

KitchenAid®

12

CUPS
TASSES
TAZAS

96_{oz}

2.8_L

FOOD PROCESSOR

INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT CULINAIRE

INSTRUCTIONS ET RECETTES

PROCESADOR DE ALIMENTOS

INSTRUCCIONES Y RECETAS



KFP750

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

enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name and Location _____

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 el 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	8
Work Bowl Assembly	8
Multipurpose Blade and Dough Blade Assembly	9
Slicing and 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
The 2-Piece Food Pusher	11
Disassembling the Food Processor	12

CARE AND CLEANING

Cleaning the Food Processor	13
Troubleshooting	14

Continued on next page

Table of Contents

FOOD PROCESSING TIPS

Using the Multipurpose Blade.....	15
Using a Slicing or Shredding Disc.....	16
Using the Dough Blade.....	17
Helpful Hints.....	17

RECIPES

Caramelized Onion Puff Pastry Squares	19
Dilled Sour Cream Cucumbers and Onions.....	20
Mediterranean Hot Chicken Salad	21
Roasted Butternut Squash Soup with Herb Pistou	22
Layered Eggplant and Roasted Red Pepper Casserole	23
Chicken Satay with Peanut Sauce.....	24
Herbed Salmon Cakes with Cilantro-Caper Mayonnaise.....	25
Honey Wheat Bread.....	26
Velvety Sour Cream Cheesecake	27
Fresh Fruit Tart	28

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

KitchenAid® Food Processor Warranty	29
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia	30
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada	30
How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico	30
How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations	31
How to Arrange for Service Outside these Locations	31
How to Order Accessories and Replacement Parts	32

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 KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Food Processor is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
14. Never feed food by hand. Always use the food pusher.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
16. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements

⚠️ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Model KFP750CR (Chrome):

Volts: 120 V.A.C.

Hertz: 60 Hz

NOTE: Model KFP750CR (Chrome) has a 3 prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, 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.

⚠️ WARNING



Fire Hazard

Do not use an extension cord.

Doing so can result in death or fire.

Model KFP750 (All other colors):

Volts: 120 V.A.C.

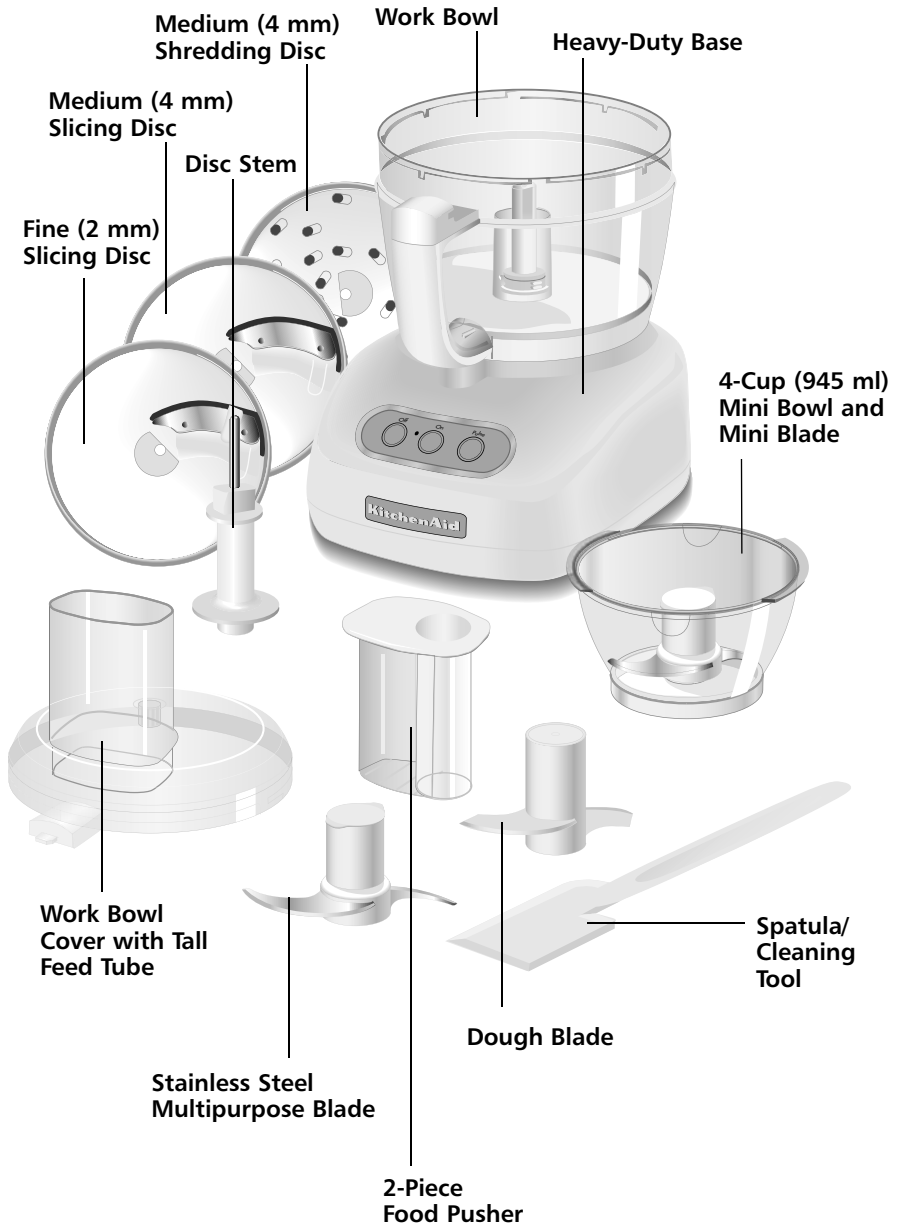
Hertz: 60 Hz

NOTE: All other colors of Model KFP750 have 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.

2-Piece Food Pusher

Pusher moves food through the tall feed tube smoothly and easily. A small hole in the bottom of the pusher insert makes it easy to drizzle oil into ingredients – just fill the insert with the desired amount of oil. For smaller items, simply remove the pusher insert and use the built-in small feed tube. With the insert removed, the pusher can also be used as a convenient 4 oz. (120 ml) measuring cup.

12-Cup (2.8 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 $\frac{1}{6}$ -inch (2 mm) slices of most foods, from delicate strawberries to partially frozen meats.

Medium (4 mm) Slicing Disc

Disc produces approximately $\frac{1}{8}$ -inch (4 mm) slices of most foods.

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

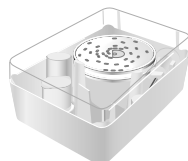
The base features the OFF, ON, and PULSE buttons along with the power shaft, which rotates the blades and discs.

Spatula/Cleaning Tool

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

Chef's Accessory Case

Stylish and durable slim-line case organizes and protects blades, discs, and accessories.



Preparing the Food Processor for Use

⚠️ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

ENGLISH

Before First Use

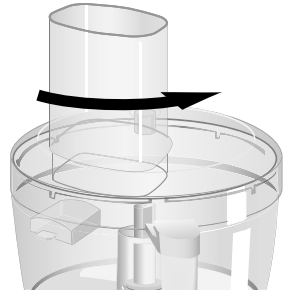
Before using your Food Processor for the first time, wash the work bowl, work bowl cover, mini bowl, feed tube pusher, discs, and blades either by hand or in the dishwasher (see “Cleaning the Food Processor” on page 13).

Work Bowl Assembly

1. Place the Food Processor base on a dry, level countertop with the controls facing forward. Do not plug in the Food Processor 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.

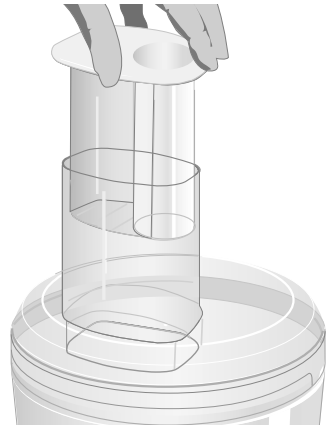


4. Insert the desired accessory into the work bowl. See page 9 for accessory instructions.
5. Place the work bowl cover on the work bowl with the feed tube just to the left of the work bowl handle. Grasp the feed tube and turn the cover to the right until it locks into place.



NOTE: To avoid damage to the work bowl, do not attach the cover to the work bowl before the work bowl is locked on the base.

6. Fit the 2-piece food pusher into the feed tube.



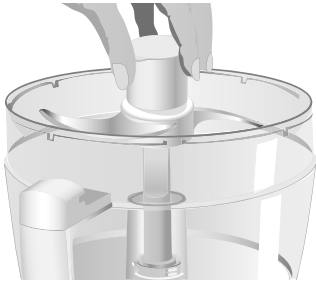
NOTE: Your Food Processor will not operate unless the work bowl and work bowl cover are properly locked on the base.

To avoid damage to the work bowl, do not remove the work bowl from the base without first removing the work bowl cover.

Preparing the Food Processor for Use

Multipurpose Blade and Dough Blade Assembly

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

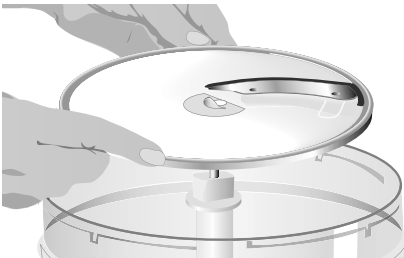


Slicing and Shredding Disc Assembly

1. Place disc stem on the power shaft.



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.



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.

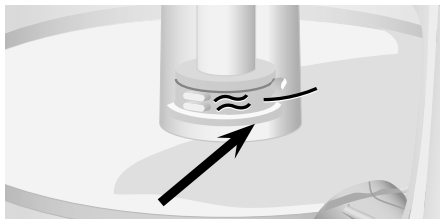
Failure to do so can result in amputation or cuts.

Before Use

Before operating the Food Processor, be sure the work bowl, blades, and work bowl cover are properly assembled on the Food Processor base (see "Preparing the Food Processor for Use" starting on page 8).

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 Food Processor will run continuously and the indicator light will glow.



2. To stop the Food Processor, press the OFF Button. The indicator light will go out and an automatic brake will stop the action of the blade or disc within seconds.
3. Wait until the blade or disc comes to a complete stop before removing the work bowl cover. Be sure to turn off the Food Processor before removing the work bowl cover, or before unplugging the Food Processor.

NOTE: If the Food Processor fails to operate, make sure the work bowl and cover are properly locked on the base (see "Preparing the Food Processor for Use" starting on page 8).

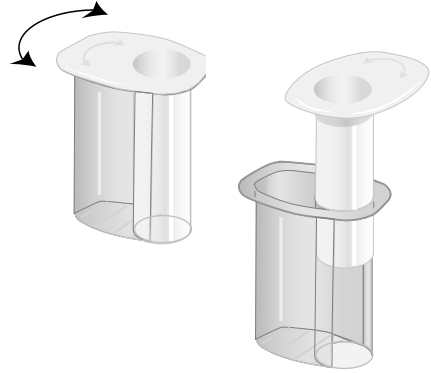
Using the Pulse Control

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.

Using the Food Processor

The 2-Piece Food Pusher

To slice or shred small items, insert the 2-piece food pusher into the feed tube, turn the top of the pusher left or right to unlock the small pusher, and lift to remove. Use the small feed tube and pusher to process small or slender items, like single carrots or celery stalks. When not using the small feed tube, be sure to lock the small pusher into place. To slowly drizzle oil into ingredients, just fill the small pusher with the desired amount of oil. A small hole in the bottom of the pusher will drizzle the oil at a constant rate.



Disassembling the Food Processor

⚠️ WARNING

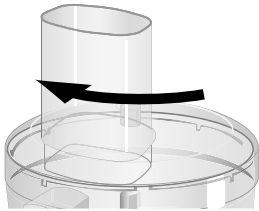
Cut Hazard

Handle blades carefully.

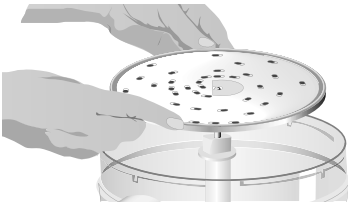
Failure to do so can result in cuts.

ENGLISH

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.

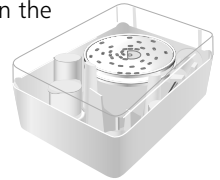
Failure to do so can result in cuts.

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



Troubleshooting

- **If your Food Processor should fail to operate, check the following:**
 - Make sure the work bowl and 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. Then plug into the same outlet again.

Model KFP750CR (Chrome):

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Model KFP750 (All other colors):

⚠ WARNING



Fire Hazard

Do not use an extension cord.

Doing so can result in death or fire.

- If the 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:**

⚠ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

- 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 Food Processor lid 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 corrected with the steps in this section, see the KitchenAid Warranty and Service section on pages 29-31. 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/or remove seeds. Cut food in 1 to 1½-inch (2.5-3.75 cm) pieces. Process food to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

To puree cooked fruits and vegetables (except potatoes):

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

To prepare mashed potatoes:

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

To chop dried (or sticky) fruits:

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

To finely chop citrus peel:

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

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

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

To chop nuts or make nut butters:

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

To chop cooked or raw meat, poultry or seafood:

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

To make bread, cookie, or cracker crumbs:

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

To melt chocolate in a recipe:

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

Food Processing Tips

To grate hard cheeses, such as Parmesan and Romano:

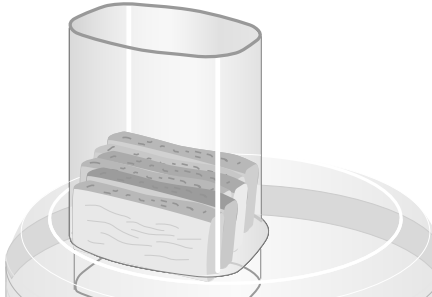
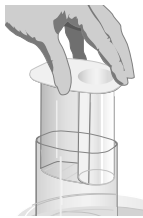
Never attempt to process cheese that cannot be pierced with the tip of a sharp knife. You can use the multi-purpose blade to grate hard cheeses. Cut cheese in 1-inch (2.5 cm) pieces. Place in work bowl. Process, using short pulses, until coarsely chopped. Process continuously until finely grated. Pieces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

USING A SLICING OR SHREDDING DISC



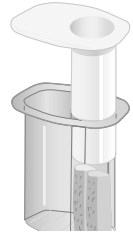
To cut julienne, or match stick, strips of vegetables and fruits:

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



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

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

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

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

To shred spinach and other leaves:

Stack leaves. Roll up and stand up in feed tube. Process, using even pressure.



Food Processing Tips

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

WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

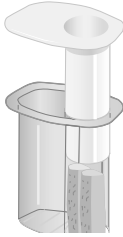
Failure to do so can result in cuts.

1. To avoid damage to the blade or motor, do not process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and remove the blade. Gently remove food from the blade.
2. Do not overfill work bowl or mini bowl. For thin mixtures, fill work bowl up to $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ 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 11. When 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 (155 g) solids.
3. Position slicing discs so the cutting surface is just to the right of the feed tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.
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 foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheeses, 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.

Helpful Hints

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. For processing small or slender items, the small feed tube in the two piece food pusher will prove especially convenient.



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 overchopping. Process nuts and fruits, using short pulses, until blended with other ingredients. Do not overprocess.

9. When shredded or sliced food piles up on one side of the bowl, stop the processor and redistribute the food using a spatula.

10. When food quantity reaches the bottom of a slicing or shredding disc, remove the food.

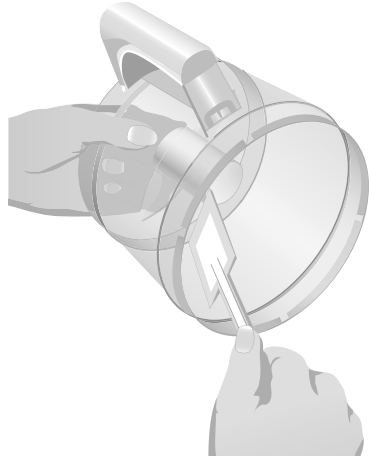
11. A few larger pieces of food may remain on top of the disc after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.

12. Organize processing tasks to minimize bowl cleanup. Process dry or firm ingredients before liquid ingredients.

13. To clean ingredients from the multipurpose blade easily, just empty the work bowl, replace the lid, and pulse 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 a 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.

Caramelized Onion Puff Pastry Squares

- 6 ounces (170 g)
Gouda or smoked
Gouda cheese, wax
removed
- 1 jumbo yellow onion,
cut into quarters
lengthwise
- 1 tablespoon (15 ml)
vegetable oil
- 1 tablespoon (15 ml)
brown sugar
- 1 tablespoon (15 ml)
balsamic vinegar
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1 ml)
coarsely ground
black pepper
- $\frac{1}{8}$ teaspoon (0.5 ml)
salt
- 1 sheet (from
17 $\frac{1}{4}$ -oz. [492 g] pkg.)
frozen puff pastry,
thawed
- 2 tablespoons (30 ml)
chopped fresh
parsley leaves, if
desired

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

Exchange shredding disc for 2 mm slicing disc in work bowl. Add onion. Process to slice.

