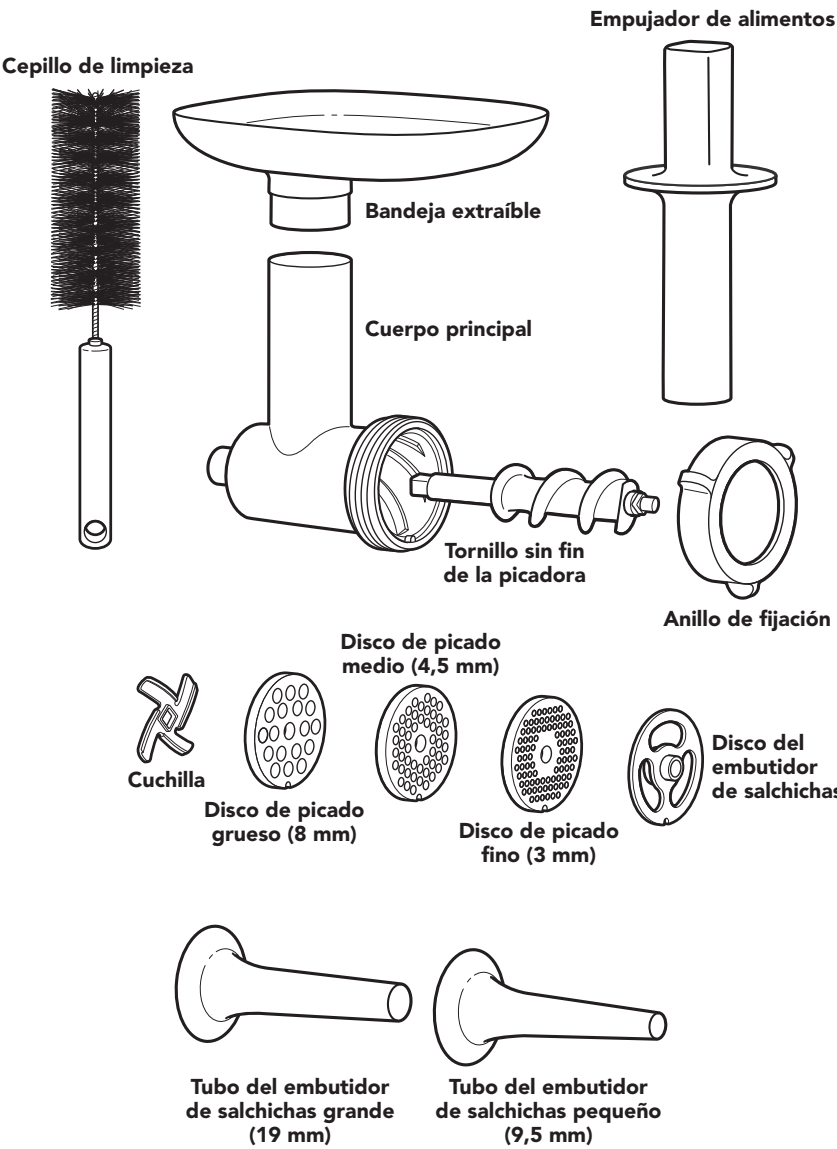


ÍNDICE

COMPONENTES Y FUNCIONES.....	56
Componentes y accesorios.....	56
SEGURIDAD DEL ACCESORIO DEL ROBOT DE COCINA.....	57
Medidas de seguridad importantes	57
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos	59
USO DEL ACCESORIO PICADORA DE ALIMENTOS METÁLICA	59
Guía de picado	59
Montaje del accesorio picadora de alimentos metálica.....	60
Montaje del accesorio picadora de alimentos metálica en el robot de cocina.....	60
Picado con el accesorio picadora de alimentos metálica.....	61
Montaje del embutidor de salchichas	62
Uso del embutidor de salchichas	62
CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS	63
Consejos útiles.....	63
CUIDADO Y LIMPIEZA.....	63
GARANTÍA Y SERVICIO	64

COMPONENTES Y FUNCIONES

COMPONENTES Y ACCESORIOS



Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.

 **ADVERTENCIA**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas, incluidos niños, con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.
3. Europa solamente: los aparatos no están pensados para ser utilizados por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato.

