KFP0711
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.

KITCHENAID
HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY
QUALITY

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
Accessories Selection Guide....8

PREPARING THE FOOD PROCESSOR FOR FIRST USE....9

SETTING UP YOUR FOOD PROCESSOR
Attaching the Work Bowl....10
Attaching the Work Bowl Cover....10
Installing the Adjustable Slicing Disc....11
Installing the Reversible Shredding Disc....11
Installing the Multipurpose Blade....12
Using the 2-in-1 Feed Tube....12

USING YOUR FOOD PROCESSOR
Before Use....13
Maximum Liquid Level....13
Using the Low/High Speed Control....13
Using the Pulse Control....13
Removing Processed Foods....14

CLEANING THE FOOD PROCESSOR....15

FOOD PROCESSING TIPS
Tips for Great Results....16
Helpful Hints....18

TROUBLESHOOTING....19

WARRANTY....20

English

Find recipes and more at
www.kitchenaid.com

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

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.

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:

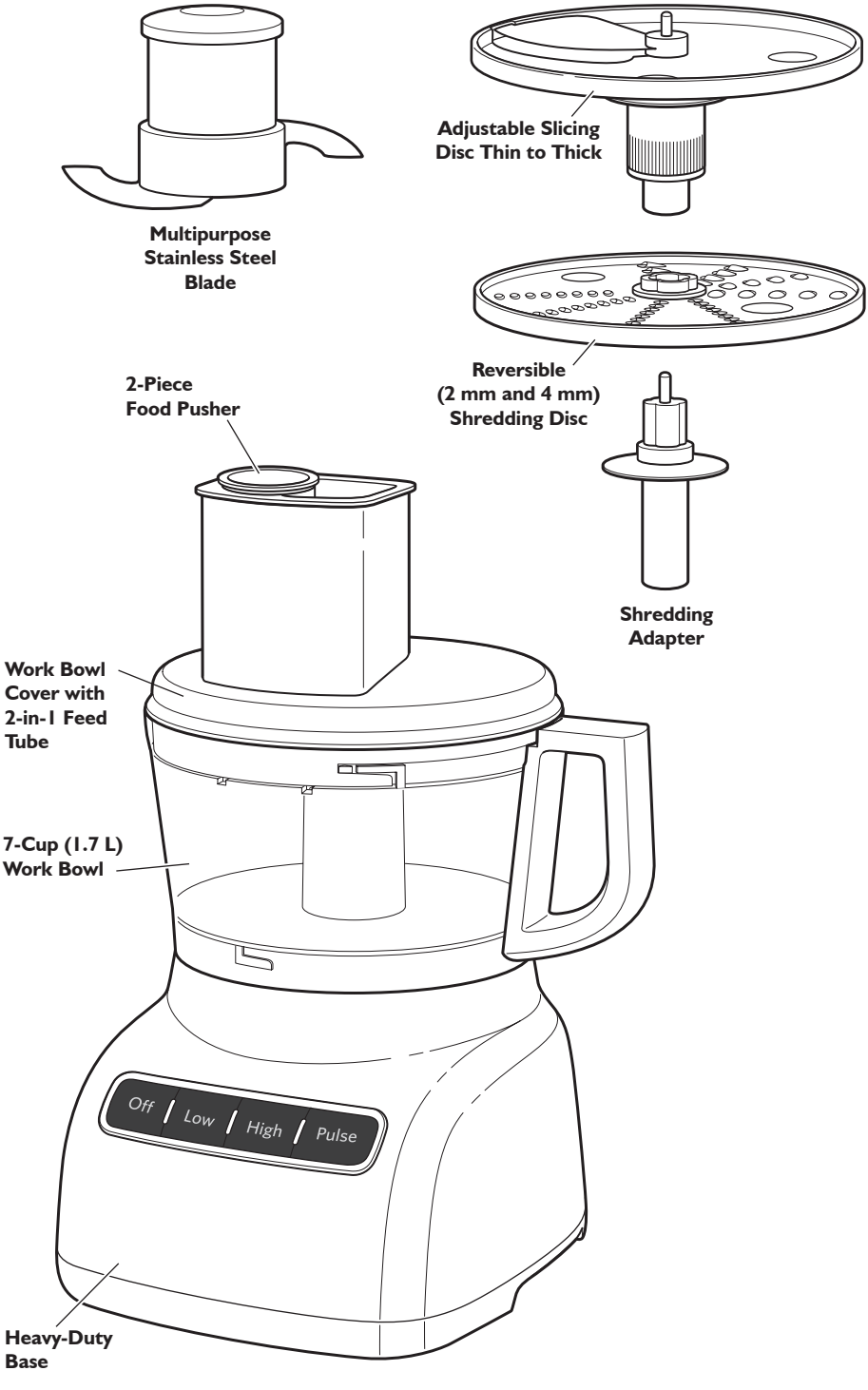
Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

Parts and Features



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 accessories included with your Food Processor.

English

Adjustable Slicing
KitchenAid's® adjustable slicing disc allows you to manually adjust slicing thickness from thin to thick.

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

Work Bowl Cover with 2-in-1 Feed Tube (KFP07LSFT)
One of the industry's largest, the 2-in-1 feed tube accommodates large items such as tomatoes, cucumbers, and potatoes with a minimum of sectioning or slicing.

2-Piece Food Pusher (KFP07FTP)
The 2-Piece food pusher allows you to select a large feed tube opening for continuous processing, or a smaller opening depending on the task.

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

7-Cup (2.0 L) Work Bowl (KFP07WBOB)
The durable, large work bowl provides capacity for large jobs.

Adjustable Slicing Disc (KFP07ASL)
Disc is adjustable from approximately $^{1}/_{16}$ inch (1 mm) to $^{1}/_{4}$ inch (6 mm) for slicing most foods.

Reversible Shredding Disc (KFP07RD)
Shredding disc is reversible to allow coarse or finely shredded cheese or vegetables.

Drive Adapter
The drive adapter is used to connect the slicing/shredding disc to the power shaft on the base.

Multipurpose Blade (KFP07BL)
Versatile blade chops, minces, blends, mixes, and emulsifies in a matter of seconds.

Accessories Selection Guide

Action	Setting	Food	Accessory
Chop	Off / Low / High / Pulse	Cheese Chocolate Fruit Fresh herbs Nuts Tofu Vegetables	**Multipurpose Blade**
Mince, Puree	Off / Low / High / Pulse		
Mix	Off / Low / High / Pulse	Pasta Sauce Pesto Salsa Sauces	
Slice Thin, Slice Thick	Off / Low / High / Pulse	Fruit (soft) Potatoes Tomatoes Vegetables (soft)	**Adjustable Slicing Disc**
	Off / Low / High / Pulse	Cheese Chocolate Fruit (hard) Vegetables (hard)	
Shred Medium, Shred Fine	Off / Low / High / Pulse	Potatoes Vegetables (soft)	**Reversible Shredding Disc**
	Off / Low / High / Pulse	Cabbage Cheese Chocolate Fruit (hard) Vegetables (hard)	

⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

Before First Use

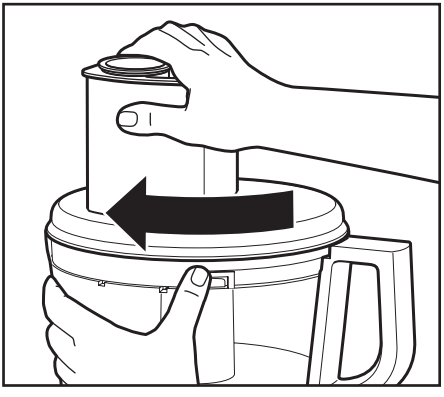
Before using your Food Processor for the first time, wash all parts and accessories either by hand or in the dishwasher (see "Cleaning the Food Processor" section).

Removing the Work Bowl Cover from the Work Bowl

Your Food Processor is shipped with the work bowl cover installed on the work bowl.

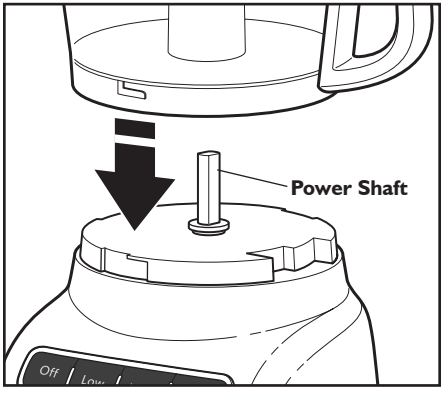
To remove the work bowl cover from the work bowl for initial cleaning:

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

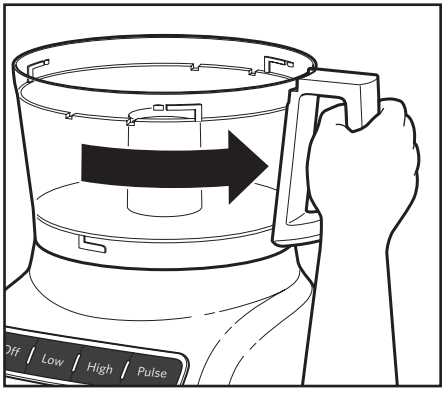


Attaching the Work Bowl

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.

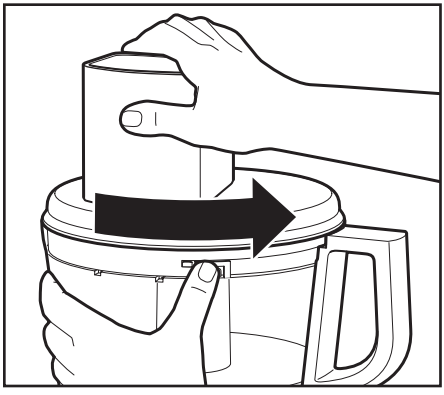


4. Select the accessory you would like to use and install it according to the instructions on the following pages.

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

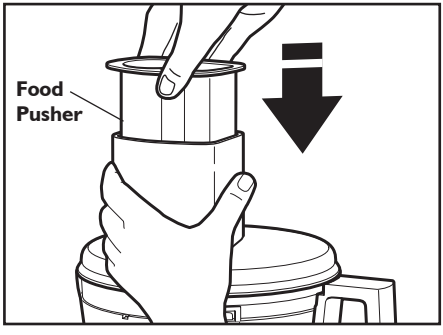
Attaching the Work Bowl Cover

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 2-in-1 feed tube. See "Using the 2-in-1 Feed Tube" section 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.



