

Bienvenido al mundo de KitchenAid®

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



En EE.UU.: 1.800.541.6390
En Canadá: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

Indice

SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS	
Salvaguardias importantes	52
Requisitos eléctricos	53
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	54
ACCESORIOS	
Accesorios incluidos	55
Accesorios disponibles (se venden por separado).....	56
Información general sobre el ensamblaje del disco	56
Guía de selección de accesorios	57
CÓMO PREPARAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS PARA EL PRIMER USO	
Antes del primer uso	58
Cómo quitar la cubierta del tazón de trabajo y el tazón de trabajo	58
Para guardar las partes	58
CÓMO PREPARAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS	
Cómo sujetar el tazón de trabajo	59
Cómo sujetar la tapa del tazón de trabajo.....	59
Cómo instalar el disco rebanador regulable	60
Cómo regular el grosor de las rebanadas.....	60
Cómo instalar otros discos rebanadores o ralladores	61
Cómo instalar la cuchilla multiusos o la paleta para masa	62
Cómo instalar el minitazón y la minicuchilla.....	62
Cómo instalar el tazón de chef optativo (no se incluye)	63
Cómo usar el tubo de alimentación 3 en 1	63
CÓMO USAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS	
Antes del uso	64
Nivel máximo de líquido.....	64
Como utilizar el control de Low (bajo) / High (alto).....	64
Cómo usar el control de pulso	64
Cómo retirar los alimentos procesados	65
LIMPIEZA DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS	66
CONSEJOS Y TRUCOS PARA ESTUPENDOS RESULTADOS	
Trucos para procesar los alimentos	67
Consejos útiles.....	69
NUMEROS DE PIEZAS PARA LOS ACCESORIOS	72
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	72
GARANTÍA.....	73

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

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

! PELIGRO

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

! ADVERTENCIA

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga el procesador de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Desenchufe del contacto cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. Mantenga las manos y los utensilios lejos de las cuchillas o los discos mientras estos se mueven al picar los alimentos; esto reducirá el riesgo de lesiones serias a personas o daños al procesador de alimentos. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando el procesador de alimentos no esté funcionando.
11. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte ni los discos en la base sin primero haber colocado el tazón en su lugar adecuadamente.

13. Asegúrese que la cubierta esté asegurada apropiadamente en su lugar antes de operar el aparato.
14. Nunca introduzca los alimentos con las manos. Siempre utilice el empujador de alimentos.
15. No intente quitar el mecanismo de enclavamiento de la cubierta.
16. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir esta precaución puede ocasionar la muerte o incendio.

Voltios: 120 VCA

Hertzios: 60 Hz

NOTA: Este procesador de alimentos tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

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

Español

Prueba de compra y registro del producto

Guarde siempre una copia del recibo de compra, en el cual se muestra la fecha de compra de su procesador de alimentos. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar el procesador de alimentos, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá contactarlo en el caso improbable de una notificación acerca de la seguridad del producto y nos asistirá para cumplir con las medidas de Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía. Sírvase completar lo siguiente para su información personal:

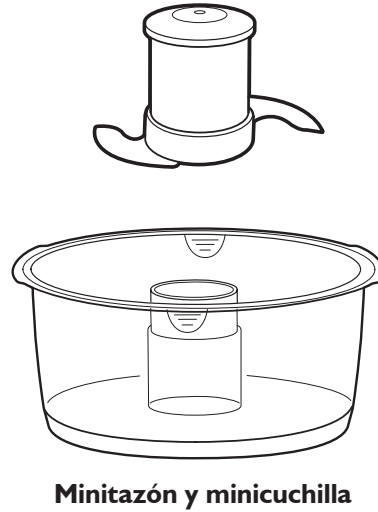
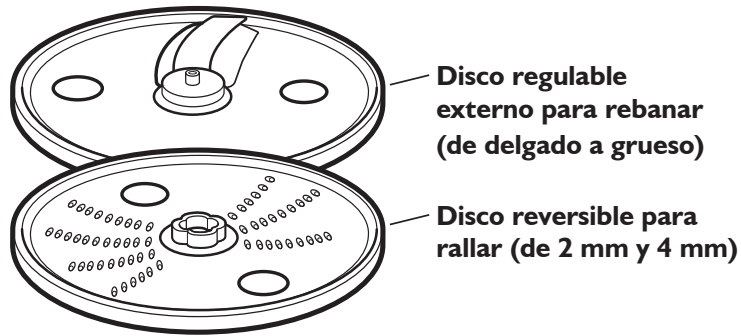
Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

Piezas y características

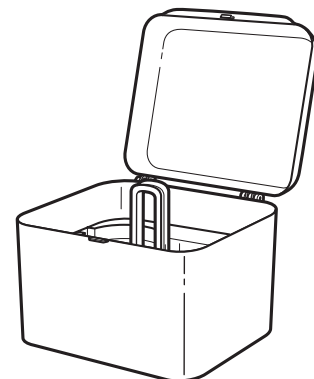
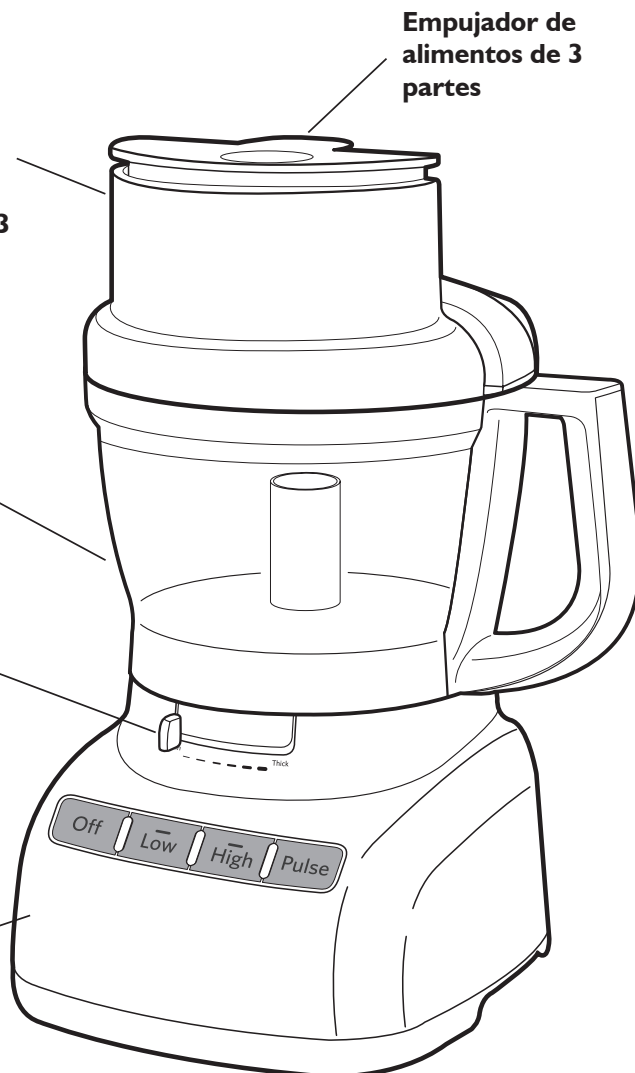


Cubierta para tazón de trabajo con tubo de alimentación 3 en 1

Tazón de trabajo de 13 tazas (3,0 L)

Control regulable externo para rebanar

Base de construcción robusta



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

Control para rebanar regulable y externo

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

Control de High/Low/Pulse (Alto/Bajo/Pulsación)

Dos velocidades y la pulsación proveen un control preciso, lo que permite obtener resultados estupendos con casi cualquier tipo de alimento.