SEGURIDAD DEL ACCESORIO DEL ROBOT DE COCINA

4. Europa solamente: impida que los niños utilicen el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Apague el robot de cocina (y desmonte el accesorio del mismo) después de cada uso del accesorio picadora de alimentos metálica y antes de limpiarlo. Asegúrese de que el motor está completamente parado antes de desmontarlo.
6. Evite el contacto con las piezas móviles. No toque la abertura de descarga.
7. No deje el robot de cocina desatendido en ningún momento mientras está en funcionamiento.
8. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No introduzca nunca los alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
10. Las cuchillas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.
11. No utilice los dedos para retirar alimentos del disco de descarga con el aparato en funcionamiento, ya que podría cortarse.
12. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.
13. Consulte también la sección “Medidas de seguridad importantes” del manual de instrucciones del robot de cocina.
14. Este aparato está pensado para uso doméstico y en aplicaciones similares como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y entornos laborales;
 - granjas;
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos de tipo “bed and breakfast”.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SEGURIDAD DEL ACCESORIO DEL ROBOT DE COCINA

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es 100 % reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

USO DEL ACCESORIO PICADORA DE ALIMENTOS METÁLICA

GUÍA DE PICADO

NOTA: ninguno de los componentes y accesorios de este accesorio picadora de alimentos metálica de KitchenAid (modelo 5KSMMGA) es compatible con los del accesorio picadora de alimentos de KitchenAid (modelos 5FGA, 5SSA, 5FT, 5FVSP, 5FVSFGA, 5KSMFPPA, 5KSMGSSA) y viceversa.

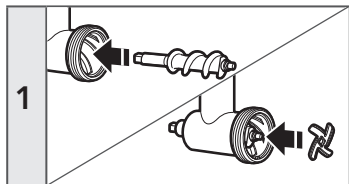
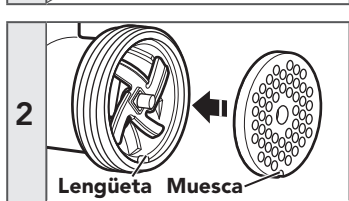
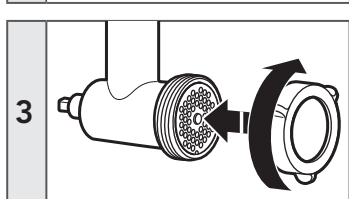
USAR ESTAS PIEZAS	CON ESTAS PIEZAS	SUGERENCIAS DE USO	VELOCIDAD
Disco de picado fino (3 mm)	Cuchilla	Carnes cocinadas para untar, quesos duros (p. ej., parmesano), pan rallado	4
Disco de picado medio (4,5 mm)	Cuchilla	Carnes crudas o cocinadas, carnes para salchichas	4
Disco de picado grueso (8 mm)	Cuchilla	Carnes crudas para hamburguesas y chile, verduras para salsa tex-mex y salsas en general	4
Tubo del embutidor de salchichas pequeño (9,5 mm)	Disco del embutidor de salchichas	Salchicha de desayuno, salchichas más pequeñas	4
Tubo del embutidor de salchichas grande (19 mm)	Disco del embutidor de salchichas	Bratwurst, salchichas más grandes	4

ESPAÑOL

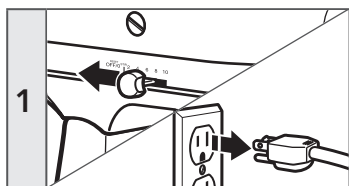
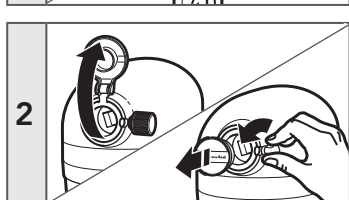
USO DEL ACCESORIO PICADORA DE ALIMENTOS METÁLICA

MONTAJE DEL ACCESORIO PICADORA DE ALIMENTOS METÁLICA

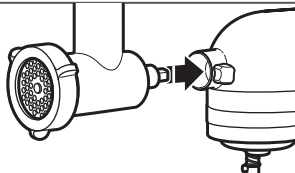
Lave todos los componentes con agua caliente y jabonosa, y séquelos bien antes de volver a utilizarlos.

