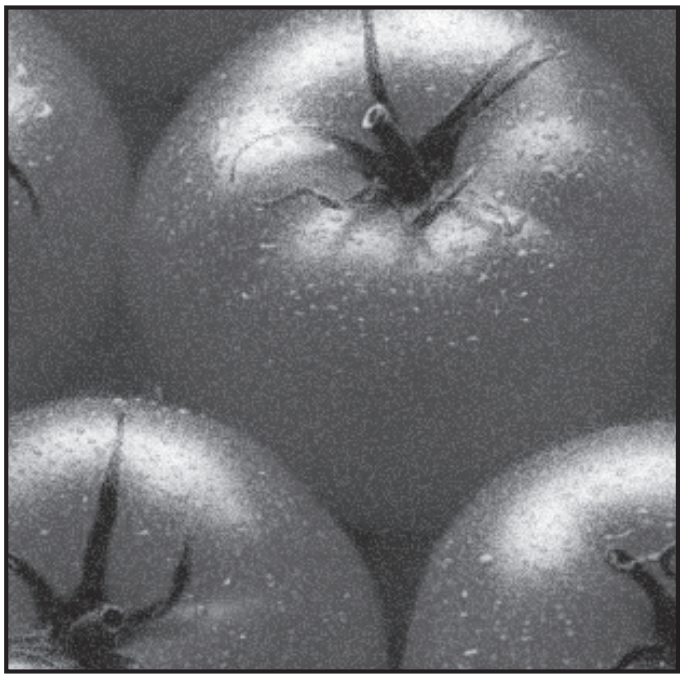


KHB1231 • KHB2351

Hand Blender

INSTRUCTIONS

Mélangeur à main

INSTRUCTIONS

Licuadora manual

INSTRUCCIONES

KitchenAid®

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

Hassle-Free Replacement Warranty 4

HAND BLENDER SAFETY

Important Safeguards 5
Electrical Requirements 6

FEATURES AND OPERATION

Parts and Features Guide 7
Accessories Overview 9
Assembling the Hand Blender 10
Using the Hand Blender 11
- Blending Attachment 11
- Whisk Attachment 12
- Chopper Attachment 13
- Operating Tips 15

CARE AND CLEANING

Care and Cleaning 15
Storage 15

WARRANTY 16

RECIPES 18

English

Replacement Warranty

Hassle-Free Replacement Warranty



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 "failed" Hand Blender returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year full warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If you reside in the 50 United States and your KitchenAid® Hand Blender should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at **1-800-541-6390**, 8 a.m. to 8 p.m., Monday through Friday, 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 "failed" 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 charge slip, etc.). For a detailed explanation of warranty terms and conditions, including how to arrange for service outside the United States.

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:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

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

English

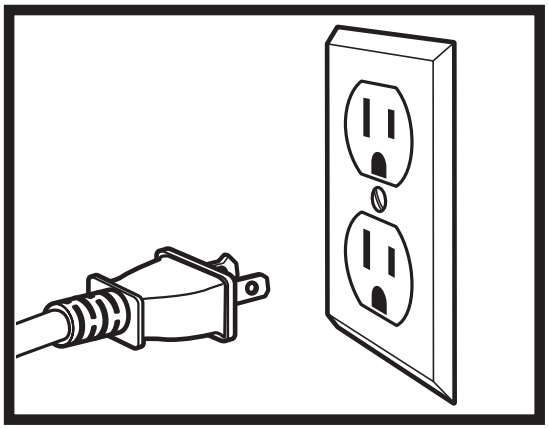
IMPORTANT SAFEGUARDS

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 KHB1231 & KHB2351:
Volts: 120 V.A.C.
Hertz: 60 Hz

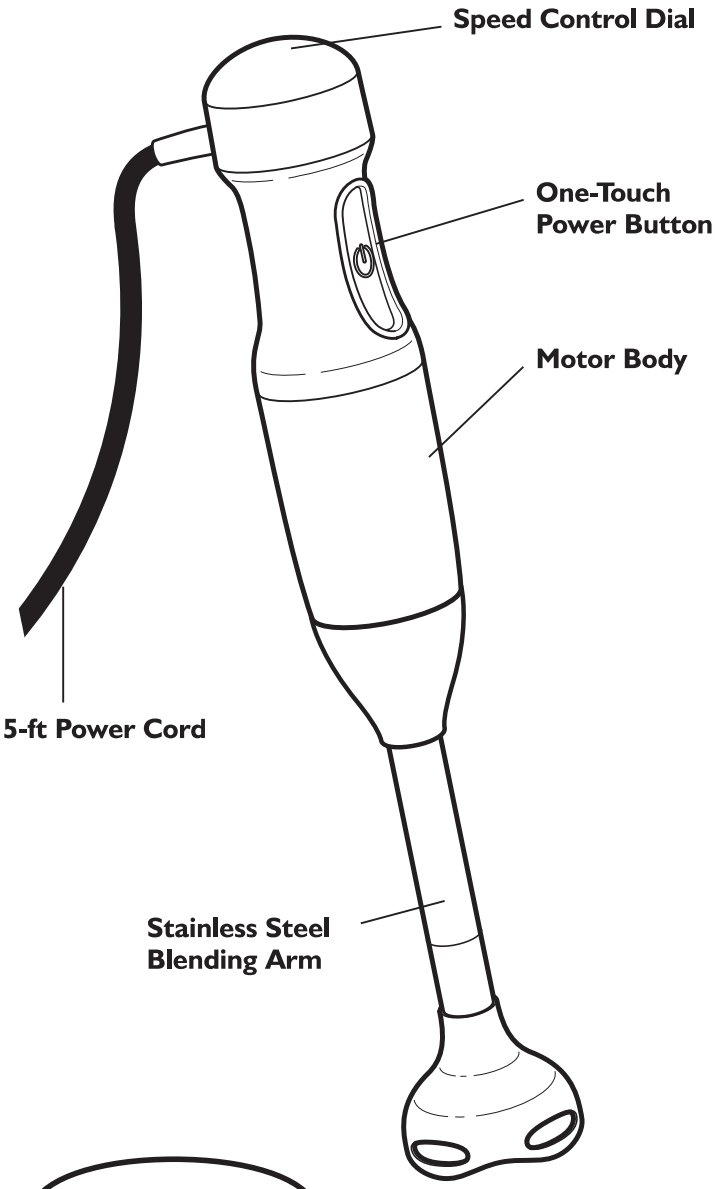
NOTE: Models KHB1231 & KHB2351 have a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

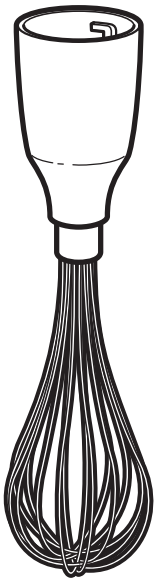
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

If a long extension cord is used:

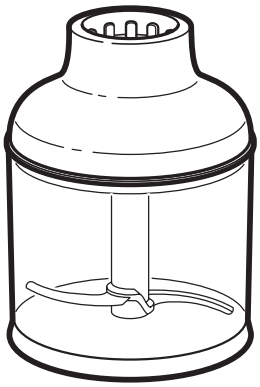
- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The cord should be arranged so it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

Hand Blender Features

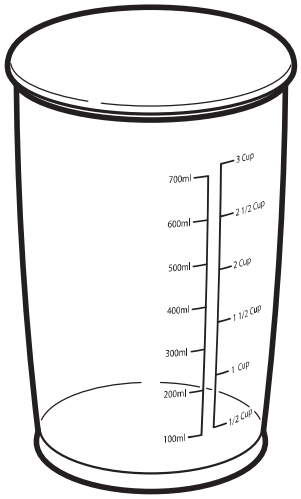




Whisk Attachment
(KHB2351 only)



Chopper Attachment
(KHB2351 only)



Blending Jar and Lid



Storage Bag
(KHB2351 only)

English

Hand Blender Features

Speed Control
Provides easy adjustment of speed.

One-Touch Power Button
Located on the front of the motor body and activated by pressing and holding 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 powerful blending action and is designed for quiet, long-life operation.

Twist Lock Stainless Steel Blending Arm
Simply seats onto the motor body and is rotated to lock together. The sharp stainless steel blade is covered to help prevent splashing while blending.

5-ft. Power Cord
Long enough to take the Hand Blender to the cooktop or work area and rounded with no grooves for easy clean up. (Model KHB2351 includes Silicone strap for power cord.)

3 Cup BPA Free Blending Jar
is handy for individual blending jobs and features a non-slip base. Lid seals the top of the jar to store blended ingredients.

Whisk Attachment and Adapter
(Model KHB2351 only)
Optimized for whipping egg whites and whipping cream. The Whisk attachment utilizes the same twist on and lock mounting system as the other attachments.

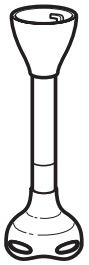
Chopper Attachment
(Model KHB2351 only)
Perfect for small chopping jobs like herbs, nuts and vegetables. Chopper includes a bowl, blade, and chopper adapter. The chopper has a non-slip base on the bottom of the bowl to prevent movement of the entire attachment during chopping process.

Storage Bag
(Model KHB2351 only) Cotton Twill drawstring bag is designed with three pockets to store the Hand Blender motor body, the stainless steel blending attachment, and the whisk attachment. Storage bag is machine washable.



Storage Bag
(Model KHB2351 only)

Models and Accessories

Accessory	Included with Model	
	KHB1231	KHB2351
3 Cup BPA-Free Blending Jar with Lid 	*	*
Twist Lock Stainless Steel Blending Arm 	*	*
Chopper Attachment [1] 		*
Whisk 		*
Storage Bag 		*

[1] **NOTE:** Chopper Attachment only works with model KHB2351
* Indicates accessory that is included with model listed.

Ordering Accessories and Replacement Parts

To order accessories or replacement parts for your Hand Blender, call toll-free **1-800-541-6390**, 8 a.m. to 8 p.m., Monday through Friday, Eastern Time or visit: **KitchenAid.com**

English

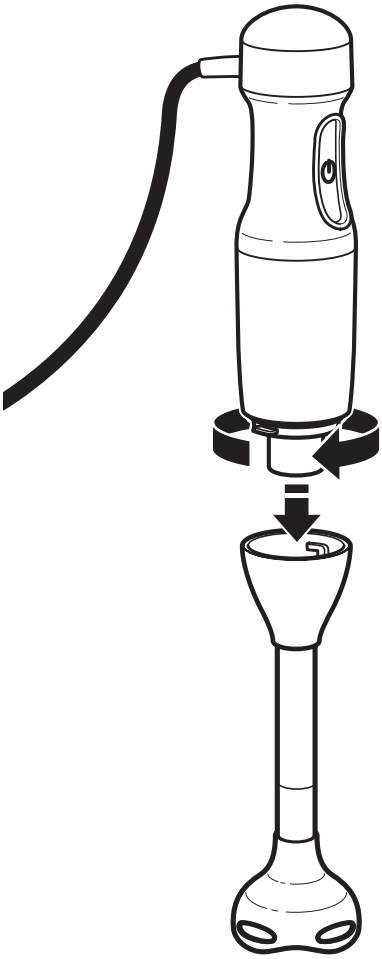
Assembling Your Hand Blender

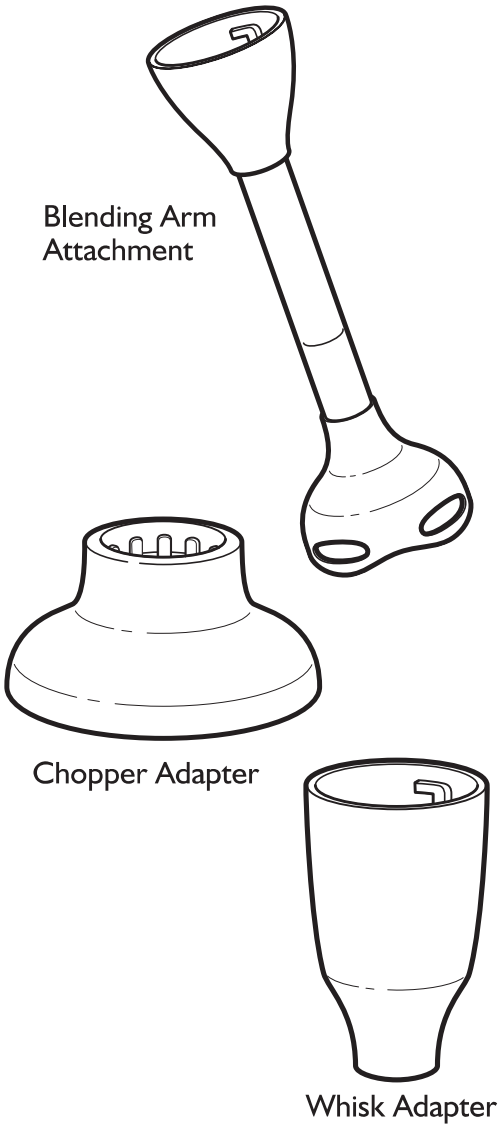
Before using the KitchenAid® Hand Blender for the first time, wipe the motor body and attachment adapters with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.

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 attaching or removing attachments.

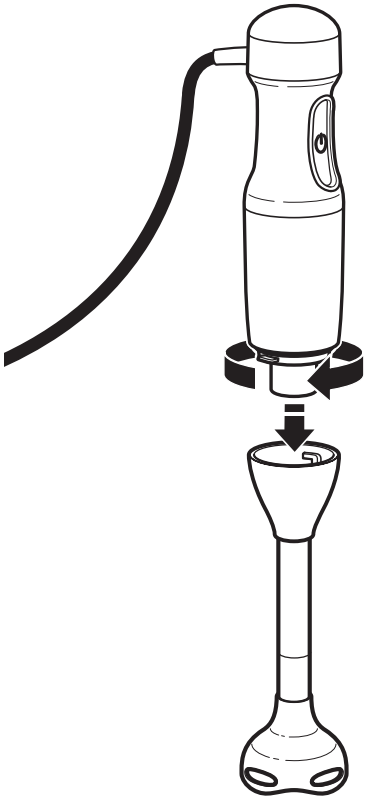




Using the Twist Lock Blending Arm

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

1. Insert Blending Arm attachment into motor body and twist to lock.



2. Plug the electrical cord into an electrical wall socket.
3. Set Hand Blender on Speed 1. Adjust the speed by turning the speed control dial on top of the Hand Blender.
4. 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.

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

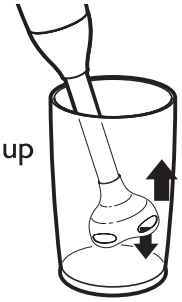
Insert Hand Blender with Blending Arm attached into the jar containing ingredients at an angle. Use your free hand to cover the top of the blending jar for better stability and avoid splattering. Remember to stop the Hand Blender before removing it from the jar to avoid splashing.

Blending



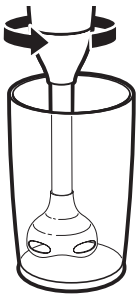
Rest the Hand Blender on the bottom of the jar momentarily then hold at an angle and slowly draw it upwards against the side of the jar. As the Hand Blender is drawn up you will notice the ingredients from the bottom of the jar being drawn up. When the ingredients are no longer being drawn up from the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

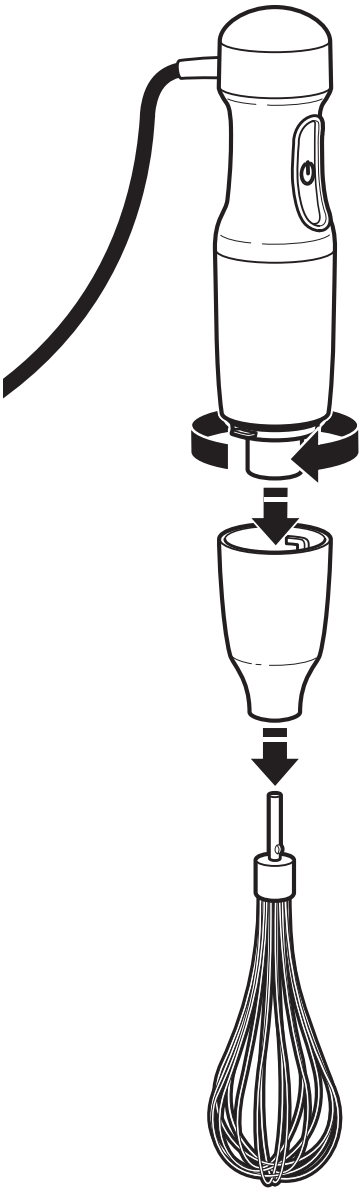


English

Using the Whisk Attachment

(Included with Model KHB2351)

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



1. Insert the Whisk into the Whisk Adapter.
2. Insert the Whisk Adapter into the motor body and twist to lock. 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 1. 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.

Using the Chopper Attachment

(Included with Model KHB2351)

⚠WARNING

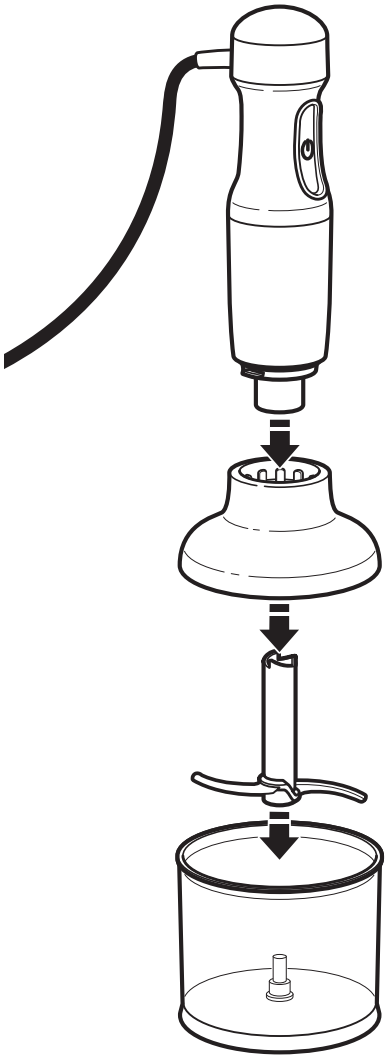
Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

Use the Chopper attachmen 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.

