.99 USD



2) **A998: PICADORA / RALLADORA DE ALTA VELOCIDAD:** Incluye 3 discos para rallado grueso y fino, cortado y troceado grueso y fino. Excelente para preparar ensaladas, cortar vegetales, rallar quesos, zanahorias y nueces. **PRECIO: \$99.99 USD**



3) **A938: MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS Y PICADORA:** Incluye 4 jarras de vidrio con tapas herméticas. Bate, corta, muele y pica. **PRECIO: \$49.99 USD**



4) **A980: PROCESADOR DE ALIMENTOS:** Perfecto para procesar alimentos grandes y pequeños. **PRECIO: \$77.99 USD**



5) **A935: EXTRACTOR DE JUGO CONTINUO:** Perfecto para extraer el jugo de frutas no cítricas y vegetales. **PRECIO: \$89.99 USD**



6) **A941: MOLINO PARA GRANO:** Puede elegir entre 6 tipos distintos de molido desde grueso hasta fino. **PRECIO: \$99.99 USD**



7) **A950: MOLINO DE ALIMENTOS CON RESULTADOS PROFESIONALES:** Incluye 3 placas de acero inoxidable de alta calidad, un plato colector acrílico, prensador de alimentos, accesorios para hacer salchichas y kielbasa (set de 5 piezas) y un cepillo de limpieza. **PRECIO: \$99.99 USD**



8) **A994: LICUADORA DE VIDRIO DE 1,2 LITROS (40-ONZAS):** Con base removible, tapa y tapón de fácil limpieza. **PRECIO: \$49.99 USD**



9) **A960: EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS:** Jugo de naranja, limón, lima, pomelo y otros frutos cítricos. **PRECIO: \$43.99 USD**



10) **A930: 6,6 l; A992: 4,7 l: FILTRO PARA SEPARA LA PULPA DE FRUTAS Y VEGETALES:** Incluye 2 filtros para un resultado fino o grueso. Ideal para hacer purés de frutas y vegetales, la comida para el bebé, vino, conservas y sopas. **PRECIO: \$89.99 USD (A930) / \$84.99 USD (A992)**



11) **A952: 6,6 l; A934: 4,7 l: PELADORA DE PAPAS:** Pela las papas y otros tubérculos. **PRECIO: \$79.99 USD (A952) / \$74.99 USD (A934)**



ACCESORIOS DISPONIBLES (continuación)

SÓLO DISPONIBLE PARA USA.
i

Accesorios Adicionales:

12) 36386: 6,6 l; 36385: 4,7 l: TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE: Tazón de acero inoxidable elegante y duradero. PRECIO: \$89.99 USD (36386) / \$79.99 USD (36385)



12

13) 34445: TAPA PROTECTORA CONTRA SALPICADURAS: Protege contra las posibles salpicaduras cuando se baten grandes cantidades. PRECIO: \$17.99 USD



13

14) 35764: 6,6 l; 35762: 4,7 l: BATIDOR PLANO ANTIADHERENTE: Ideal para masas de tortas y galletas. PRECIO: \$29.99 USD (35764) / \$29.99 USD (35762)



14

15) 36120: 6,6 l; 29475: 4,7 l: ASPA DE ACERO INOXIDABLE: Perfecta para mousses, souffles y merengues. PRECIO: \$43.99 USD (36120) / \$39.99 USD (29475)



15

16) 35766: 6,6l; 35760: 4,7 l: BATIDOR DE GANCHO ANTIADHERENTE PARA MASAS: Bate y mezcla rápidamente y sin esfuerzo. PRECIO: \$29.99 USD (35766) / \$29.99 USD (35760)



16

De'Longhi es la distribuidora de los electrodomésticos Kenwood. Esta garantía se aplica a todos los electrodomésticos con las marcas registradas de De'Longhi o Kenwood.

Garantía limitada (para los Estados Unidos solamente)

Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía. Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación: **Residentes de los Estados Unidos:** Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet **www.delonghi.com**. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330. **Residentes de Canadá:** Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet **www.delonghi.com** <<http://www.delonghi.com/>>. **Residentes de México:** Refiera por favor a la garantía limitada para México. **Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De'Longhi.**

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos. **Leyes estatales/provinciales**

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.

De'Longhi es la distribuidora de los electrodomésticos Kenwood. Esta garantía se aplica a todos los electrodomésticos con las marcas registradas de De'Longhi o Kenwood.

Garantía limitada

Robot de Cocina / Modelo DSM5 y DSM7

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de fabricación, material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de ésta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente si el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones anexas del fabricante y con un circuito de corriente alterna (ca). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto.

Esta garantía no se hará válida en los siguientes casos:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

Para hacer efectiva la garantía o si se necesitan reparaciones o refacciones, componentes, combustibles y accesorios llame, con su garantía sellada por el establecimiento, al Centro Nacional de Servicio para proporcionarle una cuenta de mensajería con la cual deberá remitir el producto y garantía. Los gastos que se deriven del cumplimiento de la presente garantía deberán ser absorbidos por el Centro Nacional de Servicio De'Longhi.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet **www.delonghi.com**. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet **www.delonghi.com** <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-88-05 (lada sin costo) / 56-62-53-68 y 69 (D.F.) o ingrese a nuestro sitio en el Internet **www.delonghi.com** <<http://www.delonghi.com/>>.