In large skillet or Dutch oven over medium-high heat, heat oil until it sizzles. Add onions. Cook 5 to 10 minutes, or until onions are limp, stirring occasionally. Stir in brown sugar and vinegar. Cover. Cook, stirring occasionally, over medium-low heat about 35 minutes, or until soft and light golden. Uncover; continue cooking until liquid evaporates. Stir in pepper and salt. Set aside.

On lightly floured surface, roll puff pastry into a 12-inch (30 cm) square. Pierce with a fork. With pizza cutter or sharp knife, cut pastry into 36 pieces. Place on ungreased baking sheet.

Bake at 400°F (204°C) for 10 to 12 minutes, or until pastry puffs and edges begin to brown. Remove from oven. With back of spoon, make indentation in each square. Spoon onion mixture into each square and sprinkle with cheese. Bake at 400°F (204°C) for 3 to 5 minutes, or until pastry is golden brown and cheese melts. Garnish with parsley, if desired.

Yield: 12 servings (3 squares per serving).

Per Serving: About 190 cal, 5 g pro, 13 g carb,
13 g total fat, 4 g sat fat, 15 mg chol, 190 mg sod.

Dilled Sour Cream Cucumbers and Onions

- 2 *medium cucumbers*
- 1 *teaspoon (5 ml) salt*
- $\frac{1}{2}$ *small onion*
- $\frac{3}{4}$ *cup (175 ml)*
sour cream
- $\frac{1}{4}$ *cup (60 ml)*
mayonnaise
- $\frac{1}{4}$ *cup (60 ml) loosely*
packed fresh dill
- 1 *tablespoon (15 ml)*
white wine vinegar
- 2 *teaspoons (10 ml)*
sugar
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ *teaspoon (1-2 ml)*
black pepper

Position 2 mm slicing disc in work bowl. Add cucumbers in batches. Process to slice. Remove to medium mixing bowl. Sprinkle with salt; toss to coat. Let stand $\frac{1}{2}$ hour. Drain and spread on paper towels. Set aside.

Position 2 mm slicing disc in work bowl. Add onion. Process to slice. Remove to medium mixing bowl.

Exchange slicing disc for multipurpose blade in work bowl. Add remaining ingredients. Process until well blended, 5 to 10 seconds.

Add sour cream mixture and cucumbers to onions. Toss to coat. Cover and refrigerate at least 1 hour. Serve within 24 hours.

Yield: 6 servings ($\frac{1}{2}$ cup [120 ml] per serving).

Per Serving: About 150 cal, 1 g pro, 6 g carb, 13 g total fat, 4.5 g sat fat, 20 mg chol, 450 mg sod.

Mediterranean Hot Chicken Salad

- 3 cups (710 ml) (about 1 lb. [455 g]) cooked chicken chunks
- $\frac{1}{4}$ cup (60 ml) whole pitted kalamata olives
- 3 green onions, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- $\frac{1}{2}$ bulb fennel, cut into halves lengthwise
- $\frac{1}{2}$ cup (120 ml) mayonnaise*
- $\frac{1}{4}$ cup (60 ml) sour cream*
- 2 teaspoons (10 ml) all-purpose flour
- 1 tablespoon (15 ml) fresh oregano leaves
- 1 tablespoon (15 ml) lemon juice
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1 ml) salt
- $\frac{1}{8}$ teaspoon (0.5 ml) black pepper
- $\frac{1}{2}$ cup (120 ml) or 2 oz. (55 g) crumbled feta cheese
- $\frac{1}{4}$ cup (60 ml) pine nuts

Position multipurpose blade in work bowl. Add chicken, olives, and onions. Pulse 4 to 6 times, 1 to 2 seconds each time, or until coarsely chopped. Remove to large mixing bowl.

Exchange multipurpose blade for 2 mm slicing disc. Add fennel. Process to slice. Add to mixing bowl.

Exchange slicing disc for mini bowl and mini blade in work bowl. Add all remaining ingredients except cheese and nuts. Process until mixed, 10 to 12 seconds. Add to mixing bowl. Add cheese to mixing bowl; stir to combine.

Spread into greased 8 x 8 x 2-inch (20 x 20 x 5 cm) baking pan. Sprinkle with pine nuts. Bake at 375°F (190°C) for 20 to 25 minutes, or until thoroughly heated. Serve with pitas, flatbread, or lettuce wraps.

Yield: 5 servings (about $\frac{3}{4}$ cup [175 ml] per serving).

*Light mayonnaise and light sour cream may be substituted.

Per Serving: About 420 cal, 26 g pro, 6 g carb, 33 g total fat, 7 g sat fat, 65 mg chol, 550 mg sod.

Roasted Butternut Squash Soup with Herb Pistou

Soup

- 1 *large (about 2½ lb. [1135 g]) butternut squash, peeled, seeded, and cut into quarters lengthwise*
- 1 *large onion, cut into halves lengthwise*
- 2 *large cloves garlic, cut into quarters*
- 2 *tablespoons (30 ml) olive oil*
- 5 *cups (1.20 L) chicken broth, divided*
- 1 *can (15 oz. [425 g]) pumpkin puree, divided*
- $\frac{3}{4}$ *teaspoon (4 ml) salt*
- $\frac{1}{4}$ *teaspoon (1 ml) cayenne pepper*
- 1 *cup (235 ml) whipping cream*

Pistou Sauce

- 2 *cups (475 ml) loosely packed fresh parsley leaves*
- $\frac{1}{4}$ *cup (60 ml) loosely packed fresh sage leaves*
- 2 *tablespoons (30 ml) fresh thyme leaves*
- 1 *clove garlic*
- 1 *teaspoon (5 ml) lemon juice*
- $\frac{1}{4}$ *teaspoon (1 ml) salt*
- $\frac{1}{8}$ *cup (80 ml) olive oil*

Position 2 mm slicing disc in work bowl. Add squash in batches. Process to slice. Remove to large mixing bowl. Add onion. Process to slice. Add onion and garlic to squash. Drizzle with oil; toss to coat. Spread in 15 x 10 x 1-inch (38 x 25 x 2.5 cm) pan. Bake at 450°F (232°C) for 30 to 35 minutes, or until tender, stirring once or twice. (Pan will be very full at first but decreases as vegetables cook.) Cool slightly.

Exchange slicing disc for multipurpose blade in work bowl. Add half of roasted vegetable mixture and juices, $\frac{3}{4}$ cup (175 ml) broth, half of pumpkin, salt, and cayenne pepper. Process until smooth, about 30 seconds. Remove to Dutch oven. Repeat with remaining half of roasted vegetable mixture, $\frac{3}{4}$ cup (175 ml) broth, and remaining half of pumpkin. Remove to Dutch oven. Stir in remaining $3\frac{1}{2}$ cups (830 ml) broth.

Cook and stir over medium heat until thoroughly heated. Stir in cream; heat just until hot. Top each serving with about 2 teaspoons (10 ml) Herb Pistou.

Position mini bowl and mini blade in work bowl. Add parsley, sage, thyme, and garlic. Process until finely chopped, 20 to 25 seconds. Add lemon juice and salt. With processor running, gradually add oil through the feed tube. Process until well mixed, 20 to 25 seconds.

Yield: 10 servings (1 cup [235 ml] per serving).

Per Serving: About 220 cal, 3 g pro, 19 g carb, 16 g total fat, 6 g sat fat, 30 mg chol, 690 mg sod.

Layered Eggplant and Roasted Red Pepper Casserole

- 1 medium (about 1½ lb. [680 g]) eggplant
- 3 tablespoons (45 ml) olive oil
- 4 ounces (115 g) mozzarella cheese, chilled
- 2 ounces (55 g) Parmesan cheese, cut into ¾-inch (2 cm) pieces and room temperature
- 1 cup (235 ml) ricotta cheese
- 1 egg
- ¼ teaspoon (1 ml) salt
- ¼ teaspoon (1 ml) black pepper
- 2 cups (475 ml) prepared tomato basil pasta sauce, divided
- 1 jar (7 oz. [250 ml]) roasted red peppers, well drained

Position 2 mm slicing disc in work bowl. Cut eggplant into 2½-inch (6.25 cm) lengths to fit feed tube. Process to slice. Remove to greased 15 x 10 x 1-inch (38 x 25 x 2.5 cm) pan, and arrange evenly. Drizzle with oil. Bake at 450°F (232°C) for 5 to 8 minutes, or until slightly tender.

Meanwhile, exchange slicing disc for 4 mm shredding disc. Add mozzarella cheese. Process to shred. Remove and set aside.

Exchange shredding disc for multipurpose blade in work bowl. With processor running, add Parmesan cheese through the feed tube. Process until grated, 25 to 30 seconds. Add ricotta cheese, egg, salt, and black pepper. Process until mixed, 10 to 15 seconds.

Pour 1 cup (235 ml) pasta sauce into greased 12 x 8 x 2-inch (30 x 20 x 5 cm) baking pan. Layer half of eggplant on top of sauce. Top with half of red peppers and half of ricotta cheese mixture. Repeat layers of eggplant, red peppers, and ricotta cheese mixture. Top with remaining 1 cup (235 ml) pasta sauce and mozzarella cheese. Bake at 350°F (177°C) for 30 to 40 minutes, or until eggplant is tender and casserole is bubbly. Let stand 5 to 10 minutes before serving.

Yield: 8 servings.

Per Serving: About 250 cal, 12 g pro, 19 g carb, 14 g total fat, 6 g sat fat, 50 mg chol, 610 mg sod.

Chicken Satay with Peanut Sauce

Chicken

- 2 *cloves garlic*
- 1 *teaspoon (5 ml) coarsely chopped gingerroot*
- $\frac{1}{4}$ *cup (60 ml) soy sauce*
- 2 *tablespoons (30 ml) peanut or vegetable oil*
- 2 *teaspoons (10 ml) brown sugar*
- 1- $\frac{1}{4}$ *pounds (455-565 g) chicken breast tenders*

Position multipurpose blade in work bowl. With processor running, add garlic and gingerroot through the feed tube. Process until chopped, 5 to 10 seconds. Add soy sauce, oil, and brown sugar. Process until blended and sugar dissolves, 15 to 20 seconds. Remove to plastic resealable food storage bag or shallow pan.

Add chicken; coat with marinade. Marinate $\frac{1}{2}$ hour at room temperature or at least 2 hours in refrigerator. Remove chicken from marinade, reserving marinade.

Thread chicken tenders on soaked wooden or oiled metal skewers. Grill over medium-hot coals or broil on oiled broiler pan 4 to 6 inches (10 to 15 cm) from heat for 8 to 10 minutes, or until thoroughly cooked, turning once. Brush with any remaining marinade once during cooking, if desired. Serve with warm or room temperature Peanut Sauce.

Sauce

- $\frac{1}{3}$ *cup (80 ml) coconut milk*
- $\frac{1}{4}$ *cup (60 ml) peanut butter*
- 2 *tablespoons (30 ml) soy sauce*
- $\frac{1}{2}$ *teaspoon (2 ml) red curry paste*

Position multipurpose blade in work bowl. Add all ingredients. Process until blended, 5 to 10 seconds.

Yield: 4 servings.

Per Serving: About 290 cal, 30 g pro, 5 g carb, 17 g total fat, 6 g sat fat, 60 mg chol, 1400 mg sod.

Herbed Salmon Cakes with Cilantro-Caper Mayonnaise

Mayonnaise

- 3 tablespoons (45 ml) lightly packed fresh cilantro leaves
- ½ cup (120 ml) mayonnaise or salad dressing
- 1 tablespoon (15 ml) drained capers

Position mini bowl and mini blade in work bowl. With processor running, add cilantro through the feed tube. Process until chopped, 8 to 10 seconds. Scrape sides of bowl. Add mayonnaise and capers. Process until mixed, 10 to 12 seconds. Remove to small bowl; cover and refrigerate.

Cakes

- 2 cups (475 ml) French or Italian bread cubes
- 1 tablespoon (15 ml) fresh tarragon leaves
- 1 strip lemon peel, yellow portion only
- 2 green onions, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- ½ rib celery, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- 1 egg
- 2 teaspoons (10 ml) lemon juice
- ¼ teaspoon (1 ml) salt
- ⅛ teaspoon (0.5 ml) black pepper
- 1 pound (455 g) fresh salmon fillets*, grilled or broiled, and skin removed
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- 1 tablespoon (15 ml) butter or margarine

Position multipurpose blade in work bowl. Add bread. Process until fine crumbs form, about 20 seconds. Remove to shallow pan.

With processor running, add tarragon, lemon peel, and onions through the feed tube. Process until chopped, 5 to 8 seconds. Scrape sides of bowl. Add celery. Pulse 2 to 3 times, about 2 seconds each time, or until chopped. Add egg, lemon juice, salt, pepper, and ¾ cup (175 ml) bread crumbs. Pulse 2 to 3 times, about 2 seconds each time, or until mixed. Add salmon. Pulse 5 to 6 times, about 2 seconds each time, or just until mixed. Mixture will be soft; chill, if desired, for easier handling.

Shape into 4 cakes, ½-inch (1.25 cm) thick. Coat both sides of cakes with remaining bread crumbs.

In large skillet over medium heat, heat oil and butter. Add cakes. Cook 5 to 8 minutes, or until golden brown and thoroughly heated, gently turning once. Serve with Cilantro-Caper Mayonnaise.

Yield: 4 servings.

*Two 7-ounce (200 g) cans of salmon, drained, may be substituted, if desired.

Tip: Mayonnaise and uncooked cakes may be made and refrigerated up to 1 day in advance. Cook cakes just before serving.

Per Serving: About 510 cal, 29 g pro, 10 g carb, 38 g total fat, 7 g sat fat, 140 mg chol, 450 mg sod.

Honey Wheat Bread

- ⅔ cup (160 ml) milk*
- ⅓ cup (80 ml) water*
- 3 tablespoons (45 ml) butter or margarine, cut into pieces*
- 3 tablespoons (45 ml) honey*
- 1 package active dry yeast*
- 1½ cups (355 ml) all-purpose flour*
- 1½ cups (355 ml) whole wheat flour*
- ¾ cup (175 ml) walnut halves or pieces*
- ¼ cup (60 ml) wheat germ*
- 1 teaspoon (5 ml) salt*
- 1 teaspoon (5 ml) melted butter or margarine, if desired*
- 1 teaspoon (5 ml) wheat germ, if desired*

Combine milk, water, 3 tablespoons (45 ml) butter, and honey in small saucepan. Heat over low heat until warm, 105°F (40.5°C) to 115°F (46.1°C). Stir in yeast to dissolve. Set aside.

Position dough blade in work bowl. Add all-purpose flour, whole wheat flour, nuts, ¼ cup (60 ml) wheat germ, and salt. Process about 10 seconds; scrape sides of bowl. Process until mixed, about 10 seconds, scraping sides of bowl if necessary. With processor running, slowly add yeast mixture through the small 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, about 45 to 60 minutes.

Punch dough down. Shape into a loaf and place in greased 8½ x 4½ x 2½-inch (21.25 x 11.25 x 6.25 cm) loaf pan. Cover; let rise in warm place until double in size, 45 to 60 minutes. If desired, brush with melted butter and sprinkle with wheat germ.

Bake at 375°F (191°C) for 30 to 40 minutes, or until loaf is brown and sounds hollow when tapped. Cool on wire rack.

Yield: 1 loaf (12 servings).

Per Serving: About 200 cal, 6 g pro, 29 g carb, 8 g total fat, 2.5 g sat fat, 10 mg chol, 200 mg sod.

Velvety Sour Cream Cheesecake

Crust

- 16 squares (2½ in. [6.25 cm] each) graham crackers, broken
- ¼ cup (60 ml) butter or margarine, melted

Filling

- 2 packages (8 oz. [225 g] each) cream cheese, softened
- 2 eggs
- 1½ cups (315 ml) sour cream
- ⅔ cup (160 ml) sugar
- 1 teaspoon (5 ml) vanilla
- ⅛ teaspoon (0.5 ml) salt

Position multipurpose blade in work bowl. Add crackers. Process until fine crumbs form, 40 to 50 seconds. Drizzle butter over crumbs. Process until combined, 15 to 25 seconds. Press in bottom and 1½ inches (3.75 cm) up sides of 9-inch (22.5 cm) springform pan. Bake at 350°F (177°C) for 8 to 10 minutes, or until set. Cool.

Wipe out work bowl. Position multipurpose blade in work bowl. Add cream cheese and eggs. Process until blended, 10 to 15 seconds. Add remaining ingredients. Process until smooth and blended, about 15 seconds, scraping sides of bowl if necessary.

Pour into crust. Bake at 350°F (177°C) for 40 to 50 minutes, or until edges are set and center is soft-set. Cool 1 to 2 hours on rack. Refrigerate at least 4 hours. Remove sides of pan to slice. If desired, serve with favorite fruit coulis, pie filling, or chocolate or fruit sauce.

