

# KitchenAid®

## BOWL-LIFT STAND MIXER

INSTRUCTIONS AND RECIPES

---

## BATTEUR À BOL AMOVIBLE

INSTRUCTIONS ET RECETTES

---

## BATIDORA CON TAZÓN QUE SE LEVANTA

INSTRUCCIONES Y RECETAS

---



USA: 1-800-541-6390  
Canada: 1-800-807-6777



KitchenAid.com  
KitchenAid.ca

FOR THE WAY IT'S MADE®

# Proof of Purchase

---

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Stand Mixer. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Before you use your Stand Mixer, 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 \_\_\_\_\_

Date Purchased \_\_\_\_\_

Store Name and Location \_\_\_\_\_

# Preuve d'achat

---

Conservez toujours une copie de la facture indiquant la date d'achat de votre batteur sur socle. La preuve d'achat vous assurera un service sous garantie.

Avant d'utiliser votre batteur sur socle, veuillez remplir et postez votre carte d'enregistrement de produit fournie avec l'unité.

Cette carte nous permet de vous contacter dans le cas fort peu probable d'une notification de sécurité du produit et nous aidera à nous conformer aux provisions de la loi américaine sur la sécurité du produit au consommateur. Cette carte ne vérifie pas votre garantie.

Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers :

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Nom du magasin et emplacement \_\_\_\_\_

# Comprobante de compra

---

Guarde siempre una copia del recibo de compra que muestre la fecha en que adquirió su batidora con base. El comprobante de compra le asegura su derecho al servicio de garantía.

Antes de utilizar su batidora con base, por favor complete y envíe por correo la tarjeta de registro del producto que viene junto con la unidad.

Esta tarjeta nos permitirá comunicarnos con usted en el remoto caso que se dé un aviso de seguridad del producto y nos ayudará a cumplir con las disposiciones de la Ley de Seguridad de Productos de Consumo. Esta tarjeta no confirma su garantía.

Por favor, complete los siguientes datos para su registro personal:

Número del modelo \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Nombre de la tienda y dirección \_\_\_\_\_

# TABLE OF CONTENTS

## INTRODUCTION

Proof of Purchase .....	Inside Front Cover
Stand Mixer Safety .....	3
Important Safeguards .....	3
Electrical Requirements .....	4

## WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

Kitchenaid® Stand Mixer Warranty .....	5
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District Of Columbia .....	6
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada .....	6
How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico .....	7
How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations .....	7
How to Arrange for Service Outside these Locations .....	7
How to Order Accessories and Replacement Parts .....	8

## FEATURES AND OPERATION

Troubleshooting Problems .....	9
Bowl-Lift Stand Mixer Features .....	10
Assembling Your Bowl-Lift Stand Mixer .....	13
Pre-Use Cleaning .....	13
Attaching Mixing Bowl .....	13
Raising and Lowering Mixing Bowl .....	13
Removing Mixing Bowl .....	13
Attaching the Flat Beater, Wire Whip and PowerKnead™ Spiral Dough Hook .....	14
Removing the Flat Beater, Wire Whip and PowerKnead™ Spiral Dough Hook .....	14
Using The Pouring Shield (not included with all models) .....	15
Attaching the Pouring Shield .....	15
Using the Pouring Shield .....	15
Removing the Pouring Shield .....	15
Cleaning the Pouring Shield .....	15
Using the KitchenAid® Stand Mixer Accessories .....	16
Bowl-Lift Stand Mixer Use .....	17
Operating the Mixer .....	17
Commercial Style Motor Protection .....	17
Speed Control Guide .....	18
Care and Cleaning .....	19
Cleaning the Stand Mixer and Accessories .....	19
Beater to Bowl Clearance .....	20

# TABLE OF CONTENTS

Mixing Tips .....	21
Egg Whites .....	22
Whipping Cream .....	22
Stand Mixer Attachments .....	23
Mounting Attachments .....	23
Removing Attachments .....	23
Stand Mixer Accessories .....	25
General Instructions for Mixing and Kneading Yeast Dough with the Rapid Mix Method .....	26
Bread Making Tips .....	27
Shaping a Loaf.....	28
RECIPES	
Basic White Bread.....	29
Whole Grain Wheat Bread .....	30
French Bread.....	31
Honey Oatmeal Bread .....	32
Crusty Pizza Dough.....	33
Basic Sweet Dough .....	34
Cinnamon Swirl Rounds.....	35

# STAND MIXER SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
6. Do not operate Stand Mixer with a damaged cord or plug or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Call the KitchenAid Customer Satisfaction Center at 1-800-541-6390 for more information.

7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
10. Remove flat beater, wire whip or dough hook from Stand Mixer before washing.
11. This product is designed for household use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### ELECTRICAL REQUIREMENTS

Volts: 120 A.C. only.  
Hertz: 60

The wattage rating for your Stand Mixer is printed on the serial plate. Do not use an extension cord. If the power cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

#### **⚠ WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

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

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

# KITCHENAID® STAND MIXER WARRANTY

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
<p><b>50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico:</b> One-year limited warranty from date of purchase.</p>	<p><b>50 United States, the District of Columbia and Canada:</b> Hassle-free replacement of your Stand Mixer. See the following page for details on how to arrange for replacement. OR <b>In Puerto Rico:</b> The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, follow the instructions on page 7.</p>	<p>A. Repairs when Stand Mixer is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid. C. Replacement parts or repair labor costs for Stand Mixer when operated outside the country of purchase.</p>

**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.

# 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 Stand Mixer 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 Stand Mixer 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 KitchenAid® Stand Mixer 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 Stand Mixer, use the carton and packing materials to pack up your original Stand Mixer. 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 Stand Mixer should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Stand Mixer 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 KitchenAid® Stand Mixer should fail within the first year of ownership, take the Stand Mixer or ship collect to an Authorized KitchenAid Canada 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 Stand Mixer 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



# HOW TO ARRANGE FOR WARRANTY SERVICE IN PUERTO RICO

Your KitchenAid® Stand Mixer is covered by a one-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the Stand Mixer or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired Stand Mixer will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

## HOW TO ARRANGE FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES – ALL LOCATIONS

Before calling for service, please review the Troubleshooting section on page 9.

