



ÍNDICE

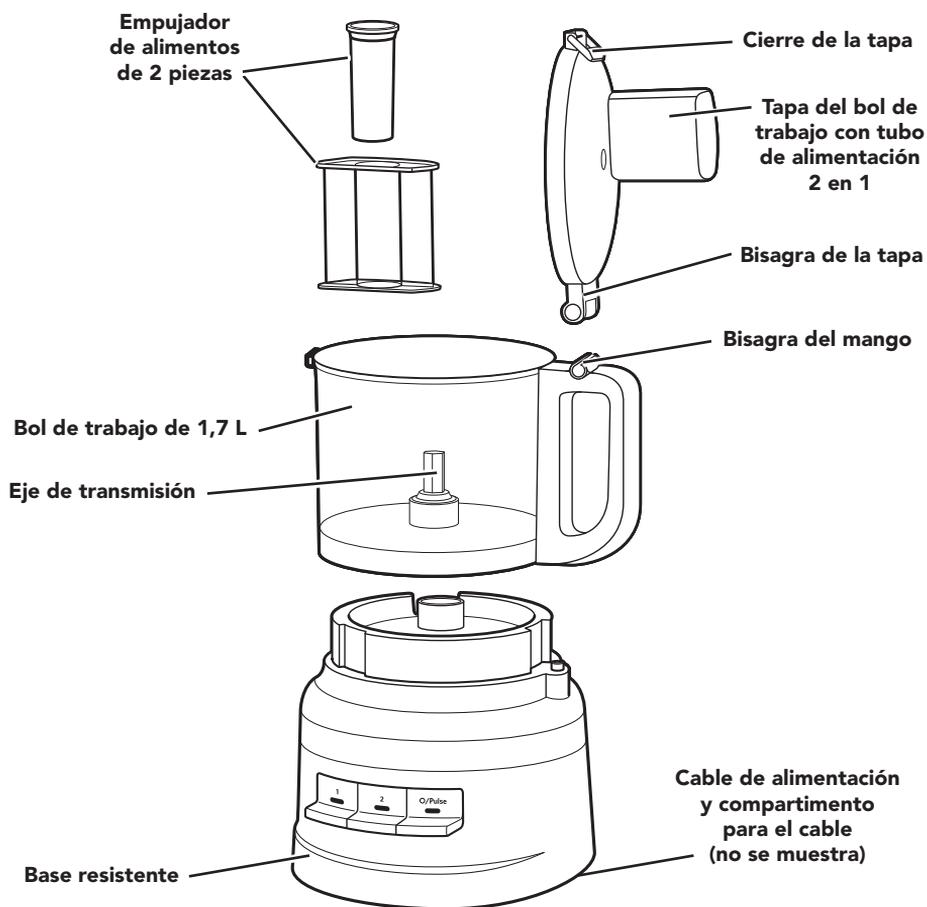
COMPONENTES Y FUNCIONES	106
SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS	107
Medidas de seguridad importantes	107
Requisitos eléctricos	110
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos	110
USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS	111
Guía de selección de accesorios	111
Antes de utilizarlo por primera vez	112
Montaje del procesador de alimentos	112
Montaje de la cuchilla multiusos y de la cuchilla para masa	113
Instalación de disco para trocear/cortar en tiras reversible o la cuchilla para trocear	114
Funcionamiento del procesador de alimentos	115
Uso del tubo de alimentación 2 en 1	116
Extracción de alimentos procesados	116
CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS	117
Uso de la cuchilla multiusos	117
Uso del disco para trocear/cortar en tiras reversible o la cuchilla para trocear	118
Uso de la cuchilla para masa	119
Consejos útiles	120
CUIDADO Y LIMPIEZA	121
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	122
GARANTÍA Y SERVICIO	123

ESPAÑOL

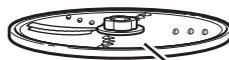


COMPONENTES Y FUNCIONES

COMPONENTES Y ACCESORIOS



Adaptador de transmisión



Disco para trocear/cortar en tiras reversible



Cuchilla multiusos de acero inoxidable



Cuchilla para trocear



Cuchilla para masa





SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

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 ponga el procesador de alimentos en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
4. Europa solamente: Impida que los niños utilicen el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

ESPAÑOL



SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

5. Europa solamente: Los aparatos no están pensados para ser utilizados 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. No permita que los niños jueguen con el aparato.
6. Este aparato puede ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, siempre 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.
7. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato.
8. Evite el contacto con las piezas móviles.
9. 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.
10. Si el cable de alimentación sufre algún daño, debe ser sustituido por el fabricante, su representante de servicio o una persona igualmente cualificada para evitar riesgos.
11. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
12. No utilice el aparato al aire libre.
13. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
14. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador de alimentos ya que podría salir despedido del aparato debido a un sobrecalentamiento repentino.





SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

15. 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.
16. Las cuchillas son afiladas. Extreme el cuidado cuando manipule cuchillas muy afiladas, cuando vacíe la jarra y durante las tareas de limpieza.
17. Para reducir el riesgo de heridas, no coloque nunca las cuchillas o los discos en la base sin que el bol esté debidamente acoplado.
18. Asegúrese de que la tapa está bien colocada antes de poner en funcionamiento el aparato.
19. No introduzca nunca los alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
20. No intente forzar el mecanismo de bloqueo de la tapa.
21. No llene el bol por encima de la línea de llenado máximo (o capacidad nominal) para evitar el riesgo de lesiones si se producen daños en la tapa o el bol.
22. 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”.

ESPAÑOL

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES





SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Voltaje: 220-240 voltios

Frecuencia: 50-60 hercios

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.

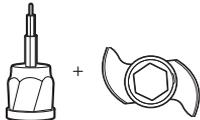
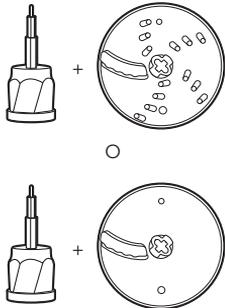
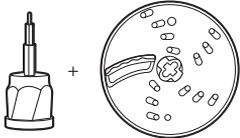
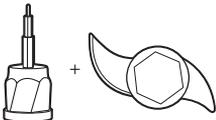
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.





USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

GUÍA DE SELECCIÓN DE ACCESORIOS

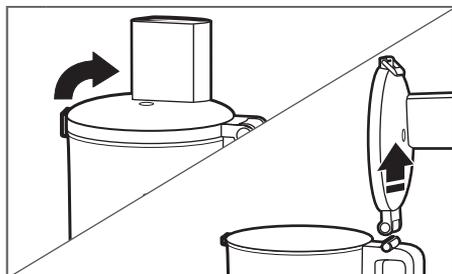
ACCIÓN	AJUSTE	ALIMENTO	ACCESORIO
Picar	1 o O/Pulse (Impulsos)	Queso Chocolate Frutas	Cuchilla multiusos de acero inoxidable 
Trocear o reducir a puré	2 o O/Pulse (Impulsos)	Hierbas frescas Frutos secos Tofu Verduras	
Mezclar	1	Salsa para pasta Pesto Salsa tex-mex Salsas en general Masas de repostería Masas de panadería	
Trocear	1	Frutas (blandas) Patatas Tomates Verduras (blandas)	Disco para trocear/cortar en tiras reversible (lado para trocear) O cuchilla para trocear 
	2	Queso Chocolate Frutas (duras) Verduras (duras)	
Cortar en tiras (de finas a medianas)	1	Patatas Verduras (blandas)	Disco para trocear/cortar en tiras reversible (lado para cortar en tiras) 
	2	Repollo Queso Chocolate Frutas (duras) Verduras (duras)	
Amasar	O/Pulse (Impulsos) o 2	Masas de levadura	Cuchilla para masa 



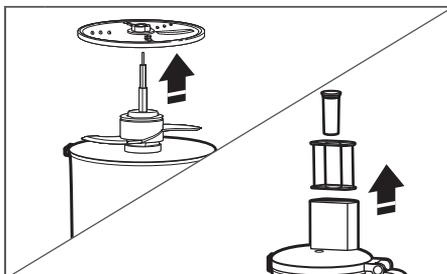
USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave todos los componentes y accesorios a mano o en el lavavajillas (consulte la sección "Limpieza del procesador de alimentos"). Su procesador de alimentos está diseñado de manera que todos los accesorios pueden almacenarse en el bol de trabajo.



