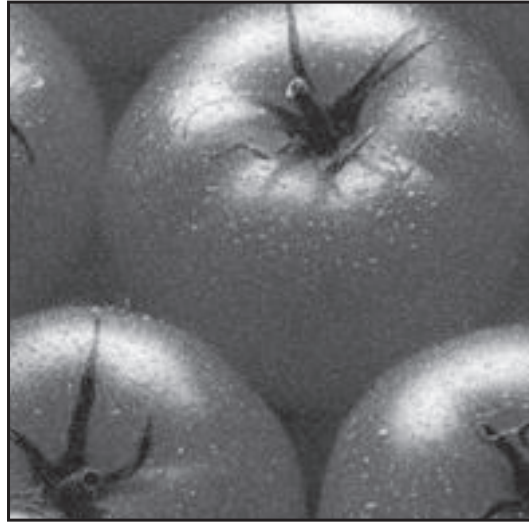




KHB2561 • KHB2571

Hand Blender

INSTRUCTIONS AND RECIPES

Mélangeur à Main

INSTRUCTIONS ET RECETTES

Licuadora Manual

INSTRUCCIONES Y RECETAS



FOR THE WAY IT'S MADE.®

Welcome to the world of KitchenAid®

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



USA: 1.800.541.6390
Canada: 1.800.807.6777
KitchenAid.com
KitchenAid.ca

Table of Contents

HAND BLENDER SAFETY

Important Safeguards.....	4
Electrical Requirements.....	5

FEATURES AND OPERATION

Parts and Features Guide	6
Operating Your Hand Blender	
Assembling Hand Bender	8
Twist-Lock Blending Arm	9
Whisk Attachment.....	10
Chopper Attachment	11
Operating Tips.....	12
Attachment Guide	13

CARE AND CLEANING	14
--------------------------------	----

WARRANTY	15
-----------------------	----

RECIPES	17
----------------------	----

Proof of Purchase & Product Registration

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

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

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:



You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.



You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

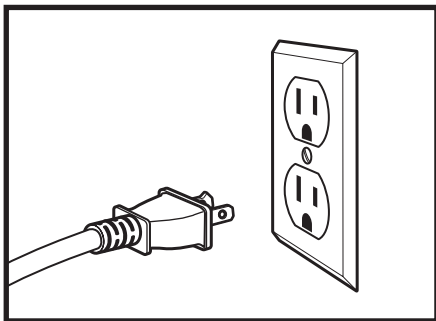
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put motor body, cord, or electrical plug of this Hand Blender in water or other liquid.
3. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Be certain Chopper Adapter is securely locked in place before operating appliance.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
12. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
13. Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used, but must be used only when the unit is not running.
14. Blades are sharp. Handle carefully.
15. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements



Models KHB256I & KHB257I:

Volts: 120 V.A.C.

Hertz: 60 Hz

NOTE: Models KHB256I & KHB257I have a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. If a long extension cord is used:

- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The cord should be arranged so it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

Hand Blender Features

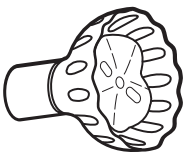
Bell Blades



S-Blade



Multi-Purpose



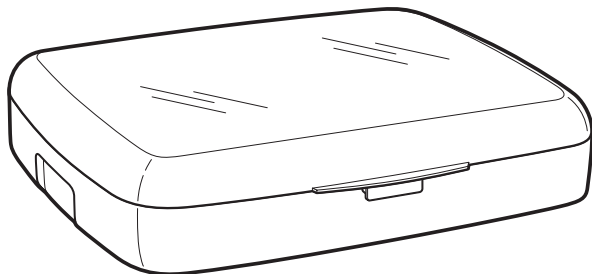
Frother/Beater



Pan Guard



Bell Guard



Storage Container

Speed Control Dial

One-Touch Power Button

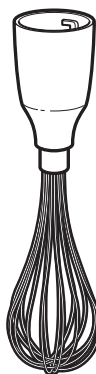
Motor Body

5-ft. Power Cord

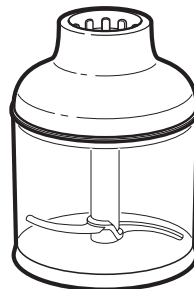
8" Stainless Steel Blending Arm* (Model KHB2561)

* Shown with S-Blade attached

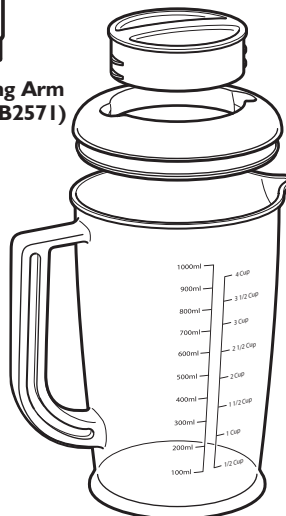
13" Blending Arm (Model KHB2571)



Whisk Attachment



Chopper Attachment



Blending Pitcher

Hand Blender Features

Speed Control Dial

Variable speeds provide greater processing control that adjusts to handle a variety of foods, beverages and soups.

One-Touch Power Button

Activate the Hand Blender by pressing and holding the POWER button during blending. To stop blending, simply release the power button.

Motor Body

Designed for a comfortable, non-slip grip.

Powerful DC Motor (not shown)

Provides a powerful blending action and is designed for quiet, long-life operation.

5-ft. Power Cord

Long enough to take the Hand Blender to the cooktop or work area, the Power Cord is rounded with no grooves for easy clean up. A silicone cord strap is included for convenient cord storage.

Twist-Lock Stainless Steel

Blending Arm

Simply attaches onto the Motor Body with a simple twist and rotate to lock into place. Use the Blending Arm for Blending Pitcher, attach the Bell Blades for blending in deep pots and containers.

All attachments utilize the same twist on and locking mounting system.

Whisk Attachment:

Optimized for whipping egg whites and whipping cream.

Chopper Attachment

Perfect for small chopping jobs like herbs, nuts, and vegetables. Chopper includes a bowl, blade, and chopper adapter. The Chopper bowl has a non-slip base to prevent movement during the chopping process.

Blending Pitcher

4 Cup (1 L) BPA Free Pitcher with convenient handle and no splash lid.

Bell Blades

With the three interchangeable Bell Blades, you will always have the right tool for a multitude of tasks. From crushing ice, to chopping cooked meats, and frothing milk, the KitchenAid® Hand Blender has you covered.

Pan Guard

Protects your cookware by snapping on the Bell Blades.

Bell Guard

Protects the Bell blades while not in use.

Storage Container

Keeps accessories organized, protected, and has a removable interior for easy cleaning.

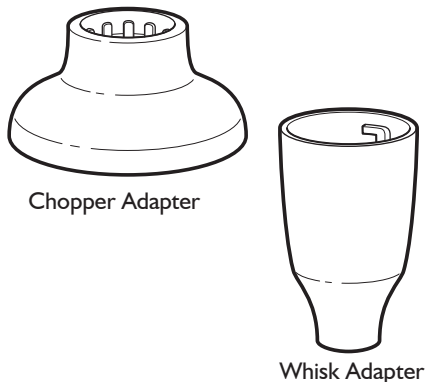
Assembling Hand Blender

Before using the KitchenAid® Hand Blender for the first time, wipe the motor body and attachment adapters with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.

NOTE: Do not immerse the motor body or the adapters in water.

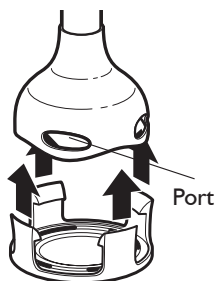
Dry with a soft cloth. Wash all the attachments and accessories by hand or in the dishwasher. Dry thoroughly.

NOTE: Always be sure to unplug the power cord from the wall socket before installing or removing attachments.

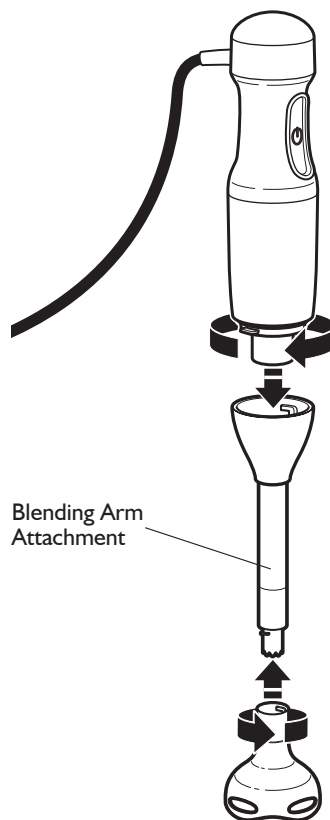


Bell Guard

Easily snaps onto Bell Blade and provides protection to blades while the Hand Blender is not in use.

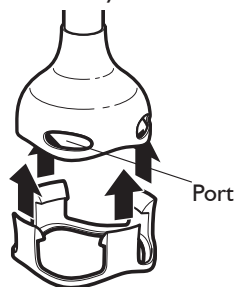


NOTE: Ensure Bell Guard is installed with the mounting clips positioned between the ports on the Bell Blades.



Pan Guard

The Pan Guard snaps onto any of the included Bell Blades and provides protection to the Hand Blender and your cookware.



NOTE: Ensure Pan Guard is installed with the mounting clips positioned between the ports on the Bell Blades.

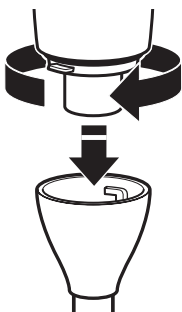
Twist-Lock Blending Arm

Use the Blending Arm attachment for smoothies, milk shakes, soup, cooked vegetables, frosting, or baby food.

1. Insert Blending Arm into Bell Blade (see "Attachment Guide") and twist to lock until it clicks.



2. Insert Blending Arm into Motor Body and twist to lock until it clicks.



3. Plug the electrical cord into an electrical wall socket.
4. Set Hand Blender on Speed 1. Adjust the speed by turning the Speed Control Dial on top of the Hand Blender.
5. Insert the Hand Blender into the mixture.

NOTE: Hand Blender should only be immersed in liquids the length of the attachment. Do not submerge beyond the seam of the blending attachment. Do not immerse the motor body into liquids or other mixtures.

6. Press the Power button to activate the Hand Blender.
7. When blending is complete, release the power button before removing Hand Blender from the mixture.
8. Unplug immediately after use, before removing or changing attachments.

Insert Hand Blender with Blending Arm attached into the Blending Pitcher containing ingredients at an angle. Use your free hand to cover the top of the Blending Pitcher for better stability and avoid splattering. Remember to stop the Hand Blender before removing it from the pitcher to avoid splashing.

Blending



Rest the Hand Blender on the bottom of the Blending Pitcher momentarily then hold at an angle and slowly draw it upwards against the side of the Pitcher. As the Hand Blender is drawn up you will notice the ingredients from the bottom of the Pitcher being drawn up. When the ingredients are no longer being drawn up from the bottom, return the Hand Blender to the bottom of the Pitcher and repeat the process until the ingredients are at the desired consistency.

Drawing up



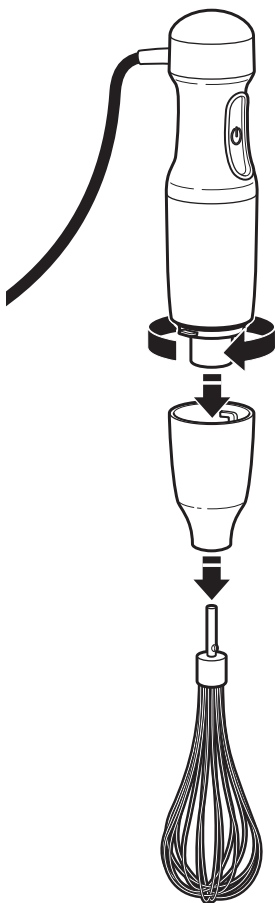
Using a light circular motion from your wrist, draw the Hand Blender up slightly and let it fall again into the ingredients. Allow your wrist motion and the weight of the Hand Blender to do the work.

Wrist movement



Whisk Attachment

Use the Whisk to whip cream, beat egg whites, mix instant puddings, vinaigrettes, mousse, or for making mayonnaise.



1. Insert the Whisk into the Whisk Adapter.
2. Insert the Whisk Adapter into the motor body and twist to lock until it clicks. Adapter automatically adjusts the whisk to the proper range of speeds appropriate for whipping.
3. Plug the electrical cord into an electrical wall socket.
4. Start Hand Blender on Speed I. Adjust the speed by rotating the Speed Control Dial on top of the Hand Blender.

5. Insert the Hand Blender into the mixture.

The stainless steel Whisk may scratch or mar non-stick coatings; avoid using the Whisk in non-stick cookware.

NOTE: Hand Blender should only be immersed in liquids the length of the attachment. Do not submerge beyond the seam of the whisk adapter. Do not immerse the motor body into liquids or other mixtures.

To prevent splattering and splash-out, use the Whisk Attachment in deep containers or pans.

6. Press the Power button to activate the Hand Blender.
7. When whisking process is complete, release the Power button before removing Hand Blender from the mixture.
8. Unplug immediately after use, before removing or changing attachments.