FECHA DE COMPRA



Fabricado en U.K.

Potencia necesaria: 120 voltios / 60 Hz

Consumo eléctrico: 980 vatios (DSM7)

Consumo eléctrico: 780 vatios (DSM5)

Sitio web: www.delonghi.com

10 años de garantía del motor del robot de cocina

**La velocidad máxima se refiere al accesorio que lleva la mayor carga.
Otros accesorios pueden requerir mucha menos potencia.**

**De'Longhi America, Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
1-800-322-3848**

**Centro Nacional de Servicio:
Fiducia Italiana S.A. de C.V.
Hortencia 129 Col. Florida
México D.F., C.P. 01030
01-800-711-88-05 (lada sin costo)
56-62-53-68 y 69 (D.F.)**

www.delonghi.com



Grazie per aver scelto De'Longhi!

L'impegno costante per la ricerca di qualità e innovazione rende De'Longhi un leader mondiale nella produzione di elettrodomestici da più di 100 anni. La tradizione italiana ereditata da De'Longhi si riflette in ogni prodotto, nella funzionalità e nel design. Ma, soprattutto, la nostra missione è quella di creare prodotti per migliorare la qualità di vita del consumatore. Ci auguriamo che possiate godere dei benefici del Vostro elettrodomestico De'Longhi per molti anni!

Adesso che avete scoperto il nostro mondo potete capire perché ogni elettrodomestico De'Longhi può davvero essere definito come "Living Innovation".

Per ulteriori informazioni visitate il nostro sito all'indirizzo www.delonghi.com dove è presentata l'intera gamma dei nostri prodotti.

SOMMARIO

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA.....	58
ISTRUZIONI CORTE DEL CAVO.....	58
CARATTERISTICHE DELLO SBATTITORE.....	59
PRIMA DELL'USO.....	59
DISPOSITIVO DI PROTEZIONE DA RIEMPIMENTO ECCESSIVO.....	60
ACCESSORI E COMPONENTI INCLUSI.....	60
FUNZIONAMENTO DELLO SBATTITORE.....	60
CONSIGLI PER GLI ALIMENTI.....	62
CAPACITA' MASSIME.....	62
VELOCITA' CONSIGLIATE PER GLI ACCESSORI.....	62
USO DELLA PROTEZIONE ANTISPRUZZO.....	63
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	63
PULIZIA DEL MIXER E DEI COMPONENTI.....	64
RICETTE.....	65
ACCESSORI DISPONIBILI.....	69
GARANZIA LIMITATA.....	71
LE INFORMAZIONI TECNICHE.....	72

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si maneggiano elettrodomestici si dovrebbero sempre osservare alcune semplici norme precauzionali di sicurezza per ridurre i

rischi di incendio, di scosse elettriche e/o di danni alle persone.

- 1) Leggere attentamente tutte le istruzioni.
- 2) Si raccomanda la supervisione di un adulto per l'utilizzo da parte di bambini o in loro presenza.
- 3) Per evitare il rischio di incendio, scosse elettriche e/o infortuni, non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- 4) Spegnerne l'unità e staccare la spina quando non è in uso, prima di pulire e di inserire o togliere gli accessori.
- 5) Non usare mai un elettrodomestico con il cavo o la spina danneggiati o soggetto a cattivo funzionamento oppure che ha subito danni di qualsiasi genere. Restituire l'apparecchio ad un centro di assistenza autorizzato De'Longhi per eventuali controlli, riparazioni o modifiche.
- 6) Per spegnere, staccare la spina dalla presa di corrente a muro. Tenere sempre la spina senza mai tirare il cavo.
- 7) Non utilizzare all'esterno.
- 8) Non lasciar penzolare il cavo oltre il bordo del tavolo o del banco, oppure a contatto con superfici calde.
- 9) Non utilizzare l'elettrodomestico per usi diversi da quello per cui è stato progettato.
- 10) Non toccare le parti in movimento e gli accessori in uso.
- 11) Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- 12) Non utilizzare accessori non autorizzati.
- 13) Non superare la capacità massima. (Vedi "Dispositivo di protezione da riempimento eccessivo")
- 14) Leggere le avvertenze per la sicurezza prima di utilizzare gli accessori.
- 15) Esclusivamente per uso domestico

