

# **KitchenAid**

## **FOOD CHOPPER 5KFC3516 OWNER'S MANUAL**

<b>EN</b>	<b>Owner's Manual</b>	<b>2</b>
<b>DE</b>	<b>Bedienungsanleitung</b>	<b>10</b>
<b>FR</b>	<b>Le manuel d'utilisation</b>	<b>19</b>
<b>IT</b>	<b>Manuale del proprietario</b>	<b>29</b>
<b>NL</b>	<b>Gebruikershandleiding</b>	<b>37</b>
<b>ES</b>	<b>El manual del propietario</b>	<b>45</b>
<b>PT</b>	<b>Manual do proprietário</b>	<b>53</b>
<b>EL</b>	<b>Εγχειρίδιο Κατοχού</b>	<b>61</b>
<b>SV</b>	<b>Användarhandbok</b>	<b>69</b>
<b>NO</b>	<b>Brukerhåndbok</b>	<b>77</b>
<b>FI</b>	<b>Omistajan Opas</b>	<b>84</b>
<b>DA</b>	<b>Brugervejledning</b>	<b>91</b>
<b>IS</b>	<b>Notandahandbók</b>	<b>99</b>
<b>PL</b>	<b>Instrukcja Obsługi</b>	<b>106</b>
<b>CS</b>	<b>Uživatelská Příručka</b>	<b>114</b>
<b>TR</b>	<b>Kullanıcı Kilavuzu</b>	<b>122</b>
<b>UA</b>	<b>Посібник з експлуатації</b>	<b>130</b>
<b>AR</b>	<b>دليل المالك</b>	<b>1</b>

# SICUREZZA DEL PRODOTTO

## 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 usa 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 tritatutto nell'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 insufficienti, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte delle persone responsabili della loro sicurezza.

## SICUREZZA DEL PRODOTTO (CONTINUA)

- 4.** Solo per l'Unione Europea: gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze 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.
- 5.** Solo per l'Unione Europea: questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
- 6.** Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- 7.** Scollegare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di inserire o rimuovere i componenti e prima della pulizia.
- 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 di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, la riparazione o la regolazione di funzionalità elettriche o meccaniche.
- 10.** L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
- 11.** Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- 12.** Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
- 13.** Per ridurre il rischio di gravi lesioni personali e per non danneggiare il tritatutto, tenere le mani e gli utensili lontano dalle lame in movimento durante la lavorazione degli alimenti. È possibile usare una spatola, ma soltanto quando il tritatutto non è in funzione.
- 14.** Le lame sono affilate. Fare molta attenzione quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.
- 15.** Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- 16.** 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.

## SICUREZZA DEL PRODOTTO (CONTINUA)

17. 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.
18. Per ridurre il rischio di lesioni, non montare mai la lama sulla base senza aver prima posizionato correttamente la ciotola.
19. Accertarsi che il coperchio sia bloccato saldamente prima di azionare l'apparecchio.
20. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
21. Non tentare di forzare il fermo del coperchio.
22. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.
23. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad 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 tipo bed and breakfast.
24. Fare attenzione quando si versa un liquido caldo nel tritatutto perché potrebbero verificarsi improvvise fuoriuscite di vapore.

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Per informazioni complete sui prodotti, istruzioni e video, comprese le informazioni sulla garanzia, visitare il sito Web [www.KitchenAid.it](http://www.KitchenAid.it) o [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu). Così facendo si può risparmiare il costo di una chiamata di assistenza. Per ricevere una copia cartacea gratuita delle informazioni online, chiamare il numero **00 800 381 040 26**.

