5KFP1644

KitchenAid

ÍNDICE DE MATERIAS

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS
Medidas de seguridad importantes 144
Requisitos eléctricos 145
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos 145

COMPONENTES Y FUNCIONES
Componentes y accesorios 146
Traducción de las etiquetas en inglés de las piezas 148
Selección de las herramientas adecuadas 150

UTILIZACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS
Fijación del bol de trabajo 152
Fijación de la tapa y bloqueo de seguridad 152
Uso del tubo de alimentación 3 en 1 153
Uso de los controles de velocidad 154
Extracción de alimentos procesados 154

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS
Preparación de kit para cortar en dados para el primer uso 156
Instalación/uso del kit para cortar en dados 157
Instalación/extracción de la cuchilla multiusos 158
Instalación/extracción del bol de preparación 159
Instalación/extracción de los discos para cortar en tiras, para patatas fritas y para rallar Parmesano 160
Instalación/extracción del disco para trocear 161
Ajuste del grosor de troceado 161
Instalación/extracción del minibol y de la minicuchilla 162
Instalación/extracción del exprimidor de cítricos 163
Instalación/extracción del batidor de huevos y de la cuchilla para masa 164

CUIDADO Y LIMPIEZA 165

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS
Uso de la cuchilla multiusos 166
Uso del disco para trocear o cortar en tiras 167
Uso de la cuchilla para masa 167
Consejos útiles 168

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 169

GARANTÍA Y SERVICIO
Garantía del procesador de alimentos de KitchenAid 170
Atención al cliente 170

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.**

⚠ ADVERTENCIA — **Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.**

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no ponga el procesador de alimentos en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.
4. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato.
5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No ponga en funcionamiento un aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o de sufrir cualquier tipo de daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No utilice el aparato al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
11. Mantenga las manos y los utensilios que utilice apartados de las cuchillas o discos mientras se están procesando alimentos a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños al procesador de alimentos. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando el procesador de alimentos no esté en funcionamiento.
12. Las cuchillas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.
13. Para reducir el riesgo de heridas, no coloque nunca las cuchillas o los discos en la base sin que el recipiente esté debidamente acoplado.
14. Asegúrese de que la tapa está bien colocada antes de poner en funcionamiento el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

15. No introduzca nunca los alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
16. No intente forzar el mecanismo de bloqueo de la tapa.
17. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

Voltaje: 220-240 V
Frecuencia: 50/60 hercios
Potencia: 650 vatios

NOTA: Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No utilice un adaptador.

Electrical equipment waste disposal

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

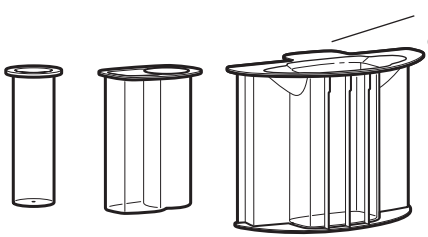
Al asegurarse de deshacerse correctamente de este producto, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud de los seres humanos lo cual podría producirse por el desecho inadecuado de este producto.

El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

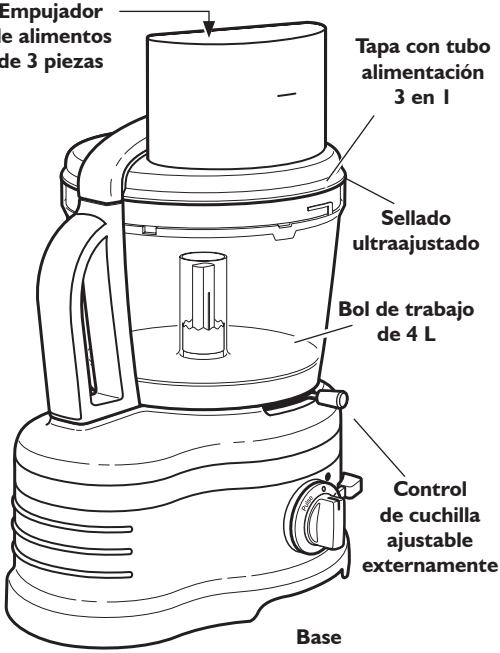
Deséchelo con arreglo a las normas medio-ambientales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

Componentes y accesorios



Empujador de alimentos de 3 piezas



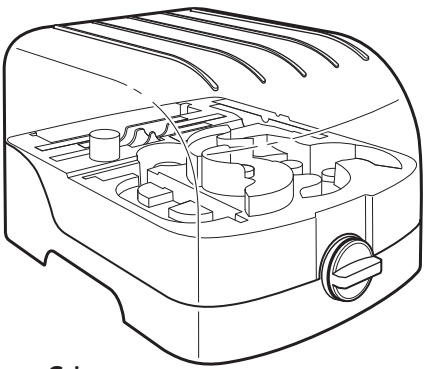
Tapa con tubo alimentación 3 en 1

Sellado ultraajustado

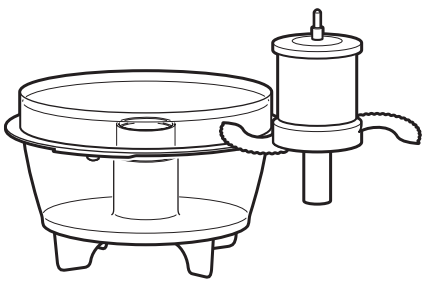
Bol de trabajo de 4 L

Control de cuchilla ajustable externamente

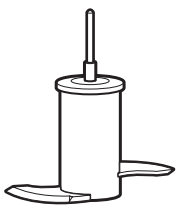
Base troquelada



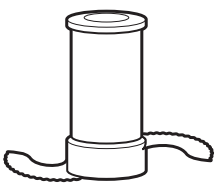
Caja para accesorios



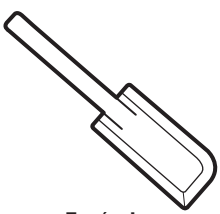
Minibol de 1 L y minicuchilla



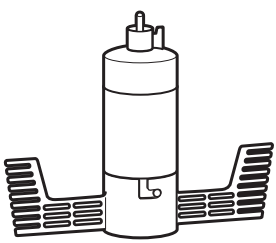
Cuchilla para masa



Cuchilla multiusos de acero inoxidable



Espátula

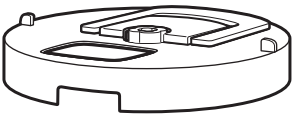


Batidor de huevos

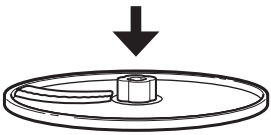
COMPONENTES Y FUNCIONES

Componentes y accesorios

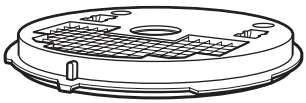
KIT PARA CORTAR EN DADOS



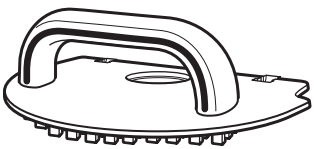
④ **Tapa del kit para cortar en dados**



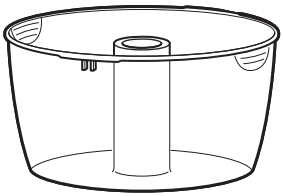
③ **Cuchilla del kit para cortar en dados de 8 mm**



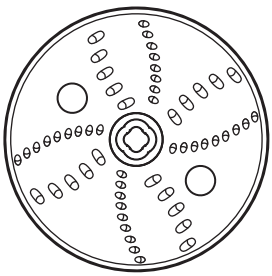
② **Rejilla del kit para cortar en dados**



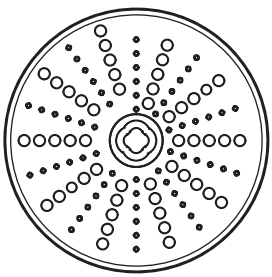
⑤ **Herramienta de limpieza de la rejilla de 8 mm**



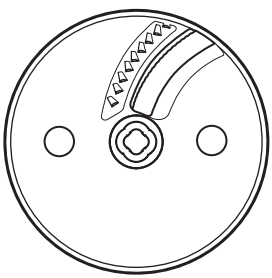
Bol de preparación de 2,4 L



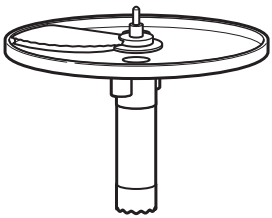
Disco para cortar en tiras reversible (2 mm y 4 mm)



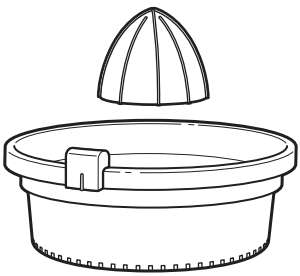
Disco para rallar Parmesano/raspar hielo



