

KitchenAid®

9

CUPS
TASSES
TAZAS

72 oz

2 L

FOOD PROCESSOR

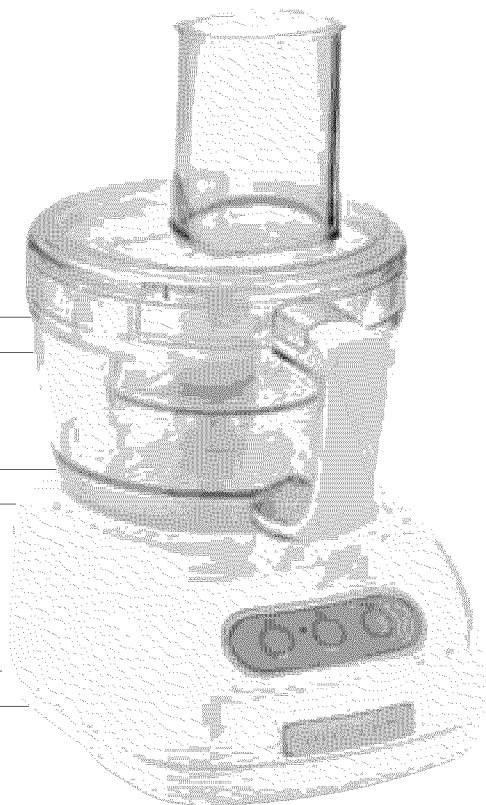
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT CULINAIRE

INSTRUCTIONS ET RECETTES

PROCESADOR DE ALIMENTOS

INSTRUCCIONES Y RECETAS



KFP740

USA: 1-800-541-6390
Canada: 1-800-807-6777



KitchenAid.com
KitchenAid.ca

FOR THE WAY IT'S MADE.™

Proof of Purchase & Product Registration

Always keep a copy of the 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

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name and Location _____

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:

Preuve d'achat et enregistrement du produit

Veillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre Robot culinaire. La preuve d'achat vous assure du service après-vente sous garantie.

Avant d'utiliser le Robot culinaire, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit accompagnant l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrons vous

appeler dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité et nous pouvons aussi nous conformer plus facilement aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas la garantie.

Veillez remplir ce qui suit pour votre dossier personnel.

Numéro de modèle _____

Numéro d'identification _____

Date d'achat _____

Nom du magasin et emplacement _____

Comprobante de compra y registro del producto

Siempre conserve una copia del recibo de ventas que especifique la fecha de compra de su Procesador de alimentos. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Antes de utilizar la Procesador de alimentos, complete y envíe por correo su tarjeta de registro del producto que viene junto con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá

contactarnos con usted en el improbable caso de notificación de algún problema de seguridad con el producto y nos ayudará a cumplir con las cláusulas de la Consumer Product Safety Act (Ley sobre la seguridad de los productos para el consumidor). Esta tarjeta no asegura su garantía.

Complete lo siguiente para su registro personal:

Número del modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda y dirección _____

Table of Contents

INTRODUCTION

Proof of Purchase & Product Registration	Inside Front Cover
Food Processor Safety	3
Important Safeguards	4
Electrical Requirements	5

FEATURES AND OPERATION

Food Processor Features	6
Preparing the Food Processor for Use	
Before First Use	7
Work Bowl Assembly	7
Multipurpose Blade & Dough Blade Assembly	8
Slicing & Shredding Disc Assembly	9
Mini Bowl Assembly	9
Using the Food Processor	
Before Use.....	10
Maximum Liquid Level	10
Turning the Food Processor On and Off	10
Using the Pulse Control	10
Disassembling the Food Processor	11

CARE AND CLEANING

Cleaning the Food Processor	12
Troubleshooting	13

Continued on next page

Table of Contents

FOOD PROCESSING TIPS

Using the Multipurpose Blade.....	14
Using a Slicing or Shredding Disc.....	15
Using the Dough Blade.....	15
Helpful Hints.....	16

RECIPES

Hot Artichoke Dip.....	17
White Balsamic Vinaigrette.....	17
Chipotlé-Mustard Ham Spread.....	18
Loaded Baked Potato Casserole.....	19
Szechwan Pork.....	20
Deep Dish Pizza.....	21
Country White Bread.....	22
Country White Bread Variations.....	22
Carrot Cake With Cream Cheese Frosting.....	23

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

KitchenAid® Food Processor Warranty.....	24
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia.....	25
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada.....	25
How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico.....	25
How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations.....	26
How to Arrange for Service Outside these Locations.....	26
How to Order Accessories and Replacement Parts.....	26

Food Processor Safety

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 the manufacturer 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



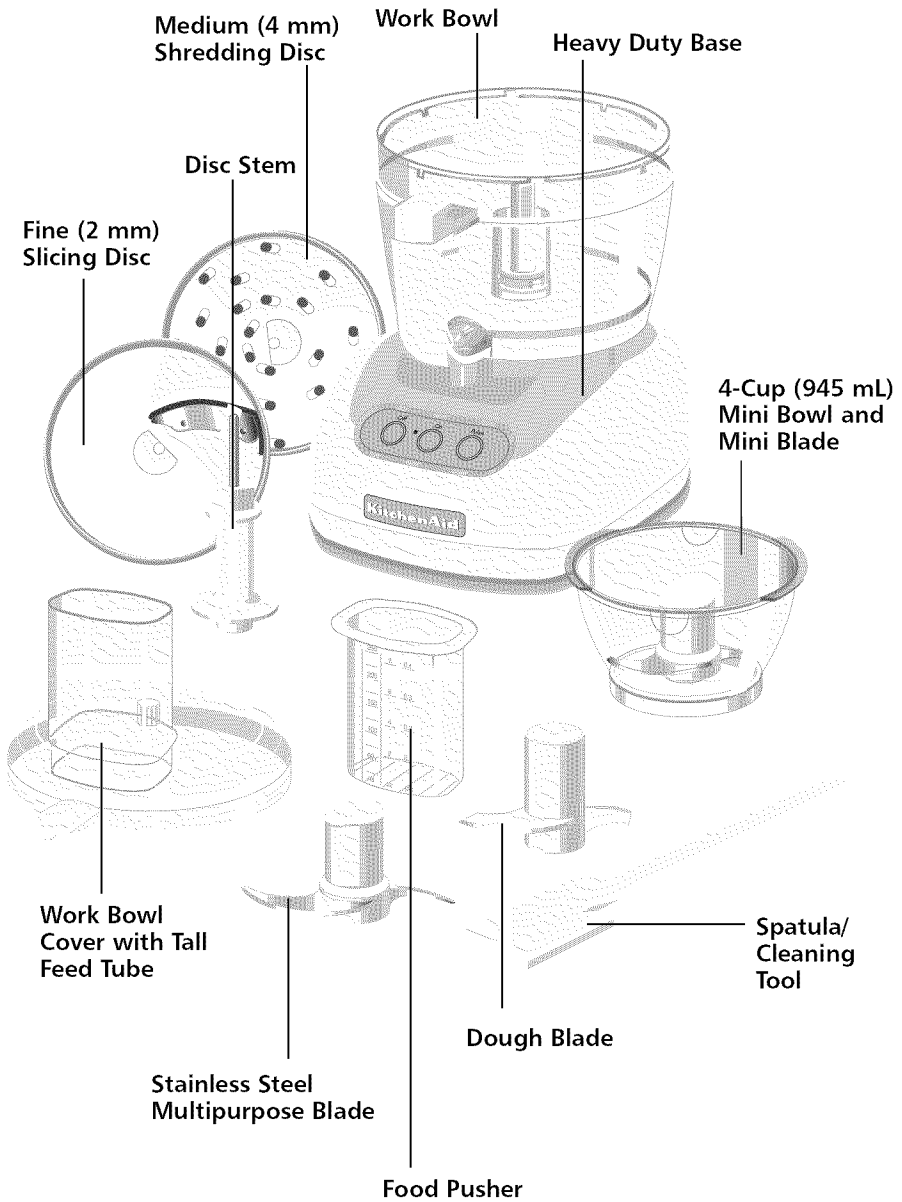
Volts: 120 V.A.C. only.
Hertz: 60 Hz

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

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

Food Processor Features

ENGLISH



Food Processor Features

Work Bowl Cover with Tall Feed Tube

Feed tube accommodates long food items with a minimum of sectioning. Unlike extra-wide feed tubes, there is no pusher interlock system, so the entire length of the tube can be filled with food.

Food Pusher

Pusher moves food through the tall feed tube smoothly and easily. The pusher can also be used as a convenient 8 oz. (235 mL) measuring cup.

9-Cup (2 L) Work Bowl

The tough polycarbonate bowl provides capacity for large jobs.

Mini Bowl and Mini Blade

4-cup (945 mL) bowl and stainless steel blade are perfect for small chopping and mixing jobs.

Fine (2 mm) Slicing Disc

Disc produces approximately $\frac{1}{16}$ -inch (2 mm) slices of most foods, from delicate strawberries to partially frozen meats.

Medium (4 mm) Shredding Disc

Disc produces approximately $\frac{1}{8}$ -inch (4 mm) shreds of most firm fruits, vegetables, and cheese.

Disc Stem

Stem fits over the power shaft on the base and into the bottom of a slicing or shredding disc.

Stainless Steel Multipurpose Blade

Versatile blade chops, minces, blends, mixes, and emulsifies in a matter of seconds.

Dough Blade

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

Heavy-Duty Base

The base features the off, on, and pulse buttons along with the power shaft, which rotates the blades and discs.

Spatula/Cleaning Tool

Special shape facilitates food removal from bowls, discs, and blades.

Preparing the Food Processor for Use

WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

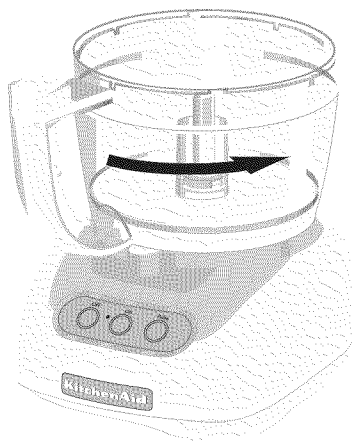
Before First Use

Before using your Food Processor for the first time, wash the work bowl, work bowl cover, mini bowl, feed tube pusher, discs, and blades either by hand or in the dishwasher (see "Cleaning the Food Processor" on page 12).

Work Bowl Assembly

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

2. With the handle just to the left of center, place the work bowl on the base, fitting the center opening over the power shaft.
3. Grasp the work bowl handle and turn the bowl to the right until it locks into position.



Preparing the Food Processor for Use

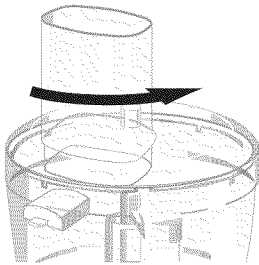
⚠️ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

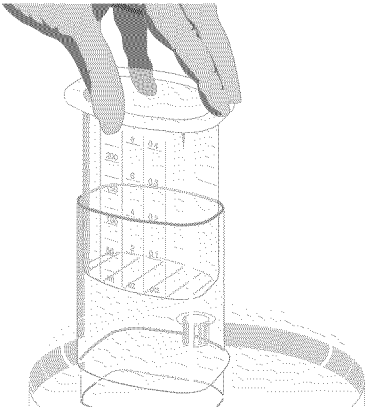
Failure to do so can result in cuts.

4. Insert the desired accessory into the work bowl. See blade or disc assembly instructions.
5. 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.



NOTE: Do not attach the cover to the work bowl before the work bowl is locked on the base. Damage to the work bowl may result.

6. Fit the food pusher into the feed tube.



⚠️ WARNING



Fire Hazard

Do not use an extension cord.

Doing so can result in death, or fire.

7. Plug the power cord into an electrical outlet.

NOTE: Your Food Processor will not operate unless the work bowl and work bowl cover are properly locked on the base.

Do not remove the work bowl from the base without first removing the work bowl cover. Damage to the work bowl may result.

Multipurpose Blade and Dough Blade Assembly

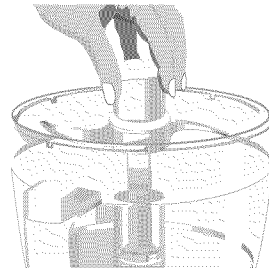
⚠️ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

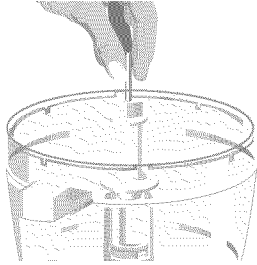
1. Place the blade on the power shaft.
2. Rotate the blade so it falls into place on the shaft.



Preparing the Food Processor for Use

Slicing and Shredding Disc Assembly

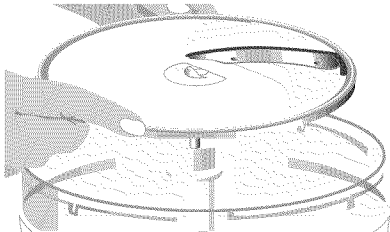
1. Place disc stem on the power shaft.



! WARNING

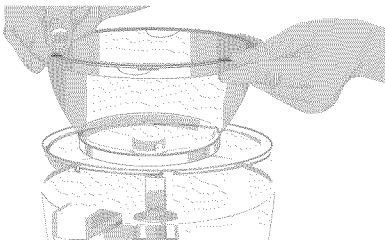
Cut Hazard
Handle blades carefully.
Failure to do so can result in cuts.

2. Fit the disc over the metal pin on the disc stem with the raised-blade side up. The disc has a raised nub on the top and grooves underneath to help align it properly. Rotate the disc until it falls fully onto the stem.



Mini Bowl Assembly

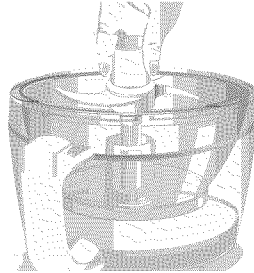
1. Place the mini bowl inside the work bowl over the power shaft. Rotate the mini bowl until it falls into place. When properly seated in the work bowl, the mini bowl cannot be rotated.



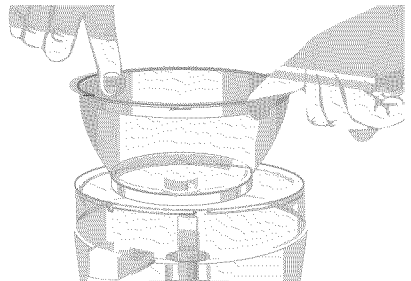
! WARNING

Cut Hazard
Handle blades carefully.
Failure to do so can result in cuts.

2. Fit the mini blade on the power shaft. It may be necessary to rotate the blade until it falls into place.



3. To remove the mini bowl after processing, lift the bowl using the two finger grips located along the top edge of the bowl.



Using the Food Processor

⚠ WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

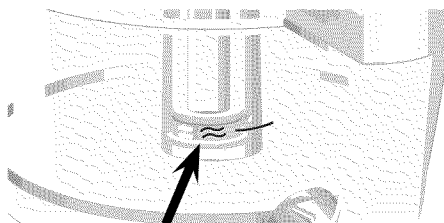
Failure to do so can result in amputations or cuts.

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 "Preparing the Food Processor for Use" starting on page 7).

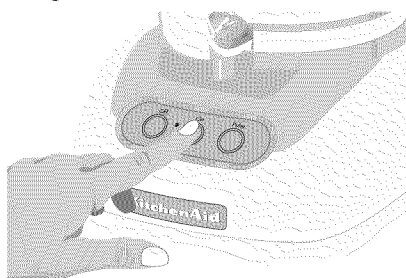
Maximum Liquid Level

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



Turning the Food Processor On and Off

1. To turn on the Food Processor, press the On Button. The unit 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 an automatic brake will stop the action of the blade or disk within seconds.
3. Wait until the blade or disk 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 unit.

NOTE: If the unit fails to operate, make sure the work bowl and cover are properly locked on the base (see "Preparing the Food Processor for Use" starting on page 7).

Using the Pulse Control

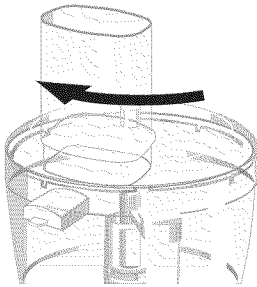
The pulse control allows precise control of the duration and frequency of processing. It's great for jobs which require a light touch. Just press and hold the Pulse Button to start processing, and release it to stop. The indicator light will glow each time the Pulse Button is pressed.

Disassembling the Food Processor

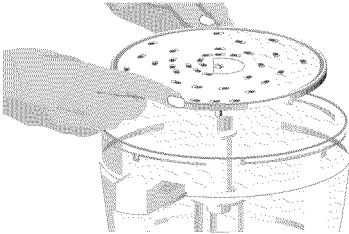
⚠ WARNING

Cut Hazard
Handle blades carefully.
Failure to do so can result in cuts.

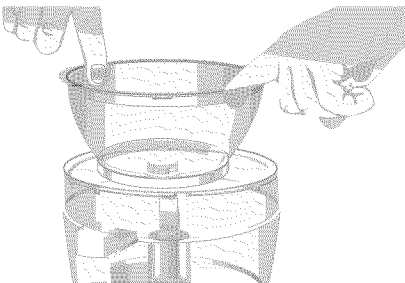
1. Press the Off button
2. Unplug the Food Processor before disassembling.
3. Turn the work bowl cover to the left and remove.



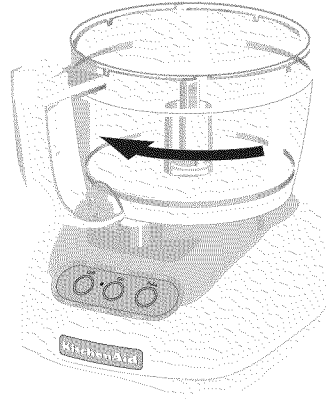
4. If using a disc, remove it before removing the bowl. Place two fingers under each side of the disc and lift it straight up. Remove the disc stem.



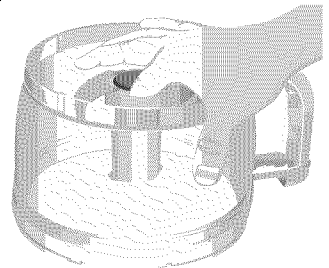
5. If using the mini bowl, grasp and remove the bowl using the finger grips located along the top edge of the bowl.



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



7. The multipurpose blade can be removed from the work bowl before the contents are emptied. The blade can also be held in place as you remove food: grasp the work bowl from the bottom and place one finger through the center opening to grip the blade shaft. Then remove food from the bowl and blade with a spatula.



Cleaning the Food Processor

⚠ WARNING

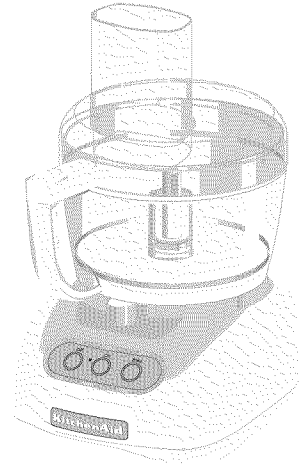
Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

1. Press the Off Button.
2. Unplug the Food Processor before cleaning.
3. Wipe the base and cord with a warm, sudsy cloth, and wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.
4. All the other parts of the Food Processor are dishwasher safe. Be sure to load them away from exposed heating elements in the dishwasher. 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.

5. To prevent damage to the interlock system, always store the work bowl and work bowl cover in the unlocked position when not in use.



6. Wrap the power cord around the work bowl. Secure the plug by clipping it to the cord.

Troubleshooting

- **If your Food Processor should fail to operate, check the following:**

- Make sure the work bowl and the work bowl cover are properly locked on the base.
- See if the Food Processor is plugged into a proper electrical outlet. If it is, unplug the Food Processor.



- Plug in Food Processor.
- If Food Processor still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Food Processor is connected to and make sure the circuit is closed.

- **If your Food Processor should fail to slice or shred when using the disc:**

- Make sure the raised-blade side of the disc is positioned face up on the disc stem. The disc has a raised nub on the top and grooves underneath to help align it properly.

- **If your 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 disc stem.

- **If the Food Processor shuts off while it is running:**

- The Food Processor may be overheated. If the motor exceeds a certain temperature, it will automatically shut off to prevent damage. This should be an extremely rare occurrence. If it happens, press the Off Button and wait 15 minutes for the Food Processor to cool before resuming. If the Food Processor still refuses to run, wait an additional 15 minutes for the Food Processor to cool.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, then contact KitchenAid or an Authorized Service Center.

USA/Puerto Rico: 1-800-541-6390

Canada: 1-800-807-6777

Mexico: 01-800-024-17-17

(JV Distribuciones)

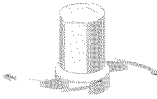
or

01-800-902-31-00

(Industrias Birtman)

See the KitchenAid Warranty and Service section on page 24 for additional details. Do not return the Food Processor to the retailer – they do not provide service.

Food Processing Tips



USING THE MULTIPURPOSE BLADE

To chop fresh fruits or vegetables:

Peel, core, and remove seeds. Cut food in 1- to 1½ -inch (2.5 to 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 ¼ cup (60 mL) liquid from recipe per cup (235 mL) of food. Process food using short pulses until finely chopped. Then process continuously until desired texture is achieved. Scrape sides of bowl if necessary.