Yield: 12 servings.

Per Serving: About 320 cal, 5 g pro, 21 g carb, 24 g total fat, 14 g sat fat, 95 mg chol, 230 mg sod.

Fresh Fruit Tart

Crust

- 1 cup (235 ml) all-purpose flour
- 2 teaspoons (10 ml) sugar
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (1 ml) salt
- $\frac{1}{4}$ cup (60 ml) cold butter, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- 1 tablespoon (15 ml) cold shortening
- 1 egg yolk
- 2 tablespoons (30 ml) ice water
- 1 teaspoon (5 ml) lemon juice
- 1 egg, blended with 1 tablespoon (15 ml) water

Filling

- $\frac{1}{4}$ cup (60 ml) sugar
- 1 tablespoon (15 ml) cornstarch
- $\frac{1}{8}$ teaspoon (0.5 ml) salt
- $\frac{3}{4}$ cup (175 ml) half-and-half
- 2 egg yolks, beaten
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2 ml) vanilla

Topping

- 1 medium peach, peeled, cut into halves, and pit removed
- 1 cup (235 ml) fresh strawberries, hulled
- 2 tablespoons (30 ml) apple jelly, melted

Position multipurpose blade in work bowl. Add flour, sugar, and salt. Process until mixed, about 2 seconds. Add butter and shortening. Pulse 3 to 4 times, 2 to 3 seconds each time, or until crumbly. In small bowl, blend 1 egg yolk, 2 tablespoons (30 ml) water, and lemon juice. Sprinkle evenly over flour mixture. Pulse 2 to 4 times, 2 to 3 seconds each time, or until mixture pulls away from sides of bowl and clings together. Remove dough, cover, and chill $\frac{1}{2}$ hour.

Meanwhile, in small saucepan over medium heat, combine sugar, cornstarch, and salt. Add half-and-half and 2 egg yolks. Cook and stir until very thick. Remove from heat. Add vanilla. Whisk until smooth. Cool completely.

Place dough on floured surface. Roll into a circle 2 inches (5 cm) larger than inverted 10-inch (25 cm) tart pan. Fit into tart pan, being careful not to stretch dough. Trim edges of crust. Prick shell thoroughly with fork. Bake at 425°F (218°C) for 8 to 12 minutes, or until light golden brown. Brush with egg and water mixture to seal holes. Bake for 1 minute longer to set egg. Cool completely.

Wash processor. Position 2 mm slicing disc in work bowl. Add peach. Process to slice. Remove and set aside. Position 2 mm slicing disc in work bowl. Add strawberries. Process to slice.

Spread custard mixture in crust. Arrange sliced fruit on custard. Carefully brush with melted jelly to cover fruit completely. Refrigerate at least 1 hour before serving.

Yield: 8 servings.

Tip: Tart is best served the same day it is made.

Per Serving: About 230 cal, 4 g pro, 27 g carb, 12 g total fat, 6 g sat fat, 125 mg chol, 130 mg sod.

KitchenAid® Food Processor Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For Your Choice of:	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 30.</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 Canada 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 14.

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

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)

Accessories for Model KFP750:

Blades and Discs

12-cup (2.8 L) Multipurpose Blade	KFP72BL
12-cup (2.8 L) Dough Blade	KFP72DB
Mini Blade (for Mini Bowl)	KFP7MBL
2 mm (Thin) Slicing Disc	KFP7SL2
2 mm (Thin) Shredding Disc	KFP7SH2
4 mm (Med) Slicing Disc	KFP7SL4
4 mm (Med) Shredding Disc	KFP7SH4
6 mm (Thick) Slicing Disc	KFP7SL6
6 mm (Thick) Shredding Disc	KFP7SH6
Julienne Disc	KFP7JU
French Fry Cutting Disc	KFP7FF
Parmesan/Ice Grating Disc	KFP7PI
5 Disc Set	KFP7DS
• 6 mm slicing	
• 6 mm shredding	
• French fry	
• Julienne	
• Parmesan/Ice grating	

Bowls and Covers

Work Bowl Cover with Standard Tall Feed Tube	KFP7WC
Work Bowl Cover with Ultra Wide Mouth™ Feed Tube	KFP7WWC
12-cup (2.8 L) Work Bowl	KFP72WB
Mini Bowl with Storage Lid	KFP7MB
Chef's Bowl	KFP72CB

Other Accessories

12-cup (2.8 L) Egg Whip	KFP72EW
Citrus Press	KFP7CP
2-Piece Food Pusher for Standard Tall Feed Tube	KFP7DP
2-Piece Food Pusher for Ultra Wide Mouth™ Feed Tube	KFP7WP
Spatula/Cleaning Tool	KFP7SP
Chef's Accessory Case	KFP7SC

Table des matières

INTRODUCTION

Preuve d'achat et enregistrement du produit	Deuxième de couverture
Sécurité – Robot culinaire	35
Consignes de sécurité importantes.....	36
Alimentation électrique.....	37

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNEMENT

Caractéristiques du robot culinaire	38
Avant de se servir du robot culinaire	
Avant de se servir du robot pour la première fois	40
Assemblage du bol de travail.....	40
Assemblage des lames polyvalente et à pétrir	41
Assemblage des disques à trancher et à râper	41
Assemblage du mini-bol	41
Utilisation du robot culinaire	
Avant d'utiliser le robot culinaire	42
Niveau maximal de liquide	42
Mise en marche et arrêt du robot culinaire	42
Utilisation de la commande Pulse (impulsion)	42
Le poussoir à 2 pièces.....	43
Démontage du robot culinaire	44

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du robot culinaire	45
Dépannage	46

Table des matières

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Utilisation de la lame polyvalente.....	47
Utilisation du disque à trancher ou à râper	48
Utilisation de la lame à pétrir	49
Conseils utiles	50

RECETTES

Carrés de pâte feuilletée aux oignons caramélisés	52
Oignons et concombres à crème sure à l’aneth.....	53
Salade méditerranéenne chaude au poulet	54
Soupe à courge musquée rôtie avec pistou aux fines herbes.....	55
Casserole étagée d’aubergine et de poivron rouge rôti	56
Satay au poulet avec sauce aux arachides	57
Fricadelles de saumon aux fines herbes avec mayonnaise de coriandre-câpres.....	58
Pain de blé au miel	59
Gâteau au fromage à la crème sure veloutée	60
Tartelette aux fruits frais	61

GARANTIE ET INFORMATION SUR LE SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du robot culinaire KitchenAid®	62
Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia.....	63
Garantie de satisfaction totale et de remplacement – Canada.....	63
Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico.....	64
Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires.....	64
Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires.....	64
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange.....	65

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 de tout accessoire non recommandé par KitchenAid peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des 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 de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Modèle KFP750CR (Chrome) :

Volts : 120 Volts de C.A

Hertz : 60 Hz

REMARQUE : Le modèle KFP750CR (chrome) a une fiche de terre à 3 broches. 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, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

N'utilisez pas de rallonges. Si le cordon est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un réparateur d'installer une prise plus près de l'appareil.

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

Modèle KFP750 (toutes les autres couleurs) :

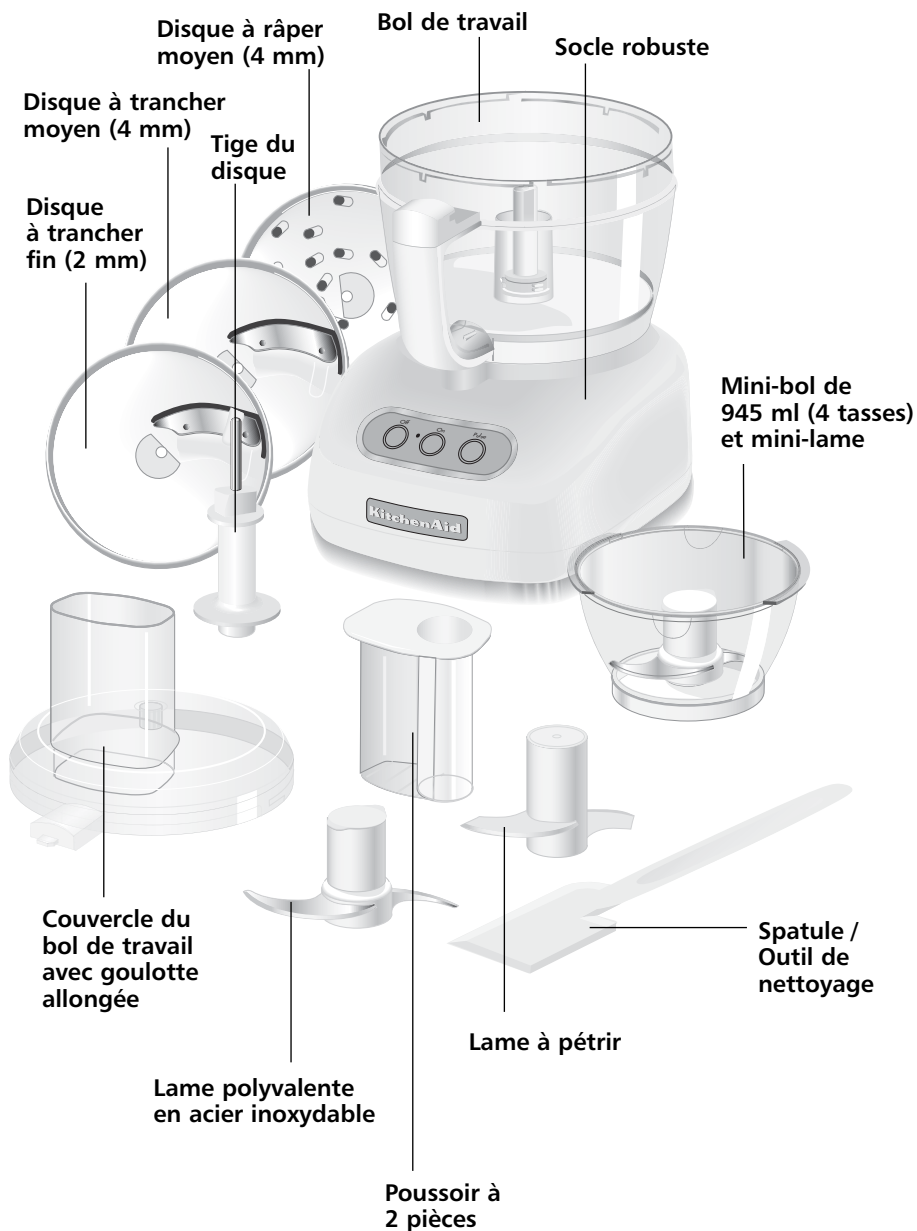
Volts : 120 Volts de C.A

Hertz : 60 Hz

REMARQUE : Toutes les autres couleurs du modèle KFP750 ont une fiche polarisée (une lame 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.

N'utilisez pas de rallonges. Si le cordon est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un réparateur d'installer une prise plus près 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 à 2 pièces

Le poussoir fait passer la nourriture à travers la goulotte d'alimentation haut en douceur et facilement. Un petit trou au bas de la garniture de poussoir permet d'ajouter facilement de l'huile sur les ingrédients - vous n'avez qu'à remplir la garniture de la quantité d'huile voulue. Pour les articles plus petits, retirez tout simplement la garniture du poussoir et utilisez la petite goulotte d'alimentation intégrée. Avec la garniture retirée, le poussoir peut aussi servir de pratique tasse à mesurer de 120 ml (4 oz).

Bol de travail 2,8 litres (12 tasses)

Le solide bol de polycarbonate convient pour les gros projets.

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 à 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 à trancher moyen (4 mm)

Ce disque coupe des tranches d'environ 4 mm ($\frac{1}{8}$ po) d'épaisseur de presque n'importe quel aliment.

Disque à 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 à trancher ou à râper.

Lame polyvalente en acier inoxydable

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

Lame à pétrir

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

Socle robuste

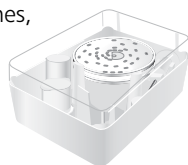
Le socle incorpore les boutons ON/OFF/PULSE (mâche/arrêt/impulsion) ainsi que l'axe (arbre de commande) qui fait tourner les lames et les disques.

Spatule / Outil de nettoyage

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

Coffret d'accessoires de chef

Le coffret plat durable et à la mode organise et protège lames, disques et accessoires.



Avant de se servir du robot culinaire

! AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

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

Avant de se servir du robot pour la première fois

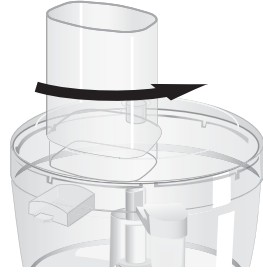
Avant de se servir du robot culinaire pour la première fois, laver à la main ou au lave-vaisselle le bol de travail, le couvercle du bol de travail, le mini-bol, la goulotte, le poussoir, les disques et les lames (consulter la section « Nettoyage du robot culinaire » à la page 45).

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

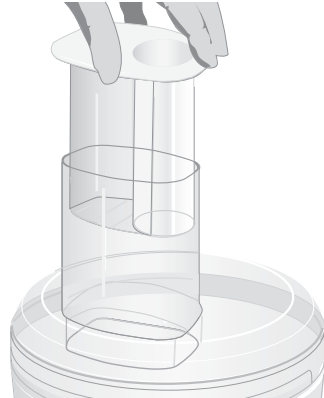


4. Insérer l'accessoire voulu dans le bol de travail. Se reporter à la page 41 pour les instructions des accessoires.
5. Placer le couvercle sur le bol de travail de façon à ce que la goulotte soit légèrement à gauche de la poignée du bol. Saisir la goulotte et tourner le couvercle vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



REMARQUE : Pour éviter d'endommager le bol de travail, ne pas installer le couvercle du bol avant que ce dernier ne soit verrouillé sur la base.

6. Ajuster le poussoir à 2 pièces dans la goulotte d'alimentation.



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.

Pour éviter d'endommager le bol de travail, ne pas retirer de la base sans d'abord retirer le couvercle du bol de travail.

Avant de se servir du robot culinaire

Assemblage des lames polyvalente et à pétrir

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



Assemblage des disques à trancher et à râper

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



2. Placer le disque sur l'arbre en métal sur 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.



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 avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

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

Avant d'utiliser le robot culinaire

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 » qui commence à la page 40.)



Niveau maximal de liquide

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

Mise en marche et arrêt du robot culinaire

1. Appuyer sur le bouton ON (marche) pour mettre le robot culinaire en marche. Le robot culinaire fonctionnera sans interruption et le témoin lumineux s'allumera.



2. Pour arrêter le robot culinaire, appuyer sur le bouton OFF (arrêt). 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 le robot culinaire.

REMARQUE : Si le robot culinaire ne fonctionne pas, vérifier que le bol de travail et le couvercle sont verrouillés correctement sur le socle. (Consulter la section « Avant de se servir du robot culinaire » qui commence à la page 40.)

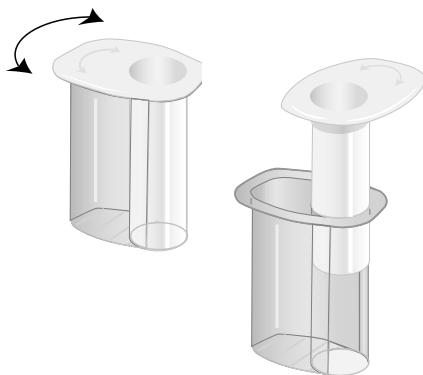
Utilisation de la commande Pulse (impulsion)

La commande PULSE (impulsion) 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 (impulsion) 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 (impulsion).

Utilisation du robot culinaire

Le poussoir à 2 pièces

Pour trancher ou déchiqueter les petits articles, insérer le poussoir à 2 pièces dans la goulotte d'alimentation, tourner le dessus du poussoir vers la gauche ou vers la droite pour déverrouiller le petit poussoir et le soulever pour le retirer. Utiliser la petite goulotte d'alimentation et le poussoir pour traiter les articles petits et minces comme les carottes ou les branches de céleri. Lorsqu'on n'utilise pas la petite goulotte d'alimentation, s'assurer de verrouiller le petit poussoir en place. Pour ajouter lentement de l'huile sur les ingrédients, remplir tout simplement le petit poussoir de la quantité voulue d'huile. Un petit orifice au bas du poussoir versera l'huile à un rythme constant.



Démontage du robot culinaire

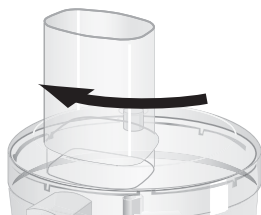
⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

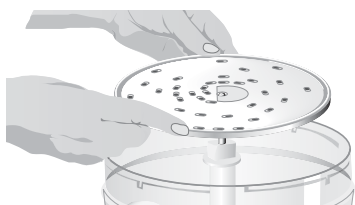
Manipulez les lames avec précaution.

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

1. Appuyer sur le touche OFF (arrêt).
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.



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 coupure

Manipulez les lames avec précaution.