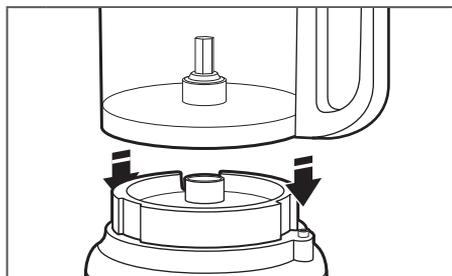
- 1 Levante el cierre de la tapa para desbloquearla. Tire de la tapa hacia atrás y levántela verticalmente de manera que la bisagra de la tapa salga de la bisagra del mango.



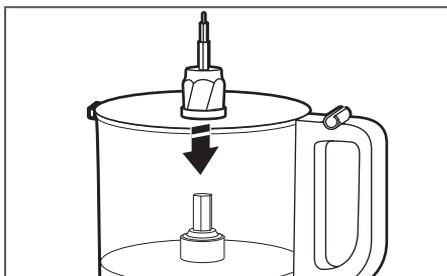
- 2 Retire todas las piezas y accesorios del bol de trabajo, y saque el empujador de alimentos del tubo de alimentación.

MONTAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

IMPORTANTE: sitúe el procesador de alimentos en una superficie de trabajo plana con los controles mirando hacia adelante. No enchufe el procesador de alimentos hasta que esté completamente montado.



- 1 Coloque el bol de trabajo en la base, de manera que el mango quede alineado con el punto elevado del lado derecho de la misma. Se oirá un clic cuando el bol esté encajado y, si está alineado correctamente, debe quedar pegado a la base.



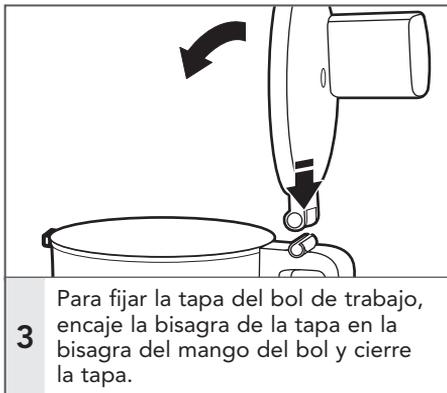
- 2 Coloque el adaptador de transmisión dentro del bol de trabajo encajándolo en el eje de transmisión.





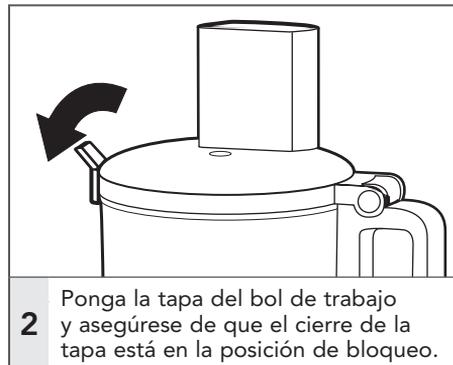
USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

NOTA: para facilitar el montaje, instale la cuchilla o disco deseado antes de colocar la tapa del bol de trabajo.



NOTA: el procesador de alimentos no funcionará a menos que la tapa del bol de trabajo esté totalmente cerrada y el bol debidamente asentado en la base.

MONTAJE DE LA CUCHILLA MULTIUSOS Y DE LA CUCHILLA PARA MASA



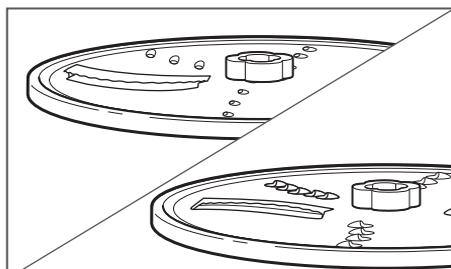
ESPAÑOL





USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

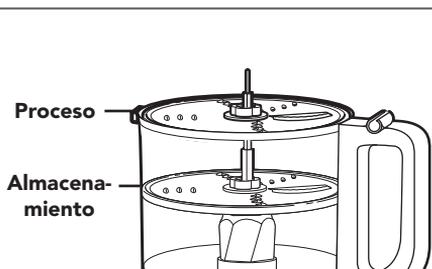
INSTALACIÓN DE DISCO PARA TROCEAR/CORTAR EN TIRAS REVERSIBLE O LA CUCHILLA PARA TROCEAR