Conservate queste istruzioni

ISTRUZIONI CORTE DEL CAVO

La macchina ha in dotazione un filo corto per ridurre il rischio che deriva da eventuali grovigli o dal pericolo di inciampare. Sono disponibili fili più lunghi staccabili da usarsi con tutte le attenzioni del caso. Se adoperate un filo elettrico staccabile o una prolunga: (1) la potenza elettrica della prolunga deve essere almeno la stessa di quella della macchina, e (2) il filo più lungo dovrebbe essere disposto in modo tale che non sporga dal piano su cui è sistemata la macchina: i bambini infatti potrebbero tirarlo o inciamparci. La potenza elettrica della macchina è riportata alla base dell'unità. Se la macchina prevede l'attacco a terra, anche la prolunga dovrebbe avere l'attacco a terra di tipo 3. La macchina ha la spina polarizzata, con un polo più grande dell'altro. Per ridurre il pericolo di scosse elettriche, questo tipo di spina si adatta ad una presa polarizzata solamente in un modo per cui non è possibile sbagliare. Se la spina non entra nella presa, contattare un elettricista qualificato. Non tentate in nessun modo di modificare la spina.

CARATTERISTICHE DELLO SBATTITORE

A) Attacco per velocità alta	F) Fermo attacco	K) Frusta piatta antiaderente
B) Attacco per velocità media	G) Ciotola in acciaio inossidabile	L) Frusta in acciaio inossidabile
C) Attacco per velocità bassa	H) Leva di sollevamento testa	M) Impastatore antiaderente
D) Attacco utensili per frullare	I) Selettore della funzione on/off, "PULSE" e di controllo della velocità	N) Spatola
E) Testa dello sbattitore	J) Corpo	O) Protezione antispruzzo

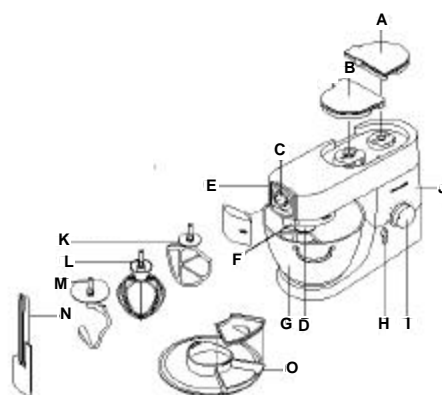
NOTA: Ogni attacco è progettato appositamente per l'uso solo con accessori specifici. Per ulteriori informazioni su altri accessori, vedi il **ACCESSORI DISPONIBILI**.

A) Attacco per velocità alta:
Accessori per affettare e sminuzzare ad alta velocità

Frullatore da 1,2 litri (40 onces)
Mini robot e tritatutto
Centrifuga con funzionamento continuo

B) Attacco per velocità media:
Spremiagrumi
Robot

C) Attacco per velocità bassa:
Impastatrice
Macinacereali
Macinatutto professionale di alta qualità



PRIMA DELL'USO

Togliere delicatamente lo sbattitore dalla confezione rimuovendo tutto il materiale per l'imballaggio. Staccare tutte le etichette o gli adesivi dallo sbattitore. Per togliere la polvere che può essersi accumulata durante l'imballaggio, lavare accuratamente lo sbattitore e gli accessori inclusi prima dell'utilizzo. (Vedi "Pulizia dello sbattitore e delle relative parti") del presente manuale). **NOTA:** E' possibile che ci sia una piccola quantità di lubrificante sull'attacco per velocità bassa. Si tratta di una condizione normale e non ha alcun effetto sul funzionamento dell'unità. E' sufficiente pulire il lubrificante con un tovagliolo di carta.

DISPOSITIVO DI PROTEZIONE DA RIEMPIMENTO ECESSIVO

Lo sbattitore è dotato di un dispositivo di protezione da riempimento eccessivo che provoca l'arresto automatico in caso di sovraccarico. Se tale dispositivo è attivato, mettere il selettore della funzione on/off, "PULSE" e di controllo della velocità in posizione "O" e poi togliere la spina dallo sbattitore. Togliere alcuni degli ingredienti per ridurre il carico, quindi attendere qualche minuto. Inserire di nuovo la spina, selezionare una velocità con la funzione on/off, "PULSE" e di controllo della velocità; a questo punto lo sbattitore dovrebbe riprendere il normale funzionamento. Se l'unità non si avvia subito, attendere ancora qualche minuto. Se dopo 20 minuti lo sbattitore non si avvia, consultare la sezione GARANZIA LIMITATA del manuale d'istruzioni per informazioni sul servizio di assistenza.

ACCESSORI E COMPONENTI INCLUSI

- **Frustra piatta antiaderente:** per cucinare torte, biscotti, pasta, glassa, ripieni e purè di patate.
- **Frustra in acciaio inossidabile:** per cucinare uova, creme, pastella, meringhe, cheesecake, mousse e soufflé. Per evitare danni all'apparecchio, non utilizzare la frusta per impasti pesanti.
- **Impastatore antiaderente:** per impastare.
- **Protezione antispruzzo:** per aggiungere facilmente gli ingredienti.
- **Ciotola in acciaio inossidabile:** con impugnatura per facilitare ogni spostamento.
- **Coperchi attacco:** per proteggere i meccanismi dell'attacco dalla polvere e dalla sporcizia.