To prepare mashed potatoes:

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

To chop dried (or sticky) fruits:

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

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.

To chop cooked or raw meat, poultry or seafood:

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

To make bread, cookie, or cracker crumbs:

Break food into 1½- to 2-inch (3.75 to 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 for 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 multipurpose 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.

Food Processing Tips

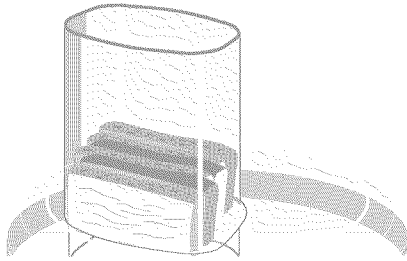
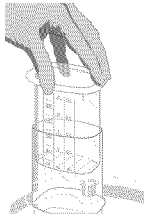


USING A SLICING OR SHREDDING DISC

To cut julienne, or match stick, strips of vegetables and fruits:

Cut food to fit feed tube horizontally. Position food horizontally in feed tube. Process, using even pressure to make plank-like slices.

Re-stack slices and position vertically or horizontally in feed tube. Process, using even pressure.



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.

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

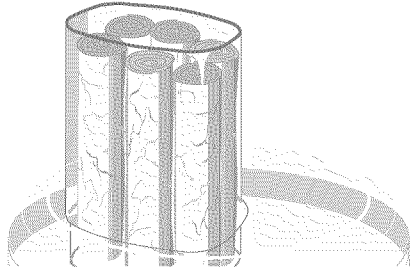
Peel, core, and remove seeds. Cut in halves or quarters to fit feed tube. Position in feed tube. Process using even pressure.

To slice or shred small fruits and vegetables, 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.

To shred spinach and other leaves:

Use the slicing side of the disc. Stack leaves. Roll up and stand up in feed tube. Process using even pressure.



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

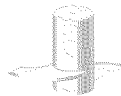
Cut or roll food to fit feed tube. Wrap and freeze food until hard to the touch, 30 minutes to 2 hours, depending on thickness of food. Check to be sure you can still pierce food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly. Process using even pressure.

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

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

To shred 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.

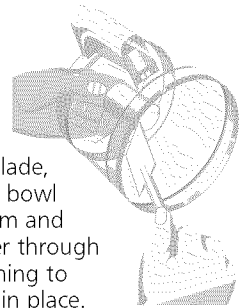


USING THE DOUGH BLADE

The dough blade is specially designed for mixing and kneading yeast dough quickly and thoroughly. For the best results, do not knead recipes which use more than 2-3 cups (475-710 mL) of flour.

Helpful Hints

1. Never process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. Hard food can cause damage to the blade or motor. If a piece of hard food, such as carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and remove the blade. Gently remove food from the blade.
2. Do not overfill work bowl or mini bowl. For thin mixtures, fill work bowl up to $\frac{1}{2}$ to $\frac{2}{3}$ full. For thicker mixtures, fill work bowl up to $\frac{3}{4}$ full. For liquids, fill up to the maximum level as described on page 10. For chopping, the work bowl should be no more than $\frac{1}{3}$ to $\frac{1}{2}$ full. Use the mini bowl for up to 1 cup (235 mL) of liquid or $\frac{1}{2}$ cup (120 mL) solids.
3. Position the slicing disc so that the cutting surface is just to the right of the feed tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.
4. To capitalize on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the feed tube while the processor is running.
5. 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-texture foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheese, partially frozen meats, etc.).
6. Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding disc. To avoid this, shred only well-chilled cheese.
7. 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.
8. 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.
9. When shredded or sliced food piles up on one side of the bowl, stop the processor and redistribute the food using the spatula.
10. When sliced or shredded food in the work bowl reaches the bottom of the disc, remove the food.
11. 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.
12. Organize processing tasks to minimize bowl cleanup. Process dry or firm ingredients before liquid ingredients.
13. To clean ingredients from the multipurpose blade quickly and easily, empty the work bowl, replace the lid, and pulse for 1 to 2 seconds to spin the blade clean.
14. After removing the work bowl cover, place it upside down on the counter. This will help keep the counter clean.
15. To remove the contents of the work bowl without removing the multipurpose blade, grasp the work bowl from the bottom and place one finger through the center opening to hold the blade in place. Then remove food from the bowl and blade with the spatula.
16. 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
17. If any plastic parts should discolor due to the types of food processed, clean them with lemon juice.



Hot Artichoke Dip

- 4 ounces (115 g) Asiago or Parmesan cheese, room temperature
- 2 green onions, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- ½ red or green jalapeno pepper, seeded and cut into quarters
- 1 small clove garlic
- 1 can (14 oz. [395 g]) artichoke hearts, well drained and cut into halves
- ¾ cup (175 mL) mayonnaise
- 1 package (3 oz. [85 g]) cream cheese, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces

Position 4 mm shredding disc in work bowl. Add Asiago or Parmesan cheese. Process to shred. Remove and set aside.

Exchange shredding disc for multipurpose blade in work bowl. With processor running, add onions, jalapeno pepper, and garlic through the feed tube. Process until finely chopped, about 5 seconds. Add artichoke hearts. Pulse 1 to 2 times, about 2 seconds each time, or until coarsely chopped. Add mayonnaise, cream cheese, and Asiago or Parmesan cheese. Process until blended, about 5 seconds.

Remove to greased 9-inch (23 cm) quiche pan or pie plate. Bake at 375°F (190°C) for 15 to 20 minutes, or until hot. Serve with crackers, French bread, tiny corn muffins, or crisp vegetables.

Yield: 24 servings (2 tablespoons [30 mL] per serving).

Per Serving: About 90 cal, 2 g pro, 1 g carb, 8 g total fat, 2.5 g sat fat, 10 mg chol, 130 mg sod.

White Balsamic Vinaigrette

- 1 tablespoon (15 mL) fresh basil leaves
- 1 tablespoon (15 mL) fresh oregano leaves
- 1 clove garlic
- 3 tablespoons (45 mL) white balsamic vinegar*
- 3 tablespoons (45 mL) white wine vinegar*
- ½ teaspoon (2 mL) salt
- ¼ teaspoon (1 mL) dry mustard
- ⅓ teaspoon (0.5 mL) ground red pepper
- ¾ cup (175 mL) extra virgin olive oil

Position mini bowl and mini blade in work bowl. With processor running, add basil, oregano, and garlic through the feed tube. Process until chopped, 5 to 8 seconds. Scrape sides of bowl. With processor running, add balsamic vinegar, wine vinegar, salt, mustard, and red pepper. Process until mixed, about 5 seconds. With processor running, slowly drizzle oil through the feed tube. Process until smooth and thick. Serve with green salads.

Yield: 8 servings (2 tablespoons [30 mL] per serving).

*Three tablespoons (45 mL) each of dark balsamic vinegar and red wine vinegar may be substituted.

Per Serving: About 190 cal, 0 g pro, 1 g carb, 21 g total fat, 3 g sat fat, 0 mg chol, 150 mg sod.

Chipotlé-Mustard Ham Spread

- 1/8 small onion*
- 1 small chipotlé chile in adobo sauce (from 7 or 11-oz. [200 g or 310 g] can)*
- 1/2-1 teaspoon (2-5 mL) adobo sauce*
- 1/3 cup (80 mL) mayonnaise*
- 2 tablespoons (30 mL) prepared honey mustard salad dressing*
- 1/2 rib celery, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces*
- 2 cups (475 mL) cubed cooked ham*

Position multipurpose blade in work bowl. With processor running, add onion and chile through the feed tube. Process until chopped, about 5 seconds. Scrape sides of bowl. Add adobo sauce, mayonnaise, salad dressing, and celery. Process until mixed, about 10 seconds, scraping sides of bowl if necessary. Add ham. Pulse 6 to 7 times, about 1 second each time, scraping sides of bowl if necessary. Spread on crackers or bread, if desired.

Yield: 4 servings (1/2 cup [120 mL] per serving).

Per Serving: About 350 cal, 18 g pro, 2 g carb, 29 g total fat, 7 g sat fat, 70 mg chol, 270 mg sod.

Loaded Baked Potato Casserole

- 3 strips bacon
- 4 ounces (115 g) extra sharp Cheddar cheese, chilled
- 4 ounces (115 g) smoked sharp Cheddar cheese, chilled
- 1 ounce (30 g) Parmesan cheese, room temperature
- 2½ quarts (2.4 L) water
- 2 teaspoons (10 mL) salt, divided
- 2 pounds (905 g) russet potatoes
- ¼ cup (60 mL) loosely packed fresh parsley leaves
- 6 green onions, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- 1 container (16 oz. [455 g]) sour cream
- 2 tablespoons (30 mL) all-purpose flour
- ½ teaspoon (2 mL) coarsely ground black pepper
- 1 slice (3-in. [7.5 cm] long) French bread
- 1 tablespoon (15 mL) butter or margarine, softened

In 12-inch (30.5 cm) skillet over medium heat, cook bacon until crisp. Remove bacon, reserving 2 tablespoons (30 mL) drippings; drain bacon on paper towels, crumble, and set aside.

Position 4 mm shredding disc in work bowl. Add Cheddar cheeses and Parmesan cheese in batches, cutting to fit feed tube if necessary. Process to shred. Remove and set aside.

In Dutch oven over high heat, add water and 1½ teaspoons (7 mL) salt; bring to boil. Meanwhile, position 4 mm shredding disc in work bowl. Add potatoes in batches, cutting to fit feed tube if necessary. Process to shred. If desired, rinse potatoes and drain well. When water boils, add potatoes; return to a boil. Cook 1 minute, or until crisp-tender. Drain well.

Exchange shredding disc for multipurpose blade in work bowl. With processor running, add parsley and onions through the feed tube. Process until chopped, 2 to 3 seconds. Remove and set aside.

In large mixing bowl, combine sour cream, flour, pepper, remaining ½ teaspoon (2 mL) salt, and reserved bacon drippings; mix well. Add potatoes, shredded cheeses, onion mixture, and reserved bacon; toss gently to mix well. Spread into greased 2½-quart (2.4 L) baking dish.

Split French bread lengthwise. Butter cut sides; place cut sides together. Cut into 1-inch (2.5 cm) pieces. Position multipurpose blade in work bowl. Add buttered bread. Process until fine crumbs form, 10 to 12 seconds. Sprinkle crumb mixture over potatoes. Bake at 350°F (180°C) for 45 to 60 minutes, or until golden brown and edges are bubbly.

Yield: 12 servings (about ¾ cup [175 mL] per serving).

Per Serving: About 290 cal, 9 g pro, 20 g carb, 19 g total fat, 12 g sat fat, 45 mg chol, 520 mg sod.

Szechwan Pork

- 2 large cloves garlic
- 1 piece (2-in. [5 cm] long) peeled ginger root, cut into quarters
- 2 tablespoons (30 mL) soy sauce
- 1 tablespoon (15 mL) sherry
- 1 teaspoon (5 mL) dark sesame oil
- 1½ teaspoons (7 mL) crushed red pepper flakes
- ¾ pound (340 g) pork tenderloin, cut into 3-inch (7.6 cm) pieces and frozen for 40 to 55 minutes
- 1 red or yellow bell pepper, cut into halves lengthwise and seeded
- 1 large rib celery, cut into 2½-inch (6.25 cm) pieces
- 1 tablespoon (15 mL) vegetable oil, divided
- 4 green onions, cut diagonally into ½-inch (1.25 cm) slices
- 1 cup (235 mL) chicken broth
- 1 tablespoon (15 mL) cornstarch
- Hot cooked rice or Chinese noodles, if desired

Position multipurpose blade in work bowl. With processor running, add garlic and ginger root through the feed tube. Process until chopped, 8 to 10 seconds. Scrape sides of bowl. Add soy sauce, sherry, sesame oil, and red pepper flakes. Process until mixed, about 5 seconds. Scrape sides of bowl.

Exchange multipurpose blade for 2 mm slicing disc in work bowl. Add pork. Process to slice. Remove to shallow pan or large resealable food storage plastic bag; coat pork with marinade. Refrigerate for 1 to 2 hours.

Meanwhile, wash processor. Position 2 mm slicing disc in work bowl. Add bell pepper and celery. Process to slice. Set aside.

In large skillet over medium-high heat, heat 2 teaspoons (10 mL) vegetable oil. Add pork mixture. Cook 4 to 5 minutes, or until pork is no longer pink, stirring occasionally. Continue to cook and stir until liquid evaporates. Remove from skillet.

Add remaining 1 teaspoon (5 mL) vegetable oil to skillet. Add bell pepper, celery, and onions. Cook 3 to 4 minutes, or until crisp-tender, stirring occasionally.

In small bowl, mix broth and cornstarch. Add to vegetables and bring to a boil. Add pork. Cook 1 minute, or until thick and bubbly. Serve over hot cooked rice or Chinese noodles, if desired.

Yield: 4 servings.

Per Serving: About 180 cal, 19 g pro, 6 g carb, 9 g total fat, 2 g sat fat, 50 mg chol, 740 mg sod.

Deep Dish Pizza

Crust

- 1 cup (235 mL) water
- 2 tablespoons (30 mL) olive oil
- 1 package active dry yeast
- 3 cups (710 mL) all-purpose flour
- 1 ounce (30 g) freshly grated Parmesan cheese (see TIPS)
- 1 teaspoon (5 mL) sugar
- $\frac{3}{4}$ teaspoon (4 mL) salt
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2 mL) dried basil
- Olive oil
- Cornmeal

In small saucepan, add water and 2 tablespoons (30 mL) oil. Heat over low heat until warm, 105°F to 115°F (40°C to 46°C). Stir in yeast to dissolve. Set aside.

Position dough blade in work bowl. Add flour, Parmesan cheese, sugar, salt, and basil. Process about 5 seconds; scrape sides of bowl. Process until mixed, about 5 seconds, scraping sides of bowl if necessary. With processor running, slowly add yeast mixture. Process $1\frac{1}{2}$ to 2 minutes; dough will form a ball.

Remove dough to greased bowl, turning dough to grease all sides. Cover; let rise in warm place until double in size, about 45 to 60 minutes.

Grease 14-inch (35.5 cm) ($1\frac{1}{2}$ inches [3.75 cm] deep) pizza pan with olive oil; sprinkle with cornmeal. Punch dough down; pat into large circle. Press into bottom and up sides of pan. Top as desired with sauce, meat and/or vegetables, and cheese.

Bake at 400°F (200°C) for 5 minutes. Reduce heat to 350°F (180°C) and bake for 28 to 33 minutes, or until crust is deep golden brown and cheese is bubbly. Let stand 15 minutes before cutting.

Yield: 8 servings.

Per Serving: About 510 cal, 26 g pro, 41 g carb, 26 g total fat, 12 g sat fat, 55 mg chol, 970 mg sod.

Sauce

- $1\frac{1}{2}$ -2 cups (355-475 mL) prepared pizza, Alfredo, barbecue, or other favorite sauce

VARIATION

Topping

- 3 cups (710 mL) cooked sausage or ground beef, sliced pepperoni, Canadian bacon, ham, shrimp, cooked chicken, roasted peppers, fresh mushrooms, olives, onion, roasted garlic, fresh basil leaves, tomato slices, artichoke hearts, capers, or other favorite topping
- 1 pound (455 g) shredded mozzarella, provolone, Cheddar, Parmesan, or other favorite cheese

Thin Crust Pizzas

Prepare dough as directed above and let rise. Grease 2, 12-inch (30.5 cm) pizza pans with olive oil; sprinkle with cornmeal. Punch dough down; divide into 2 balls. Pat into 12-inch (30.5 cm) circles, and press onto bottom and sides of pans. Bake at 425°F (220°C) for 8 minutes.

Top each crust as desired with about 1 cup (235 mL) sauce, $1\frac{1}{2}$ cups (355 mL) meat and/or vegetables, and 8 ounces (225 g) cheese. Bake at 425°F (220°C) for 15 to 20 minutes, or until crust is deep golden brown and cheese is bubbly. If baking both pizzas in one oven, switch racks halfway through baking.

Yield: 8 servings.

Per Serving: About 510 cal, 27 g pro, 42 g carb, 26 g total fat, 12 g sat fat, 55 mg chol, 1020 mg sod.

Country White Bread

- ¾ cup (175 mL) water*
- ¼ cup (60 mL) milk*
- 2 tablespoons (30 mL) butter or margarine*
- 1 package active dry yeast*
- 3 cups (710 mL) all-purpose flour*
- 1 tablespoon (15 mL) sugar*
- 1 teaspoon (5 mL) salt*
- 1 teaspoon (5 mL) melted butter or margarine, if desired*

Combine water, milk, and 2 tablespoons (30 mL) butter in small saucepan. Heat over low heat until warm, 105°F to 115°F (40°C to 46°C). Stir in yeast to dissolve. Set aside.

Position dough blade in work bowl. Add flour, sugar, and salt. Process until mixed, about 5 seconds, scraping sides of bowl if necessary. With processor running, slowly add yeast mixture through the feed tube. Process 1 to 1¼ minutes; dough will form a slightly sticky ball.

Remove dough to greased bowl, turning dough to grease all sides. Cover; let rise in warm place until double in size, 45 to 60 minutes.

Punch dough down. Shape into a loaf and place in greased 8½ x 4½ x 2½-inch (21.6 x 11.4 x 6.3 cm) loaf pan. Cover; let rise in warm place until double in size, 45 to 60 minutes. Brush with 1 teaspoon (5 mL) melted butter, if desired.

Bake at 375°F (190°C) for 35 to 40 minutes, or until loaf is deep golden brown and sounds hollow when tapped. Remove loaf from pan immediately. Cool on rack.

Yield: 1 loaf (12 servings).

Per Servings: About 130 cal, 4 g pro, 24 g carb, 2.5 g total fat, 1.5 g sat fat, 5 mg chol, 200 mg sod.

Country White Bread Variations

Cinnamon Bread

After first rising, roll out dough into a 15 x 9-inch (38 x 23 cm) rectangle. Spread with 1 tablespoon (15 mL) soft butter or margarine. Sprinkle with 3 tablespoons (45 mL) sugar and 1 teaspoon (5 mL) cinnamon. Starting at short end, roll firmly to form loaf. Pinch to seal ends and bottom seam. Place seam side down in 8½ x 4½ x 2½-inch (21.6 x 11.4 x 6.3 cm) greased loaf pan. Proceed as directed for white bread.

Yield: 1 loaf (12 servings).

Per Serving: About 150 cal, 4 g pro, 27 g carb, 3.5 g total fat, 2 g sat fat, 10 mg chol, 200 mg sod.

Parmesan Pepper Bread

After first rising, roll out dough into a 15 x 9-inch (38 x 23 cm) rectangle. Spread with 1 tablespoon (15 mL) soft butter or margarine. Sprinkle with 3 tablespoons (45 mL) freshly grated Parmesan cheese and ¼ teaspoon (1 mL) coarsely ground black pepper. Starting at short end, roll firmly to form loaf. Pinch to seal ends and bottom seam. Place seam side down in 8½ x 4½ x 2½-inch (21.6 x 11.4 x 6.3 cm) greased loaf pan. Proceed as directed for white bread.

Yield: 1 loaf (12 servings).

Per Serving: About 150 cal, 4 g pro, 24 g carb, 3.5 g total fat, 2 g sat fat, 10 mg chol, 220 mg sod.

Carrot Cake With Cream Cheese Frosting

Cake

- 1 pound (455 g)
(6-7 medium) carrots
- 2 cups (475 mL) sugar
- $\frac{2}{3}$ cup (160 mL)
vegetable oil
- 3 eggs
- 2 teaspoons (10 mL)
vanilla
- $2\frac{1}{4}$ cups (535 mL)
all-purpose flour
- 2 teaspoons (10 mL)
baking soda
- 2 teaspoons (10 mL)
cinnamon
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2 mL) salt
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1 mL)
nutmeg
- $\frac{1}{2}$ cup (120 mL) pecan
halves or pieces
- $\frac{1}{4}$ cup (60 mL) raisins
- $\frac{1}{4}$ cup (60 mL) flaked
coconut

Frosting

- $4\frac{1}{2}$ cups (1 L) powdered
sugar
- 6 ounces (170 g)
cream cheese,
softened and cut
into 8 pieces
- $\frac{1}{4}$ cup (60 mL) butter
or margarine,
softened
- $\frac{3}{4}$ teaspoon (4 mL)
vanilla
- 1-2 teaspoons (5-10 mL)
milk

Position 4 mm shredding disc in work bowl. Add carrots, cutting to fit feed tube if necessary. Process to shred. (Yield should be about 3 cups [710 mL].)

Exchange shredding disc for multipurpose blade in work bowl. Add sugar, oil, eggs, vanilla, and carrots. Process until thoroughly mixed, 8 to 10 seconds. Scrape sides of bowl. Process 25 to 30 seconds longer to dissolve sugar. Spread flour, baking soda, cinnamon, salt, and nutmeg evenly over carrot mixture in bowl. Pulse 2 times, 2 to 3 seconds each time, or until just blended. Sprinkle nuts, raisins, and coconut evenly over batter. Process until just blended, 2 to 3 seconds.

Pour batter evenly into 2 greased and floured 9-inch (23 cm) round cake pans. Bake at 350°F (180°C) for about 30 minutes, or until wooden pick inserted in center comes out clean. Cool in pans on rack for 10 minutes. Remove layers from pans; cool completely. Frost with Cream Cheese Frosting.