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

⚠WARNING

Cut Hazard

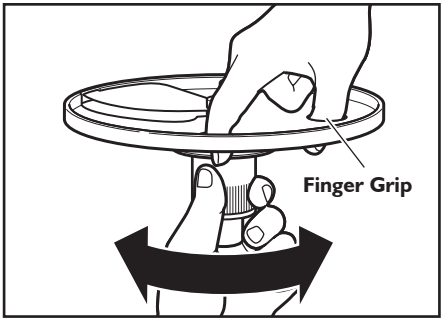
Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

Installing the Adjustable Slicing Disc

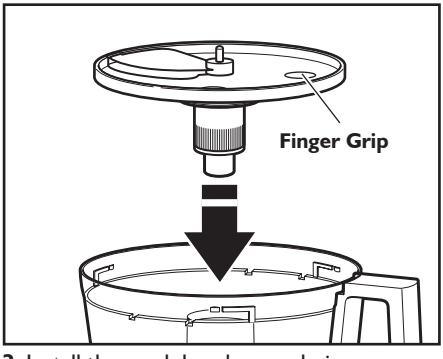
The Adjustable Slicing Disc is easily adjusted and makes slicing tasks simple. Follow these steps for adjusting and installing the Adjustable Slicing Disc.

1. Holding the slicing disc, twist the ridged portion of the shaft clockwise for thinner slices, or counterclockwise for thicker slices.



2. With the work bowl installed, hold the slicing disk by the finger grips and lower it onto the drive adapter.

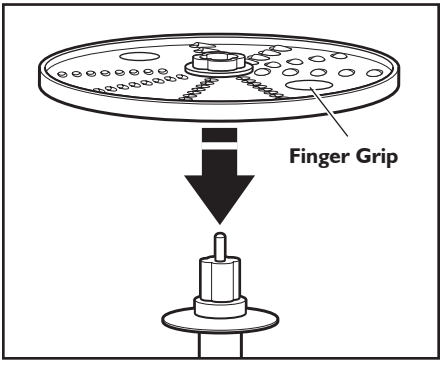
TIP: You may need to turn the disc/drive adapter until it drops down into place.



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

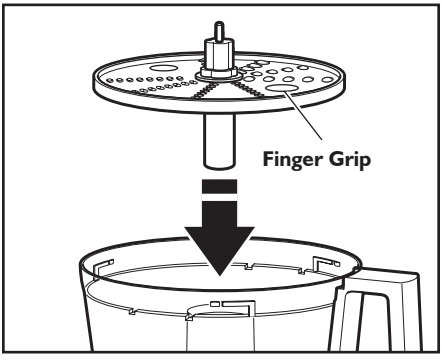
Installing the Reversible Shredding Disc

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



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

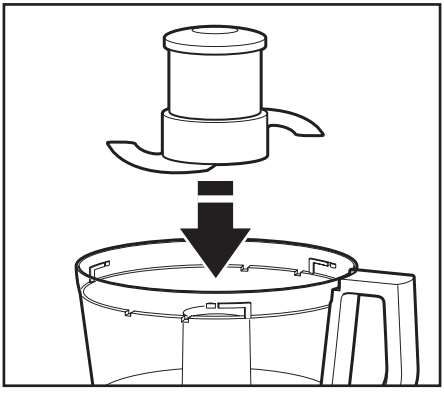
TIP: You may need to turn the disc/adapter until it drops down into place.



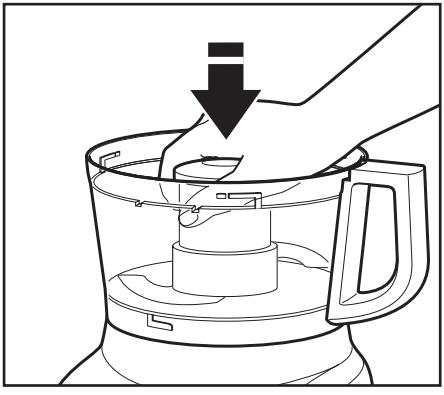
3. Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

Installing the Multipurpose Blade

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

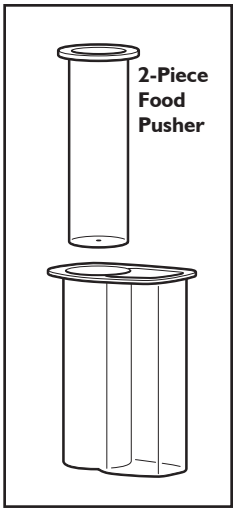


3. Push to lock: Press down firmly on the multipurpose blade until it is down as far as it will go. The multipurpose blade features an internal seal that fits tightly over the center of the work bowl.



4. Install the work bowl cover, being sure it locks into place. See "Attaching the Work Bowl Cover" section.

Using the 2-in-1 Feed Tube



The 2-in-1 feed tube features a 2-piece food pusher. To slice or shred small items, insert the 2-piece food pusher into the feed tube.

Use the small feed tube and pusher to process small or slender items, like single carrots or celery stalks.

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

⚠WARNING

Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

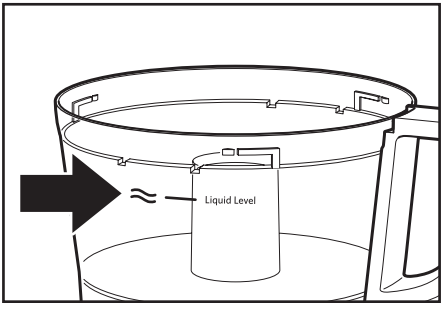
Failure to do so can result in amputation or cuts.

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").

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.

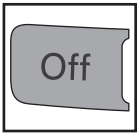
⚠WARNING

Cut Hazard

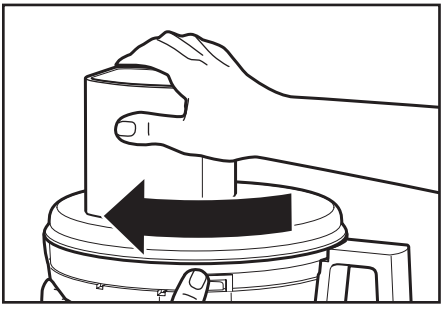
Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

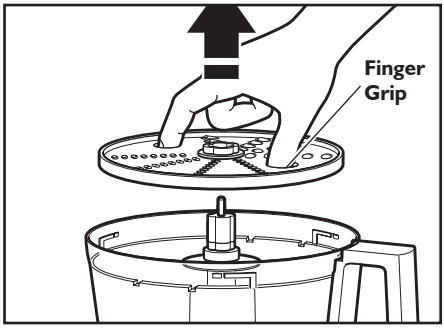
Removing Processed Foods



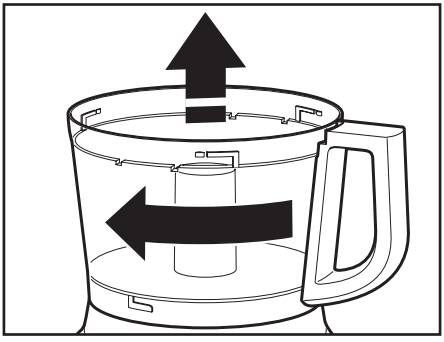
1. Press the OFF Button.
2. Unplug the Food Processor before disassembling.
3. Turn the work bowl cover to the left and remove.



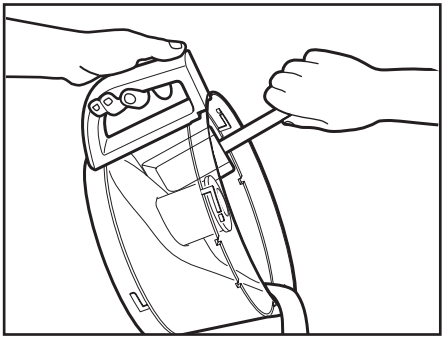
4. If using a disc, remove it before removing the bowl. Holding the disc by the 2 finger grips, lift it straight up. Remove the adapter when using the Shredding Disc.



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



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



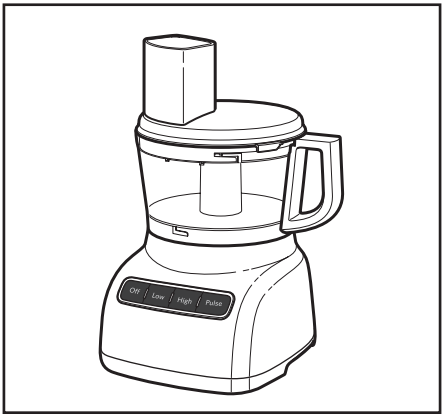
⚠WARNING

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. Please note these BPA-free bowls require special handling. If you choose to use a dishwasher instead of hand washing, please follow these guidelines.
   - All parts are top rack dishwasher safe.
   - Avoid laying the bowl on its side.
   - Use gentle dishwashing cycles such as Normal. Avoid high temperature cycles such as Sanitize, Steam, and Pot Scrubbing.
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.

Tips for Great Results

⚠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

⚠WARNING

Rotating Blade Hazard

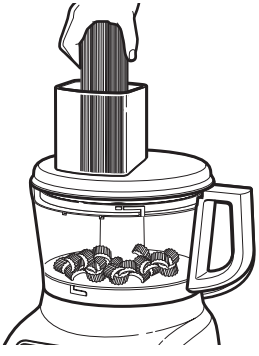
Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

To slice or shred fruits or vegetables that are long and relatively small in diameter, such as celery, carrots, and bananas:



Cut food to fit feed tube vertically or horizontally, and pack feed tube securely to keep food positioned properly. Process using even pressure with the food pusher. 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 with the food pusher.

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

Position food vertically or horizontally in layers within the feed tube. Fill feed tube in order to keep food positioned properly. Process using even pressure with the food pusher. 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 with the food pusher.

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

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

To shred spinach and other leaves:

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

To shred firm and soft cheeses:

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

Helpful Hints

- To avoid damage to the blade or motor, do not process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Do not overfill work bowl. For thin mixtures, fill work bowl up to 1/2 to 2/3 full. For thicker mixtures, fill work bowl up to 3/4 full. For liquids, fill up to the maximum level as described in the "Using Your Food Processor" section of this book. When chopping, the work bowl should be no more than 1/3 to 1/2 full.
- Position slicing discs so the cutting surface is just to the right of the feed tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.
- To capitalize on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the feed tube while the processor is running.
- 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.