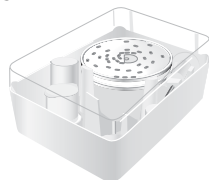
Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

1. Appuyer sur la touche OFF (arrêt).
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.

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.
7. Les disques, arbres et lames démontés devraient être rangés dans le coffret de rangement fourni et dans un endroit hors de portée des enfants.



Dépannage

• **Si votre robot culinaire ne fonctionne pas, vérifiez ce qui suit:**

- Assurez-vous que le bol de travail et le couvercle du bol soient bien verrouillés sur la base.
- Regardez si le robot culinaire est bien branché dans une prise de courant appropriée. S'il l'est débranchez le robot culinaire. Branchez ensuite dans la même prise.

Modèle KFP750CR (Chrome) :

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Modèle KFP750 (toutes les autres couleurs) :

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

- Si le robot culinaire ne fonctionne toujours pas, vérifiez les fusibles ou le disjoncteur de la maison du circuit électrique où le robot culinaire est branché et assurez-vous que le circuit est fermé.

- **Si votre robot culinaire ne tranche pas et ne râpe pas en utilisant le disque :**

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

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

- Assurez-vous que le côté soulevé de la lame du disque est placé face vers le haut sur la tige du disque. Le disque a un bouton soulevé sur le dessus et des rainures sur le dessous pour aider à l'aligner.

- **Si le couvercle de votre robot culinaire ne se ferme pas en utilisant le disque :**

- Assurez-vous que le disque est installé correctement, bouton soulevé sur le dessus et qu'il est bien placé sur la tige du disque.

Dépannage

• Si le robot culinaire s'éteint en fonctionnant :

- Le robot culinaire pourrait surchauffer. Si le moteur dépasse une certaine température, il s'arrête automatiquement pour prévenir les dommages. Ceci devrait être extrêmement rare. Si ceci se produit, appuyez sur le touche OFF (arrêt) et attendez 15 minutes pour que le robot culinaire refroidisse avant de reprendre le travail. Si le robot culinaire ne fonctionne

toujours pas, attendez 15 autres minutes pour qu'il refroidisse.

Si le problème ne peut pas être corrigé en suivant les étapes de cette section, reportez-vous à la section de Garantie et service KitchenAid aux pages 62-65. Ne retournez pas le robot culinaire au détaillant – il ne fournisse pas le service.

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 235 ml (une 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 à râper. Échanger le disque à 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'agrumes (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.

Conseils pour la préparation des aliments

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

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

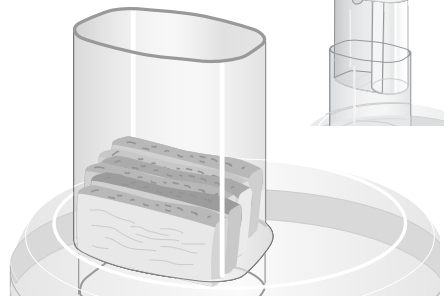
Ne jamais tenter de râper du fromage dans lequel on ne peut insérer la lame d'un couteau aiguisé. On peut se servir de la lame polyvalente pour râper des fromages à pâte dure. Couper le fromage en morceaux de 2,5 cm (1 po). Mettre dans le bol de travail. Hacher par brèves impulsions jusqu'à ce que le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



UTILISATION DU DISQUE À TRANCHER OU À RÂPER

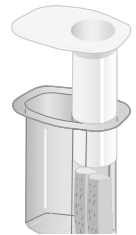
Pour couper des morceaux de légumes et de fruits en julienne ou en bâtonnets :

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 :

Coupez les aliments selon la goulotte verticalement ou horizontalement et remplissez la goulotte d'alimentation pour garder les aliments bien placés. Préparez avec une pression uniforme. Vous pouvez aussi utiliser la petite goulotte d'alimentation dans le poussoir à 2 pièces. Placez les aliments verticalement dans la goulotte et utilisez le petit poussoir pour transformer les aliments.



Conseils pour la préparation des aliments

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 :

Placer les aliments verticalement ou horizontalement en étages dans la goulotte d'alimentation. Remplir la goulotte d'alimentation pour garder les aliments bien placés. Préparer avec une pression uniforme. On peut aussi utiliser la petite goulotte d'alimentation dans le poussoir à 2 pièces. Placer les aliments verticalement dans la goulotte et utiliser le petit poussoir pour transformer les aliments.

Pour déchiqueter 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 le 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 À PÉTRIR

La lame à pétrir 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 utiles

⚠️ AVERTISSEMENT

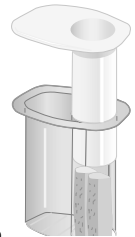
Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

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

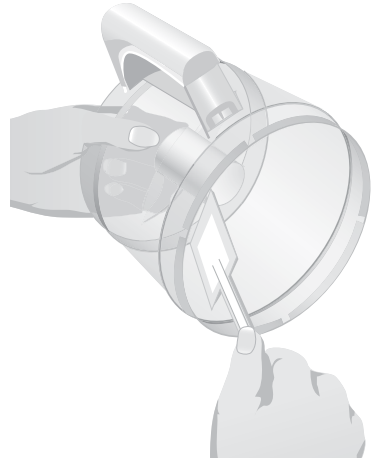
1. Pour éviter d'endommager la lame ou le moteur, ne pas traiter d'aliments si durs ou congelés si fermement que vous ne pouvez pas les percer avec le bout d'un couteau pointu. Si un morceau d'aliment dur, comme une carotte, se trouve coincé sur la lame, arrêter le robot et enlever la lame. Enlever doucement 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 44. 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 155 g (½ tasse) d'ingrédients solides.
3. Placer les disque à 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 râper. En principe, il faut exercer une légère pression pour les ingrédients délicats et mous (fraises, tomates, etc.), une pression moyenne pour les 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.).
6. Les fromages à pâte molle ou moyennement dure peuvent s'étaler ou s'enrouler sur le disque à râper. Pour éviter ce problème, ne râper que des fromages froids.
7. Parfois, les aliments minces, comme les carottes ou le céleri, tombent dans la goulotte d'alimentation et alors la tranche est inégale. Pour réduire ce problème, coupez les aliments en plusieurs morceaux et remplissez la goulotte d'alimentation des aliments. Pour les plus petits articles ou les articles plus minces, la petite goulotte d'alimentation dans le poussoir à 2 pièces est particulièrement pratique.



Conseils utiles

8. 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.
9. 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.
10. Lorsque les aliments atteignent le dessous du disque à trancher ou à râper, arrêter le robot et retirer les aliments.
11. 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.
12. Organiser les tâches à accomplir pour minimiser le nettoyage du bol. Préparer les ingrédients secs ou durs avant les ingrédients liquides.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. Le robot culinaire n'est pas conçu pour exécuter les opérations suivantes :
 - mouliner les grains de café, les grains de céréales ou les épices dures;
 - mouliner les os ou autres parties non comestibles des aliments;
 - liquéfier les fruits ou les légumes crus;
 - trancher les œufs durs ou les viandes non réfrigérées.
17. Si une pièce en plastique se décolore au contact des aliments préparés, la nettoyer simplement avec du jus de citron.



Carrés de pâte feuilletée aux oignons caramélisés

- 170 g (6 onces) de fromage Gouda ou Gouda fumé, après avoir retiré la cire
- 1 très gros oignon jaune coupé en quartiers en longueur
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- 15 ml (1 c. à soupe) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 1 ml (1/4 c. à café) de poivre noir grossièrement moulu
- 0,5 ml (1/8 c. à café) de sel
- 1 feuille (d'un paquet de 492 g (17 1/4-oz) de pâte feuilletée surgelée
- 30 ml (2 c. à soupe) de feuilles de persil frais hachées, si désiré

Installez le disque à râper de 4 mm dans le bol de travail. Ajoutez le fromage Gouda. Râpez. Retirez et mettez de côté.

Échangez le disque à râper déchiqueteur pour un disque à trancher de 2 mm dans le bol de travail. Ajoutez l'oignon. Émincez.

Dans une large poêle ou faitout à feu moyen à élevé, chauffez l'huile jusqu'à ce qu'elle grésille. Ajoutez les oignons. Faites cuire de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres, en brassant à l'occasion. Ajoutez en brassant la cassonade et le vinaigre. Couvrez. Faites cuire en brassant à l'occasion à feu moyen à élevé pendant environ 35 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés. Découvrez et continuez à faire cuire jusqu'à ce que le liquide s'évapore. Ajoutez du sel et du poivre en brassant. Mettez de côté.

Sur une surface légèrement farinée, roulez la pâte en un carré de 30 cm (12 po). Piquez avec une fourchette. Avec un coupe-pizza ou couteau tranchant, coupez la pâte en 36 morceaux. Placez-les sur une plaque à biscuits non graissée.

Faites cuire à 204 °C (400 °F) pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes feuilletées et les bords commencent à brunir. Retirez du four. Avec le dos de la cuillère, faites une entaille dans chaque carré. Ajoutez la mélange d'oignons dans chaque carré et saupoudrez de fromage. Faites cuire à 204 °C (400 °F) pendant 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et le fromage fondu. Garnissez de persil, si désiré.

Donne : 12 portions (3 carrés par portion).

Par portion : environ 190 calories, 5 g pro, 13 g glucides, 13 g gras total, 4 g graisses saturées, 15 mg chol, 190 mg sod.

Oignons et concombres à crème sure à l'aneth

- 2 concombres moyens
- 5 ml (1 c. à café) de sel
- 1/2 petit oignon
- 175 ml (3/4 tasse) de crème sure
- 60 ml (1/4 tasse) de mayonnaise
- 60 ml (1/4 tasse) d'aneth frais tassé légèrement
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc
- 10 ml (2 c. à café) de sucre
- 1 à 2 ml (1/4-1/2 c. à café) de poivre noir

Installez le disque à trancher de 2 mm dans le bol de travail. Ajoutez les concombres quelques-uns à la fois. Tranchez. Retirez et placez dans le bol à mélanger de taille moyenne. Saupoudrez de sel; brassez pour recouvrir. Laissez reposer pendant 1/2 heure. Égouttez et étendez sur des essuie-tout. Mettez de côté.

Installez le disque à râper de 2 mm dans le bol de travail. Ajoutez l'oignon. Râpez. Retirez et placez dans le bol à mélanger de taille moyenne.

Échangez le disque à râper pour une lame polyvalente dans le bol de travail. Ajoutez les derniers ingrédients. Traitez jusqu'à ce que le tout soit mélangé pendant 5 à 10 secondes.

Ajoutez le mélange de crème sure et les concombres aux oignons. Brassez pour recouvrir. Couvrez et réfrigérez pendant au moins 1 heures. Servez dans les 24 heures suivantes.

Donne : 6 portions (120 ml [1/2 tasse] par portion).

Par portion : environ 150 calories, 1 g pro, 6 g glucides, 13 g gras total, 4,5 g graisses saturées, 20 mg chol, 450 mg sod.

Salade méditerranéenne chaude au poulet

- 710 ml (3 tasses) (environ 455 g [1 livre]) de morceaux de poulet cuit
- 60 ml (1/4 tasse) d'olives entières Kalamata dénoyautées
- 3 oignons verts coupés en morceau de 2,5 cm (1 po)
- 1/2 bulbe de fenouil coupé en deux en longueur
- 120 ml (1/2 tasse) de mayonnaise*
- 60 ml (1/4 tasse) de crème sure*
- 10 ml (2 c. à café) de farine tout usage
- 15 ml (1 c. à soupe) de feuilles d'origan frais
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 1 ml (1/4 c. à café) de sel
- 0,5 ml (1/8 c. à café) de poivre noir
- 120 ml (1/2 tasse [120 ml]) ou 2 oz (55 g) de fromage feta émietté
- 60 ml (1/4 tasse) de pignons

Placez la lame polyvalente dans le bol de travail. Ajoutez le poulet, les olives et les oignons. Faites pulser 4 à 6 fois, pendant 1 à 2 secondes à chaque fois ou jusqu'à ce que le tout soit haché grossièrement. Retirez et placez dans le large bol à mélanger.

Échangez la lame polyvalente pour un disque à trancher de 2 mm. Ajoutez le fenouil. Emincez. Ajoutez dans le bol à mélanger.

Échangez le disque à trancher pour le mini-bol et la mini-lame dans le bol de travail. Ajoutez tous les ingrédients restants sauf le fromage et les noix. Traitez jusqu'à ce que le tout soit mélangé pendant 10 à 12 secondes. Ajoutez au bol à mélanger. Ajoutez le fromage au bol à mélanger et brassiez pour combiner.

Étalez sur un moule graissé de 20 x 20 x 5 cm (8 x 8 x 2 po). Saupoudrez de pignons. Faites cuire à 190 °C (375 °F) pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien réchauffé. Servez avec des pains pita, des galettes ou des rouleaux.

Donne : 5 portions (environ 175 ml [3/4 tasse]) par portion).

*On peut substituer de la mayonnaise légère ou de la crème sure légère.

Par portion : environ 420 calories, 26 g pro, 6 g glucides, 33 g gras total, 7 g graisses saturées, 65 mg chol, 550 mg sod.

Soupe à courge musquée rôtie avec pistou aux fines herbes

Soupe

- 1 *large (environ 1135 g [2½ livres]) courge musquée, pelée, graines retirées et coupez en quartier en longueur.*
- 1 *large oignon, coupé en deux en longueur*
- 2 *larges gousses d'ail, coupées en quartiers*
- 30 *ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive*
- 1,2 *L (5 tasses) de bouillon de poulet, divisé*
- 1 *boîte (425 g [15 oz]) de purée de citrouille, divisée*
- 4 *ml (¾ c. à café) de sel*
- 1 *ml (¼ c. à café) de poivre de cayenne*
- 235 *ml (1 tasse) de crème à fouetter*

Installez le disque à trancher de 2 mm dans le bol de travail. Ajoutez la courge un peu à la fois. Émincez. Retirez et placez dans le large bol à mélanger. Ajoutez l'oignon. Émincez. Ajoutez l'oignon et l'ail à la courge. Ajoutez de l'huile et brassez pour recouvrir. Étalez sur un moule de 38 x 25 x 2,5 cm (15 x 10 x 1 po). Faites cuire à 232 °C (450 °F) pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit tendre en brassant une ou deux fois. (Le moule sera très plein au point de départ, mais tandis que les légumes cuisent il le sera moins.) Laissez refroidir un peu.

Échangez le disque à trancher pour une lame polyvalente dans le bol de travail. Ajoutez la moitié du mélange de légumes rôtis et des jus, 175 ml (¾ tasse) de bouillon, la moitié de la citrouille, le sel et le poivre de cayenne. Traitez jusqu'à ce que le tout soit lisse, environ 30 secondes. Retirez et placez dans le faitout. Répétez avec l'autre moitié de mélange de légumes rôtis, 175 ml (¾ tasse) de bouillon et le reste de citrouille. Retirez du faitout. Mélangez le reste du bouille, 830 ml (3½ tasses).

Faites cuire et brassez à feu moyen jusqu'à ce que le tout soit chauffé. Ajoutez la crème en brassant, chauffez seulement jusqu'à ce que ce soit chaud. Garnissez chaque portion d'environ 10 ml (2 c. à café) de pistou aux fines herbes.

Sauce Pistou

- 475 *ml (2 tasses) de feuilles de persil frais tassées légèrement*
- 60 *ml (¼ tasse) de feuilles de sauge frais tassé légèrement*
- 30 *ml (2 c. à soupe) de feuilles de thym frais*
- 1 *gousse d'ail*
- 5 *ml (1 c. à café) de jus de citron*
- 1 *ml (¼ c. à café) de sel*
- 80 *ml (⅓ tasse) d'huile d'olive*

Placez le mini-bol et la mini-lame dans le bol de travail. Ajoutez le persil, la sauge, le thym et l'ail. Traitez jusqu'à ce que le tout soit finement haché, pendant 20 à 25 secondes. Ajoutez le jus de citron et le sel. Faites fonctionner le robot et ajoutez graduellement l'huile dans le tube poussoir. Traitez jusqu'à ce que le tout soit mélangé pendant 20 à 25 secondes.

Donne : 10 portions (235 ml [1 tasse] par portion).

Par portion : environ 220 calories, 3 g pro, 19 g glucides, 16 g gras total, 6 g graisses saturées, 30 mg chol, 690 mg sod.

Casserole étagée d'aubergine et de poivron rouge rôti

- 1 aubergine moyenne (environ 680 g [1½ livres])
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
115 g (4 onces) de fromage mozzarella, refroidi
55 g (2 onces) de fromage Parmesan, coupé en morceaux de 2 cm (¾ po) et à température ambiante
235 ml (1 tasse) de fromage ricotta
1 œuf
1 ml (¼ c. à café) de sel
1 ml (¼ c. à café) de poivre noir
475 ml (2 tasses) de sauce tomate et basilic préparée, divisée
1 contenant de poivrons rouges rôtis (250 ml [7 onces]), bien drainé

Installez le disque à trancher de 2 mm dans le bol de travail. Coupez l'aubergine en longueurs de 6,25 cm (2½ po) pour entrer dans la goulotte d'alimentation. Émincez. Placez sur un moule graissé de 38 x 25 x 2,5 cm (15 x 10 x 1 po) et arrangez uniformément. Ajoutez de l'huile. Faites cuire à 232 °C (450 °F) pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit un peu tendre.