FUNZIONAMENTO DELLO SBATTITORE

- 1) Ruotare la leva di sollevamento della testa in senso orario per sollevare la testa (E). Sollevare la testa dello sbattitore finché non si blocca nella posizione corretta. *Vedi figura 1.*
- 2) Per inserire un accessorio (impastatore, frusta o frusta piatta), posizionarlo nell'attacco per utensili per frullare (D). Inserire bene l'attacco nella presa fino ad avvertire lo scatto di aggancio e l'attacco non si blocca nella posizione corretta. *Vedi figura 2.*

FUNZIONAMENTO DELLO SBATTITORE

- 3) Posizionare la ciotola in acciaio inossidabile (G) sulla base e far combaciare le due scanalature sulla base della ciotola con quelle sulla base dello sbattitore. Una volta posizionata, ruotare la ciotola in senso orario finché non si blocca. Vedi figura 3.
- 4) Per abbassare la testa dello sbattitore, sollevarlo leggermente, quindi ruotare la leva di sollevamento della testa in senso orario. Abbassare finché non si blocca nella posizione corretta. Se non si riesce a bloccare la testa dello sbattitore nella posizione corretta, verificare che la ciotola sia posizionata correttamente.

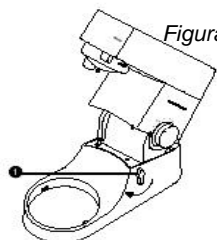


Figura 1

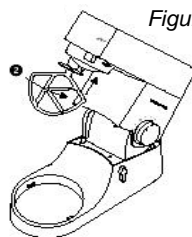


Figura 2

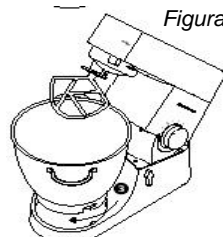
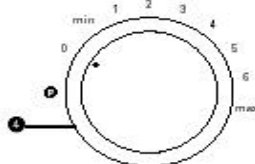


Figura 3

- 5) Collegare l'apparecchio soltanto ad una presa da 120 V / 60 Hz a corrente alternata.
- 6) Per accendere lo sbattitore (ON), ruotare il selettore della funzione on/off, "PULSE" e di controllo della velocità (I) in senso orario, quindi selezionare la velocità desiderata continuando a girare il comando in senso orario. Ruotare il selettore della funzione on/off, "PULSE" di controllo della velocità in senso antiorario per un uso ad intermittenza (la funzione "PULSE" viene indicata con la lettera "P"). Vedi figura 4.
- 7) Una volta finito di mescolare, ruotare il selettore della funzione on/off, "PULSE" e di controllo della velocità in posizione "O" (OFF) per spegnere.
- 8) Per togliere un accessorio (impastatore, frusta o frusta piatta), ripetere il passaggio 1 e disinserire l'accessorio ruotandolo in senso orario.
- 9) Usare la spatola (N) inclusa per pulire i residui di cibo dalla ciotola.

Figura 4



CONSIGLI PER GLI ALIMENTI

GENERALI:

- 1) E' preferibile frullare uova conservate a temperatura ambiente.
- 2) Prima di utilizzare la frusta per l'albume, assicurarsi che non siano rimasti residui di lubrificante oppure di tuorlo sulla frusta o sulla ciotola.
- 3) Utilizzare ingredienti freddi per impastare, salvo indicazioni diverse sulle ricette.

COME FARE IL PANE:

- 1) **IMPORTANTE:** Non superare mai i limiti di capacità indicati di seguito.
- 2) Se si avverte che l'apparecchio funziona con fatica, spegnere (OFF), togliere metà della pasta e impastare separatamente.
- 3) Gli ingredienti si frullano meglio se si aggiungono prima quelli liquidi.

CAPACITA' MASSIME

DSM7 Serié

Tipi di alimenti	Tipi di peso	Dosi
Pasta frolla	Peso di farina	1 kg
Pasta lievitante	Peso di farina	1,5 kg.
Mistura per torta	Peso totale	4,5 kg.
Uova		7,2 kg.

DSM5 Serié

Tipi di alimenti	Tipi di peso	Dosi
Pasta frolla	Peso di farina	0,6 kg.
Pasta lievitante	Peso di farina	1,3 kg.
Mistura per torta	Peso totale	2,7 kg.
Uova		5,4 kg.

VELOCITA' CONSIGLIATE PER GLI ACCESSORI

FRUSTA PIATTA ANTIADERENTE:

- 1) *Amalgamare grassi e zucchero:* Avviare su MIN e aumentare gradualmente fino a MAX.
- 2) *Frullare le uova fino ad ottenere un impasto cremoso:* da 4 fino a MAX
- 3) *Aggiungere farina o frutta:* da MIN a 1
- 4) *Mistura per torta:* Avviare su velocità MIN e aumentare gradualmente fino a MAX.
- 5) *Amalgamare grassi e farina:* da MIN a 2

FRUSTA IN ACCIAIO INOSSIDABILE:

- 1) Aumentare gradualmente fino a MAX.