Chopper Attachment

⚠ WARNING

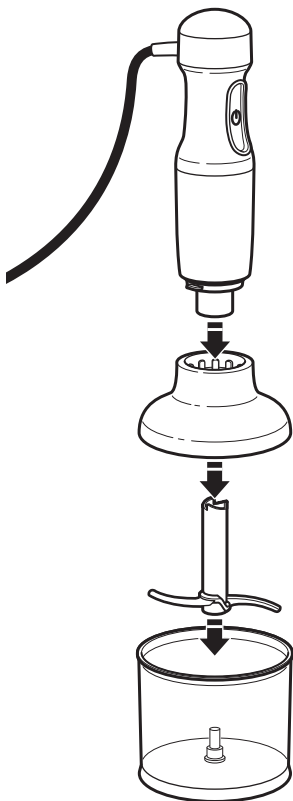
Cut Hazard

Handle blades carefully.

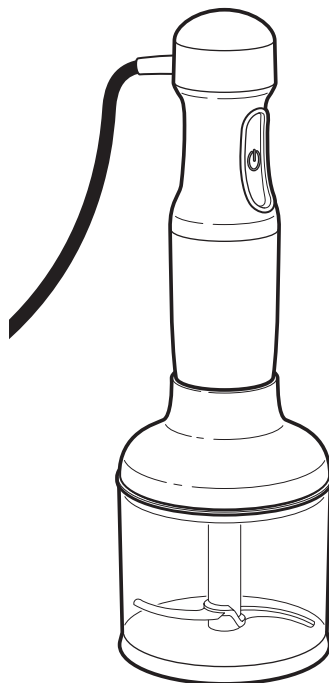
Failure to do so can result in cuts.

Use the Chopper attachment to chop small amounts of food such as cooked meat, cheese, vegetables, herbs, crackers, bread, and nuts.

1. Insert the Chopper blade into the Chopper bowl.



2. Add small pieces of foods to the bowl.
3. Insert the Chopper attachment into the Chopper bowl.
4. Align the Chopper bowl with the motor body and press together.
5. Hold the motor body with one hand and the Chopper bowl with the other while processing.



6. Press the POWER button to activate Hand Blender. For best results, "pulse" the power by pressing and releasing the Power button until ingredients reach the desired consistency.
7. When chopping is complete, release the Power button.
8. Remove Motor Body from Chopper attachment.
9. Unplug immediately after use, before removing or changing attachments.

Operating Your Hand Blender

Using the Chopper Attachment (cont.)

Chopper Processing Guide				
Food	Quantity	Preparation	Speed	Time*
Meats	200 g / 7 oz	Cut into 2 cm / $\frac{3}{4}$ " Cubes	5	15 Seconds
Almonds/Nuts	200 g / 7 oz	Place in Whole Nuts	3	25 Seconds
Garlic	10–12 Cloves	Place in Whole Cloves	3	15 Seconds
Onions	100 g / 3.5 oz	Cut into Quarters	3	15 Seconds
Cheese	100 g / 3.5 oz	Cut into 1 cm / $\frac{3}{8}$ " Cubes	5	30 Seconds
Hard Boiled Eggs	2	Place in Whole Eggs	4	3 Pulses
Carrots	200 g / 7 oz	Cut Average Carrot into Quarters	3	15 Seconds
Herbs	50 g / 2 oz	Remove Stalks	4	15 Seconds

* Processing times and speeds are approximate.

Actual usage may vary depending on quality of food and desired chop size.

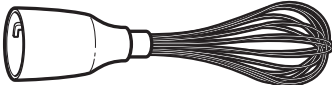
Operating Tips

- Cut solid foods into small pieces for easier blending or chopping.
- The Hand Blender is equipped with thermal protection from high operating temperatures. Should the Hand Blender suddenly stop during use, unplug it and allow 10 minutes to automatically reset.
- To avoid splashing, insert the Hand Blender into the mixture before pressing the power button, and release the power button before pulling the Hand Blender out of the mixture.
- When blending in a saucepan on a cooktop, remove the pan from the heating element to protect the Hand Blender from overheating.
- For best blending, hold the Hand Blender at an angle and gently move up and down within the container. Do not pound down on the mixture with the Hand Blender.
- To prevent overflow, allow room in the container for the mixture to rise when using the Hand Blender.
- Be sure the extra long cord of the Hand Blender is not extending over a hot heating element.
- Do not let the Hand Blender sit in a hot pan on the cooktop while not in use.
- Remove hard items, such as fruit pits or bones, from the mixture before blending or chopping to help prevent damage to the blades.
- Do not use your Hand Blender to process coffee beans or hard spices such as nutmegs. Processing these foods could damage the blades of the Hand Blender.
- Do not use the pitcher or the chopper bowl in the microwave oven.
- The stainless steel whisk may scratch or mar non-stick coatings; avoid using the whisk in non-stick cookware.
- To prevent splattering, use the whisk attachment in deep containers or pans.

Operating Your Hand Blender

Attachment Guide

English

Attachment	Best used for
S-Blade 	Blend, Crush, Puree Smoothies, Milk Shakes, Cooked Veggies, Soups, Sauces, Ice, Baby Food, Frosting, Crushed Ice
Multi-Purpose 	Shred Cooked Meats, Beef Gravy, Liquidize Fruits, Minces, Crushed Ice
Frother/Beater 	Froth and Mix Milk Latte, Frappes, Cappuccino, Cake Batter, Pancake Batter, Muffin Mix, Milk, Muffin Batter
Whisk 	Whip, Emulsify, Aerate Pudding, Egg Whites, Mayonnaise, Vinaigrette, Mousse, Hollandaise Sauce, Whipping Cream
Chopper 	Chopping Graham Cracker Crumbs, Vegetables, Parmesan Cheese, Peanuts, Salsa, Hard Boiled Eggs, Bread Crumbs, Herbs, Cooked Meats, Beef Gravy, Liquidize Fruits, Minces

Care and Cleaning

1. Unplug Hand Blender before cleaning.
2. Remove the Adapters and Attachments by twisting (see “Operating Your Hand Blender” section).
3. Wipe the Motor Body and Adapters with a damp cloth. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.
4. Wipe power cord with warm, sudsy cloth, then wipe clean with damp cloth. Dry with soft cloth.
5. Wash Chopper Adapter and Whisk Adapter by hand in hot, soapy water.
6. Dry Blending Arm and Bell Blade with soft cloth.

NOTE: Do not immerse the Motor Body or the adapters in water.

Hand Blender Accessories and Attachments

Wash Blending Attachment, Pitcher and Lid, Whisk, Chopper Bowl, Blade, and non-skid Base in hot, soapy water, or in the top rack of the dishwasher. Dry thoroughly.

NOTE: Do not put whisk or chopper adapters in dishwasher.

KitchenAid® Hand Blender Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Hand Blenders operated in the 50 United States, the District of Columbia, 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 Hand Blender. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer Satisfaction Center toll-free at 1-800-541-6390. OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid® Service Center. See the KitchenAid® Hand Blender Warranty for Puerto Rico for details on how to arrange for service.
KitchenAid® Will Not Pay for:	A. Repairs when Hand Blender 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 Hand Blender to an Authorized Service Center. D. Replacement parts or repair labor costs for Hand Blender operated outside the 50 United States and District of Columbia.
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.	

KitchenAid® Hand Blender Warranty for Puerto Rico

A limited one year warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Hand Blenders operated in Puerto Rico. During the warranty period, all service must be handled by an Authorized KitchenAid® Service Center. Please bring the Hand

Blender, or ship it prepaid and insured, to the nearest Authorized Service Center. Call toll-free **1-800-541-6390** to learn the location of a Service Center near you. Your repaired Hand Blender will be returned to you prepaid and insured.

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

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid® that, if your Hand Blender 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 Hand Blender returned to us. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Hand Blender should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time). Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Hand Blender, use the carton and packing materials to pack up your original Hand Blender. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid® brand that, if your Hand Blender should fail within the first year of ownership, KitchenAid® Canada will replace your Hand Blender 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 Hand Blender should fail within the first year of ownership, take the Hand Blender 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 Hand Blender will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call our toll-free Customer Interaction Centre at **1-800-807-6777**.

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

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

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390, 8 a.m. to 8 p.m., Monday through Friday, EDT** or write to:

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

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid® dealer or the store where you purchased the Hand Blender 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

or visit:

KitchenAid.com or KitchenAid.ca

Orange Banana-Berry Smoothie

S-Blade



- 1 large banana, peeled and broken into quarters*
- 1/2 cup hulled, halved strawberries*
- 1/4 cup orange juice*
- 1 teaspoon honey, if desired*

In Blending Pitcher, place ingredients. Insert S-Blade Bell Blade attachment into Motor Body. Blend at Speed 1 for 3 to 5 seconds to chop. Increase to Speed 2–3; blend using an up and down motion about 10 seconds, or until smooth.

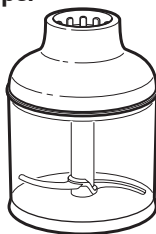
Yield: 1 serving.

Per Serving: About 180 cal, 2 g pro, 44 g carb, 1 g total fat, 0 g sat fat, 0 mg chol, 0 mg sod.

English

Guacamole

Chopper



- 1/2 small serrano or jalapeno pepper, seeded and cut into quarters*
- 1 clove garlic, peeled*
- 3 tablespoons loosely packed fresh cilantro leaves, if desired*
- 1/4 small onion, peeled and cut into 1-inch pieces*
- 3 ripe avocados, peeled, pitted, and cut into 1-inch pieces, divided*
- 2 tablespoons fresh lime juice*
- 1/2 teaspoon salt*
- 1/8 teaspoon cayenne, if desired*

In Chopper Attachment bowl with blade, place serrano pepper and garlic. Insert Chopper Adapter into Motor Body and lock Adapter onto bowl. Chop at Speed 4–5 for 8 to 10 seconds, or until finely chopped. Add cilantro, if desired; chop at Speed 4–5 for 8 to 10 seconds, or until cilantro is well cut. Add onion; chop at Speed 5 for 5 to 10 seconds, or until onion is finely chopped.

Add 2/3 of avocados, lime juice, salt, and cayenne, if desired. Pulse 2 to 3 times at Speed 3, about 4 seconds each time, or until well chopped, scraping bowl as needed. Add remaining 1/3 of avocado. Pulse 3 to 4 times at Speed 3, about 4 seconds each time, or until desired consistency.

Cover and refrigerate at least 2 hours before serving to blend flavors. Serve with corn chips, if desired.

Yield: 14 servings (2 tablespoons per serving).

Per Serving: About 70 cal, 1 g pro, 3 g carb, 6 g total fat, 1 g sat fat, 0 mg chol, 90 mg sod.

White Bean Dip

Chopper



- 1 small clove garlic, peeled
- 1 tablespoon red onion pieces
- 1 can (15.5 oz.) Great Northern™ beans, rinsed and drained
- $\frac{1}{2}$ teaspoon dried oregano
- 2 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons white wine vinegar
- $\frac{1}{4}$ teaspoon salt
- $\frac{1}{8}$ teaspoon cayenne, if desired

In Chopper Attachment bowl with blade, place garlic. Insert Chopper Adapter into Motor Body and lock Adapter onto bowl. Chop at Speed 3 for 5 to 10 seconds. Add onion; pulse 2 to 3 times at Speed 3, about 5 seconds each time, or until well chopped, scraping bowl as needed. Add remaining ingredients. Pulse 2 to 3 times at Speed 3, about 15 seconds each time to blend, scraping bowl as needed. Serve with vegetables and crackers, if desired.

Yield: 8 servings (2 tablespoons per serving).

Per Serving: About 80 cal, 3 g pro, 9 g carb, 3.5 g total fat, 0.5 g sat fat, 0 mg chol, 75 mg sod.

Fresh Tomato Basil Soup

Chopper



In Chopper Attachment bowl with blade, place carrot, celery, and onion. Insert Chopper Adapter into Motor Body and lock Adapter onto bowl. Chop at Speed 1 for 10 seconds, or until finely chopped. Set aside.

In medium saucepan over medium heat, melt butter. Add chopped vegetable mixture. Cook and stir 10 to 15 minutes, or until tender. Add broth, tomato juice, and tomatoes. Bring to a boil. Reduce heat; cover and simmer 10 to 15 minutes, or until tomatoes are soft. Remove from heat. Add salt, white pepper, and basil.

Remove Chopper Attachment and attach the Blending Arm and Multi-Purpose Bell Blade onto the Motor Body. Blend at Speed 1 for 10 to 20 seconds, or until basil is chopped and tomatoes are desired consistency. Serve hot or cold.

Yield: 6 servings (1 cup per serving).

* Dip tomatoes in boiling water 30 to 60 seconds to loosen peels. Cool under running water. Core and remove peel. Cut in half crosswise, and scoop or shake out seeds.

Per Serving: About 140 cal, 2 g pro, 8 g carb, 12 g total fat, 7 g sat fat, 30 mg chol, 510 mg sod.

