



SOMMARIO

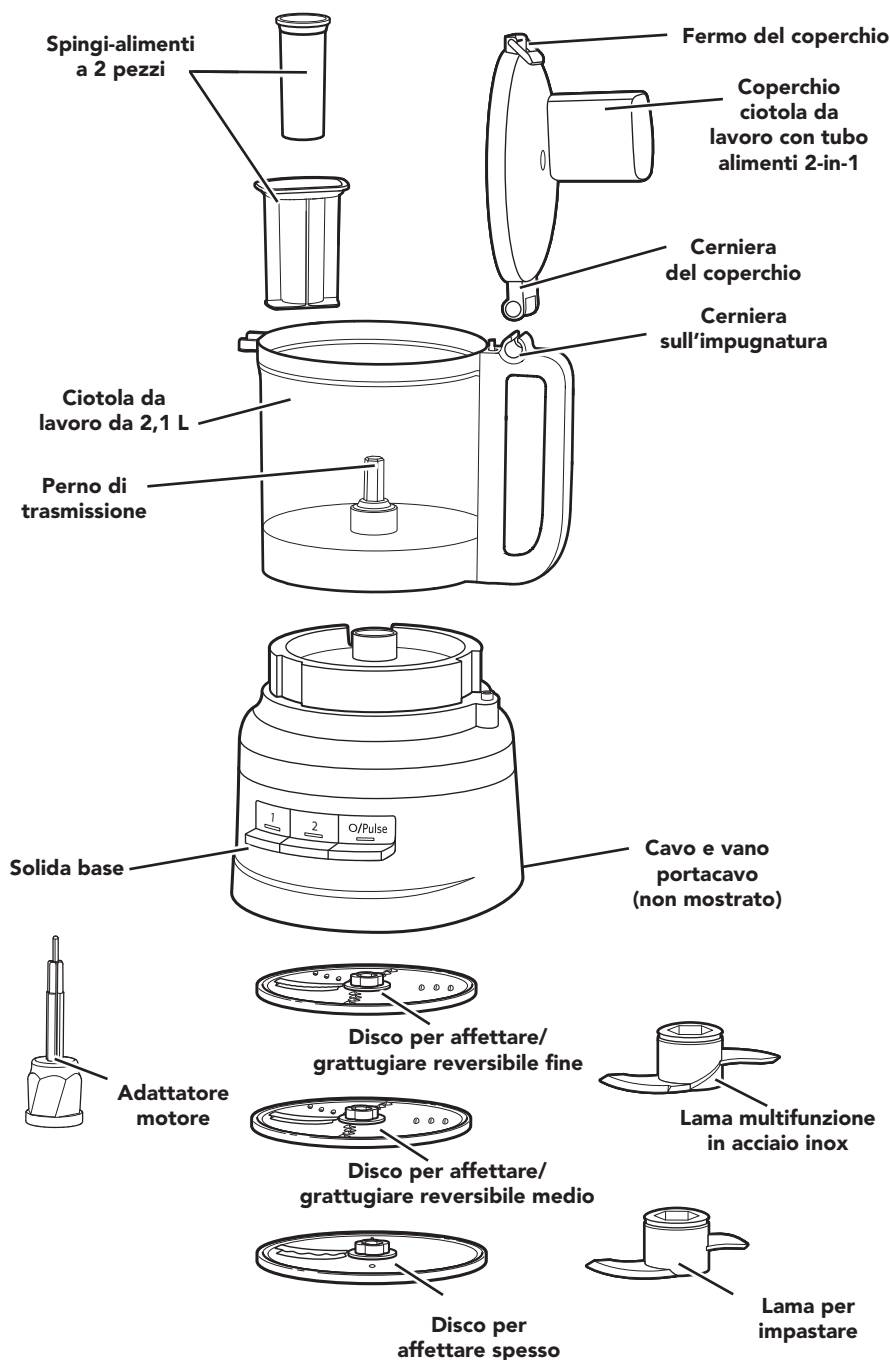
COMPONENTI E FUNZIONI.....	66
Componenti e accessori.....	66
SICUREZZA DEL FOOD PROCESSOR.....	67
Precauzioni importanti.....	67
Requisiti elettrici.....	70
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica.....	70
USO DEL FOOD PROCESSOR.....	71
Guida alla selezione degli accessori.....	71
Preliminari al primo utilizzo.....	72
Montaggio del food processor.....	72
Installazione della lama multifunzione o della lama per impastare.....	73
Installazione del disco per affettare/grattugiare reversibile o del disco per affettare.....	74
Uso del food processor.....	75
Uso del tubo alimenti 2-in-1.....	76
Rimozione del cibo lavorato.....	76
CONSIGLI UTILI.....	77
Uso della lama multifunzione.....	77
Uso del disco per affettare/grattugiare reversibile o del disco per affettare.....	78
Uso della lama per impastare.....	79
Suggerimenti.....	80
MANUTENZIONE E PULIZIA.....	81
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	82
GARANZIA E ASSISTENZA.....	83

ITALIANO



COMPONENTI E FUNZIONI

COMPONENTI E ACCESSORI





SICUREZZA DEL FOOD PROCESSOR

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue:

 **PERICOLO**

Se non si osservano immediatamente le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

 **AVVERTENZA**

Se non si osservano le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

Tutte le norme di sicurezza segnalano il potenziale rischio, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e illustrano le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

ITALIANO

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito.

