

5KSMSCA



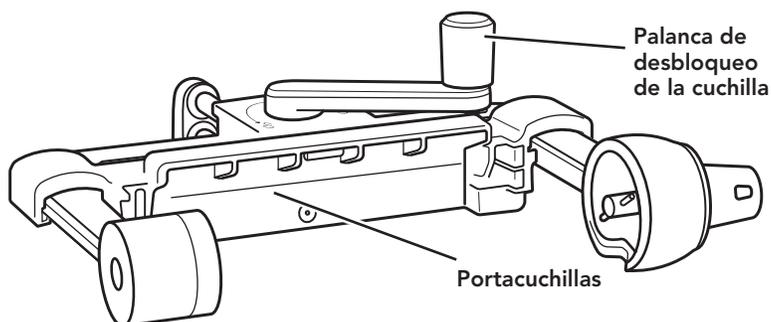
KitchenAid

ÍNDICE

COMPONENTES Y FUNCIONES	76
Componentes y accesorios.....	76
SEGURIDAD DEL CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS	77
Medidas de seguridad importantes	77
USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS	79
Tabla de cuchillas del accesorio Cortador de verdura en láminas	79
Tabla de preparación de frutas y verduras	80
Instalación del accesorio Cortador de verdura en láminas en el robot de cocina.....	80
Preparación para procesar calabacines/pepinos.....	82
Preparación para procesar otras verduras/frutas	83
Proceso de frutas y verduras	85
CUIDADO Y LIMPIEZA	87
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	87
GARANTÍA Y SERVICIO	88

COMPONENTES Y FUNCIONES

COMPONENTES Y ACCESORIOS



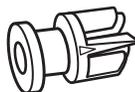
Cuerpo principal del accesorio



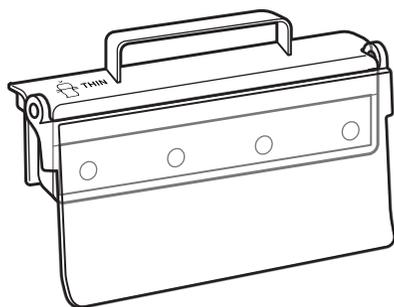
Pincho para alimentos



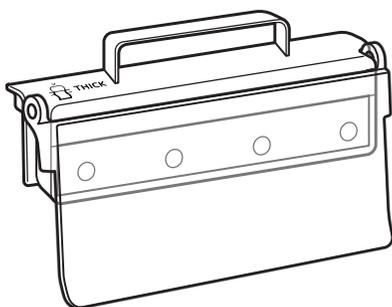
Soporte para alimentos



Adaptador para calabacín/pepino (Gris)



Cuchilla fina



Cuchilla gruesa

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 robot de cocina en agua ni en ningún otro líquido.
3. Apague el robot de cocina (y desmonte el accesorio del mismo) después de cada uso del accesorio Cortador de verdura en láminas y antes de limpiarlo. Asegúrese de que el motor está completamente parado antes de desmontarlo.
4. Mantenga las manos, los utensilios de cocina y otros objetos alejados del accesorio Cortador de verdura en láminas, el pincho o las piezas móviles durante el funcionamiento a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños al accesorio.
5. No empuje nunca los alimentos con la mano. Utilice siempre el pincho, el soporte para alimentos y el adaptador para calabacín/pepino.
6. Si los alimentos quedan atascados en alguna de las cuchillas o en el pincho, apague el motor y desmonte el accesorio Cortador de verdura en láminas para retirarlos.
7. Evite el contacto con las piezas móviles.
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 los niños utilicen el aparato sin supervisión y preste especial atención cuando estén cerca durante su utilización.

SEGURIDAD DEL CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS

11. No utilice el aparato si el mecanismo de transmisión o las piezas giratorias están dañadas. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
12. No deje que el cable del robot de cocina cuelgue de la mesa o la encimera.
13. Las cuchillas son afiladas. Tenga cuidado al insertar o retirar las cuchillas.
14. No retire los alimentos hasta que el robot de cocina esté apagado y se haya detenido el pincho.
15. Para evitar daños en el mecanismo de engranajes, no sumerja el cuerpo principal del accesorio Cortador de verdura en láminas en agua ni en ningún otro líquido.

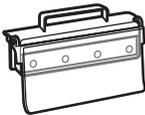
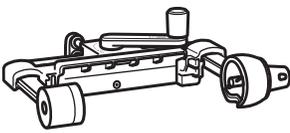
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS

TABLA DE CUCHILLAS DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS

Elija la cuchilla según sus preferencias. Ambas cuchillas funcionan perfectamente para muchos tipos de recetas, por ejemplo, lasañas al horno, burritos o sushi. Experimente con ambas cuchillas para identificar el grosor que prefiere.

