



# SOMMARIO

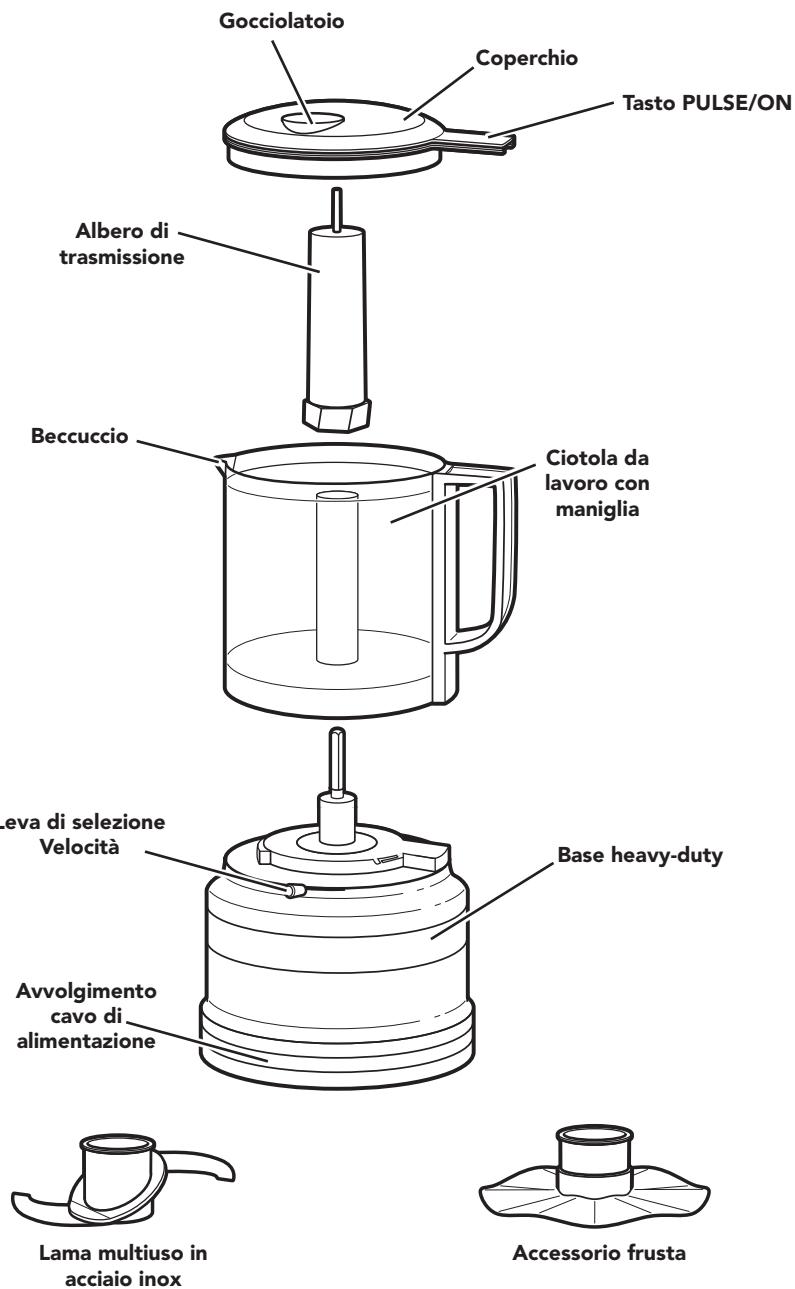
<b>COMPONENTI E FUNZIONI</b> .....	48
Componenti e accessori .....	48
<b>INDICAZIONI DI SICUREZZA PER IL MINI FOOD PROCESSOR</b> .....	49
Requisiti elettrici .....	52
<b>USO DEL MINI FOOD PROCESSOR</b> .....	52
Tabella con i consigli per l'accessorio frusta .....	52
Tabella con i consigli per la lama multiuso .....	53
Preparazione del Mini food processor per l'uso .....	54
Smontaggio del Mini food processor .....	54
Assemblaggio e messa in funzione del Mini food processor .....	55
Uso dell'accessorio frusta .....	56
Uso del gocciolatoio e del beccuccio .....	57
<b>MANUTENZIONE E PULIZIA</b> .....	58
<b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b> .....	58
<b>GARANZIA E ASSISTENZA</b> .....	59

ITALIANO



# COMPONENTI E FUNZIONI

## COMPONENTI E ACCESSORI





# INDICAZIONI DI SICUREZZA PER IL MINI 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'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni personali.
2. Per evitare il rischio di folgorazione, non mettere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze inadeguate, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte delle persone responsabili della loro sicurezza.