Position multipurpose blade in work bowl. Add powdered sugar, cream cheese, butter, vanilla, and 1 teaspoon (5 mL) milk. Process until thoroughly mixed, 15 to 20 seconds. With processor running, if necessary, add an additional 1 teaspoon (5 mL) milk through the feed tube until frosting is spreading consistency.

Yield: 12 servings.

Tip: For rectangular-shaped cake, pour batter into greased and floured 9 x 13 x 2-inch (23 x 33 x 5 cm) baking pan. Bake at 350°F (180°C) for 40 to 50 minutes.

Per Serving: About 660 cal, 6 g pro, 103 g carb, 27 g total fat, 9 g sat fat, 80 mg chol, 400 mg sod.

KitchenAid® Food Processor Warranty

ENGLISH

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
<p>50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico: One-year limited warranty from date of purchase.</p>	<p>50 United States, the District of Columbia and Canada: Hassle-free replacement of your Food Processor. See the following page for details on how to arrange for replacement. OR In Puerto Rico: The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, follow the instructions on page 25.</p>	<p>A. Repairs when Food Processor is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid. C. Replacement parts or repair labor costs for Food Processor when operated outside the country of purchase.</p>

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

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

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 KitchenAid® 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 Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. 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 KitchenAid® 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 Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico

Your KitchenAid® Food Processor is covered by a one-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the Food Processor or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired Food Processor will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations

Before calling for service, please review the Troubleshooting section on page 13.

For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Or contact an Authorized Service Center near you.

For service information in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

ENGLISH

How to Arrange for Service Outside these Locations

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 Mexico,
call toll-free

01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

How to Order Accessories and Replacement Parts

To order accessories or replacement parts for your Food Processor in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m.

Or write to:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218,
St. Joseph, MI 49085-0218

To order accessories or replacement parts for your Food Processor in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

To order accessories or replacement parts for your Food Processor in Mexico,
call toll-free

01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Table des matières

INTRODUCTION

Preuve d'achat et enregistrement du produit	Deuxième de couverture
Sécurité – Robot culinaire	29
Consignes de sécurité importantes.....	30
Alimentation électrique.....	31

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNEMENT

Caractéristiques du robot culinaire	32
Avant de se servir du robot culinaire	
Avant de se servir du robot pour la première fois	33
Assemblage du bol de travail.....	33
Assemblage des lames polyvalente et pétrisseuse.....	35
Assemblage des disques trancher et râper	35
Assemblage du mini-bol	35
Utilisation du robot culinaire	
Avant d'utiliser le robot culinaire	36
Niveau maximal de liquide	36
Mise en marche et arrêt du robot culinaire	37
Utilisation de la commande Pulse (à impulsion)	37
Démontage du robot culinaire	37

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du robot culinaire	38
Dépannage	39

Suite à la page suivante

Table des matières

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Utilisation de la lame polyvalente.....	40
Utilisation du disque trancher ou râper.....	41
Utilisation de la lame pétrisseuse.....	42
Conseils pratiques.....	42

RECETTES

Trempette chaude aux artichauts.....	44
Vinaigrette balsamique.....	44
Trempette au jambon et à la moutarde de chipotle.....	45
Pommes de terre au four garnies en cocotte.....	46
Porc sichuanais.....	47
Pizza bien garnie.....	48
Pain blanc de ménage.....	49
Variantes du pain blanc de ménage.....	50
Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage à la crème.....	51

GARANTIE ET INFORMATION SUR LE SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du robot culinaire KitchenAid®.....	52
Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia.....	53
Garantie de satisfaction totale et de remplacement – Canada.....	53
Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico.....	53
Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires.....	54
Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires.....	54
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange.....	54

Sécurité – robot culinaire

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 est important d'observer en tout temps certaines précautions élémentaires, notamment :

1. Lire toutes les directives.
2. Ne pas immerger le robot culinaire dans l'eau ni tout autre liquide pour éviter les risques de choc électrique.
3. Exercer une surveillance attentive lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
4. Débrancher l'appareil après l'usage, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Éviter de toucher les pièces en mouvement.
6. N'utiliser aucun appareil qui présente un défaut de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au Centre de service après-vente autorisé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour y faire effectuer des réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut poser des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.
10. Éviter que les mains et les ustensiles viennent en contact avec les lames ou les disques en mouvement pendant la préparation des aliments pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au robot culinaire. L'usage d'un grattoir est permis, mais seulement lorsque le robot culinaire n'est pas en marche.
11. Les lames sont coupantes. Les manipuler avec précaution.
12. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais placer la lame de coupe ou les disques sur le socle tant que le bol n'est pas mis convenablement en place.
13. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil.
14. Ne jamais enfoncer d'aliments avec les doigts. Toujours se servir du poussoir.
15. Ne jamais tenter de passer outre le mécanisme de verrouillage du couvercle.
16. Ce produit est conçu pour usage domestique seulement.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Alimentation électrique

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

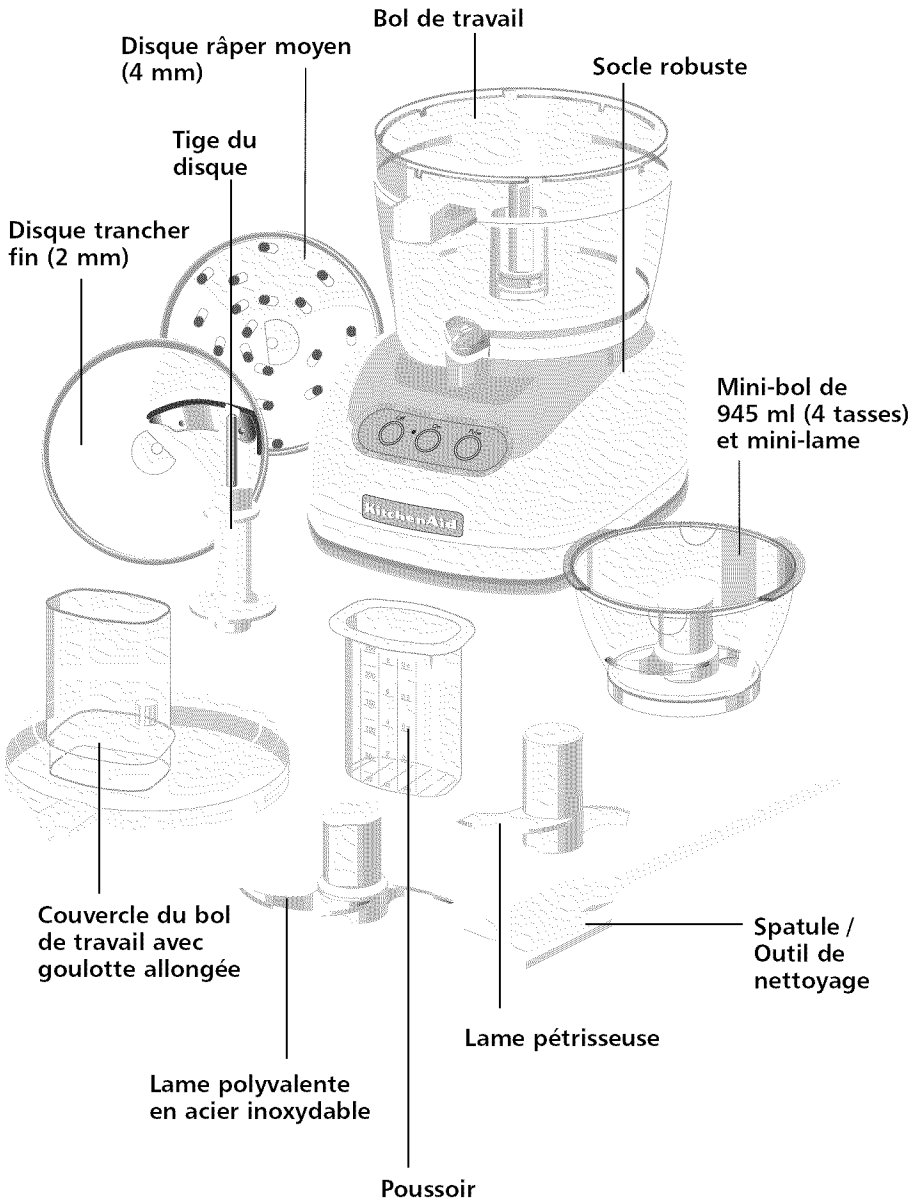
Volts : 120 c.a. uniquement

Hertz : 60

REMARQUE : Ce robot culinaire est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, il n'y a qu'une façon d'introduire cette fiche dans une prise. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, il faut inverser la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, faire appel à un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche d'aucune façon.

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien qualifié ou à un technicien du service après-vente d'installer une prise à proximité de l'appareil.

Caractéristiques du robot culinaire



Caractéristiques du robot culinaire

Couvercle du bol de travail avec goulotte allongée

La goulotte peut recevoir des aliments longs sans trop les couper. Contrairement aux goulottes ultra larges, celle-ci ne contient aucun mécanisme de verrouillage associé au poussoir, de sorte que la goulotte toute entière peut être remplie d'aliments.

Poussoir

Le poussoir permet de diriger facilement et uniformément les aliments dans la goulotte allongée. Le poussoir peut aussi servir de tasse à mesurer pratique de 235 ml (8 oz).

Bol de travail de 2 L (9 tasses)

Le bol robuste en polycarbonate transparent permet de préparer de grandes quantités d'aliments.

Mini-bol et mini-lame

Le bol de 945 ml (4 tasses) et la lame en acier inoxydable sont parfaits pour les petites quantités à hacher et à mélanger.

Disque trancher fin (2 mm)

Ce disque coupe des tranches d'environ 2 mm ($\frac{1}{16}$ po) d'épaisseur de presque n'importe quel aliment, des fraises délicates à la viande partiellement congelée.

Disque râper moyen (4 mm)

Ce disque râpe la plupart des fruits, des légumes et des fromages à consistance ferme en filaments d'environ 4 mm ($\frac{1}{8}$ po) d'épaisseur.

Tige du disque

La tige s'insère sur l'axe du socle et à la base du disque trancher ou râper.

Lame polyvalente en acier inoxydable

Polyvalente, la lame hache, émince, mélange et émulsifie en quelques secondes.

Lame pétrisseuse

La lame pétrisseuse est spécialement conçue pour mélanger et pétrir les pâtes à levure.

Socle robuste

Le socle incorpore les boutons On/Off/Pulse (marche/arrêt/à impulsion) ainsi que l'axe (arbre de commande) qui fait tourner les lames et les disques.

Spatule / Outil de nettoyage

Sa forme spéciale permet d'enlever facilement les aliments des bols, des disques et des lames.

Avant de se servir du robot culinaire

AVERTISSEMENT

Risque de coupures accidentelles

Manipulez les lames avec précaution.

Le défaut d'observer cet avertissement peut entraîner des coupures accidentelles.

Avant de se servir du robot pour la première fois

Avant de se servir du robot culinaire pour la première fois, laver à la main ou au lave-

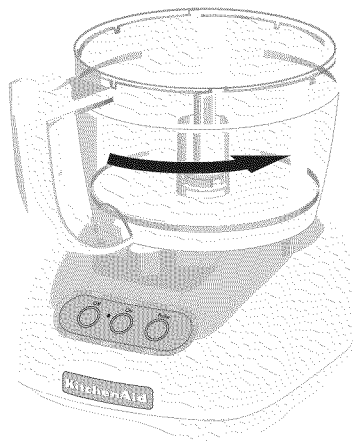
vaisselle le bol de travail, le couvercle du bol de travail, le mini-bol, la goulotte, le poussoir, les disques et les lames (consulter la section « Nettoyage du robot culinaire » à la page 38).

Assemblage du bol de travail

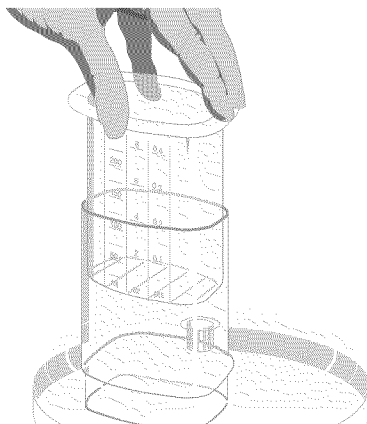
1. Déposer le socle du robot culinaire sur une surface plane et sèche du comptoir, les commandes face à l'utilisateur. Ne pas brancher l'appareil avant qu'il ne soit entièrement assemblé.
2. En tenant la poignée légèrement à gauche du centre, placer le bol de travail sur le socle en faisant passer l'axe du socle dans l'ouverture centrale du bol.

Avant de se servir du robot culinaire

3. Saisir la poignée du bol de travail et tourner le bol vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- REMARQUE :** Ne pas fixer le couvercle sur le bol de travail avant que le bol ne soit convenablement fixé et verrouillé sur le socle pour ne pas endommager le bol.
6. Insérer le poussoir dans la goulotte.



FRANÇAIS

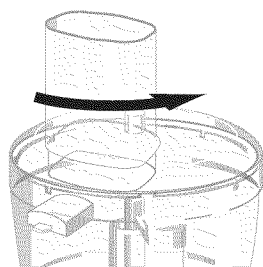
AVERTISSEMENT

Risque de coupures accidentelles

Manipulez les lames avec précaution.

Le défaut d'observer cet avertissement peut entraîner des coupures accidentelles.

4. Introduire l'accessoire désiré dans le bol de travail. Voir les instructions d'assemblage de la lame ou du disque.
5. Placer le couvercle sur le bol de travail de façon à ce que la goulotte soit légèrement à gauche de la poignée du bol. Saisir la goulotte et tourner le couvercle vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

7. Brancher le robot culinaire dans une prise de courant.

REMARQUE : Le robot culinaire se mettra en marche seulement si le bol de travail et le couvercle du bol sont convenablement placés et verrouillés sur le socle.

Ne jamais enlever le bol de travail du socle avant d'avoir retiré le couvercle du bol pour ne pas risquer d'endommager le bol.

Avant de se servir du robot culinaire

Assemblage des lames polyvalente et pétrisseuse

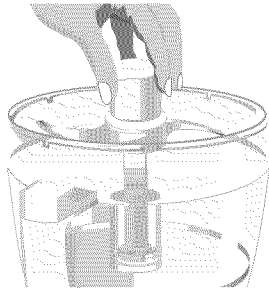
⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de coupures accidentelles

Manipulez les lames avec précaution.

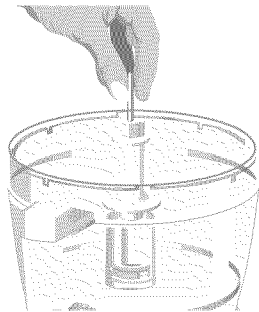
Le défaut d'observer cet avertissement peut entraîner des coupures accidentelles.

1. Placer la lame sur l'axe du socle.
2. Faire tourner la lame jusqu'à ce qu'elle s'ajuste sur le socle.



Assemblage des disques trancher et râper

1. Placer la tige du disque sur l'axe du socle.



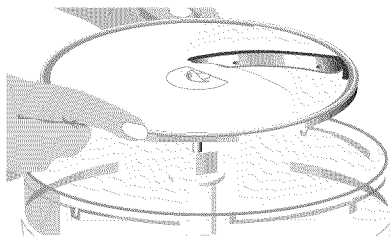
⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de coupures accidentelles

Manipulez les lames avec précaution.

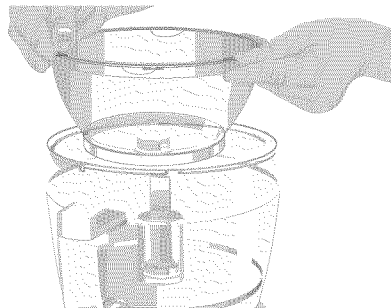
Le défaut d'observer cet avertissement peut entraîner des coupures accidentelles.

2. Placer le disque sur la partie en métal de la tige du disque avec la lame en saillie vers le haut. Le disque possède un tenon en relief sur le dessus et des rainures en dessous pour un bon alignement. Tourner le disque jusqu'à ce qu'il soit complètement inséré sur la tige.



Assemblage du mini-bol

1. Placer le mini-bol dans le bol de travail sur l'axe du socle. Faire tourner le mini-bol jusqu'à ce qu'il s'ajuste. Lorsque le mini-bol est convenablement installé dans le bol de travail, le mini-bol ne peut pas tourner.



Avant de se servir du robot culinaire

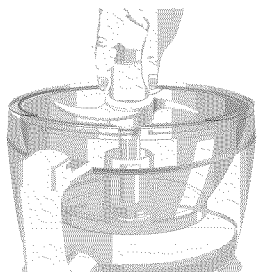
⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de coupures accidentelles

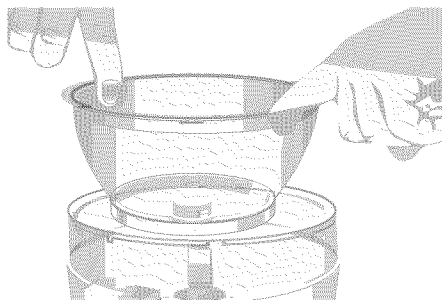
Manipulez les lames avec précaution.

Le défaut d'observer cet avertissement peut entraîner des coupures accidentelles.

2. Ajuster la mini-lame sur l'axe du socle. Il sera peut-être nécessaire de faire tourner la lame jusqu'à ce qu'elle s'ajuste.



3. Pour retirer le mini-bol après l'usage, le soulever en plaçant les doigts sur les deux alvéoles situées en haut sur le pourtour du bol.



Utilisation du robot culinaire

⚠️ AVERTISSEMENT



Danger : Lames en mouvement

Servez-vous toujours du poussoir.

Gardez les doigts hors des ouvertures.

Gardez hors de la portée des enfants.

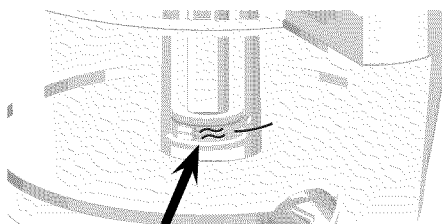
Le défaut d'observer cet avertissement peut entraîner l'amputation ou des coupures accidentelles.

Avant d'utiliser le robot culinaire

Avant de mettre le robot culinaire en marche, s'assurer que le bol de travail, les lames et le couvercle du bol de travail sont convenablement assemblés sur le socle du robot culinaire. (Consulter la section « Avant de se servir du robot culinaire » à la page 33.)

Niveau maximal de liquide

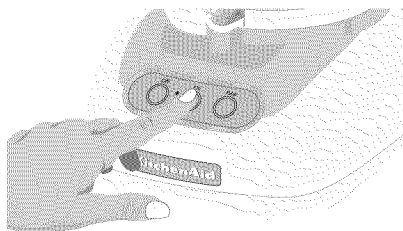
Le repère sur le bol de travail indique le niveau maximal de liquide pouvant être préparé par le robot culinaire.



Utilisation du robot culinaire

Mise en marche et arrêt du robot culinaire

1. Appuyer sur le bouton On pour mettre le robot culinaire en marche. L'appareil fonctionnera sans interruption et le témoin lumineux s'allumera.



2. Pour arrêter le robot culinaire, appuyer sur le bouton Off. Le témoin lumineux s'éteindra et un frein automatique arrêtera en quelques secondes le mouvement de la lame ou du disque.
3. Attendre l'arrêt complet de la lame ou du disque avant d'enlever le couvercle

du bol de travail. S'assurer d'éteindre le robot culinaire avant d'enlever le couvercle du bol de travail ou de débrancher l'appareil.

REMARQUE : Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifier que le bol de travail et le couvercle sont verrouillés correctement sur le socle. (Consulter la section « Avant de servir du robot culinaire » à la page 33.)

Utilisation de la commande Pulse (à impulsion)

La commande Pulse offre un contrôle précis de la durée et de la fréquence du traitement des aliments. Elle est idéale pour les tâches exigeant un traitement délicat. Il suffit d'appuyer sur le bouton Pulse et de le maintenir enfoncé pour que le robot se mette à fonctionner, puis de relâcher ce bouton pour qu'il s'arrête. Le témoin lumineux s'allume chaque fois que l'on appuie sur le bouton Pulse.

Démontage du robot culinaire

AVERTISSEMENT

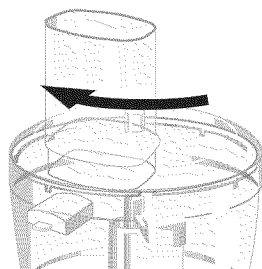
Risque de coupures accidentelles

Manipulez les lames avec précaution.

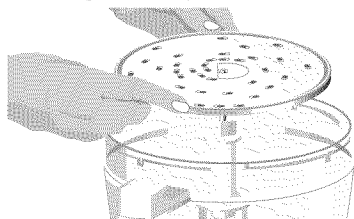
Le défaut d'observer cet avertissement peut entraîner des coupures accidentelles.

1. Appuyer sur le bouton Off
2. Débrancher le robot culinaire avant le démontage.

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

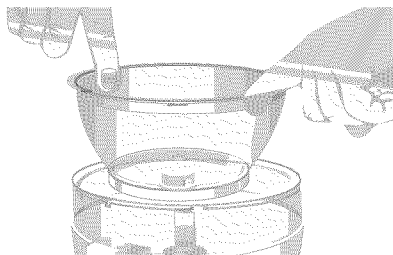


4. Quand on se sert d'un disque, il faut l'enlever avant de retirer le bol. Placer deux doigts sous chaque côté du disque et soulever tout droit. Enlever la tige du disque.