ICONO	USAR ESTAS PIEZAS	CON ESTAS PIEZAS	ALIMENTOS SUGERIDOS	VELOCIDAD
 THIN	Cuchilla fina* 	Cuerpo principal del accesorio, soporte para alimentos, pincho para alimentos y adaptador para calabacín/pepino*** 	CALABACÍN PATATA MANZANA BATATA PEPINO	Velocidad Remover (2)
 THICK	Cuchilla gruesa** 	  		

*El grosor aproximado de la lámina será de 1,3 mm.

**El grosor aproximado de la lámina será de 1,8 mm.

***El adaptador para calabacín/pepino solo debe utilizarse con alimentos blandos.

USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS

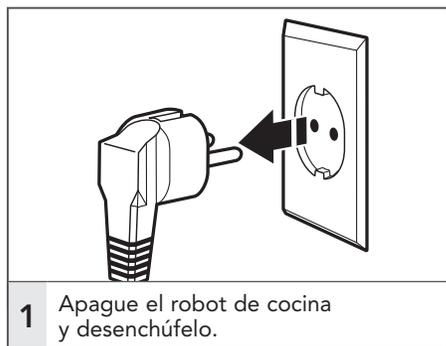
TABLA DE PREPARACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

NOTA: para obtener los mejores resultados, el diámetro de los alimentos debería estar entre 3,8 y 8,9 cm.

ALIMENTO	TIPO RECOMENDADO	PREPARACIÓN	PINCHO	UTILIZAR ADAPTADOR
Calabacín	Firme y grueso	Cortar los extremos (longitud máx. 11,4 cm)	Insertar completamente	Sí
Pepino	Firme y grueso	Cortar los extremos (longitud máx. 11,4 cm)	Insertar completamente	Sí
Manzana	Firme y grueso	Dejar los extremos	Insertar hasta la primera marca	No
Patata	Redondo y simétrico	Cortar los extremos para que tenga forma cuadrada (longitud máx. 14 cm)	Insertar hasta la primera marca	No
Batata	Redondo y simétrico	Cortar los extremos para que tenga forma cuadrada (longitud máx. 14 cm)	Insertar hasta la primera marca	No

NOTA: en el caso de alimentos duros o más difíciles, como raíz de yuca, quíteles la piel antes de procesarlos.

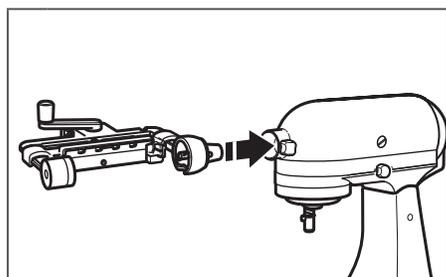
INSTALACIÓN DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS EN EL ROBOT DE COCINA



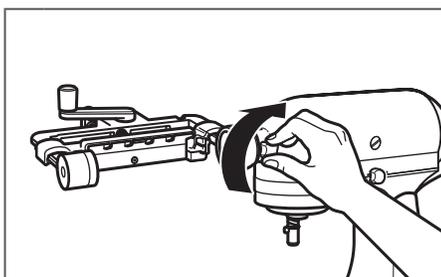
USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS



- 2** Para robots de cocina con tapa para accesorios abisagrada: levante la tapa para abrirla.
- Para robots de cocina con tapa de accesorios extraíble: gire el botón de fijación hacia la izquierda para quitar la tapa de la toma de accesorios.



- 3** Introduzca el accesorio Cortador de verdura en láminas en la toma de accesorios, asegurándose de que el árbol de transmisión encaja en el receptáculo cuadrado de la toma de accesorios. Gire el accesorio hacia atrás y hacia adelante si fuera necesario. Cuando el accesorio está en la posición correcta, la clavija del alojamiento del accesorio encajará en la muesca del borde del eje.

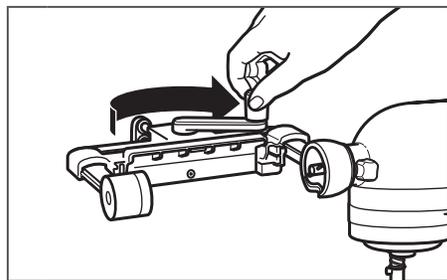


- 4** Apriete la tuerca de accesorios hasta que el accesorio Cortador de verdura en láminas quede completamente fijado en el robot de cocina.

