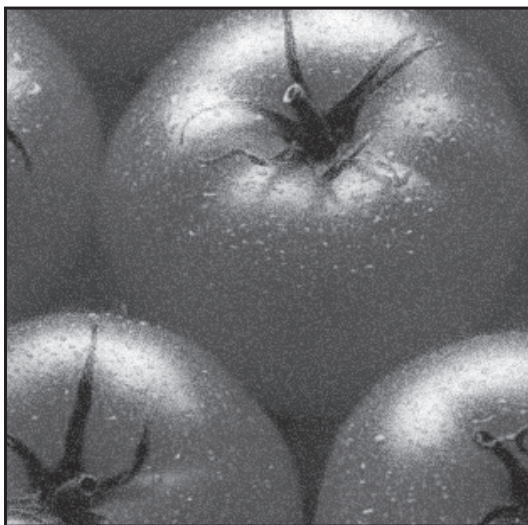




KHB1231 • KHB2351

Hand Blender

INSTRUCTIONS

Mélangeur à main

INSTRUCTIONS

Licuada manual

INSTRUCCIONES



FOR THE WAY IT'S MADE.®

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 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. Sírvese 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. Sírvese 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

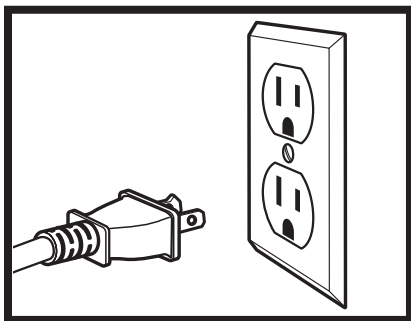
Al utilizar aparatos eléctricos, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

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 KHB123I y KHB235I:

Voltios: 120 VCA

Hertzios: 60 Hz

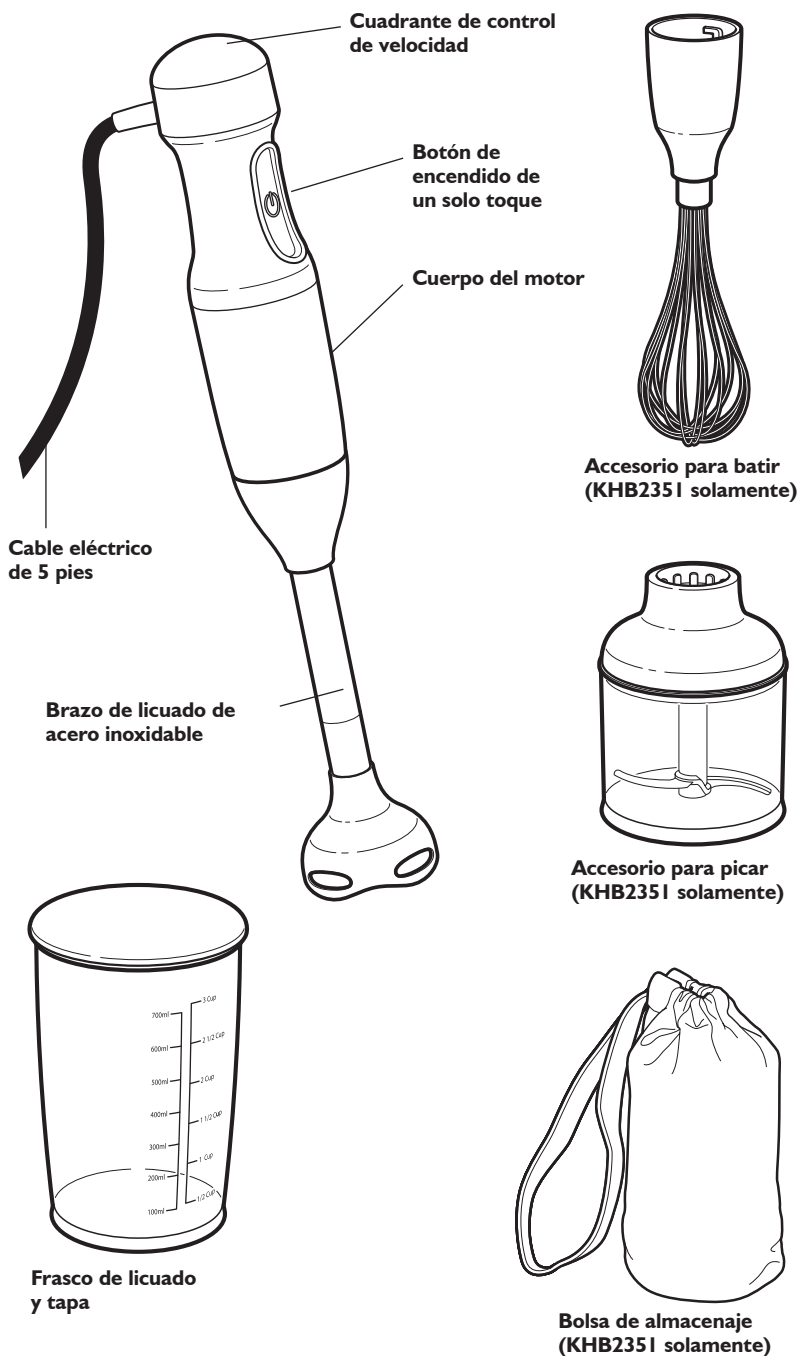
NOTA: Los modelos KHB123I y KHB235I tienen un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aun 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



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 KHB235I 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 KHB235I 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 KHB235I 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

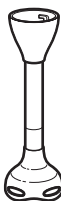
(Modelo KHB235I solamente)

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 KHB235I
solamente)

Modelos y accesorios

Accesorio		Artículos incluidos con el modelo	
		KHB123I	KHB235I
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 KHB235I.