**For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,** call toll-free 1-800-541-6390.

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

Or contact an Authorized Service Center near you.

**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

## HOW TO ARRANGE FOR SERVICE OUTSIDE THESE LOCATIONS

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Stand Mixer for information on how to obtain service.

**For service information in Mexico,** call toll-free 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)

Or  
01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

# HOW TO ORDER ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

**To order accessories or replacement parts for your Stand Mixer in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,**

call toll-free 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.

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

**To order accessories or replacement parts for your Stand Mixer in Canada,**  
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:  
Customer Interaction Centre  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7

**To order accessories or replacement parts for your Stand Mixer in Mexico,**

call toll-free  
01-800-024-17-17  
(JV Distribuciones)  
Or  
01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

# TROUBLESHOOTING PROBLEMS

**Please read the following before calling the service center.**

1. The Stand Mixer may become warm during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.
2. The Stand Mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
3. If the flat beater hits the bowl, stop the Stand Mixer. See "Beater to Bowl Clearance" on page 20.

**If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate, please check the following:**

- Is the Stand Mixer plugged in?

- Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Turn the Stand Mixer off for 10-15 seconds, then turn it back on. If the mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.

**If the problem is not due to one of the above items, see the KitchenAid® Stand Mixer Warranty on page 5. Do not return the Stand Mixer to the retailer – they do not provide service.**

**USA/Puerto Rico:** 1-800-541-6390

**Canada:** 1-800-807-6777

**Mexico:** 01-800-024-17-17  
(JV Distribuciones)  
or  
01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

## **⚠ WARNING**



### **Electrical Shock Hazard**

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

**Do not remove ground prong.**

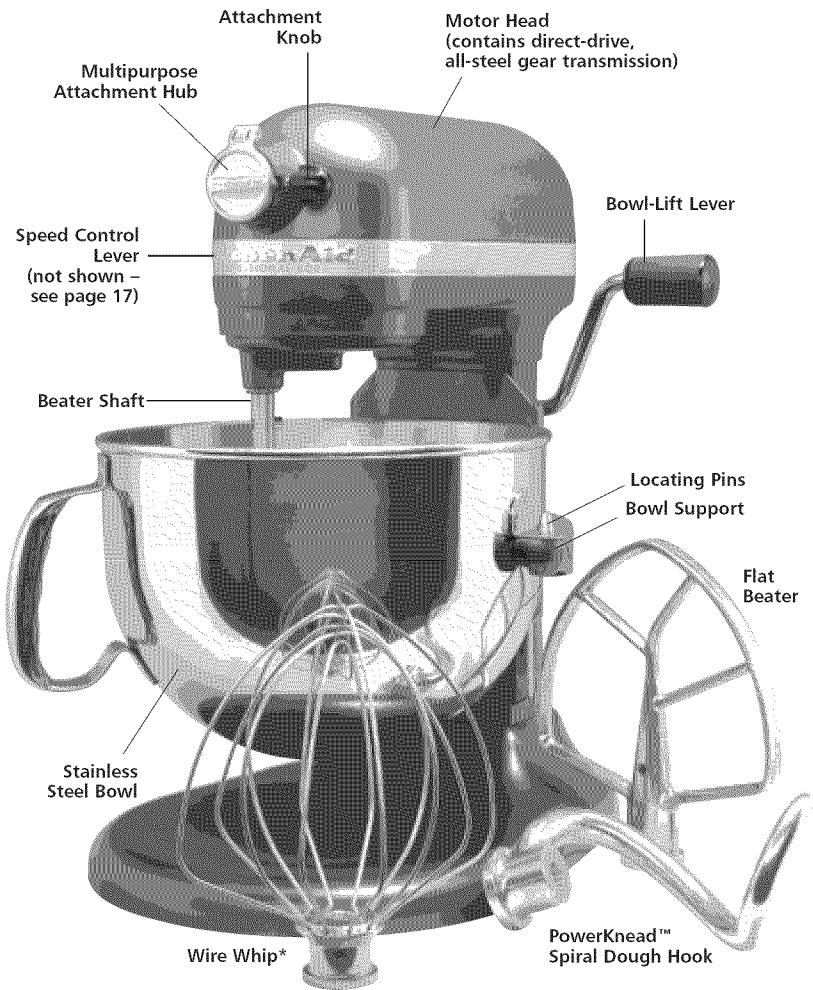
**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

# BOWL-LIFT STAND MIXER FEATURES

ENGLISH



\* Some models include the 11-Wire Whip instead of the Wire Whip. See page 16.

# BOWL-LIFT STAND MIXER FEATURES

## **Direct-Drive, All-Steel Gear Transmission**

The motor head houses the powerful, high-performance motor and the direct-drive, all-steel gear transmission.

## **Multipurpose Attachment Hub with Hinged Hub Cover**

Hinged hub cover flips open to reveal the multipurpose attachment hub. The hub powers a variety of attachments that simplify food preparation and add culinary versatility (see page 23-25).

## **Commercial-Style Motor Protection**

This reset feature protects the motor from overheating by automatically shutting down the mixer when thermal overload is detected.

## **Attachment Knob**

Knob secures Stand Mixer attachments to the hub.

## **Bowl-Lift Lever**

Sturdy bowl-lift lever raises and lowers the mixing bowl.

## **Beater Shaft**

Flat beater, dough hook, and wire whip accessories mount to the beater shaft.

## **Stainless Steel Bowl**

Polished stainless steel bowl is dishwasher safe.

## **Speed Control Lever**

10 mixing speeds provide versatility for any recipe. Speeds range from a very slow stir to a very fast mix.

## **Bowl-Height Adjustment Screw**

Screw adjusts the beater-to-bowl clearance. Factory preset.

## **Bowl Support**

Durable metal arms support the bowl for stable mixing.

## **Locating Pins**

Pins fit through the bowl brackets to position the bowl on the bowl support.

## **67-Point Planetary Mixing Action**

The beater spirals to 67 different touch-points within the bowl for quick, complete mixing.

## **Soft Start™ Mixing Feature**

Helps minimize ingredient splatter with gentle acceleration to the selected speed.

## **PowerKnead™ Spiral Dough Hook**

Quickly and thoroughly kneads any type of raised dough – even large quantities.