IMPASTATORE ANTIADERENTE:

- 1) Avviare su MIN e aumentare gradualmente fino a 1 (per amalgamare gli ingredienti)
- 2) Velocità 2 (per impastare).

USO DELLA PROTEZIONE ANTISPRUZZO

- 1) Seguire l'istruzione 1 alla sezione "Funzionamento dello sbattitore" del manuale.
- 2) Far scivolare la protezione antispruzzo sulla testa dello sbattitore (E) premendo forte. *Vedi figura 1.* L'apertura per aggiungere gli ingredienti deve trovarsi nella posizione illustrata nella figura. *Vedi figura 2.*
- 3) Inserire l'utensile accessorio necessario e seguire l'istruzione 2 alla sezione "Funzionamento dello sbattitore" del manuale.
- 4) Durante la lavorazione, è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nella ciotola sollevando la parte rimovibile della protezione antispruzzo. *Vedi figura 3.*
- 5) Non occorre togliere la protezione antispruzzo per cambiare gli accessori.
- 6) Per togliere la protezione antispruzzo, sollevare la testa dello sbattitore come da istruzione (1) della sezione "Funzionamento dello sbattitore" del manuale. Una volta sollevata la testa dello sbattitore e bloccata in posizione, si può togliere la protezione antispruzzo facendola scivolare via.

Figura 1

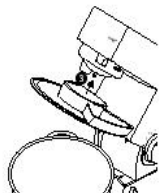


Figura 2

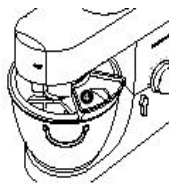
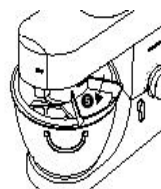


Figura 3



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA:

La frusta o la frusta piatta sbatte contro il fondo della ciotola oppure non arriva agli ingredienti fino in fondo.

SOLUZIONE:

Regolare l'altezza come segue:

- 1) Staccare la spina dall'apparecchio e sollevare la testa dello sbattitore. Inserire la frusta in acciaio inossidabile oppure la frusta piatta antiaderente.
- 2) Tenendo l'accessorio, allentare il dado. *Vedi figura 1.*
- 3) Abbassare la testa dello sbattitore e regolare l'altezza ruotando l'albero.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- 4) Se la posizione è corretta, la frusta in acciaio inossidabile o la frusta piatta antiaderente dovrebbero quasi arrivare a toccare il fondo della ciotola. Vedi figura 2.
- 5) Sollevare la testa, tenere la frusta in acciaio inossidabile o la frusta piatta antiaderente e stringere il dado.

Figura 1

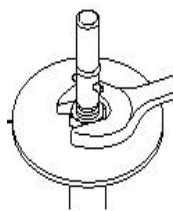
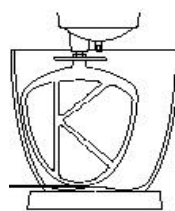


Figura 2



PULIZIA DEL MIXER E DEI COMPONENTI

1) **ATTENZIONE:** Assicurarsi di aver spento l'apparecchio e di aver staccato la spina prima di pulire l'unità e gli accessori. Per evitare il rischio di scosse elettriche non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Staccare sempre la spina dalla presa di corrente a muro dopo l'uso.

2) E' possibile che ci sia una piccola quantità di lubrificante sull'attacco per velocità bassa la prima volta che si utilizza l'apparecchio. Si tratta di una condizione normale e non ha alcun effetto sul funzionamento dell'unità. E' sufficiente pulire il lubrificante con un tovagliolo di carta.

•**CORPO:** Pulire il corpo dello sbattitore con uno straccio umido e poi asciugare con una spugna. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi sulla parte esterna dell'unità. Non immergere l'apparecchio in acqua.

•**CIOTOLA IN ACCIAIO INOSSIDABILE:** Non utilizzare mai spazzole metalliche, pagliette d'acciaio o candeggina per pulire la ciotola in acciaio inossidabile. La ciotola può essere lavata sia nella lavastoviglie che a mano utilizzando un detersivo delicato.

•**ACCESSORI:** Lavare la frusta piatta antiaderente e l'impastatore antiaderente a mano con un detersivo delicato, poi sciacquare accuratamente. La frusta in acciaio antiaderente può essere lavata nel cestello superiore della lavastoviglie.

