

KSM1FPA
KSM2FPA
INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid®

The KitchenAid® Food Processor Attachment is designed exclusively for use with all KitchenAid® household Stand Mixers. For complete information on the use of these Stand Mixers, please read the instructions that came with your Stand Mixer.

L'accessoire du robot culinaire KitchenAid® est conçu pour être utilisé exclusivement avec des batteurs sur socle à usage domestique KitchenAid®. Pour des renseignements complets sur l'utilisation de ces batteurs sur socle, lire le guide d'instructions fourni avec le batteur sur socle.

El accesorio procesador de alimentos KitchenAid® está diseñada exclusivamente para usarse con todas las batidoras domésticas con base KitchenAid®. Para obtener la información completa sobre el uso de estas batidoras con base, lea las instrucciones que vienen con su batidora con base.

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

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



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

TABLE OF CONTENTS

FOOD PROCESSOR ATTACHMENT SAFETY	
Important safeguards.....	4
PARTS AND FEATURES.....	6
GETTING STARTED	
Before first use.....	7
Selecting the right tool.....	7
INSTALLING THE DISCS	
Installing the reversible shredding disc.....	8
Installing the julienne disc.....	8
Installing the adjustable slicing disc.....	9
Installing the dicing disc and blade.....	10
OPERATING THE FOOD PROCESSOR ATTACHMENT	
Attaching the Food Processor attachment to the Stand Mixer.....	11
Speed selection guide.....	13
Using the Food Processor attachment.....	14
Using the 2-in-1 food pusher.....	14
TIPS FOR GREAT RESULTS	
Using a slicing or shredding disc.....	15
Helpful Hints.....	16
RECIPES.....	17
CARE AND CLEANING.....	21
TROUBLESHOOTING.....	22
WARRANTY AND SERVICE.....	23

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

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

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

FOOD PROCESSOR ATTACHMENT 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.

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

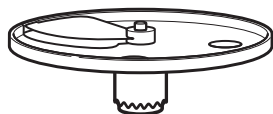
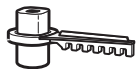
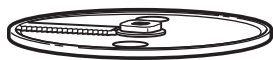
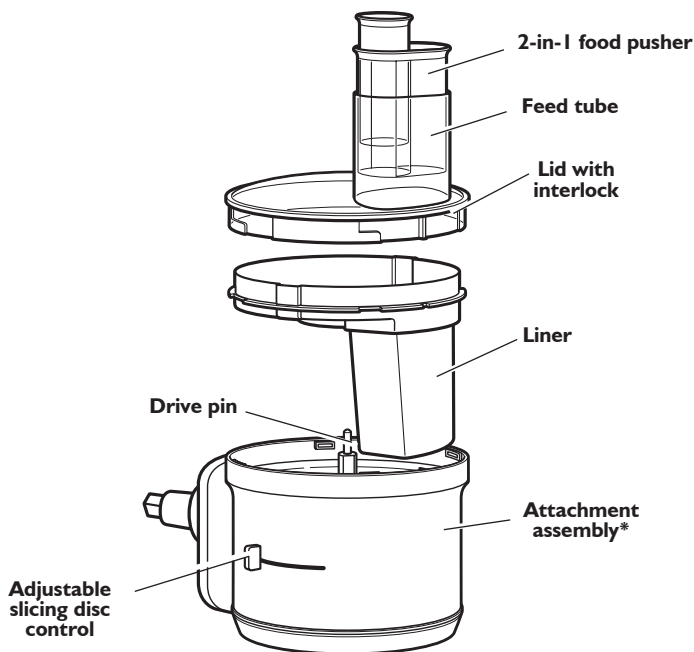
1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Always make sure interlock lid is securely closed before Stand Mixer motor is turned on. Do not remove the lid while Food Processor attachment is in operation.
4. Be sure to turn the Stand Mixer OFF (and detach Food Processor attachment from Stand Mixer) after each use of the Food Processor attachment and before cleaning. Make sure the motor stops completely before disassembling.
5. Do not put your fingers or other objects into the Food Processor attachment opening or discharge chute while it is in operation. Never feed by hand. Always use the pusher. If food becomes lodged in opening or discharge chute, use pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down or remove. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble Food Processor attachment to remove the remaining food.
6. Avoid contacting moving parts.

FOOD PROCESSOR ATTACHMENT SAFETY

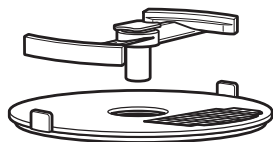
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
10. Do not use the appliance if the driver mechanism or rotating parts are damaged. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
11. Do not let the Stand Mixer cord hang over the edge of table or counter.
12. 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 attachment.
13. Blades are sharp. Handle carefully.
14. Do not remove the lid until discs or blades stop.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
16. To avoid damaging the gear assembly, do not immerse Food Processor attachment assembly in water or other liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES



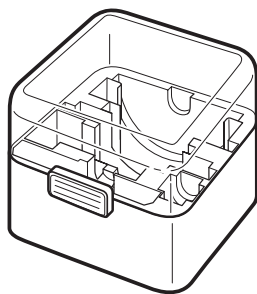
Adjustable slicing disc



Dicing disc and blade
(KSM2FPA only)



Dicing disc cleaner
(KSM2FPA only)



Storage case
(KSM2FPA only)

*Wipe clean only. See “Care and cleaning” section for more information.

GETTING STARTED

Before First Use

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

IMPORTANT: To avoid damaging the Food Processor attachment, do not immerse the attachment assembly in water or other liquids. All other parts are top rack dishwasher safe.

NOTE: This product is designed for household use only.

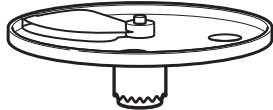


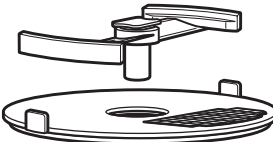


Grasp the feed tube on the interlock lid and turn it clockwise to remove it from the attachment assembly.

English

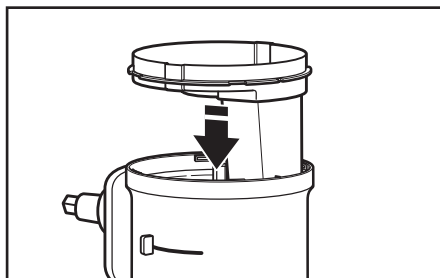
Selecting the right tool

The guide below will help you select the right tool for your recipe. See the section "Installing the discs" for more detailed information for each disc.

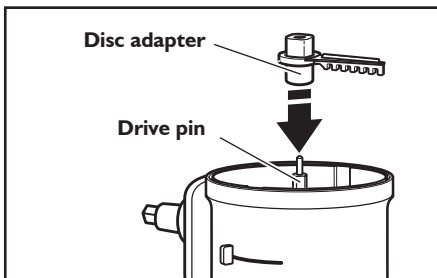
FUNCTION	TOOL	FOOD
Slicing	 <p>Adjustable slicing disc</p>	Soft fruits Soft vegetables Hard vegetables Cooked meats
Shredding	 <p>Reversible shredding disc</p>	Soft vegetables Hard vegetables Hard cheese
Julienne	 <p>Julienne disc</p>	Vegetables
Dicing	 <p>Dicing disc and blade</p>	Soft fruits Soft vegetables Hard vegetables

INSTALLING THE DISCS

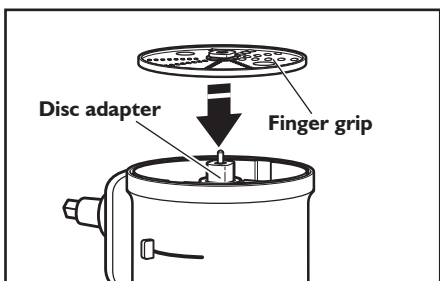
Installing the reversible shredding disc



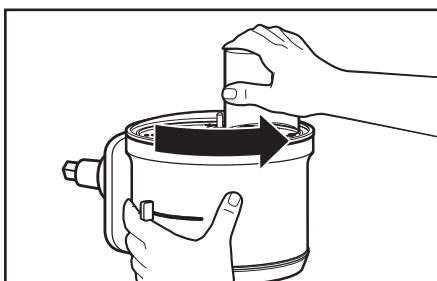
- 1** Insert the liner into the attachment assembly so that the feed tubes line up and the liner lies flat.



- 2** Slide the disc adapter onto the drive pin.

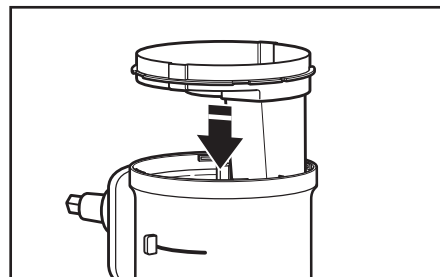


- 3** Hold the reversible shredding disc by the 2 finger grips with the desired shredding side facing UP. Install the disc on the disc adapter by fitting the adapter through the hole in the bottom of the disc until it is seated against the liner.

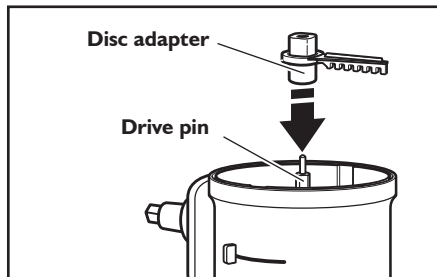


- 4** Install the lid by turning counter clockwise, being sure it locks into place.

Installing the julienne disc

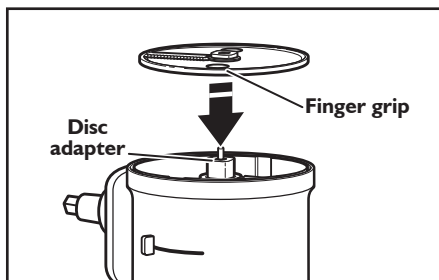


- 1** Insert the liner into the attachment assembly so that the feed tubes line up and the liner lies flat.



- 2** Slide the disc adapter onto the drive pin.

INSTALLING THE DISCS



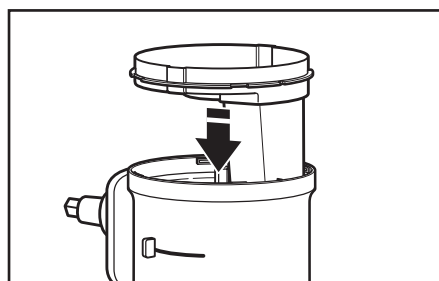
- 3** Hold the julienne disc by the 2 finger grips, with the smaller side of the middle hole facing UP. Install the disc on the disc adapter by fitting the adapter through the hole in the bottom of the disc until it is seated against the liner.



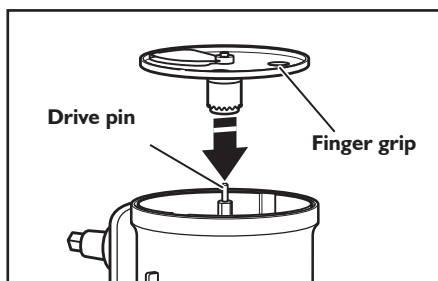
- 4** Install the lid by turning counter clockwise, being sure it locks into place.

English

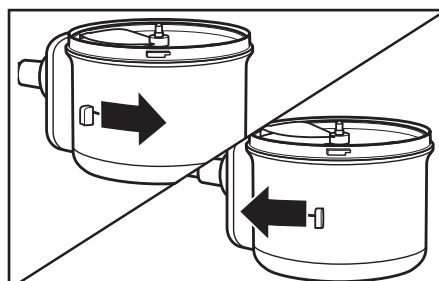
Installing the adjustable slicing disc



- 1** Insert the liner into the attachment assembly so that the feed tubes line up and the liner lies flat.



- 2** Hold the slicing disc by the finger grips and lower it onto the drive pin. You may need to turn the disc/drive adapter until it drops down into place.



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

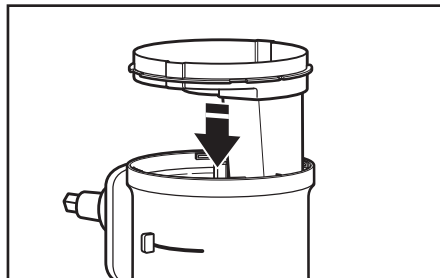


- 4** Install the lid by turning counter clockwise, being sure it locks into place.

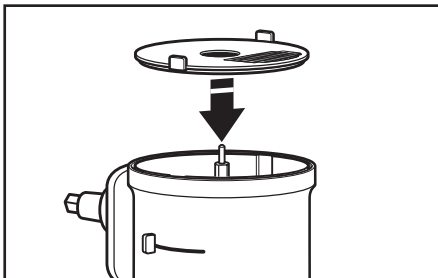
NOTE: If the sliced food is not the desired thickness, the control lever can be adjusted during operation.

INSTALLING THE DISCS

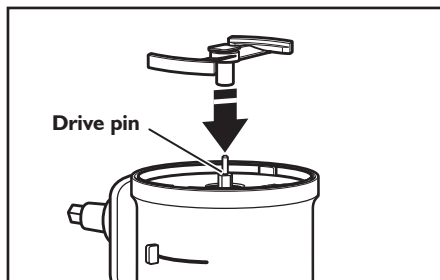
Installing the dicing disc and blade



- 1** Insert the liner into the attachment assembly so that the feed tubes line up and the liner lies flat.



- 2** Hold the dicing disc by the middle hole and disc edge, chute lip-side facing DOWN. Place the disc on top of the liner so that the dicing grate aligns with the liner's feed tube.



- 3** Install the blade on top of the dicing disc by sliding it onto the drive pin.

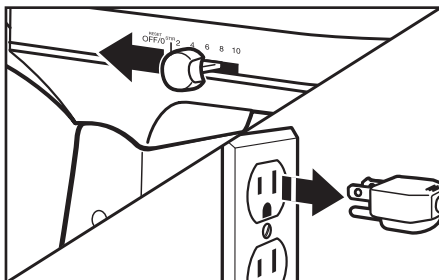


- 4** Install the lid by turning counter clockwise, being sure it locks into place.

OPERATING THE FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

Attaching the Food Processor attachment to the Stand Mixer

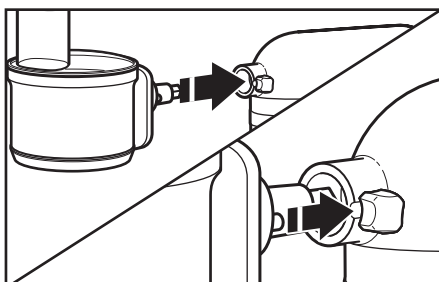
English



1 Turn Stand Mixer OFF and unplug.

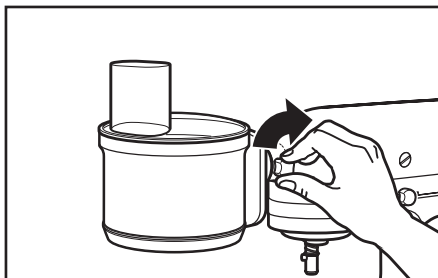


2 For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover: Flip up to open.
For Stand Mixers with a removable attachment hub cover: Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.



