

KFP1333 • KFP1344
Food Processor

INSTRUCTIONS

Robot culinaire

INSTRUCTIONS

Procesador de alimentos

INSTRUCCIONES

KitchenAid®

FOR THE WAY IT'S MADE.®

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 attached Product Registration Card.



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....6

ACCESSORIES
- Included Accessories....7
- Available Accessories (not included)....8
- Disc Assembly Overview....8
- Accessories Selection Guide....9

PREPARING THE FOOD PROCESSOR FOR FIRST USE
- Before First Use....10
- Removing the Work Bowl and Work Bowl Cover....10
- Storing Parts....10

SETTING UP YOUR FOOD PROCESSOR
- Attaching the Work Bowl....11
- Attaching the Work Bowl Cover....11
- Installing the Adjustable Slicing Disc....12
- Adjusting the Slicing Thickness....12
- Installing Other Slicing or Shredding Discs....13
- Installing the Multipurpose Blade or Dough Blades....14
- Installing the Mini-Bowl and Mini-Blade....14
- Installing the Optional Chef's Bowl....15
- Using the 3-in-1 Feed Tube....15

USING YOUR FOOD PROCESSOR
- Before Use....16
- Maximum Liquid Level....16
- Using the Low/High Speed Control....16
- Using the Pulse Control....16
- Removing Processed Foods....17

CARE AND CLEANING....18

TIPS FOR GREAT RESULTS
- Food Processing Tips....19
- Helpful Hints....21

PART NUMBERS FOR ACCESSORIES....22

TROUBLESHOOTING....23

WARRANTY....24

Find recipes and more at
www.kitchenaid.com

English

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.

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.
16. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements

⚠WARNING



Fire Hazard

Do not use an extension cord.

Doing so can result in death or fire.

Volts: 120 V.A.C.
Hertz: 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.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

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. 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:

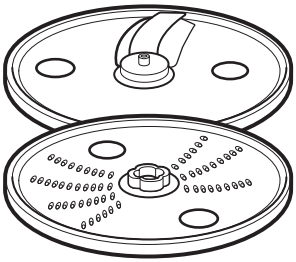
Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

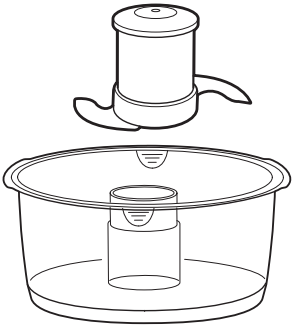
Store Name _____

Parts and Features

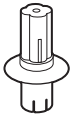


Externally Adjustable Slicing Disc Thin to Thick

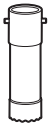
Reversible (2 mm and 4 mm) Shredding Disc



4-Cup (945 ml) Mini-Bowl and Mini-Blade



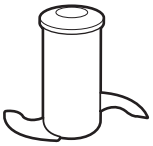
Disc Adapter



Slicing Adapter



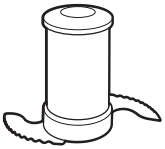
Drive Adapter



Dough Blade

3-Piece Food Pusher

Work Bowl Cover with 3-in-1 Feed Tube



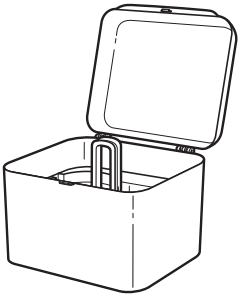
Stainless Steel Multipurpose Blade



13-Cup (3.0 L) Work Bowl

Externally Adjustable Slicing Control

Heavy-Duty Base



Chef's Accessory Case

Parts and Features

Important parts and accessories included with your new Food Processor are highlighted below. Refer to the following pages for additional details on included accessories included with your Food Processor as well as optional accessories you can order.

Externally Adjustable Slicing Control
KitchenAid's® exclusive on-the-fly externally adjustable slicing disc allows you to adjust slicing thickness from thin to thick, without having to remove the blade assembly. With the slicing disc installed, simply slide the Slicing Thickness Control to the desired setting - no need to remove the cover or even turn off the Food Processor!

High/Low/Pulse/Control
Two speeds and Pulse provide precise control to give great results with most any food.

Work Bowl Cover with 3-in-1 Feed Tube
One of the industry's largest, the 3-in-1 feed tube accommodates large items – like tomatoes, cucumbers, and potatoes – with a minimum of sectioning or slicing.

3-Piece Food Pusher
Three pushers are nested inside of each other. Remove the medium pusher from the large pusher to reveal a medium-size feed tube for continuous processing.

For continuous processing of smaller items (like herbs, nuts, single carrots, and celery), remove the narrow pusher and use the narrow feed tube.

A small hole in the bottom of the narrow pusher makes it easy to drizzle oil into ingredients – just fill with the desired amount of oil or other liquid ingredient.

Heavy-Duty Base
The heavy, slip-resistant base helps provide improved stability and reduced vibration during tough food processing jobs.

Accessories

Included Accessories

4-cup (945 ml) Mini-Bowl and Mini-Blade
Mini-bowl and stainless steel mini-blade are perfect for small chopping and mixing jobs.

13-Cup (3.0 L) Work Bowl
The durable, large work bowl provides capacity for large jobs.

Externally Adustable Slicing Disc
Disc is adjustable from approximately 1/16 inch (1 mm) to 1/4 inch (6 mm) for slicing most foods.

Reversible Shredding Disc
Shredding disc is reversible to allow coarse or finely shredded cheese or vegetables.

Drive Adapter
The drive adapter is used with the appropriate adapter to connect the slicing/shredding discs and mini-blade to the power shaft on the base.

Disc Adapter
Adapter fits over the drive adapter and into the bottom of the adjustable slicing disc.

Slicing Adapter
Adapter fits over the drive adapter and into the bottom of the shredding or Julienne disc.

Stainless Steel Multipurpose Blade
Versatile blade chops, minces, blends, mixes, and emulsifies in a matter of seconds.

Dough Blade
The dough blade is specially designed for mixing and kneading yeast dough.

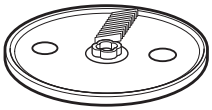
Chef's Accessory Case
Stylish and durable case organizes and protects blades, discs, and accessories.

Spatula/Cleaning Tool (not shown)
Special shape facilitates food removal from bowls, discs, and blades.

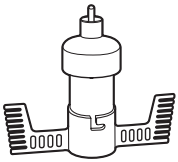
Available Accessories (sold separately)

The following accessories are available separately. For ordering information, see page 25.

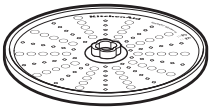
Julienne Disc
Julienne disc is great for making shoestring potatoes or vegetables.



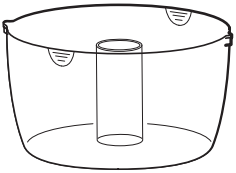
Egg Whip
The egg whip will quickly whip cream and egg whites for meringues, mousses, soufflés, and desserts.



Grate/Shave Disc
Grate hard cheeses such as parmesan, or shave ice for creating refreshing beverages and frozen desserts.

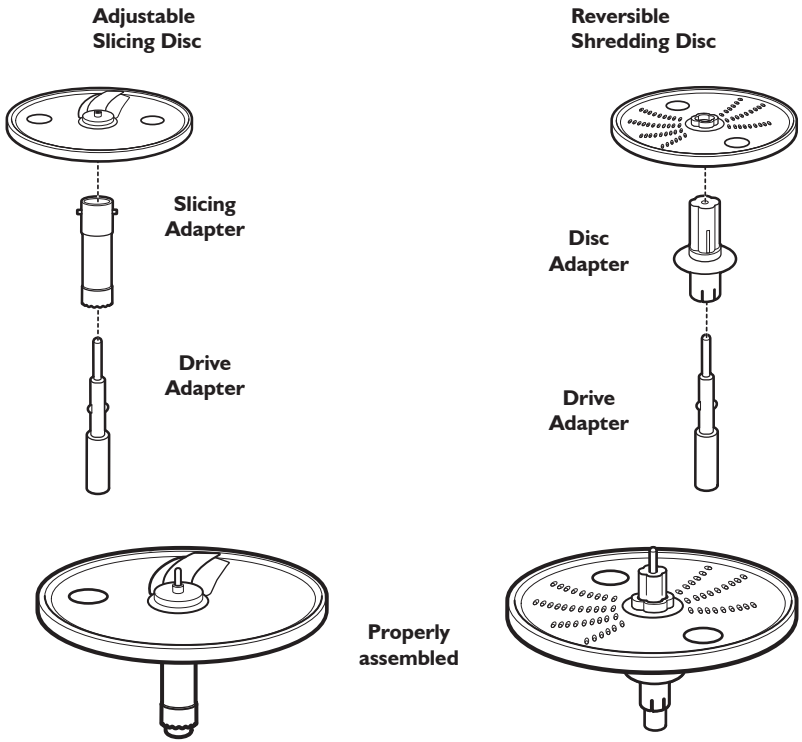


10-cup (2.4 L) Chef's Bowl
Place the chef's bowl inside the work bowl, and slice or shred a food item while keeping the work bowl clean for another ingredient.



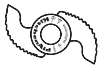
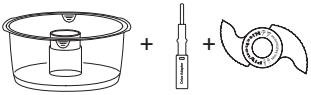
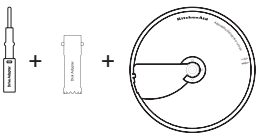
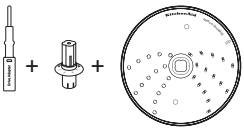
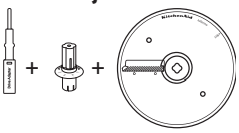
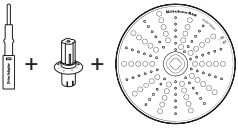
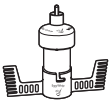
Disc Assembly Overview

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.



Accessories Selection Guide

Not all accessories shown are included with all models.

Action	Food	Setting	Accessory
Chop, Mince, Puree	Cheese, Chocolate, Fruit, Fresh herbs, Nuts, Tofu, Vegetables	Off, Low, High, Pulse	**Multipurpose Stainless Steel Blade**  **OR** **Mini-bowl and Mini Multipurpose Stainless Steel Blade** 
Mix	Pasta Sauce, Pesto, Salsa, Sauces	Off, Low, High, Pulse	
Slice Thin, Slice Thick	Fruit (soft), Potatoes, Tomatoes, Vegetables (soft)	Off, Low, High, Pulse	**Adjustable Slicing Disc** 
	Cheese, Chocolate, Fruit (hard), Vegetables (hard)	Off, Low, High, Pulse	
Shred Medium, Shred Fine	Potatoes, Vegetables (soft)	Off, Low, High, Pulse	**Reversible Shredding Disc** 
	Cabbage, Cheese, Chocolate, Fruit (hard), Vegetables (hard)	Off, Low, High, Pulse	
Julienne Cut	Potatoes, Vegetables (soft)	Off, Low, High, Pulse	**Julienne Disc** 
	Vegetables (hard)	Off, Low, High, Pulse	
Grate, Shave	Cheese (Grate), Ice (Shave)	Off, Low, High, Pulse	**Grate/Shave Disc** 
Knead	Batter, Sweet dough, Yeast dough	Off, Low, High, Pulse	**Plastic Dough Blade** 
Whip	Eggs	Off, Low, High, Pulse	**Egg Whip** 

⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

Before First Use

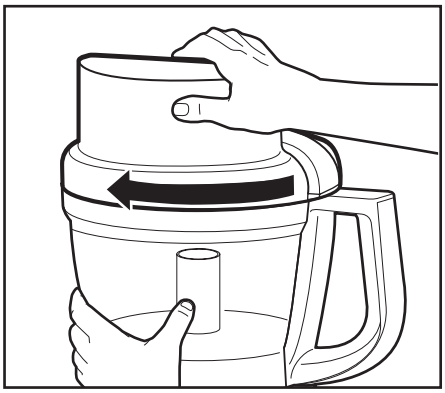
Before using your Food Processor for the first time, wash the work bowl, work bowl cover, mini-bowl, feed tube pushers, discs, and blades either by hand or in the dishwasher (see "Cleaning the Food Processor" on page 16).

Removing the Work Bowl Cover from the Work Bowl

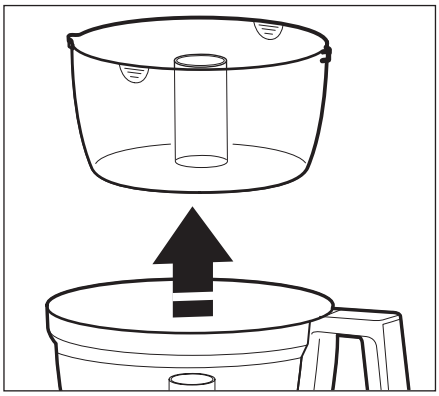
Your Food Processor is shipped with the work bowl cover installed on the work bowl, with the mini-bowl inside the work bowl.

To remove the work bowl cover from the work bowl for initial cleaning:

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



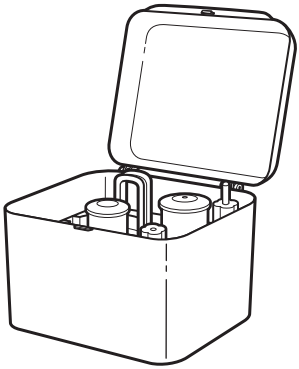
2. Lift out the mini-bowl.



Storing Parts

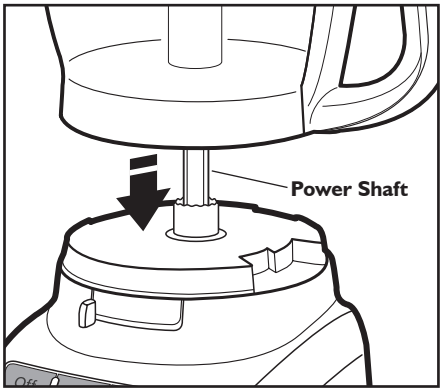
Once washed, disassembled discs, shafts, and blades should be stored in the provided storage case, in a location out of the reach of children.

The mini-bowl and optional chef's bowl can nest inside the work bowl for convenient storage.

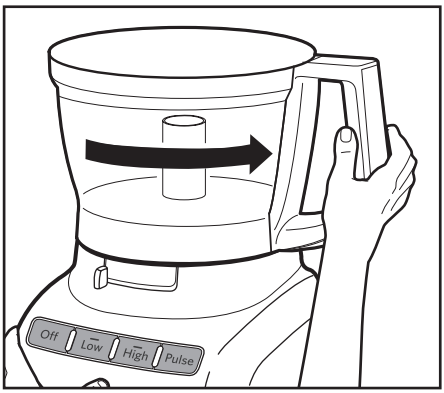


Attaching the Work Bowl

1. 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.
2. 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.



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

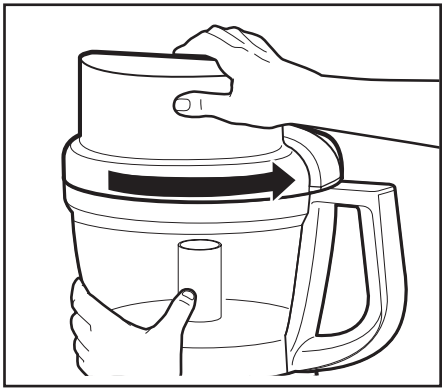


Select the accessory you would like to use and install it according to the instructions on the following pages.

Attaching the Work Bowl Cover

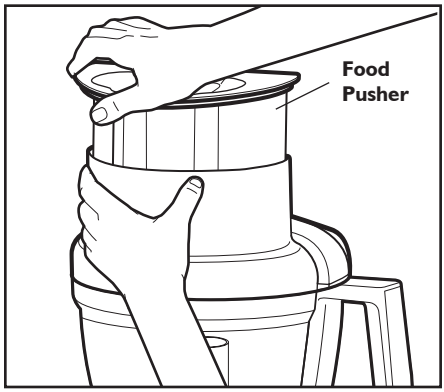
NOTE: Be sure to install the desired accessory before attaching the work bowl cover.