# SICUREZZA DEL PRODOTTO (CONTINUA)

## REQUISITI ELETTRICI

### ⚠️ AVVERTENZA



#### Pericolo di scosse elettriche

**Collegarlo a una presa con messa a terra.**

**Non rimuovere il polo di terra.**

**Non utilizzare adattatori.**

**Non utilizzare prolunghes.**

**La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare morte, incendi o scosse elettriche.**

**Volt:** 220-240 Volt

**Frequenza:** 50-60 Hz

**Potenza:** 240 W

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

## TABELLA DEI CONSIGLI DELLE VELOCITÀ

Utilizzare il tritatutto per tritare frutta e verdura fresca o frutta secca e per sminuzzare prezzemolo, erba cipollina o aglio da aggiungere alle ricette preferite. Utilizzare il tritatutto anche per ridurre in purea frutta e verdura cotta da servire ai bambini o da impiegare come base per zuppe o salse. Con questo tritatutto si può preparare il pangrattato o macinare la carne cruda. Utilizzare la vaschetta per versare liquidi e il beccuccio di erogazione per preparare facilmente maionese o condimenti.

**NOTA:** Per risultati ottimali, è meglio tagliare gli alimenti di grandi dimensioni in cubetti da 2,54 cm circa prima della lavorazione. Questo passaggio consente inoltre di lavorare più alimenti in un'unica volta.

**IMPORTANTE:** non lavorare chicchi di caffè o spezie dure, come ad esempio la noce moscata, che potrebbero danneggiare il prodotto.

ALIMENTO CONSIGLIATO	QUANTITÀ	VELOCITÀ
Frutta e verdura crude	fino a 350 g (3 tazze)	1 o 2
Frutta e verdura cotte	fino a 300 g (2,5 tazze)	2
Liquidi/emulsioni (come maionese o condimenti per insalate)	fino a 200 g (1,5 tazze)	2
Carne	fino a 227 g per volta (1 tazza)	1 o 2
Erbe aromatiche e spezie	fino a 350 g (3 tazze)	1

# TABELLA DEI CONSIGLI DELLE VELOCITÀ (CONTINUA)

ALIMENTO CONSIGLIATO	QUANTITÀ	VELOCITÀ
Pane, biscotti o cracker	fino a 350 g (3 tazze)	1
Frutta secca	fino a 350 g (3 tazze)	2

**SUGGERIMENTO:** Per una consistenza ottimale o per tritare gli alimenti a grana grossa, utilizzare l'opzione Pulse.

## MONTAGGIO DEL PRODOTTO

### PREPARAZIONE DEL TRITATUTTO PER L'UTILIZZO

#### Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare il tritatutto per la prima volta, lavare la ciotola da lavoro, il coperchio e la lama con acqua calda e sapone. Ciotola da lavoro, coperchio e lama sono lavabili anche nel cestello superiore della lavastoviglie.

Per riporlo facilmente, riassembleare sempre il tritatutto dopo la pulizia.

### MONTAGGIO E FUNZIONAMENTO DEL TRITATUTTO

1. Assicurarsi che il tritatutto non sia collegato all'alimentazione. Posizionare la ciotola da lavoro sulla base con l'impugnatura rivolta verso la parte anteriore. Ruotare l'impugnatura di 90° in senso antiorario per bloccarla in posizione. Quando è montata correttamente, l'impugnatura è rivolta verso il lato destro.
2. Inserire la lama sull'albero al centro della ciotola da lavoro, ruotarla e premere verso il basso finché non si blocca in posizione.
3. Inserire gli ingredienti da lavorare nella ciotola da lavoro. Per tritare gli alimenti in modo uniforme, tagliare frutta, verdura e carne in cubetti di 2,5 cm.

**IMPORTANTE:** Non lavorare chicchi di caffè o spezie dure, come ad esempio la noce moscata, che potrebbero danneggiare il tritatutto.

4. Posizionare il coperchio sulla ciotola da lavoro con l'impugnatura rivolta verso la parte anteriore. Ruotare l'impugnatura del coperchio verso destra. Il coperchio scatta quando è bloccato in posizione. Ruotare il coperchio in senso antiorario per bloccarlo in posizione.