* 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**

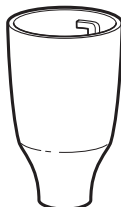
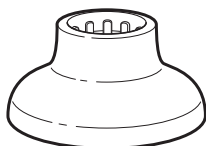
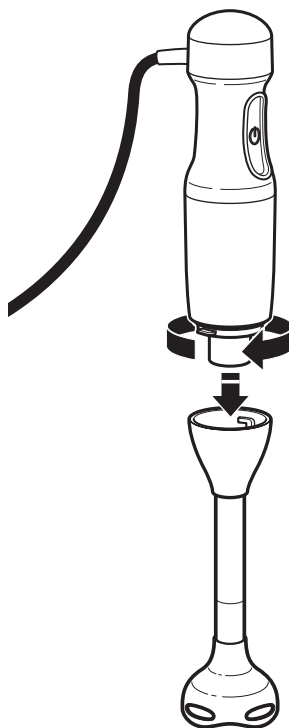
Cómo ensamblar su licuadora manual

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.

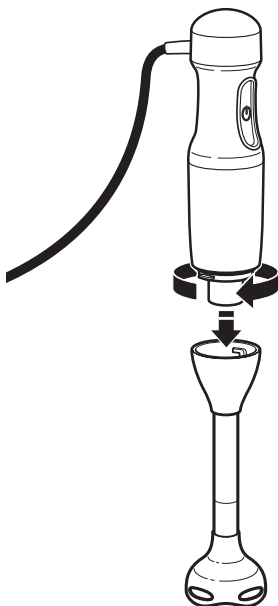
NOTA: Asegúrese de desenchufar siempre el cable eléctrico del contacto de pared antes de colocar o quitar aditamentos.



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 del 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.

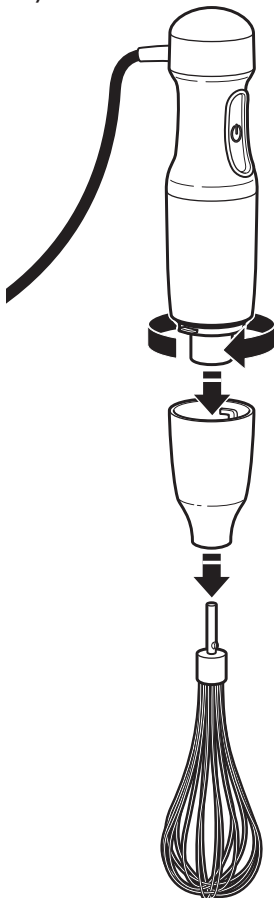
Movimiento de la muñeca



Uso del aditamento para batir

(Se incluye con el modelo KHB235 I)

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 KHB235I)

! ADVERTENCIA

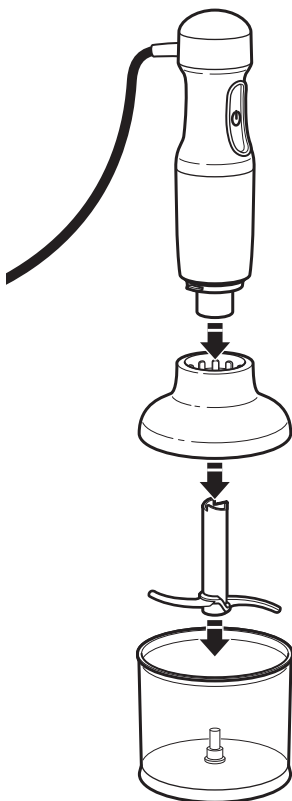
Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

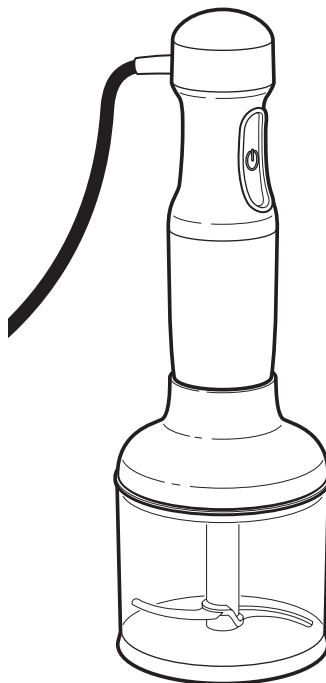
No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

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

1. Inserte el asa 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 / $\frac{3}{4}$ "	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 / $\frac{3}{8}$ "	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.