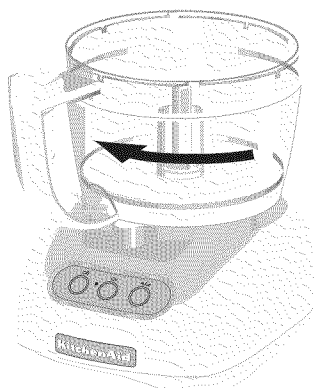


Démontage du robot culinaire

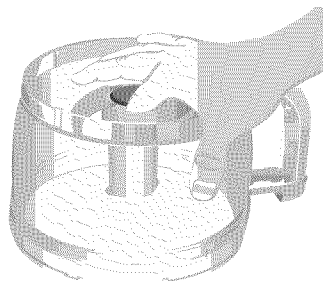
5. Quand on se sert du mini-bol, retirer le bol en plaçant deux doigts dans les alvéoles situées en haut sur le pourtour du bol.



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



7. On peut retirer la lame polyvalente du bol de travail avant de vider son contenu. La lame peut aussi être maintenue en place pendant que l'on vide le contenu du bol. Pour ce faire, il suffit de saisir le bol par dessous en mettant un doigt dans l'ouverture du centre pour maintenir la lame en place, puis de vider le bol et de nettoyer la lame à l'aide d'une spatule.



Nettoyage du robot culinaire

AVERTISSEMENT

Risque de coupures accidentelles

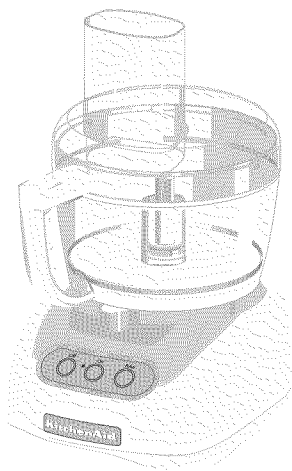
Manipulez les lames avec précaution.

Le défaut d'observer cet avertissement peut entraîner des coupures accidentelles.

1. Appuyer sur le bouton Off.
2. Débrancher le robot culinaire avant de le nettoyer.
3. Nettoyer le socle en métal et le cordon d'alimentation avec un chiffon humecté d'eau tiède savonneuse et l'essuyer avec un chiffon humide. Sécher ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de tampons à récurer.
4. Toutes les autres pièces du robot culinaire vont au lave-vaisselle. Veiller à les placer loin des éléments chauffants exposés à l'intérieur du lave-vaisselle. Pour laver les pièces du robot culinaire à la main, éviter d'utiliser des détergents abrasifs ou des tampons à récurer. Ceux-ci pourraient rayer le bol de travail et le couvercle ou les ternir. Sécher soigneusement toutes les pièces après les avoir lavées.

Nettoyage du robot culinaire

5. Toujours ranger le bol de travail et le couvercle du bol en position déverrouillée lorsque le robot n'est pas utilisé afin de ne pas endommager le système de verrouillage.
6. Enrouler le cordon d'alimentation autour du bol de travail. Fixer la fiche au cordon.



Dépannage

- **Si le robot culinaire ne fonctionne pas lorsqu'il est mis sous tension, vérifiez ce qui suit :**

- Assurez-vous que le bol de travail et le couvercle du bol sont convenablement verrouillés sur le socle.
- Vérifiez que le robot culinaire est branché sur une prise alimentée. Si tel est le cas, débranchez le robot culinaire.

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

- Branchez le robot culinaire.
- Si le robot culinaire ne fonctionne toujours pas, vérifiez que le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique du

robot culinaire est bien connecté et assurez-vous que le circuit est fermé.

- **Si votre robot culinaire ne tranche pas et ne râpe pas lorsque vous utilisez le disque :**

- Assurez-vous que le côté du disque avec la lame en saillie est placé vers le haut sur la tige du disque. Le disque a une petite masse en relief sur le dessus et des rainures en dessous pour un bon alignement.

- **Si le couvercle du bol de travail ne ferme pas quand vous utilisez le disque :**

- Assurez-vous que le disque est bien placé, avec la petite masse sur le dessus, et qu'il est correctement ajusté sur la tige du disque.

- **Si le robot culinaire s'arrête pendant la préparation :**

- Le robot culinaire surchauffe peut-être. Si le moteur dépasse une certaine température, le robot culinaire s'arrête automatiquement pour empêcher les dommages. Cela se produit très rarement. Dans ce cas, appuyer sur le bouton Off et laisser refroidir le robot culinaire pendant 15 minutes avant de le remettre en marche. Si le robot culinaire ne fonctionne toujours pas, le laisser refroidir encore 15 minutes.

Dépannage

Si le problème ne peut pas être résolu en suivant les étapes fournies dans cette section, veuillez communiquer avec KitchenAid ou avec un centre de réparations autorisé.

États-Unis/Puerto Rico :

1-800-541-6390

Canada :

1-800-807-6777

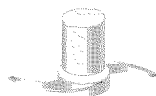
Mexique :

01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)

01-800-902-31-00 (Industrias Birtman)

Consultez la section Garantie et réparations des produits KitchenAid de la page 52 pour obtenir plus de détails. Ne retournez pas le robot culinaire chez le détaillant, car celui-ci n'offre pas de service de réparation.

Conseils pour la préparation des aliments



UTILISATION DE LA LAME POLYVALENTE

Pour hacher des fruits ou des légumes frais :

Peler, évider, enlever les pépins. Couper les aliments en morceaux de 2,5 à 3,75 cm (1 à 1½ po). Hacher les aliments par brèves impulsions, de 1 à 2 secondes chacune, jusqu'à ce qu'ils aient la taille voulue. Racler les parois du bol au besoin.

Pour réduire des fruits et des légumes cuits en purée (sauf les pommes de terre) :

Ajouter 60 ml (¼ tasse) du liquide de la recette par tasse d'ingrédients. Hacher les ingrédients par brèves impulsions jusqu'à ce qu'ils soient hachés fin. Puis, faire tourner le robot sans interruption jusqu'à ce qu'ils aient la consistance voulue. Racler les parois du bol au besoin.

Pour préparer une purée de pommes de terre :

Râper les pommes de terre cuites chaudes à l'aide du disque râper. Échanger le disque râper pour la lame polyvalente. Ajouter du beurre mou, du lait et de l'assaisonnement. Hacher par impulsions 3 ou 4 fois, de 2 à 3 secondes chaque fois, jusqu'à ce que le lait soit absorbé et que la consistance soit lisse. Ne pas trop faire tourner le robot.

Pour hacher des fruits secs (ou collants) :

Les ingrédients doivent être froids. Ajouter 60 ml (¼ tasse) de farine de la recette par 120 ml (½ tasse) de fruits secs. Hacher par

brèves impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

Pour hacher finement les zestes d'agrumes :

Peler à l'aide d'un couteau bien aiguisé la partie colorée du zeste de l'agrumé (sans membrane blanche). Couper le zeste en fines lanières. Faire tourner le robot jusqu'à ce que le zeste soit haché fin.

Pour émincer de l'ail ou hacher des fines herbes fraîches ou de petites quantités de légumes :

Pendant que le robot tourne, ajouter les ingrédients par la petite goulotte. Faire tourner le robot jusqu'à ce qu'ils soient hachés. Pour de meilleurs résultats, veiller à ce que le bol de travail et les ingrédients soient bien secs avant de hacher de l'ail ou des fines herbes fraîches.

Pour hacher des noix ou faire du beurre de noix :

Hacher au plus 710 ml (3 tasses) de noix jusqu'à l'obtention de la consistance voulue par brèves impulsions de 1 à 2 secondes chacune. Pour une consistance plus grossière, hacher moins d'ingrédients à la fois, en 1 ou 2 impulsions de 1 à 2 secondes chaque fois. Donner des impulsions plus fréquentes pour obtenir une consistance plus fine. Pour faire du beurre de noix, faire tourner le robot sans interruption jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Réfrigérer.

Pour hacher viande, volaille ou fruits de mer cuits ou crus :

Les ingrédients doivent être très froids. Les couper en morceaux de 2,5 cm (1 po).

Conseils pour la préparation des aliments

Hacher au plus 455 g (1 livre) à la fois jusqu'à l'obtention de la consistance voulue par brèves impulsions de 1 à 2 secondes chacune. Racler les parois du bol au besoin.

Pour faire de la chapelure, des miettes de biscuits ou de craquelins :

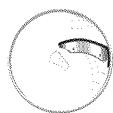
Briser les ingrédients en morceaux de 3,75 à 5 cm (1½ à 2 po). Faire tourner le robot jusqu'à ce qu'ils soient hachés fin. Pour une consistance plus grossière, hacher en 2 ou 3 impulsions de 1 à 2 secondes chaque fois. Faire ensuite tourner le robot jusqu'à ce qu'ils soient hachés fin.

Pour faire fondre le chocolat d'une recette :

Dans le bol de travail, mélanger le chocolat et le sucre de la recette. Faire tourner le robot jusqu'à ce que le chocolat soit haché fin. Faire chauffer le liquide de la recette. Pendant que le robot tourne, ajouter le liquide chaud par la petite goulotte. Continuer à faire tourner le robot jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

Pour râper des fromages à pâte dure comme le parmesan et le romano :

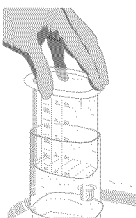
Ne jamais tenter de râper du fromage dans lequel on ne peut pas insérer la lame d'un couteau aiguisé. On peut se servir de la lame polyvalente pour hacher des fromages à pâte dure. Couper le fromage en morceaux de 2,5 cm (1 po). Mettre dans le bol de travail. Hacher par brèves impulsions jusqu'à ce que le fromage soit haché grossièrement. Faire ensuite tourner le robot sans interruption jusqu'à ce qu'il soit haché fin. On peut aussi ajouter des morceaux de fromage par la petite goulotte pendant que le robot tourne.



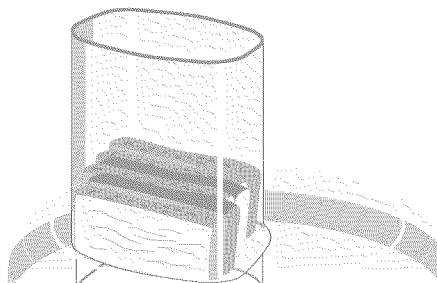
UTILISATION DU DISQUE TRANCHER OU RÂPER

Pour couper des morceaux de légumes et de fruits en julienne ou en bâtonnets :

Couper les ingrédients pour qu'ils puissent entrer horizontalement dans la goulotte. Mettre les ingrédients à l'horizontale dans la



goulotte. Faire passer les aliments dans le robot en appuyant uniformément pour faire des bâtonnets. Remettre les tranches à la verticale ou à l'horizontale dans la goulotte. Les faire passer dans le robot en exerçant une pression uniforme.



Pour trancher ou râper des fruits ou légumes longs et de diamètre relativement petit, comme le céleri, les carottes ou les bananes :

Couper les ingrédients pour qu'ils puissent entrer dans la goulotte horizontalement ou verticalement. Bien remplir la goulotte afin d'assurer que les ingrédients restent en place. Faire passer les aliments dans le robot en exerçant une pression uniforme.

Pour trancher ou râper des fruits ou légumes ronds, comme les oignons, les pommes ou les poivrons verts :

Peler, évider, enlever les pépins. Couper les aliments en deux ou en quatre pour qu'ils puissent entrer dans la goulotte. Placer les aliments dans la goulotte. Faire passer les aliments en exerçant une pression uniforme.

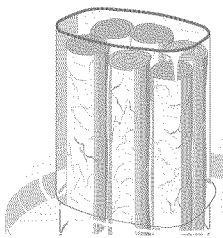
Pour trancher ou râper de petits fruits ou légumes, comme les fraises, les champignons ou les radis :

Mettre les ingrédients verticalement ou horizontalement, en couches successives, dans la goulotte. Remplir la goulotte de façon à ce que les ingrédients restent en place. Faire passer les aliments dans le robot en exerçant une pression uniforme.

Conseils pour la préparation des aliments

Pour râper les épinards et autres légumes à feuilles :

Empiler les feuilles. Les enrouler et placer les rouleaux debout dans la goulotte. Faire passer les aliments dans le robot en exerçant une pression uniforme.



Pour trancher de la viande ou de la volaille crue, comme les viandes pour les sautés :

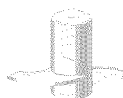
Couper ou rouler les ingrédients pour pouvoir les introduire dans la goulotte. Envelopper et congeler les aliments jusqu'à ce qu'ils soient durs (de 30 minutes à 2 heures, selon l'épaisseur). S'assurer que l'on peut encore y introduire la pointe d'un couteau aiguisé. Sinon, laisser décongeler légèrement la viande. Faire passer les aliments dans le robot en exerçant une pression uniforme.

Pour trancher de la viande ou de la volaille cuite, comme le salami, le pepperoni, etc. :

Les ingrédients doivent être très froids. Les couper en morceaux pour pouvoir les introduire dans la goulotte. Faire passer les aliments dans le robot en exerçant une pression ferme et uniforme.

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

Les fromages à pâte dure doivent être très froids. Pour obtenir de meilleurs résultats avec les fromages à pâte molle comme la mozzarella, congeler le fromage pendant 10 à 15 minutes avant de le râper. Le couper pour pouvoir l'introduire dans la goulotte, puis le faire passer dans le robot en exerçant une pression uniforme.



UTILISATION DE LA LAME PÉTRISSEUSE

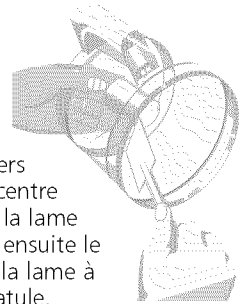
La lame pétrisseuse est spécialement conçue pour mélanger et pétrir vite et bien les pâtes à levure. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas pétrir une recette nécessitant plus de 475 à 710 ml (2 à 3 tasses) de farine.

Conseils pratiques

1. Ne jamais hacher un ingrédient trop dur ou trop congelé dans lequel on ne peut introduire la pointe d'un couteau aiguisé. Les aliments durs peuvent abîmer la lame ou le moteur. Si un morceau d'aliment dur, comme une carotte, se trouve coincé sur la lame, arrêter le robot et enlever la lame. Enlever doucement l'aliment de la lame.
2. Ne pas trop remplir le bol de travail ou le mini-bol. Pour les mélanges clairs, remplir le bol de travail jusqu'à la moitié ou aux deux tiers seulement. Pour les mélanges épais, remplir le bol de travail jusqu'aux trois-quarts. Pour les liquides, remplir jusqu'au niveau maximal indiqué sur le bol de travail, décrit à la page 36. Pour hacher, le bol de travail ne doit pas être rempli à plus
- du tiers ou de la moitié. Se servir du mini-bol pour des quantités inférieures à 235 ml (1 tasse) de liquide ou 120 ml (½ tasse) d'ingrédients solides.
3. Placer le disque trancher de façon à ce que la surface coupante soit à droite de la goulotte pour permettre une rotation complète de la lame avant qu'elle n'entre en contact avec les aliments.
4. Pour tirer profit au maximum de la vitesse du robot, verser les ingrédients à hacher par la petite goulotte pendant que le robot est en marche.
5. Pour de meilleurs résultats, varier la pression exercée en fonction des ingrédients lorsqu'on tranche ou déchiquette. En principe, il faut exercer une légère pression pour les ingrédients délicats et mous (fraises, tomates, etc.), une pression moyenne pour les

Conseils pratiques

- ingrédients à texture moyenne (courgettes, pommes de terre, etc.) et une pression ferme pour les ingrédients plus durs (carottes, pommes, fromages à pâte dure, viandes partiellement congelées, etc.).
- Les fromages à pâte molle ou moyennement dure peuvent s'étaler ou s'enrouler sur le disque râper. Pour éviter ce problème, ne râper que des fromages froids.
 - Certains ingrédients minces comme les carottes et le céleri que l'on dispose seuls dans la goulotte peuvent tomber de côté, ce qui donne des tranches irrégulières. Pour minimiser ce problème, couper l'aliment en plusieurs morceaux et placer ces morceaux ensemble dans la goulotte.
 - Pour la préparation de pâte à gâteaux, biscuits ou pains éclairs, se servir de la lame polyvalente pour bien mélanger d'abord les matières grasses et le sucre de façon à obtenir un mélange crémeux. Ajouter les ingrédients secs en dernier. Mettre les noix et les fruits sur le mélange de farine pour éviter de trop travailler la pâte. Hacher les noix et les fruits par brèves impulsions jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés avec les autres ingrédients. Ne pas trop faire tourner le robot.
 - Lorsque les aliments tranchés ou déchiquetés s'empilent d'un côté du bol, arrêter le robot et redistribuer les ingrédients à l'aide d'une spatule.
 - Lorsque les aliments atteignent le dessous du disque trancher ou râper, arrêter le robot et retirer les aliments.
 - Il se peut qu'une fois les ingrédients tranchés ou déchiquetés, quelques gros morceaux restent au-dessus du disque. Ils peuvent être coupés à la main et ajoutés au reste du mélange si désiré.
 - Organiser les tâches à accomplir pour minimiser le nettoyage du bol. Préparer les ingrédients secs ou durs avant les ingrédients liquides.
 - Pour nettoyer facilement la lame polyvalente, il suffit de vider le bol de travail, de remettre le couvercle en place et de faire tourner la lame par impulsions de 1 à 2 secondes jusqu'à ce qu'elle soit propre.
 - Après avoir retiré le couvercle du bol de travail, déposer le couvercle à l'envers sur le comptoir. Cette mesure aidera à garder le comptoir propre.
 - Pour vider le bol de travail sans enlever la lame polyvalente, saisir le bol de travail par dessous en mettant un doigt à travers l'ouverture du centre pour maintenir la lame en place. Vider ensuite le bol et nettoyer la lame à l'aide d'une spatule.
 - Le robot culinaire n'est pas conçu pour exécuter les opérations suivantes :
 - moudre les grains de café, les grains de céréales ou les épices dures;
 - moudre les os ou autres parties non comestibles des aliments;
 - liquéfier les fruits ou les légumes crus;
 - trancher les oeufs durs ou les viandes non réfrigérées.
 - Si une pièce en plastique se décolore au contact des aliments préparés, la nettoyer simplement avec du jus de citron.



Trempelette chaude aux artichauts

- 115 g (4 oz) de fromage d'asiago ou parmesan, à la température ambiante
- 2 oignons verts, coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- ½ piment Jalapeño rouge ou vert, épépiné et coupé en quatre
- 1 petite gousse d'ail
- 1 boîte de 395 g (14 oz) de cœurs d'artichaut, bien égouttés, et coupés en deux
- 175 ml (¾ tasse) de mayonnaise
- 1 paquet de 85 g (3 oz) de fromage à la crème, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)

Placer le disque râper de 4 mm dans le bol de travail. Ajouter l'asiago. Faire tourner le robot pour râper le fromage. Retirer et réserver.

Remplacer le disque râper par la lame polyvalente dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, ajouter les oignons, le piment Jalapeño et l'ail par la goulotte. Faire tourner jusqu'à ce que les ingrédients soient hachés fin, environ 5 secondes. Ajouter les cœurs d'artichaut. Hacher par impulsions 1 ou 2 fois, environ 2 secondes chaque fois, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient grossièrement hachés. Ajouter la mayonnaise, le fromage à la crème et l'asiago. Faire tourner le robot jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, environ 5 secondes.

Retirer et placer dans une assiette à tarte ou un moule à quiche graissé de 23 cm (9 po). Faire cuire à 190 °C (375 °F) pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la trempelette soit chaude. Servir avec des craquelins, du pain français, de petits muffins au maïs ou des légumes croquants.

Donne : 24 portions de 30 ml (2 c. à soupe).

Par portion : Environ 90 calories, 2 g de protéines, 1 g de glucides, 8 g de matières grasses totales, 2,5 g de gras saturés, 10 mg de cholestérol, 130 mg de sodium.

Vinaigrette balsamique

- 15 ml (1 c. à soupe) de feuilles de basilic frais
- 15 ml (1 c. à soupe) de feuilles d'origan frais
- 1 gousse d'ail
- 45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre balsamique blanc*
- 45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc*
- 2 ml (½ c. à thé) de sel
- 1 ml (¼ c. à thé) de moutarde sèche
- 0,5 ml (½ c. à thé) de piment de Cayenne moulu
- 175 ml (¾ tasse) d'huile d'olive extra-vierge

Placer le mini-bol et la mini-lame dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, ajouter le basilic, l'origan et l'ail par la goulotte. Faire tourner le robot jusqu'à ce que tous les ingrédients soient hachés, 5 à 8 secondes. Racler les parois du bol. Pendant que le robot tourne, ajouter le vinaigre balsamique, le vinaigre de vin, le sel, la moutarde et le piment de Cayenne. Faire tourner le robot jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, environ 5 secondes. Pendant que le robot tourne, verser lentement l'huile par la goulotte. Faire tourner le robot jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et épaisse. Servir sur une salade verte.

Donne : 8 portions de 30 ml (2 c. à soupe).

*On peut les remplacer par 45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre balsamique rouge et 45 ml de vinaigre de vin rouge.