Pendant ce temps, échangez le disque à trancher pour un disque à râper de 4 mm. Ajoutez le fromage mozzarella. Râpez. Retirez et mettez de côté.

Échangez le disque à trancher pour une lame polyvalente dans le bol de travail. Faites fonctionner le robot et ajoutez le fromage Parmesan par la goulotte d'alimentation. Traitez jusqu'à ce que le tout soit râpé, de 25 à 30 secondes. Ajoutez du fromage ricotta, l'œuf, le sel et le poivre noir. Traitez jusqu'à ce que le tout soit mélangé pendant 10 à 15 secondes.

Versez 235 ml (1 tasse) de sauce à pâte dans un moule graissé de 30 x 20 x 5 cm (12 x 8 x 2 po). Superposez la moitié des aubergines sur la sauce. Recouvrez de la moitié des poivrons rouges et de la moitié du mélange de fromage ricotta. Répétez les rangées avec l'aubergine, les poivrons rouges et le mélange de fromage ricotta. Recouvrez du reste de sauce à pâte 235 ml (1 tasse) et du fromage mozzarella. Faites cuire à 177 °C (350 °F) pendant 30 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que l'aubergine soit tendre et la casserole bouillonne. Laissez reposer de 5 à 10 minutes avant de servir.

Donne : 8 portions

Par portion : environ 250 calories, 12 g pro, 19 g glucides, 14 g gras total, 6 g graisses saturées, 50 mg chol, 610 mg sod.

Satay au poulet avec sauce aux arachides

Poulet

- 2 gousses d'ail
- 5 ml (1 c. à café) de racine de gingembre hachée grossièrement
- 60 ml (1/4 tasse) de sauce soya
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'arachide ou végétale
- 10 ml (2 c. à café) de cassonade
- 455 à 565 g (1 1/4 livres) de tendres poitrines de poulet

Placez la lame polyvalente dans le bol de travail. Faites fonctionner le robot et ajoutez l'ail et la racine de gingembre par la goulotte d'alimentation. Traitez jusqu'à ce que le tout soit haché pendant 5 à 10 secondes. Ajoutez la sauce soya, l'huile et la cassonade. Traitez jusqu'à ce que le tout soit mélangé et le sucre dissout, pendant 15 à 20 secondes. Retirez au sac de rangement des aliments réutilisable de plastique ou un plat peu profond.

Ajoutez le poulet, couvrez de la marinade. Marinez 1/2 heure à température ambiante ou pendant au moins 2 heures au réfrigérateur. Retirez au poulet de la marinade, mettez de côté la marinade.

Placez les morceaux de poulet sur les brochettes de bois trempées ou de métal huilées. Faites griller sur le charbon à feu moyen ou dans une lèche-frite huilée de 10 à 15 cm (4 à 6 po) de la source de chaleur, 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien cuit en tournant une fois. Brossez de toute marinade restante une fois pendant la cuisson, si désiré. Servez avec une sauce aux arachides chaude ou à température ambiante.

Sauce

- 80 ml (1/3 tasse) de lait de coco
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre d'arachide
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya
- 2 ml (1/2 c. à café) de pâte de cari rouge

Placez la lame polyvalente dans le bol de travail. Ajoutez tous les ingrédients. Traitez jusqu'à ce que le tout soit mélangé pendant 5 à 10 secondes.

Donne : 4 portions

Par portion : environ 290 calories, 30 g pro, 5 g glucides, 17 g gras total, 6 g graisses saturées, 60 mg chol, 1 400 mg sod.

Fricadelles de saumon aux fines herbes avec mayonnaise de coriandre-câpres

Mayonnaise

- 45 ml (3 c. à soupe) de feuilles de coriandre frais tassé légèrement
- 120 ml (1/3 tasse) de mayonnaise ou de vinaigrette
- 15 ml (1 c. à soupe) de câpres drainée

Placez le mini-bol et la mini-lame dans le bol de travail. Faites fonctionner le robot, ajoutez le coriandre à travers la goulotte d'alimentation. Traitez jusqu'à ce que le tout soit haché pendant 8 à 10 secondes. Grattez les côtés du bol. Ajoutez la mayonnaise et les câpres. Traitez jusqu'à ce que le tout soit mélangé pendant 10 à 12 secondes. Retirez et placez dans le petit bol, couvrez et réfrigérez.

Fricadelles

- 475 ml (2 tasses) de pain français ou italien en cubes
- 15 ml (1 c. à soupe) de feuilles de d'estragon frais
- 1 longueur de zeste de citron, partie jaune seulement
- 2 oignons verts, coupés en morceau de 2,5 cm (1 po)
- 1/2 branche de céleri, coupez en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 1 œuf
- 10 ml (2 c. à café) de jus de citron
- 1 ml (1/4 c. à café) de sel
- 0,5 ml (1/8 c. à café) de poivre noir
- 455 g (1 livre) de filets de saumon frais, grillés et peau retirée
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre ou de margarine

Placez la lame polyvalente dans le bol de travail. Ajoutez le pain. Traitez jusqu'à ce que vous ayez de fines miettes, environ 20 secondes. Retirez et mettez dans un plat peu profond.

Avec le robot en marche, ajoutez de l'estragon, du zeste de citron et des oignons par la goulotte d'alimentation. Traitez jusqu'à ce que le tout soit haché pendant 5 à 8 secondes. Grattez les côtés du bol. Ajoutez le céleri. Faites pulser 2 à 3 fois, pendant 2 secondes à chaque fois ou jusqu'à ce que le tout soit haché. Ajoutez l'œuf, le jus de citron, le sel, le poivre et 175 ml (3/4 tasse) de miettes de pain. Faites pulser 2 à 3 fois, pendant 2 secondes à chaque fois ou jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ajoutez le saumon. Faites pulser 5 à 6 fois, pendant 2 secondes à chaque fois ou jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Le mélange sera mou, réfrigérez si vous le désirez pour faciliter sa manipulation.

Formez 4 fricadelles, 1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur. Saupoudrez les deux cotés des fricadelles de miettes de pain.

Dans une large poêle à feu moyen, réchauffez l'huile et le beurre. Ajoutez les fricadelles. Faites cuire pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient brun doré et bien réchauffés, en tournant délicatement une fois. Servez avec une mayonnaise de coriandre-câpres.

Donne : 4 portions

* Deux boîtes de 200 g (7 onces) de saumon, drainé, peuvent être substitués, si vous le désirez.

Conseil : La mayonnaise et les fricadelles crues peuvent être préparées et réfrigérées jusqu'à 1 jour à l'avance. Faites cuire les fricadelles juste avant de les servir.

Par portion : environ 510 calories, 29 g pro, 10 g glucides, 38 g gras total, 7 g graisses saturées, 140 mg chol, 450 mg sod.

Pain de blé au miel

- 160 ml ($\frac{2}{3}$ tasse)
de lait
- 80 ml ($\frac{1}{3}$ tasse) d'eau
- 45 ml (3 c. à soupe)
de beurre ou de
margarine, coupé en
morceaux.
- 45 ml (3 c. à soupe)
de miel
- 1 sachet de levure
active sèche
- 355 ml ($1\frac{1}{2}$ tasses) de
farine tout usage
- 355 ml ($1\frac{1}{2}$ tasses) de
farine de blé entier
- 175 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de
morceaux ou de
moitiés de noix de
Grenoble
- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de
germe de blé
- 5 ml (1 c. à café)
de sel
- 5 ml (1 c. à café)
de beurre ou
margarine fondue,
s'il y a lieu
- 5 ml (1 c. à café) de
germe de blé, s'il y
a lieu

Combinez le lait, l'eau, 45 ml (3 c. à soupe) de beurre et de miel dans une petite casserole. Réchauffez à feu bas jusqu'à ce que le tout soit chaud, 40,5 °C (105 °F) à 46,1 °C (115 °F). Ajoutez la levure en brassant pour la dissoudre. Mettez de côté.

Placez la lame à pétrir dans le bol de travail. Ajoutez la farine tout usage, la farine de blé entier, les noix, 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de germe de blé et le sel. Traitez pendant 10 secondes, grattez les côtés du bol. Traitez jusqu'à ce que le tout soit mélangé, pendant environ 10 secondes tout en grattant les bords du bol, au besoin. Avec le robot en marche, ajoutez graduellement le mélange de levure par la petite goulotte d'alimentation. Traitez pendant 1 à $1\frac{1}{4}$ minutes; la pâte formera une balle un peu collante.

Retirez la pâte au bol graissé, tournez la pâte pour graisser tous les côtés. Couvrez, laissez la pâte lever dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle ait doublé soit environ 45 à 60 minutes.

Frappez pour réduire la pâte. Formez en pain et placez dans un moule à pain graissé de 21,25 x 11,25 x 6,25 cm ($8\frac{1}{2}$ x $4\frac{1}{2}$ x $2\frac{1}{2}$ pouces). Couvrez, laissez la pâte lever dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle ait doublé soit environ 45 à 60 minutes. Si désiré, badigeonnez de beurre fondu et parsemez de germe de blé.

Faites cuire à 191 °C (375 °F) pendant 30 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le pain soit brun et ait un son creux lorsque vous le frappez. Laissez refroidir sur une clayette.

Quantité : 1 pain (12 portions).

Par portion : environ 200 calories, 6 g pro, 29 g glucides, 8 g gras total, 2,5 g graisses saturées, 10 mg chol, 200 mg sod.

Gâteau au fromage à la crème sure veloutée

Croûte

- 16 carrées (6,25 cm [2 1/2 po] chaque) de biscuits Graham cassés
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre ou margarine, fondu(e)

Garniture

- 2 paquets (225 g [8 oz] chaque) de fromage à la crème, amolli
- 2 œufs
- 315 ml (1 1/3 tasse) de crème sure
- 160 ml (2/3 tasse) de sucre
- 5 ml (1 c. à café) de vanille
- 0,5 ml (1/8 c. à café) de sel

Placez la lame polyvalente dans le bol de travail. Ajoutez les biscuits. Traitez jusqu'à ce que vous ayez de fines miettes, de 40 à 50 secondes. Versez du beurre sur les miettes. Traitez jusqu'à ce que le tout soit combiné, pendant 15 à 25 secondes. Pressez au fond et jusqu'à 3,75 cm (1 1/2 po) des côtés d'un moule à charnière de 22,5 cm (9 po). Faites cuire à 177 °C (350 °F) pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il prenne. Laissez refroidir.

Essayez le bol de travail. Placez la lame polyvalente dans le bol de travail. Ajoutez le fromage à la crème et les œufs. Traitez jusqu'à ce que le tout soit mélangé pendant 10 à 15 secondes. Ajoutez les derniers ingrédients. Traitez jusqu'à ce que le tout soit lisse, environ 15 secondes, tout en grattant les côtés du bol, si nécessaire.

Versez dans la croûte. Faites cuire à 177 °C (350 °F) pendant 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient pris et le centre soit mou. Laissez refroidir pendant 1 à 2 heures sur la clayette. Réfrigérez au moins 4 heures. Retirez les côtés du moule pour trancher. Si désiré, servez avec votre coulis de fruits, garniture de tarte ou sauce au chocolat ou fruit préféré.

Quantité : 12 portions

Par portion : environ 320 calories, 5 g pro, 21 g glucides, 24 g gras total, 14 g graisses saturées, 95 mg chol, 230 mg sod.

Tartelette aux fruits frais

Croûte

- 235 ml (1 tasse) de farine tout usage
- 10 ml (2 c. à café) de sucre
- 1 ml (1/4 c. à café) de sel
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre froid, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 15 ml (1 c. à soupe) de shortening froid
- 1 jaune d'œuf
- 30 ml (2 c. à soupe) d'eau glacée
- 5 ml (1 c. à café) de jus de citron
- 1 œuf, mélangé à 15 ml (1 c. à soupe) d'eau

Garniture

- 60 ml (1/4 tasse) de sucre
- 15 ml (1 c. à soupe) de féculé de maïs
- 0,5 ml (1/8 c. à café) de sel
- 175 ml (3/4 tasse) de crème 11,5% M.G.
- 2 jaunes d'œuf, fouettés
- 2 ml (1/2 c. à café) de vanille

Garniture

- 1 pêche moyenne, pelée, coupée en deux et noyau retiré
- 235 ml (1 tasse) de fraises fraîches, équeutées
- 30 ml (2 c. à soupe) de gelée de pomme, fondue

Placez la lame polyvalente dans le bol de travail. Ajoutez la farine, le sucre et le sel. Traitez jusqu'à ce que le tout soit mélangé pendant 2 secondes. Ajoutez le beurre et le shortening. Faites pulser 3 à 4 fois, pendant 2 à 3 secondes à chaque fois ou jusqu'à ce que le tout ait une texture friable. Dans un petit bol, mélangez 1 jaune d'œuf, 30 ml (2 c. à soupe) d'eau et du jus de citron. Saupoudrez uniformément sur le mélange de farine. Faites pulser 2 à 4 fois, pendant 2 secondes à chaque fois ou jusqu'à ce que le mélange se retire des côtés du bol et colle ensemble. Retirez la pâte, couvrez et refroidissez pendant 1/2 heure.

En attendant, dans une petite poêle à feu moyen, combinez le sucre, la féculé de maïs et le sel. Ajoutez la crème 11,5% M.G. et 2 jaunes d'œuf. Faites cuire et brassiez jusqu'à ce que le tout soit très épais. Retirez de la chaleur. Ajoutez la vanille. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez refroidir entièrement.

Placez la pâte sur une surface farinée. Roulez en un cercle de 5 cm (2 po) de plus que le moule à tarte inversé de 25 cm (10 po). Placez dans le moule en n'étirant pas la pâte. Taillez les bords de la croûte. Piquez bien la pâte avec une fourchette. Faites cuire à 218 °C (425 °F) pendant 8 à 12 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit brun doré pâle. Badigeonnez du mélange d'œuf et d'eau pour sceller les trous. Faites pendant 1 autre minute pour que l'œuf prenne. Laissez refroidir entièrement.

Lavez le robot. Installez le disque à trancher de 2 mm dans le bol de travail. Ajoutez la pêche. Émincez. Retirez et mettez de côté. Installez le disque à trancher de 2 mm dans le bol de travail. Ajoutez les fraises. Tranchez.

Versez le mélange de crème pâtissière dans la croûte. Arrangez le fruit tranché sur la crème pâtissière. Badigeonnez avec soin avec de la gelée fondue pour couvrir entièrement les fruits. Réfrigérez pendant au moins 1 heure avant de servir.

Donne : 8 portions

Conseil : la tartelette est meilleure servie le même jour que sa préparation. Par portion : environ 230 calories, 4 g pro, 27 g glucides, 12 g gras total, 6 g graisses saturées, 125 mg chol, 130 mg sod.

Garantie du robot culinaire KitchenAid®

FRANÇAIS

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 défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid. Pour obtenir une réparation, suivez les directives de la page 63.</p>	<p>A. Les réparations nécessaires à cause d'une utilisation du robot culinaire dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal. B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation, un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid. C. Les coûts des pièces de rechange et de main-d'oeuvre pour la réparation du robot culinaire s'il est utilisé à l'extérieur du pays d'achat.</p>

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 Canada 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

Canada 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 46.