Multi-Purpose Bell Blade



- 1 medium carrot, peeled and cut into 1-inch pieces
- 1 rib celery, cut into 1-inch pieces
- 1 small onion, peeled and cut into 1-inch pieces
- 6 tablespoons butter or margarine
- 1 can (14 oz.) chicken or vegetable broth
- 1 can (11.5 oz.) tomato juice
- 4 tomatoes, peeled, cored, seeded,* and cut into quarters
- $\frac{1}{4}$ teaspoon salt
- $\frac{1}{4}$ teaspoon white pepper
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{3}$ cup torn, loosely packed fresh basil leaves

Creamy Caesar Salad Dressing

S-Blade



- 1 large clove garlic, peeled and halved*
- 1/4 cup fresh lemon juice*
- 1 pasteurized egg*
- 1 teaspoon sugar*
- 1/2 teaspoon salt*
- 1/2 teaspoon Worcestershire sauce*
- 1/4 teaspoon coarsely ground black pepper*
- 1 inch anchovy paste or 1/2 fillet anchovy, if desired*
- 1 1/4 cups extra virgin olive or vegetable oil*
- 1/2 cup shredded Parmesan cheese*

In Blending Pitcher, place all ingredients except oil and cheese. Insert S-Blade Bell Blade attachment into Motor Body. Blend at Speed 1 for 10 to 15 seconds, or until garlic is finely chopped. Gradually add oil and cheese while blending at Speed 1 for 20 to 25 seconds, or until blended and creamy. Serve tossed with romaine lettuce, if desired.

Yield: 12 servings (2 tablespoons per serving).

Per Serving: About 230 cal, 2 g pro, 1 g carb, 25 g total fat, 4 g sat fat, 20 mg chol, 210 mg sod.

Vanilla Buttercream Frosting

S-Blade



- 3/4 cup butter or margarine, softened*
- 1/8 teaspoon salt*
- 3 1/2 cups powdered sugar*
- 1 teaspoon vanilla*
- 2-3 1/2 tablespoons milk or half-and-half*

In deep, narrow bowl, place butter, salt, powdered sugar, vanilla, and 2 tablespoons milk. Insert S-Blade blending attachment into motor body. Blend at Speed 3 for 30 seconds. Increase to Speed 4-5; blend 15 to 25 seconds, or until creamy, adding additional milk if necessary and scraping bowl as needed.

Yield: 12 to 16 servings (frosting for 2-layer or 13x9x2-inch cake).

Per Serving: About 240 cal, 0 g pro, 35 g carb, 11 g total fat, 7 g sat fat, 30 mg chol, 25 mg sod.

VARIATION

Chocolate Buttercream Frosting

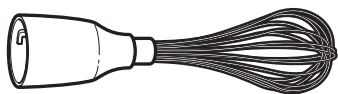
Add 2 ounces unsweetened chocolate, melted and cooled, to prepared Vanilla Buttercream Frosting. Blend at Speed 2 for 20 to 25 seconds, or until well mixed.

Yield: 12 to 16 servings (frosting for 2-layer or 13x9x2-inch cake).

Per Serving: About 260 cal, 1 g pro, 36 g carb, 14 g total fat, 9 g sat fat, 30 mg chol, 30 mg sod.

Whipped Cream

Whisk



*1 cup whipping cream
2–3 tablespoons powdered sugar
1/2 teaspoon vanilla*

In Blending Pitcher, place ingredients. Insert Whisk into Whisk Adapter and Adapter into Motor Body. Whisk at Speed 3 for 45 to 60 seconds, or until peaks form.

Yield: 16 servings (2 tablespoons per serving).
Per Serving: About 60 cal, 0 g pro, 1 g carb, 6 g total fat, 3.5 g sat fat, 20 mg chol, 5 mg sod.

VARIATION

Chocolate Whipped Cream

Increase powdered sugar to 1/4 cup; add 2 tablespoons unsweetened cocoa powder to other ingredients before whisking.

Yield: 16 servings (2 tablespoons per serving).
Per Serving: About 60 cal, 0 g pro, 3 g carb, 6 g total fat, 3.5 g sat fat, 20 mg chol, 5 mg sod.

Cinnamon Whipped Cream

Add 1/2 teaspoon cinnamon to other ingredients before whisking.

Yield: 16 servings (2 tablespoons per serving).
Per Serving: About 60 cal, 0 g pro, 1 g carb, 6 g total fat, 3.5 g sat fat, 20 mg chol, 5 mg sod.

Orange Whipped Cream

Substitute 1 teaspoon grated orange peel for vanilla and add to other ingredients before whisking.

Yield: 16 servings (2 tablespoons per serving).
Per Serving: About 60 cal, 0 g pro, 1 g carb, 6 g total fat, 3.5 g sat fat, 20 mg chol, 5 mg sod.

Additional recipes can be found at www.KitchenAid.com

Bienvenue dans l'univers KitchenAid®.

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



É.-U. : 1.800.541.6390
Canada : 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca



Table des Matières

SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR À MAIN

Consignes de sécurité importantes	24
Spécifications électriques.....	25

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNEMENT

Guide des pièces et des caractéristiques.....	26
Fonctionnement du mélangeur à main	
Assemblage du mélangeur à main.....	28
Module de mixage à verrouillage par rotation.....	29
Fouet	30
Hachoir.....	31
Conseils d'utilisation	32
Guide des accessoires.....	33

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 34

GARANTIE..... 35

RECETTES..... 37

Preuve d'achat et enregistrement du produit

Toujours conserver une copie du ticket de caisse indiquant la date d'achat du mélangeur à main. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser le mélangeur à main, remplissez et postez la carte d'enregistrement du produit fournie avec l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrions vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Nom du magasin

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

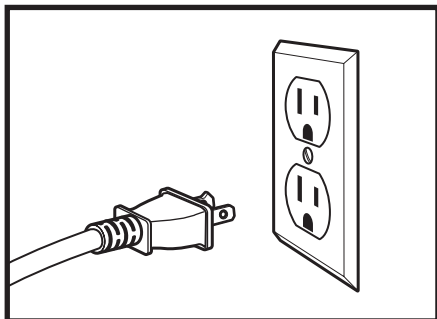
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le corps du moteur, le cordon ou la prise du mélangeur à main dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et l'utilisateur doit faire preuve de prudence lorsqu'il l'utilise à proximité d'enfants.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des accessoires ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
8. S'assurer que l'adaptateur du hachoir est bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.
11. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
12. Lors du mélange de liquides, surtout de liquides chauds, utiliser un récipient haut ou préparer de petites quantités à la fois pour réduire le risque de renversements.
13. Garder les mains et les ustensiles à l'écart du récipient lors du mélange pour éviter toute blessure corporelle grave ou dommages à l'appareil. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
14. Les lames sont aiguisées. Les manipuler avec précaution.
15. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques



Modèles KHB256I & KHB257I:

Volts : 120 V CA

Hertz : 60 Hz

REMARQUE : Les modèles KHB256I et KHB257I comportent une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

Un cordon d'alimentation court est fourni – ceci élimine le risque d'emmêlement ou de trébuchement que peut susciter l'emploi d'un cordon d'alimentation long.

Si l'on utilise une rallonge longue :

- L'intensité nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
- Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas par-dessus le plan de travail ou la table, car des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher dessus involontairement.

Caractéristiques du mélangeur à main

Embouts à lame



Lame en S



Accessoire polyvalent



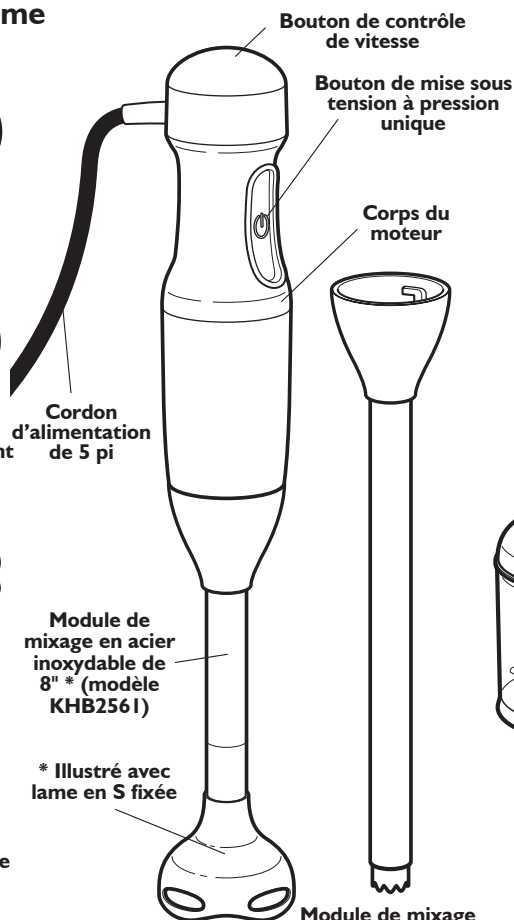
Mousoir/Batteur



Couvercle de protection



Protège-lame



Bouton de contrôle de vitesse

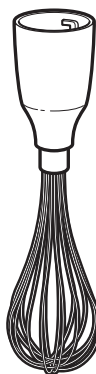
Bouton de mise sous tension à pression unique

Corps du moteur

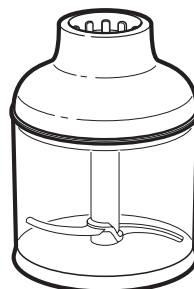
Cordon d'alimentation de 5 pi

Module de mixage en acier inoxydable de 8" * (modèle KHB2561)

* Illustré avec lame en S fixée

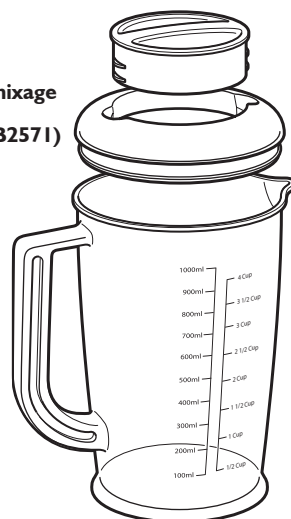


Fouet

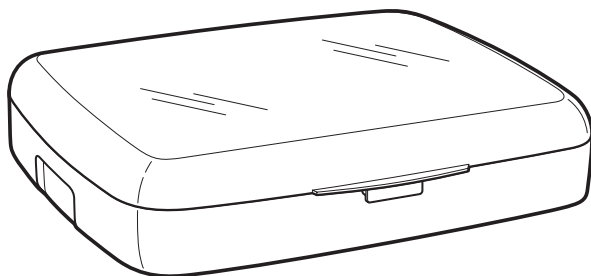


Hachoir

Module de mixage de 13" (modèle KHB2571)



Pichet de mélange



Boîte de rangement

Caractéristiques du mélangeur à main

Bouton de contrôle de vitesse

Grâce à ses multiples vitesses, cet appareil s'adapte à une grande variété d'aliments, de boissons et de soupes pour vous permettre de mieux contrôler la préparation.

Bouton de mise sous tension à pression unique

Pour activer le mélangeur à main, appuyer sans relâcher sur le bouton POWER (mise sous tension) lorsque vous commencez votre préparation. Pour arrêter le mélangeur, il suffit de relâcher le bouton de mise sous tension.

Corps du moteur

Conçu pour une prise en main confortable et antidérapante.

Puissant moteur CC (non illustré)

Permet un mélange puissant; conception durable et silencieuse.

Cordon d'alimentation de 5 pi

Suffisamment long pour porter le mélangeur à main jusqu'à la table de cuisson ou une surface de préparation. Section ronde sans rainure pour faciliter son nettoyage. Un attache-cordon en silicone permet de ranger facilement le cordon.

Module de mixage à verrouillage par rotation (acier inoxydable)

Se place simplement sur le corps du moteur. Il faut faire pivoter les deux composants pour les emboîter. La lame aiguisée en acier inoxydable est protégée par un dispositif anti-éclaboussures.

Tous les adaptateurs utilisent le même système de montage à verrouillage par rotation.

Fouet et adaptateur:

Optimisé pour battre la crème fouettée et les blancs d'œufs.

Hachoir et adaptateur:

Idéal pour hacher de petites quantités comme les fines herbes, les noix et les légumes. Le hachoir comprend un bol, une lame et un adaptateur. Il comporte une base antidérapante pour l'empêcher de glisser pendant le hachage.

Pichet de mélange

1 pichet sans bisphénol A d'une contenance d'un litre, avec poignée et couvercle anti-éclaboussures.

Emboutis à lame

Avec trois embouts à lame interchangeables, vous aurez toujours l'ustensile adéquat pour une multitude d'activités. Glace pilée, viande cuite hachée, lait moussant... Le mélangeur à main KitchenAid® a réponse à tout.

Couvercle de protection

Protège votre batterie de cuisine en s'emboîtant sur les embouts à lame.

Protège-lame

Protège les embouts à lame lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Boîte de rangement

Rangement et protection des accessoires. La boîte comporte un intérieur amovible pour faciliter son nettoyage.

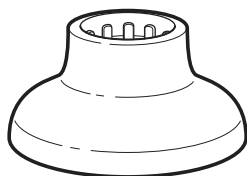
Assemblage du mélangeur à main

Avant d'utiliser le mélangeur à main KitchenAid® pour la première fois, essuyer le corps du moteur ainsi que les adaptateurs à accessoires à l'aide d'un chiffon propre et humide pour éliminer toute saleté ou poussière. Utiliser un liquide à vaisselle doux; ne pas utiliser de produits abrasifs.

