



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [KitchenAid 5KFP1644 Rosso Mela](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici](#)



5KFP1644



KitchenAid



SOMMARIO

SICUREZZA DEL FOOD PROCESSOR

Precauzioni importanti	88
Requisiti elettrici	89
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica	89

COMPONENTI E FUNZIONI

Componenti e accessori	90
Traduzione delle etichette in inglese sui componenti	92
Scelta dello strumento corretto	94

USO DEL FOOD PROCESSOR

Posizionamento della ciotola da lavoro	96
Montaggio del coperchio e blocco di sicurezza	96
Uso del tubo alimenti 3-in-1	97
Uso del controllo velocità	98
Rimozione del cibo lavorato	98

USO DEGLI ACCESSORI

Preparazione del kit per tagliare a dadini per il primo utilizzo	100
Installazione/Usò del kit per tagliare a dadini	101
Installazione/Rimozione della lama multifunzione	102
Installazione/Rimozione della ciotola dello chef	103
Installazione/Rimozione dei dischi per grattugiare, per patatine fritte e per parmigiano	104
Installazione/Rimozione del disco per affettare	105
Regolazione dello spessore delle fette	105
Installazione/Rimozione della mini-ciotola e della mini-lama	106
Installazione/Rimozione dello spremiagrumi	107
Installazione/Rimozione della frusta o della lama per impasto	108

MANUTENZIONE E PULIZIA 109**SUGGERIMENTI UTILI**

Uso della lama multifunzione	110
Uso del disco per affettare o per grattugiare	111
Uso della lama per impasto	111
Suggerimenti utili	112

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 113**GARANZIA E ASSISTENZA**

Garanzia del food processor KitchenAid	114
Servizio Clienti	114

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.

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.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il food processor in acqua né in altri liquidi.
3. 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.
4. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
6. Non toccare le parti in movimento.
7. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali 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 elettriche o meccaniche.
8. L'utilizzo di utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
9. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
10. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
11. 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 quanto il food processor non è in funzione.
12. Le lame sono affilate. Maneggiarle con cautela.
13. Al fine di minimizzare il rischio di lesioni, non montare mai la lama o i dischi sulla base senza aver prima posizionato correttamente la ciotola.
14. Prima di azionare l'apparecchio, assicurarsi che il coperchio sia fissato saldamente.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- 15. Non inserire mai il cibo con le mani. Utilizzare sempre lo spingi-alimenti.
- 16. Non tentare di forzare il fermo del coperchio.
- 17. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Requisiti elettrici

Voltaggio: 220-240 Volt

Frequenza: 50/60 Hertz

Wattaggio: 650 Watt

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

Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Garantendo lo smaltimento corretto di questa apparecchiatura, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute 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

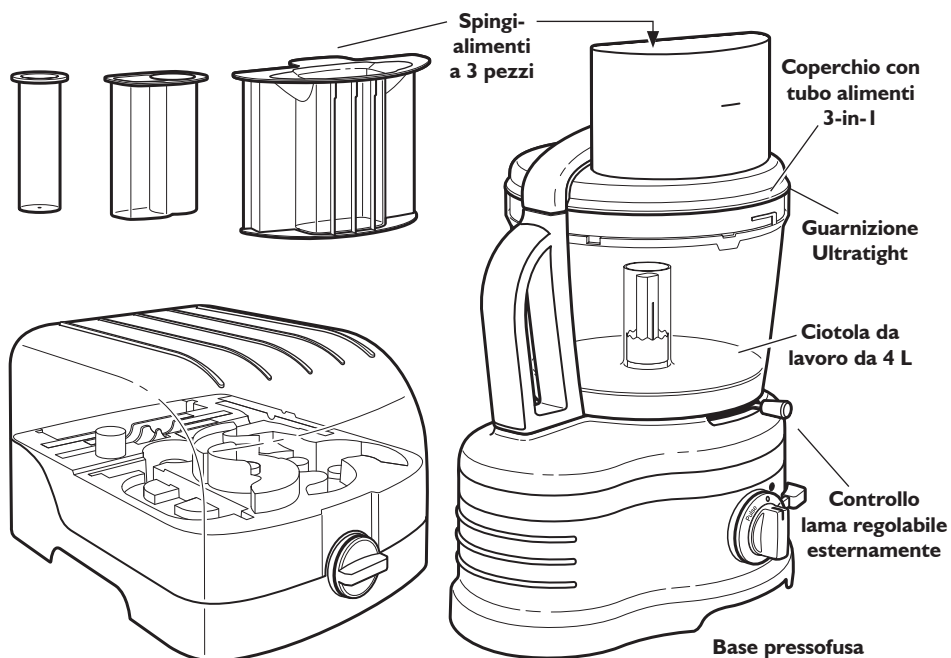
come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltire il apparecchio in conformità alle normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

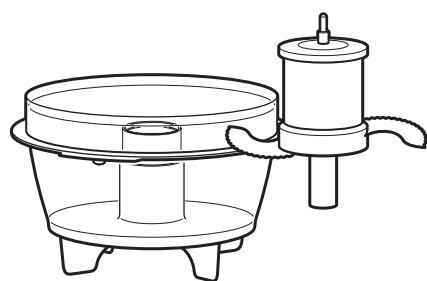
Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

COMPONENTI E FUNZIONI

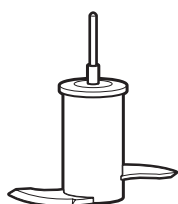
Componenti e accessori



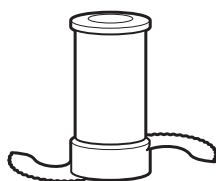
Custodia accessori



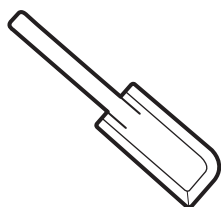
Mini-ciotola da 1 L e mini-lama



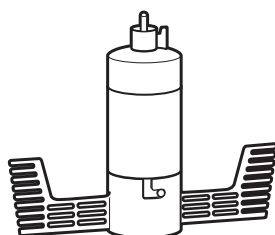
Lama per impasto



Lama multifunzione in acciaio inox



Spatola



Frusta

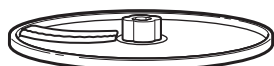
COMPONENTI E FUNZIONI

Componenti e accessori

KIT PER TAGLIARE A DADINI



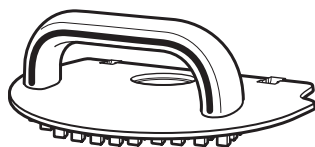
④ Coperchio del kit per tagliare a dadini



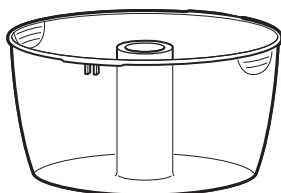
③ Lama del kit per tagliare a dadini da 8 mm



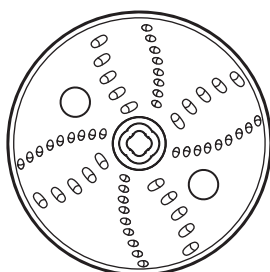
② Griglia del kit per tagliare a dadini



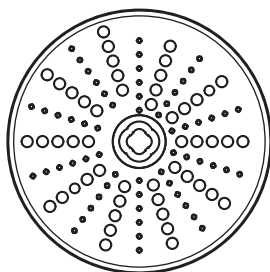
⑤ Strumento di pulizia della griglia da 8 mm