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il food processor in acqua né in altri liquidi.
3. Spegnerne l'apparecchio, quindi staccare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di applicare o rimuovere gli accessori e prima della pulizia. Per staccare la spina, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
4. Solo per l'Unione Europea: questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.



SICUREZZA DEL FOOD PROCESSOR

5. Solo per l'Unione Europea: gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, a patto che vengano loro offerte supervisione e istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e ai potenziali rischi. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
6. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
7. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
8. Non toccare le parti in movimento.
9. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e dopo anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni.
10. Qualora il cavo di alimentazione sia danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore, presso un centro di assistenza autorizzato o da altro personale qualificato al fine di ridurre al minimo il rischio che si verifichino problemi.
11. L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
12. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
13. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
14. Fare attenzione quando si versa liquido caldo nel food processor perché l'improvviso riscaldamento potrebbe provocare fuoriuscite.





SICUREZZA DEL FOOD PROCESSOR

15. Per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone e non danneggiare il food processor, non avvicinare mai mani o utensili alle lame o ai dischi in movimento mentre è in funzione. Si può usare una spatola, ma soltanto quando il food processor non è in funzione.
16. Le lame sono affilate. Fare molta attenzione quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota la caraffa e durante la pulizia.
17. Al fine di ridurre al minimo il rischio di lesioni, non montare mai la lama o i dischi sulla base senza aver prima posizionato correttamente la ciotola.
18. Prima di azionare l'apparecchio, assicurarsi che il coperchio sia fissato saldamente.
19. Non inserire mai il cibo con le mani. Utilizzare sempre lo spingi-alimenti.
20. Non tentare di forzare il fermo del coperchio.
21. Non riempire la ciotola oltre la riga di livello massimo (o la capacità massima segnalata), per evitare il rischio di danni al coperchio o alla ciotola.
22. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
23. Questo apparecchio deve essere utilizzato in un contesto domestico o per applicazioni simili, ad esempio:
 - cucine di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - fattorie;
 - hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale (uso diretto da parte degli ospiti);
 - bed and breakfast.

ITALIANO

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI



SICUREZZA DEL FOOD PROCESSOR

REQUISITI ELETTRICI

Voltaggio: 220-240 Volt

Frequenza: 50-60 Hertz

NOTA: se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA ELETTRICA

Smaltimento del materiale da imballo

Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo  ed è 100% riciclabile. Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.



- Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

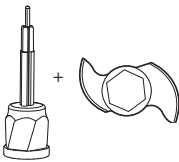
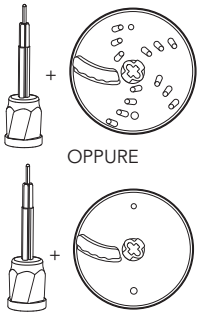
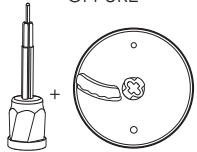
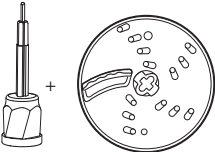
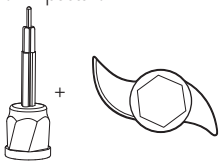
Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.





USO DEL FOOD PROCESSOR

GUIDA ALLA SELEZIONE DEGLI ACCESSORI

AZIONE	IMPOSTAZIONE	ALIMENTO	ACCESSORIO
Triturare	1 o O/Pulse	Formaggio Cioccolato Frutta Erbe fresche	
Sminuzzare o ridurre in purea	2 o O/Pulse	Frutta secca Tofu Verdura	
Mescolare	1	Sugo per pasta Pesto Intingoli Salse Pastelle Impasti	
Affettare	1	Frutta (morbida) Patate Pomodori Verdura (morbida)	 OPPURE 
	2	Formaggio Cioccolato Frutta (dura) Verdura (dura)	
Grattugiare (spessore da fine a medio)	1	Patate Verdura (morbida)	
	2	Cavolo Formaggio Cioccolato Frutta (dura) Verdura (dura)	
Impastare	O/Pulse o 2	Pasta lievitata	

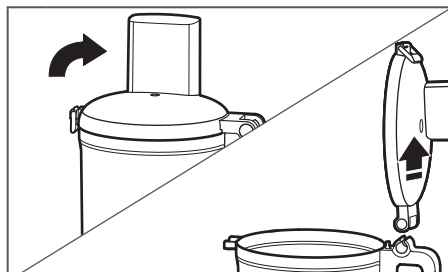
ITALIANO



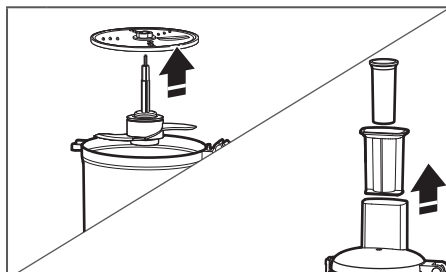
USO DEL FOOD PROCESSOR

PRELIMINARI AL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'accessorio food processor per la prima volta, lavare a mano o in lavastoviglie tutti i componenti e gli accessori (consultare la sezione "Pulizia del food processor"). Il food processor è stato pensato per contenere all'interno della ciotola da lavoro tutti i suoi accessori.