## **Flat Beater**

Use the flat beater to mix cakes, quick breads, cookie dough and to mash potatoes. Special design works with unique mixing action to thoroughly mix ingredients.

## **Wire Whip**

The design of the wire whip rapidly increases airflow into egg mixtures for stiff soufflés and rigid peaks of meringue. With the planetary mixing action, the wire whip covers 134 points within the bowl to create silky decorator icings and lighter, fluffier whipped cream.

**NOTE:** Some models include the 11-Wire Whip instead.

# BOWL-LIFT STAND MIXER FEATURES

## 11-Wire Whip

The 11-wire whip is ideal for achieving superior results when whipping smaller quantities of egg whites and cream. The design of the 11-wire whip produces larger volumes of egg whites in significantly less time than it would take the standard wire whip. The 11-wire whip also can whip cream faster.

**NOTE:** The 11-Wire Whip is standard equipment with select models but can be purchased as an optional accessory. [Model KN211WW]

## Wide-Chute Pouring Shield (not shown)

The dual-purpose pouring shield helps prevent ingredient splatter and minimizes flour puff. Wide pouring chute makes adding ingredients easy. (Standard with select models.)

## Electronic Speed Sensor

The electronic speed sensor maintains the selected speed even when ingredients are added and the density and weight change.


# ASSEMBLING YOUR BOWL-LIFT STAND MIXER

## Pre-Use Cleaning

Before using your Stand Mixer for the first time, wash the mixing bowl and accessories (see "Care and Cleaning" on page 19).

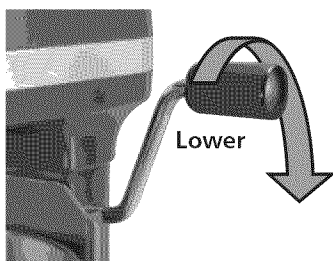
## Attaching Mixing Bowl

**⚠ WARNING**



**Electrical Shock Hazard**  
Plug into a grounded 3 prong outlet.  
Do not remove ground prong.  
Do not use an adapter.  
Do not use an extension cord.  
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

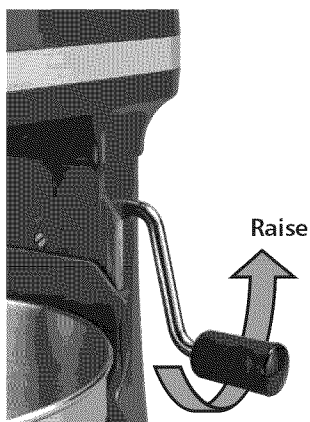
1. Make sure the speed control lever is set to the OFF/0 position.
2. Unplug the Stand Mixer or disconnect power.
3. Lower the bowl support by turning the bowl-lift lever clockwise.



4. Place bowl brackets over the locating pins on the bowl support.
5. Press down on the back of the bowl until bowl pin snaps into the spring latch.
6. Raise the bowl before mixing.
7. Plug into a grounded 3-prong outlet.

## Raising and Lowering Mixing Bowl

1. To raise the bowl, turn the bowl-lift lever counterclockwise as far as possible.



2. The bowl-lift lever will snap into place when the bowl is completely raised.
3. To lower the bowl, turn the bowl-lift lever clockwise.

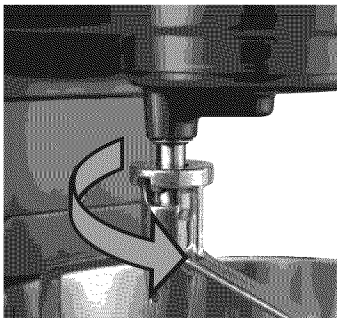
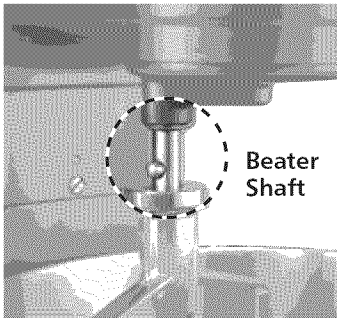
## Removing Mixing Bowl

1. Make sure the speed control lever is set to the OFF/0 position.
2. Unplug the Stand Mixer or disconnect power.
3. Lower the bowl support by turning the bowl-lift lever clockwise.
4. Grasp the bowl handle and lift the bowl off of the locating pins.

# ASSEMBLING YOUR BOWL-LIFT STAND MIXER

## Attaching the Flat Beater, Wire Whip, and PowerKnead™ Spiral Dough Hook

1. Make sure the speed control lever is set to the OFF/0 position.
2. Unplug the Stand Mixer or disconnect power.
3. Slide selected accessory onto the beater shaft and over the pin on shaft.



4. Turn the accessory counterclockwise to lock it into place.
5. Plug into a grounded 3-prong outlet.

## Removing the Flat Beater, Wire Whip, and PowerKnead™ Spiral Dough Hook

1. Make sure the speed control lever is set to the OFF/0 position.
2. Unplug the Stand Mixer or disconnect power.
3. Press accessory upward and turn clockwise to unlock it.
4. To remove, gently slide the accessory down from the beater shaft.



# USING THE POURING SHIELD\*

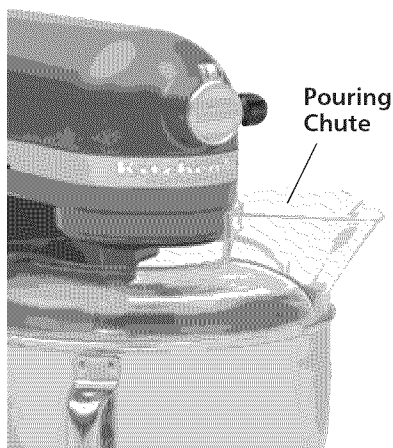
## Attaching the Pouring Shield\*

1. Make sure the speed control lever is set to the OFF/0 position.
2. Unplug the Stand Mixer or disconnect power.
3. Attach desired accessory and raise the mixing bowl.
4. Slide pouring shield collar around beater shaft, centering collar over rim of bowl.

## Using the Pouring Shield

Pour ingredients into the mixing bowl through the chute portion of shield.

**Important:** Make sure the guides on the bottom of the chute rest on the rim of the bowl to keep ingredients from falling outside the bowl as they are added.