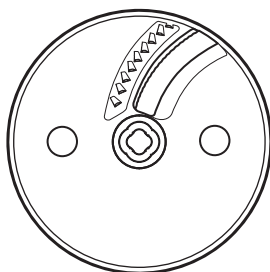
Ciotola dello chef da 2,4 L



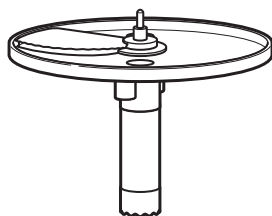
Disco per grattugiare reversibile (2 mm e 4 mm)



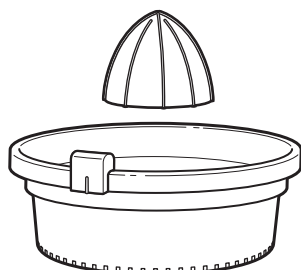
Disco per grattugiare parmigiano/tritare ghiaccio



Disco per patatine fritte



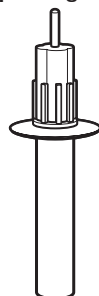
Disco per affettare regolabile esternamente (sottile o spesso)



Spremiagrumi



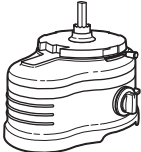
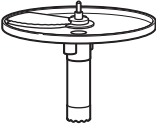
Adattatore per spremiagrumi



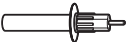
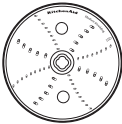
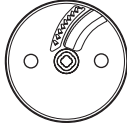
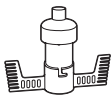
Adattatore per disco

COMPONENTI E FUNZIONI

Traduzione delle etichette in inglese sui componenti

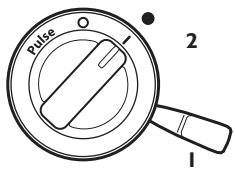
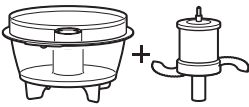
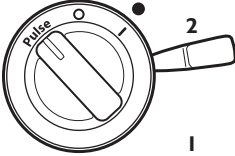
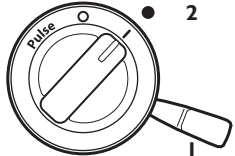
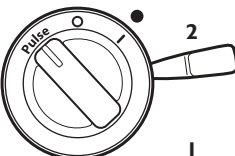
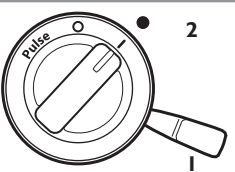
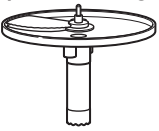
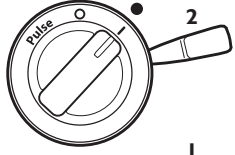
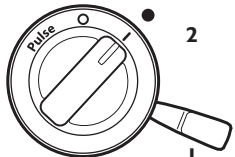
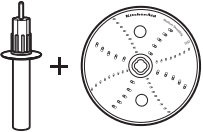
Componente	Etichetta in inglese	Traduzione
	Feed Chute Max Fill	Livello massimo imboccatura di riempimento
	Max Thick Liquid	Livello massimo liquido denso
	Max Thin Liquid	Livello massimo liquido fluido
	BPA FREE	SENZA BISFENOLO A
	Mini Bowl	Mini-ciotola
	Max Liquid	Livello massimo liquido
	BPA FREE	SENZA BISFENOLO A
	Prep Bowl	Ciotola dello chef
	No Processing Blade	Senza lama per la lavorazione
	BPA FREE	SENZA BISFENOLO A
	TWIST TO LOCK	RUOTARE PER BLOCCARE
	Multipurpose	Lama multifunzione
	PUSH TO LOCK	SPINGERE PER BLOCCARE
	Mini Multipurpose	Mini lama multifunzione
	PUSH TO LOCK	SPINGERE PER BLOCCARE
	Dough	Impasto
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Disco per affettare regolabile (sottile o spesso)

Traduzione delle etichette in inglese sui componenti

Componente	Etichetta in inglese	Traduzione
	Disc Adapter	Adattatore per disco
	Fine Shredding	Disco per grattugiare (fine)
	Medium Shredding	Disco per grattugiare (medio)
	Ice Shave	Disco per tritare il ghiaccio
	French Fry	Disco per patatine fritte
	④ Dicing Kit Lid	④ Coperchio del kit per tagliare a dadini
	Front	Parte anteriore
	Twist to lock	Ruotare per bloccare
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ Lama del kit per tagliare a dadini da 8 mm
	② Dicing Kit Grid	② Griglia del kit per tagliare a dadini
	8 mm Grid	Griglia da 8 mm
	Front	Parte anteriore
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Strumento di pulizia della griglia da 8 mm
	Egg Whip	Frusta

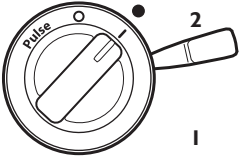
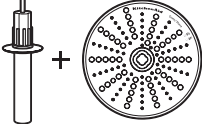
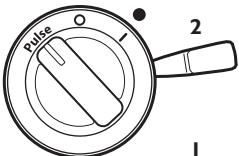
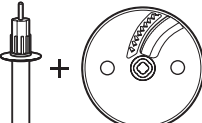
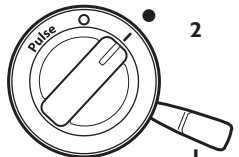
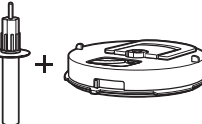
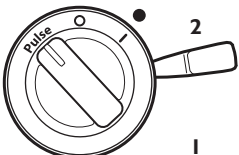
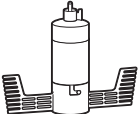
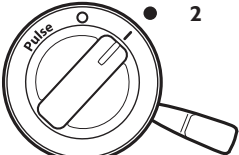
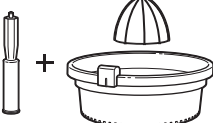
COMPONENTI E FUNZIONI

Scelta dello strumento corretto

Azione	Impostazione	Alimento	Accessorio
 Sminuzzare  Tritare		Verdura Frutta Erbe fresche Frutta secca Carne	Lama multifunzione in acciaio inox  OPPURE Mini-ciotola e mini-lama multifunzione in acciaio inox 
 Ridurre in purea			
 Mescolare		Pesto Salse Pastella per dolci Impasto per torte Creme	
 Impastare		Pasta lievitata	Lama per impasto in plastica 
 Affettare sottile  Affettare spesso		Frutta (morbida) Patate Pomodori Verdura (morbida)	Disco per affettare regolabile 
		Formaggio Cioccolato Frutta (dura) Verdura (dura)	
 Grattugiare medio  Grattugiare fine		Verdura Formaggio (tenuto 30 min. nel congelatore) Cioccolato Frutta (dura)	Disco per grattugiare reversibile 

COMPONENTI E FUNZIONI

Scelta dello strumento corretto

Azione	Impostazione	Alimento	Accessorio
 Grattugiare  Tritare		Formaggio stagionato Ghiaccio Cioccolato	Disco per grattugiare/tritare 
 Preparare patatine fritte		Patate Verdure compatte	Disco per patatine fritte 
 Tagliare a dadini		Patate Pomodori Cipolle Cetrioli Frutta Verdura	Kit per tagliare a dadini da 8 mm 
 Montare		Uova	Frusta 
 Spremere		Agrumi	Spremiagrumi 

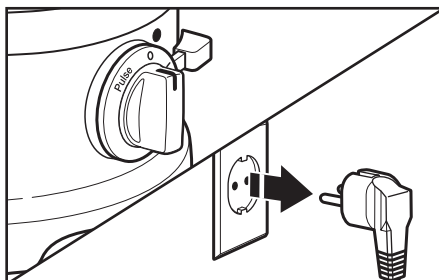
Posizionamento della ciotola da lavoro

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di taglio

Maneggiare le lame con cautela.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.



