

KFP1355
INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid[®]

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com or by mail using the enclosed Product Registration Card.



Join us in the kitchen at www.kitchenaid.com.

USA: 1.800.541.6390
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

TABLE OF CONTENTS

FOOD PROCESSOR SAFETY

Important safeguards.....	4
Electrical requirements	5

PARTS AND FEATURES

Parts and accessories.....	6
Disc Assembly Overview.....	8
Accessories selection guide	9

ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

Before first use	10
Attaching the work bowl.....	10
Attaching the work bowl cover.....	11
Installing the dicing kit	11
Installing the adjustable slicing disc	12
Adjusting the slicing thickness.....	13
Installing the reversible shredding disc	13
Installing the multipurpose blade or dough blade.....	14
Installing the mini-bowl and mini-blade	15

OPERATING THE FOOD PROCESSOR

Using the Food Processor	16
Using the 3-in-1 feed tube.....	17
Removing processed foods.....	18

TIPS FOR GREAT RESULTS

Using the multipurpose blade.....	19
Using a slicing or shredding disc	20
Using the Dough Blade.....	20
Helpful hints	21

CARE AND CLEANING

Cleaning the Food Processor	22
-----------------------------------	----

TROUBLESHOOTING

.....	23
-------	----

WARRANTY AND SERVICE

.....	24
-------	----

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Food Processor. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Food Processor, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register online at www.kitchenaid.com. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

 **DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

 **WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Food Processor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.

10. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Food Processor is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
14. Never feed food by hand. Always use the food pusher.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

Electrical requirements

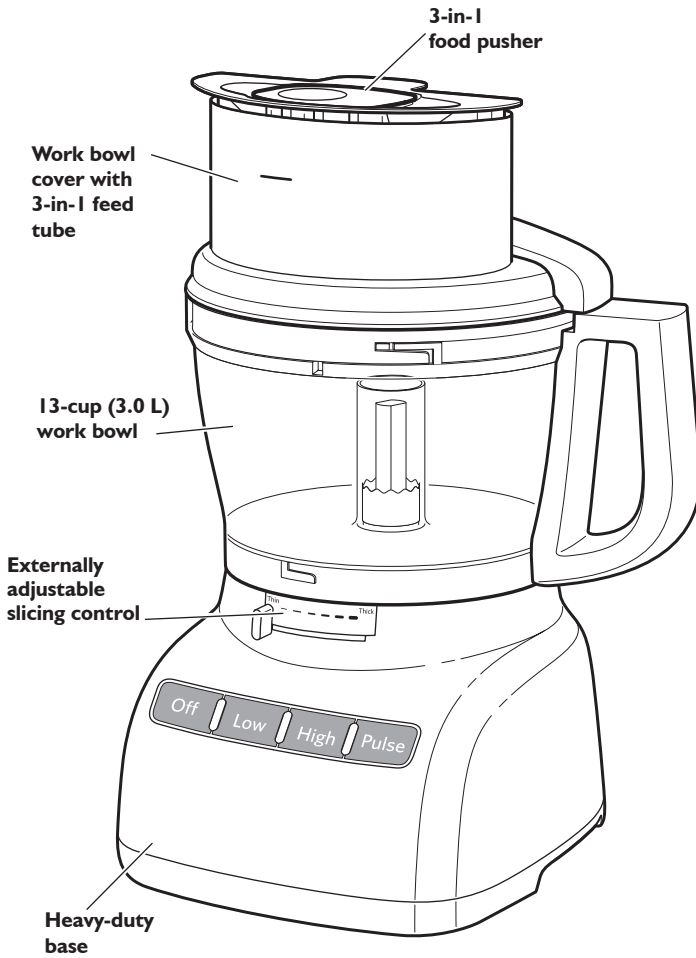
Voltage: 120 VAC

Frequency: 60 Hz

NOTE: This Food Processor is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

PARTS AND FEATURES

Parts and accessories



PARTS AND FEATURES



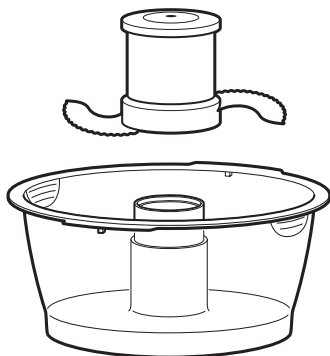
Disc
adapater



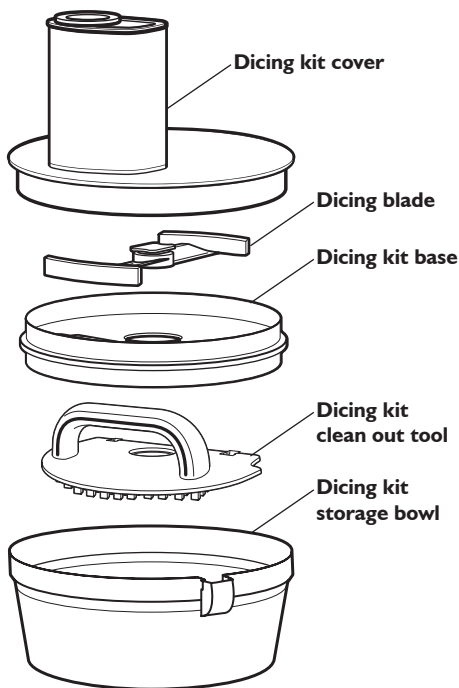
Slicing
adapter



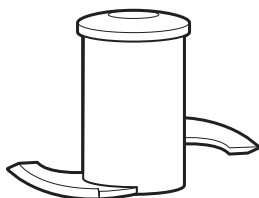
Drive
adapter



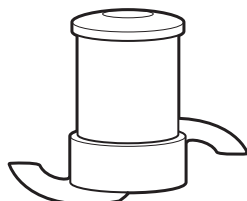
Mini-bowl and mini-blade



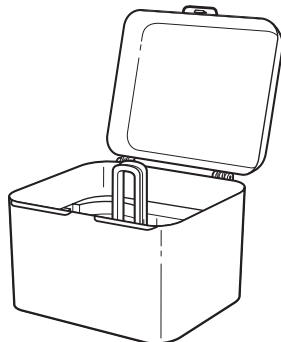
Dicing kit



Dough blade



Multipurpose
stainless steel
blade

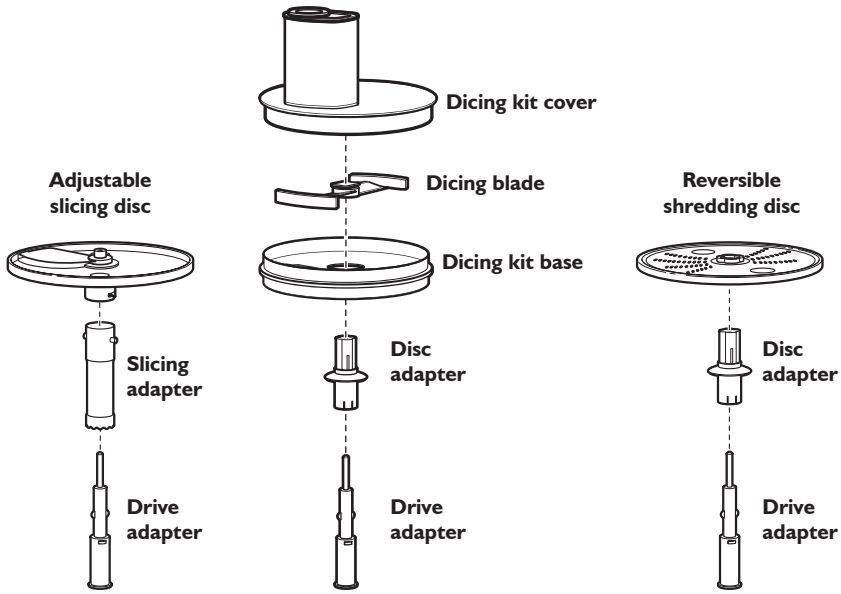


Chef's accessory case

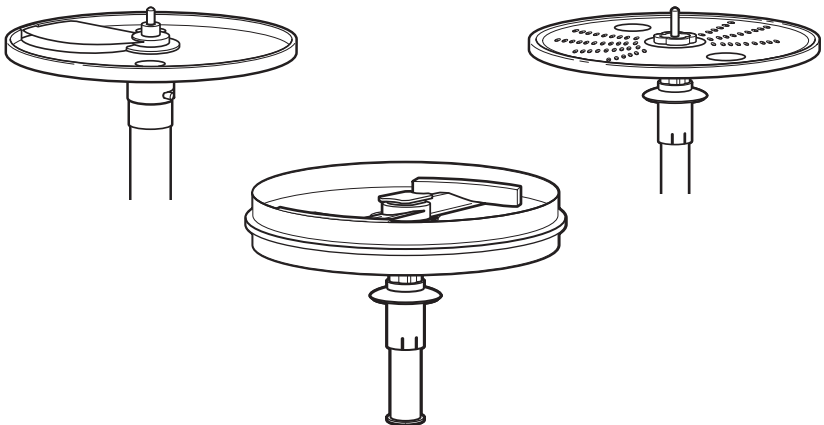
PARTS AND FEATURES

Disc Assembly Overview



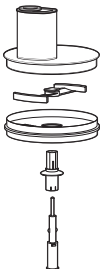












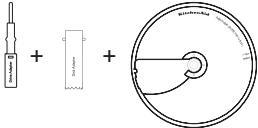




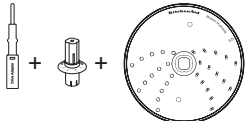




There are two different disc adapters included with the Food Processor. One is used exclusively with the adjustable slicing disc. The other is used with all other discs.



Properly assembled



Accessories selection guide

Action	Setting	Food	Accessory
 <p>Dice</p>		Fruits (soft) Vegetables (soft) Tomatoes Eggs (boiled) Cheese	Dicing kit 
 <p>Chop</p>		Cheese Chocolate Fruit Fresh herbs Nuts Tofu Vegetables	Multipurpose stainless steel blade  OR Mini-bowl and mini multipurpose stainless steel blade
 <p>Mince</p>  <p>Puree</p>			
 <p>Mix</p>		Pasta Sauce Pesto Salsa Sauces	
 <p>Slice thin</p>  <p>Slice thick</p>		Fruit (soft) Potatoes Tomatoes Vegetables (soft)	Externally adjustable slicing disc 
		Cheese Chocolate Fruit (hard) Vegetables (hard)	
 <p>Shred medium</p>  <p>Shred fine</p>		Potatoes Vegetables (soft)	Reversible shredding disc 
		Cabbage Cheese Chocolate Fruit (hard) Vegetables (hard)	
 <p>Knead</p>		Batter Sweet dough Yeast dough	Plastic dough blade 

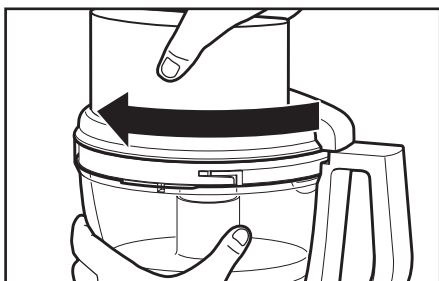
ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

Before first use

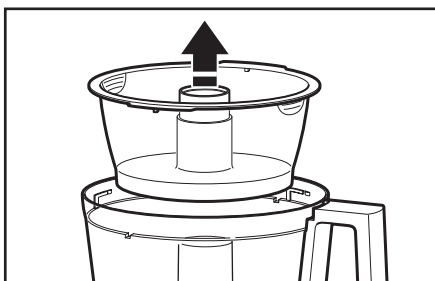
Before using your Food Processor for the first time, wash all parts and accessories either by hand or in the dishwasher (see “Cleaning the Food Processor” section).

NOTE: Your Food Processor is shipped with the work bowl cover installed on the work bowl, with the mini-bowl inside the work bowl.

IMPORTANT: Place the Food Processor on a dry, level countertop with the controls facing forward. Do not plug in the Food Processor until it is completely assembled.



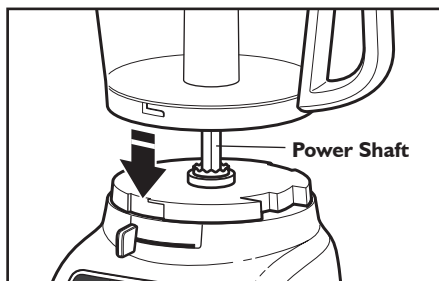
- 1 Grasp the feed tube on the work bowl cover and turn it clockwise to remove it from the work bowl.



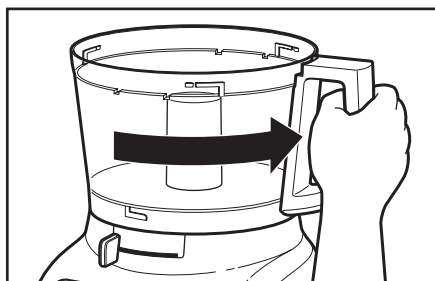
- 2 Lift out the mini-bowl.

Attaching the work bowl

IMPORTANT: Your Food Processor will not operate unless the work bowl and work bowl cover are properly locked on the base, and the large pusher is inserted to the maximum fill line on the feed tube (approximately halfway down).



- 1 Place the work bowl on the base, aligning the raised portion with the indentation on the base. The center hole should fit over the power shaft.

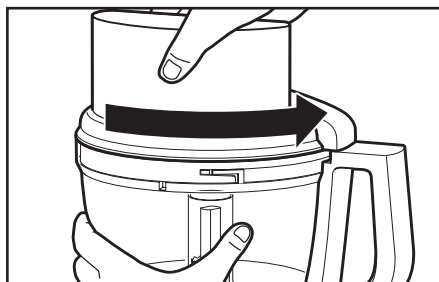


- 2 Grasp the work bowl handle and turn the bowl counterclockwise to lock it on the base.

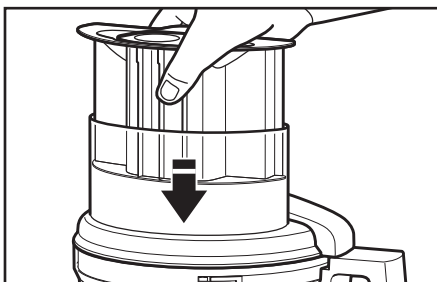
ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

Attaching the work bowl cover

NOTE: Be sure to install the desired accessory before attaching the work bowl cover.

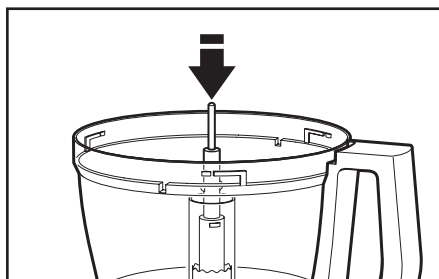


- 1** Place the work bowl cover on the work bowl with the feed tube just to the left of the work bowl handle. Grasp the feed tube and turn the cover to the right until it locks into place.

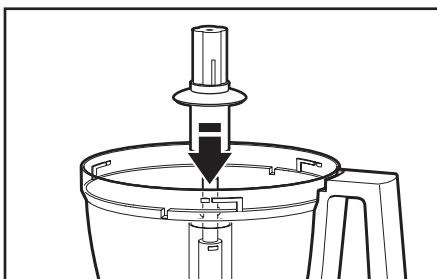


- 2** Fit the food pusher into the 3-in-1 feed tube. See "Using the 3-in-1 feed tube" for details on working with different sized foods.

Installing the dicing kit

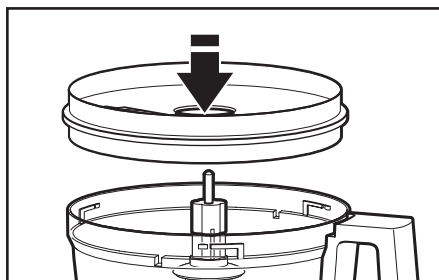


- 1** Drop the drive adapter over the power shaft.

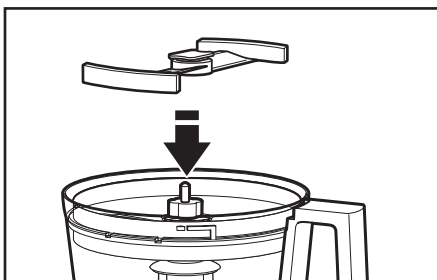


- 2** Drop the disc adapter onto the drive adapter and push until it clicks firmly into place.

TIP: You may need to adjust the drive adapter with a slight turn on the power shaft until it drops into place.

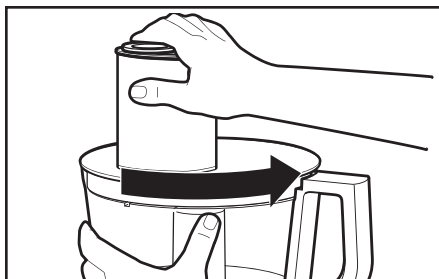


- 3** Drop the dicing kit base onto the drive adapter and make sure it is firmly in place.



- 4** Insert the dicing blade into the dicing kit base.

ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR



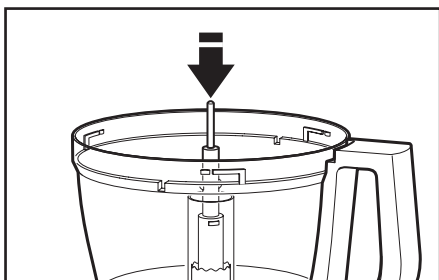
- 5** Place the dicing kit lid on the work bowl with the feed tube just to the left of the work bowl handle. Grasp the feed tube and turn the cover to the right until it locks into place.



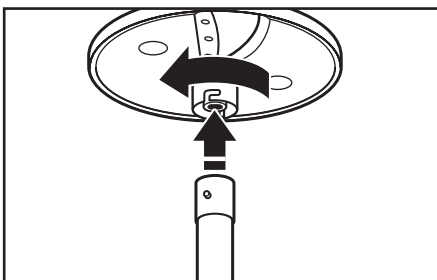
- 6** After dicing, remove the work bowl cover and dicing blade, then insert the dicing kit clean out tool into the dicing kit base, and fold down to push any extra food through the grid.

Installing the adjustable slicing disc

IMPORTANT: The adjustable slicing disc can only be installed in one direction.

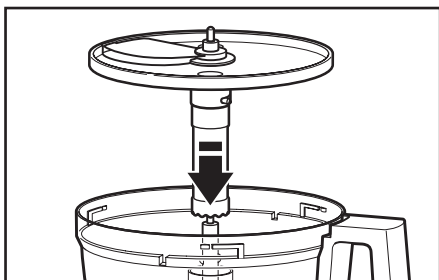


- 1** Drop the drive adapter over the power shaft.

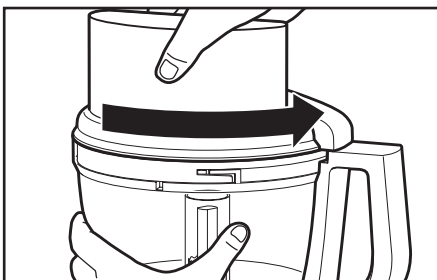


- 2** Use the finger hole to hold the top of the adjustable slicing disc. Align the pins on the slicing adapter with the L-slots on the bottom of the disc. Turn to lock into place.

TIP: You may need to adjust the drive adapter with a slight turn on the power shaft until it drops into place.

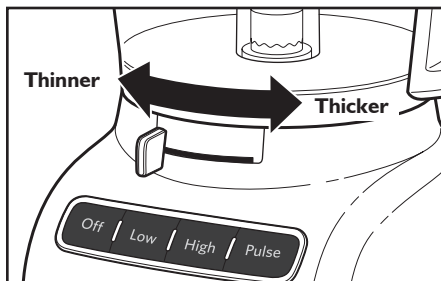


- 3** Drop the assembled disc onto the drive adapter and check to make sure it is firmly in place.