3 Insert the attachment into the attachment hub. Rotate attachment back and forth if necessary. The pin on the attachment housing will fit into the notch of the hub rim when in proper position.

OPERATING THE FOOD PROCESSOR ATTACHMENT



- 4** Tighten attachment knob until the Food Processor attachment is completely secured to Stand Mixer.



- 5** Place a bowl or container under the food exit chute.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

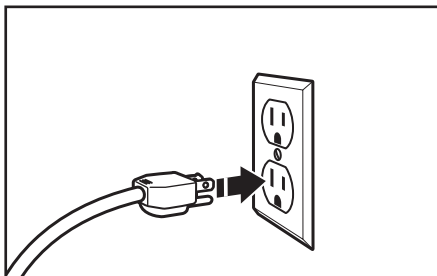
Plug into a grounded 3 prong outlet.

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.



- 6** Plug into a grounded 3 prong outlet.

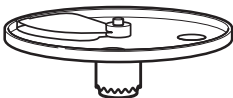


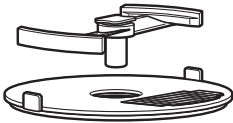
OPERATING THE FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

Speed selection guide

Different foods require varying degrees of pressure and speed for optimized results.

- In general, use light pressure and low speeds for soft, delicate foods — soft fruits and vegetables like kiwi or ripened tomatoes, as well as soft cheeses like mozzarella.
- Use firmer pressure with high speed for harder foods — hard vegetables like potatoes and carrots, meats like pepperoni, and hard cheeses like Pecorino Romano.

Use the table provided to determine the appropriate speed for your recipe.

FUNCTION	DISC	FOOD	STAND MIXER SPEED
Slicing	 Adjustable slicing disc	Soft fruits Soft vegetables	2
		Hard vegetables Cooked meats	10
Shredding	 Reversible shredding disc	Soft vegetables	2
		Hard vegetables Hard cheese	10
Julienne	 Julienne disc	Vegetables	4
Dicing	 Dicing disc and blade	Soft fruits Soft vegetables	4
		Hard vegetables	10

OPERATING THE FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

Using the Food Processor attachment

! WARNING



Rotating Blade Hazard

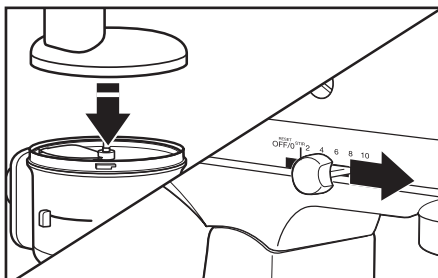
Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

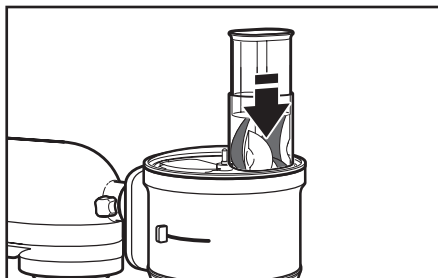
Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

Before operating the Food Processor attachment, be sure the attachment assembly and discs are properly assembled and attached to the Stand Mixer (see “Assembling the Food Processor attachment” section). Place a bowl or container underneath the feed tube to catch all processed food.



- 1** Place the interlock lid on the attachment assembly, making sure to click the lock into place. Turn on the Stand Mixer on to the appropriate speed. See the Speed selection guide for more information



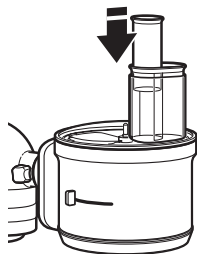
- 2** Use the food pusher to slowly feed items into the attachment assembly.

Using the 2-in-1 food pusher



The 2-in-1 food pusher features a smaller chute inside of a larger food pusher.

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



To slice or shred small items, insert the 2-piece food pusher into the feed tube so that the smaller chute is oriented as shown.

Place food items in the smaller chute and use the small food pusher to process.

Using a slicing or shredding disc

! WARNING



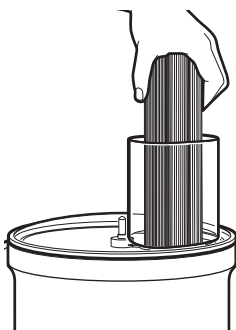
Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.
Keep fingers out of openings.
Keep away from children.
Failure to do so can result in amputation or cuts.



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

Cut food to fit feed tube vertically and pack feed tube securely to keep food positioned properly. Process using even pressure with the food pusher. Or use the small feed tube in the two-piece food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.



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

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

To slice or shred fruits and vegetables that are small:

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

To slice cooked meat or poultry, such as pepperoni:

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

To shred spinach and other leaves:

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



To shred firm and soft cheeses:

Firm cheese should be very cold. For best results, thoroughly freeze soft cheeses, such as mozzarella, before processing. This may take several hours to achieve proper firmness for best processing.

TIPS FOR GREAT RESULTS

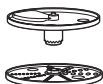
Helpful hints

- To avoid damage to the blade or motor, do not process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the mixer and remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Position slicing discs so the cutting surface is just to the right of the feed tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.
- To capitalize on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the feed tube while the mixer is running.
- Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding disc. To avoid this, shred only well-chilled cheese.
- 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.
- Sometime 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 2-piece food pusher will prove especially convenient. For best results, cut a small amount off the end to create a flat surface when processing a single carrot or celery stalk.
- Different foods require varying degrees of pressure and speed for optimal results. In general, use light pressure and low speed for soft, delicate foods (soft fruits and vegetables like kiwi, ripened tomatoes, soft cheeses), and firmer pressure with high speed for harder foods (hard vegetables like potatoes and carrots, hard cheeses and meats like pepperoni).
- After removing the lid, place it upside down on the counter. This will help keep the counter clean.
- Your Food Processor attachment is not designed to perform the following functions:
 - Grind coffee beans, grains, or hard spices
 - Grind bones or other inedible parts of food
 - Liquefy raw fruits or vegetables
 - Slice hard-cooked eggs or unchilled meats.
- If any plastic parts should discolor due to the types of food processed, clean them with lemon juice.
- Quickly rinse the liner between foods to eliminate cross contamination of foods.



Crispy Potato Latkes

**DISCS
USED:**



Makes 12-16 latkes

TIP: If a thermometer is unavailable, test the oil heat by placing a piece of potato mixture into the pan. Oil is ready when it bubbles.

- 5 Russet potatoes, scrubbed and peeled
- ¼ large white onion, peeled
- 2 large eggs, beaten
- 2 tablespoons all-purpose flour
- ¾ teaspoon salt
- ½ teaspoon pepper
- ¼ cup oil for frying

Place the adjustable slicing disc on the KitchenAid® Food Processor attachment and slide the external lever to the 5th notch. Place the onion into the large feed tube and slice into a large bowl. Remove the slicing disc.

Place the 4 mm shredding disc on the food processor attachment and use the large food pusher to shred the potatoes into a large bowl and cover with water. Soak for 15 minutes and dry thoroughly on a large kitchen towel.

Add the potatoes to the onions and toss. Add the eggs, flour, salt, and pepper and mix well with clean hands.

Heat the oil in a large sauté pan to 375°F (191°C). For each latke, place ¼ cup of the potato mixture into the pan and pat it down lightly. Fry for 5-7 minutes on each side or until the potatoes are very brown and crispy. Place cooked latkes onto a large platter or plate lined with paper towel to absorb the oil. Serve latkes with sour cream or applesauce.

Apple and Brie Crostini with Honey and Toasted Walnuts

**DISCS
USED:**



Makes 40-50 crostini

TIP: Pears can be substituted for apples if desired.

- 1 baguette, sliced into ½-inch rounds
- 1 Honeycrisp apple, cored
- 3 Tbs honey
- ½ oz Crème de Brie
- ½ cup toasted, crumbled walnuts
- 4 chives, snipped

Preheat oven to 375°F (191°C). Lightly brush each baguette round with extra virgin olive oil and bake for 8-10 minutes or until just beginning to brown.

Position the adjustable slicing disc on the Food Processor attachment with the slice setting for thickest slices. Place the apple pieces vertically into the feed tube and slice.

Spread 1 teaspoon Brie on each crostini, top with one apple slice, and drizzle ¼ teaspoon of honey over top. Sprinkle with walnuts evenly then garnish with the chives.

Spiced Garlic Dill Pickles

**DISCS
USED:**



Makes 8 pint-sized jars

TIP: To add more heat to the pickles, slice two jalapeños with the adjustable slicing disc and place 1 to 2 slices in each jar. The more seeds that are added, the spicier the pickles will become.

- 8 peeled garlic cloves
- 8 teaspoons dill seed
- 4 teaspoons black peppercorns
- 4 teaspoons crushed red pepper flakes
- 4 teaspoons mustard seeds
- 2 teaspoons celery seeds
- ¼ large white onion, peeled
- 5 large seedless cucumbers
- 4 tablespoons granulated sugar
- 4 tablespoons kosher salt
- 4 cups apple cider vinegar
- 4 cups water

In each 8 pint jar, place 1 garlic clove, 1 teaspoon dill seed, ½ teaspoon black peppercorns, ½ teaspoon red pepper flakes, ½ teaspoon mustard seeds, and ¼ teaspoon celery seeds.

Place the adjustable slicing disc on the KitchenAid® Food Processor attachment and slide the external lever to the 4th notch. Place the onion into the large feed tube and slice on low speed. Remove onion and place 5-6 slices in the bottom of each jar.

Slide the external lever to the 6th notch. Feed the cucumbers through the large feed tube to slice. Remove the cucumbers and fill each jar evenly with the slices, packing them in as necessary.

In a large saucepan, combine the sugar, salt, cider vinegar, and water and bring to a boil, stirring occasionally to help dissolve the sugar and salt. Remove from heat and pour 1 to 1¼ cups of brine overtop the contents of each jar, leaving ½ inch space from the top.

Secure the lids and allow jars to cool to room temperature before chilling. Chill for 48 hours before serving.

Goat Cheese Toasts with Vegetables and Basil

**DISCS
USED:**



Makes 20 toasts

TIP: Reheat any remaining toasts the following day at 400°F (204°C) for 5-6 minutes.

- 1 small zucchini
- 1 small yellow squash
- 3 Roma tomatoes
- 2 sheets puff pastry, thawed
- 4 ounces goat cheese
- 20 basil leaves
- olive oil spray
- salt and fresh ground pepper to taste

Preheat oven to 400°F (204°C) and line 2 baking sheets with parchment paper.

Set the adjustable slicing disc on the KitchenAid® Food Processor attachment and slide the external lever to the 5th notch. Using the small feed tube, slice the zucchini, squash, and tomatoes. Remove vegetables and set aside.

Unfold the puff pastry sheets on a lightly floured surface. Use a 3-inch circular cutter to cut 9 circles from each sheet. Chill remaining pastry scraps for further use.

Place the pastry rounds onto the prepared baking sheets and gently spread 1½ teaspoons of goat cheese onto each. Layer one slice of zucchini, one slice of squash, one slice of tomato and one basil leaf on top of the cheese. Lightly spray each with the olive oil spray and sprinkle with a pinch of salt and pepper. Bake at 400°F (204°C) for 20-25 minutes or until puff pastry is golden around the edges.

Serve warm or at room temperature.

Potato Red Pepper Breakfast Hash

DISCS

USED:



Makes 6 $\frac{3}{4}$ -cup servings

TIP: Hash can be made one day ahead, then reheated on a baking sheet at 400°F (204°C) for 10 minutes.

- 3 Russet potatoes, washed and dried
- $\frac{1}{2}$ red pepper, cored and seeded
- $\frac{1}{4}$ white onion, peeled
- 1 jalapeño pepper, cored and seeded
- 1 tablespoon extra-virgin olive oil
- 1 tablespoon unsalted butter
- 1 green onion, snipped
- 1 garlic clove, minced
- $\frac{3}{4}$ teaspoon kosher salt, or to taste
- 1 teaspoon fresh ground pepper
- $\frac{1}{2}$ cup cooked bacon, crispy and crumbled

NOTE: This recipe requires the KSM2FPA model or accessory pack, KSMFPAER.

Assemble the dicing kit on the KitchenAid® Food Processor attachment. Dice the potatoes, red pepper, onion, and jalapeño through the large feed tube.

Heat olive oil and butter in a large sauté pan set over medium heat. Add the potatoes to the pan and toss with the salt and pepper. Cook for 3 minutes, then stir (some potato may stick to the bottom of the pan).

Add the red pepper, onion, jalapeño and garlic, and cook for an additional 10-12 minutes or until potatoes are well cooked and begin to brown.

Turn the heat to low, add bacon and green onion and cook for an additional 3 minutes. Remove from heat and serve with over medium eggs.

White Wine Sangria Spritzer

DISCS

USED:



Makes 8-10 servings

TIP: For an alternative flavor, use a sweet red wine in place of the Sauvignon Blanc.

- 2 limes
- 1 lemon
- 1 starfruit
- 1 cup raspberries
- 1/3 cup Grand Marnier
- 1 bottle Sauvignon Blanc
- 1 cup soda water
- 1 cup ice

Place the adjustable slicing disc on the KitchenAid® Food Processor attachment and slide the external lever to the 6th notch. Using the large feed tube, slice the limes, lemon and starfruit. Remove the slicing disc and place the fruit in a large pitcher.

Add the raspberries, Grand Marnier, Sauvignon Blanc, soda water, and ice to the pitcher and stir gently. Allow to sit for 30 minutes before serving. Serve chilled.

Sorbet Fruit Pops

DISCS

USED:



Makes 8 sorbet cups

TIP: Any variation of fruit can be used. As an alternative, slice nectarines and mango in the food processor and pair it with a pineapple sorbet.

- 7 strawberries, hulled
- 2 kiwi, peeled
- 1 banana, peeled
- 1/2 gallon sorbet, lemon or raspberry
- 8 8-ounce plastic cups
- 8 popsicle sticks

Place the adjustable slicing disc on the KitchenAid® Food Processor attachment and slide the external lever to the 6th notch.

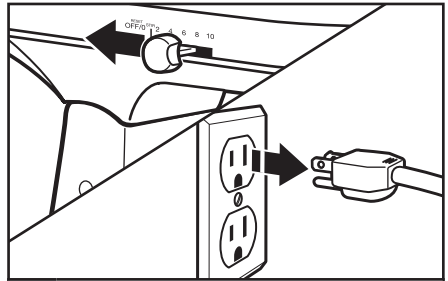
Use the small food feed tube and slice the strawberries, kiwi, and banana. Remove the slicing disc and set the fruit aside.