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.

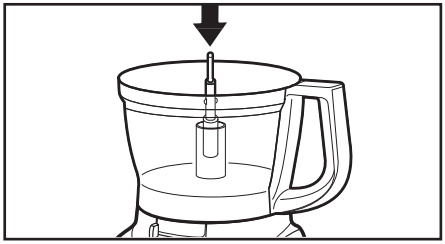
NOTE: Your Food Processor will not operate unless the work bowl and work bowl cover are properly locked on the base, and the large pusher is inserted to the maximum fill line on the feed tube (approximately halfway down).



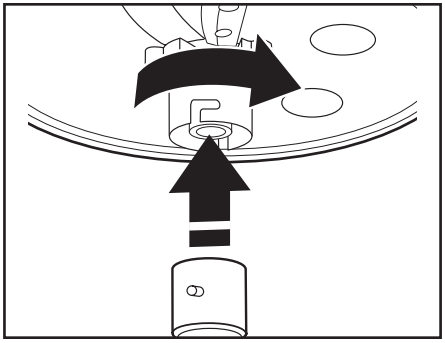
Installing the Adjustable Slicing Disc

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

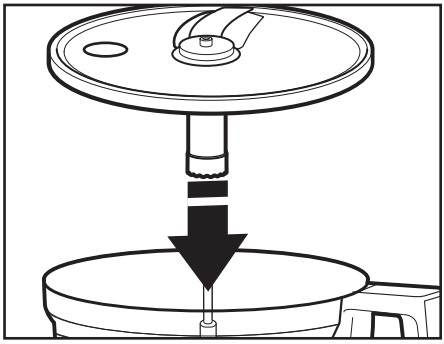
1. With the work bowl installed, place the drive adapter on the power shaft of the base.



2. Holding the adjustable slicing disc by the 2 finger grips, align the pins onto the adjustable slicing disc adapter into the L-slots on the disc. Slide the disc down onto the adapter and turn to engage the pins in the L-slot.

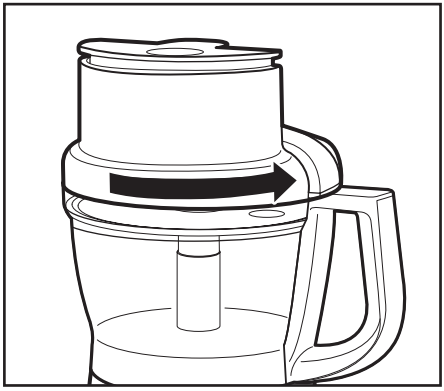


3. Lower the slicing blade and slicing adapter onto the drive adapter.



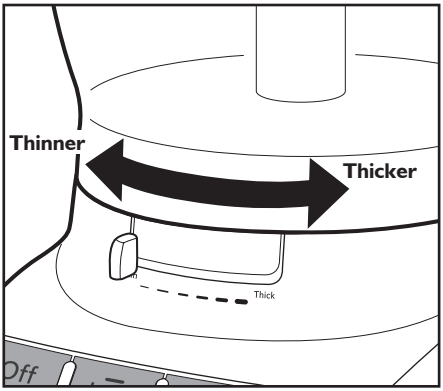
TIP: You may need to turn the disc/drive adapter until it drops down into place.

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



Adjusting the Slicing Thickness

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

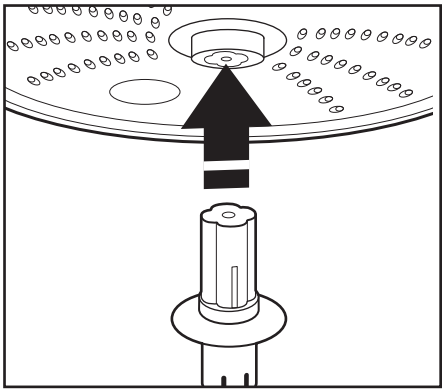


NOTE: The lever only works with the adjustable slicing disc. Changing thickness settings with other discs or blades installed will have no effect on operation.

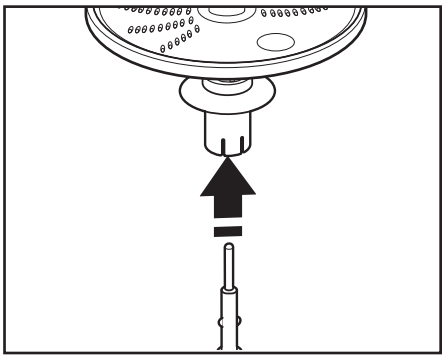
Installing Other Slicing or Shredding Discs

IMPORTANT: The optional julienne and plane/shave discs can only be installed in one direction. When using the reversible shredding disc, have the desired side (medium/fine) facing UP.

1. Holding the desired disc by the 2 finger grips, insert the slicing/shredding adapter into the hole in the bottom of the disc.

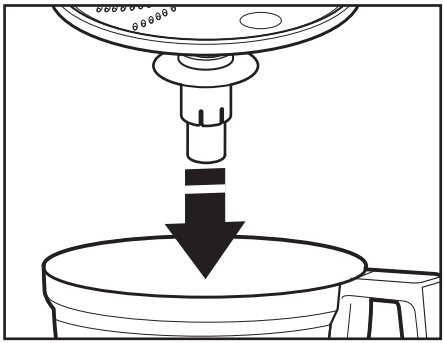


2. Slide the drive adapter into the slicing adapter as far as it will go, until it clicks into place.

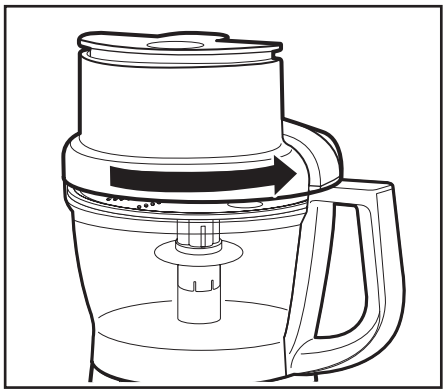


3. With the work bowl installed, slide the drive adapter onto the power shaft.

TIP: You may need to turn the disc/drive adapter until it drops down into place.



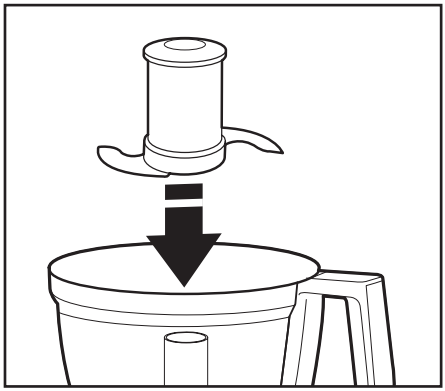
4. Install the work bowl cover, being sure it locks into place.



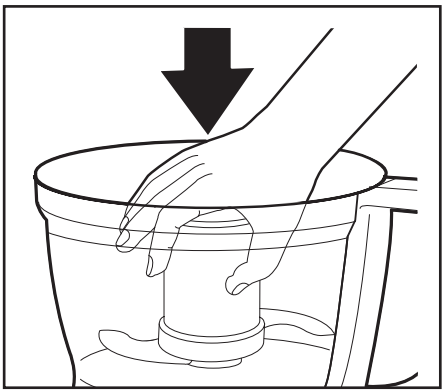
Installing the Multipurpose Blade or Dough Blade

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

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



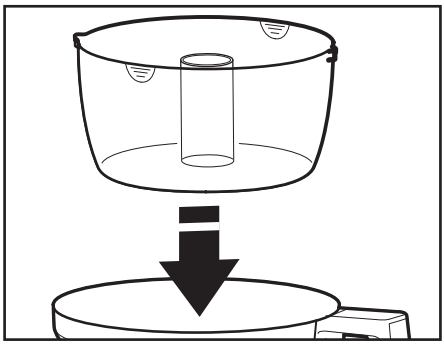
3. Push to lock: Press down firmly on the multipurpose blade until it is down as far as it will go. The multipurpose blade features an internal seal that fits tightly over the center of the work bowl.



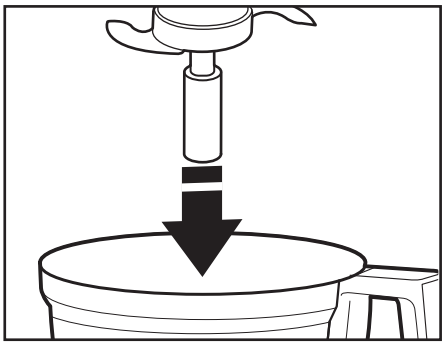
4. Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

Installing the Mini-Bowl and Mini-Blade

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 drops 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.

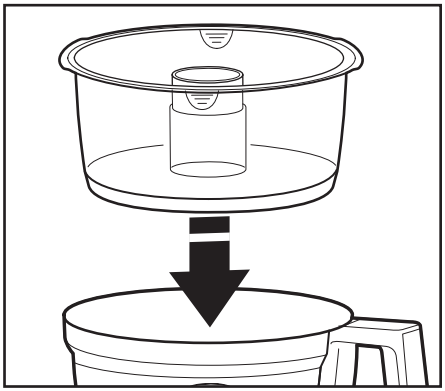


3. Install the work bowl cover, being sure it locks into place.
4. To remove the mini-bowl after processing, remove the mini-blade by pulling straight up on the cap. Then lift the bowl straight up and out, using the two finger grips located along the top edge of the bowl.

Installing the Optional Chef's Bowl (not included)

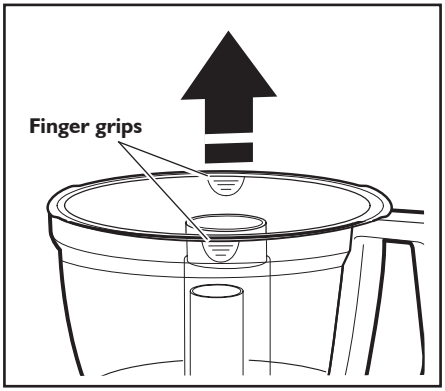
The optional Chef's Bowl can only be used with the slicing or shredding discs. It cannot be used with the multipurpose blade.

1. Place the Chef's Bowl inside the work bowl, sliding it down over the power shaft. Rotate the Chef's Bowl until it drops into place. Once in place, it cannot be rotated.

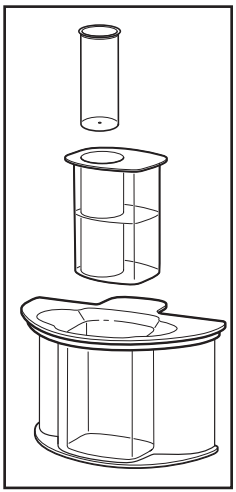


2. Install the desired slicing or shredding disc.
3. Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

To remove the Chef's Bowl after processing, grasp by the finger grips along the top edge of the bowl and lift straight up and out.



Using the 3-in-1 Feed Tube



The 3-in-1 feed tube features a 3-piece food pusher. Use the entire food pusher to process large items, or use the inner portions to create medium-sized or small feed tubes to process smaller items.

To slice or shred small items, insert the 3-piece food pusher into the feed tube, then lift out the small pusher to remove. Use the small feed tube and pusher to process small or slender items, like single carrots or celery stalks. When not using the small feed tube, be sure to lock the small pusher into place.

To slowly drizzle oil or other liquid ingredients into the work bowl, just fill the small pusher with the desired amount of liquid. A small hole in the bottom of the pusher will drizzle the liquid ingredient at a constant rate.

⚠ WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

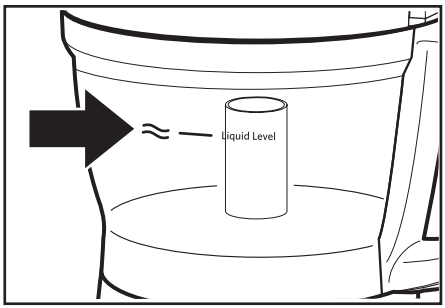
Failure to do so can result in amputation or cuts.

Before Use

Before operating the Food Processor, be sure the work bowl, blades, and work bowl cover are properly assembled on the Food Processor base (see "Setting Up Your Food Processor" starting on page 10).

Maximum Liquid Level

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



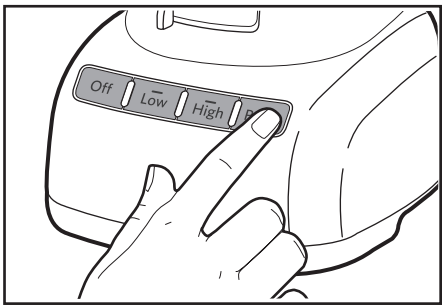
Using the Low/High Speed Control

1. To turn on the Food Processor, press the Low or High button. The Food Processor will run continuously and the indicator light will glow.
2. To stop the Food Processor, press the OFF button. The indicator light will go out and the blade or disc will stop within a few seconds.
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.

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

Using the Pulse Control

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.



⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

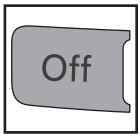
Failure to do so can result in cuts.

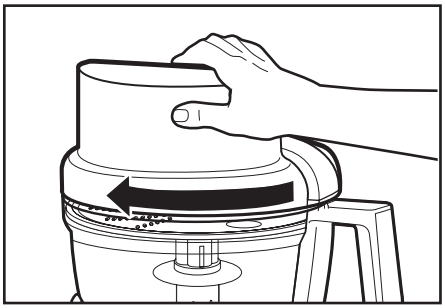
Removing Processed Foods

1. Press the OFF Button.

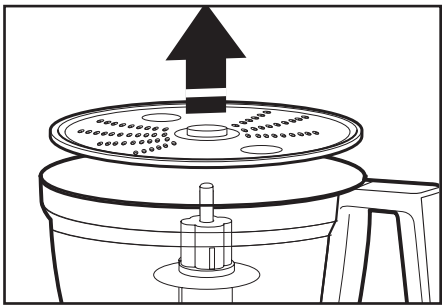
2. Unplug the Food Processor before disassembling.

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

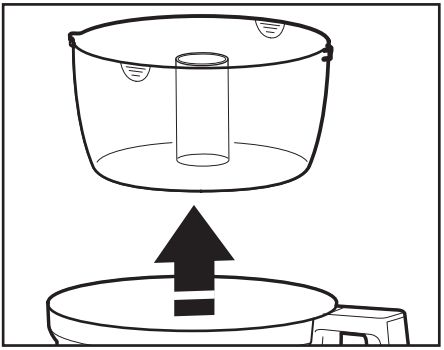




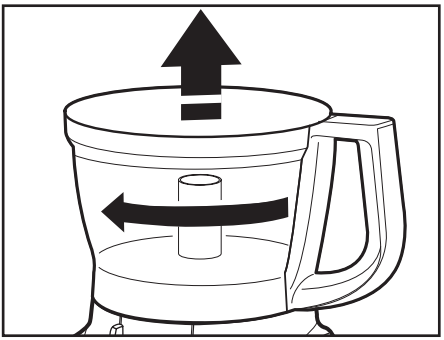
4. If using a disc, remove it before removing the bowl. Holding the disc by the 2 finger grips, lift it straight up. Remove the adapter.



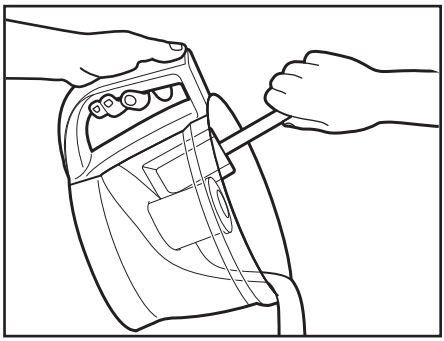
5. If using the mini-bowl, grasp and remove the bowl using the finger grips located along the top edge of the bowl.



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



7. 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.