- 4** Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

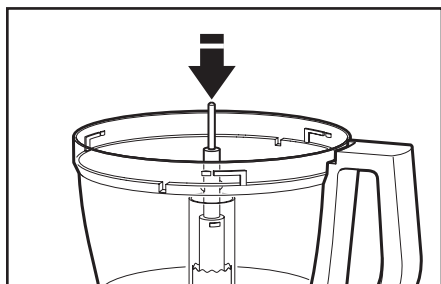
Adjusting the slicing thickness



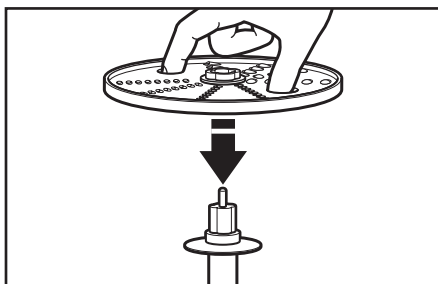
NOTE: The lever only works with the externally adjustable slicing disc. Changing thickness settings with other discs or blades installed will have no effect on operation.

Set the desired thickness by moving the lever to the left for thinner slices and to the right for thicker slices.

Installing the reversible shredding disc

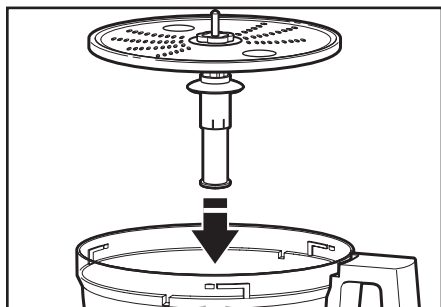


1 Drop the drive adapter over the power shaft.

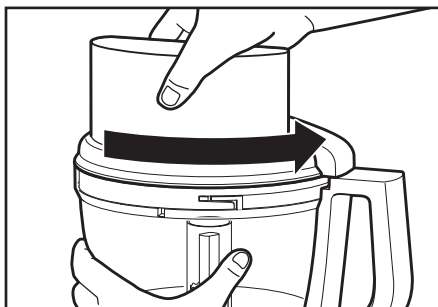


2 Hold the reversible shredding disc by the finger holes with the desired side (medium or fine) facing up; then push the disc adapter into the bottom of the disc.

TIP: You may need to adjust the drive adapter with a slight turn on the power shaft until it drops into place.



3 Drop the assembled disc onto the drive adapter and push until it clicks firmly into place.

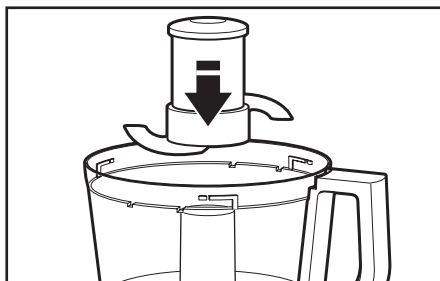


4 Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

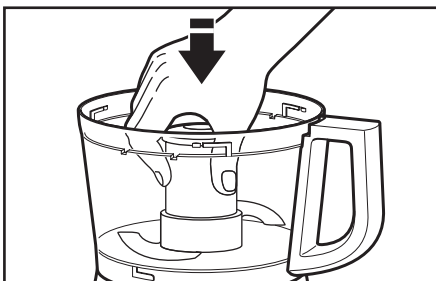
ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

Installing the multipurpose blade or dough blade

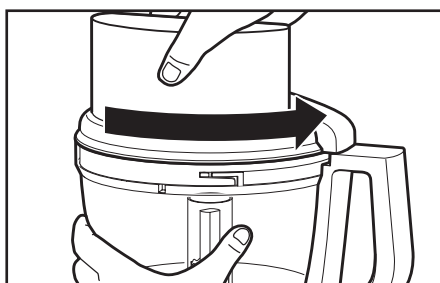
IMPORTANT: The multipurpose blade and dough blade can only be used with the work bowl.



- 1** Place the blade on the power shaft. Rotate the blade so it falls into place on the power shaft.



- 2** Push to lock: Press down firmly on the blade until it is down as far as it will go.



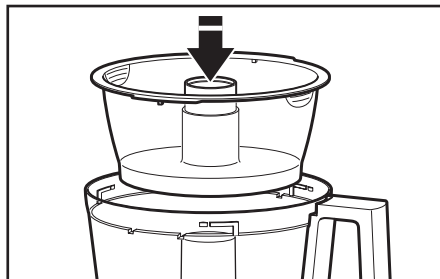
- 3** Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

NOTE: The multipurpose blade features an internal seal that fits tightly over the center of the work bowl.

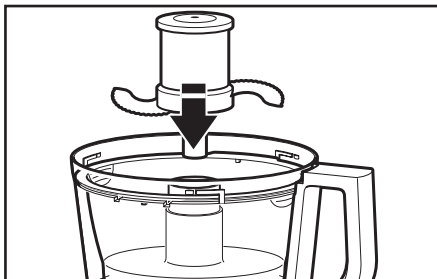
ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

Installing the mini-bowl and mini-blade

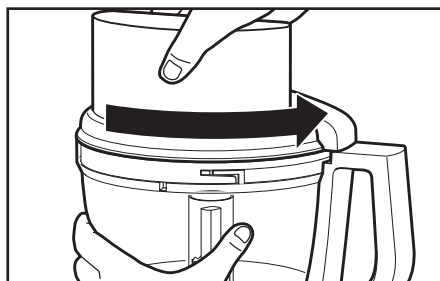
English



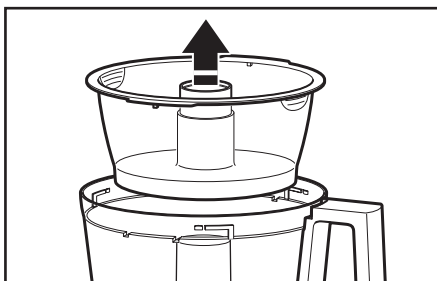
- 1** Place the mini-bowl inside the work bowl over the power shaft. Rotate the mini-bowl until the tabs on the top edge of the bowl drop into the indents on the top of the work bowl.



- 2** Insert the drive adapter into the mini-blade, and place on the power shaft. It may be necessary to rotate the blade until it falls into place. Press down firmly to lock it into place.



- 3** Install the work bowl cover, being sure it locks into place.



- 4** To remove the mini-bowl after processing, remove the mini-blade by pulling straight up on the cap. Then lift the bowl straight up and out, using the two finger grips located along the top edge of the bowl.

OPERATING THE FOOD PROCESSOR

Using the Food Processor

⚠ WARNING



Rotating Blade Hazard

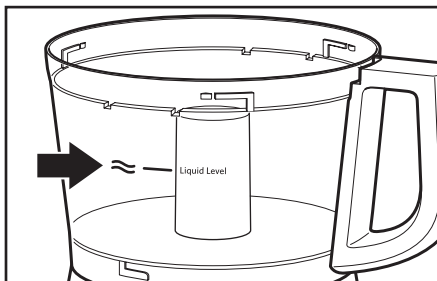
Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

Before operating the Food Processor, be sure the work bowl, blades, and work bowl cover are properly assembled on the Food Processor base (see “Assembling the Food Processor” section).



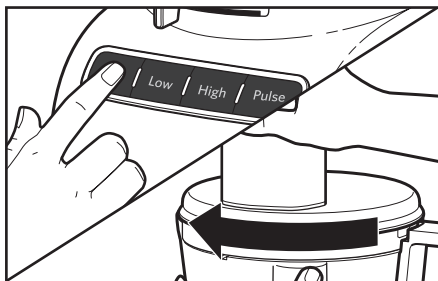
This line on the work bowl indicates the maximum level of liquid that can be processed by the Food Processor.



- 1** To turn on, plug the Food Processor into a grounded outlet, then press LOW or HIGH. The Food Processor will run continuously and the indicator light will glow.



- 2** When finished, press the OFF button. The indicator light will go out and the blade or disc will slow to a stop.



3 Wait until the blade or disc comes to a complete stop before removing the work bowl cover. Be sure to turn off the Food Processor before removing the work bowl cover, or before unplugging the Food Processor.

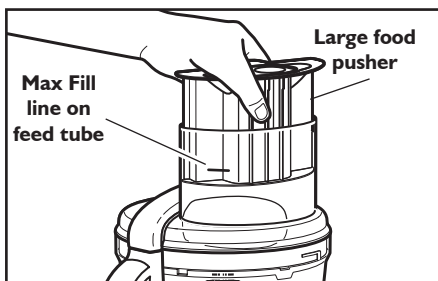


4 The pulse control allows precise control of the duration and frequency of processing. It's great for jobs which require a light touch. Just press and hold the PULSE Button to start processing at high speed, and release it to stop.

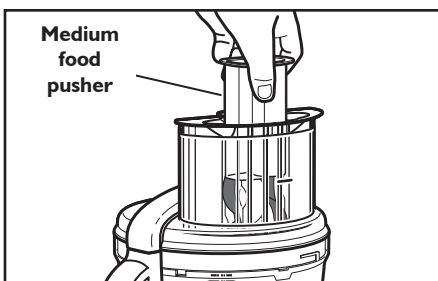
NOTE: If the Food Processor fails to operate, make sure the work bowl and cover are properly locked on the base (see "Assembling the Food Processor" section).

Using the 3-in-1 feed tube

Before operating the Food Processor, be sure the work bowl, blades, and lid are properly assembled on the Food Processor base.



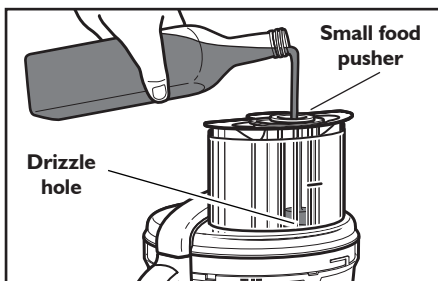
1 Use the entire feed tube and the large food pusher to process large items.



2 Use the medium food pusher in the feed tube to process smaller items.



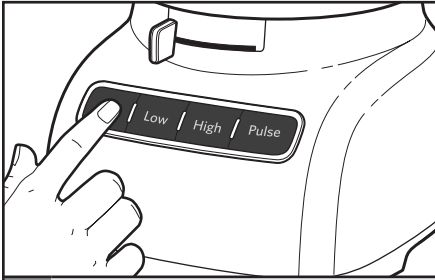
3 Use the small food pusher to slice or shred the smallest, thinnest items.



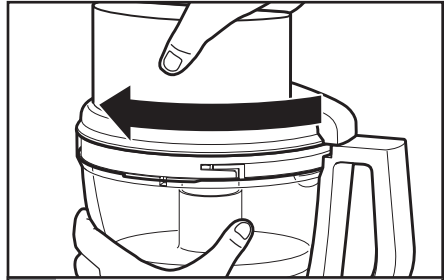
4 Use the drizzle hole in the small food pusher to slowly drizzle oil or other liquid ingredients into the work bowl.

USING THE FOOD PROCESSOR

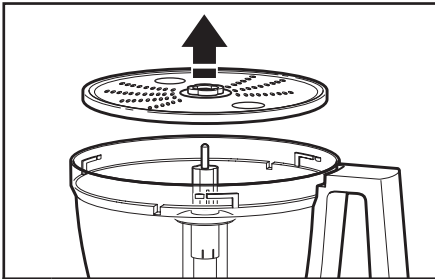
Removing processed foods



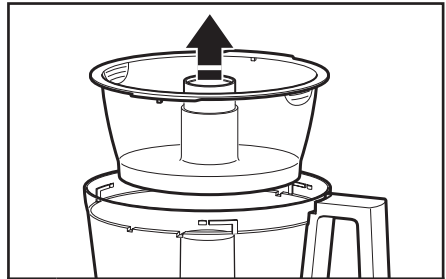
1 Press the OFF Button and unplug the Food Processor before disassembling.



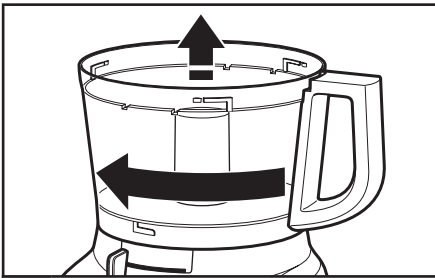
2 Turn the work bowl cover to the left and remove.



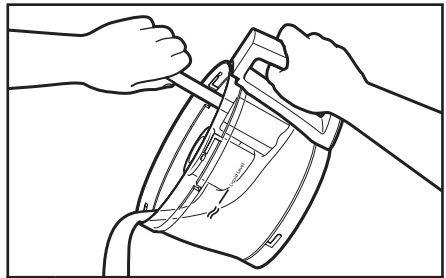
3 If using a disc, remove it before removing the bowl. Holding the disc by the 2 finger grips, lift it straight up, then remove the adapter.



4 If using the mini-bowl, grasp and remove the bowl using the finger grips located along the top edge of the bowl.

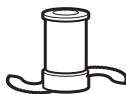


5 Turn the work bowl to the left to unlock it from the base. Lift to remove.



6 The multipurpose blade can be removed from the work bowl before the contents are emptied. You may also leave the blade locked in place. Then remove food from the bowl and blade with a spatula.

Using the multipurpose blade



To chop fresh fruits or vegetables:

Peel, core, and/or remove seeds. Cut food in 1 to 1½-inch (2.5-3.75 cm) pieces. Process food

to desired size, using Low speed. Scrape sides of bowl, if necessary.

To puree cooked fruits and vegetables (except potatoes):

Add ¼ cup (60 ml) liquid from recipe per cup (235 ml) of food. Process food, using short pulses, until finely chopped. Then process continuously until reaching desired texture. Scrape sides of bowl, if necessary.

To prepare mashed potatoes:

Shred hot cooked potatoes using the shredding disc. Exchange shredding disc for multipurpose blade. Add softened butter, milk, and seasonings. Pulse 3 to 4 times, 2 to 3 seconds each time, until smooth and milk is absorbed. Do not over process.

To chop dried (or sticky) fruits:

The food should be cold. Add ¼ cup (60 ml) flour from recipe per ½ cup (120 ml) dried fruit. Process fruit, using short pulses, until reaching desired texture.

To finely chop citrus peel:

With sharp knife, peel colored portion (without white membrane) from citrus. Cut peel in small strips. Process until finely chopped.

To mince garlic or to chop fresh herbs or small quantities of vegetables:

With processor running, add food through the feed tube. Process until chopped. For best results, make sure work bowl and herbs are very dry before chopping.

To chop nuts or make nut butters:

Process up to 3 cups (710 ml) of nuts to desired texture, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. For a coarser texture, process smaller batches, pulsing 1 or 2 times, 1 to 2 seconds each time. Pulse more often for finer texture. For nut butters, process continuously until smooth. Store in refrigerator.

NOTE: Processing nuts and other hard foods may scratch the surface finish on the inside of the bowl.

To chop cooked or raw meat, poultry, or seafood:

The food should be very cold. Cut in 1-inch (2.5 cm) pieces. Process up to 1 pound (455 g) at a time to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

To make bread, cookie, or cracker crumbs:

Break food into 1½ to 2-inch (3.75-5 cm) pieces. Process until fine. For larger pieces, pulse 2 to 3 times, 1 to 2 seconds each time. Then process until fine.

To melt chocolate in a recipe:

Combine chocolate and sugar from recipe in work bowl. Process until finely chopped. Heat liquid from recipe. With processor running, pour hot liquid through the feed tube. Process until smooth.

To grate hard cheeses, such as Parmesan and Romano:

Never attempt to process cheese that cannot be pierced with the tip of a sharp knife. You can use the multi-purpose blade to grate hard cheeses. Cut cheese in 1-inch (2.5 cm) pieces. Place in work bowl. Process, using short pulses, until coarsely chopped. Process continuously until finely grated. Pieces of cheese can also be added through the feed tube while the processor is running.

Using a slicing or shredding disc

! WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

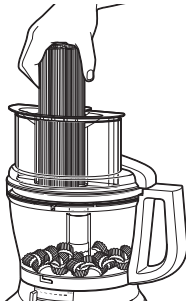


To slice or shred fruits or vegetables that are long and relatively small in diameter,

such as celery, carrots, and bananas:

Cut food to fit wide mouth feed tube vertically or horizontally, and pack feed tube securely to keep food positioned properly. Do not exceed the Max Fill line. Process using even pressure with wide food pusher.

Or use the small feed tube in the 3-in-1 food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.



To slice or shred fruits and vegetables that are round, such as onions, apples, and green peppers:

Peel, core, and remove seeds. Cut in halves or quarters to fit feed tube. Position in feed tube. Process using even pressure with food pusher.

To slice or shred fruits and vegetables that are small, such as strawberries, mushrooms, and radishes:

Position food vertically or horizontally in layers within the feed tube. Fill feed tube in order to keep food positioned properly. Process, using even pressure. Or use the small feed tube in the 3-in-1 food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.

To slice uncooked meat or poultry, such as stir-fry meats:

Cut or roll food to fit feed tube. Wrap and freeze food until hard to the touch, 30 minutes to 2 hours, depending on thickness of food. Check to be sure you can still pierce food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly. Process using even pressure with food pusher.

To slice cooked meat or poultry, including salami, pepperoni, etc.:

Food should be very cold. Cut in pieces to fit feed tube. Process food using firm, even pressure with food pusher.

To shred spinach and other leaves:

Stack leaves. Roll up and stand up in feed tube. Process using even pressure with food pusher.

To shred firm and soft cheeses:



Firm cheese should be very cold.

For best results with soft cheeses, such as mozzarella, freeze 10 to 15 minutes before processing. Cut to fit feed tube. Process using even pressure with food pusher.

Using the Dough Blade

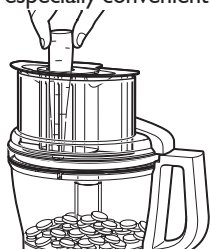


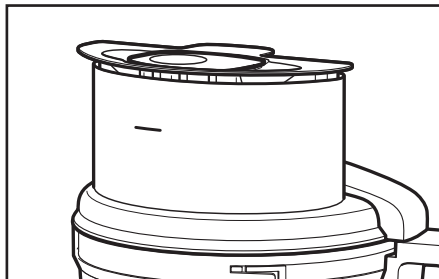
The dough blade is specially designed for mixing and kneading yeast dough quickly and thoroughly.

For the best results, do not knead recipes which use more than 2-3 cups (250-375 g) of flour.