Accesorios 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 KHB235I 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 prepagada 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

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
- 3-3³/₄ 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 1 ¹/₂ 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
- 3¹/₂ tazas azúcar glas
- 1 cucharadita vainilla
- 2-3¹/₂ 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 KHB235I 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.

Caramelo cremoso caliente

- $\frac{1}{2}$ taza azúcar
- $\frac{1}{3}$ taza cocoa en polvo sin azúcar
- $\frac{1}{8}$ cucharadita sal
- $\frac{3}{4}$ 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 revuélvalo 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 $1\frac{1}{2}$ 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
- $\frac{1}{2}$ taza mantequilla o margarina ablandada
- $\frac{1}{3}$ taza azúcar morena compactada
- 1 cucharada cáscara de naranja rallada, si lo desea
- $\frac{1}{2}$ cucharadita sal
- 1 cucharadita canela
- $\frac{1}{4}$ cucharadita nuez moscada, si lo desea
- $\frac{1}{2}$ 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 ($\frac{1}{2}$ 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 KHB235I solamente

Licudo 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.

Licudo 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).

* Sustituya 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.

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. Cuezca hasta que se formen burbujas en la superficie y los bordes comiencen a secarse. Vólteelo y cuezca 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.

Aderezo cremoso para ensalada César

1 diente de ajo grande pelado y cortado a la mitad

$\frac{1}{4}$ taza jugo de limón fresco

1 huevo pasteurizado

1 cucharadita azúcar

$\frac{1}{2}$ cucharadita sal

$\frac{1}{2}$ cucharadita salsa inglesa

$\frac{1}{4}$ cucharadita pimienta negra molida gruesa

1 pulgada pasta de anchoas o $\frac{1}{2}$ filete de anchoa, si lo desea

$\frac{1}{4}$ taza aceite de oliva extra virgen o aceite vegetal

$\frac{1}{2}$ 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

$\frac{1}{3}$ taza vinagre de vino blanco

2 cucharadas hojas de albahaca partidas gruesas

1 cucharadita hojas de orégano frescas

$\frac{1}{2}$ cucharadita hojas de romero frescas

$\frac{1}{2}$ cucharadita azúcar

$\frac{1}{4}$ cucharadita sal

$\frac{1}{8}$ 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
- $\frac{1}{4}$ cucharadita sal
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta blanca
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{3}$ taza hojas de albahaca fresca sueltas

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

- $\frac{1}{4}$ taza jugo de carne asada, mantequilla o aceite
- $\frac{1}{3}$ taza de harina multiuso
- $\frac{1}{2}$ cucharadita sal
- $\frac{1}{2}$ cucharadita mejorana o salvia seca, si lo desea
- $\frac{1}{4}$ 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 ($\frac{1}{4}$ 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
- $\frac{1}{3}$ taza azúcar granulada
- $\frac{1}{8}$ cucharadita sal
- 1 taza de leche
- $2\frac{1}{2}$ 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 ($\frac{1}{2}$ 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.

Tartas individuales de pistache

- 1 taza de crema para batir
- $\frac{1}{3}$ taza azúcar glas
- 3 onzas queso crema cortado en cubos de $\frac{1}{2}$ pulgada y ablandado
- $\frac{1}{2}$ taza pistaches picados, divididos
- $\frac{1}{4}$ cucharadita extracto de almendras
- $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{3}$ 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 $2\frac{1}{2}$ 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

- $\frac{1}{3}$ taza azúcar morena compactada
- $\frac{1}{4}$ taza de harina multiuso
- $\frac{1}{8}$ cucharadita canela o nuez moscada
- $\frac{1}{8}$ cucharadita sal
- 3 cucharadas mantequilla o margarina fría cortada en trozos
- $\frac{1}{2}$ 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 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 KHB235I solamente

Sopa de cebada y vegetales

- 1 cebolla mediana cortada en trozos de 1"*
- 2 zanahorias medianas peladas y cortadas en trozos de 1 1/2"*
- 1 tallo de apio cortado en trozos de 1 1/2"*
- 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

- $\frac{1}{2}$ *chile jalapeño o serrano sin semillas cortado en cuatro*
- 1 diente de ajo pelado*
- 3 cucharadas hojas de cilantro frescas sueltas*
- $\frac{1}{4}$ *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*
- $\frac{1}{2}$ *cucharadita sal*
- $\frac{1}{8}$ *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 $\frac{2}{3}$ 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 $\frac{1}{3}$ 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*
- $\frac{1}{2}$ *cucharadita orégano seco*
- 2 cucharadas aceite de oliva*
- 2 cucharadas vinagre de vino blanco*
- $\frac{1}{4}$ *cucharadita sal*
- $\frac{1}{8}$ *cucharadita pimienta de cayena, si lo desea*

Coloque el ajo en el tazón para picar con cuchillas. Inserte el adaptador para picar en el cuerpo del motor y asegure el adaptador al tazón. Pique a velocidad 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. Enfrielos 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

©2011

All rights reserved.

Tous droits réservés.

Todos los derechos reservados.

6/11