Par portion : Environ 190 calories, 0 g de protéines, 1 g de glucides, 21 g de matières grasses totales, 3 g de gras saturés, 0 mg de cholestérol, 150 mg de sodium.

Trempepette au jambon et à la moutarde de chipotle

- $\frac{1}{8}$ petit oignon
- 1 piment chipotle dans une sauce adobo (d'une boîte de 200 ou 310 g [7 ou 11 oz])
- 2 à 5 ml ($\frac{1}{2}$ à 1 c. à thé) de sauce adobo
- 80 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de mayonnaise
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigrette au miel et à la moutarde préparée
- $\frac{1}{2}$ branche de céleri, coupée en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 475 ml (2 tasses) de jambon cuit coupé en dés

Placer la lame polyvalente dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, ajouter l'oignon et le chipotle par la goulotte. Faire tourner le robot pour hacher jusqu'à ce que les ingrédients soient hachés, environ 5 secondes. Racler les parois du bol. Ajouter la sauce adobo, la mayonnaise, la vinaigrette et le céleri. Faire tourner le robot jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, 10 secondes, en raclant les parois du bol au besoin. Ajouter le jambon. Hacher par impulsions 6 ou 7 fois, environ 1 seconde chaque fois, en raclant les parois du bol au besoin. Étendre sur des craquelins ou sur du pain, au goût.

Donne : 4 portions de 120 ml ($\frac{1}{2}$ tasse).

Par portion : Environ 350 calories, 18 g de protéines, 2 g de glucides, 29 g de matières grasses totales, 7 g de gras saturés, 70 mg de cholestérol, 270 mg de sodium.

Pommes de terre au four garnies en cocotte

- 3 tranches de bacon
- 115 g (4 oz) de cheddar extra-piquant, refroidi
- 115 g (4 oz) de cheddar piquant fumé, refroidi
- 30 g (1 oz) de parmesan, à la température ambiante
- 2,4 litres (2½ pintes) d'eau
- 10 ml (2 c. à thé) de sel, divisé
- 905 g (2 lb) de pommes de terre Russet
- 60 ml (¼ tasse) de feuilles de persil frais légèrement tassées
- 6 oignons verts, coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 1 pot de 455 g (16 oz) de crème sure
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine tout-usage
- 2 ml (½ c. à thé) de poivre noir concassé
- 1 tranche (7,5 cm/3 po) de la baguette
- 15 ml (1 c. à soupe) de margarine ou de beurre, ramolli

Dans une poêle de 30,5 cm (12 po), faire cuire le bacon à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit croquant. Retirer le bacon en réservant 30 ml (2 c. à soupe) du jus de cuisson; égoutter le bacon sur des serviettes de papier, émietter et réserver.

Placer le disque râper de 4 mm dans le bol de travail. Ajouter le cheddar et le parmesan, une petite quantité à la fois, en les coupant pour qu'ils entrent dans la goulotte au besoin. Faire tourner le robot pour râper. Réserver.

Dans un faitout, mettre l'eau et 7 ml (1½ c. à thé) de sel; porter à ébullition à feu vif. Entre-temps, placer le disque râper de 4 mm dans le bol de travail. Ajouter les pommes de terre, une petite quantité à la fois, en les coupant pour qu'elles entrent dans la goulotte au besoin. Faire tourner le robot pour râper. Si désiré, rincer les pommes de terre et bien les égoutter. Lorsque l'eau bout, ajouter les pommes de terre et porter de nouveau à ébullition. Faire cuire 1 minute ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient légèrement croquantes. Bien égoutter.

Remplacer le disque râper par la lame polyvalente dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, ajouter le persil et les oignons par la goulotte. Faire tourner le robot jusqu'à ce que les ingrédients soient hachés, 2 ou 3 secondes. Retirer et réserver.

Dans un grand bol à mélanger, combiner la crème sure, la farine, le poivre, les 2 ml (½ c. à thé) de sel restants et le jus de cuisson du bacon réservé; bien mélanger. Ajouter les pommes de terre, le fromage râpé, le mélange d'oignon et le bacon réservé; remuer doucement pour bien mélanger. Étaler sur un plat allant au four de 2,4 L (2½ pintes) graissé.

Ouvrir la baguette en longueur. Beurrer l'intérieur; refermer. Couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Placer la lame polyvalente dans le bol de travail. Ajouter le pain beurré. Faire tourner le robot jusqu'à l'obtention d'une chapelure fine, de 10 à 12 secondes. Saupoudrer le mélange de chapelure sur les pommes de terre. Faire cuire à 180 °C (350 °F) 45 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit dorée et commence à grésiller.

Donne : 12 portions de 175 ml (environ ¾ tasse).

Par portion : Environ 290 calories, 9 g de protéines, 20 g de glucides, 19 g de matières grasses totales, 12 g de gras saturés, 45 mg de cholestérol, 520 mg de sodium.

Porc sichuannais

- 2 grosses gousses d'ail
1 morceau (5 cm [2 po]) de racine de gingembre pelé coupé en quartiers
30 ml (2 c. à soupe) de sauce soja
15 ml (1 c. à soupe) de xérès
5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame foncée
7 ml (1½ c. à thé) de piment de Cayenne en flocons broyé
340 g (¾ lb) de filet de porc, coupé en morceaux de 7,6 cm (3 po) et congelé pendant 40 à 55 minutes
1 poivron rouge ou jaune, coupé en deux en longueur et épépiné
1 grosse branche de céleri, coupée en morceaux de 6,25 cm (2½ po)
15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale, divisée
4 oignons verts, coupés en diagonale en tranches de 1,25 cm (½ po)
235 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
15 ml (1 c. à soupe) d'amidon de maïs
Riz cuit chaud ou nouilles chinoises chaudes, au goût
- Placer la lame polyvalente dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, ajouter l'ail et la racine de gingembre par la goulotte. Faire tourner le robot pour hacher, de 8 à 10 secondes. Racler les parois du bol. Ajouter la sauce soja, le xérès, l'huile de sésame et le piment de Cayenne en flocons. Faire tourner le robot pour mélanger, environ 5 secondes. Racler les parois du bol.
- Remplacer la lame polyvalente par le disque trancher de 2 mm. Ajouter le porc. Faire tourner le robot pour trancher. Retirer et placer dans un plat peu profond ou un grand sac de plastique pour aliments refermable; enrober le porc de la marinade. Réfrigérer 1 à 2 heures.
- Entre-temps, laver le robot. Placer le disque trancher de 2 mm dans le bol de travail. Ajouter les poivrons d'Amérique et le céleri. Faire tourner le robot pour trancher. Réserver.
- Dans une grande poêle, chauffer 10 ml (2 c. à thé) d'huile végétale à feu moyen-vif. Ajouter le mélange de porc. Faire cuire pendant 4 ou 5 minutes ou jusqu'à ce que le porc ne soit plus rose, en remuant de temps en temps. Continuer la cuisson en remuant jusqu'à évaporation complète du liquide. Retirer de la poêle.
- Ajouter les 5 ml (1 c. à thé) d'huile végétale restants dans la poêle. Ajouter le poivron, le céleri et les oignons. Faire cuire pendant 3 ou 4 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient légèrement croquants, en remuant de temps en temps.
- Dans un petit bol, mélanger le bouillon et l'amidon de maïs. Ajouter aux légumes et porter à ébullition. Ajouter le porc. Faire cuire 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange épaississe et grésille. Servir sur du riz cuit chaud ou des nouilles chinoises chaudes, au goût.
- Donne : 8 portions.
- Par portion : Environ 180 calories, 19 g de protéines, 6 g de glucides, 9 g de matières grasses totales, 2 g de gras saturés, 50 mg de cholestérol, 740 mg de sodium.

Pizza bien garnie

Croûte

- 235 ml (1 tasse) d'eau
30 ml (2 c. à soupe)
d'huile d'olive
1 paquet de levure
sèche active
710 ml (3 tasses) de
farine tout-usage
30 g (1 oz) de parmesan
frais râpé (voir
Conseils)
5 ml (1 c. à thé) de
sucre
4 ml (¾ c. à thé) de sel
2 ml (½ c. à thé) de
basilic séché
Huile d'olive
Semoule de maïs

Sauce

- 355 à 475 ml (1½ à 2
tasses) de sauce
à pizza, Alfredo,
barbecue ou autre
sauce préparée
favorite

Garniture

- 710 ml (3 tasses) de
saucisse ou de
bœuf haché cuit,
de pepperoni
tranché, de bacon,
de jambon, de
crevettes, de
poulet cuit, de
poivrons rôtis, de
champignons frais,
d'olives, d'oignons,
d'ail rôti, de feuilles
de basilic frais, de
tomates tranchées,
de cœurs d'artichaut,
de câpres ou
d'autres garnitures
favorites
455 g (1 lb) de
mozzarella, de
provolone, de
cheddar, de
parmesan ou d'autre
fromage favori râpé

Dans une petite casserole, mettre l'eau et 30 ml (2 c. à soupe) d'huile. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que ce soit chaud, 40 à 46 °C (105 à 115 °F). Incorporer la levure en remuant pour la dissoudre. Réserver.

Placer la lame pétrisseuse dans le bol de travail. Ajouter la farine, le parmesan, le sucre, le sel et le basilic. Faire tourner le robot environ 5 secondes; racler les parois du bol. Faire tourner pour mélanger, environ 5 secondes, en raclant les parois du bol au besoin. Pendant que le robot tourne, ajouter lentement le mélange de levure. Faire tourner le robot pendant 1½ minute à 2 minutes; la pâte formera une boule.

Retirer et placer la pâte dans un bol graissé en la retournant pour graisser tous les côtés. Couvrir; laisser monter dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume, soit pendant environ 45 à 60 minutes.

Graisser avec de l'huile d'olive une plaque à pizza de 35,5 cm (14 po) (3,75 cm [1½ po] de profondeur); saupoudrer de semoule de maïs. Abaisser la pâte; former un grand cercle en tapotant. Placer sur la plaque en appuyant dans le fond et sur les côtés. Garnir de sauce, de viande, de légumes et de fromage, au goût.

Faire cuire à 200 °C (400 °F) pendant 5 minutes. Réduire la température à 180 °C (350 °F) et faire cuire 28 à 33 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que le fromage grésille. Laisser reposer 15 minutes avant de couper.

Donne : 8 portions.

Par portion : Environ 510 calories, 26 g de protéines, 41 g de glucides, 26 g de matières grasses totales, 12 g de gras saturés, 55 mg de cholestérol, 970 mg de sodium.

VARIANTES

Pizza à croûte mince

Préparer la pâte tel qu'indiqué ci-dessus et laisser monter. Graisser deux plaques à pizza de 30,5 cm (12 po) avec de l'huile d'olive; saupoudrer de semoule de maïs. Abaisser la pâte; diviser en 2 boules. Former deux cercles de 30,5 cm (12 po) et placer sur les plaques en appuyant dans le fond et sur les côtés. Faire cuire à 220 °C (425 °F) pendant 8 minutes.

Garnir chaque croûte de 235 ml (environ 1 tasse) de sauce, 355 ml (1½ tasse) de viande et ou de légumes et de 225 g (8 oz) de fromage, au goût. Faire cuire à 220 °C (425 °F) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que le fromage grésille. Si la cuisson se fait sur deux grilles, inverser les plaques à mi-cuisson.

Donne : 8 portions.

Par portion : Environ 510 calories, 27 g de protéines, 42 g de glucides, 26 g de matières grasses totales, 12 g de gras saturés, 55 mg de cholestérol, 1020 mg de sodium.

Pain blanc de ménage

- 175 ml (¾ tasse) d'eau
- 60 ml (¼ tasse) de lait
- 30 ml (2 c. à soupe) de margarine ou de beurre
- 1 paquet de levure sèche active
- 710 ml (3 tasses) de farine tout-usage
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de margarine ou de beurre fondu, au goût

Combiner l'eau, le lait et 30 ml (2 c. à soupe) de beurre dans une petite casserole. Faire chauffer à feu doux jusqu'à une température allant de 40 à 46 °C (105 à 115 °F). Incorporer la levure en remuant pour la dissoudre. Réserver.

Placer la lame pétrisseuse dans le bol de travail. Ajouter la farine, le sucre et le sel. Faire tourner le robot pour mélanger, soit pendant environ 5 secondes, en raclant les parois du bol au besoin. Pendant que le robot tourne, ajouter lentement le mélange de levure par la goulotte. Faire tourner le robot pendant 1 minute à 1 minute 15 secondes; la pâte formera une boule légèrement collante.

Retirer et placer la pâte dans un bol graissé en la retournant pour graisser tous les côtés. Couvrir; laisser monter dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume, soit pendant environ 45 à 60 minutes.

Abaisser la pâte. Former une miche et placer dans un moule à pain de 21,6 x 11,4 x 6,3 cm (8½ x 4½ x 2½ po) graissé. Couvrir; laisser monter dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume, soit pendant environ 30 à 45 minutes. Badigeonner avec 5 ml (1 c. à thé) de beurre fondu, au goût.

Faire cuire à 190 °C (375 °F) pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la miche soit bien dorée et qu'un son caverneux se fasse entendre lorsqu'on tape dessus. Démouler immédiatement la miche. Laisser refroidir sur une grille.

Donne : 1 miche (12 portions).

Par portion : Environ 130 calories, 4 g de protéines, 24 g de glucides, 2,5 g de matières grasses totales, 1,5 g de gras saturés, 5 mg de cholestérol, 200 mg de sodium.

Variantes du pain blanc de ménage

Pain à la cannelle

Après la première levée, abaisser la pâte pour former un rectangle de 38 x 23 cm (15 x 9 po). Badigeonner de 15 ml (1 c. à soupe) de margarine ou de beurre ramolli. Saupoudrer de 45 ml (3 c. à soupe) de sucre et de 5 ml (1 c. à thé) de cannelle. Rouler fermement dans le sens de la largeur pour former un pain. Pincer pour sceller les extrémités et le dessous. Placer dans un moule à pain de 21,6 x 11,4 x 6,3 cm (8½ x 4½ x 2½ po) graissé, le joint vers le bas. Suivre les directives de préparation du pain blanc.

Donne : 1 miche (12 portions).

Par portion : Environ 150 calories, 4 g de protéines, 27 g de glucides, 3,5 g de matières grasses totales, 2 g de gras saturés, 10 mg de cholestérol, 200 mg de sodium.

Pain au parmesan et au poivre

Après la première levée, abaisser la pâte pour former un rectangle de 38 x 23 cm (15 x 9 po). Badigeonner de 15 ml (1 c. à soupe) de margarine ou de beurre ramolli. Saupoudrer de 45 ml (3 c. à soupe) de parmesan fraîchement râpé et de 1 ml (¼ c. à thé) de poivre noir moulu grossièrement. Rouler fermement dans le sens de la largeur pour former un pain. Pincer pour sceller les extrémités et le dessous. Placer dans un moule à pain de 21,6 x 11,4 x 6,3 cm (8½ x 4½ x 2½ po) graissé, le joint vers le bas. Suivre les directives de préparation du pain blanc.

Donne : 1 miche (12 portions).

Par portion : Environ 150 calories, 4 g de protéines, 24 g de glucides, 3,5 g de matières grasses totales, 2 g de gras saturés, 10 mg de cholestérol, 220 mg de sodium.

Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage à la crème

Gâteau

- 455 g (1 lb) de carottes (6 à 7 moyennes)
- 475 ml (2 tasses) de sucre
- 160 ml (⅔ tasse) d'huile végétale
- 3 œufs
- 10 ml (2 c. à thé) de vanille
- 535 ml (2¼ tasses) de farine tout-usage
- 10 ml (2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 10 ml (2 c. à thé) de cannelle
- 2 ml (½ c. à thé) de sel
- 1 ml (¼ c. à thé) de muscade
- 120 ml (½ tasse) de moitiés ou morceaux de pacanes
- 60 ml (¼ tasse) de raisins secs
- 60 ml (¼ tasse) de noix de coco en flocons

Glaçage

- 1 litre (4½ tasses) de sucre à glacer
- 170 g (6 oz) de fromage à la crème, ramolli et coupé en 8 morceaux
- 60 ml (¼ tasse) de margarine ou de beurre, ramolli
- 4 ml (¾ c. à thé) de vanille
- 5 à 10 ml (1 à 2 c. à thé) de lait

Placer le disque râper de 4 mm dans le bol de travail. Ajouter les carottes, en les coupant pour qu'elles entrent dans la goulotte au besoin. Faire tourner le robot pour râper. (Devrait donner environ 710 ml [3 tasses]).

Remplacer le disque râper par la lame polyvalente dans le bol de travail. Ajouter le sucre, l'huile, les œufs, la vanille et les carottes. Faire tourner le robot pour bien mélanger, de 8 à 10 secondes. Racler les parois du bol. Faire tourner le robot encore 25 à 30 secondes pour dissoudre le sucre. Étaler la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle, le sel et la muscade uniformément sur le mélange de carottes dans le bol. Faire tourner le robot par impulsions 2 fois, 2 à 3 secondes chaque fois ou pour bien mélanger mais sans plus. Saupoudrer uniformément les noix, les raisins et la noix de coco sur le mélange. Faire tourner le robot pour bien mélanger mais sans plus, soit pendant 2 ou 3 secondes.

Verser la pâte uniformément dans 2 moules à gâteau ronds de 23 cm (9 po) graissés et farinés. Faire cuire à 180 °C (350 °F) pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur une grille pendant 10 minutes. Démouler; laisser refroidir complètement. Garnir de glaçage au fromage à la crème.

Placer la lame polyvalente dans le bol de travail. Ajouter le sucre à glacer, le fromage à la crème, le beurre, la vanille et 5 ml (1 c. à thé) de lait. Faire tourner le robot pour bien mélanger, environ 15 à 20 secondes. Pendant que le robot tourne, ajouter au besoin les 5 ml (1 c. à thé) de lait restants par la goulotte jusqu'à ce que le glaçage ait la consistance d'une tartinade.

Donne : 12 portions.

Conseil : Pour un gâteau rectangulaire, verser la pâte dans un moule à gâteau de 23 x 33 x 5 cm (9 x 13 x 2 po) graissé et fariné. Faire cuire à 180 °C (350 °F) pendant 40 à 50 minutes.

Par portion : Environ 660 calories, 6 g de protéines, 103 g de glucides, 27 g de matières grasses totales, 9 g de gras saturés, 80 mg de cholestérol, 400 mg de sodium.

Garantie du robot culinaire KitchenAid®

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
<p>50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, le Canada et Puerto Rico : Garantie limitée d'un an à compter de la date d'achat.</p>	<p>dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et au Canada, le remplacement de votre robot culinaire sans aucune difficulté. Consultez la page suivante pour savoir comment faire pour le remplacer. OU À Puerto Rico : Les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matière ou de fabrication. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid. Pour obtenir une réparation, suivez les directives de la page 53.</p>	<p>A. Les réparations nécessaires à cause d'une utilisation du robot culinaire dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal.</p> <p>B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation, un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid.</p> <p>C. Le coût des pièces de rechange et de la main-d'oeuvre pour la réparation du robot culinaire s'il n'est pas utilisé dans le pays où il a été acheté.</p>

FRANÇAIS

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

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

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia

Nous sommes tellement sûrs que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si votre robot culinaire tombe en panne au cours de la première année, KitchenAid livrera gratuitement un appareil identique ou comparable à votre domicile et assumera la responsabilité de récupérer le robot culinaire original. L'appareil de rechange sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le robot culinaire KitchenAid® tombe en panne durant la première année, il vous suffit d'appeler le numéro sans frais

1-800-541-6390 du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'Est) ou le samedi de 10 h à 17 h. Donnez votre adresse d'expédition complète à notre conseiller. (Pas de boîte postale, s'il vous plaît !)

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

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada

Nous sommes tellement sûrs que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si votre robot culinaire tombe en panne au cours de la première année, KitchenAid le remplacera par un appareil identique ou comparable. L'appareil de rechange sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si votre robot culinaire KitchenAid® tombe en panne au cours de la première année, emportez-le ou envoyez-le port dû à un Centre de réparation KitchenAid autorisé. Écrivez vos nom et adresse d'expédition

complète sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.) Le robot culinaire de rechange sera expédié port prépayé et assuré. Si ce service ne vous satisfait pas, appelez le numéro sans frais du Centre de relations avec la clientèle : 1-800-807-6777. Ou écrivez à :

Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, (Ont.) L5N 3A7

Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico

Votre robot culinaire KitchenAid® est couvert par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid prendra en charge le coût des pièces de rechange et de main-d'oeuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé de KitchenAid.

Emportez le robot culinaire ou envoyez-le port payé et assuré à un Centre de réparation autorisé de KitchenAid. Le robot culinaire réparé vous sera retourné port prépayé et assuré. Si ce service ne vous satisfait pas, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390 pour obtenir l'adresse d'un Centre de réparation près de chez vous.

Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires

Avant d'appeler pour faire réparer l'appareil, consultez la section Dépannage de la page 39.

Pour obtenir de l'information sur les réparations dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Puerto Rico, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Ou contactez un centre de réparation autorisé près de chez vous.

Pour obtenir de l'information sur les réparations au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires

Demandez à votre distributeur local KitchenAid ou au détaillant chez qui vous avez acheté le robot culinaire où s'adresser pour le faire réparer.