English

Using the Chopper Attachment (cont.)

(Included with Model KHB2351)

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

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.

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

Hand Blender Accessories and Attachments

Wash blending attachment, jar and lid, whisk, chopper bowl, blade, and non-skid base in hot, soapy water, or in the top rack of the dishwasher. Dry thoroughly.

Storage Bag

The included drawstring storage bag (Model KHB2351 only) is designed with three unique compartments to conveniently store the Hand Blender motor body and cord, the blending attachment, and the whisk attachment. The durable, cotton twill bag is machine washable.

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 on 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. 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), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement 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 Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

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

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:
Customer 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 Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cream Cheese Frosting

1 package (8 oz.) cream cheese, softened
1/4 cup butter or margarine, softened
1/2 teaspoon vanilla
1/8 teaspoon salt
3-3 3/4 cups powdered sugar

In deep, narrow bowl, place cream cheese, butter, vanilla, and salt. Insert blending attachment into motor body. Blend at Speed 1-2† for 15 to 20 seconds, or until smooth. Add 3 cups powdered sugar. Blend at Speed 2-3† for 30 to 40 seconds, or until mixed, adding additional powdered sugar if necessary and scraping bowl as needed.

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

Per Serving: About 220 cal, 1 g pro, 30 g carb, 10 g total fat, 7 g sat fat, 30 mg chol, 80 mg sod.

VARIATION

Orange Cream Cheese Frosting

Substitute 1 1/2 teaspoons grated orange peel for vanilla.

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

Per Serving: About 220 cal, 1 g pro, 30 g carb, 10 g total fat, 7 g sat fat, 30 mg chol, 80 mg sod.

Vanilla Buttercream Frosting

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 blending attachment into motor body. Blend at Speed 2 for 30 seconds. Increase to Speed 2-3†; 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.

† Model KHB2351 only

Chicken and Rice Baby Food

1 chicken thigh
1 1/2 cups reduced-sodium chicken broth or water
3 tablespoons uncooked long grain rice

Remove bone, any cartilage, and excess skin from chicken. In small saucepan, place chicken, broth, and rice. Bring to a boil; reduce heat to simmer. Cover and cook 20 minutes, or until chicken is thoroughly cooked, juices run clear, and rice is tender. Remove chicken; cool slightly.

Remove remaining skin or cartilage from chicken; cut into 1-inch pieces. Place chicken and rice mixture in blending beaker. Insert blending attachment into motor body. Blend at Speed 1 for 10 seconds, or until chopped. Increase to Speed 2-3†; blend 15 to 20 seconds, or until desired consistency, adding additional liquid if necessary.

Yield: 4 servings (1/4 cup per serving). Baby food may be frozen for later use.

Per Serving: About 70 cal, 5 g pro, 8 g carb, 2 g total fat, 0.5 g sat fat, 15 mg chol, 45 mg sod.

Applesauce to Zucchini Baby Food

2 cups peeled and chopped fruit or vegetables (apples, pears, peaches, carrots, squash, green beans, etc.)
2/3 cup water, broth, or juice

In medium saucepan, place fruit or vegetables and water. Bring to a boil; reduce heat to simmer. Cover and cook 10 to 30 minutes, or until very tender, adding additional water if needed. (Time will vary with type of food.) Cool slightly.

In blending jar, place 1 to 2 tablespoons of cooking liquid and fruit or vegetables. Insert blending attachment into motor body. Blend at Speed 2 until chopped, about 10 seconds. Increase to Speed 2-3†; blend until desired consistency, adding additional cooking liquid if necessary.

Yield: 4 servings (1/4 cup per serving). Baby food may be frozen for later use.

Per Serving: About 30 cal, 0 g pro, 7 g carb, 0 g total fat, 0 g sat fat, 0 mg chol, 20 mg sod.

† Model KHB2351 only

Hot Fudge Sauce

1/2 cup sugar
1/3 cup unsweetened cocoa powder
1/8 teaspoon salt
3/4 cup whipping cream
6 squares (1 oz. each) bittersweet chocolate
6 tablespoons butter or margarine, cut into chunks
1 tablespoon light corn syrup
1 teaspoon vanilla

In blending jar, combine sugar, cocoa, and salt; set aside. In small saucepan, place cream, chocolate, and butter. Heat and stir over medium-low heat until chocolate is melted and mixture is smooth, about 5 minutes. Add chocolate mixture, corn syrup, and vanilla to cocoa mixture in blending beaker. Insert blending attachment into motor body. Blend at Speed 1 for 5 seconds. Increase to Speed 2-3†; blend 15 to 25 seconds, or until smooth. Serve over ice cream, strawberries, or pound cake. Store covered in refrigerator.

Yield: 16 servings (2 tablespoons per serving).

Per Serving: About 170 cal, 1 g pro, 15 g carb, 12 g total fat, 8 g sat fat, 25 mg chol, 25 mg sod.

VARIATION

Hot Fudge Mint Sauce

Substitute 1 1/2 teaspoons mint extract for vanilla.

Yield: 16 servings (2 tablespoons per serving).

Per Serving: About 170 cal, 1 g pro, 15 g carb, 12 g total fat, 8 g sat fat, 25 mg chol, 25 mg sod.

Southern Sweet Potato Bake

3 pounds sweet potatoes or yams (about 3 to 4 large), washed and cut into quarters
1 small onion, peeled and cut into wedges
Water
1 recipe Pecan Streusel Topping
1/2 cup butter or margarine, softened
1/3 cup packed brown sugar
1 tablespoon grated orange peel, if desired
1/2 teaspoon salt
1 teaspoon cinnamon
1/4 teaspoon nutmeg, if desired
1/2 cup fresh orange juice
3 eggs

In large pot, place potatoes, onion, and enough water to cover vegetables. Bring to a boil. Reduce heat; simmer, covered, 20 to 25 minutes, or until potatoes are very tender.

Meanwhile, prepare Pecan Streusel Topping as directed; set aside.

Drain potato mixture well; cool slightly. Discard onion; peel potatoes and return to pot. Add butter, brown sugar, orange peel (if desired), salt, cinnamon, and nutmeg (if desired), to potatoes.

Insert blending attachment into motor body. Blend at Speed 1-2† for 20 to 30 seconds, or until mixed.

Add orange juice and eggs; blend at Speed 1-2† for 15 to 20 seconds, or until mixed. Pour into greased 11x7x2-inch baking pan.

Top with Pecan Streusel Topping. Bake at 350°F for 45 to 55 minutes, or until puffed and knife inserted in center comes out clean.

Yield: 12 servings (1/2 cup per serving).

Per Serving: About 270 cal, 4 g pro, 31 g carb, 15 g total fat, 7 g sat fat, 80 mg chol, 170 mg sod.

† Model KHB2351 only

Orange Banana-Berry Smoothie

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 jar, place ingredients. Insert blending 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.

Raspberry-Peach Smoothie

1/2 cup fresh or frozen, unsweetened raspberries, partially thawed
*1 cup sliced fresh or frozen, thawed peaches**
1/2 cup milk
2 tablespoons sugar
1/8 teaspoon nutmeg, if desired

In blending jar, place ingredients. Insert blending attachment into motor body. Blend at Speed 2 using an up and down motion about 10 seconds, or until smooth.

Yield: 2 servings (3/4 cup per serving).

* Substitute 1 cup sliced canned peaches, drained, if desired.

Per Serving: About 210 cal, 3 g pro, 49 g carb, 1.5 g total fat, 1 g sat fat, 5 mg chol, 40 mg sod.

Double Chocolate Malt

1 cup chocolate ice cream
1 1/2-2 tablespoons malt powder
3 tablespoons milk
*2 tablespoons Hot Fudge Sauce**

In blending jar, place ingredients. Insert blending attachment into motor body. Blend at Speed 2-3† for 10 to 20 seconds, or until smooth.

Yield: 1 serving.

*Prepared hot fudge topping may be substituted.

Per Serving: About 610 cal, 11 g pro, 78 g carb, 30 g total fat, 18 g sat fat, 85 mg chol, 300 mg sod.

† Model KHB2351 only

Candy Ice Cream Freeze

1 cup vanilla or chocolate ice cream
3 tablespoons milk
*1/4 cup chopped candy or cookies**

In blending jar, place ice cream and milk. Insert blending attachment into motor body. Blend at Speed 2-3† for 5 seconds. Add candy pieces; blend at Speed 2 using an up and down motion for 10 to 15 seconds, or until smooth.

Yield: 1 serving.

* Try chocolate-coated caramel-peanut nougat bar, chocolate-covered peanut butter cups, or other favorites.

Per Serving: About 490 cal, 10 g pro, 59 g carb, 26 g total fat, 13 g sat fat, 65 mg chol, 240 mg sod.

Mocha Frappé

1 1/2 cups milk
2 tablespoons instant coffee granules
1/3 cup Hot Fudge Sauce
1-1 1/2 cups ice cubes

In blending jar, place all ingredients except ice. Insert blending attachment into motor body. Blend at Speed 1-2† for 3 to 5 seconds to mix. Add ice cubes; blend at Speed 2-3† using an up and down motion for 10 to 15 seconds, or until smooth and frosty.

Yield: 3 servings (1 cup per serving).

* Chocolate syrup may be substituted.

Per Serving: About 220 cal, 6 g pro, 20 g carb, 13 g total fat, 8 g sat fat, 35 mg chol, 90 mg sod.

Hearty Mixed Grain Pancakes

1 egg
1 cup milk
1 tablespoon vegetable oil
2/3 cup all-purpose flour
1/4 cup whole wheat flour
3 tablespoons cornmeal
3 tablespoons sunflower seeds
3 tablespoons rolled oats
1 tablespoon sugar
1 teaspoon baking powder
1/4 teaspoon cinnamon
1/2 teaspoon salt

In blending jar, place egg, milk, and oil. Insert blending attachment into motor body. Blend at Speed 1 for 5 seconds to mix. Add remaining ingredients. Blend at Speed 1 using an up and down motion about 10 seconds, or until mixed.

Heat greased griddle to medium; pour batter onto griddle for individual pancakes. Cook until bubbles form on surface and edges begin to dry. Turn; cook until underside is light golden brown.

Yield: About 4 servings (two, 4-inch pancakes per serving).

Per Serving: About 260 cal, 10 g pro, 36 g carb, 10 g total fat, 2 g sat fat, 60 mg chol, 440 mg sod.

† Model KHB2351 only

Creamy Caesar Salad Dressing

- *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 jar, place all ingredients except oil and cheese. Insert blending 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.

Fresh Herb Vinaigrette

- *1/3 cup white wine vinegar*
- *2 tablespoons coarsely torn fresh basil leaves*
- *1 teaspoon fresh oregano leaves*
- *1/2 teaspoon fresh rosemary leaves*
- *1/2 teaspoon sugar*
- *1/4 teaspoon salt*
- *1/8 teaspoon black pepper*
- *1 small clove garlic, peeled*
- *1 cup extra virgin olive or vegetable oil*

In blending jar, place all ingredients except oil. Insert blending arm attachment into motor body. Blend at Speed 2 for 10 to 15 seconds, or until herbs and garlic are finely chopped. Gradually add oil while blending at Speed 1 for 10 to 15 seconds, or until well mixed. Serve with mixed greens.

Yield: 10 servings (2 tablespoons per serving).

Per Serving: About 200 cal, 0 g pro, 0 g carb, 22 g total fat, 3 g sat fat, 0 mg chol, 60 mg sod.

Fresh Tomato Basil Soup

- *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*
- *1/4 teaspoon salt*
- *1/4 teaspoon white pepper*
- *1/4 - 1/3 cup torn, loosely packed fresh basil leaves*

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. Insert blending attachment into 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.

Pan Gravy

1/4 cup pan drippings, butter or oil
1/3 cup all-purpose flour
1/2 teaspoon salt
1/2 teaspoon dried marjoram or sage, if desired
1/4 teaspoon black pepper
*2 cups chicken or beef broth**

Insert whisk into whisk adapter and adapter into motor body; set aside. In large saucepan, heat drippings over medium heat. Blend in flour; cook until golden, stirring occasionally. Stir in salt, marjoram, if desired, and pepper.

Remove pan from heat; gradually add broth while whisking at Speed 1 for 10 to 20 seconds, or until smooth. Return pan to heat; cook 3 to 4 minutes, or until thickened and bubbly, whisking as needed to stir. Serve with mashed potatoes, noodles, and/or roasted poultry, beef, or pork.

Yield: 8 servings (1/4 cup per serving).

* For creamier gravy, substitute 1 cup milk or half-and-half for 1 cup broth.

Per Serving: About 50 cal, 5 g pro, 4 g carb, 1.5 g total fat, 0 g sat fat, 10 mg chol, 400 mg sod.

Chocolate Mocha Mousse

1 cup whipping cream
2 tablespoons powdered sugar
1 cup semisweet chocolate chips
1/3 cup granulated sugar
1/8 teaspoon salt
1 cup milk
2 1/2 teaspoons unflavored gelatin
1 tablespoon instant coffee granules

In blending beaker, place cream and powdered sugar. Insert whisk into whisk adapter and adapter into motor body. Whisk at Speed 2 for 45 to 60 seconds, or until stiff peaks form. Transfer to separate bowl, cover, and refrigerate.

In blending jar, place chocolate chips, granulated sugar, and salt; set aside.

In small saucepan, add milk. Sprinkle gelatin over milk; let stand 5 minutes to soften. Heat over medium heat until very hot but not boiling, stirring frequently to dissolve gelatin. Pour milk mixture into blending beaker. Whisk at Speed 1 for 20 to 30 seconds to melt chocolate. Chill 45 to 60 minutes, or until completely cooled.

Add whipped cream to chocolate mixture. Whisk at Speed 1 for 3 to 5 seconds, or until mixed. Pour into serving dishes; chill thoroughly.

Yield: 5 servings (1/2 cup per serving).

Per Serving: About 420 cal, 5 g pro, 42 g carb, 29 g total fat, 18 g sat fat, 70 mg chol, 110 mg sod.

Whipped Cream

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

In blending jar, place ingredients. Insert whisk into whisk adapter and adapter into motor body. Whisk at Speed 2 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.

Fudge Ribbon Cream Pie

Crust

12 pecan shortbread cookies, broken

2 tablespoons butter or margarine, melted

Filling

3/4 cup Hot Fudge Sauce, warmed slightly*

4 ounces cream cheese, softened

1 tablespoon sugar

1 1/4 teaspoons vanilla

1 package (3.4 oz.) instant cheesecake pudding and pie filling mix

1 1/2 cups milk, divided

Topping

2 tablespoons Hot Fudge Sauce, warmed slightly*

1 teaspoon whipping cream

Crust: In chopper attachment bowl with blade, place cookies. Insert chopper adapter into motor body and lock adapter onto bowl. Chop at Speed 3† for 10 to 15 seconds, or until finely chopped. Add butter; chop at Speed 1 about 10 seconds, or until blended. Press crumb mixture evenly over bottom and sides of 9-inch pie plate. Bake at 375°F for 8 to 10 minutes, or until light golden and set. Cool.

Filling: Spread Hot Fudge Sauce in bottom of crust. Chill until set, about 20 minutes.

In blending jar, place cream cheese. Insert whisk into whisk adapter and adapter into motor body. Whisk at Speed 1 for 5 to 8 seconds, or until smooth. Add sugar and vanilla; whisk at Speed 1 about 10 seconds to blend. Add pudding mix and 1/2 cup milk. Whisk at Speed 1 for 10 to 15 seconds to mix, scraping beaker as needed. Add remaining 1 cup milk, 1/2 cup at a time, whisking at Speed 1 about 10 seconds each time and scraping beaker as needed. Increase to Speed 2; whisk 20 seconds. Increase to Speed 3†; whisk 25 to 35 seconds, or until slightly thickened. Pour over chilled fudge layer in pie plate.

Topping: In small bowl, combine Hot Fudge Sauce and cream. Drizzle over pie; draw knife blade through drizzle, if desired. Refrigerate until set, about 30 minutes.

Yield: 8 servings.

*Prepared hot fudge topping may be substituted.

Per Serving: About 420 cal, 5 g pro, 41 g carb, 26 g total fat, 14 g sat fat, 60 mg chol, 320 mg sod.

English

† Model KHB2351 only

Individual Pistachio Tarts

1 cup whipping cream
1/3 cup powdered sugar
3 ounces cream cheese, cut into 1/2-inch cubes, softened
1/2 cup chopped pistachios, divided
1/4 teaspoon almond extract
1/4 teaspoon vanilla
1 package (6 crusts) single-serve graham cracker pie crusts

In blending jar, place cream and powdered sugar. Insert whisk into whisk adapter and adapter into motor body. Whisk at Speed 1 about 5 seconds to mix. Increase to Speed 3; whisk about 25 seconds, or until soft peaks form. Add cream cheese; whisk at Speed 6 for 20 to 25 seconds, or until smooth. Add 1/3 cup pistachios, almond extract, and vanilla. Whisk at Speed 1 for 5 to 8 seconds, or until mixed. Pipe or spoon filling into crusts, dividing evenly. Garnish with remaining (approximately 2 1/2 tablespoons) pistachios. Refrigerate 1 to 2 hours to blend flavors.

Yield: 6 servings (1 tart per serving).

Per Serving: About 390 cal, 5 g pro, 26 g carb, 31 g total fat, 14 g sat fat, 70 mg chol, 180 mg sod.

Pecan Streusel Topping

1/3 cup packed brown sugar
1/4 cup all-purpose flour
1/8 teaspoon cinnamon or nutmeg
1/8 teaspoon salt
3 tablespoons cold butter or margarine, cut into chunks
1/2 cup pecan halves and pieces

In chopper attachment bowl with blade, place brown sugar, flour, cinnamon, and salt. Insert chopper adapter into motor body and lock adapter onto bowl. Chop at Speed 2 about 5 seconds, or until mixed. Add butter; pulse 5 to 6 times at Speed 2, about 4 seconds each time, or until blended and crumbly. Add pecans. Pulse 2 to 3 times at Speed 1, about 4 seconds each time, or until chopped and blended. Sprinkle on fruit pie filling, squash or sweet potato casserole, or coffee cake before baking.

Yield: 12 servings (topping for 8-inch or 9-inch square or round baking pan).