•**PROTEZIONE ANTISPRUZZO:** Lavare a mano con un detersivo delicato, poi sciacquare accuratamente

RICETTE

BISCOTTI CON LO ZUCCHERO (con la frusta piatta antiaderente)

INGREDIENTI:

- 170 gr. di burro o margarina, ammorbiditi
- 170 gr. di zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 350 gr. di farina bianca
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE:

- 1) Inserire la frusta piatta nella testa dello sbattitore.
- 2) Aggiungere il burro e lo zucchero nella ciotola e frullare bene a velocità 3.
- 3) Aumentare gradualmente la velocità fino a 6 e continuare a mescolare finché il composto non diventa soffice e cremoso.
- 4) Spegnerlo sbattitore (OFF), e aggiungere le uova e l'estratto di vaniglia.
- 5) Frullare tutto a velocità 3 fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 6) Diminuire fino a velocità 1 e aggiungere a poco a poco, la farina, il lievito in polvere e il sale.
- 7) Aumentare gradualmente la velocità a 3 fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 8) Spegnerlo sbattitore (OFF), lavorare la pasta fino ad ottenere una palla e avvolgere nella carta oleata.
- 9) Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore e intanto riscaldare il forno a 190° C.
- 10) Dividere la pasta a metà. Spolverare leggermente di farina una superficie e formare un rotolo di pasta di ca. mezzo centimetro di diametro
- 11) Tagliare la pasta con un coltello infarinato e mettere i biscotti sul foglio di carta oleata.
- 12) Spolverare con lo zucchero, se si vuole. Cuocere in forno per 7/ 8 minuti o finché i biscotti non assumono una colorazione leggermente dorata.

Ingredienti per ca. 60 biscotti.

POUND CAKE (torta contenente una libbra, ca. mezzo kg, di ciascun ingrediente) (con la frusta piatta antiaderente)

INGREDIENTI:

- 230 gr. di burro o margarina, ammorbiditi
- 350 gr. di zucchero
- 4 uova
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 450 gr. di farina per dolci
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale
- 60 gr. di latte

RICETTE (continua)

POUND CAKE (torta contenente una libbra, ca. mezzo kg, di ciascun ingrediente) (con la frusta piatta antiaderente) - continua

PREPARAZIONE:

- 1) Scaldare il forno a 160 °C. Ungere una teglia per pane da 22,8 x 12,7 x 6 cm.
- 2) Inserire la frusta piatta nella testa dello sbattitore.
- 3) Aggiungere il burro e lo zucchero nella ciotola.
- 4) Frullare bene a velocità 3.
- 5) Aumentare gradualmente la velocità fino a 6 e continuare a mescolare fino ad ottenere un composto soffice e cremoso.
- 6) Spegnerlo (OFF) lo sbattitore. Incorporare le uova, una alla volta, frullando bene a velocità 3.
- 7) Frullare anche l'estratto di vaniglia e diminuire a velocità 1.
- 8) Aggiungere la farina, il lievito in polvere, il sale e il latte. Staccare il composto dai lati della ciotola se necessario.
- 9) Aumentare gradualmente la velocità a 3 fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 10) Versare la pastella nella teglia unta.
- 11) Lasciar cuocere per 55 minuti/1 ora, o finché, infilando uno stuzzicadenti al centro, questo non esce pulito.

Ingredienti per 1 torta.

PANE BIANCO (con l'impastatore antiaderente)

INGREDIENTI:

- 230 gr. di latte
- 60 gr. di burro o margarina
- 2 cucchiaini di sale
- 2 bustine di lievito in polvere
- 60 gr. di zucchero
- 230 gr. di acqua calda (40°/45° C)
- 1,2 Kg. di farina bianca

PREPARAZIONE:

- 1) In una casseruola da 1 litro mescolare latte, burro e sale. Cuocere a fuoco lento finché il composto non è bollente e il burro si scioglie. Lasciar raffreddare.
- 2) Inserire l'impastatore nella testa dello sbattitore.
- 3) Sciogliere il lievito e lo zucchero in acqua calda nella ciotola.
- 4) Lasciar riposare per 5 minuti o fino ad ottenere un composto cremoso.
- 5) Aggiungere il composto di latte intiepidito e 450 gr. di farina. Frullare bene a velocità 2.
- 6) Impastare a velocità 2, aggiungendo a poco a poco altra farina finché il composto non si stacca dai lati della ciotola.
- 7) Impastare per circa 3 minuti o fino ad ottenere una pasta omogenea ed elastica. Aggiungere altra farina se necessario.

RICETTE (continua)

PANE BIANCO (con l'impastatore antiaderente) - continua

- 8) Cospargere leggermente di olio. Coprire bene la ciotola; lasciar lievitare in un luogo caldo e asciutto per 1 ora o finché la pasta non raddoppia di volume.
- 9) Togliere la pasta dalla ciotola e schiacciarla. Dividere a metà.
- 10) Stendere ciascuna metà formando un rettangolo; ricompattare bene.
- 11) Mettere in due teglie da forno da 21,5 x 11,5 x 7,6 cm.
- 12) Spennellare la parte superiore delle pagnotte con olio. Coprire e lasciar lievitare per 1 ora o finché la pasta non raddoppia di volume.
- 13) Scaldare il forno a 180° C. Lasciar cuocere per 35/40 minuti o finché, dando dei colpetti leggeri sulle pagnotte, queste non suonano vuote.

Ingredienti per due pagnotte.