**NOTA:** la ciotola da lavoro e il coperchio devono essere bloccati in posizione affinché il tritatutto funzioni.

5. Far scorrere la leva della velocità sull'impostazione desiderata. Premere il pulsante PULSE/ON per accendere il tritatutto. Non tritare gli alimenti per più di 30 secondi senza interruzioni. Effettuare pause tra un utilizzo e l'altro.
6. Per tritare gli alimenti a grana grossa, utilizzare un movimento a impulsi premendo e rilasciando rapidamente il pulsante PULSE/ON fino a ottenere i risultati desiderati.

# UTILIZZO DEL PRODOTTO

## USO DELLA VASCHETTA PER VERSARE LIQUIDI E DEL BECCUCCIO DI EROGAZIONE

---

Usare la vaschetta per versare liquidi per aggiungere comodamente ingredienti liquidi durante l'utilizzo del tritatutto per la preparazione di condimenti, maionesi, salse e molto altro ancora. Utilizzare il beccuccio per versare più facilmente.

1. Posizionare il coperchio sulla ciotola da lavoro con l'impugnatura rivolta verso la parte anteriore. Ruotare l'impugnatura del coperchio verso destra. Ruotare il coperchio in senso antiorario per bloccarlo in posizione.
2. Premere e rilasciare rapidamente il pulsante PULSE/ON per far spostare gli ingredienti all'interno della ciotola da lavoro.
3. Versare lentamente liquidi, come l'olio, nella vaschetta per versare liquidi. Il liquido verrà miscelato in modo uniforme e accurato con gli ingredienti durante la rotazione all'interno della ciotola da lavoro.
4. Al termine della lavorazione, rimuovere il coperchio per utilizzare il beccuccio.

# SMONTAGGIO DEL PRODOTTO

## SMONTAGGIO DEL TRITATUTTO

---

Seguire queste istruzioni per smontare il tritatutto per la pulizia e per la rimozione degli ingredienti dalla ciotola da lavoro.

1. Assicurarsi che il tritatutto non sia collegato all'alimentazione. Stringere e ruotare il coperchio in senso orario per sbloccarlo. Sollevare il coperchio della ciotola da lavoro.
2. Tirare la lama verso l'alto per sbloccarla e rimuoverla dalla ciotola da lavoro.
3. Tenendo ferma la base con una mano, con l'altra mano ruotare la ciotola da lavoro in senso orario per sbloccarla e sollevarla dalla base.

# MANUTENZIONE E PULIZIA

**IMPORTANTE:** lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.

1. Scollegare il tritatutto dall'alimentazione. Rimuovere la ciotola da lavoro, il coperchio e la lama.
2. La ciotola da lavoro, il coperchio e la lama possono essere lavati in lavastoviglie nel cestello superiore o in acqua calda e sapone. Lavarle e asciugarle.
3. Pulire la base con un panno umido e pulito. Non utilizzare detergenti abrasivi. Non immergere la base in acqua.

**SUGGERIMENTO:** avvolgere il cavo in senso antiorario attorno alla base per una facile conservazione.

**NOTA:** per riporlo facilmente, riassemblare sempre il tritatutto dopo la pulizia.

# SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

## SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLO

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

## RICICLAGGIO DEL PRODOTTO

- Questo apparecchio è conforme alla normativa dell'Unione Europea e del Regno Unito 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.

# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

## PER L'UNIONE EUROPEA

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e distribuito in conformità ai requisiti di sicurezza delle direttive CE: Direttiva sulla bassa tensione 2014/35/UE, Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE, Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE, Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche 2011/65/UE e successive modifiche.

# TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID (“GARANZIA”)

KitchenAid Europa, Inc, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio (“Garante”) concede al cliente finale, vale a dire il consumatore, una Garanzia ai sensi dei seguenti termini.