Line the plastic cups side by side, and place 4-5 slices of each of the fruit around the bottom sides of the cup. Spoon approximately 3/4 to 1 cup of the sorbet into the middle of the fruit and up to the rim of the cup.

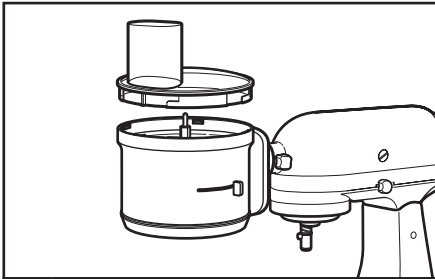
Stick one popsicle stick into the center of the sorbet of each cup. Place finished cups into the freezer and freeze for 24 hours before serving. Sorbet cups will keep up to 1 week in the freezer.

CARE AND CLEANING

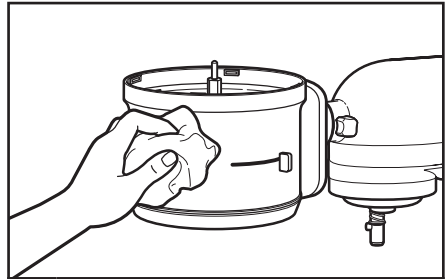
IMPORTANT: To avoid damaging the Food Processor attachment, do not immerse the attachment assembly in water or other liquids. All other parts are top rack dishwasher safe.



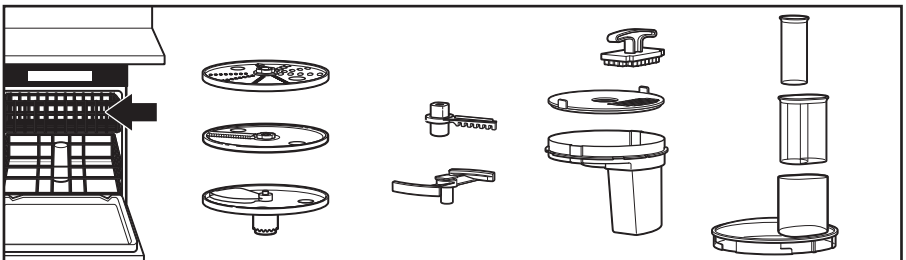
1 Turn Stand Mixer OFF and unplug from outlet.



2 Remove and disassemble Food Processor attachment.



3 Wipe the attachment assembly with a warm, damp cloth. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads as they may scratch the attachment assembly casing. Thoroughly dry with a soft cloth. To avoid damaging the Food Processor attachment, do not wash or immerse the attachment assembly in water or other liquids.



4 All other parts may be washed in warm, sudsy water or placed in the top rack of the dishwasher for cleaning.

TROUBLESHOOTING

Food Processor attachment doesn't run

! 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.

- Check to see whether the Stand Mixer is plugged into a grounded 3 prong outlet. If it is, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Stand Mixer is connected to and make sure the circuit is closed.
- Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Unplug the Stand Mixer, then plug it back into the outlet.
- Check to make sure the Food Processor attachment was assembled correctly, and the interlock lid is properly aligned and locked in place.

Food Processor attachment not shredding or slicing properly

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

Lid won't close when using a disc

- Make sure the disc is installed correctly, and is positioned properly on the disc adapter.

If the problem is not due to the above item, see the “Warranty and Service” section.

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

Clutch engages

If the clutch activates, there will be a very loud clicking noise.

1. Check to make sure there are not too many items in the Food Processor attachment.
2. Make sure any hard seeds are removed.

Stand Mixer motor slows down

This is normal operation and is not damaging to the performance of the attachment.

WARRANTY AND SERVICE

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

English

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

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



WARRANTY AND SERVICE

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

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Food Processor attachment 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 attachment returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

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

When you receive your replacement Food Processor attachment, use the carton and packing materials to pack up your original Food Processor attachment.

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

If your Food Processor attachment should fail within the first year of ownership, take the Food Processor attachment or ship collect to an Authorized KitchenAid Service

Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Food Processor attachment will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at **1-800-807-6777**.

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

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

In the United States and Puerto Rico:

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

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

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Food

Processor attachment for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

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

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



BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

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



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

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DES ACCESSOIRES DU ROBOT CULINAIRE	
Consignes de sécurité importantes	28
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	30
MISE EN PLACE	
Avant la première utilisation	31
Sélectionner les bons outils	31
ASSEMBLAGE DES DISQUES	
Assemblage de la râpe réversible	32
Assemblage du disque à julienne	33
Assemblage du disque à trancher réglable	34
Assemblage du disque à découper et de la lame	35
FONCTIONNEMENT DES ACCESSOIRES DU ROBOT CULINAIRE	
Fixation du bloc d'entraînement du robot culinaire au batteur sur socle	36
Guide de sélection de vitesse	38
Utilisation des accessoires du robot culinaire	39
Utilisation de la goulotte d'alimentation 2-en-1	40
CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS	
Utilisation d'un disque à découper ou d'une râpe	40
Conseils utiles	41
RECETTES	42
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	48
DÉPANNAGE	49
GARANTIE ET DÉPANNAGE	50

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

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

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du magasin _____

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

Ces mots signifient :

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

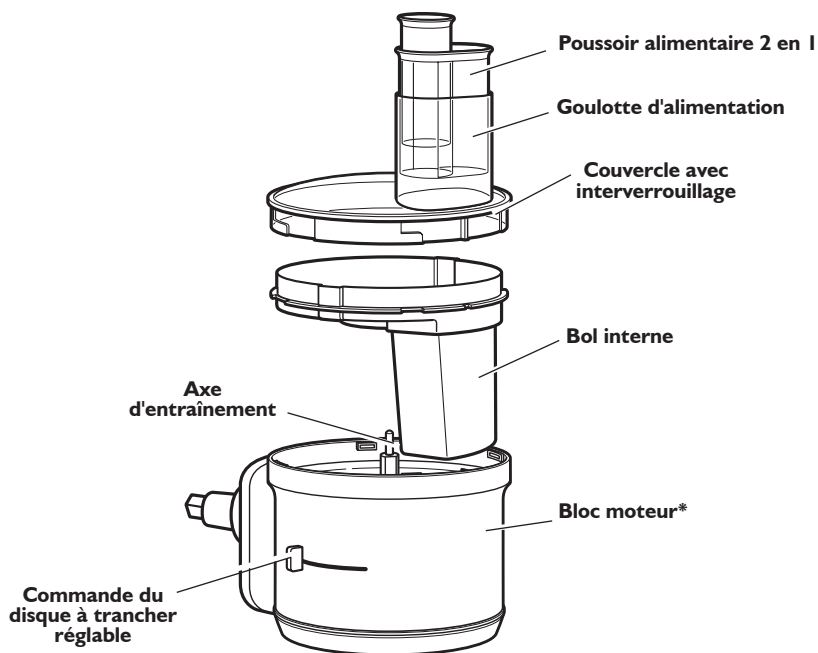
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Toujours s'assurer que le couvercle d'interverrouillage est solidement fermé avant de mettre en marche le moteur du batteur sur socle. Ne pas retirer le couvercle lorsque les accessoires du robot culinaire sont en cours d'utilisation.
4. S'assurer d'ÉTEINDRE le batteur sur socle (et de retirer les accessoires du robot culinaire du batteur sur socle) après chaque utilisation des accessoires du robot culinaire et avant de les nettoyer. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de commencer le démontage.

5. Ne jamais insérer le doigt ou un objet quelconque dans l'ouverture des accessoires du robot culinaire ou dans la goulotte de sortie lorsque ceux-ci sont en cours d'utilisation. Si un morceau d'aliment est coincé dans l'ouverture ou la goulotte de sortie, utiliser le poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour le faire tomber ou le retirer. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir. S'il est impossible de procéder ainsi, éteindre le moteur et démonter le robot culinaire pour retirer les résidus alimentaires.
6. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
10. Ne pas utiliser l'appareil si le mécanisme d'entraînement ou toute autre pièce rotative est endommagé. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
11. Ne pas laisser le cordon du batteur sur socle pendre par dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.
12. Garder les mains et les ustensiles à l'écart des lames ou disques lors de la préparation des aliments pour éviter toute blessure corporelle grave ou dommages aux accessoires du robot culinaire.
13. Les lames sont aiguisées. Manipuler avec précaution.
14. Ne pas ouvrir l'appareil avant que la lame et les disques n'aient cessé de tourner.
15. Ne pas tenter d'outrepasser le dispositif d'interverrouillage du couvercle.
16. Pour éviter d'endommager le mécanisme, ne pas immerger le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

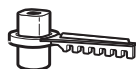
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



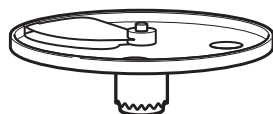
Râpe réversible



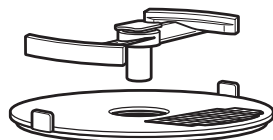
Disque à julienne



Adaptateur de disque (à utiliser avec les disques à julienne et la râpe réversible)



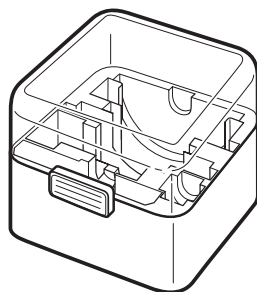
Disque à trancher réglable



Disque et lame à découper (KSM2FPA uniquement)



Brosse de nettoyage du disque à découper (KSM2FPA uniquement)



Coffret de rangement (KSM2FPA uniquement)

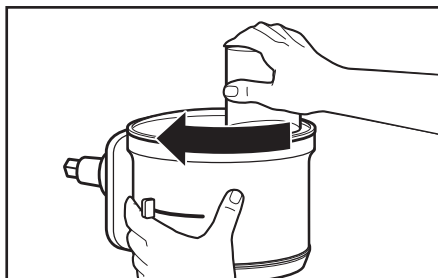
*Nettoyage par essuyage uniquement. Voir section "Entretien et nettoyage" pour plus d'information.

Avant la première utilisation

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

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les accessoires du robot culinaires, ne pas laver ou immerger le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide. Toutes les autres pièces sont lavables au lave-vaisselle.

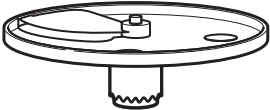


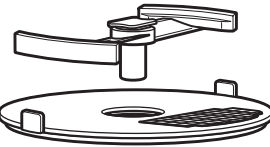
REMARQUE : Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.



Saisir la goulotte d'alimentation située sur le couvercle d'interverrouillage et tourner dans le sens horaire pour la retirer du bloc moteur.

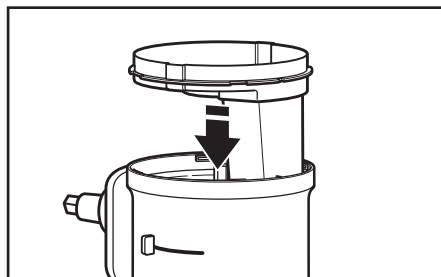
Sélectionner les bons outils

Le guide ci-dessous vous aide à choisir l'outil approprié à votre recette. Voir section "Installation des disques" pour des informations plus détaillées concernant chaque disque.

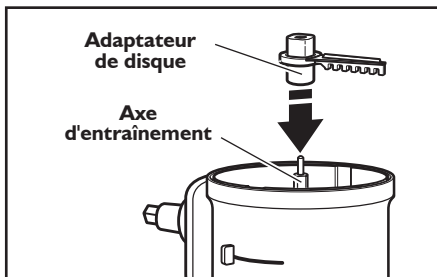
FONCTION	OUTIL	ALIMENT
Trancher	 Disque à trancher réglable	Fruits à chair souple Légumes à chair souple Légumes à chair ferme Viandes cuites
Râper	 Râpe réversible	Légumes à chair souple Légumes à chair ferme Fromage à pâte dure
Couper en julienne	 Disque à julienne	Légumes
Couper en dés	 Disque et lame à découper	Fruits à chair souple Légumes à chair souple Légumes à chair ferme

INSTALLATION DES DISQUES

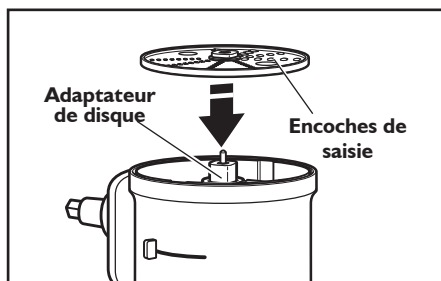
Assemblage de la râpe réversible



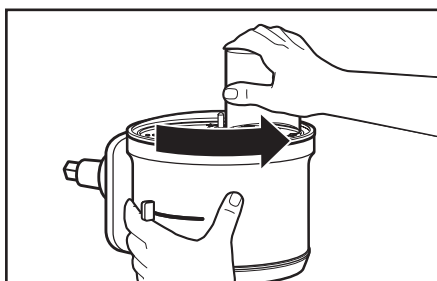
- 1** Insérer l'accessoire dans le bloc moteur de telle sorte que les goulottes d'alimentation et l'accessoire reposent à plat.



- 2** Insérer l'adaptateur de disque sur l'axe d'entraînement.



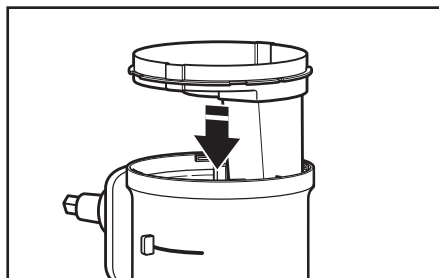
- 3** Tenir la râpe réversible par les 2 encoches de saisie en installant la face de la râpe à utiliser vers le HAUT. Installer le disque sur l'adaptateur de disque en insérant l'adaptateur dans le trou à la base du disque jusqu'à ce qu'il repose contre l'accessoire.



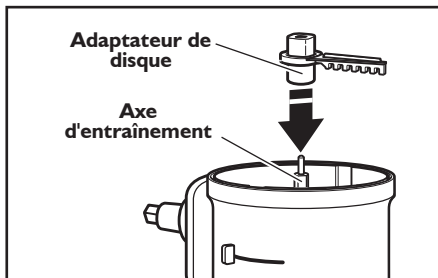
- 4** Installer le couvercle en le tournant dans le sens horaire en s'assurant qu'il s'emboîte et se verrouille.

INSTALLATION DES DISQUES

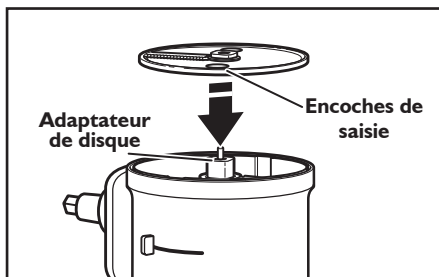
Assemblage du disque à julienne



- 1** Insérer l'accessoire dans le bloc moteur de telle sorte que les goulottes d'alimentation et l'accessoire reposent à plat.