## Removing the Pouring Shield

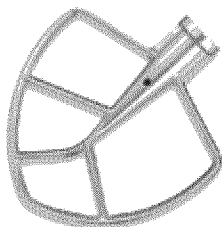
1. Make sure the speed control lever is set to the OFF/0 position.
2. Unplug the Stand Mixer or disconnect power.
3. Remove pouring chute from collar.
4. Slide pouring shield collar off bowl.
5. Lower the bowl support by turning the bowl-lift lever clockwise.
6. Remove accessory and the mixing bowl.

## Cleaning the Pouring Shield

Wash in warm sudsy water. If you wish you may place on the top rack of your dishwasher.

\* If Pouring Shield is included.

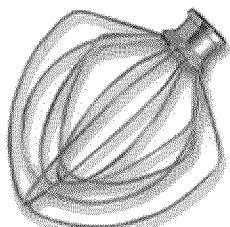
# USING THE KITCHENAID® STAND MIXER ACCESSORIES



## **Flat Beater for normal to heavy mixtures:**

cakes  
creamed frostings  
candies  
cookies  
pie pastry

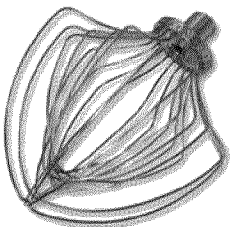
biscuits  
quick breads  
meat loaf  
mashed potatoes



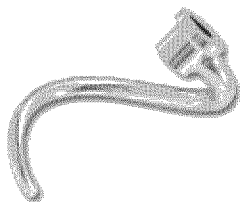
Wire Whip

## **Wire Whip or 11-Wire Whip for mixtures that need air incorporated:**

eggs  
egg whites  
heavy cream  
boiled frostings  
sponge cakes  
angel food cakes  
mayonnaise  
some candies



11-Wire Whip



## **Powerknead™ Spiral Dough Hook for mixing and kneading yeast doughs:**

bread  
pizza crusts  
buns

rolls  
coffee cakes

# BOWL-LIFT STAND MIXER USE

## Operating the Mixer

1. Before use, make sure the flat beater, wire whip, or the PowerKnead™ Spiral Dough Hook is properly attached and the bowl is raised into mixing position.
2. Plug the Stand Mixer into a grounded 3-prong outlet.
3. Slowly slide the speed control lever forward to begin mixing. Gradually increase the speed to avoid splashing ingredients.
4. To stop mixing, slide the speed control lever to the OFF/0 position.

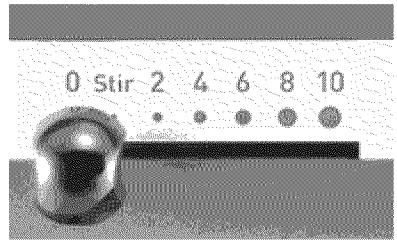
## **! WARNING**

### **Injury Hazard**

**Unplug mixer before touching beaters.**

**Failure to do so can result in broken bones, cuts or bruises.**

**NOTE:** The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient. Turn off the Stand Mixer before scraping. Do not scrape the bowl while the Stand Mixer is operating.



## **Commercial Style Motor Protection**

If the Stand Mixer becomes overheated due to heavy use, the motor will automatically shut off to prevent damage. If this occurs:

1. Slide the speed control lever to the OFF/0 position. This resets the mixer.
2. Allow the mixer to cool for several minutes.
3. Resume mixing by sliding the speed control lever to the desired speed.
4. If the mixer does not start, slide the speed control lever to the OFF/0 position. Let the mixer cool for 30 more minutes before resuming.

# SPEED CONTROL GUIDE

The speed control lever can be set between the speeds listed below if a finer adjustment is required.

**IMPORTANT:** Use Speed 2 when preparing yeast dough – using any other speed may damage the mixer.

Speed	Use For	Description
STIR	STIRRING	For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, add liquids to dry ingredients, and combine heavy mixtures. <ul style="list-style-type: none"><li>• Also for use with Ice Cream Maker Attachment.</li></ul> <b>NOTE:</b> Do not use STIR speed to mix or knead yeast dough.
2	SLOW MIXING	For slow mixing, mashing, and faster stirring. Use to mix heavy batters and candies, begin mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, mix thin or splashy batters, and mix and knead yeast dough. <ul style="list-style-type: none"><li>• Also for use with Can Opener Attachment.</li></ul>
4	MIXING & BEATING	For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. This is a medium speed for cake mixes. <ul style="list-style-type: none"><li>• Also for use with the Food Grinder Attachment, the Slicer/Shredder Attachment, and the Fruit/Vegetable Strainer Attachment.</li></ul>
6	BEATING & CREAMING	For medium-fast beating, creaming, or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. This is a high speed for cake mixes. <ul style="list-style-type: none"><li>• Also for use with the Citrus Juicer Attachment.</li></ul>
8	FAST BEATING & WHIPPING	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	FAST WHIPPING	For whipping small amounts of cream or egg whites. <ul style="list-style-type: none"><li>• Also for use with the Pasta Maker and Grain Mill Attachments.</li></ul> <b>NOTE:</b> The mixer will slow down under the heavy loads imposed by these attachments. This is normal.

# CARE AND CLEANING

## **Cleaning the Stand Mixer and Accessories**

- Make sure the speed control lever is set to the OFF/0 position.
- Unplug the Stand Mixer or disconnect power.
- Burnished (bare metal) flat beaters, PowerKnead™ Spiral Dough Hook, and wire whips should be hand washed in hot soapy water and dried immediately after washing. Do not wash burnished accessories in the dishwasher.
- All mixing bowls, coated (white) flat beaters, and coated (white) dough hooks are dishwasher safe.
- Wipe mixer with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads. Do not immerse mixer in water.
- Wipe off beater shaft frequently to remove any residue that may accumulate. Do not store accessories on the beater shaft.

# BEATER TO BOWL CLEARANCE

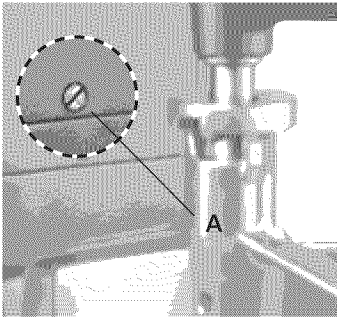
Your Stand Mixer is adjusted at the factory so the flat beater just clears the bottom of the bowl. If, for any reason, the flat beater hits the bottom of the bowl, or is too far away from the bowl, you can correct the clearance easily.