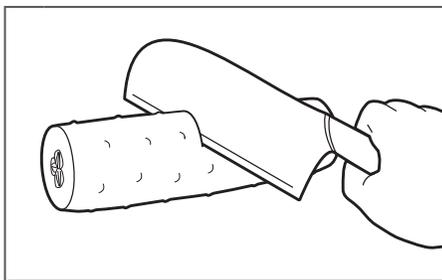
USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS

PREPARACIÓN PARA PROCESAR CALABACINES/PEPINOS

NOTA: antes de procesar los alimentos, consulte la tabla "Preparación de frutas y verduras".

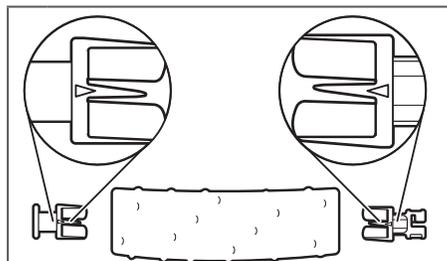


- 1** Gire la palanca hacia la derecha hasta la posición de bloqueo.

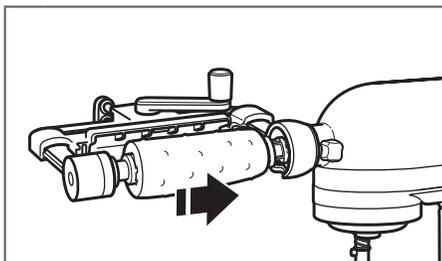


- 2** Corte el pepino o calabacín para que tenga una longitud máxima de 11,4 cm.

SUGERENCIA: la primera marca del pincho para alimentos está a 11,4 cm de la base redonda del pincho.

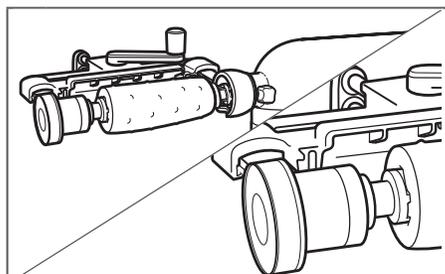


- 3** Inserte el soporte para alimentos en un extremo, luego el adaptador para calabacín/pepino en el otro, utilizando como referencia las marcas para alinear tanto el soporte como el adaptador. Asegúrese de que estén centrados.

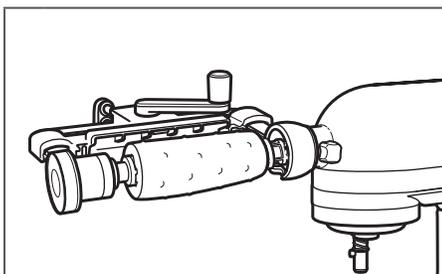


- 4** Coloque el alimento y el soporte en el cuerpo principal y gírelo hacia la derecha para acoplarlo.

USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS

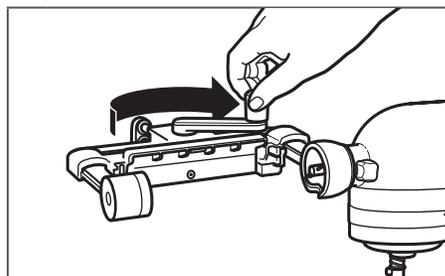


- 5** Inserte el pincho para alimentos en el soporte correspondiente del accesorio, y asegúrese de que se introduce completamente en el alimento. Compruebe que no queda ningún espacio entre la perilla del pincho y el soporte del pincho del cuerpo principal.

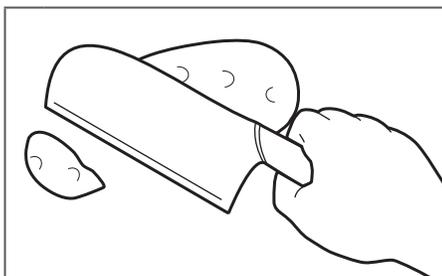


- 6** Cuando haya finalizado, empiece por el Paso 1 de la sección "Proceso de frutas y verduras".

PREPARACIÓN PARA PROCESAR OTRAS VERDURAS/FRUTAS

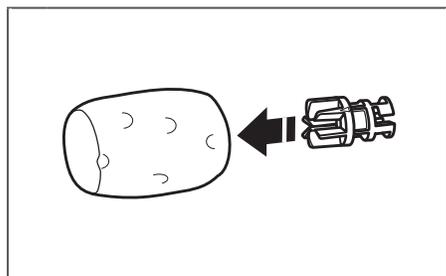


- 1** Gire la palanca hacia la derecha hasta la posición de bloqueo.