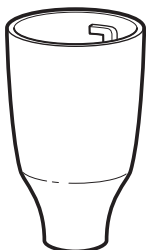
REMARQUE : Ne pas immerger le corps du moteur ou les adaptateurs dans l'eau.

Sécher avec un chiffon doux. Laver tous les accessoires à la main ou au lave-vaisselle. Sécher complètement.

REMARQUE : Veiller à toujours débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale avant de fixer ou d'enlever des accessoires.



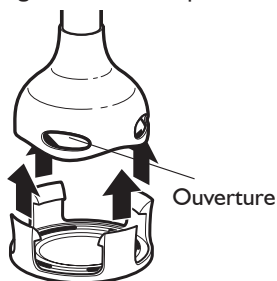
Adaptateur de hachoir



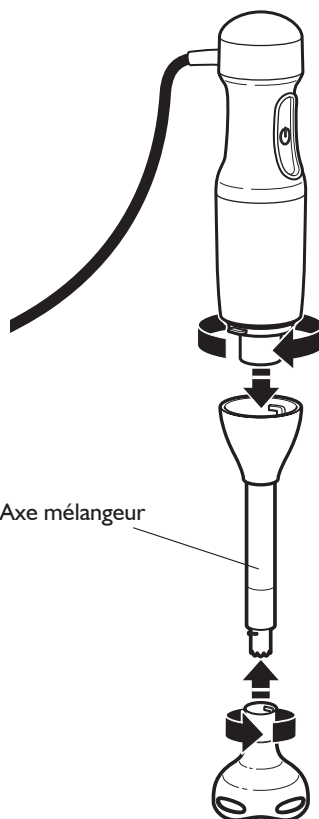
Adaptateur du fouet

Protège-lame

S'emboîte simplement sur l'embout à lame interchangeable pour protéger les lames lorsque le mélangeur à main n'est pas utilisé.

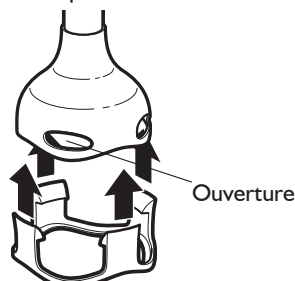


REMARQUE : S'assurer que les languettes de montage du protège-lame sont placées entre les ouvertures des embouts à lame.



Couvercle de protection

Le couvercle de protection s'emboîte dans les embouts à lame inclus et protège le mélangeur et vos récipients de cuisine.



REMARQUE : S'assurer que les languettes de montage du couvercle de protection sont placées entre les ouvertures des embouts à lame.

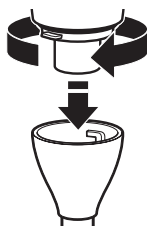
Utilisation du module de mixage à verrouillage par rotation

Utiliser le module de mixage pour les smoothies, les laits frappés, les soupes, les légumes cuits, le glaçage ou les aliments pour bébé.

1. Introduire le module de mixage dans l'embout à lame (voir le "Guide des accessoires") et le verrouiller en le tournant jusqu'à entendre un clic.



2. Introduire le module de mixage dans le corps du moteur et le verrouiller en le tournant jusqu'à entendre un clic.



3. Brancher le cordon électrique sur une prise murale.
4. Régler la vitesse du mélangeur à main à la vitesse 1. Régler la vitesse en tournant le bouton de contrôle de vitesse situé sur la partie supérieure du mélangeur à main.
5. Plonger le mélangeur à main dans la préparation.

REMARQUE : Seul l'accessoire du mélangeur à main peut être immergé dans le liquide. Ne pas immerger l'appareil au-delà de la limite de l'accessoire. Ne pas immerger le corps du moteur dans un liquide ou dans d'autres mélanges.

6. Appuyer sur le bouton de mise sous tension pour activer le mélangeur à main.
7. Une fois le mélange terminé, relâcher le bouton de mise sous tension avant de retirer le mélangeur à main de la préparation.
8. Débrancher immédiatement après utilisation et avant de retirer ou de changer les accessoires.

Insérer le mélangeur à main et son module de mixage dans le pichet contenant les ingrédients en l'inclinant. Avec votre main libre, recouvrir le sommet du pichet de mélange pour améliorer la stabilité et éviter toute éclaboussure. Ne pas oublier d'arrêter le mélangeur à main avant de le sortir du pichet de mélange pour éviter toute éclaboussure.

Mixage



Placer brièvement le mélangeur à main sur le fond du pichet, puis l'incliner et le remonter lentement contre la paroi du bol de mélange. En remontant le mélangeur vers vous, les ingrédients au fond du pichet se soulèvent. Lorsque les ingrédients ne se soulèvent plus, replacer le mélangeur à main au fond du bol et renouveler l'opération jusqu'à ce que les ingrédients atteignent la consistance souhaitée.

Mouvement vertical



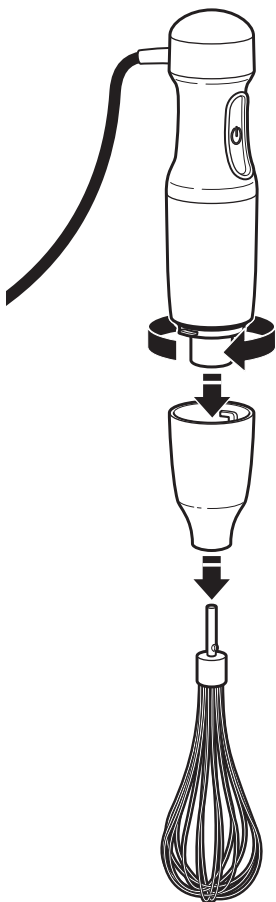
D'un léger mouvement circulaire du poignet, lever un peu le mélangeur à main et le redescendre sur les ingrédients. Laisser le mouvement du poignet et le poids du mélangeur à main faire le travail.

Mouvement du poignet



Fouet

Utiliser le fouet pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs et mélanger les crèmes-desserts instantanées, les vinaigrettes ou les mousses, ou pour préparer de la mayonnaise.



1. Insérer le fouet dans son adaptateur.
2. Insérer l'adaptateur du fouet dans le corps du moteur et le verrouiller en le tournant jusqu'à entendre un clic. L'adaptateur règle automatiquement le fouet à la gamme de vitesse appropriée pour le mélange.
3. Brancher le cordon électrique sur une prise murale.
4. Faire fonctionner le mélangeur à main à la vitesse 1. Régler la vitesse en tournant le bouton de contrôle de vitesse situé sur la partie supérieure du mélangeur à main.

5. Plonger le mélangeur à main dans la préparation.

Le fouet en acier inoxydable peut érafler ou marquer les revêtements anti-adhérents; éviter d'utiliser le fouet dans les récipients à revêtement anti-adhérent.

REMARQUE : Seul l'accessoire du mélangeur à main peut être immergé dans le liquide. Ne pas immerger au-delà du joint de l'adaptateur du fouet. Ne pas immerger le corps du moteur dans un liquide ou dans d'autres mélanges.

Pour éviter toute éclaboussure, utiliser le fouet dans des récipients ou des plats profonds.

6. Appuyer sur le bouton de mise sous tension pour activer le mélangeur à main.
7. Une fois le fouettage terminé, relâcher le bouton de mise sous tension avant de retirer le mélangeur à main de la préparation.
8. Débrancher immédiatement après utilisation et avant de retirer ou de changer les accessoires.

Hachoir

⚠ AVERTISSEMENT

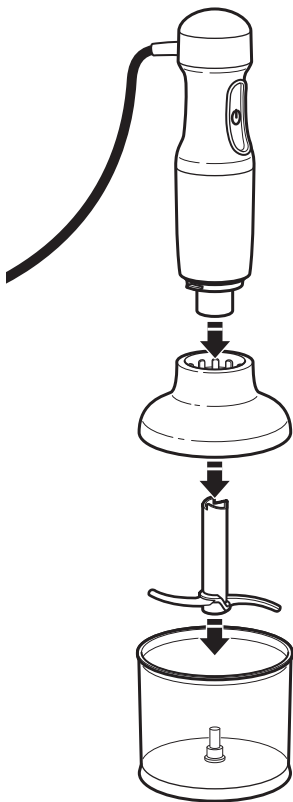
Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

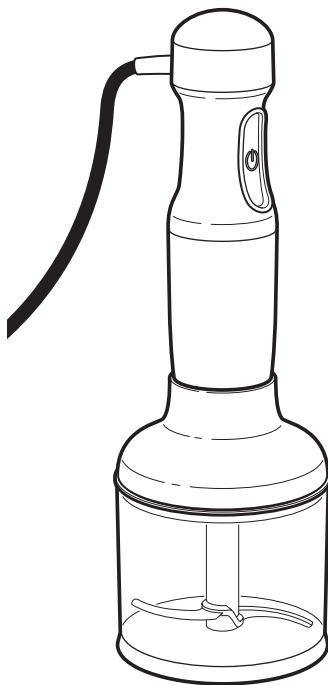
Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

Utiliser le hachoir pour hacher de petites quantités, par exemple viande cuite, fromage, légumes, fines herbes, biscuits, pain et noix.

1. Insérer la lame du hachoir dans le bol du hachoir.



2. Placer de petits morceaux d'aliments dans le bol.
3. Insérer le hachoir dans le bol du hachoir.
4. Insérer le bol du hachoir dans le corps du moteur et les emboîter.
5. Tenir le corps du moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre pendant la préparation des aliments.



6. Appuyer sur le bouton de mise sous tension pour activer le mélangeur à main. Pour des résultats optimaux, hacher les aliments par à-coups, en appuyant sur le bouton de mise sous tension puis en le relâchant jusqu'à obtention de la consistance désirée.
7. Une fois le hachage terminé, relâcher le bouton de mise sous tension.
8. Retirer le corps du moteur du hachoir.
9. Débrancher immédiatement après utilisation et avant de retirer ou de changer les accessoires.

Utilisation du hachoir (suite)

Guide d'utilisation du hachoir				
Aliment	Quantité	Préparation	Vitesse	Durée*
Viandes	200 g / 7 oz	Couper en cubes de 2 cm / $\frac{3}{4}$ "	5	15 secondes
Amandes / noix	200 g / 7 oz	Placer les noix entières	3	25 secondes
Ail	10–12 gousses	Placer les gousses entières	3	15 secondes
Oignons	100 g / 3,5 oz	Couper en quatre	3	15 secondes
Fromage	100 g / 3,5 oz	Couper en cubes de 1 cm / $\frac{3}{8}$ "	5	30 secondes
Œufs durs	2	Placer les œufs entiers	4	3 impulsions
Carottes	200 g / 7 oz	Couper une carotte de taille ordinaire en quatre	3	15 secondes
Fines herbes	50 g / 2 oz	Enlever les tiges	4	15 secondes

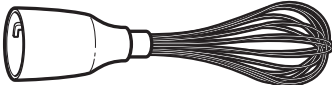
* Les durées et vitesses de mixage indiquées sont approximatives.

Le niveau d'utilisation réel peut varier selon la qualité des aliments et le calibre de tranchage / hachage souhaité.

Conseils d'utilisation

- Couper les aliments solides en petits morceaux pour faciliter le mélange et le hachage.
- Le mélangeur à main est doté d'un disjoncteur thermique qui le protège des surchauffes en cours d'utilisation. Si le mélangeur à main cesse brusquement de fonctionner en cours d'utilisation, le débrancher et attendre 10 minutes pour que le réarmement automatique puisse s'effectuer.
- Pour éviter toute éclaboussure, plonger le mélangeur à main dans la préparation avant d'appuyer sur le bouton de mise sous tension, puis relâcher le bouton avant de retirer le mélangeur à main de la préparation.
- Lorsqu'on mélange les ingrédients dans une casserole sur une table de cuisson, retirer la casserole de l'élément chauffant pour éviter la surchauffe du mélangeur à main.
- Pour un résultat optimal, incliner le mélangeur à main et le déplacer légèrement de haut en bas dans le récipient. Ne pas appuyer sur le mélangeur à main dans la préparation.
- Pour éviter tout débordement, s'assurer que le rebord du récipient est suffisamment haut, car le niveau de la préparation monte lors de l'utilisation du mélangeur à main.
- S'assurer que le cordon grande longueur du mélangeur à main ne pend pas au-dessus d'un élément chauffant encore chaud.
- Ne pas laisser le mélangeur à main inutilisé dans une casserole chaude sur la table de cuisson.
- Retirer les parties dures, comme par exemple les noyaux de fruits ou les os, de la préparation avant de mélanger ou de hacher pour éviter d'endommager les lames.
- Ne pas utiliser le mélangeur à main pour broyer des grains de café ou des épices dures comme la muscade. Le broyage de ces ingrédients pourrait endommager les lames du mélangeur à main.
- Ne pas utiliser le pichet ou le bol du hachoir dans le four à micro-ondes.
- Le fouet en acier inoxydable peut érafler ou marquer les revêtements antiadhérents; éviter d'utiliser le fouet avec des récipients à revêtement antiadhérent.
- Pour éviter toute éclaboussure, utiliser le fouet dans des récipients ou des plats profonds.