Cubierta para tazón de trabajo con tubo de alimentación 3 en 1

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

Empujador de alimentos de 3 partes

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

Para procesar artículos pequeños continuamente (tales como hierbas, frutos secos, zanahorias individuales y apio), retire el empujador angosto y utilice el tubo de alimentación angosto.

Un orificio pequeño, ubicado en la parte de abajo del empujador angosto, facilita verter cantidades pequeñas de aceite sobre los ingredientes; sencillamente llénelo con la cantidad deseada de aceite u otro ingrediente líquido.

Base de construcción robusta

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

Accesorios

Accesorios incluidos

Minitazón de 4 tazas (945 ml) minicuchilla

El minitazón y la minicuchilla de acero inoxidable son perfectos para porciones pequeñas de alimentos para picar y mezclar.

Tazón de trabajo de 13 tazas (3,0 L)

El tazón de trabajo grande durable provee la capacidad para porciones más grandes de alimentos.

Disco regulable para rebanar

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

Disco reversible para rallar

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

Adaptador de la transmisión

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

Disco adaptador

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

Adaptador para rebanar

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

Cuchilla de acero inoxidable multiuso

La cuchilla versátil pica, muele, combina, mezcla y emulsiona en segundos.

Paleta para masa

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

Estuche de chef para accesorios

El estuche elegante y durable permite organizar y proteger las cuchillas, los discos y los accesorios.

Espátula/Herramienta para limpiar (no se muestra)

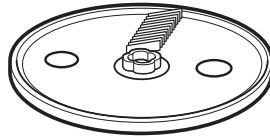
La forma especial facilita la remoción de los alimentos de los tazones, los discos y las cuchillas.

Accesorios disponibles (se venden por separado)

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

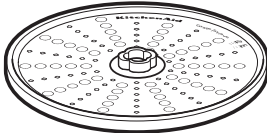
Disco Juliana

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



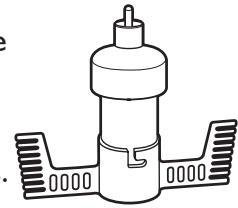
Disco para rallar/hacer ralladura

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



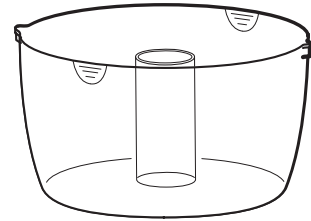
Batidor de huevos

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



Tazón de chef de 10 tazas (2,4 L)

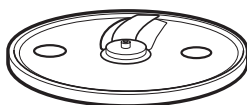
Coloque el tazón de chef dentro del tazón de trabajo y rebane o ralle en tiras un alimento al mismo tiempo que mantiene el tazón de trabajo limpio para otro ingrediente.



Información general sobre el ensamblaje del disco

Hay dos adaptadores diferentes para los discos incluidos con el procesador de alimentos. Uno se usa exclusivamente con el disco rebanador regulable. El otro se usa con los demás discos.

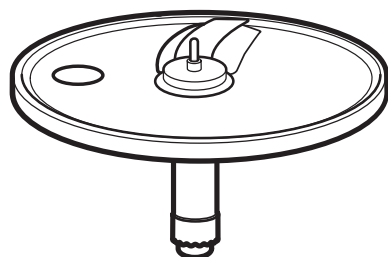
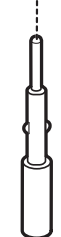
Disco rebanador regulable



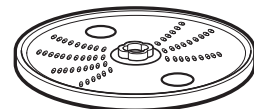
Adaptador para rebanar



Adaptador de la transmisión



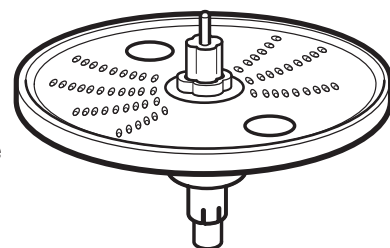
Disco reversible para rallar



Disco adaptador



Adaptador de la transmisión





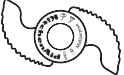







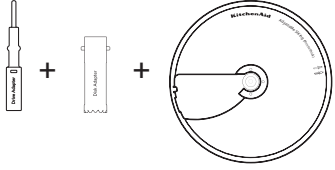



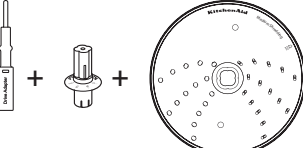



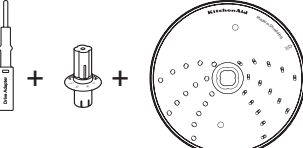


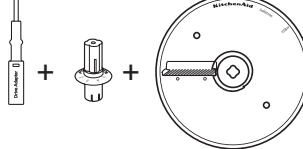



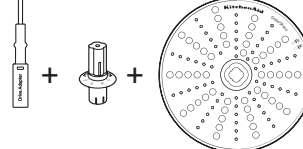





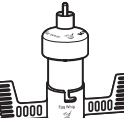


Ensamblado apropiadamente

Accesorios

Guía de selección de accesorios

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

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

! ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

Antes del primer uso

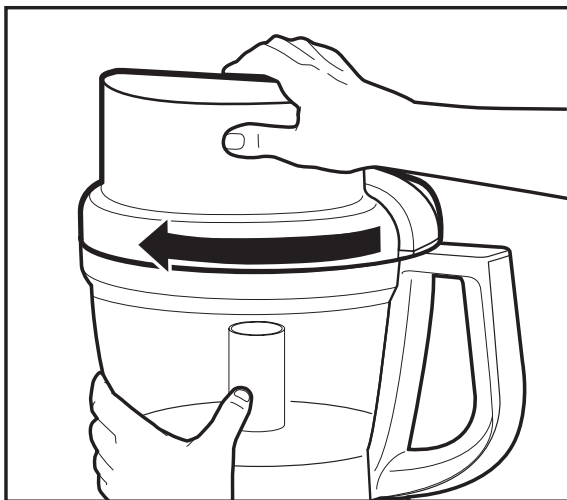
Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave el tazón de trabajo, la tapa del tazón de trabajo, el tazón de chef, el minitazón, los empujadores del tubo de alimentación, los discos y las cuchillas, ya sea a mano o en la lavavajillas (vea “Limpieza del procesador de alimentos” en la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

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

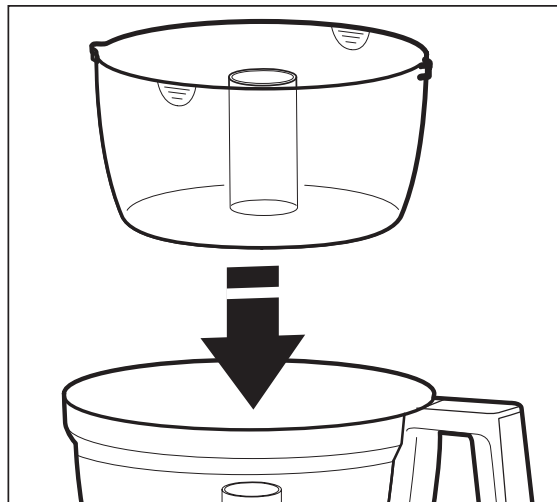
Su procesador de alimentos se envía con la tapa del tazón de trabajo instalado en el tazón de trabajo y la cubierta de éste instalados en la base, y el minitazon dentro del tazón de trabajo.