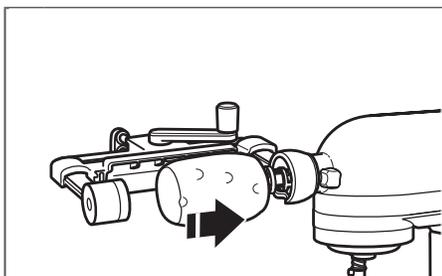


- 2** Corte el alimento para que encaje en el cuerpo principal del accesorio. El tamaño máximo debe ser aproximadamente de 8,9 cm de diámetro y 14 cm de largo.

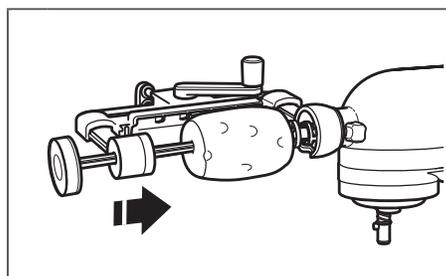
USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS



- 3** Inserte el soporte para alimentos completamente en el centro del alimento.



- 4** Coloque el alimento y el soporte en el cuerpo principal y gírelo hacia la derecha para acoplarlo.



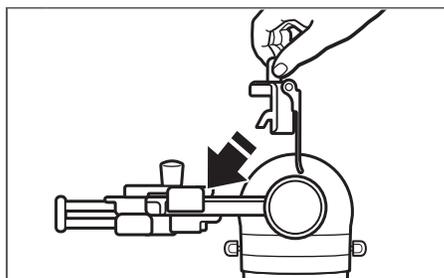
- 5** Inserte el pincho para alimentos en el soporte correspondiente del cuerpo principal del accesorio, y asegúrese de que atraviesa el centro del alimento.

NOTA: es posible que no haya que insertar completamente el pincho para alimentos. En el caso de alimentos duros, inserte aproximadamente 5 cm, o hasta la primera marca.

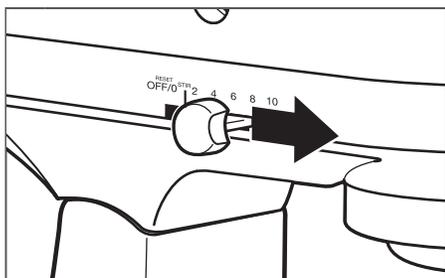
USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS

PROCESO DE FRUTAS Y VERDURAS

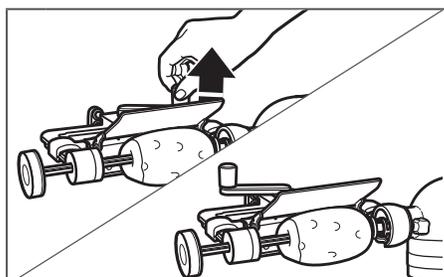
NOTA: cuando utilice el accesorio Cortador de verdura en láminas, no lleve corbatas, pañuelos, ropa holgada, collares largos ni nada que pudiera quedar enganchado en el accesorio, y recójase el pelo.



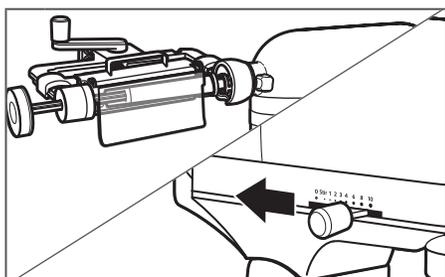
1 Inserte la cuchilla deseada en el portacuchillas con un ángulo de 45 grados para permitir la alineación correcta con el cuerpo principal del accesorio. Deje que la cubierta de la cuchilla descansa sobre el alimento.



2 Encienda la batidora de pie a la velocidad 2. Para obtener los mejores resultados, inicie el robot de cocina antes de poner en contacto la cuchilla con el alimento.



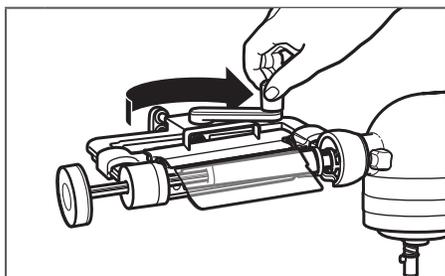
3 Tire hacia el robot de cocina y levante la palanca de desbloqueo de la cuchilla para desbloquear el portacuchillas y gírelo lentamente hasta que entre en contacto con el alimento antes de soltarlo.