1

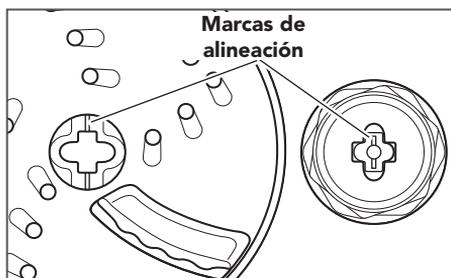
Para trocear: dé la vuelta al disco de manera que la cuchilla para trocear elevada quede boca arriba.

Para cortar en tiras: dé la vuelta al disco de manera que las cuchillas pequeñas para trocear elevadas queden boca arriba.



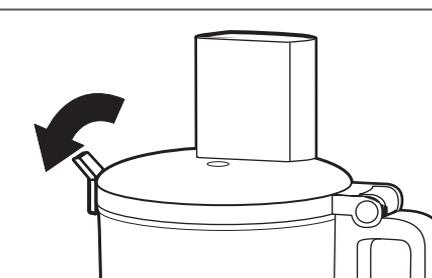
El disco puede colocarse en dos posiciones distintas: en la parte superior del bol, para procesar, y en la parte inferior, para almacenarlo.

NOTA: aunque el disco funciona en la posición de almacenamiento, su rendimiento no será óptimo. Para conseguir el mejor rendimiento, asegúrese de que el disco está a nivel de la parte superior del bol.



2

Agarre el disco por su parte central e introdúzcalo en el adaptador de transmisión, alineando las marcas de la parte central del disco con las marcas del adaptador. El disco debe quedar a nivel de la parte superior del bol. Si el disco cae hasta la posición de almacenamiento, sáquelo, gírelo 90° y vuelva a colocarlo.



3

Ponga la tapa del bol de trabajo y asegúrese de que el cierre de la tapa está en la posición de bloqueo.





USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

FUNCIONAMIENTO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

! ADVERTENCIA



Peligro: cuchilla giratoria

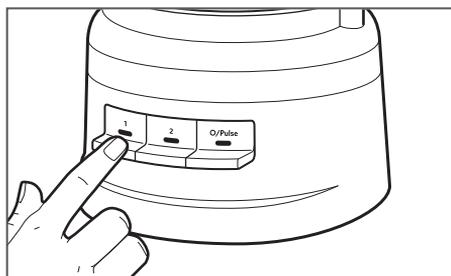
Utilice siempre el empujador de alimentos.

No toque las aberturas.

Manténgalo alejado de los niños.

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

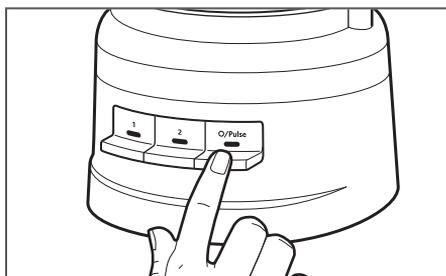
Antes de utilizar el procesador de alimentos, asegúrese de que el bol de trabajo, las cuchillas y su tapa están correctamente instaladas en la base del procesador (consulte la sección "Montaje del procesador de alimentos").



1

Para encenderlo, pulse 1 o 2. El procesador de alimentos funcionará de forma continua y se encenderá el indicador luminoso.

Para apagarlo, pulse 1 o 2 de nuevo, o bien O/Pulse (Impulsos).



2

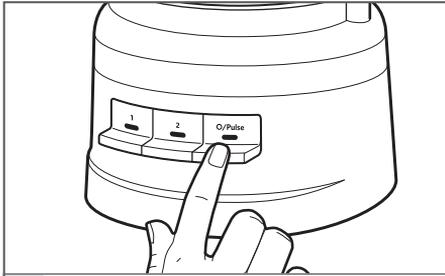
Uso de la función de impulsos intermitentes (O/Pulse): pulse el botón O/Pulse (Impulsos) para aplicar impulsos cortos y manténgalo pulsado para aplicar impulsos más largos. La función de impulsos únicamente funciona a velocidad alta. El procesador de alimentos se apagará al soltar el botón O/Pulse (Impulsos).