**NOTE:** Adjustments should be made only with the flat beater in place.

1. Make sure the speed control lever is set to the OFF/0 position.
2. Unplug the Stand Mixer or disconnect power.
3. Place the bowl-lift lever in the down position.
4. Attach the mixing bowl and flat beater.
5. Gently turn screw (A) slightly counterclockwise to raise the beater, or clockwise to lower the beater. A slight turn is all that is required; the full range of adjustment is achieved in just  $\frac{1}{2}$  turn of the screw. Do not rotate the screw more than  $\frac{1}{2}$  turn in either direction.

6. Raise the bowl into mixing position.
7. Examine the clearance between the beater and the bowl. The beater should just clear the surface of the bowl. If it does not, lower the bowl and readjust.

**NOTE:** When properly adjusted, the flat beater will not strike the bottom or sides of the bowl while the mixer is running. If the beater or professional wire whip strikes the bowl, damage may result.



# MIXING TIPS

## Converting Your Recipe for the Mixer

The following mixing instructions can help guide you in converting your own favorite recipes and mixing methods for use with your KitchenAid® Stand Mixer.

The “quick mix” method (sometimes referred to as the “dump” method) is ideal for simple cake recipes. This method calls for combining dry ingredients with most or all-liquid ingredients in one step.

More elaborate cake recipes should be prepared using the traditional cake mixing method commonly referred to as the “creaming” method. With this method, sugar and shortening, butter, or margarine are thoroughly mixed (creamed) before other ingredients are added.

For all cakes, mixing times may vary because your KitchenAid® Stand Mixer mixes faster than most other mixers. In general, mixing a cake with a KitchenAid® Stand Mixer will take about half the time recommended in most cake recipes.

To help determine the ideal mixing time, observe the batter or dough and mix only until it has the desired appearance described in your recipe, such as “smooth and creamy.” To select the best mixing speed for the job, use the Speed Control Guide on page 18.

## Adding Ingredients

Always add ingredients as close to the side of the bowl as possible, not directly into the moving beater. The Pouring Shield\* can simplify adding ingredients. If the ingredients in the bottom of bowl are not thoroughly mixed, then the beater-to-bowl clearance must be adjusted. See page 20 for instructions.

## Cake Mixes

When preparing packaged cake mixes, use Speed 2 for low speed, Speed 4 for medium speed, and Speed 6 for high speed. For the best results, mix for the time stated on the package directions.

## Adding Nuts, Raisins, or Candied Fruits

Follow individual recipes for guidelines on including these ingredients. In general, solid materials should be folded into the mix during the last few seconds of mixing on the STIR Speed. The batter should be thick enough to prevent the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

## Liquid Mixtures

Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase the speed only after the mixture has thickened.

\* If Pouring Shield is included.

# EGG WHITES

Place room temperature egg whites in a clean, dry bowl. Attach the bowl and wire whip. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to the desired stage. See chart below.

## AMOUNT

1 egg white ... GRADUALLY to 10  
2-4 egg whites ... GRADUALLY to 8  
6+ egg whites ... GRADUALLY to 8

## SPEED

## Soft Peak

Tips of peaks fall over when wire whip is removed.

## Almost Stiff

Sharp peaks form when wire whip is removed, but whites are actually soft.

## Stiff But Not Dry

Sharp, stiff peaks form when wire whip is removed. Whites are uniform in color and glisten.

## Stiff and Dry

Sharp, stiff peaks form when wire whip is removed. Whites are speckled and dull in appearance.

## Whipping Stages

With your KitchenAid® Stand Mixer, egg whites will whip quickly. Watch closely to avoid overwhipping. Refer to the list of whipping stages below:

### Frothy

Large, uneven air bubbles.

### Begins to Hold Shape

Air bubbles are fine and compact. Product is white.

# WHIPPING CREAM

Pour cold whipping cream into a chilled bowl. Attach the bowl and wire whip. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to desired stage. See chart below:

## AMOUNT

¼ - ¾ cup.....GRADUALLY to 10  
(60 ml - 175 ml)  
1+ cup .....GRADUALLY to 8  
(235 ml +)

## SPEED

## Begins to Thicken

Cream is thick and custard-like.

## Holds Its Shape

Cream forms soft peaks when wire whip is removed. Can be folded into other ingredients when making desserts and sauces.

## Whipping Stages

Watch the cream closely during whipping. Because your KitchenAid® Stand Mixer whips so quickly, there are just a few seconds between whipping stages. Look for these characteristics:

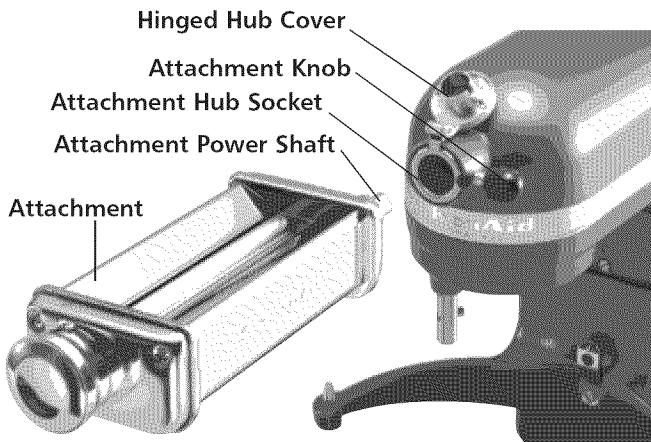
## Stiff

Cream stands in stiff, sharp peaks when wire whip is removed. Use for topping on cakes or desserts, or filling for cream puffs.



# STAND MIXER ATTACHMENTS

**KitchenAid® Attachments** are designed to assure long life. The attachment power shaft and hub socket are of a square design, to eliminate any possibility of slipping during the transfer of power to the attachment. The hub and shaft housing are tapered to assure a snug fit, even after prolonged use. All KitchenAid® Attachments require no extra power unit to operate them; the power unit is built-in.