- 2** Insérer l'adaptateur de disque sur l'axe d'entraînement.



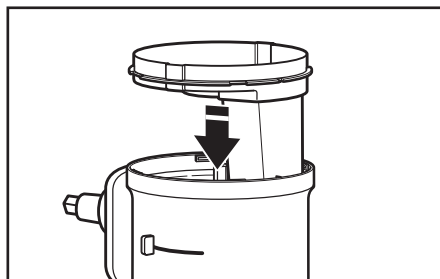
- 3** Tenir le disque à julienne par les 2 encoches de saisie en installant la plus petite face du trou central vers le HAUT. Installer le disque sur l'adaptateur de disque en insérant l'adaptateur dans le trou à la base du disque jusqu'à ce qu'il repose contre l'accessoire.



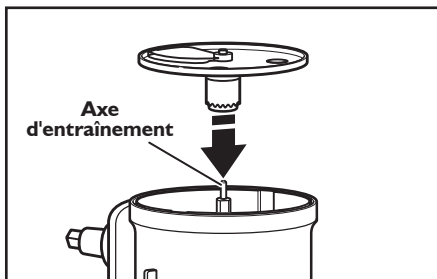
- 4** Installer le couvercle en le tournant dans le sens horaire en s'assurant qu'il s'emboîte et se verrouille.

INSTALLATION DES DISQUES

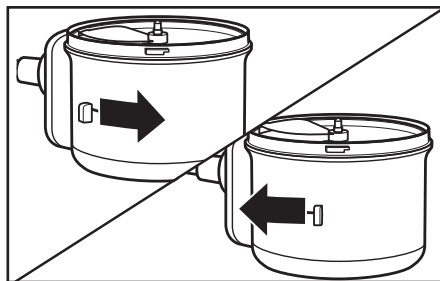
Assemblage du disque à trancher réglable



- 1** Insérer l'accessoire dans le bloc moteur de telle sorte que les goulottes d'alimentation et l'accessoire reposent à plat.



- 2** Tenir le disque à découper par les encoches de saisie et l'abaisser sur l'axe d'entraînement. Il faudra peut-être tourner l'adaptateur du disque/de la tige d'entraînement jusqu'à ce qu'il/elle s'emboîte.



- 3** Régler l'épaisseur souhaitée des tranches en déplaçant le levier de contrôle vers la gauche pour des tranches plus fines ou vers la droite pour des tranches plus épaisses.

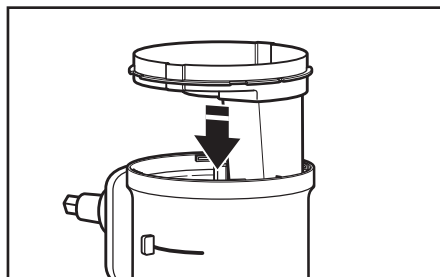


- 4** Installer le couvercle en le tournant dans le sens horaire en s'assurant qu'il s'emboîte et se verrouille.

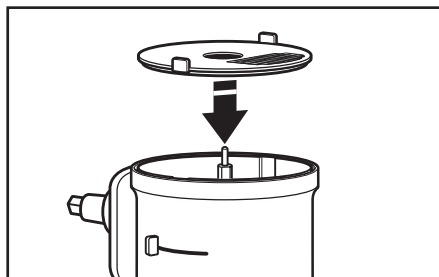
REMARQUE : Si les aliments tranchés ne sont pas de l'épaisseur désirée, il est possible de régler le levier de contrôle pendant le fonctionnement.

INSTALLATION DES DISQUES

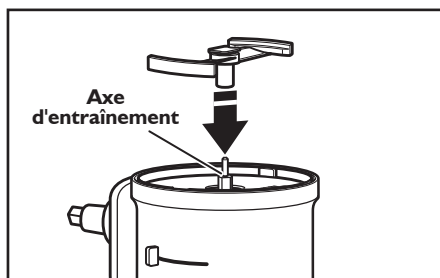
Assemblage du disque à découper et de la lame



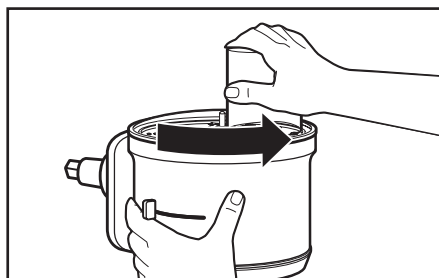
- 1** Insérer l'accessoire dans le bloc moteur de telle sorte que les goulottes d'alimentation et l'accessoire reposent à plat.



- 2** Tenir le disque à découper par le trou central et les bords en positionnant la face du rebord de la goulotte vers le BAS. Placer le disque au-dessus de l'accessoire de telle sorte que la grille à découper soit alignée avec la goulotte d'alimentation de l'accessoire.

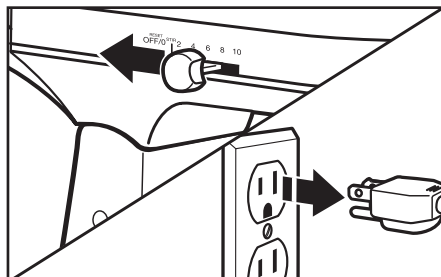


- 3** Installer la lame au-dessus du disque à découper en la faisant glisser sur l'axe d'entraînement.



- 4** Installer le couvercle en le tournant dans le sens horaire en s'assurant qu'il s'emboîte et se verrouille.

Fixation du bloc d'entraînement du robot culinaire au batteur sur socle

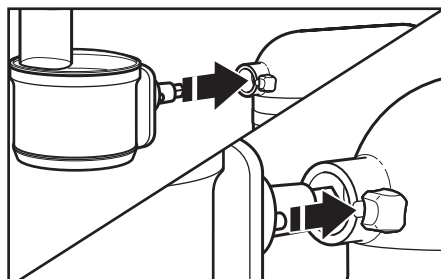


1 ÉTEINDRE le batteur sur socle et le débrancher.

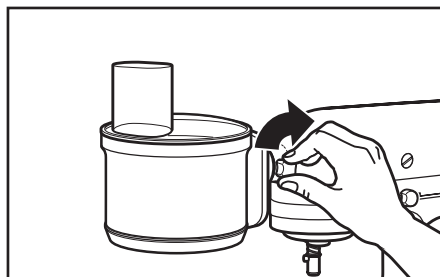


2 Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle à charnière : Relever le couvercle vers le haut pour ouvrir.

Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle amovible : Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle de la prise à accessoires.



3 Insérer l'accessoire dans la prise à accessoires. Si nécessaire, faire tourner l'accessoire dans un mouvement de va-et-vient. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, le goujon sur l'accessoire s'insère dans l'encoche du pourtour de la prise.



- 4** Serrer le bouton à accessoires jusqu'à ce que les accessoires du robot culinaire soient parfaitement fixés au batteur sur socle.



- 5** Placer un bol ou un récipient sous la goutte de sortie des aliments.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

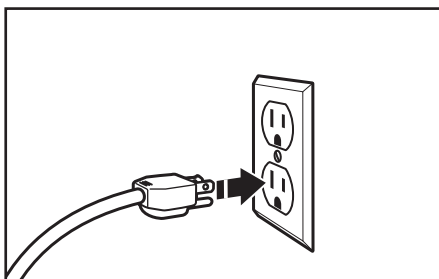
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

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.



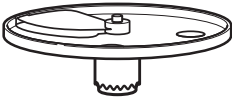


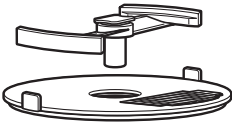
- 6** Brancher sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.

Guide de sélection de vitesse

Pour obtenir de bons résultats, les différents aliments à préparer nécessitent des degrés de pression distincts.

- D'une manière générale, appliquer une légère pression et des vitesses lentes pour des aliments mous et délicats (fruits et légumes à chair souple comme les kiwis ou les tomates arrivées à maturité) ou encore des fromages à pâte molle (mozzarella).
- Appliquer une pression plus ferme associée à une vitesse rapide pour des aliments plus durs (les légumes à chair ferme comme les pommes de terre et les carottes, les viandes comme le pepperoni et les fromages à pâte dure comme le pecorino romano).

Se reporter au tableau fourni pour déterminer la vitesse appropriée à utiliser pour votre recette.

FONCTION	DISQUE	ALIMENT	VITESSE DU BATEUR SUR SOCLE
Trancher	 Disque à trancher réglable	Fruits à chair souple Légumes à chair souple	2
		Légumes à chair ferme Viandes cuites	10
Râper	 Râpe réversible	Légumes à chair souple	2
		Légumes à chair ferme Fromage à pâte dure	10
Couper en julienne	 Disque à julienne	Légumes	4
Couper en dés	 Disque et lame à découper	Fruits à chair souple Légumes à chair souple	4
		Légumes à chair ferme	10

Utilisation des accessoires du robot culinaire

! AVERTISSEMENT



Danger avec la lame rotative

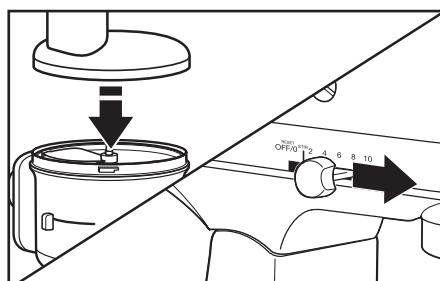
Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

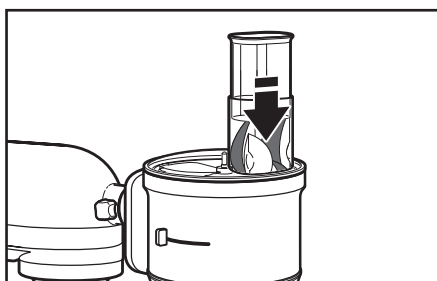
Conserver hors de portée des enfants.

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

Avant la mise en marche, veiller à ce que le bloc moteur et les disques soient correctement assemblés et fixés au batteur sur socle (voir section "Fixation des accessoires du robot culinaire"). Placer un bol ou tout autre récipient en-dessous de la goulotte d'alimentation pour récupérer la préparation obtenue.

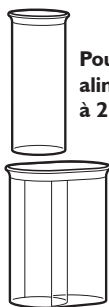


- 1** Placer le couvercle d'interverrouillage sur le bloc moteur en s'assurant qu'elle s'emboîte et se verrouille. Mettre en marche le batteur sur socle à la vitesse appropriée. Voir le Guide de contrôle de la vitesse pour plus d'informations.



- 2** Introduire lentement les aliments dans le bloc moteur à l'aide du poussoir alimentaire.

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



Poussoir alimentaire à 2 pièces

Le poussoir alimentaire 2-en-1 comporte une goulotte d'une taille inférieure située à l'intérieur d'un poussoir alimentaire plus large.

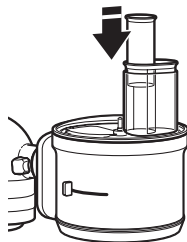
Utiliser la petite goulotte d'alimentation et le petit poussoir pour préparer des aliments fins ou de petite taille, comme des carottes ou des branches de céleri.

Pour trancher ou râper de petits aliments, insérer le poussoir

à 2 pièces dans la goulotte d'alimentation de telle sorte que la plus petite goulotte soit orientée comme indiqué. Introduire des

aliments dans la plus petite goulotte et utiliser le petit poussoir alimentaire pour réaliser la préparation.

Introduire des aliments dans la plus petite goulotte et utiliser le petit poussoir alimentaire pour réaliser la préparation.



CONSEILS D'UTILISATION POUR DE BONS RÉSULTATS

Utilisation d'un disque à découper ou d'une râpe

AVERTISSEMENT



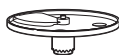
Danger avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

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



Pour trancher ou râper les fruits et les légumes de forme allongée et de diamètre relativement étroit comme le céleri, les carottes et les bananes :

Couper les aliments pour les passer verticalement dans la goulotte d'alimentation et les tasser fermement pour les maintenir en place. Réaliser la préparation en appliquant une pression uniforme sur le poussoir alimentaire. On peut aussi utiliser la petite goulotte dans le poussoir à 2 pièces. Placer les aliments en position verticale dans la goulotte et utiliser le petit poussoir alimentaire pour les préparer.



Pour trancher ou hacher les fruits et les légumes de forme arrondie comme les oignons et les pommes :

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

Pour trancher ou râper les fruits et légumes de petite taille :

Placer les aliments dans la goulotte d'alimentation, en rangées horizontales ou verticales. Remplir la goulotte d'alimentation de sorte que les aliments soient bien maintenus en place. Réaliser la préparation en appliquant une pression uniforme sur le poussoir alimentaire. On peut aussi utiliser la petite goulotte dans le poussoir à 2 pièces. Placer les aliments en position verticale dans la goulotte et utiliser le petit poussoir alimentaire pour les préparer.

Pour trancher de la viande ou de la volaille cuite comme le pepperoni :

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

Pour hacher les épinards et autres feuilles :

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



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

Les fromages à pâte dure doivent être très froids. Avant de réaliser la préparation et pour de meilleurs résultats, bien congeler les fromages à pâte molle comme la mozzarella. Cela peut prendre plusieurs heures avant d'obtenir une fermeté correcte pour de meilleurs résultats.

Conseils utiles

- Pour éviter d'endommager la lame ou le moteur du robot, ne pas utiliser des aliments très durs ou complètement congelés qui ne peuvent être percés avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si un morceau d'aliment dur, telle une carotte, reste coincé ou collé sur la lame, arrêter le robot et retirer la lame. Enlever délicatement l'aliment de la lame.
- Placer les disques à trancher de telle sorte que la surface tranchante soit positionnée directement à droite de la goulotte d'alimentation. Ceci permettra à la lame de faire un tour complet avant d'entrer en contact avec l'aliment.
- Pour tirer parti de la vitesse du robot, placer dans la goulotte d'alimentation les ingrédients à hacher alors que le robot est en marche.
- Les fromages à pâte molle ou moyennement dure pourraient s'étaler ou s'enrouler sur la râpe. Pour éviter ce problème, le fromage doit être bien refroidi avant d'être râpé.
- Il restera peut-être quelques gros morceaux d'aliments sur le disque après le tranchage ou le râpage. Si on le souhaite, on peut les couper à la main et les ajouter au mélange.
- Les aliments plus fins comme les carottes ou le céleri peuvent parfois tomber en dehors de la goulotte d'alimentation et de ce fait entraîner un tranchage irrégulier. Pour minimiser ce risque, couper les aliments en plusieurs morceaux et les tasser dans la goulotte d'alimentation. La petite goulotte d'alimentation dans le poussoir alimentaire à 2 pièces convient particulièrement à la préparation de petits ingrédients. Pour de meilleurs résultats, couper une petite quantité à l'extrémité afin d'obtenir une surface plane lors de la préparation d'une carotte ou d'une branche de céleri.