ESPAÑOL



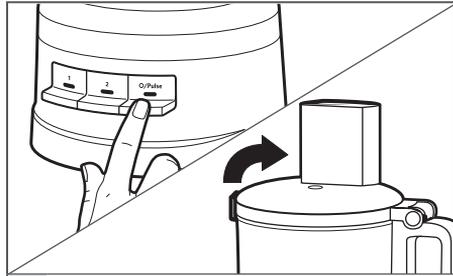


USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS



3

Cuando finalice, pulse O/Pulse (Impulsos). Se apagará el indicador luminoso y la cuchilla o el disco se ralentizarán hasta detenerse.



4

Antes de retirar la tapa del bol de trabajo, espere a que la cuchilla o el disco se hayan detenido completamente. Asegúrese de apagar el procesador de alimentos antes de extraer la tapa del bol de trabajo o antes de desenchufar la unidad.

USO DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN 2 EN 1

El tubo de alimentación 2 en 1 incluye un empujador de alimentos de 2 piezas. Para trocear o cortar en tiras ingredientes pequeños, inserte el empujador de alimentos en el tubo de alimentación.

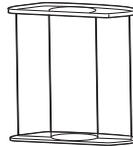
El empujador pequeño y su tubo sirven para incorporar alimentos pequeños o finos, como zanahorias o tallos de apio.

Para verter lentamente aceite sobre los ingredientes, llene el empujador pequeño con la cantidad deseada de aceite.

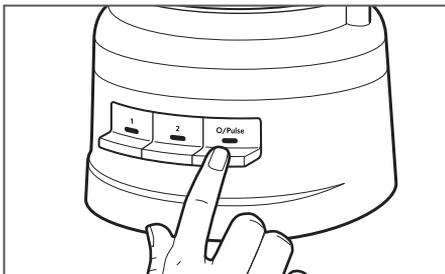
El aceite se verterá a un ritmo constante a través del pequeño orificio situado en la parte inferior del empujador.



Empujador de alimentos de 2 piezas

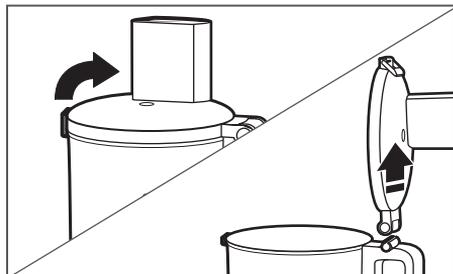


EXTRACCIÓN DE ALIMENTOS PROCESADOS



1

Apague el procesador de alimentos: pulse el botón O/Pulse (Impulsos) y desenchufe el procesador de alimentos antes de desmontar las piezas.



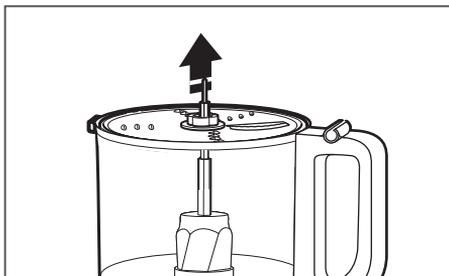
2

Levante el cierre de la tapa para desbloquear la tapa del bol de trabajo y, a continuación, levante la tapa para retirarla.



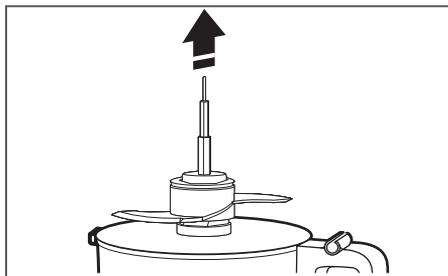


USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS



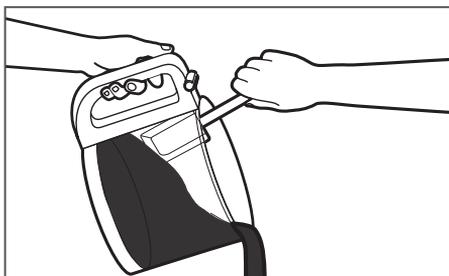
3

Si hay un disco instalado, retírelo antes de sacar el bol. Agarre el disco por la parte central y levántelo verticalmente.



