

KitchenAid



Model 5KFP1335

Índice de materias

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS	
Medidas de seguridad importantes	114
Requisitos eléctricos.....	115
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos.....	115
COMPONENTES Y FUNCIONES	
Componentes del procesador de alimentos.....	116
Traducción de las etiquetas en inglés de las piezas.....	117
Características importantes del procesador de alimentos.....	118
ACCESORIOS	
Accesorios incluidos.....	118
Descripción del montaje de los discos	119
Guía de selección de accesorios.....	120
PREPARACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS PARA EL PRIMER USO	
Antes de utilizarlo por primera vez.....	121
Cómo retirar la tapa del bol de trabajo	121
Almacenamiento de las piezas.....	121
INSTALACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS	
Fijación del bol de trabajo	122
Fijación de la tapa del bol de trabajo.....	122
Montaje del disco para trocear ajustable	123
Ajuste del grosor de troceado	123
Montaje del disco para cortar en tiras	124
Montaje de la cuchilla multiusos y de la cuchilla para masa.....	125
Montaje del minibol y de la minicuchilla.....	125
Montaje del batidor de huevos	126
Uso del tubo de alimentación 3 en 1	126
UTILIZACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS	
Antes del uso.....	127
Nivel máximo de líquido	127
Uso de los controles de velocidad 1 y 2	127
Uso del control Pulse (Impulso).....	127
Extracción de alimentos procesados.....	128
CUIDADO Y LIMPIEZA	129
CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS	
Uso de la cuchilla multiusos	129
Uso del disco para trocear o cortar en tiras	130
Uso de la cuchilla para masa	131
Consejos útiles	131
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	132
SERVICIO Y GARANTÍA	133

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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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.
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: 300 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

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).

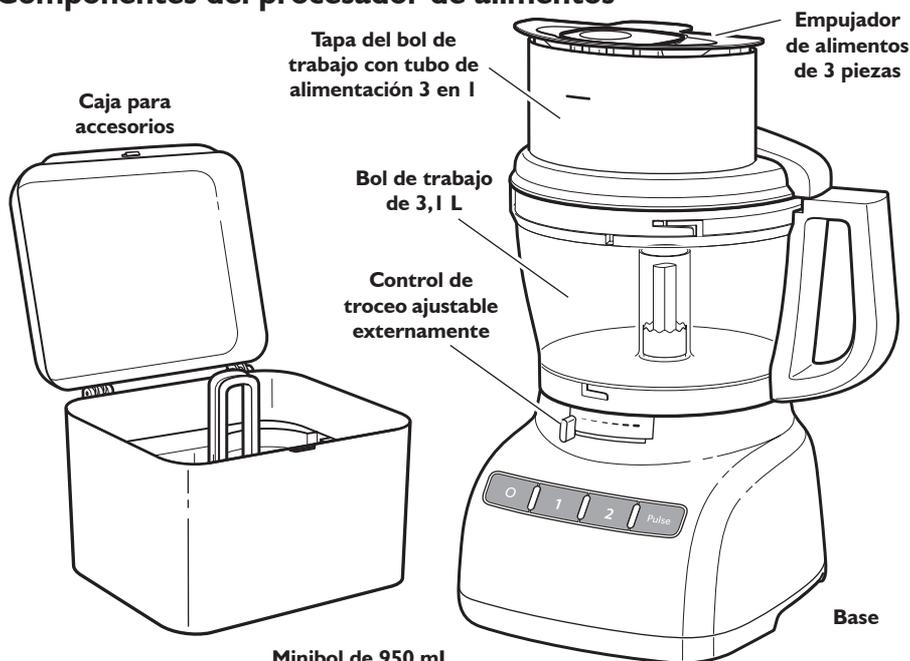
Al asegurarse de deshacerse correctamente de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud de los seres humanos, lo cual podría producirse por el desecho inadecuado de este producto.

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 medioambientales para eliminación de residuos.

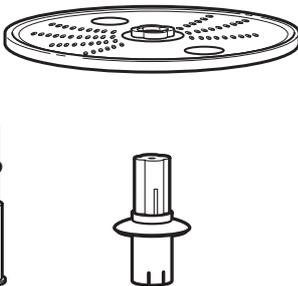
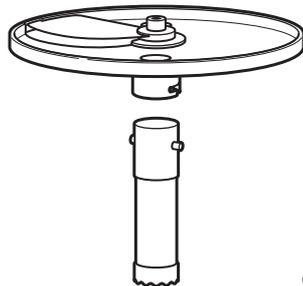
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

Componentes del procesador de alimentos



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

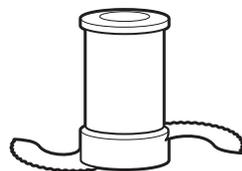
Disco para cortar en tiras reversible (2 mm y 4 mm)



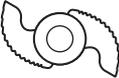
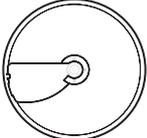
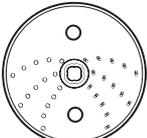
Adaptador para trocear