## Mounting Attachments

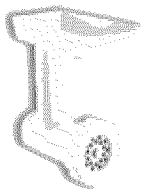
1. Make sure the speed control lever is set to the OFF/0 position.
2. Unplug the Stand Mixer or disconnect power.
3. Loosen the attachment knob by turning it counterclockwise, then flip up the hinged hub cover.
4. Insert the attachment shaft housing into attachment hub. Make sure attachment power shaft fits into square attachment hub socket. It may be necessary to rotate attachment back and forth. When the attachment is in proper position, the pin on the attachment will fit into the notch on the hub rim.
5. Tighten the attachment knob by turning it clockwise until the attachment is completely secured to the Stand Mixer.

## Removing Attachments

1. Make sure the speed control lever is set to the OFF/0 position.
2. Unplug the Stand Mixer or disconnect power.
3. Loosen the attachment knob by turning it counterclockwise. Rotate the attachment back and forth slightly while pulling it out.
4. Replace attachment hub cover. Tighten attachment knob by turning it clockwise.

# STAND MIXER ATTACHMENTS

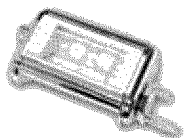
## PASTA MAKER



Five interchangeable pasta plates create fresh macaroni, flat noodles, lasagna, and thick or thin spaghetti.

Includes the required Food Grinder Attachment. [SNPA] has pasta plates only, without the Food Grinder Attachment. [SNFGA]

## RAVIOLI MAKER



Rolls pasta sheets and filling into 3 rows of fresh, large-pocket ravioli. Includes specially designed

filling scoop and cleaning brush. Accommodates 6-inch wide pasta sheets produced with the Pasta Sheet Roller Attachment [KPSA] (sold separately). [KRAV]

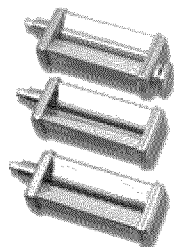
## PASTA CUTTER COMPANION SET



Accommodates pasta sheets produced by the Pasta Sheet Roller [KPSA] or the Pasta Roller Set [KPRA] (both sold

separately) to cut thin angel hair pasta and thick noodles. [KPCA]

## PASTA SHEET ROLLER AND CUTTER SET



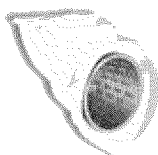
The 3-piece, all metal set contains a Pasta Sheet Roller, Fettuccine Cutter, and Spaghetti Cutter. Includes cleaning brush. [KPSA] Pasta Sheet Roller only. [KPRA]

## GRAIN MILL



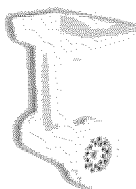
The all-metal Grain Mill Attachment will grind wheat, oats, corn, rice, and other low-moisture, low-oil grains. Choose from "cracked" to extra-fine consistency. Includes cleaning brush. [KGMA]

## SLICER AND SHREDDER



Cuts thick or thin slices of firm fruits and vegetables, as well as fine or coarse shreds of crisp vegetables, nuts, and firm cheese. Includes 2 slicer and 2 shredder cones. [RVSA]

## FOOD GRINDER



Quickly grind meats, firm fruits and vegetables, dry bread, and cheese. Includes coarse and fine grinder plates, and combination food pusher/wrench. [FGA]

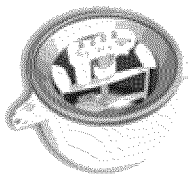
## SAUSAGE STUFFER



Prepare sausages that burst with delectable flavor and nutrition. Includes a  $\frac{3}{8}$ -inch (1 cm) tube for small links, and a  $\frac{5}{8}$ -inch (1.6 cm) tube for large links. The Sausage Stuffer requires the Food Grinder Attachment [FGA sold separately.]. [SSA]

# STAND MIXER ATTACHMENTS

## ICE CREAM MAKER



Makes up to 2 quarts (1.9 L) of homemade ice cream, sorbet, and other frozen dessert favorites within

20-30 minutes. After a minimum 15 hours in the freezer, the Freeze Bowl is ready to work with the Dasher to provide thorough, even freezing of ice cream batter throughout the mixing process. [KICA0WH]

## CAN OPENER



This handy attachment is perfect for very large cans — and small ones, too. The Can

Opener Attachment will leave edges smooth and snag-free. [CO]

## CITRUS JUICER



Extract fresh juice from the smallest lime to the largest grapefruit, quickly and easily. A special strainer helps prevent accumulation of pulp and seeds. [JE]

## FOOD TRAY



Attach the Food Tray to expand your workspace and provide a convenient surface for additional food. Use with the Food Grinder, Pasta Maker, Sausage Stuffer, and Fruit and Vegetable Strainer. [FT]

# STAND MIXER ACCESSORIES

## POURING SHIELD

Designed with a pouring chute, this shield minimizes splash-out and flour puff when ingredients are added to the mixing bowl. [KN2PS]

## WATER JACKET

Fill with ice to keep whipping cream cool, or fill with hot water to keep mashed potatoes warm. [Model KN2WJ for 6-qt. bowl-lift mixers.]

## MIXER COVERS

Guard against scratches and dust with these cloth covers. All feature black trim. [KMCC1KB is Khaki Bone, KMCC1OB is Onyx Black, KMCC1WH is White, KMCC1ER is Empire Red.]

# GENERAL INSTRUCTIONS FOR MIXING AND KNEADING YEAST DOUGH WITH THE RAPID MIX METHOD

“Rapid Mix” describes a bread baking method that calls for dry yeast to be mixed with other dry ingredients before liquid is added. In contrast, the traditional method is to dissolve yeast in warm water.

1. Place all dry ingredients including yeast into bowl, except last 1 to 2 cups (235 to 475 ml) flour.
2. Attach bowl and dough hook. Raise mixer bowl. Turn to Speed 2 and mix about 15 seconds, or until ingredients are combined.
3. Continuing on Speed 2, gradually add liquid ingredients to flour mixture and mix 1 to 2 minutes longer. See Illustration A.

**NOTE:** If liquid ingredients are added too quickly, they will form a pool around the dough hook and slow down mixing process.

4. Continuing on Speed 2, gently add remaining flour,  $\frac{1}{2}$  cup (120 ml) at a time. See Illustration B. Mix until dough starts to clean sides of bowl, about 2 minutes.
5. Knead on Speed 2 for 2 more minutes, or until dough is smooth and elastic. See Illustration C.
6. Lower bowl on mixer and remove dough from the bowl and dough hook. Follow directions in recipe for rising, shaping and baking.