Pour obtenir des renseignements sur les Services de réparation au Mexique,

appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Comment commander des accessoires et des pièces de rechange

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le robot culinaire dans les 50 États des États-Unis, dans le district fédéral de Columbia et à Puerto-Rico, appelez sans frais le 1-800-541-6390 du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l'Est), le samedi de 10 h à 17 h.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le robot culinaire au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le robot culinaire au Mexique,

appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Tabla de contenidos

INTRODUCCIÓN

Comprobante de compra y registro del producto.....	Reverso de la carátula
Seguridad con el procesador de alimentos.....	57
Medidas de seguridad importantes.....	58
Requerimientos eléctricos.....	59

CARACTERÍSTICAS Y OPERACIÓN

Características del procesador de alimentos	60
Preparación del procesador de alimentos para su uso	
Antes del primer uso	61
Ensamblaje del tazón de tareas	61
Ensamblaje de la cuchilla multipropósito y cuchilla para masa	63
Ensamblaje del disco para rebanar y rallar.....	63
Ensamblaje del minitazón.....	63
Uso del procesador de alimentos	
Antes de usar.....	64
Nivel máximo de líquido	64
Encendido y apagado del procesador de alimentos	65
Uso del control de pulso.....	65
Desensamblado del procesador de alimentos.....	65

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza del procesador de alimentos	66
Resolución de problemas	67

Continúa en la página siguiente

Tabla de contenidos

CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS

Uso de la cuchilla multipropósito	68
Uso del disco para rebanar o rallar.....	69
Uso de la cuchilla para masa	70
Ideas útiles.....	70

RECETAS

Salsa caliente de alcachofas	72
Vinagreta balsámica blanca	72
Crema para untar de jamón con chipotle y mostaza	73
Cacerola de papas asadas	74
Puerco estilo Szechwan.....	75
Pizza al plato hondo.....	76
Pan blanco campesino	77
Variantes del pan blanco campesino	78
Pastel de zanahoria con betún de queso crema	79

GARANTÍA E INFORMACIÓN DE SERVICIO

Garantía del procesador de alimentos KitchenAid®.....	80
Garantía de reemplazo sin molestias – en los 50 Estados Unidos y el Distrito de Columbia.....	81
Garantía de reemplazo sin molestias – Canadá	81
Cómo ordenar el servicio de garantía en Puerto Rico	81
Cómo ordenar el servicio luego de la expiración de la garantía – en todas las localidades	82
Cómo ordenar el servicio fuera de estas localidades.....	82
Cómo ordenar accesorios y piezas de repuesto	82

Seguridad con el procesador de alimentos

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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir siempre medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, no ponga el procesador de alimentos en agua u otros líquidos.
3. Una atenta supervisión es necesaria cuando cualquier aparato es usado por o cerca de niños.
4. Desconecte del tomacorriente cuando no lo esté usando, antes de poner o quitar las piezas, o antes de limpiar.
5. Evite el contacto con piezas en movimiento.
6. No use ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o luego de que el aparato falle, o haya sido botado o dañado en cualquier manera. Regrese el aparato a la facilidad de servicio autorizada más cercana para un examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No use en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de la orilla de la mesa o del mostrador.
10. Mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o discos en movimiento mientras procesa alimentos, para reducir el riesgo de lesiones severas a personas o daños al procesador de alimentos. Un raspador podría ser utilizado pero debe utilizarse sólo cuando el procesador de alimentos no esté encendido.
11. Las cuchillas son filosas. Manéjelas con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla para cortar o los discos en la base sin antes colocar el tazón adecuadamente en su lugar.
13. Asegúrese que la tapadera esté firmemente trabada en su lugar antes de usar el aparato.
14. Nunca agregue alimentos con la mano. Use siempre el empujador de alimentos.
15. No intente vencer el mecanismo de interbloqueo de la tapa.
16. Este producto está diseñado para uso en el hogar únicamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requerimientos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

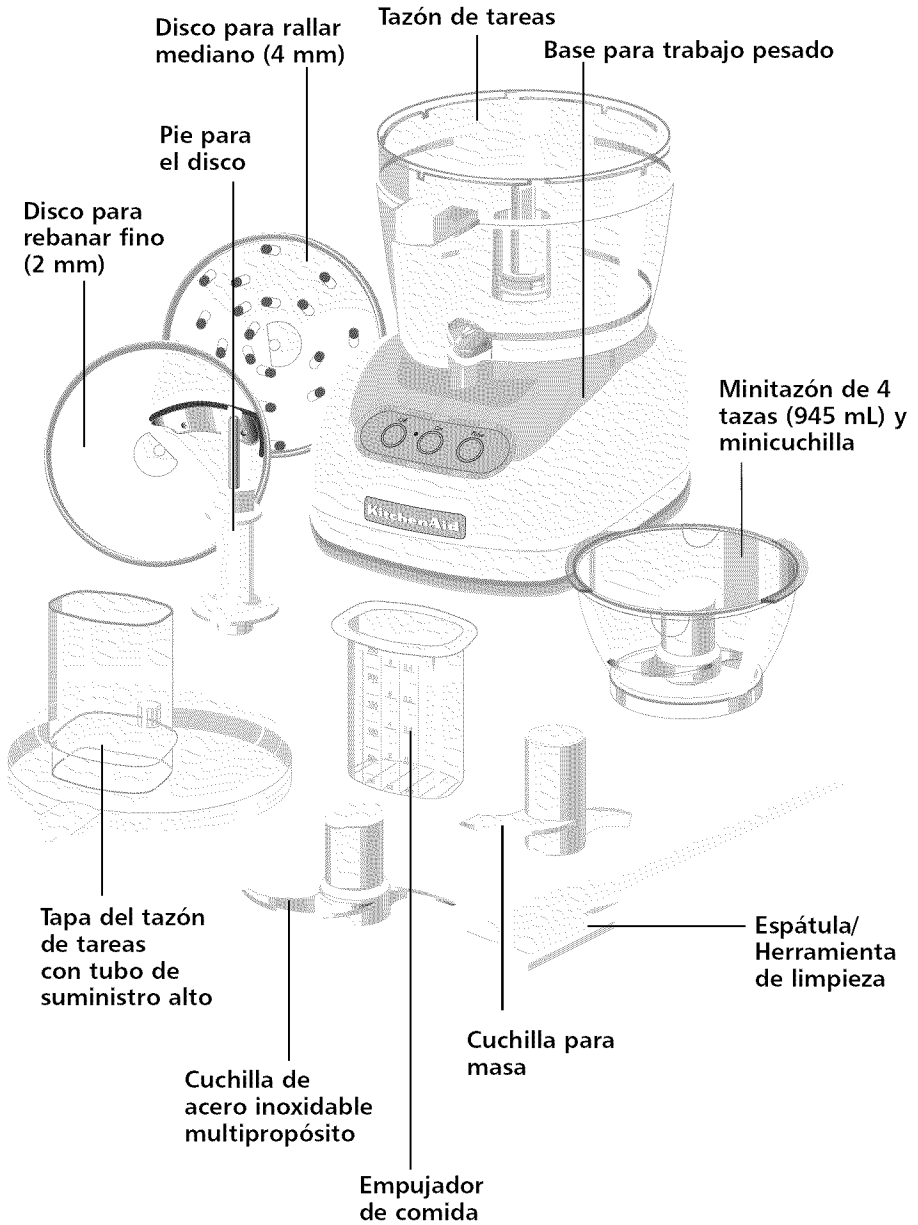
No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir esta precaución puede ocasionar la muerte, o incendio.

Voltios: 120 V.A.C. únicamente.
Hertz: 60 Hz

NOTA: Este procesador de alimentos tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe encajará de una sola forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, déle vuelta. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. De ninguna forma modifique el enchufe. No use un cable de extensión. Si el cable de energía es demasiado corto, haga que un electricista calificado o un técnico instale un tomacorriente cerca del aparato.

Características del procesador de alimentos



Características del procesador de alimentos

Tazón de tareas con tubo de suministro alto

El tubo de suministro acomoda pedazos de alimentos largos con un mínimo de cortes. Contrario a los tubos extraanchos, no hay sistema de interbloqueo para empujar la comida, de modo que toda la longitud del tubo puede ser llenada con alimentos.

Empujador de alimentos

El empujador mueve los alimentos a través del tubo alto fácilmente y sin problemas. El empujador también puede ser usado como una conveniente taza de medir de 8 oz. (235 mL)

Tazón de tareas de 9 tazas (2 L)

El sólido tazón de policarbonato provee la capacidad para tareas grandes.

Minitazón y minicuchilla

El tazón de 4 tazas (945 mL) y la cuchilla de acero inoxidable son perfectos para pequeñas tareas de picado y mezcla.

Disco para rebanar fino (2 mm)

El disco produce rebanadas de aproximadamente $\frac{1}{16}$ de pulgada (2 mm) en la mayoría de alimentos, desde delicadas fresas hasta carnes parcialmente congeladas.

Disco para rallar mediano (4mm)

El disco produce ralladuras de aproximadamente $\frac{1}{8}$ de pulgada (4mm) de la mayoría de frutas, vegetales y quesos sólidos.

Pie para el disco

El pie encaja sobre el eje de potencia en la base y en la parte inferior de un disco para picar o rallar.

Cuchilla multipropósito de acero inoxidable

Esta versátil cuchilla pica, licua, mezcla y hace emulsiones en cuestión de segundos.

Cuchilla para masa

La cuchilla para masa está especialmente diseñada para mezclar y trabajar masa con levadura.

Base para trabajo pesado

La base contiene los botones de apagado, encendido y pulso, así como el eje de potencia que hace girar las cuchillas y los discos.

Espátula/Herramienta de limpieza

Su forma especial facilita la remoción de alimentos de los tazones, los discos y las cuchillas.

Preparación del procesador de alimentos para su uso

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

Antes del primer uso

Antes de usar su procesador de alimentos por primera vez, lave el tazón de tareas, la tapa del tazón de tareas, el minitazón, el empujador del tubo de suministro, los

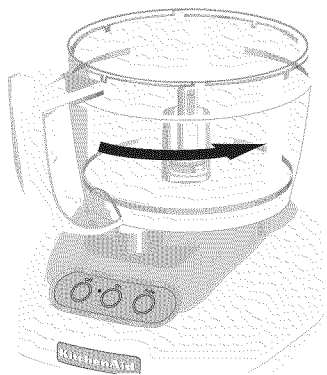
discos y las cuchillas, ya sea a mano o en el lavaplatos (vea "Limpieza del procesador de alimentos" en la página 66)

Ensamblaje del tazón de tareas

1. Coloque la base del procesador de alimentos en una superficie de cocina nivelada y seca, con los controles hacia enfrente. No conecte la unidad hasta que esté completamente ensamblada.
2. Con la manija justo a la izquierda del centro, coloque el tazón de tareas sobre la base, ajustando la abertura central sobre el eje de potencia.

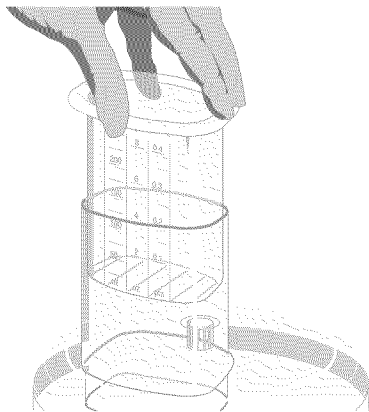
Preparación del procesador de alimentos para su uso

3. Agarre la manija del tazón de tareas y gire el tazón hacia la derecha hasta que traben en posición.



NOTA: No fije la tapa al tazón de tareas antes de que el tazón esté trabado en la base. Podría resultar en daños al tazón de tareas.

6. Ajuste el empujador de alimentos en el tubo de suministro.



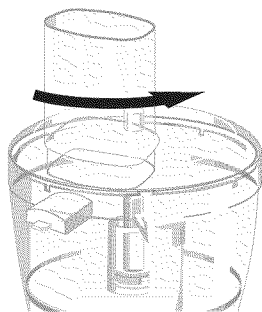
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

4. Inserte el accesorio deseado dentro del tazón de tareas. Vea las instrucciones de ensamblaje de la cuchilla o del disco.
5. Coloque la tapa del tazón de tareas sobre el tazón con el tubo de suministro justo a la izquierda de la manija del tazón. Tome el tubo de suministro y gire la tapa hacia la derecha hasta que quede trabada en posición.



⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir esta precaución puede ocasionar la muerte, o incendio.

7. Conecte el cable de energía a un tomacorriente.

NOTA: Su procesador de alimentos no funcionará al menos que el tazón de tareas y la tapa de éste, estén correctamente trabados en la base.

No quite el tazón de tareas de la base sin antes quitar la tapa del tazón. Podría resultar en daños al tazón de tareas.

Preparación del procesador de alimentos para su uso

Ensamblaje de la cuchilla multipropósito y de la cuchilla para masa

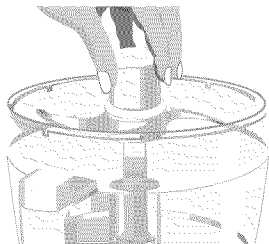
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

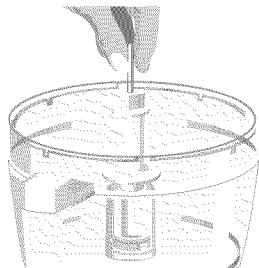
No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

1. Coloque la cuchilla en el eje de potencia.
2. Gire la cuchilla para que caiga en su lugar en el eje.



Ensamblaje del disco para rebanar y rallar

1. Coloque el pie para el disco en el eje de potencia.



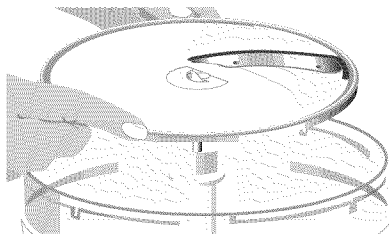
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

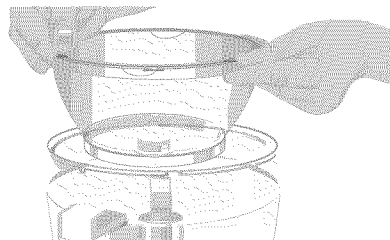
No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

2. Ajuste el disco, con el lado levantado de la cuchilla hacia arriba, sobre el pasador en el pie para el disco. El disco tiene un pedazo levantado encima y surcos por debajo para ayudar a alinearlo apropiadamente. Gire el disco hasta que caiga completamente en el pie.



Ensamblaje del minitazón

1. Ponga el minitazón dentro del tazón de tareas sobre el eje de potencia. Gire el minitazón hasta que caiga en su lugar. Cuando se haya asentado adecuadamente en el tazón de tareas, el minitazón no puede girarse.



Preparación del procesador de alimentos para su uso

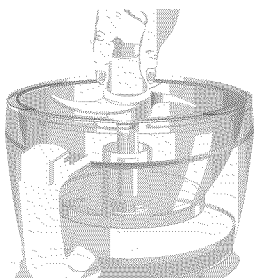
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

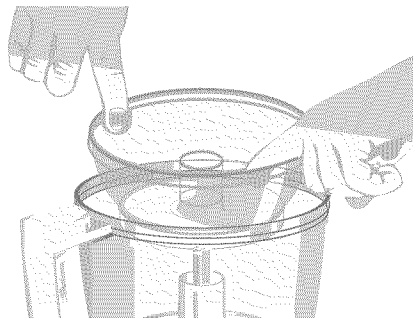
Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

2. Ajuste la minicuchilla en el eje de potencia. Puede ser necesario girar la cuchilla hasta que caiga en su lugar.



3. Para quitar el minitazón tras el procesamiento, levántelo usando las dos agarraderas para dedos ubicadas a lo largo de la orilla del tazón.



Uso del procesador de alimentos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

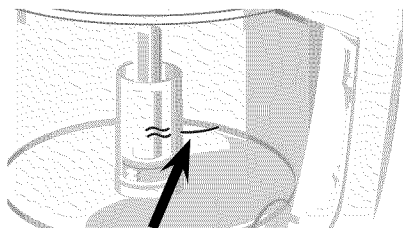
No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputaciones o cortaduras.

Antes de usar

Antes de usar el procesador de alimentos, asegúrese que el tazón de tareas, las cuchillas y la tapa del tazón estén ensamblados en la base del procesador de alimentos (vea "Preparación del procesador de alimentos para su uso" a partir de la página 61).

Nivel máximo de líquido

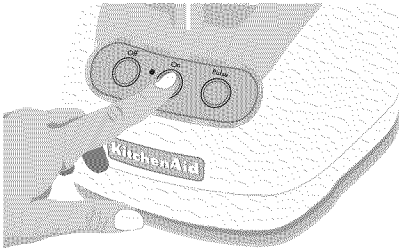
Esta línea en el tazón de tareas indica el nivel máximo de líquido que puede ser procesado por el procesador de alimentos.



Uso del procesador de alimentos

Encendido y apagado del procesador de alimentos

1. Para encender el procesador de alimentos, presione el botón de encendido (On). La unidad funcionará continuamente y la luz del indicador brillará.



2. Para detener el procesador de alimentos, presione el botón de apagado (Off). La luz del indicador se apagará y el freno automático detendrá la acción de la cuchilla o del disco en segundos.

3. Espere a que la cuchilla o el disco se detengan completamente antes de quitar la tapa del tazón de tareas. Asegúrese de apagar el procesador de alimentos antes de quitar la tapa del tazón de tareas o antes de desconectar la unidad.

NOTA: Si la unidad no funciona, asegúrese que el tazón de tareas y la tapa estén trabados apropiadamente en la base (Vea "Preparación del procesador de alimentos para su uso" a partir de la página 61).

Uso del control de pulso

El control de pulso permite un control preciso de la duración y frecuencia del procesamiento. Es grandioso para trabajos que requieren un toque ligero. Sólo presione y mantenga presionado el botón de pulso para empezar a procesar, y suéltelo para detenerlo. La luz del indicador brillará cada vez que el botón de pulso esté presionado.

Desensamblado del procesador de alimentos

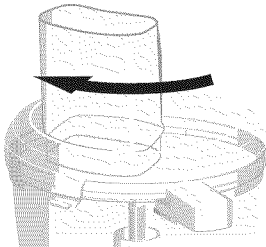
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

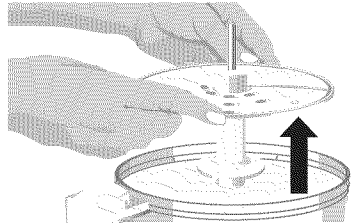
Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

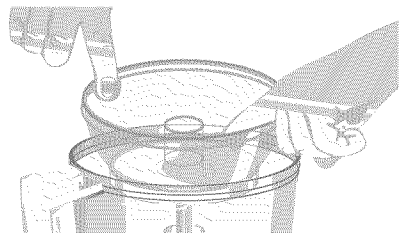
1. Presione el botón de apagado (Off)
2. Desconecte el procesador de alimentos antes de desensamblarlo.
3. Gire la tapa del tazón de tareas hacia la izquierda y quítela.



4. Si estaba usando un disco, quítelo antes de retirar el tazón. Coloque dos dedos bajo cada lado del disco y levántelo hacia arriba. Quite el pie del disco.

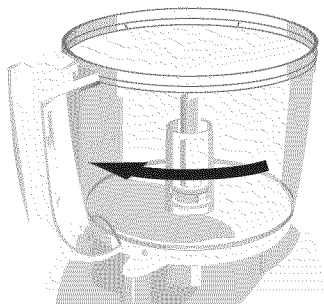


5. Si está usando el minitazón, agárrelo y quítelo usando las agarraderas para dedos ubicadas a lo largo del borde del tazón.



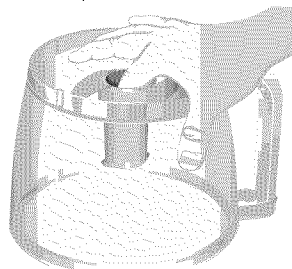
Desensamblado del procesador de alimentos

6. Gire el tazón de tareas a la derecha para desatrarlo de la base. Levante para quitarlo.



7. La cuchilla multipropósito puede retirarse del tazón de tareas antes de que sus contenidos hayan sido

vaciados. La cuchilla también puede mantenerse en su lugar mientras remueve la comida: agarre el tazón de tareas de la parte inferior y coloque un dedo a través de la abertura central para asir el eje de la cuchilla. Luego remueva la comida del tazón y la cuchilla con una espátula.



Limpieza del procesador de alimentos

⚠ ADVERTENCIA

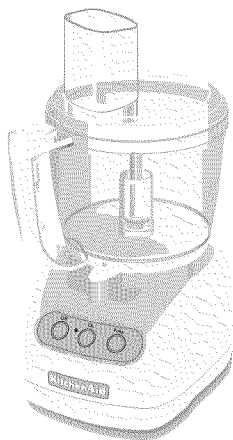
Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

1. Presione el botón de apagado (Off).
2. Desconecte el procesador de alimentos antes de limpiarlo.
3. Limpie la base y el cable con un trapo espumoso y tibio, y limpie la espuma con un trapo húmedo. Seque con un trapo suave. No use limpiadores abrasivos o almohadillas para fregar.
4. Todas las otras piezas del procesador de alimentos son aptas para lavaplatos. Asegúrese de ponerlas en un espacio alejado de los elementos calefactores dentro del lavaplatos. Si lava las piezas del procesador de alimentos a mano, evite el uso de limpiadores abrasivos o almohadillas para fregar. Podrían rallar u opacar el tazón de tareas y la tapa. Seque a fondo todas las piezas luego de lavarlas.