Per Serving: About 90 cal, 1 g pro, 9 g carb, 6 g total fat, 2 g sat fat, 10 mg chol, 25 mg sod.

† Model KHB2351 only

Vegetable Barley Soup

1 medium onion, cut into 1-inch pieces
2 medium carrots, peeled and cut into 1 1/2-inch pieces
1 rib celery, cut into 1 1/2-inch pieces
2 small tomatoes, cored and seeded
1/3 cup fresh or frozen cut green beans
1/4 cup fresh or frozen green peas
1/4 cup fresh or frozen corn
4 cups (1 quart) chicken or vegetable broth
1/4 cup medium barley
1/2 teaspoon dried basil
1/2 teaspoon dried marjoram
1 small bay leaf
1/4 teaspoon salt
1/8 - 1/4 teaspoon white pepper

In chopper attachment bowl with blade, place onion, carrots, and celery. Insert chopper adapter into motor body and lock adapter onto bowl. Pulse 5 to 6 times at Speed 1, about 5 seconds each time, or until coarsely chopped. Transfer vegetable mixture into large saucepan or Dutch oven.

Set aside.

In chopper attachment bowl, place tomatoes. Replace adapter; pulse 3 to 4 times at Speed 2, about 3 seconds each time to chop.

Add tomatoes and remaining ingredients to saucepan. Bring to a boil. Reduce heat, cover, and simmer 45 to 60 minutes, or until vegetables and barley are tender. Remove and discard bay leaf.

Yield: 5 servings (1 cup per serving).

Per Serving: About 100 cal, 3 g pro, 16 g carb, 3.5 g total fat, 1 g sat fat, 5 mg chol, 960 mg sod.

Guacamole

- 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 2-3† for 8 to 10 seconds, or until finely chopped. Add cilantro, if desired; chop at Speed 2-3† for 8 to 10 seconds, or until cilantro is well cut. Add onion; chop at Speed 3 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 2, 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 2, 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

- 1 small clove garlic, peeled
- 1 tablespoon red onion pieces
- 1 can (15.5 oz.) Great Northern™ beans, rinsed and drained
- 1/2 teaspoon dried oregano
- 2 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons white wine vinegar
- 1/4 teaspoon salt
- 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 2 for 5 to 10 seconds. Add onion; pulse 2 to 3 times at Speed 2, about 5 seconds each time, or until well chopped, scraping bowl as needed. Add remaining ingredients. Pulse 2 to 3 times at Speed 2, 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.

† Model KHB2351 only

Tomato Basil Crostini

- 1 small clove garlic, peeled
- 3 Roma tomatoes, cored, seeded, and cut into chunks
- 1 tablespoon loosely packed fresh basil leaves
- 2 tablespoons shredded Parmesan cheese
- 1 tablespoon extra virgin olive oil
- 1/8 teaspoon salt
- 1/8 teaspoon black pepper
- 32 slices (1/4-inch each) baguette

In chopper attachment bowl with blade, place garlic. Insert chopper adapter into motor body and lock adapter onto bowl. Chop at Speed 2 for 5 to 10 seconds, or until finely chopped. Add tomatoes and basil. Pulse 4 to 5 times at Speed 1, about 4 seconds each time to coarsely chop. Add cheese, oil, salt, and pepper. Pulse 2 to 3 times at Speed 1, about 4 seconds each time to combine.

Before serving, lightly toast baguette slices by broiling 4 inches from heat for 1 to 1 1/2 minutes per side. Cool. Serve topped with about 1 1/2 teaspoons tomato mixture per toast.

Yield: 16 servings (2 crostini per serving).

Per Serving: About 100 cal, 2 g pro, 16 g carb, 3 g total fat, 0.5 g sat fat, 0 mg chol, 150 mg sod.

Bienvenue dans le monde KitchenAid®

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



É.-U. : 1.800.541.6390
Canada : 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

Table des matières

Garantie de satisfaction totale et de remplacement 34

SÉCURITÉ D'EMPLOI DU MÉLANGEUR À MAIN

Consignes de sécurité importantes 36
Spécifications électriques 37

CARACTÉRISTIQUES ET UTILISATION

Guide des pièces et des caractéristiques 37
Vue d'ensemble des accessoires 39
Assemblage du mélangeur à main 40
Utilisation du mélangeur à main 41
- Module de mixage 41
- Module du fouet 42
- Module du hachoir 43

Conseils d'utilisation 44

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien et nettoyage 45
Rangement 45

GARANTIE 46

RECETTES 48

Garantie de satisfaction totale et de remplacement



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 "défaillant" nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie complète d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si vous résidez dans les 50 états des États-Unis et si votre mélangeur à main KitchenAid® cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, il suffit d'appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du Centre de satisfaction de la clientèle, du lundi au vendredi, entre 8 h et 20 h, heure de l'est. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale, s.v.p.). À réception du mélangeur à main de remplacement, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le mélangeur à main "défaillant". 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.). Pour une explication détaillée des termes et conditions de la garantie, y compris la procédure à suivre pour un dépannage à l'extérieur des États-Unis, voir la section "Garantie".

Preuve d'achat et enregistrement de l'appareil

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, remplir et poster la carte d'enregistrement de l'appareil fournie avec celui-ci. Grâce à cette carte, nous pourrons vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant l'appareil; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du magasin _____

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

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

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

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

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 de 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 pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé 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 mélangeur à main 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.

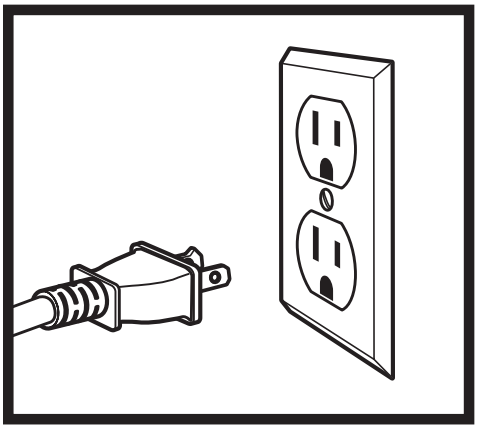
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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. La lame est aiguisée. La manipuler avec précaution.
15. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques



Modèles KHB1231 et KHB2351 :
Volts : 120 V CA
Hertz : 60 Hz

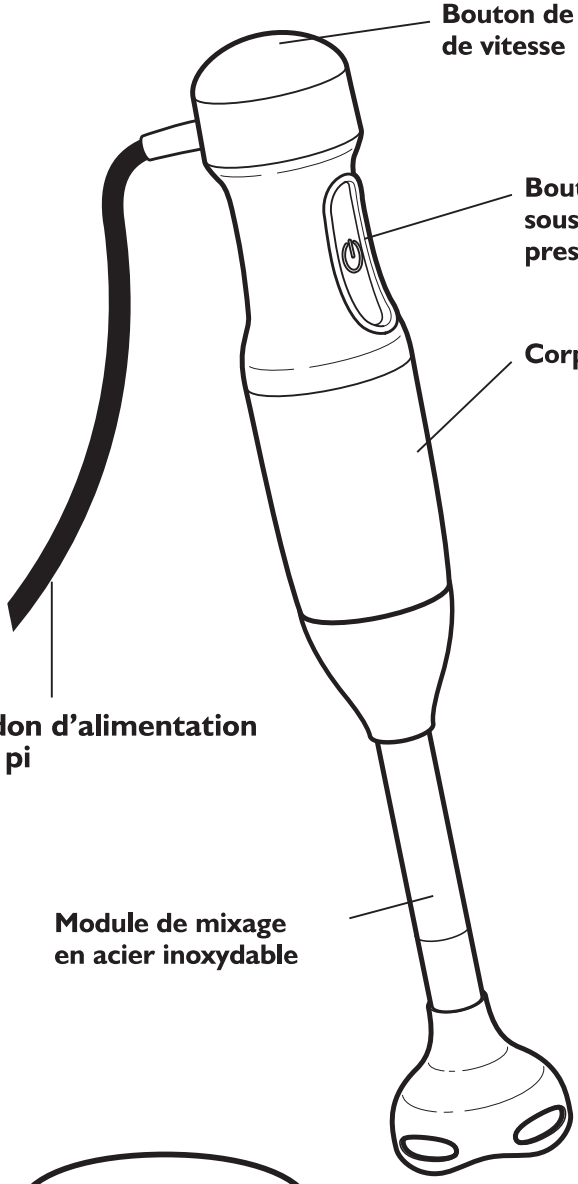
REMARQUE : Les modèles KHB1231 et KHB2351 comportent une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

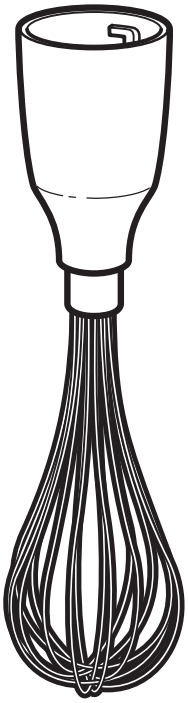
Un cordon d'alimentation court est fourni – ceci élimine le risque d'emmêlement ou de trébuchement que peut susciter l'emploi d'un cordon d'alimentation long.

Si l'on utilise une rallonge longue :

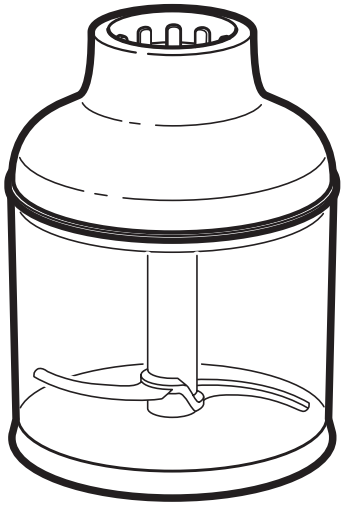
- L'intensité nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
- Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas par dessus le plan de travail ou la table, car l'on pourrait trébucher dessus involontairement ou des enfants pourraient tirer dessus.

Caractéristiques du mélangeur à main

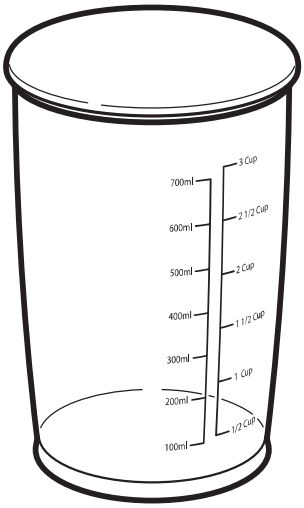




Fouet (modèle KHB2351 uniquement)



Hachoir (modèle KHB2351 uniquement)



Bol de mélange et couvercle



Sac de rangement (modèle KHB2351 uniquement)

Français

Caractéristiques du mélangeur à main

Réglage de la vitesse
Permet un ajustement facile de la vitesse.

Bouton de mise sous tension à pression unique
Il se trouve à l'avant du corps du moteur. Pour l'activer, il faut appuyer dessus sans relâcher durant le processus de mélange. Pour arrêter le processus de mélange, il suffit de relâcher le bouton de mise sous tension.

Corps du moteur
Il est conçu pour une prise en main confortable et antidérapante.

Puissant moteur CC (non illustré)
Il permet un mélange puissant et est conçu pour fonctionner durablement et en silence.

Module de mixage avec calage par pivotement (acier inoxydable)
Il 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.

Cordon d'alimentation de 5 pi
Il est suffisamment long pour transporter le mélangeur à main vers une table de cuisson ou une surface de préparation. De plus, sa forme arrondie et sans rainure en facilite le nettoyage. (Le modèle KHB2351 comporte un bracelet en silicone pour le cordon d'alimentation.)

Bol de mélange de 3 tasses sans BPA
Pratique et doté d'une base antidérapante, il permet d'effectuer plusieurs opérations de mélange. Le couvercle permet de fermer le bol hermétiquement pour conserver les ingrédients mélangés.

Fouet et adaptateur
(Modèle KHB2351 uniquement)
Leur design est optimisé pour le fouettage de la crème fouettée et des blancs d'œufs. Le fouet utilise le même système de montage avec calage par pivotement que les autres accessoires.

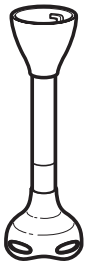
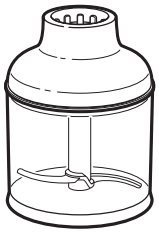
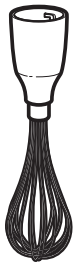
Hachoir
Il est idéal (modèle KHB2351 uniquement) pour hacher de petites quantités comme les fines herbes, les noix et les légumes. Le hachoir comprend un bol, une lame et un adaptateur. Le hachoir comporte une base antidérapante pour l'empêcher de glisser pendant le hachage.

Sac de rangement
Le sac de rangement (modèle KHB2351 seulement) en coton croisé fermé par un cordon comporte trois pochettes pour ranger le corps du moteur du mélangeur à main, l'axe mélangeur en acier inoxydable et le fouet. Ce sac de rangement est lavable à la machine.



Sac de rangement (Modèle KHB2351 uniquement)

Modèles et accessoires

Accessoire	Inclus avec le modèle	
	KHB1231	KHB2351
Bol de mélange de 3 tasses sans BPA avec couvercle 	*	*
Module de mixage avec calage par pivotement (acier inoxydable) 	*	*
Hachoir [1] 		*
Fouet 		*
Sac de rangement 		*

[1] **REMARQUE :** Le hachoir fonctionne uniquement avec le modèle KHB2351
* Indique l'accessoire fourni avec le modèle indiqué.

Commander des accessoires et des pièces de rechange

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le mélangeur à main, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** du lundi au vendredi, entre 8 h et 20 h (heure de l'Est), ou consulter : **KitchenAid.com**

Utilisation du mélangeur à main

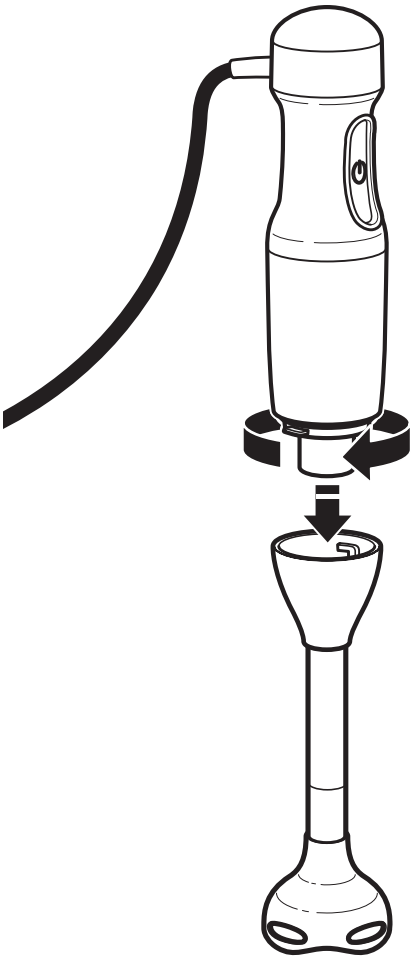
Assemblage du mélangeur à main

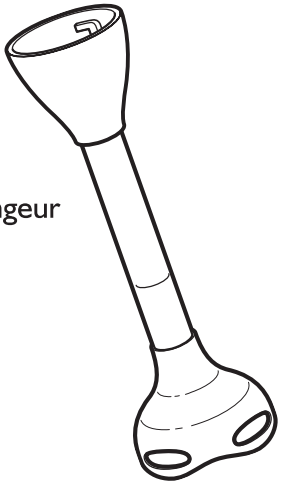
Avant d'utiliser le mélangeur à main KitchenAid® pour la première fois, essuyer le corps du moteur ainsi que les adaptateurs à accessoires à l'aide d'un chiffon propre et humide pour éliminer toute saleté ou poussière. Utiliser un liquide à vaisselle doux; ne pas utiliser de produits abrasifs.

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

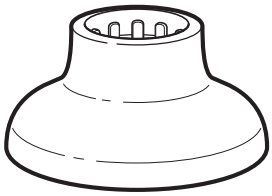
Sécher avec un chiffon doux. Laver tous les accessoires à la main ou au lave-vaisselle. Sécher complètement.

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

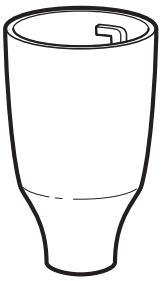




Axe mélangeur



Adaptateur du hachoir

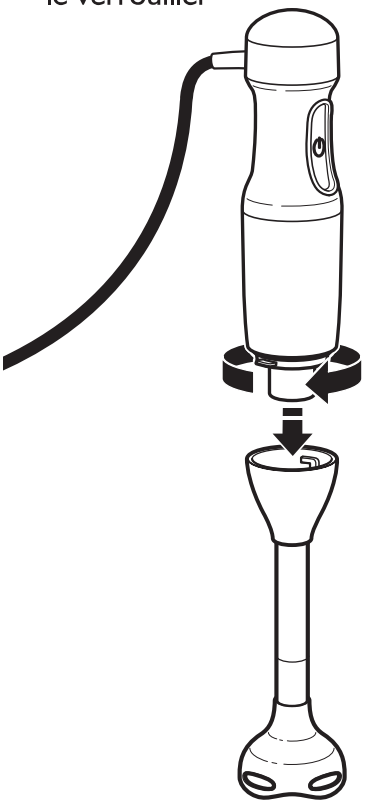


Adaptateur du fouet

Utilisation du module de mixage avec calage par pivotement

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

1. Insérer l'axe mélangeur dans le corps du moteur et le faire pivoter pour le verrouiller



2. Brancher le cordon électrique sur une prise murale.
3. 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.
4. Plonger le mélangeur à main dans la préparation.

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

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

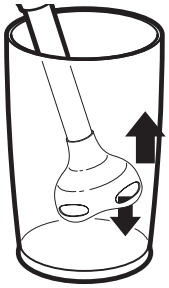
Dans le récipient contenant les ingrédients, insérer le mélangeur à main muni de l'axe mélangeur attaché, en l'inclinant. De votre main libre, recouvrir l'ouverture du bol de mélange pour plus de stabilité et pour éviter toute éclaboussure. Ne pas oublier d'arrêter le mélangeur à main avant de le sortir du bol de mélange pour éviter toute éclaboussure.