PASTA PER LA PIZZA (con l'impastatore antiaderente)

INGREDIENTI:

- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di zucchero
- 170 gr. di acqua calda (40/45° C)
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 500 gr. di farina bianca

PREPARAZIONE:

- 1) Inserire l'impastatore nello sbattitore.
- 2) Sciogliere il lievito e lo zucchero in acqua calda nella ciotola.
- 3) Lasciar riposare per 5 minuti o fino ad ottenere un composto cremoso.
- 4) Aggiungere gli ingredienti rimasti e frullare bene a velocità 2.
- 5) Impastare a velocità 2 fino ad ottenere un composto omogeneo. La pasta dovrebbe essere appiccicosa.
- 6) Togliere la pasta dai lati della ciotola. Coprire con un involucro di plastica; lasciar lievitare in un luogo caldo (32° C) e asciutto per 1 ora o finché la pasta non raddoppia di volume.
- 7) Preparare come indicato nella ricette per la pizza.

RICETTE (continua)

SALSA CREMOSA ITALIANA (con la frusta in acciaio inossidabile)

INGREDIENTI:

- 230 gr. di maionese
- 60 gr. di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaino di origano
- 1 cucchiaino di basilico
- 1/2 cucchiaino di prezzemolo
- 1/2 cucchiaino di aglio in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/4 cucchiaino di pepe nero

PREPARAZIONE:

- 1) Inserire la frusta nello sbattitore.
- 2) Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola.
- 3) Frullare bene a velocità massima.
- 4) Mettere in un contenitore ermetico e lasciar raffreddare.

Ingredienti per 400 gr. di salsa.

PANNA MONTATA DOLCE (con la frusta in acciaio inossidabile)

INGREDIENTI:

- 230 gr. di panna da montare
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia

PREPARAZIONE:

- 1) Inserire la frusta nello sbattitore. Aggiungere la panna nella ciotola.
- 2) Frullare la panna a velocità 3 finché non diventa schiumosa. Aumentare gradualmente la velocità fino al massimo, aggiungendo gli ingredienti rimasti.
- 3) Montare la panna finché non è soffice e compatta.

Ingredienti per circa 450 gr.

ACCESSORI DISPONIBILI

SOLTANTO PER STATI UNITI .

1) **A936: IMPASTATRICE:** Incluse 6 trafale: spaghetti, lasagne, tagliatelle, rigatoni e maccheroni piccoli o grandi. Sono inclusi anche un dosatore e un utensile per la pulizia. **COSTO: \$79,99 USD**



1

2) **A998: AFFETTATRICE / GRATTUGIA:** Inclusi 3 dischi per grattugiare in pezzi fini o grossi, affettare e tagliare a fette spesse e sottili. Ottimo per preparare insalate, verdure, grattugiare formaggi, carote e noci. **COSTO: \$99,99 USD**



2

3) **A938: MINI ROBOT E TRITATUTTO:** Inclusi 4 bicchieri di vetro con coperchio ermetico. Per frullare, tritare, passare e macinare. **COSTO: \$49,99 USD**



3

4) **A980: ROBOT:** Perfetto per la lavorazione di impasti grandi e piccoli. **COSTO: \$77,99 USD**



4

5) **A935: CENTRIFUGA CON FUNZIONAMENTO CONTINUO:** Perfetto per centrifugare tutti i frutti, tranne gli agrumi, e le verdure. **COSTO: \$89,99 USD**



5

6) **A941: MACINACEREALI:** Possibilità di scegliere tra 6 impostazioni per macinare pezzi grossi e sottili. **COSTO: \$99,99 USD**



6

7) **A950: MACINATUTTO PROFESSIONALE DI ALTA QUALITA':** Inclusive 3 trafale in acciaio inossidabile di alta qualità, una leccarda, un premicibo, un macinacarne e insacatrice per insaccati e Kielbasa (salsiccia di origine polacca), set di 5 pezzi, e una spazzola per pulire. **COSTO: \$99,99 USD**



7

8) **A994: FRULLATORE IN VETRO DA 1,2 LITRI (40 ONCE):** Con base rimovibile, coperchio e tappo per una facile pulizia. **COSTO: \$49,99 USD**



8

9) **A960: SPREMIAGRUMI:** Per preparare spremute d'arancia, limone, lime, pompelmo e tutti gli altri agrumi. **COSTO: \$43,99 USD**



9

10) **A930: 6,6 l; A992: 4,7 l: FILTRO PER SEPARARE LA POLPA DI FRUTTA E VERDURA:** Inclusive 2 trafale per filtrare pezzi fini o grossi. Perfetto per passare frutta e verdura, preparare pappe per i bambini, vino, conserve e minestre. **COSTO: \$89,99 USD (A930) / \$84,99 USD (A992)**



10

11) **A952: 6,6 l; A934: 4,7 l: PELAPATATE:** Per pelare le patate e altri ortaggi. **COSTO: \$79,99 USD (A952) / \$74,99 USD (A934)**



11

ACCESSORI DISPONIBILI (continua)

SOLTANTO PER STATI UNITI.