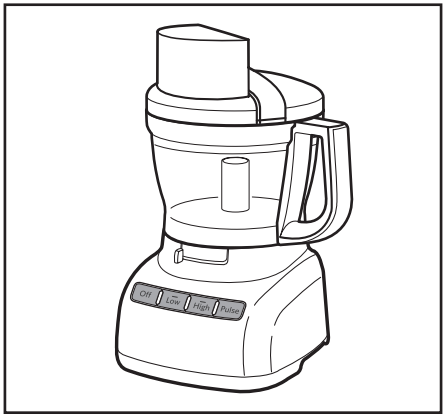
⚠WARNING

Cut Hazard

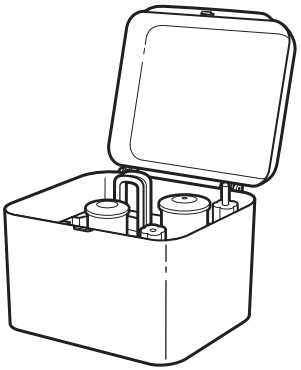
Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

1. Press the OFF Button.
2. Unplug the Food Processor before Cleaning.
3. Wipe the base and cord with a warm, sudsy cloth, and wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.
4. All the other parts of the Food Processor are dishwasher safe. When washing parts in a dishwasher, follow the following tips:
   - Load parts away from exposed heating elements in the dishwasher.
   - Bowls should be loaded upside down, not on their sides.
   - Avoid using high temperature settings such as sani-rinse or steam settings.
5. If washing the Food Processor parts by hand, avoid the use of abrasive cleansers or scouring pads. They may scratch or cloud the work bowl and cover. Thoroughly dry all parts after washing.
6. To prevent damage to the locking system, always store the work bowl and work bowl cover in the unlocked position when not in use.



7. Wrap the power cord around the work bowl. Secure the plug by clipping it to the cord.
8. Disassembled discs, shafts, and blades should be stored in the provided storage case, and in a location out of the reach of children.



Food Processing Tips

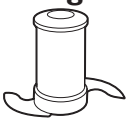
⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

Using the Multipurpose Blade



To chop fresh fruits or vegetables:

Peel, core, and/or remove seeds. Cut food in 1 to 1 1/2-inch (2.5-3.75 cm) pieces. Process food to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

To puree cooked fruits and vegetables (except potatoes):

Add 1/4 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 1/4 cup (60 ml) flour from recipe per 1/2 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 1 1/2 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.

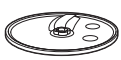
To melt chocolate in a recipe:

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.

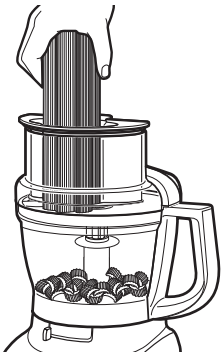
To grate hard cheeses, such as Parmesan and Romano:

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



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 feed tube vertically or horizontally, and pack feed tube securely to keep food positioned properly. Process using even pressure.
Or use the small feed tube in the two-piece 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.

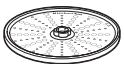
To slice or shred fruits and vegetables that are small, such as strawberries, mushrooms, and radishes:
Position food vertically or horizontally in layers within the feed tube. Fill feed tube in order to keep food positioned properly. Process, using even pressure. Or use the small feed tube in the two-piece 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.

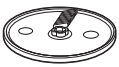
To slice cooked meat or poultry, including salami, pepperoni, etc.:
Food should be very cold. Cut in pieces to fit feed tube. Process food using firm, even pressure.

To shred spinach and other leaves:
Stack leaves. Roll up and stand up in feed tube. Process using even pressure.





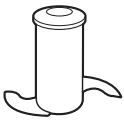
To shred firm and soft cheeses:
Firm cheese should be very cold. For best results with soft cheeses, such as mozzarella, freeze 10 to 15 minutes before processing. Cut to fit feed tube. Process using even pressure.



To cut julienne, or match stick, strips of vegetables and fruits using the optional julienne disc (not included):
Cut food to fit feed tube horizontally. Position food horizontally in feed tube. Process, using even pressure to make plank-like slices. Re-stack slices and position vertically or horizontally in feed tube. Process using even pressure.



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 (475 - 710 ml) 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 or mini-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 on page 17. When chopping, the work bowl should be no more than 1/3 to 1/2 full. Use the mini-bowl for up to 1 cup (235 ml) of liquid or 1/2 cup (155 g) solids.
- 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 two piece food 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.
- 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.

Tips and Tricks for Great Results

- Use the spatula to remove ingredients from the work bow.



- 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

Part Numbers for Accessories

The following accessories are available for separate purchase for your Food Processor. See page 25 for information on where to order.

Included Accessories:

Description	Part Number
Blades:	
Multipurpose Blade	KFP13BL
Dough Blade	KFP13DB
Mini-Multipurpose Blade	KFP13BM
Discs:	
Adjustable Slicing Disc	KFP13ESL
Reversible Shredding Disc	KFP13RD

Bowls and Cover:	
Work Bowl	KFP13WBOB
Work Bowl Lid	KFPL31FT
3-in-1 Food Pusher	KFP31FTP
Mini-Bowl	KFP13MB4
Other Accessories:	
Storage Case	KFP13SC
Slicing Adapter	
Disc Adapter	
Drive Adapter	

Available Accessories (not included):

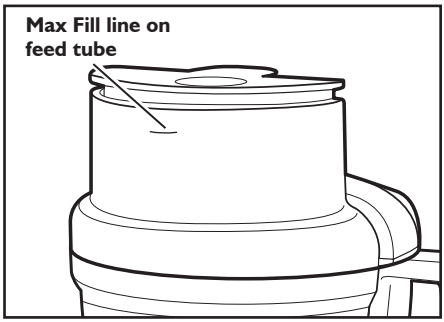
Description	Part Number
Julienne Disc	KFP13JD
Grate/Shave Disc	Call
Egg Whip	KFP13EW
Chef's Bowl	Call

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.



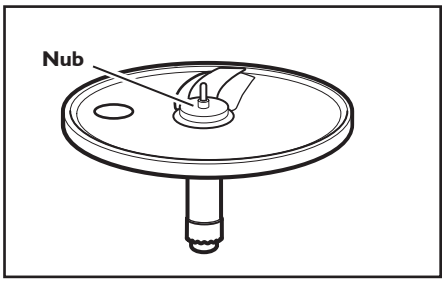
- Press only one button at a time. The Food Processor will not operate if more than one button is pressed at the same time.
- Is the Food Processor plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Food Processor in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Unplug 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 blade, make sure it is set to the correct thickness.
- Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding. See "Tips and Tricks for Great Results."

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 "Warranty".

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

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

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Food Processors 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: 	Hassle-Free Replacement of your Food Processor. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer Satisfaction Center toll-free at **1-800-541-6390.** OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	**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 Processors operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES
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.

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.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States 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. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Food Processor should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at **1-800-541-6390** Monday through Saturday. 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 and packing materials to pack up your original Food Processor. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

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, KitchenAid Canada will replace your Food Processor with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Food Processor should fail within the first year of ownership, take the Food Processor or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Food Processor will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer Interaction Centre at **1-800-807-6777**.

Or write to us at:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

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 Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
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**.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

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 toute la vie. Pour contribuer à la longévité 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.com ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit incluse.



É.-U. : 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 30

ACCESSOIRES
Accessoires inclus 31
Accessoires disponibles (non-inclus) 32
Assemblage des disques 32
Guide de sélection des accessoires 33

PRÉPARATION DU ROBOT CULINAIRE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION
Avant la première utilisation 34
Démontage du bol de travail et du couvercle du bol de travail 34
Rangement des pièces 34

ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE
Montage du bol de travail 35
Montage du couvercle du bol de travail 35
Assemblage du disque à trancher réglable 36
Réglage de l'épaisseur des tranches 36
Montage des autres disques à trancher ou à râper 37
Montage de la lame polyvalente ou de la lame à pétrir 38
Montage du mini-bol et de la mini-lame 38
Assemblage du bol du chef optionnel (non inclus) 39
Utilisation de la goulotte d'alimentation 3 en 1 39

UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE
Avant d'utiliser le robot 40
Niveau maximum de liquide 40
Utilisation du réglage du vitesse Low (lent) / High (rapide) 40
Utilisation du bouton « Pulse » (impulsion) 40
Retrait des aliments transformés 41

NETTOYAGE DU ROBOT CULINAIRE 42

TRUCS ET CONSEILS À SUIVRE POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS
Trucs pour obtenir de bons résultats 43
Conseils pratiques 45

NUMÉRAUX DE PIÈCE POUR LES ACCESSOIRES 46

DÉPANNAGE 47

GARANTIE 48

Se trouver les recettes et plus à
www.kitchenaid.ca

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.

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.

16. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Volts : 120 V CA

Hertz : 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.

Ne pas utiliser de câble de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

Preuve d'achat et enregistrement du produit

Veuillez 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, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit emballée avec l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrons vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

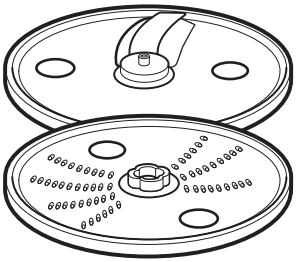
Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

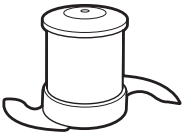
Nom du magasin _____

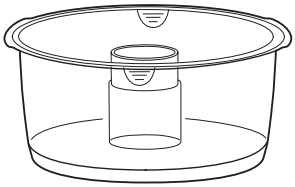
Pièces et caractéristiques



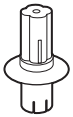
Disque à trancher externement réglable (mince à épais)

Râpe réversible (2 mm et 4 mm)

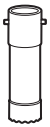




Mini-bol et mini-lame



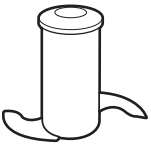
Adaptateur du disque



Adaptateur du disque à trancher



Tige d'entraînement

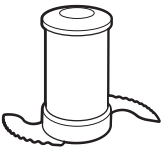


Lame à pétrir

Poussoir à 3 pièces

Couvercle du bol de travail avec goulotte d'alimentation 3-en-1



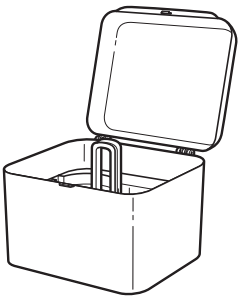


Lame polyvalente en acier inoxydable

Bol de travail 3 L (13 tasses)

Réglage à trancher externement réglable

Socle robuste



Coffret d'accessoires du chef

Pièces et caractéristiques

Les pièces et accessoires importants fournis avec votre nouveau robot culinaire sont décrits ci-dessous. Consulter les pages 31–33 du guide pour de plus amples renseignements sur les accessoires fournis avec le robot culinaire ainsi que sur les accessoires qu'il est possible de commander.

Commande externe du disque à trancher réglable
Le disque à trancher réglable exclusif de KitchenAid® permet, grâce à une commande externe, de choisir à tout moment l'épaisseur des tranches (minces à épaisses) sans avoir à démonter la lame. Une fois le disque à trancher en place, faites simplement glisser la commande de réglage de l'épaisseur des tranches au réglage souhaité; inutile de retirer le couvercle ou même d'arrêter le robot culinaire!

Boutons de sélection de la vitesse High/ Low (élevée/ basse) et Pulse (impulsion)
Les deux choix de vitesses et le bouton Pulse assurent une grande précision avec la plupart des aliments.

Couvercle du bol de travail avec goulotte d'alimentation 3-en-1
L'une des plus grandes de l'industrie, la goulotte d'alimentation 3-en-1 peut accueillir des ingrédients volumineux – tels que tomates, concombres et pommes de terre – sans qu'il soit nécessaire de trop les couper ou les trancher.

Poussoir à 3 pièces
Trois poussoirs sont emboîtés les uns dans les autres. Retirer le poussoir de taille moyenne du grand poussoir pour accéder à la goulotte d'alimentation de taille moyenne et transformer les aliments de façon continue.

Pour transformer en continu les aliments plus petits (tels que les herbes, noix, carottes et céleri), retirer le petit poussoir et utiliser la petite goulotte d'alimentation.
Un petit orifice au bas du petit poussoir permet d'ajouter un filet d'huile aux ingrédients. Il suffit de remplir le petit poussoir de la quantité d'huile ou d'un autre liquide souhaitée.

Socle robuste
Le socle robuste et antidérapant offre une stabilité accrue et réduit les vibrations lorsque les aliments sont plus difficiles à transformer.

Accessoires

Accesoires inclus

Mini-bol de 945 ml (4 tasses) et mini-lame
Le mini-bol et la lame d'acier inoxydable sont les articles idéals pour les petits travaux de mélange et de broyage.

Bol de travail 3 L (13 tasses)
Le bol de travail durable et large fournit la capacité voulue pour les gros projets.

Disque à trancher réglable
Le disque à trancher est réglable et permet d'obtenir des tranches d'environ 1 mm (1/16 po) à 6 mm (1/4 po) pour la plupart des aliments.

Râpe réversible
La râpe est réversible pour permettre un râpage grossier ou fin du fromage et des légumes.

Tige d'entraînement
La tige d'entraînement s'utilise avec l'adaptateur adéquat pour assembler le disque à trancher/la râpe et la mini-lame à l'axe du socle.

Adaptateur du disque
L'adaptateur se place par dessus la tige d'entraînement puis s'insère dans le disque à trancher réglable.

Adaptateur du disque à trancher
L'adaptateur se place sur la tige d'entraînement, puis s'insère dans la râpe ou le disque à julienne.

Lame polyvalente en acier inoxydable
La lame polyvalente hache, émince, mélange et émulsifie en quelques secondes.

Lame à pétrir
La lame à pétrir est conçue spécialement pour mélanger et pétrir la pâte à levure.

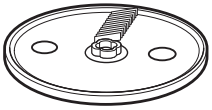
Coffret d'accessoires du chef
Le coffret plat durable et à la conception élégante organise et protège lames, disques et accessoires.

Spatule/Outil de nettoyage (non illustré)
La forme spéciale permet de retirer plus facilement les aliments des bols, disques et lames.

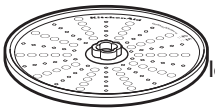
Accesoires disponibles (vendus séparément)

Les accessoires suivants sont disponibles séparément. Reportez-vous à la page 49 pour obtenir des détails concernant la commande.

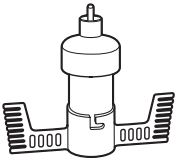
Disque à julienne
Ce disque est parfait pour couper en julienne des pommes de terre ou des légumes.



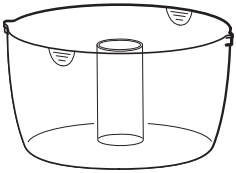
Disque à râper/broyer
Il permet de râper les fromages à pâte dure tels que parmesan, ou de broyer de la glace pour créer des boissons rafraîchissantes et des desserts glacés.



Fouet à œufs
Le fouet à œufs permet de fouetter rapidement la crème ou de monter les blancs d'œufs pour créer des meringues, des mousses, des soufflés et des desserts.