Disco para cortar patatas fritas

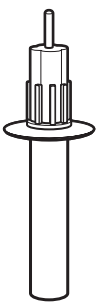


Disco para trocear, ajustable externamente (de fino a grueso)



Exprimidor de cítricos

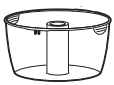
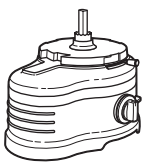
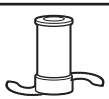
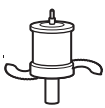
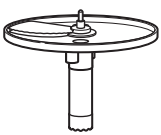
Adaptador para el exprimidor de cítricos



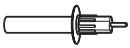
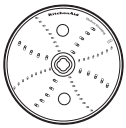
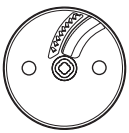
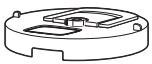
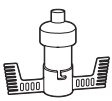
Adaptador de disco

Español

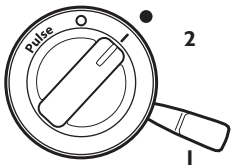
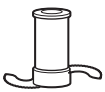
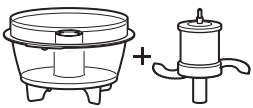
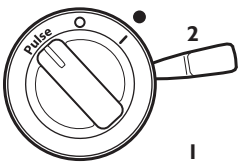
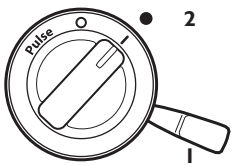
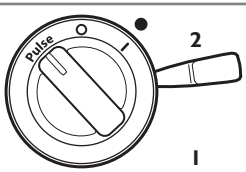
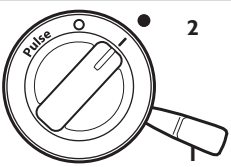
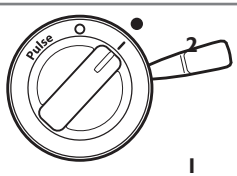
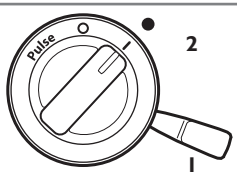
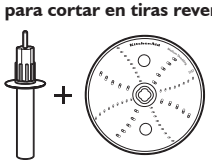
Traducción de las etiquetas en inglés de las piezas

Pieza	Etiqueta en inglés	Traducción
	Feed Chute Max Fill	Nivel de llenado máximo del tubo de alimentación
	Max Thick Liquid	Nivel máximo de líquidos espesos
	Max Thin Liquid	Nivel máximo de líquidos diluidos
	BPA FREE	LIBRE DE BISFENOL-A
	Mini Bowl	Minibol
	Max Liquid	Nivel máximo de líquido
	BPA FREE	LIBRE DE BISFENOL-A
	Prep Bowl	Bol de preparación
	No Processing Blade	Cuchilla para no procesar
	BPA FREE	LIBRE DE BISFENOL-A
	TWIST TO LOCK	GIRAR PARA BLOQUEAR
	Multipurpose	Multiusos
	PUSH TO LOCK	PRESIONAR PARA BLOQUEAR
	Mini Multipurpose	Minicuchilla multiusos
	PUSH TO LOCK	PRESIONAR PARA BLOQUEAR
	Dough	Masa
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Disco para trocear ajustable (de fino a grueso)

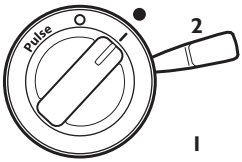
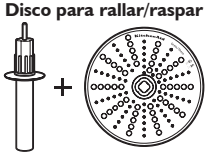
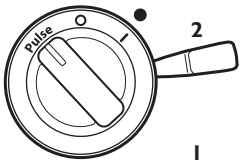
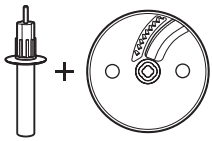
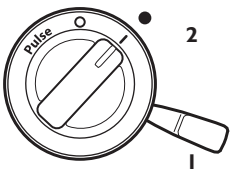
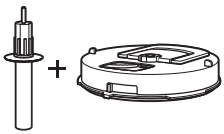
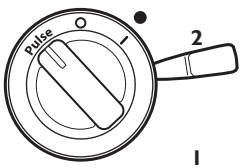
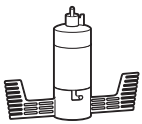
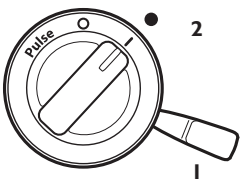
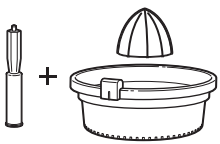
Traducción de las etiquetas en inglés de las piezas

Pieza	Etiqueta en inglés	Traducción
	Disc Adapter	Adaptador de disco
	Fine Shredding	Disco para cortar en tiras finas
	Medium Shredding	Disco para cortar en tiras medianas
	Ice Shave	Disco para raspar hielo
	French Fry	Disco para patatas fritas
	④ Dicing Kit Lid	④ Tapa del kit para cortar en dados
	Front	Parte delantera
	Twist to lock	Girar para bloquear
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ Cuchilla del kit para cortar en dados de 8 mm
	② Dicing Kit Grid	② Rejilla del kit para cortar en dados
	8 mm Grid	Rejilla de 8 mm
	Front	Parte delantera
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Herramienta de limpieza de la rejilla de 8 mm
	Egg Whip	Batidor de huevos

Selección de las herramientas adecuadas

Acción	Ajuste	Alimentos	Accesorio
Picar, Cortar		Verduras Fruta Hierbas frescas Frutos secos Carne	**Cuchilla multiusos de acero inoxidable**  **O** **Minibol y cuchilla multiusos de acero inoxidable** 
Reducir a puré			
Mezclar		Pesto Salsas Masa para tartas Masa para pasteles Crema	
Amasar		Masa de levadura	**Cuchilla para masa de plástico**
Trocear fino, Trocear grueso		Frutas (blandas) Patatas Tomates Verduras (blandas)	**Disco para trocear ajustable**
		Queso Chocolate Frutas (duras) Verduras (duras)	
Cortar en tiras medianas, Cortar en tiras finas		Verduras Queso (congelar 30 min. antes) Chocolate Frutas (duras)	**Disco para cortar en tiras reversible** 

Selección de las herramientas adecuadas

Acción	Ajuste	Alimentos	Accesorio
Rallar / Raspar		Queso curado Hielo Chocolate	**Disco para rallar/raspar** 
Cortar		Patatas Verduras duras	**Disco para patatas fritas** 
Cortar en dados		Patatas Tomates Cebolla Pepinos Fruta Verduras	**Kit para cortar en dados de 8 mm** 
Batir		Huevos	**Batidor de huevos** 
Zumo		Zumo de cítricos	**Exprimidor de cítricos** 

UTILIZACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Fijación del bol de trabajo

⚠ ADVERTENCIA

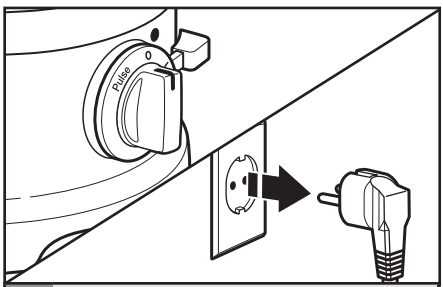
Riesgo de sufrir cortes

Manipule las cuchillas con cuidado.

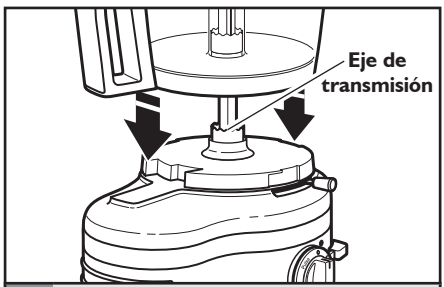
Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.

Antes de utilizarlo por primera vez

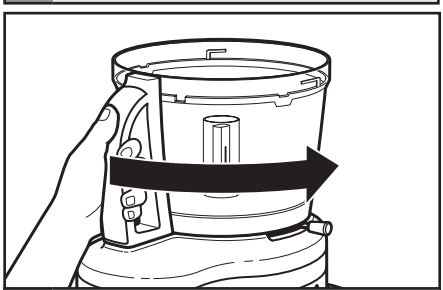
Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave el bol de trabajo y los accesorios tal y como se describe en la sección "Cuidado y limpieza".



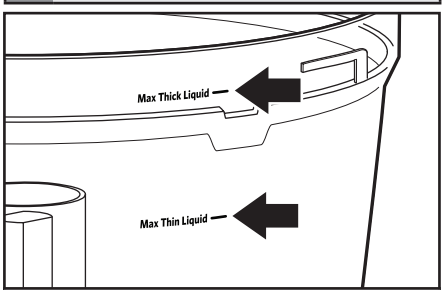
1 Asegúrese de que el procesador de alimentos está apagado, desconectado y situado en una superficie plana.