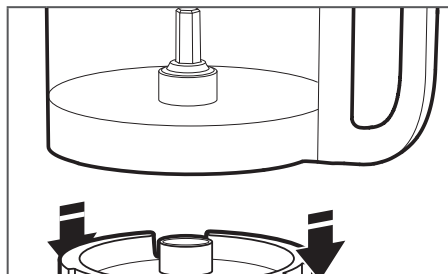
1 Sollevare il fermo per sbloccare il coperchio. Inclinare all'indietro il coperchio della ciotola da lavoro e sollevarlo dritto sganciando la cerniera del coperchio dalla cerniera sull'impugnatura.



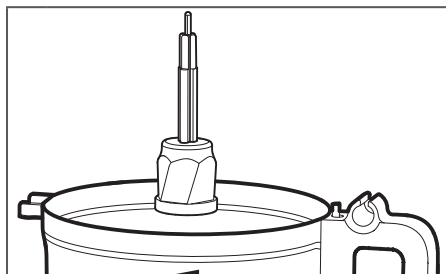
2 Rimuovere tutti i pezzi e gli accessori dalla ciotola da lavoro e sollevare lo spingi-alimenti dal tubo alimenti.

MONTAGGIO DEL FOOD PROCESSOR

IMPORTANTE: collocare il food processor su un piano di lavoro asciutto e stabile, avendo cura di posizionare i comandi davanti. Non collegare il food processor all'alimentazione finché non è completamente montato.



1 Posizionare la ciotola da lavoro sulla base, allineando l'impugnatura con il bottone sollevato a destra della base. La ciotola deve incastrarsi in posizione e, se posizionata correttamente, deve essere a filo con la base.



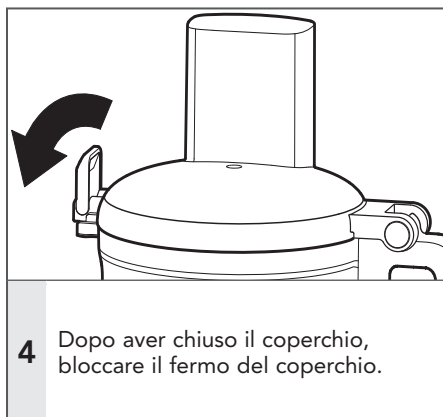
2 Montare l'adattatore motore nella ciotola da lavoro, spingendolo sul perno di trasmissione.





USO DEL FOOD PROCESSOR

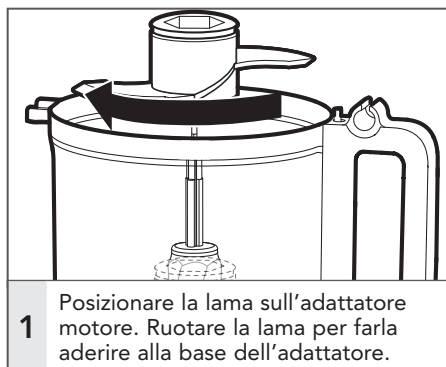
NOTA: per un montaggio più agevole, installare la lama o il disco desiderati prima di posizionare il coperchio sulla ciotola da lavoro.



NOTA: il food processor non funziona se il coperchio della ciotola da lavoro non è ben chiuso e la ciotola da lavoro non è posizionata correttamente sulla base.

ITALIANO

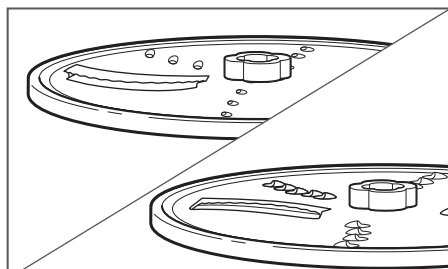
INSTALLAZIONE DELLA LAMA MULTIFUNZIONE O DELLA LAMA PER IMPASTARE





USO DEL FOOD PROCESSOR

INSTALLAZIONE DEL DISCO PER AFFETTARE/GRATTUGIARE REVERSIBILE O DEL DISCO PER AFFETTARE

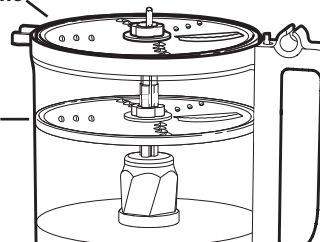


Per affettare: girare il disco in modo che la lama per affettare in rilievo sia rivolta verso l'alto.

- 1** **Per grattugiare:** girare il disco in modo che le piccole lame per grattugiare in rilievo siano rivolte verso l'alto.