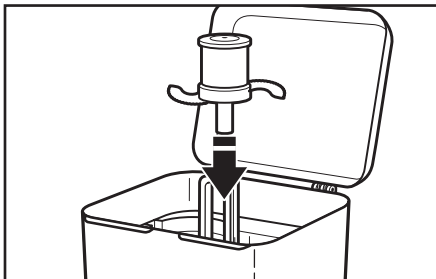
Helpful hints

- To avoid damage to the blade or motor, do not process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Do not overfill work bowl. For thin mixtures, fill work bowl up to 1/2 to 2/3 full. For thicker mixtures, fill work bowl up to 3/4 full. For liquids, fill up to the maximum level as described in the "Using the Food Processor" section.
- When chopping, the work bowl should be no more than 1/3 to 1/2 full.
- Position slicing discs so the cutting surface is just to the right of the feed tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.
- To capitalize on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the feed tube while the processor is running.
- Different foods require varying degrees of pressure for best shredding and slicing results. In general, use light pressure for soft, delicate foods (strawberries, tomatoes, etc.), moderate pressure for medium foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheeses, partially frozen meats, etc.).
- Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding disc. To avoid this, shred only well-chilled cheese.
- Sometimes slender foods, such as carrots or celery, fall over in the feed tube, resulting in an uneven slice. To minimize this, cut food in several pieces and pack the feed tube with the food. For processing small or slender items, the small feed tube in the 3-in-1 pusher will prove especially convenient.
- When preparing a cake or cookie batter or quick bread, use the multipurpose blade to cream fat and sugar first. Add dry ingredients last. Place nuts and fruit on top of flour mixture to prevent overchopping. Process nuts and fruits, using short pulses, until blended with other ingredients. Do not overprocess.
- When shredded or sliced food piles up on one side of the bowl, stop the processor and redistribute the food using a spatula.
- When food quantity reaches the bottom of a slicing or shredding disc, remove the food.
- A few larger pieces of food may remain on top of the disc after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Use a spatula to remove ingredients from the work bowl.
- Organize processing tasks to minimize bowl cleanup. Process dry or firm ingredients before liquid ingredients.
- To clean ingredients from the multipurpose blade easily, just empty the work bowl, replace the lid, and pulse 1 to 2 seconds to spin the blade clean.
- After removing the work bowl cover, place it upside down on the counter. This will help keep the counter clean.
- Your Food Processor is not designed to perform the following functions:
 - Grind coffee beans, grains, or hard spices
 - Grind bones or other inedible parts of food
 - Liquefy raw fruits or vegetables
 - Slice hard-cooked eggs or unchilled meats.
- If any plastic parts should discolor due to the types of food processed, clean them with lemon juice.





- 4** To prevent damage to the locking system, always store the work bowl and work bowl cover in the unlocked position when not in use. Wrap the power cord around the work bowl, then secure the plug by clipping it to the cord.



- 5** Store the blades and discs in the storage case, out of the reach of small children.

TROUBLESHOOTING

If your Food Processor should malfunction or fail to operate, check the following:

Food Processor doesn't run:

- Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place and the large food pusher is inserted in the feed tube.
- When using the large feed tube opening, make sure that food is not above the Max. Fill line on the feed tube.
- Press only one button at a time. The Food Processor will not operate if more than one button is pressed at the same time.
- Is the Food Processor plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Food Processor in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Unplug the Food Processor, then plug it back into the outlet.
- If the Food Processor is not at room temperature, wait until it reaches room temperature and retry.

Food Processor not shredding or slicing properly:

- Make sure the raised-blade side of the disc is positioned face up on the common adapter.
- If using the adjustable slicing or shredding blades, make sure it is set to the correct thickness.
- Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding. See "Tips for Great Results" section.

If the work bowl cover won't close when using the disc:

- Make sure the disc is installed correctly, with the raised nub on top, and is positioned properly on the drive adapter.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty and service" section.

Do not return the Food Processor to the retailer. Retailers do not provide service.

For additional information, call kitchenAid at 1-800-541-6390

KitchenAid® Food Processor Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Food Processor operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of:	<p>Hassle-Free Replacement of your Food Processor. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at 1-800-541-6390.</p> <p>OR</p> <p>The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.</p>
KitchenAid Will Not Pay for:	<ul style="list-style-type: none">A. Repairs when Food Processor is used in other than normal single family home use.B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.C. Any shipping or handling costs to deliver your Food Processor to an Authorized Service Center.D. Replacement parts or repair labor costs for Food Processor operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
<p>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</p> <p>IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.</p> <p>IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.</p>	



Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Food Processor should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Food Processor returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Food Processor should fail within the first year of ownership, simply call our

toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Food Processor, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Food Processor and send it back to KitchenAid.

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Food Processor should fail within the first year of ownership, we will replace your Food Processor with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Food Processor should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center

at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement Food Processor, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Food Processor and send it back to KitchenAid.

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Food Processors,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Food Processor for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

Call toll-free **01-800-0022-767**.

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.ca ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.



Rejoignez-nous au coin cuisine sur www.kitchenaid.ca.

USA: 1.800.541.6390
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU ROBOT CULINAIRE

Consignes de sécurité importantes	28
Spécifications électriques.....	29

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et accessoires	30
Assemblage des disques	32
Guide de sélection des accessoires	33

ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

Avant la première utilisation.....	34
Montage du bol de travail.....	34
Montage du couvercle du bol de travail	35
Assemblage de l'ensemble de tranchage en dés.....	35
Assemblage du disque à trancher réglable	37
Réglage de l'épaisseur des tranches.....	38
Assemblage de la râpe réversible	38
Montage de la lame polyvalente ou de la lame de pétrissage.....	39
Montage du mini-bol et de la mini-lame.....	40

UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE

Utilisation du robot culinaire	41
Utilisation de la goulotte d'alimentation 3-en-1	42
Retrait des aliments transformés	43

CONSEILS À SUIVRE POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS

Utilisation de la lame polyvalente	44
Utilisation de disque à trancher ou à râper	45
Utilisation de la lame de pétrissage	45
Conseils pratiques	46

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du robot culinaire	47
------------------------------------	----

DÉPANNAGE..... 49**GARANTIE ET DÉPANNAGE.....** 50**PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT**

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat du robot culinaire. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser le robot culinaire, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec celui-ci, ou enregistrer le produit en ligne sur www.kitchenaid.ca. Grâce à cette carte, nous pourrions vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom de magasin _____

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT".

Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le robot culinaire dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.
10. Garder les mains et les ustensiles à l'écart des lames ou disques lors de la préparation des aliments pour éviter toute blessure corporelle grave ou tout dommage au robot culinaire. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le robot culinaire ne fonctionne pas.
11. Les lames sont aiguisées. Les manipuler avec précaution.
12. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer la lame ou les disques sur la base sans installer correctement le bol au préalable.
13. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
14. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments.
15. Ne pas tenter d'outrepasser le dispositif de verrouillage du couvercle.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

Spécifications électriques

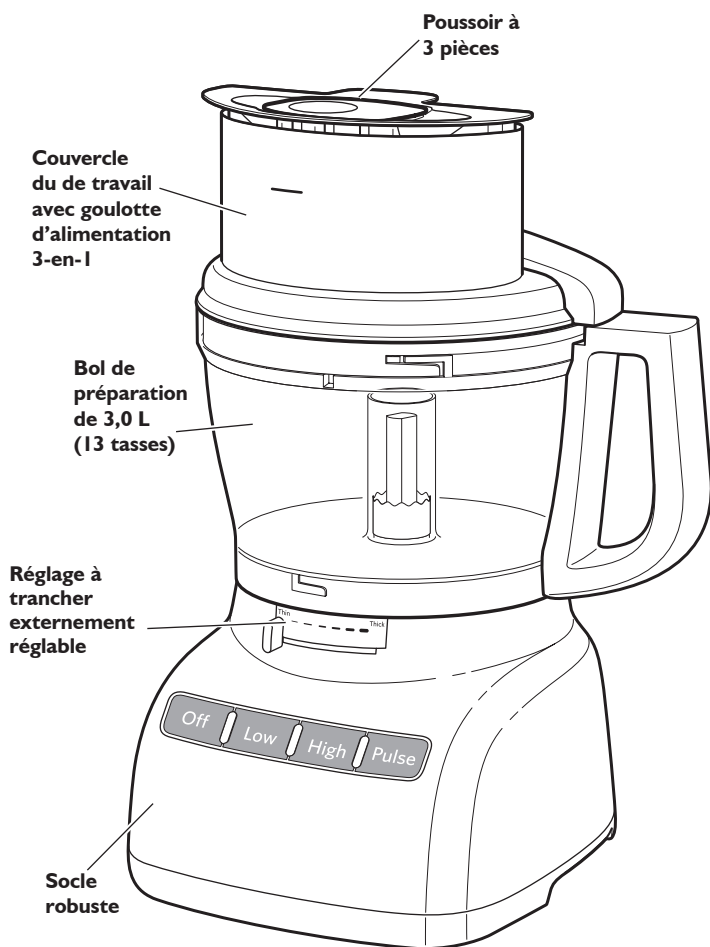
Tension : 120 VAC

Fréquence : 60 Hz

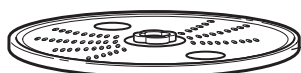
REMARQUE : Ce robot culinaire comporte une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

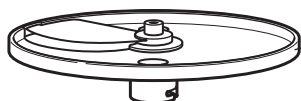
Pièces et accessoires



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Râpe réversible
(2 mm et 4 mm)



Disque à trancher
externement réglable
(mince à épais)



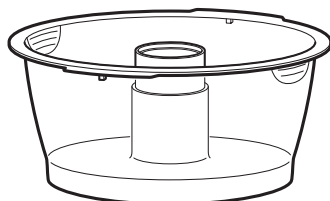
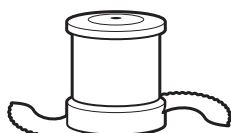
Adaptateur
du disque



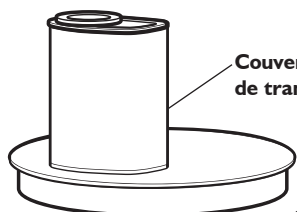
Adaptateur
du disque à
trancher



Tige
d'entraînement



Mini-bol et mini-lame



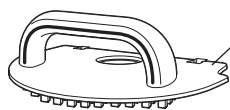
Couvercle de l'ensemble
de tranchage en dés



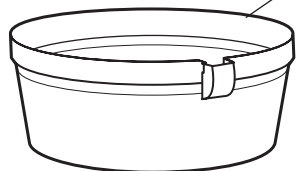
Lame de tranchage
en dés



Socle de
l'ensemble de
tranchage en dés

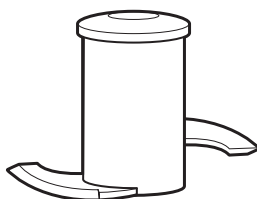


Outil de nettoyage
de l'ensemble de
tranchage en dés

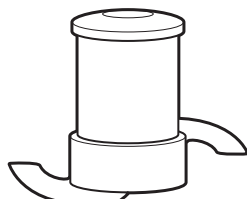


Bol de rangement
de l'ensemble de
tranchage en dés

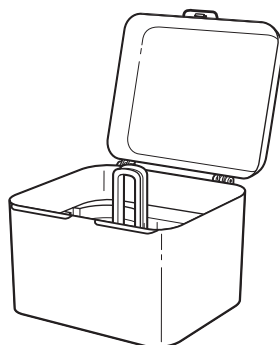
Tranchage en dés



Lame de
pétrissage



Lame polyvalente
acier inoxydable

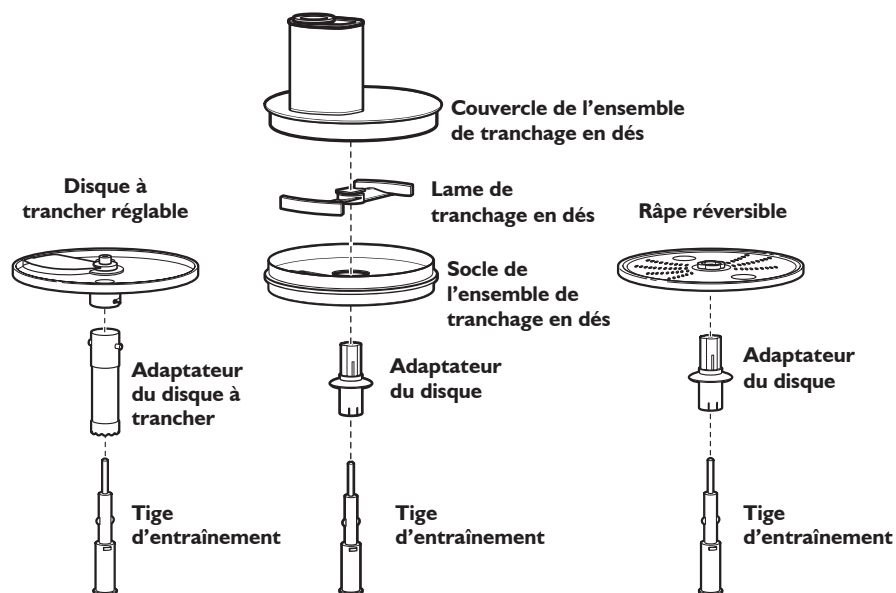


Coffret d'accessoires
du chef

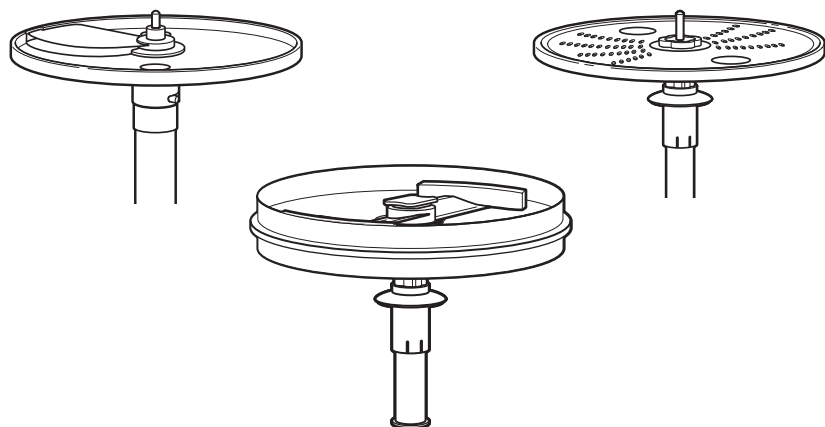
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Assemblage des disques



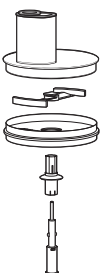



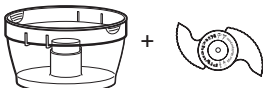






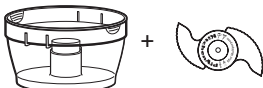


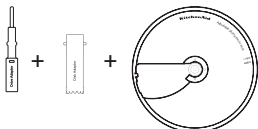




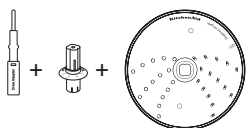





Deux adaptateurs de disque sont fournis avec le robot culinaire. L'un s'utilise exclusivement avec le disque à trancher. L'autre s'utilise pour tous les autres disques.



Assemblage correct



Guide de sélection des accessoires

Action	Réglage	Aliment	Accessoire
 Dice		Fruits (mous) Légumes (mous) Tomates Œufs (durs) Fromage	Tranchage en des 
 Hacher		Fromage Chocolat Fruit Fines herbes Noix Tofu Légumes	Lame polyvalente  OU Mini-bol et mini-lame polyvalente 
 Émincer			
 Réduire en purée			
 Mélanger		Sauce bolognaise Pesto Sauce salsa Sauces	
 Trancher fin		Fruit (mous) Pommes de terre Tomates Légumes (mous)	Disque à trancher réglable 
 Trancher épais		Fromage Chocolat Fruit (hard) Légumes (hard)	
 Râper moyen		Pommes de terre Légumes (mous)	Râpe réversible (2mm et 4mm) 
 Râper fin		Choux Fromage Chocolat Fruit (hard) Légumes (hard)	
 Pétrir		Pâte Pâte sucrée Pâte au levain	Lame à pétrissage 

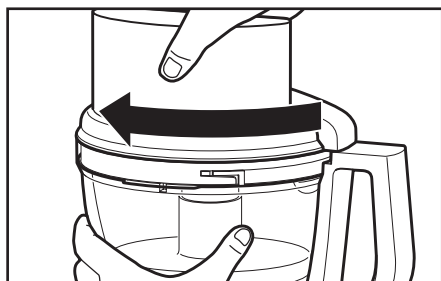
ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

Avant la première utilisation

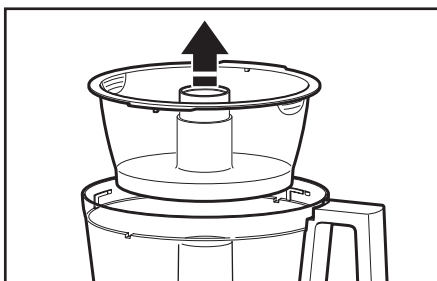
Avant d'utiliser le robot culinaire pour la première fois, laver les pièces et accessoires à la main ou au lave-vaisselle (consulter la section « Entretien et nettoyage »).

REMARQUE : Le robot culinaire est livré avec le couvercle du bol de travail monté sur le bol de travail, et le mini-bol dans le bol de travail.

IMPORTANT : Placer le socle du robot culinaire sur un comptoir sec et à niveau avec les commandes face à vous. Ne pas brancher l'appareil avant qu'il ne soit entièrement assemblé.



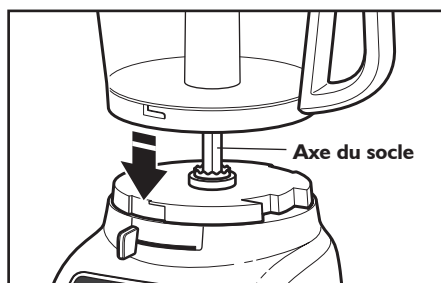
- 1 Saisir le couvercle du bol de travail par la goulotte d'alimentation et le tourner dans le sens horaire pour le détacher du bol de travail.



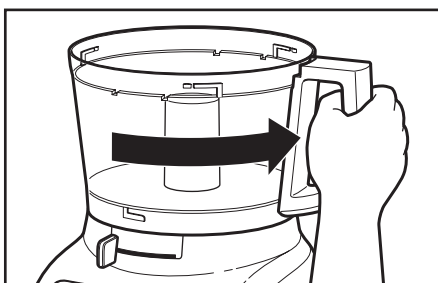
- 2 Soulever le mini-bol.

Montage du bol de travail

IMPORTANT: Le robot culinaire ne fonctionnera pas à moins que le bol de travail et le couvercle du bol ne soient bien verrouillés sur le socle et que le grand poussoir soit inséré jusqu'à la ligne de remplissage maximum sur la goulotte d'alimentation (enfoncé environ de moitié).



- 1 Placer le bol de travail sur le socle en alignant la partie en relief avec le repère sur le socle. Le trou central doit s'ajuster sur l'axe du socle.

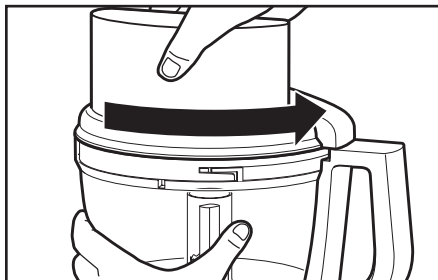


- 2 Saisir la poignée du bol de travail et faire tourner le bol dans le sens antihoraire pour le verrouiller sur le socle.

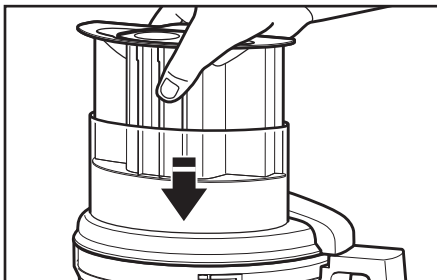
ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

Montage du couvercle du bol de travail

REMARQUE: Veiller à installer l'accessoire souhaité avant de monter le couvercle du bol de travail.



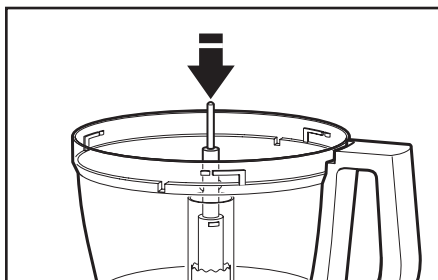
- 1 Placer le couvercle du bol de travail sur le bol de travail en positionnant la goulotte d'alimentation juste à gauche de la poignée du bol de travail. Saisir la goulotte d'alimentation et tourner le couvercle vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille.