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)

Accessoires pour le modèle KFP750

Lames et disques

Lame polyvalente de 2,8 L (12 tasses)	KFP72BL
Lame à pétrir de 2,8 L (12 tasses)	KFP72DB
Mini-lame (pour mini-bol)	KFP7MBL
Disque à trancher de 2 mm (mince)	KFP7SL2
Disque à râper 2 de mm (mince)	KFP7SH2
Disque à trancher de 4 mm (moyen)	KFP7SL4
Disque à râper de 4 mm (moyen)	KFP7SH4
Disque à trancher de 6 mm (épais)	KFP7SL6
Disque à râper de 6 mm (épais)	KFP7SH6
Disque à julienne	KFP7JU
Disque de coupe de frites	KFP7FF
Disque râpeur de Parmesan/glaçon	KFP7PI
Ensemble de 5 disques	KFP7DS
• Trancher 6 mm	
• Râper 6 mm	
• Frites	
• Julienne	
• Râpeur de Parmesan/glaçon	

Bols et couvercles

Couvercle de bol de travail avec goulotte d'alimentation haute standard	KFP7WC
Couvercle de bol de travail avec goulotte d'alimentation à ouverture ultra large "Ultra Wide Mouth™"	KFP7WWC
Bol de travail de 2,8 L (12 tasses)	KFP72WB
Mini-bol à couvercle de rangement	KFP7MB
Bol de chef	KFP72CB

Autres accessoires

Fouet pour les œufs de 2,8 L (12 tasses)	KFP72EW
Presse-agrumes	KFP7CP
Poussoir à 2 pièces pour la goulotte d'alimentation haut standard	KFP7DP
Poussoir à 2 pièces pour la goulotte d'alimentation à ouverture ultra large "Ultra Wide Mouth™"	KFP7DP
Spatule/outil de nettoyage	KFP7SP
Coffret d'accessoires de chef	KFP7SC

Tabla de contenidos

INTRODUCCIÓN

Comprobante de compra y registro del producto	Reverso de la carátula
Seguridad con el procesador de alimentos.....	69
Medidas de seguridad importantes.....	70
Requerimientos eléctricos.....	71

CARACTERÍSTICAS Y OPERACIÓN

Características del procesador de alimentos	72
Preparación del procesador de alimentos para su uso	
Antes del primer uso.....	74
Ensamblaje del tazón de tareas	74
Ensamblaje de la cuchilla multipropósito y de la cuchilla para masa	75
Ensamblaje del disco para rebanar y rallar	75
Ensamblaje del minitazón.....	75
Uso del procesador de alimentos	
Antes de usar	76
Nivel máximo de líquido.....	76
Encendido y apagado del procesador de alimentos.....	76
Uso del control de pulso	76
El embutidor de alimentos de 2 piezas.....	77
Desensamblado del procesador de alimentos.....	78

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza del procesador de alimentos.....	79
Resolución de problemas	80

Tabla de contenidos

CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS

Uso de la cuchilla multipropósito.....	81
Uso del disco para rebanar o rallar.....	82
Uso de la cuchilla para masa.....	83
Ideas útiles.....	83

RECETAS

Pastelitos de hojaldre con cebolla caramelizada	85
Pepinos y cebollas en vinagre al eneldo con crema ácida	86
Ensalada de pollo mediterránea caliente	87
Sopa de zapallo horneada con salsa pesto.....	88
Guisado de berenjenas y pimiento rojo al horno	89
Pollo salteado con salsa de cacahuete.....	90
Tortas de salmón a las hierbas con mayonesa de cilantro y alcaparras.....	91
Pan de trigo y miel.....	92
Pastel de queso y crema ácida	93
Tarta de frutas frescas	94

GARANTÍA E INFORMACIÓN DE SERVICIO

Garantía del procesador de alimentos KitchenAid®	95
Garantía de reemplazo sin molestias – en los 50 Estados Unidos y el Distrito de Columbia.....	96
Garantía de reemplazo sin molestias – Canadá	96
Cómo ordenar el servicio de garantía en Puerto Rico	96
Cómo ordenar el servicio luego de la expiración de la garantía – en todas las localidades.....	97
Cómo ordenar el servicio fuera de estas localidades.....	97
Cómo ordenar accesorios y piezas de repuesto	98

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 KitchenAid puede ocasionar incendios, choque eléctrico 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 embudidor 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 Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Modelo KFP750CR (Cromo):

Voltios: 120 V.C.A.

Hertz: 60 Hz

NOTA: El modelo KFP750CR (Cromo) tiene un enchufe de 3 entradas con conexión a tierra. Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe sólo entra en una toma de corriente en un sólo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ningún modo.

No utilice un cable de extensión. Si el cable de corriente es demasiado corto, pida a un electricista calificado o técnico que instale un tomacorriente cerca del aparato.

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No use un cable eléctrico de extensión.

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

Modelo KFP750 (Todos los demás colores):

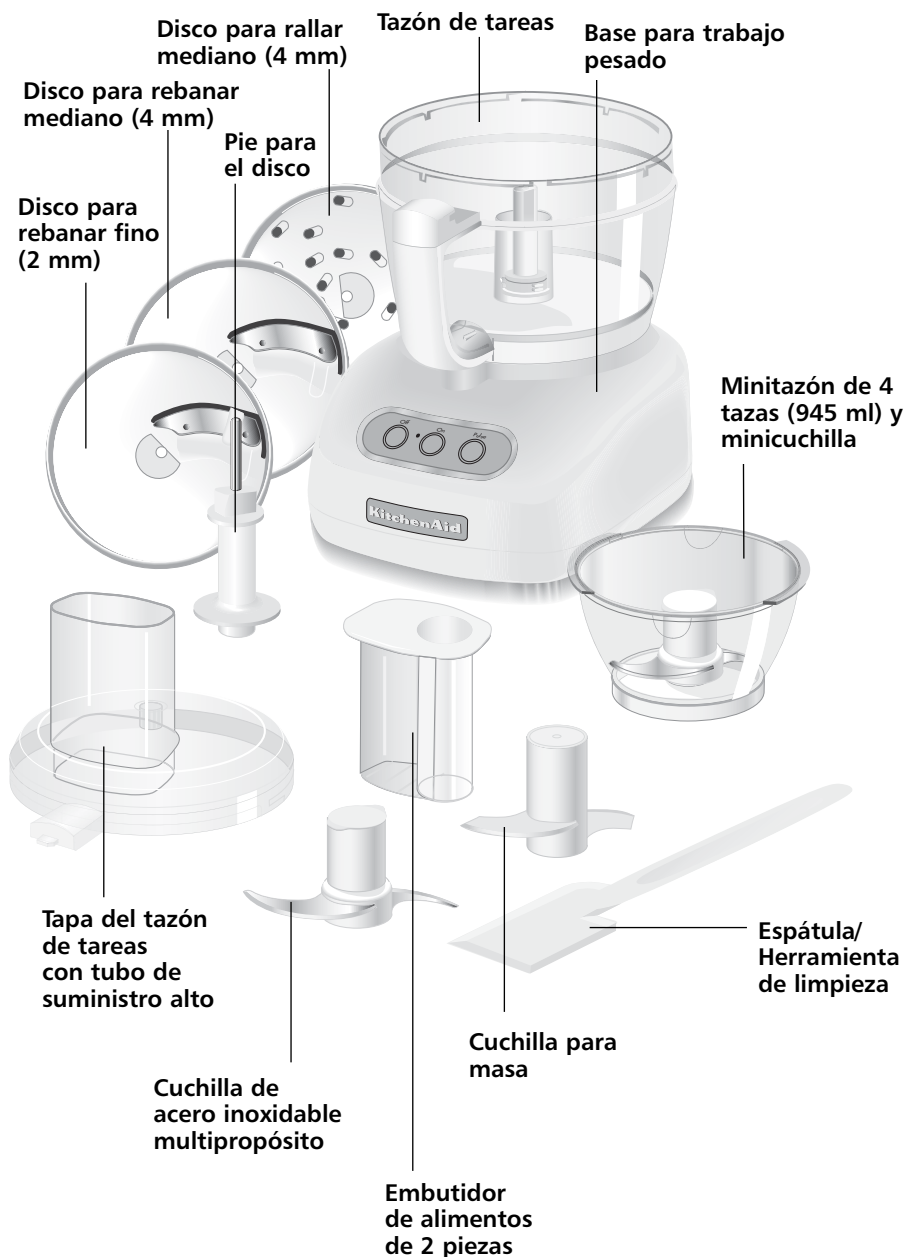
Voltios: 120 V.C.A.

Hertz: 60 Hz

NOTA: Todos los demás colores del modelo KFP750 tienen un enchufe polarizado (una clavija 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 utilice un cable de extensión. Si el cable de corriente es demasiado corto, pida a un electricista calificado o técnico que 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.

Embutidor de alimentos de 2 piezas

El embutidor mueve los alimentos a través del tubo de entrada de forma suave y sencilla. Un pequeño orificio al fondo del receptáculo del embutidor facilita agregar aceite a los ingredientes; sólo tiene que llenar el receptáculo con la cantidad deseada de aceite. Para piezas más pequeñas, simplemente retire el receptáculo del embutidor y utilice el tubo de entrada más pequeña. Sin el receptáculo, el embutidor también puede utilizarse como una práctica taza para medir de 4 oz. (120 ml).

Recipiente de trabajo de 12 tazas (2.8 L)

El recipiente de policarbonato resistente le brinda capacidad para realizar trabajos 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 rebanar mediano (4 mm)

El disco produce rebanadas de aproximadamente $\frac{1}{8}$ de pulgada (4 mm) en la mayoría de alimentos.

Disco para rallar mediano (4 mm)

El disco produce ralladuras de aproximadamente $\frac{1}{8}$ de pulgada (4 mm) 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, licúa, 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

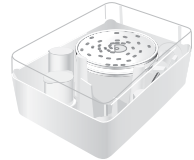
La base contiene los botones de ON, OFF, PULSE, (APAGADO, ENCENDIDO y PULSO), así como el eje de potencia que hace girar las cuchillas y los discos.

Espátula/Herramienta de limpieza

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

Estuche accesorio para el chef

Este estuche delgado, elegante y duradero, le permite organizar y proteger las cuchillas, discos y accesorios.



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

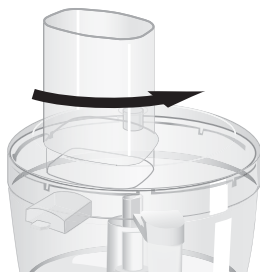
Antes de usar su procesador de alimentos por primera vez, lave el tazón de tareas, la tapa del tazón de tareas, el minitazón, el empujador del tubo de suministro, los discos y las cuchillas, ya sea a mano o en el lavaplatos (vea "Limpieza del procesador de alimentos" en la página 79).

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 el procesador de alimentos hasta que esté completamente ensamblado.
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.
3. Agarre la manija del tazón de tareas y gire el tazón hacia la derecha hasta que trabe en posición.



4. Introduzca el accesorio deseado en el recipiente de trabajo. Consulte la página 75 para consultar las instrucciones de los accesorios.
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.



- NOTA:** Para evitar daños en el tazón de tareas, no fije la tapa al tazón de tareas antes de que el tazón esté trabado en la base.
6. Ajuste el embudidor de 2 piezas en el tubo de suministro.



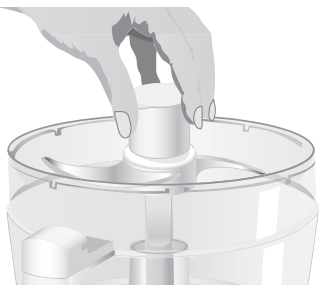
NOTA: Su procesador de alimentos no funcionará a menos que el tazón de tareas y su tapa, estén correctamente trabados en la base.

Para evitar daños en el tazón de tareas, no quite el tazón de tareas de la base sin antes quitar la tapa del tazón.

Preparación del procesador de alimentos para su uso

Ensamblaje de la cuchilla multipropósito y de la cuchilla para masa

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



Ensamblaje del disco para rebanar y rallar

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



2. Ajuste el disco, con el lado levantado de la cuchilla hacia arriba, sobre el pasador metálico en el pie para el disco. El disco tiene un botón en relieve en la parte superior y ranuras en la parte inferior 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.



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 amputación 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 74).

Nivel máximo de líquido

Esta línea en el tazón de tareas indica el nivel máximo de líquido que se puede procesar en el procesador de alimentos.



Encendido y apagado del procesador de alimentos

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



2. Para detener el procesador de alimentos, presione el botón de OFF (apagado). 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 el procesador de alimentos.

NOTA: Si el procesador de alimentos 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 74).

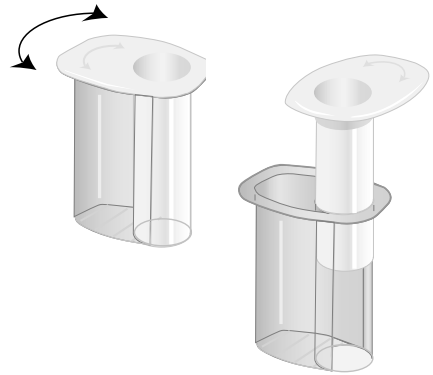
Uso del control de pulso

El control de PULSE (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 PULSE (pulso) para empezar a procesar, y suéltelo para detenerlo. La luz del indicador brillará cada vez que el botón de PULSE (pulso) esté presionado.

Uso del procesador de alimentos

El embudidor de alimentos de 2 piezas

Para rebanar o rallar artículos pequeños, introduzca el embudidor de alimentos en el tubo de entrada, gire la parte superior del embudidor hacia la derecha o izquierda para destrabar el embudidor pequeño y poder retirarlo. Utilice el tubo de entrada y el embudidor pequeños para procesar piezas pequeñas o delgadas, como zanahorias o tallos de apio. Cuando no se esté utilizando el tubo de entrada pequeño, asegúrese de inmovilizar el embudidor pequeño en su lugar. Para agregar lentamente aceite a los ingredientes, sólo tiene que llenar el embudidor pequeño con la cantidad de aceite deseada. Un pequeño orificio al fondo del embudidor agregará constantemente el aceite.



Desensamblado del procesador de alimentos

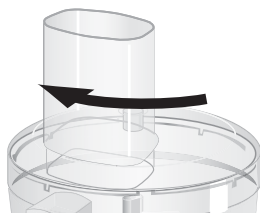
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

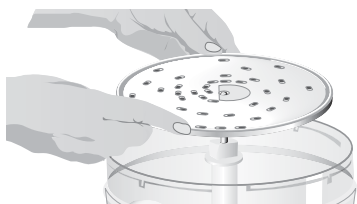
Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

1. Presione el botón de OFF (apagado).
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.

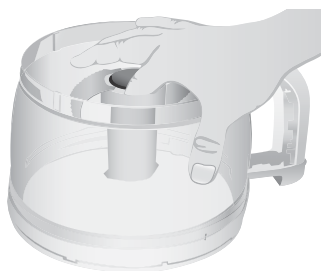


6. Gire el tazón de tareas a la derecha para destrabarlo de la base. Levante para quitarlo.



Desensamblado del procesador de alimentos

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.

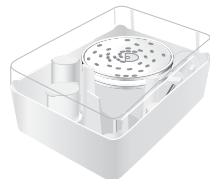
No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

1. Presione el botón de OFF (apagado).
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.
7. Los discos, mangos y cuchillas desmontables que no se estén utilizando deben guardarse en el estuche proporcionado y en un lugar fuera del alcance de los niños.



Resolución de problemas

- **En caso de que su procesador de alimentos no funcione, verifique lo siguiente:**
 - Asegúrese de que el recipiente de trabajo y su cubierta estén asegurados de manera correcta a la base.
 - Verifique que el Procesador de alimentos esté conectado en un tomacorriente adecuado. Si está conectado, desconéctelo. Luego, vuelva a conectarlo al mismo tomacorriente.

Modelo KFP750CR (Cromo):

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Modelo KFP750 (Todos los demás colores):

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No use un cable eléctrico de extensión.

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

- Si el Procesador de alimentos sigue sin funcionar, revise el fusible o el interruptor del circuito eléctrico al cual está conectado el Procesador de alimentos y asegúrese de que el circuito esté cerrado.

- **En caso de que su Procesador de alimentos deje de rebanar o rallar al utilizar el disco:**

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

- Asegúrese de que el lado elevado de la cuchilla del disco esté colocado mirando hacia arriba y sobre el eje giratorio del disco. El disco tiene un botón en relieve en la parte superior y ranuras en la parte inferior para facilitar su alineamiento correcto.

- **Si la cubierta de su Procesador de alimentos no cierra mientras se utiliza el disco:**
 - Asegúrese que el disco esté colocado correctamente, con el botón en relieve

en la parte superior, y esté colocado correctamente en el eje giratorio del disco.

• **Si el Procesador de alimentos se apaga mientras está en funcionamiento:**

- Es posible que el Procesador de alimentos esté sobrecalentado. Si el motor rebasa cierta temperatura, se apagará automáticamente para evitar que se dañe. Es extremadamente raro que esto ocurra. Si esto ocurre, oprima el botón

OFF (apagado) y espere 15 minutos para que el Procesador de alimentos se enfríe antes de reanudar su uso. Si el Procesador de alimentos sigue sin encender, espere a que se enfríe durante 15 minutos más.

Si el problema no se resuelve con los pasos de esta sección, consulte la sección de Garantía y Servicio KitchenAid de las páginas 95-97. No devuelva el Procesador de alimentos a la tienda donde lo compró porque ellos no brindan el servicio técnico.

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.

Consejos para procesar alimentos

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.

Para rallar quesos duros, tales como parmesano y romano:

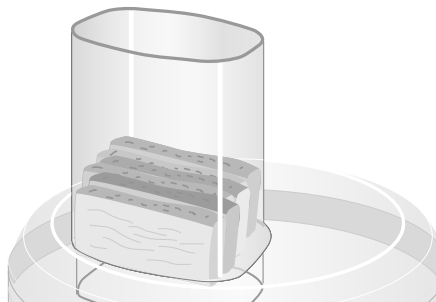
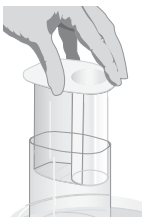
Nunca intente procesar un queso que no pueda ser penetrado con la punta de un cuchillo filoso. Usted puede usar la cuchilla multipropósito para rallar quesos duros. Corte el queso en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Coloque en el tazón de tareas. Procese usando breves pulsos hasta que esté gruesamente 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:

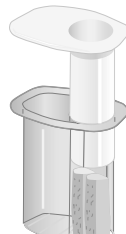
Corte los alimentos para que quepan en el tubo de suministro horizontalmente. Coloque los alimentos en el tubo horizontalmente ejerciendo presión pareja para hacer rebanadas tipo tablillas. Vuelva a apilar las rebanadas en posición vertical u horizontal en el tubo de suministro. Procese ejerciendo presión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



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

Corte los alimentos para que quepan vertical u horizontalmente en el tubo de entrada y asegure el tubo de entrada para mantener los alimentos en la posición correcta. Procese, presionando uniformemente.