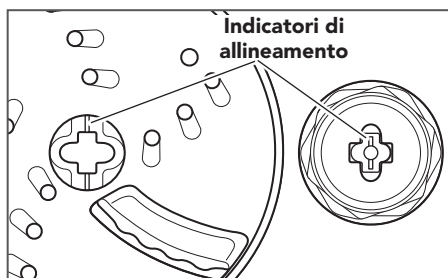
Lavorazione

**Riponi-
mento**



Il disco si può inserire in due posizioni: allineato con la parte superiore della ciotola per lavorare gli alimenti e più in basso, all'interno della ciotola, per riporlo.

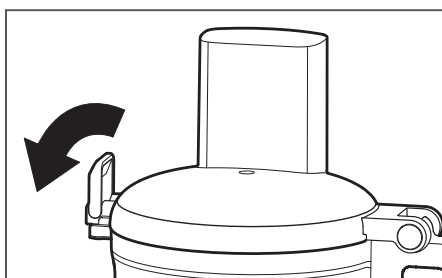
NOTA: quando il disco si trova in basso, funziona ugualmente ma le sue prestazioni non sono ottimali. Per ottenere il massimo delle prestazioni, verificare che il disco sia a filo con il bordo della ciotola.



**Indicatori di
allineamento**

Tenendo il disco dal mozzo centrale, appoggiarlo sull'adattatore motore, facendo combaciare gli indicatori di allineamento del mozzo con quelli dell'adattatore. Il disco deve essere perfettamente orizzontale. Se il disco cade nella posizione di riponimento, sollevarlo, ruotarlo di 90° e reinserirlo.

2



3

Installare il coperchio della ciotola da lavoro e bloccare il fermo.





USO DEL FOOD PROCESSOR

USO DEL FOOD PROCESSOR

AVVERTENZA



Pericolo di lame rotanti.

Servirsi sempre dello spingi-alimenti.

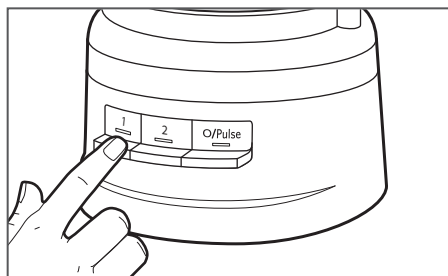
Tenere le dita lontane dalle aperture.

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare amputazioni o tagli.

Prima di attivare il food processor, verificare che la ciotola da lavoro, le lame e il coperchio della ciotola siano montati correttamente sulla base (consultare la sezione "Montaggio del food processor").

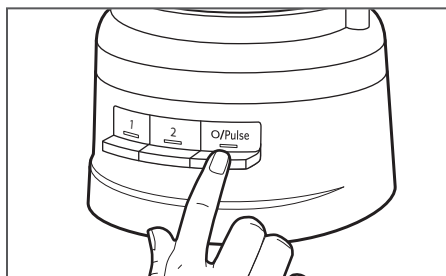
ITALIANO



1

Per accendere, premere 1 o 2. Il food processor funzionerà in modalità continua, con la spia accesa.

Per spegnere, premere nuovamente 1 o 2, oppure premere O/Pulse.



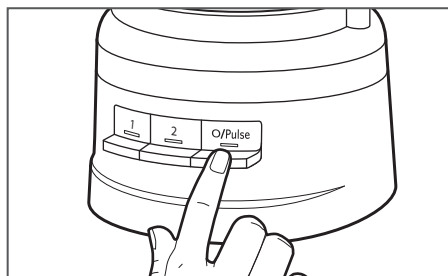
2

Per utilizzare la funzione Pulse:

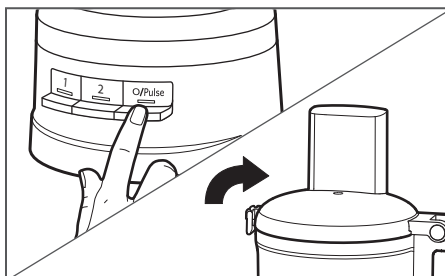
premere O/Pulse per dare impulsi rapidi, o tenerlo premuto se si desidera una lavorazione più duratura. La funzione Pulse funziona solo a velocità elevate. Quando si rilascia il pulsante O/Pulse, il food processor si spegne.



USO DEL FOOD PROCESSOR



- 3** Al termine, premere O/Pulse. La spia si spegne e la lama o il disco rallentano fino a fermarsi.



- 4** Prima di rimuovere il coperchio della ciotola da lavoro, attendere che la lama o il disco si fermino completamente. Assicurarsi di spegnere il food processor prima di rimuovere il coperchio della ciotola da lavoro o prima di scollegare il food processor dall'alimentazione.

USO DEL TUBO ALIMENTI 2-IN-1

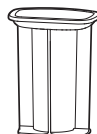
Il tubo alimenti 2-in-1 è dotato di uno spingi-alimenti composto da 2 pezzi. Per affettare o grattugiare alimenti piccoli, inserire lo spingi-alimenti a 2 pezzi nel tubo alimenti.

Utilizzare il tubo alimenti piccolo e lo spingi-alimenti per lavorare cibi piccoli e sottili, come le carote o i gambi di sedano.