- 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.).
- 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 over chopping. Process nuts and fruits, using short pulses, until blended with other ingredients. Do not over process.
- 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.
- 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

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

Food Processor doesn't run:

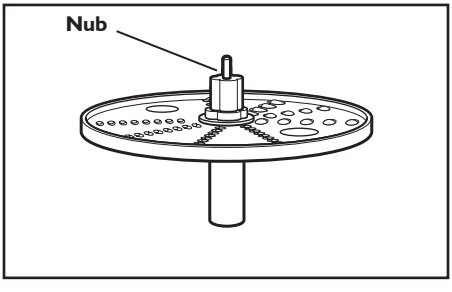
- Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place.
- Press only one button at a time. The Food Processor will not operate if more than one button is pressed at the same time.
- Is the Food Processor plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Food Processor in working order? 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 "Food Processing Tips"

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, the District of Columbia, 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, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Food Processor should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Food Processor returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. 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 tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.com, ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.

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 24
Spécifications électriques 25

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 26

ACCESSOIRES
Accessoires inclus 27
Guide de sélection des accessoires 28

PRÉPARATION DU ROBOT CULINAIRE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION 29

ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE
Montage du bol de préparation 30
Montage du couvercle du bol de préparation 30
Assemblage du disque à trancher réglable 31
Assemblage de la râpe réversible 31
Montage de la lame polyvalente 32
Utilisation de la goulotte d'alimentation 2-en-1 32

UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE
Avant l'utilisation 33
Niveau maximal de liquide 33
Utilisation du bouton de vitesse Low (basse)/High (élevée) 33
Utilisation du bouton "Pulse" (impulsion) 33
Retrait de la préparation obtenue 34

NETTOYAGE DU ROBOT CULINAIRE 35

CONSEILS DE PRÉPARATION
Conseils d´utilisation pour de bons résultats 36
Conseils utiles 39

DÉPANNAGE 41

GARANTIE 42

Découvrez d'autres recettes et plus encore sur
www.kitchenaid.com

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 dommages 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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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.

Preuve d'achat et enregistrement du produit

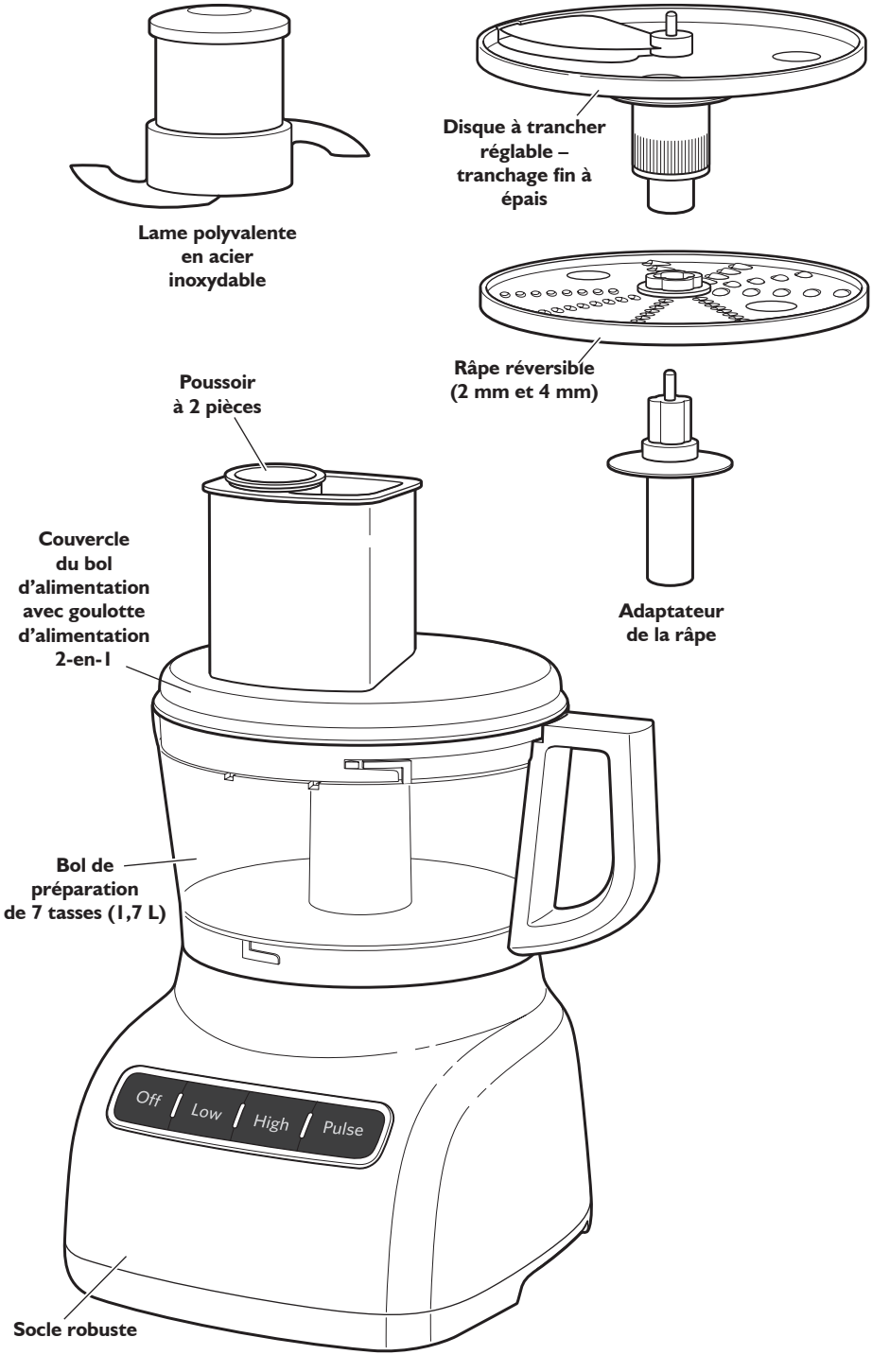
Veuillez toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat du robot culinaire. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser le robot culinaire, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit emballée avec l'appareil. 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 _____


Lame polyvalente en acier inoxydable
Disque à trancher réglable – tranchage fin à épais
Râpe réversible (2 mm et 4 mm)
Poussoir à 2 pièces
Adaptateur de la râpe
Couvercle du bol d'alimentation avec goulotte d'alimentation 2-en-1
Bol de préparation de 7 tasses (1,7 L)
Off
Low
High
Pulse
Socle robuste

Pièces et caractéristiques

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

Trancher réglable
Le disque à trancher réglable exclusif de KitchenAid® permet d'ajuster manuellement l'épaisseur des tranches (minces à épaisses).

Boutons High (élevée)/Low (basse)/Pulse (impulsion)
Les deux vitesses et le bouton Pulse assurent une grande précision pour des résultats satisfaisants avec la plupart des aliments.

Couvercle du bol d'alimentation avec goulotte d'alimentation 2-en-1 (KFP07LSFT)
L'une des plus grandes de l'industrie, la goulotte d'alimentation 2-en-1 peut accueillir des ingrédients volumineux – tels que tomates, concombres et pommes de terre – avec un minimum de tranchage.

Poussoir à 2 pièces (KFP07FTP)
Le poussoir à 2 pièces permet de sélectionner le tube en fonction de la préparation à effectuer : un tube à grande ouverture pour les aliments que l'on verse sans interruption ou un tube à petite ouverture.

Pour préparer 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 de liquide souhaitée.

Socle robuste
Le socle robuste antidérapant offre une stabilité améliorée et permet la réduction des vibrations lors de la préparation d'aliments durs.

Francais

Accessoires

Accessoires inclus

Bol de préparation de 7 tasses (2,0 L) (KFP07WBOB)
Le gros bol de préparation résistant fournit la capacité voulue pour les gros projets.

Disque à trancher réglable (KFP07ASL)
Le disque à trancher est réglable et permet d'obtenir des tranches d'environ 1/16 po (1 mm) à 1/4 po (6 mm) pour la plupart des aliments.

Râpe réversible (KFP07RD)
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 pour assembler le disque à trancher/la râpe à l'axe du socle.

Lame polyvalente (KFP07BL)
La lame polyvalente hache, émince, mélange et émulsifie en quelques secondes.

Guide de sélection des accessoires

Solution	Réglage	Aliment	Accessoire
Chop	Off / Low / High / Pulse	Fromage Chocolat Fruits Fines herbes Noix Tofu Légumes	**Lame polyvalente**
Mince, Puree	Off / Low / High / Pulse		
Mix	Off / Low / High / Pulse	Sauce bolognaise Pesto Sauce salsa Sauces	
Slice Thin, Slice Thick	Off / Low / High / Pulse	Fruits (mous) Pommes de terre Tomates Légumes (mous)	**Disque à trancher réglable**
	Off / Low / High / Pulse	Fromage Chocolat Fruits (durs) Légumes (durs)	
Shred Medium, Shred Fine	Off / Low / High / Pulse	Pommes de terre Légumes (mous)	**Râpe réversible**
	Off / Low / High / Pulse	Cabbage Fromage Chocolat Fruits (durs) Légumes (durs)	

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

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

Avant la première utilisation

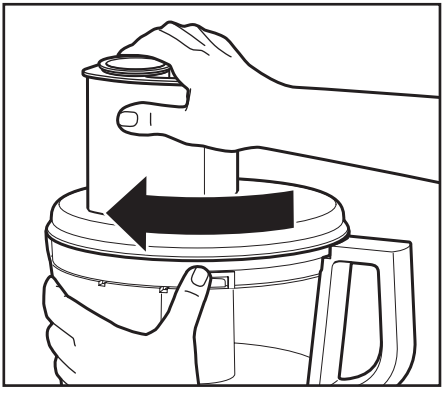
Avant d'utiliser le robot culinaire pour la première fois, laver toutes les pièces et accessoires à la main ou au lave-vaisselle (voir la section "Nettoyage du robot culinaire").

Pour retirer le couvercle du bol de préparation du bol de préparation pour le premier nettoyage :

Le robot culinaire est livré avec le couvercle du bol de préparation installé sur le bol de préparation.