Altri accessori:

12) 36386002: 6,6 l; 36385002: 4,7 l: **CIOTOLA IN ACCIAIO INOSSIDABILE:** Ciotola in acciaio inossidabile resistente e dal design accattivante. **COSTO: \$89,99 USD (36386002) / COSTO: \$79,99 USD (36385002)**



13) 34445002: **PROTEZIONE ANTISPRUZZO:** Evita gli spruzzi quando si frullano grandi quantità. **COSTO: \$17,99 USD**



14) 35764:6,6 l; 35762: 4,7 l: **FRUSTA PIATTA ANTIADERENTE:** Ideale per impastare la pastella per torte e biscotti. **COSTO: \$29,99 USD (35764) / COSTO: \$29,99 USD (35762)**



15) 36120: 6,6 l; 29475: 4,7 l: **FRUSTA IN ACCIAIO INOSSIDABILE:** Ideale per mousse, soufflé e meringhe. **COSTO: \$43,99 USD (36120) / COSTO: \$39,99 USD (29475)**



16) 35766: 6,6 l; 35760: 4,7 l: **IMPASTATORE ANTIADERENTE:** Per mescolare e impastare in modo veloce e senza alcuna fatica. **COSTO: \$29,99 USD (35766) / COSTO: \$29,99 USD (35760)**



De'Longhi è inoltre il distributore di piccoli elettrodomestici a marchio Kenwood. Questa garanzia e' applicabile a tutti i piccoli elettrodomestici a marchio Kenwood o De'Longhi.

Garanzia limitata

Copertura della garanzia

De'Longhi garantisce che ciascun prodotto è esente da difetti di materiale e di fabbricazione. La presente garanzia è limitata alla riparazione delle parti difettose o delle loro componenti presso la nostra fabbrica o presso un centro di assistenza autorizzato, ad eccezione delle parti danneggiate durante la spedizione. Nel caso di sostituzione o restituzione di un prodotto, l'unità deve essere restituita con trasporto prepagato. Il modello riparato o nuovo verrà restituito a spese dell'azienda.

La presente garanzia ha validità solamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato in conformità con le istruzioni di fabbrica con cui viene venduto, e su un circuito a corrente alternata (c.a.).

Durata della garanzia

La presente garanzia ha validità di un anno (1) dalla data di acquisto riportata sulla prova d'acquisto ed è riconosciuta esclusivamente all'acquirente originale per l'uso.

Limitazioni della garanzia

La garanzia non copre difetti o danni del prodotto dovuti a riparazioni o alterazioni eseguite al di fuori della fabbrica o dai centri di assistenza autorizzati, né si applica a prodotti danneggiati da abuso, uso improprio, negligenza o incidente. Inoltre, i danni consequenziali ed incidentali derivanti dall'uso di questo prodotto o da una qualsiasi violazione del contratto o di questa garanzia non sono coperti da quest'ultima. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali; in tal caso, le limitazioni o esclusioni di cui sopra non saranno applicabili

Come ottenere servizi di assistenza

Nel caso occorra fare delle riparazioni, rivolgersi al servizio informazioni: _

Residenti negli USA: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero 1-800-322-3848 oppure collegarsi all'indirizzo internet **www.delonghi.com**. Per tutti gli accessori, i componenti o i pezzi di ricambio, contattare il reparto componenti al numero 1-800-865-6330.

Residenti in Canada: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero 1-888-335-6644 oppure collegarsi all'indirizzo internet **www.delonghi.com**.

Residenti in Messico: Riferirsi alle condizioni di garanzia limitata riportate nella sezione per il Messico.

Per gli indirizzi di De'Longhi si prega di vedere la pagina posteriore del manuale.

La garanzia sopra riportata è esclusiva e sostituisce qualsiasi altra garanzia, espressa o implicita. Eventuali garanzie implicite previste dalle leggi vigenti saranno soggette ai limiti di durata stabiliti dalla garanzia. Il limite non si applica nel caso di un'estensione della garanzia con De'Longhi. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione della durata delle garanzie implicite; in tal caso, le limitazioni di cui sopra non saranno applicabili. De'Longhi non autorizza alcuna persona o società ad assumersi qualsivoglia responsabilità relativamente alla vendita o all'uso dei propri prodotti.

Applicazione delle leggi dei singoli stati

La presente garanzia concede diritti legali specifici oltre a quelli eventualmente previsti dalla legislazione vigente nei vari stati.



Prodotto nel Regno Unito

Requisiti elettrici: 120 Volt / 60 Hz

Consumo elettrico: 980 Watt (DSM7)

Consumo elettrico: 780 Watt (DSM5)

Indirizzo sito Internet: www.delonghi.com

Il motore dello sbattitore ha una garanzia di 10 anni

La velocità massima dipende dall'accessorio che lavora il carico più pesante. Altri accessori possono richiedere una quantità decisamente inferiore di corrente elettrica.

**De'Longhi America, Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
1-800-322-3848**

www.delonghi.com