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

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



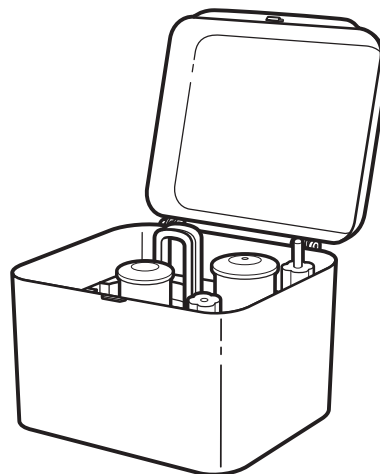
2. Levante y quite el minitazon.



Para guardar las partes

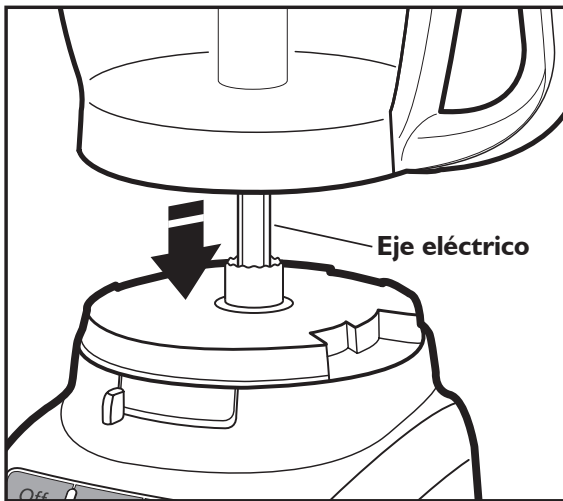
Una vez que se hayan lavado los discos desensamblados, los ejes y las cuchillas, éstos se deben guardar en el estuche provisto, en un lugar fuera del alcance de los niños.

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

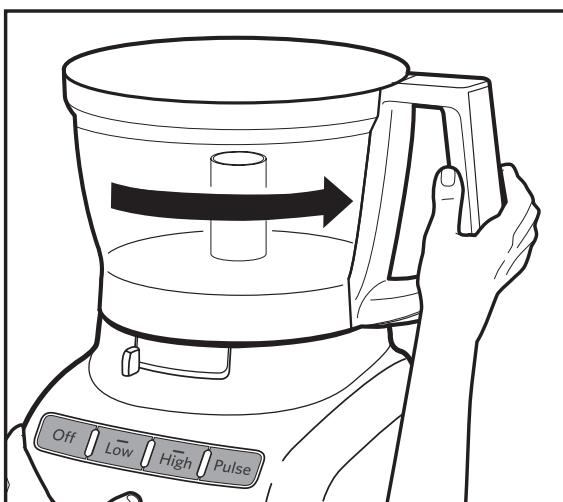


Cómo sujetar el tazón de trabajo

1. Coloque el procesador de alimentos en un mostrador seco y nivelado, con los controles mirando hacia delante. No enchufe el procesador de alimentos hasta que se haya ensamblado por completo.
2. Coloque el tazón de trabajo sobre la base y alinee la parte en relieve con la hendidura en la base. El orificio central deberá encajar sobre el eje eléctrico.



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



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

Cómo sujetar la tapa del tazón de trabajo

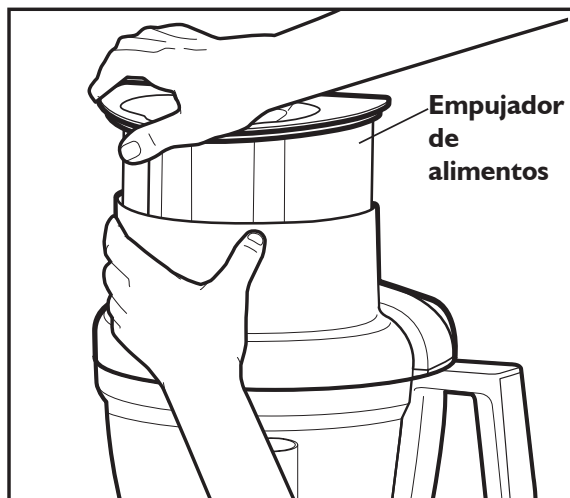
NOTA: Asegúrese de instalar el accesorio deseado antes de sujetar la tapa del tazón de trabajo

1. Coloque la tapa del tazón de trabajo sobre el tazón de trabajo con el tubo de alimentación directamente a la izquierda de la manija del tazón de trabajo. Sujete el tubo de alimentación y gire la tapa hacia la derecha, hasta que quede asegurada en su lugar.



2. Coloque el empujador de alimentos dentro del tubo de alimentación 3 en 1. Consulte "Cómo usar el tubo de alimentación 3 en 1" para ver los detalles sobre cómo trabajar con alimentos de distintos tamaños.

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

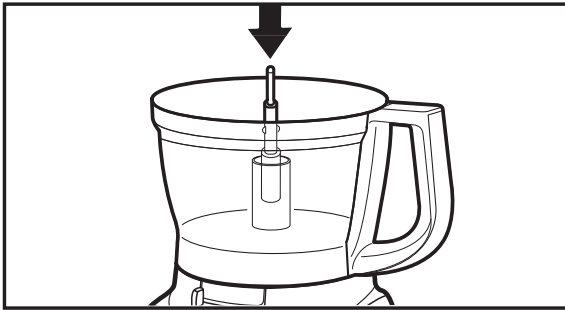


Cómo preparar el procesador de alimentos

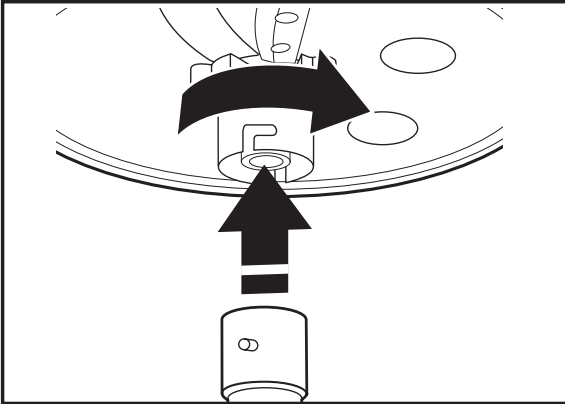
Cómo instalar el disco rebanador regulable

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

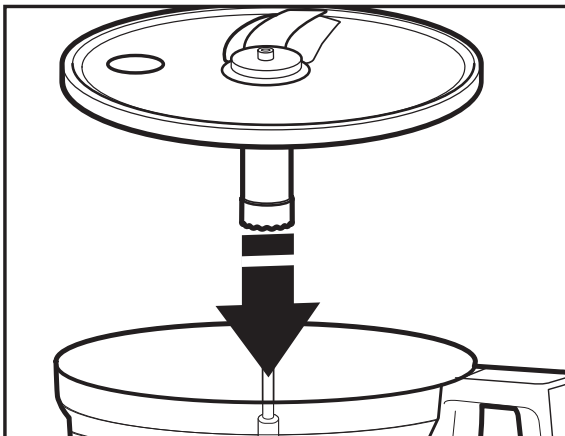
1. Una vez que instale el tazón de trabajo, deslice el adaptador de la transmisión sobre el eje eléctrico.