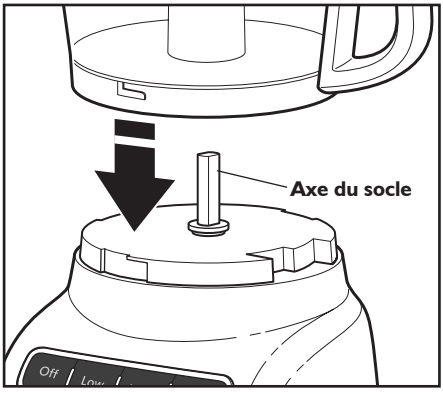
Pour retirer le couvercle du bol de préparation du bol de préparation pour le premier nettoyage :

1. Saisir la goulotte d'alimentation sur le couvercle du bol de préparation et la tourner dans le sens horaire pour la retirer du bol de préparation.

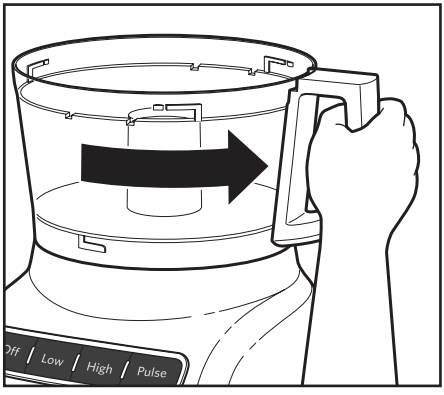


Montage du bol de préparation

1. Placer le robot culinaire sur un comptoir sec et de niveau avec les commandes face à soi. Ne pas brancher le robot culinaire avant qu'il ne soit entièrement assemblé.
2. Placer le bol de préparation sur le socle en alignant la partie en relief avec le repère sur le socle. Le trou central doit s'insérer sur l'axe du socle.



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

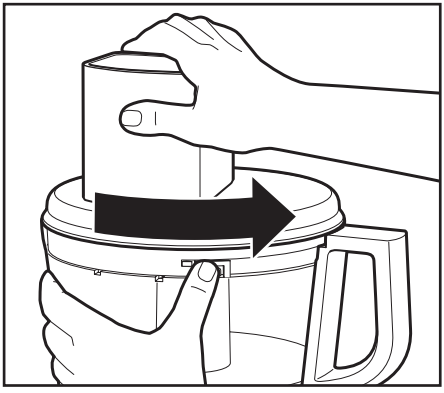


4. Choisir l'accessoire à utiliser et l'installer en suivant les instructions des pages suivantes.

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

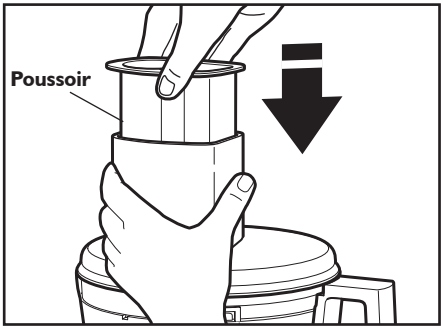
Montage du couvercle du bol de préparation

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



2. Insérer le poussoir dans la goulotte d'alimentation 2-en-1. See "Using the 2-in-1 Feed Tube" section for details on working with different sized foods.

REMARQUE : Le robot culinaire ne fonctionnera pas à moins que le bol de préparation et le couvercle du bol ne soient bien verrouillés sur le socle.



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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

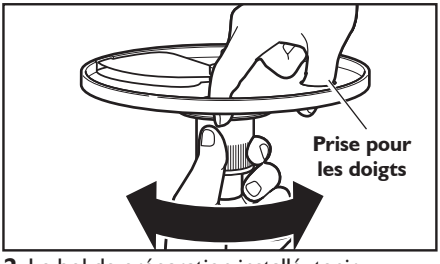
Manipulez les lames avec précaution.

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

Assemblage du disque à trancher réglable

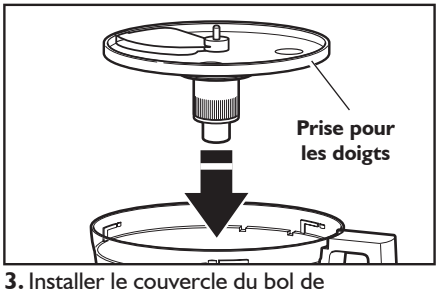
Le disque à trancher réglable est facile à ajuster et facilite le tranchage. Suivre ces étapes pour le réglage et le montage du disque de tranchage réglable.

1. Tout en maintenant le disque à trancher, faire pivoter le bord côtelé de l'axe dans le sens horaire pour des tranches plus fines ou dans le sens antihoraire pour des tranches plus épaisses.



2. Le bol de préparation installé, tenir le disque à trancher par le bout des doigts et le placer sur la tige d'entraînement.

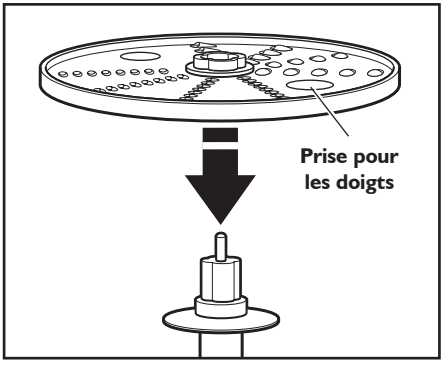
ASTUCE : Il faudra peut-être tourner l'adaptateur du disque/de la tige d'entraînement jusqu'à ce qu'il/elle s'emboîte.



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

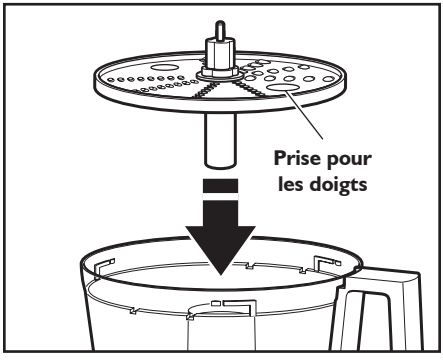
Assemblage de la râpe réversible

1. Tout en tenant la râpe réversible par les deux prises pour les doigts, insérer l'adaptateur de la râpe dans le trou à la base du disque.



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

ASTUCE : Il faudra peut-être tourner la râpe/l'adaptateur jusqu'à ce qu'il/elle s'emboîte.

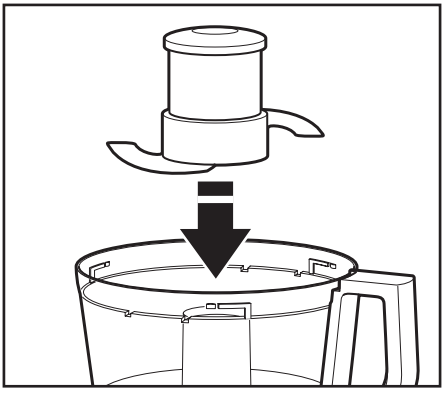


3. Installer le couvercle du bol de préparation en s'assurant qu'il se verrouille.

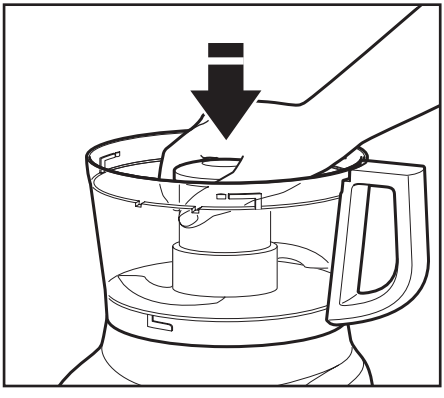
Montage de la lame polyvalente

1. Placer la lame sur l'axe du socle.

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

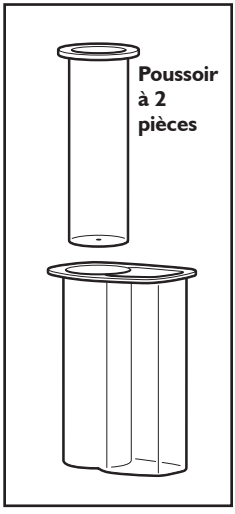


3. Enfoncer pour verrouiller : Enfoncer fermement la lame polyvalente aussi loin que possible. La lame polyvalente comporte un joint interne qui s'insère sur le centre du bol de préparation.



4. Installer le couvercle du bol de préparation en s'assurant qu'il se verrouille. Voir la section "Montage du couvercle du bol de préparation".

Utilisation de la goulotte d'alimentation 2-en-1



La goulotte d'alimentation 2-en-1 comprend un poussoir à 2 pièces. Pour trancher ou râper de petits aliments, insérer le poussoir à 2 pièces dans la goulotte d'alimentation

Utiliser la petite goulotte d'alimentation et le petit poussoir pour préparer des aliments fins ou de petite taille, comme des carottes ou des branches de céleri.

Pour verser lentement de l'huile dans le bol de préparation, il suffit de remplir le petit poussoir de la quantité d'huile souhaitée. L'huile 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.

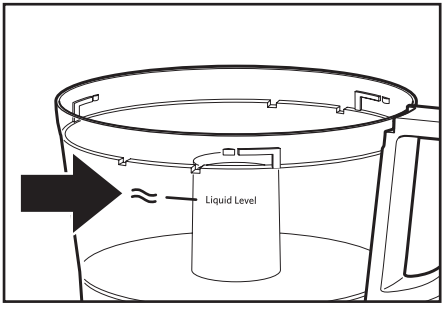
Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

Avant l'utilisation

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

Niveau maximal de liquide

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



Utilisation du bouton de vitesse Low (basse)/High (élevée)

1. Pour mettre en marche le robot culinaire, appuyez sur le bouton Low (basse) ou High (élevée). 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). Le témoin 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 préparation. Veiller à éteindre le robot culinaire avant de retirer le couvercle du bol de préparation ou de le débrancher.

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

Utilisation du bouton "Pulse" (impulsion)

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

Français

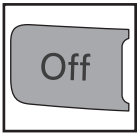
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

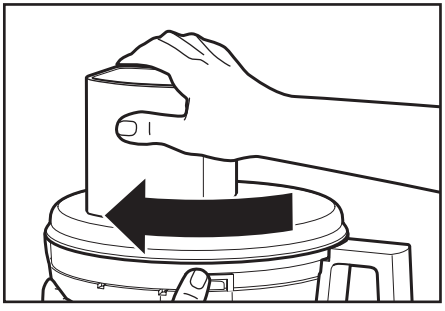
Manipulez les lames avec précaution.