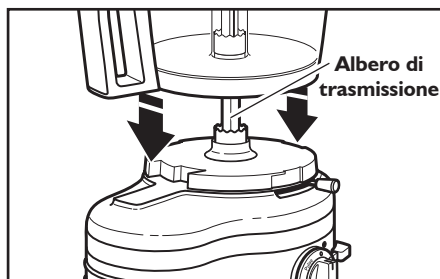
- 1** Verificare che il food processor sia spento, scollegato e posizionato su una superficie piana.



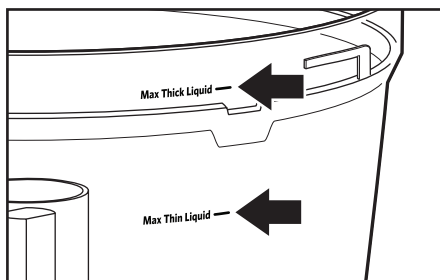
- 3** Ruotare la ciotola da lavoro per bloccarla in posizione nella base.

Preliminari al primo utilizzo

Prima di usare il food processor per la prima volta, lavare tutte le ciotole e gli accessori come descritto nella sezione “Manutenzione e pulizia”.

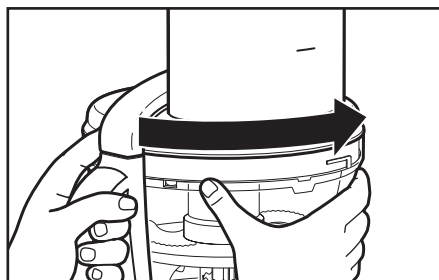


- 2** Posizionare la ciotola da lavoro sulla base, come indicato.

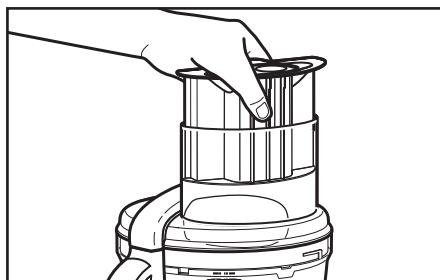


L'indicazione del livello di liquido sulla ciotola segnala il limite massimo consigliato quando si versano liquidi più o meno densi nel food processor.

Montaggio del coperchio e blocco di sicurezza



- 1** Montare il coperchio, allineare le linguette e bloccare il coperchio in posizione. La guarnizione Ultratight impedisce fuoriuscite.



- 2** Per far funzionare il food processor, è necessario inserire il componente più grande dello spingi-alimenti a 3 pezzi.

Uso del tubo alimenti 3-in-1

⚠️ AVVERTENZA



Pericolo di lame rotanti.

Servirsi sempre dello spingi-alimenti.

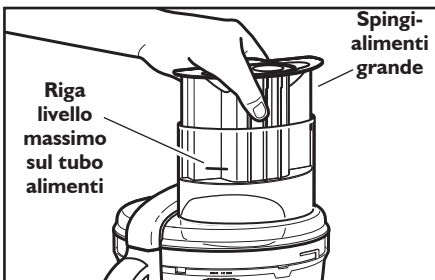
Tenere le dita lontane dalle aperture.

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

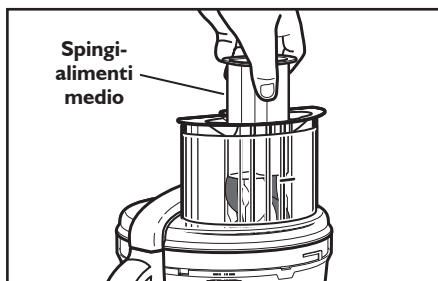
Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare amputazioni o tagli.

Preliminari all'utilizzo

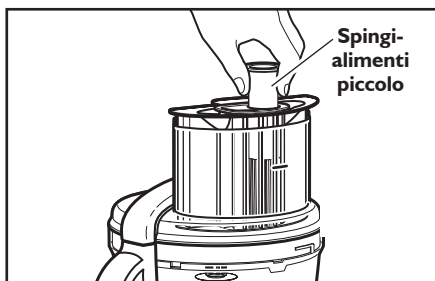
Prima di attivare il food processor, verificare che la ciotola da lavoro, le lame e il coperchio siano montati correttamente sulla base.



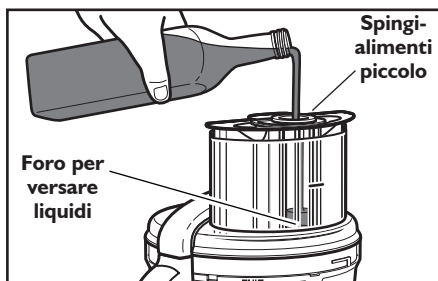
1 Per lavorare ingredienti di grandi dimensioni, utilizzare il tubo alimenti completo e lo spingi-alimenti grande.



2 Per gli ingredienti piccoli, nel tubo alimenti utilizzare lo spingi-alimenti medio.



3 Per affettare o grattugiare gli ingredienti più piccoli e sottili, utilizzare lo spingi-alimenti piccolo.

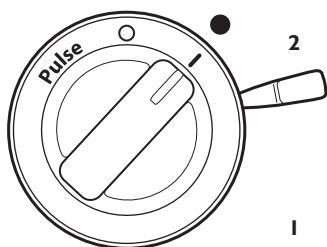


4 Per aggiungere lentamente olio o altri ingredienti liquidi nella ciotola da lavoro, utilizzare l'apposito foro nello spingi-alimenti piccolo.

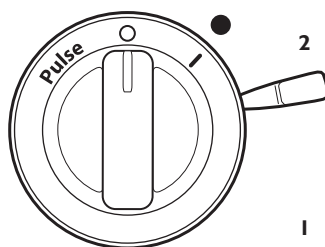
USO DEL FOOD PROCESSOR

Uso del controllo velocità

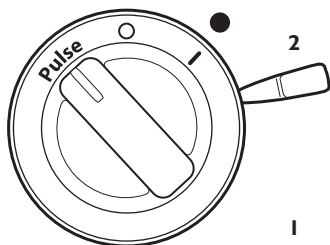
NOTA: Se il food processor non si accende, assicurarsi che la ciotola da lavoro e il coperchio siano correttamente bloccati sulla base.



- 1** Per accendere, posizionare la leva della velocità su "2" (alta) o "1" (bassa) e girare la manopola su "I" (ON).



- 2** Per spegnere, spostare la manopola su "O" (OFF).