5. Para prevenir daños al sistema de interbloqueo, guarde siempre el tazón de tareas y la tapa del tazón sin trabarlos en posición cuando no los esté usando.



6. Enrolle el cable de energía alrededor del tazón de tareas. Asegure el enchufe sujetándolo al cordón.

Resolución de problemas

- **Si su procesador de alimentos no funcionara, revise lo siguiente:**

- Asegúrese que el tazón de tareas y la tapa del tazón estén apropiadamente trabados en la base.
- Vea si el procesador de alimentos está conectado a un tomacorriente apropiado. Si lo está, desconecte el procesador de alimentos.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir esta precaución puede ocasionar la muerte, o incendio.

- Conecte el procesador de alimentos.
 - Si el procesador de alimentos todavía no funciona, revise el fusible o el cortacircuito en el circuito eléctrico al que el procesador de alimentos está conectado y asegúrese que el circuito esté cerrado.
- **Si su procesador de alimentos no rebanara o rallara cuando use el disco:**
 - Asegúrese que el lado con la cuchilla levantada del disco esté puesto hacia arriba en el pie del disco. El disco tiene un pedazo levantado encima y surcos por debajo para ayudar a alinearlos apropiadamente.

- **Si su tapa del tazón de tareas no se cierra cuando usa el disco:**

- Asegúrese que el disco esté instalado correctamente, con el pedazo levantado encima, y que esté posicionado adecuadamente en el pie del disco.

- **Si el procesador se apaga mientras está funcionando:**

- El procesador podría estar sobrecalentado. Si el motor excede cierta temperatura, se apagará automáticamente para prevenir que se dañe. Esto debiera ocurrir muy raras veces. Si ocurre, presione el botón de apagado (Off) y espere 15 minutos para que el procesador de alimentos se enfríe antes de reiniciar. Si el procesador de alimentos todavía se rehúsa a funcionar, espere 15 minutos adicionales para que se enfríe.

Si el problema no puede ser resuelto con los pasos provistos en esta sección, entonces contacte a KitchenAid o a un centro de servicio autorizado.

EE.UU./Puerto Rico: 1-800-541-6390,

Canadá: 1-800-807-6777,

México: 01-800-024-17-17

(JV Distribuciones)

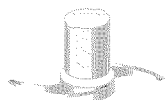
o

01-800-902-31-00

(Industrias Birtman)

Vea la sección de garantía y servicio de KitchenAid en la página 80 para detalles adicionales. No devuelva el procesador de alimentos al vendedor minorista – ellos no proveen el servicio.

Consejos para procesar alimentos



USO DE LA CUCHILLA MULTIPROPÓSITO

Para picar frutas o vegetales frescos:

Pele, quite el centro y las semillas. Corte los alimentos en pedazos de 1 a 1½ pulgadas (2.5 a 3.75 cm). Procese los alimentos hasta el tamaño deseado usando breves pulsos de 1 a 2 segundos cada vez. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para hacer puré las frutas y vegetales cocidos (excepto papas):

Agregue ¼ de taza (60 mL) de líquido de la receta por taza (235 mL) de alimentos. Procese los alimentos usando breves pulsos hasta que estén finamente picados. Luego procese continuamente hasta alcanzar la textura deseada. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para preparar puré de papas:

Ralle las papas cocidas aún calientes usando el disco para rallar. Reemplace el disco por la cuchilla multipropósito. Agregue mantequilla suavizada, leche y especias. Pulse 3 ó 4 veces, entre 2 a 3 segundos cada vez, hasta que quede uniforme y la leche sea absorbida. No procese demasiado.

Para picar frutas secas (o pegajosas):

Los alimentos deberían estar fríos. Agregue ¼ de taza (60 mL) de harina de la receta por cada ½ taza (120 mL) de fruta seca. Procese la fruta usando breves pulsos hasta alcanzar la textura deseada.

Para picar finamente cáscaras de cítricos:

Con un cuchillo filoso, pele la porción que tiene color (sin la membrana blanca) del cítrico. Corte la cáscara en pequeñas tiras. Procese hasta que estén finamente picadas.

Para picar ajo, hierbas frescas o pequeñas cantidades de vegetales:

Con el procesador funcionando, agregue los alimentos a través del tubo de suministro. Procese hasta que esté picado. Para mejores resultados, asegúrese que el tazón de tareas y las hierbas estén muy secos antes de picar.

Para picar nueces o hacer mantequillas de nueces:

Procese 3 tazas (710 mL) de nueces hasta lograr la textura deseada, usando breves pulsos, de 1 a 2 segundos cada vez. Para una textura más gruesa, procese pequeñas cantidades, pulsando 1 ó 2 veces, de 1 a 2 segundos cada vez. Pulse más seguido para una textura más fina. Para mantequillas de nueces, procese continuamente hasta que quede uniforme. Guarde en el refrigerador.

Para picar carne, aves o mariscos crudos o cocidos:

La comida debe estar bien fría. Corte en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Procese hasta 1 libra (455 g) a la vez hasta obtener el tamaño deseado, usando breves pulsos, de 1 a 2 segundos cada vez. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para hacer migajas de pan, galletas o galletas saladas:

Quiebre los alimentos en pedazos de 1½ a 2 pulgadas (3.75 a 5 cm). Procese hasta que quede fino. Para pedazos más largos, pulse de 2 a 3 veces, de 1 a 2 segundos cada vez. Luego procese hasta que quede fino.

Para derretir chocolate para una receta:

Combine el chocolate y el azúcar de la receta en el tazón de tareas. Procese hasta que quede finamente picado. Caliente el líquido de la receta. Con el procesador funcionando, vierta el líquido a través del tubo de suministro. Procese hasta que quede uniforme.

Consejos para procesar alimentos

Para rallar quesos duros, tales como parmesano y romano:

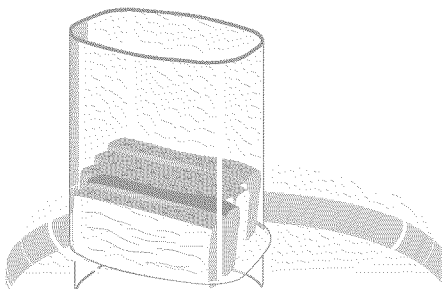
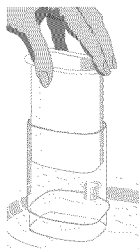
Nunca intente procesar un queso que no pueda ser penetrado con la punta de un cuchillo filoso. Usted puede usar la cuchilla multipropósito para rallar quesos duros. Corte el queso en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Coloque en el tazón de tareas. Procese usando breves pulsos hasta que esté gruesamente picado. Procese continuamente hasta que quede finamente rallado. Los pedazos de queso también pueden ser agregados a través del tubo de suministro mientras el procesador está funcionando.



USO DEL DISCO PARA REBANAR O RALLAR

Para cortar tiras a la juliana, o muy delgadas, de vegetales y frutas:

Corte los alimentos para que quepan en el tubo de suministro horizontalmente. Coloque los alimentos en el tubo horizontalmente ejerciendo presión pareja para hacer rebanadas tipo tabillas. Vuelva a apilar las rebanadas en posición vertical u horizontal en el tubo de suministro. Procese ejerciendo presión pareja.



Para rebanar o rallar frutas o vegetales que son largos y de un diámetro relativamente pequeño, tales como apios, zanahorias y bananos:

Corte los alimentos para que quepan en el tubo de suministro vertical u horizontalmente, y llene el tubo firmemente para que los alimentos queden en la posición apropiada. Procese ejerciendo presión pareja.

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

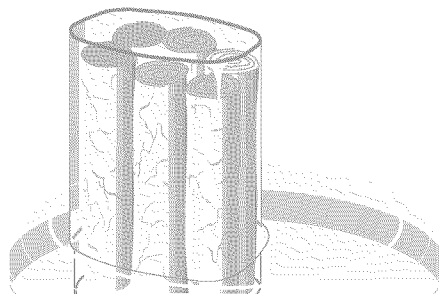
Pele, quite el centro y las semillas. Corte en mitades o cuartos para que quepan en el tubo de suministro. Coloque en el tubo de suministro. Procese ejerciendo presión pareja.

Para rebanar o rallar frutas y verduras pequeñas, tales como frutillas, hongos y rabanitos:

Coloque los alimentos en capas vertical u horizontalmente dentro del tubo de suministro. Llene el tubo de suministro para mantener los alimentos ubicados correctamente. Procese ejerciendo una presión uniforme.

Para rallar espinacas y otras hojas:

Use el lado rebanador del disco. Apile las hojas, enróllelas y póngalas en el tubo de suministro. Procese ejerciendo presión pareja.



Consejos para procesar alimentos

Para rebanar carnes o aves sin cocinar, tales como para saltear:

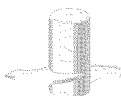
Corte o enrolle los alimentos para que quepan en el tubo de suministro. Envuelva y congele los alimentos hasta que estén duros al tacto, de 30 minutos a 2 horas, dependiendo de su grosor. Revise para asegurarse que todavía podrá penetrar los alimentos con la punta de un cuchillo filoso. Si no, permita que se descongelen un poco. Procese ejerciendo presión pareja.

Para rebanar carnes rojas o de aves cocidas, como salami, pepperoni, etc.:

Los alimentos deben estar bien fríos. Córtelos en pedacitos para que quepan en el tubo de suministro. Procese los alimentos ejerciendo una presión firme y uniforme.

Para rallar quesos sólidos y suaves:

El queso sólido deberá estar muy frío. Para mejores resultados con quesos suaves como el mozzarella, congele de 10 a 15 minutos antes de procesar. Corte para que quepa en el tubo de suministro. Procese ejerciendo presión pareja.



USO DE LA CUCHILLA PARA MASA

La cuchilla para masa está especialmente

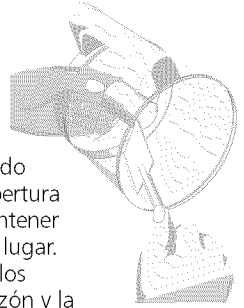
diseñada para mezclar y trabajar rápida y minuciosamente la masa con levadura. Para mejores resultados, no amase recetas que usen más de 2-3 tazas (475 a 710 mL) de harina.

Ideas útiles

1. Nunca procese alimentos que sean tan duros o estén tan firmemente congelados que no puedan ser penetrados con la punta de un cuchillo filoso. Los alimentos duros pueden causar daños a la cuchilla o al motor. Si un pedazo de algún alimento duro, tal como una zanahoria, se traba en la cuchilla, detenga el procesador y quite la cuchilla. Suavemente retire el alimento de la cuchilla.
2. No sobrellene el tazón de tareas o el minitazón. Para mezclas ralas, llene el tazón de tareas hasta que esté de $\frac{1}{2}$ a $\frac{2}{3}$ lleno. Para mezclas más espesas, llene hasta que esté $\frac{3}{4}$ lleno. Para líquidos, llene hasta el nivel máximo, según se describe en la página 64. Para picar, el tazón de tareas no debiera estar más de $\frac{1}{3}$ a $\frac{1}{2}$ lleno. Use el minitazón para hasta 1 taza (235 mL) de líquido o $\frac{1}{2}$ taza (120 mL) de sólidos.
3. Posicione el disco para rebanar de modo que la superficie cortante esté justo a la derecha del tubo de suministro. Esto permite que la cuchilla gire totalmente antes de entrar en contacto con los alimentos.
4. Para aprovechar la velocidad del procesador, eche los ingredientes ha ser picados a través de el tubo de suministro mientras el procesador está funcionando.
5. Diferentes alimentos requieren varios grados de presión para mejores resultados al rallar y rebanar. En general, ejerza poca presión para alimentos suaves y delicados (fresas, tomates, etc.), una presión moderada para alimentos de textura media (calabacines, papas, etc.), y presión más firme para alimentos más sólidos (zanahorias, manzanas, queso duro, carnes parcialmente congeladas, etc.).
6. El queso suave y medio duro puede esparcirse y enrollarse en el disco para rallar. Para evitar esto, ralle sólo queso bien frío.
7. A veces los alimentos delgados, tales como las zanahorias o el apio se caen del tubo de suministro, resultando en rodajas desiguales. Para minimizar esto, corte los alimentos en varias piezas y llene el tubo de suministro con los alimentos.

Ideas útiles

8. Cuando prepare masa para un pastel, galletas o pan rápido, use la cuchilla multipropósito para batir la manteca y el azúcar primero. Agregue los ingredientes secos de último. Coloque las nueces y la fruta encima de la mezcla de harina para prevenir picarlas excesivamente. Procese las nueces y frutas, usando breves pulsos, hasta que estén mezcladas con los demás ingredientes. No procese excesivamente.
9. Cuando los alimentos rallados o rebanados se apilen a los lados del tazón, detenga el procesador y redistribuya los alimentos usando la espátula.
10. Cuando los alimentos rebanados o rallados en el tazón de tareas lleguen al fondo del disco, saque los alimentos.
11. Algunos pedazos más grandes de los alimentos pueden quedar encima del disco luego de rebanar o rallar. Si lo desea, corte éstos a mano y agréguelos a la mezcla.
12. Organice las tareas de procesamiento para minimizar la necesidad de limpieza del tazón. Procese los alimentos secos o sólidos antes de los ingredientes líquidos.
13. Para limpiar los ingredientes de la cuchilla multipropósito rápida y fácilmente, vacíe el tazón de tareas, reemplace la tapa, y pulse de 1 a 2 segundos para que la cuchilla quede limpia.
14. Luego de quitar la tapa del tazón de tareas, colóquela boca arriba en la cubierta. Esto ayudará a mantener la cubierta limpia.
15. Para remover los contenidos del tazón de tareas sin quitar la cuchilla multipropósito, agarre el tazón de tareas por la parte inferior y coloque un dedo a través de la abertura central para mantener la cuchilla en su lugar. Luego remueva los alimentos del tazón y la cuchilla con una espátula.
16. Su procesador no está diseñado para llevar a cabo las siguientes funciones:
 - moler granos de café, granos o especias duras.
 - moler huesos u otras partes no comestibles de los alimentos
 - licuar frutas o vegetales crudos
 - rebanar huevos duros o carnes que no estén frías
17. Si alguna de las piezas plásticas perdiera su color debido a los tipos de comida procesada, límpiela con jugo de limón.



Salsa caliente de alcachofas

- 4 onzas (115 g) de queso asiago o parmesano, a temperatura ambiente
- 2 cebollines verdes, cortados en trozos de 1 pulgada (2.5 cm)
- 1/2 chile jalapeño verde o rojo, sin semillas y cortado en cuartos
- 1 diente de ajo pequeño
- 1 lata (14 oz. [395 g]) de corazones de alcachofas, bien escurridos y cortados a la mitad
- 3/4 de taza (175 mL) de mayonesa
- 1 paquete de queso crema (3 oz. [85 g]), cortado en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm)

Coloque el disco para rallar de 4 mm en el tazón de tareas. Agregue el queso asiago o parmesano. Procese para rallarlo, sáquelo y ponga a un lado.

Intercambie el disco para rallar por la cuchilla multipropósito en el tazón de tareas. Con el procesador funcionando, agregue los cebollines, el chile jalapeño y el ajo a través del tubo de suministro. Procese hasta obtener un picado fino, durante unos 5 segundos. Agregue los corazones de alcachofa. Pulse 1 ó 2 veces durante aproximadamente 2 segundos cada vez o hasta obtener un picado grueso. Agregue la mayonesa, el queso crema, y el queso asiago o parmesano. Procese hasta que todo esté mezclado, alrededor de 5 segundos.

Vacíe en un molde de 9 pulgadas (23 cm) para quiche o pay. Hornee a 375°F (190°C) de 15 a 20 minutos o hasta que esté caliente. Sirva con galletas saladas, pan francés, molletes de maíz pequeños o vegetales crujientes.

Rinde: 24 porciones (2 cucharadas [30 mL] por porción).

Cada porción: Aproximadamente 90 cal, 2 g pro, 1 g carb, 8 g grasa total, 2.5 g grasa sat, 10 mg col, 130 mg sal.

Vinagreta balsámica blanca

- 1 cucharada (15 mL) de hojas de albahaca frescas
- 1 cucharada (15 mL) de hojas de orégano frescas
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas (45 mL) de vinagre balsámico blanco*
- 3 cucharadas (45 mL) de vinagre de vino blanco*
- 1/2 cucharadita (2 mL) de sal
- 1/4 cucharadita (1 mL) de mostaza en polvo
- 1/8 cucharadita (0.5 mL) de pimienta roja molida
- 3/4 de taza (175 mL) de aceite de oliva extra virgen

Coloque el minitazón y la minicuchilla en el tazón de tareas. Con el procesador funcionando, agregue la albahaca, el orégano y el ajo a través del tubo de suministro. Procese hasta que esté picado, de 5 a 8 segundos. Limpie los lados del tazón. Con el procesador funcionando, añada el vinagre balsámico, el vinagre de vino, la sal, la mostaza y la pimienta roja. Procese hasta que todo esté mezclado, durante unos 5 segundos. Con el procesador funcionando, lentamente añada el aceite de oliva a través del tubo de suministro. Procese hasta obtener una consistencia suave y espesa. Sirva con una ensalada verde.

Rinde: 8 porciones (2 cucharadas [30 mL] por porción).

*Pueden sustituirse por 3 cucharadas (45 mL) de vinagre balsámico oscuro y vinagre de vino tinto.

Cada porción: Aproximadamente 190 cal, 0 g pro, 1 g carb, 21 g grasa total, 3 g grasa sat, 0 mg col, 150 mg sal.

Crema para untar de jamón con chipotle y mostaza

- 1/8 de una cebolla pequeña*
- 1 chile chipotle pequeño en salsa de adobo (lata de 7 u 11 onzas [200 ó 310 g])*
- 1/2-1 cucharadita (2-5 mL) de salsa de adobo*
- 1/3 de taza (80 mL) de mayonesa*
- 2 cucharadas (30 mL) de aderezo preparado de miel y mostaza para ensalada*
- 1/2 tallo de apio cortado en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm)*
- 2 tazas (475 mL) de jamón cocido en cubos*

Coloque la cuchilla multipropósito en el tazón de tareas. Con el procesador funcionando, agregue la cebolla y el chile a través del tubo de suministro. Procese hasta que esté picado, durante unos 5 segundos. Limpie los lados del tazón. Agregue la salsa de adobo, la mayonesa, el aderezo para ensalada y el apio. Mezcle durante unos 10 segundos limpiando los lados del tazón si fuera necesario. Agregue el jamón. Pulse 6 ó 7 veces, durante aproximadamente 1 segundo cada vez, limpiando los lados del tazón si fuera necesario. Unte en galletas saladas o pan, si lo desea.

Rinde: 4 porciones (1/2 taza [120 mL] por porción).

Cada porción: Aproximadamente 350 cal, 18 g pro, 2 g carb, 29 g grasa total, 7 g grasa sat, 70 mg col, 270 mg sal.

Cacerola de papas asadas

- 3 tiras de tocino
- 4 onzas (115 g) de queso cheddar extra fuerte, helado
- 4 onzas (115 g) de queso cheddar fuerte ahumado, helado
- 1 onza (30 g) de queso parmesano, a temperatura ambiente
- 2½ cuartos (2.4 L) de agua
- 2 cucharaditas (10 mL) de sal, divididas
- 2 libras (905 g) de papas para hornear
- ¼ de taza (60 mL) de hojas de perejil frescas
- 6 cebollines verdes, cortados en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm)
- 1 recipiente de crema agria (de 16 oz. [455 g])
- 2 cucharadas (30 mL) de harina de trigo de uso general
- ½ cucharadita (2 mL) de pimienta molida gruesa
- 1 rebanada de pan francés (de 3 pulgadas de largo [7.5 cm])
- 1 cucharada (15 mL) de mantequilla o margarina, suavizada

En una sartén de 12 pulgadas (30.5 cm) a temperatura media, cocine el tocino hasta que esté crujiente. Saque el tocino, reservando 2 cucharadas (30 mL) de la grasa. Escorra el tocino en toallas de papel, desmenúcelo y ponga a un lado.

Coloque el disco para rallar de 4 mm en el tazón de tareas. Agregue los quesos cheddar y el parmesano en tandas, cortándolos si fuera necesario para que quepan a través del tubo de suministro. Procese para rallar y ponga a un lado.

Ponga una cacerola tipo "Dutch Oven" en la estufa a temperatura alta. Agregue el agua y 1½ cucharaditas (7 mL) de sal hasta que hierva. Mientras tanto, coloque el disco para rallar de 4 mm en el tazón de tareas. Agregue las papas en tandas, cortándolas si fuera necesario para que quepan a través del tubo de suministro. Procese para rallarlas. Si lo desea, enjuague las papas. Escúrralas bien. Cuando el agua hierva, agregue las papas y déjelas hervir durante un minuto o hasta que estén tiernas pero aun firmes. Escorra bien.

Intercambie el disco para rallar por la cuchilla multipropósito en el tazón de tareas. Con el procesador funcionando, agregue el perejil y las cebollas a través del tubo de suministro. Procese hasta que esté picado, de 2 a 3 segundos. Remueva y ponga a un lado.