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

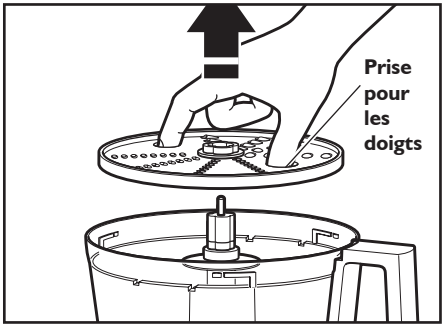
Retrait de la préparation obtenue



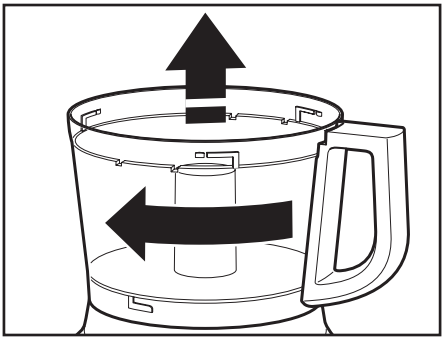
1. Appuyer sur le bouton "OFF" (arrêt).
2. Débrancher le robot culinaire avant de le démonter.
3. Faire tourner le couvercle du bol de préparation vers la gauche et le retirer.



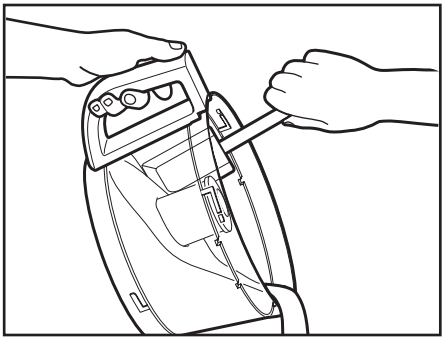
4. Si l'on utilise un disque, l'ôter avant de retirer le bol. Tenir le disque par les deux prises pour les doigts et le soulever et le tirant tout droit vers le haut. Retirer l'adaptateur lorsqu'on utilise la râpe.



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



6. On peut retirer la lame polyvalente du bol de préparation avant d'en vider le contenu. Il est également possible de laisser la lame en place. Vider ensuite le contenu du bol et racler la lame à l'aide d'une spatule.



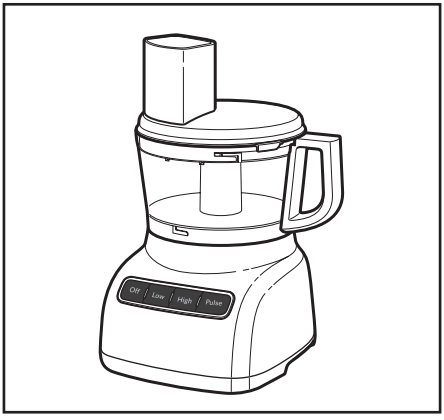
⚠ AVERTISSEMENT

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 imbibé d’eau tiède savonneuse, puis l’essuyer avec un linge humide. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.
4. Veuillez noter que ces bols sans BPA nécessitent un soin particulier. Si vous choisissez d’utiliser un lave-vaisselle au lieu d’un nettoyage manuel, veuillez suivre les instructions suivantes.
   - Toutes les pièces sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
   - Éviter de coucher le bol sur le côté.
   - Utiliser des programmes de lavage au lave-vaisselle doux, tel le programme Normal. Éviter d’utiliser des programmes à température élevée tels que Sanitize (assainissement), Steam (vapeur) et Pot scrubbing (récurage de casseroles).
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 préparation et son couvercle. Bien sécher toutes les pièces après les avoir nettoyées.
6. Afin d’éviter d’endommager le système de verrouillage, toujours entreposer le bol de préparation et son couvercle sans les verrouiller lorsqu’ils ne sont pas utilisés.



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

Conseils d´utilisation pour de bons résultats

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

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

Utilisation de la lame polyvalente

Pour hacher les fruits et les légumes frais :
Peler, évider et/ou épépiner les aliments. Les couper en morceaux de 1 à 1 ½ po (2,5 à 3,75 cm). Réduire les aliments à la taille souhaitée 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 en utilisant de brèves impulsions. Mélanger ensuite continuellement jusqu'à obtenir 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. 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. Mixer les fruits par brèves impulsions jusqu'à obtenir 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. Hacher finement.

Pour émincer l'ail ou hacher les fines herbes ou de petites quantités de légumes :
Introduire les aliments dans la goulotte d'alimentation alors que le robot est en marche. Mixer jusqu'à ce que les aliments soient hachés. Pour de meilleurs résultats, s'assurer que les herbes et le bol de préparation sont parfaitement secs avant le hachage.

Pour hacher les noix ou préparer du beurre de noix :
Mixer jusqu'à 3 tasses (710 ml) de noix 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, mixer 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.

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 taille désirée. Racler les parois du bol, au besoin.

Pour préparer de la chapelure et émietter les biscuits ou les craquelins :
Casser les aliments en morceaux de 1 ½ po à 2 po (3,75 à 5 cm). Mixer jusqu'à l'obtention de fines miettes. Pour mixer de plus gros morceaux, les hacher par impulsion à 2 ou 3 reprises, 1 à 2 secondes par impulsion. Mixer jusqu'à l'obtention de fines miettes.

Pour faire fondre le chocolat nécessaire à une recette :
Dans le bol de préparation, ajouter le chocolat et le sucre compris dans la recette. Les hacher finement. Chauffer le liquide indiqué par la recette. Introduire le liquide chaud dans la goulotte d'alimentation alors que le robot est en marche. 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 du fromage qui ne peut pas être percé avec la pointe d'un couteau aiguisé. On peut utiliser la lame polyvalente pour râper les fromages à pâte dure. Les couper en morceaux de 1 po (2,5 cm). Les placer dans le bol de préparation. Râper grossièrement le fromage par de brèves impulsions. Mixer continuellement jusqu'à ce que le fromage soit finement râpé. On peut aussi ajouter des morceaux de fromage par la goulotte d'alimentation alors que le robot est en marche.

Utilisation du disque à trancher et de la râpe

⚠ AVERTISSEMENT

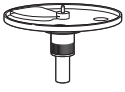
Danger avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

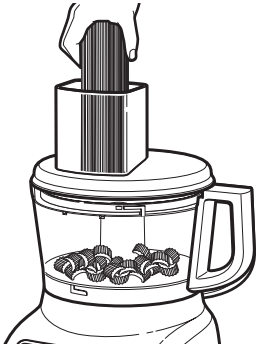
Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

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



Pour trancher ou râper les fruits et les légumes de forme allongée et de diamètre relativement étroit, comme 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 les maintenir en place. Mixer en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.
On peut aussi 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 ou hacher les fruits et les légumes de forme arrondie, comme les oignons, les pommes, et les poivrons verts :

Peler, évider et épépiner les aliments. Couper l'aliment en deux ou en quarts pour le faire passer dans la goulotte. Positionner la goulotte d'alimentation. Mixer en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.

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 sorte que les aliments soient bien maintenus en place. Mixer en appliquant une pression uniforme sur le poussoir. On peut aussi 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, comme pour la préparation des viandes sautées :

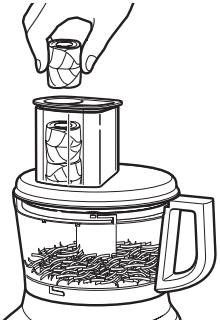
Couper ou rouler l'aliment pour pouvoir l'introduire dans la goulotte d'alimentation. Envelopper l'aliment et le placer au congélateur jusqu'à durcissement, soit 30 minutes à 2 heures, selon son épaisseur. Inspecter l'aliment pour assurer qu'on peut le percer avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si non, il faudra le décongeler légèrement. Mixer en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.

Pour trancher les viandes et volaille cuites, y compris le saucisson, le pepperoni, etc. :

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

Pour hacher les épinards et autres feuilles :

Empiler les feuilles. Les enrouler et les placer verticalement dans la goulotte. Mixer en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.



Pour râper les fromages à pâte dure et à pâte molle :

Les fromages à pâte dure doivent être très froids. Pour obtenir de bons résultats avec les fromages à pâte molle comme la mozzarella, les placer au congélateur pendant 10 à 15 minutes avant de les préparer. Couper les fromages de sorte qu'ils puissent être introduits dans la goulotte d'alimentation. Mixer en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.

Conseils utiles

- 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 une carotte, reste calé ou coincé sur la lame, arrêter le robot et retirer la lame. Enlever délicatement l'aliment de la lame.
- Ne pas trop remplir le bol de préparation ou le mini-bol. Pour les mélanges légers, remplir le bol de préparation jusqu'à la moitié ou aux 2/3. Pour les mélanges plus épais, remplir le bol de préparation jusqu'aux 3/4. Pour les liquides, remplir jusqu'au niveau maximum tel que décrit à la section "Utilisation du robot culinaire"de ce manuel. Lors du hachage, le bol de préparation ne doit pas être rempli au-delà du tiers ou de la moitié.
- 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 parti de la vitesse du robot, placer dans la goulotte d'alimentation les ingrédients à hacher alors que le robot est en marche.
- Les fromages à pâte molle ou moyennement dure pourraient s'étaler ou s'enrouler sur la râpe. Pour éviter ce problème, le fromage doit être bien refroidi avant d'être râpé.
- Les aliments plus fins comme les carottes ou le céleri peuvent parfois tomber en dehors de 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 particulièrement à la préparation de petits ingrédients.

- Pour obtenir de bons résultats lors du tranchage et du râpage, les aliments à préparer nécessitent différents degrés de pression. D'une manière générale, 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.).

- 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 au-dessus du mélange de farine pour en éviter le hachage excessif. Hacher par de brèves impulsions les noix et les fruits pour les incorporer aux autres ingrédients. Ne pas mixer plus que nécessaire.
- Lorsque les aliments tranchés ou râpés s'accumulent contre la paroi du bol, arrêter le robot et répartir les aliments à l'aide d'une spatule.
- Retirer les aliments lorsque la préparation atteint le bas du disque à trancher ou la râpe.
- Il restera peut-être quelques gros morceaux d'aliments sur le disque après le tranchage ou le hachage. Si on le souhaite, on peut les couper à la main et les ajouter au mélange.
- Afin de minimiser la fréquence de nettoyage du bol, planifier les étapes de préparation avant de commencer. Mixer les ingrédients secs ou fermes avant les ingrédients liquides.
- Pour supprimer facilement les ingrédients restés sur la lame polyvalente, il suffit de vider le bol de préparation, remettre le couvercle en place et mixer par impulsions pendant 1 à 2 secondes pour nettoyer la lame.
- Après avoir retiré le couvercle du bol de préparation, le placer à l'envers sur le comptoir.
- Votre robot culinaire n'a pas été conçu pour effectuer les fonctions suivantes :
  - Moudre les grains de café, les grains et les épices dures
  - Broyer les os et les autres parties d'aliments non comestibles
  - Liquéfier les légumes et les fruits crus
  - Trancher les oeufs durs et les viandes non refroidies.
- Il est conseillé de nettoyer avec du jus de citron tout accessoire en plastique ayan subi une décoloration en raison du genre d'aliment à préparer.