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

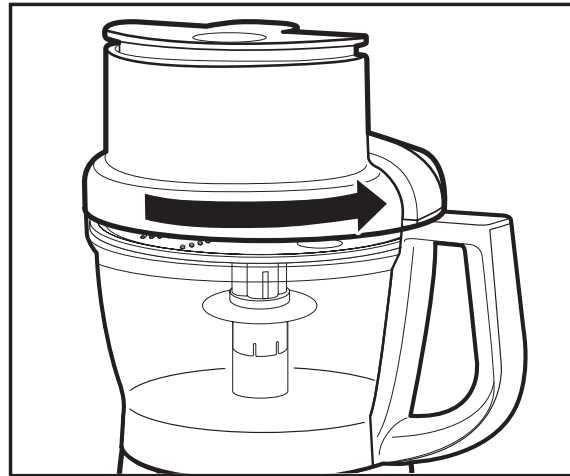


3. Deslice el disco y el adaptador del disco un el adaptador de la transmisión.



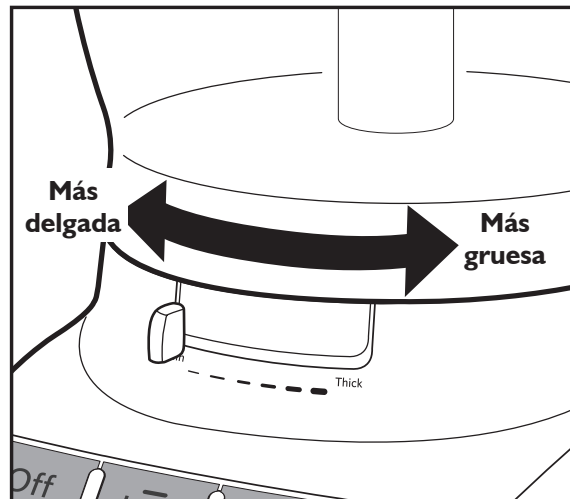
SUGERENCIA: Puede que sea necesario girar el adaptador del disco/de la transmisión hasta que caiga en su lugar.

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



Cómo regular el grosor de las rebanadas

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

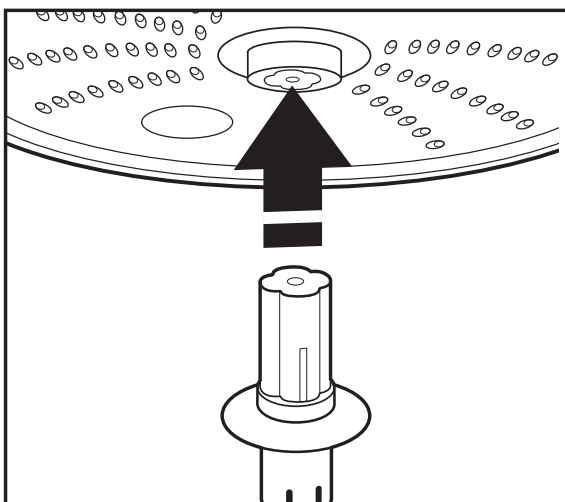


NOTA: La palanca funciona solamente con el disco rebanador regulable. Si se cambian los ajustes de grosor con otros discos o cuchillas instaladas, no afectará el funcionamiento.

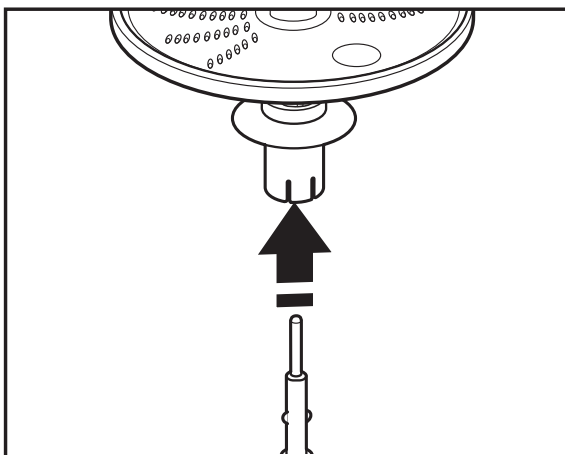
Cómo instalar otros discos rebanadores o ralladores

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

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

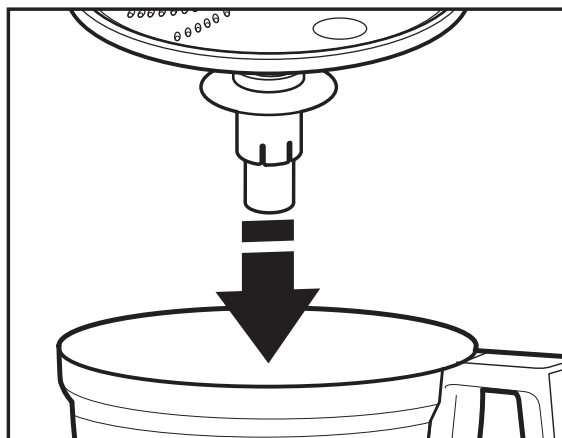


2. Deslice el adaptador de la transmisión en el adaptador para rebanar hasta donde sea posible, hasta que encaje con un chasquido en su lugar.



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

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



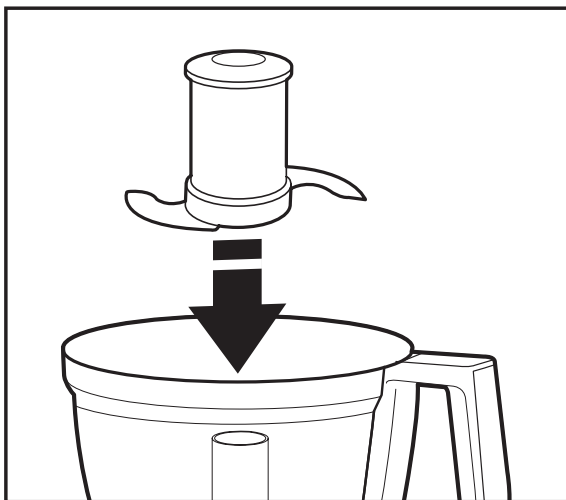
4. Instale la cubierta del tazón de trabajo y asegúrese de que esté asegurada en su lugar.



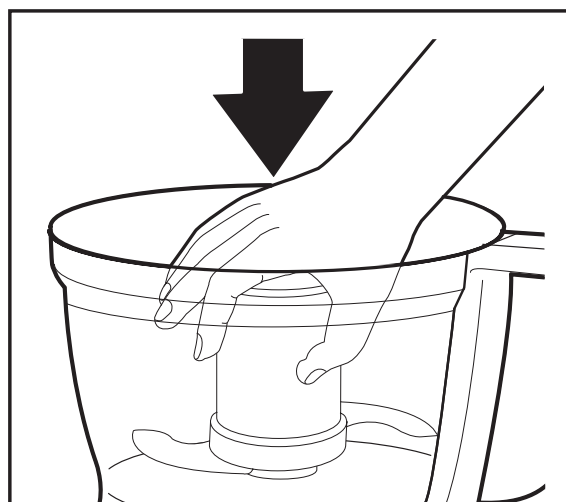
Cómo instalar la cuchilla multiusos o la paleta para masa

IMPORTANTE: La cuchilla multiusos y la paleta para masa se pueden usar únicamente con el tazón de trabajo.