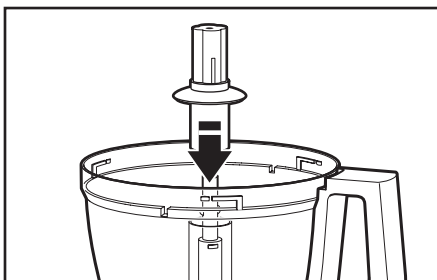
- 2 Insérer le poussoir dans la goulotte d'alimentation 3-en-1. Voir « Utilisation de la goulotte d'alimentation 3-en-1 » pour plus de détails sur la préparation d'aliments de différentes tailles.

Français

Assemblage de l'ensemble de tranchage en dés



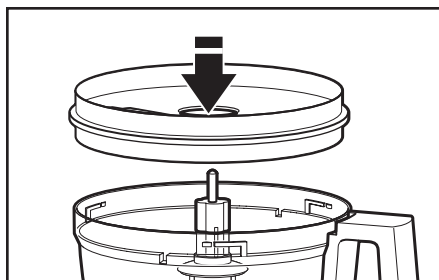
- 1 Déposer la tige d'entraînement sur l'axe du socle.



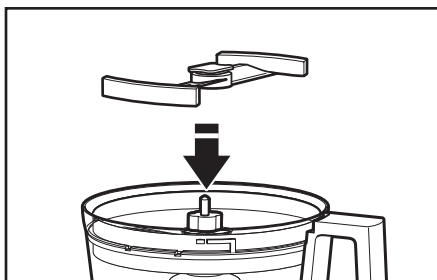
- 2 Déposer le adaptateur du disque et l'enfoncer jusqu'à ce qu'elle s'enclenche fermement.

CONSEIL : Il faudra peut-être régler la tige d'entraînement en faisant légèrement tourner l'axe du socle jusqu'à ce qu'elle soit bien positionnée.

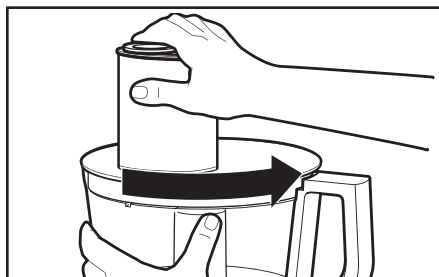
ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE



- 3** Déposer le socle de l'ensemble de tranchage en dés sur la tige d'entraînement et vérifier qu'elle est solidement en place.



- 4** Insérer la lame de tranchage en dés dans le socle de l'ensemble de tranchage en dés.



- 5** Placer le couvercle du bol de travail sur le bol de travail en positionnant la goulotte d'alimentation juste à gauche de la poignée du bol de travail. Saisir la goulotte d'alimentation et tourner le couvercle vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille.

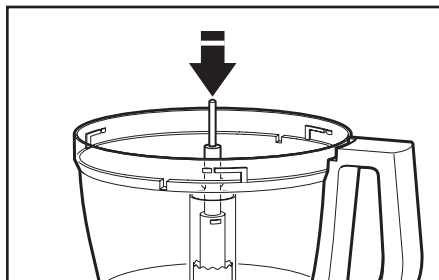


- 6** Une fois le tranchage en dés effectué, retirer le couvercle du bol de travail et la lame de tranchage en dés, puis placer l'outil de nettoyage de l'ensemble de tranchage en dés dans le socle de l'ensemble, et déplier pour pousser tout aliment supplémentaire à travers la grille.

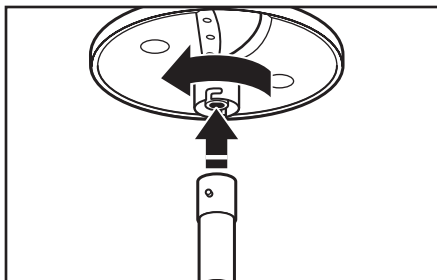
ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

Assemblage du disque à trancher réglable

IMPORTANT : Le disque à trancher réglable ne peut être installé que dans un seul sens.

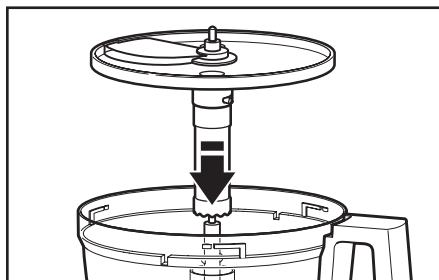


1 Déposer la tige d'entraînement sur l'axe du socle.

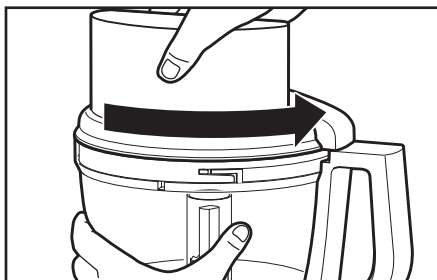


2 Saisir le disque à trancher réglable par les deux prises pour les doigts situées sur le sommet. Aligner les tiges de l'adaptateur de tranchage sur les encoches en L au fond du disque. Tourner pour emboîter en place.

CONSEIL : Il faudra peut-être régler la tige d'entraînement en faisant légèrement tourner l'axe du socle jusqu'à ce qu'elle soit bien positionnée.

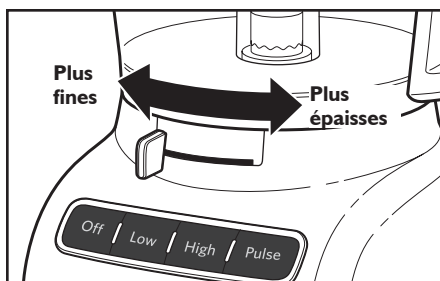


3 Déposer le disque assemblé sur la tige d'entraînement et vérifier qu'elle est solidement en place.



4 Installer le couvercle du bol de préparation en s'assurant qu'il se verrouille.

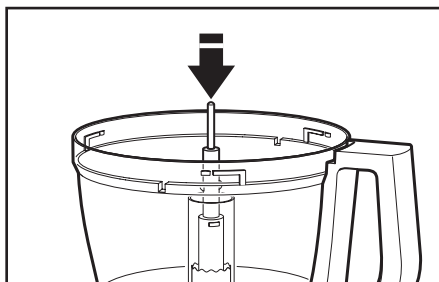
Réglage de l'épaisseur des tranches



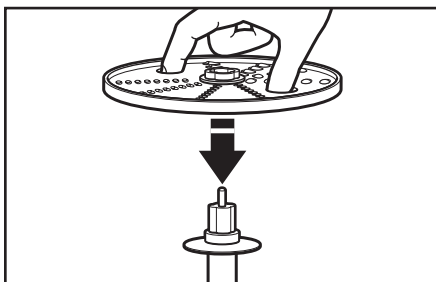
Régler l'épaisseur souhaitée des tranches en déplaçant la commande vers la gauche pour des tranches plus fines ou vers la droite pour des tranches plus épaisses.

REMARQUE : La commande de réglage de l'épaisseur ne fonctionne qu'avec le disque à trancher réglable. Le fait de modifier les réglages d'épaisseur avec d'autres disques/râpes ou lames n'aura pas d'impact sur le résultat.

Assemblage de la râpe réversible

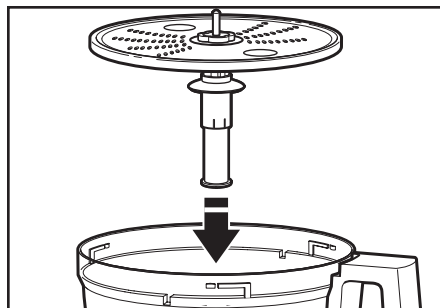


1 Déposer la tige d'entraînement sur l'axe du socle.

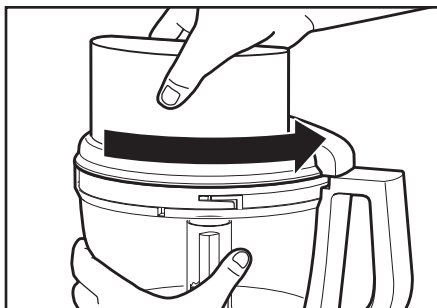


2 Tenir la râpe réversible par les deux prises pour les doigts, le côté souhaité (râpe moyenne ou fine) orienté vers le haut, puis enfoncer l'adaptateur du disque au fond du disque.

CONSEIL : Il faudra peut-être régler la tige d'entraînement en faisant légèrement tourner l'axe du socle jusqu'à ce qu'elle soit bien positionnée.



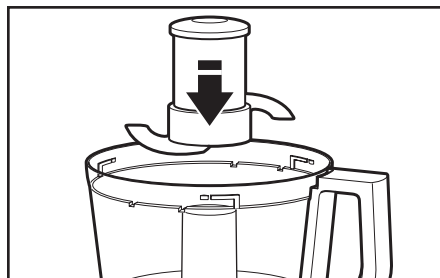
- 3** Déposer le disque assemblé sur la tige d'entraînement et l'enfoncer jusqu'à ce qu'elle s'enclenche fermement.



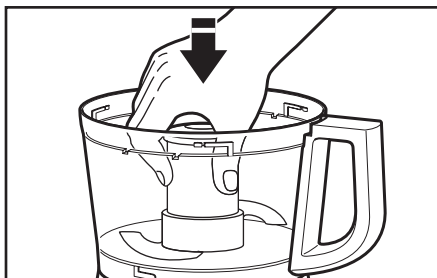
- 4** Installer le couvercle du bol de préparation en s'assurant qu'il se verrouille.

Montage de la lame polyvalente ou de la lame de pétrissage

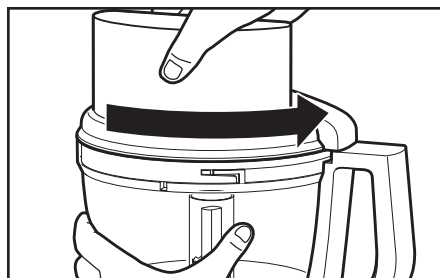
IMPORTANT : La lame polyvalente et la lame de pétrissage ne peuvent être utilisées qu'avec le bol de travail.



- 1** Placer la lame sur l'axe du socle. Faire tourner la lame afin de l'installer sur l'axe du socle.



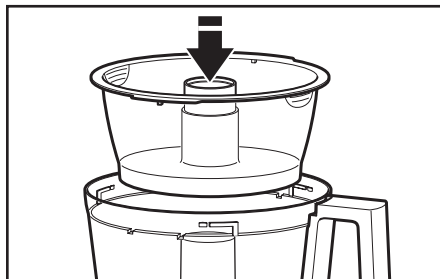
- 2** Enfoncer pour verrouiller : Enfoncer fermement la lame aussi loin que possible.



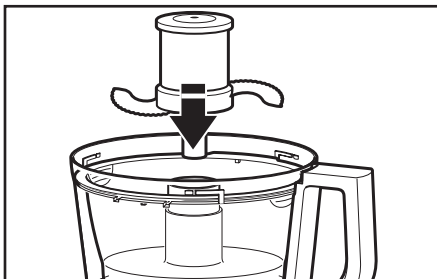
- 3** Installer le couvercle du bol de préparation en s'assurant qu'il se verrouille.

REMARQUE : La lame polyvalente comporte un joint interne qui s'insère sur le centre du bol de travail.

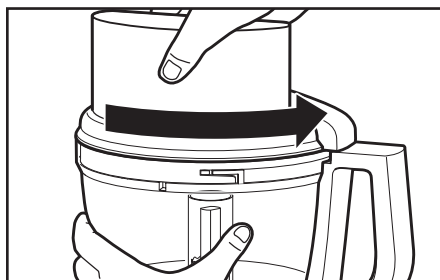
Montage du mini-bol et de la mini-lame



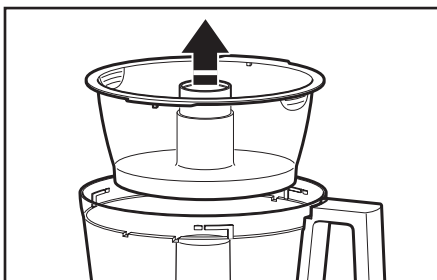
- 1** Placer le mini-bol dans le bol de préparation sur l'axe du socle. Faire tourner le mini-bol jusqu'à ce que les picots qui se trouvent sur le pourtour du bol s'enclenchent dans les fentes qui se trouvent sur le pourtour du bol de travail..



- 2** Placer la mini-lame sur l'axe du socle. Il faudra peut-être faire pivoter la lame jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Pousser fermement vers le bas pour verrouiller la mini-lame.



- 3** Installer le couvercle du bol de préparation en s'assurant qu'il se verrouille.



- 4** Pour retirer le mini-bol après utilisation, ôter la mini-lame en tirant le bouchon tout droit vers le haut. Soulever le bol verticalement en le tenant par les deux prises pour les doigts situées sur le pourtour du bol.

Utilisation du robot culinaire

⚠ AVERTISSEMENT



Danger avec la lame rotative

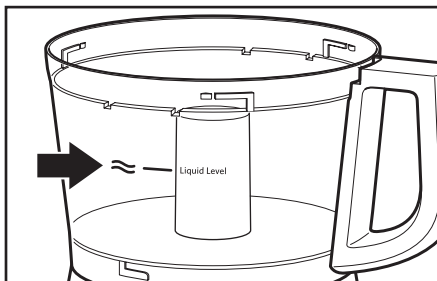
Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

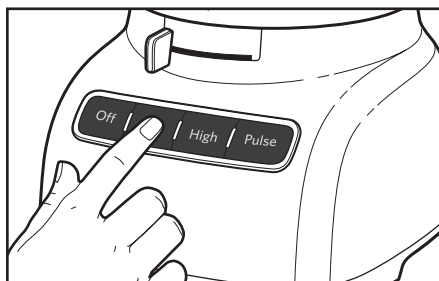
Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

Avant d'utiliser le robot culinaire, s'assurer que le bol de travail, les lames et le couvercle du bol de travail sont correctement assemblés sur le socle (voir « Assemblage du robot culinaire »).



Cette ligne située sur le bol de travail indique le niveau maximal de liquide que l'on peut verser dans le robot culinaire.

Français



1 Pour mettre en marche, brancher le robot culinaire sur une prise à la terre, et appuyer sur LOW (bas) ou HIGH (élevé). Le robot culinaire fonctionnera sans s'arrêter et l'indicateur lumineux s'allumera.

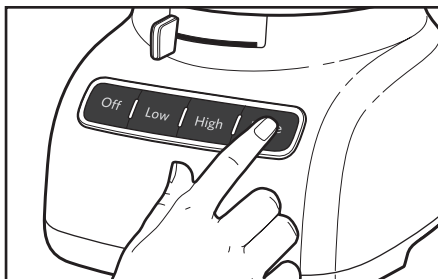


2 Après avoir terminé, appuyer sur le bouton OFF (arrêt). Le témoin lumineux s'éteindra et la lame ou le disque ralentira jusqu'à l'arrêt.

UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE



- 3** Attendez que le disque ou la lame soit complètement arrêté(e) avant d'ôter le couvercle du bol de préparation. Veillez à éteindre le robot culinaire avant de retirer le couvercle du bol de préparation ou de le débrancher.

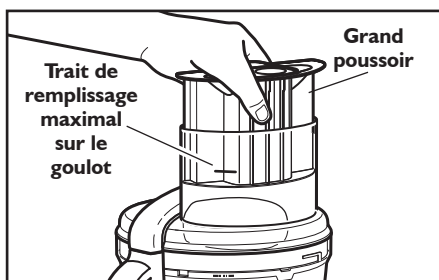


- 4** Le bouton "Pulse" permet de contrôler avec précision la durée et la fréquence de la préparation. Il est idéal pour les tâches délicates. Il suffit d'appuyer sur le bouton "PULSE" (impulsion) et de le maintenir enfoncé pour commencer la préparation à vitesse élevée, puis de le relâcher pour l'arrêter.

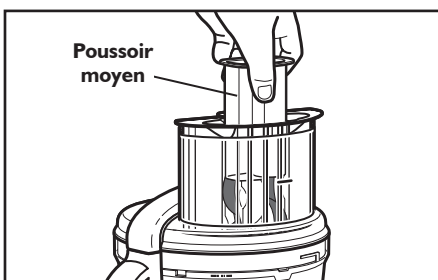
REMARQUE : Si le robot culinaire ne fonctionne pas, vérifiez que le bol de préparation et son couvercle sont bien verrouillés sur le socle (voir « Assemblage du robot culinaire »).

Utilisation de la goulotte d'alimentation 3-en-1

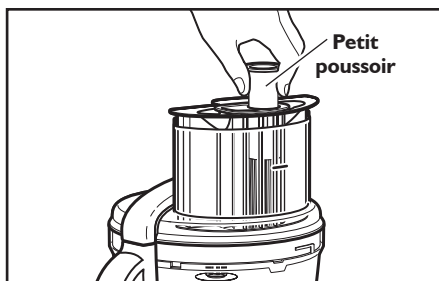
Avant d'utiliser le robot ménager, assurez-vous que le bol de travail, les lames et le couvercle sont correctement assemblés et fixés sur la base de l'appareil.



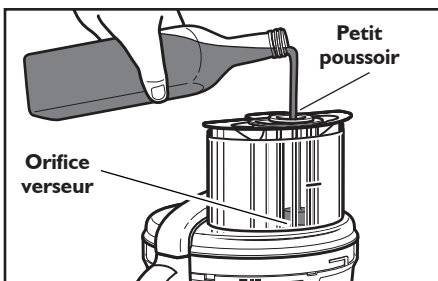
- 1** Utilisez le goulot complet et le grand poussoir pour trancher/râper des aliments de grande taille.



- 2** Utilisez le poussoir moyen afin d'insérer des aliments plus petits dans le goulot.



- 3** Utilisez le petit poussoir pour trancher/râper des aliments petits ou fins.

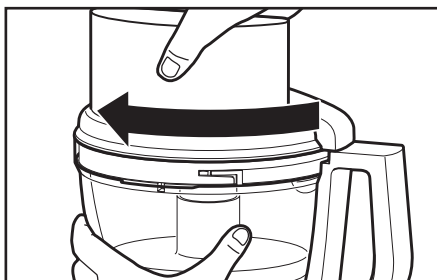


- 4** Utilisez l'orifice, situé dans le petit poussoir, pour verser lentement de l'huile ou d'autres ingrédients liquides dans le bol de travail.

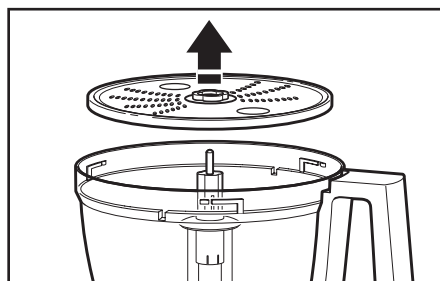
Retrait des aliments transformés



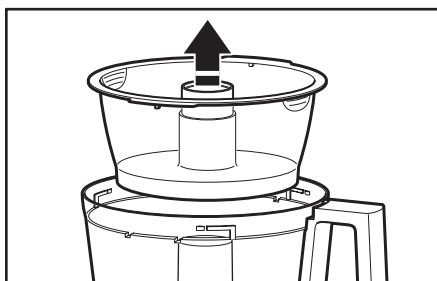
- 1** Appuyer sur le bouton OFF (arrêt) et débrancher le robot culinaire avant de le démonter.