When using the traditional method to prepare a favorite recipe, dissolve yeast in warm water in warmed bowl. Add remaining liquids and dry ingredients, except last 1 to 2 cups (235 to 475 ml) flour. Turn to Speed 2 and mix about 1 minute, or until ingredients are thoroughly mixed. Proceed with Steps 4 through 6.

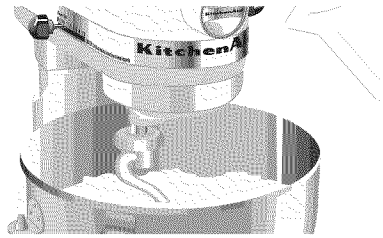


ILLUSTRATION A

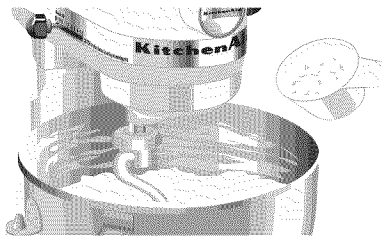


ILLUSTRATION B

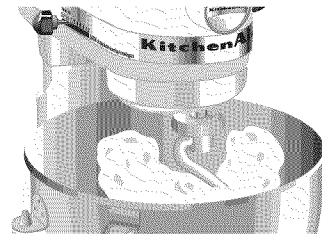


ILLUSTRATION C

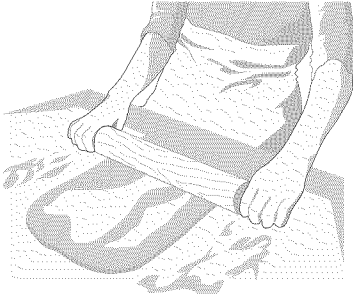
Both methods work equally well for bread preparation. However, the “Rapid Mix” method may be a bit faster and easier for new bread bakers. It is slightly more temperature tolerant because the yeast is mixed with dry ingredients rather than with warm liquid.

# BREAD MAKING TIPS

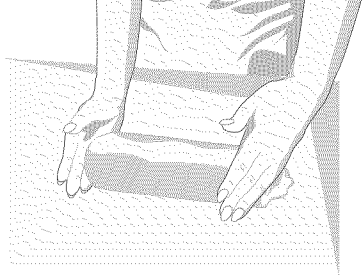
Making bread with a mixer is quite different from making bread by hand. Therefore, it will take some practice before you are completely comfortable with the new process. For your convenience, we offer these tips to help you become accustomed to bread making the KitchenAid® brand way.

- Start out with an easy recipe, like Basic White Bread, page 29, until you are familiar with using the dough hook.
- ALWAYS use the dough hook to mix and knead yeast doughs.
- Use **Speed 2** to mix or knead yeast doughs. Use of any other speed creates high potential for Stand Mixer failure.
- NEVER use recipes calling for more than 14 cups (3.4 L) all-purpose flour or 8 cups (1.9 L) whole wheat flour when making dough with a 6 quart (5.7 L) mixer.
- NEVER use recipes calling for more than 12 cups (3 L) all-purpose flour or 6 cups (1.5 L) whole wheat flour when making dough with a 5 quart (4.73 L) mixer.
- Use a candy or other kitchen thermometer to assure that liquids are at temperature specified in the recipe. Liquids at higher temperature can kill yeast, while liquids at lower temperatures will retard yeast growth.
- Warm all ingredients to room temperature to insure proper rising of dough. If yeast is to be dissolved in bowl, always warm bowl first by rinsing with warm water to prevent cooling of liquids.
- Allow bread to rise in a warm place, 80°F to 85°F (26°C to 29°C), free from draft, unless otherwise specified in recipe.
- Here are some alternative rising methods to use: (1) The bowl containing the dough can be placed on a wire rack over a pan of hot water. (2) The bowl can be placed on the top rack of an unheated oven; put a pan of hot water on the rack below. (3) Turn the oven to 400°F (200°C) for 1 minute; then turn it off; place the bowl on the center rack of the oven and close the door.
- Cover bowl with waxed paper, if desired. Always cover with towel to retain warmth in the bowl and protect the dough from drafts.
- Recipe rising times may vary due to temperature and humidity in your kitchen. Dough has doubled in bulk when indentation remains after tips of fingers are pressed lightly and quickly into dough.
- Most bread recipes give a range for the amount of flour to be used. Enough flour has been added when the dough starts to clean sides of bowl. If dough is sticky or humidity is high, slowly add more flour, about ½ cup (120 ml) at a time but NEVER exceed recommended flour capacity. Knead after each addition until flour is completely worked into dough. If too much flour is added, a dry loaf will result.
- When done, yeast breads and rolls should be deep golden brown in color. Other tests for doneness of breads are: Bread pulls away from the sides of pan, and tapping on the top of the loaf produces a hollow sound. Turn loaves and rolls onto racks immediately after baking to prevent sogginess.

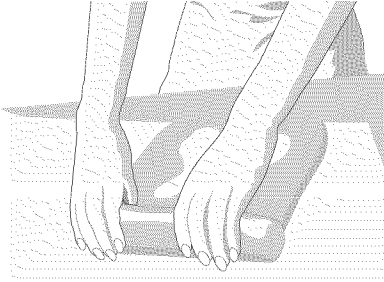
# SHAPING A LOAF



Divide dough in half. On lightly floured surface, roll each half into a rectangle, approximately 9x14-inches (22.5x35-cm). A rolling pin will smooth dough and remove gas bubbles.



Pinch ends and turn under. Place, seam side down, in loaf pan. Follow directions in recipe for rising and baking.



Starting at a short end, roll dough tightly. Pinch dough to seal seam.

# BASIC WHITE BREAD

- $\frac{1}{2}$  cup (120 ml)  
low-fat milk
- 3 tablespoons (45 ml)  
sugar
- 2 teaspoons (10 ml)  
salt
- 3 tablespoons (45 ml)  
butter or margarine
- 2 packages active dry  
yeast
- $1\frac{1}{2}$  cups (355 ml)  
warm water  
(105°F to 115°F)  
[40°C to 46°C]
- 5-6 cups (1.2 to 1.5 L)  
all-purpose flour

Place milk, sugar, salt, and butter in small saucepan. Heat over low heat until butter melts and sugar dissolves. Cool to lukewarm.