Mixage



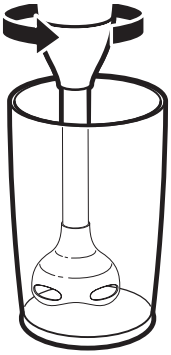
Placer brièvement le mélangeur à main sur le fond du bol puis l'incliner et le soulever lentement contre la paroi du bol de mélange. À mesure que vous remontez le mélangeur vers vous, vous remarquerez que les ingrédients au fond du bol se soulèvent. Lorsque les ingrédients ne se soulèvent plus, replacer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

Mouvement vertical



Effectuant un léger mouvement du poignet lors du mixage, faire remonter légèrement le mélangeur puis le laisser redescendre dans les ingrédients. Laisser le mouvement du poignet et le poids du mélangeur à main faire le travail.

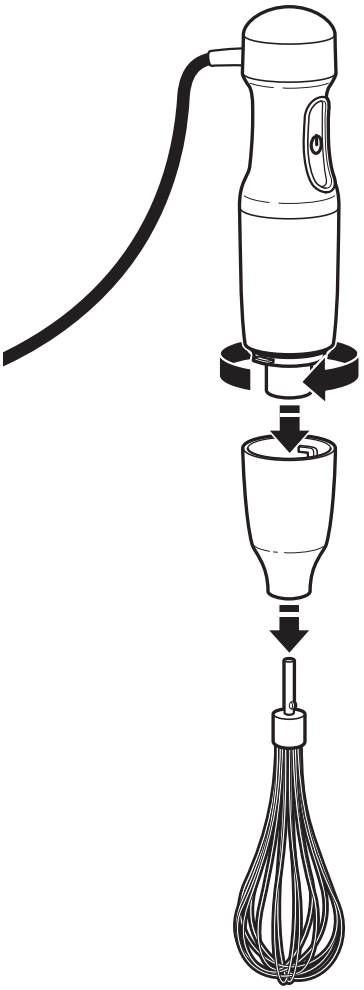
Mouvement du poignet



Utilisation du fouet

(Inclus avec le modèle KHB2351)

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



1. Insérer le fouet dans l'adaptateur.
2. Insérer l'adaptateur du fouet dans le corps du moteur et le faire pivoter pour le verrouiller. L'adaptateur règle automatiquement le fouet à la gamme de vitesses appropriées pour fouetter.
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 déparer les revêtements antiadhésifs; éviter d'utiliser le fouet avec des récipients à revêtement antiadhésif.

REMARQUE : Seul l'accessoire doit 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.

Utilisation du hachoir

(Inclus avec le modèle KHB2351)

⚠AVERTISSEMENT

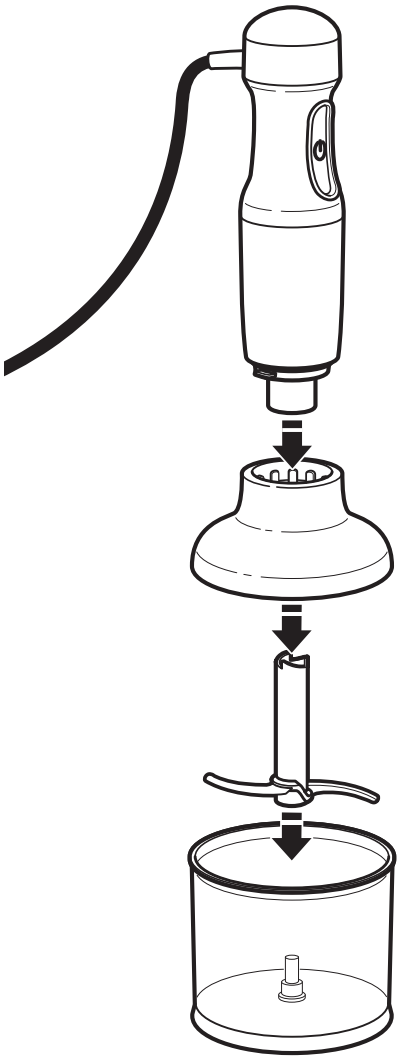
Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

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

Utiliser le hachoir pour hacher de petites quantités d'aliments, par exemple de la viande cuite, du fromage, des légumes, des fines herbes, des craquelins, du pain et des 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 le fonctionnement.



6. Appuyer sur le bouton de mise sous tension pour activer le mélangeur à main. Pour des résultats optimaux, hacher les aliments par impulsions en appuyant sur le bouton de mise sous tension puis en le relâchant jusqu'à l'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 mélangeur à main (suite)

(Inclus avec le modèle KHB2351)

Guide d'utilisation du mélangeur à main				
Aliment	**Quantité**	**Préparation**	**Vitesse**	**Durée***
Viandes	200 g / 7 oz	Couper en cubes de 2 cm / 3/4 po	3	15 secondes
Amandes / noix	200 g / 7 oz	Placer les noix entières	2	25 secondes
Ail	10–12 gousses	Placer les gousses entières	2	15 secondes
Oignons	100 g / 3,5 oz	Couper en quatre	2	15 secondes
Fromage	100 g / 3,5 oz	Couper en cubes de 1 cm / 3/8 po	3	30 secondes
Œufs durs	2	Placer les œufs entiers	3	3 impulsions
Carottes	200 g / 7 oz	Couper une carotte de taille ordinaire en quatre	2	15 secondes
Fines herbes	50 g / 2 oz	Enlever les tiges	3	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 dispositif de disjonction thermique qui le protège d'une température excessive lors de son utilisation. Si le mélangeur à main cesse brusquement de fonctionner lors de son 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, et 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 empêcher le mélangeur à main de surchauffer.
- Pour un résultat optimal, incliner le mélangeur à main et le déplacer légèrement de haut en bas dans le récipient. Ne pas introduire le mélangeur à main avec force dans la préparation.
- Pour éviter tout débordement, s'assurer qu'il y ait suffisamment d'espace dans le récipient pour permettre à la préparation de s'élever lors de l'utilisation du mélangeur à main.
- S'assurer que le cordon grande longueur du mélangeur à main ne se trouve pas sur 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 aider à prévenir l'endommagement des lames.
- Ne pas utiliser le mélangeur à main pour broyer des grains de café ou des épices dures comme la muscade. Essayer de broyer ces ingrédients pourrait endommager les lames du mélangeur à main.
- Ne pas utiliser le bol de mélange ou le bol du mélangeur à main dans le four à micro-ondes.
- Le fouet en acier inoxydable peut érafler ou déparer les revêtements antiadhésifs; éviter d'utiliser le fouet avec des récipients à revêtement antiadhésif.
- Pour éviter toute éclaboussure, utiliser le fouet dans des récipients ou des plats profonds.

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.

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

Mélangeur à main accessoires

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

Rangement

Le sac de rangement inclus, (modèle KHB2351 uniquement) comporte trois pochettes pratiques pour ranger le corps du moteur du mélangeur à main, le cordon d'alimentation, l'axe mélangeur et le fouet. Le sac durable en coton croisé est lavable en machine.

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

Cette 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 :	La garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants selon votre choix : 	Le remplacement satisfaction totale du mélangeur à main. Voir l'intérieur de la couverture pour des détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou composer le 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 service doit être fourni par un centre de réparation agréé KitchenAid. Voir la garantie du mélangeur à main KitchenAid® de Porto Rico pour des 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 qu'un usage domestique unifamilial normal. **B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. **C.** Tout frais d'expédition ou de manutention afin de 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 DE NON RESPONSABILITÉ DE GARANTIE TACITE, LIMITATION DES RECOURS

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

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

Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico

Le mélangeur à main est couvert par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid. Apportez le mélangeur à main ou retournez-le port payé et assuré à un Centre de réparation autorisé de KitchenAid.

S'il est impossible d'obtenir des réparations satisfaisantes de cette manière, appelez 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 vous sera retourné port prépayé et assuré.

Garantie de satisfaction totale et de remplacement – 50 États des États-Unis, 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, KitchenAid livrera gratuitement un appareil identique ou comparable à votre porte et s'occupera de récupérer le mélangeur à main originel. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le mélangeur à main cesse de fonctionner durant la première année, il suffit d'appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'Est) ou le samedi de 10 h à 17 h. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale). Quand vous recevez le mélangeur à main de rechange, veuillez utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le mélangeur à main originel. Écrivez vos nom et adresse sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.)

Garantie de satisfaction totale et de remplacement – Canada

Nous sommes tellement 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, KitchenAid Canada le remplacera par un appareil identique ou comparable. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le mélangeur à main cesse de fonctionner au cours de la première année, apportez-le ou retournez-le port dû à un Centre de réparation KitchenAid autorisé. Écrivez vos nom et adresse complète sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.) Le mélangeur à main de rechange sera expédié port prépayé et assuré. Si le service ne s'avère pas satisfaisant, appelez le numéro sans frais du Centre de relations avec la clientèle : **1-800-807-6777**.
Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

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

Pour les États-Unis et Porto Rico :

Concernant les informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le mélangeur à main a été acheté afin d'obtenir la marche à suivre pour un dépannage.

Pour les informations sur le service en Canada :

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

Ou écrire à :
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Glaçage au fromage à la crème

1 paquet (8 oz) de fromage à la crème, ramolli

1/4 tasse de beurre ou de margarine, ramolli

1/2 c. à thé d'extrait de vanille

1/8 c. à thé de sel

3 à 3 3/4 tasses de sucre à glacer

Dans un bol étroit et profond, mettre le fromage à la crème, le beurre, la vanille et le sel. Insérer l'axe mélangeur dans le corps du moteur. Mélanger à la vitesse 1–2† pendant 15 à 20 secondes, ou jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Ajouter 3 tasses de sucre à glacer. Mélanger à la vitesse 2–3† pendant 30 à 40 secondes, ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène, en ayant soin d'ajouter du sucre à glacer si nécessaire et de racler les parois au besoin.

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

Par portion : Environ 220 calories, 1 g de protéines, 30 g de glucides, 10 g de matière grasse totale, 7 g de graisses saturées, 30 mg de cholestérol, 80 mg de sodium.

VARIATION

Glaçage de fromage à la crème à l'orange

Remplacer la vanille par 1 1/2 c. à thé de zeste d'orange râpé.

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

Par portion : Environ 220 calories, 1 g de protéines, 30 g de glucides, 10 g de matière grasse totale, 7 g de graisses saturées, 30 mg de cholestérol, 80 mg de sodium.

Glaçage de crème au beurre à la vanille

3/4 tasse de beurre ou de margarine, ramolli

1/8 c. à thé de sel

3 1/2 tasses de sucre à glacer

1 c. à thé d'extrait de vanille

2 à 3 1/2 c. à soupe de lait ou de crème moitié-moitié

Dans un bol étroit et profond, mettre le beurre, le sel, le sucre à glacer, la vanille et 2 c. à soupe de lait ou de crème moitié-moitié. Insérer l'axe mélangeur dans le corps du moteur. Mélanger à la vitesse 2 pendant 30 secondes. Passer à la vitesse 2–3† et 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 au besoin.

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

Par portion : Environ 240 calories, 0 g de protéines, 35 g de glucides, 11 g de matière grasse totale, 7 g de graisses saturées, 30 mg de cholestérol, 25 mg de sodium.

VARIATION

Glaçage de crème au beurre au chocolat

À la préparation de glaçage de crème au beurre à la vanille, ajouter 2 oz de chocolat non sucré, fondu et refroidi. Mélanger à la vitesse 2 pendant 20 à 25 secondes, ou jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

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

Par portion : Environ 260 calories, 1 g de protéines, 36 g de glucides, 14 g de matière grasse totale, 9 g de graisses saturées, 30 mg de cholestérol, 30 mg de sodium.

† Modèle KHB2351 uniquement

Aliment au poulet et au riz pour bébés

1 cuisse de poulet

1 1/2 tasse de bouillon de poulet à teneur réduite en sodium, ou d'eau

3 c. à soupe de riz à long grain non cuit

Supprimer l'os, tout cartilage et tout excès de peau de la cuisse de poulet. Dans une petite casserole, mettre le poulet, le bouillon et le riz. Porter à ébullition; réduire la chaleur et laisser mijoter. Couvrir et faire cuire pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit parfaitement cuit, que le jus qui en découle soit clair ou que le riz soit tendre. Retirer le poulet de la casserole et laisser refroidir légèrement.

Enlever la peau et le cartilage du poulet et couper la chair en morceaux d'un pouce. Mettre les morceaux de poulet et le riz dans le bol mélangeur. Insérer l'axe mélangeur dans le corps du moteur. Mélanger à la vitesse 1 pendant 10 secondes, ou jusqu'à ce que le poulet soit haché. Passer à la vitesse 2–3† et mélanger pendant 15 à 20 secondes, ou jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue, en ayant soin d'ajouter du liquide au besoin.

Donne : 4 portions (1/4 de tasse par portion)
Les aliments pour bébés peuvent être congelés pour consommation ultérieure.

Par portion : Environ 70 calories, 5 g de protéines, 8 g de glucides, 2 g de matière grasse totale, 0,5 g de graisses saturées, 15 mg de cholestérol, 45 mg de sodium.

Purées variées pour bébés

2 tasses de fruits ou de légumes épluchés et coupés en morceaux (pommes, poires, pêches, carottes, courge, haricots verts, etc.)

2/3 tasse d'eau, bouillon ou jus

Mettre les fruits ou les légumes et l'eau dans une casserole moyenne. Porter à ébullition; réduire la chaleur et laisser mijoter. Couvrir et laisser cuire pendant 10 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient très tendres, en ayant soin d'ajouter de l'eau au besoin. (La durée de cuisson variera selon le type d'aliment utilisé.). Laisser refroidir légèrement.

Dans le bol de mélange, mettre 1 à 2 cuillères à soupe de liquide de cuisson ainsi que les fruits ou les légumes. Insérer l'axe mélangeur dans le corps du moteur. Mélanger à la vitesse 2 pendant environ 10 secondes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient hachés. Passer à la vitesse 2–3† et mélanger jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue, en ayant soin d'ajouter du liquide de cuisson au besoin.

Donne : 4 portions (1/4 de tasse par portion).
Les aliments pour bébés peuvent être congelés pour consommation ultérieure.

Par portion : Environ 30 calories, 0 g de protéines, 7 g de glucides, 0 g de matière grasse totale, 0 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 20 mg de sodium.

† Modèle KHB2351 uniquement

Sauce au fudge chaud

1/2 tasse de sucrer
1/3 tasse de cacao en poudre non sucrér
1/8 c. à thé de sel
3/4 tasse de crème à fouetter
6 carrés (1 oz chacun) de chocolat mi-amer
6 c. à soupe de beurre ou de margarine, coupé en morceaux
1 c. à soupe de sirop de maïs léger
1 c. à thé d'extrait de vanille

Dans le bol de mélange, mettre le sucre, le cacao et le sel; laisser de côté. Mettre la crème, le chocolat et le beurre dans une petite casserole. Faire chauffer à chaleur moyenne à basse pendant environ 5 minutes, en remuant jusqu'à ce que le chocolat fonde et que le mélange soit homogène. Ajouter le mélange de chocolat fondu, le sirop de maïs et la vanille au mélange de cacao dans le bol mélangeur. Insérer l'axe mélangeur dans le corps du moteur. Mélanger à la vitesse 1 pendant 5 secondes. Passer à la vitesse 2–3† et mélanger pendant 15 à 25 secondes, ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Servir sur de la crème glacée, des fraises ou du gâteau quatre-quarts. Conserver au frais dans un bol couvert.

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

Par portion : Environ 170 calories, 1 g de protéines, 15 g de glucides, 12 g de matière grasse totale, 8 g de graisses saturées, 25 mg de cholestérol, 25 mg de sodium.

VARIATION

Sauce chaude de fudge à la menthe

Remplacer la vanille par 1 1/2 c. à thé d'extrait de menthe

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

Par portion : Environ 170 calories, 1 g de protéines, 15 g de glucides, 12 g de matière grasse totale, 8 g de graisses saturées, 25 mg de cholestérol, 25 mg de sodium.

Patates douces à l'américaine

3 livres de patates douces ou d'ignames (environ 3 à 4 grosses), lavées et coupées en quartiers
1 petit oignon, épluché et coupé en tranches
Eau
1 recette de Garniture streusel à la pacane
1/2 tasse de beurre ou de margarine, ramolli
1/3 tasse de cassonade tassée
1 c. à soupe de zeste d'orange râpé, si désiré
1/2 c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle
1/4 c. à thé de muscade, si désiré
1/2 tasse de jus d'orange frais
3 œufs

Mettre les patates et l'oignon dans une grande casserole et les recouvrir d'eau. Porter à ébullition. Réduire la chaleur, couvrir, et laisser mijoter pendant 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que les patates soient très tendres.

Entretemps, préparer la Garniture streusel aux pacanes selon la recette; mettre de côté.

Égoutter soigneusement les patates et les laisser refroidir légèrement. Enlever l'oignon; éplucher les patates et les remettre dans la casserole. Y ajouter le beurre, la cassonade, le zeste d'orange (si désiré), le sel, la cannelle et la muscade (si désiré).

Insérer l'axe mélangeur dans le corps du moteur. Mélanger à la vitesse 1–2† pendant 20 à 30 secondes, ou jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés.

Ajouter le jus d'orange et les œufs; mélanger à la vitesse 1–2† pendant 15 à 20 secondes, pour combiner le tout. Verser le mélange dans un moule graissé de 11 x 7 x 2 po.

Saupoudrer de Garniture streusel à la pacane. Cuire au four à 350 °F pendant 45 à 55 minutes ou jusqu'à ce que le mélange gonfle et qu'un couteau inséré au centre en ressorte propre.

Donne : 12 portions (1/2 tasse par portion).

Par portion : Environ 270 calories, 4 g de protéines, 31 g de glucides, 15 g de matière grasse totale, 7 g de graisses saturées, 80 mg de cholestérol, 170 mg de sodium.

† Modèle KHB2351 uniquement

Smoothie orange-banane-fraise

1 grosse banane, épluchée et coupée en quatre
1/2 tasse de fraises équeutées et coupées en moitié
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'axe mélangeur dans le corps du moteur. Mélanger à la vitesse 1 pendant 3 à 5 secondes pour hacher les ingrédients. Passer à la vitesse 2–3† et mélanger pendant environ 10 secondes, tout en déplaçant l'axe mélangeur de haut en bas, ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Donne : 1 portion

Par portion : Environ 180 calories, 2 g de protéines, 44 g de glucides, 1 g de matière grasse totale, 0 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 0 mg de sodium.