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



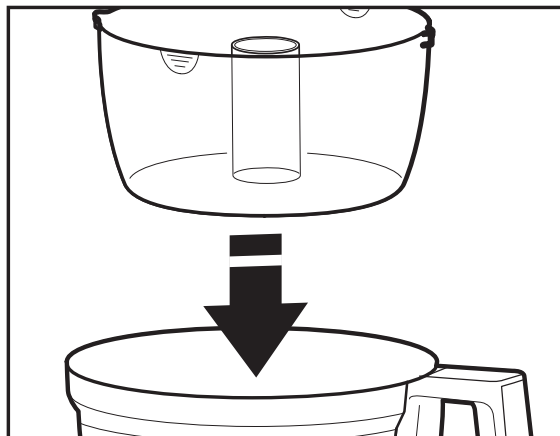
3. Empuje para trabarse: Apriete firmemente en la cuchilla multiusos hasta que esté abajo por lo que irá. La cuchilla multiusos ofrece un sello interno que quepa firmemente sobre el centro del tazón de trabajo.



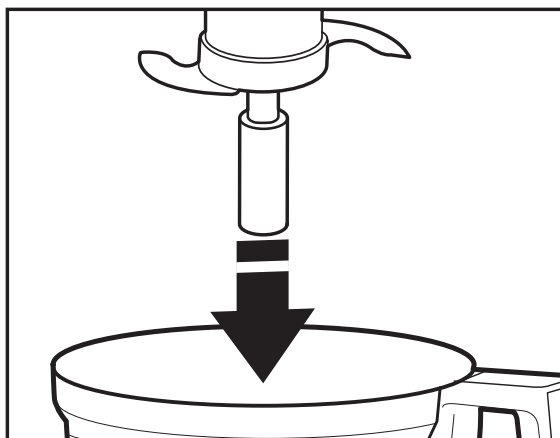
4. Instale la cubierta del tazón de trabajo y asegúrese de que esté asegurada en su lugar.

Cómo instalar el minitazón y la minicuchilla

1. Coloque el minitazón dentro del tazón de trabajo sobre el eje eléctrico. Gire el minitazón hasta que las lengüetas en el borde superior del tazón caigan en las hendiduras en la parte superior del tazón de trabajo.



2. Inserte el adaptador de la transmisión en la minicuchilla y colóquelos en el eje eléctrico. Puede que sea necesario girar la cuchilla hasta que caiga en su lugar. Presione con firmeza hacia abajo para asegurarlo en su lugar.

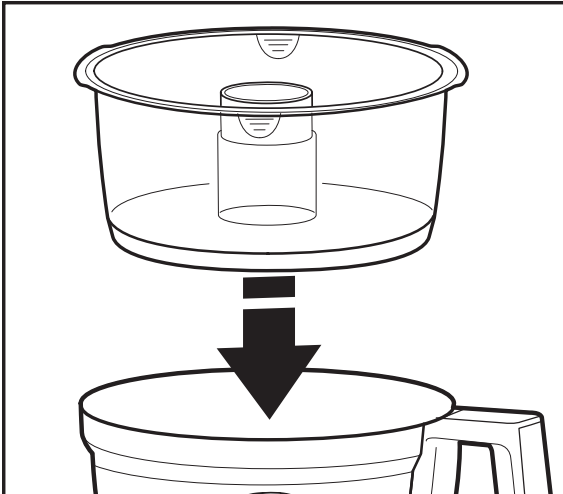


3. Instale la cubierta del tazón de trabajo y asegúrese de que esté asegurada en su lugar.
4. Para quitar el minitazón después de procesar los alimentos, retire la minicuchilla jalándola directamente hacia arriba de la tapa. A continuación levante el tazón directamente hacia arriba y hacia fuera, sujetándolo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

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

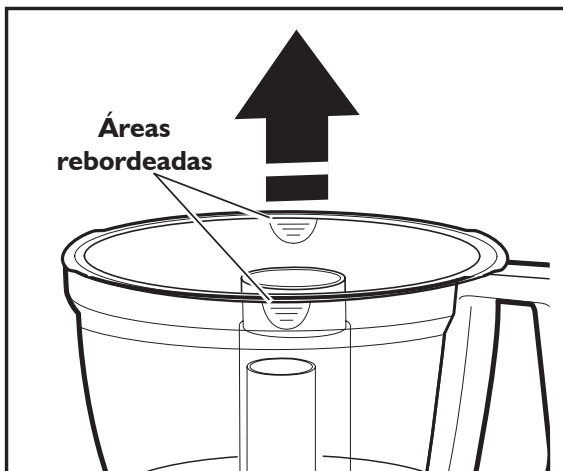
El tazón de chef optativo se usa únicamente con los discos para rebanar o rallar. No se puede utilizar con la cuchilla multiuso.

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



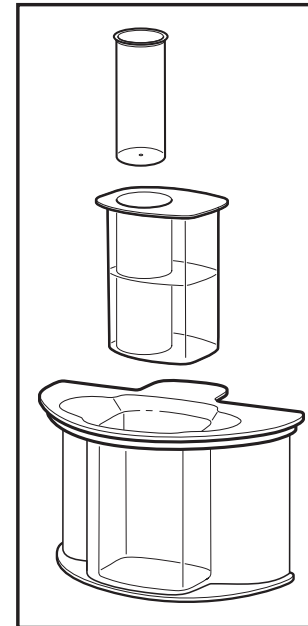
2. Instale el disco rebanador o rallador deseado.
3. Instale la cubierta del tazón de trabajo y asegúrese de que esté asegurada en su lugar.

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



Cómo usar el tubo de alimentación 3 en 1

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



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

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

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

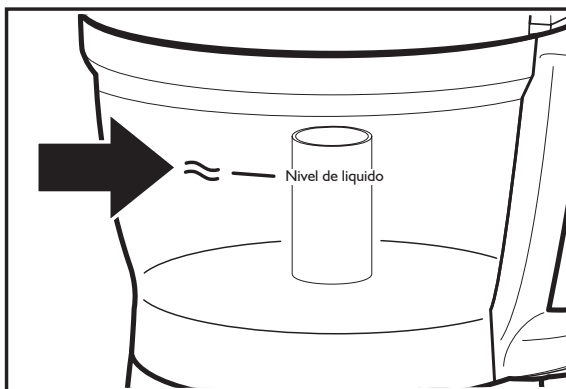
No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

Antes del uso

Antes de usar el procesador de alimentos, asegúrese de que el tazón de trabajo, las cuchillas y la tapa del tazón de trabajo estén ensamblados apropiadamente sobre la base del procesador de alimentos (consulte “Cómo preparar el procesador de alimentos” comenzando en la página 58).