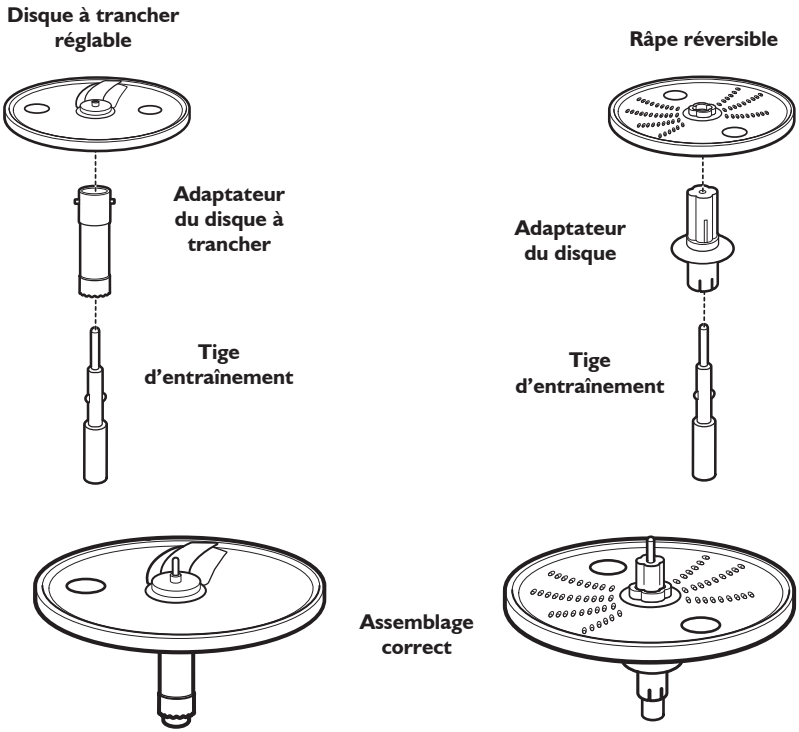


Bol du chef de 2,4 L (10 tasses)
Placer le bol du chef dans le bol de travail et trancher ou râper un aliment tout en gardant le bol de travail propre pour un autre ingrédient.



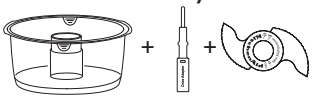
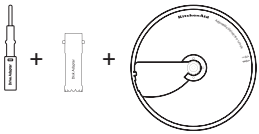
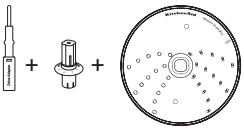
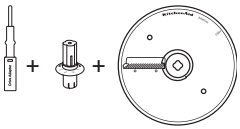
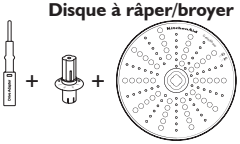
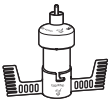
Assemblage des disques

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.



Guide de sélection des accessoires

Tous les accessoires illustrés ne sont pas fournis avec tous les modèles.

Action	Aliment	Réglage	Accessoire
Hacher, Émincer, Réduire en purée	Fromage, Chocolat, Fruits, Herbes fraîches, Noix, Tofu, Légumes	Off, Low, High, Pulse	**Lame polyvalente en acier inoxydable**  **OU** **Mini-bol et lame polyvalente en acier inoxydable** 
Mélanger	Sauce pour les pâtes, Pesto, Salsa, Sauces	Off, Low, High, Pulse	
Trancher fin, Trancher épais	Fruits (mous), Pommes de terre, Tomates, Légumes (mous)	Off, Low, High, Pulse	**Disque à trancher réglable** 
	Fromage, Chocolat, Fruits (durs), Légumes (durs)	Off, Low, High, Pulse	
Râper moyen, Râper fin	Pommes de terre, Légumes (mous)	Off, Low, High, Pulse	**Râpe réversible** 
	Choux, Fromage, Chocolat, Fruits (durs), Légumes (durs)	Off, Low, High, Pulse	
Julienne	Pommes de terre, Légumes (mous)	Off, Low, High, Pulse	**Disque à julienne** 
	Légumes (durs)	Off, Low, High, Pulse	
Râper, Broyer	Fromage (râper), Glace (broyer)	Off, Low, High, Pulse	**Disque à râper/broyer** 
Pétrir	Pâte à frire, Pâte sucrée, Pâte levée	Off, Low, High, Pulse	**Lame à pétrir en plastique** 
Fouet	Œufs	Off, Low, High, Pulse	**Fouet à œufs** 

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

Avant la première utilisation

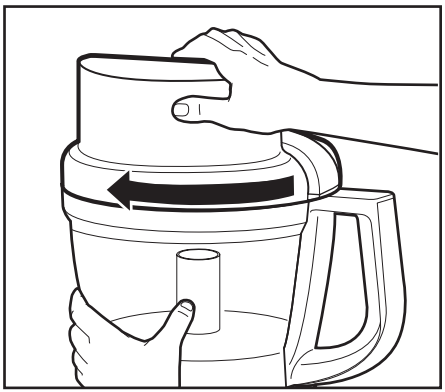
Avant d'utiliser le robot culinaire pour la première fois, laver le bol de travail, le couvercle du bol de travail, le bol du chef, le mini-bol, les poussoirs de goulotte, les disques, et les lames à la main ou au lave-vaisselle (consulter la section « Nettoyage du robot culinaire à la page 42).

Démontage du bol de travail et du couvercle du bol de travail

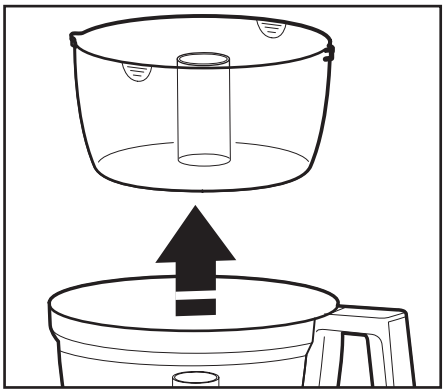
Le robot culinaire est livré avec le couvercle du bol de travail monté sur le bol de travail, et le mini-bol dans le bol de travail.

Pour retirer le couvercle du bowl du travail du bol du travail pour le nettoyage la première fois:

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.



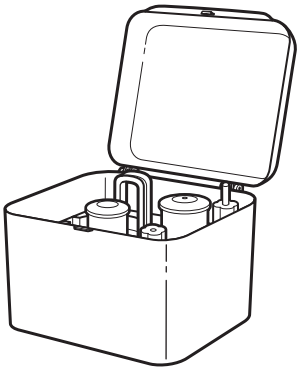
2. Soulever le mini-bol.



Rangement des pièces

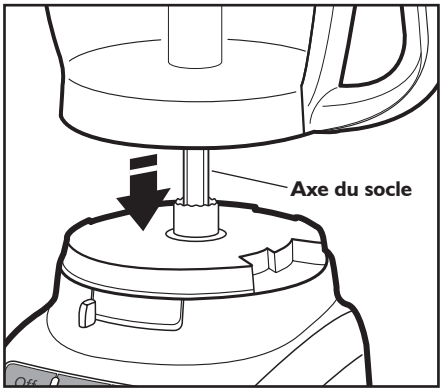
Une fois lavés, les disques, axes et lames doivent être rangés séparément dans la boîte de rangement fournie, hors de portée des enfants.

Le mini-bol et le bol du chef (en option) se placent dans le bol de travail pour se ranger plus facilement.

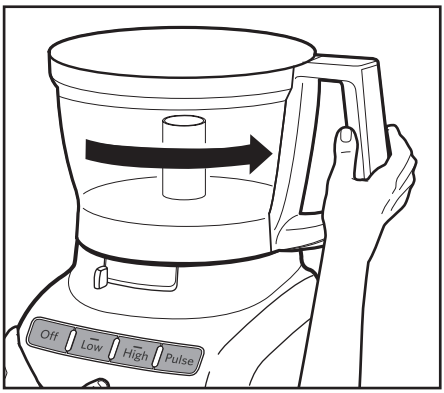


Montage du bol de travail

1. 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.
2. Placer le bol sur le socle en alignant la partie en relief au repère sur le socle. L'axe du socle vient s'insérer sur l'axe du socle.



3. Saisir la poignée du bol et faire tourner le bol dans le sens antihoraire pour le verrouiller sur le socle.

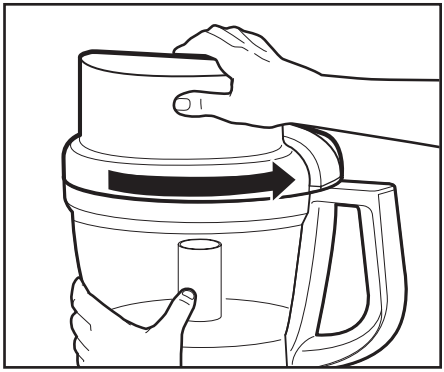


Choisir l'accessoire à utiliser et l'installer en suivant les instructions à aux pages suivantes.

Montage du couvercle du bol de travail

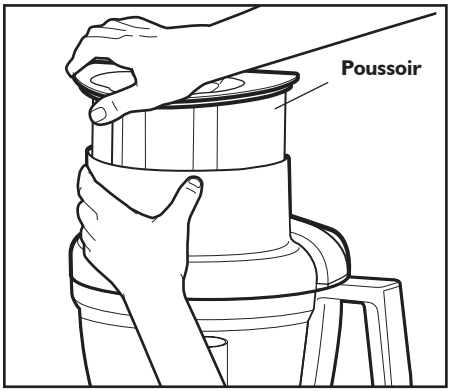
REMARQUE : S'assurer d'installer l'accessoire à utiliser avant de monter le couvercle du bol de travail.

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 dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.



2. Placer le poussoir dans la goulotte d'alimentation 3 en 1. Consulter la section « Utilisation de la goulotte d'alimentation 3 en 1 » pour de plus amples renseignements sur l'utilisation d'aliments de tailles différentes.

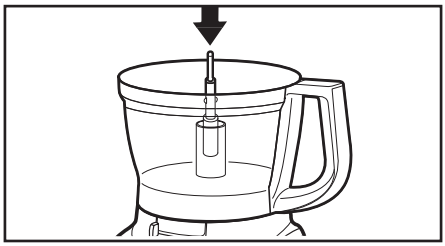
REMARQUE : Le robot culinaire ne fonctionnera pas à moins que le bol de travail et le couvercle du bol ne soient bien verrouillés sur le socle et que le grand poussoir soit inséré jusqu'à la ligne de remplissage maximum sur la goulotte (enfoncé environ de moitié).



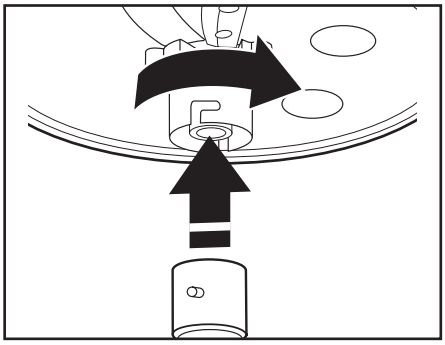
Assemblage du disque à trancher réglable

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

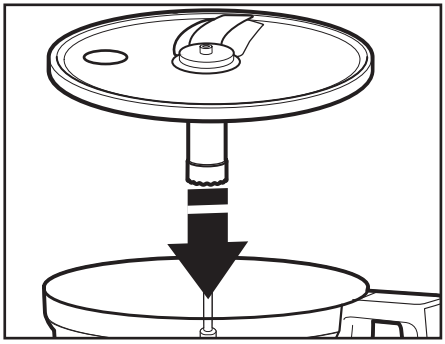
1. Une fois le bol de travail installé, insérer la tige d'entraînement dans l'axe du socle.



2. En le tenant par les deux prises pour les doigts, placer le disque à trancher réglable sur l'adaptateur du disque en alignant les picots et les fentes en « L » du disque. Faire glisser et tourner le disque sur l'adaptateur afin d'enclencher les picots dans les fentes en « L ».

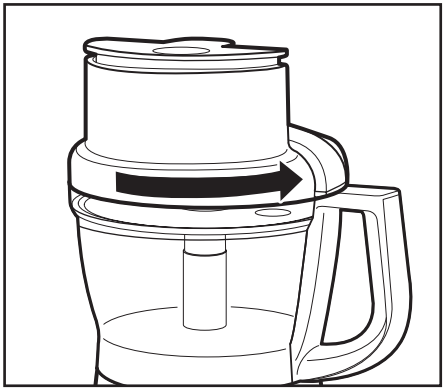


3. Placer le disque à trancher et l'adaptateur de disque sur le tige d'entraînement.



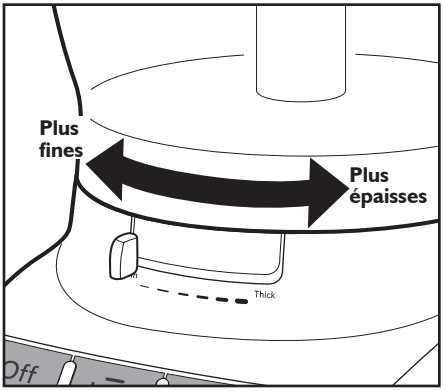
CONSEIL : Il se peut que vous deviez tourner l'adaptateur du disque/la tige d'entraînement jusqu'à ce qu'il/elle se mette en place.

4. Installer le couvercle du bol de travail 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.

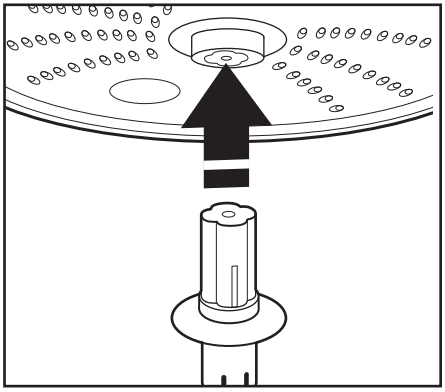


REMARQUE : La commande de réglage de l'épaisseur ne fonctionne qu'avec le disque à trancher réglable. Le fait de modifier les réglages d'épaisseur avec d'autres disques/râpes ou lames n'aura pas d'impact sur le résultat.

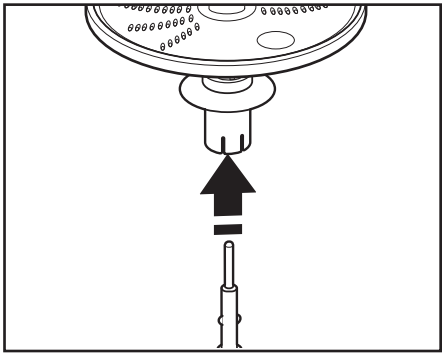
Montage des autres disques à trancher ou à râper

IMPORTANT : Le disque à julienne et le disque à râper/à broyer ne peuvent s'installer que dans un seul sens. Pour utiliser la râpe réversible, installer la face à utiliser (grossier/fin) vers le haut.

1. En tenant le disque choisi par les deux prises pour les doigts, insérer l'adaptateur du disque à trancher/à râper dans le trou à la base du disque.

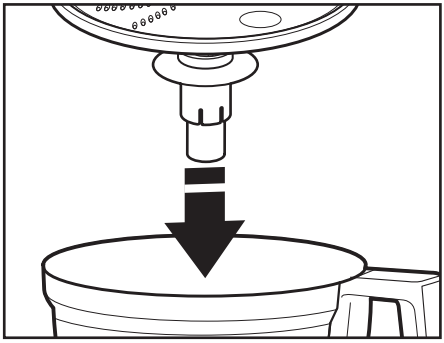


2. Insérer la tige d'entraînement le plus loin possible dans l'adaptateur du disque jusqu'à ce qu'elle se verrouille.

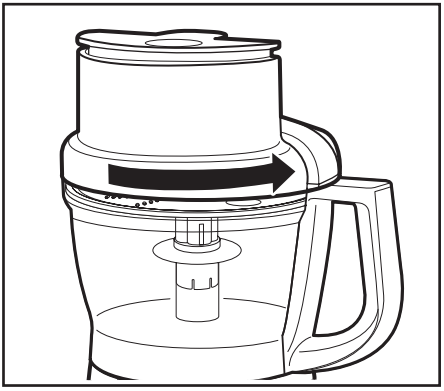


3. Le bol de travail installé, placer l'adaptateur sur l'axe du socle.

CONSEIL : Il se peut que vous deviez tourner l'adaptateur du disque/la tige d'entraînement jusqu'à ce qu'il/elle se mette en place.



