

5KFC3516



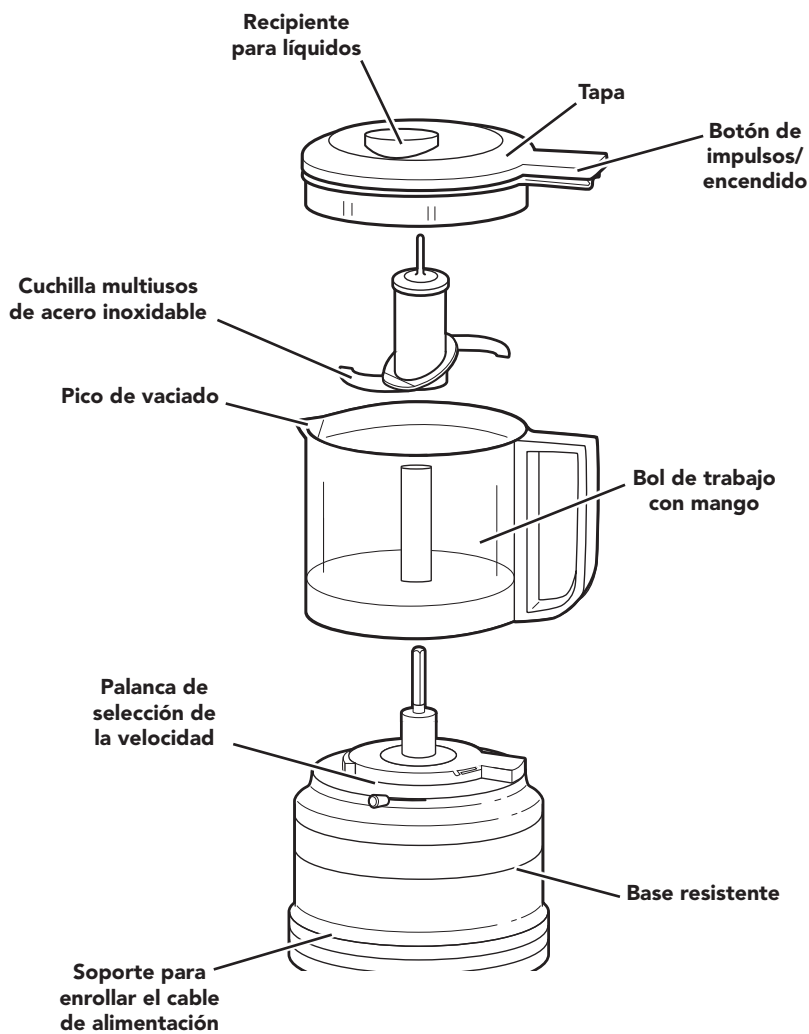
KitchenAid

ÍNDICE

COMPONENTES Y FUNCIONES	76
Componentes y accesorios.....	76
SEGURIDAD DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS	77
Medidas de seguridad importantes	77
Requisitos eléctricos	79
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos	79
UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS	80
Tabla de recomendaciones para picar/reducir a puré.....	80
Preparación del mini procesador de alimentos para su utilización	81
Desmontaje del mini procesador de alimentos.....	82
Montaje y puesta en marcha del mini procesador de alimentos	83
Uso del recipiente para líquidos y el pico de vaciado.....	84
CUIDADO Y LIMPIEZA	85
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	86
GARANTÍA Y SERVICIO	87

COMPONENTES Y FUNCIONES

COMPONENTES Y ACCESORIOS



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. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el mini procesador de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas 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.

SEGURIDAD DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

4. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato. Evite que los niños utilicen el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
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 utilice un aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si se le ha caído o si presenta algún defecto. 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 la mesa o la encimera.
11. Mantenga las manos y los utensilios que utilice apartados de las cuchillas mientras se están procesando alimentos a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños al mini procesador de alimentos. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando el mini procesador de alimentos no esté en funcionamiento.
12. Las cuchillas son afiladas. Extreme el cuidado cuando manipule cuchillas muy afiladas, cuando vacíe el bol y durante las tareas de limpieza.
13. Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la cuchilla en la base sin haber colocado el bol correctamente.
14. Asegúrese de que la tapa está bien colocada antes de poner en funcionamiento el aparato.
15. No intente forzar el mecanismo de bloqueo de la tapa.