Guide des accessoires

Accessoire	Usage conseillé
Lame en S 	Mélanger, broyer et réduire en purée Smoothies, laits frappés, purée de légumes, soupes, sauces, glace, aliments pour bébé, glaçage, glace pilée
Accessoire polyvalent 	Déchiqeter Viande cuite, sauce au bœuf, jus de fruits, farces, glace pilée
Moussoir/Batteur 	Faire mousser et mixer Latte au lait, frappés, cappuccino, pâte à gâteau, pâte à crêpes, préparation instantanée pour muffins, lait, pâte à muffins
Fouet 	Fouetter, émulsionner, aérer Pouding, blancs d'œufs, mayonnaise, vinaigrette, mousse, sauce hollandaise, crème fouettée
Hachoir 	Hacher Miettes de biscuits Graham, légumes, parmesan, cacahuètes, sauce salsa, œufs durs, chapelure, fines herbes, viandes cuites, sauce au bœuf, purées de fruits, farces

Entretien et nettoyage

1. Débrancher le mélangeur à main avant le nettoyage.
2. Retirer les adaptateurs et les accessoires en les faisant pivoter (voir la section Utilisation du mélangeur à main).
3. Essuyer le corps du moteur et les adaptateurs à l'aide d'un chiffon humide. Utiliser un liquide à vaisselle doux; ne pas utiliser de produits abrasifs.
4. Nettoyer le cordon d'alimentation avec un chiffon humecté d'eau tiède et savonneuse. Essuyer avec un chiffon humide, puis sécher avec un chiffon doux.
5. Laver l'adaptateur du hachoir et l'adaptateur du fouet à la main, à l'eau tiède et savonneuse.
6. Essuyer le module de mixage et l'embout à lame avec un chiffon doux.

REMARQUE : Ne pas immerger le corps du moteur ou les adaptateurs dans l'eau.

Accessoires du mélangeur à main

Nettoyer l'axe mélangeur, le pichet et son couvercle, le fouet, le bol du hachoir, la lame et le socle antidérapant à l'eau chaude savonneuse ou placer ces accessoires dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Sécher complètement.

REMARQUE : Ne pas laver l'adaptateur du fouet ou du hachoir au lave-vaisselle.

Garantie du mélangeur à main KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et le Canada

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

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

Garantie du mélangeur à main KitchenAid® pour Porto Rico

Une garantie limitée d'un an couvre l'acheteur et les propriétaires du mélangeur à main suivants lorsqu'il est utilisé à Porto Rico. Durant la période de garantie, toutes les interventions de service doivent être effectuées par un centre KitchenAid® agréé. Apporter le mélangeur à main, ou le retourner

port-payé et assuré au centre de réparation agréé le plus proche. Appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** pour obtenir l'adresse d'un centre de réparation près de chez vous. Le mélangeur à main réparé sera retourné port payé et assuré.

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

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid® que, si le mélangeur à main cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid® prendra les dispositions nécessaires pour livrer gratuitement à votre domicile un appareil de remplacement identique ou comparable et pour que le mélangeur à main d'origine nous soit retourné. 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. 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 votre mélangeur à main cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler le Centre de satisfaction clientèle au **1-800-541-6390** du lundi au vendredi, de 8h à 20 h (heure de l'est). Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale.)

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

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid® que si le mélangeur à main cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid® Canada le remplacera par un appareil 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 votre mélangeur à main KitchenAid® cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, apporter ou réexpédier le mélangeur à main port dû vers un Centre de

réparation KitchenAid® agréé. Veuillez indiquer vos nom et adresse d'expédition complets dans le carton et joignez une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.). Votre mélangeur à main 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 de service à la clientèle au **1-800-807-6777**.

Ou écrire à l'adresse suivante :
Customer eXperience Centre
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** du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi, de 8 à 20 h ou écrire à :

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Demander la marche à suivre pour obtenir un service de dépannage au distributeur local KitchenAid® ou au détaillant chez qui le mélangeur à main a été acheté.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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

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

ou visitez :
KitchenAid.com ou KitchenAid.ca

Boisson fouettée à la banane et aux petits-fruits

Lame en S



- 1 grosse banane, pelée et coupée en quatre
- 1/2 tasse de fraises équeutées, coupées en deux
- 1/4 tasse de jus d'orange
- 1 c. à thé de miel, si désiré

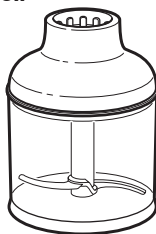
Mettre les ingrédients dans le bol de mélange. Insérer l'accessoire de lame en S dans le corps du moteur. Mixer pendant 3 à 5 secondes à vitesse 1 pour hacher les ingrédients et passer ensuite à vitesse 2-3; mélanger d'un mouvement allant de haut en bas pendant environ 10 secondes, ou jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Donne 1 portion.

Par portion : Environ 180 calories, 2 g protéines, 44 g de glucides, 1 g au total de matières grasses, 0 g de gras saturé, 0 mg de cholestérol, 0 mg de sodium.

Guacamole

Hachoir



- 1/2 petit piment serrano ou jalapeno, épiné et coupé en quatre
- 1 gousse d'ail, pelée
- 3 c. à soupe de feuilles de coriandre fraîche légèrement tassées, si désiré
- 1/4 de petit oignon, pelé et coupé en morceaux de 1 pouce
- 3 avocats mûrs, pelés, dénoyautés, et coupés en morceaux de 1 pouce, divisés
- 2 c. à soupe de jus de lime frais
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/8 de c. à thé de piment de Cayenne, si désiré

Dans le bol du hachoir muni de la lame, mettre le piment serrano ou jalapeno et l'ail. Insérer l'adaptateur du hachoir dans le corps du moteur et le verrouiller en place dans le bol. Hacher à vitesse 4 ou 5 pendant 8 à 10 secondes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés. Ajouter la coriandre, si désiré; hacher à vitesse 4 ou 5 pendant 8 à 10 secondes, ou jusqu'à ce que la coriandre soit bien coupée. Ajouter l'oignon; hacher à vitesse 5 pendant 5 à 10 secondes, ou jusqu'à ce que l'oignon soit finement haché.

Ajouter 2/3 des avocats, le jus de lime, le sel et le piment de Cayenne, si désiré. Hacher par pulsation à 2 ou 3 reprises à vitesse 3, environ 4 secondes à la fois, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien hachés, en ayant soin de racler les parois du bol au besoin. Ajouter le 1/3 restant des avocats. Hacher par pulsation à 3 ou 4 reprises à vitesse 3, environ 4 secondes à la fois, ou jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue.

Couvrir et ranger au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir pour mêler les saveurs. Servir accompagné de croustilles au maïs, si désiré.

Donne : 14 portions (2 cuillères à soupe par portion).

Par portion : Environ 70 calories, 1 g protéines, 3 g de glucides, 6 g au total de matières grasses, 1 g de gras saturé, 0 mg de cholestérol, 90 mg de sodium.

Sauce trempette aux haricots blancs

Hachoir



- I petite gousse d'ail, pelée
- I c. à soupe d'oignon rouge émincé
- I boîte (15,5 oz) de haricots Great Northern, rincés et égouttés
- $\frac{1}{2}$ c. à thé d'origan séché
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel
- $\frac{1}{8}$ de c. à thé de piment de Cayenne, si désiré

Mettre l'ail dans le bol du hachoir muni de la lame. Insérer l'adaptateur du hachoir dans le corps du moteur et le verrouiller en place dans le bol. Hacher à vitesse 3 pendant 5 à 10 secondes. Ajouter l'oignon ; hacher par pulsation à 2 ou 3 reprises à vitesse 3, environ 5 secondes à la fois, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés, en ayant soin de racler les parois du bol au besoin. Ajouter le reste des ingrédients. Hacher par pulsation à 2 ou 3 reprises à vitesse 3, environ 15 secondes à la fois, pour mélanger le tout en ayant soin de racler les parois du bol au besoin. Servir avec des légumes et des craquelins, si désiré.

Donne : 8 portions (2 cuillères à soupe par portion).

Par portion : Environ 80 calories, 3 g protéines, 9 g de glucides, 3,5 g au total de matières grasses, 0,5 g de gras saturé, 0 mg de cholestérol, 75 mg de sodium.

Soupe aux tomates fraîches et au basilic

Hachoir



Lame en S polyvalent



- 1 carotte moyenne, pelée et coupée en morceaux de 1 pouce
- 1 branche de céleri, coupée en morceaux de 1 pouce
- 1 petit oignon, pelé et coupé en morceaux de 1 pouce
- 6 c. à soupe de beurre ou de margarine
- 1 boîte (14 oz) de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 boîte (11, 5 oz) de jus de tomates
- 4 tomates, pelées, évidées, épépinées,* et coupées en quartiers
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de poivre blanc
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{3}$ de tasse de feuilles de basilic frais déchirées, légèrement tassées

Mettre la carotte, le céleri et l'oignon dans le bol du hachoir muni de la lame. Insérer l'adaptateur du hachoir dans le corps du moteur et le verrouiller en place dans le bol. Hacher à vitesse 1 pendant 10 secondes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés. Réserver.

Faire fondre le beurre dans une casserole moyenne sur feu moyen. Ajouter le mélange de légumes hachés. Faire cuire en remuant pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres. Ajouter le bouillon, le jus de tomates et les tomates. Porter à ébullition. Réduire la chaleur, couvrir et laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les tomates s'amollissent. Retirer du feu. Ajouter le sel, le poivre blanc et le basilic.

Retirer le hachoir et insérer l'accessoire polyvalent dans le corps du moteur. Mixer pendant 10 à 20 secondes à vitesse 1, ou jusqu'à ce que le basilic soit haché et que les tomates aient la consistance désirée. Servir la soupe froide ou chaude.

Donne : 6 portions (1 tasse par portion).

* Faire tremper les tomates dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes pour en ramollir la peau. Refroidir les tomates sous l'eau courante. Évider et retirer la peau des tomates. Couper les tomates en deux dans la largeur et retirer les pépins à l'aide d'une cuillère ou en les secouant.

Par portion : Environ 140 calories, 2 g protéines, 8 g de glucides, 12 g au total de matières grasses, 7 g de gras saturé, 30 mg de cholestérol, 510 mg de sodium.

Vinaigrette crémeuse pour salade César

Lame en S



- 1 grosse gousse d'ail, pelée et coupée en deux
- 1/4 de tasse de jus de citron frais
- 1 œuf pasteurisé
- 1 c. à thé de sucre
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1/4 de c. à thé de poivre noir grossièrement moulu
- 1 pouce de pâte d'anchois, ou 1/2 filet d'anchois, si désiré
- 1/4 tasse d'huile d'olive extra vierge ou d'huile végétale
- 1/2 tasse de fromage parmesan râpé

Dans le pichet de mélange mettre tous les ingrédients sauf l'huile et le fromage. Insérer l'accessoire de lame en S dans le corps du moteur. Mixer à vitesse 1 pendant 10 à 15 secondes, ou jusqu'à ce que l'ail soit finement haché. Ajouter l'huile et le fromage petit à petit tout en mélangeant à vitesse 1 pendant 20 à 25 secondes, ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène et crémeux. Assaisonner des feuilles de laitue romaine avec cette sauce, si désiré.

Donne : 12 portions (2 cuillères à soupe par portion).

Par portion : Environ 230 calories, 2 g protéines, 1 g de glucides, 25 g au total de matières grasses, 4 g de gras saturé, 20 mg de cholestérol, 210 mg de sodium.

Glaçage de crème au beurre à la vanille

Lame en S



- 3/4 de tasse de beurre ou de margarine, ramollis
- 1/8 de c. à thé de sel
- 3 1/2 tasses de sucre glace
- 1 c. à thé de vanille
- 2-3 1/2 c. à soupe de lait ou de demi-crème

Mettre le beurre, le sel, le sucre glace, la vanille et 2 c. à soupe de lait dans un bol étroit et profond. Insérer l'accessoire de mélangeur muni de la lame en S dans le corps du moteur. Mixer pendant 30 secondes à vitesse 3 et passer ensuite à la vitesse 4-5 ; mélanger pendant 15 à 25 secondes, ou jusqu'à ce que le mélange soit crémeux, en ayant soin d'ajouter du lait si nécessaire et de racler les parois du bol au besoin.

Donne : 12 à 16 portions (glaçage pour gâteau à 2 étages ou de 13 x 9 x 2 pouces).

Par portion : Environ 240 calories, 0 g protéines, 35 g de glucides, 11 g au total de matières grasses, 7 g de gras saturé, 30 mg de cholestérol, 25 mg de sodium.

VARIATION

Glaçage de crème au beurre au chocolat

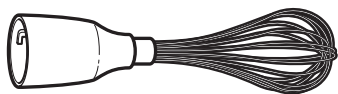
Ajouter 2 onces de chocolat non sucré, fondu et refroidi, au mélange de glaçage de crème au beurre à la vanille. Mélanger pendant 20 à 25 secondes à vitesse 2, ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Donne : 12 à 16 portions (glaçage pour gâteau à 2 étages ou de 13 x 9 x 2 pouces).

Par portion : Environ 260 calories, 1 g protéines, 36 g de glucides, 14 g au total de matières grasses, 9 g de gras saturé, 30 mg de cholestérol, 30 mg de sodium.