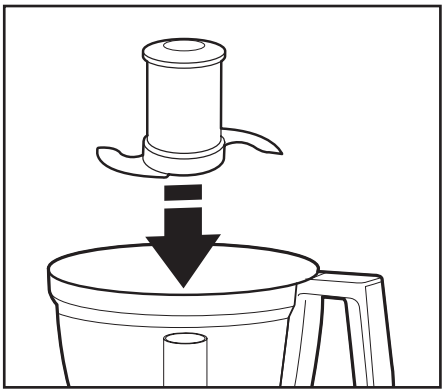
4. Installer le couvercle du bol de travail en s'assurant qu'il se verrouille.



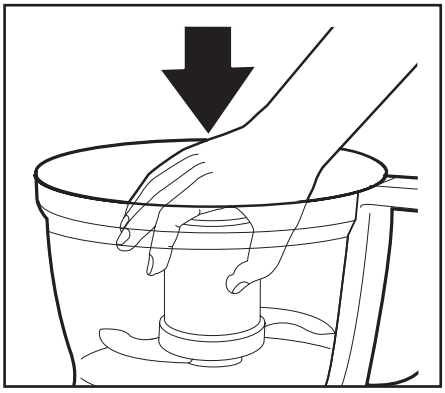
Montage de la lame polyvalente ou de la lame à pétrir

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

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



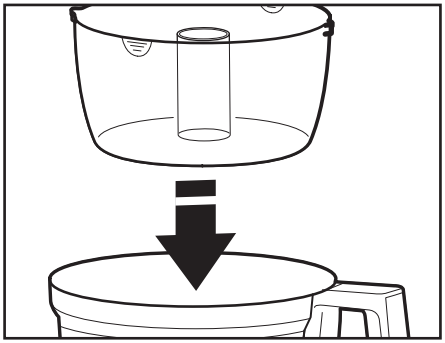
3. Pousser pour verrouiller: Enfoncer fermement sur la lame polyvalente jusqu'à ce qu'elle soit vers le bas aussi loin en tant qu'elle ira. La lame polyvalente comporte un joint interne qui s'adapte étroitement sur le centre du bol de travail.



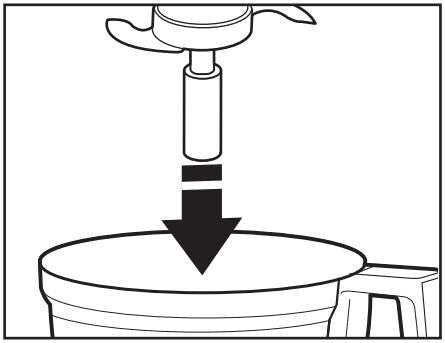
4. Installer le couvercle du bol de travail en s'assurant qu'il se verrouille.

Montage du mini-bol et de la mini-lame

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



2. Insérer la tige d'entraînement dans la mini-lame, puis placer la tige d'entraînement sur l'axe du socle. Il peut être nécessaire de tourner la lame jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Pousser fermement vers le bas pour verrouiller la lame.

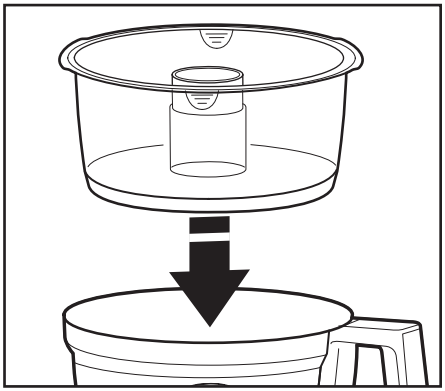


3. Installer le couvercle du bol de travail en s'assurant qu'il se verrouille.
4. Pour retirer le mini-bol après utilisation, ôter la mini-lame en tirant le bouchon vers le haut. Soulever le bol verticalement en le tenant par les prises pour les doigts qui se trouvent sur le pourtour du bol.

Assemblage du bol du chef optionnel (non inclus)

Le bol du chef optionnel ne peut être utilisé qu'avec les disques à trancher ou à râper. Il ne peut pas être utilisé avec la lame polyvalente.

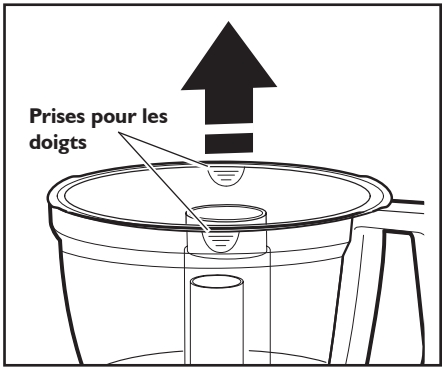
1. Placer le bol du chef à l'intérieur du bol de travail sur l'axe du socle. Faire tourner le bol du chef jusqu'à ce qu'il tombe en place. Lorsqu'il est bien placé, il ne peut plus tourner.



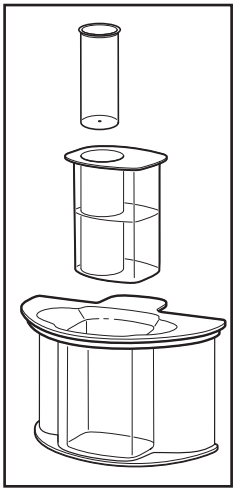
2. Monter le disque à trancher ou à râper desiré.

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

Pour retirer le bol du chef après la transformation, soulever le bol par les deux prises pour les doigts qui sont sur le pourtour du bol.



Utilisation de la goulotte d'alimentation 3 en 1



La goulotte d'alimentation 3 en 1 comprend un poussoir à trois pièces. Utiliser l'ensemble du poussoir pour transformer les gros aliments, ou utiliser les pièces internes pour disposer de goulottes de tailles moyenne ou petite et transformer des aliments plus petits.

Pour trancher ou râper de petits aliments, insérer le poussoir à trois pièces dans la goulotte d'alimentation, puis soulever le petit poussoir pour l'enlever. Utiliser la petite goulotte d'alimentation et le petit poussoir pour transformer des aliments fins ou de petite taille, comme des carottes ou des branches de céleri. Lorsque la petite goulotte d'alimentation n'est pas utilisée, s'assurer que le petit poussoir est verrouillé.

Pour verser lentement de l'huile ou un autre liquide sur les ingrédients, il suffit de remplir le petit poussoir de la quantité de liquide souhaitée. Le liquide s'écoulera en filets à un débit constant par un petit trou situé à la base du poussoir.

⚠ 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.

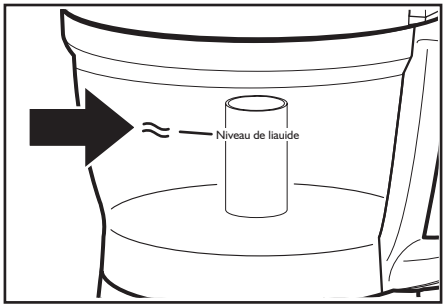
Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

Avant d'utiliser le robot

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 de votre robot culinaire » à la page 35).

Niveau maximum de liquide

Cette ligne qui se trouve sur le bol de travail indique le niveau maximum de liquide que l'on peut mettre dans le robot culinaire.



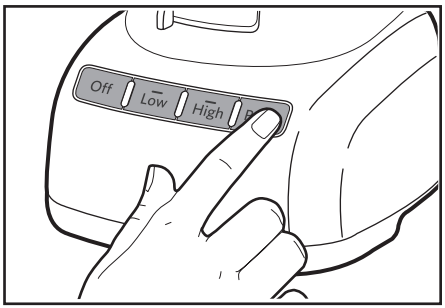
Utilisation du réglage du vitesse Low (lent) / High (rapide)

1. Pour mettre en marche le robot culinaire, appuyez sur le bouton LOW (Lent) ou HIGH (rapide). Le robot culinaire fonctionnera sans s'arrêter et l'indicateur lumineux s'allumera.
2. Pour arrêter le robot culinaire, appuyer sur le bouton OFF (arrêt). L'indicateur lumineux s'éteindra et la lame ou le disque s'arrêtera après quelques secondes.
3. Attendre que le disque ou la lame soit complètement arrêté(e) avant d'ôter le couvercle du bol de travail. S'assurer que le robot culinaire est arrêté avant de retirer le couvercle du bol de travail ou de le débrancher.

REMARQUE : Si le robot culinaire ne fonctionne pas, vérifier que le bol de travail et le couvercle de celui-ci sont correctement assemblés au socle (voir « Assemblage de votre robot culinaire »).

Utilisation du bouton « Pulse » (impulsion)

La commande « Pulse » permet de contrôler avec précision la durée et la fréquence de la transformation. Elle est idéale pour les tâches délicates. Il suffit d'appuyer sur le bouton « PULSE » et de le maintenir enfoncé pour commencer la transformation à la vitesse rapide, puis de le relâcher pour l'arrêter.



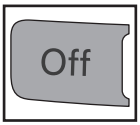
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

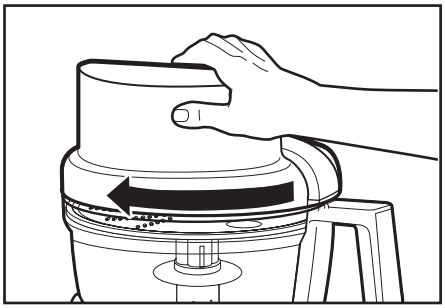
Retrait des aliments transformés



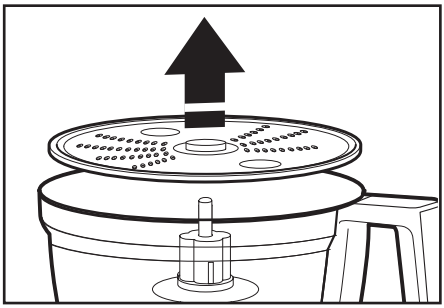
1. Appuyer sur le bouton « OFF » (arrêt).

2. Débrancher le robot culinaire avant de l'ouvrir.

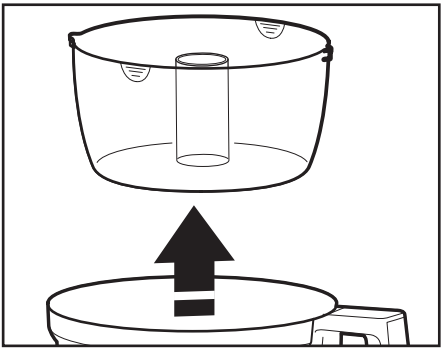
3. Faire tourner le couvercle du bol de travail vers la gauche et le retirer.



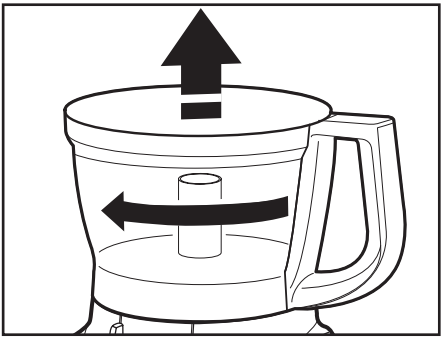
4. Si un disque est utilisé, l'ôter avant de retirer le bol. En le tenant par les deux prises pour les doigts, le soulever verticalement. Retirer l'adaptateur.



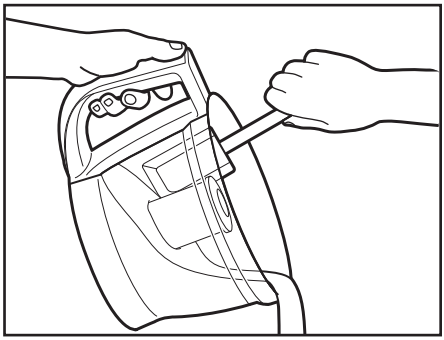
5. En cas d'utilisation du mini-bol, agripper le mini-bol en utilisant les prises pour les doigts qui se trouvent sur le bord de celui-ci.



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



7. 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.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

1. Appuyer sur le bouton « OFF » (arrêt).

2. Débrancher le robot culinaire avant de le nettoyer.

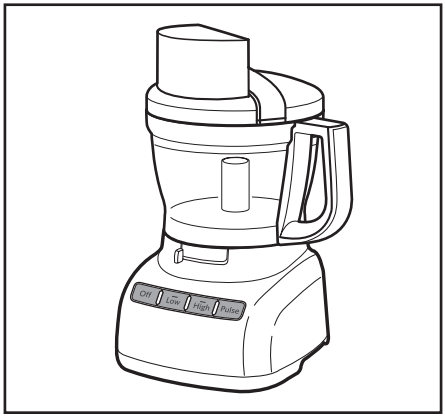
3. Essuyer le socle et le cordon avec un chiffon imbibée d'eau tiède savonneuse, puis les essuyer avec un linge humide. Séchez avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de détergent abrasif ou de tampon à récurer.

4. Toutes les autres pièces du robot culinaire vont au lave-vaisselle. Lorsqu'on lave des pièces au lave-vaisselle, respecter les conseils suivants :

- Placer les articles à l'écart des éléments chauffants exposés du lave-vaisselle.
- Les bols doivent être chargés à l'envers et non sur le côté.
- Éviter d'utiliser des réglages de température élevés tels que les réglages sani-rinse (rinçage sanitaire) ou steam (vapeur).

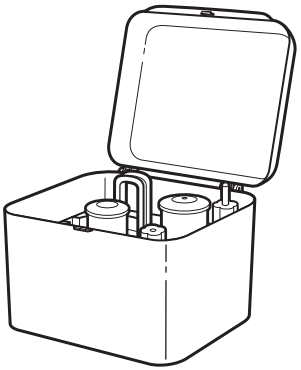
5. Lorsqu'on lave les pièces du robot culinaire à la main, éviter d'utiliser des détergents abrasifs ou des tampons à récurer. Ils pourraient rayer ou ternir le bol de travail et son couvercle. Bien sécher bien toutes les pièces après les avoir nettoyées.

6. 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.



7. Enrouler le cordon d'alimentation autour du bol de travail. Attacher la prise en la fixant au cordon.

8. Une fois démontés, les disques, les adaptateurs et les lames doivent être rangés dans la boîte fournie à cet effet, hors de portée des enfants.



Trucs pour obtenirs de bons résultats

⚠ AVERTISSEMENT

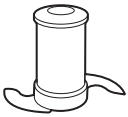
Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

Comment utiliser 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 1½ po (2,5 à 3,75 cm). Réduire les aliments à la grosseur désirée par de brèves impulsions de 1 à 2 secondes. 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 ¼ 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 ½ tasse (120 ml) de fruits secs, ajouter ¼ 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 goulette 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 ½ 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.

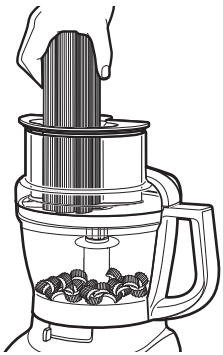
Pour faire fondre le chocolat nécessaire à une recette :
Dans le bol de travail, ajouter le chocolat et le sucre compris dans la recette et les hacher finement. Réchauffer le liquide compris dans la recette et le verser dans la goulotte d'alimentation. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

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.

Comment utiliser le disque à trancher ou à râper



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. Mixer en appliquant une pression uniforme. Ou bien, utiliser la petite goulotte d'alimentation dans le poussoir à deux 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 d'alimentation, 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 bien, utiliser la petite goulotte dans le poussoir à deux 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.

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.

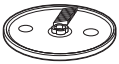
Pour hacher les épinards et autres feuilles :



Empiler les feuilles, les rouler, et les placer verticalement dans la goulotte. Mixer en appliquant une pression uniforme.



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



Pour couper en julienne ou en allumettes des lamelles de légumes et de fruits à l'aide du disque à julienne (non inclus) :
Couper les aliments de la largeur de la goulotte d'alimentation et les disposer horizontalement à l'intérieur. Mixer en appliquant une pression uniforme pour trancher les aliments en lamelles. Superposer de nouveau les tranches obtenues et les placer verticalement ou horizontalement dans la goulotte d'alimentation. Mixer en appliquant une pression uniforme.