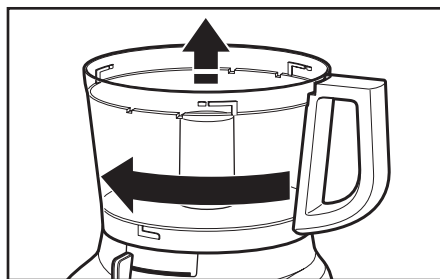
- 2** Faire tourner le couvercle du bol de travail vers la gauche et le retirer.



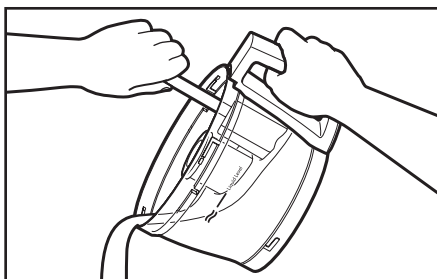
- 3** Si un disque est utilisé, l'ôter avant de retirer le bol. En le tenant par les deux prises pour les doigts, le soulever verticalement. Retirer l'adaptateur.



- 4** En cas d'utilisation du mini-bol, agripper le mini-bol en utilisant les prises pour les doigts qui se trouvent sur le bord de celui-ci.

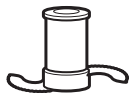


- 5** Tourner le bol de travail vers la gauche pour le déverrouiller du socle. Le soulever pour le retirer.



- 6** On peut retirer la lame polyvalente du bol de travail avant d'en vider le contenu. Il est également possible de laisser la lame en place. Enlever ensuite les aliments du bol et de la lame avec la spatule.

Utilisation de la lame polyvalente



Pour hacher les fruits et les légumes frais : Peler, évider et/ou épépiner les aliments. Les couper en morceaux de 1 à 1 1/2 po (2,5 à 3,75 cm). Réduire les

aliments à la grosseur désirée en utilisant la vitesse LOW (lent). Racler les parois du bol, au besoin.

Pour réduire en purée les fruits et les légumes cuits (à l'exception des pommes de terre) : Pour chaque tasse (235 ml) d'aliments, ajouter 1/4 de tasse (60 ml) de liquide compris dans la recette. Hacher finement les aliments par de brèves impulsions. Puis hacher continuellement jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Racler les parois du bol, au besoin.

Pour préparer de la purée de pommes de terre : Râper les pommes de terre cuites encore chaudes à l'aide de la râpe réversible. Remplacer la râpe par la lame polyvalente. Ajouter le beurre ramolli, le lait et l'assaisonnement. Mixer par impulsion à 3 ou 4 reprises, 2 à 3 secondes à la fois, pour incorporer le lait et obtenir une purée homogène. Ne pas mixer plus que nécessaire.

Pour hacher les fruits secs (ou collants) : Les aliments doivent être froids. Pour chaque 1/2 tasse (120 ml) de fruits secs, ajouter 1/4 de tasse (60 ml) de farine comprise dans la recette. Hacher les fruits par de brèves impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Pour hacher finement les écorces d'agrumes : À l'aide d'un couteau aiguisé, peler uniquement la partie colorée de l'écorce des agrumes (et non pas la membrane blanche). Tailler l'écorce en petites languettes et hacher les finement.

Pour émincer l'ail, hacher les herbes fraîches et des petites quantités de légumes : Alors que le robot est en marche, ajouter les aliments par la goulotte d'alimentation et les hacher. Pour de meilleurs résultats, s'assurer que les herbes et le bol sont parfaitement secs avant le hachage.

Pour hacher les noix et préparer du beurre de noix : Mettre jusqu'à 3 tasses (710 ml) de noix dans le robot et les hacher par de brèves impulsions de 1 à 2 secondes, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour obtenir une texture plus grossière,

mixer par impulsion de petites quantités à 1 ou 2 reprises, 1 à 2 secondes par impulsion. Pour obtenir une texture plus fine, multiplier le nombre d'impulsions. Pour obtenir du beurre de noix, il suffit de hacher continuellement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Conserver le beurre de noix au réfrigérateur.

REMARQUE : Le mixage de noix et d'autres ingrédients durs pourrait égratigner le fini de la paroi interne du bol de travail.

Pour hacher la viande, la volaille et les fruits de mer crus ou cuits : Les aliments doivent être très froids. Les couper en morceaux de 1 po (2,5 cm). Mixer jusqu'à 1 livre (455 g) d'aliments à la fois par de brèves impulsions de 1 à 2 secondes, jusqu'à l'obtention de la grosseur désirée. Racler les parois du bol, au besoin.

Pour préparer de la chapelure et émietter les biscuits et les craquelins : Casser les aliments en morceaux de 1 1/2 po à 2 po (3,75 à 5 cm) et mixer jusqu'à l'obtention de fines miettes. Pour mixer de plus gros morceaux, il suffit de les hacher par impulsion à 2 ou 3 reprises, 1 à 2 secondes par impulsion, puis de mixer jusqu'à l'obtention de fines miettes.

Pour faire fondre le chocolat nécessaire à une recette : Dans le bol de travail, ajouter le chocolat et le sucre compris dans la recette et les hacher finement. Réchauffer le liquide compris dans la recette et le verser dans la goulotte d'alimentation. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Pour râper les fromages à pâte dure tels que le parmesan et le romano : Ne jamais tenter de mixer un fromage que la pointe d'un couteau aiguisé ne peut percer. La lame polyvalente peut être utilisée pour râper les fromages à pâte dure. Couper le fromage en morceaux de 1 po (2,5 cm) et les mettre dans le bol de travail. Râper grossièrement le fromage par de brèves impulsions. Mixer continuellement jusqu'à ce que le fromage soit finement râpé. On peut aussi ajouter des morceaux de fromage par la goulotte d'alimentation alors que le robot est en marche.

Utilisation de le disque à trancher ou à râper

AVERTISSEMENT



Danger avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

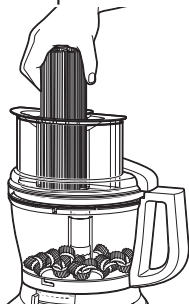
Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.



Pour trancher ou hacher les fruits et les légumes de forme allongée et de diamètre

relativement étroit, tels que le céleri, les carottes et les bananes : Couper les aliments

pour les passer horizontalement ou verticalement dans la goulotte d'alimentation et les tasser fermement pour bien les maintenir en place. Ne pas la ligne de remplissage max. Mixer en appliquant une pression uniforme avec le poussoir. Ou bien, utiliser la petite goulotte d'alimentation dans le poussoir à 3-pièces. Placer les aliments en position verticale dans la goulotte et utiliser le petit poussoir pour les couper.



Pour trancher ou hacher les fruits et les légumes de forme arrondie, tels que les oignons, les pommes et les poivrons verts : Peler, évider et épépiner les aliments. Les couper de la largeur de la goulotte d'alimentation, soit en deux ou en quatre, et les disposer à l'intérieur. Mixer en appliquant une pression uniforme.

Pour trancher ou hacher les fruits et les légumes de petite taille, tels que les fraises, les champignons et les radis :

Placer les aliments dans la goulotte, en rangées horizontales ou verticales. Remplir la goulotte d'alimentation de manière à ce que les aliments soient bien maintenus en place. Mixer en appliquant une pression uniforme. Ou, utiliser la petite goulotte dans le poussoir à 2-pièces. Placer les aliments en position verticale dans la goulotte et utiliser le petit poussoir pour les préparer.

Pour trancher la viande ou la volaille non cuite, pour la préparation de viandes sautées :

Couper ou rouler l'aliment pour pouvoir le passer dans la goulotte d'alimentation. Envelopper l'aliment et le placer au congélateur jusqu'à durcissement, soit 30 minutes à 2 heures, selon son épaisseur. Vérifier l'aliment pour assurer que vous pouvez le percer avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si non, il faudra le décongeler légèrement.

Mixer en appliquant une pression uniforme avec le poussoir. Pour trancher les viandes et volaille cuites, y compris le saucisson, le pepperoni, etc. :

L'aliment doit être très froid. Couper l'aliment en morceaux pour le faire passer dans la goulotte. Mixer en appliquant une pression uniforme.

Pour hacher les épinards et autres feuilles :

Empiler les feuilles, les rouler, et les placer verticalement dans la goulotte.



Pour râper les fromages à pâte dure et à pâte molle : Le fromage à pâte dure doit être très froid. Pour obtenir de bons résultats avec le fromage à pâte molle tel que le fromage mozzarella, le placer au congélateur pendant 10 à 15 minutes avant de le râper.

Couper des morceaux de fromage de la grandeur de la goulotte. Les disposer dans la goulotte et mixer en appliquant une pression uniforme.

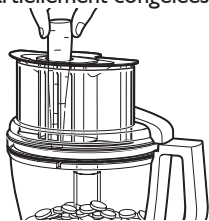
Utilisation de la lame de pétrissage



La lame de pétrissage a été spécialement conçue pour mélanger et pétrir rapidement et efficacement les pâtes au levain. Pour de meilleurs résultats, ne pas pétrir la pâte des recettes nécessitant plus de 2-3 tasses (250-375 g) de farine.

Conseils pratiques

- Pour éviter d'endommager la lame ou le moteur du robot, ne pas mixer des aliments très durs ou complètement congelés qui ne peuvent être percés avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si un morceau d'aliment dur, telle qu'une carotte, reste calé ou coincé sur la lame, arrêter le robot et retirer la lame. Enlever délicatement l'aliment de la lame.
- Éviter de trop remplir le bol de travail ou le mini-bol. Pour les mélanges légers, ne remplir le bol de travail qu'à la moitié ou aux 2/3. Pour les mélanges plus épais, ne remplir le bol qu'aux 3/4. Pour les liquides, remplir le bol jusqu'au niveau maximal tel que décrit à la section « Utilisation du robot culinaire ». Lors du hachage, la capacité du bol de travail ne doit pas dépasser le 1/3 ou la moitié du bol. Utiliser le mini-bol pour mélanger jusqu'à 1 tasse (235 ml) de liquide ou 1/2 tasse (155 g) de matières solides.
- Placer les disques à trancher de manière à ce que la surface tranchante soit positionnée directement à droite de la goulotte d'alimentation. Ceci permettra à la lame de faire un tour complet avant d'entrer en contact avec l'aliment.
- Pour tirer partie de la vitesse du robot, passer dans la goulotte d'alimentation les ingrédients à hacher alors que le robot est en marche.
- Pour obtenir de bons résultats lors du tranchage et du hachage, des degrés variés de pression sont nécessaires en fonction de l'aliment à mixer. En général, il est recommandé d'appliquer une légère pression pour les aliments mous et délicats (tels que les fraises, les tomates, etc.), une pression modérée pour les aliments moyennement fermes (tels que les courgettes, les pommes de terre, etc.) et une pression plus ferme pour les aliments plus durs (tels que les carottes, les pommes, les fromages à pâte dure, les viandes partiellement congelées, etc.).
- Le fromage à pâte molle ou moyennement dure pourrait s'étaler ou s'enrouler sur la râpe réversible. Pour éviter ce problème, le fromage doit être bien refroidi avant d'être râpé.
- Des fines lamelles de carottes ou de céleri risquent parfois de retomber dans la goulotte d'alimentation et de ce fait entraîner un tranchage irrégulier. Pour minimiser ce risque, couper les aliments en plusieurs morceaux et les tasser dans la goulotte d'alimentation. La petite goulotte d'alimentation dans le pousoir à trois pièces convient idéalement à la préparation de petits ingrédients.
- Lors de la préparation d'une pâte à gâteau ou à biscuits, ou d'un pain éclair, utiliser la lame polyvalente pour réduire en crème les matières grasses et le sucre en premier. Ajouter les ingrédients secs en dernier. Mettre les noix et les fruits secs dans le bol de travail avec le mélange de farine pour en éviter le hachage excessif. Hacher par de brèves impulsions les noix et les fruits secs pour les incorporer aux autres ingrédients. Ne pas hacher excessivement.
- Lorsque les aliments tranchés ou râpés s'empilent contre la paroi du bol, arrêter le robot et répartir les aliments à l'aide d'une spatule.
- Retirer les aliments lorsqu'une quantité d'aliments atteint le bas du disque à trancher ou à râper.
- Quelques gros morceaux d'aliments risquent de rester sur le dessus du disque après le tranchage ou le hachage. Si on le souhaite on peut les couper à la main et les ajouter au mélange.
- Utiliser la spatule afin de retirer les ingrédients du bol de travail.



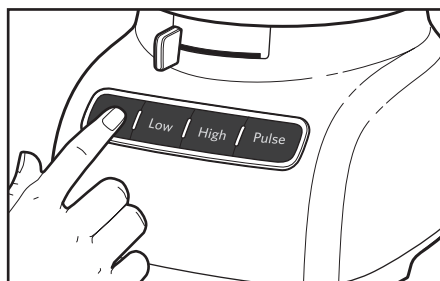
CONSEILS À SUIVRE POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS

- Pour minimiser le nettoyage du bol, organiser les étapes de préparation en commençant par mixer les ingrédients secs ou fermes avant les liquides.
- Pour supprimer facilement les ingrédients se trouvant sur la lame polyvalente, il suffit de vider le bol de travail, de remettre en place le couvercle, et de faire tourner le robot par impulsions pendant 1 à 2 secondes pour la nettoyer.
- Après avoir retiré le couvercle du bol de travail, le placer à l'envers sur le comptoir pour éviter les salissures.
- Votre robot culinaire n'a pas été conçu pour effectuer les fonctions suivantes :
 - Moudre les grains de café, les grains et les épices dures.
 - Broyer les os et les autres parties d'aliments non comestibles.
 - Liquéfier les légumes et les fruits crus.
 - Trancher les oeufs durs et les viandes non refroidies.
- Il est conseillé de nettoyer avec du jus de citron tout accessoire en plastique ayant subi une décoloration en raison du genre d'aliment à préparer.

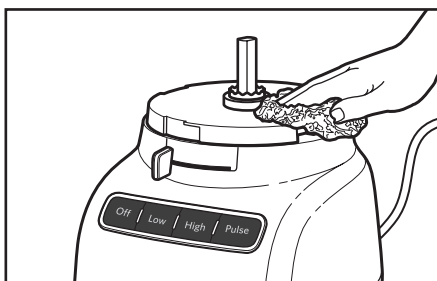
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du robot culinaire

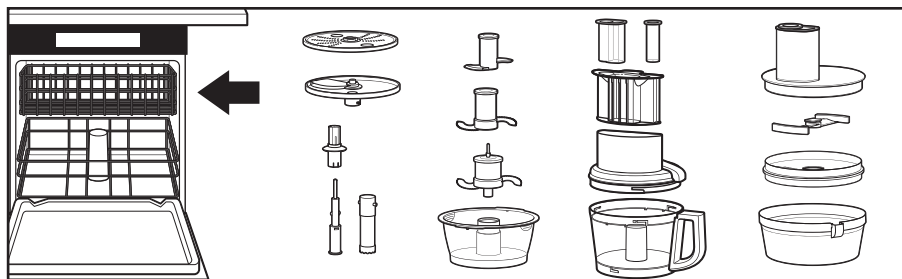
IMPORTANT : Veuillez noter que ces bols sans BPA nécessitent un soin particulier. Si vous choisissez d'utiliser un lave-vaisselle au lieu d'un nettoyage manuel, veuillez suivre les instructions suivantes.



- 1** Appuyer sur le bouton OFF (arrêt) et débrancher le robot culinaire avant de le nettoyer.

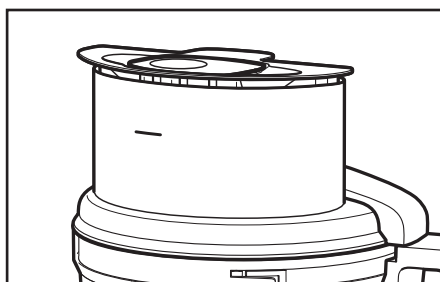


- 2** Essuyer le socle et le cordon avec un chiffon imbibée d'eau tiède savonneuse, puis les essuyer avec un linge humide. Séchez avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de détergent abrasif ou de tampon à récurer.

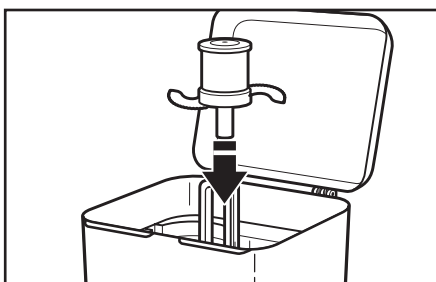


- 3** Toutes les pièces sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Éviter de coucher le bol sur le côté. Bien sécher avec un chiffon doux. Utiliser des programmes de lavage au lave-vaisselle tels que Normal. Éviter d'utiliser des programmes à température élevée.

REMARQUE: Lorsqu'on lave les pièces du robot culinaire à la main, éviter d'utiliser des détergents abrasifs ou des tampons à récurer. Ils pourraient rayer ou ternir le bol de travail et son couvercle.



- 4** Afin d'éviter d'endommager le système de verrouillage, entreposer toujours le bol de travail et son couvercle sans les verrouiller lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Enrouler le cordon d'alimentation autour du bol de travail, attacher la prise en la fixant au cordon.



- 5** Ranger les lames et les disques/râpes dans le coffret de rangement, dans un endroit hors de portée des jeunes enfants.

En cas de dysfonctionnement ou de non fonctionnement du robot culinaire, vérifier les points suivants:

Le robot culinaire ne fonctionne pas :

- S'assurer que le bol et le couvercle sont correctement assemblés et verrouillés, et que le grand poussoir est inséré dans la goulotte d'alimentation.
- Lorsque la grande goulotte d'alimentation est utilisée, s'assurer que les aliments ne dépassent pas la ligne de remplissage maximum indiquée sur la goulotte.
- Appuyer sur un seul bouton à la fois. Le robot culinaire ne fonctionnera pas en cas de pression simultanée sur deux boutons.
- Le robot culinaire est-il branché?
- Le fusible dans le circuit du robot culinaire est-il en état de marche? Si vous disposez d'un disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Débrancher le robot culinaire et le rebrancher.
- Si le robot culinaire n'est pas à la température ambiante, patienter jusqu'à ce qu'il l'atteigne, puis réessayer.

Le robot culinaire ne râpe pas ou ne tranche pas correctement :

- S'assurer que le côté du disque sur lequel la lame dépasse est positionné face vers le haut sur l'adaptateur.
- Lorsque le disque à trancher réglable est utilisé, s'assurer de choisir l'épaisseur appropriée.
- S'assurer que les aliments peuvent être tranchés ou râpés. Consulter la section « Conseils à suivre pour obtenir des bons résultats ».

Si le couvercle du bol du travail ne se ferme pas lors de l'utilisation du disque:

- S'assurer que le disque est correctement installé, bouton sur le dessus, et qu'il est correctement placé sur la tige d'entraînement.


Si le problème ne vient pas de l'un des points ci-dessus, consulter la section « Garantie ».

Ne pas renvoyer le robot culinaire chez le détaillant. Ce dernier n'assure pas le service après-vente.

For additional information, call kitchenAid at 1-800-541-6390

Garantie et dépannage du robot culinaire KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du robot culinaire lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	<p>KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté du robot culinaire. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre eXpérience clientèle.</p> <p>OU</p> <p>Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.</p>
 KitchenAid ne paiera pas pour :	<ul style="list-style-type: none">A. Les réparations lorsque le robot culinaire est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.B. Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus.C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le robot culinaire à un centre de dépannage agréé.D. Le pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le robot culinaire lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.	

Garantie de remplacement sans difficulté – 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Porto Rico

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le robot culinaire cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le robot culinaire d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le robot culinaire cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre

Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

Après avoir reçu le robot culinaire de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le robot culinaire d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le robot culinaire cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le robot culinaire par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le robot culinaire cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre

Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le robot culinaire de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le robot culinaire d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès du robot culinaire a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada:
1-800-807-6777.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique:
01-800-0022-767.

BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a la mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto adjunta.



Únase a nosotros en la cocina, visite www.kitchenaid.com.

USA: 1.800.541.6390
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

ÍNDICE

SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Salvaguardias importantes	54
Requisitos eléctricos	55

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y accesorios	56
Información general sobre el ensamblaje del disco	58
Guía de selección de accesorios	59

CÓMO ENSAMBLAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Antes del primer uso	60
Cómo sujetar el tazón de trabajo	60
Cómo sujetar la tapa del tazón de trabajo	61
Cómo instalar el juego para cortar en cubos	61
Cómo instalar el disco rebanador regulable	63
Cómo regular el grosor de las rebanadas	64
Cómo instalar el disco reversible para rallar	64
Cómo instalar la cuchilla multiusos o la paleta para masa	65
Cómo instalar el minitazón y la minicuchilla	66

CÓMO USAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Cómo usar el procesador de alimentos	67
Cómo usar el tubo de alimentación 3 en 1	68
Cómo retirar los alimentos procesados	69

CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS

Cómo usar la cuchilla multiuso	70
Cómo usar el disco rebanador o rallador	71
Cómo usar la paleta para masa	71
Consejos útiles	72

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza del procesador de alimentos	73
--	----

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

GARANTÍA Y SERVICIO

PRUEBA DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Guarde siempre una copia del recibo de compra, en el cual se muestra la fecha de compra de su procesador de alimentos. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar el procesador de alimentos, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad, regístrese en línea en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarlo en el caso improbable de una notificación acerca de la seguridad del producto y nos asistirá para cumplir con las medidas de Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no verifica su garantía. Sirvase completar lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

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

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

Estas palabras significan:

! PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

! ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga el procesado de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Desenchufe del contacto cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

7. El uso de aditamentos no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. Mantenga las manos y los utensilios lejos de las cuchillas o los discos mientras estos se mueven al picar los alimentos; esto reducirá el riesgo de lesiones serias a personas o daños al procesador de alimentos. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando el procesador de alimentos no esté funcionando.
11. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte ni los discos en la base sin primero haber colocado el tazón en su lugar adecuadamente.
13. Asegúrese que la cubierta esté asegurada apropiadamente en su lugar antes de operar el aparato.
14. Nunca introduzca los alimentos con las manos. Siempre utilice el empujador de alimentos.
15. No intente quitar el mecanismo de enclavamiento de la cubierta.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

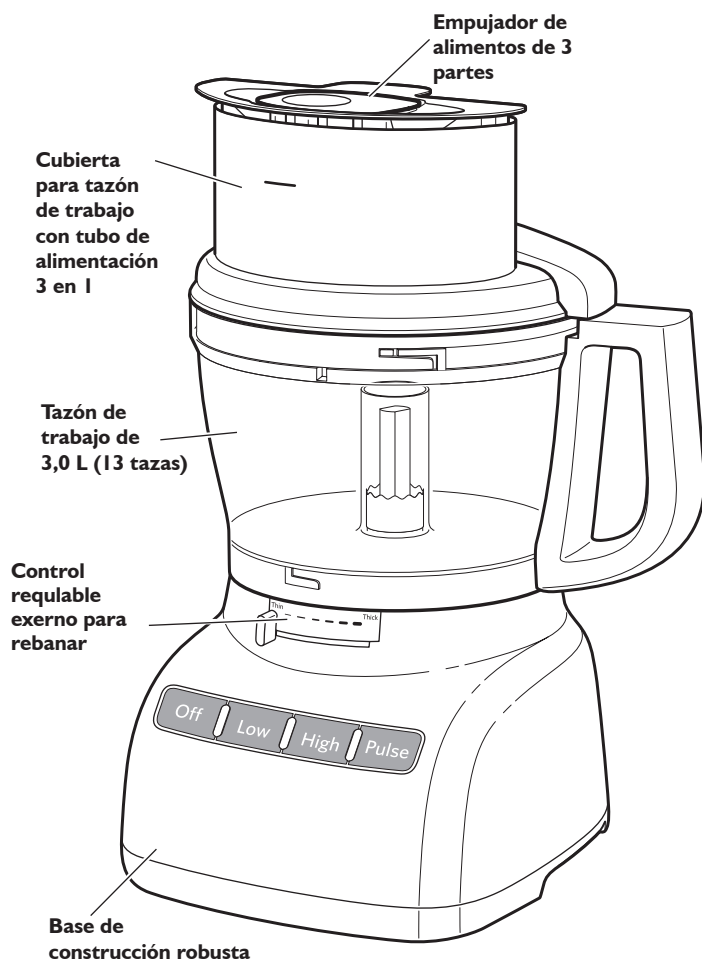
Requisitos eléctricos

Voltios: 120 VAC

Frecuencia: 60 Hz

NOTA: Este procesador de alimentos tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Piezas y accesorios



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Disco reversible para rallar (de 2 mm y 4 mm)



Disco regulable rebanador (fino a grueso)



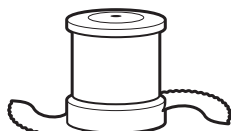
Disco adaptador



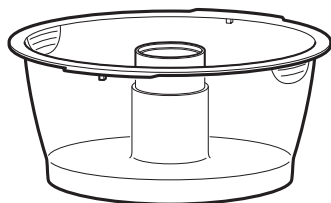
Adaptador para rebanar



Adaptador de la transmisión



Minitazón y minicuchilla



Cubierta del juego para cortar en cubos



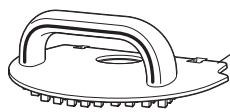
Cuchilla para cortar en cubos



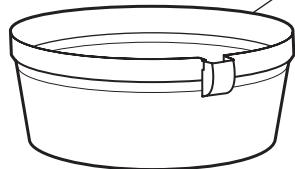
Base del juego para cortar en cubos



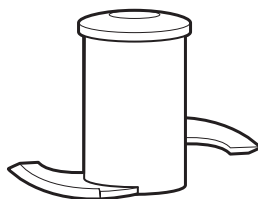
Herramienta de limpieza del juego para cortar en cubos



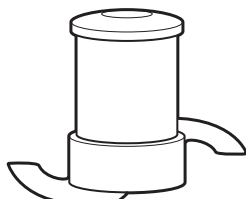
Tazón de guardado del juego para cortar en cubos



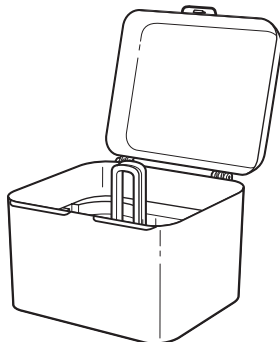
Juego para cortar en cubos



Paleta para masa



Cuchilla de acero inoxidable multiuso

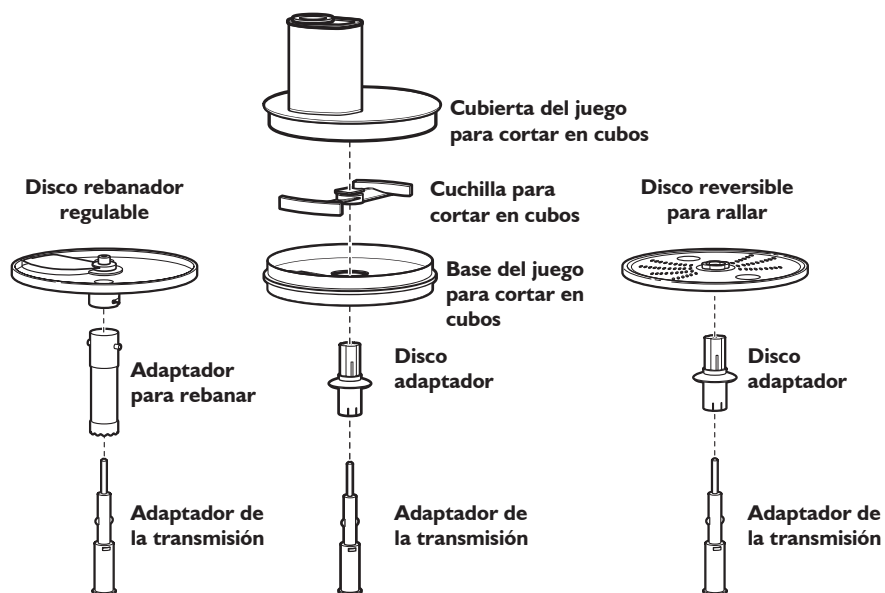


Estuche de guardado

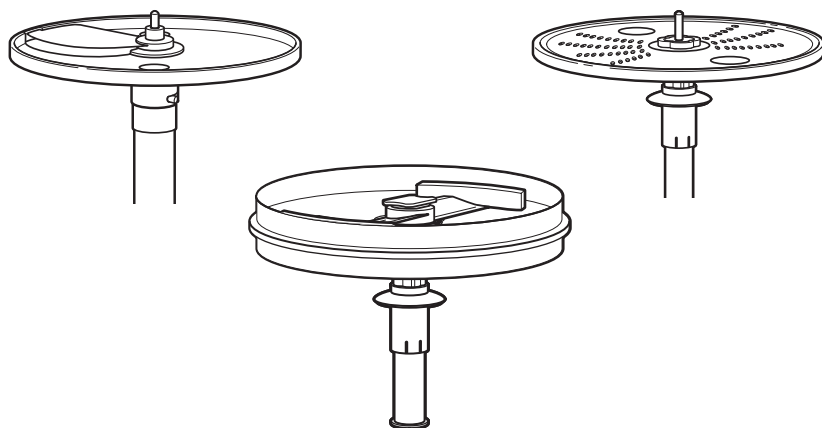
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Información general sobre el ensamblaje del disco



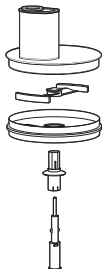














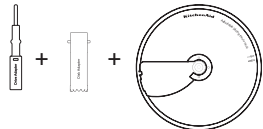




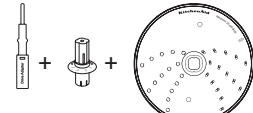



Hay dos adaptadores diferentes para los discos incluidos con el procesador de alimentos. Uno se usa exclusivamente con el disco rebanador regulable. El otro se usa con los demás discos.



Ensamblado apropiadamente



Guía de selección de accesorios

Acción	Ajuste	Alimento	Accesorio
 Dice		Fruta (suave) Vegetales (suaves) Tomates Huevos (hervidos) Queso	Juego para cortar en cubos 
 Picar  Moler  Hacer puré  Mezclar	  	Queso Chocolate Fruta Hierbas frescas Frutos secos Tofu Vegetales Salsa para pasta Pesto Salsa Salsas	Cuchilla multiuso   Minitazón y minicuchilla multiuso de acero inoxidable 
 Rebanadas delgadas  Rebanadas gruesas	 	Fruta (suave) Papas Tomates Vegetales (suaves) Queso Chocolate Fruta (dura) Vegetales (duros)	Disco regulable rebanador 
 Rallar o cortar en tiras medianas  Rallar o cortar en tiras finas	 	Papas Vegetales (suaves) Repollo Queso Chocolate Fruta (dura) Vegetales (duros)	Disco reversible para rallar (2mm y 4mm) 
 Amasar		Masa Masa dulce Masa de levadura	Cuchilla para masa 

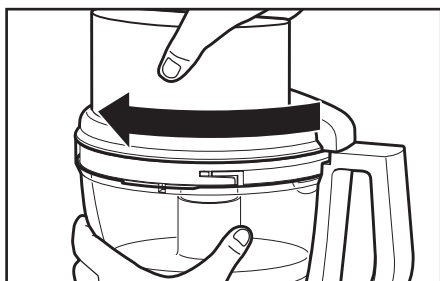
CÓMO ENSAMBLAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Antes del primer uso

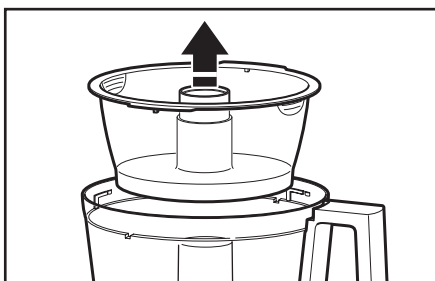
Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave todas las piezas y los accesorios a mano o en la lavavajillas (vea la sección “Cuidado y limpieza”).

NOTA: Su procesador de alimentos se envía con la tapa del tazón de trabajo ya instalada en éste, con el minitazón dentro del tazón de trabajo.

IMPORTANTE: Coloque el procesador de alimentos en un mostrador seco y nivelado, con los controles mirando hacia delante. No enchufe el procesador de alimentos hasta que se haya ensamblado por completo.



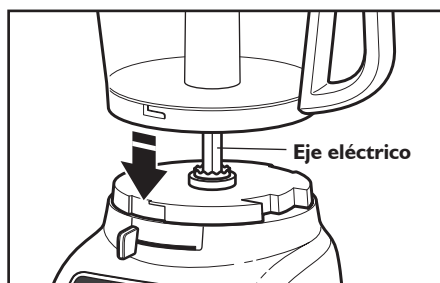
1 Sujete el tubo de alimentación en la tapa del tazón de trabajo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para quitarlo de éste.



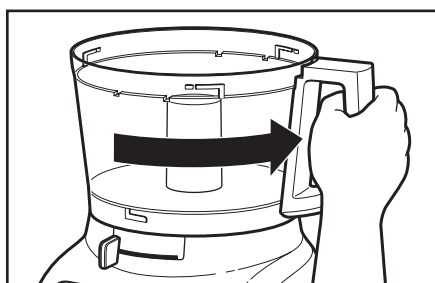
2 Levante y saque el minitazón.

Cómo sujetar el tazón de trabajo

IMPORTANTE: Su procesador de alimentos no funcionará a menos que el tazón de trabajo y su tapa se hayan asegurado apropiadamente sobre la base, y el empujador grande esté insertado hasta la línea de llenado máximo en el tubo de alimentación (aproximadamente hasta la mitad).



1 Coloque el tazón de trabajo sobre la base y alinee la parte en relieve con la hendidura en la base. El orificio central deberá encajar sobre el eje eléctrico.

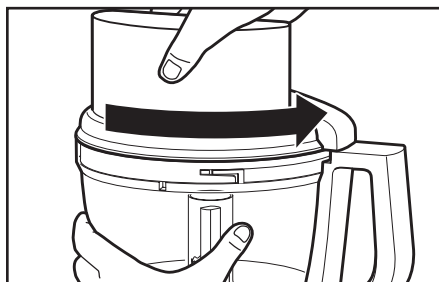


2 Sujete la manija del tazón de trabajo y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj para asegurarlo sobre la base.

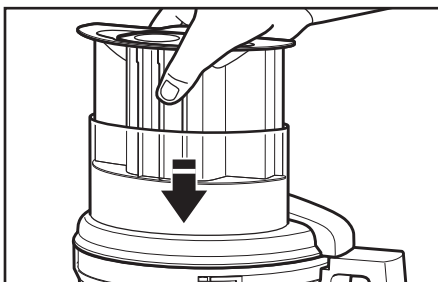
CÓMO ENSAMBLAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Cómo sujetar la tapa del tazón de trabajo

NOTA: Asegúrese de instalar el accesorio deseado antes de sujetar la tapa del tazón de trabajo.

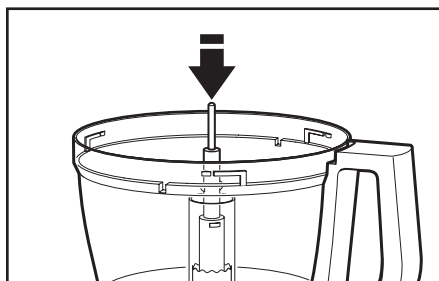


- 1 Coloque la tapa del tazón de trabajo sobre el tazón de trabajo con el tubo de alimentación directamente a la izquierda de la manija del tazón de trabajo. Sujete el tubo de alimentación y gire la tapa hacia la derecha, hasta que quede asegurada en su lugar.

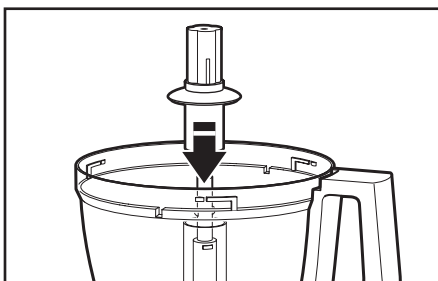


- 2 Coloque el empujador de alimentos dentro del tubo de alimentación 3 en 1. Consulte "Cómo usar el tubo de alimentación 3 en 1" para ver los detalles sobre cómo trabajar con alimentos de distintos tamaños.

Cómo instalar el juego para cortar en cubos



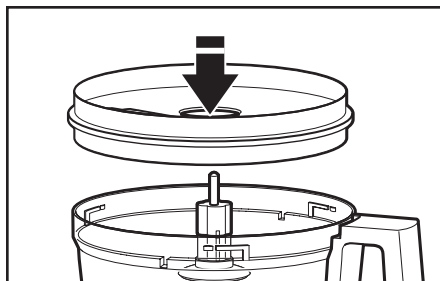
- 1 Coloque el adaptador de la transmisión sobre el eje eléctrico.



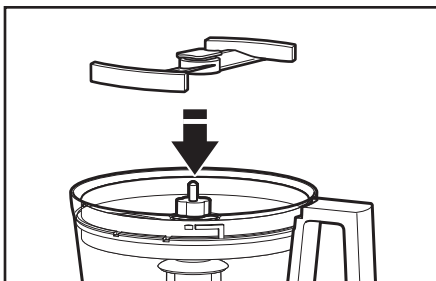
- 2 Coloque el disco adaptador sobre el adaptador de disco y empuje hasta que haga un chasquido al encajar en su lugar y quede firme.

CONSEJO: Quizás necesite ajustar el adaptador de la transmisión con un leve giro del eje eléctrico hasta que se coloque en su lugar.

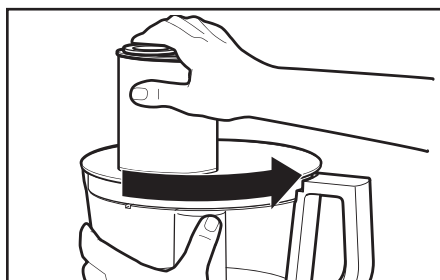
CÓMO ENSAMBLAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS



3 Coloque el base del juego para cortar en cubos sobre el adaptador de la transmisión y verifique que quede firme en su lugar.



4 Inserte la cuchilla para cortar en cubos dentro de la base del juego para cortar en cubos.



5 Coloque la tapa del tazón de trabajo sobre el tazón de trabajo con el tubo de alimentación directamente a la izquierda de la manija del tazón de trabajo. Sujete el tubo de alimentación y gire la tapa hacia la derecha, hasta que quede asegurada en su lugar.

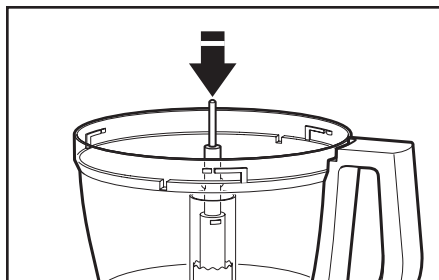


6 Luego de cortar en cubos, quite la tapa del tazón de trabajo y la cuchilla para cortar en cubos; luego, inserte la herramienta de limpieza del juego para cortar en cubos dentro de la base del juego e inviértalo para empujar cualquier resto de comida a través de la rejilla.