Smoothie pêche-framboise

1/2 tasse de framboises fraîches ou congelées, non sucrées, partiellement dégelées
*1 tasse de pêches tranchées fraîches ou congelées, dégelées**
1/2 tasse de lait
2 c. à soupe de sucre
1/8 c. à thé de muscade, si désiré

Mettre les ingrédients dans le bol de mélange. Insérer l'axe mélangeur dans le corps du moteur. Mélanger pendant environ 10 secondes à la vitesse 2, tout en déplaçant l'axe mélangeur de haut en bas, ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Donne : 2 portions (3/4 de tasse par portion).

* Remplacer par 1 tasse de pêches en conserve tranchées et égouttées, si désiré.

Par portion : Environ 210 calories, 3 g de protéines, 49 g de glucides, 1,5 g de matière grasse totale, 1 g de graisses saturées, 5 mg de cholestérol, 40 mg de sodium.

Crème maltée au double chocolat

1 tasse de crème glacée au chocolat
1 1/2–2 c. à soupe de poudre de malt
3 c. à soupe de lait
*2 c. à soupe de Sauce au fudge chaud**

Mettre les ingrédients dans le bol de mélange. Insérer l'axe mélangeur dans le corps du moteur. Mélanger à la vitesse 2–3† pendant 10 à 20 secondes, ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Donne : 1 portion

* Peut être remplacé par un nappage de fudge chaud du commerce.

Par portion : Environ 610 calories, 11 g de protéines, 78 g de glucides, 30 g de matière grasse totale, 18 g de graisses saturées, 85 mg de cholestérol, 300 mg de sodium.

† Modèle KHB2351 uniquement

Crème glacée aux bonbons

1 tasse de crème glacée à la vanille ou au chocolat
3 c. à soupe de lait
*1/4 de tasse de bonbons ou de biscuits concassés**

Mettre la crème glacée et le lait dans le bol de mélange. Insérer l'axe mélangeur dans le corps du moteur. Mélanger à la vitesse 2–3† pendant 5 secondes. Ajouter les morceaux de bonbons; mélanger pendant 10 à 15 secondes à la vitesse 6, tout en déplaçant l'axe mélangeur de haut en bas, ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Donne : 1 portion

* Essayer avec une tablette de nougat au caramel et aux arachides recouverte de chocolat, les petits moules au beurre d'arachide recouverts de chocolat, ou autres délices préférés.

Par portion : Environ 480 calories, 10 g de protéines, 59 g de glucides, 26 g de matière grasse totale, 13 g de graisses saturées, 65 mg de cholestérol, 240 mg de sodium.

Mocha frappé

1 1/2 tasse de lait
2 c. à soupe de café instantané
*1/3 tasse de Sauce au fudge chaud**
1–1 1/2 tasse de glaçons

Mettre tous les ingrédients, sauf les glaçons, dans le bol de mélange. Insérer l'axe mélangeur dans le corps du moteur. Mélanger à la vitesse 1–2† pendant 3 à 5 secondes pour incorporer les ingrédients.

Ajouter les glaçons et mélanger à la vitesse 2–3† pendant 10 à 15 secondes, tout en déplaçant l'axe mélangeur de haut en bas, ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et givré.

Donne : 3 portions (1 tasse par portion).

* Peut être remplacé par du sirop au chocolat.

Par portion : Environ 220 calories, 6 g de protéines, 20 g de glucides, 13 g de matière grasse totale, 8 g de grasse satureés, 35 mg de cholestérol, 90 mg de sodium.

Crêpes consistantes à base de grains mélangés

1 œuf
1 tasse de lait
1 c. à soupe d'huile végétale
2/3 tasse de farine tout-usage
1/4 tasse de farine de blé complet
3 c. à soupe de semoule de maïs
3 c. à soupe de graines de tournesol
3 c. à soupe de flocons d'avoine
1 c. à soupe de sucre
1 c. à thé de levure en poudre
1/4 c. à thé de cannelle
1/2 c. à thé de sel

Mettre l'œuf, le lait et l'huile dans le bol de mélange. Insérer l'axe mélangeur dans le corps du moteur. Mélanger à la vitesse 1 pendant 5 secondes. Ajouter les autres ingrédients et mélanger à la vitesse 1 pendant 10 secondes, tout en déplaçant l'axe mélangeur de haut en bas, ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Chauffer la plaque ou la crêpière graissée sur chaleur moyenne; verser la pâte pour former des crêpes individuelles. Cuire les crêpes jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface et que les bords commencent à s'assécher. Retourner les crêpes et continuer la cuisson jusqu'à ce que le dessous soit légèrement doré.

Donne : Environ 4 portions (deux crêpes de 4 pouces de diamètre par portion).

Par portion : Environ 260 calories, 10 g de protéines, 36 g de glucides, 10 g de matière grasse totale, 2 g de graisses saturées, 60 mg de cholestérol, 440 mg de sodium.

† Modèle KHB2351 uniquement

Vinaigrette César crémeuse

- *1 grosse gousse d'ail, épluchée et coupée en deux*
- *1/4 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 c. à thé de poivre noir grossièrement moulu*
- *1 pouce de pâte d'anchois, ou 1/2 filet d'anchois, si désiré*
- *1 1/4 tasse d'huile d'olive extra vierge ou d'une autre huile végétale*
- *1/2 tasse de fromage parmesan râpé*

Mettre tous les ingrédients, sauf l'huile et le fromage, dans le bol de mélange. Insérer l'axe mélangeur dans le corps du moteur. Mélanger à la vitesse 1 pendant 10 à 15 secondes, ou jusqu'à ce que l'ail soit finement émincé. Ajouter petit à petit l'huile et le fromage tout en mélangeant à la vitesse 1 pendant 20 à 25 secondes, ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène et crémeux. Servir de la laitue romaine assaisonnée de cette vinaigrette, si désiré.

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

Par portion : Environ 230 calories, 2 g de protéines, 1 g de glucides, 25 g de matière grasse totale, 4 g de graisses saturées, 20 mg de cholestérol, 210 mg de sodium.

Vinaigrette aux fines herbes fraiches

- *1/3 tasse de vinaigre de vin blanc*
- *2 c. à soupe de feuilles de basilic frais grossièrement déchiquetées*
- *1 c. à thé de feuilles d'origan frais*
- *1/2 c. à thé de feuilles de romarin frais*
- *1/2 c. à thé de sucre*
- *1/4 c. à thé de sel*
- *1/8 c. à thé de poivre noir*
- *1 petite gousse d'ail, épluchée*
- *1 tasse d'huile d'olive extra vierge ou d'une autre huile végétale*

Mettre tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le bol de mélange. Insérer le module de mixage dans le corps du moteur. Mélanger à la vitesse 2 pendant 10 à 15 secondes, ou jusqu'à ce que les fines herbes et l'ail soient finement hachés. Verser l'huile petit à petit, tout en mélangeant à la vitesse 1 pendant 10 à 15 secondes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés. Servir des feuilles de mesclun assaisonnées de cette vinaigrette.

Donne : 10 portions (2 cuillères à soupe par portion).

Par portion : Environ 200 calories, 0 g de protéines, 0 g de glucides, 22 g de matière grasse totale, 3 g de gras saturés, 0 mg de cholestérol, 60 mg de sodium.

Soupe de tomates fraîches au basilic

1 carotte moyenne, épluchée et coupée en morceaux d'un pouce

1 branche de céleri, coupée en morceaux d'un pouce

1 petit oignon, épluché et coupé en morceaux d'un 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 tomate

4 tomates, pelées, épépinées, le pédoncule enlevé, et coupées en quartiers*

¼ c. à thé de sel

¼ c. à thé de poivre blanc

¼ à ⅓ tasse de feuilles de basilic frais coupées et 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 fixer sur le bol. Hacher à la vitesse 1 pendant 10 secondes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés. Mettre de côté.

Dans une casserole moyenne faire fondre le beurre à chaleur moyenne. Ajouter le mélange de légumes coupés. Faire cuire en remuant pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le bouillon, le jus de tomate 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 soient amollies. Retirer la casserole de la source de chaleur. Ajouter le sel, le poivre et le basilic. Insérer l'axe mélangeur dans le corps du moteur. Mélanger à la vitesse 1 pendant 10 à 20 secondes, ou jusqu'à ce que le basilic soit haché et que les tomates aient la consistance désirée. Servir la soupe chaude ou froide.

Donne : 6 portions (1 tasse par portion).

* Tremper les tomates dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes pour décoller la peau. Les rafraîchir sous l'eau froide courante. Enlever le pédoncule des tomates et les débarrasser de leur peau. Les couper en deux dans la largeur et les évider de leurs pépins avec une cuillère ou en secouant les tomates.

Par portion : Environ 140 calories, 2 g de protéines, 8 g de glucides, 12 g de matière grasse totale, 7 g de graisses saturées, 30 mg de cholestérol, 510 mg de sodium.

Sauce veloutée

1/4 tasse de jus de cuisson, de beurre ou d'huile
1/3 tasse de farine tout-usage
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de marjolaine ou de sauge séchée, si désiré
1/4 c. à thé de poivre noir
*2 tasses de bouillon de poulet ou de bœuf **

Insérer le fouet dans l'adaptateur du fouet et ensuite dans le corps du moteur; mettre de côté. Dans une grande casserole faire chauffer le jus de cuisson sur chaleur moyenne. Incorporer la farine et cuire en remuant de temps à autre jusqu'à ce que le mélange soit doré. Tout en remuant ajouter le sel, la marjolaine, si désiré, et le poivre.

Retirer la casserole de la source de chaleur; verser petit à petit le bouillon tout en fouettant à la vitesse 1 pendant 10 à 20 secondes, ou jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Remettre la casserole à chauffer et cuire pendant 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et bouillonne, tout en fouettant au besoin. Servir avec de la purée de pommes de terre, des nouilles, et/ou du poulet, du bœuf ou du porc rôti.

Donne : 8 portions (1/4 de tasse par portion).

* Pour obtenir une sauce encore plus veloutée, remplacer 1 tasse de bouillon par 1 tasse de lait ou de crème moitié-moitié.

Par portion : Environ 50 calories, 5 g de protéines, 4 g de glucides, 1,5 g de matière grasse totale, 0 g de graisses saturées, 10 mg de cholestérol, 400 mg de sodium.

Mousse au chocolat et moka

1 tasse de crème à fouetter
2 c. à soupe de sucre à glacer
1 tasse de grains de chocolat mi-sucré
1/3 tasse de sucre granulé
1/8 c. à thé de sel
1 tasse de lait
2 1/2 c. à thé de gélatine nature
1 c. à soupe de café instantané

Mettre la crème et le sucre à glacer dans le bol mélangeur. Insérer le fouet dans l'adaptateur de fouet et ensuite dans le corps du moteur. Fouetter à la vitesse 2 pendant 45 à 60 secondes jusqu'à formation de pointes fermes. Transvaser le mélange dans un bol séparé, couvrir et placer au réfrigérateur.

Mettre les grains de chocolat, le sucre granulé et le sel dans le bol de mélange; laisser de côté.

Verser le lait dans une petite casserole. Saupoudrer la gélatine sur le lait et laisser reposer pendant 5 minutes pour la ramollir. Faire chauffer le lait à chaleur moyenne jusqu'à ce qu'il soit très chaud mais non bouillant, en remuant souvent pour dissoudre la gélatine. Verser le mélange dans le bol mélangeur. Fouetter à la vitesse 1 pendant 20 à 30 secondes pour faire fondre le chocolat. Réfrigérer pendant 45 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que la mousse soit complètement refroidie.

Ajouter la crème fouettée au mélange de chocolat. Fouetter à la vitesse 1 pendant 3 à 5 secondes pour bien mélanger le tout. Verser la mousse dans des bols de service; mettre au frais.

Donne : 5 portions (1/2 tasse par portion).

Par portion : Environ 420 calories, 5 g de protéines, 42 g de glucides, 29 g de matière grasse totale, 18 g de graisses saturées, 70 mg de cholestérol, 110 mg de sodium.

Crème fouettée

1 tasse de crème à fouetter
2 à 3 c. à soupe de sucre à glacer
1/2 c. à thé d'extrait de vanille

Mettre les ingrédients dans le bol de mélange. Insérer le fouet dans l'adaptateur de fouet et ensuite dans le corps du moteur. Fouetter à la vitesse 2 pendant 45 à 60 secondes ou jusqu'à ce que la crème forme des pointes.

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

Par portion : Environ 60 calories, 0 g de protéines, 1 g de glucides, 6 g de matière grasse totale, 3,5 g de graisses saturées, 20 mg de cholestérol, 5 mg de sodium.

VARIATION

Crème fouettée au chocolat

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

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

Par portion : Environ 60 calories, 0 g de protéines, 3 g de glucides, 6 g de matière grasse totale, 3,5 g de graisses saturées, 20 mg de cholestérol, 5 mg de sodium.

Crème fouettée à la cannelle

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

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

Par portion : Environ 60 calories, 0 g de protéines, 1 g de glucides, 6 g de matière grasse totale, 3,5 g de graisses saturées, 20 mg de cholestérol, 5 mg de sodium.

Crème fouettée à l'orange

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

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

Par portion : Environ 60 calories, 0 g de protéines, 1 g de glucides, 6 g de matière grasse totale, 3,5 g de graisses saturées, 20 mg de cholestérol, 5 mg de sodium.

Tarte au fudge à la crème

Croûte

12 biscuits sablés à la pacane, en morceaux

2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine, fondu

Garniture

3/4 tasse de Sauce au fudge chaud, légèrement réchauffée*

4 oz fromage à la crème, ramolli

1 c. à soupe de sucre

1 1/4 c. à thé d'extrait de vanille

1 paquet (3,4 oz) de mélange de garniture instantanée pour tarte au fromage et pouding

1 1/2 tasse de lait, fractionnée

Nappage

2 cuillères à soupe de Sauce au fudge chaud, légèrement réchauffée*

1 c. à thé de crème à fouetter

Croûte: Mettre les biscuits dans le bol du hachoir muni de la lame. Insérer l'adaptateur du hachoir dans le corps du moteur et le fixer sur le bol. Hacher à la vitesse 3 pendant 10 à 15 secondes ou jusqu'à ce que les biscuits soient finement broyés. Ajouter le beurre et hacher à la vitesse 1 pendant environ 10 secondes pour mélanger le tout. Répartir uniformément la préparation aux biscuits émiettés et la tasser sur le fond et les parois d'un plat à tarte de 9 pouces. Cuire à 375 °F pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée et prise. Laisser refroidir.

Garniture : Étaler la Sauce au fudge chaud sur le fond de la croûte. Réfrigérer jusqu'à ce que la garniture soit prise, soit environ 20 minutes.

Mettre le fromage à la crème dans le bol de mélangeur. Insérer le fouet dans l'adaptateur du fouet et ensuite dans le corps du moteur. Fouetter à la vitesse 1 pendant 5 à 8 secondes jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter le sucre et la vanille; fouetter à la vitesse 1 pendant environ 10 secondes pour mélanger les ingrédients. Ajouter le mélange à pouding et 1/2 tasse de lait. Fouetter à la vitesse 1 pendant 10 à 15 secondes pour mélanger les ingrédients, en ayant soin de racler les parois au besoin. Ajouter la tasse de lait restant, 1/2 tasse à la fois, tout en fouettant à vitesse 1 pendant environ 10 secondes à la fois et en raclant les parois au besoin. Passer à la vitesse 2 et fouetter pendant 20 secondes. Passer à la vitesse 3† et fouetter pendant 25 à 35 secondes, ou jusqu'à ce que le mélange ait légèrement épaissi. Verser la garniture dans le plat à tarte, sur la couche de sauce au fudge refroidie.

Nappage : Dans un petit bol, mélanger la Sauce au fudge chaud et la crème et en arroser le dessus de la tarte; passer la lame d'un couteau sur le nappage en guise de finition décorative, si désiré. Faire prendre au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Donne : 8 portions.

* Peut être remplacé par un nappage de fudge chaud du commerce.

Par portion : Environ 420 calories, 5 g de protéines, 41 g de glucides, 26 g de matière grasse totale, 14 g de gras saturés, 60 mg de cholestérol, 320 mg de sodium.

† Modèle KHB2351 uniquement

Tartelettes individuelles à la pistache

1 tasse de crème à fouetter
1/3 tasse de sucre à glacer
3 oz fromage à la crème, coupé en dés de ½ pouce et ramolli
1/2 tasse de pistaches hachées, fractionnée
1/4 c. à thé d'extrait d'amande
1/4 c. à thé d'extrait de vanille
1 paquet (6 croûtes) de croûtes à tartelettes individuelles au biscuit graham

Mettre la crème et le sucre à glacer dans le bol de mélange. Insérer le fouet dans l'adaptateur du fouet et ensuite dans le corps du moteur. Fouetter à la vitesse 1 pendant environ 5 secondes pour mélanger le tout. Passer à la vitesse 3; fouetter pendant environ 25 secondes jusqu'à ce que des pointes molles se forment. Ajouter le fromage à la crème; fouetter à la vitesse 6 pendant 20 à 25 secondes, ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajouter 1/3 de tasse de pistaches, les extraits d'amande et de vanille. Fouetter à la vitesse 1 pendant 5 à 8 secondes, ou jusqu'à ce que le tout soit mélangé. À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, répartir uniformément le mélange dans les croûtes. Garnir de pistaches restantes (soit environ 2 1/2 c. à soupe). Mettre au frais pendant 1 à 2 heures pour combiner les saveurs.

Donne : 6 portions (1 tartelette par portion).

Par portion : Environ 390 calories, 5 g de protéines, 26 g de glucides, 31 g de matière grasse totale, 14 g de graisses saturées, 70 mg de cholestérol, 180 mg de sodium.