Comment utiliser la lame de pétrissage



La lame de pétrissage a été spécialement conçue pour mélanger et pétrir rapidement et efficacement les pâtes à base de levain. Pour obtenir de bons résultats, ne pas pétrir les pâtes de recettes nécessitant plus de 2 à 3 tasses (475 à 710 ml) 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 page 40. 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 ½ 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 èa 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 poussoir à deux 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.

Trucs et conseils à suivre pour obtenir de bons résultats

- 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.
- 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 travaille placer à l'envers sur le comptoir pour éviter les salissures.
- Utiliser la spatule afin de retirer les ingrédients du bol de travail.



- 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 œufs 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.

Numéraux de pièce pour les accessoires

Les accessoires suivants peuvent être achetés séparément pour le robot culinaire. Consulter la page 49 pour les détails concernant la commande.

Accessoires inclus :

Description	Numéro de pièce
Lames:	
Lame polyvalente	KFP13BL
Lame à pétrir	KFP13DB
Mini-lame polyvalente	KFP13BM
Disques:	
Disque à trancher réglable	KFP13ESL
Râpe réversible	KFP13RD

Bols et couvercle:	
Bol de travail	KFP13WBOB
Couvercle du bol de travail	KFPL31FT
Poussoir d'alimentation 3 en 1	KFP31FTP
Mini-bol	KFP13MB4
Autres Accessoires:	
Coffret d'accessoires du chef	KFP13SC
Adaptateur du disque à trancher	
Adaptateur du disque	
Tige d'entraînement	

Accessoires disponibles (non inclus) :

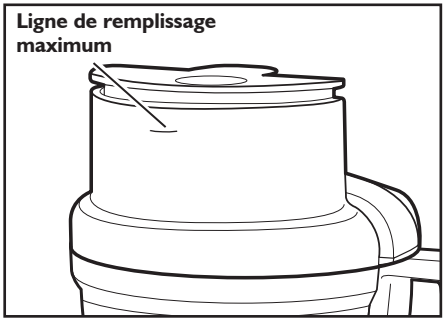
Description	Numéro de pièce
Disque à julienne	KFP13JD
Disque à râper/broyer	Appeler
Fouet à œufs	KFP13EW
Bol du chef	Appeler

Dépannage

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.



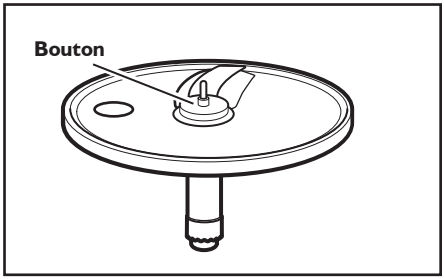
- Appuyer sur un seul bouton à la fois. Le robot culinaire ne fonctionnera pas en cas de pression simultanée sur deux boutons.
- Le robot culinaire est-il branché?
- Le fusible dans le circuit du robot culinaire est-il en état de marche? Si vous disposez d'un disjoncteur, assurez-vous que le circuit 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 et astuces pour les meilleurs 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.

Garantie du robot culinaire KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, Porto Rico, et le Canada

Cette 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, Porto Rico, et le Canada.

Durée de la garantie :	La garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants selon votre choix : 	Le remplacement satisfaction totale du robot culinaire. Voir la page suivante pour des détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** du centre de satisfaction de la clientèle. OU 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 réparation agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**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 afin de livrer le robot culinaire à un centre de réparation agréé. **D.** Les frais des pièces de rechange ou 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, Porto Rico, et Canada.

CLAUSE DE NON RESPONSABILITÉ DE GARANTIE TACITE, LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE TACITE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU LA DURÉE MINIMUM PERMISE PAR LA LOI. PUISQUE CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

SI CET APPAREIL NE FONCTIONNE PAS COMME GARANTI, LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT SELON LES DISPOSITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID-CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 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, KitchenAid livrera gratuitement un appareil identique ou comparable à votre porte et s'occupera de récupérer le Robot culinaire originel. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le Robot culinaire cesse de fonctionner durant la première année, il suffit d'appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au samedi. 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).

Quand vous recevez le Robot culinaire de rechange, veuillez utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le Robot culinaire originel. Écrivez vos nom et adresse sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.)

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada

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, KitchenAid le remplacera par un appareil identique ou comparable. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le Robot culinaire cesse de fonctionner au cours de la première année, apportez-le ou retournez-le port dû à un Centre de réparation KitchenAid autorisé. Écrivez vos nom et adresse complète sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.) Le Robot culinaire de rechange sera expédié port prépayé et assuré. Si le service ne s'avère pas satisfaisant, appelez le numéro sans frais du Centre de relations avec la clientèle : **1-800-807-6777**.

Ou écrire à :
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

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

Pour les États-Unis et Porto Rico :

Concernant les 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 Satisfaction Center,
KitchenAid Portable 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 duquel le robot culinaire a été acheté afin d'obtenir la marche à suivre pour un dépannage.

Pour les informations sur le service en Canada :

Composer le numéro sans frais : **1-800-807-6777**.

Ou écrire à :
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

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.



En EE.UU.: 1.800.541.6390
En Canadá: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

Indice

SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS
Salvaguardias importantes 52
Requisitos eléctricos 53

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS 54

ACCESORIOS
Accesorios incluidos 55
Accesorios disponibles (se venden por separado) 56
Información general sobre el ensamblaje del disco 56
Guía de selección de accesorios 57

CÓMO PREPARAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS PARA EL PRIMER USO
Antes del primer uso 58
Cómo quitar la cubierta del tazón de trabajo y el tazón de trabajo 58
Para guardar las partes 58

CÓMO PREPARAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS
Cómo sujetar el tazón de trabajo 59
Cómo sujetar la tapa del tazón de trabajo 59
Cómo instalar el disco rebanador regulable 60
Cómo regular el grosor de las rebanadas 60
Cómo instalar otros discos rebanadores o ralladores 61
Cómo instalar la cuchilla multiusos o la paleta para masa 62
Cómo instalar el minitazón y la minicuchilla 62
Cómo instalar el tazón de chef optativo (no se incluye) 63
Cómo usar el tubo de alimentación 3 en 1 63

CÓMO USAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS
Antes del uso 64
Nivel máximo de líquido 64
Como utilizar el contról de Low (bajo) / High (alto) 64
Cómo usar el control de pulso 64
Cómo retirar los alimentos procesados 65

LIMPIEZA DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS 66

CONSEJOS Y TRUCOS PARA ESTUPENDOS RESULTADOS
Trucos para procesar los alimentos 67
Consejos útiles 69

NUMEROS DE PIEZAS PARA LOS ACCESORIOS 72

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 72

GARANTÍA 73

Usted puede encontrar recetas y más en
www.kitchenaid.com

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.

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 procesador 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.
16. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir esta precaución puede ocasionar la muerte o incendio.

Voltios: 120 VCA

Hertzios: 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.

No use un cable eléctrico de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio competente instale un contacto cerca del electrodoméstico.

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. 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 confirma su garantía. Sírvase completar lo siguiente para su información personal:

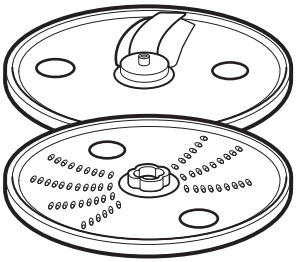
Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

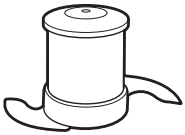
Nombre de la tienda _____

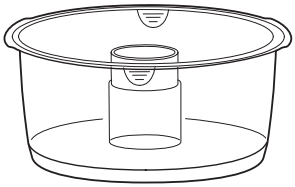
Piezas y características



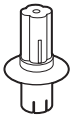
Disco regulable externo para rebanar (de delgado a grueso)

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

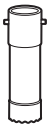




Minitazón y minicuchilla



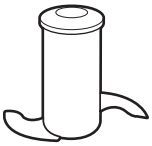
Disco adaptador



Adaptador para rebanar



Adaptador de la transmisión



Paleta para masa

Empujador de alimentos de 3 partes

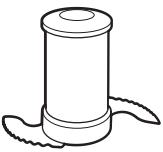
Cubierta para tazón de trabajocon tubo de alimentación 3 en 1



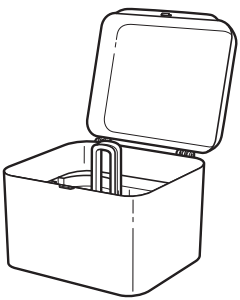
Tazón de trabajo de 13 tazas (3,0 L)

Control requlable exerno para rebanar

Base de construcción robusta



Cuchilla de acero inoxidable multiuso



Estuche de chef para accesorios

Piezas y características

Las partes y los accesorios importantes que se han incluido con su nuevo procesador de alimentos se describen a continuación. Consulte las páginas siguientes para ver los detalles adicionales sobre los accesorios incluidos con su procesador de alimentos, así como los accesorios optativos que puede pedir.

Control para rebanar regulable y externo
El exclusivo disco para rebanar de KitchenAid es regulable en el exterior, lo que permite regular el grosor de las rebanadas de delgado a grueso, sin tener que quitar el ensamblaje de la cuchilla. Con el disco para rebanar instalado, simplemente deslice el Control deslizable de grosor hacia el ajuste deseado, isin quitar la cubierta ni apagar el procesador de alimentos!

Control de High/Low/Pulse (Alto/Bajo/ Pulsación)
Dos velocidades y la pulsación proveen un control preciso, lo que permite obtener resultados estupendos con casi cualquier tipo de alimento.

Cubierta para tazón de trabajo con tubo de alimentación 3 en 1
El tubo de alimentación 3 en 1, uno de los más grandes de la industria, es adecuado para artículos grandes tales como tomates, pepinos y papas, cortados en solo unas cuantas secciones o rebanadas.

Empujador de alimentos de 3 partes
Tres empujadores se insertan uno dentro de otro. Retire el empujador mediano del grande para descubrir un tubo de alimentación de tamaño mediano, para procesar continuamente.

Para procesar artículos pequeños continuamente (tales como hierbas, frutos secos, zanahorias individuales y apio), retire el empujador angosto y utilice el tubo de alimentación angosto.
Un orificio pequeño, ubicado en la parte de abajo del empujador angosto, facilita verter cantidades pequeñas de aceite sobre los ingredientes; sencillamente llénelo con la cantidad deseada de aceite u otro ingrediente líquido.

Base de construcción robusta
La base pesada antideslizante ayuda a proveer una mejor estabilidad y a reducir la vibración durante el procesamiento de alimentos firmes.

Accesorios

Accesorios incluidos

Minitazón de 4 tazas (945 ml) minicuchilla
El minitazón y la minicuchilla de acero inoxidable son perfectos para porciones pequeñas de alimentos para picar y mezclar.

Tazón de trabajo de 13 tazas (3,0 L)
El tazón de trabajo grande durable provee la capacidad para porciones más grandes de alimentos.

Disco regulable para rebanar
El disco se puede regular de aproximadamente 1/16 pulgadas (2 mm) a 5/32 pulgadas (7 mm) para rebanar la mayoría de los alimentos.

Disco reversible para rallar
El disco para rallar es reversible, lo que permite rallar grueso o delgado el queso o los vegetales.

Adaptador de la transmisión
El adaptador de la transmisión se usa con el adaptador apropiado para conectar los discos para rebanar/rallar y la minicuchilla al eje eléctrico en la base.

Disco adaptador
El adaptador encaja sobre el adaptador de la transmisión y dentro de la parte de abajo del disco regulable para rebanar.

Adaptador para rebanar
El adaptador encaja sobre el adaptador de la transmisión y dentro de la parte de abajo del disco para rallar o el disco Juliana.

Cuchilla de acero inoxidable multiuso
La cuchilla versátil pica, muele, combina, mezcla y emulsiona en segundos.

Paleta para masa
La paleta para masa se ha diseñado específicamente para mezclar y amasar la masa de levadura.

Estuche de chef para accesorios
El estuche elegante y durable permite organizar y proteger las cuchillas, los discos y los accesorios.

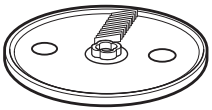
Espátula/Herramienta para limpiar (no se muestra)
La forma especial facilita la remoción de los alimentos de los tazones, los discos y las cuchillas.

Accesorios disponibles (se venden por separado)

Los accesorios a continuación están disponibles por separado. Para obtener información sobre pedidos, consulte la página 75.

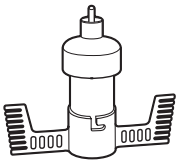
Disco Juliana

El disco Juliana es estupendo para cortar papas o vegetales en tiras muy finas.



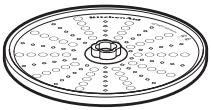
Batidor de huevos

El batidor de huevos bate rápidamente la crema y las claras de huevo para preparar merengues, mousses, suflés y postres.



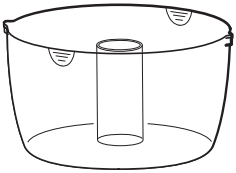
Disco para rallar/hacer ralladura

Ralle quesos duros como el parmesano o raspe hielo para crear bebidas refrescantes y postres helados.



Tazón de chef de 10 tazas (2,4 L)

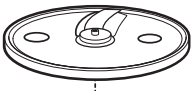
Coloque el tazón de chef dentro del tazón de trabajo y rebane o ralle en tiras un alimento al mismo tiempo que mantiene el tazón de trabajo limpio para otro ingrediente.



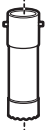
Información general sobre el ensamblaje del disco

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.

Disco rebanador regulable



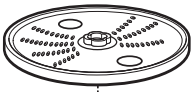
Adaptador para rebanar



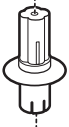
Adaptador de la transmisión



Disco reversible para rallar

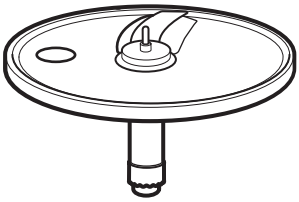


Disco adaptador

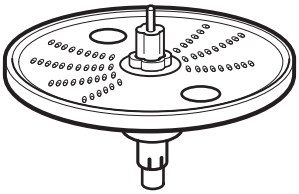


Adaptador de la transmisión





Ensamblado apropiadamente



Guía de selección de accesorios

No todos los accesorios que se muestran están incluidos con todos los modelos.

Acción	Alimento	Ajuste	Accesorio
Picar, Moler, Hacer puré	Queso **Chocolate** Frutas Hierbas frescas Frutos secos Tofu Vegetales	Off, Low, High, Pulse	**Cuchilla de acero inoxidable multiuso** **O** **Mintazón y minicuchilla multiuso de acero inoxidable**
Mezclar	Salsa para pasta Pesto Salsa Salsas	Off, Low, High, Pulse	
Rebanadas delgadas, Rebanadas gruesas	Fruta (suave) Papas Tomates Vegetales (suaves)	Off, Low, High, Pulse	**Disco rebanador regulable**
	Queso Chocolate Fruta (dura) Vegetales (duros)	Off, Low, High, Pulse	
Ralle en tiras medianas, Ralle en tiras finas	Papas Vegetales (suaves)	Off, Low, High, Pulse	**Disco reversible para rallar**
	Repollo Queso Chocolate Fruta (dura) Vegetales (duros)	Off, Low, High, Pulse	
Corte juliana	Papas Vegetales (suaves)	Off, Low, High, Pulse	**Disco Juliana**
	Vegetales (duros)	Off, Low, High, Pulse	
Rallar, Hacer ralladura	Queso (rallar) Hielo (raspar)	Off, Low, High, Pulse	**Disco para rallar/hacer ralladura**
Amasar	Masa Masa dulce Masa de levadura	Off, Low, High, Pulse	**Paleta para masa de plástico**
Batir	Huevos	Off, Low, High, Pulse	**Batidor de huevos**

Español

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

Antes del primer uso

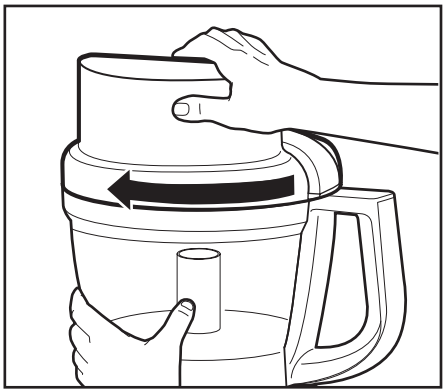
Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave el tazón de trabajo, la tapa del tazón de trabajo, el tazón de chef, el minitazón, los empujadores del tubo de alimentación, los discos y las cuchillas, ya sea a mano o en la lavavajillas (vea "Limpieza del procesador de alimentos" en la página 66).