Adaptador de transmisión

Adaptador de disco



Traducción de las etiquetas en inglés de las piezas

Pieza	Etiqueta en inglés	Traducción
	CAUTION : Do not open until blades stop	PRECAUCIÓN: No abrir hasta que se detengan las cuchillas
	Max Fill	Nivel de llenado máximo
	Liquid Level	Nivel de líquido
	TWIST TO LOCK	GIRAR PARA BLOQUEAR
	Drive Adapter	Adaptador de transmisión
	Slicing Adapter	Adaptador para trocear
	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)
	Fine Shredding	Disco para cortar en tiras finas
	Medium Shredding	Disco para cortar en tiras medianas
	Egg Whip	Batidor de huevos

Características importantes del procesador de alimentos

Control de troceo ajustable externamente

El disco para trocear ajustable externamente, exclusivo de KitchenAid, le permite ajustar el grosor del troceado (de fino a grueso), sin tener que desmontar la cuchilla.

Con el disco para trocear instalado, deslice el control de grosor a la posición deseada; no es necesario que retire la tapa ni que apague el procesador de alimentos.

Control de velocidad 1/2/Pulse (Impulso)

Las dos velocidades y el botón Pulse (Impulso) proporcionan un control preciso para obtener excelentes resultados con cualquier tipo de alimentos.

Tapa del bol de trabajo con tubo de alimentación 3 en 1

El tubo de alimentación 3 en 1 permite introducir ingredientes de gran tamaño, como tomates, pepino y patatas, mínimamente cortados con antelación.

Empujador de alimentos de 3 piezas

Se incluyen tres empujadores alojados uno dentro del otro. Retire el empujador de tamaño intermedio del empujador grande para liberar el tubo de alimentación de longitud media, que le permitirá incorporar alimentos de forma continua.

Para incorporar pequeños ingredientes (por ejemplo, hierbas, frutos secos, zanahorias y apio), retire el empujador estrecho y utilice el tubo de alimentación estrecho.

Gracias a un pequeño orificio situado en la parte inferior del empujador estrecho, puede verter aceite sobre los ingredientes con total facilidad. Basta con llenarlo con la cantidad deseada de aceite o de cualquier otro líquido.

Base resistente

Base sólida y de alta adherencia que ofrece una excelente estabilidad y reduce las vibraciones durante el proceso de alimentos duros.

ACCESORIOS

Accesorios incluidos

Bol de trabajo de 3,1 L

Bol resistente de gran capacidad que puede albergar grandes cantidades de alimentos.

Minibol de 950 mL y minicuchilla

El minibol y la minicuchilla de acero inoxidable son los componentes perfectos para picar y batir pequeñas cantidades de alimentos.

Disco para trocear ajustable externamente

Ideal para la mayoría de los alimentos, este disco puede ajustar el grosor de corte entre 1 y 6 mm aproximadamente.

Disco para cortar en tiras reversible

Este disco dispone de dos lados: uno para cortar tiras finas y otro para cortar tiras gruesas de queso o verduras.

Adaptador de transmisión

Combinado con el adaptador adecuado, el adaptador de transmisión permite conectar discos para trocear/cortar en tiras y la minicuchilla al eje de transmisión de la base.

Adaptador para trocear

Este adaptador se encaja sobre el adaptador de transmisión y en la base del disco para trocear ajustable.

Adaptador de disco

Este adaptador se encaja sobre el adaptador de transmisión y en la base del disco para cortar en tiras.

Cuchilla multiusos de acero inoxidable

Esta cuchilla polivalente permite picar, cortar, combinar, mezclar y emulsionar en cuestión de segundos.

Cuchilla para masa

La cuchilla para masa está diseñada especialmente para mezclar y trabajar masa de levadura.

Batidor de huevos

El batidor de huevos permite batir rápidamente claras de huevo para mousses, suflés y postres.

Caja para accesorios

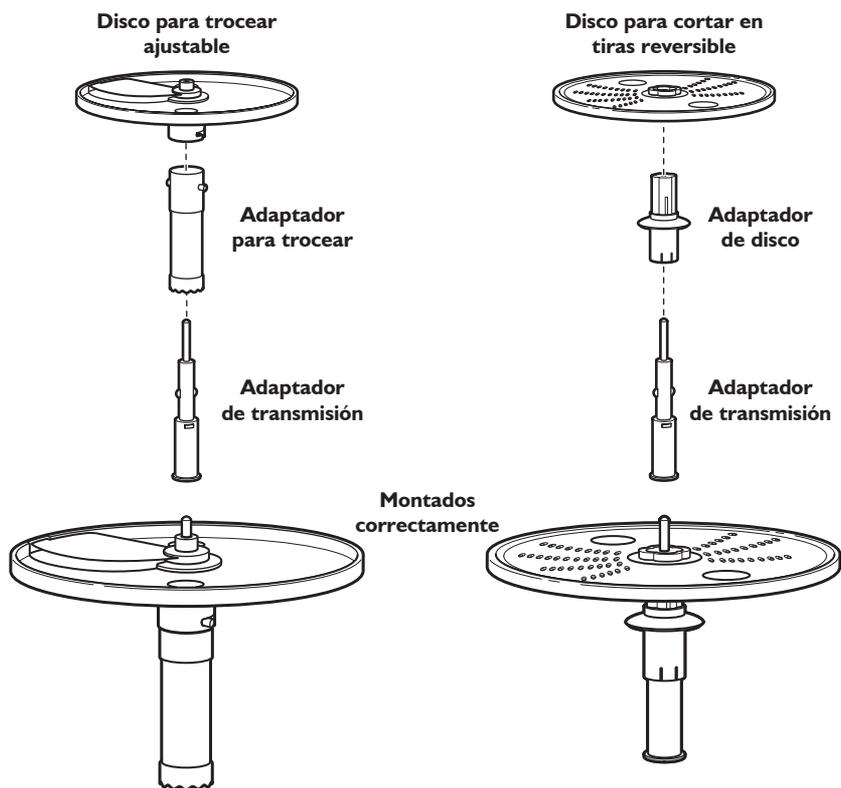
Caja elegante y resistente que permite organizar y proteger las cuchillas, los discos y los accesorios.