Garniture streusel à la pacane

1/3 tasse de cassonade tassée
1/4 tasse de farine tout-usage
1/8 c. à thé de cannelle ou de muscade
1/8 c. à thé de sel
3 cuillères à table de beurre froid ou de margarine, coupé en morceaux
1/2 tasse de moitiés et de morceaux de pacanes

Mettre la cassonade, la farine, la cannelle et le sel dans le bol du hachoir muni de la lame. Insérer l'adaptateur du hachoir dans le corps du moteur et le fixer sur le bol. Hacher à la vitesse 2 pendant environ 5 secondes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés. Ajouter le beurre; activer par pulsation environ 5 à 6 fois à la vitesse 2, environ 4 secondes à la fois, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés et grumeleux. Ajouter les pacanes. Activer par pulsation 2 à 3 fois à la vitesse 1, environ 4 secondes à la fois, ou jusqu'à ce que les pacanes soient broyées et mélangées. Saupoudrer ce mélange avant la cuisson sur des garnitures de tartes aux fruits, de la courge ou des patates douces cuites en cocotte, ou des gâteaux briochés.

Donne : 12 portions (garniture pour moules carrés ou ronds de 8 pouces ou de 9 pouces).

Par portion : Environ 90 calories, 1 g de protéines, 9 g de glucides, 6 g de matière grasse totale, 2 g de graisses saturées, 10 mg de cholestérol, 25 mg de sodium.

Soupe aux légumes et à l'orge

1 oignon moyen, coupé en morceaux de 1 pouce
2 carottes moyennes, épluchées et coupées en morceaux de 1 ½ pouce
1 branche de céleri, coupée en morceaux de 1 ½ pouce
2 petites tomates, le pédoncule enlevé et épépinées
⅓ tasse d'haricots verts frais ou congelés, coupés
¼ de tasse de petits pois frais ou congelés
¼ de tasse de grains de maïs frais on congelé
4 tasses (1 pinte) de bouillon de poulet ou de légumes
¼ tasse d'orge moyenne
½ c. à thé de basilic séché
½ c. à thé de marjolaine séchée
1 petite feuille de laurier
¼ c. à thé de sel
⅛ à ¼ c. à thé de poivre blanc

Mettre l'oignon, les carottes et le céleri dans le bol du hachoir muni de la lame. Insérer l'adaptateur de hachoir dans le corps du moteur et le fixer sur le bol. Activer par pulsation 5 à 6 fois à la vitesse 1, environ 5 secondes à la fois, ou jusqu'à ce que les légumes soient grossièrement hachés. Transvaser le mélange dans une grande casserole ou dans un faitout.

Mettre de côté.

Mettre les tomates dans le bol du hachoir. Remettre l'adaptateur en place; activer par pulsation 3 à 4 fois à la vitesse 2, environ 3 secondes à la fois pour hacher les tomates.

Verser dans la casserole les tomates et le reste des ingrédients et porter à ébullition. Réduire la chaleur, couvrir et laisser mijoter pendant 45 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes et l'orge soient tendres. Retirer la feuille de laurier.

Donne : 5 portions (1 tasse par portion).

Par portion : Environ 100 calories, 3 g de protéines, 16 g de glucides, 3,5 g de matière grasse totale, 1 g de graisses saturées, 5 mg de cholestérol, 960 mg de sodium.

Guacamole

1/2 piment Serrano ou jalapeño, épépiné et coupé en quartiers
1 gousse d'ail, pelée
3 c. à soupe de feuilles de coriandre fraîche légèrement tassées, si désiré
1/4 petit oignon, épluché et coupé en morceaux d'un pouce
3 avocats mûrs, épluchés, dénoyautés, et coupés en morceaux d'un pouce, fractionnés
2 c. à soupe de jus de lime frais
1/2 c. à thé de sel
1/8 c. à thé de poivre de Cayenne, si désiré

Mettre les piments et l'ail dans le bol du hachoir muni de la lame. Insérer l'adaptateur de hachoir dans le corps du moteur et le fixer sur le bol. Hacher à la vitesse 3 pendant 8 à 10 secondes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés. Ajouter la coriandre, si désiré; hacher à la vitesse 8 pendant 8 à 10 secondes ou jusqu'à ce que la coriandre soit bien ciselée. Ajouter l'oignon; hacher à la vitesse 3 pendant 5 à 10 secondes, ou jusqu'à ce que l'oignon soit finement émincé.

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

Couvrir et placer au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir afin de combiner les saveurs. Servir avec des croustilles de maïs, si désiré.

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

Par portion : Environ 70 calories, 1 g de protéines, 3 g de glucides, 6 g de matière grasse totale, 1 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 90 mg de sodium.

Trempette aux haricots blancs

1 petite gousse d'ail, épluchée
1 c. à soupe d'oignon rouge émincé
1 boîte (15,5 oz) d'haricots blancs, rincés et égouttés
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
1/4 c. à thé de sel
1/8 c. à thé 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 fixer sur le bol. Hacher à la vitesse 2 pendant 5 à 10 secondes. Ajouter l'oignon; activer par pulsation 2 à 3 fois à la vitesse 2, environ 5 secondes à la fois, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés, en ayant soin de racler les parois au besoin. Ajouter le reste des ingrédients. Activer par pulsation 2 à 3 fois à la vitesse 2, environ 15 secondes à la fois, pour combiner les ingrédients, en raclant les parois 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 de protéines, 9 g de glucides, 3,5 g de matière grasse totale, 0,5 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 75 mg de sodium.

Croustades à la tomate et au basilic

- *1 petite gousse d'ail, épluchée*
- *3 tomates italiennes, le pédoncule enlevé, épépinées, et coupées en morceaux*
- *1 c. à soupe de feuilles de basilic frais hachées*
- *2 c. à soupe de fromage parmesan râpé*
- *1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge*
- *1/8 c. à thé de sel*
- *1/8 c. à thé de poivre noir*
- *32 tranches de baguette (1/4 de pouce d'épaisseur chacune)*

Mettre l'ail dans le bol du mélangeur à main muni de la lame. Insérer l'adaptateur du mélangeur à main dans le corps du moteur et le fixer sur le bol. Hacher à la vitesse 2 pendant 5 à 10 secondes, ou jusqu'à ce que l'ail soit finement émincé. Ajouter les tomates et le basilic. Activer par pulsation 4 à 5 fois à la vitesse 1, environ 4 secondes à la fois, pour hacher grossièrement les ingrédients. Ajouter le fromage, l'huile, le sel et le poivre. Activer par pulsation 2 à 3 fois à la vitesse 1, environ 4 secondes à la fois, pour combiner le tout.

Avant de servir, placer les tranches de baguette sous le gril à 4 pouces de la source de chaleur et griller légèrement chaque côté pendant 1 à 1 1/2 minute. Laisser refroidir. Garnir les canapés en posant sur chaque tranche environ 1 1/2 cuillère à thé de mélange de tomate.

Donne : 16 portions (2 croustades par portion).

Par portion : Environ 100 calories, 2 g de protéines, 16 g de glucides, 3 g de matière grasse totale, 0,5 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 150 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 incluida.



En EE.UU.: 1.800.541.6390
En Canadá: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

Índice

Garantía de reemplazo sin dificultades 64

SEGURIDAD DE LA LICUADORA MANUAL

Salvaguardias importantes 65

Requisitos eléctricos 66

CARACTERÍSTICAS Y OPERACIÓN

Guía de piezas y características 67

Modelos y accesorios 69

Cómo ensamblar su licuadora manual 70

Cómo utilizar su licuadora manual 71

- Cómo utilizar el brazo de licuado que se asegura al girarlo 71
- Uso del aditamento para batir 72
- Uso del aditamento para picar 73
- Consejos para el funcionamiento 74

CUIDADO Y LIMPIEZA

Cuidado y limpieza 75

Almacenamiento 75

GARANTIA 76

RECETAS 78

Garantía de reemplazo

Garantía de reemplazo sin dificultades



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. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía completa de un año. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si usted reside en uno de los 50 estados de los Estados Unidos y su licuadora manual KitchenAid® fallara dentro del primer año de compra, sencillamente llame gratuitamente a nuestro Centro para la satisfacción del cliente al **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 proporcionar 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 "defectuosa". 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.).

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 picadora. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar la picadora, 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

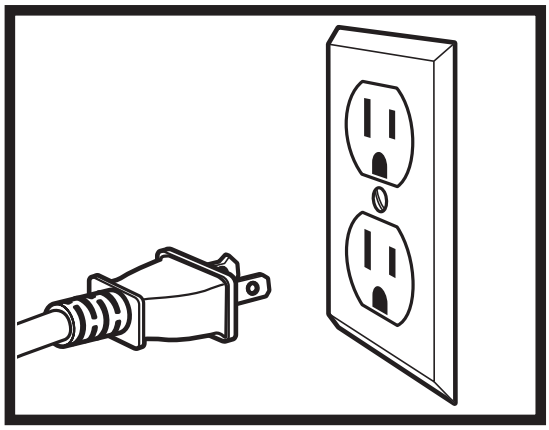
Al utilizar aparatos eléctricos, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no 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 KHB1231 y KHB2351:
Voltios: 120 VCA
Hertzios: 60 Hz

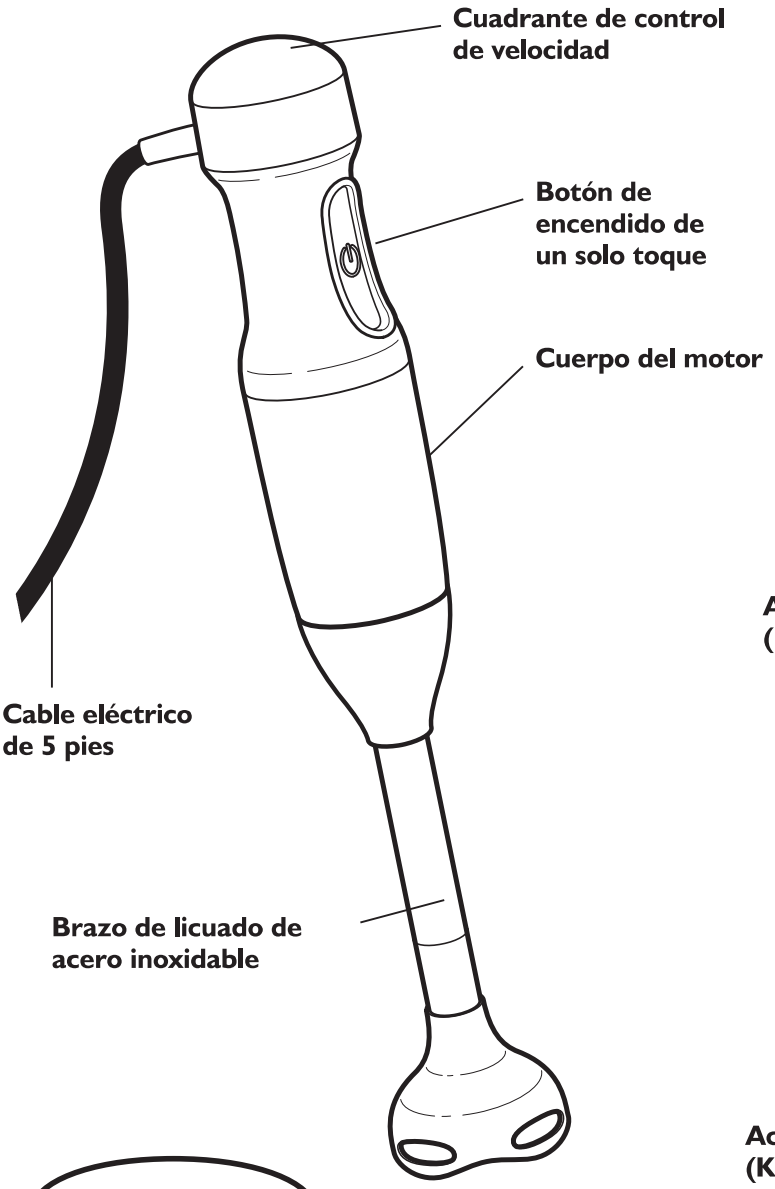
NOTA: Los modelos KHB1231 y KHB2351 tienen un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

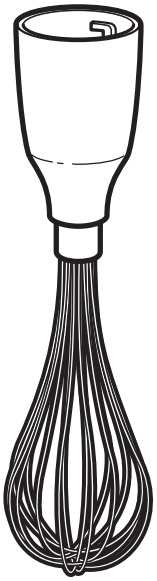
Se provee un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse si fuera un cable más largo.

Si se utiliza un cable de extensión más 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

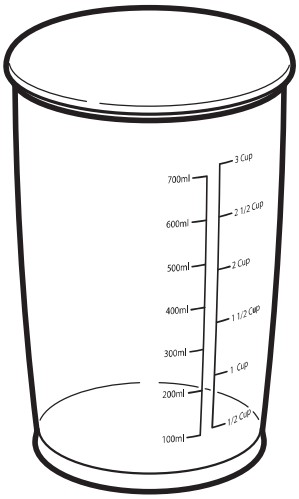




Accesorio para batir (KHB2351 solamente)



Accesorio para picar (KHB2351 solamente)



Frasco de licuado y tapa



Bolsa de almacenaje (KHB2351 solamente)

Español

Características de la licuadora manual

Control de velocidad
Provee una regulación de velocidad fácil.

Botón de encendido de un solo toque
Ubicado en el frente del cuerpo del motor y se activa al mantenerlo presionado mientras licúa. 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.

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.

Cable eléctrico de 5 pies
Lo suficientemente largo para llevar la licuadora manual a un mostrador o área de trabajo; es redondo y sin ranuras para facilitar la limpieza. (El modelo KHB2351 incluye una correa de silicona para el cable eléctrico).

Frasco de licuado sin BPA con capacidad para 3 tazas
Útil para licuar alimentos por separado, incluye una base antideslizante. La tapa sella la parte superior del frasco para almacenar los ingredientes licuados.

Aditamento para batir y adaptador
(Modelos KHB2351 solamente)
Optimizado para batir claras de huevo y crema para batir. El aditamento para batir utiliza el mismo sistema de montaje que se asegura al girarlo, como los otros aditamentos.

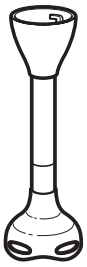
Aditamento para picar
(Modelo KHB2351 solamente)
Es perfecto para picar cantidades pequeñas de alimentos como hierbas comestibles, frutos secos y vegetales. El conjunto para picar incluye un tazón, un aspa y un adaptador para picar. El aditamento para picar tiene una base antideslizante en la parte de abajo del tazón, la cual evita que el aditamento completo se mueva durante el proceso de picado.

Bolsa para almacenaje
(Modelo KHB2351 solamente)
De sarga de algodón con cordón se ha diseñado con tres compartimientos diferentes; uno para el cuerpo del motor de la licuadora manual, otro para el aditamento de acero inoxidable para licuar y otro para el aditamento para batir. La bolsa para almacenar se puede lavar en la lavadora.



Bolsa para almacenaje
(Modelo KHB2351
solamente)

Modelos y accesorios

Accesorio	Artículos incluidos con el modelo	
	KHB1231	KHB2351
Frasco de licuado sin BPA con capacidad para 3 tazas 	*	*
Brazo de licuado de acero inoxidable que se asegura al girarlo 	*	*
Aditamento para picar [1] 		*
Batidor 		*
Bolsa para almacenaje 		*

[1] **NOTA:** El aditamento para picar funciona únicamente con el modelo KHB2351.
* Indica que el accesorio se incluye con el modelo indicado.

Cómo realizar un pedido de accesorios y piezas de repuesto

Para pedir accesorios o piezas de repuesto para su licuadora manual, llame al número gratuito **1-800-541-6390**, de 8 a.m. a 8 p.m., de lunes a viernes, hora del este o visite **KitchenAid.com**

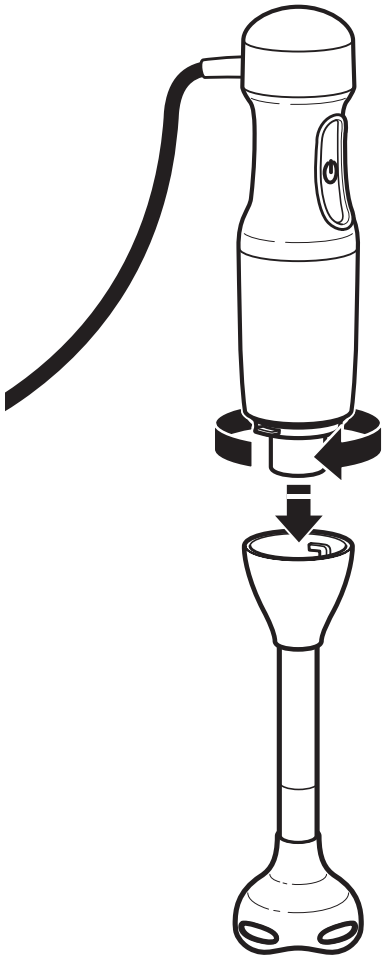
Cómo ensamblar su licuadora manual

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.

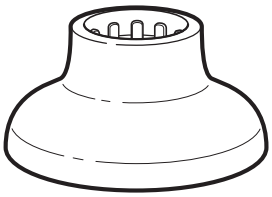
Seque con un paño suave. Lave todos los aditamentos y accesorios a mano o en la lavavajillas. Seque meticulosamente.

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

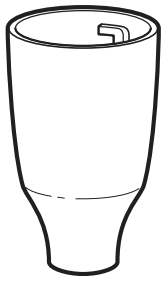




Aditamento de brazo para licuar



Adaptador para picar

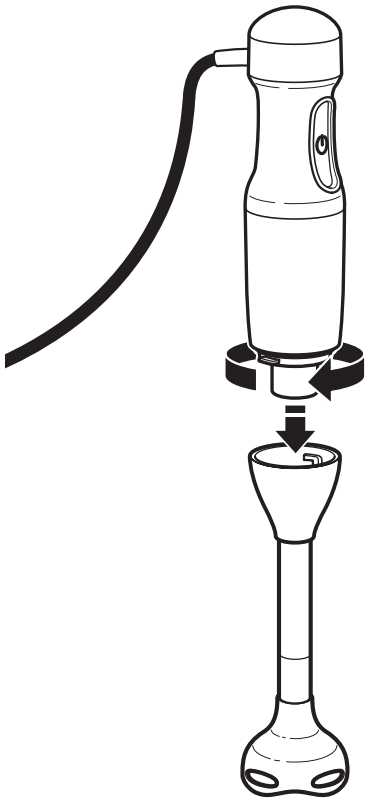


Adaptador para batir

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 aditamento de brazo para licuar en el cuerpo del motor y gírelo para asegurarlo.