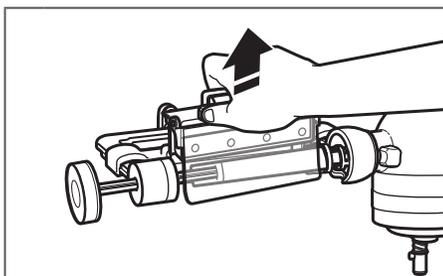
4 Una finalizado el proceso, apague el robot de cocina

NOTA: el proceso de corte en láminas puede dar como resultado una lámina continua o varias láminas más pequeñas. Esto es normal.

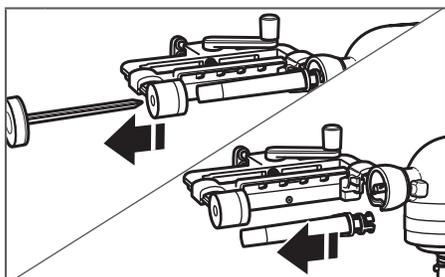
USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS



- 5** Gire la palanca hacia la derecha hasta la posición de bloqueo.



- 6** Retire la cuchilla.

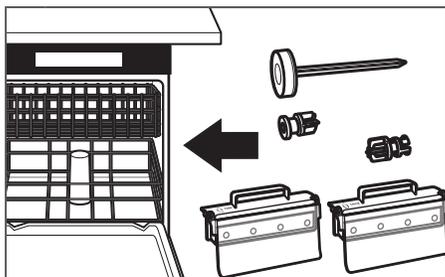


- 7** Retire el pincho para alimentos y, a continuación, el alimento y el adaptador (en caso necesario). Para evitar que se rompa, no gire el pincho mientras retira el alimento. Si tiene dificultades para retirar el alimento del soporte o del pincho, córtelo a lo largo por el centro para facilitar su retirada.

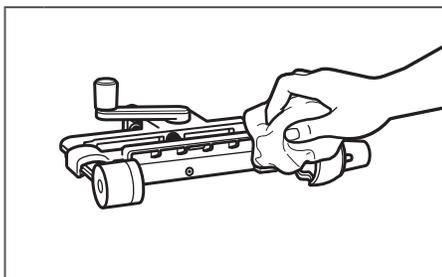
CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS Y LOS COMPONENTES

IMPORTANTE: para evitar dañar el acabado, no lave ni sumerja nunca el cuerpo principal del accesorio Cortador de verdura en láminas en agua ni lo introduzca en el lavavajillas. Las cuchillas y componentes extraíbles son aptos para el lavavajillas.



- 1** Tras utilizar el Cortador de verdura en láminas, retire todas las cuchillas y componentes. Lave las cuchillas y los componentes en el lavavajillas (solo en la bandeja superior).



- 2** Lave el cuerpo principal del accesorio a mano solamente. Utilice un paño suave y húmedo. Asegúrese de enjuagar el soporte para el pincho situado en el cuerpo principal. A continuación, séquelo a fondo con un paño suave. No lo lave en el lavavajillas. No lo sumerja en agua.

NOTA: para facilitar la limpieza, enjuague las cuchillas y otros complementos inmediatamente después de cada uso. Si queda algún resto de alimento en las cuchillas, utilice un cuchillo para quitarlos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su robot de cocina funciona incorrectamente o no funciona cuando utiliza el accesorio, por favor compruebe lo siguiente:

- ¿Ha seguido las sugerencias de preparación incluidas en la tabla de cuchillas del accesorio Cortador de verdura en láminas?
- ¿Ha elegido la cuchilla recomendada para el tipo de alimento que va a procesar?
- ¿Está enchufado el robot de cocina? Consulte el manual de instrucciones del robot de cocina para encontrar posibles soluciones.

- ¿Funciona correctamente el fusible del circuito del robot de cocina? Consulte el manual de instrucciones del robot de cocina para encontrar posibles soluciones.

No devuelva el accesorio ni el robot de cocina al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURA EN LÁMINAS DE KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: 5KSMSCA 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. Solo un Servicio de asistencia técnica KitchenAid autorizado puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando el Cortador de verdura en láminas 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 Reservados todos los derechos. KITCHENAID y el diseño de la batidora de pie son marcas registradas en EE.UU. y en otros países.

KitchenAid

©2017 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.