La Garanzia si applica in aggiunta ai diritti di garanzia legale di 2 anni che il consumatore può far valere nei confronti del venditore del prodotto e non limita o incide in alcun modo su di essi.

### 1. AMBITO E TERMINI DELLA GARANZIA

- a) Il Garante concede la Garanzia per i prodotti menzionati nella Sezione 1.b), acquistati da un consumatore presso un venditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid all'interno dei Paesi dello Spazio economico europeo, Moldavia, Montenegro, Russia, Svizzera o Turchia.
- b) La durata della Garanzia dipende dal prodotto acquistato ed è la seguente:  
**Due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.**
- c) La durata della Garanzia decorre a partire dalla data di consegna, vale a dire la data in cui un consumatore ha acquistato il prodotto presso un rivenditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid.
- d) La Garanzia si applica a un prodotto privo di difetti.
- e) Se si verifica un difetto durante il periodo di validità della Garanzia, ai sensi della presente Garanzia il Garante si impegna a fornire al consumatore i seguenti servizi, a scelta del Garante:
  - Riparazione del prodotto o del componente difettoso, oppure
  - Sostituzione del prodotto o del componente difettoso. Se un prodotto non è più disponibile, il Garante ha il diritto di sostituirlo con un prodotto di valore uguale o superiore.



# TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA") (CONTINUA)

- f) Se il consumatore desidera presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, deve contattare i centri di assistenza KitchenAid del paese specifico o direttamente il Garante presso la sede di KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio; indirizzo e-mail: [CONSUMERCARE.IT@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.IT@kitchenaid.eu) / Numero di telefono: **00 800 381 040 26**
- g) I costi di riparazione, inclusi i costi dei componenti di ricambio, e i costi di spedizione per la consegna di un prodotto o un componente privo di difetti saranno sostenuti dal Garante. Il Garante dovrà inoltre sostenere i costi di spedizione per la restituzione del prodotto o del componente difettoso, qualora il Garante o il centro di assistenza clienti KitchenAid richieda la restituzione del prodotto o del componente difettoso. Tuttavia, il consumatore dovrà sostenere i costi di un imballaggio idoneo alla restituzione del prodotto o del componente difettoso.
- h) Per poter presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, il consumatore deve presentare la ricevuta o la fattura attestante l'acquisto del prodotto.

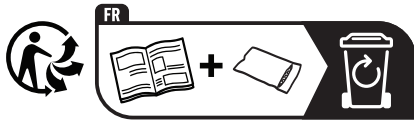
## 2. LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

- a) La Garanzia si applica esclusivamente ai prodotti impiegati ad uso privato e non per scopi professionali o commerciali.
- b) La Garanzia non si applica in caso di danni causati da normale usura, uso improprio o scorretto, mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, uso del prodotto con tensione elettrica errata, installazione e funzionamento in violazione delle normative elettriche vigenti e utilizzo di forza (ad esempio, colpi).
- c) La Garanzia non si applica se il prodotto è stato modificato o convertito, ad esempio conversioni di apparecchi da 120 V in apparecchi da 220-240 V.
- d) La fornitura dei servizi di Garanzia non estende il periodo di Garanzia, né determina l'inizio di un nuovo periodo di Garanzia. Il termine del periodo di validità della Garanzia per i componenti di ricambio installati coincide con il termine del periodo di validità della Garanzia per l'intero prodotto.
- e) Ulteriori rivendicazioni, in particolare le richieste di indennizzo, sono escluse, a meno che la responsabilità non sia obbligatoria per legge.

Al termine del periodo di validità della Garanzia, o per i prodotti che non sono coperti dalla stessa, i centri di assistenza clienti KitchenAid rimangono a disposizione del cliente finale per qualsiasi domanda o informazione. Ulteriori informazioni sono altresì disponibili sul nostro sito Web: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

# REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Registrare subito il nuovo apparecchio KitchenAid: <https://www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto>



EAC

# KitchenAid

©2022 All rights reserved.