## INDICAZIONI DI SICUREZZA PER IL MINI FOOD PROCESSOR

4. Solo per l'Europa: Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
5. Solo per l'Europa: Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
6. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
7. Spegnere 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.
8. Evitare il contatto con 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. L'uso di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore può causare incendio, scossa elettrica o lesioni alle persone.
11. Non usare il Mini food processor all'aperto.
12. Non lasciare penzolare il cavo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
13. Non avvicinare le mani e altri utensili alle lame quando sono in funzione, per ridurre il rischio di lesioni gravi alle persone o danni all'unità. Si può usare un leccapentola, ma lo si deve usare solo quando l'unità non è in funzione.





## INDICAZIONI DI SICUREZZA PER IL MINI FOOD PROCESSOR

14. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
15. Le lame sono molto affilate. Fare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, si svuota la ciotola da lavoro e durante la pulizia.
16. Per ridurre il rischio di lesioni, non collocare mai la lama direttamente sulla base, senza aver prima posizionato correttamente la ciotola da lavoro.
17. Accertarsi che il coperchio sia bloccato in posizione di chiuso prima di azionare il Mini food processor.
18. Non cercare di forzare il meccanismo di blocco del coperchio.
19. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
20. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e applicazioni analoghe, quali:
  - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
  - agriturismi.
  - clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale.
  - ambienti di tipo bed and breakfast.
21. Fare attenzione quando si versano nel Mini food processor liquidi bollenti, in quanto potrebbero essere spruzzati fuori per la repentina formazione di vapore.
22. Non riempire la ciotola da lavoro oltre il livello massimo, contrassegnato, per evitare il rischio di lesioni dovute al danneggiamento del coperchio o della ciotola da lavoro.

ITALIANO

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



# INDICAZIONI DI SICUREZZA PER IL MINI FOOD PROCESSOR

## REQUISITI ELETTRICI

### ! AVVERTENZA



#### Pericolo di scossa elettrica

**Inserire la spina in una presa collegata all'impianto di messa a terra.**

**Non rimuovere il polo di messa a terra.**

**Non utilizzare adattatori.**

**Non utilizzare prolunghe.**

**Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.**

**Volt:** 220-240 V

**Hertz:** 50-60

**NOTA:** Se la spina non entra nella presa, rivolgersi a un tecnico qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, rivolgersi a un elettricista qualificato o a un tecnico dell'assistenza per installare una presa vicino all'apparecchio.

Deve essere utilizzato un cavo di alimentazione corto (o un cavo di alimentazione staccabile) per ridurre il rischio di rimanere impigliati o inciampare se il cavo è più lungo.

## USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

### TABELLA CON I CONSIGLI PER L'ACCESSORIO FRUSTA



L'accessorio frusta si utilizza per incorporare aria in alimenti come uova, albumi, creme dense, maionese e simili. Usare il gocciolatoio e il beccuccio per preparare facilmente maionese o condimenti.

ALIMENTI SUGGERITI	PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	QUANTITÀ	TEMPO DI LAVORAZIONE	IMPOSTAZIONE
UOVA E ALBUMI	Sgusciare le uova; separare i tuorli dagli albumi come richiesto; usare 2 g di cremor tartaro per uovo.	Fino a 420 ml	70 Secondi	Velocità 1
CREMA DENSA	Aggiungere la panna e gli aromi desiderati nella ciotola da lavoro.	Fino a 240 ml	30 Secondi	Velocità 2
EMULSIONI (MAIONESE, AIOLI, VINAIGRETTE)	Versare gli ingredienti nella ciotola da lavoro; utilizzare il gocciolatoio durante la lavorazione per aggiungere l'olio.	Fino a 350 ml	30 Secondi	Velocità 2



# USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

## TABELLA CON I CONSIGLI PER LA LAMA MULTIUSO

Usare la lama multiuso per sminuzzare frutta fresca, verdura e frutta secca, per tritare prezzemolo, erba cipollina o aglio e preparare velocemente ricette saporite, per ridurre in purea frutta o verdura cotti per le pappe dei bambini o da usare come base per zuppe o salse. È anche possibile grattugiare il pane o macinare la carne cruda.