2 Coloque el bol de trabajo en la base tal y como se muestra en la imagen.

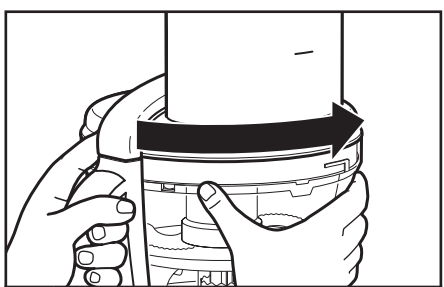


3 Gire el bol de trabajo para fijarlo a la base

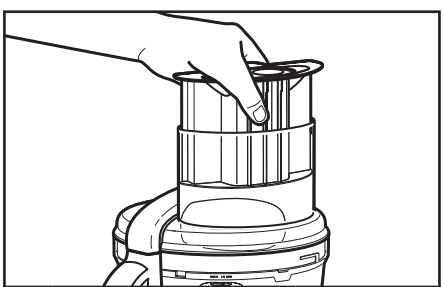


Los gráficos de nivel situados en el lateral del bol indican los niveles máximos recomendados para líquidos espesos y diluidos en el procesador de alimentos.

Fijación de la tapa y bloqueo de seguridad



1 Coloque la tapa, alineando las ranuras y asegúrese de que queda fijada. El sellado ultraajustado impide que se derramen los líquidos.



2 Para que funcione el procesador de alimentos, debe estar insertada la parte más grande del prensador de alimentos de tres piezas.

Uso del tubo de alimentación 3 en 1

⚠ ADVERTENCIA

Peligro: cuchilla giratoria

Utilice siempre el empujador de alimentos.

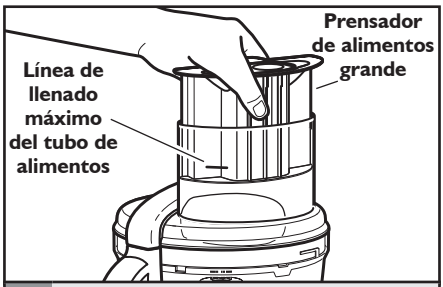
No toque las aberturas.

Manténgalo alejado de los niños.

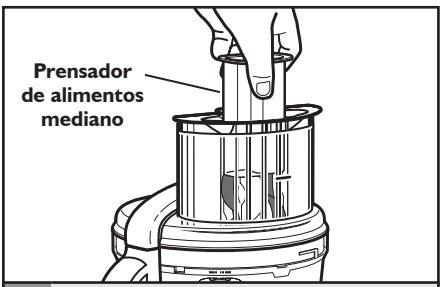
Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.

Antes del uso

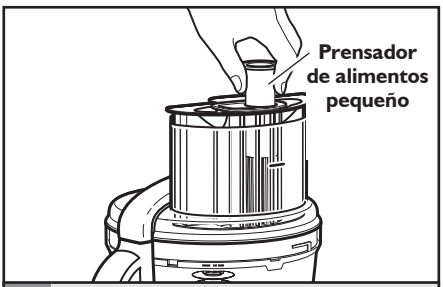
Antes de utilizar el procesador de alimentos, asegúrese de que el bol de trabajo, las cuchillas y la tapa están correctamente instalados en la base.



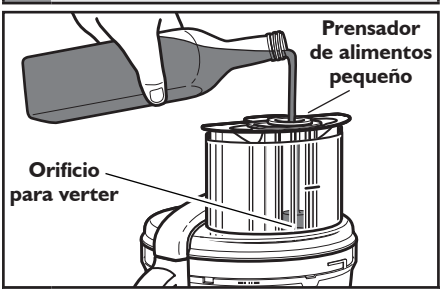
1 Utilice todo el tubo de alimentación y el empujador de alimentos grande para incorporar alimentos de gran tamaño.



2 Utilice el prensador de alimentos mediano para incorporar alimentos más pequeños.



3 Utilice el prensador de alimentos pequeño para trocear o cortar los alimentos más pequeños y finos.



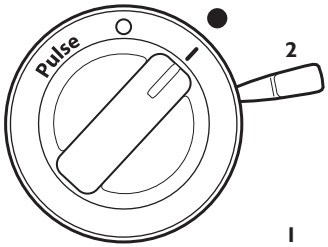
4 Utilice el orificio para verter para incorporar lentamente aceite u otros ingredientes líquidos en el bol de trabajo.

Español

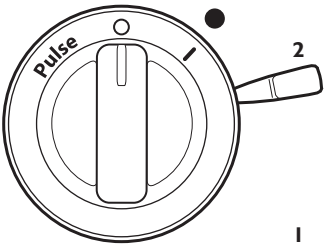
UTILIZACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Uso de los controles de velocidad

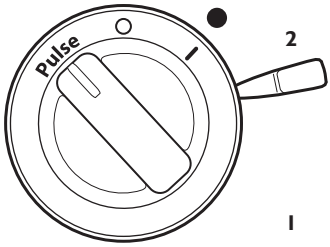
NOTA: Si el procesador de alimentos no funciona, asegúrese de que el bol de trabajo y la tapa están correctamente fijados a la base.



1 Para comenzar a procesar, mueva la palanca de velocidad a la posición "2" (velocidad alta) o "I" (velocidad lenta) y, a continuación, gire la rueda hacia la posición "I" (ENCENDIDO).



2 Para dejar de procesar, gire la rueda hacia la posición "O" (APAGADO).



3 Para procesar de forma intermitente mediante impulsos, mueva la palanca de velocidad a la posición "2" (velocidad alta) y, a continuación, gire la rueda a la posición PULSE (Impulso) para comenzar a procesar; la rueda volverá automáticamente a la posición "O" (APAGADO) para dejar de procesar. El control Pulse (Impulso) permite precisar el control de la duración y la frecuencia de proceso.

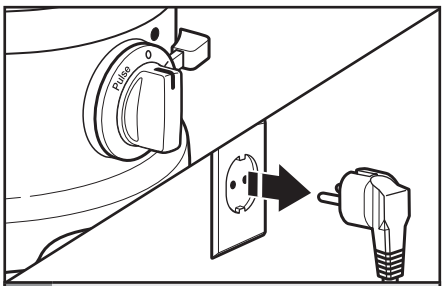
Extracción de alimentos procesados

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

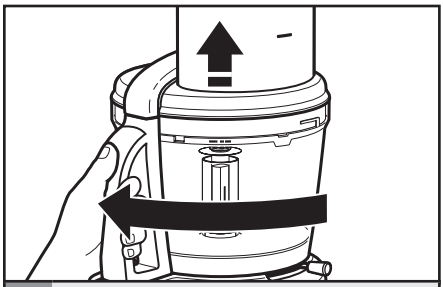
Manipule las cuchillas con cuidado.

Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.

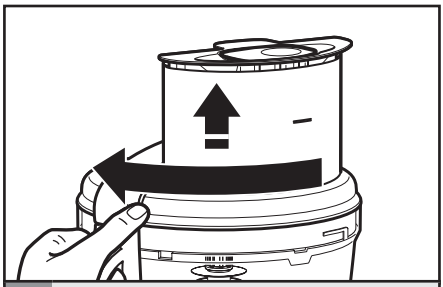


1 Asegúrese de que el procesador de alimentos está apagado y desconectado antes de desmontar las piezas.

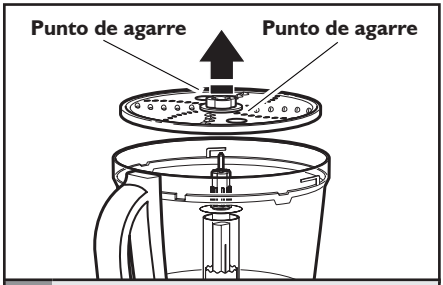
UTILIZACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS



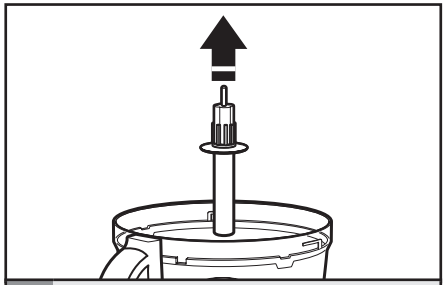
2 Gire el bol de trabajo y tire de él para retirarlo. A continuación, gire y levante la tapa.