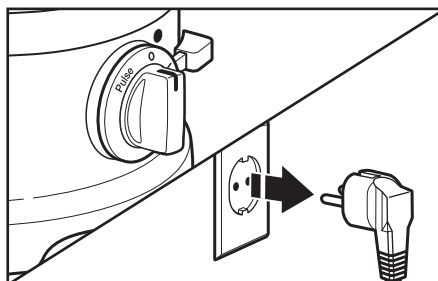
- 3** Per utilizzare la funzione Pulse, posizionare la leva della velocità su "2" (alta), quindi portare la manopola su PULSE per avviare la lavorazione; la manopola tornerà automaticamente su "O" (OFF) per interrompere la lavorazione. Il comando Pulse consente di controllare con estrema precisione la durata e la frequenza della procedura di lavorazione.

Rimozione del cibo lavorato

AVVERTENZA

Pericolo di taglio

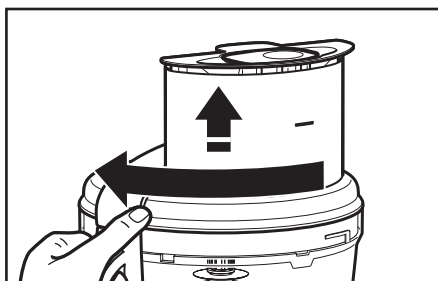
Maneggiare le lame con cautela.
Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.



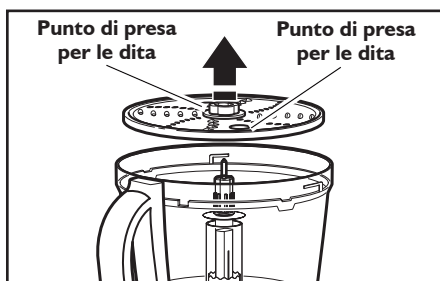
- 1** Verificare che il food processor sia spento e scollegato prima di smontarlo.



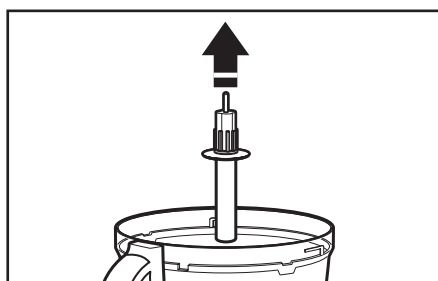
- 2** Ruotare e sollevare la ciotola da lavoro per estrarla, quindi ruotare e sollevare il coperchio.



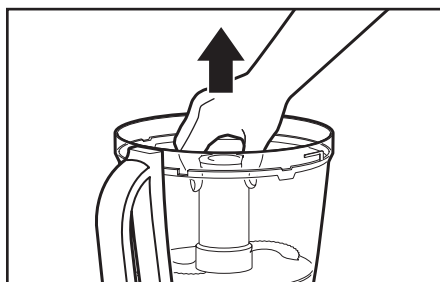
- 3** In alternativa, ruotare il coperchio per sbloccarlo e rimuoverlo sollevando, lasciando la ciotola montata per proseguire con i passaggi seguenti.



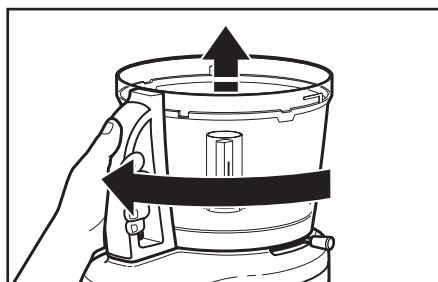
- 4** Se si sta utilizzando un disco, è necessario rimuoverlo. Tenendo il disco nei due punti di presa per le dita, sollevarlo andando dritto verso l'alto.



- 5** Se si sta utilizzando un disco, rimuovere l'adattatore.



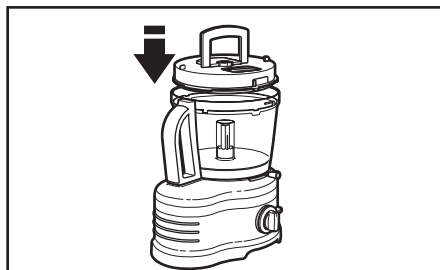
- 6** Se si sta utilizzando una lama, rimuoverla tenendola ben stretta e tirando verso l'alto.



- 7** Ruotare la ciotola da lavoro come indicato. Sollevarla per rimuoverla.

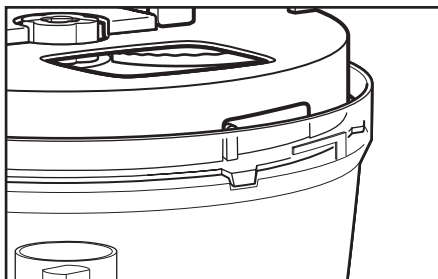
Preparazione del kit per tagliare a dadini per il primo utilizzo

IMPORTANTE: prima di utilizzare il kit per tagliare a dadini per la prima volta, seguire queste istruzioni per lavare correttamente tutti i componenti.



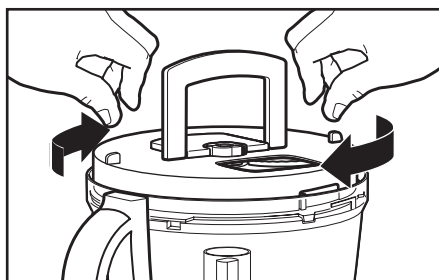
1

Tenendolo per la maniglia, posizionare il kit per tagliare a dadini montato sulla ciotola da lavoro.



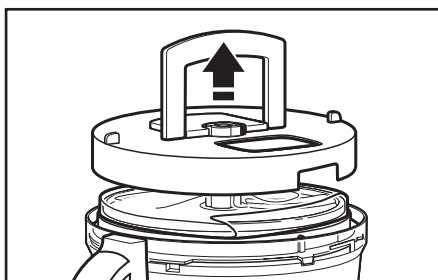
2

Quando si posiziona il kit sulla ciotola da lavoro, fare attenzione ad allineare correttamente la linguetta del kit e la scanalatura della ciotola.



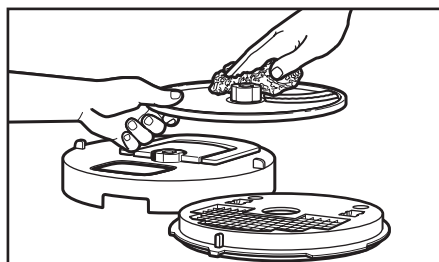
3

Servendosi delle linguette per le dita, ruotare il coperchio del kit per tagliare a dadini finché non si sblocca.