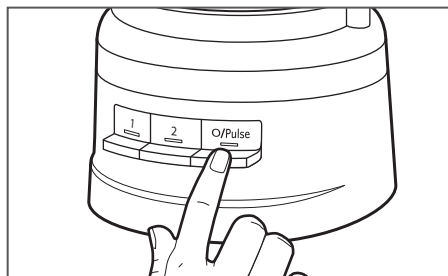
Per aggiungere lentamente olio agli ingredienti, è necessario versare la quantità di olio desiderata nello spingi-alimenti piccolo. Il piccolo foro nella parte inferiore dello spingi-alimenti consentirà il passaggio dell'olio in modo uniforme.



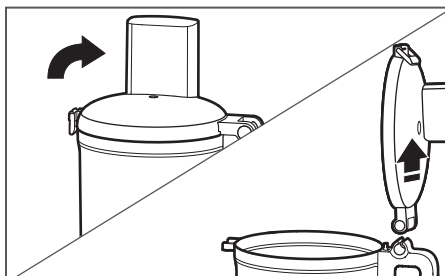
**Spingi-alimenti
a 2 pezzi**



RIMOZIONE DEL CIBO LAVORATO



- 1** **Spegnere il food processor:** premere il pulsante O/Pulse e scollegare il food processor dall'alimentazione prima di smontarlo.

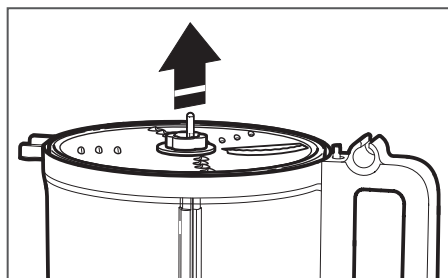


- 2** Sollevare il fermo per sbloccare il coperchio della ciotola da lavoro e rimuovere il coperchio sollevandolo.



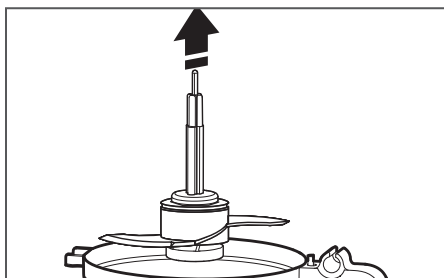


USO DEL FOOD PROCESSOR



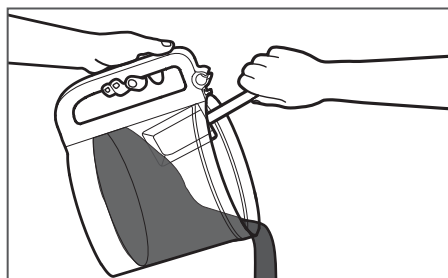
3

Se si sta utilizzando un disco, rimuoverlo prima di rimuovere la ciotola. Tenendo il disco dal mozzo centrale, sollevarlo diritto verso l'alto.



4

Rimuovere l'albero di trasmissione e la lama multiuso, se montata. Quando si rimuove l'albero di trasmissione, la lama rimane applicata ad esso.



5

Per rimuovere gli ingredienti dalla ciotola con una spatola, sollevare la ciotola da lavoro dalla base.

ITALIANO

CONSIGLI UTILI

USO DELLA LAMA MULTIFUNZIONE



Per tritare frutta o verdura fresca:

pelare, privare della parte centrale e/o rimuovere i semi. Per ottenere risultati più uniformi, tagliare gli alimenti a pezzetti di 2,5-3,75 cm. Lavorare gli alimenti utilizzando la funzione Pulse o la velocità 1, fino a ottenere la grandezza desiderata. Raschiare i lati della ciotola, se necessario.

Per ridurre in purea frutta o verdura cotta (tranne le patate):

aggiungere 60 ml del liquido della ricetta ogni 235 ml di frutta o verdura. Lavorare il tutto, con impulsi brevi, fino ad ottenere una grana fine. Poi lavorare in modalità continua fino a ottenere la grandezza desiderata. Raschiare i lati della ciotola, se necessario.

Per preparare il purè di patate:

utilizzando il disco per grattugiare, tritare le patate bollite e calde. Sostituire il disco per grattugiare con la lama multifunzione. Aggiungere burro ammorbidito, latte e condimento. Azionare tre o quattro volte l'opzione Pulse, per 2-3 secondi ogni volta, fino a quando le patate sono omogenee e il latte è stato assorbito. Non lavorare per troppo tempo.

Per tritare frutta essiccata

(o appiccicosa): gli alimenti devono essere freddi. Aggiungere 60 ml della farina della ricetta ogni 120 ml di frutta essiccata. Poi lavorare la frutta, con impulsi brevi, fino a ottenere la grandezza desiderata.





CONSIGLI UTILI

Per tritare finemente la scorza degli agrumi: con un coltello affilato, tagliare la scorza colorata (senza membrana bianca) degli agrumi. Tagliare la scorza a strisciole. Tritare finemente.

Per sminuzzare l'aglio o tagliare le erbe fresche o piccole quantità di verdura: con il food processor in funzione, aggiungere gli alimenti attraverso il tubo alimenti. Tritare. Per ottenere un risultato migliore, asciugare bene la ciotola da lavoro e le erbe prima di tritare.