Crème fouettée

Fouet



1 tasse de crème à fouetter
2-3 c. à soupe de sucre glace
1/2 c. à thé de vanille

Mettre les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Insérer le fouet dans l'adaptateur de fouet et ce dernier dans le corps du moteur. Fouetter à vitesse 3 pendant 45 à 60 secondes, ou jusqu'à ce que la crème épaississe et forme des pointes.

Donne : 16 portions (2 cuillères à soupe par portion).

Par portion : Environ 60 calories, 0 g protéines, 1 g de glucides, 6 g au total de matières grasses, 3,5 g de gras saturé, 20 mg de cholestérol, 5 mg de sodium.

VARIATION

Crème fouettée au chocolat

Augmenter la quantité de sucre glace à 1/4 de tasse; avant de commencer à fouetter ajouter aux autres ingrédients 2 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré.

Donne : 16 portions (2 cuillères à soupe par portion).

Par portion : Environ 60 calories, 0 g protéines, 3 g de glucides, 6 g au total de matières grasses, 3,5 g de gras saturé, 20 mg de cholestérol, 5 mg de sodium.

Crème fouettée à la cannelle

Ajouter 1/2 cuillère à thé de cannelle aux autres ingrédients avant de commencer à fouetter.

Donne : 16 portions (2 cuillères à soupe par portion).

Par portion : Environ 60 calories, 0 g protéines, 1 g de glucides, 6 g au total de matières grasses, 3,5 g de gras saturé, 20 mg de cholestérol, 5 mg de sodium.

Crème fouettée à l'orange

Remplacer la vanille par 1 cuillère de zeste d'orange et l'ajouter aux autres ingrédients avant de commencer à fouetter.

Donne : 16 portions (2 cuillères à soupe par portion).

Par portion : Environ 60 calories, 0 g protéines, 1 g de glucides, 6 g au total de matières grasses, 3,5 g de gras saturé, 20 mg de cholestérol, 5 mg de sodium.

Bienvenido al mundo de KitchenAid®.

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



En EE.UU.: 1.800.541.6390
En Canadá: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

Índice

SEGURIDAD DE LA LICUADORA MANUAL

Salvaguardias importantes	44
Requisitos eléctricos	45

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO

Guía de piezas y características	46
Cómo ensamblar la licuadora manual	48
Funcionamiento de la licuadora manual	48
Brazo de licuado que se asegura al girarlo	49
Aditamento para batir	50
Aditamento para picar	51
Consejos para el funcionamiento	52
Guía de aditamentos	53

CUIDADO Y LIMPIEZA

GARANTÍA

RECETAS

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 licuadora manual. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de utilizar su licuadora manual, 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 _____

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.

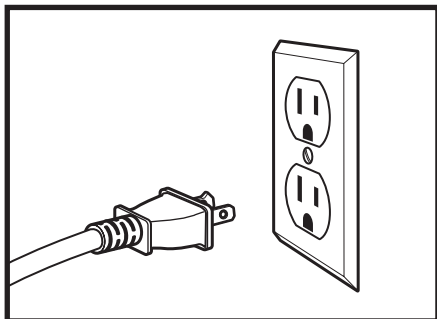
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, 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 coloque el cuerpo del motor, el cable ni el enchufe eléctrico de esta licuadora manual en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños y se debe tener cuidado cuando 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 vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesión.
8. Asegúrese que el adaptador de la picadora esté asegurada apropiadamente en su lugar antes de operar el aparato.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
11. No permita que el cable toque las superficies calientes, incluida la estufa.
12. Cuando mezcle líquidos, en particular líquidos calientes, use un recipiente alto o mezcle cantidades pequeñas a la vez para reducir los derrames.
13. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras mezcla, para así evitar la posibilidad de lesiones graves a personas o daños a la unidad. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando la unidad no esté funcionando.
14. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
15. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos



Modelos KHB256I y KHB257I:

Voltios: 120 VCA

Hertzios: 60 Hz

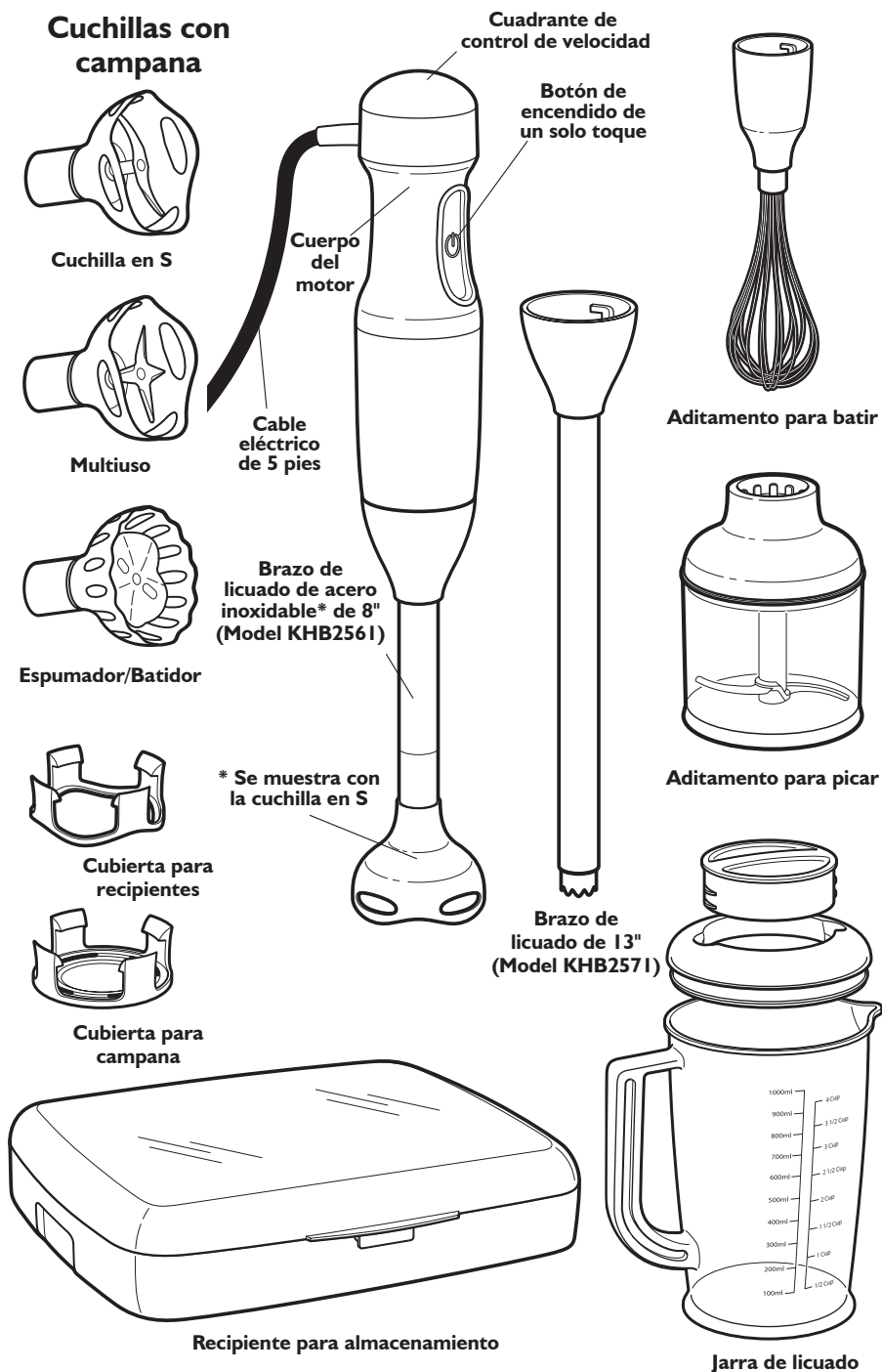
NOTA: Los modelos KHB256I & KHB257I tienen un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto solamente de una manera. Si el enchufe no encaja en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Se provee un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse si fuera un cable más largo.

Si se utiliza un cable de extensión largo:

- La clasificación eléctrica indicada en el cable de extensión deberá ser por lo menos la misma que la clasificación eléctrica del aparato.
- Deberá acomodar el cable de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la parte superior de la mesa, en donde los niños puedan jalarlo o donde alguien pueda tropezarse con él accidentalmente.

Características de la licuadora manual



Características de la licuadora manual

Cuadrante de control de velocidad

Las velocidades variables le permiten un mayor control de procesamiento, ajustándose a una variedad de alimentos, bebidas y sopas.

Botón de encendido de un solo toque

Active la licuadora manual presionando y sosteniendo el botón de POWER (Encendido) para comenzar el proceso de licuado. Para detener la acción de licuado, simplemente suelte el botón de encendido.

Cuerpo del motor

Diseñado con una superficie cómoda y antideslizante para sujetarla.

Motor poderoso CC (no se muestra)

Provee una acción de licuado poderosa y se ha diseñado para una vida útil prolongada y un funcionamiento silencioso.

Cable eléctrico de 5 pies

Es lo suficientemente largo para llevar la licuadora manual a un mostrador o área de trabajo; es redondo y sin ranuras para facilitar la limpieza. Se incluye banda de silicona para el cable, para almacenar el mismo convenientemente.

Brazo de licuado de acero inoxidable que se asegura al girarlo

Se coloca sencillamente en el cuerpo del motor y se gira para asegurarse a éste. La filosa aspa de acero inoxidable está cubierta para prevenir las salpicaduras al licuar.

Todos los aditamentos utilizan el mismo sistema de montaje que se asegura al girarlo.

Aditamento para batir

Ha sido optimizado para batir claras de huevo y crema para batir.

Aditamento para picar

Es ideal para hacer trabajos pequeños de picado como hierbas, frutas secas y vegetales. El conjunto para picar incluye un tazón, un aspa y un adaptador para picar. El tazón del aditamento para picar tiene una base antideslizante, la cual evita el movimiento durante el proceso de picado.

Jarra de licuado

La jarra sin BPA de 1 litro posee una manija cómoda y una tapa para evitar salpicaduras.

Cuchillas con campana

Con las tres cuchillas intercambiables con campana, usted siempre tendrá la herramienta adecuada para una multitud de tareas. Desde triturar hielo hasta picar carnes cocidas y espumar la leche, la licuadora manual KitchenAid® le provee una variedad de funciones de licuado.

Cubierta para recipientes

Protege sus utensilios de cocción al colocarla a presión sobre las cuchillas con campana.

Cubierta para campana

Protege las cuchillas con campana cuando no las use.

Recipiente para almacenamiento

Mantiene los accesorios organizados y protegidos, y puede quitarse el interior para limpiarlo con facilidad.

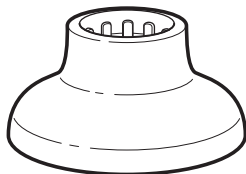
Cómo ensamblar su licuadora manual

Antes de usar por primera vez la licuadora manual de KitchenAid®, limpie el cuerpo del motor y los adaptadores de los aditamentos con un paño limpio y húmedo, para quitar el polvo o la suciedad. Puede utilizar jabón suave para platos pero no utilice limpiadores abrasivos.

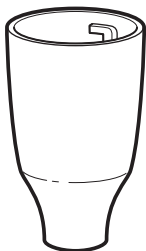
NOTA: No sumerja el cuerpo del motor ni los adaptadores en agua.

Seque con un paño suave. Lave todos los aditamentos y accesorios a mano o en la lavavajillas. Seque meticulosamente.

NOTA: Asegúrese de desenchufar siempre el cable eléctrico del contacto de pared antes de colocar o quitar aditamentos.



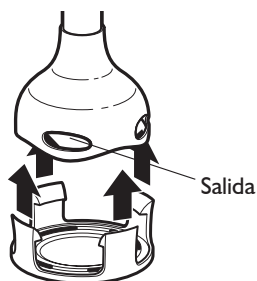
Adaptador para picar



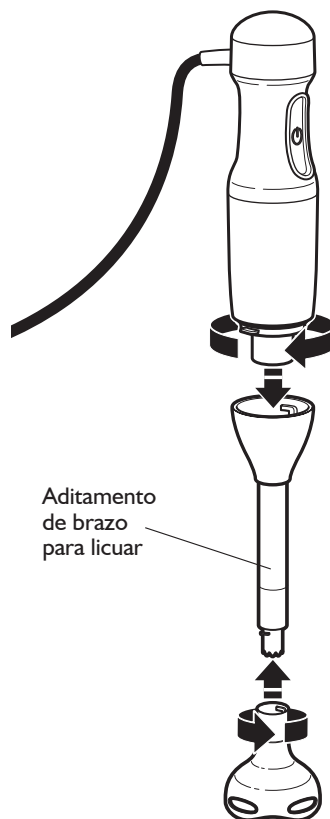
Adaptador para batir

Cubierta para campana

Se encaja a presión sobre la cuchilla con campana y protege las cuchillas mientras no se use la licuadora manual.

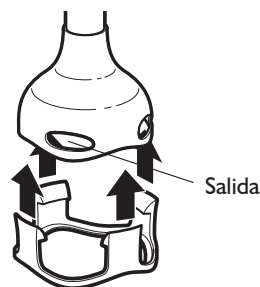


NOTA: Cerciórese de que la cubierta para campana esté instalada con los sujetadores de montaje ubicados entre las salidas de las cuchillas con campana.