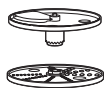
CONSEILS D'UTILISATION POUR DE BONS RÉSULTATS

- Pour obtenir de bons résultats, les différents aliments à préparer nécessitent des degrés de pression distincts. D'une manière générale, appliquer une légère pression et une vitesse lente pour les aliments mous et délicats (fruits et légumes à chair tendre comme les kiwis, les tomates arrivées à maturité et les fromages à pâte molle), et une pression plus ferme associée à une vitesse rapide pour les aliments plus durs (légumes à chair ferme comme les pommes de terre et les carottes, les fromages à pâte dure et les viandes comme le pepperoni).
- Après avoir retiré le couvercle, le placer à l'envers sur le comptoir. Ceci vous permettra de ne pas salir le comptoir.
- Votre robot culinaire n'est pas conçu pour effectuer les tâches suivantes :
 - Moudre les grains de café, les céréales et les épices dures
 - Broyer les os ou d'autres parties d'aliments non comestibles
 - Liquéfier les légumes et fruits crus
 - Trancher les œufs durs et les viandes non refroidies.
- Toute pièce en plastique ayant subi une décoloration (causée par l'aliment à préparer) peut être nettoyée avec du jus de citron.
- Rincer rapidement l'accessoire entre les aliments afin d'éliminer toute intercontamination des aliments.

RECETTES

Latkes croustillantes (galettes de pommes de terre juives)

DISQUES UTILISÉS :



Portions : 12 à 16 latkes

ASTUCE: Si l'utilisation d'un thermomètre est impossible, évaluer la température de l'huile en déposant un peu de préparation à base de pomme de terre dans la poêle. L'huile est prête lorsqu'elle bout.

- 5 pommes de terre Russet nettoyées et pelées
- ¼ de gros oignon blanc pelé
- 2 gros œufs battus
- 2 cuillères à soupe de farine tout usager
- ¾ de cuillère à thé de sel
- ½ cuillère à thé de poivre
- ¼ de tasse d'huile de friture

Placer le disque à trancher réglable sur les accessoires du robot culinaire KitchenAid® et faire glisser le levier externe jusqu'à la 5ème encoche. Insérer l'oignon dans la grande goulotte d'alimentation, découper et mettre dans un bol de grande taille. Retirer le disque à trancher.

Placer la râpe de 4 mm sur les accessoires du robot culinaire et utiliser le grand poussoir alimentaire pour râper les pommes de terre et les mettre dans un bol de grande taille en les couvrant d'eau. Laisser tremper pendant 15 minutes et sécher complètement dans un grand chiffon de cuisine.

Ajouter les pommes de terre et les oignons puis mélanger. Ajouter les œufs, la farine, le sel et le poivre puis bien mélanger avec les mains propres.

Mettre l'huile à chauffer dans une sauteuse à 375°F (191°C). Pour chaque Latke, déposer ¼ de tasse de la préparation à base de pommes de terre dans la sauteuse et tasser légèrement. Frire entre 5 à 7 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien brunies et croustillantes. Disposer les latkes cuites sur un grand plat ou une grande assiette chemisée de papier essuie-tout afin d'en absorber l'huile. Servir les latkes accompagnées de crème sure ou de compote de pommes.

Crostini de pommes et brie accompagnés de miel et noix grillées

DISQUES UTILISÉS : Portions : 40 à 50 crostini
ASTUCE : Les pommes peuvent être remplacées par des poires, si désiré.



- 1 baguette découpée en rondelles d'1/2 po
- 1 pomme Honeycrisp épluchée
- 3 c. à soupe de miel
- 1/2 oz de Crème de Brie
- 1/2 tasse de noix grillées et émiettées
- 4 brins de ciboulette ciselée

Préchauffer le four à 375°F (191°C).
 Badigeonner légèrement chaque baguette avec l'huile d'olive extra vierge puis cuire pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les baguettes commencent à brunir.

Placer le disque à trancher réglable sur les accessoires du robot culinaire et le régler sur le tranchage le plus épais. Placer les morceaux de pommes verticalement dans la goulotte d'alimentation et les trancher.

Étaler une cuillère à thé de brie sur chaque crostini, recouvrir d'une tranche de pomme puis arroser le tout avec 1/4 de cuillère à thé de miel. Saupoudrer également de noix et garnir de ciboulette.

Cornichons épicés à l'ail et à l'aneth

DISQUES UTILISÉS :



Portions : 8 petits bocaux

ASTUCE : Pour rendre les cornichons plus relevés, trancher deux piments japaleños à l'aide du disque à trancher réglable et placer 1 à 2 tranches dans chaque bocal. Plus il y aura de graines, plus les cornichons seront épicés.

- 8 gousses d'ail pelées
- 8 cuillères à thé de graines d'aneth
- 4 cuillères à thé de grains de poivre noir
- 4 cuillères à thé de flocons de poivron rouge hachés
- 4 cuillères à thé de graines de moutarde
- 2 cuillères à thé de graines de céleri
- ¼ d'oignon blanc pelé
- 5 gros concombres épépinés
- 4 cuillères à soupe de sucre granulé
- 4 cuillères à soupe de sel kasher
- 4 tasses de vinaigre de cidre de pomme
- 4 tasses d'eau

Dans chacun des 8 pots, placer 1 gousse d'ail, 1 cuillère à thé de graines d'aneth, ½ cuillère à thé de grains de poivre noir, ½ cuillères à thé de flocons de poivron rouge, ½ cuillère à thé de graines de moutarde et ¼ de cuillère à thé de graines de céleri.

Placer le disque à trancher réglable sur les accessoires du robot culinaire KitchenAid® et faire glisser le levier externe jusqu'à la 4ème encoche. Insérer l'oignon dans la grande goulotte d'alimentation puis découper en utilisant une vitesse lente. Retirer les tranches d'oignon et en disposer 5 à 6 dans le fond de chaque bocal.

Faire glisser le levier externe jusqu'à la 6ème encoche. Insérer les concombres dans la grande goulotte d'alimentation afin de les trancher. Retirer les tranches de concombre et en remplir chaque bocal en les tassant si nécessaire.

Dans une grande casserole, mélanger le sucre, le sel, le vinaigre de cidre et l'eau puis porter à ébullition tout en remuant de temps à autres afin que le sucre et le sel se dissolvent plus facilement. Retirer du feu et verser 1 à 1 ¼ tasse de saumure par-dessus le contenu de chaque bocal en prenant soin de laisser un espace d'environ ½ pouce entre la préparation et le couvercle du bocal.

Bien refermer les couvercles et laisser les bocaux refroidir à température ambiante avant de les mettre au réfrigérateur. Réfrigérer pendant 48 heures avant de servir.

Toasts de fromage de chèvre accompagnés de légumes et basilic

DISQUES UTILISÉS :



Portions : 20 toasts

ASTUCE : Réchauffer les toasts restants le lendemain à 400°F (204°C) pendant 5 à 6 minutes.

- 1 petit zucchini
- 1 petite courge jaune
- 3 tomates Roma
- 2 feuilles de pâte feuilletée décongelées
- 4 onces de fromage de chèvre
- 20 feuilles de basilic
- huile d'olive en vaporisateur
- sel et poivre fraîchement moulu à votre convenance

Préchauffer le four à 400°F (204°C) et chemiser de papier sulfurisé 2 plaques allant au four.

Placer le disque à trancher réglable sur les accessoires du robot culinaire KitchenAid® et faire glisser le levier externe jusqu'à la 5ème encoche. Trancher le zucchini, la courge et les tomates à l'aide de la petite goulotte d'alimentation. Retirer les légumes et les réserver.

Étaler les feuilles de pâte feuilletée sur une surface légèrement farinée. Utiliser un emporte-pièce de 3 pouces afin de découper 9 cercles dans chacune des feuilles. Conserver les restes de pâte au frais pour un usage ultérieur.

Disposer les cercles de pâte sur les plaques chemisées et répartir délicatement 1 ½ c. a thé de fromage de chèvre sur chaque cercle. Disposer une tranche de zucchini, une tranche de courge, une tranche de tomate et une feuille de basilic au-dessus du fromage. Vaporiser légèrement chaque cercle d'huile d'olive et saupoudrer d'une pincée de sel et de poivre. Cuire à 400°F (204°C) pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit dorée sur les bords.

Servir chaud ou à température ambiante.

Déjeuner de pommes de terre et poivrons rouges rissolés

DISQUES Portions : 6 tasses $\frac{3}{4}$

UTILISÉS :



ASTUCE : La recette peut se préparer un jour à l'avance puis être réchauffée à 400°F (204°C) pendant 10 minutes sur une plaque de cuisson.

- 3 pommes de terre Russet lavées et séchées
- $\frac{1}{2}$ poivron rouge évidé et épépiné
- $\frac{1}{4}$ d'oignon blanc pelé
- 1 piment jalapeño évidé et épépiné
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuillère à soupe de beurre non salé
- 1 oignon vert ciselé
- 1 gousse d'ail émincée
- $\frac{3}{4}$ de cuillère à thé de sel Kasher ou à votre convenance
- 1 cuillère à thé de poivre fraîchement moulu
- $\frac{1}{2}$ tasse de bacon cuit croustillant et émietté

NOTE: Le modèle KSM2FPA ou le lot d'accessoires KSMFPAEP sont indispensables à la réalisation de cette recette.

Assembler l'ensemble de découpage sur les accessoires du robot culinaire KitchenAid®. Découper les pommes de terre, le poivron rouge, l'oignon et le piment jalapeño en utilisant la grande goulotte d'alimentation.

Mettre l'huile d'olive et le beurre à chauffer dans une grande sauteuse réglée sur feu moyen. Disposer les pommes de terre dans la sauteuse et mélanger avec le sel et le poivre. Cuire pendant 3 minutes puis remuer (des pommes de terres peuvent adhérer au fond de la sauteuse).

Ajouter le poivron rouge, l'oignon, le piment jalapeño et l'ail puis cuire pendant 10 à 12 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites et commencent à brunir.

Réduire le feu, ajouter le bacon et l'oignon vert puis cuire pendant 3 minutes supplémentaires. Retirer du feu puis servir accompagné d'œufs cuits des deux côtés.

Spritzer à la sangria et au vin blanc

DISQUES UTILISÉS :



Portions : 8 à 10

ASTUCE : Pour une saveur différente, utiliser un vin rouge sucré à la place du Sauvignon Blanc.

2 limes

1 citron

1 carambole

1 tasse de framboises

1/3 de tasse de Grand Marnier

1 bouteille de Sauvignon Blanc

1 tasse d'eau gazeuse

1 tasse de glaçons

Placer le disque à trancher réglable sur les accessoires du robot culinaire KitchenAid® et faire glisser le levier externe jusqu'à la 6ème encoche. Utiliser la grande goulotte d'alimentation, trancher les limes, le citron et la carambole. Retirer le disque à trancher et disposer les fruits dans un grand pichet.

Ajouter les framboises, le Grand Marnier, le Sauvignon Blanc, l'eau gazeuse et les glaçons dans le pichet puis remuer délicatement. Laisser reposer pendant 30 minutes avant de servir. Servir frais.

Sucettes de sorbet aux fruits

DISQUES UTILISÉS :



Portions : 8 tasses de sorbet

ASTUCE : Varier les saveurs en utilisant différents fruits.

Variante : Trancher des nectarines et des mangues à l'aide du robot culinaire et les associer avec un sorbet à l'ananas.

7 fraises équeutées

2 kiwis pelés

1 banana pelée

1/2 gallon de sorbet, citron ou framboise

8 tasses en plastique de 8 onces

8 bâtonnets de sucette

Placer le disque à trancher réglable sur les accessoires du robot culinaire KitchenAid® et faire glisser le levier externe jusqu'à la 6ème encoche.

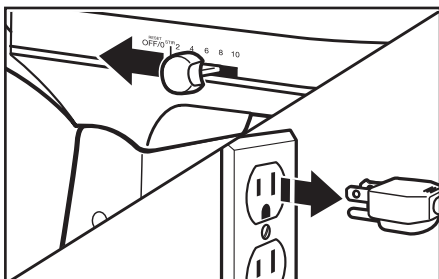
Utiliser la petite goulotte d'alimentation et trancher les fraises, les kiwis et la banane. Retirer le disque à trancher et réserver les fruits.

Disposer les tasses en plastique les unes à côté des autres puis déposer 4 à 5 tranches de chaque fruit au fond de chaque tasse. À l'aide d'une cuillère, déposer les 3/4 d'une tasse de sorbet au milieu des fruits et jusqu'au bord de la tasse.

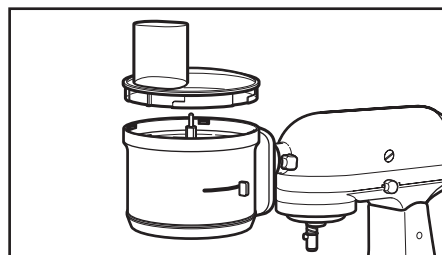
Insérer un bâtonnet de sucette au centre du sorbet de chaque tasse. Placer les tasses préparées au congélateur et laisser geler pendant 24 heures avant de servir. Les tasses de sorbet se conservent pendant une semaine au congélateur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

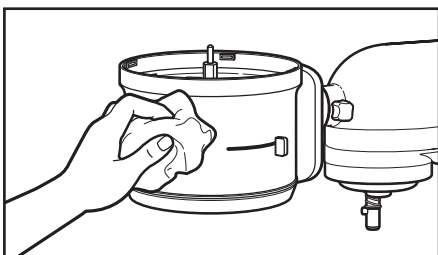
IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les accessoires du robot culinaires, ne pas laver ou immerger le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide. Toutes les autres pièces sont lavables au lave-vaisselle.



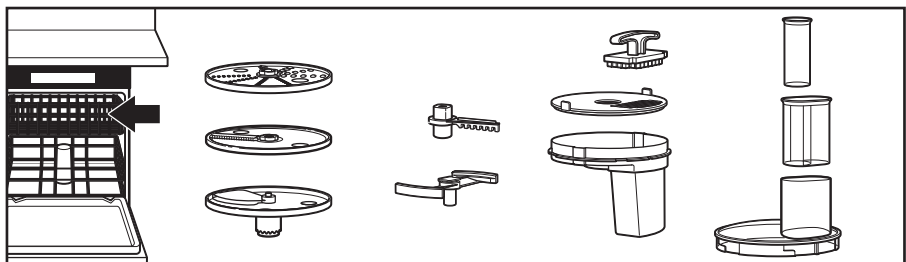
1 ÉTEINDRE le batteur sur socle et le débrancher de la prise électrique.