Espátula/herramienta de limpieza (no hay imagen)

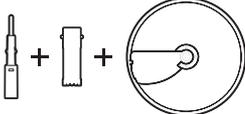
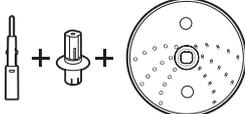
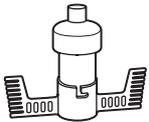
Su forma especial facilita la retirada de los alimentos de los boles, los discos y las cuchillas.

Descripción del montaje de los discos

Se incluyen dos tipos de adaptadores de disco con el procesador de alimentos. Uno se utiliza exclusivamente con el disco para trocear ajustable. El otro con el disco para cortar en tiras reversible y el resto de discos opcionales.



Guía de selección de accesorios

Acción	Ajuste	Alimentos	Accesorio
 Picar  Cortar  Reducir a puré	 	Queso Chocolate Fruta Hierbas frescas Frutos secos Tofu Verduras Carne	Cuchilla multiusos de acero inoxidable  O Minibol y cuchilla multiusos de acero inoxidable 
 Mezclar		Salsa para pasta Pesto Salsa de tomate Salsas Masa para tartas Masa para pasteles	
 Trocear fino  Trocear grueso	 	Frutas (blandas) Patatas Tomates Verduras (blandas)	Disco para trocear ajustable 
 Cortar en tiras medianas  Cortar en tiras finas	 	Queso Chocolate Frutas (duras) Verduras (duras)	Disco para cortar en tiras reversible 
 Amasar		Masa de levadura	Cuchilla para masa de plástico 
 Batir		Huevos	Batidor de huevos 

! 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

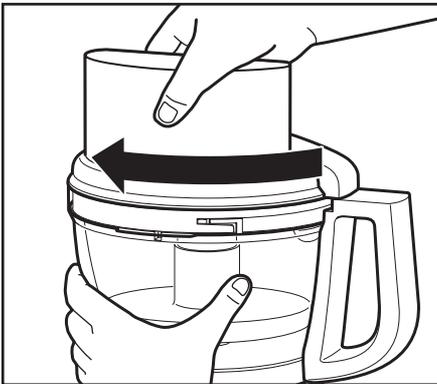
Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave el bol de trabajo, la tapa, el minibol, los empujadores del tubo de alimentación, los discos y las cuchillas a mano o en el lavavajillas (consulte la sección "Cuidado y limpieza").

Cómo retirar la tapa del bol de trabajo

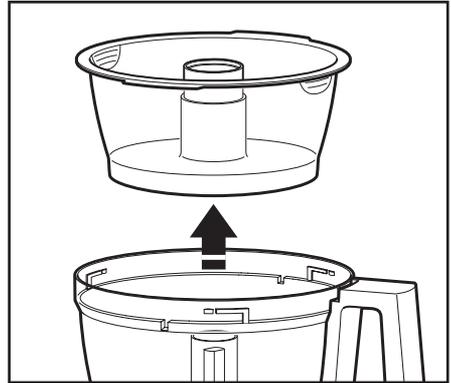
Su procesador de alimentos viene con un bol de trabajo con una tapa instalada y un minibol en su interior.

Para retirar la tapa del bol de trabajo antes del primer lavado:

1. Agarre el tubo de alimentación de la tapa del bol de trabajo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para soltar la tapa.



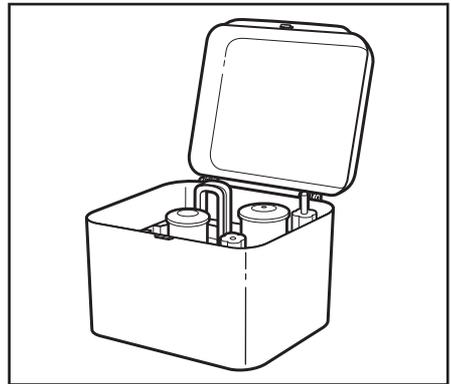
2. Tire del minibol para sacarlo



Almacenamiento de las piezas

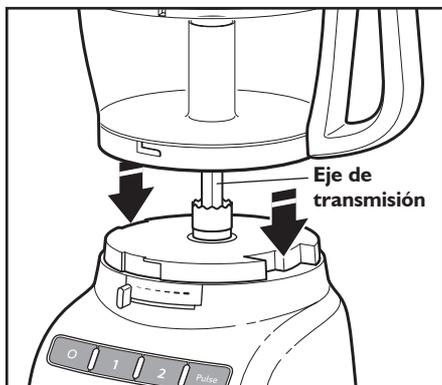
Una vez lavados, los discos, el eje y cuchillas deben almacenarse en la caja que se incluye, en un lugar fuera del alcance de los niños.