Cubierta para recipientes

La cubierta para recipientes encaja a presión sobre cualquiera de las cuchillas con campana y provee protección para la licuadora y sus utensilios de cocción.



NOTE: Cerciórese de que la cubierta para recipientes esté instalada con los sujetadores de montaje ubicados entre las salidas de las cuchillas con campana.

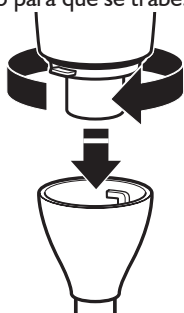
Cómo utilizar el brazo de licuado que se asegura al girarlo

Use el brazo de licuado para preparar licuados, malteadas, sopas, vegetales cocidos, glaseado o comida para bebé.

1. Inserte el brazo de licuado en la cuchilla con campana (vea “Guía de aditamento”) y gírelo hasta escuchar un chasquido para que se trabé.



2. Inserte el brazo de licuado en el cuerpo del motor y gírelo hasta escuchar un chasquido para que se trabé.



3. Enchufe el cable eléctrico en un contacto de pared.
4. Fije la licuadora manual en la Velocidad 1. Regule la velocidad girando el cuadrante de control de velocidad ubicado en la parte de arriba de la licuadora manual.
5. Inserte la licuadora manual en la mezcla.

NOTA: La licuadora manual deberá sumergirse únicamente el largo del aditamento. No la sumerja más allá de donde se une el aditamento para licuar. No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas.

6. Presione el botón de encendido para activar la licuadora manual.
7. Cuando haya terminado de licuar, suelte el botón de encendido antes de sacar la licuadora manual de la mezcla.
8. Desenchúfela inmediatamente después del uso y antes de quitar o cambiar aditamentos.

Inserte la licuadora manual con el brazo de licuado sujeto a la misma en un ángulo, dentro de la jarra que contiene los ingredientes. Use su mano libre para cubrir la parte superior de la jarra de licuado, así tendrá mejor estabilidad y evitará las salpicaduras. Recuerde detener la licuadora manual antes de sacarla de la jarra para evitar salpicar.

Licuar



Coloque la licuadora manual brevemente en el fondo de la jarra de licuado, luego sujétela en un ángulo y muévala hacia arriba lentamente, contra el costado del frasco. A medida que mueve la licuadora manual hacia arriba, notará que los ingredientes en el fondo de la jarra son atraídos hacia arriba. Cuando los ingredientes ya no sean atraídos hacia arriba desde el fondo, vuelva a mover la licuadora manual al fondo de la jarra y repita el proceso hasta que los ingredientes tengan la consistencia deseada.

Movimiento hacia arriba



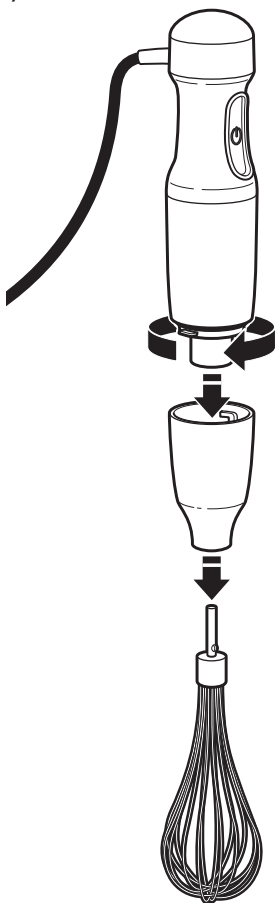
Haciendo un movimiento circular leve con su muñeca, levante ligeramente la licuadora manual y sumérjala nuevamente en los ingredientes. Permita que el movimiento de su muñeca y el peso de la licuadora manual hagan el trabajo.

Movimiento de la muñeca



Uso del aditamento para batir

Use el batidor para batir crema, claras de huevo, mezclar natillas instantáneas, preparar vinagretas, mousse o para hacer mayonesa.



1. Inserte el batidor en el adaptador para batir.
2. Inserte el aditamento para batir en el cuerpo del motor y gírelo hasta que haga un chasquido. El adaptador regula automáticamente la velocidad del batidor dentro de un rango de velocidades apropiadas para batir.
3. Enchufe el cable eléctrico en un contacto de pared.
4. Ponga en marcha la licuadora manual en la Velocidad I. Regule la velocidad girando el cuadrante de control de velocidad ubicado en la parte de arriba de la licuadora manual.

5. Inserte la licuadora manual en la mezcla. El batidor de acero inoxidable puede rayar o estropear las capas antiadherentes; evite usar el batidor en utensilios de cocina antiadherentes.

NOTA: La licuadora manual deberá sumergirse únicamente el largo del aditamento. No la sumerja más allá de donde se une el adaptador para batir. No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas.

Para prevenir salpicaduras, use el aditamento para batir en recipientes u ollas profundas.

6. Presione el botón de encendido para activar la licuadora manual.
7. Cuando haya terminado de batir, suelte el botón de encendido antes de sacar la licuadora manual de la mezcla.
8. Desenchúfela inmediatamente después del uso y antes de quitar o cambiar aditamentos.

Uso del aditamento para picar

! ADVERTENCIA

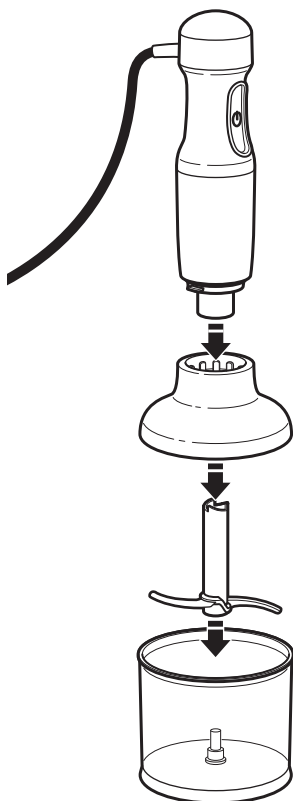
Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

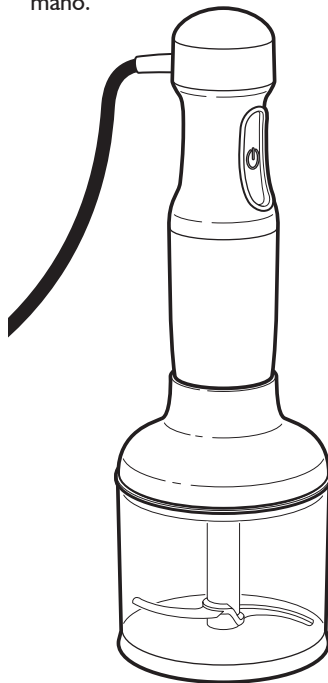
No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

Use el aditamento para picar cantidades pequeñas de alimentos, tales como carne cocida, queso, vegetales, hierbas, galletas, pan y frutos secos.

1. Inserte el aspa de la picadora dentro del tazón para picar.



2. Agregue trozos pequeños de alimentos al tazón.
3. Inserte el adaptador para picar dentro del tazón para picar.
4. Alinee el tazón para picar con el cuerpo del motor y presiónelos para que se unan.
5. Mientras procesa los alimentos, sostenga el cuerpo del motor con una mano y el tazón para picar con la otra mano.



6. Presione el botón de encendido para activar la licuadora manual. Para obtener los mejores resultados, presione breve y repetidamente el botón de encendido para suministrar electricidad en "pulsos", hasta que los ingredientes tengan la consistencia deseada.
7. Una vez que haya terminado de picar, suelte el botón de encendido.
8. Quite el cuerpo del motor del aditamento para picar.
9. Desenchúfela inmediatamente después del uso y antes de quitar o cambiar aditamentos.

Cómo utilizar su licuadora manual

Uso del aditamento para picar (cont.)

Guía de procesamiento con la picadora				
Alimento	Cantidad	Preparación	Speed	Tiempo*
Carnes	200 g / 7 oz	Corte en cubos de 2 cm / $\frac{3}{4}$ "	5	15 segundos
Almendras/ Frutos secos	200 g / 7 oz	Coloque los frutos secos enteros	3	25 segundos
Ajo	10–12 dientes	Coloque los dientes enteros	3	15 segundos
Cebollas	100 g / 3,5 oz	Corte en cuatro	3	15 segundos
Queso	100 g / 3,5 oz	Corte en cubos de 1 cm / $\frac{3}{8}$ "	5	30 segundos
Huevos duros	2	Coloque los huevos enteros	4	3 pulsaciones
Zanahorias	200 g / 7 oz	Corte la zanahoria de tamaño común en 4	3	15 segundos
Hierbas	50 g / 2 oz	Quite los tallos	4	15 segundos

* El tiempo de procesar y la velocidad son aproximados.

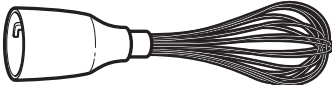
El uso real puede variar según la calidad de los alimentos y el tamaño deseado de los trozos.

Consejos para el funcionamiento

- Corte los alimentos sólidos en trozos pequeños para licuar o picar con más facilidad.
- La licuadora manual viene con protección térmica contra temperaturas elevadas de funcionamiento. Si la licuadora manual se detiene repentinamente durante el uso, desenchúfela y deje que se restablezca automáticamente después de 10 minutos.
- Para evitar salpicaduras, inserte la licuadora de mano en el recipiente con alimentos antes de presionar el botón de encendido, y suelte el botón de encendido antes de sacar la licuadora manual de la mezcla.
- Cuando licúe en una olla sobre una superficie de cocción, quite la olla del elemento calefactor para proteger la licuadora manual contra el sobrecalentamiento.
- Para obtener el mejor licuado, sostenga la licuadora manual en un ángulo y muévala cuidadosamente hacia arriba y hacia abajo dentro del recipiente. No suba ni baje la licuadora manual bruscamente en la mezcla.
- Para evitar que se derrame la mezcla, deje espacio en el recipiente para que se levante la mezcla cuando usa la licuadora manual.
- Asegúrese de que el cable extra largo de la licuadora manual no se extienda sobre un elemento calefactor caliente.
- No deje la licuadora manual sobre una olla caliente en la superficie de cocción mientras no la use.
- Saque los artículos duros—como semillas de frutas o huesos—de la mezcla antes de licuar o picar, para evitar dañar las aspas.
- No utilice su licuadora manual para procesar granos de café o especias duras como las nueces molidas. El procesar estos alimentos podría dañar las aspas de la licuadora manual.
- No use la jarra ni el tazón para picar en el horno de microondas.
- El batidor de acero inoxidable puede rayar o estropear las capas antiadherentes; evite usar el batidor en utensilios de cocina antiadherentes.
- Para evitar salpicaduras, use el aditamento para batir en recipientes o fuentes profundos.

Cómo utilizar su licuadora manual

Guía de aditamentos

Aditamento	Se usa mejor para
Cuchilla en S 	Licuar, triturar, hacer puré Licuados, batidos de leche, vegetales cocidos, sopas, salsas, hielo, alimento para bebés, glaseado y hielo triturado
Multiuso 	Rallar Carnes cocidas, salsa de carne, licuar frutas, moler, triturar hielo
Espumador/Batidor 	Hacer espuma y mezclar Café con leche, frappés, capuchino, masa para pastel, pasta para panqueques, mezcla para panecillos, leche, masa para panecillos
Batidor 	Batir, emulsionar, airear Budín, claras de huevo, mayonesa, vinagreta, mousse, salsa holandesa, crema para batir
Aditamento para picar 	Picar Migas de galletas Graham, vegetales, queso parmesano, maníes, salsa, huevos duros, pan rallado, hierbas, carnes cocidas, salsa de carne, licuar frutas, moler

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe la licuadora manual antes de limpiarla.
2. Saque los adaptadores y los aditamentos girándolos (vea la sección “Cómo utilizar su licuadora manual”).
3. Limpie el cuerpo del motor y los adaptadores con un paño húmedo. Puede utilizar jabón suave para platos pero no utilice limpiadores abrasivos.
4. Limpie el cable eléctrico con un paño tibio con jabón y luego pásele un paño húmedo. Seque con un paño suave.
5. Lave el adaptador para picar y el adaptador para batir a mano en agua jabonosa caliente.
6. Seque el brazo para licuar y la cuchilla con campana con un paño suave.

NOTA: No sumerja el cuerpo del motor ni los adaptadores en agua.

Accesorios y aditamentos de la licuadora manual

Lave el aditamento para licuar, la jarra y la tapa, el batidor, el tazón para picar, el aspa y la base antideslizante en agua caliente jabonosa, o bien en la canasta superior de la lavavajillas. Seque meticulosamente.

NOTA: No ponga los adaptadores para batir o picar en la lavavajillas.

Garantía de la licuadora manual de KitchenAid® para los 50 estados de Estados Unidos, el distrito de Columbia y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para las licuadoras manuales usadas en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia 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:



Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra. Reemplazo sin dificultades para su licuadora manual. 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**.
O BIEN

Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid®. Vea la garantía de la licuadora manual KitchenAid® para Puerto Rico para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio.