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

Le robot culinaire ne fonctionne pas :

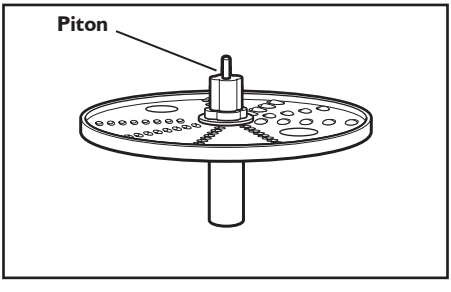
- S'assurer que le bol et le couvercle sont correctement assemblés et verrouillés.
- N'appuyer que sur un bouton à la fois. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si l'on appuie sur deux boutons en même temps.
- Le robot culinaire est-il branché?
- Le fusible dans le circuit du robot culinaire est-il en état de marche? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
- Débrancher le robot culinaire et le rebrancher dans la prise.
- 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 orienté vers le haut sur l'adaptateur.
- Si l'on utilise le disque à trancher réglable, veiller à choisir l'épaisseur appropriée.
- S'assurer que les aliments peuvent être tranchés ou râpés. Voir "Conseils de préparation".

Si le couvercle du robot culinaire ne se ferme pas lors de l'utilisation du disque :

- S'assurer que le disque est correctement installé avec le piton orienté vers le haut, et qu'il est correctement placé sur la tige d'entraînement.



Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons indiquées ci-dessus, voir "Garantie".
Ne pas renvoyer le robot culinaire chez le détaillant. Les détaillants n'assurent aucun service après-vente.

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

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

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	Le remplacement satisfaction totale du robot culinaire. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390.** 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 pour livrer le robot culinaire à un centre de réparation agréé. **D.** Les frais des pièces de rechange ou de main d'oeuvre pour le robot culinaire lorsqu'il est utilisé à l'extérieur, des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES PROLONGÉES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DE LA PRÉSENTE GARANTIE, ET CE DANS LES LIMITES AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

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

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

Si le robot culinaire cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler le Centre de satisfaction clientèle au numéro sans frais **1-800-541-6390** 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.)

À réception du robot culinaire de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le robot culinaire d'origine. Veuillez indiquer vos nom et adresse sur une feuille de papier et insérez-la dans le carton avec une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit etc.).

Garantie de remplacement sans difficulté - Canada

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

Si le robot culinaire cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, apporter ou réexpédier le robot culinaire port dû vers un Centre de réparation KitchenAid agréé. Veuillez indiquer vos nom et adresse d'expédition complets dans le carton et joignez une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit etc.). Votre robot culinaire de remplacement sera retourné port payé et assuré. Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez sans frais notre centre de service à la clientèle au **1-800-807-6777**.

Ou écrivez-nous à :
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
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 aux États-Unis et à Porto Rico :

In the United States and Puerto Rico:

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

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
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

Índice

SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS
Salvaguardias importantes 48
Requisitos eléctricos 49

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS 50

ACCESORIOS
Accesorios incluidos 51
Guía de selección de accesorios 52

CÓMO PREPARAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS PARA EL PRIMER USO 53

CÓMO PREPARAR SU PROCESADOR DE ALIMENTOS
Cómo sujetar el tazón de trabajo 54
Cómo sujetar la tapa del tazón de trabajo 54
Cómo instalar el disco rebanador regulable 55
Cómo instalar el disco rebanador reversible 55
Cómo instalar la cuchilla multiuso 56
Cómo usar el tubo de alimentación 2 en 1 56

CÓMO USAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS
Antes del uso 57
Nivel máximo de líquido 57
Cómo usar el Control de velocidad Alta/Baja (High/Low) 57
Cómo usar el control de pulso 57
Cómo retirar los alimentos procesados 58

LIMPIEZA DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS 59

CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS
Consejos para obtener resultados estupendos 60
Consejos útiles 62

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 64

GARANTÍA 65

Encuentre más recetas y demás 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 éstos 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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 aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Prueba de compra y registro del producto

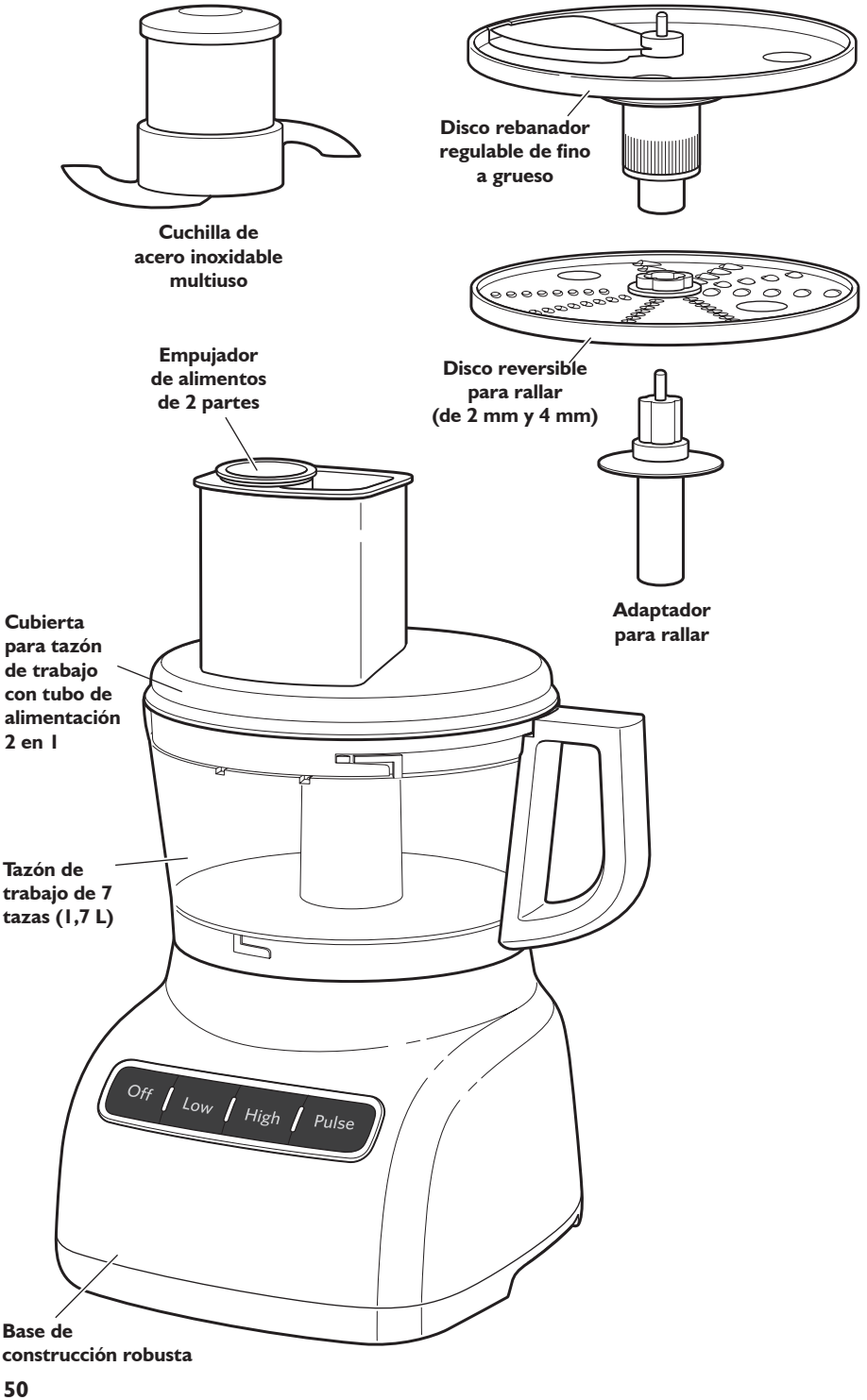
Guarde siempre una copia del recibo de compra, en el cual se muestra la fecha de compra de su procesador de alimentos. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar el procesador de alimentos, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada 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 verifica su garantía. Sírvase completar lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____


Cuchilla de acero inoxidable multiuso
Disco rebanador regulable de fino a grueso
Disco reversible para rallar (de 2 mm y 4 mm)
Empujador de alimentos de 2 partes
Adaptador para rallar
Cubierta para tazón de trabajo con tubo de alimentación 2 en 1
Tazón de trabajo de 7 tazas (1,7 L)
Off
Low
High
Pulse
Base de construcción robusta

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 siguientes páginas para ver los detalles adicionales sobre los accesorios incluidos con su procesador de alimentos.

Rebanador regulable
El disco rebanador regulable de KitchenAid® le permite ajustar manualmente el grosor de las rebanadas, de finas a gruesas.

Control de High/Low/Pulse (Alto/Bajo/ Pulsación)
Las 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 2 en 1 (KFP07LSFT)
El tubo de alimentación 2 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 2 partes (KFP07FTP)
El empujador de alimentos de 2 partes le permite seleccionar un tubo con abertura de alimentación grande para procesar continuamente, o bien una abertura más pequeña, dependiendo de la tarea a realizar.

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.

Español

Accesorios

Accesorios incluidos

Tazón de trabajo con capacidad para 7 tazas (2,0 L) (KFP07WBOB)
El tazón de trabajo grande provee la capacidad para porciones más grandes de alimentos.

Disco rebanador regulable (KFP07ASL)
El disco se puede regular de aproximadamente $^{1}/_{16}$ pulgada (1 mm) a $^{1}/_{4}$ pulgada (6 mm) para rebanar la mayoría de los alimentos.

Disco reversible para rallar (KFP07RD)
El disco para rallar es reversible, lo que permite rallar grueso o fino 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.

Cuchilla multiuso (KFP07BL)
La cuchilla versátil pica, muele, combina, mezcla y emulsiona en segundos.