**NOTA:** per un risultato ottimale è preferibile tagliare i pezzi più grandi a cubetti di 2,5 cm circa prima di lavorarli. Questa procedura consente anche di lavorare una maggiore quantità di alimenti in un solo passaggio.

**IMPORTANTE:** non macinare caffè in grani o spezie dure, come la noce moscata, che potrebbero rovinare il Mini food processor.

ALIMENTI SUGGERITI	PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	QUANTITÀ	TEMPO DI LAVORAZIONE	IMPOSTAZIONE
FRUTTA E VERDURA CRUDE	Tagliare a pezzi da 2,5 cm	Fino a 350 g	45 Secondi	Velocità 2
FRUTTA E VERDURA COTTÉ	Tagliare a pezzi da 2,5 cm	Fino a 500 g	30 Secondi	Velocità 2
CARNE	La carne deve essere cruda e tagliata a pezzi di 2,5 cm circa per ottenere i migliori risultati di lavorazione.	Fino a 227 g per volta	30 Secondi	Velocità 2
ERBE AROMATICHE E SPEZIE	Aggiungere le erbe aromatiche e le spezie come si presentano; non è necessaria alcuna preparazione.	Fino a 250 g (4 tazze)	25 Secondi	Velocità 2
PANE, BISCOTTINI O CRACKER	Spezzettare pane, cracker e biscotti per inserirli agevolmente nella ciotola da lavoro prima di tritarli.	Fino a 400 g	20 Secondi	Velocità 2
FRUTTA SECCA	Aggiungere la frutta secca come si presenta, non serve preparazione, 450 g.	Fino a 400 g	30 Secondi	Velocità 2

**SUGGERIMENTO:** Per una consistenza migliore o per tritare più grossolanamente, usare il tasto Pulse.

ITALIANO



# USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

## PREPARAZIONE DEL MINI FOOD PROCESSOR PER L'USO

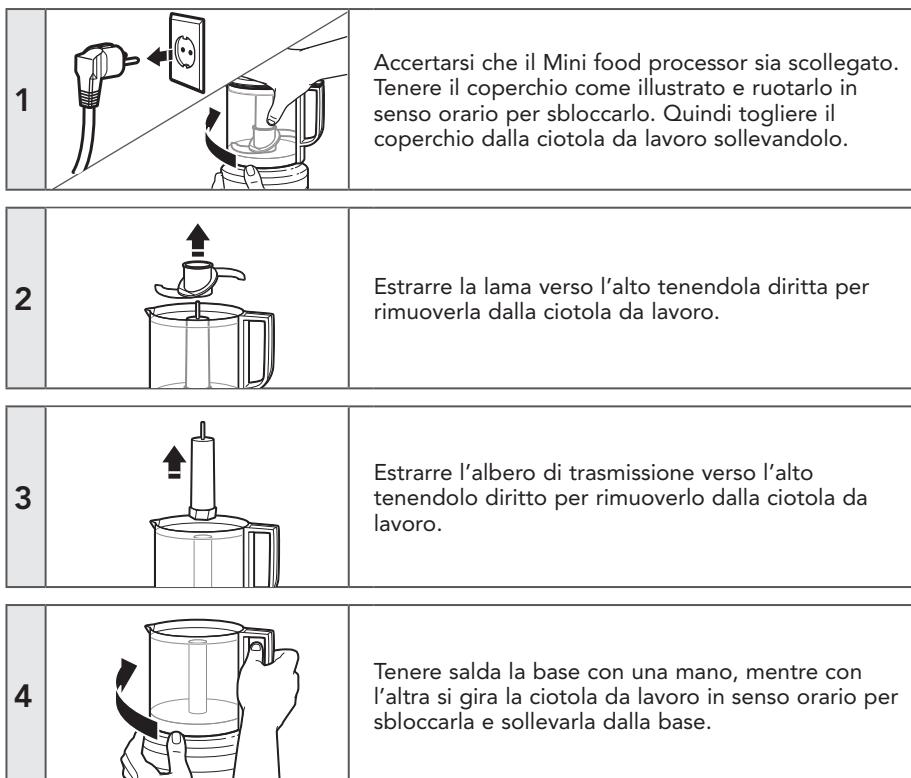
### Operazioni preliminari per il primo utilizzo

Prima di usare il Mini food processor per la prima volta, lavare la ciotola da lavoro, il coperchio, la frusta e la lama in acqua saponata calda. La ciotola da lavoro, il coperchio e la lama possono anche essere lavate nel cestello superiore della lavastoviglie.