SEGURIDAD DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

16. Este aparato está pensado para uso doméstico y en aplicaciones similares como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y entornos laborales
 - granjas
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
 - entornos de tipo “bed and breakfast”.
17. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el mini procesador de alimentos ya que podría salir despedido del aparato debido a un sobrecalentamiento repentino.

Medidas Importantes de Seguridad requeridas para el cumplimiento de las regulaciones en Chile:

18. Este aparato no está destinado al uso de personas (incluyendo niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos les hayan sido dadas instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
19. Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio pos venta o por personal calificado, similar con el fin de evitar un peligro.
20. El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe en materia.
21. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
22. Esta picadora no debe ser utilizado de forma permanente por más de 30 minutos, luego de ese tiempo, se debe dejar en reposo por 10 minutos, para así volver a utilizar de la misma forma.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

**Este producto está diseñado
exclusivamente para uso doméstico.**

SEGURIDAD DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Voltaje: 220-240 voltios


Frecuencia: 50-60 hercios

Potencia: 240 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.

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Tratamiento del material del paquete


El material del paquete es 100 % reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

Cómo desechar el producto

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

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.

UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

TABLA DE RECOMENDACIONES PARA PICAR/REDUCIR A PURÉ

Utilice el mini procesador de alimentos para triturar frutos secos, frutas y verduras crudas, así como para picar perejil, cebollino o ajo, para facilitar la preparación de sus recetas favoritas. Permite pasar a puré frutas y verduras cocinadas para preparar comida para bebés, o para utilizar como base de sopas o salsas. Además, permite hacer pan rallado o picar carne cruda. Utilice el recipiente para líquidos y el pico de vaciado para preparar y servir fácilmente mayonesa o aderezos.

NOTA: para conseguir los mejores resultados, los alimentos más grandes deben cortarse en trozos de 2,5 cm aproximadamente antes de procesarlos. Esto permite procesar más alimentos de una sola vez.

IMPORTANTE: no procese granos de café ni especias duras, como nuez moscada, ya que podrían dañar el mini procesador de alimentos.

ALIMENTOS SUGERIDOS	PREPARACIÓN	CANTIDAD	AJUSTE
FRUTAS Y VERDURAS CRUDAS	Córtelas en trozos de 2,5 cm	Hasta 350 g	1 o 2
FRUTAS Y VERDURAS COCINADAS	Córtelas en trozos de 2,5 cm	Hasta 500 g	2
LÍQUIDOS/EMULSIONES (COMO MAYONESA O ADEREZOS PARA ENSALADAS)	Coloque los ingredientes secos, o los ingredientes húmedos más gruesos en el bol de trabajo y, a continuación, utilice el recipiente para líquidos para incorporar aceites o líquidos a la mezcla durante el uso.	Hasta 350 ml	2

UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

ALIMENTOS SUGERIDOS	PREPARACIÓN	CANTIDAD	AJUSTE
CARNE	Para conseguir los mejores resultados, la carne debe estar cruda y cortada en trozos de 2,5 cm.	Máximo 227 g de una vez	1 o 2
HIERVAS Y ESPECIAS	Añada las hierbas y las especias tal cual, sin preparación alguna.	Hasta 150 g	1
PAN, GALLETAS O GALLETITAS SALADAS	Deben partirse en trozos que quepan en el bol antes de procesar.	Hasta 300 g	1
FRUTOS SECOS	Añada los frutos secos, sin preparación alguna.	Hasta 350 g	2

SUGERENCIA: Para obtener una mejor consistencia, o para picar en trozos grandes, utilice el modo de funcionamiento por impulsos.

PREPARACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS PARA SU UTILIZACIÓN

**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

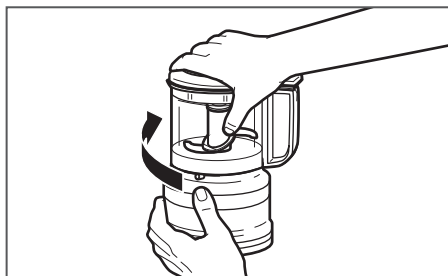
Antes de usar por primera vez el mini procesador de alimentos, lave el bol de trabajo, la tapa y la cuchilla con agua caliente y jabón. El bol de trabajo, la tapa y la cuchilla también se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas.

Para facilitar el almacenamiento, vuelva a montar el mini procesador de alimentos tras lavarlo.

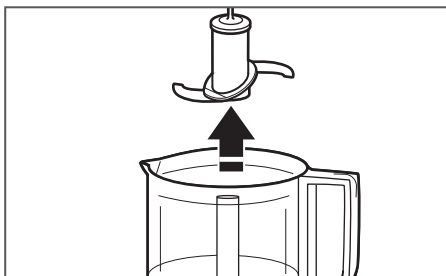
UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

DESMONTAJE DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

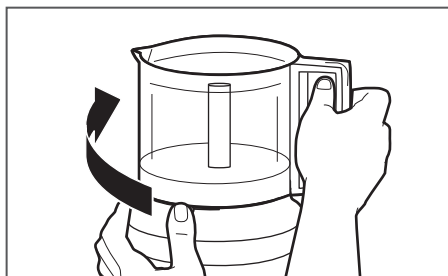
Siga las siguientes instrucciones para desmontar el mini procesador de alimentos para limpiarlo y para retirar los ingredientes del bol de trabajo.



- 1** Asegúrese de que el mini procesador de alimentos está desenchufado. Sujete la tapa como se indica en la imagen y gírela hacia la derecha hasta desbloquearla. A continuación, quite la tapa del bol de trabajo.



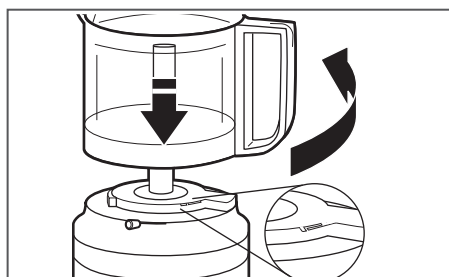
- 2** Tire de la cuchilla hacia arriba para liberarla y sacarla del bol.



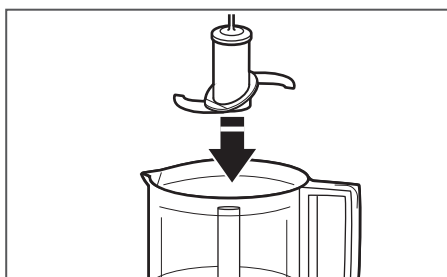
- 3** Sujete bien la base con una mano y utilice la otra para girar el bol hacia la derecha para desbloquearlo y separarlo de la base.

UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS

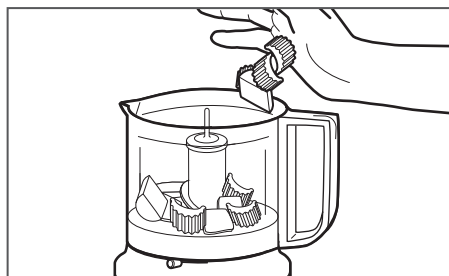
MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS



- 1** Asegúrese de que el mini procesador de alimentos está desenchufado. Empiece por colocar el mango del bol orientado hacia la parte frontal de la base. Gire el mango 90° hacia la izquierda para fijarlo. Una vez instalado correctamente, el mango quedará orientado hacia el lado derecho.