2 Retirer et démonter le bol de mélange et les accessoires du robot culinaire.



3 Essuyer le bloc moteur avec un linge tiède et humide. Éviter d'utiliser des nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer qui pourraient égratigner le revêtement du bloc moteur. Bien sécher avec un linge doux. Pour éviter d'endommager les accessoires du robot culinaires, ne pas laver ou immerger le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.



4 Toutes les autres pièces peuvent être lavées à la main avec une eau tiède et savonneuse ou placées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Les accessoires du robot culinaire ne fonctionnent pas :

! 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.

- Vérifier que le batteur sur socle est branché dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Si tel est le cas, inspecter le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique auquel le batteur sur socle est raccordé et s'assurer que le circuit est fermé.
- Le fusible du circuit alimentant le batteur sur socle est-il en bon état? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
- Débrancher le batteur sur socle et le rebrancher dans la prise.
- S'assurer que les accessoires du robot culinaire ont été correctement assemblés et que le couvercle d'interverrouillage est correctement aligné et en place.

Les accessoires du robot culinaire ne râpent pas ou ne tranchent pas correctement

- S'assurer que le côté du disque sur lequel la lame dépasse est orienté vers le haut sur l'adaptateur.
- Si l'on utilise le disque à trancher réglable, veiller à choisir l'épaisseur appropriée.
- S'assurer que les aliments peuvent être tranchés ou râpés. Voir la section "Conseils d'utilisation pour de bons résultats".

Le couvercle ne se ferme pas lors de l'utilisation d'un disque

- S'assurer que le disque est correctement installé et positionné sur l'adaptateur de disque.

Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées ci-dessus, voir la section "Garantie et dépannage".

Ne pas renvoyer les accessoires du robot culinaire chez le détaillant. Les détaillants n'assurent aucun service après-vente.

L'embrayage s'accroche

Si l'embrayage s'active, un fort bruit de cliquetis se fait entendre.

1. Vérifier qu'un excès d'aliments n'obstrue pas les accessoires du robot.
2. S'assurer que toutes les graines dures ont été retirées.


Le moteur du batteur sur socle ralentit

Il s'agit du fonctionnement normal et cela n'endommage pas les performances du robot culinaire.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

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

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	Remplacement sans difficulté des accessoires du robot culinaire. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre d'expérience de la clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.
KitchenAid ne paiera pas pour :	A. Les réparations lorsque des accessoires du robot culinaire est utilisé hors du cadre d'un usage unifamilial normal. B. Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer des accessoires du robot culinaire dans un centre de réparation autorisé. D. Les pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour des accessoires du robot culinaire lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.	

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

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

Si des accessoires du robot culinaire cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

À réception des accessoires du robot culinaire de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer des accessoires du robot culinaire d'origine.

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

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

Si des accessoires du robot culinaire cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, apporter ou réexpédier des accessoires du robot culinaire port dû

vers un centre de dépannage KitchenAid agréé. Veuillez indiquer vos nom et adresse d'expédition complets dans le carton et joignez une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.). Votre extracteur de jus de rechange sera retourné port payé et assuré. Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez sans frais notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**.

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

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

Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel des

accessoires du robot culinaire a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

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

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID.

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



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

INSTRUCCIONES PARA EL ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS

ÍNDICE

SEGURIDAD DEL ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS	
Salvaguardias importantes	54
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	56
PARA COMENZAR	
Antes del primer uso	57
Cómo seleccionar la herramienta adecuada.....	57
INSTALACIÓN DE LOS DISCOS	
Instalación del disco rallador reversible.....	58
Instalación del disco para cortar en juliana	59
Instalación del disco rebanador regulable.....	60
Instalación de la cuchilla y el disco para cortar en cubos.....	61
FUNCIONAMIENTO DEL ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS	
Colocación de la unidad de accionamiento del procesador de alimentos a la batidora con base.....	62
Guía para la selección de velocidad	64
Uso del accesorio procesador de alimentos	65
Cómo usar el tubo de alimentación 2 en 1	66
CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES	
Cómo usar el disco rebanador o rallador.....	66
Consejos útiles	67
RECETAS	68
CUIDADO Y LIMPIEZA	74
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	75
GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO	76

COMPROBANTE DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Guarde siempre una copia del recibo de compra, en el cual se muestra la fecha de compra de su accesorio procesador de alimentos. El comprobante de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar el accesorio procesador de alimentos, llene y envíe la tarjeta de registro de su producto, que fue empacada con la unidad, o regístrelo en línea, en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarle en el caso improbable de que haya una notificación de seguridad relacionada con el producto, y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía. Complete lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

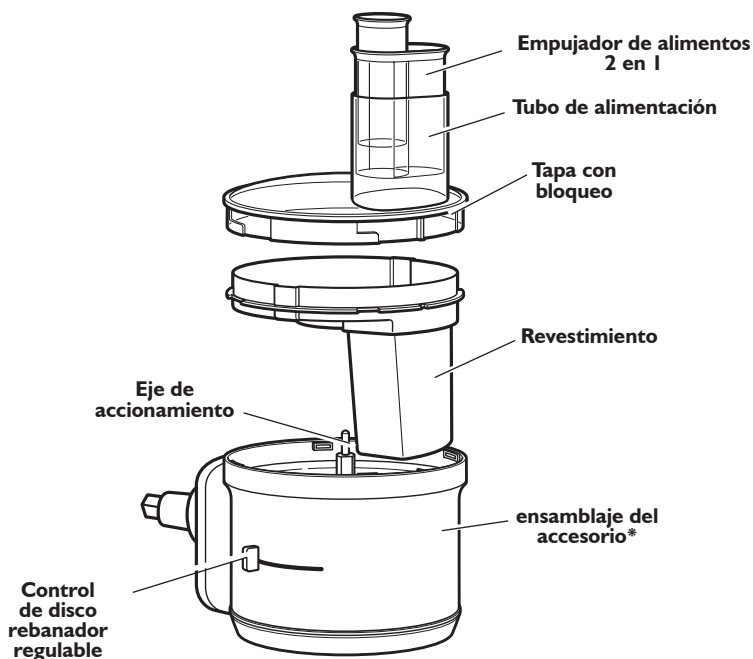
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Siempre asegúrese de que la tapa de bloqueo esté cerrada con firmeza antes de que se encienda el motor de la batidora con base. No quite la tapa mientras el accesorio procesador de alimentos esté funcionando.
4. Asegúrese de poner en OFF (Apagar) la batidora con base (y separar el accesorio procesador de alimentos de la batidora con base) después de cada uso del accesorio procesador de alimentos y antes de la limpieza. Asegúrese de que el motor se detenga por completo antes de desensamblar el producto.
5. No introduzca los dedos u otros objetos en la abertura del accesorio procesador de alimentos o en el conducto de salida mientras esté en funcionamiento. Si el alimento queda atascado en la abertura o el conducto de salida, use un empujador u otro pedazo de fruta o verdura para empujarlo hacia abajo o quitarlo. Nunca introduzca nada con las manos. Use siempre el empujador. Cuando no pueda usar este método, apague el motor y desensamble el accesorio procesador de alimentos para quitar el alimento restante.
6. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
10. No use el aparato si se dañó el mecanismo de accionamiento o alguna pieza giratoria. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
11. No deje que el cable de la batidora con base cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
12. Mantenga las manos y los utensilios lejos de las cuchillas o los discos mientras estos se mueven al picar los alimentos; esto reducirá el riesgo de lesiones serias a personas o daños al accesorio procesador de alimentos.
13. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
14. No lo abra hasta que se detengan los discos o las cuchillas.
15. No intente quitar el mecanismo de bloqueo de la cubierta.
16. Para evitar daños en el ensamblaje de los engranajes, no sumerja el ensamblaje del accesorio procesador de alimentos en agua u otros líquidos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

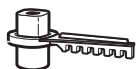
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



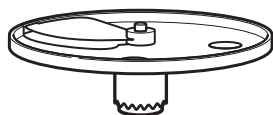
Disco rallador reversible



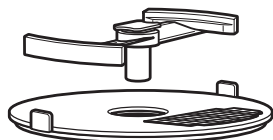
Disco para cortar en juliana



Adaptador de disco (utilícelo con discos ralladores reversibles o para cortar en juliana)



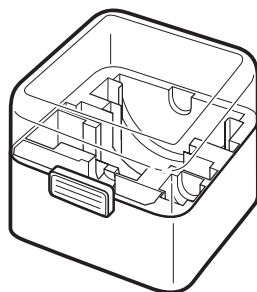
Disco rebanador regulable



Cuchilla y disco para cortar en cubos (sólo para el modelo KSM2FPA)



Limpiador del disco para cortar en cubos (sólo para el modelo KSM2FPA)



Estuche para almacenar (sólo para el modelo KSM2FPA)

*Límpielo con un paño solamente. Vea la sección "Cuidado y limpieza" para obtener más información.

PARA COMENZAR

Antes del primer uso

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

IMPORTANTE: Para evitar daños en el accesorio del Procesador de alimentos, no lave ni sumerja el ensamblaje del accesorio en agua u otros líquidos. Las demás piezas son aptas para la lavavajillas.

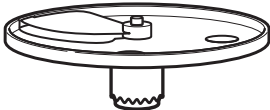


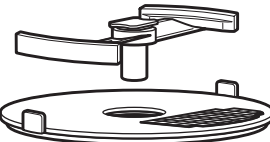
NOTA: Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.



Sujete el tubo de alimentación a la tapa de bloqueo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para quitarlo de la unidad de accionamiento del procesador de alimentos.

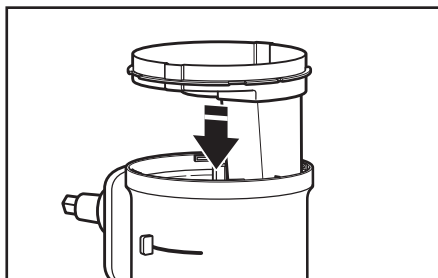
Cómo seleccionar la herramienta adecuada

La guía a continuación le ayudará a seleccionar la herramienta adecuada para su receta. Vea la sección “Instalación de los discos” para obtener más información sobre cada disco.

FUNCIÓN	HERRAMIENTA	ALIMENTO
Cortar en rodajas	 Disco rebanador regulable	Frutas blandas Verduras blandas Verduras duras Carnes cocidas
Rallador	 Disco rallador reversible	Verduras blandas Verduras duras Queso duro
Cortar en juliana	 Disco para cortar en juliana	Verduras
Cortar en cubos	 Cuchilla y disco para cortar en cubos	Frutas blandas Verduras blandas Verduras duras

INSTALACIÓN DE LOS DISCOS

Instalación del disco rallador reversible



- 1** Inserte el revestimiento en el ensamblaje del accesorio para que los tubos de alimentación queden hacia arriba y el revestimiento quede plano.



- 2** Deslice el adaptador del disco en el eje de accionamiento.



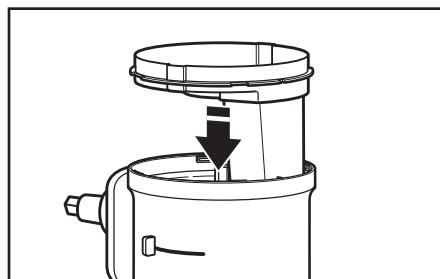
- 3** Sostenga el disco rallador reversible de los 2 orificios para los dedos con el lado para rallar mirando hacia ARRIBA. Coloque el disco en el adaptador de discos; para ello, encaje el adaptador por el orificio en la parte inferior del disco hasta que quede trabado contra el revestimiento.



- 4** Instale la tapa girando en el sentido contrario a las agujas del reloj, asegurándose de que encaje en su lugar.

INSTALACIÓN DE LOS DISCOS

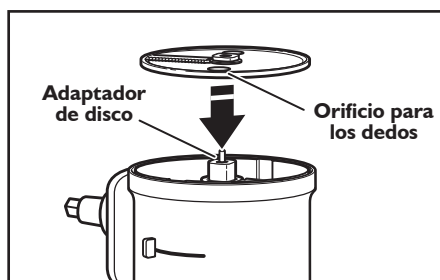
Instalación del disco para cortar en juliana



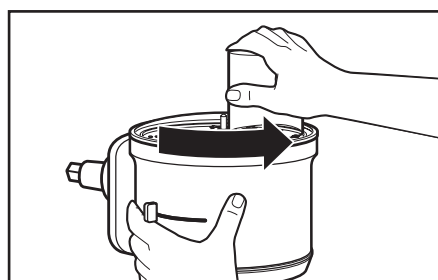
- 1** Inserte el revestimiento en el ensamblaje del accesorio para que los tubos de alimentación queden hacia arriba y el revestimiento quede plano.



- 2** Deslice el adaptador del disco en el eje de accionamiento.



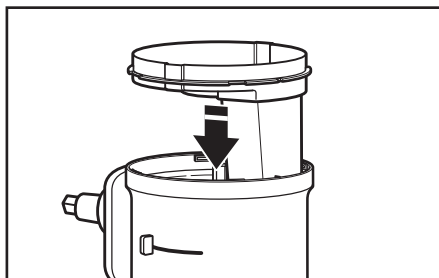
- 3** Sostenga el disco para cortar en juliana de los 2 orificios para los dedos, con el lado más pequeño del orificio del medio mirando hacia ARRIBA. Coloque el disco en el adaptador de discos; para ello, encaje el adaptador por el orificio en la parte inferior del disco hasta que quede trabado contra el revestimiento.



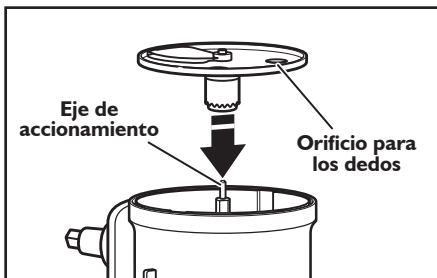
- 4** Instale la tapa girando en el sentido contrario a las agujas del reloj, asegurándose de que encaje en su lugar.

INSTALACIÓN DE LOS DISCOS

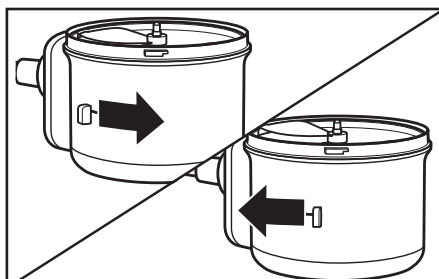
Instalación del disco rebanador regulable



- 1** Inserte el revestimiento en el ensamblaje del accesorio para que los tubos de alimentación queden hacia arriba y el revestimiento quede plano.



- 2** Sostenga el disco rebanador de los orificios para los dedos y bájelo hasta el eje de accionamiento. Puede que sea necesario girar el disco/adaptador del accionador hasta que caiga en su lugar.