4

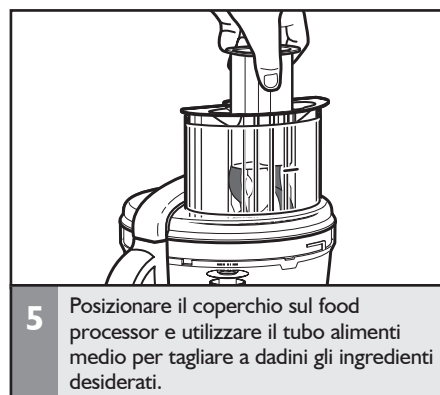
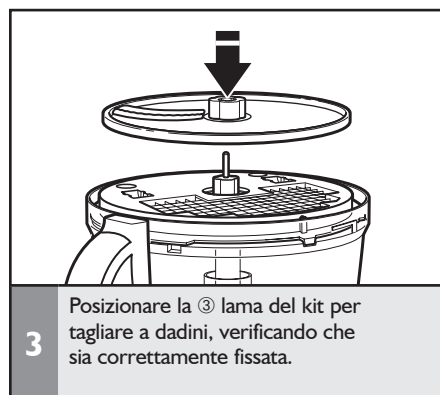
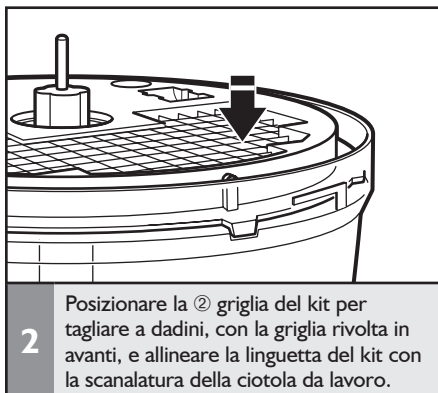
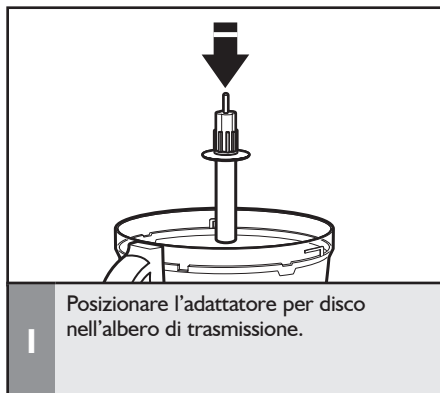
Tenendolo per la maniglia, rimuovere il coperchio del kit per tagliare a dadini.



5

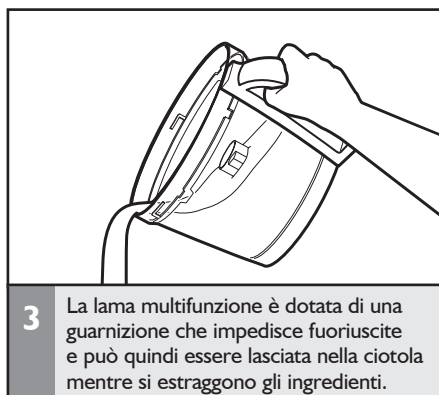
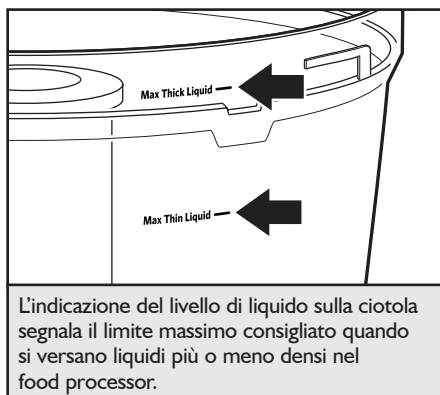
Pulire tutti i componenti del kit per tagliare a dadini con un panno morbido e acqua calda.

Installazione/Usò del kit per tagliare a dadini



Installazione/Rimozione della lama multifunzione

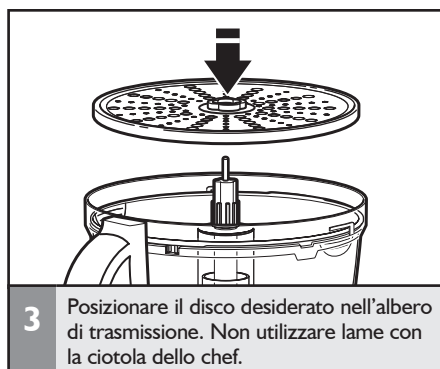
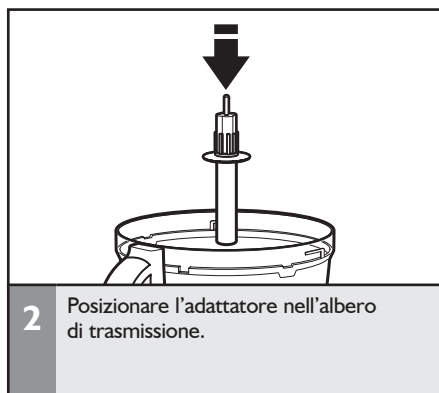
NOTA: la lama multifunzione è dotata di una guarnizione che impedisce fuoriuscite. Quando si estrae il contenuto, è possibile lasciare la lama multifunzione nella ciotola oppure rimuoverla.



IMPORTANTE: le lame degli accessori possono essere utilizzate solo nella ciotola da lavoro.

Installazione/Rimozione della ciotola dello chef

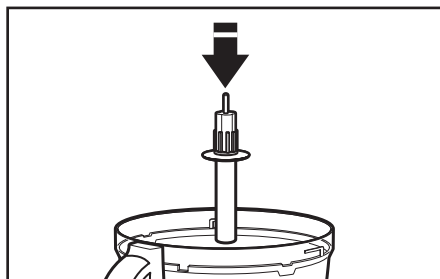
NOTA: la ciotola dello chef può essere utilizzata solo con i dischi e il kit per tagliare a dadini.



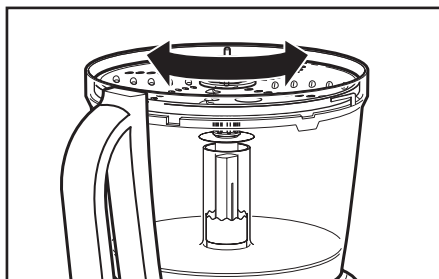
IMPORTANTE: prima di rimuovere le ciotole è necessario togliere eventuali dischi e adattatori.

USO DEGLI ACCESSORI

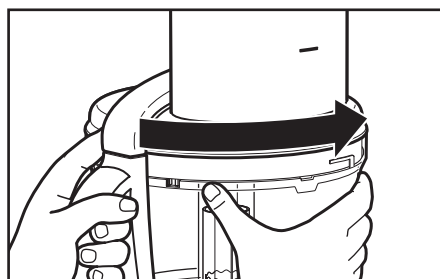
Installazione/Rimozione dei dischi per grattugiare, per patatine fritte e per parmigiano



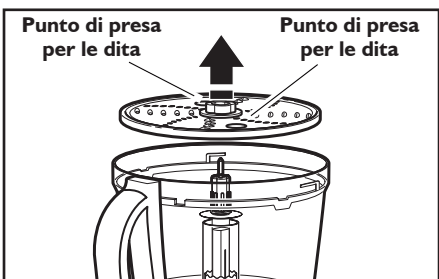
- 1** Posizionare l'adattatore nell'albero di trasmissione.



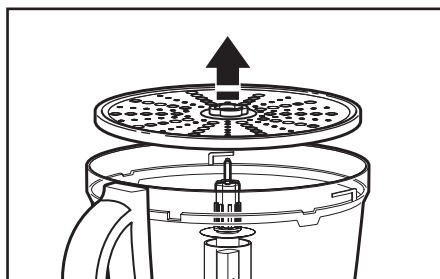
- 2** Ruotare leggermente il disco fino a portarlo nella posizione corretta sull'adattatore.



- 3** Montare il coperchio, allineare le linguette e bloccare il coperchio in posizione.