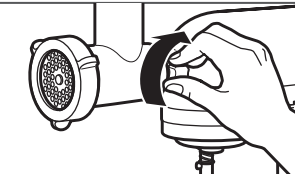
- | | |
|--|---|
|  <p>1</p> | <p>Inserte el tornillo sin fin de la picadora en el cuerpo principal. A continuación, coloque la cuchilla sobre el extremo del tornillo sin fin. La cuchilla debe encajar completamente dentro del cuerpo. Si no lo hace, sáquela, dele la vuelta y vuelva a colocarla.</p> |
|  <p>2</p> <p>Lengüeta Muesca</p> | <p>Coloque el disco de picado sobre la cuchilla, de forma que la muesca quede alineada con la lengüeta del cuerpo principal.</p> |
|  <p>3</p> | <p>Coloque el anillo de fijación en el cuerpo principal, girándolo a mano hacia la derecha de forma que quede fijo, pero sin apretarlo.</p> |

MONTAJE DEL ACCESORIO PICADORA DE ALIMENTOS METÁLICA EN EL ROBOT DE COCINA

- | | |
|---|--|
|  <p>1</p> | <p>Apague el robot de cocina y desenchúfelo.</p> |
|  <p>2</p> | <p>Para robots de cocina con tapa para accesorios abisagrada: levante la tapa para abrirla.
Para robots de cocina con tapa de accesorios extraíble: gire el botón de fijación en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la tapa de la toma de accesorios.</p> |

USO DEL ACCESORIO PICADORA DE ALIMENTOS METÁLICA

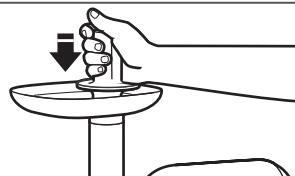
3		Introduzca el alojamiento del eje del accesorio en el eje del accesorio, asegurándose de que el árbol de transmisión encaja en el receptáculo cuadrado del eje. Gire el accesorio hacia atrás y hacia adelante si fuera necesario. Cuando el accesorio está en la posición correcta, la clavija del alojamiento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

4		Apriete el botón de fijación (hacia la derecha) hasta que el accesorio esté totalmente fijado al robot de cocina.
---	---	--

PICADO CON EL ACCESORIO PICADORA DE ALIMENTOS METÁLICA

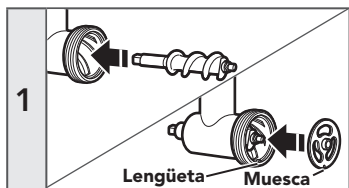
1		Corte los alimentos en tiras o trozos pequeños para que quepan en el tubo de alimentación.
---	---	---

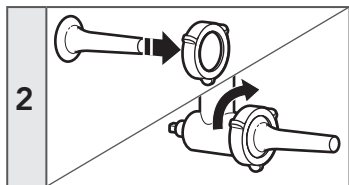
	⚠ ADVERTENCIA Peligro: cuchilla giratoria Utilice siempre el empujador de alimentos. No toque las aberturas. Manténgalo alejado de los niños. Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.
---	--

2		Seleccione la velocidad 4 e introduzca los alimentos en el tubo utilizando el empujador de alimentos.
---	---	--

USO DEL ACCESORIO PICADORA DE ALIMENTOS METÁLICA

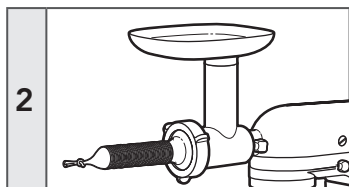
MONTAJE DEL EMBUTIDOR DE SALCHICHAS

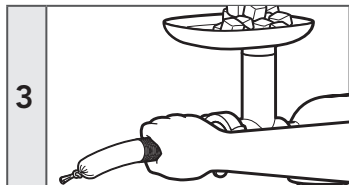
 1	Inserte el tornillo sin fin de la picadora en el cuerpo principal. A continuación, coloque el disco del embutidor de salchichas sobre el extremo del tornillo sin fin, de forma que la muesca quede alineada con la lengüeta del cuerpo principal.
---	---

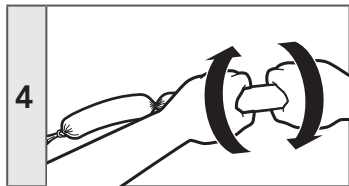
 2	Inserte el tubo embutidor deseado (grande o pequeño) en el anillo. Después coloque el anillo de fijación con el tubo en el cuerpo principal, girándolo a mano hacia la derecha de forma que quede fijo, pero sin apretarlo.
---	--