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

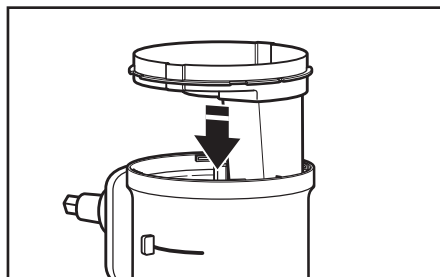


- 4** Instale la tapa girando en el sentido contrario a las agujas del reloj, asegurándose de que encaje en su lugar.

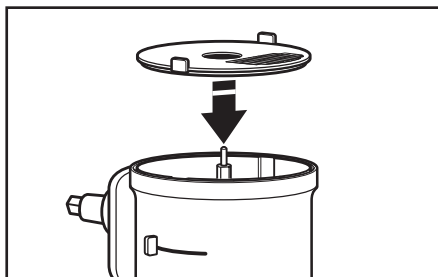
NOTA: Si las rebanadas de alimento no tienen el espesor deseado, la palanca de control se puede ajustar durante su funcionamiento.

INSTALACIÓN DE LOS DISCOS

Instalación de la cuchilla y el disco para cortar en cubos



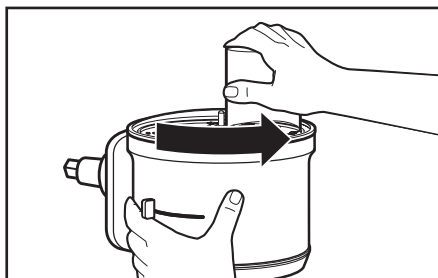
- 1** Inserte el revestimiento en el ensamblaje del accesorio para que los tubos de alimentación queden hacia arriba y el revestimiento quede plano.



- 2** Sostenga el disco para cortar en cubos por el orificio del medio y el borde del disco, con el lado del borde del conducto mirando hacia ABAJO. Coloque el disco en la parte superior del revestimiento de manera que la rejilla para cortar en cubos quede alineada con el tubo de alimentación del revestimiento.



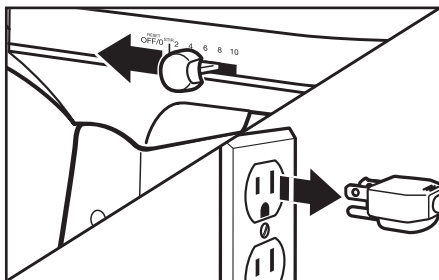
- 3** Instale la cuchilla sobre el disco para cortar en cubos; para ello, deslícelo sobre el eje de accionamiento.



- 4** Instale la tapa girando en el sentido contrario a las agujas del reloj, asegurándose de que encaje en su lugar.

FUNCIONAMIENTO DEL ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS

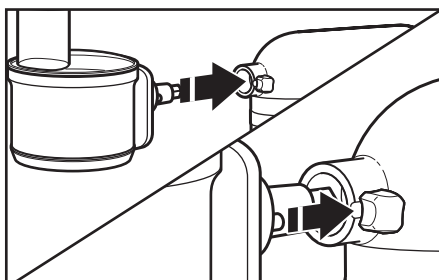
Colocación de la unidad de accionamiento del procesador de alimentos a la batidora con base



- 1 Coloque la batidora con base en posición OFF (Apagado) y desenchúfela.

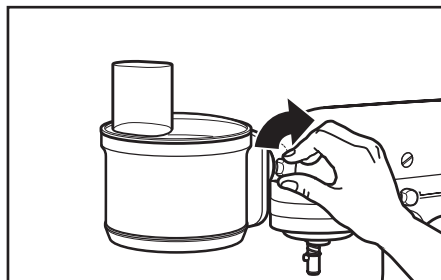


- 2 **Para batidoras con base con cubierta de receptáculo para aditamentos con bisagra:** Levántela para abrirla.
Para batidoras con base con cubierta de receptáculo para aditamentos desmontable: Gire la perilla del aditamento en sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la cubierta del receptáculo para aditamentos.



- 3 Inserte el accesorio en el receptáculo para accesorios. Gire el accesorio hacia delante y hacia atrás si es necesario. El eje de la cavidad del accesorio encajará en la muesca del borde del receptáculo cuando esté en la posición correcta.

FUNCIONAMIENTO DEL ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS



- 4** Apriete la perilla del accesorio hasta que el accesorio procesador de alimentos esté asegurado por completo a la batidora con base.



- 5** Coloque un tazón o un recipiente debajo del conducto de salida de alimento.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

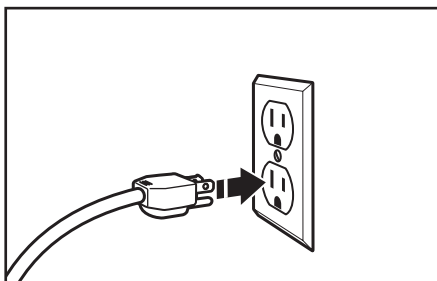
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

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.



- 6** Conecte el producto a un tomacorriente de pared de 3 terminales con conexión a tierra.

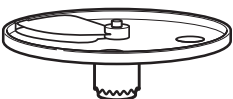


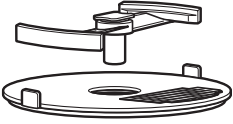
FUNCIONAMIENTO DEL ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS

Guía para la selección de velocidad

Distintos alimentos requieren distintos grados de presión y velocidad para obtener mejores resultados.

- En general, use poca presión y baja velocidad para alimentos blandos y delicados: frutas y verduras blandas como el kiwi o los tomates maduros, además de quesos blandos como mozzarella.
- Use presión más firme con alta velocidad para alimentos más duros: verduras duras como las papas y zanahorias, carnes como el salami y quesos duros como el Pecorino Romano.

Use la tabla a continuación para determinar la velocidad adecuada para su receta.

FUNCIÓN	DISCO	ALIMENTO	VELOCIDAD DE LA BATIDORA CON BASE
Cortar en rodajas	 Disco rebanador regulable	Frutas blandas Verduras blandas	2
		Verduras duras Carnes cocidas	10
Rallador	 Disco rallador reversible	Verduras blandas	2
		Verduras duras Queso duro	10
Cortar en juliana	 Disco para cortar en juliana	Verduras	4
Cortar en cubos	 Cuchilla y disco para cortar en cubos	Frutas blandas Verduras blandas	4
		Verduras duras	10

FUNCIONAMIENTO DEL ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS

Uso del accesorio procesador de alimentos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro con las Cuchillas Giratorias

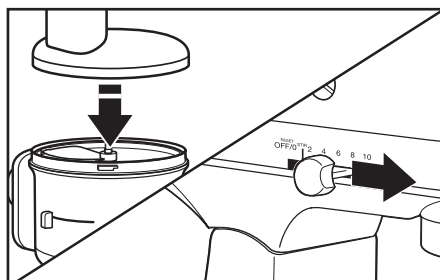
Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

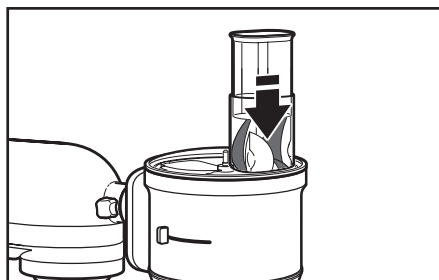
Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

Antes de hacer funcionar el accesorio procesador de alimentos, asegúrese de que el ensamblaje del accesorio y los discos están ensamblados y colocados correctamente a la batidora con base (vea la sección “Ensamblaje del accesorio procesador de alimentos”). Coloque un tazón o recipiente debajo del tubo de alimentación para atrapar los alimentos procesados.



1 Coloque la tapa de bloqueo sobre el ensamblaje del accesorio y asegúrese de que haga un chasquido al encajarlo en su lugar. Encienda la batidora con base y llévela a la velocidad adecuada. Para obtener más información, vea la Guía de selección de velocidad.



2 Con el empujador de alimentos, introduzca los elementos lentamente en el ensamblaje del accesorio.

FUNCIONAMIENTO DEL ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS

Cómo usar el tubo de alimentación 2 en 1



Empujador de alimentos de 2 piezas

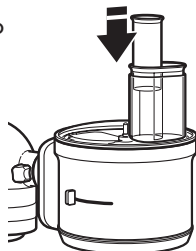
El empujador de alimentos 2 en 1 tiene un conducto más pequeño dentro de un empujador de alimentos más grande.

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

Para rebanar o rallar artículos

pequeños, inserte el empujador de alimentos de 2 piezas en el tubo de alimentación de manera que el conducto más pequeño quede orientado tal como se muestra. Coloque los alimentos por el conducto más pequeño y utilice el empujador de alimentos pequeño para procesar.

Coloque los alimentos en el conducto más pequeño y use el empujador de alimentos pequeño para procesarlos.



CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

Cómo usar el disco rebanador o rallador

ADVERTENCIA



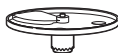
Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

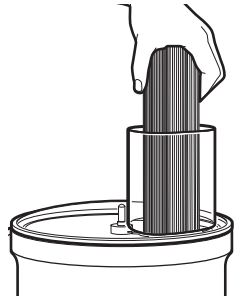
No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.



Para rebanar o rallar frutas o verduras largas con un diámetro relativamente pequeño, tales como zanahorias y bananas:

Corte los alimentos de modo que encajen de manera vertical en el tubo de alimentación; colóquelos de manera ajustada para que se mantengan en la posición correcta. Procese usando

una presión uniforme con el empujador de alimentos. Asimismo puede usar el tubo de alimentación pequeño en el empujador de alimentos de dos piezas. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el empujador pequeño para procesarlos.



Para rebanar o rallar frutas y verduras redondas, tales como cebollas y manzanas:

Pele y saque las semillas. Corte por la mitad o en cuartos para que los trozos pasen a través del tubo de alimentación. Introduzca los trozos en el tubo de alimentación. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

Para rebanar o rallar frutas y verduras pequeñas:

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

Para rebanar pollo o carne cocida, como salami:

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

Para cortar espinaca y otras verduras de hoja en tiras:

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

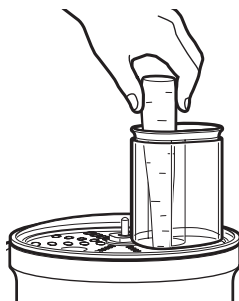


Para rallar quesos duros y suaves:

El queso duro deberá estar muy frío. Para obtener mejores resultados, coloque en el congelador los quesos blandos, como la mozzarella, antes de procesarlos. Podría tomar varias horas obtener la dureza adecuada para procesarlos mejor.

Consejos útiles

- Para evitar daños a la cuchilla o al motor, no procese alimentos que se hayan congelado hasta estar tan duros o firmes que no se puedan pinchar con la punta de un cuchillo afilado. Si un trozo de un alimento duro, tal como una zanahoria, se aplasta o se atasca en la cuchilla, detenga la batidora y quite la cuchilla. Retire los alimentos de la cuchilla cuidadosamente.
- Coloque los discos rebanadores de modo que la superficie de corte esté justo a la derecha del tubo de alimentación. Esto permite que la cuchilla de un giro completo antes de hacer contacto con los alimentos.
- Para usar al máximo la velocidad del procesador, deje caer los ingredientes a picar a través del tubo de alimentación mientras la batidora esté funcionando.
- El queso blando y medio duro se puede extender o enrollar en el disco rallador. Para evitar que esto ocurra, ralle solamente el queso bien frío.
- Puede ser que unos cuantos trozos más grandes de alimentos permanezcan arriba del disco después de rebanar o rallar. Si lo desea, corte estos a mano y agréguelos a la mezcla.
- Algunas veces los alimentos finos, tales como las zanahorias o el apio, se caen en el tubo de alimentación, lo que resulta en rebanadas desiguales. Para minimizar esto, corte los alimentos en varios trozos y llene el tubo de alimentación con alimento por completo. Para procesar artículos pequeños o finos, el tubo de alimentación pequeño que se encuentra en el empujador de 2 piezas resultará útil. Para obtener mejores resultados cuando procese una sola zanahoria o un tallo de apio, corte y quite una cantidad pequeña del extremo para crear una superficie plana.



CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

- Distintos alimentos requieren distintos grados de presión y velocidad para obtener mejores resultados. En general, use poca presión y baja velocidad para alimentos suaves y delicados (frutas y verduras blandas como kiwi, tomates maduros, quesos blandos) y presión más firme con alta velocidad para alimentos más duros (verduras duras como papa y zanahoria, quesos duros y carne como el salami).
- Después de quitar la tapa, colóquela al revés sobre el mostrador. Esto ayudará a mantener el mostrador limpio.
- El accesorio procesador de alimentos no se ha diseñado para realizar las siguientes funciones:
 - Moler granos de café, granos o especias duras
 - Moler huesos u otras partes de alimentos que no sean comestibles
 - Licuar frutas o verduras frescas
 - Rebanar huevos cocidos o carnes a temperatura ambiente.
- Si cualquier pieza de plástico se decolorara debido a los tipos de alimentos procesados, límpiela con jugo de limón.
- Enjuague rápidamente el revestimiento entre cada alimento para eliminar la contaminación cruzada de los alimentos.

RECETAS

Latkes de papa crujiente

DISCOS

UTILIZADOS:



Rinde 12 a 16 latkes

CONSEJO: Si no tiene un termómetro, pruebe el aceite colocando un trozo de mezcla de papa en la sartén. El aceite está listo cuando hace burbujas.

- 5 Papas Russet, cepilladas y peladas
- ¼ cebolla blanca grande, pelada
- 2 huevos grandes batidos
- 2 cucharadas de harina para todo uso
- ¾ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- ¼ taza de aceite para freír

Coloque el disco rebanador regulable en el accesorio procesador de alimentos KitchenAid® y deslice la palanca externa hasta la 5.a muesca. Coloque la rebolla en el tubo de alimentación grande y rebane en un tazón grande. Quite el disco rebanador.

Coloque el disco rallador de 4 mm en el accesorio procesador de alimentos y utilice el empujador de alimentos grande para rallar las papas en un tazón grande y cubra con agua. Deje en remojo durante 15 minutos y seque bien en una toalla grande de cocina.

Agregue las papas a las cebollas y revuelva. Agregue los huevos, la harina, la sal, la pimienta y mezcle bien con las manos limpias.

Caliente el aceite en una cacerola grande para saltar a 375 °F (191 °C). Para cada latke, coloque ¼ taza de la mezcla de papas en la cacerola y presione ligeramente. Fría de 5 a 7 minutos de cada lado o hasta que las papas estén bien doradas y crocantes. Coloque los latkes cocidos en una fuente grande o plato cubierto con una toalla de papel para absorber el aceite. Sirva los latkes con crema agria o puré de manzana.