- 4** Per rimuovere il disco per grattugiare e per patatine fritte, rimuovere il coperchio e, sfruttando i due punti di presa per le dita, sollevare il disco dritto verso l'alto.

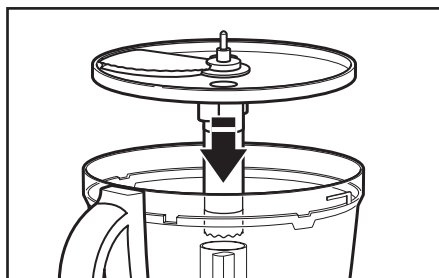


- 5** Per rimuovere il disco per parmigiano dopo la lavorazione, estrarlo delicatamente dall'adattatore.

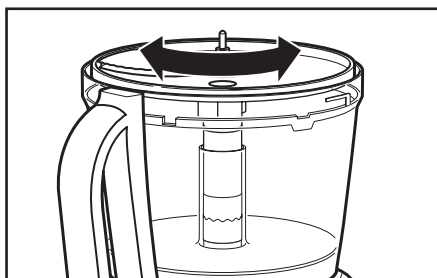
NOTA: il disco per grattugiare è reversibile. Per grattugiare a grana grossa, posizionare il lato "Medium Shredding" verso l'alto. Per grattugiare a grana fine, posizionare il lato "Fine Shredding" verso l'alto.

IMPORTANTE: prima di rimuovere le ciotole è necessario togliere eventuali dischi e adattatori.

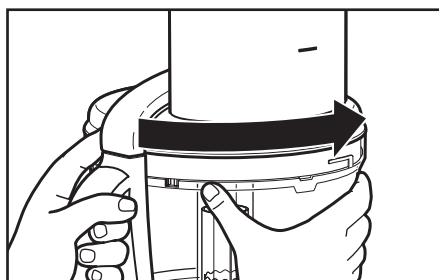
Installazione/Rimozione del disco per affettare



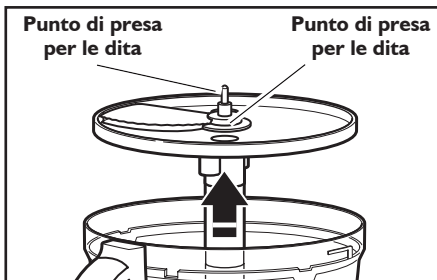
1 Posizionare il disco nell'albero di trasmissione.



2 Ruotare leggermente il disco fino a portarlo nella posizione corretta.



3 Montare il coperchio, allineare le linguette e bloccare il coperchio in posizione.

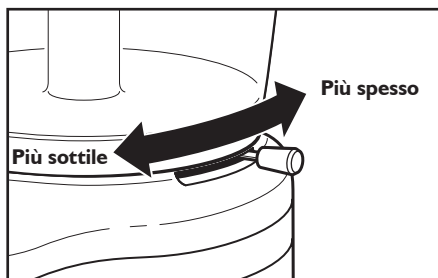


4 Per rimuovere il disco per affettare, rimuovere il coperchio e, sfruttando i due punti di presa per le dita, sollevare il disco dritto verso l'alto.

Regolazione dello spessore delle fette

NOTA: la leva funziona solo con il disco per affettare regolabile. Se sono stati montati dischi o lame diversi, la variazione dell'impostazione dello spessore non sortisce alcun effetto.

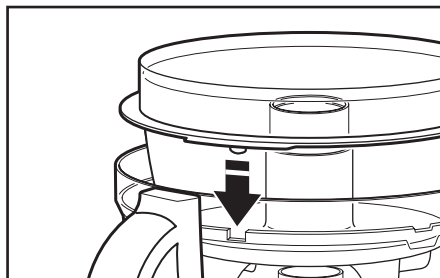
Oltre ad usare la leva, è possibile variare lo spessore delle fette variando la pressione esercitata sull'ingrediente quando lo si inserisce nel tubo alimenti. Per ottenere una fetta più spessa praticare una pressione maggiore; per avere una fetta più sottile fare il contrario.



Spostare la leva per selezionare lo spessore desiderato.

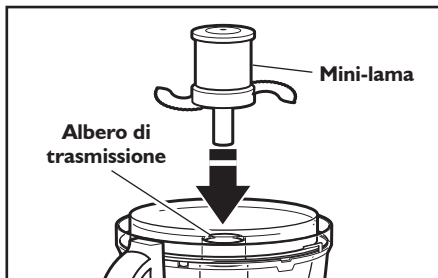
IMPORTANTE: prima di rimuovere le ciotole è necessario togliere eventuali dischi e adattatori.

Installazione/Rimozione della mini-ciotola e della mini-lama



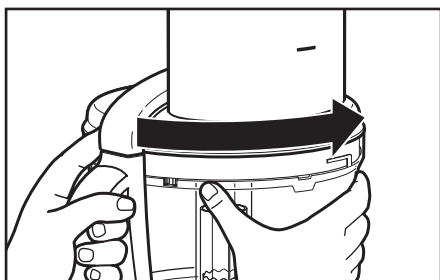
1

Posizionare la mini-ciotola nella ciotola da lavoro, verificando che la linguetta della mini-ciotola sia ben allineata con l'incavo della ciotola da lavoro.



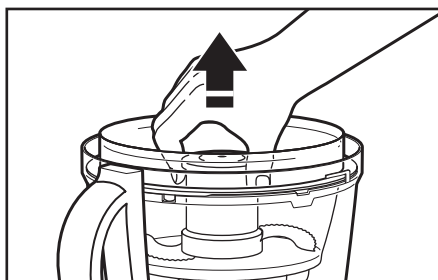
2

Premere con decisione la mini-lama verso il basso. Quando la lama scatta in posizione, emette un clic riconoscibile.



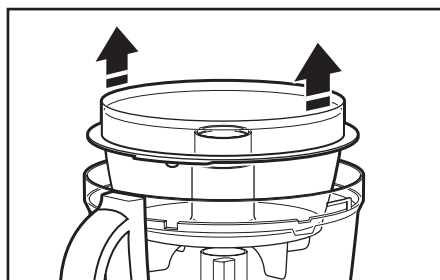
3

Montare il coperchio, allineare le linguette e bloccare il coperchio in posizione.



4

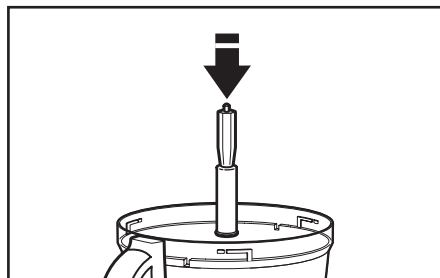
Rimuovere il coperchio. Afferrare la mini-lama e tirarla verso l'alto.



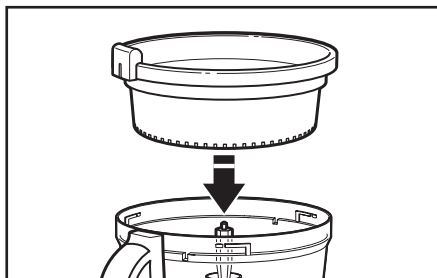
5

Togliere la mini-ciotola.