Nivel máximo de líquido

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



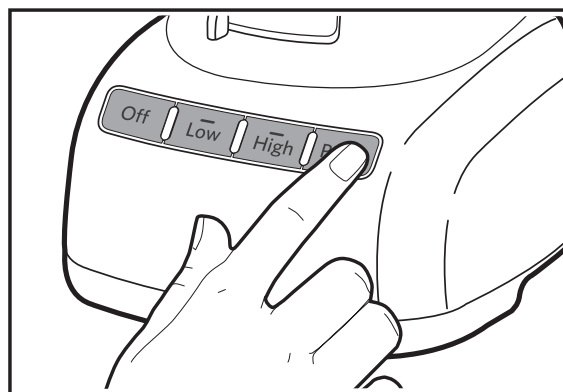
Cómo utilizar el control de Low (bajo) / High (alto)

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

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

Cómo usar el control de pulso

El control de pulso permite un control preciso de la duración y la frecuencia del procesamiento. Es estupendo para los trabajos delicados. Simplemente presione y sostenga el botón PULSE (Pulso) para comenzar a procesar a velocidad alto y suéltelo para detener la acción.



Cómo usar el procesador de alimentos

⚠️ ADVERTENCIA

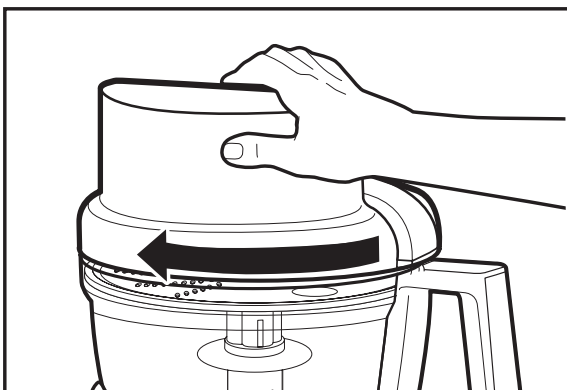
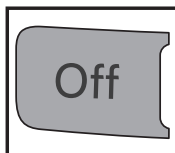
Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

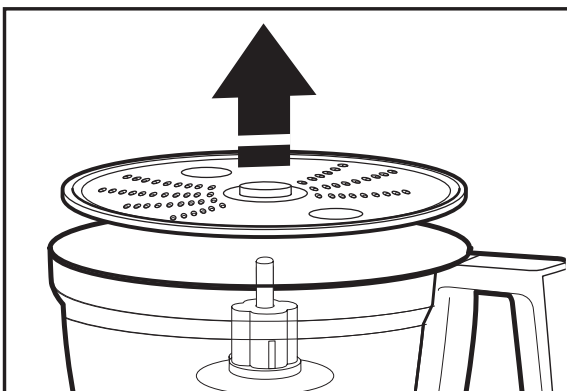
No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

Cómo retirar los alimentos procesados

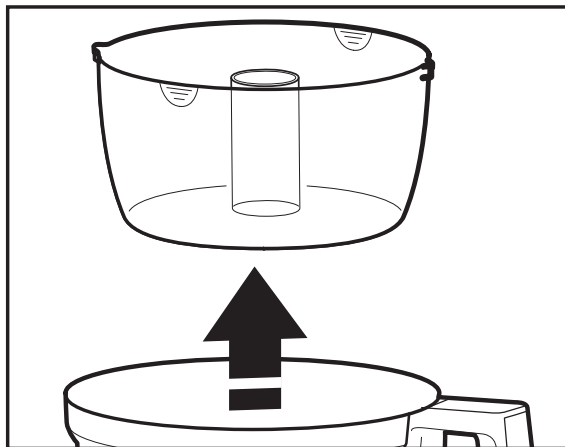
1. Presione el botón OFF (Apagado).
2. Desenchufe el procesador de alimentos antes de desensamblarlo.
3. Gire la tapa del tazón de trabajo hacia la izquierda y quítela.



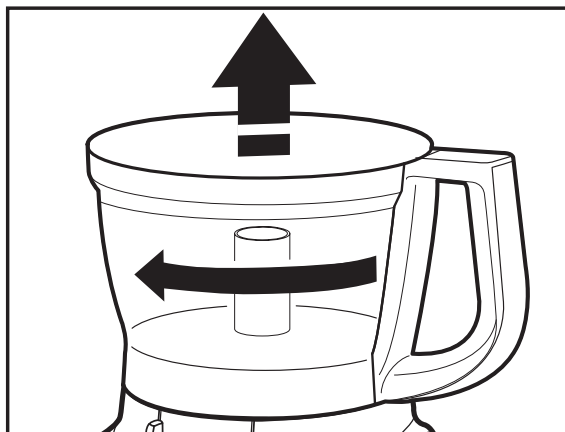
4. Si usó un disco, retírelo antes de quitar el tazón. Sujete el disco de las 2 áreas rebordeadas y levántelo directamente hacia arriba. Quite el adaptador común.



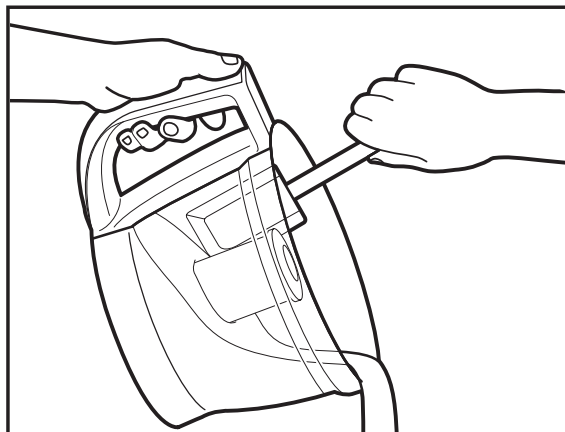
5. Si usó el minitazón, sujételo de las áreas rebordeadas ubicadas en el borde superior del tazón y sáquelo.



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



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



Español

! ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

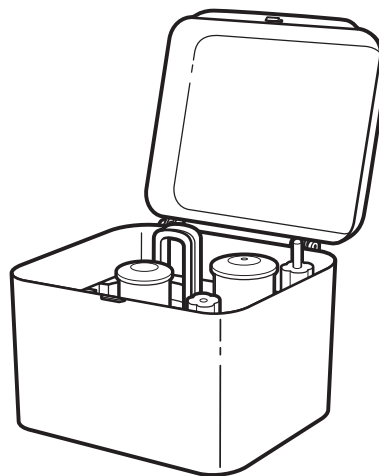
No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

1. Presione el botón OFF (Apagado).
2. Desenchufe el procesador de alimentos antes de limpiarlo.
3. Limpie la base y el cable con un paño tibio con jabón, luego pásele un paño húmedo. Seque con un paño suave. No use limpiadores ni estropajos abrasivos.
4. Todas las otras partes del procesador de alimentos son lavables en lavavajillas. Cuando lave las piezas en una lavavajillas, siga los consejos a continuación:
 - Cargue las piezas lejos de los elementos calefactores que estén expuestos en la lavavajillas.
 - Los tazones deberán cargarse boca abajo, no de costado.
 - Evite usar ajustes altos de temperatura, tales como enjuague sanitario o vapor.
5. Si va a lavar las partes del procesador de alimentos a mano, evite usar productos de limpieza abrasivos o estropajos para fregar. Estos pueden rayar o deslustrar el tazón de trabajo y la tapa. Seque a fondo todas las partes después de lavarlas.

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



7. Enrolle el cable eléctrico alrededor del tazón de trabajo. Asegure el enchufe al cable.
8. Los discos desensamblados, los ejes y las cuchillas se deben guardar en el estuche provisto, en un lugar fuera del alcance de los niños.