En un tazón grande, combine la crema agria, la harina, la pimienta y la ½ cucharadita (2 mL) de sal restante, así como la grasa del tocino; mezcle bien. Agregue las papas, los quesos rallados, la mezcla de cebolla y el tocino que reservó; revuelva con cuidado para mezclar bien. Extienda en un molde engrasado para hornear de 2½ cuartos de galón (2.4 L).

Parta el pan francés a lo largo. Unte mantequilla en ambas partes y póngalas juntas. Corte en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Coloque la hoja multipropósito en el tazón de tareas. Agregue el pan con mantequilla y procese hasta que se formen pequeñas migajas, de 10 a 12 segundos. Espolvoree la mezcla sobre las papas. Hornee a 350°F (180°C) de 45 a 60 minutos, o hasta que se dore y las orillas burbujeen.

Rinde: 12 porciones (aproximadamente ¾ de taza [175 mL] por porción).

Cada porción: Aproximadamente 290 cal, 9 g pro, 20 g carb, 19 g grasa total, 12 g grasa saturada, 45 mg col, 520 mg sal.

Puerco estilo Szechwan

- 2 *dientes de ajo grandes*
- 1 *trozo de raíz de jengibre pelado (2 pulgadas [5 cm]) de largo, cortado en cuatro partes*
- 2 *cucharadas (30 mL) de salsa de soya*
- 1 *cucharada (15 mL) de jerez*
- 1 *cucharadita (5 mL) de aceite de ajonjolí oscuro*
- 1½ *cucharaditas (7 mL) de hojuelas de chile rojo trituradas*
- ¾ *de libra (340 g) de lomo de puerco, cortado en trozos de 3 pulgadas (7.6 cm) y congelado durante 40 a 55 minutos*
- 1 *pimiento rojo o amarillo, cortado en mitades a lo largo, sin semillas*
- 1 *tallo de apio cortado en trozos de 2½ pulgadas (6.25 cm)*
- 1 *cucharada (15 mL) de aceite vegetal, dividido*
- 4 *cebollines verdes, cortados diagonalmente en rebanadas de ½ pulgada (1.25 cm)*
- 1 *taza (235 mL) de consomé de pollo*
- 1 *cucharada (15 mL) de maicena*
Arroz cocido caliente o tallarines chinos, si se desea

Coloque la cuchilla multipropósito en el tazón de tareas. Con el procesador funcionando, agregue el ajo y la raíz de jengibre a través del tubo de suministro. Procese hasta que esté picado, de 8 a 10 segundos. Limpie los lados del tazón. Agregue la salsa de soya, el jerez, el aceite de ajonjolí y las hojuelas de chile rojo. Procese hasta que todo se mezcle, durante unos 5 segundos. Limpie los lados del tazón.

Intercambie la cuchilla multipropósito por el disco para rebanar de 2 mm. Agregue el puerco. Procese para rebanar.

Póngalo en un molde poco profundo o en una bolsa plástica resellable para guardar alimentos. Cubra el puerco con la marinada. Refrigere de 1 a 2 horas.

Mientras tanto, lave el tazón. Coloque el disco para rebanar de 2mm en el tazón de tareas. Agregue el pimiento y el apio. Procese para rebanar. Ponga a un lado.

En un sartén grande, a temperatura media alta, agregue 2 cucharaditas (10 mL) de aceite vegetal. Añada el puerco. Cocine de 4 a 5 minutos o hasta que el puerco pierda el color rosado, revolviendo ocasionalmente. Continúe cocinando y revolviendo hasta que el líquido se evapore. Retire del sartén.

Eche en el sartén la cucharadita restante (5 mL) de aceite vegetal. Agregue el pimiento, el apio y las cebollas. Cocine de 3 a 4 minutos o hasta que todo esté suave pero aun firme, revolviendo ocasionalmente.

En un tazón pequeño mezcle el caldo de pollo y la maicena. Agregue los vegetales y deje que hierva. Añada el puerco. Cocine 1 minuto o hasta que la salsa espese y burbujee. Sirva sobre arroz cocido caliente o tallarines chinos, si se desea.

Rinde: 4 porciones.

Cada porción: Aproximadamente 180 cal, 19 g pro, 6 g carb, 9 g grasa total, 2 g grasa saturada, 50 mg col, 740 mg sal.

Pizza al plato hondo

Masa

- 1 taza (235 mL) de agua
- 2 cucharadas (30 mL) de aceite de oliva
- 1 paquete de levadura seca activa
- 3 tazas (710 mL) de harina de trigo de uso general
- 1 onza (30 g) de queso parmesano rallado (vea SUGERENCIAS)
- 1 cucharadita (5 mL) de azúcar
- ³/₄ de cucharadita (4 mL) de sal
- ¹/₂ cucharadita (2 mL) de albahaca seca
- Aceite de oliva
- Harina de maíz

Salsa

- ¹/₂-2 tazas (355 – 475 mL) de salsa preparada para pizza, Alfredo, barbacoa, o cualquier otra de sus favoritas

Ingredientes para encima

- 3 tazas (710 mL) de salchicha cocida o carne molida, pepperoni rebanado, tocino canadiense, jamón, camarones, pollo cocido, pimientos asados, champiñones frescos, aceitunas, cebolla, ajo asado, hojas de albahaca frescas, rebanadas de tomate, corazones de alcachofa, alcaparras o cualquier otro ingrediente de su preferencia.
- 1 libra (455 g) de queso rallado mozzarella, provolone, cheddar o parmesano; o cualquier otro de su preferencia.

En un sartén pequeño, agregue el agua y 2 cucharadas (30 mL) de aceite. Caliente a temperatura baja hasta que esté tibio, 105°F a 115°F (40°C a 46°C). Eche la levadura y disuélvala. Ponga a un lado.

Coloque la cuchilla para masa en el tazón de tareas. Agregue la harina, el queso parmesano, el azúcar, la sal y la albahaca. Procese durante 5 segundos, limpiando los lados del tazón si fuera necesario. Con el procesador funcionando, lentamente añada la mezcla de la levadura. Procese de 1½ a 2 minutos; la masa formará una pelota.

Ponga la masa en un tazón engrasado y gírela para engrasar todos los lados. Cubra y deje reposar hasta que duplique su tamaño, aproximadamente de 45 a 60 minutos.

Engrase un molde de 14 pulgadas (35.5 cm) (1½ pul [3.75 cm] de alto) para pizza con aceite de oliva y espolvoree con la harina de maíz. Oprima la masa y extiéndala en un círculo grande que cubra el fondo y los lados del molde. Cubra con la salsa, carne y/o vegetales, y el queso, de acuerdo a su preferencia.

Hornee a 400°F (200°C) durante 5 minutos. Reduzca el calor a 350°F (180°C) y continúe horneando de 28 a 33 minutos, o hasta que la masa esté dorada y el queso burbujee. Deje reposar durante 15 minutos antes de cortar.

Rinde: 8 porciones

Cada porción: Aproximadamente 510 cal, 26 g pro, 41 g carb, 26 g grasa total, 12 g grasa sat, 55 mg col, 970 mg sal.

VARIANTE

Pizzas de masa delgada

Prepare la masa como se indica en la receta anterior y déjela reposar para que duplique su tamaño. Engrase 2 moldes de 12 pulgadas (30.5 cm) para pizza con aceite de oliva y espolvoree con harina de maíz. Oprima la masa; divídala en dos porciones. Extienda en círculos que cubran el fondo y los lados de los dos moldes de 12 pulgadas (30.5 cm). Hornee a 425°F (220°C) durante 8 minutos.

Agregue todos los ingredientes que guste con aproximadamente 1 taza (235 mL) de salsa, ¹/₂ tazas (355 mL) de carne y/o vegetales, y 8 onzas (225 g) de queso. Hornee a 425°F (220°C) de 15 a 20 minutos o hasta que la masa esté dorada y el queso burbujee. Si hornea las dos pizzas en un solo horno, cámbielas de rejilla a la mitad del horneado.

Rinde: 8 porciones

Cada porción: Aproximadamente 510 cal, 27 g pro, 42 g carb, 26 g grasa total, 12 g grasa sat, 55 mg col, 1020 mg sal.

Pan blanco campesino

$\frac{3}{4}$ de taza (175 mL) de agua

$\frac{1}{4}$ de taza (60 mL) de leche

2 cucharadas (30 mL) de mantequilla o margarina

1 paquete de levadura seca activa

3 tazas (710 mL) de harina de trigo de uso general

1 cucharada (15 mL) de azúcar

1 cucharadita (5 mL) de sal

1 cucharadita (5 mL) de mantequilla o margarina derretida, si se desea

Combine el agua, la leche y 2 cucharadas (30 mL) de mantequilla en una cacerola pequeña. Caliente a fuego lento, 105°F a 115°F (40°C a 46°C). Agregue la levadura y disuélvala. Ponga a un lado.

Coloque la cuchilla para masa en el tazón de tareas. Agregue la harina, el azúcar y la sal. Procese hasta que se mezcle, unos 5 segundos, limpiando los lados del tazón si fuera necesario. Con el procesador funcionando, agregue lentamente la mezcla de la levadura a través del tubo de suministro. Procese de 1 a 1¼ minutos. La masa formará una pelota levemente pegajosa.

Ponga la masa en un tazón engrasado y rótelas para engrasarla en todos los lados. Cubra y deje reposar en un lugar tibio hasta que duplique su tamaño, de 45 a 60 minutos.

Oprima la masa. Déle la forma de una barra y colóquela en un molde engrasado para pan, de 8½ x 4½ x 2½ pulgadas (21.6 x 11.4 x 6.3 cm). Cubra; deje reposar en un lugar tibio hasta que duplique su tamaño, de 45 a 60 minutos. Barnice con una cucharadita (5 mL) de mantequilla derretida, si lo desea.

Hornee a 375°F (190°C) de 35 a 40 minutos, o hasta que la barra de pan tenga un color dorado intenso y que suene hueca al tacto. Desmolde inmediatamente y coloque en una rejilla para enfriar.

Rinde: 1 barra de pan (12 porciones).

Cada porción: Aproximadamente 130 cal, 4 g pro, 24 g carb, 2.5 g grasa total, 1.5 g grasa sat, 5 mg col, 200 mg sal.

Continúa en la página siguiente

Variantes del pan blanco campesino

Pan de canela

Después de que la masa crezca, extiéndala en un rectángulo de 15 x 9 pulgadas (38 x 23 cm). Unte con una cucharada (15 mL) de mantequilla o margarina suavizada. Espolvoree con 3 cucharadas (45 mL) de azúcar y una cucharadita (5 mL) de canela en polvo. Empezando por la parte angosta del rectángulo, enrolle firmemente hasta formar la barra. Presione los extremos y la parte inferior para sellar. Coloque la barra de pan con la unión inferior hacia abajo en un molde engrasado de 8½ x 4½ x 2½ pulgadas (21.6 x 11.4 x 6.3 cm) para pan. Prosiga como lo indican las instrucciones del pan blanco.

Rinde: 1 barra de pan (12 porciones).

Cada porción: Aproximadamente 150 cal, 4 g pro, 27 g carb, 3.5 g grasa total, 2 g grasa saturada, 10 mg col, 200 mg sal.

Pan de queso parmesano y pimienta

Después de que la masa crezca, extiéndala en un rectángulo de 15 x 9 pulgadas (38 x 23 cm). Unte con una cucharada (15 mL) de mantequilla o margarina suavizada. Espolvoree con 3 cucharadas (45 mL) de queso parmesano recién rallado y ¼ de cucharadita (1 mL) de pimienta negra molida gruesa. Empezando por la parte angosta del rectángulo, enrolle firmemente hasta formar la barra. Presione los extremos y la parte inferior para sellar. Coloque la barra de pan con la unión inferior hacia abajo en un molde engrasado de 8½ x 4¼ x 2½ pulgadas (21.6 x 11.4 x 6.3 cm) para pan. Prosiga como lo indican las instrucciones del pan blanco.

Rinde: 1 barra de pan (12 porciones).

Cada porción: Aproximadamente 150 cal, 4 g pro, 24 g carb, 3.5 g grasa total, 2 g grasa saturada, 10 mg col, 220 mg sal.

Pastel de zanahoria con betún de queso crema

Pastel/Bizcocho

- 1 libra (455 g) de zanahorias (6–7 medianas)
- 2 tazas (475 mL) de azúcar
- $\frac{2}{3}$ de taza (160 mL) de aceite vegetal
- 3 huevos
- 2 cucharaditas (10 mL) de vainilla
- $2\frac{1}{4}$ tazas (535 mL) de harina de trigo de uso general
- 2 cucharaditas (10 mL) de bicarbonato
- 2 cucharaditas (10 mL) de canela en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita (2 mL) de sal
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita (1 mL) de nuez moscada
- $\frac{1}{2}$ taza (120 mL) de pecanas en mitades o picadas
- $\frac{1}{4}$ de taza (60 mL) de pasas
- $\frac{1}{4}$ de taza (60 mL) de hojuelas de coco

Betún

- $4\frac{1}{2}$ tazas (1 L) de azúcar glasé
- 6 onzas (170 g) de queso crema, suavizado y cortado en 8 pedazos
- $\frac{1}{4}$ de taza (60 mL) de mantequilla o margarina, suavizada
- $\frac{3}{4}$ de cucharadita (4 mL) de vainilla
- 1–2 cucharaditas (5–10 mL) de leche

Coloque el disco para rallar de 4 mm en el tazón de tareas. Agregue las zanahorias, cortándolas si fuera necesario para que quepan a través del tubo de suministro. Procese para rallar. (Debieran resultar aproximadamente 3 tazas [710 mL]).

Intercambie el disco para rallar por la cuchilla multipropósito en el tazón de tareas. Agregue el azúcar, el aceite, los huevos, la vainilla y las zanahorias. Procese hasta que todo esté completamente mezclado, de 8 a 10 segundos. Limpie los lados del tazón. Procese de 25 a 30 segundos adicionales para disolver el azúcar. Agregue la harina, el bicarbonato, la canela en polvo, la sal y la nuez moscada y distribuya uniformemente sobre la mezcla de zanahoria. Pulse 2 veces, 2 ó 3 segundos cada vez, o justo hasta que esté mezclado. Espolvoree uniformemente las nueces, las pasas y el coco sobre la mezcla. Procese 2 ó 3 segundos, justo hasta que esté mezclado.

Vierta la mezcla uniformemente en dos moldes redondos de 9 pulgadas (23 cm) para pastel, previamente engrasados y enharinados. Hornee a 350°F (180°C) durante aproximadamente 30 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del pastel éste salga limpio. Enfríe en los moldes sobre una rejilla durante 10 minutos. Desmolde las capas del pastel y enfríe completamente. Aplique el betún de queso crema.

Coloque la cuchilla multipropósito en el tazón de tareas. Agregue el azúcar glasé, el queso crema, la mantequilla, la vainilla y 1 cucharadita (5 mL) de leche. Procese hasta que esté completamente mezclado, de 15 a 20 segundos. Con el procesador funcionando, añada una cucharadita (5 mL) adicional de leche a través del tubo de suministro si fuera necesario, hasta que el betún adquiriera una consistencia untable.

Rinde: 12 porciones.

Sugerencia: Para un pastel rectangular, vierta la mezcla en un molde para hornear rectangular de 9 x 13 x 2 pulgadas (23 x 33 x 5 cm), previamente engrasado y enharinado. Hornee a 350°F (180°C) de 40 a 50 minutos.

Cada porción: Aproximadamente 660 cal, 6 g pro, 103 g carb, 27 g grasa total, 9 g grasa saturada, 80 mg col, 400 mg sal.

Garantía del procesador de alimentos KitchenAid®

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará:	KitchenAid no pagará
<p>En los 50 Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico: Garantía limitada de un año a partir de la fecha de compra.</p>	<p>En los 50 Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá: Reemplazo sin molestias de su procesador de alimentos. Vea la página siguiente para encontrar los detalles sobre cómo acordar el reemplazo. O En Puerto Rico: Las piezas de repuesto y los costos de mano de obra de la reparación para corregir los defectos en materiales y mano de obra. El servicio debe ser provisto por un centro de servicio autorizado de KitchenAid. Para acordar el servicio, siga las instrucciones en la página 81.</p>	<p>A. Reparaciones cuando el procesador de alimentos se use de otra forma que la normal para un hogar de una sola familia. B. Daños resultantes de un accidente, alteración, mal uso o abuso o uso con productos no aprobados por KitchenAid. C. Piezas de repuesto o los costos de mano de obra por la reparación del procesador de alimentos cuando sea utilizado fuera del país donde se compró.</p>

ESPAÑOL

RENUNCIA DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE REMEDIOS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN CUANTO SEA APLICABLE LAS GARANTÍAS DE CALIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN CONCRETO, ESTÁN EXCLUIDAS HASTA DONDE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. CUALESQUIERA GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE PUEDAN SER IMPUESTAS POR LA LEY ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO, O EL PERIODO MÁS CORTO POSIBLE PERMITIDO POR LA LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES O EXCLUSIONES EN CUANTO A LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE CALIDAD O IDONEIDAD, ASÍ QUE LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN QUE APARECE ARRIBA PODRÍA NO APLICARLE A USTED.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONARA COMO SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO REMEDIO DEL COMPRADOR SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO CONFORME A LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O INDIRECTOS. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado o de provincia en provincia.

Garantía de reemplazo sin molestias – en los 50 Estados Unidos y el Distrito de Columbia

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos llena los elevados estándares de KitchenAid que, si su procesador de alimentos llegara a fallar dentro del primer año desde que lo compró, KitchenAid acordará enviarle a su puerta un reemplazo idéntico o comparable libre de cargos y se encargará de que su procesador de alimentos original nos sea devuelto. Su unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Por favor siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su procesador de alimentos KitchenAid® llegara a fallar dentro del primer año

de poseerlo, simplemente llame gratis a nuestro Centro de Satisfacción al Cliente al 1-800-541-6390 de lunes a viernes, 8 a.m. a 8 p.m. (hora del este), o sábado, 10 a.m. a 5 p.m. Dé al consultor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Cuando reciba su reemplazo, use la caja y los materiales de empaque para empacar su procesador de alimentos original. En la caja incluya su nombre y dirección en una hoja de papel, junto con una copia de la prueba de compra (recibo de la caja registradora, comprobante de la tarjeta de crédito, etc.).

Garantía de reemplazo sin molestias – Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos llena los elevados estándares de KitchenAid que, si su procesador de alimentos llegara a fallar dentro del primer año desde que lo compró, KitchenAid Canadá le enviará un reemplazo idéntico o comparable. Su unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Por favor siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su procesador de alimentos KitchenAid® llegara a fallar dentro del primer año de poseerlo, lleve el procesador de alimentos o envíelo por cobrar a un centro de servicio

autorizado KitchenAid. En la caja incluya su nombre y dirección en una hoja de papel, junto con la prueba de compra (recibo de la caja registradora, comprobante de la tarjeta de crédito, etc.). Su procesador de alimentos de reemplazo le será devuelto prepago y asegurado. Si usted no logra obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame gratis a nuestro Centro de Interacción con el Cliente al 1-800-807-6777. O escríbanos a:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo ordenar el servicio de garantía en Puerto Rico

Su procesador de alimentos KitchenAid® está cubierto con una garantía limitada de un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará las piezas de repuesto y los costos de la mano de obra para corregir los defectos de materiales y mano de obra. El servicio debe ser provisto por un centro de servicio autorizado KitchenAid.

Lleve el procesador de alimentos o envíelo prepago y asegurado a un centro de servicio autorizado KitchenAid. Su procesador de alimentos reparado le será devuelto prepago y asegurado. Si usted no logra obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame gratis al 1-800-541-6390 para que le informen de la ubicación de un centro de servicio cercano a usted.

Cómo ordenar el servicio luego de la expiración de la garantía – en todas las localidades

Antes de llamar para el servicio, por favor revise la sección de “Resolución de problemas” en la página 67.

Para información del servicio en los 50 Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico,

llame gratis al 1-800-541-6390.

O escriba a:

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

O contacte a un centro de servicio autorizado cerca de usted.

Para información del servicio en Canadá,

llame gratis al 1-800-807-6777.

O escriba a:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo ordenar el servicio fuera de estas localidades

Consulte con su vendedor de productos KitchenAid local o la tienda donde compró el procesador de alimentos para que le den información sobre como obtener el servicio.

Para información de servicio en México,

llame gratis al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

o

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

ESPAÑOL

Cómo ordenar accesorios y piezas de repuesto

Para ordenar accesorios o piezas de repuesto para su procesador de alimentos en los 50 Estados Unidos, en el Distrito de Columbia y en Puerto Rico,

llame gratis al 1-800-541-6390 de lunes a viernes, 8 a.m. a 8 p.m. (hora del este), o sábado, 10 a.m. a 5 p.m.

O escriba a:

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

Para ordenar accesorios o piezas de repuesto para su procesador de alimentos en Canadá, llame gratis al 1-800-807-6777.

O escriba a:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Para ordenar accesorios o piezas de repuesto para su procesador de alimentos en México, llame gratis al

01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

o

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

® Registered trademark/Marque déposée/Marca registrada KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark/Marque de commerce/Marca de comercio KitchenAid, U.S.A.,
KitchenAid Canada licensee in Canada/Emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada.

© 2006. All rights reserved. Tous droits réservés. Todos los derechos reservados.



(4921dZw106)

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™