El minibol puede situarse en el interior del bol de trabajo para facilitar el almacenamiento.

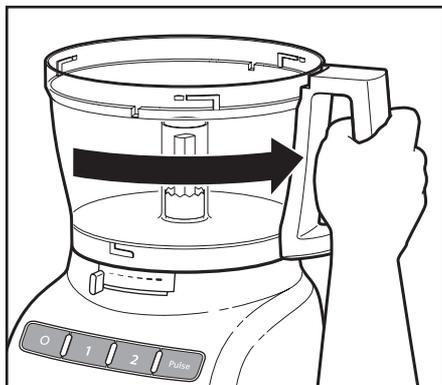


Fijación del bol de trabajo

1. 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.
2. Coloque el bol de trabajo en la base, alineando las partes salientes con las muescas de la base. El orificio del centro debe encajar en el eje de transmisión.



3. Agarre la empuñadura del bol de trabajo y gire el bol en el sentido contrario de las agujas del reloj para fijarlo a la base.



Seleccione el accesorio que desea utilizar e instálelo siguiendo las instrucciones que se indican en las páginas siguientes.

Fijación de la tapa del bol de trabajo

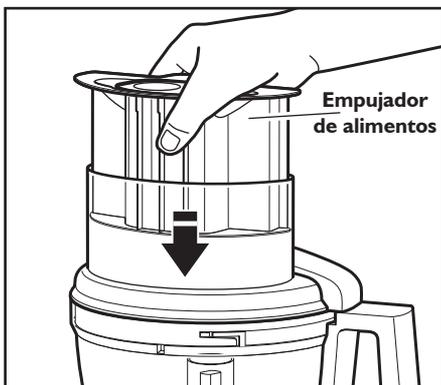
NOTA: Asegúrese de instalar el accesorio que desea utilizar antes de colocar la tapa del bol de trabajo.

1. Coloque la tapa del bol de trabajo situando el tubo de alimentación a la izquierda de la empuñadura del bol. Agarre el tubo de alimentación y gire la tapa a la derecha hasta que quede fijada.



2. Inserte el empujador de alimentos en el tubo de alimentación 3 en 1. Consulte la sección "Uso del tubo de alimentación 3 en 1" para obtener más información sobre el proceso de alimentos de tamaños distintos.

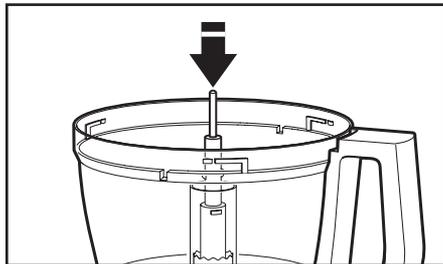
NOTA: Su procesador de alimentos no funcionará a menos que el bol de trabajo y la tapa estén debidamente fijadas a la base, y el empujador grande insertado hasta la línea de llenado máximo del tubo de alimentación (aproximadamente hasta la mitad).



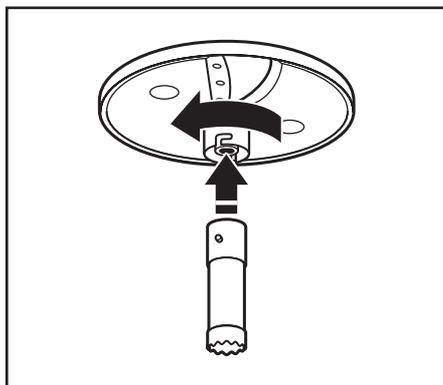
Montaje del disco para trocear ajustable

IMPORTANTE: El disco para trocear ajustable puede instalarse en un solo sentido.

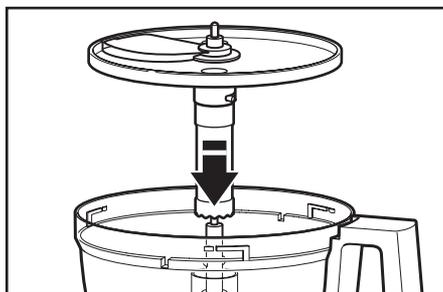
1. Tras instalar el bol de trabajo, coloque el adaptador de transmisión en el eje de transmisión de la base.



2. Sujete el disco para trocear ajustable por los dos puntos de agarre, alinee las patillas del adaptador del disco para trocear ajustable con las ranuras en L del disco. Descienda el disco hacia el adaptador y gírelo para encajar las patillas en las ranuras en L.