Trucos para procesar los alimentos

ADVERTENCIA

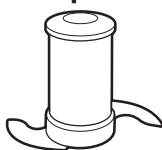
Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

Cómo usar la cuchilla multiuso

Para picar frutas o vegetales frescos:



Pele, saque el centro y/o las semillas. Corte los alimentos en trozos de 1 a 1 ½ pulgadas (2,5 a 3,75 cm). Procese los alimentos hasta que alcancen el tamaño

deseado con pulsos cortos, de 1 a 2 segundos cada uno. Raspe los lados del tazón si es necesario.

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

Agregue 1/4 taza (60 ml) de líquido según la receta por cada taza (235 ml) de alimento. Procese los alimentos usando pulsos cortos hasta que estén picados finos. A continuación procese continuamente hasta alcanzar la consistencia deseada. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para preparar puré de papas:

Corte las papas cocidas y calientes en tiras con el disco para rallar. Cambie el disco para rallar por la cuchilla multiuso. Agregue mantequilla ablandada, leche y condimentos. Haga de 3 a 4 pulsos, de 2 a 3 segundos cada uno, hasta que esté suave y se haya absorbido la leche. No procese en exceso.

Para picar frutas secas (o pegajosas):

Los alimentos deben estar fríos. Agregue ½ taza (60 ml) de harina según la receta por cada ½ taza (120 ml) de fruta seca. Procese la fruta con pulsos cortos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Para picar finamente la cáscara de cítricos:

Con un cuchillo afilado, pele la porción de color (sin la membrana blanca) de los cítricos. Corte la cáscara en tiras pequeñas. Procese hasta que se haya picado finamente.

Para moler ajo o para picar hierbas frescas o pequeñas cantidades de vegetales:

Con el procesador en marcha, agregue los

alimentos a través del tubo de alimentación. Procese hasta que se hayan picado. Para obtener los mejores resultados, asegúrese que el tazón de trabajo y las hierbas estén completamente secos antes de picar.

Para picar frutos secos o hacer mantequilla de frutos secos:

Procese hasta 3 tazas (710 ml) de frutos secos a la consistencia deseada, usando pulsos cortos de 1 a 2 segundos cada vez. Para una consistencia más gruesa, procese tantas más pequeñas, pulsando 1 o 2 veces de 1 a 2 segundos cada vez. Haga más pulsos para obtener una consistencia más fina. Para las mantequillas de frutos secos, procese continuamente hasta que esté suave. Guarde en el refrigerador.

NOTA: El procesar frutos secos y otros alimentos duros puede rayar el acabado de la superficie interior del tazón.

Para picar carne de res, de aves o mariscos cocidos o crudos:

Los alimentos deben estar muy fríos. Corte en trozos de 1 pulgada (2,5 cm). Procese hasta 1 libra (455 g) a la vez hasta alcanzar el tamaño deseado, usando pulsos cortos de 1 a 2 segundos cada vez. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para hacer migas de pan, galletas o galletas saladas:

Corte en trozos de 1 ½ a 2 pulgadas (3,75 a 5 cm). Procese el alimento hasta que esté fino. Para los trozos más grandes, haga de 2 a 3 pulsos de 1 a 2 segundos cada vez. Continúe procesando el alimento hasta que esté fino.

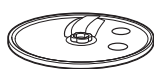
Para derretir chocolate para una receta:

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

Para rallar quesos duros, tales como parmesano y romano:

Nunca intente procesar queso que no se pueda pinchar con la punta de un cuchillo afilado. Usted puede utilizar la cuchilla multiuso para rallar quesos duros. Corte el queso en trozos de 1 pulgada (2,5 cm). Colóquelos en el tazón de trabajo. Procese con pulsos cortos hasta que estén picados gruesos. Procese continuamente hasta que estén rallados finos. Los trozos de queso también se pueden agregar a través del tubo de alimentación mientras que el procesador está funcionando.

Cómo usar el disco rebanador o rallador



Para rebanar o rallar frutas o vegetales largos y con un diámetro relativamente

pequeño, tales como apio, zanahorias y bananas:

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

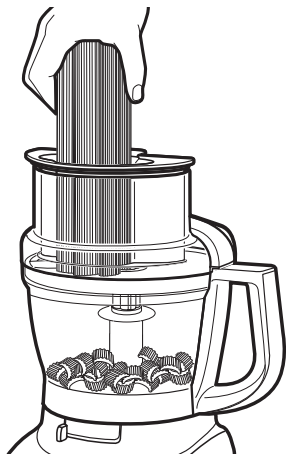
haciendo presión uniforme. Asimismo puede usar el tubo de alimentación pequeño en el empujador de alimentos de dos partes. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y use el empujador pequeño para procesarlos.

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

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

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

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



Para rebanar la carne de res o de ave cruda como las carnes para freír con poco aceite:

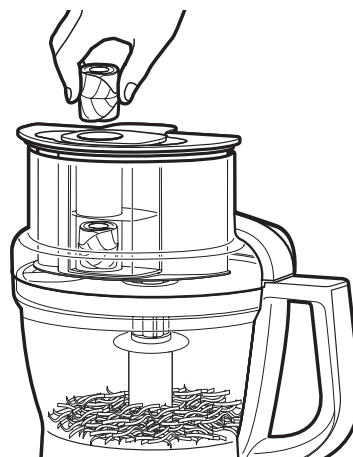
Corte o haya rollos con la carne para que pase a través del tubo de alimentación. Envuelva y congele los alimentos hasta que se sientan duros al tacto, de 30 minutos a 2 horas, según el grosor del alimento. Revise que aun pueda pinchar los alimentos con la punta de un cuchillo afilado. Si no es así, espere a que se descongele un poco el alimento. Procese haciendo presión constante.

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

Los alimentos deben estar muy fríos. Corte en trozos que pasen a través del tubo de alimentación. Procese presionando con firmeza constantemente.

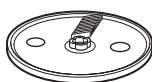
Para cortar espinaca y otros vegetales de hoja en tiras:

Apile las hojas. Hágalas un rollo y colóquelo verticalmente en el tubo de alimentación. Procese haciendo presión constante.



Para rallar quesos duros y suaves:

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

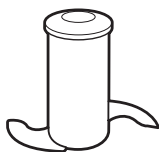


Para hacer cortes juliana, o del tamaño de cerillos, tiras de vegetales y frutas usando el disco optativo juliana (no se incluye):

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



Cómo usar la paleta para masa



La paleta para masa se ha diseñado específicamente para mezclar y amasar la masa de levadura rápidamente y a fondo. Para obtener los mejores resultados, no amase para las recetas que requieran más de 2 a 3 tazas (475 a 710 ml) de harina.