Crostini de manzana y queso brie con miel y nueces tostadas

DISCOS UTILIZADOS:



Hace entre 40 y 50 crostinis

CONSEJO: Si lo desea, puede sustituir las peras por manzanas.

- 1 baguete, cortada en rodajas de 1,3 centímetros
- 1 manzana Honeycrisp, sin corazón
- 3 cdas. de miel
- ½ cm3 de crema de Brie
- ½ taza de nueces tostadas y desmenuzadas
- 4 tiras de cebollino, cortadas

Pre caliente el horno a 375 °F (191 °C). Pincele ligeramente cada rodaja de baguette con aceite de oliva extra virgen y hornee de 8 a 10 minutos o hasta que comiencen a dorarse.

Coloque el disco rebanador regulable en el accesorio procesador de alimentos con el cortador preparado para las rodajas más gruesas. Coloque los trozos de manzana en forma vertical en el tubo de alimentación y corte en rodajas.

Unte 1 cucharadita de queso Brie en cada crostini, cubra con una rodaja de manzana y rocíe ¼ cucharita de miel en la parte superior. Espolvoree con nueces en forma pareja y, luego, decore con los cebollinos.

Pickles con eneldo y ajo especiado

DISCOS

UTILIZADOS:



Rinde 8 frascos de una pinta (½ L)

CONSEJO: Para que los pickles estén más picantes, corte en rodajas dos jalapeños con el disco rebanador regulable y coloque 1 a 2 rodajas en cada frasco. Cuantas más semillas agregue, más picantes serán los pickles.

- 8 dientes de ajo pelados
- 8 cucharaditas de semillas de eneldo
- 4 cucharaditas de pimienta negra
- 4 cucharaditas de pimienta rojo molido
- 4 cucharaditas de semillas de mostaza
- 2 cucharaditas de semillas de apio
- ¼ cebolla blanca grande, pelada
- 5 pepinos grandes sin semillas
- 4 cucharadas de azúcar granulada
- 4 cucharadas de sal kosher
- 4 tazas de vinagre de sidra de manzana
- 4 tazas de agua

En cada frasco de 8 pintas, coloque 1 diente de ajo, 1 cucharadita de semillas de eneldo, ½ cucharadita de pimienta negra, ½ cucharadita de pimienta rojo molido, ½ cucharadita de semillas de mostaza y ¼ cucharadita de semillas de apio.

Coloque el disco rebanador regulable en el accesorio procesador de alimentos KitchenAid® y deslice la palanca externa hasta la 4.a muesca. Coloque la cebolla en el tubo de alimentación grande y rebane a baja velocidad. Retire la cebolla y coloque 5 a 6 rodajas en el fondo de cada frasco.

Deslice la palanca externa hasta la 6.a muesca. Pase los pepinos por el tubo de alimentación grande para rebanar. Retire los pepinos y llene cada frasco de manera pareja con las rodajas y empaque según fuera necesario.

En una cacerola grande, mezcle el azúcar, la sal, el vinagre de sidra y el agua y ponga todo a hervir, revolviendo ocasionalmente para ayudarlo a disolver el azúcar y la sal. Retire del fuego y vierta 1 a 1¼ tazas de salmuera sobre los contenidos de cada frasco, dejando un espacio de ½ pulgada (1,27 cm) en la parte superior.

Asegure las tapas y deje enfriar los frascos a temperatura ambiente antes de refrigerar. Refrigere durante 48 horas antes de servir.

Tostadas de queso de cabra con verduras y albahaca

DISCOS

UTILIZADOS:



Rinde 20 tostadas

CONSEJO: Recaliente las tostadas restantes al día siguiente a 400 °F (204 °C) durante 5 a 6 minutos.

- 1 calabacín pequeño
 - 1 calabaza amarilla pequeña
 - 3 tomates Roma
 - 2 láminas de masa de hojaldre descongeladas
 - 4 onzas de queso de cabra
 - 20 hojas de albahaca
- aceite de oliva en aerosol
sal y pimienta recién molida
a gusto

Precalente el horno a 400 °F (204 °C) y cubra 2 bandejas para hornear con papel encerado.

Ajuste el disco rebanador regulable en el accesorio procesador de alimentos KitchenAid® y deslice la palanca externa hasta la 5.ª muesca. Con el tubo de alimentación pequeño, rebane el calabacín, la calabaza y los tomates. Retire las verduras y reserve.

Abra las láminas de masa de hojaldre sobre una superficie ligeramente enharinada. Utilice un cortador circular de 3 pulgadas (7,62 cm) para cortar 9 círculos de cada lámina. Enfríe los restos de masa para volver a usar.

Coloque los círculos de masa sobre las fuentes para horno preparadas y esparza con cuidado 1 ½ cucharaditas de queso de cabra en cada uno. Coloque en capas una rodaja de calabacín, una rodaja de calabaza, una rodaja de tomate y una hoja de albahaca sobre el queso. Rocíe ligeramente cada uno con el aceite de oliva en aerosol y rocíe con un poco de sal y pimienta. Hornee a 400 °F (204 °C) durante 20 a 25 minutos o hasta que la masa de hojaldre esté dorada en los bordes.

Sirva tibio o a temperatura ambiente.

Bocadillos hash de papa y pimienta roja para el desayuno

DISCOS

UTILIZADOS:



Rinde seis porciones de $\frac{3}{4}$ taza

CONSEJO: Los bocadillos hash se pueden preparar un día antes y, luego, recalentar en una placa para horno a 400 °F (204 °C) durante 10 minutos.

3 Papas russet, lavadas y secas

$\frac{1}{2}$ pimienta roja, sin el centro ni semillas

$\frac{1}{4}$ cebolla blanca, pelada

1 chile jalapeño, sin el centro ni semillas

1 cucharada de aceite de oliva extra virgen

1 cucharada de mantequilla sin sal

1 cebolla verde, cortada

1 diente de ajo, molido

$\frac{3}{4}$ cucharadita de sal kosher, o a gusto

1 cucharadita de pimienta recién molida

$\frac{1}{2}$ taza de tocino cocido, crocante y desmenuzado

NOTA: Para esta receta es necesario utilizar el modelo KSM2FPA o el paquete de accesorios KSMFPAEP.

Arme el juego para cortar en cubos en el accesorio procesador de alimentos de KitchenAid®. Corte en cubos las papas, la pimienta roja, la cebolla y el jalapeño por el tubo de alimentación grande.

Caliente aceite de oliva y manteca en una cacerola grande para saltear a fuego medio. Agregue las papas a la cacerola y revuelva con la sal y la pimienta. Cocine durante 3 minutos, luego revuelva (es posible que algunas papas se peguen al fondo de la cacerola).

Agregue la pimienta roja, la cebolla, el jalapeño y el ajo, y cocine durante otros 10 a 12 minutos o hasta que las papas estén bien cocidas y comiencen a dorarse.

Baje el fuego a bajo, agregue el tocino y la cebolla verde y cocine durante otros 3 minutos. Retire del fuego y sirva con huevos medianos.

Sangría efervescente con vino blanco

DISCOS

UTILIZADOS:



Rinde 8 a 10 porciones

CONSEJO: Si desea obtener otro sabor, utilice vino tinto en lugar de Sauvignon Blanc.

- 2 limas
- 1 limón
- 1 carambola
- 1 taza de frambuesas
- 1/3 taza de Grand Marnier
- 1 botella de Sauvignon Blanc
- 1 taza de agua con gas
- 1 taza de hielo

Coloque el disco rebanador regulable en el accesorio procesador de alimentos KitchenAid® y deslice la palanca externa hasta la 6.a muesca. Utilice el tubo de alimentación grande para rebanar las limas, el limón y la carambola. Retire el disco rebanador y coloque la fruta en una jarra grande.

Agregue las frambuesas, el Grand Marnier, el Sauvignon Blanc, el agua con gas y el hielo a la jarra, y revuelva con cuidado. Deje reposar durante 30 minutos antes de servir. Sírvalo bien frío.

Sorbetes helados de fruta

DISCOS

UTILIZADOS:



Rinde 8 vasos de sorbetes

CONSEJO: Se puede utilizar cualquier variante de fruta. Como alternativa, corte en rodajas nectarinas y mango en el procesador de alimentos y combine con sorbete de piña.

- 7 fresas, sin cabito
- 2 kiwis, pelados
- 1 banana, pelada
- 1/2 galón (1,9 L) de sorbete, limón o frambuesa
- 8 vasos plásticos de 8 onzas
- 8 palitos de paleta

Coloque el disco rebanador regulable en el accesorio procesador de alimentos KitchenAid® y deslice la palanca externa hasta la 6.a muesca.

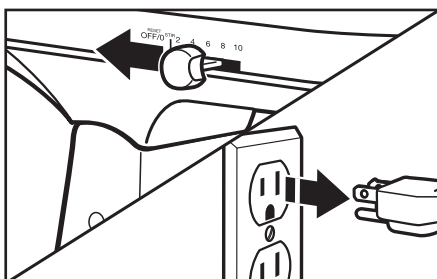
Utilice el pequeño tubo de alimentación para alimentos y rebane la fresa, el kiwi y la banana. Quite el disco rebanador y reserve la fruta.

Acomode los vasos plásticos uno al lado del otro y coloque 4 a 5 rodajas de cada fruta alrededor de los lados inferiores de cada vaso. Con una cuchara, llene aproximadamente 3/4 a 1 vaso del sorbete en el centro de la fruta y hasta el borde del vaso.

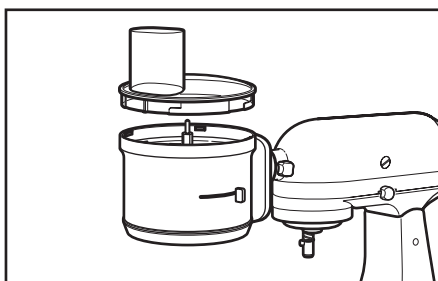
Coloque un palito de paleta en el centro del sorbete en cada vaso. Coloque los vasos terminados en el congelador y refrigere durante 24 horas antes de servir. Los vasos de sorbetes se mantendrán hasta 1 semana en el congelador.

CUIDADO Y LIMPIEZA

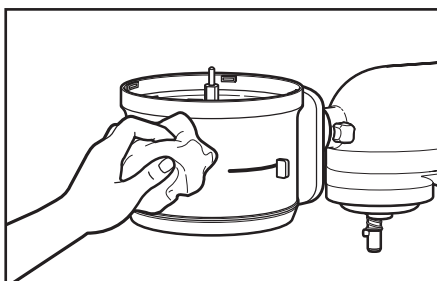
IMPORTANTE: Para evitar daños en el accesorio del Procesador de alimentos, no lave ni sumerja el ensamblaje del accesorio en agua u otros líquidos. Todas las demás piezas pueden lavarse en el estante superior de la lavavajillas.



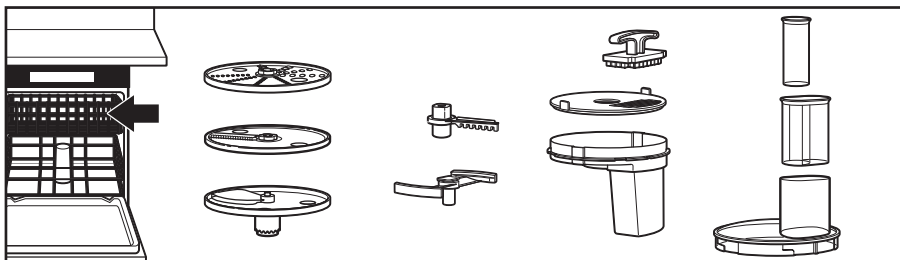
1 Coloque la batidora con base en posición OFF (Apagado) y desenchúfela del tomacorriente.



2 Quite y desarme el accesorio procesador de alimentos y el frasco para picar.



3 Limpie el ensamblaje del accesorio con un paño húmedo y tibio. Evite el uso de productos de limpieza abrasivos o estropajos para fregar, ya que pueden rayar el revestimiento del ensamblaje del accesorio. Seque completamente con un paño suave. Para evitar daños en el accesorio del Procesador de alimentos, no lave ni sumerja el ensamblaje del accesorio en agua u otros líquidos.



4 Las piezas restantes se pueden lavar en agua tibia con jabón o se pueden colocar en el estante superior de la lavavajillas para lavar.

El accesorio procesador de alimentos no funciona

⚠ 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.

- Verifique que la batidora con base se haya enchufado en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Si lo está, verifique el fusible o el cortacircuitos del circuito eléctrico al que está conectada la batidora con base y asegúrese de que el circuito esté cerrado.
- ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora con base? Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
- Desenchufe la batidora con base y luego vuelva a enchufarla en el tomacorriente.
- Asegúrese de que el accesorio procesador de alimentos se armó correctamente y que la tapa de bloqueo esté alineada correctamente y trabada en su lugar.

El accesorio procesador de alimentos no ralla ni rebana adecuadamente

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

La tapa no cierra cuando se usa un disco

- Asegúrese de que el disco se haya instalado correctamente y colocado adecuadamente en el adaptador del disco.
- No devuelva el accesorio procesador de alimentos al minorista. Los minoristas no proveen servicio técnico.

Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, consulte la sección “Garantía y servicio técnico”.

El embrague se traba

Si se activa el embrague, hace un chasquido muy fuerte.

1. Asegúrese de que no haya demasiados elementos en el accesorio procesador de alimentos.
2. Asegúrese de que se eliminen las semillas duras.

El motor de la batidora con base funciona lento

Forma parte del funcionamiento normal y no perjudica el rendimiento del accesorio.

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Garantía del aditamento del accesorio procesador de alimentos KitchenAid® para los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

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

Duración de la garantía: Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra

KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin dificultades para su aditamento del accesorio procesador de alimentos. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio o llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**.

O BIEN

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

KitchenAid no pagará por:

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

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

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

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

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

Si su aditamento del accesorio procesador de alimentos fallara durante el primer año de

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

Cuando usted reciba el aditamento del accesorio procesador de alimentos de reemplazo, use el cartón y los materiales de empaque para empacar el aditamento del accesorio procesador de alimentos original.

Garantía de reemplazo sin dificultades – en Canadá

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

Si su aditamento del accesorio procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año de compra, llévela o envíela a cobro revertido a un Centro de servicio autorizado por KitchenAid. En la caja, incluya su nombre

y domicilio de envío completo en una hoja de papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago de la tarjeta de crédito, etc.). Su aditamento del accesorio procesador de alimentos de reemplazo será devuelto con porte prepagado y asegurado. Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**.

O bien escriba a:
Centro para la eXperiencia del cliente
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

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

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el aditamento

del accesorio procesador de alimentos para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

O bien escriba a:
Centro para la eXperiencia del cliente
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7 obtain service.

KitchenAid[®]
FOR THE WAY IT'S MADE.[®]

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

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

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