4

Retire el adaptador de transmisión y, a continuación, la cuchilla multiusos o la cuchilla para masa, si la ha estado utilizando. La cuchilla permanecerá en el adaptador de transmisión cuando retire el adaptador.



5

Saque el bol de la base para retirar los alimentos del mismo con una espátula.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

ESPAÑOL

USO DE LA CUCHILLA MULTIUSOS



Para cortar frutas o verduras frescas: pele las frutas o verduras y elimine las partes centrales duras o las pepitas, según el caso. Para obtener resultados más homogéneos, corte los alimentos en trozos de 2,5-3,75 cm. Procese los alimentos hasta conseguir el tamaño deseado con la función de impulsos (Pulse) o la velocidad 1. 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 235 ml de alimentos. Aplique impulsos cortos hasta que queden bien cortados. A continuación, procese de forma continua 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 30 g de harina de la receta por 120 g de fruta seca. Procese la fruta mediante impulsos cortos hasta alcanzar la textura deseada.





CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

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 370 g 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.

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

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 impulsos 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 3,75-5 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. Coloque 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.

USO DEL DISCO PARA TROCEAR/CORTAR EN TIRAS REVERSIBLE O LA CUCHILLA PARA TROCEAR

! ADVERTENCIA



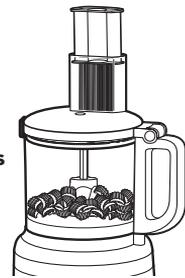
Peligro: cuchilla giratoria
Utilice siempre el empujador de alimentos.
No toque las aberturas.
Manténgalo alejado de los niños.
Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.



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. No lo llene tanto que los alimentos no puedan moverse libremente. Procéselos aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos o utilice el tubo de alimentación pequeño del empujador de alimentos 2 en 1. Sitúe los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el empujador de alimentos pequeño.





CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

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. Córtelos en mitades o en cuartos para que entren fácilmente en el tubo de alimentación. Introdúzcalos en el tubo de alimentación. Procése aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos.

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 se posicionen correctamente. Procéselos aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos o utilice el tubo de alimentación pequeño del empujador de alimentos de dos 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. Procése aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos.

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 aplicando una presión homogénea y firme con el empujador de alimentos.

Para cortar espinacas y verduras similares: apile las hojas. Enróllelas e introdúzcalas verticalmente en el tubo de alimentación. Procése aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos.



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. Procése aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos.

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 370 g de harina. Utilice el botón O/Pulse (Impulsos) para procesar ingredientes secos, y la velocidad 2 cuando añada líquidos.





CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

CONSEJOS ÚTILES

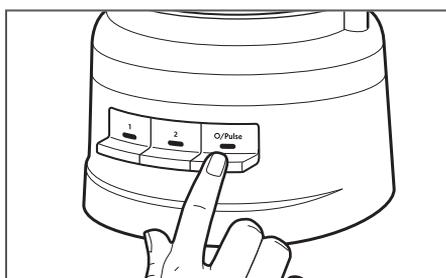
- No procese alimentos que estén tan duros o congelados que no puedan perforarse con la punta de un cuchillo afilado. De lo contrario podría dañar la cuchilla o el motor. Si un trozo de alimento duro, como una zanahoria, se bloquea en la cuchilla, detenga el procesador y retire la cuchilla. Retire con cuidado los alimentos de la cuchilla.
- No llene excesivamente el bol de trabajo. Para obtener una consistencia fina, llene el bol de trabajo a la mitad o a 2/3 de su capacidad. Para obtener una consistencia más espesa, no supere los 3/4 de su capacidad. Cuando vaya a procesar líquidos, el bol de trabajo debe estar como máximo a 2/3 de su capacidad. Cuando vaya a picar, el bol de trabajo debe estar como máximo a 1/3 o a la mitad de su capacidad.
- Sitúe el disco para trocear/cortar en tiras 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 cortar en tiras. 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 empujador de alimentos 2 en 1 resulta especialmente adecuado para procesar alimentos pequeños o finos.
- Para preparar masa de pasteles, galletas o pan rápido, 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/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.
- Utilice la espátula para retirar los ingredientes del bol de trabajo.
- 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. Use una 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 a temperatura ambiente.
- Si alguna de las piezas de plástico se decolora debido al tipo de alimento procesado, límpiela con zumo de limón.