2. Enchufe el cable eléctrico en un contacto de pared.
3. 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.
4. Inserte la licuadora manual en la mezcla.

NOTA: La licuadora manual deberá sumergirse únicamente hasta 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.

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

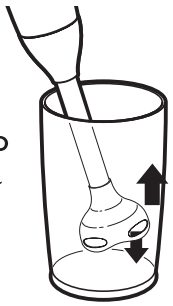
Inserte la licuadora manual con el brazo de licuado sujeto a la misma en un ángulo, dentro el frasco que contiene los ingredientes. Use su mano libre para cubrir la parte superior del frasco de licuado, así tendrá mejor estabilidad y evitará las salpicaduras. Recuerde detener la licuadora manual antes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

Licuado



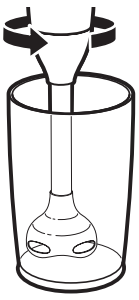
Coloque la licuadora manual brevemente en el fondo del frasco de licuado, luego sujétela en un ángulo y muévala hacia arriba lentamente, contra el costado del frasco. A medida que mueve la licuadora manual hacia arriba, notará que los ingredientes en el fondo del tarro son atraídos hacia arriba. Cuando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

Movimiento hacia arriba



Para procesar, use un movimiento ligero circular de la muñeca. Mueva la licuadora manual hacia arriba ligeramente y luego déjela caer nuevamente en los ingredientes. Permita que el movimiento de su muñeca y el peso de la licuadora manual hagan el trabajo.

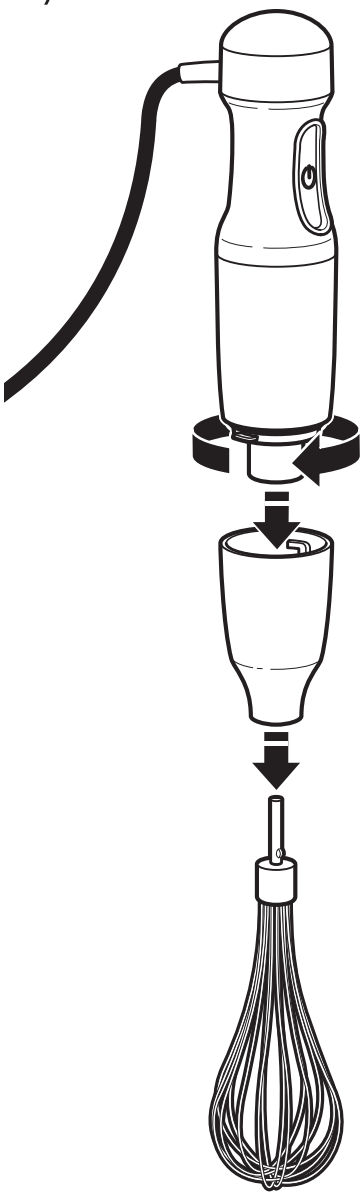
Movimiento de la muñeca



Uso del aditamento para batir

(Se incluye con el modelo KHB2351)

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 para asegurarlo. 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 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.

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

(Se incluye con el modelo KHB2351)

⚠ADVERTENCIA

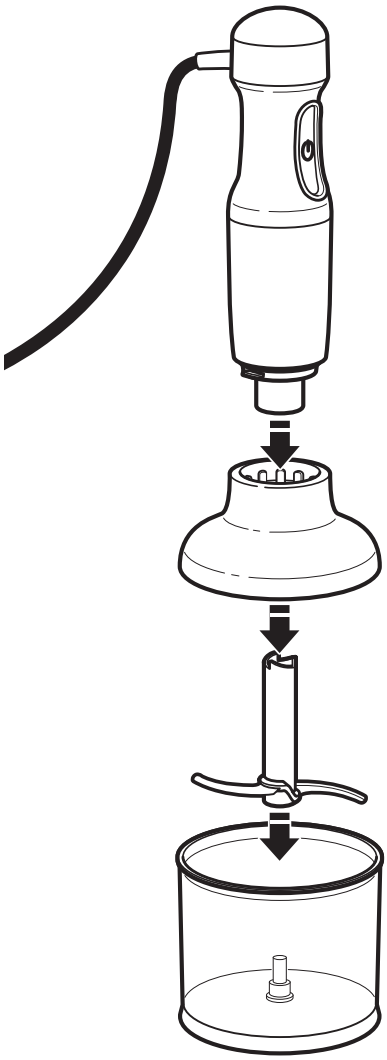
Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

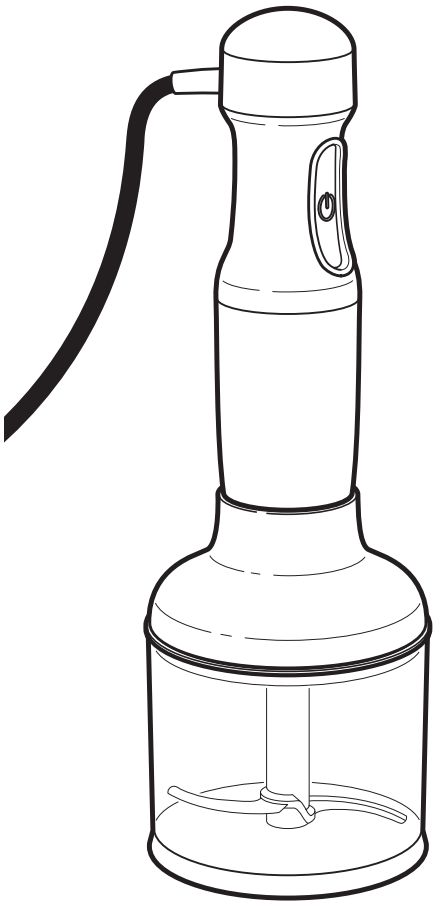
No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

Use el aditamento para picar cantidades pequeñas de alimentos, tales como carne cocida, queso, vegetales, hierbas, 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.

Uso del aditamento para picar (cont.)

(Se incluye con el modelo KHB2351)

Guía de procesamiento con la picadora				
Alimento	**Cantidad**	**Preparación**	**Velocidad**	**Tiempo***
Carnes	200 g / 7 oz	Corte en cubos de 2 cm / 3/4"	3	15 segundos
Almendras/ Nueces	200 g / 7 oz	Coloque las nueces enteros	2	25 segundos
Ajo	10–12 dientes	Coloque los dientes enteros	2	15 segundos
Cebollas	100 g / 3,5 oz	Corte en cuatro	2	15 segundos
Queso	100 g / 3,5 oz	Corte en cubos de 1 cm / 3/8"	3	30 segundos
Huevos duros	2	Coloque los huevos enteros	3	3 pulsaciones
Zanahorias	200 g / 7 oz	Corte la zanahoria de tamaño común en 4	2	15 segundos
Hierbas	50 g / 2 oz	Quite los tallos	3	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 moscadas. El procesar estos alimentos podría dañar las aspas de la licuadora manual.
- No use el frasco 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.

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe la licuadora manual antes d
2. e limpiarla.
3. Saque los adaptadores y los aditamentos girándolos (vea la sección "Cómo utilizar su licuadora manual").
4. Limpie el cuerpo del motor y los adaptadores con un paño húmedo. Puede utilizar jabón suave para platos pero no utilice limpiadores abrasivos.
5. Limpie el cable eléctrico con un paño tibio con jabón y luego pásele un paño húmedo. Seque con un paño suave.

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

Accessorios y aditmentos de la licuadora manual

Lave el aditamento para licuar, el frasco 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.

Almacenamiento

La bolsa de almacenamiento con cordón incluida (modelo KHB2351 solamente), ha sido diseñada con tres compartimientos únicos, los cuales permiten almacenar el cuerpo de la licuadora manual y el cable, el aditamento para licuar y el aditamento para batir. La durable bolsa de sarga de algodón se puede lavar en la lavadora.

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

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para las licuadoras manual usadas en los 50 estados de los 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 por lo siguiente, a su elección: 	Reemplazo sin dificultades de 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 ha sido empleada para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la licuadora manual a un centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para licuadoras manual operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, y Canadá.
LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMISIBLE POR LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER IMPUESTA POR LEY ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES NI EXCLUSIONES EN RELACIÓN CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD, DE MANERA TAL QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDE QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO. SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA SEGÚN SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.	

Garantía de la licuadora manual KitchenAid® para Puerto Rico

La garantía limitada de un año se extiende al comprador y cualquier dueño subsiguiente para las licuadoras manual 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 pagada por adelantado y asegurada 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 licuadoras manual reparada será retornada a usted pagada por adelantado y asegurada.

Garantía de reemplazo sin dificultades en los 50 estados de los Estados Unidos y en 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, le enviaremos un reemplazo sin cargo idéntico o comparable a su domicilio y arreglaremos la devolución de la picadora original. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su licuadora manual presentara alguna falla durante el primer año, simplemente llame gratis a nuestro Centro de satisfacción al cliente KitchenAid al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al asesor su dirección completa para el envío. (No se aceptan números de casillas postales).

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

Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá

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

Si su picadora presentara alguna falla durante el primer año, lleve la picadora o mándela con envío a cobrar a un Centro de servicio técnico KitchenAid autorizado. En la caja, escriba su nombre y dirección en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.) La picadora de reemplazo se le entregará de forma prepaga y asegurada.

Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita a nuestro Centro de interacción con el cliente al **1-800-807- 6777**.

O escríbanos a:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Español

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

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218.

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

En Canadá :

Para obtener información sobre el servicio técnico en Canadá, llame de manera gratuita al **1-800-807-6777.**

O escriba a:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Glaseado de queso crema

1 paquete (8 oz.) queso crema ablandado
1/4 taza mantequilla o margarina ablandada
1/2 cucharada vainilla
1/8 cucharadita sal
3-3 3/4 tazas azúcar glas

En un tazón profundo y angosto, coloque el queso crema, la mantequilla, la vainilla y la sal. Inserte el aditamento para licuar en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 1 a 2† durante 15 a 20 segundos o hasta que quede suave. Agregue 3 tazas de azúcar glas. Licúe a velocidad 2 a 3† durante 30 a 40 segundos o hasta que los ingredientes se mezclen, agregando más azúcar glas 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 220 calorías, 1 g proteínas, 30 g carbohidratos, 10 g total de grasas, 7 g grasas saturadas, 30 mg colesterol y 80 mg sodio.

VARIACIÓN

Glaseado de naranja y queso crema

Sustituya la vainilla con 1½ cucharaditas de cáscara de naranja rallada.

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

Por porción: Aproximadamente 220 calorías, 1 g proteínas, 30 g carbohidratos, 10 g total de grasas, 7 g grasas saturadas, 30 mg colesterol y 80 mg sodio.

Glaseado de vainilla y crema de mantequilla

3/4 taza mantequilla o margarina ablandada
1/8 cucharadita sal
3 1/2 tazas azúcar glas
1 cucharadita vainilla
2-3 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 en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 2 durante 30 segundos. Aumente a velocidad 2–3†; 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 5 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.

† Modelo KHB2351 solamente

Comida para bebé de pollo con arroz

1 muslo de pollo

1 1/2 tazas caldo de pollo reducido en sodio o agua

3 cucharadas arroz de grano largo sin cocer

Quite el hueso, el cartílago y el exceso de piel del pollo. Coloque el pollo, el caldo y el arroz en una olla pequeña. Hágalo hervir y reduzca el fuego para que hierva a fuego lento. Cubra y cueza durante 20 minutos o hasta que el pollo se cocine por completo, el jugo se vea claro y el arroz esté tierno. Saque el pollo y déjelo enfriar por un corto tiempo.

Retire la piel o el cartílago que quede en el pollo; córtelo en trozos de 1". Coloque la mezcla del pollo y el arroz en una taza para licuar. Inserte el aditamento para licuar en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 1 durante 10 segundos o hasta que quede picado. Aumente la velocidad a 2–3†; licúe durante 15 a 20 segundos o hasta que tenga la consistencia deseada, agregando más líquido si es necesario.

Rinde: 4 porciones (1/4 taza por porción). El alimento para bebé se puede congelar para usarse más tarde.

Por porción: Aproximadamente 70 calorías, 5 g de proteínas, 8 g de carbohidratos, 2 g total de grasas, 0,5 g de grasas saturadas, 15 mg colesterol y 45 mg sodio.

Comida para bebé - Puré de manzana y calabacín

2 tazas frutas o vegetales pelados y picados (manzanas, peras, duraznos, zanahorias, calabaza, habichuelas, etc.)

2/3 taza agua, caldo o jugo

En una olla mediana coloque las frutas o los vegetales y el agua. Hágalo hervir y reduzca el fuego para que hierva a fuego lento. Cubra y cueza durante 10 a 30 minutos o hasta que queden muy tiernos, agregando más agua de ser necesario. (El tiempo varía según el tipo de alimento.) Déjelo enfriar por un corto tiempo.

Coloque en el frasco de licuado 1 a 2 cucharadas de líquido para la cocción y las frutas o los vegetales. Inserte el aditamento para licuar en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 2 hasta que queden picados, durante unos 10 segundos. Aumente a la velocidad 2–3†; licúe hasta lograr la consistencia deseada, agregando líquido de cocción adicional si es necesario.

Rinde: 4 porciones (1/4 taza por porción). El alimento para bebé se puede congelar para usarse más tarde.

Por porción: Aproximadamente 30 calorías, 0 g de proteínas, 7 g de carbohidratos, 0 g total de grasas, 0 g de grasas saturadas, 0 mg colesterol y 20 mg sodio.

† Modelo KHB2351 solamente

Caramelo cremoso caliente

1/2 taza azúcar
1/3 taza cocoa en polvo sin azúcar
1/8 cucharadita sal
3/4 taza crema para batir
6 cuadrados (1 oz cada uno) chocolate amargo
6 cucharadas mantequilla o margarina cortada en trozos
1 cucharada almíbar de maíz ligero
1 cucharadita vainilla

En el frasco de licuado combine el azúcar, la cocoa y la sal; deje a un lado. Coloque la crema, el chocolate y la mantequilla en una olla pequeña. Caliente y revuelva a calor medio bajo hasta que se derrita el chocolate y la mezcla quede suave, aproximadamente 5 minutos. Agregue la mezcla de chocolate, el almíbar de maíz y la vainilla a la mezcla de cocoa en la taza para licuar. Inserte el aditamento para licuar en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 1 durante 5 segundos. Aumente a la velocidad 2 - 3†; licúe durante 15 a 25 segundos o hasta que quede suave. Sirva encima de helado, fresas o panqué. Guárdelo cubierto en el refrigerador.

Rinde: 16 porciones (2 cucharadas por porción).

Por porción: Aproximadamente 170 calorías, 1 g de proteínas, 15 g de carbohidratos, 12 g total de grasas, 8 g de grasas saturadas, 25 mg colesterol y 25 mg sodio.

VARIACIÓN

Caramelo cremoso caliente con menta

Sustituya la vainilla con 1½ cucharadita de extracto de menta.

Rinde: 16 porciones (2 cucharadas por porción).

Por porción: Aproximadamente 170 calorías, 1 g de proteínas, 15 g de carbohidratos, 12 g total de grasas, 8 g de grasas saturadas, 25 mg colesterol y 25 mg sodio.

Boniatos al horno estilo sureño

3 libras boniatos o ñames (unos 3 a 4 grandes), lavados y cortados en cuatro
1 cebolla pequeña pelada y cortada en trozos
Agua
1 receta cobertura de streusel de pacanas
1/2 taza mantequilla o margarina ablandada
1/3 taza azúcar morena compactada
1 cucharada cáscara de naranja rallada, si lo desea
1/2 cucharadita sal
1 cucharadita canela
1/4 cucharadita nuez moscada, si lo desea
1/2 taza jugo de naranja fresco
3 huevos

En una olla grande, coloque los boniatos, la cebolla y agua suficiente para cubrir los vegetales. Póngalos a hervir. Reduzca el fuego; hierva a fuego lento, cubierto, durante 20 a 25 minutos o hasta que los boniatos estén tiernos.

Mientras tanto, prepare la cobertura de streusel de pacanas siguiendo las indicaciones; déjela a un lado.

Escurra bien la mezcla de los boniatos; deje que se enfríe un corto tiempo. Deseche la cebolla, pele los boniatos y vuelva a colocarlos en la olla. Agregue la mantequilla, el azúcar morena, la cáscara de naranja (si lo desea), la sal, la canela y la nuez moscada (si lo desea) a los boniatos.

Inserte el aditamento para licuar en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 1–2† durante 20 a 30 segundos o hasta que los ingredientes se mezclen.

Agregue el jugo de naranja y los huevos; licúe a velocidad 1 - 2† durante 15 a 20 segundos o hasta que se mezclen. Vierta en una charola para hornear de 11 x 7 x 2 pulgadas engrasada.

Cúbrala con la cobertura de streusel de pacanas. Hornee a 350 °F (177 °C) durante 45 a 55 minutos o hasta que se infle y, al insertar un cuchillo en el centro, éste salga limpio.

Rinde: 12 porciones (1/2 taza por porción).

Por porción: Aproximadamente 270 calorías, 4 g de proteínas, 31 g de carbohidratos, 15 g total de grasas, 7 g de grasas saturadas, 80 mg colesterol y 170 mg sodio.

† Modelo KHB2351 solamente

Licuado de naranja, banana y fresas

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 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.

Licuado de frambuesa y durazno

1/2 taza frambuesas sin azúcar frescas o congeladas, parcialmente descongeladas
*1 taza duraznos rebanados frescos o congelados, descongelados**
1/2 taza leche
2 cucharadas de azúcar
1/8 cucharadita nuez moscada, si lo desea

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

Rinde: 2 porciones (3/4 taza por porción).

* Substituya por 1 taza de duraznos rebanados en lata, escurridos, si lo desea.

Por porción: Aproximadamente 210 calorías, 3 g de proteínas, 49 g de carbohidratos, 1,5 g total de grasas, 1 g de grasas saturadas, 5 mg colesterol y 40 mg sodio.