- 2** Acople la cuchilla al eje en el centro del bol de trabajo, gire y presione hasta que quede sujeta en la posición de funcionamiento.



- 3** Introduzca los ingredientes que va a procesar en el bol de trabajo. Para conseguir resultados uniformes, corte las frutas, verduras y carnes en trozos de 2,5 cm.

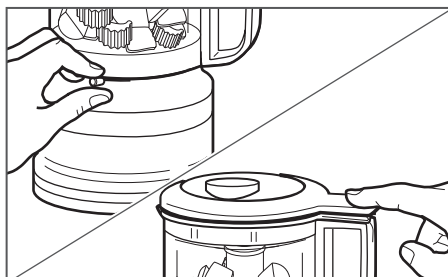


- 4** Coloque la tapa en el bol de trabajo con el mango de la tapa orientado hacia el frente. Gire el mango de la tapa hacia la derecha. Oirá un "clic" cuando la tapa quede fijada. Gire la tapa hacia la izquierda hasta que quede acoplada.

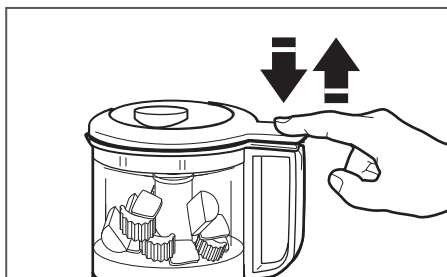
IMPORTANTE: no procese granos de café ni especias duras, como nuez moscada, ya que podrían dañar el mini procesador de alimentos.

NOTA: el bol y la tapa se deben colocar correctamente antes de poner en funcionamiento el mini procesador de alimentos.

UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS



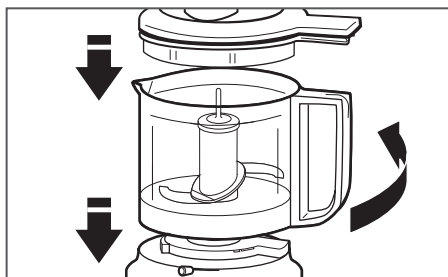
5 Desplace la palanca hacia el ajuste deseado. Pulse el botón de **IMPULSOS/ENCENDIDO** para poner en marcha el mini procesador de alimentos. No procese ningún alimento durante más de 30 segundos de manera continuada; realice pausas entre usos.



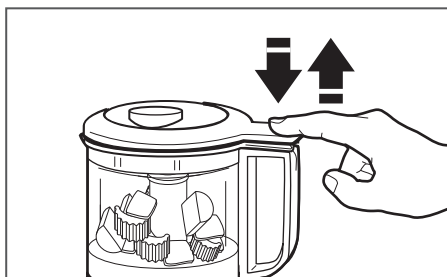
6 Si desea procesar en trozos más grandes, pulse y suelte rápidamente el botón de **IMPULSOS/ENCENDIDO** hasta que consiga el resultado deseado.

USO DEL RECIPIENTE PARA LÍQUIDOS Y EL PICO DE VACIADO

Utilice el recipiente para líquidos para incorporar fácilmente los ingredientes líquidos durante el proceso. Ideal para aderezos, mayonesas, emulsiones, salsas, etc. El pico de vaciado le permitirá servir fácilmente.



1 Coloque la tapa en el bol de trabajo con el mango de la tapa orientado hacia el frente. Gire el mango de la tapa hacia la derecha. Gire la tapa hacia la izquierda hasta que quede acoplada.



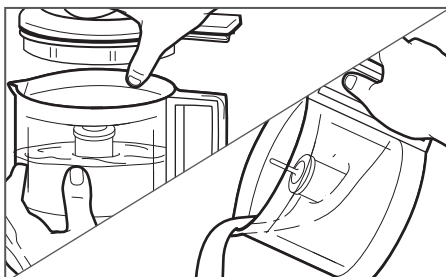
2 Pulse y suelte rápidamente el botón de **IMPULSOS/ENCENDIDO** para mover los ingredientes dentro del bol de trabajo.