Guía de selección de accesorios

Acción	Ajuste	Alimento	Accesorio
Chop	Off / Low / High / Pulse	Queso Chocolate Frutas Hierbas frescas Frutos secos Tofu Vegetales	**Cuchilla multiuso**
Mince, Puree	Off / Low / High / Pulse		
Mix	Off / Low / High / Pulse	Salsa para pasta Pesto Salsa Salsas	
Slice Thin, Slice Thick	Off / Low / High / Pulse	Frutas (suave) Papas Tomates Vegetales (suaves)	**Disco rebanador regulable**
	Off / Low / High / Pulse	Queso Chocolate Frutas (dura) Vegetales (duros)	
Shred Medium, Shred Fine	Off / Low / High / Pulse	Papas Vegetales (suaves)	**Disco reversible para rallar**
	Off / Low / High / Pulse	Repollo Queso Chocolate Frutas (dura) Vegetales (duros)	

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

Antes del primer uso

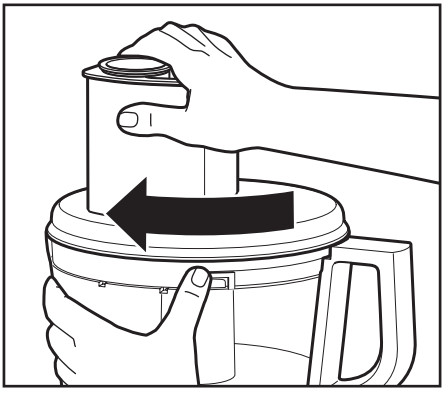
Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave todas las piezas y accesorios, ya sea a mano o en la lavavajillas (vea la sección "Limpieza del procesador de alimentos").

Cómo quitar el tazón de trabajo y la tapa del mismo

Su procesador de alimentos se envía con la tapa del tazón de trabajo instalada en el mismo.

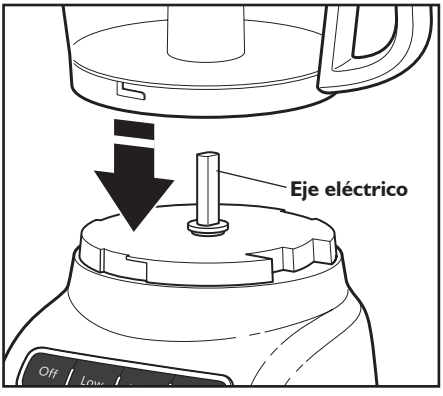
Cómo quitar la tapa del tazón de trabajo para la limpieza inicial:

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

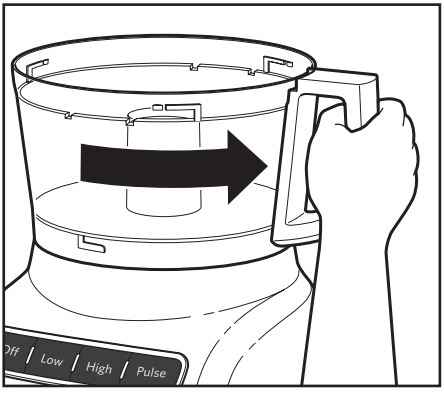


Cómo sujetar el tazón de trabajo

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.

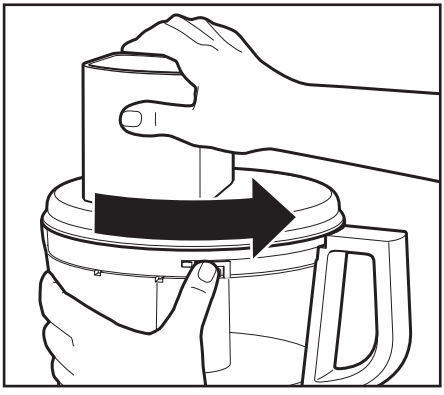


4. Seleccione el accesorio que desee usar e instálelo según las instrucciones en las páginas a continuación.

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

Cómo 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 2 en 1. See “Using the 2-in-1 Feed Tube” section for details on working with different sized foods.

NOTA: Su procesador de alimentos no funcionará a menos que el tazón de trabajo y la cubierta de éste se encuentren asegurados apropiadamente a la base.

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

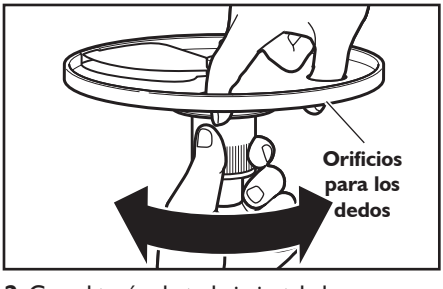
Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

Cómo instalar el disco rebanador regulable

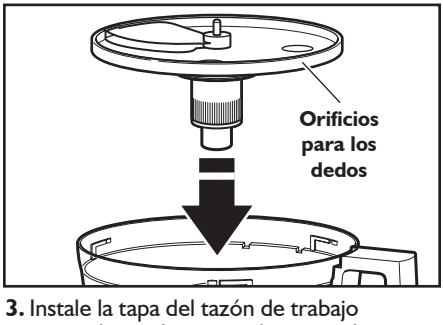
El disco rebanador regulable se puede ajustar fácilmente, lo que simplifica las tareas de rebanado. Siga estos pasos para ajustar e instalar el disco rebanador regulable.

1. Sujete el disco rebanador, gire la parte con protuberancias del eje hacia la derecha para hacer rebanadas finas, o bien hacia la izquierda para hacer rebanadas más gruesas.



2. Con el tazón de trabajo instalado, sujete el disco rebanador por los orificios para los dedos y bájelo sobre el adaptador de transmisión.

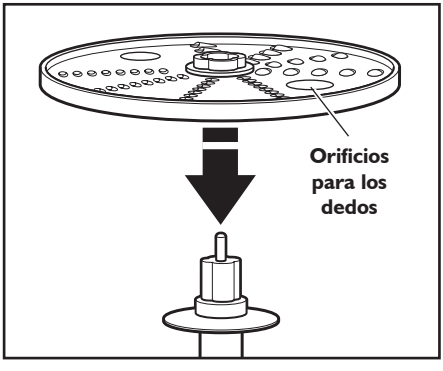
SUGERENCIA: Puede que sea necesario girar el disco/adaptador de la transmisión hasta que caiga en su lugar.



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

Cómo instalar el disco rebanador reversible

1. Sujete el disco rebanador deseado por los 2 orificios para los dedos e inserte el adaptador para rallar en el orificio en la parte de abajo del disco.



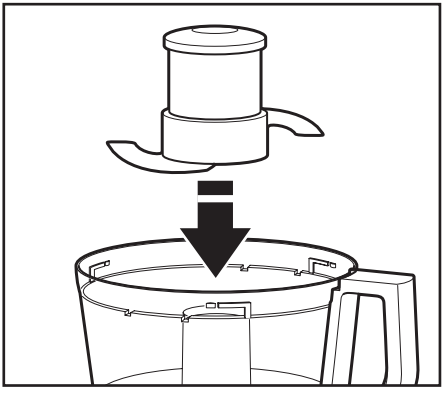
2. Una vez instalado el tazón de trabajo, deslice el adaptador de la transmisión sobre el eje eléctrico.

SUGERENCIA: Puede ser que sea necesario girar el disco/adaptador hasta que caiga en su lugar.

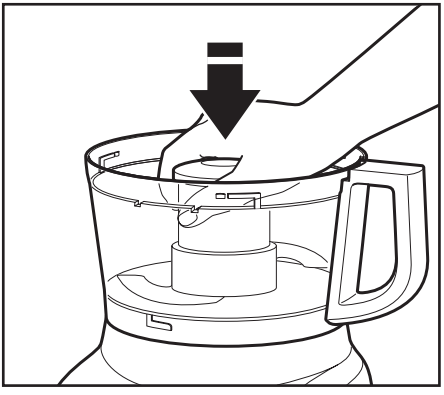
3. Instale la tapa del tazón de trabajo y cerciórese de que esté asegurada en su lugar.

Cómo instalar la cuchilla multiuso

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



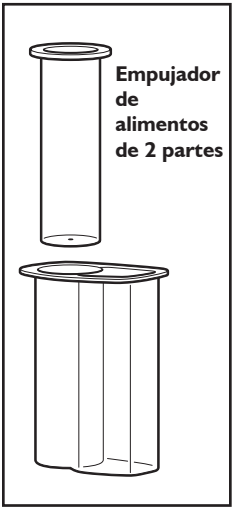
3. Empuje para asegurar: Presione firmemente hacia abajo sobre la cuchilla multiuso hasta donde sea posible. La cuchilla multiuso incluye un sello interno que encaja ajustado sobre el centro del tazón de trabajo.



4. Instale la tapa del tazón de trabajo y asegúrese de que esté asegurada en su lugar. Consulte la sección “Cómo sujetar la tapa del tazón de trabajo”.

Cómo usar el tubo de alimentación 2 en 1

El tubo de alimentación 2 en 1 incluye un empujador de alimentos de 2 partes. Para rebanar o rallar artículos pequeños, inserte el empujador de 2 partes en el tubo de alimentación.



Use el tubo de alimentación y el empujador pequeños para procesar artículos pequeños o finos, como zanahorias individuales o tallos de apio.

Para verter lentamente pequeñas cantidades de aceite en los ingredientes, simplemente llene el empujador pequeño con la cantidad deseada de aceite. El aceite 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.

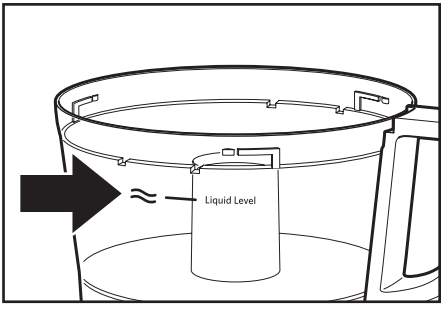
No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

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”).

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.



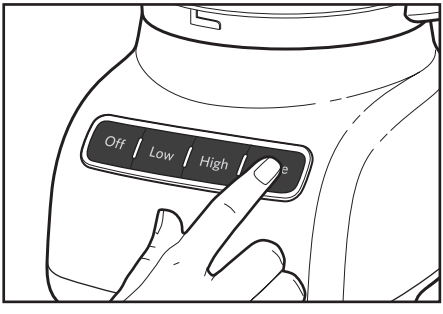
Cómo usar el Control de velocidad Alta/Baja (High/Low)

1. Para encender el procesador de alimentos, presione el botón Low (Baja) o High (Alta). 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 alta y suéltelo para detener la acción.