Per tritare frutta secca o ottenerne una crema spalmabile: lavorare fino a 710 ml di frutta secca fino a ottenere la grana desiderata, utilizzando brevi impulsi di 1-2 secondi. Per una grana più grossolana, lavorare piccole quantità per volta, con uno o due impulsi di 1-2 secondi ciascuno. Per una grana più sottile aumentare la frequenza degli impulsi. Per preparare burro di frutta secca, lavorare in modo continuo fino a ottenere una pasta liscia. Conservare in frigorifero.

NOTA: se si lavorano frutta secca e altri alimenti duri, la finitura superficiale dell'interno della ciotola potrebbe graffiarsi.

Per tritare carne cotta o cruda, pollame o frutti di mare, seguire la procedura seguente: gli alimenti devono essere ben freddi. Tagliare a pezzetti di 2,5 cm. Lavorare fino a 455 g per volta fino alla finezza desiderata, utilizzando brevi impulsi di 1-2 secondi. Se necessario passare una spatola morbida sulle pareti della ciotola.

Per sbriciolare pane, biscotti o cracker: sminuzzare in pezzi di circa 3,75-5 cm. Lavorare quanto desiderato. Per ottenere pezzi più grossi, somministrare due a tre impulsi da 1-2 secondi ognuno. Quindi lavorare quanto desiderato.

Per incorporare il cioccolato in una ricetta: unire il cioccolato e lo zucchero necessari per la ricetta nella ciotola da lavoro. Tritare finemente. Scaldare l'ingrediente liquido della ricetta. Con il food processor in funzione, versare il liquido caldo attraverso il tubo alimenti. Lavorare fino a ottenere un composto uniforme.

Per grattugiare formaggi a pasta dura, come il parmigiano e il pecorino romano: non tentare mai di grattugiare formaggi che non possono essere incisi con la punta di un coltello affilato. Per grattugiare formaggi a pasta dura, è possibile utilizzare la lama multifunzione. Tagliare il formaggio in pezzi da circa 2,5 cm. Metterlo nella ciotola da lavoro. Lavorarlo, con impulsi brevi, fino ad ottenere una grana piuttosto grossa. Lavorare in modalità continua per tritare finemente. È possibile aggiungere pezzi di formaggio dal tubo alimenti mentre il food processor è in funzione.

USO DEL DISCO PER AFFETTARE/GRATTUGIARE REVERSIBILE O DEL DISCO PER AFFETTARE

AVVERTENZA



Pericolo di lame rotanti.

Servirsi sempre dello spingi-alimenti.

Tenere le dita lontane dalle aperture.

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

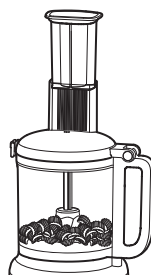
Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare amputazioni o tagli.



Per affettare o grattugiare frutta e verdura lunga e con diametro piuttosto

ridotto, come il sedano, le carote e le banane: tagliare gli alimenti in modo da riuscire a inserirli facilmente nel tubo alimenti in senso verticale o orizzontale e pressare bene perché gli alimenti restino in posizione. Non pressare troppo o gli alimenti non riusciranno a spostarsi.

Lavorare utilizzando una pressione costante con il pestello, oppure usare il lato piccolo del pestello in due parti. Inserire gli alimenti in verticale nel tubo e utilizzare il pestello piccolo per lavorare gli alimenti.





CONSIGLI UTILI

Per affettare o grattugiare frutta e verdura tonda, come le cipolle, le mele e i peperoni verdi:

pelare, privare della parte centrale e rimuovere i semi. Tagliare a metà o in quarti per inserire nel tubo alimenti. Posizionare nel tubo alimenti. Lavorare esercitando una pressione uniforme con lo spingi-alimenti.

Per affettare o grattugiare frutta e verdura piccola, come le fragole, i funghi e i ravanelli:

posizionare gli alimenti a strati in verticale o in orizzontale all'interno del tubo alimenti. Riempire completamente il tubo alimenti per far sì che il contenuto sia posizionato correttamente. Esercitando una pressione uniforme, lavorare con lo spingi-alimenti o utilizzare il tubo alimenti piccolo nello spingi-alimenti a 2 pezzi. Posizionare il contenuto nel tubo alimenti in senso verticale e utilizzare lo spingi-alimenti piccolo per lavorare il tutto.

Per affettare carne e pollame non completamente cotti, come la carne saltata:

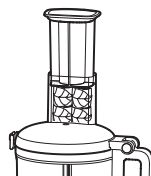
tagliare o arrotolare gli alimenti per riuscire a infilarli nel tubo alimenti. Avvolgerli e congelarli finché non si induriscono (da 30 minuti a 2 ore, in base allo spessore). Verificare di riuscire a inciderli con la punta di un coltello affilato. Se non è possibile inciderli, lasciarli scongelare un poco. Lavorare esercitando una pressione uniforme con lo spingi-alimenti.