UTILIZACIÓN DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS



3

Vierta lentamente líquidos, como aceite, en el recipiente para líquidos. El líquido se incorporará perfectamente a los ingredientes mientras giran dentro del bol de trabajo.



4

Cuando haya terminado de procesar, retire la tapa para utilizar el pico de vaciado.

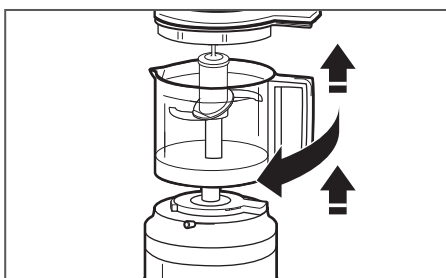
CUIDADO Y LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

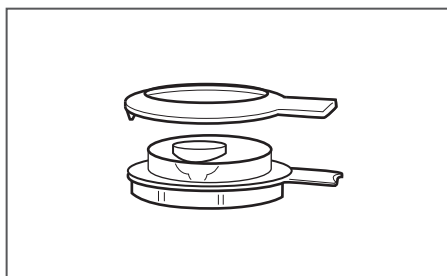
Manipule las cuchillas con cuidado.

Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.

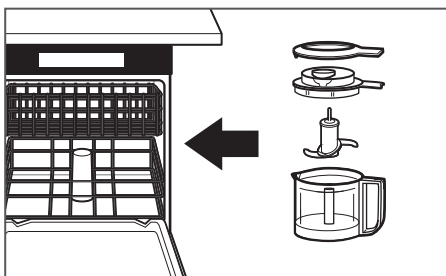


1

Desenchufe el mini procesador de alimentos. Retire el bol de trabajo, la tapa y la cuchilla.



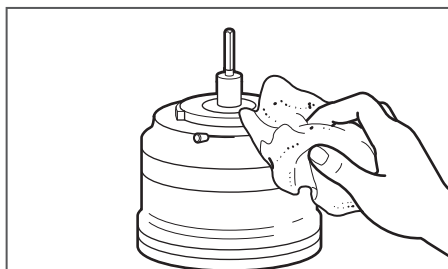
OPCIONAL: en caso necesario, puede retirar el anillo de la tapa para realizar una limpieza más profunda.



2

El bol de trabajo, la tapa, el anillo de la tapa y la cuchilla pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas; también puede lavar todos los componentes en agua caliente jabonosa. A continuación, enjuáguelos y séquelos.

CUIDADO Y LIMPIEZA



3

Limpie la base con un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos. No sumerja la base en agua.

CONSEJO PRÁCTICO: enrolle el cable hacia la izquierda alrededor de la base para facilitar el almacenamiento.

NOTA: para facilitar el almacenamiento, vuelva a montar el mini procesador de alimentos tras lavarlos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

1. ¿Está enchufado el mini procesador de alimentos?
2. Asegúrese de que el bol y la tapa están alineados y acoplados correctamente.
3. Pulse y suelte rápidamente el botón de IMPULSOS/ENCENDIDO. No lo mantenga pulsado.
4. Desenchufe el mini procesador de alimentos y, a continuación, vuelva a conectarlo a la toma de corriente.
5. ¿Funciona correctamente el fusible del circuito del mini procesador de alimentos? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.

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

No devuelva el mini procesador de alimentos al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL MINI PROCESADOR DE ALIMENTOS DE KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: 5KFC3516 Dos 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 mini procesador de alimentos se dedique a usos distintos de la preparación doméstica de alimentos. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/ utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas.

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
kitchenaid@riverint.com

Servicio Técnico Central

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

**Para obtener más información, visite nuestro sitio web en:
www.KitchenAid.eu**

**Estas instrucciones también están disponibles en el sitio web:
www.kitchenaid.eu**

©2017 Todos los derechos reservados.
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

KitchenAid

©2017 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.