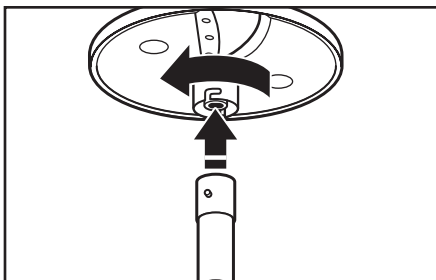
CÓMO ENSAMBLAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Cómo instalar el disco rebanador regulable

IMPORTANTE: El disco rebanador regulable se instala únicamente en una dirección.

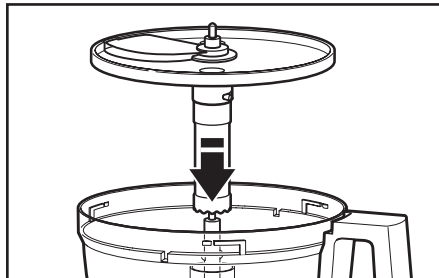


- 1 Coloque el adaptador de la transmisión sobre el eje eléctrico.

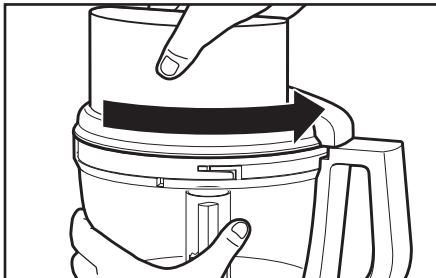


- 2 Usando los orificios para los dedos, sostenga la parte superior del disco rebanador regulable. Alinee las chavetas del adaptador para rebanar con las ranuras en L que se encuentran en la base del disco. Gire para que quede trabado en su lugar.

CONSEJO: Quizás necesite ajustar el adaptador de la transmisión con un leve giro del eje eléctrico hasta que se coloque en su lugar.



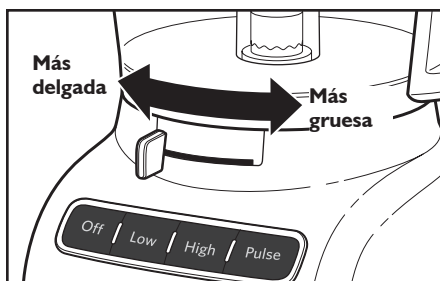
- 3 Coloque el disco ensamblado sobre el adaptador de la transmisión y verifique que quede firme en su lugar.



- 4 Instale la cubierta del tazón de trabajo y asegúrese de que quede trabado en su lugar.

CÓMO ENSAMBLAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

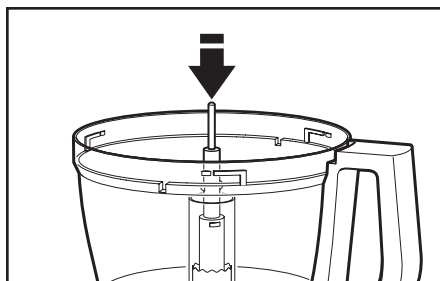
Cómo regular el grosor de las rebanadas



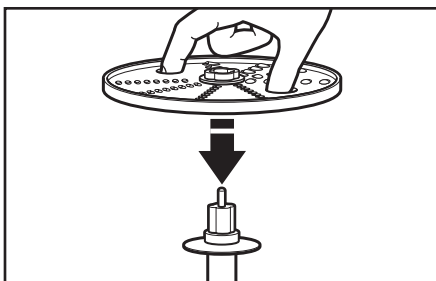
Fije el grosor deseado de las rebanadas moviendo la palanca hacia la izquierda para rebanadas más finas, o hacia la derecha para rebanadas más gruesas.

NOTA: La palanca funciona solamente con el disco rebanador regulable. Si se cambian los ajustes de grosor con otros discos o cuchillas instaladas, no afectará el funcionamiento.

Cómo instalar el disco reversible para rallar



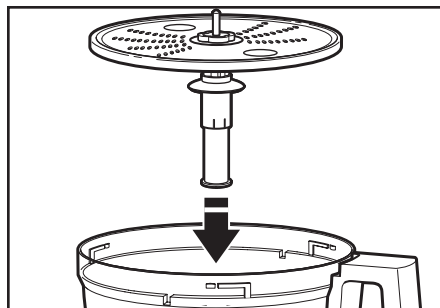
1 Coloque el adaptador de la transmisión sobre el eje eléctrico.



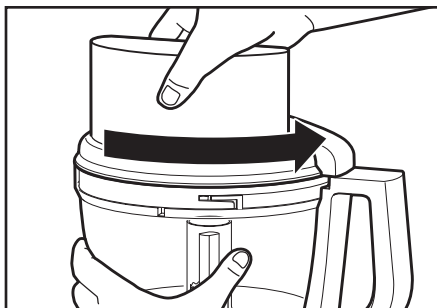
2 Sostenga el disco rallador reversible de los orificios para los dedos con el lado deseado (medio o fino) mirando hacia arriba; luego empuje el adaptador de disco hacia la base del disco.

CONSEJO: Quizás necesite ajustar el adaptador de la transmisión con un leve giro del eje eléctrico hasta que se coloque en su lugar.

CÓMO ENSAMBLAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS



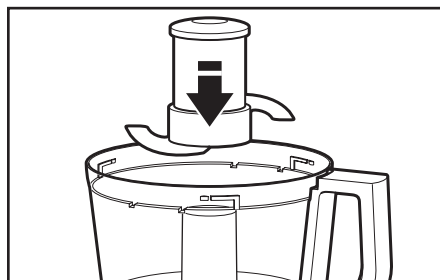
- 3** Coloque el disco ensamblado sobre el adaptador de disco y empuje hasta que haga un chasquido al encajar en su lugar y quede firme.



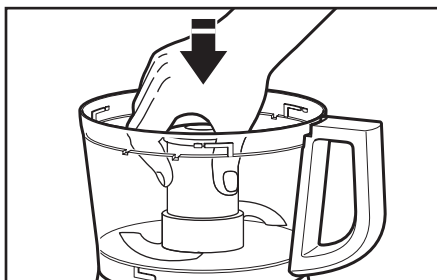
- 4** Instale la cubierta del tazón de trabajo y asegúrese de que quede trabado en su lugar.

Cómo instalar la cuchilla multiusos o la paleta para masa

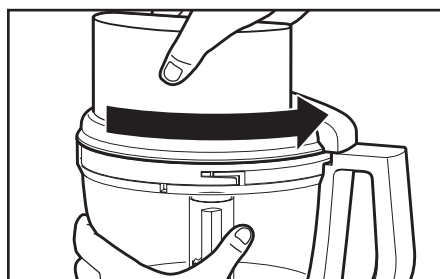
IMPORTANTE: La cuchilla multiuso y la paleta para masa se pueden usar únicamente con el tazón de trabajo.



- 1** Coloque la cuchilla/paleta en el eje eléctrico. Gire la cuchilla de modo que caiga en su lugar en el eje eléctrico.



- 2** Empuje para asegurar: Presione firmemente hacia abajo sobre la cuchilla/paleta hasta donde sea posible.

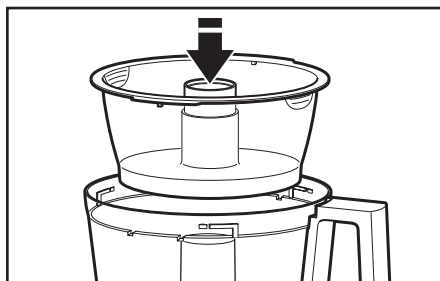


- 3** Instale la tapa del tazón de trabajo y asegúrese de que esté asegurada en su lugar.

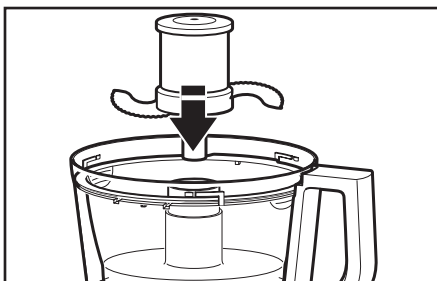
NOTA: La cuchilla multiuso tiene un sello interno que encaja ajustado sobre el centro del tazón de trabajo.

CÓMO ENSAMBLAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

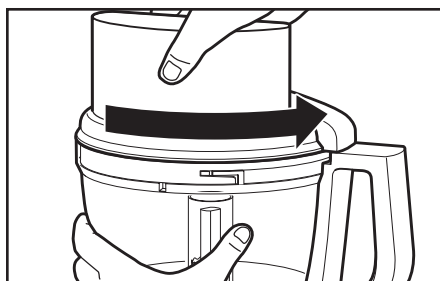
Cómo instalar el minitazón y la minicuchilla



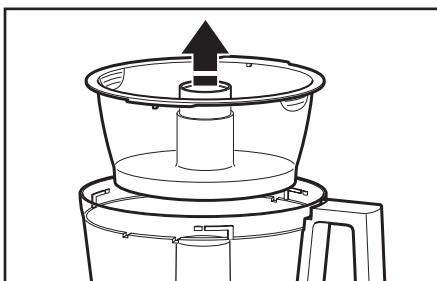
- 1** Coloque el minitazón dentro del tazón de trabajo sobre el eje eléctrico. Gire el minitazón hasta que las lengüetas en el borde superior del tazón caigan en las hendiduras en la parte superior del tazón de trabajo.



- 2** Inserte el adaptador de la transmisión en la minicuchilla y colóquelos en el eje eléctrico. Puede que sea necesario girar la cuchilla hasta que caiga en su lugar. Presione con firmeza hacia abajo para asegurarlo en su lugar.



- 3** Instale la tapa del tazón de trabajo y asegúrese que esté asegurada en su lugar.



- 4** Para quitar el minitazón después de procesar los alimentos, retire la minicuchilla jalándola directamente hacia barrida de la tapa. A continuación levante el tazón directamente hacia arriba y hacia fuera, sujetándolo de las 2 áreas rebordeadas a lo largo del borde superior del tazón.

Cómo usar el procesador de alimentos

! ADVERTENCIA



Peligro con las Cuchillas Giratorias

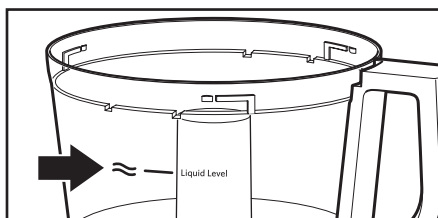
Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

Antes de usar el procesador de alimentos, asegúrese que el tazón de trabajo, las cuchillas y la tapa del tazón de trabajo estén ensamblados apropiadamente sobre la base del procesador de alimentos (consulte “Cómo ensamblar el procesador de alimentos”).



Esta línea en el tazón de trabajo indica el nivel máximo para líquidos que se puede procesar en el procesador de alimentos.

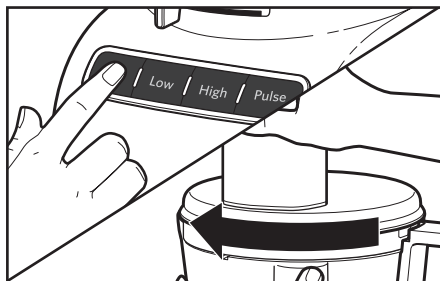


1 Para encender, enchufe el Procesador de alimentos en un contacto de pared de conexión a tierra y luego presione LOW (Bajo) o HIGH (Alto). El procesador de alimentos funcionará continuamente y la luz indicadora se iluminará.

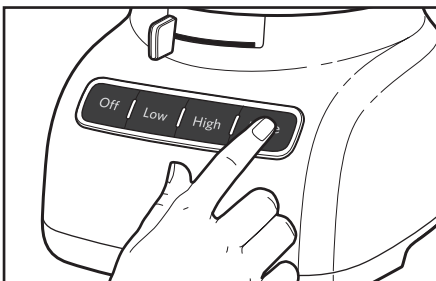


2 Cuando termine, presione el botón OFF (Apagado). La luz indicadora se apagará y la cuchilla o el disco reducirá su velocidad hasta detenerse.

CÓMO USAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS



- 3** Espere hasta que la cuchilla o el disco se detenga por completo antes de destapar la tapa del tazón de trabajo. Asegúrese de apagar el procesador de alimentos antes de destapar la tapa del tazón de trabajo o de desenchufar el procesador de alimentos.

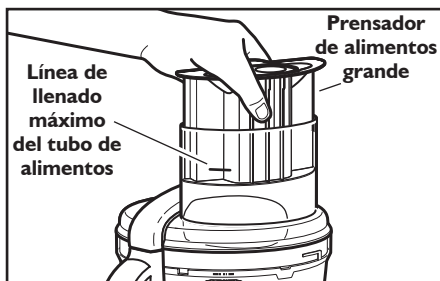


- 4** El control de pulso permite un control preciso de la duración y la frecuencia del procesamiento. Es estupendo para los trabajos delicados. Simplemente presione y sostenga el botón PULSE (Pulso) para comenzar a procesar y suéltelo para detener la acción.

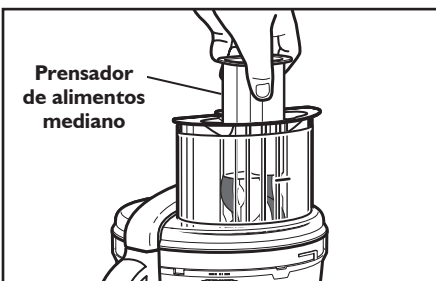
NOTA: Si el procesador de alimentos no funciona, asegúrese que el tazón de trabajo y la tapa estén bien asegurados en la base (consulte “Cómo preparar el procesador de alimentos”).

Cómo usar el tubo de alimentación 3 en 1

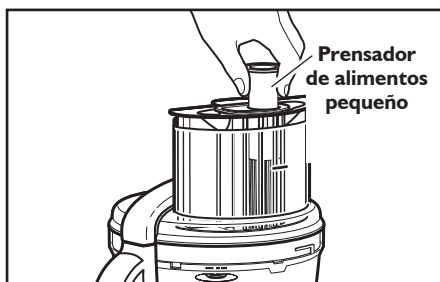
Antes de utilizar el procesador de alimentos, asegúrese de que el bol de trabajo, las cuchillas y la tapa están correctamente instalados en la base.



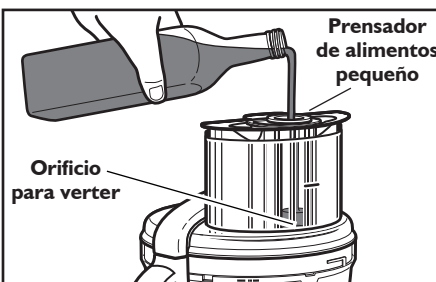
- 1** Utilice todo el tubo de alimentación y el empujador de alimentos grande para incorporar alimentos de gran tamaño.



- 2** Utilice el prensador de alimentos mediano para incorporar alimentos más pequeños.



- 3** Utilice el prensador de alimentos pequeño para trocear o cortar los alimentos más pequeños y finos.



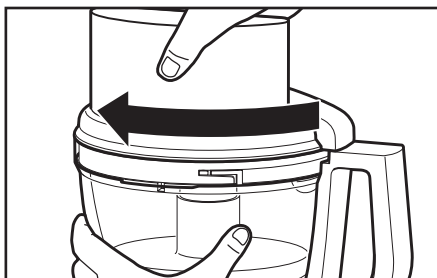
- 4** Utilice el orificio para verter para incorporar lentamente aceite u otros ingredientes líquidos en el bol de trabajo.

CÓMO USAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

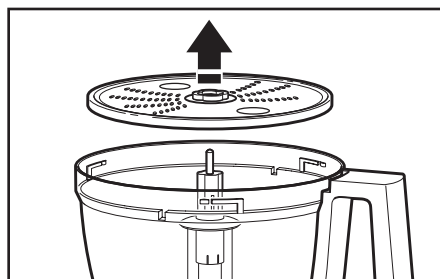
Cómo retirar los alimentos procesados



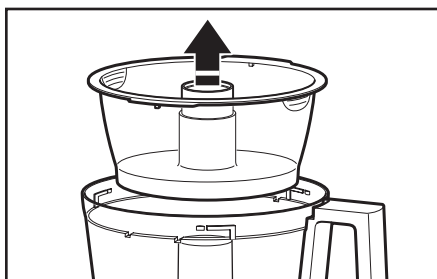
- 1** Presione el botón OFF (Apagado) y desenchufe el Procesador de alimentos antes de desensamblar.



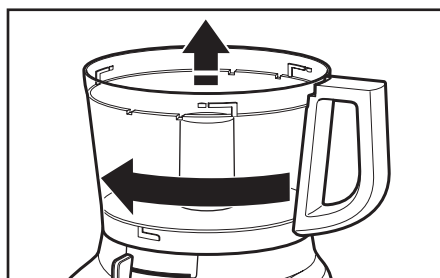
- 2** Gire la tapa del tazón de trabajo hacia la izquierda y quítela.



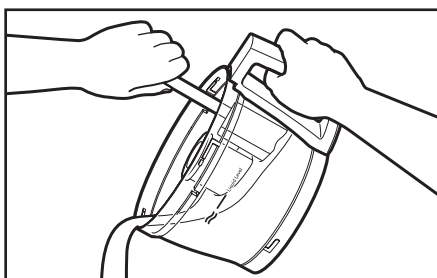
- 3** Si usó un disco, retírelo antes de quitar el tazón. Quite el disco sujetándolo de las 2 áreas rebordeadas y levantándolo de modo recto hacia arriba. Quite el adaptador cuando use el disco para rallar.



- 4** Si va a usar el minitazón, sujételo de las áreas rebordeadas ubicadas en el borde superior del tazón y sáquelo.

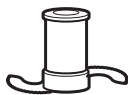


- 5** Gire el tazón de trabajo hacia la izquierda para liberarlo de la base. Levántelo para quitarlo.



- 6** La cuchilla multiuso se puede sacar del tazón de trabajo antes de vaciar el contenido. Asimismo puede dejar la cuchilla asegurada en su lugar. Retire el alimento del tazón y la cuchilla con una espátula.

Cómo usar la cuchilla multiuso



Para picar frutas o vegetales frescos: Pele, saque el centro y/o las semillas. Corte los alimentos en trozos de 2,5 a 3,75 cm (1 a 1 ½ pulgadas). Procese los alimentos

hasta que alcancen el tamaño deseado con pulsos cortos, de 1 a 2 segundos cada uno. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para hacer puré de frutas y vegetales (excepto papas) cocidos: Agregue 60 ml (1/4 taza) de líquido según la receta por 235 ml (1 taza) de alimento. Procese los alimentos usando pulsos cortos hasta que estén picados finos. A continuación procese continuamente hasta alcanzar la consistencia deseada. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para preparar puré de papas: Corte las papas cocidas y calientes en tiras con el disco para rallar. Cambie el disco para rallar por la cuchilla multiuso. Agregue mantequilla ablandada, leche y condimentos. Haga de 3 a 4 pulsos, de 2 a 3 segundos cada uno, hasta que esté suave y se haya absorbido la leche. No procese en exceso.

Para picar frutas secas (o pegajosas): Los alimentos deben estar fríos. Agregue 60 ml (1/4 taza) de harina según la receta por cada 120 ml (1/2 taza) de fruta seca. Procese la fruta con pulsos cortos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Para picar finamente la cáscara de cítricos: Con un cuchillo afilado, pele la porción de color (sin la membrana blanca) de los cítricos. Corte la cáscara en tiras pequeñas. Procese hasta que se haya picado finamente.

Para moler ajo o para picar hierbas frescas o pequeñas cantidades de vegetales: Con el procesador en marcha, agregue los alimentos a través del tubo de alimentación. Procese hasta que se hayan picado. Para obtener los mejores resultados, asegúrese que el tazón de trabajo y las hierbas estén completamente secos antes de picar.