Cómo quitar la cubierta del tazón de trabajo del tazón de trabajo

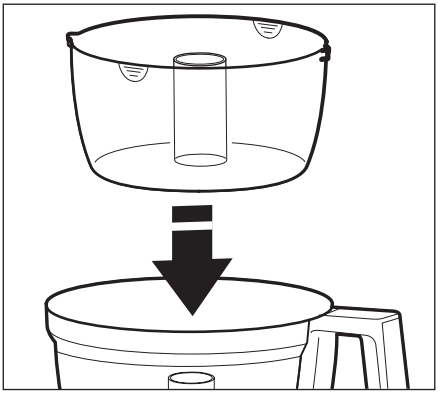
Su procesador de alimentos se envía con la tapa del tazón de trabajo instalado en el tazón de trabajo y la cubierta de éste instalados en la base, y el minitazon dentro el tazón de trabajo.

Cómo quitar la cubierta del tazón de trabajo del tazón de trabajo para una primera limpieza:

1. Sujete el tubo de alimentación a la cubierta del tazón de trabajo y gírelo hacia la derecha para quitarlo de éste.



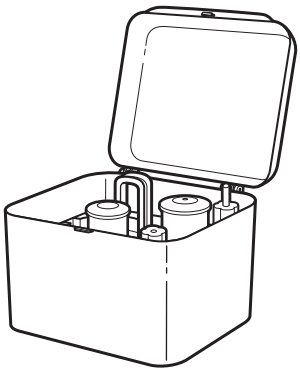
2. Levante y quite el minitazon.



Para guardar las partes

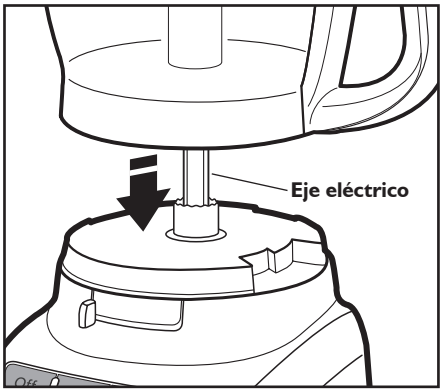
Una vez que se hayan lavado los discos desensamblados, los ejes y las cuchillas, éstos se debenguardar en el estuche provisto, en un lugar fuera del alcance de los niños.

El minitazón y el tazón de chef optativo se pueden apilar dentro del tazón de trabajo para un almacenaje conveniente.

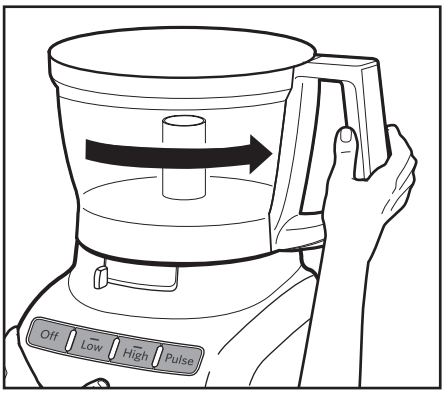


Cómo sujetar el tazón de trabajo

1. 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.
2. 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.



3. Sujete la manija del tazón de trabajo y gírelo hacia la izquierda para asegurarlo sobre la base.

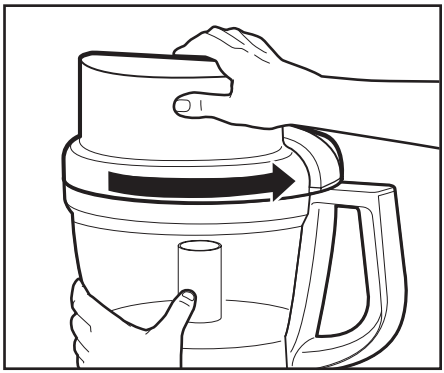


Seleccione el accesorio que desee usar e instálelo según las instrucciones en las páginas a continuación.

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 cómotrabajar con alimentos de distintos tamaños.

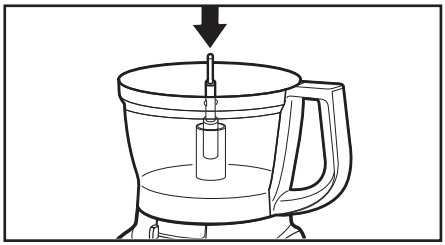
NOTA: Su procesador de alimentos no funcionará a menos que el tazón de trabajo y su tapa se hayan asegurado apropiadamente sobre la base, y el empujador grande esté insertado hasta la línea de llenado máximo en el tubo de alimentación (aproximadamente hasta la mitad).



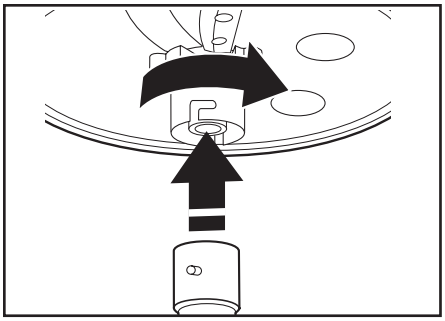
Cómo instalar el disco rebanador regulable

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

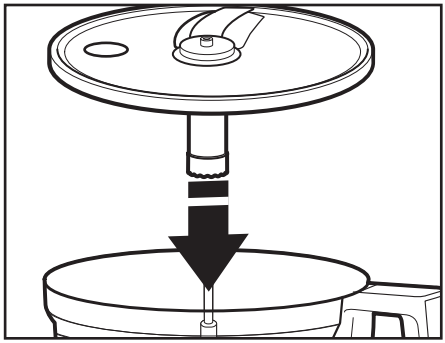
1. Una vez que instale el tazón de trabajo, deslice el adaptador de la transmisión sobre el eje eléctrico.



2. Sujete el disco rebanador regulable de las 2 áreas rebordeadas, alinee las clavijas sobre el adaptador del disco rebanador regulable, en las ranuras en L en el disco. Deslice el disco hacia abajo, sobre el adaptador, y gírelo para enganchar las clavijas en la ranura en L.

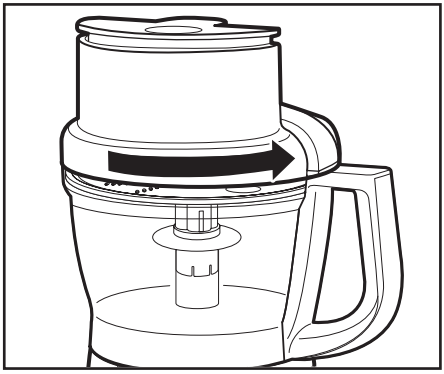


3. Deslice el disco y el adaptador del disco un el adaptador de la transmisión.



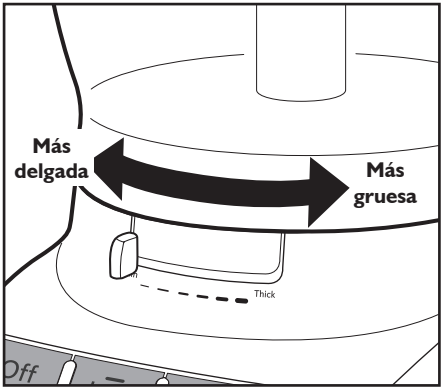
SUGERENCIA: Puede que sea necesario girar el adaptador del disco/de la transmisión hasta que caiga en su lugar.

4. Instale la cubierta del tazón de trabajo y asegúrese de que esté asegurada en su lugar.



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.

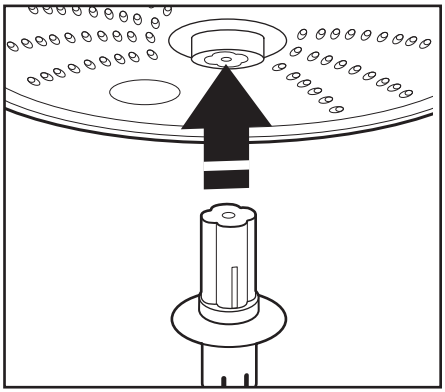


NOTA: La palanca funciona solamente con el disco rebanador regulable. Si se cambian los ajustes de grosor con otros discos o cuchillas instaladas, no afectará el funcionamiento.

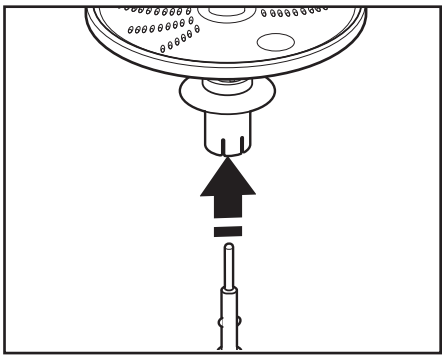
Cómo instalar otros discos rebanadores o ralladores

IMPORTANTE: El disco juliana y el disco plano/rallador se instala únicamente en una dirección. Cuando use el disco rallador reversible, coloque el disco de modo que el lado deseado (grueso/fino) mire hacia ARRIBA.

1. Sujete el disco deseado por las 2 áreas rebordeadas e inserte el adaptador para rebanar/rallar en el orificio en la parte de abajo del disco.

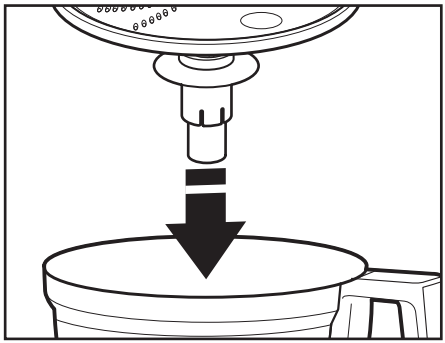


2. Deslice el adaptador de la transmisión en el adaptador para rebanar hasta donde sea posible, hasta que encaje con un chasquido en su lugar.

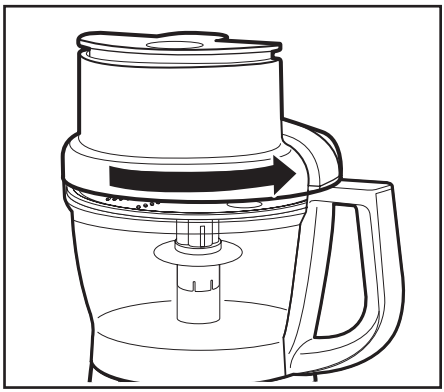


3. Una vez que instale el tazón de trabajo, deslice el adaptador común sobre el eje eléctrico.

SUGERENCIA: Puede que sea necesario girar el adaptador del disco/de la transmisión hasta que caiga en su lugar.



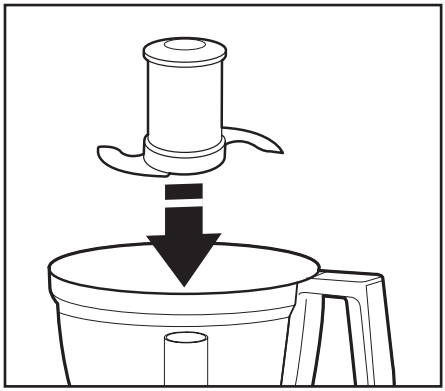
4. Instale la cubierta del tazón de trabajo y asegúrese de que esté asegurada en su lugar.



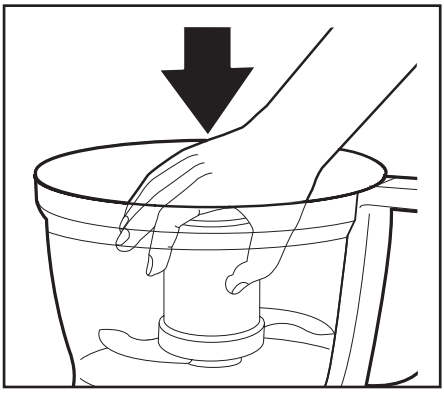
Cómo instalar la cuchilla multiusos o la paleta para masa

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.
2. Gire la cuchilla de modo que caiga en su lugar en el eje eléctrico.



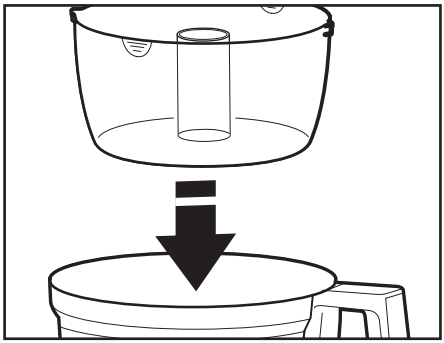
3. Empuje para trabarse: Apriete firmemente en la cuchilla multiusos hasta que esté abajo por lo que irá. La cuchilla multiusos ofrece un sello interno que quepa firmemente sobre el centro del tazón de trabajo.



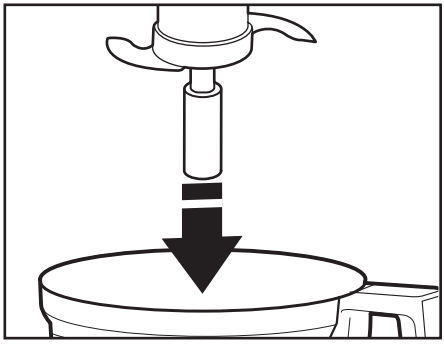
4. Instale la cubierta del tazón de trabajo y asegúrese de que esté asegurada en su lugar.

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.

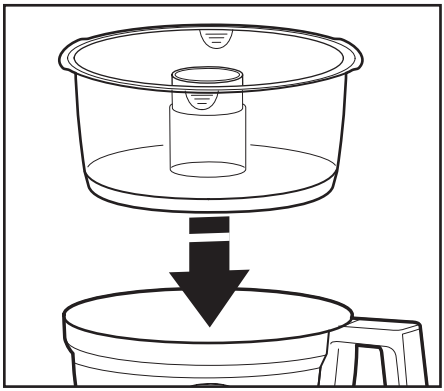


3. Instale la cubierta del tazón de trabajo y asegúrese de que esté asegurada en su lugar.
4. Para quitar el minitazón después de procesar los alimentos, retire la minicuchilla jalándola directamente hacia arriba de la tapa. A continuación levante el tazón directamente hacia arriba y hacia fuera, sujetándolo de las dos áreas rebordeadas a lo largo del borde superior del tazón.

Cómo instalar el tazón de chef optativo (no se incluye)

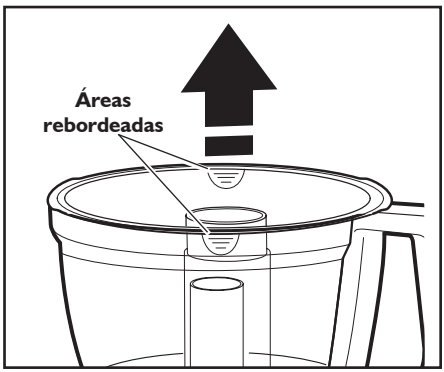
El tazón de chef optativo se usa únicamente con los discos para rebanar o rallar. No se puede utilizar con la cuchilla multiuso.

1. Coloque el tazón de chef dentro del tazón de trabajo deslizándolo sobre el eje eléctrico. Gire el tazón de chef hasta que caiga en su sitio. Una vez que esté en su lugar, no se podrá girar.