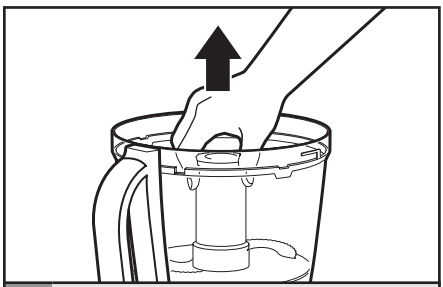
3 O gire la tapa para desbloquearla como se muestra y, a continuación, tire hacia arriba para sacarla. Continúe con los siguientes pasos sin retirar el bol del procesador de alimentos.



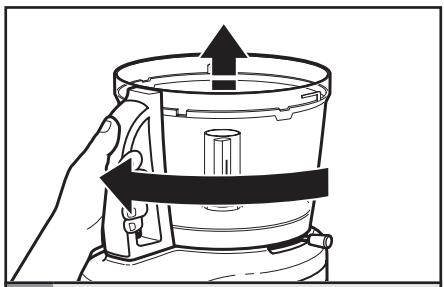
4 Si hay un disco instalado, retírelo. Sujete el disco por los dos puntos de agarre y levántelo verticalmente.



5 Si hay un disco instalado, retire el adaptador.



6 Si utiliza una cuchilla, retírela. Para ello, agárrela y tire hacia arriba.



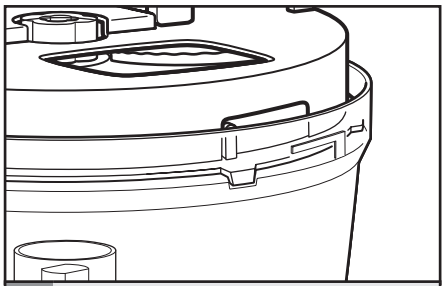
7 Gire el bol de trabajo como se muestra. Tire de él para sacarlo.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

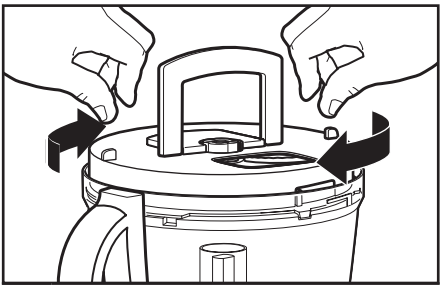
Preparación de kit para cortar en dados para el primer uso

IMPORTANTE: Siga las siguientes instrucciones para el lavado adecuado de todos los componentes del kit para cortar en datos antes de utilizarlo por primera vez.

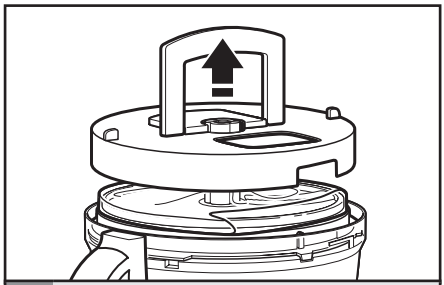
1 Utilice el asa para acoplar el kit para cortar en dados en el bol de trabajo.



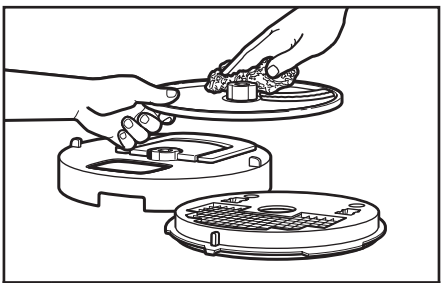
2 Cuando haya colocado el kit en el bol de trabajo, alinee la lengüeta del kit con la ranura del bol de trabajo.



3 Gire la tapa del kit para cortar en dados utilizando los puntos de agarre hasta que se desbloquee.



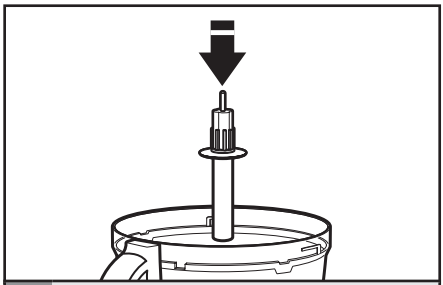
4 Utilice el asa para retirar la tapa del kit para cortar en dados.



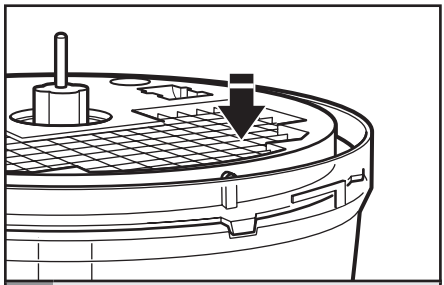
5 Limpie cada componente con un paño suave y agua tibia.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

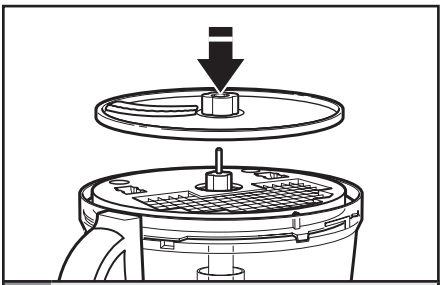
Instalación/uso del kit para cortar en dados



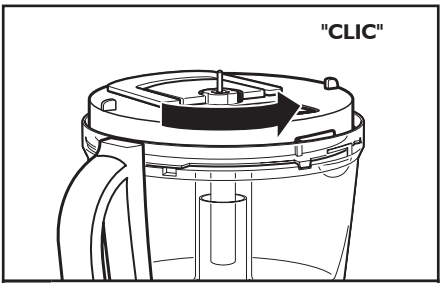
1 Coloque el adaptador para disco en el eje de transmisión.



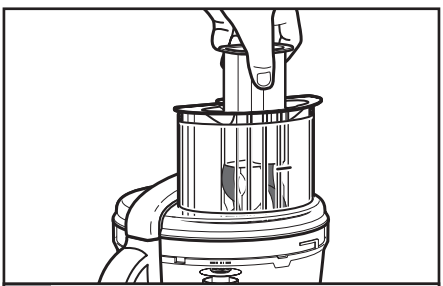
2 Sitúe la ② rejilla del kit para cortar en dados mirando al frente y alinee la lengüeta del kit con la ranura del bol de trabajo.



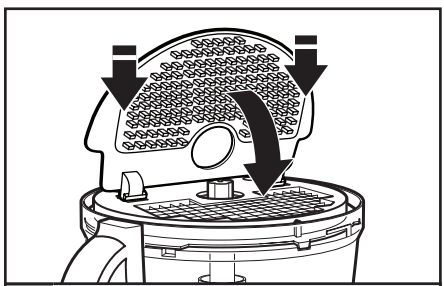
3 Coloque la ③ cuchilla del kit para cortar en dados, asegurándose de que está bien ajustada.



4 Coloque la ④ tapa del kit para cortar en dados con el orificio hacia el frente y asegúrese de que queda fijada.



5 Coloque la tapa en el procesador de alimentos y utilice el tubo de alimentación mediano para cortar en dados los alimentos deseados.

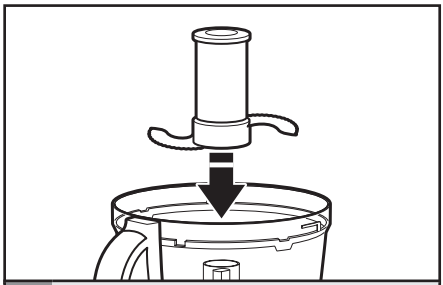


6 Cuando haya finalizado, retire la ④ tapa y la ③ la cuchilla del kit para cortar en dados e instale la ⑤ herramienta de limpieza del kit en las ranuras de la rejilla y, a continuación, pliegue la herramienta de limpieza sobre la rejilla. De esta forma, los restos de alimentos quedarán fuera de la rejilla, lo que permitirá una limpieza más eficaz del kit para cortar en dados.

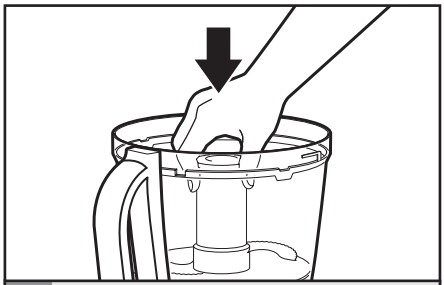
UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

Instalación/extracción de la cuchilla multiusos

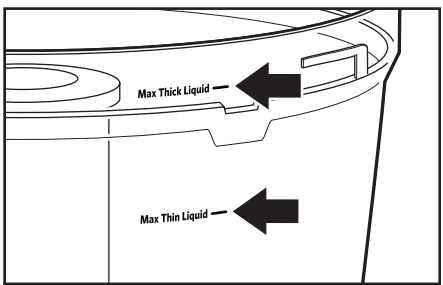
NOTA: La cuchilla multiusos dispone de un sellado que impide derrames y puede dejarse en el bol, o bien retirarse antes de vaciar el contenido.