Para picar frutos secos o hacer mantequilla de frutos secos: Procese hasta 710 ml (3 tazas) de frutos secos a la consistencia deseada, usando pulsos cortos de 1 a 2 segundos cada vez. Para una consistencia más gruesa, procese tantas más pequeñas, pulsando 1 o 2 veces de 1 a 2 segundos cada vez. Haga más pulsos para obtener una consistencia más fina. Para las mantequillas de frutos secos, procese continuamente hasta que esté suave. Guarde en el refrigerador.

NOTA: El procesar frutos secos y otros alimentos duros puede rayar el acabado de la superficie interior del tazón.

Para picar carne de res, de aves o mariscos cocidos o crudos: Los alimentos deben estar muy fríos. Corte en trozos de 2,5 cm (1 pulgada). Procese hasta 455 g (1 libra) a la vez hasta alcanzar el tamaño deseado, usando pulsos cortos de 1 a 2 segundos cada vez. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para hacer migas de pan, galletas o galletas saladas: Corte en trozos de 1 ½ a 3,75 a 5 cm (2 pulgadas). Procese el alimento hasta que esté fino. Para los trozos más grandes, haga de 2 a 3 pulsos de 1 a 2 segundos cada vez. Continúe procesando el alimento hasta que esté fino.

Para derretir chocolate para una receta: Combine el chocolate y la azúcar según la receta en el tazón de trabajo. Procese hasta que se haya picado finamente. Caliente el líquido según la receta. Con el procesador en marcha, vierta el líquido a través del tubo de alimentación. Procese hasta que esté suave.

Para rallar quesos duros, tales como parmesano y romano: Nunca intente procesar queso que no se pueda pinchar con la punta de un cuchillo afilado. Usted puede utilizar la cuchilla multiuso para rallar quesos duros. Corte el queso en trozos de 2,5 cm (1 pulgada). Colóquelos en el tazón de trabajo. Procese con pulsos cortos hasta que estén picados gruesos. Procese continuamente hasta que estén rallados finos. Los trozos de queso también se pueden agregar a través del tubo de alimentación mientras que el procesador está funcionando.

Cómo usar el disco rebanador o rallador

! ADVERTENCIA



Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

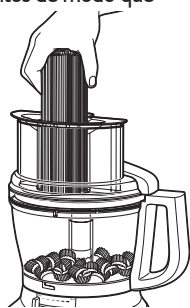


Para rebanar o rallar frutas o vegetales largos y con un diámetro relativamente

pequeño, tales como apio, zanahorias y bananas: Corte los alimentos de modo que encajen de manera vertical u horizontal en el tubo de alimentación; colóquelos de manera ajustada en el tubo de alimentación para que se mantengan en la posición correcta. No exceda la línea de llenado máx.

Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos. Asimismo puede usar el tubo de alimentación pequeño en el empujador de alimentos de dos partes. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y use el empujador pequeño para procesarlos.

Para rebanar o rallar frutas y vegetales redondos, tales como cebollas, manzanas y pimientos verdes: Pele y saque las semillas. Corte por la mitad o en cuartos para que los trozos pasen a través del tubo de alimentación. Introduzca los trozos en



el tubo de alimentación. Procese haciendo presión uniforme.

Para rebanar o rallar frutas y vegetales pequeños, tales como fresas, champiñones y rábanos: Coloque los alimentos vertical u horizontalmente en capas, dentro del tubo de alimentación. Llene el tubo de alimentación para mantener los alimentos en la posición correcta. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos. Asimismo puede usar el tubo de alimentación pequeño en el empujador de alimentos de tres partes. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y use el empujador pequeño para procesarlos.

Para rebanar la carne de res o de ave cruda como las carnes para freír con poco aceite:

Corte o haya rollos con la carne para que pase a través del tubo de alimentación. Envuelva y congele los alimentos hasta que se sientan duros al tacto, de 30 minutos a 2 horas, según el grosor del alimento. Revise que aun pueda pinchar los alimentos con la punta de un cuchillo afilado. Si no es así, espere a que se descongele un poco el alimento. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

Para rebanar la carne de res o de ave cocida, incluyendo salami, salchichón, etc.:

Los alimentos deben estar muy fríos. Corte en trozos que pasen a través del tubo de alimentación. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

Para cortar espinaca y otros vegetales de hoja en tiras: Apile las hojas. Hágalas un rollo y colóquelo verticalmente en el tubo de alimentación. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos.



Para rallar quesos duros y suaves:

El queso duro deberá estar muy frío. Para obtener los mejores resultados con los quesos suaves, tales como mozzarella, colóquelos en el congelador por 10 a 15 minutos antes de procesarlos. Corte el queso de modo que pase a través del tubo de alimentación. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

Cómo usar la paleta para masa



La paleta para masa se ha diseñado específicamente para mezclar y amasar la masa de levadura rápidamente y a fondo.

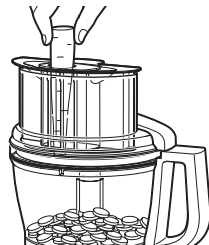
Para obtener los mejores resultados, no amase para las recetas que requieran más de 2-3 tazas (250-375 g) de harina.

Consejos útiles

- Para evitar daños a la cuchilla o al motor, no procese alimentos que se hayan congelado hasta estar tan duros o firmes que no se puedan pinchar con la punta de un cuchillo afilado. Si un trozo de un alimento duro, tal como una zanahoria, se aplasta o se atasca en la cuchilla, detenga el procesador y quite la cuchilla. Retire los alimentos de la cuchilla cuidadosamente.
- No sobrellene el tazón de trabajo ni el minitazón. Para las mezclas poco espesas, llene el tazón de trabajo hasta que esté lleno 2/3 o a la mitad. Para las mezclas más espesas, llene 3/4 del tazón de trabajo. Para los líquidos, llene hasta el nivel máximo como se describe en la sección “Cómo usar el procesador de alimentos”. Cuando pique, no deberá llenar el tazón de trabajo más de 1/3 o a la mitad. Use el minitazón para hasta 1 taza (235 ml) de líquido o 1/2 taza (155 g) de sólidos.

- Coloque los discos rebanadores de modo que la superficie de corte esté justo a la derecha del tubo de alimentación. Esto permite que la cuchilla de un giro completo antes de hacer contacto con los alimentos.
- Para usar al máximo la velocidad del procesador, deje caer los ingredientes a picar a través del tubo de alimentación mientras que el procesador está funcionando.
- Distintos alimentos requieren distintos grados de presión para obtener los mejores resultados de rallado y rebanado. En general, use poca presión para los alimentos suaves y delicados (fresas, tomates, etc.), presión media para los alimentos de tamaño mediano (calabacín, papas, etc.) y presión más firme para los alimentos más duros (zanahorias, manzanas, quesos duros, carnes congeladas parcialmente, etc.).
- El queso suave y medio duro se puede extender o enrollar en disco rallador. Para evitar que esto ocurra, ralle solamente el queso bien frío.

- Algunas veces los alimentos finos, tales como las zanahorias o el apio, se caen en el tubo de alimentación, lo que resulta en rebanadas desiguales. Para minimizar esto, corte los alimentos en varios trozos y llene el tubo de alimentación con alimento por completo. Para procesar artículos pequeños o finos, el tubo de alimentación pequeño que se encuentra en el empujador de tres partes resultará especialmente útil.



- Cuando prepare un pastel, masa para galletas o pan rápido, use la cuchilla multiuso para batir la grasa y la azúcar primero. Agregue los ingredientes secos por último. Coloque los frutos secos y las frutas encima de la mezcla de harina para evitar picarlos en exceso. Procese los frutos secos y las frutas usando pulsos cortos hasta que se combinen con los otros ingredientes. No procese en exceso.
- Cuando los alimentos rallados o rebanados se apilen en un lado del tazón, detenga el procesador y redistribuya los alimentos con una espátula.
- Saque los alimentos una vez que éstos alcancen el fondo de un disco rebanador o rallador.
- Puede ser que unos cuantos trozos más grandes de alimentos permanezcan arriba del disco después de rebanar o rallar. Si lo desea, corte éstos a mano y agréguelos a la mezcla.
- Use la espátula para sacar los ingredientes del tazón de trabajo.

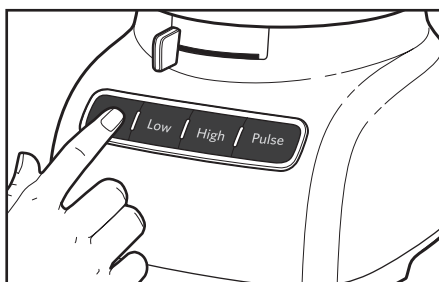
CONSEJOS PARA ESTUPENDOS RESULTADOS

- Organice las tareas de procesamiento para minimizar la limpieza de tazón. Procese los ingredientes secos o duros antes que los líquidos.
- Para limpiar los ingredientes de la cuchilla multiuso con facilidad, simplemente vacíe el tazón de trabajo, vuelva a colocar la tapa y haga pulsos de 1 a 2 segundos para que al girar se limpie la cuchilla.
- Después de quitar la tapa del tazón de trabajo, colóquela al revés sobre el mostrador. Esto ayudará a mantener el mostrador limpio.
- Su procesador de alimentos no se ha diseñado para realizar las siguientes funciones:
 - moler granos de café, granos o especias duras
 - moler huevos u otras partes de los alimentos que no sean comestibles
 - licuar frutas o vegetales frescos
 - rebanar huevos cocidos o carnes a temperatura ambiente.
- Si cualquier parte de plástico se decolorara debido a los tipos de alimentos procesados, límpiela con jugo de limón.

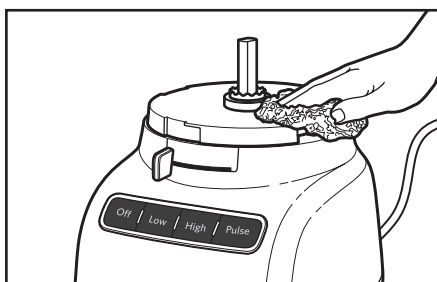
CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza del procesador de alimentos

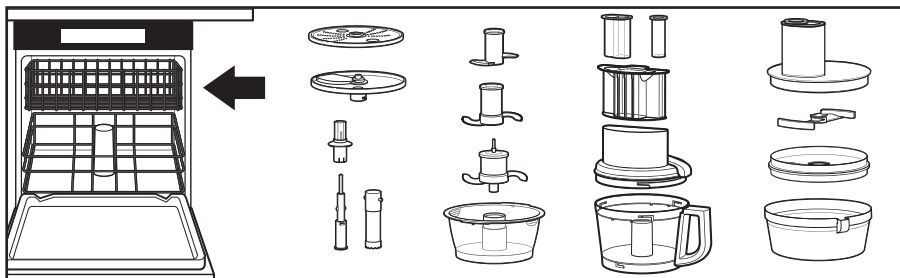
IMPORTANTE: Estos recipientes libres de BPA requieren un manejo especial. Si usted elige utilizar un lavavajillas en lugar de lavarse las manos, por favor, siga estas directrices.



- 1** Presione el botón OFF (Apagado). Desenchufe el procesador de alimentos antes de limpiar.

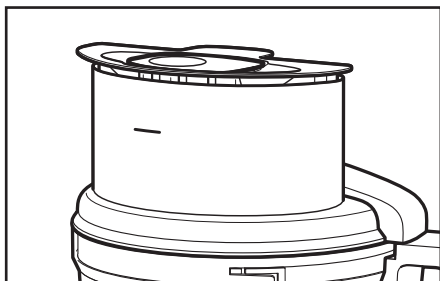


- 2** Limpie la base y el cable con un paño caliente, jabonoso y limpie con un paño húmedo. Seque con un paño suave. No use limpiadores abrasivos ni estropajos.

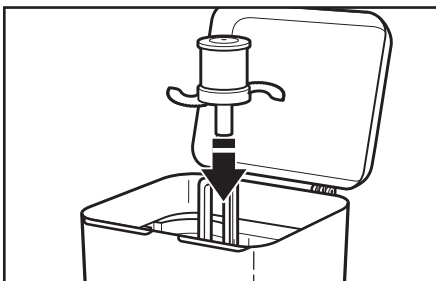


- 3** Todas las piezas son bandeja superior del lavavajillas. Evite colocar el recipiente en su lado. Seque todas las partes después del lavado. Use ciclos diswashing suaves como normal. Evite los ciclos de alta temperatura.

NOTA: Si es necesario lavar las piezas procesador de alimentos con la mano, evitar el uso de productos de limpieza abrasivos o estropajos. Pueden rayar o empañar el tazón y la cubierta.



- 4** Para evitar daños en el sistema de bloqueo, siempre almacenar el recipiente de trabajo y la tapa del cuenco de trabajo en la posición de desbloqueo cuando no esté en uso. Envuelva el cable alrededor del cuenco de trabajo y asegure el enchufe sujetándolo a la cuerda.



- 5** Guarde las cuchillas y los discos en el estuche de guardado fuera del alcance de los niños.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su procesador de alimentos falla o no funciona, revise lo siguiente:

El procesador de alimentos no funciona:

- Asegúrese que el tazón y la tapa estén bien alineados y asegurados en su lugar y que el empujador de alimentos grande esté insertado en el tubo de alimentación.
- Cuando utilice la abertura grande del tubo de alimentación, asegúrese que el alimento no esté por arriba de la línea de Max. Fill (Llenado máximo) en el tubo de alimentación.
- Presione solamente un botón a la vez. El procesador de alimentos no funcionará si se presiona más de un botón a la vez.
- ¿Está enchufado el procesador de alimentos?
- ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a al procesador de alimentos? Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
- Desenchufe el procesador de alimentos y luego vuelva a enchufarlo en el contacto.
- Si el procesador de alimentos no está a temperatura ambiente, espere hasta que alcance la temperatura ambiente y vuelva a intentar.

El procesador de alimentos no ralla o rebana adecuadamente:

- Asegúrese que el lado del disco con el filo en relieve esté colocado mirando hacia arriba sobre el adaptador común.
- Si va a utilizar la cuchilla rebanadora regulable, asegúrese que esté ajustada en el grosor correcto.
- Asegúrese que los ingredientes sean apropiados para rebanar o rallar. Consulte "Consejos para estupendos resultados".

Si la tapa del procesador de alimentos no cierra cuando use el disco:

- Asegúrese que el disco se haya instalado correctamente, con el nudo en relieve en la parte superior, y colocado adecuadamente en el adaptador de transmisión.

Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, consulte "Garantía".

No devuelva el procesador de alimentos al minorista. Los minoristas no proveen servicio.

Para mayor información, llame a KitchenAid al 1-800-541-6390

Garantía del procesador de alimentos KitchenAid® para los 50 estados de Estados Unidos, el distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para el procesador de alimentos usadas en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:

Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.

KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin dificultades de su procesador de alimentos. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al **1-800-541-6390**. O BIEN

Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid®.

KitchenAid no pagará por:

- A.** Reparaciones cuando su procesador de alimentos se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.
- B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el procesador de alimentos a un centro de servicio autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para procesador de alimentos operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO LO INDICA LA GARANTÍA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Garantía de reemplazo sin dificultades – En los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución del procesador de alimentos original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su procesador de alimentos durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para

la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales)

Cuando usted reciba el procesador de alimentos de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar el procesador de alimentos original y envíela a KitchenAid.

Garantía de reemplazo sin dificultades – en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará su procesador de alimentos con uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su procesador de alimentos durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del

cliente al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando usted reciba el procesador de alimentos de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar el procesador de alimentos original y envíela a KitchenAid.

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Centro para la eXperiencia del cliente,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

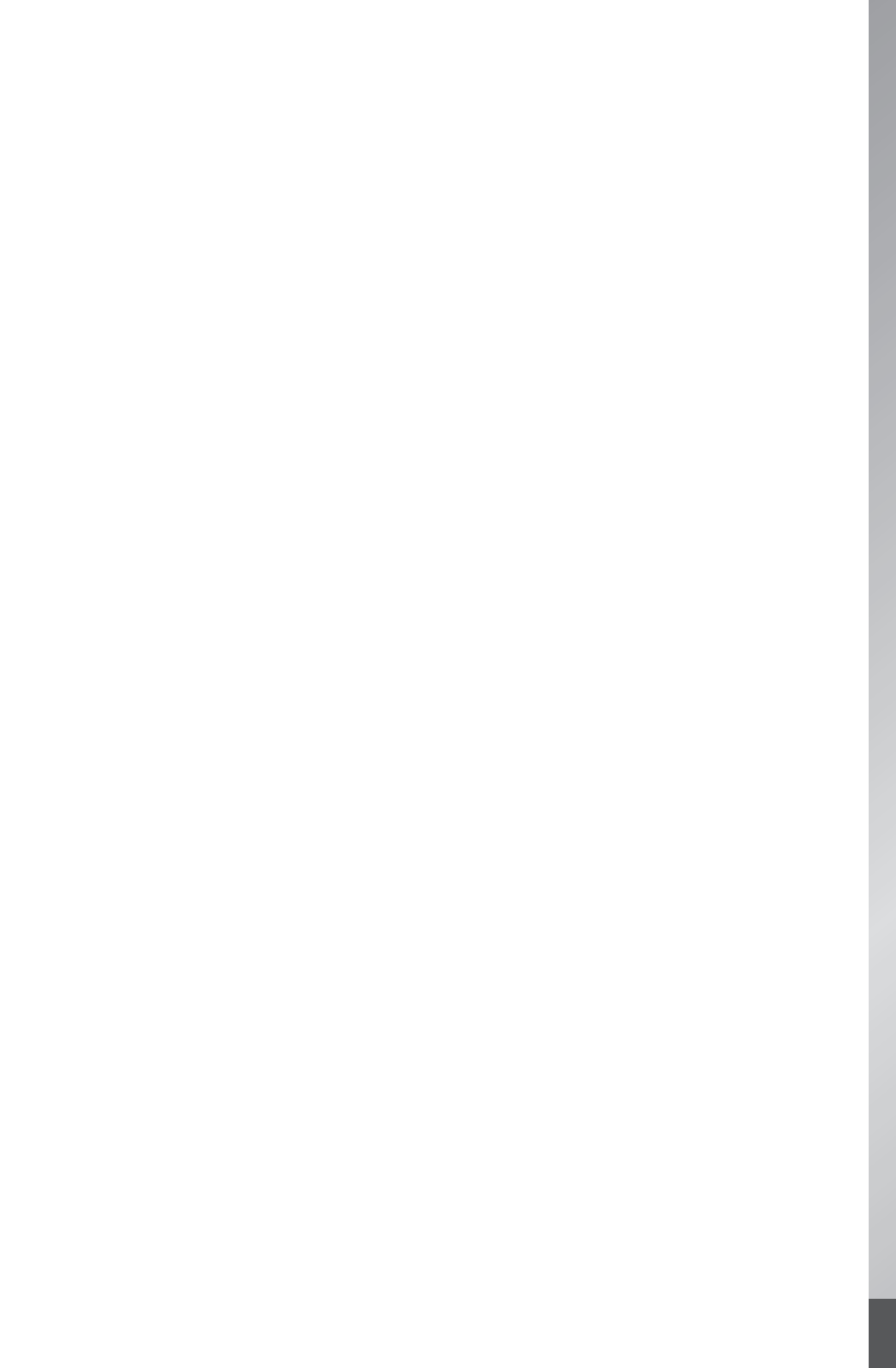
Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el procesador de alimentos para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin costo al **01-800-0022-767**.



KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

®/™ © 2014 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

®/™ © 2014 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ © 2014 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.