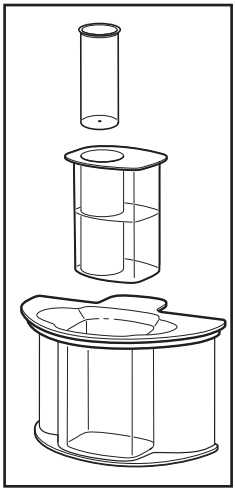


2. Instale el disco rebanador o rallador deseado.
3. Instale la cubierta del tazón de trabajo y asegúrese de que esté asegurada en su lugar.

Para quitar el tazón de chef después de haber procesado los alimentos, sujételo de las áreas rebordeadas a lo largo del borde superior del tazón y levántelo para sacarlo.



Cómo usar el tubo de alimentación 3 en 1



El tubo de alimentación 3 en 1 incluye un empujador de alimentos de 3 partes. Use el empujador de alimentos completo para procesar artículos grandes, o bien use las partes interiores para crear tubos de alimentación de tamaño mediano o pequeño, para procesar artículos más pequeños.

Para rebanar o rallar artículos pequeños, inserte el empujador de 3 partes en el tubo de alimentación y levante el empujador pequeño para sacarlo. Use el tubo de alimentación y empujador pequeños para procesar artículos pequeños o finos, como zanahorias individuales o tallos de apio. Cuando no utilice el tubo de alimentación pequeño, asegúrese de asegurar el empujador pequeño en su lugar.

Para verter lentamente aceite u otros ingredientes líquidos en el tazón de trabajo, simplemente llene el empujador pequeño con la cantidad deseada del líquido. El ingrediente líquido se verterá a un ritmo constante a través de un orificio pequeño en la parte de abajo del empujador.

⚠ 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.

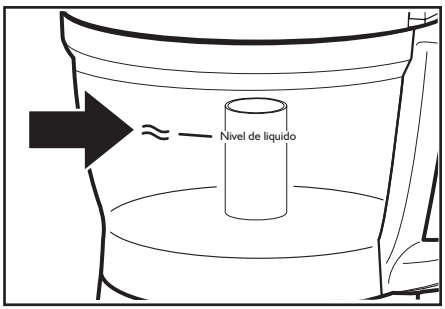
No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

Antes del uso

Antes de usar el procesador de alimentos, asegúrese de 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 preparar el procesador de alimentos" comenzando en la página 58).

Nivel máximo de líquido

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



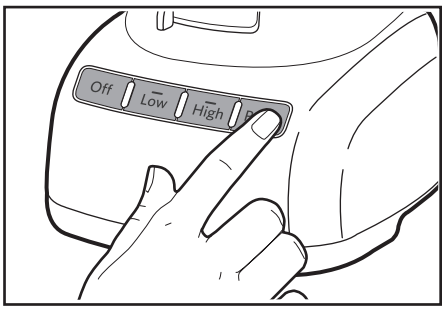
Cómo utilizar el control de Low (bajo) / High (alto)

1. Para encender el procesador de alimentos, presione el botón LOW (Bajo) o HIGH (Alto). El procesador de alimentos funcionará continuamente y la luz indicadora se iluminará.
2. Para detener el procesador de alimentos, presione el botón OFF (Apagado). La luz indicadora se apagará y la cuchilla o el disco se detendrá en unos cuantos segundos.
3. Espere hasta que la cuchilla o el disco se detenga por completo antes de destapar el tazón de trabajo. Asegúrese de apagar el procesador de alimentos antes de destapar el tazón de trabajo o de desenchufar el procesador de alimentos.

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

Cómo usar el control de pulso

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 a velocidad alto y suéltelo para detener la acción.



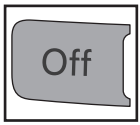
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

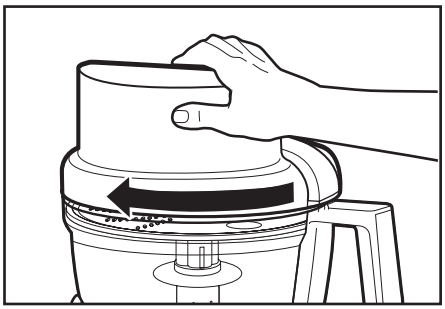
Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

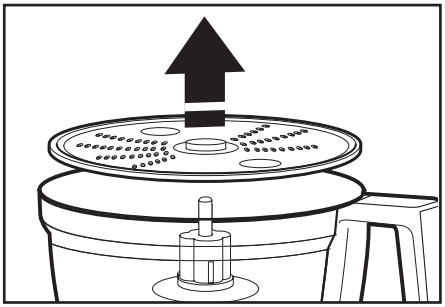
Cómo retirar los alimentos procesados



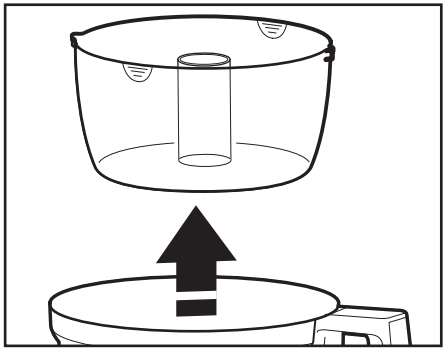
1. Presione el botón OFF (Apagado).
2. Desenchufe el procesador de alimentos antes de desensamblarlo.
3. Gire la tapa del tazón de trabajo hacia la izquierda y quítela.



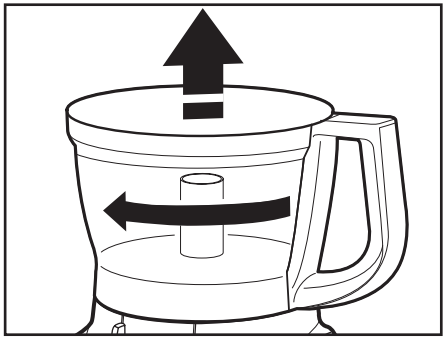
4. Si usó un disco, retírelo antes de quitar el tazón. Sujete el disco de las 2 áreas rebordeadas y levántelo directamente hacia arriba. Quite el adaptador común.



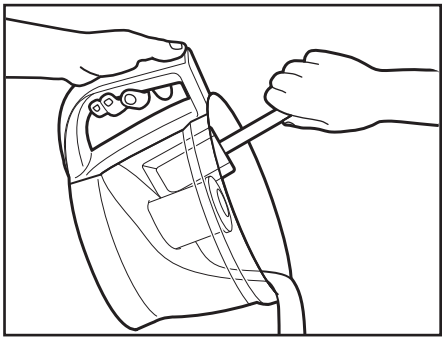
5. Si usó el minitazón, sujételo de las áreas rebordeadas ubicadas en el borde superior del tazón y sáquelo.



6. Gire el tazón de trabajo hacia la izquierda para liberarlo de la base. Levántelo para quitarlo.



7. 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.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

1. Presione el botón OFF (Apagado).

2. Desenchufe el procesador de alimentos antes de limpiarlo.

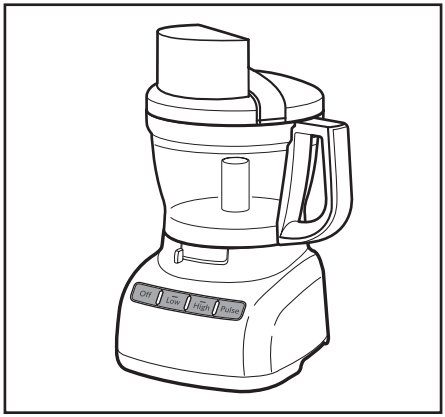
3. Limpie la base y el cable con un paño tibio con jabón, luego pásele un paño húmedo. Seque con un paño suave. No use limpiadores ni estropajos abrasivos.

4. Todas las otras partes del procesador de alimentos son lavables en lavavajillas. Cuando lave las piezas en una lavavajillas, siga los consejos a continuación:

- Cargue las piezas lejos de los elementos calefactores que estén expuestos en la lavavajillas.
- Los tazones deberán cargarse boca abajo, no de costado.
- Evite usar ajustes altos de temperatura, tales como enjuague sanitario o vapor.

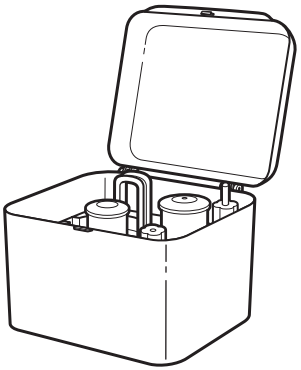
5. Si va a lavar las partes del procesador de alimentos a mano, evite usar productos de limpieza abrasivos o estropajos para fregar. Estos pueden rayar o deslustrar el tazón de trabajo y la tapa. Seque a fondo todas las partes después de lavarlas.

6. Para evitar daños al sistema de bloqueo, siempre que no estén en uso, guarde el tazón de trabajo y la tapa de éste en la posición no asegurada.



7. Enrolle el cable eléctrico alrededor del tazón de trabajo. Asegure el enchufe al cable.

8. Los discos desensamblados, los ejes y las cuchillas se deben guardar en el estuche provisto, en un lugar fuera del alcance de los niños.



Trucos para procesar los alimentos

⚠ ADVERTENCIA

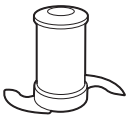
Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

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 1 a 1 ½ pulgadas (2,5 a 3,75 cm). 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 1/4 taza (60 ml) de líquido según la receta por cada taza (235 ml) 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 ½ taza (60 ml) de harina según la receta por cada ½ taza (120 ml) 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 3 tazas (710 ml) 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 1 pulgada (2,5 cm). Procese hasta 1 libra (455 g) 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 2 pulgadas (3,75 a 5 cm). 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.

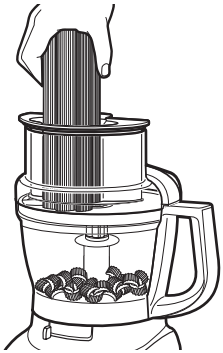
Para derretir chocolate para una receta:
Combine el chocolate y la azúcar según la receta en el tazón de trabajo. Procese hasta que se haya picado finamente. Caliente el líquido según la receta. Con el procesador en marcha, vierta el líquido a través del tubo de alimentación. Procese hasta que esté suave.

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 1 pulgada (2,5 cm). 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



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. Procese haaciendo presión uniforme. 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 haciendo presión constante. 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 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 haciendo presión constante.

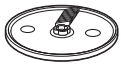
Para rebanar la carne de res o de ave cocida, incluyendo salami, salchichón, etc.:
Los alimentos deben estar muy fríos. Corte en trozos que pasen a través del tubo de alimentación. Procese presionando con firmeza constantemente.

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 haciendo presión constante.





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 haciendo presión constante.

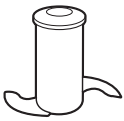


Para hacer cortes juliana, o del tamaño de cerillos, tiras de vegetales y frutas usando el disco optativo juliana (no se incluye):

Corte los alimentos de modo que puedan introducirse horizontalmente en el tubo de alimentación. Coloque los alimentos en posición horizontal en el tubo de alimentación. Procese con presión uniforme para hacer rebanadas como placas. Vuelva a apilar las rebanadas y colóquelas verticalmente u horizontalmente en el tubo de alimentación. Procese haciendo presión uniforme.



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 a 3 tazas (475 a 710 ml) 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 pinchas 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 página 64. 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.

Consejos y trucos para estupendos resultados

- Para procesar artículos pequeños o finos, el tubo de alimentación pequeño que se encuentra en el empujador de dos 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.
- Organice las tareas de procesamiento para minimizar la limpieza dele 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.
- Use la espátula para sacar los ingredientes del tazón de trabajo.
- Su procesador de alimentos no se ha diseñado para realizar las siguientes funciones:
  - moler granos de café, granos o especias duras



  - moler huesos 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.

Números de pieza para los accesorios

Los siguientes accesorios están disponibles para la compra por separado para su procesador de alimentos. Consulte la página 75 para obtener más información sobre los pedidos.

Accesorios incluidos:

Descripción	Número de pieza
Cuchillas:	
Cuchilla multiuso	KFP13BL
Paleta para masa	KFP13DB
Minicuchilla multiuso	KFP13BM
Discos:	
Disco regulable rebanador	KFP13ESL
Disco reversible para rallar	KFP13RD

Descripción	Número de pieza
Tazón y cubierta:	
Tazón de trabajo	KFP13WBOB
Cubierta del tazón	KFPL31FT
Empujador de alimentos de 3 partes	KFP31FTP
Minitazón	KFP13MB4
Otros accesorios:	
Estuche de chef para accesorios	KFP13SC
Adaptador para rebanar	
Disco adaptador	
Adaptador de la transmisión	

Accesorios disponibles (no se incluyen):

Descripción	Número de pieza
Disco juliana	KFP13JD
Disco para rallar/hacer ralladura	Llame
Batidor de huevos	KFP13EW
Tazón de chef	Llame

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.



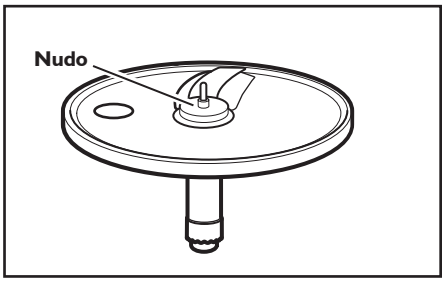
- Presione solamente un botón a la vez. El procesador de alimentos no funcionará si se presiona más de un botón a la vez.
- ¿Está enchufado el procesador de alimentos?
- ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a al procesador de alimentos? Si tiene una caja de cortacircuitos, 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 y trucos 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.

Garantía de KitchenAid® para la procesador de alimentos en los 50 estados de los Estados Unidos, Puerto Rico, y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para las procesador de alimentos usadas en los 50 estados de los 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 por lo siguiente, a su elección: 	Reemplazo sin dificultades de su procesador de alimentos. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la satisfacción 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 ha sido empleada 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 operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico, y Canadá.

LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMISIBLE POR LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER IMPUESTA POR LEY ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES NI EXCLUSIONES EN RELACIÓN CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD, DE MANERA TAL QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDE QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA SEGÚN SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVORECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.

Garantía de reemplazo sin dificultades en los 50 estados de los 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, le enviaremos un reemplazo sin cargo idéntico o comparable a su domicilio y arreglaremos la devolución del procesador de alimentos original. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año, simplemente llame gratis a nuestro Centro de satisfacción al cliente KitchenAid al **1-800-541-6390**, de lunes a sábados. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requiere la prueba de compra para hacer un reclamo. Proporcione al asesor su dirección completa para el envío. (No se aceptan números de casillas postales).

Cuando reciba la unidad de reemplazo de su procesador de alimentos, utilice la caja y los materiales de embalaje para embalar el procesador de alimentos original. En la caja, escriba su nombre y dirección en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.)

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 su procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año, KitchenAid Canadá la reemplazará por una idéntica o comparable. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año, lleve el procesador de alimentos o mándela con envío a cobrar a un Centro de servicio técnico KitchenAid autorizado. En la caja, escriba su nombre y dirección en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.) El procesador de alimentos de reemplazo se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio,
llame de manera gratuita a nuestro Centro de interacción con el cliente al **1-800-807- 6777**.
O escríbanos a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

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:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable 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 la picadora para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información sobre el servicio técnico en Canadá
llame de
manera gratuita al

1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registered trademark/™ Trademark/The shape of the mixer
is a registered trademark of KitchenAid, U.S.A.
® Marque déposée/™ Marque déposée/La forme du batteur
est une marque déposée de KitchenAid, Etats-Unis
® Marca registrada/™ Marca de comercio/La forma de la batidora
es una marca de comercio de KitchenAid, U.S.A.

W10407578A

© 2011
All rights reserved.
Tous droits réservés.
Todos los derechos reservados.

07/11