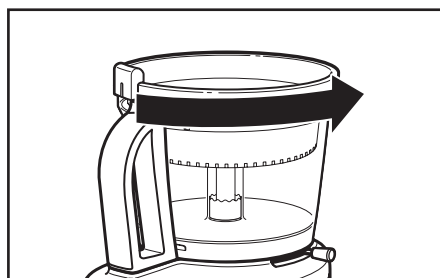
Installazione/Rimozione dello spremiagrumi



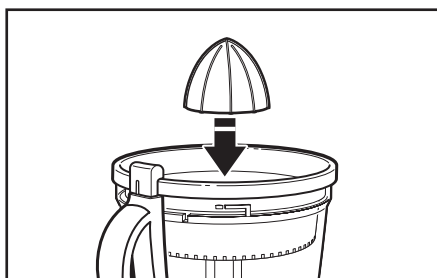
1 Posizionare l'adattatore per spremiagrumi nell'albero di trasmissione.



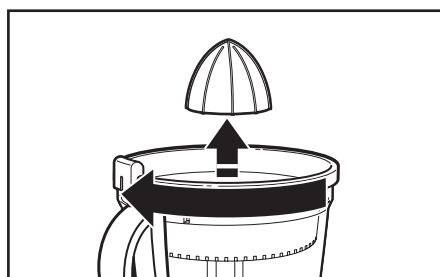
2 Posizionare la vaschetta filtro nella ciotola da lavoro con il gancio di bloccaggio a sinistra della maniglia della ciotola.



3 Ruotare la vaschetta in senso antiorario fino a bloccare il gancio nella maniglia.

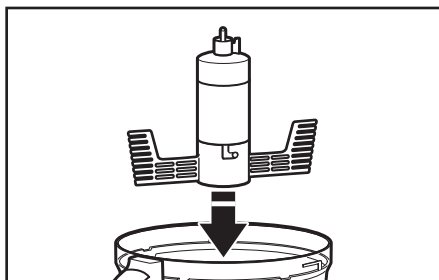


4 Posizionare il cono all'interno della vaschetta filtro, collegandolo all'adattatore. Potrebbe essere necessario ruotare il cono finché non arriva nella posizione corretta.

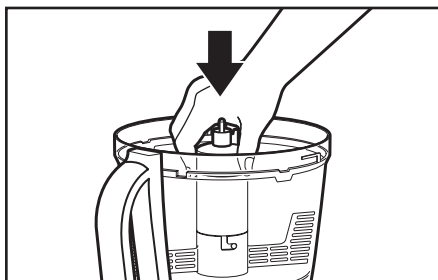


5 Terminata la spremitura, sollevare il cono dalla vaschetta filtro, ruotare la vaschetta fino a sbloccarla dalla maniglia, come indicato, e sollevarla dalla ciotola da lavoro. Rimuovere l'adattatore.

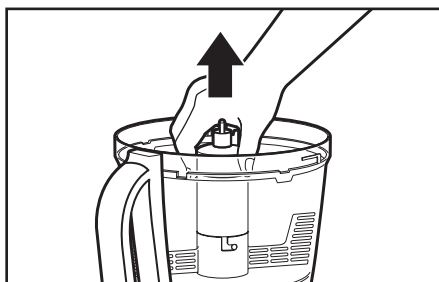
Installazione/Rimozione della frusta o della lama per impasto



1 Posizionare la frusta o la lama per impasto nell'albero di trasmissione.



2 Premere con decisione.



3 Terminata la lavorazione, afferrare la frusta o la lama per impasto e tirare verso l'alto.

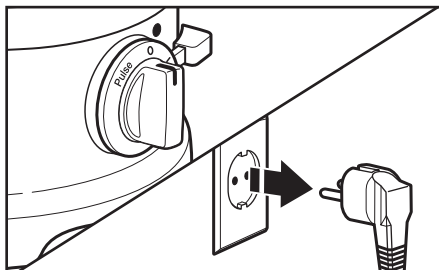
⚠ AVVERTENZA

Pericolo di taglio

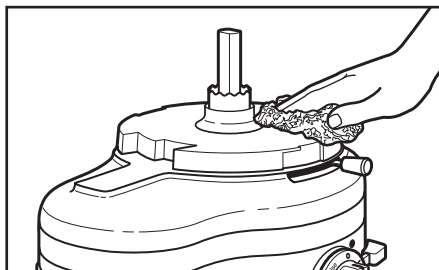
Maneggiare le lame con cautela.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.

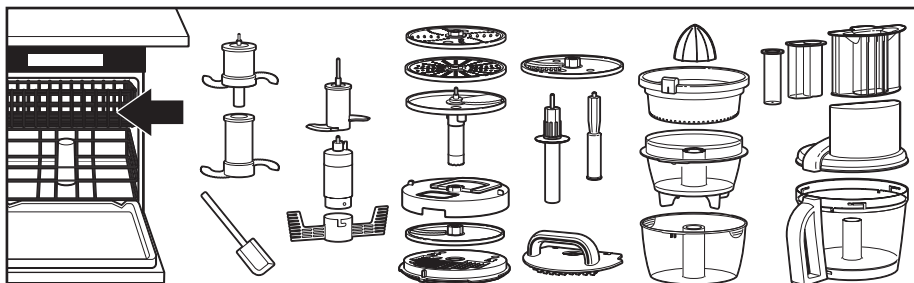
IMPORTANTE: non adoperare mai spugnette o detergenti abrasivi per il food processor perché la ciotola da lavoro e il coperchio potrebbero graffiarsi o opacizzarsi.



1 Verificare che il food processor sia spento e scollegato prima di smontarlo.

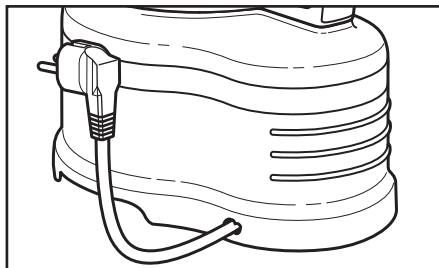


2 Pulire la base e il cavo con un panno insaponato e acqua calda. Asciugare con un panno morbido.

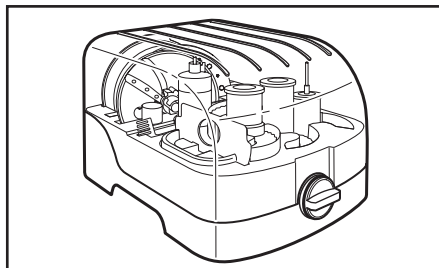


3 Tutti gli altri componenti del food processor possono essere lavati in lavastoviglie.

- Le ciotole devono essere caricate completamente capovolte, non appoggiate di lato.
- Non impostare alte temperature, come quelle per sterilizzare o disinfettare col vapore.



4 Quando si ripone il food processor, inserire il cavo all'interno della base.



5 I dischi, gli alberi e le lame devono essere riposti nell'apposita custodia e in un luogo fuori dalla portata dei bambini.

Uso della lama multifunzione

AVVERTENZA

Pericolo di taglio

Maneggiare le lame con cautela.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.