Malteada doble de chocolate

1 taza helado de chocolate
1 1/2-2 cucharadas polvo de malta
3 cucharadas leche
*2 cucharadas salsa de caramelo cremoso caliente**

Coloque los ingredientes en el frasco de licuado. Inserte el aditamento para licuar en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 2–3† durante 10 a 20 segundos o hasta que quede suave.

Rinde: 1 porción.

* Puede sustituirse por cobertura de caramelo caliente preparada.

Por porción: Aproximadamente 610 calorías, 11 g de proteínas, 78 g de carbohidratos, 30 g total de grasas, 18 g de grasas saturadas, 85 mg colesterol y 300 mg sodio.

† Modelo KHB2351 solamente

Helado con golosinas

1 taza helado de vainilla o chocolate
3 cucharadas leche
*1/4 taza golosinas o galletas picadas**

Coloque el helado y la leche en el frasco de licuado. Inserte el aditamento para licuar en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 2 - 3† durante 5 segundos. Agregue los trozos de golosina y licúe a velocidad 2–3† con un movimiento hacia arriba y hacia abajo durante 10 a 15 segundos o hasta que la mezcla quede suave.

Rinde: 1 porción.

* Pruebe con una barra de turrón de maní y caramelo cubierto de chocolate, copitas de manteca de maní cubiertas con chocolate u otros ingredientes favoritos.

Por porción: Aproximadamente 490 calorías, 10 g de proteínas, 59 g de carbohidratos, 26 g total de grasas, 13 g de grasas saturadas, 65 mg colesterol y 240 mg sodio.

Frappé de moca

1 1/2 taza leche
2 cucharadas café instantáneo granulado
1/3 taza salsa de caramelo cremoso caliente
1-1 1/2 taza cubos de hielo

Coloque todos los ingredientes, excepto el hielo, en el frasco de licuado. Inserte el aditamento para licuar en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 1 – 2† durante 3 a 5 segundos para que se mezclen. Agregue los cubos de hielo y licúe a velocidad 2–3† con un movimiento hacia arriba y hacia abajo durante 10 a 15 segundos o hasta que la mezcla quede suave y espumosa.

Rinde: 3 porciones (1 taza por porción).

* Puede sustituirse por jarabe de chocolate.

Por porción: Aproximadamente 220 calorías, 6 g de proteínas, 20 g de carbohidratos, 13 g total de grasas, 8 g de grasas saturadas, 35 mg colesterol y 90 mg sodio.

Suculentos panqueques de varios granos

1 huevo
1 taza de leche
1 cucharada de aceite vegetal
2/3 taza de harina multiuso
1/4 taza harina de trigo integral
3 cucharadas harina de maíz
3 cucharadas semillas de girasol
3 cucharadas copos de avena
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de polvo para hornear
1/4 cucharadita canela
1/2 cucharadita sal

Coloque el huevo, la leche y el aceite en el frasco de licuado. Inserte el aditamento para licuar en el cuerpo del motor. Inserte el aditamento para licuar en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 1 durante 5 segundos para que se mezclen. Agregue los ingredientes restantes. Licúe a velocidad 1 con un movimiento hacia arriba y hacia abajo durante 10 segundos o hasta que se mezclen.

Caliente la plancha engrasada a fuego medio y coloque la masa sobre la plancha para hacer panqueques individuales. Cueza hasta que se formen burbujas en la superficie y los bordes comiencen a secarse. Voltéelo y cueza hasta que el lado de abajo quede dorado.

Rinde: Unas 4 porciones (dos panqueques de 4" por porción).

Por porción: Aproximadamente 260 calorías, 10 g de proteínas, 36 g de carbohidratos, 10 g total de grasas, 2 g de grasas saturadas, 60 mg colesterol y 440 mg sodio.

† Modelo KHB2351 solamente

Aderezo cremoso para ensalada César

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 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 el frasco de licuado. Inserte el aditamento para licuar 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 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.

Vinagreta de hierbas frescas

1/3 taza vinagre de vino blanco
2 cucharadas hojas de albahaca partidas gruesas
1 cucharadita hojas de orégano frescas
1/2 cucharadita hojas de romero frescas
1/2 cucharadita azúcar
1/4 cucharadita sal
1/8 cucharadita de pimienta negra
1 diente de ajo pequeño pelado
1 taza aceite de oliva extra virgen o aceite vegetal

Coloque todos los ingredientes, excepto el aceite, en el frasco de licuado. Inserte el brazo para licuar en el cuerpo del motor. Licúe a velocidad 2 durante 10 a 15 segundos o hasta que las hierbas y el ajo queden finamente picados. Agregue gradualmente el aceite mientras licúa a velocidad 1 durante 10 a 15 segundos o hasta que quede bien mezclado. Sirva con verduras de hoja mezcladas.

Rinde: 10 porciones (2 cucharadas por porción).

Por porción: Aproximadamente 200 calorías, 0 g de proteínas, 0 g de carbohidratos, 22 g total de grasas, 3 g de grasas saturadas, 0 mg colesterol y 60 mg sodio.

Sopa fresca de tomate y albahaca

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*

1/4 cucharadita sal

1/4 cucharadita de pimienta blanca

1/4 - 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. Déjelo 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. Póngalos a hervir. 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. Inserte el aditamento para licuar 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.

Salsa de carne

1/4 taza jugo de carne asada, mantequilla o aceite
1/3 taza de harina multiuso
1/2 cucharadita sal
1/2 cucharadita mejorana o salvia seca, si lo desea
1/4 cucharadita de pimienta negra
*2 tazas caldo de pollo o de carne**

Inserte el batidor en el adaptador del mismo y el adaptador en el cuerpo del motor; déjelo a un lado. Caliente el jugo de carne asada en una olla grande a fuego medio. Agregue la harina y cueza hasta que la mezcla quede dorada, revolviendo ocasionalmente. Agregue la sal, la mejorana si lo desea, y la pimienta mientras revuelve.

Quite la olla del fuego; agregue gradualmente el caldo mientras bate a velocidad 1 durante 10 a 20 segundos o hasta que quede suave. Vuelva a colocar la olla en el fuego; cueza durante 3 a 4 minutos o hasta que la mezcla quede espesa y con burbujas, batiendo cuando sea necesario para revolver. Sirva con puré de papas, fideos y/o carne de ave, res o cerdo asada.

Rinde: 8 porciones (1/4 taza por porción).

* Para obtener una salsa más cremosa, sustituya 1 taza de caldo por 1 taza de leche o mezcla de leche y crema.

Por porción: Aproximadamente 50 calorías, 5 g de proteínas, 4 g de carbohidratos, 1,5 g total de grasas, 0 g de grasas saturadas, 10 mg colesterol y 400 mg sodio.

Mousse de chocolate y moca

1 taza de crema para batir
2 cucharadas azúcar glas
1 taza pepitas de chocolate semidulce
1/3 taza azúcar granulada
1/8 cucharadita sal
1 taza de leche
2 1/2 cucharaditas gelatina sin sabor
1 cucharada café instantáneo granulado

Coloque la crema y el azúcar glas en la taza para licuar. Inserte el batidor en el adaptador del mismo y el adaptador en el cuerpo del motor. Bata a velocidad 2 durante 45 a 60 segundos o hasta que se formen picos firmes. Pase la mezcla a otro tazón, cubra y refrigere.

Coloque las pepitas de chocolate, el azúcar granulada y la sal en el frasco de licuado; deje a un lado.

Agregue leche en una olla pequeña. Esparza la gelatina sobre la leche y deje reposar 5 minutos para que se ablande. Caliente a fuego medio hasta que quede muy caliente pero no hirviendo, revolviendo con frecuencia para disolver la gelatina. Vierta la mezcla de leche en la taza para licuar. Bata a velocidad 1 durante 20 a 30 segundos para que se derrita el chocolate. Enfríe durante 45 a 60 minutos o hasta que se enfríe por completo.

Agregue crema batida a la mezcla de chocolate. Bata a velocidad 1 durante 3 a 5 segundos o hasta que los ingredientes se mezclen. Vierta en platos para servir y enfríe por completo.

Rinde: 5 porciones (1/2 taza por porción).

Por porción: Aproximadamente 420 calorías, 5 g de proteínas, 42 g de carbohidratos, 29 g total de grasas, 18 g de grasas saturadas, 70 mg colesterol y 110 mg sodio.

Crema batida

1 taza de crema para batir
2-3 cucharadas azúcar glas
1/2 cucharada vainilla

Coloque los ingredientes en el frasco de licuado. Inserte el batidor en el adaptador del mismo y el adaptador en el cuerpo del motor. Bata a velocidad 2 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.

Pai cremoso con cinta de caramelo

Corteza

12 galletas de mantequilla y pacanas partidas

2 cucharadas de mantequilla o margarina derretida

Relleno

3/4 taza salsa de crema de caramelo caliente calentada ligeramente*

4 onzas queso crema ablandado

1 cucharada de azúcar

1 1/4 cucharadita vainilla

1 paquete (3,4 oz) mezcla instantánea de relleno para tarta de queso y pai

1 1/2 taza leche, dividida

Cobertura

2 cucharadas salsa de crema de caramelo caliente calentada ligeramente*

1 cucharadita crema para batir

Corteza: Coloque las galletas 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 2–3† durante 10 a 15 segundos o hasta que quede picado fino. Agregue la mantequilla y pique a velocidad 1 durante unos 10 segundos o hasta que se mezclen los ingredientes. Presione la mezcla de modo uniforme sobre la base y los lados de un plato para pai de 9 pulgadas. Hornee a 375 °F durante 8 a 10 minutos o hasta que quede levemente dorado y firme. Déjelo enfriar.

Relleno: Coloque el queso crema en el frasco de licuado. Inserte el batidor en el adaptador del mismo y el adaptador en el cuerpo del motor.

Bata a velocidad 1 durante 5 a 8 segundos o hasta que quede suave. Agregue el azúcar y la vainilla; bata a velocidad 1 durante unos 10 segundos para mezclar. Agregue la mezcla para crema y 1/2 taza de leche. Bata a velocidad 1 durante 10 a 15 segundos para mezclar, raspando la taza si es necesario. Agregue la taza de leche restante, 1/2 taza por vez, batiendo a velocidad 1 durante unos 10 segundos cada vez y raspando la taza si es necesario. Aumente la velocidad a 2 y bata durante 20 segundos. Aumente a la velocidad a 3 y bata durante 25 a 35 segundos o hasta que quede ligeramente espesa. Vierta sobre la capa de crema de caramelo en el plato para pai que se dejó enfriar.

Cobertura: Combine la crema de caramelo caliente y la crema en un tazón pequeño. Esparza sobre el pai; haga rayas con la hoja del cuchillo sobre el pai, si lo desea. Refrigere hasta que quede firme, durante unos 30 minutos.

Rinde: 8 porciones.

* Puede sustituirse por cobertura de caramelo caliente preparada.

Por porción: Aproximadamente 420 calorías, 5 g de proteínas, 41 g de carbohidratos, 26 g total de grasas, 14 g de grasas saturadas, 60 mg colesterol y 320 mg sodio.

† Modelo KHB2351 solamente

Tartas individuales de pistache

1 taza de crema para batir
1/3 taza azúcar glas
3 onzas queso crema cortado en cubos de 1/2 pulgada y ablandado
1/2 taza pistaches picados, divididos
1/4 cucharadita extracto de almendras
1/4 cucharada vainilla
1 paquete (6 cortezas) cortezas para pai Graham individuales

Coloque la crema y el azúcar glas en el frasco de licuado. Inserte el batidor en el adaptador del mismo y el adaptador en el cuerpo del motor. Bata a velocidad 1 durante 5 segundos para que se mezclen. Aumente la velocidad a 3 y bata durante unos 25 segundos o hasta que se formen picos suaves. Agregue el queso crema y bata a velocidad 2–3† durante 20 a 25 segundos o hasta que quede suave. Agregue 1/3 taza de pistaches, extracto de almendras y vainilla. Bata a velocidad 1 durante 5 a 8 segundos o hasta que los ingredientes se mezclen. Aplique el relleno con la manga de repostería o con una cuchara en las cortezas, dividiéndola uniformemente. Adorne con los pistaches restantes (aproximadamente 2½ cucharadas). Refrigere durante 1 a 2 horas para combinar los sabores.

Rinde: 6 porciones (1 tarta por porción).

Por porción: Aproximadamente 390 calorías, 5 g de proteínas, 26 g de carbohidratos, 31 g total de grasas, 14 g de grasas saturadas, 70 mg colesterol y 180 mg sodio.

Cobertura de streusel de pacanas

1/3 taza azúcar morena compactada
1/4 taza de harina multiuso
1/8 cucharadita canela o nuez moscada
1/8 cucharadita sal
3 cucharadas mantequilla o margarina fría cortada en trozos
1/2 taza mitades y trozos de pacanas

En el tazón para picar con cuchillas, coloque el azúcar morena, la harina, la canela y la sal. Inserte el adaptador para picar en el cuerpo del motor y asegure el adaptador al tazón. Pique a velocidad 2 durante 5 segundos o hasta que se mezcle. Agregue la mantequilla; pulse en lapsos de de 5 a 6 veces a velocidad 2, o hasta que esté mezclado y desmenuzado. Agregue las pacanas. Pulse de 2 a 3 veces a velocidad 1, unos 4 segundos cada vez o hasta que queden picadas y mezcladas. Espolvoree sobre relleno de pai de frutas, cazuela de calabazas o boniatos, o sobre pastel para el café antes de hornearlo.

Rinde: 12 porciones (cobertura para una charola para hornear de 8 ó 9 pulgadas, cuadrada o redonda).

Por porción: Aproximadamente 90 calorías, 1 g de proteínas, 9 g de carbohidratos, 6 g total de grasas, 2 g de grasas saturadas, 10 mg colesterol y 25 mg sodio.

† Modelo KHB2351 solamente

Sopa de cebada y vegetales

1 cebolla mediana cortada en trozos de 1"

2 zanahorias medianas peladas y cortadas en trozos de 1½"

1 tallo de apio cortado en trozos de 1½"

2 tomates pequeños sin el centro y sin semillas

1/3 taza habichuelas cortadas, frescas o congeladas

1/4 taza arvejas cortadas frescas o congeladas

1/4 taza maíz fresco o congelado

4 tazas (1 cuarto) caldo de pollo o de vegetales

1/4 taza cebada mediana

1/2 cucharadita albahaca seca

1/2 cucharadita mejorana seca

1 hoja pequeña de laurel

1/4 cucharadita sal

1/8 - 1/4 cucharadita pimienta blanca

En el tazón para picar con cuchillas, coloque la cebolla, las zanahorias y el apio. Inserte el adaptador para picar en el cuerpo del motor y asegure el adaptador al tazón. Pulse de 5 a 6 veces a velocidad 1, unos 5 segundos cada vez o hasta que queden trozos grandes. Coloque la mezcla de vegetales en una olla o cacerola grande.

Déjelo a un lado.

Coloque los tomates en el tazón para picar. Vuelva a colocar el adaptador y pulse de 3 a 4 veces en la velocidad 2, unos 3 segundos cada vez para picar.

Agregue los tomates y los ingredientes restantes a la olla. Póngalos a hervir. Reduzca el fuego; cubra y deje hervir a fuego lento durante 45 a 60 minutos o hasta que los vegetales y la cebada estén tiernos. Quite y descarte la hoja de laurel.

Rinde: 5 porciones (1 taza por porción).

Por porción: Aproximadamente 100 calorías, 3 g de proteínas, 16 g de carbohidratos, 3,5 g total de grasas, 1 g de grasas saturadas, 5 mg colesterol y 960 mg sodio.

Guacamole

- *1/2 chile jalapeño o serrano sin semillas cortado en cuatro*
- *1 diente de ajo pelado*
- *3 cucharadas hojas de cilantro frescas sueltas*
- *1/4 cebolla si lo desea, pelada y cortada en trozos de 1 pulgada*
- *3 aguacates maduros, pelados sin semilla y cortados en trozos de 1 pulgada, divididos*
- *2 cucharadas jugo fresco de limón*
- *1/2 cucharadita 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 3 durante 8 a 10 segundos o hasta que quede picado fino. Agregue el cilantro si lo desea y pique a velocidad 8 durante 8 a 10 segundos o hasta que el cilantro esté bien picado. Agregue la cebolla y pique a velocidad 3 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 2, 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 2, 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

- *1 diente de ajo pequeño pelado*
- *1 cucharada cebolla roja en trozos*
- *1 lata (15,5 oz) frijoles Great Northern™ enjuagados y escurridos*
- *1/2 cucharadita orégano seco*
- *2 cucharadas aceite de oliva*
- *2 cucharadas vinagre de vino blanco*
- *1/4 cucharadita sal*
- *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 2 durante 5 a 10 segundos. Agregue la cebolla y pulse de 2 a 3 veces a velocidad 2, 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 2, 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.

Crostini de tomate y albahaca

1 diente de ajo pequeño pelado
3 tomates tipo Roma pelados, sin el centro ni semillas cortados en trozos
1 cucharada hojas de albahaca sueltas
2 cucharadas queso parmesano rallado
1 cucharada aceite de oliva extra virgen
1/8 cucharadita sal
1/8 cucharadita de pimienta negra
32 rebanadas (de 1/4" cada una) de baguette

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 2 durante 5 a 10 segundos o hasta que quede picado fino. Agregue los tomates y la albahaca. Pulse de 4 a 5 veces a velocidad 1, unos 4 segundos cada vez o hasta que queden picados grandes. Agregue el queso, el aceite, la sal y la pimienta. Pulse de 2 a 3 veces a velocidad 1, unos 4 segundos cada vez para mezclarlos.

Antes de servir, tueste ligeramente las rebanadas de baguette a 4" del fuego durante 1 a 1½ minutos por lado. Enfríelos y sirva con aproximadamente 1½ cucharadita de mezcla de tomate por cada tostada.

Rinde: 16 porciones (2 crostinis por porción).

Por porción: Aproximadamente 100 calorías, 2 g de proteínas, 16 g de carbohidratos, 3 g total de grasas, 0,5 g de grasas saturadas, 0 mg colesterol y 150 mg sodio.

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

® Marque déposée/MC Marque de commerce/La forme du mélangeur
est une marque déposée de KitchenAid, U.S.A.

®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.®

W10416615A 6/11
©2011
All rights reserved.
Tous droits réservés.
Todos los derechos reservados.