KitchenAid® no pagará por:

- A.** Reparaciones cuando su licuadora manual 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 la batidora manual a un centro de servicio autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para batidoras manuales operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos y el Distrito de Columbia.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

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

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

Garantía de la batidora manual de KitchenAid® para Puerto Rico

La garantía limitada de un año se extiende al comprador y cualquier dueño subsiguiente para las licuadoras manuales operadas en Puerto Rico. Durante el período de la garantía, todo servicio deberá ser llevado a cabo por un centro de servicio autorizado por KitchenAid®. Sírvase traer la licuadora manual o envíela con porte pagado por

adelantado y asegurado al centro de servicio autorizado más cercano.

Llame sin costo al **1-800-541-6390** para averiguar la ubicación del centro de servicio técnico más cercano. Su licuadora manual reparada será retornada a usted pagada por adelantado y asegurada.

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

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid® que, si la licuadora manual presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid® hará arreglos para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y realizará los trámites necesarios para la devolución de su licuadora manual original a nosotros. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requiere la prueba de compra para hacer un reclamo. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvese seguir estas instrucciones para recibir este servicio de

calidad. Si su licuadora manual fallara durante el primer año de compra, sencillamente llame a nuestro Centro para la satisfacción del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (hora del Este). Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Cuando usted reciba la licuadora manual de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque para empacar la licuadora manual original. En la caja, incluya su nombre y domicilio en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago de la tarjeta de crédito, etc.).

Garantía de reemplazo sin dificultades – en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid® que, si la licuadora manual presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid® Canadá reemplazará su licuadora manual con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvese seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su licuadora manual 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 un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago de la tarjeta de crédito, etc.). Su licuadora manual de reemplazo será devuelta con porte prepago y asegurado. Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro de interacción del cliente al **1-800-807-6777**.

O bien escribanos 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, de lunes a viernes de 8 AM a 8 PM** (hora del Este) 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 licuadora manual 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:

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

o bien visite:

KitchenAid.com o KitchenAid.ca

Licuado de naranja, banana y fresas

Cuchilla en S



- 1 banana grande pelada y partida en cuatro
- 1/2 taza fresas sin cabito cortadas a la mitad
- 1/4 taza jugo de naranja
- 1 cucharadita miel, si lo desea

Coloque los ingredientes en el frasco de licuado. Inserte el aditamento para licuar con cuchilla en S en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 1 durante 3 a 5 segundos para picarlos. Aumente la velocidad a 2-3; licúe con un movimiento hacia arriba y hacia abajo durante 10 segundos o hasta que la mezcla quede suave.

Rinde: 1 porción.

Por porción: Aproximadamente 180 calorías, 2 g de proteínas, 44 g de carbohidratos, 1 g total de grasas, 0 g de grasas saturadas, 0 mg colesterol y 0 mg sodio.

Guacamole

Aditamento para picar



- 1/2 chile jalapeño o serrano sin semillas cortado en cuatro
- 1 diente de ajo pelado
- 3 cucharadas hojas de cilantro frescas sueltas, si lo desea
- 1/4 cebolla pequeña pelada y cortada en trozos de 1"
- 3 aguacates maduros, pelados sin semilla y cortados en trozos de 1 pulgada, divididos
- 2 cucharadas jugo fresco de limón
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita pimienta de cayena, si lo desea

En el tazón para picar con cuchillas, coloque el chile serrano y el ajo. Inserte el adaptador para picar en el cuerpo del motor y asegure el adaptador al tazón. Pique a velocidad 4-5 durante 8 a 10 segundos o hasta que quede picado fino. Agregue el cilantro si lo desea y pique a velocidad 4-5 durante 8 a 10 segundos o hasta que el cilantro esté bien picado. Agregue la cebolla y pique a velocidad 5 durante 5 a 10 segundos o hasta que la cebolla quede picada fina.

Agregue 2/3 de los aguacates, el jugo de limón, la sal y la pimienta de cayena, si lo desea. Pulse de 2 a 3 veces a velocidad 3, unos 4 segundos cada vez o hasta que se piquen bien, raspando el tazón cuando sea necesario. Agregue el 1/3 restante de aguacate. Pulse de 3 a 4 veces a velocidad 3, unos 4 segundos cada vez o hasta lograr la consistencia deseada.

Cubra y refrigere por lo menos durante 2 horas antes de servir, para que los sabores se mezclen. Sirva con tostadas de maíz, si lo desea.

Rinde: 14 porciones (2 cucharadas por porción).

Por porción: Aproximadamente 70 calorías, 1 g de proteínas, 3 g de carbohidratos, 6 g total de grasas, 1 g de grasas saturadas, 0 mg colesterol y 90 mg sodio.

Salsa de frijoles blancos

Aditamento para picar



- 1 diente de ajo pequeño pelado
- 1 cucharada cebolla roja picada
- 1 lata (15,5 oz) frijoles blancos enjuagados y escurridos
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de orégano seco
- 2 cucharadas aceite de oliva
- 2 cucharadas vinagre de vino blanco
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{8}$ cucharadita pimienta de cayena, si lo desea

Coloque el ajo en el tazón para picar con cuchillas. Inserte el adaptador para picar en el cuerpo del motor y asegure el adaptador al tazón. Pique a velocidad 3 durante 5 a 10 segundos. Agregue la cebolla y pulse de 2 a 3 veces a velocidad 3, unos 5 segundos cada vez o hasta que se piquen bien, raspando el tazón cuando sea necesario. Agregue los ingredientes restantes. Pulse de 2 a 3 veces a velocidad 3, unos 15 segundos cada vez para que se mezclen, raspando el tazón cuando sea necesario. Sirva con vegetales y galletas saladas, si lo desea.

Rinde: 8 porciones (2 cucharadas por porción).

Por porción: Aproximadamente 80 calorías, 3 g de proteínas, 9 g de carbohidratos, 3,5 g total de grasas, 0,5 g de grasas saturadas, 0 mg colesterol y 75 mg sodio.

Sopa fresca de tomate y albahaca

Aditamento para picar



Multiuso Cuchilla con campana



- 1 zanahoria mediana pelada y cortada en trozos de 1"
- 1 tallo de apio cortado en trozos de 1"
- 1 cebolla pequeña pelada y cortada en trozos de 1"
- 6 cucharadas de mantequilla o margarina
- 1 lata (14 oz) caldo de pollo o de vegetales
- 1 lata (11,5 oz) jugo de tomate
- 4 tomates pelados sin centro, sin semillas*, cortados en cuatro
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta blanca
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{3}$ taza hojas de albahaca fresca sueltas

Coloque la zanahoria, el apio y la cebolla en el tazón con aspas para picar. Inserte el adaptador para picar en el cuerpo del motor y asegure el adaptador al tazón. Pique a velocidad 1 durante 10 segundos o hasta que quede picado fino. Deje a un lado.

En una olla mediana, derrita la mantequilla a fuego medio. Agregue la mezcla de vegetales picados. Cueza y revuelva durante 10 a 15 minutos o hasta que queden tiernos. Agregue el caldo, el jugo de tomate y los tomates. Traiga a ebullición. Reduzca el fuego, cubra y deje hervir a fuego lento durante 10 a 15 minutos o hasta que los tomates estén blandos. Quítela del fuego. Agregue sal, pimienta blanca y albahaca.

Quite el aditamento para picar y inserte el aditamento multiuso en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 1 durante 10 a 20 segundos o hasta que la albahaca esté picada y los tomates tengan la consistencia deseada. Sirva caliente o frío.

Rinde: 6 porciones (1 taza por porción).

*Ponga los tomates en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos para que se aflojen las cáscaras. Enfríelos bajo el agua del grifo. Quíteles el centro y la cáscara. Corte a la mitad en diagonal y quítele las semillas con una cuchara o sacúdalos hasta que salgan.

Por porción: Aproximadamente 140 calorías, 2 g de proteínas, 8 g de carbohidratos, 12 g total de grasas, 7 g de grasas saturadas, 30 mg colesterol y 510 mg sodio.

Aderezo cremoso para ensalada César

Cuchilla en S



- 1 diente de ajo grande pelado y cortado a la mitad
- 1/4 taza jugo de limón fresco
- 1 huevo pasteurizado
- 1 cucharadita azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita salsa inglesa
- 1/4 cucharadita pimienta negra molida gruesa
- 1 pulgada pasta de anchoas o 1/2 filete de anchoa, si lo desea
- 1 1/4 taza aceite de oliva extra virgen o aceite vegetal
- 1/2 taza queso parmesano rallado

Coloque todos los ingredientes, excepto el aceite y el queso, en la jarra de licuado. Inserte el aditamento para licuar con cuchilla en S en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 1 durante 10 a 15 segundos o hasta que el ajo quede finamente picado. Agregue gradualmente el aceite y luego el queso mientras licúa a velocidad 1 durante 20 a 25 segundos o hasta que quede licuado y cremoso. Sirva mezclado con lechuga romana, si lo desea.

Rinde: 12 porciones (2 cucharadas por porción).

Por porción: Aproximadamente 230 calorías, 2 g de proteínas, 1 g de carbohidratos, 25 g total de grasas, 4 g de grasas saturadas, 20 mg colesterol y 210 mg sodio.

Glaseado de vainilla y crema de mantequilla

Cuchilla en S



- 3/4 taza mantequilla o margarina ablandada
- 1/8 cucharadita de sal
- 3 1/2 tazas azúcar glas
- 1 cucharadita vainilla
- 2 a 3 1/2 cucharadas leche o mezcla de leche y crema

En un tazón profundo y angosto, coloque la mantequilla, la sal, el azúcar glas, la vainilla y 2 cucharadas de leche. Inserte el aditamento para licuar con cuchilla en S en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 3 durante 30 segundos. Aumente a velocidad 4-5; licúe durante 15 a 25 segundos o hasta que quede cremoso, agregando más leche y raspando el tazón si es necesario.

Rinde: 12 a 16 porciones (glaseado para un pastel de 2 capas o de 13 x 9 x 2 pulgadas).

Por porción: Aproximadamente 240 calorías, 0 g de proteínas, 35 g de carbohidratos, 11 g total de grasas, 7 g de grasas saturadas, 30 mg colesterol y 25 mg sodio.

VARIACIÓN

Glaseado de chocolate y crema de mantequilla

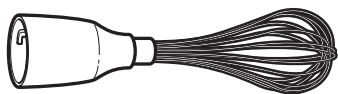
Agregue 2 oz de chocolate amargo derretido y enfriado para preparar el glaseado de mantequilla con vainilla. Licúe a velocidad 2 durante 20 a 25 segundos o hasta que los ingredientes queden bien mezclados.

Rinde: 12 a 16 porciones (glaseado para un pastel de 2 capas o de 13 x 9 x 2 pulgadas).

Por porción: Aproximadamente 260 calorías, 1 g de proteínas, 36 g de carbohidratos, 14 g total de grasas, 9 g de grasas saturadas, 30 mg colesterol y 30 mg sodio.

Crema batida

Batidor



1 taza de crema para batir
2–3 cucharadas azúcar glas
1/2 cucharadita vainilla

Coloque los ingredientes en la jarra para licuar. Inserte el batidor en el adaptador del mismo y el adaptador en el cuerpo del motor. Bata a velocidad 3 durante 45 a 60 segundos o hasta que se formen picos.

Rinde: 16 porciones (2 cucharadas por porción).

Por porción: Aproximadamente 60 calorías, 0 g de proteínas, 1 g de carbohidratos, 6 g total de grasas, 3,5 g de grasas saturadas, 20 mg colesterol y 5 mg sodio.

VARIACIÓN

Crema batida con chocolate

Aumente la cantidad de azúcar glas a 1/4 taza; agregue 2 cucharadas de cocoa sin azúcar a los otros ingredientes antes de batir.

Rinde: 16 porciones (2 cucharadas por porción).

Por porción: Aproximadamente 60 calorías, 0 g de proteínas, 3 g de carbohidratos, 6 g total de grasas, 3,5 g de grasas saturadas, 20 mg colesterol y 5 mg sodio.

Crema batida con canela

Agregue 1/2 cucharadita de canela a los otros ingredientes antes de batir.

Rinde: 16 porciones (2 cucharadas por porción).

Por porción: Aproximadamente 60 calorías, 0 g de proteínas, 1 g de carbohidratos, 6 g total de grasas, 3,5 g de grasas saturadas, 20 mg colesterol y 5 mg sodio.

Crema batida con naranja

Sustituya la vainilla con 1 cucharadita de ralladura de naranja y agregue a los otros ingredientes antes de batir.

Rinde: 16 porciones (2 cucharadas por porción).

Por porción: Aproximadamente 60 calorías, 0 g de proteínas, 1 g de carbohidratos, 6 g total de grasas, 3,5 g de grasas saturadas, 20 mg colesterol y 5 mg sodio.

Se pueden encontrar más recetas en www.KitchenAid.com

® Registered trademark/™ Trademark/The shape of the mixer
is a registered trademark of KitchenAid, U.S.A.

® Marque de commerce enregistrée/MC Marque de commerce/La forme du mélangeur est
une marque de commerce enregistrée de la compagnie KitchenAid, É.-U.

® Marca registrada/™ Marca de comercio/La forma de la
batidora es una marca registrada de KitchenAid, U.S.A.



FOR THE WAY IT'S MADE.™

W10419337A

©2011

All rights reserved.

Tous droits réservés.

Todos los derechos reservados.