USO DEL EMBUTIDOR DE SALCHICHAS

 1	Introduzca carne en el accesorio picadora de alimentos metálica antes de incorporar el tubo del embutidor de salchichas. De esta forma se eliminarán posibles bolsas de aire.
---	--

 2	Lubrique el tubo del embutidor de salchichas y deslice una tripa en el tubo, dejando 10 cm aproximadamente para atar el extremo.
--	---

 3	Seleccione la velocidad 4 en el robot de cocina y empuje lentamente la carne a través de la picadora. Sujete la tripa con firmeza a medida que se vaya llenando. Si se formasen burbujas de aire durante el proceso de llenado, utilice un alfiler o una aguja para eliminarlas.
---	---

 4	Introduzca carne hasta que queden 10-15 cm de tripa sin llenar. Apague el robot de cocina y ate el extremo restante de la tripa, o utilice un cordón para atar.
---	--

NOTA: para hacer salchichas más pequeñas (p. ej., bratwurst), retuerza los extremos de la tripa en direcciones alternas en función de la longitud de salchicha deseada.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

CONSEJOS ÚTILES

Para obtener los mejores resultados, pique carne que esté muy fría o parcialmente congelada. Los componentes de la picadora pueden enfriarse en el frigorífico o congelador antes de utilizarlos para mantener una temperatura de picado fría.

Para conseguir resultados más tiernos, algunas carnes pueden picarse dos veces. Sin embargo, las carnes grasas se deben picar solo una vez.

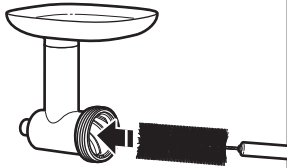
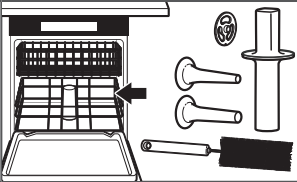
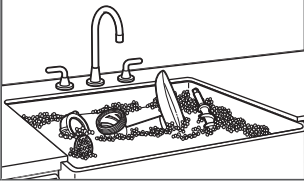
Para hacer pan rallado, debe secar el pan en el horno con el fin de eliminar completamente la humedad o bien no secarlo en absoluto. Si el pan no está completamente seco la picadora de alimentos metálica puede atascarse.

NOTA: los alimentos muy duros y densos, como el pan casero totalmente seco, no deben picarse en la picadora de alimentos metálica. El pan casero debe picarse cuando está tierno y después secarse en el horno o al aire libre.

Si utiliza tripas naturales, se recomienda sumergirlas primero en agua durante 30 minutos para eliminar el exceso de sal y, a continuación, enjuagarlas bien varias veces con agua del grifo fría. Para obtener los mejores resultados, consulte también las instrucciones que vienen con las tripas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL ACCESORIO PICADORA DE ALIMENTOS METÁLICA Y LOS COMPONENTES

1		Utilice el cepillo de limpieza para limpiar el cuerpo principal y otros componentes, incluidos los discos de picado.
2		Las piezas siguientes son aptas para el lavavajillas (solo bandeja superior): disco del embudidor de salchichas, tubos del embudidor de salchichas, cepillo de limpieza y empujador de alimentos.
3		Las piezas siguientes deben lavarse exclusivamente a mano, con agua caliente y jabonosa, y secarse bien: cuerpo principal, tornillo sin fin, anillo de fijación, bandeja, discos de picado y cuchilla.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL ACCESORIO DEL ROBOT DE COCINA KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: 5KSMMGA Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Solo un Servicio de asistencia técnica KitchenAid autorizado puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando el accesorio del robot de cocina se dedique a usos distintos de la preparación doméstica de alimentos. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/ utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

PLANIFICACIÓN DEL SERVICIO

Cualquier reparación se debería realizar, en un ámbito local, por un centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid. Contacte con el distribuidor al que le compró la unidad para obtener el nombre del centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid más cercano.

Para obtener más información, visite nuestro sitio web en:
www.kitchenaid.eu

Estas instrucciones también están disponibles en el sitio web:
www.kitchenaid.eu