Español

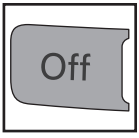
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

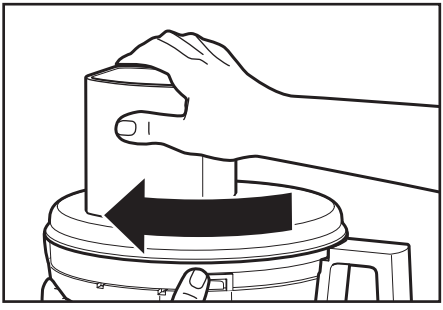
Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

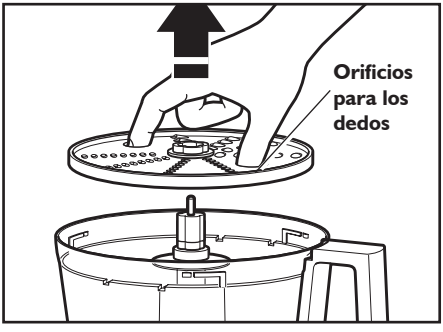
Cómo retirar los alimentos procesados



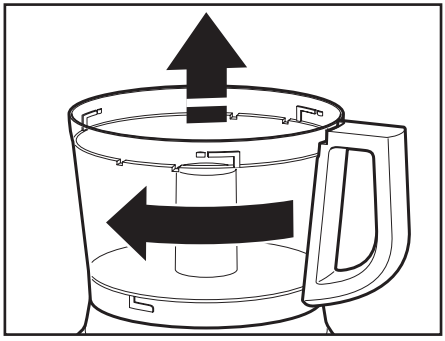
1. Presione el botón OFF (Apagado).
2. Desenchufe el procesador de alimentos antes de desensamblarlo.
3. Gire la tapa del tazón de trabajo hacia la izquierda y quítela.



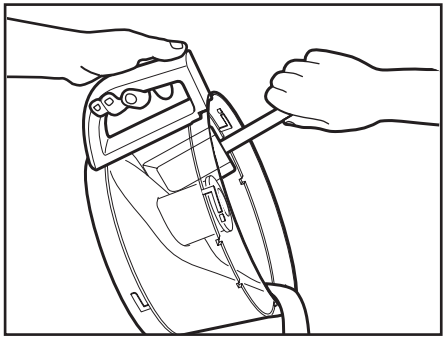
4. Si usó un disco, retírelo antes de quitar el tazón. Quite el recipiente sujetándolo por los 2 orificios para los dedos y levantándolo directamente hacia arriba. Quite el adaptador cuando utilice el disco rebanador.



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



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



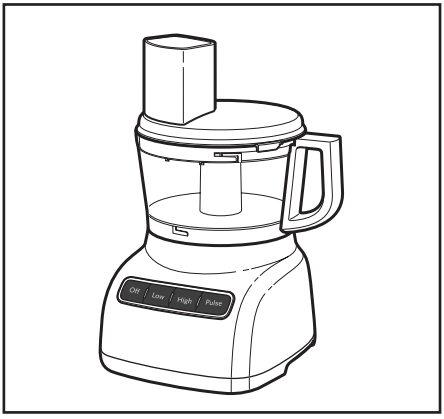
⚠ ADVERTENCIA

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 con un paño tibio con jabón, luego pásele un paño húmedo. Seque con un paño suave. No use limpiadores ni estropajos abrasivos.
4. Sírvase tener en cuenta que estos tazones sin BPA requieren un manejo especial. Si decide usar una lavavajillas en lugar de lavar a mano, sírvase seguir estas pautas.
   - Todas las piezas pueden lavarse en la canasta superior de la lavavajillas.
   - Evite colocar el tazón de costado.
   - Use ciclos de lavado delicados tales como Normal. Evite los ciclos con temperatura alta, tales como Sanitize (Higienizar), Steam (Vapor) y Pot Scrubbing (Limpieza de ollas).
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 enganchándolo en el cable.

Consejos para obtener resultados estupendos

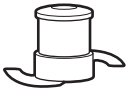
⚠ ADVERTENCIA

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, quite el centro y saque las semillas. Corte los alimentos en trozos de 1 a 1 1/2 pulgadas (2,5 a 3,75 cm). Procese los alimentos hasta que alcancen el tamaño deseado, usando 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 alimentos. 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 1/4 taza (60 ml) de harina según la receta por cada 1/2 taza (120 ml) de fruta seca. Procese la fruta con pulsos cortos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Para picar finamente la cáscara de los cítricos:
Con un cuchillo filoso, 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 picarlos.

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 tandas más pequeñas, pulsando 1 ó 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 el alimento en trozos de 1 1/2 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 el 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 filoso. 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 el procesador está funcionando.

Cómo usar el disco rebanador o rallador

⚠ ADVERTENCIA

Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

Para rebanar o rallar frutas o vegetales largos y con un diámetro relativamente pequeño, tales como apio, zanahorias y bananas:

Corte los alimentos de modo que encajen vertical u horizontalmente en el tubo de alimentación; colóquelos de manera ajustada para que se mantengan en la posición correcta. Procese usando presión uniforme con el empujador de alimentos. Asimismo puede usar el tubo de alimentación pequeño en el empujador de alimentos de dos partes. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y use el empujador pequeño para procesarlos.

Para rebanar o rallar frutas y vegetales redondos, tales como cebollas, manzanas y pimientos verdes:

Pele, quite el centro 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 usando presión uniforme con el empujador de alimentos.

Para rebanar o rallar frutas y vegetales pequeños, tales como fresas, champiñones y rábanos:

Coloque los alimentos vertical u horizontalmente en capas, dentro del tubo de alimentación. Llene el tubo de alimentación para mantener los alimentos en la posición correcta. Procese usando presión uniforme con el empujador de alimentos. Asimismo puede usar el tubo de alimentación pequeño en el empujador de alimentos de dos partes. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y use el empujador pequeño para procesarlos.

Para rebanar la carne de res o de ave cruda, tales 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 filoso. Si no es así, espere a que se descongele un poco el alimento. Procese usando presión uniforme con el empujador de alimentos.

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

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

Para cortar espinaca y otros vegetales de hoja en tiras:

Apile las hojas. Hágalas un rollo y colóquelo horizontalmente en el tubo de alimentación. Procese usando presión uniforme con el empujador de alimentos.

Para rallar quesos duros y suaves:

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

Consejos útiles

- Para evitar daños a la cuchilla o al motor, no procese alimentos que sean muy duros o que se hayan congelado hasta quedar tan duros o firmes que no se puedan pinchar con la punta de un cuchillo filoso. 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 el alimento de la cuchilla cuidadosamente.

- No sobrellene el tazón de trabajo. Para las mezclas poco espesas, llene el tazón de trabajo hasta que esté lleno hasta la mitad o 2/3. Para las mezclas más espesas, llene 3/4 del tazón de trabajo. Para los líquidos, llene hasta el nivel máximo como se describe en la sección “Cómo utilizar el procesador de alimentos” de este libro. Cuando pique, no deberá llenar el tazón de trabajo más de 1/3 o a la mitad.

Consejos para procesar alimentos

- 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 dé 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 el procesador está funcionando.
- El queso suave y medio duro se puede extender o enrollar en el 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 el alimento por completo. Para procesar artículos pequeños o finos, el tubo de alimentación pequeño que se encuentra en el empujador de dos partes resultará útil.

- 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 moderada para los alimentos de tamaño mediano (calabacín, papas, etc.) y presión más firme para los alimentos más duros (zanahorias, manzanas, quesos duros, carnes parcialmente congeladas, etc.).
- 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 la fruta arriba 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 del tazón. Procese los ingredientes secos o duros antes que los líquidos.
- Para limpiar los ingredientes de la cuchilla multiuso con facilidad, simplemente vacíe el tazón de trabajo, vuelva a colocar la tapa y haga pulsos de 1 a 2 segundos para que al girar se limpie la cuchilla.
- Después de quitar la tapa del tazón de trabajo, colóquela al revés sobre el mostrador. Esto ayudará a mantener el mostrador limpio.
- Su procesador de alimentos no se ha diseñado para realizar las siguientes funciones:
  - Moler granos de café, granos o especias duras
  - Moler 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.

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

El procesador de alimentos no funciona:

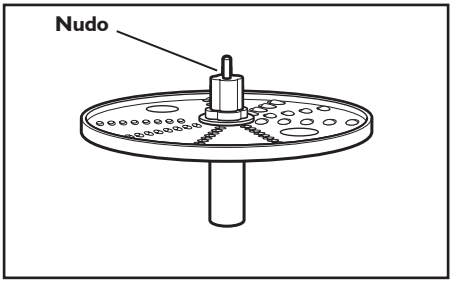
- Asegúrese que el tazón y la tapa estén bien alineados y asegurados en su lugar.
- Presione solamente un botón a la vez. El procesador de alimentos no funcionará si se presiona más de un botón a la vez.
- ¿Está enchufado el procesador de alimentos?
- ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el 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 no rebana adecuadamente:

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

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

- Asegúrese que el disco se haya instaladocorrectamente, 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 el procesador de alimentos en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para los procesadores de alimentos usados 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 lo siguiente, a su elección:	Reemplazo sin dificultades de su procesador de alimentos. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la 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 haya sido empleado 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 procesadores de alimentos operados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

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

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

Garantía de reemplazo sin dificultades – En los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

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

Si su procesador de alimentos fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro de satisfacción del cliente al número gratuito **1-800-541-6390** de lunes a sábado.

Sírvase tener disponible su recibo de compra original cuando llame. La prueba de compra será necesaria para iniciar el reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Cuando usted reciba el procesador de alimentos de reemplazo, use el cartón y los materiales de empaque para empacar el procesador de alimentos original. En la caja, incluya su nombre y domicilio en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago 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 la marca KitchenAid® que, si el procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará su procesador de alimentos con uno idéntico o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año de compra, llévelo o envíelo a cobro revertido a un Centro de servicio autorizado por KitchenAid. En la caja, incluya su nombre y domicilio de envío completo en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago de la tarjeta de crédito, etc.). Su procesador de alimentos de reemplazo será devuelto con porte prepagado y asegurado. Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro de interacción con el cliente al **1-800-807-6777**.

O bien escríbanos a:
Centro para la eXperiencia del cliente
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 el procesador de alimentos para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

O bien escriba a:
Centro para la eXperiencia del cliente
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.

W10457226A

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

10/11