3. Acople la cuchilla para trocear y su adaptador al adaptador de transmisión.



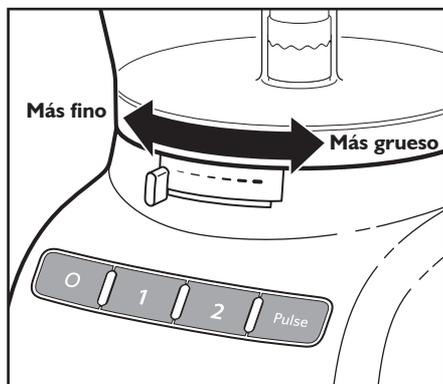
SUGERENCIA: Es posible que tenga que girar el adaptador de disco/de transmisión hasta que descienda y se inserte correctamente.

4. Coloque la tapa del bol de trabajo y asegúrese de que queda bloqueada.



Ajuste del grosor de troceado

Para ajustar el grosor de troceado, desplace la palanca hacia la izquierda para conseguir rebanadas más finas o hacia la derecha para que sean más gruesas.

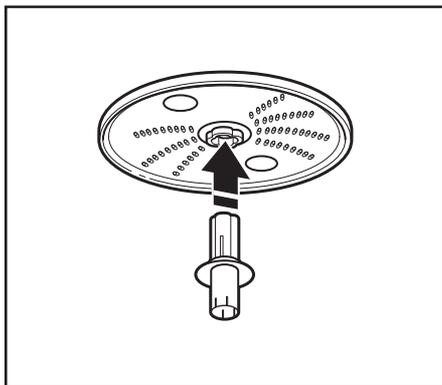


NOTA: La palanca solo funciona con el disco para trocear ajustable. Si la utiliza para ajustar el grosor con otros discos o cuchillas, no tendrá ningún efecto.

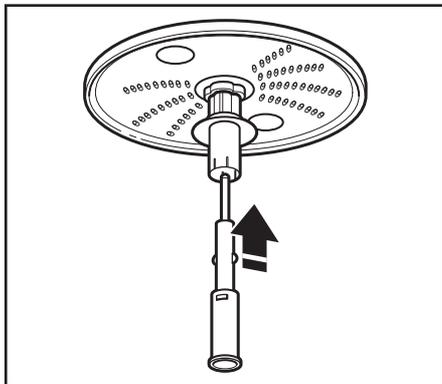
Montaje del disco para cortar en tiras

IMPORTANTE: Cuando utilice el disco para cortar en tiras reversible, coloque el lado deseado (medio/fino) hacia arriba.

1. Sujete el disco por los dos puntos de agarre e inserte su adaptador en el orificio de la parte inferior del disco.

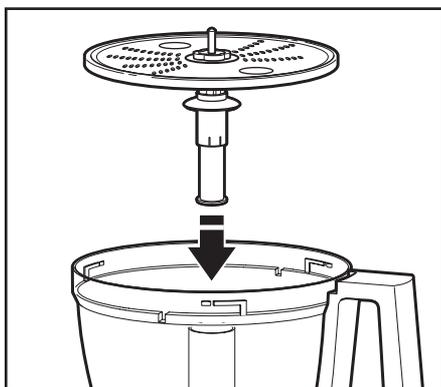


2. Introduzca el adaptador de transmisión en el adaptador para disco todo lo que sea posible hasta que quede acoplado.



3. Tras instalar el bol de trabajo, acople el adaptador de transmisión al eje de transmisión.

SUGERENCIA: Es posible que tenga que girar el adaptador de disco/de transmisión hasta que descienda y se inserte correctamente.



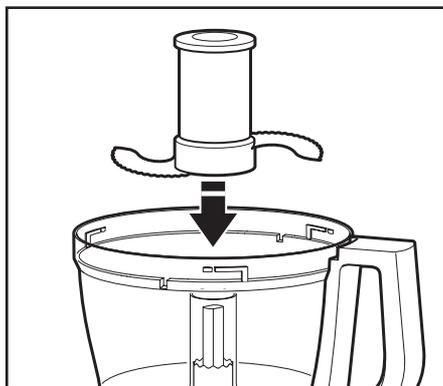
4. Coloque la tapa del bol de trabajo y asegúrese de que queda bloqueada.



Montaje de la cuchilla multiusos y de la cuchilla para masa

IMPORTANTE: La cuchilla multiusos y la cuchilla para masa solo pueden utilizarse con el bol de trabajo.

1. Sitúe la cuchilla en el eje de transmisión.
2. Gire la cuchilla de manera que quede acoplada al eje de transmisión.



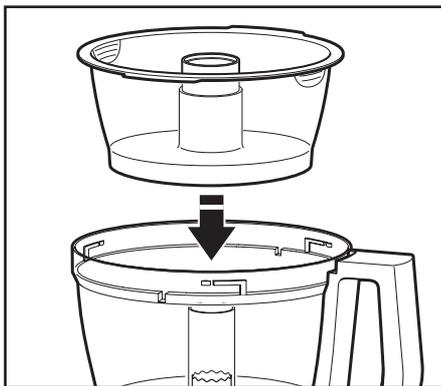
3. Empuje para bloquear: presione con fuerza la cuchilla multiusos hasta que llegue al tope. La cuchilla multiusos dispone de una fijación interna que le permite adherirse con firmeza al centro del bol de trabajo.