1 Sitúe la cuchilla en el eje de transmisión.

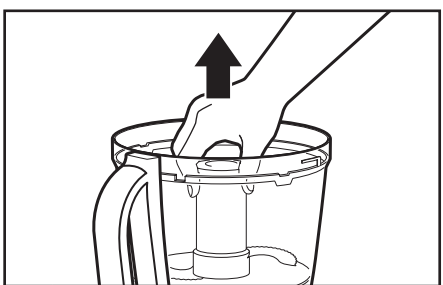


2 Presione con fuerza la cuchilla. Oirá un "clic" cuando el accesorio quede fijado.



Los gráficos de nivel situados en el lateral del bol indican los niveles máximos recomendados para líquidos espesos y diluidos en el procesador de alimentos.

3 La cuchilla multiusos dispone de un sello antideslizante, de manera que puede dejarla en el bol mientras vierte los ingredientes.



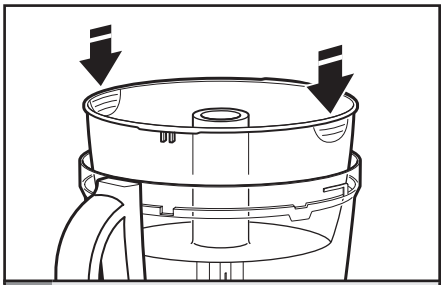
4 Para retirar la cuchilla, agárrela y tire de ella hacia arriba.

IMPORTANTE: Las cuchillas accesorias únicamente pueden utilizarse con el bol de trabajo.

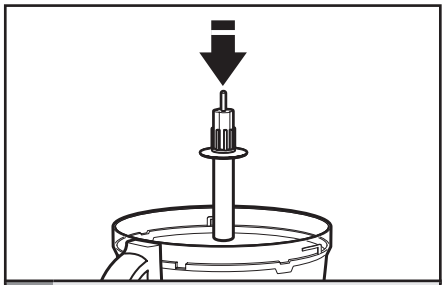
UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

Instalación/extracción del bol de preparación

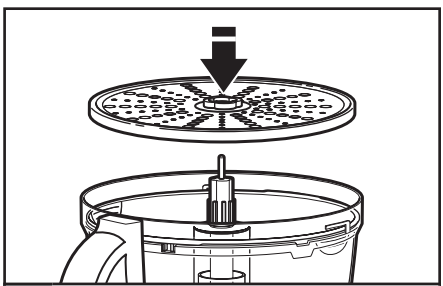
NOTA: El bol de preparación únicamente puede utilizarse con los discos y con el kit para cortar en dados.



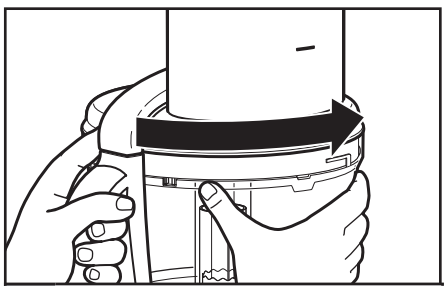
1 Para utilizar el bol de preparación, coloque el bol de trabajo con la ayuda de los dos puntos de agarre.



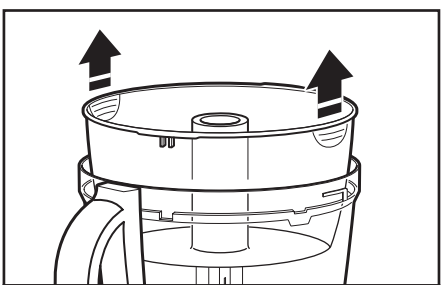
2 Sitúe el adaptador en el eje de transmisión.



3 Sitúe el disco deseado en el eje de transmisión. No utilice ninguna cuchilla con el bol de preparación.



4 Coloque la tapa alineando las lengüetas y asegúrese de que queda fijada.

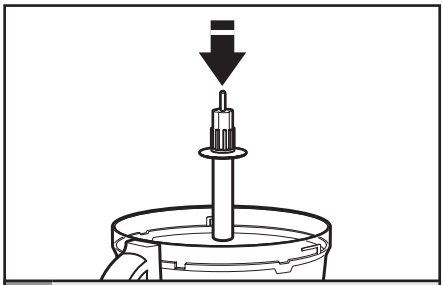


5 Una vez haya terminado de procesar, retire el bol de preparación con la ayuda de los dos puntos de agarre.

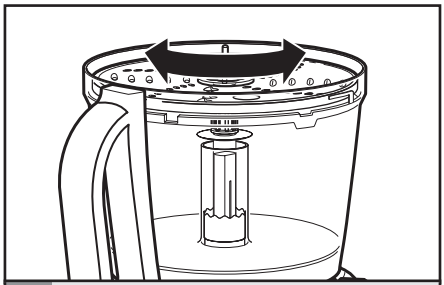
IMPORTANTE: Antes de retirar los boles es necesario retirar primero los discos y los adaptadores.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

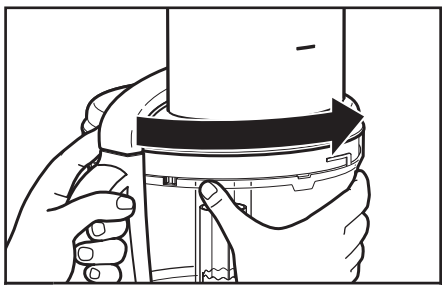
Instalación/extracción de los discos para cortar en tiras, para patatas fritas y para rallar Parmesano



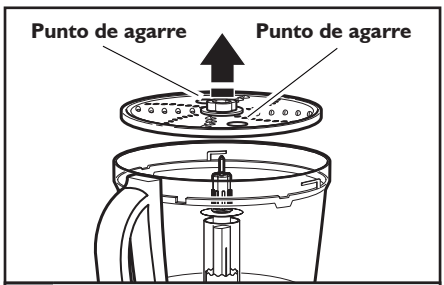
1 Sitúe el adaptador en el eje de transmisión.



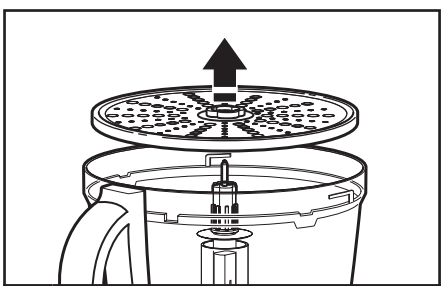
2 Gire ligeramente el disco hasta que encaje en el adaptador.



3 Coloque la tapa alineando las lengüetas y asegúrese de que queda fijada.



4 Para extraer el disco para cortar en tiras y el disco para patatas fritas, quite la tapa con la ayuda de los 2 puntos de agarre y tire de él hacia arriba.



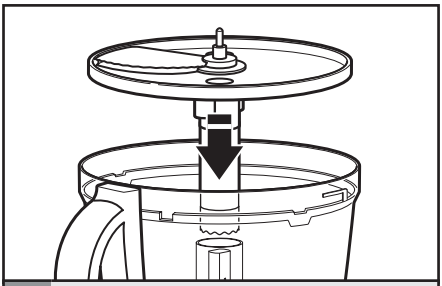
5 Para retirar el disco para rallar Parmesano una vez haya terminado de procesar, sáquelo con cuidado del adaptador.

NOTA: El disco para cortar en tiras es reversible. Para cortar en tiras gruesas, sitúe el lado con la etiqueta "Medium Shredding" (Tiras medianas) hacia el frente. Para cortar en tiras finas, sitúe el lado con la etiqueta "Fine Shredding" (Tiras finas) hacia arriba.

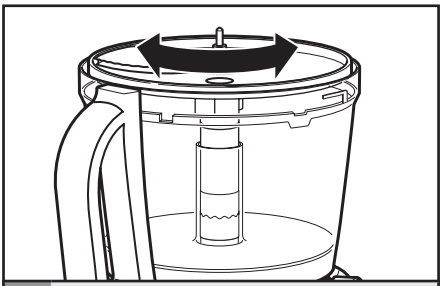
IMPORTANTE: Antes de retirar los boles es necesario retirar primero los discos y los adaptadores.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

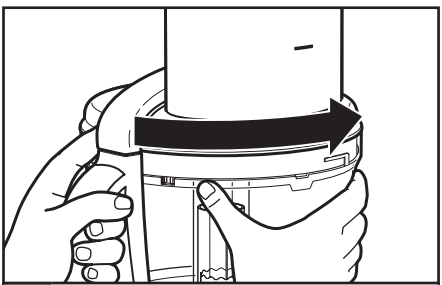
Instalación/extracción del disco para trocear



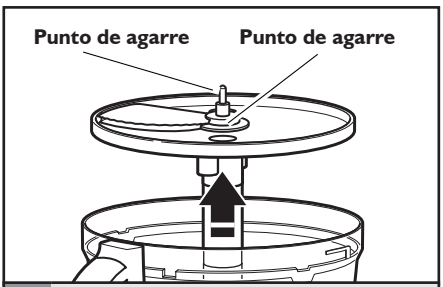
1 Sitúe el disco en el eje de transmisión.