Per praticità, riassemblare sempre il Mini food processor dopo averlo pulito per riporlo.

## SMONTAGGIO DEL MINI FOOD PROCESSOR

Seguire le istruzioni per smontare il Mini food processor per la pulizia e quando si rimuovono gli ingredienti dalla ciotola da lavoro.

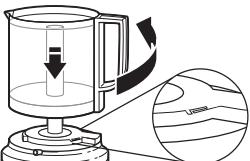
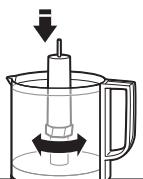
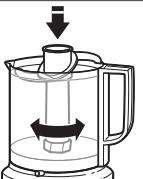




# USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

## ASSEMBLAGGIO E MESSA IN FUNZIONE DEL MINI FOOD PROCESSOR

**IMPORTANTE:** Accertarsi che il Mini food processor sia scollegato prima di assemblarlo.

- 1**  Porsi con la maniglia della ciotola da lavoro di fronte sulla base. Ruotare la maniglia di 90° in senso antiorario per bloccarla in sede. Se la ciotola è montata correttamente, la maniglia deve trovarsi a destra.
- 2**  Inserire l'albero di trasmissione sull'asta al centro della ciotola da lavoro, ruotarlo e abbassarlo fino a quando poggia sul fondo della ciotola.
- 3**  Se si utilizza la lama, inserirla sopra l'albero di trasmissione, quindi ruotarla e abbassarla fino a quando poggia sul fondo della ciotola. Se si utilizza la frusta, andare alla sezione "Uso dell'accessorio frusta".

ITALIANO

**NOTA:** Non installare più di un accessorio per volta. Il Mini food processor funziona quando è montata la lama o l'accessorio frusta, ma non entrambi.

- 4**  Inserire gli ingredienti da lavorare nella ciotola da lavoro. Per un risultato uniforme, tagliare la frutta, la verdura e la carne in pezzi da 2,5 cm.

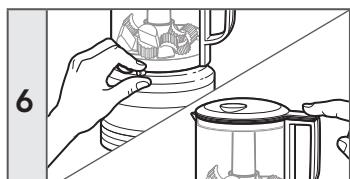
**IMPORTANTE:** non macinare caffè in grani o spezie dure, come la noce moscata, che potrebbero rovinare il Mini food processor.

- 5**  Posizionare il coperchio sulla ciotola da lavoro con la maniglia del coperchio davanti. Ruotare la maniglia del coperchio in senso antiorario fino a bloccarla in sede. Si sente uno scatto quando il coperchio è posizionato correttamente in sede.

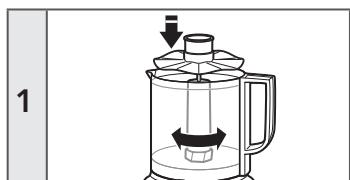
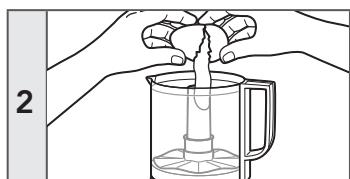
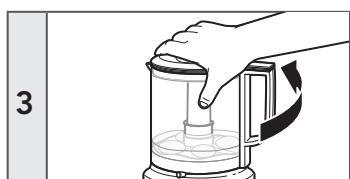
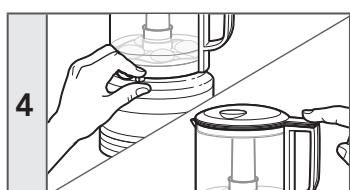
**NOTA:** La ciotola da lavoro e il coperchio devono essere in sede perché il Mini food processor funzioni.



## USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

- **6** Far scorrere la leva Chop/Purée nella posizione desiderata. Premere il tasto PULSE/ON per avviare il Mini food processor.
- **7** Per sminuzzare grossolanamente, premere brevemente e ripetutamente il tasto PULSE/ON fino a ottenere il risultato desiderato.