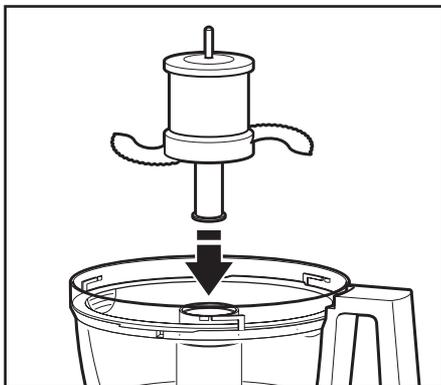
4. Coloque la tapa del bol de trabajo y asegúrese de queda fijada.

Montaje del minibol y de la minicuchilla

1. Sitúe el minibol en el interior del bol de trabajo sobre el eje de transmisión. Gire el minibol hasta que las lengüetas del borde superior del bol encajen en las muescas de la parte superior del bol de trabajo.



2. Inserte el adaptador de transmisión en la minicuchilla y colóquelo en el eje de transmisión. Es posible que tenga que girar la minicuchilla hasta que se acople. Presione con fuerza hasta que quede bloqueada.

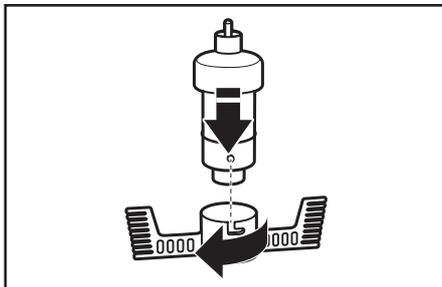


3. Coloque la tapa del bol de trabajo y asegúrese de queda fijada.
4. Para retirar el minibol una vez que los alimentos estén listos, saque la minicuchilla tirando del casquete. A continuación, saque el bol elevándolo verticalmente con la ayuda de los dos puntos de agarre situados en el borde superior del bol.

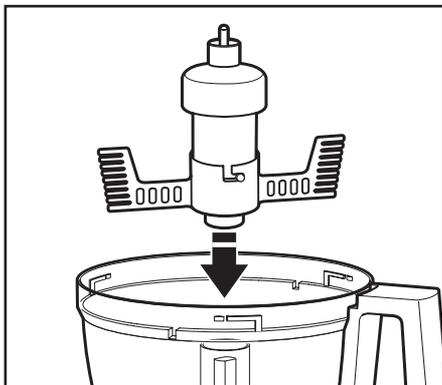
Montaje del batidor de huevos

IMPORTANTE: El batidor de huevos solo puede utilizarse con el bol de trabajo.

1. Asegúrese de que el batidor de huevos está montado correctamente. Si se han desmontado las dos piezas para limpiarlas, alinee la patilla del adaptador del batidor de huevos con la ranura del batidor de huevos y gírelo para que quede encajado.



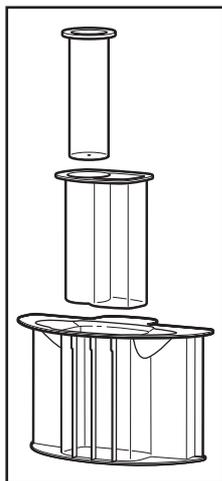
2. Tras instalar el bol de trabajo en la base, sitúe el batidor de huevos en el eje de transmisión.



3. Gire el batidor de huevos de manera que quede acoplado al eje de transmisión.
4. Coloque la tapa del bol de trabajo y asegúrese de queda fijada.

Uso del tubo de alimentación 3 en 1

El tubo de alimentación 3 en 1 incluye un empujador de alimentos de tres piezas. Utilice el empujador de alimentos grande para incorporar alimentos de gran tamaño. Inserte los empujadores interiores para utilizar los tubos de alimentación mediano o pequeño para incorporar alimentos más pequeños.



Para trocear o cortar en tiras ingredientes pequeños, inserte el prensador de alimentos de tres piezas en el tubo de alimentación y, a continuación, saque el empujador pequeño. El empujador pequeño y su tubo sirven para incorporar alimentos pequeños o finos, como zanahorias o tallos de apio. Cuando no utilice el tubo de alimentación pequeño, asegúrese de bloquear el empujador pequeño.

Para verter lentamente aceite u otros ingredientes líquidos en el bol de trabajo, llene el empujador pequeño con la cantidad deseada de líquido. El ingrediente líquido se verterá a un ritmo constante a través del pequeño orificio situado en la parte inferior del empujador.

! ADVERTENCIA



Peligro: cuchilla giratoria

Utilice siempre el empujador de alimentos.

No toque las aberturas.

Manténgalo alejado de los niños.

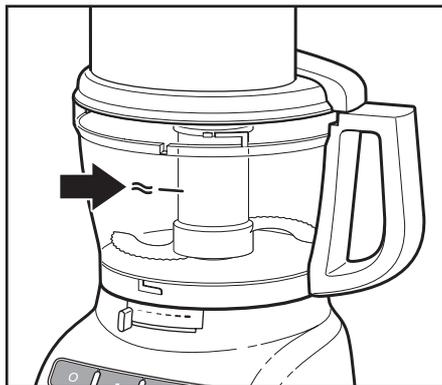
Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.