2 Gire ligeramente el disco hasta que quede encajado.



3 Coloque la tapa alineando las lengüetas y asegúrese de que queda fijada.

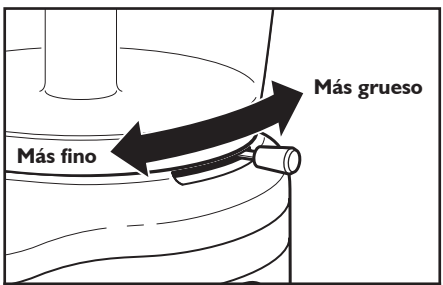


4 Para retirar el disco para trocear, quite la tapa con la ayuda de los 2 puntos de agarre y tire de él hacia arriba.

Ajuste del grosor de troceado

NOTA: Esta palanca solo funciona con el disco para trocear ajustable. Si la utiliza para ajustar el grosor con otros discos o cuchillas, no tendrá ningún efecto.

Además de la posición de la palanca, es posible cambiar el grosor de corte si se modifica la presión sobre el alimento al guiarlo por el tubo de alimentación. Aplique más presión para un corte más grueso y menos presión para uno más fino.

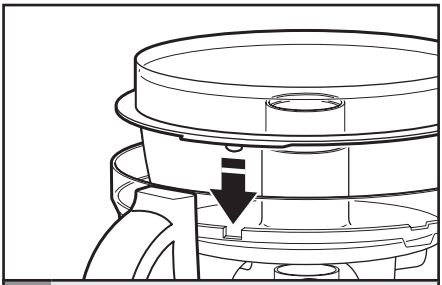


Mueva la palanca para seleccionar el grosor deseado.

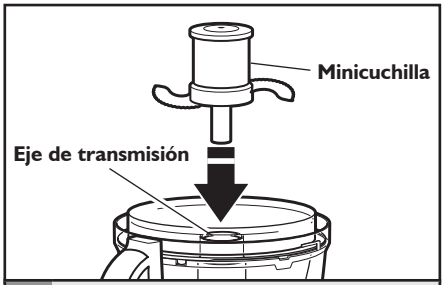
IMPORTANTE: Antes de retirar los boles es necesario retirar primero los discos y los adaptadores.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

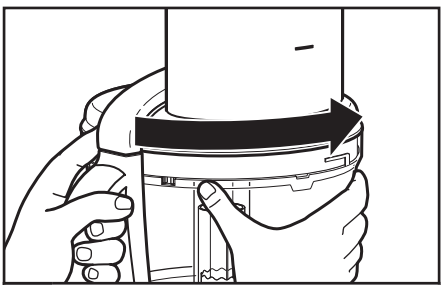
Instalación/extracción del minibol y de la minicuchilla



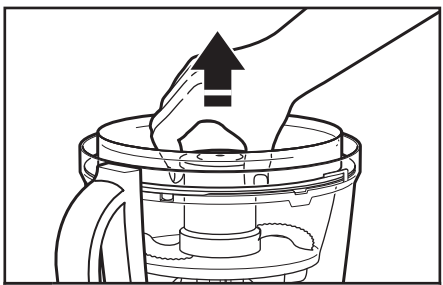
1 Coloque el minibol dentro del bol de trabajo, asegurándose de que la lengüeta del minibol está alineada con la ranura del bol de trabajo.



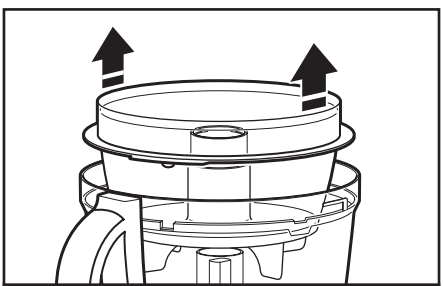
2 Presione con fuerza la cuchilla. Oirá un "clic" cuando quede fijada.



3 Coloque la tapa alineando las lengüetas y asegúrese de que queda fijada.



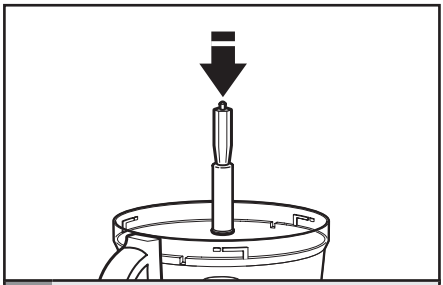
4 Quite la tapa. Agarre la minicuchilla y tire de ella hacia arriba.



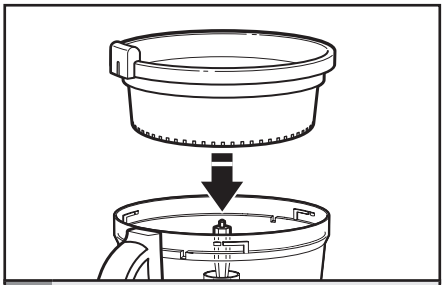
5 Tire del minibol para sacarlo.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

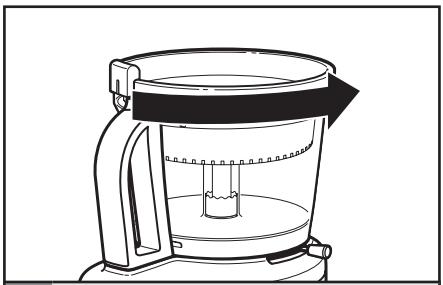
Instalación/extracción del exprimidor de cítricos



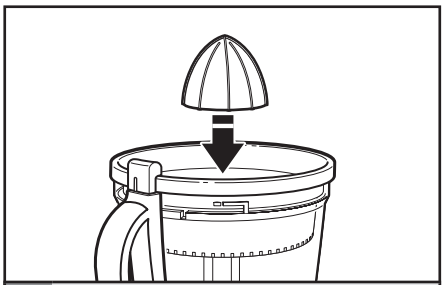
1 Coloque el adaptador para el exprimidor de cítricos en el eje de transmisión.



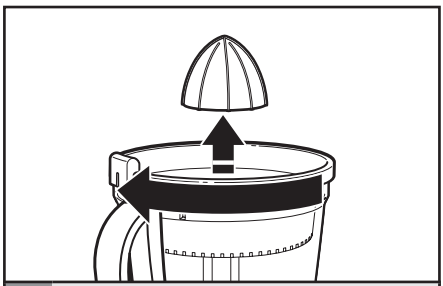
2 Coloque el recipiente colador en el bol de trabajo con el clip de bloqueo situado a la izquierda del asa del bol de trabajo.



3 Gire el recipiente colador en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta que queda encajado en el asa.



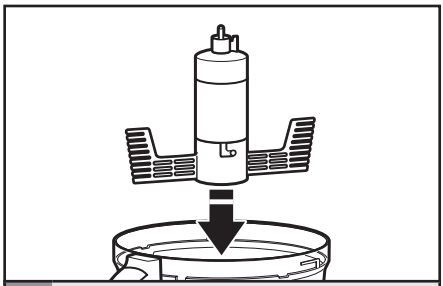
4 Coloque el cono dentro del recipiente colador de manera que quede conectado al adaptador. Es posible que tenga que girar el cono hasta que se acople.



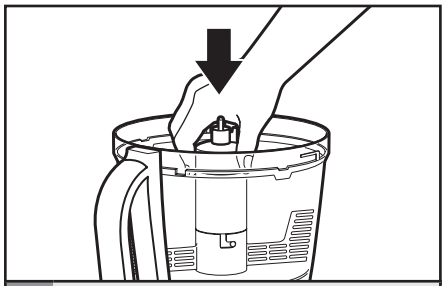
5 Una vez haya terminado de procesar, retire el cono del recipiente colador y, a continuación, gire el recipiente colador para desbloquearlo del asa, como se muestra en la imagen, y tire del bol de trabajo. Retire el adaptador.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

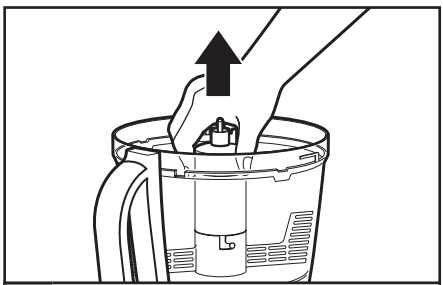
Instalación/extracción del batidor de huevos y de la cuchilla para masa



1 Coloque el batidor de huevos o la cuchilla para masa en el eje de transmisión.



2 Presione con fuerza el batidor de huevos o la cuchilla para masa.



3 Una vez haya finalizado de procesar, agarre con firmeza el batidor de huevos o la cuchilla para masa y tire hacia arriba.