## USO DELL'ACCESSORIO FRUSTA

- **1** Infilare l'accessorio frusta sull'albero di trasmissione, quindi ruotare e abbassare l'accessorio fino a quando poggia sul fondo della ciotola.
- **2** Inserire gli ingredienti da lavorare nella ciotola da lavoro.
- **3** Posizionare il coperchio sulla ciotola da lavoro con la maniglia del coperchio davanti. Ruotare la maniglia del coperchio in senso antiorario fino a bloccarla in sede. Si sente uno scatto quando il coperchio è posizionato correttamente in sede.
- **4** Far scorrere la leva Chop/Purée nella posizione desiderata. Tenere premuto il tasto PULSE/ON per avviare il Mini food processor.



# USO DEL MINI FOOD PROCESSOR

## USO DEL GOCCIOLATOIO E DEL BECCUCCIO

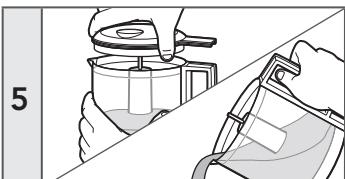
Usare il gocciolatoio per aggiungere comodamente gli ingredienti liquidi durante la lavorazione di condimenti, maionese, emulsioni, salse e altro ancora. Usare il beccuccio per versare il preparato.

- 

1 Inserire gli ingredienti da lavorare nella ciotola da lavoro.
- 

2 Posizionare il coperchio sulla ciotola da lavoro con la maniglia del coperchio davanti. Ruotare la maniglia del coperchio in senso antiorario fino a bloccarla in sede. Si sente uno scatto quando il coperchio è posizionato correttamente in sede.
- 

3 Premere e rilasciare rapidamente il tasto PULSE/ON più volte per mescolare gli ingredienti nella ciotola da lavoro.
- 

4 Versare lentamente i liquidi, ad esempio l'olio, nel gocciolatoio. Il liquido viene aggiunto comodamente e si miscela completamente agli ingredienti mentre girano nella ciotola da lavoro.
- 

5 Quando il preparato è pronto, togliere il coperchio e la lama per utilizzare il beccuccio.

ITALIANO



# MANUTENZIONE E PULIZIA

**IMPORTANTE:** Accertarsi che il Mini food processor sia scollegato dalla corrente prima di togliere o mettere i componenti e prima della pulizia.

- |   |  |  |
|---|--|--|
| 1 |  | Rimuovere la ciotola da lavoro, il coperchio e gli accessori.  |
| 2 |  | La ciotola da lavoro, il coperchio, l'accessorio frusta e la lama si possono lavare nel cestello superiore della lavastoviglie, in alternativa lavare tutti i componenti con acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare. |
| 3 |  | Passare un panno umido sulla base. Non usare detergenti abrasivi. Non immergere la base in acqua.  |
| 4 |  | Avvolgere il cavo di alimentazione in senso antiorario intorno alla base per riporlo ordinatamente.  |

**NOTA:** Per praticità, riassemblare sempre il Mini food processor dopo averlo pulito per riporlo.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**Se il Mini food processor non funziona bene o non funziona, controllare quanto segue:**

1. Il Mini food processor è collegato alla corrente?
2. Accertarsi che la ciotola e il coperchio siano allineati correttamente e bloccati.
3. Premere il tasto PULSE/ON e rilasciarlo con un movimento rapido. Non tenerlo sempre premuto.
4. Scollegare il Mini food processor, quindi reinserirne la spina nella presa.

5. La corrente della rete domestica è funzionante? Se è presente un dispositivo salvavita, assicurarsi che non sia scattato.

Se il problema non è riconducibile a nessuno dei motivi indicati, vedere la sezione "Garanzia e assistenza".

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



# GARANZIA E ASSISTENZA

GARANZIA DEL MINI FOOD PROCESSOR KITCHENAID PER USO DOMESTICO

Durata della garanzia:	KitchenAid si fa carico del pagamento di:	KitchenAid non si fa carico del pagamento di:
<b>Europa, Medio Oriente e Africa:</b>  Per il Modello 5KFC0516: due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere i difetti nei materiali e nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il Mini food processor viene usato per attività diverse dalla normale preparazione domestica degli alimenti.  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.**

ITALIANO

## 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](http://www.KitchenAid.eu)

©2018 Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.

GARANZIA E ASSISTENZA | 59