Antes del uso

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

Nivel máximo de líquido

Esta línea del bol de trabajo indica el nivel máximo de líquido que se puede utilizar con el procesador de alimentos.



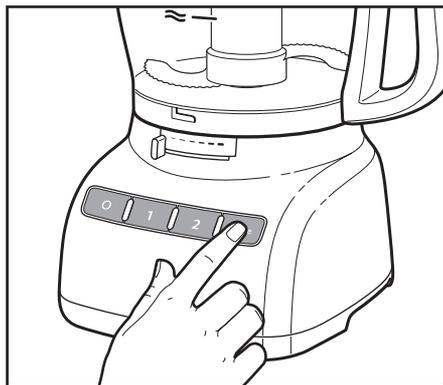
Uso de los controles de velocidad 1 y 2

1. Para encender el procesador de alimentos, pulse el botón de velocidad 1 (velocidad lenta, para alimentos blandos) o el botón de velocidad 2 (velocidad alta, para alimentos duros). El procesador de alimentos funcionará de forma continua y se iluminará el indicador luminoso.
2. Para detener el procesador de alimentos, pulse el botón **O** (apagado). Se apagará el indicador luminoso y la cuchilla o el disco se detendrán transcurridos unos segundos.
3. 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.

NOTA: Si el procesador de alimentos no funciona, asegúrese de que el bol de trabajo y la tapa están correctamente fijados a la base (consulte la sección "Instalación del procesador de alimentos").

Uso del control Pulse (Impulso)

El control Pulse (Impulso) permite precisar el control de la duración y la frecuencia de proceso. Resulta ideal para alimentos que precisan un proceso rápido y ligero. Pulse y mantenga pulsado el botón Pulse (Impulso) para comenzar a una velocidad alta y suéltelo para detener la operación.



⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

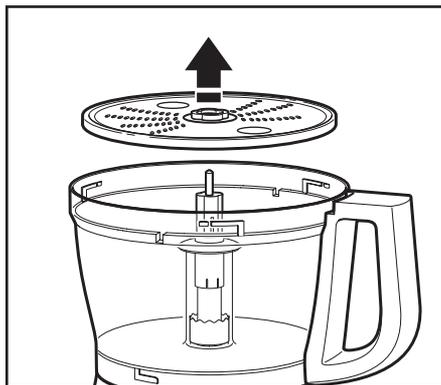
**Manipule las cuchillas con cuidado.
Si no se siguen estas indicaciones
se pueden producir cortes.**

Extracción de alimentos procesados

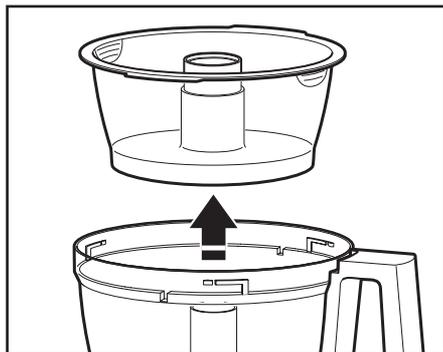
1. Pulse el botón **O** (apagado).
2. Desenchufe el procesador de alimentos antes de desmontar las piezas.
3. Gire la tapa del bol de trabajo a la derecha para retirarla.



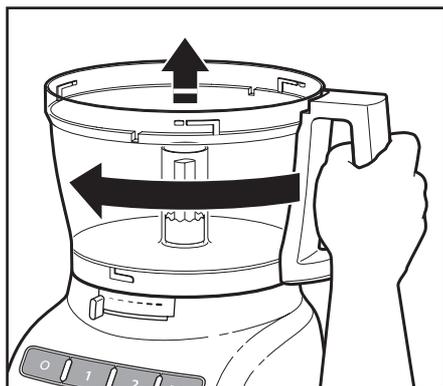
4. Si hay un disco instalado, retírelo antes de sacar el bol. Sujete el disco por los dos puntos de agarre y levántelo verticalmente. Retire el adaptador.



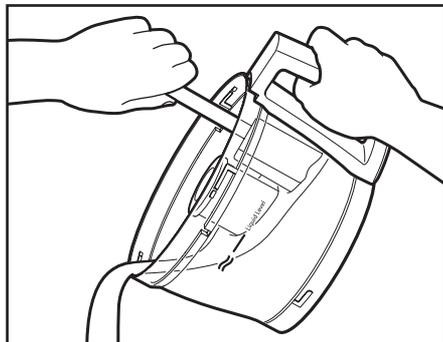
5. Si está instalado el minibol, sujételo por los dos puntos de agarre situados en su borde superior para retirarlo.



6. Gire el bol de trabajo hacia la izquierda para liberarlo de la base y levántelo para sacarlo.



7. La cuchilla multiusos puede retirarse del bol de trabajo antes de vaciar el contenido, pero si lo desea, puede dejarla. A continuación, retire los alimentos del bol y de la cuchilla con la ayuda de una espátula.



! ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

Manipule las cuchillas con cuidado. Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.