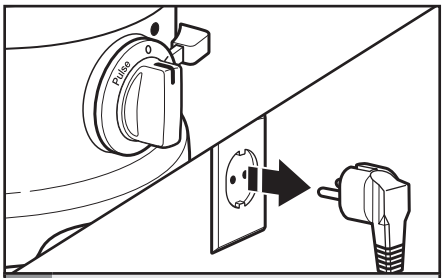
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

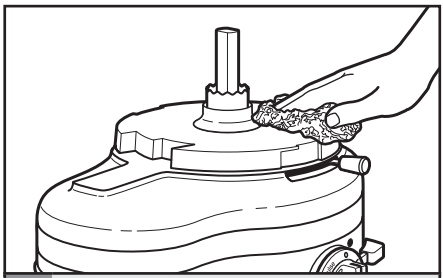
Manipule las cuchillas con cuidado.

Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.

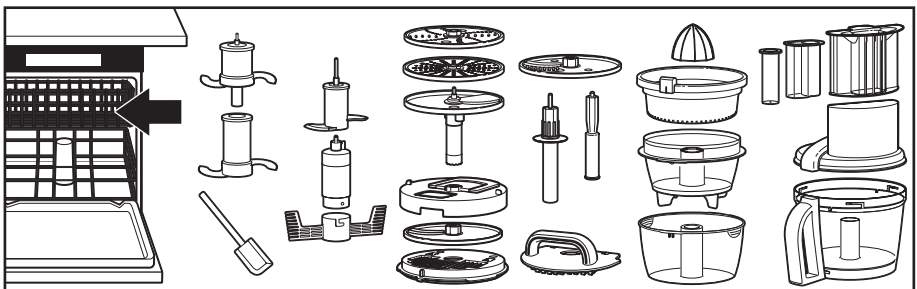
IMPORTANTE: No utilice nunca detergentes abrasivos ni estropajos para limpiar el procesador de alimentos. Podrían rayar o empañar el bol de trabajo y la tapa.



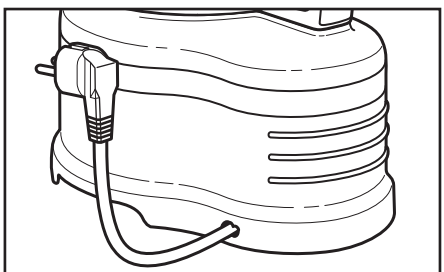
1 Asegúrese de que el procesador de alimentos está apagado y desconectado antes de desmontar las piezas.



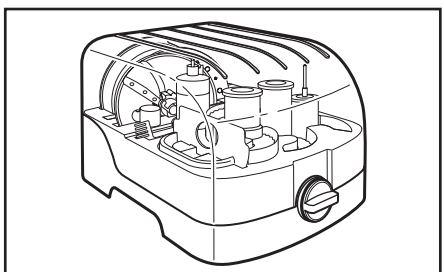
2 Limpie la base y el cable con un paño tibio enjabonado. A continuación, séquelos con un paño suave.



3 Todas las piezas del procesador de alimentos son aptas para el lavavajillas.
- Los boles deben almacenarse boca arriba, no de lado.
- No utilice los programas que aplican altas temperaturas.



4 Para guardar el procesador de alimentos, vuelva a colocar el cable en la base.



5 Los discos, el eje y las cuchillas deben guardarse en la caja que se incluye, en un lugar fuera del alcance los niños.

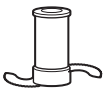
Uso de la cuchilla multiusos

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

Manipule las cuchillas con cuidado.

Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.



Para cortar frutas o verduras frescas:
Pele las frutas o verduras y elimine las partes centrales duras o las pepitas, según el caso. Córtelas en trozos de entre 2,5 y 4 cm. Procese los alimentos hasta obtener el tamaño deseado, aplicando impulsos cortos de 1 o 2 segundos cada vez. Raspe los lados internos del bol si es necesario.

Para reducir a puré frutas o verduras cocinadas (excepto patatas):
Añada 60 ml de líquido de la receta por taza (235 ml) de alimentos. Aplique impulsos cortos hasta que queden bien cortados. A continuación, procese de forma continúa hasta conseguir la textura deseada. Raspe los lados internos del bol si es necesario.

Para preparar puré de patatas:
Corte las patatas cocinadas todavía calientes mediante el disco para cortar en tiras. Cambie el disco por la cuchilla multiusos. Añada mantequilla reblandecida, leche, sal y pimienta. Aplique 3 o 4 impulsos, de 2 o 3 segundos cada vez, hasta conseguir una textura homogénea y se absorba la leche. No procese en exceso.

Para cortar frutas secas (o pegajosas):
Los ingredientes deben estar fríos. Añada 60 ml de harina de la receta por 120 ml de fruta seca. Procese la fruta mediante impulsos cortos hasta alcanzar la textura deseada.

Para picar en trocitos piel de cítricos:
Con un cuchillo afilado, pele la parte coloreada (sin la membrana blanca) del cítrico. Corte la piel en tiras pequeñas. Procese hasta que esté bien picado.

Para picar ajo o hierbas frescas o pequeñas cantidades de verduras:
Con el procesador en funcionamiento, añada los ingredientes a través de tubo de alimentación. Procese hasta que estén bien picados. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que tanto el bol de trabajo como las hierbas están muy secas antes de picarlas.

Para picar frutos secos o preparar mantecas de frutos secos:
Procese un máximo de 710 ml de frutos secos hasta que consiga la textura deseada. Para ello utilice pequeños impulsos de 1 o 2 segundos cada vez. Para obtener una textura más gruesa, procese cantidades más pequeñas, aplicando 1 o 2 impulsos, de 1 o 2 segundos cada vez. Pulse con más frecuencia para obtener una textura fina. Si desea obtener manteca de frutos secos, procese continuamente hasta que consiga una consistencia homogénea. Guardar en el frigorífico.

Para picar carne, pollo o pescados cocinados o crudos:
Los ingredientes deben estar muy fríos. Córtelos en trozos de 2,5 cm. Procese un máximo de 455 g hasta obtener el tamaño deseado, aplicando impulso cortos de 1 o 2 segundos cada vez. Raspe los lados internos del bol si es necesario.

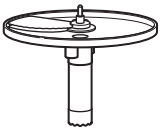
Para preparar migas de pan, de galletas o de galletitas saladas:
Corte los ingredientes en trozos de 3,5-5 cm. Procéselos hasta conseguir una textura fina. Para los trozos más grandes, aplique 2 o 3 impulsos de 1 o 2 segundos cada vez. A continuación, siga procesando hasta conseguir la textura deseada.

Para derretir chocolate para una receta:
Mezcle el chocolate y el azúcar de la receta en el bol de trabajo. Procese hasta que esté bien picado. Caliente el líquido de la receta. Con el procesador en funcionamiento, vierta el líquido caliente a través de tubo de alimentación. Procese hasta conseguir una textura homogénea.

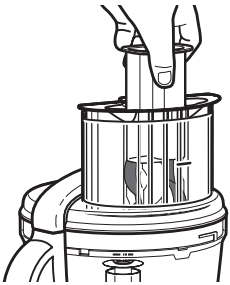
Para rallar quesos duros, como el parmesano o el pecorino romano:
No intente procesar nunca queso que no pueda perforarse con la punta de un cuchillo afilado. Se recomienda utilizar la cuchilla multiusos. Corte el queso en trozos de 2,5 cm e introdúzcalos en el bol de trabajo. En primer lugar aplique impulsos cortos hasta que quede picado en trocitos grandes. A continuación, procese de forma continua hasta que conseguir un rallado fino. Los trozos de queso también se pueden incorporar a través del tubo de alimentación con el procesador en funcionamiento.

NOTA: Los frutos secos y otros alimentos duros pueden rayar la superficie del interior del bol.

Uso del disco para trocear o cortar en tiras



Para trocear o cortar en tiras frutas o verduras alargadas y de diámetro relativamente pequeño, como el apio, las zanahorias y las bananas:



Corte los alimentos de manera que puedan introducirse en el tubo de alimentación vertical u horizontalmente, y llene el tubo de alimentos de manera que los alimentos se posicionen correctamente. Procéselos aplicando una presión homogénea. También puede utilizar el tubo de alimentación pequeño del empujador de alimentos de tres piezas. Sitúe los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el empujador de alimentos pequeño.