Consejos útiles

- Para evitar daños a la cuchilla o al motor, no procese alimentos que se hayan congelado hasta estar tan duros o firmes que no se puedan 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 el procesador y quite la cuchilla. Retire los alimentos de la cuchilla cuidadosamente.
- No sobrellene el tazón de trabajo ni el minitazón. Para las mezclas poco espesas, llene el tazón de trabajo hasta que esté lleno 2/3 o a la mitad. Para las mezclas más espesas, llene 3/4 del tazón de trabajo. Para los líquidos, llene hasta el nivel máximo como se describe en la página 64. Cuando pique, no deberá llenar el tazón de trabajo más de 1/3 o a la mitad. Use el minitazón para hasta 1 taza (235 ml) de líquido o 1/2 taza (155 g) de sólidos.
- Coloque los discos rebanadores de modo que la superficie de corte esté justo a la derecha del tubo de alimentación. Esto permite que la cuchilla de un giro completo antes de hacer contacto con los alimentos.
- Para usar al máximo la velocidad del procesador, deje caer los ingredientes a picar a través del tubo de alimentación mientras que el procesador está funcionando.
- Distintos alimentos requieren distintos grados de presión para obtener los mejores resultados de rallado y rebanado. En general, use poca presión para los alimentos suaves y delicados (fresas, tomates, etc.), presión media para los alimentos de tamaño mediano (calabacín, papas, etc.) y presión más firme para los alimentos más duros (zanahorias, manzanas, quesos duros, carnes congeladas parcialmente, etc.).
- El queso suave y medio duro se puede extender o enrollar en disco rallador. Para evitar que esto ocurra, ralle solamente el queso bien frío.
- Algunas veces los alimentos finos, tales como las zanahorias o el apio, se caen en el tubo de alimentación, lo que resulta en rebanadas desiguales. Para minimizar esto, corte los alimentos en varios trozos y llene el tubo de alimentación con alimento por completo.

Consejos y trucos para estupendos resultados

- Para procesar artículos pequeños o finos, el tubo de alimentación pequeño que se encuentra en el empujador de dos partes resultará especialmente útil.



- Cuando prepare un pastel, masa para galletas o pan rápido, use la cuchilla multiuso para batir la grasa y la azúcar primero. Agregue los ingredientes secos por último. Coloque los frutos secos y las frutas encima de la mezcla de harina para evitar picarlos en exceso. Procese los frutos secos y las frutas usando pulsos cortos hasta que se combinen con los otros ingredientes. No procese en exceso.
- Cuando los alimentos rallados o rebanados se apilen en un lado del tazón, detenga el procesador y redistribuya los alimentos con una espátula.
- Saque los alimentos una vez que éstos alcancen el fondo de un disco rebanador o rallador:
- Puede ser que unos cuantos trozos más grandes de alimentos permanezcan arriba del disco después de rebanar o rallar. Si lo desea, corte éstos a mano y agréguelos a la mezcla.
- Organice las tareas de procesamiento para minimizar la limpieza del tazón. Procese los ingredientes secos o duros antes que los líquidos.
- Para limpiar los ingredientes de la cuchilla multiuso con facilidad, simplemente vacíe el tazón de trabajo, vuelva a colocar la tapa y haga pulsos de 1 a 2 segundos para que al girar se limpie la cuchilla.

- Después de quitar la tapa del tazón de trabajo, colóquela al revés sobre el mostrador. Esto ayudará a mantener el mostrador limpio.
- Use la espátula para sacar los ingredientes del tazón de trabajo.
- Su procesador de alimentos no se ha diseñado para realizar las siguientes funciones:
 - moler granos de café, granos o especias duras



- moler huesos u otras partes de los alimentos que no sean comestibles
 - licuar frutas o vegetales frescos
 - rebanar huevos cocidos o carnes a temperatura ambiente.
- Si cualquier parte de plástico se decolorara debido a los tipos de alimentos procesados, límpiela con jugo de limón.

Números de pieza para los accesorios

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

Accesorios incluidos:

Descripción	Número de pieza	Descripción	Número de pieza
Cuchillas:		Tazón y cubierta:	
Cuchilla multiuso	KFP13BL	Tazón de trabajo	KFP13WBOB
Paleta para masa	KFP13DB	Cubierta del tazón	KFPL31FT
Minicuchilla multiuso	KFP13BM	Empujador de alimentos de 3 partes	KFP31FTP
Discos:		Minitazón	KFP13MB4
Disco regulable rebanador	KFP13ESL	Otros accesorios:	
Disco reversible para rallar	KFP13RD	Estuche de chef para accesorios	KFP13SC
		Adaptador para rebanar	
		Disco adaptador	
		Adaptador de la transmisión	

Accesorios disponibles (no se incluyen):

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

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

El procesador de alimentos no funciona:

- Asegúrese que el tazón y la tapa estén bien alineados y asegurados en su lugar y que el empujador de alimentos grande esté insertado en el tubo de alimentación.
- Cuando utilice la abertura grande del tubo de alimentación, asegúrese que el alimento no esté por arriba de la línea de Max. Fill (Llenado máximo) en el tubo de alimentación.



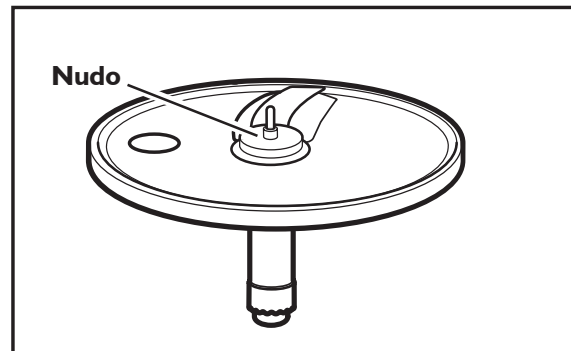
- Presione solamente un botón a la vez. El procesador de alimentos no funcionará si se presiona más de un botón a la vez.
- ¿Está enchufado el procesador de alimentos?
- ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a al procesador de alimentos? Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
- Desenchufe el procesador de alimentos y luego vuelva a enchufarlo en el contacto.
- Si el procesador de alimentos no está a temperatura ambiente, espere hasta que alcance la temperatura ambiente y vuelva a intentar.

El procesador de alimentos no ralla o rebana adecuadamente:

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

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

- Asegúrese que el disco se haya instalado correctamente, con el nudo en relieve en la parte superior, y colocado adecuadamente en el adaptador de transmisión.



Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, consulte "Garantía".

No devuelva el procesador de alimentos al minorista. Los minoristas no proveen servicio.

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

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para las procesador de alimentos usadas en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico, y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	<p>Reemplazo sin dificultades de su procesador de alimentos. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la satisfacción del cliente, sin cargo, al 1-800-541-6390.</p> <p>O BIEN</p> <p>Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.</p>
KitchenAid no pagará por:	<ul style="list-style-type: none"> A. Reparaciones cuando su procesador de alimentos ha sido empleada para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. C. Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el procesador de alimentos a un centro de servicio autorizado. D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para procesador de alimentos operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico, y Canadá.
<p>LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMISIBLE POR LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER IMPUESTA POR LEY ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES NI EXCLUSIONES EN RELACIÓN CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD, DE MANERA TAL QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDE QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.</p> <p>SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA SEGÚN SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVORECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.</p>	



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

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid, que si el procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año, le enviaremos un reemplazo sin cargo idéntico o comparable a su domicilio y arreglaremos la devolución del procesador de alimentos original. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

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

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

Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si su procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año, KitchenAid Canadá la reemplazará por una idéntica o comparable. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año, lleve el procesador de alimentos o mándela con envío a cobrar a un Centro de servicio técnico KitchenAid autorizado. En la caja,

escriba su nombre y dirección en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.) El procesador de alimentos de reemplazo se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita a nuestro Centro de interacción con el cliente al **1-800-807-6777**.

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

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

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al

1-800-541-6390 o escriba a:

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la picadora para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información sobre el servicio técnico en Canadá

llame de
manera gratuita al

1-800-807-6777.

O escriba a:

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



FOR THE WAY IT'S MADE.®

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

W10407578A

© 2011

All rights reserved.

Tous droits réservés.

Todos los derechos reservados.

07/11