1. Pulse el botón O (apagado).
2. Desenchufe el procesador de alimentos antes de limpiarlo.
3. Limpie la base y el cable de alimentación con un paño tibio enjabonado y, después, con un paño húmedo. A continuación, séquelos con un paño suave. No utilice detergentes abrasivos ni estropajos.
4. Tenga en cuenta que estos boles sin BPA (BISFENOL-A) requieren un cuidado especial. Si decide utilizar el lavavajillas en lugar de lavar a mano, respete los siguientes consejos.

- Todas las piezas pueden lavarse en la **bandeja superior** del lavavajillas.
 - Evite recostar el bol sobre uno de sus lados.
 - No utilice los programas que aplican altas temperaturas.
5. Si lava algunas piezas a mano, no utilice detergentes abrasivos ni estropajos. Podrían rayar o empañar el bol de trabajo y la tapa. Asegúrese de secar bien todas las piezas tras lavarlas.
 6. Para evitar dañar el sistema de bloqueo, guarde siempre el bol de trabajo y la tapa en la posición de desbloqueo cuando no se utilicen.
 7. Enrolle el cable de alimentación alrededor del bol de trabajo. Enganche el enchufe al cable para evitar que se dañe.
 8. Los discos, el eje y las cuchillas deben guardarse en la caja que se incluye, en un lugar fuera del alcance de los niños.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

! ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

Manipule las cuchillas con cuidado. Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.

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. Córte las 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:

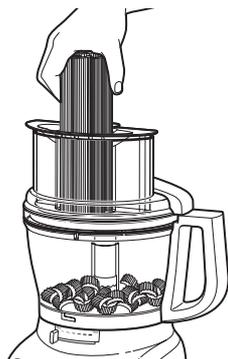
No intente procesar nunca queso que no pueda perforarse con la punta de un cuchillo afilado. Se recomienda utilizar la cuchilla multiusos. Corte el queso en trozos de 2,5 cm e introdúzcalos en el bol de trabajo. En primer lugar aplique impulsos cortos hasta que quede picado en trocitos grandes. A continuación, 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. Procéselas 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. Procéselas 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. Procésela 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. Procéselas 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 350 g de harina.

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. 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. Si va a utilizar líquidos, incorpórelos hasta alcanzar el nivel máximo, según se describe en la sección "Utilización del procesador de alimentos - Nivel máximo de líquido". 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 235 mL de líquidos o 120 mL 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

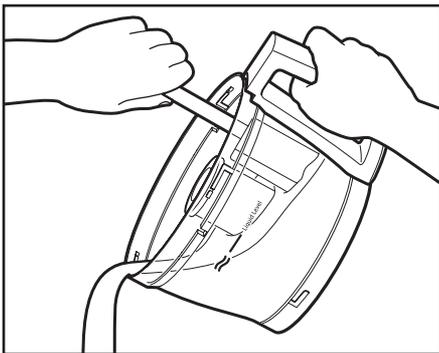


CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

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 demasiado los alimentos.
- 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.
- 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

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.
- Presione únicamente un botón al mismo tiempo. El procesador de alimentos no funciona si se presiona más de un botón al mismo tiempo.
- ¿Está enchufado el procesador de alimentos?
- ¿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 vuelva a intentarlo.

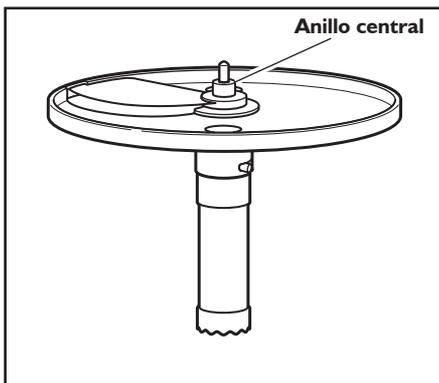
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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 estándar.
- 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 "Servicio y garantía".

SERVICIO Y GARANTÍA

Garantía del procesador de alimentos de uso doméstico KitchenAid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
<p>Para Europa, Australia y Nueva Zelanda:</p> <p>Para el modelo 5KFP1335: Tres 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 en los materiales o en la mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid puede realizar las reparaciones.</p>	<p>A. Reparaciones cuando el procesador de alimentos se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos.</p> <p>B. Daños ocasionados por accidente, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación/funcionamiento que no sea conforme con los códigos eléctricos locales.</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.

Condiciones de la garantía

RIVER INTERNATIONAL, S.A., garantiza sus artículos durante un año, a partir de la fecha de compra, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.*

ARTÍCULO _____ MARCA _____ MODELO _____

FECHA DE COMPRA _____

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR _____

DATOS DE COMPRADOR:

D./Dña: _____, D.N.I. _____

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, Tlfno.: 93-201.37.77. Fax: 93-202.38.04.

Presente al S.A.T. esta GARANTÍA cumplimentada o la Factura de compra.

* Como Consumidor de este artículo goza Vd. de los derechos que le reconoce la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo 23/2003 (B.O.E. 11-07-03), en las condiciones que la misma establece. Recuerde que la fecha acreditada mediante el documento de compra, inicia el período de dos años previsto en la Ley.

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL, S.A.

C/Beethoven 15

08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04



FOR THE WAY IT'S MADE.

www.riverint.com
www.KitchenAid.eu

W10505785A

© 2012. Todos los derechos reservados.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.