Para trocear o cortar en tiras frutas o verduras con forma redondeada, como cebollas, manzanas o pimientos verdes:
Pele las frutas o verduras y elimine las partes centrales duras o las pepitas, según el caso. Córtelas en mitades o en cuartos para que quepan en el tubo de alimentación y, a continuación, introdúzcalas en el tubo. Procéselos aplicando una presión homogénea.

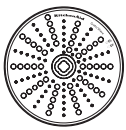
Para trocear o rebanar frutas o verduras pequeñas, como fresas, champiñones o rábanos:
Coloque los alimentos en capas verticales u horizontales dentro del tubo de alimentación. Llene el tubo de manera que los alimentos de posicionen correctamente. Procéselos aplicando una presión homogénea. También puede utilizar el tubo de alimentación pequeño del empujador de alimentos de tres piezas. Sitúe los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el empujador de alimentos pequeño.

Para trocear carne o pollo crudo, para preparar carnes salteadas, por ejemplo:
Corte o enrolle la carne para que entre fácilmente en el tubo de alimentación. Envuelva y congele la carne hasta que esté dura al tacto, entre 30 minutos y 2 horas, en función del grosor de la misma. Compruebe que puede perforar la carne con la punta de un cuchillo afilado. En caso contrario, deje que se descongele un poco. Procéselos aplicando una presión homogénea.

Para trocear carne o pollo cocinado, incluido salami, salchichón, etc.:
Los ingredientes deben estar muy fríos. Córtelos en trozos para que entren fácilmente en el tubo de alimentación. Procéselos utilizando una presión homogénea y firme.

Para cortar espinacas y verduras similares:
Apile las hojas. Enróllelas e introdúzcalas verticalmente en el tubo de alimentación. Procéselos aplicando una presión homogénea.

Para cortar quesos firmes y blandos:



Los quesos deben estar muy fríos. Para obtener los mejores resultados con los quesos blandos (como la mozzarella), introdúzcalos en el congelador entre 10 y 15 minutos antes de procesarlos. Córtelos en trozos para que entren fácilmente en el tubo de alimentación. Procéselos aplicando una presión homogénea.

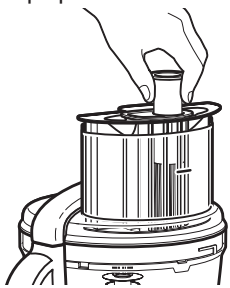
Uso de la cuchilla para masa

La cuchilla para masa está diseñada especialmente para mezclar y trabajar masa de levadura con rapidez y perfección. Para obtener los mejores resultados, no prepare recetas de amasado que necesiten más de 500 g de harina.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

Consejos útiles

- No procese alimentos que estén tan duros o congelados que no puedan perforarse con la punta de un cuchillo afilado. De lo contrario podría dañar la cuchilla o el motor. Si un trozo de alimento duro, como una zanahoria, se bloquea en la cuchilla, detenga el procesador y retire la cuchilla. Retire con cuidado los alimentos de la cuchilla.
- No llene demasiado el bol de trabajo o el minibol. Cuando procese líquidos, utilice los niveles de llenado máximos indicados en el bol de trabajo. Al empezar a procesar los ingredientes, el bol de trabajo debe estar como máximo a un 1/3 o a la mitad de su capacidad. Para preparaciones de 1 L de líquidos o 500 g de ingredientes sólidos, utilice el minibol.
- Sitúe el disco para trocear de manera que la superficie de corte quede exactamente a la derecha del tubo de alimentación. De esta forma, la cuchilla podrá efectuar un giro completo antes de entrar en contacto con los alimentos.
- Para aprovechar al máximo la velocidad del procesador, incorpore los ingredientes que se van a picar a través del tubo de alimentación con el procesador en funcionamiento.
- A la hora de trocear y cortar en tiras, el grado de presión que hay que ejercer sobre los alimentos varía en función su tipo, con el fin de obtener los mejores resultados. En general, aplique una presión ligera para alimentos blandos y delicados (fresas, tomates, etc.), una presión moderada para alimentos de consistencia media (calabacines, patatas, etc.) y una presión mayor para alimentos de consistencia más dura (zanahorias, manzanas, quesos curados, carnes parcialmente congeladas, etc.).
- Los quesos blancos o semicurados pueden esparcirse o enrollarse en el disco para trocear. Para evitar que esto ocurra, corte solamente queso que esté bien frío.
- Puede ocurrir que algunos ingredientes finos, como las zanahorias o el apio, se caigan en el tubo de alimentación, dando como resultado trozos irregulares. Para minimizar esto, corte los alimentos en varios trozos y llene el tubo de alimentación totalmente. El prensador de alimentos de tres piezas resulta especialmente adecuado para procesar alimentos pequeños o finos.



- Para preparar masa de pasteles o galletas, utilice la cuchilla multiusos para convertir en crema la grasa y el azúcar en primer lugar. Incorpore los ingredientes secos al final. Coloque los frutos secos y la fruta encima de la mezcla de harina para evitar que se trituren demasiado. Procese los frutos secos y las frutas aplicando impulsos cortos hasta que se incorporen al resto de ingredientes. No procese en exceso.
- Si los alimentos troceados o rebanados se apilan en un lado del bol, detenga el procesador y redistribuya los alimentos con la ayuda de una espátula.
- Retire los alimentos cuando estos alcancen la parte inferior del disco para trocear o cortar en tiras.
- Algunos trozos más grandes de alimentos pueden quedarse en la parte superior del disco tras trocear o cortar en tiras. Si lo desea, córtelos a mano y añádalos a la mezcla.
- Organice las tareas de manera que no tenga que lavar el bol demasiadas veces. Procese los ingredientes secos o duros antes que los líquidos.
- Para limpiar fácilmente los ingredientes de la cuchilla multiusos, vacíe el bol de trabajo, vuelva a colocar la tapa y aplique un impulso de 1 o 2 segundos.
- Para evitar manchar la encimera, cuando retire la tapa del bol de trabajo, sitúela boca arriba.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

- Utilice la espátula para retirar los ingredientes del bol de trabajo.
- El procesador de alimentos no está diseñado para realizar las siguientes funciones:
  - Moler granos de café, cereales o especias duras
  - Triturar huesos u otras partes no comestibles de los alimentos
  - Licuar frutas o verduras crudas
  - Trocear huevos duros o carnes que no estén frías
- Si alguna de las piezas de plástico se decolora debido al tipo de alimento procesado, límpiela con zumo de limón.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

NOTA: Si su procesador de alimentos presenta un funcionamiento defectuoso o no funciona, compruebe lo siguiente:

El procesador de alimentos no se pone en marcha:

- Asegúrese de que el bol y la tapa están correctamente alineados y encajados, y que el empujador de alimentos grande está dentro del tubo de alimentación.
- Si introduce alimentos a través del orificio del tubo de alimentación grande, asegúrese de que no superan la línea de llenado máxima.
- Asegúrese de que el procesador de alimentos está enchufado.
- ¿Funciona correctamente el fusible del circuito del procesador de alimentos? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.
- Desenchufe el procesador de alimentos y, a continuación, vuelva a conectarlo a la toma de corriente.
- Si el procesador de alimentos no está a la temperatura ambiente, espere hasta que lo esté y vuelve a intentarlo.

El procesador de alimentos no trocea o corta correctamente:

- Asegúrese de que el lado del disco con la cuchilla elevada está situado boca arriba en el adaptador.
- Si utiliza la cuchilla para trocear ajustable, asegúrese de que ha elegido el grosor adecuado.
- Compruebe que los ingredientes son adecuados para ser troceados o cortados en tiras. Consulte la sección “Consejos para obtener excelentes resultados”.

Si la tapa del bol de trabajo no se cierra cuando el disco está instalado:

- Asegúrese de que el disco está instalado correctamente, con el anillo central elevado hacia arriba y encajado adecuadamente en el adaptador de transmisión.

Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, consulte la sección “Garantía y servicio”.

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía del procesador de alimentos de KitchenAid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: Para el modelo 5KFP1644: Tres años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando el procesador de alimentos se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos. B. Daños ocasionados por accidente, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación/funcionamiento que no sea conforme con los códigos eléctricos locales.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

Cualquier reparación se debería realizar, en un ámbito local, por un centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid. Contacte con el distribuidor al que le compró la unidad para obtener el nombre del centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid más cercano.

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL , S.A.

C/Beethoven 15
08021 Barcelona (España)
Tel. 93 201 37 77
comercialdep@riverint.com

KITCHENAID EUROPA, INC.

PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Servicio Técnico Central

PRESAT
Tel. 93 247 85 70
www.presat.net

www.KitchenAid.eu

© 2012 KitchenAid. Todos los derechos reservados.
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

KitchenAid

© 2012. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W10529664A 12/12