O utilice el tubo de entrada pequeño en el embudidor de alimentos de dos piezas. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo de entrada y utilice el embudidor de alimentos pequeño para procesarlos.



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.

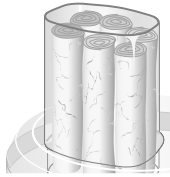
Para rebanar o rallar frutas y verduras pequeñas, tales como fresas, hongos y rábanos:

Coloque los alimentos vertical u horizontalmente en capas dentro del tubo de entrada. Llene el tubo de entrada para mantener los alimentos en la posición correcta. Procese, presionando uniformemente. O utilice el tubo de entrada pequeño en el embudidor de alimentos de dos piezas. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo de entrada y utilice el embudidor de alimentos pequeño para procesarlos.

Consejos para procesar alimentos

Para rallar espinacas y otras hojas:

Apile las hojas. Enróllelas, enróllelas y póngalas en el tubo de suministro. Procese ejerciendo presión uniforme.



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 y asegúrese de que todavía podrá penetrar los alimentos con la punta de un cuchillo filoso. Si no, permita que se descongelen un poco. Procese ejerciendo presión uniforme.

Para rebanar carnes o 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 duros y suaves:

El queso duro 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 uniforme.



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

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

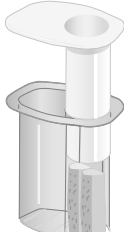
Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

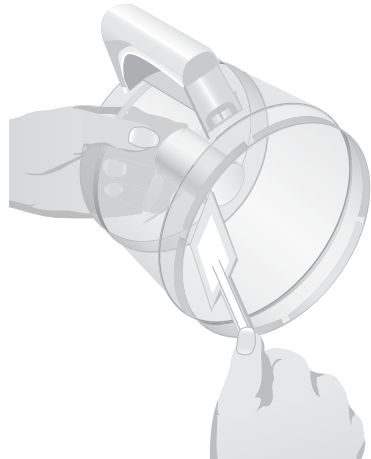
1. Para evitar daños en la cuchilla o en el motor, nunca procese alimentos que sean tan duros o estén tan congelados que no pueda perforarlos con la punta de un cuchillo filoso. Si un pedazo de algún alimento duro, como una zanahoria, se traba en la cuchilla, detenga el procesador y quite la cuchilla. Con cuidado, 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 lleno de $\frac{1}{2}$ a $\frac{2}{3}$. Para mezclas más espesas, llene hasta que esté a $\frac{3}{4}$. Para líquidos, llene hasta el nivel máximo, según se describe en la página 79. Para picar, el tazón de tareas no debe estar lleno a más de $\frac{1}{3}$ a $\frac{1}{2}$. Use el minitazón para hasta 1 taza (235 ml) de líquido o $\frac{1}{2}$ taza (155 g) de sólidos.
3. Coloque 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, agregue los ingredientes que va a picar a través de el tubo de suministro mientras el procesador está funcionando.

Ideas útiles

- 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, quesos duros, carnes parcialmente congeladas, etc.).
- El queso suave y medio duro puede esparcirse o enrollarse en el disco para rallar. Para evitar esto, ralle sólo queso bien frío.
- Algunas veces, los alimentos delgados como las zanahorias o el apio, se caen dentro del tubo de entrada, dando como resultado rebanadas dispares. Para reducir esto, corte los alimentos en varios pedazos y llene el tubo de entrada con los alimentos. Para procesar ingredientes pequeños o delgados, el tubo de entrada pequeño en el embudidor de alimentos de dos piezas le resultará más efectivo.
- Cuando prepare masa para un pastel, galletas o pan, use la cuchilla multipropósito para batir la manteca y el azúcar primero. Agregue los ingredientes secos al final. Coloque las nueces y la fruta encima de la mezcla de harina para evitar picarlas excesivamente. Procese las nueces y frutas, usando breves pulsos, hasta que estén mezcladas con los demás ingredientes. No procese excesivamente.
- Cuando los alimentos rallados o rebanados se apilen a los lados del tazón, detenga el procesador y redistribuya los alimentos con la espátula.
- Cuando los alimentos rebanados o rallados en el tazón de tareas lleguen al fondo del disco, saque los alimentos.



- 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.
- Organice las tareas de procesamiento para minimizar la necesidad de limpieza del tazón. Procese los alimentos secos o sólidos antes de los ingredientes líquidos.
- 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.
- Luego de quitar la tapa del tazón de tareas, colóquela boca arriba en la cubierta. Esto ayudará a mantener la cubierta limpia.
- Para eliminar 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 retire los alimentos del tazón y la cuchilla con una espátula.



Ideas útiles

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.

Pastelitos de hojaldre con cebolla caramelizada

- 6 onzas (170 g) de queso Gouda o Gouda ahumado, sin cera
- 1 cebolla amarilla grande, cortada en cuartos a lo largo
- 1 cucharada sopera (15 ml) de aceite vegetal
- 1 cucharada sopera (15 ml) de azúcar morena
- 1 cucharada sopera (15 ml) de vinagre balsámico
- 1/4 cucharadita (1 ml) de pimienta negra, molida gruesa
- 1/8 cucharadita (0.5 ml) de sal
- 1 lámina (paquete de 17 1/4-oz. [492 g]) de pasta de hojaldre descongelada
- 2 cucharadas soperas (30 ml) de hojas frescas de perejil picadas, si lo desea

Coloque el disco rallador de 4 mm en el recipiente de trabajo. Añada el queso Gouda. Procese para rallar el queso. Retírelo y apártelo.

Cambie el disco rebanador de 2 mm en el recipiente de trabajo. Añada la cebolla. Procese para rebanar la cebolla.

En una olla grande o cacerola refractaria a una temperatura de media a alta, caliente aceite hasta que crepite. Añada las cebollas. Fría la cebolla de 5 a 10 minutos o hasta que ésta se ablande, moviendo de vez en cuando. Agregue el azúcar morena y el vinagre. Tape la cacerola. Cueza, moviendo de vez en cuando, a una temperatura de media a baja durante aproximadamente 35 minutos o hasta que adquiera una consistencia suave y ligeramente dorada. Destape la cacerola, siga cociendo el líquido hasta que se evapore. Agregue la sal y pimienta. Reserve.

En una superficie con un poco de harina, pase el rodillo sobre la pasta de hojaldre formando un cuadrado de 12 pulgadas (30 cm). Perfore con un tenedor. Con un cortador de pizza o un cuchillo filoso, corte el hojaldre en 36 piezas. Colóquelo en una bandeja para hornear sin grasa.

Hornee a 400 °F (204 °C) durante 10 a 12 minutos o hasta que la pasta de hojaldre y las orillas comiencen a oscurecerse. Retire del horno. Con la parte posterior de una cuchara haga espacios entre cada cuadro. Con una cuchara añada la mezcla a cada cuadro y espolvoree el queso. Hornee a 400 °F (204 °C) durante 3 a 5 minutos o hasta que la pasta de hojaldre y las orillas comiencen a oscurecerse y el queso se derrita. Adorne con el perejil si lo desea.

Rinde: 12 porciones (3 cuadros por porción).

Por porción: cerca de 190 cal, 5 g pro, 13 g carb, 13 g grasas totales, 4 g grasas sat, 15 mg col, 190 mg sod.

Pepinos y cebollas en vinagre al eneldo con crema ácida

- 2 pepinos medianos
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1/2 cebolla pequeña
- 3/4 taza (175 ml) de crema ácida
- 1/4 taza (60 ml) de mayonesa
- 1/4 taza (60 ml) de eneldo fresco empaquetado en forma holgada
- 1 cucharada sopera (15 ml) de vinagre de vino blanco
- 2 cucharaditas (10 ml) de azúcar
- 1/4-1/2 cucharadita (1-2 ml) de pimienta negra

Coloque el disco rallador de 2 mm en el recipiente de trabajo. Agregue los pepinos en partes. Procese para rebanar los pepinos. Colóquelos en un recipiente para mezclar mediano. Espolvoree sal y revuelva. Déjelos reposar durante 1/2 hora. Escúrralos y distribúyalos en toallas de papel. Reserve.

Coloque el disco rebanador de 2 mm en el recipiente de trabajo. Añada la cebolla. Procese para rebanar la cebolla. Colóquela en un recipiente para mezclar mediano.

Cambie el disco rebanador por la cuchilla multiusos en el recipiente de trabajo. Añada los ingredientes restantes. Procese hasta que se mezclen perfectamente los ingredientes de 5 a 10 segundos.

Añada la mezcla de la crema ácida y los pepinos a las cebollas. Revuelva. Cubra y refrigere por lo menos 1 hora. Sirva a más tardar en 24 horas.

Rinde: 6 porciones (1/2 taza [120 ml] por porción).

Por porción: cerca de 150 cal, 1 g pro, 6 g carb, 13 g grasas totales, 4.5 g grasas sat, 20 mg col, 450 mg sod.

Ensalada de pollo mediterránea caliente

- 3 tazas (710 ml) (aproximadamente 1 lb. [455 g]) de pollo cocido desmenuzado
- 1/4 taza (60 ml) de aceitunas negras de kalamata enteras sin hueso
- 3 cebollas verdes, cortadas en trozos de 1 pulgada (2.5 cm)
- 1/2 bulbo de hinojo, cortado en mitades a lo largo
- 1/2 taza (120 ml) de mayonesa*
- 1/4 taza (60 ml) de crema ácida*
- 2 cucharaditas (10 ml) de harina multiusos
- 1 cucharada sopera (15 ml) de hojas frescas de orégano
- 1 cucharada sopera (15 ml) de jugo de limón
- 1/4 cucharadita (1 ml) de sal
- 1/8 cucharadita (0.5 ml) de pimienta negra
- 1/2 taza (120 ml) o 2 oz. (55 g) de queso feta rallado
- 1/4 taza (60 ml) de piñones

Coloque la cuchilla multiusos en el recipiente de trabajo. Añada el pollo, las aceitunas y las cebollas. Pulse de 4 a 6 veces, de 1 a 2 segundos cada vez o hasta que queden picados en trozos grandes. Coloque en un recipiente para mezclar grande.

Cambie la cuchilla multiusos por el disco rebanador de 2 mm. Añada el bulbo de hinojo. Procese para rebanarlo. Colóquelo en un recipiente para mezclar.

Cambie el disco rebanador por el minirecipiente y la minicuchilla en el recipiente de trabajo. Añada todos los ingredientes restantes excepto el queso y los piñones. Procese hasta que se mezclen, de 10 a 12 segundos. Coloque en un recipiente para mezclar. Añada el queso en el recipiente para mezclar, mezcle para combinar los ingredientes.

Distribúyalos en una sartén de 8 x 8 x 2 pulgadas (20 x 20 x 5 cm). Agregue los piñones. Hornee a 375 °F (190 °C) durante 20 a 25 minutos o hasta se caliente completamente. Sirva con pan árabe, pan delgado o en una cama de lechuga.

Rinde: 5 porciones (aproximadamente 3/4 taza [175 ml] por porción).

*Se puede sustituir con mayonesa ligera y crema ácida ligera.

Por porción: cerca de 420 cal, 26 g pro, 6 g carb, 33 g grasas totales, 7 g grasas sat, 65 mg col, 550 mg sod.

Sopa de zapallo horneada con salsa pesto

Sopa

- 1 *zapallo grande (aproximadamente 2½ lb. [1135 g]), pelado sin semilla y cortado en cuartos a lo largo*
- 1 *cebolla grande, cortada a la mitad a lo largo*
- 2 *dientes de ajo grandes, cortados en cuartos*
- 2 *cucharadas soperas (30 ml) de aceite de oliva*
- 5 *tazas (1.20 L) de caldo de pollo, dividido*
- 1 *lata (15 oz. [425 g]) de puré de calabaza, dividido*
- ³/₄ *cucharadita (4 ml) de sal*
- ¹/₄ *cucharadita (1 ml) de pimienta de cayena*
- 1 *taza (235 ml) de crema batida*

Coloque el disco rebanador de 2 mm en el recipiente de trabajo. Agregue el zapallo en partes. Procese para rebanarlo. Colóquelo en un recipiente para mezclar grande. Añada la cebolla. Procese para rebanar la cebolla. Agregue al zapallo el ajo y la cebolla. Agregue el aceite y revuelva. Distribúyalo en una sartén de 15 x 10 x 1 pulgadas (38 x 25 x 2.5 cm). Hornee a 450 °F (232 °C) durante 30 a 35 minutos o hasta que se suavice, moviendo una o dos veces. (La sartén debe estar completamente llena al principio pero después se reduce el volumen mientras se cuecen las verduras). Enfríe con cuidado.

Cambie el disco rebanador por la cuchilla multiusos en el recipiente de trabajo. Añada la mitad de la mezcla de verduras horneadas y los jugos, ³/₄ taza (175 ml) de caldo, la mitad de la calabaza, la sal y la pimienta de cayena. Procese hasta que se suavice durante aproximadamente 30 segundos. Coloque en una cacerola refractaria. Repita con la otra mitad de la mezcla de verduras horneadas, ³/₄ taza (175 ml) de caldo y la mitad restante de la calabaza. Coloque en una cacerola refractaria. Vacíe las ³/₂ tazas (830 ml) del caldo restante.

Cueza y mueva a una temperatura media hasta que se caliente completamente. Agregue la crema sólo hasta que se caliente. Cubra cada porción con aproximadamente 2 cucharaditas (10 ml) de salsa pesto a las hierbas.

Salsa Pesto

- 2 *tazas (475 ml) de hojas de perejil frescas empacadas sin apretar*
- ¹/₄ *taza (60 ml) de hojas de salvia frescas empacadas sin apretar*
- 2 *cucharadas soperas (30 ml) de hojas frescas de tomillo*
- 1 *diente de ajo*
- 1 *cucharadita (5 ml) de jugo de limón*
- ¹/₄ *cucharadita (1 ml) de sal*
- ¹/₃ *taza (80 ml) de aceite de oliva*

Coloque el minirecipiente y la minicuchilla en el recipiente de trabajo. Añada el perejil, la salvia, el tomillo y el ajo. Procese hasta que todo quede finamente picado, durante 20 a 25 segundos. Añada el jugo de limón y la sal. Con el procesador en marcha, agregue gradualmente el aceite al tubo de entrada. Procese hasta que se mezclen perfectamente los ingredientes de 20 a 25 segundos.

Rinde: 10 porciones (1 taza [235 ml] por porción).

Por porción: cerca de 220 cal, 3 g pro, 19 g carb, 16 g grasas totales, 6 g grasas sat, 30 mg col, 690 mg sod.

Guisado de berenjenas y pimiento rojo al horno

- 1 berenjena mediana (aproximadamente 1½ lb. [680 g])
- 3 cucharadas soperas (45 ml) de aceite de oliva
- 4 onzas (115 g) de queso mozzarella frío
- 2 onzas (55 g) de queso parmesano, cortado en pedazos de ¾ de pulgada (2 cm) a temperatura ambiente
- 1 taza (235 ml) de queso ricota
- 1 huevo
- ¼ cucharadita (1 ml) de sal
- ¼ cucharadita (1 ml) de pimienta negra
- 2 tazas (475 ml) de salsa preparada con pasta de tomate y albahaca, dividida
- 1 frasco (7 oz. [250 ml]) de pimientos rojos horneados, perfectamente escurridos

Coloque el disco rebanador de 2 mm en el recipiente de trabajo. Corte la berenjena a un tamaño de 2½ pulgadas (6.25 cm) para que quepan en el tubo de entrada.

Procese para rebanar la berenjena. Coloque en una sartén engrasada de 15 x 10 x 1 pulgadas (38 x 25 x 2.5 cm) y distribúyalas uniformemente. Agregue aceite. Hornee a 450 °F (232 °C) durante 5 a 8 minutos o hasta que se suavicen completamente.

Mientras tanto, cambie el disco rebanador por el disco rallador de 4 mm. Añada el queso mozzarella. Procesese para rallar el queso. Retírelo y apártelo.

Cambie el disco rebanador por la cuchilla multiusos en el recipiente de trabajo. Con el procesador en marcha, agregue el queso parmesano al tubo de entrada. Procesese hasta que se ralle, durante 25 a 30 segundos. Añada el queso ricota, el huevo, la sal y la pimienta negra. Procesese hasta que se mezclen los ingredientes, de 10 a 15 segundos.