Per affettare carne e pollame cotti, compresi salame, salame piccante ecc.:

gli alimenti devono essere molto freddi. Tagliare a pezzi per inserire nel tubo alimenti. Lavorare il tutto esercitando una pressione decisa e uniforme con lo spingi-alimenti.

Per tritare spinaci e altri cibi in foglia:

impilare le foglie. Arrotolarle e inserirle dritte nel tubo alimenti. Lavorare esercitando una pressione uniforme con lo spingi-alimenti.



Per grattugiare formaggi a pasta semidura e morbida:

i formaggi a pasta semidura devono essere molto freddi. Per ottenere un risultato migliore, congelare i formaggi a pasta morbida, come la mozzarella, per 10-15 minuti prima di lavorarli. Tagliarli per inserirli nel tubo alimenti. Lavorare esercitando una pressione uniforme con lo spingi-alimenti.

ITALIANO

USO DELLA LAMA PER IMPASTARE



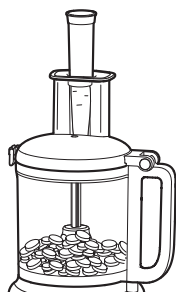
La lama per impastare è stata progettata appositamente per mescolare e impastare la pasta lievitata in maniera rapida e accurata. Per ottenere risultati migliori, non impastare ricette che prevedono più di 710 ml di farina. Utilizzare la funzione O/Pulse per miscelare gli ingredienti asciutti, quindi la velocità 2 quando si aggiungono i liquidi.



CONSIGLI UTILI

SUGGERIMENTI

- Per evitare di danneggiare la lama o il motore, non lavorare mai alimenti talmente duri o congelati da non poter essere forati con la punta di un coltello. Se un alimento duro, ad esempio una carota, si incastra o si blocca sulla lama, arrestare il food processor e rimuovere la lama. Togliere l'alimento dalla lama facendo molta attenzione.
- Non riempire eccessivamente la ciotola da lavoro. Per composti morbidi, riempire la ciotola per 1/2 - 2/3. Per composti più solidi, riempire la ciotola per 3/4. Per i liquidi, la ciotola non deve essere riempita oltre i 2/3. Quando si trita, la ciotola da lavoro non deve essere riempita oltre 1/3 - 1/2.
- Posizionare il disco per affettare/grattugiare in modo che la superficie di taglio si trovi a destra del tubo alimenti. In questo modo, la lama compie una rotazione completa prima di entrare in contatto con gli alimenti.
- Per sfruttare tutta la velocità del food processor, inserire gli ingredienti da tritare nel tubo alimenti mentre il dispositivo è in funzione.
- Alimenti diversi richiedono gradi di pressione diversi per ottenere risultati ottimali quando si grattugia e si affetta. In linea di massima, esercitare una pressione leggera con alimenti dalla consistenza morbida e delicata (fragole, pomodori ecc.), moderata con alimenti dalla consistenza media (zucchine, patate ecc.) e più decisa con alimenti dalla consistenza dura (carote, mele, formaggi a pasta dura, carni parzialmente congelate ecc.).
- È possibile che i formaggi a pasta morbida e semidura si sparpaglino o si attacchino al disco per grattugiare. Per evitare questo inconveniente, grattugiarli solo se sono ben freddi.
- Talvolta i cibi sottili, come le carote o il sedano, si rovesciano all'interno del tubo alimenti, generando fette irregolari. Per risolvere il problema, tagliare gli alimenti a pezzi e pressare il contenuto del tubo alimenti. Per lavorare alimenti piccoli o sottili, sono particolarmente indicati il tubo alimenti piccolo e lo spingi-alimenti a 2 pezzi.
- Per preparare la pastella per dolci o biscotti o l'impasto per il pane veloce, utilizzare la lama multifunzione per amalgamare prima di tutto burro e zucchero. Aggiungere gli ingredienti asciutti per ultimi. Collocare la frutta e la frutta secca in cima all'impasto per evitare di tritarla troppo finemente. Lavorare frutta e frutta secca, con impulsi brevi, finché tutti gli ingredienti non sono ben amalgamati. Non lavorare per troppo tempo.
- Se gli alimenti grattugiati o affettati si accumulano in un lato della ciotola, spegnere il food processor e ridistribuire il contenuto utilizzando la spatola.
- Quando il contenuto raggiunge la parte inferiore del disco per affettare/grattugiare, è necessario rimuoverlo.
- Quando si grattugia o si affetta, è possibile che alcuni pezzi grandi di cibo rimangano incastrati sopra il disco. Questi pezzi possono essere tagliati a mano e aggiunti al resto del contenuto.
- Per togliere gli ingredienti dalla ciotola da lavoro, utilizzare la spatola.
- Organizzare la procedura di lavorazione per limitare al minimo la pulizia della ciotola. Lavorare gli ingredienti asciutti o solidi prima degli ingredienti liquidi.
- Per togliere gli ingredienti facilmente dalla lama multiuso, svuotare la ciotola da lavoro, posizionare di nuovo il coperchio e azionare la lama con l'opzione Pulse per 1-2 secondi per pulirla.
- Una volta rimosso il coperchio della ciotola da lavoro, posizionarlo capovolto sul piano di lavoro. In questo modo, il piano di lavoro resterà pulito.
- Questo food processor non è progettato per le funzioni riportate di seguito.
 - macinare caffè in grani, cereali o spezie dure;
 - tritare ossa o altre parti di alimenti non commestibili;
 - sciogliere frutta o verdura cruda;
 - affettare uova sode o carne a temperatura ambiente.
- Se i componenti di plastica dovessero macchiarsi a causa dei tipi di cibo lavorato, lavarli con il succo di limone.