Per tritare frutta o verdura fresca:

Pelare, privare della parte centrale e/o rimuovere

i semi. Tagliare in pezzi di circa 2,5-4 cm. Lavorare gli alimenti fino a ottenere la grandezza desiderata, con impulsi brevi, da 1-2 secondi per volta. 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 ingrediente. 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 puré di patate:

Utilizzando il disco per grattugiare, tritare le patate bollite e calde. Sostituire il disco con la lama multifunzione. Aggiungere burro ammorbidito, latte e condimento. Somministrare 3-4 impulsi da 2-3 secondi ognuno finché il composto non diventa uniforme e il latte viene assorbito. Non lavorare troppo a lungo.

Per tritare frutta essiccata (o appiccicosa):

Gli alimenti devono essere freddi. Aggiungere 60 ml della farina della ricetta ogni 120 ml di ingrediente. Poi lavorare la frutta, con impulsi brevi, fino a ottenere la grandezza desiderata.

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 robot 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 nella grana desiderata, con impulsi brevi, da 1-2 secondi per volta. Per ottenere una grana più grossa, lavorare una minore quantità di ingredienti, con 1-2 impulsi da 1-2 secondi ognuno. Per sminuzzare ulteriormente, aumentare gli impulsi. Per le creme spalmabili, lavorare in modalità continua fino a ottenere un composto uniforme. Conservare in frigorifero.

Per tritare carne cotta o cruda, pollame o frutti di mare:

Gli alimenti devono essere molto freddi. Tagliarli in pezzi da circa 2,5 cm. Lavorare a gruppi di massimo 455 g alla volta fino a ottenere la grandezza desiderata, con impulsi brevi, da 1-2 secondi per volta. Raschiare i lati della ciotola, se necessario.

Per sbriciolare pane, biscotti o cracker:

Sminuzzare in pezzi di circa 3,5-5 cm. Lavorare quanto desiderato. Per ottenere pezzi più grossi, somministrare 2-3 impulsi da 1-2 secondi ognuno. Quindi lavorare quanto desiderato.

Per incorporare il cioccolato in una ricetta:

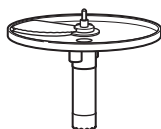
Unire il cioccolato e lo zucchero necessari per la ricetta nella ciotola da lavoro. Tritare finemente. Scaldare l'ingrediente liquido della ricetta. Con il robot in funzione, versare il liquido caldo attraverso il tubo alimenti. Lavorare fino a ottenere un composto uniforme.

Per grattugiare formaggi a pasta dura, come il parmigiano e il pecorino romano:

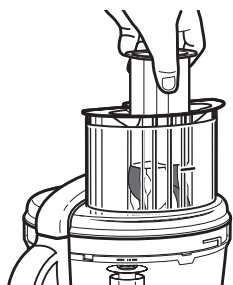
Non tentare mai di grattugiare formaggi che non possono essere incisi con la punta di un coltello affilato. Per grattugiare formaggi a pasta dura, è possibile utilizzare la lama multifunzione. Tagliare il formaggio in pezzi da circa 2,5 cm. Metterlo nella ciotola da lavoro. Lavorarlo, con impulsi brevi, 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.

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

Uso del disco per affettare o per grattugiare



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 il tubo alimenti per posizionare correttamente il contenuto. Lavorare esercitando una pressione uniforme. In alternativa, utilizzare il tubo alimenti piccolo con lo 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 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.

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. Lavorare esercitando una pressione uniforme. In alternativa, utilizzare il tubo alimenti piccolo con lo 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.

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

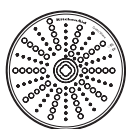
Gli alimenti devono essere molto freddi. Tagliare a pezzi per inserire nel tubo alimenti. Lavorare il tutto esercitando una pressione decisa e uniforme.

Per tritare spinaci e altri cibi in foglia:

Impilare le foglie. Arrotolarle e inserirle dritte nel tubo alimenti. Lavorare esercitando una pressione uniforme.



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.

Uso della lama per impasto

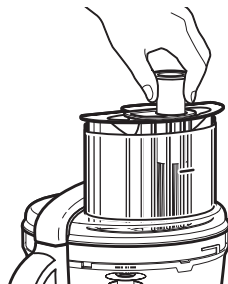


La lama per impasto è stata progettata appositamente per mescolare e impastare la pasta lievitata in maniera rapida e accurata. Per ottenere

risultati migliori, non impastare ricette che prevedono più di 500 g di farina.

Suggerimenti utili

- Per evitare di danneggiare la lama o il motore, non lavorate 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 robot e rimuovere la lama. Togliere l'alimento dalla lama facendo molta attenzione.
- Non riempire eccessivamente la ciotola da lavoro o la mini-ciotola. Per i liquidi, rispettare i livelli di riempimento massimo indicati sulla ciotola da lavoro. Se si trita, la ciotola da lavoro deve essere riempita da 1/3 a 1/2 della sua capacità, non oltre. Fino a un massimo di 1 L di liquido o 500 g di ingredienti solidi, si può utilizzare la mini-ciotola.
- Posizionare i dischi per affettare 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 robot 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, 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 o 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.
- Organizzare la procedura di lavorazione per limitare al minimo la pulizia della ciotola. Lavorare gli ingredienti asciutti o solidi prima degli ingredienti liquidi.
- Per pulire facilmente la lama multifunzione, svuotare la ciotola da lavoro, riposizionare il coperchio e azionare ad impulsi per 1-2 secondi per ripulire la lama grazie alla rotazione.

SUGGERIMENTI UTILI

- Una volta rimosso il coperchio della ciotola da lavoro, posizionarlo capovolto sul piano di lavoro. In questo modo, il piano di lavoro resterà pulito.
- Per togliere gli ingredienti dalla ciotola da lavoro, utilizzare la spatola.
- 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 e verdura cruda.
 - Affettare uova sode o carne scongelata.
- Se i componenti di plastica dovessero macchiarsi a causa dei tipi di cibo lavorato, lavarli con il succo di limone.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Il food processor non funziona:

- Verificare che la ciotola e il coperchio siano correttamente allineati e fissati in posizione e che lo spingi-alimenti grande sia inserito nel tubo alimenti.
- Quando si utilizza l'apertura grande del tubo alimenti, verificare che il cibo non superi la riga di livello massimo sul tubo alimenti.
- Verificare che la spina del food processor sia collegata alla presa di corrente.
- Il fusibile del circuito a cui è collegato il food processor funziona correttamente? Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
- Scollegare il food processor, quindi inserire di nuovo la spina nella presa.
- Se il food processor non è a temperatura ambiente, attendere che raggiunga la temperatura ambiente e riprovare.

Il food processor non grattugia o non affetta correttamente:

- Controllare che il lato del disco con la lama più in alto sia rivolto verso l'alto nell'adattatore.
- Se si utilizza una lama per affettare regolabile, verificare che sia impostata sullo spessore corretto.
- Accertarsi che gli ingredienti possano essere affettati o grattugiati.

Se il coperchio non si chiude quando si utilizza il disco:

- Controllare che il disco sia montato correttamente, con il perno rivolto verso l'alto, e sia ben posizionato sull'adattatore motore.

Se il problema non è dovuto a uno dei punti precedenti, consultare la sezione "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 Per il modello 5KFP1644: 3 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 conformi alle norme elettriche locali.

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.

Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

Contatto e-mail: accedere al sito www.Kitchenaid.it e fare clic sul collegamento "Contattaci" nella parte inferiore della pagina.

Indirizzo:

KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN I I

www.Kitchenaid.eu

KitchenAid

© 2012. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.