Vierta 1 taza (235 ml) de salsa para pasta en la sartén de 12 x 8 x 2 pulgadas (30 x 20 x 5 cm). Coloque en capas la mitad de la berenjena sobre la salsa. Cubra con la mitad de los pimientos rojos y la mitad de la mezcla de queso ricota. Repita la capa de berenjena, pimientos rojos y la mezcla del queso ricota. Cubra con la taza (235 ml) restante de salsa de pasta y el queso mozzarella. Hornee a 350 °F (177 °C) durante 30 a 40 minutos o hasta que la berenjena se ablande y el guisado burbujee. Déjelo reposar durante 5 a 10 minutos antes de servir.

Rinde: 8 porciones.

Por porción: cerca de 250 cal, 12 g pro, 19 g carb, 14 g grasas totales, 6 g grasas sat, 50 mg col, 610 mg sod.

Pollo salteado con salsa de cacahuete

Pollo

- 2 *dientes de ajo*
- 1 *cucharadita (5 ml) de raíz de jengibre picado en trozos grandes*
- 1/4 *taza (60 ml) de salsa de soya*
- 2 *cucharadas soperas (30 ml) de aceite de cacahuete o vegetal*
- 2 *cucharaditas (10 ml) de azúcar morena*
- 1-1 1/4 *libras (455-565 g) de pechuga de pollo sin hueso*

Salsa

- 1/3 *taza (80 ml) de agua de coco*
- 1/4 *taza (60 ml) crema de cacahuete*
- 2 *cucharadas soperas (30 ml) de salsa de soya*
- 1/2 *cucharadita (2 ml) de pasta de curry rojo*

Coloque la cuchilla multiusos en el recipiente de trabajo. Con el procesador en marcha, añada el ajo y la raíz de jengibre por el tubo de entrada. Procese hasta que se piquen los ingredientes, de 5 a 10 segundos. Añada la salsa de soya, el aceite y el azúcar morena. Procese hasta que se mezclen los ingredientes y se disuelva el azúcar, durante 15 a 20 segundos. Coloque en una bolsa de plástico resellable para almacenar alimentos o en una charola.

Añada el pollo; cúbralo con la salsa para marinar. Marine durante 1/2 hora a temperatura ambiente o por lo menos 2 horas en el refrigerador. Retire el pollo de la salsa para marinar, reserve la salsa para marinar.

Ensarte las pechugas de pollo en brochetas de madera remojadas o brochetas de metal engrasadas. Áselas al carbón a temperatura media o en una parrilla engrasada de 4 a 6 pulgadas (10 a 15 cm) durante 8 a 10 minutos o hasta que se haya cocido el pollo completamente, volteándolas una vez. Pincele con la salsa de marinar restante una vez durante el cocimiento si lo desea. Sírvasse con la salsa de cacahuete tibia o a temperatura ambiente.

Coloque la cuchilla multiusos en el recipiente de trabajo. Añada todos los ingredientes. Procese hasta que se mezclen perfectamente los ingredientes de 5 a 10 segundos.

Rinde: 4 porciones.

Por porción: cerca de 290 cal, 30 g pro, 5 g carb, 17 g grasas totales, 6 g grasas sat, 60 mg col, 1400 mg sod.

Tortas de salmón a las hierbas con mayonesa de cilantro y alcaparras

Mayonesa

- 3 cucharadas soperas (45 ml) de hojas de cilantro frescas empacadas sin apretar
- 1/2 taza (120 ml) de mayonesa o aderezo para ensaladas
- 1 cucharada soperas (15 ml) de alcaparras escurridas

Coloque el minirecipiente y la minicuchilla en el recipiente de trabajo. Con el procesador en marcha, añada el cilantro al tubo de entrada. Procese hasta picar los ingredientes, durante 8 a 10 segundos. Limpie los lados del recipiente. Añada la mayonesa y las alcaparras. Procese hasta que se mezclen los ingredientes, durante 10 a 12 segundos. Coloque en un recipiente pequeño, cubra y refrigere.

Tortas

- 2 tazas (475 ml) de rebanadas de pan francés o italiano
- 1 cucharada soperas (15 ml) de hojas frescas de estragón
- 1 tira de ralladura de limón, sólo la parte amarilla
- 2 cebollas verdes, cortadas en trozos de 1 pulgada (2.5 cm)
- 1/2 apio, cortado en trozos de 1 pulgada (2.5 cm)
- 1 huevo
- 2 cucharaditas (10 ml) de jugo de limón
- 1/4 cucharadita (1 ml) de sal
- 1/8 cucharadita (0.5 ml) de pimienta negra
- 1 libra (455 g) de filetes de salmón frescos*, a la parrilla y sin piel
- 1 cucharada soperas (15 ml) de aceite de oliva
- 1 cucharada soperas (15 ml) de mantequilla o margarina

Coloque la cuchilla multiusos en el recipiente de trabajo. Añada el pan. Procese hasta que se obtenga el pan molido, durante aproximadamente 20 segundos. Colóquelo en una charola.

Con el procesador en marcha, añada el estragón, la ralladura de limón y las cebollas al tubo de entrada. Procese hasta picar los ingredientes, durante 5 a 8 segundos. Limpie los lados del recipiente. Añada el apio. Pulse de 2 a 3 veces, aproximadamente 2 segundos cada vez o hasta que se pique el apio. Añada el huevo, el jugo de limón, la sal, la pimienta y los 3/4 de taza (175 ml) de pan molido. Pulse de 2 a 3 veces, aproximadamente 2 segundos cada vez o hasta que se mezclen los ingredientes. Añada el salmón. Pulse de 5 a 6 veces, aproximadamente 2 segundos cada vez o hasta que se mezclen los ingredientes. La mezcla debe quedar suave; enfríe si lo desea para facilitar el manejo.

Forme 4 tortas de 1/2 pulgada (1.25 cm) de grosor. Cubra ambos lados de las tortas con el pan molido restante.

En una cacerola a temperatura media, caliente el aceite y la mantequilla. Añada las tortas. Cocine durante 5 a 8 minutos o hasta que se dore y se caliente completamente. Voltee con cuidado una vez. Sirva con la mayonesa de cilantro y alcaparras.

Rinde: 4 porciones.

*Se puede sustituir con dos latas de salmón de 7 onzas (200 g) escurrido si lo desea.

Consejo: La mayonesa y las tortas no cocidas se pueden conservar en refrigeración hasta por un día. Cocine las tortas justo antes de servir las.

Por porción: cerca de 510 cal, 29 g pro, 10 g carb, 38 g grasas totales, 7 g grasas sat, 140 mg col, 450 mg sod.

Pan de trigo y miel

- 2/3 taza (160 ml) de leche*
- 1/3 taza (80 ml) de agua*
- 3 cucharadas soperas (45 ml) de mantequilla o margarina cortada en trozos*
- 3 cucharadas soperas (45 ml) de miel*
- 1 paquete de levadura para hornear seca*
- 1 1/2 tazas (355 ml) de harina multiusos*
- 1 1/2 tazas (355 ml) de harina de trigo entera*
- 3/4 taza (175 ml) de nueces de castilla en mitades o en trozos*
- 1/4 taza (60 ml) de germen de trigo*
- 1 cucharadita (5 ml) de sal*
- 1 cucharadita (5 ml) de mantequilla o margarina derretida, si lo desea*
- 1 cucharadita (5 ml) de germen de trigo si lo desea*

Mezcle la leche, el agua, las 3 cucharadas soperas (45 ml) de mantequilla y la miel en una cacerola pequeña. Caliente a fuego lento hasta que se calienten los ingredientes a una temperatura de 105 °F (40.5 °C) a 115 °F (46.1 °C). Agregue la levadura y disuélvala. Reserve.

Coloque la cuchilla para amasar en el recipiente de trabajo. Añada la harina multiusos, la harina entera de trigo, las nueces, el 1/4 de taza (60 ml) de germen de trigo y la sal. Procese los ingredientes durante 10 segundos; limpie los lados del recipiente. Procese los ingredientes hasta que se mezclen, durante aproximadamente 10 segundos, limpiando los lados del recipiente en caso de ser necesario. Con el procesador en marcha, añada lentamente la mezcla de la levadura al tubo de entrada. Procese de 1 a 1 1/4 minutos; la masa formará una bola ligeramente pegajosa.

Coloque la masa en un recipiente engrasado y gírela para que se engrase totalmente. Cubra; deje que se levante en un lugar tibio hasta que duplique su tamaño, durante aproximadamente 45 a 60 minutos.

Aplaste la masa. Déle forma de pan y colóquela en un molde para hornear de 8 1/2 x 4 1/2 x 2 1/2 pulgadas (21.25 x 11.25 x 6.25 cm). Cubra; deje que se levante en un lugar tibio hasta que duplique su tamaño, durante aproximadamente 45 a 60 minutos. Si lo desea, pincele con la mantequilla derretida y espolvoree germen de trigo.

Hornee a 375 °F (191 °C) durante 30 a 40 minutos o hasta que el pan se ponga café y suene hueco al darle golpes. Enfríelo en un escurridor de alambre.

Rinde: 1 pan (12 porciones).

Por porción: cerca de 200 cal, 6 g pro, 29 g carb, 8 g grasas totales, 2.5 g grasas sat, 10 mg col, 200 mg sod.

Pastel de queso y crema ácida

Base

- 16 *cuadros*
(2½ *pulgadas*
[6.25 *cm*] *c/u*) de
galletas integrales,
trituradas
- ¼ *taza (60 ml) de*
mantequilla o
margarina, derretida

Coloque la cuchilla multiusos en el recipiente de trabajo. Añada las galletas. Procese hasta que se muelan las galletas finamente, durante 40 a 50 segundos. Añada la mantequilla sobre las migajas. Procese hasta que se combinen los ingredientes, durante 15 a 25 segundos. Presione la mezcla contra el fondo de un molde de 1½ *pulgadas (3.75 cm)* de alto por 9 *pulgadas (22.5 cm)* de diámetro, del tipo que usan tapa. Hornee a 350 °F (177 °C) durante 8 a 10 minutos, o hasta que se cueza. Enfríe.

Relleno

- 2 *paquetes*
(8 *oz. [225 g]* *c/u*) de
queso crema, suave
- 2 *huevos*
- 1⅓ *tazas (315 ml) de*
crema ácida
- ⅔ *taza (160 ml) azúcar*
- 1 *cucharadita (5 ml) de*
vainilla
- ⅛ *cucharadita (0.5 ml)*
de sal

Limpie el recipiente de trabajo. Coloque la cuchilla multiusos en el recipiente de trabajo. Añada el queso crema y los huevos. Procese hasta que se mezclen los ingredientes, durante 10 a 15 segundos. Añada los ingredientes restantes. Procese los ingredientes hasta que se mezclen y se suavicen, durante aproximadamente 15 segundos, limpiando los lados del recipiente en caso de ser necesario.

Vacíe a la base. Hornee a 350 °F (177 °C) durante 40 a 50 minutos o hasta que las orillas se endurezcan y el centro se suavice. Enfríe durante 1 a 2 horas en un escurridor. Refrigere durante por lo menos 4 horas. Corte en rebanadas. Si lo desea, sirva con sus saborizantes de frutas favoritos, relleno para pay, chocolate o salsa de frutas.

Rinde: 12 porciones.

Por porción: cerca de 320 cal, 5 g pro, 21 g carb, 24 g grasas totales, 14 g grasas sat, 95 mg col, 230 mg sod.

Tarta de frutas frescas

Base

- 1 cucharaditas (235 ml) de harina multiusos
- 2 cucharaditas (10 ml) de azúcar
- 1/4 cucharadita (1 ml) de sal
- 1/4 taza (60 ml) de mantequilla fría, cortada en trozos de 1 pulgada (2.5 cm)
- 1 cucharada soperas (15 ml) de manteca
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas soperas (30 ml) de agua helada
- 1 cucharadita (5 ml) de jugo de limón
- 1 huevo, licuado con 1 cucharada soperas (15 ml) de agua

Relleno

- 1/4 taza (60 ml) de azúcar
- 1 cucharada soperas (15 ml) de fécula de maíz
- 1/8 cucharadita (0.5 ml) de sal
- 3/4 taza (175 ml) de mezcla de crema y leche
- 2 yemas de huevo batidas
- 1/2 cucharadita (2 ml) de vainilla

Cubierta

- 1 durazno mediano, pelado, cortado en mitades y sin hueso
- 1 taza (235 ml) de fresas frescas, sin cabito
- 2 cucharadas soperas (30 ml) de jalea de manzana, derretida

Coloque la cuchilla multiusos en el recipiente de trabajo. Agregue la harina, el azúcar y la sal. Procese hasta que se mezclen los ingredientes, aproximadamente 2 segundos. Añada la mantequilla y la manteca. Pulse de 3 a 4 veces, de 2 o 3 segundos cada vez o hasta que se muelan los ingredientes. En un recipiente pequeño, mezcle 1 yema de huevo, las 2 cucharadas soperas (30 ml) de agua y el jugo de limón. Añádale uniformemente sobre la mezcla de la harina. Pulse de 2 a 4 veces, de 2 a 3 segundos cada vez o hasta que la mezcla se desprenda de los lados del recipiente y se integre. Retire la masa, cúbrala y enfríela durante 1/2 hora.

Mientras tanto, en una cacerola pequeña a temperatura media, mezcle el azúcar, la fécula de maíz y la sal. Agregue la mezcla de crema y leche y 2 claras de huevo. Cocine y mueva hasta que se endurezca. Retire del fuego. Agregue la vainilla. Bata hasta que se suavice. Deje enfriar completamente.

Coloque la masa en una superficie enharinada. Pase el rodillo sobre la masa para formar un círculo que sea 2 pulgadas (5 cm) más grande que un molde para tarta invertido de 10 pulgadas (25 cm). Coloque en un molde para tartas, con cuidado de no estirar la masa. Recorte los bordes de la base. Pinche la base completamente con un tenedor. Hornee a 425 °F (218 °C) durante 8 a 12 minutos o hasta se torne ligeramente café. Pincele con la mezcla de agua y huevo para sellar los orificios. Hornee durante otro minuto para que el huevo se cueza. Deje enfriar completamente.

Lave el procesador. Coloque el disco rebanador de 2 mm en el recipiente de trabajo. Añada el durazno. Procese para rebanar el durazno. Retírelo y apártelo. Coloque el disco rebanador de 2 mm en el recipiente de trabajo. Añada las fresas. Procese para rebanar las fresas.

Distribuya la mezcla del relleno en la base. Acomode la fruta rebanada en el relleno. Pincele con cuidado con la jalea derretida para cubrir completamente la fruta. Refrigerere por lo menos 1 hora antes de servir.

Rinde: 8 porciones.

Consejo: La tarta se sirve mejor el día que se prepara.

Por porción: cerca de 230 cal, 4 g pro, 27 g carb, 12 g grasas totales, 6 g grasas sat, 125 mg col, 130 mg sod.

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 96.</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>

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 Canada. 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 prepagado 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 escribanos 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 prepagado y asegurado a un centro de servicio autorizado KitchenAid. Su procesador de alimentos reparado le será devuelto prepagado 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 80.

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)

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)

Accesorios para el modelo KFP750:

Cuchillas y discos

Cuchilla multiusos de 12 tazas (2.8 L) KFP72BL

Cuchilla amasadora de 12 tazas (2.8 L) KFP72DB

Minicuchilla (para el minirecipiente) KFP7MBL

Disco rebanador de 2 mm (delgado) KFP7SL2

Disco rallador de 2 mm (delgado) KFP7SH2

Disco rebanador de 4 mm (delgado) KFP7SL4

Disco rallador de 4 mm (delgado) KFP7SH4

Disco rebanador de 6 mm (delgado) KFP7SL6

Disco rallador de 6 mm (delgado) KFP7SH6

Disco para picar en juliana KFP7JU

Disco para rebanar papas a la francesa KFP7FF

Disco para moler queso parmesano/hielo KFP7PI

Juego de 5 discos KFP7DS

- Rebanadas de 6 mm
- Ralladuras de 6 mm
- Papas a la francesa
- Juliana
- Queso parmesano y hielo molido

Recipientes y cubiertas

Cubierta del recipiente de trabajo con tubo de entrada estándar KFP7WC

Cubierta del recipiente de trabajo con tubo de entrada Ultra Wide Mouth™ KFP7WWC

Recipiente de trabajo de 12 tazas (2.8 L) KFP72WB

Minirecipiente con tapa para almacenaje KFP7MB

Recipiente del chef KFP72CB

Otros accesorios

Batidora de huevos de 12 tazas (2.8 L) KFP72EW

Exprimidor de cítricos KFP7CP

Embutidor de alimentos de 2 piezas para tubo de entrada estándar KFP7DP

Embutidor de alimentos de 2 piezas para tubo de entrada Ultra Wide Mouth™ KFP7WP

Espátula/Herramienta de limpieza KFP7SP

Estuche para accesorios del chef KFP7SC

® 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 sous licence par KitchenAid Canada au Canada.

© 2007. All rights reserved. Tous droits réservés. Todos los derechos reservados.



6020dZw807

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™