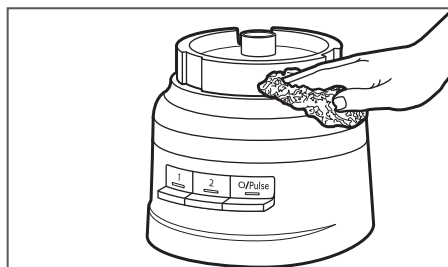
MANUTENZIONE E PULIZIA

PULIZIA DEL FOOD PROCESSOR

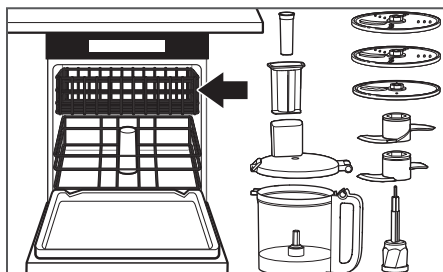
IMPORTANTE: la ciotola senza bisfenolo A richiede una manutenzione speciale. Se si decide di utilizzare la lavastoviglie e di non lavare a mano, seguire attentamente le istruzioni seguenti.



- 1** Premere O/Pulse, quindi scollegare il food processor prima della pulizia.



- 2** Passare la base e il cavo con un panno umido e caldo e pulire con un panno umido. Asciugare accuratamente con un panno morbido. Non usare detergenti o pagliette abrasive. Non immergere la base in acqua né in altri liquidi.



- 3** Tutti i componenti possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie. Non appoggiare la ciotola su un lato. Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente tutti i componenti. Utilizzare un ciclo di lavaggio delicato, come il ciclo normale. Evitare i cicli con temperature elevate.



- 4** È possibile riporre fino a due lame e tre dischi oltre all'adattatore per l'albero di trasmissione all'interno della ciotola di lavoro quando il Food Processor non è in uso. Avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'apposito spazio sul fondo della base, quindi fissare la spina bloccandola nell'alloggiamento.

NOTA: se si lavano i componenti del food processor a mano, evitare l'uso di detergenti o pagliette abrasivi, perché la ciotola da lavoro e il coperchio potrebbero graffiarsi o opacizzarsi.

ITALIANO



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora il food processor non funzioni correttamente, eseguire le verifiche riportate di seguito.

1. La spina del food processor è collegata alla presa di corrente?
2. Verificare che la ciotola e il coperchio siano correttamente allineati e fissati in posizione.
3. Sono stati premuti più pulsanti contemporaneamente?
4. Scollegare il food processor, quindi inserire di nuovo la spina nella presa.

5. Il fusibile del circuito a cui è collegato il food processor funziona correttamente?

Se è presente un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.

6. Può essere necessario far raffreddare il food processor a temperatura ambiente.

Se la spia della velocità si spegne e l'indicatore O/Pulse lampeggia, attendere che l'indicatore O/Pulse si spenga e riprovare. Per raffreddarsi completamente, il food processor potrebbe impiegare da 5-15 minuti.

7. Il motore potrebbe essersi bloccato.

Se la spia della velocità resta accesa e l'indicatore O/Pulse lampeggia, premere il pulsante O/Pulse per resettare il motore.

Il food processor non grattugia o non affetta correttamente:

1. Verificare che il lato del disco con la lama in rilievo sia rivolto verso l'alto nell'adattatore motore.
2. Accertarsi che gli ingredienti possano essere affettati o grattugiati. Consultare la sezione "Consigli utili".
3. Verificare che il disco si trovi nella posizione di lavorazione (vicino alla parte superiore della ciotola) e non in quella di riponimento (in basso e dentro la ciotola).

Se il coperchio della ciotola da lavoro non si chiude quando si utilizza il disco:

1. Controllare che il disco sia montato correttamente e sia ben posizionato sull'adattatore motore.

Se il problema non è dovuto a uno dei punti precedenti, consultare la sezione "Garanzia e assistenza".

Non restituire il food processor al rivenditore. I rivenditori non forniscono il servizio di assistenza.



GARANZIA E ASSISTENZA

GARANZIA DEL FOOD PROCESSOR KITCHENAID

Durata della garanzia	KitchenAid si fa carico del pagamento di	KitchenAid non si fa carico del pagamento di
Europa, Medio Oriente e Africa: 5KFP0919 due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il food processor è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

SERVIZIO CLIENTI

Per qualsiasi dubbio, o per avere informazioni sul centro di assistenza autorizzato KitchenAid più vicino, utilizzare i contatti di seguito.

NOTA: qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.

N. assistenza generica:  00800 3810 4026

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo:
www.KitchenAid.eu

ITALIANO

©2018 Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.