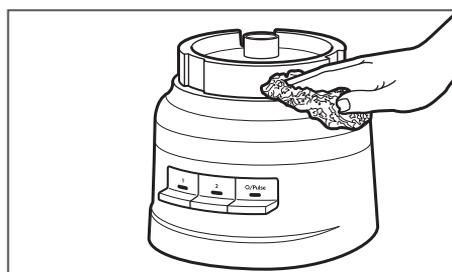
CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

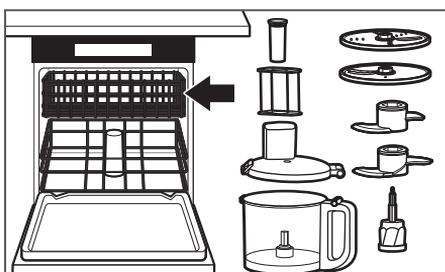
IMPORTANTE: los boles sin BPA requieren un cuidado especial. Si decide utilizar el lavavajillas en lugar de lavar a mano, respete los siguientes consejos.



- 1** Pulse el botón O/Pulse (Impulsos) y desenchufe el procesador de alimentos antes de limpiarlo.



- 2** Lave la base y el cable con un paño tibio húmedo. Séquelo bien con un paño suave. No utilice detergentes abrasivos ni estropajos. No sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.



- 3** Todas las piezas pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. Evite recostar el bol sobre uno de sus lados. Asegúrese de secar bien todas las piezas tras lavarlas. Utilice programas normales del lavavajillas. No utilice los programas que aplican altas temperaturas.



- 4** Puede almacenar la cuchilla multiusos, la cuchilla para masa y ambos discos, así como el adaptador de transmisión, dentro del bol trabajo cuando no utilice el procesador de alimentos. Enrolle el cable de alimentación en el compartimento para el cable situado en la parte inferior de la base y, a continuación, sujételo al cuerpo del procesador.

NOTA: si lava algunas piezas a mano, no utilice detergentes abrasivos ni estropajos. Podrían rayar o empañar el bol de trabajo y la tapa.

ESPAÑOL



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

1. ¿Está enchufado el procesador de alimentos?
2. Asegúrese de que el bol y la tapa están alineados y acoplados correctamente.
3. ¿Ha pulsado más de un botón al mismo tiempo?
4. Desenchufe el procesador de alimentos y, a continuación, vuelva a conectarlo a la toma de corriente.

5. ¿Funciona correctamente el fusible del circuito del procesador de alimentos?

Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.

6. Es posible que el procesador de alimentos necesite enfriarse a temperatura ambiente.

Si se apaga la luz de la velocidad y parpadea la luz de O/Pulse (Impulsos), espere que se apague la luz de O/Pulse y vuelva a intentarlo. El procesador de alimentos puede tardar entre 5 y 10 minutos para enfriarse completamente.

7. Es posible que el motor esté bloqueado.

Si la luz de la velocidad permanece encendida mientras parpadea la luz de O/Pulse (Impulsos), pulse el botón O/Pulse para reiniciar el motor.

El procesador de alimentos no trocea o corta correctamente:

1. Asegúrese de que el lado del disco con la cuchilla elevada está situado boca arriba en el adaptador de transmisión.
2. Compruebe que los ingredientes son adecuados para ser troceados o cortados en tiras. Consulte la sección "Consejos para obtener excelentes resultados".
3. Asegúrese de que el disco está situado en la posición de proceso (arriba en la parte superior del bol), y no en la de almacenamiento (abajo y dentro del bol).

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

1. Asegúrese de que el disco está instalado correctamente 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".

No devuelva el procesador de alimentos al minorista. Ellos no proporcionan servicio técnico.



GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS DE KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
<p>Europa, Oriente Medio y África: 5KFP0719 Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.</p>	<p>Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Solo un Servicio de asistencia técnica KitchenAid autorizado puede realizar las reparaciones.</p>	<p>A. Reparaciones cuando el procesador de alimentos se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/ utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas.</p>

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.

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

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

ESPAÑOL

©2018 Todos los derechos reservados.
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