Dissolve yeast in warm water in warmed mixer bowl. Add lukewarm milk mixture and  $4\frac{1}{2}$  cups (1 L) flour. Attach bowl and dough hook to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 1 minute.

Continuing on Speed 2, add remaining flour,  $\frac{1}{2}$  cup (120 ml) at a time, and mix about  $1\frac{1}{2}$  minutes, or until dough starts to clean sides of bowl. Knead on Speed 2 about 2 minutes longer, or until dough is smooth and elastic. Dough will be slightly sticky to the touch.

Place dough in greased bowl, turning to grease top. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

Punch dough down and divide in half. Shape each half into a loaf, as directed on page 28, and place in greased  $8\frac{1}{2}\times 4\frac{1}{2}\times 2\frac{1}{2}$ -inch (21.25x11.25x6.25-cm) baking pans. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

Bake at 400°F (200°C) for 30 minutes, or until golden brown. Remove from pans immediately and cool on wire racks.

Yield: 32 servings (16 slices per loaf).

Per serving: About 95 cal, 3 g pro, 18 g carb, 1 g fat, 0 mg chol, 148 mg sod.

## VARIATION

### Extra Bread for the Freezer

Increase ingredient quantities by 50 percent and prepare in 6 quart (5.7L) mixer bowl. In second paragraph, change  $4\frac{1}{2}$  cups (1 L) flour to 7 cups (1.735 L). Divide dough into 3 pieces.

Yield: 48 servings (16 slices per loaf).

# WHOLE GRAIN WHEAT BREAD

$\frac{1}{2}$  cup plus 1  
tablespoon (95 ml)  
brown sugar

2 cups (475 ml)  
warm water  
(105°F to 115°F  
[40°C to 46°C])

2 packages active  
dry yeast

5-6 cups (1.2 to 1.5 L)  
whole wheat flour

$\frac{3}{4}$  cup (175 ml)  
powdered milk

2 teaspoons (10 ml)  
salt

$\frac{1}{2}$  cup (80 ml) oil

Dissolve 1 tablespoon (15 ml) brown sugar in warm water in small bowl. Add yeast and let mixture stand.

Place 4 cups (945 ml) flour, powdered milk,  $\frac{1}{2}$  cup (80 ml) brown sugar, and salt in mixer bowl. Attach bowl and dough hook to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 15 seconds. Continuing on Speed 2, gradually add yeast mixture and oil to flour mixture and mix about 1½ minutes longer. Stop and scrape bowl, if necessary.

Continuing on Speed 2, add remaining flour,  $\frac{1}{2}$  cup (120 ml) at a time, and mix about 2 minutes, or until dough starts to clean sides of bowl. Knead on Speed 2 about 2 minutes longer.

**NOTE:** Dough may not form a ball on hook. However, as long as hook comes in contact with dough, kneading will be accomplished. Do not add more than the maximum amount of flour specified or a dry loaf will result.

Place dough in greased bowl, turning to grease top. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

Punch dough down and divide in half. Shape each half into a loaf as directed on page 28. Place in greased 8½x4½x2½-inch (21.25x11.25x6.25-cm) baking pan. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

Bake at 400°F (200°C) for 15 minutes. Reduce oven temperature to 350°F (180°C) and bake 20 to 30 minutes longer. Remove from pans immediately and cool on wire racks.

Yield: 32 servings (16 slices per loaf).

Per serving: About 112 cal, 4 g pro, 19 g carb, 3 g fat, 2 mg chol, 146 mg sod.



# FRENCH BREAD

- 2 packages active dry yeast
- 2½ cups (590 ml) warm water (105°F to 115°F [40°C to 46°C])
- 1 tablespoon (15 ml) salt
- 1 tablespoon (15 ml) butter or margarine, melted
- 7 cups (1.75 L) all-purpose flour
- 2 tablespoons (30 ml) cornmeal
- 1 egg white
- 1 tablespoon (15 ml) cold water

Dissolve yeast in warm water in warmed mixer bowl. Add salt, butter, and flour. Attach bowl and dough hook to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 1 minute, or until well blended. Knead on Speed 2 about 2 minutes longer. Dough will be sticky.

Place dough in greased bowl, turning to grease top. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

Punch dough down and divide in half. Roll each half into 12x15-inch (30x37.5-cm) rectangle. Roll dough tightly, from longest side, tapering ends if desired. Place loaves on greased baking sheets that have been dusted with cornmeal. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

With sharp knife, make 4 diagonal cuts on top of each loaf. Bake at 450°F (230°C) for 25 minutes. Remove from oven. Beat egg white and water together with a fork. Brush each loaf with egg mixture. Return to oven and bake 5 to 10 minutes longer. Remove from baking sheets immediately and cool on wire racks.

Yield: 30 servings (15 slices per loaf).

Per serving: About 114 cal, 3 g pro, 23 g carb, 1 g fat, 0 mg chol, 221 mg sod.

# HONEY OATMEAL BREAD

1½ cups (355 ml) water

½ cup (120 ml) honey

½ cup (80 ml)

butter or margarine

5½-6½ cups (1.32 to 1.62 L)  
all-purpose flour

1 cup (235 ml) quick  
cooking oats

2 teaspoons (10 ml) salt

2 packages active  
dry yeast

2 eggs

1 egg white

1 tablespoon (15 ml)  
water

Oatmeal

Place water, honey, and butter in small saucepan. Heat over low heat until mixture is very warm (120°F to 130°F [49°C to 54°C]).

First place oats, then 5 cups (1.2 L) flour, salt, and yeast in mixer bowl. Attach bowl and dough hook to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 15 seconds. Continuing on Speed 2, gradually add warm mixture to flour mixture and mix about 1 minute. Add eggs and mix about 1 minute longer.

Continuing on Speed 2, add remaining flour, ½ cup (120 ml) at a time, and mix about 2 minutes, or until dough starts to clean sides of bowl. Knead on Speed 2 about 2 minutes longer.

Place dough in greased bowl, turning to grease top. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

Punch dough down and divide in half. Shape each half into a loaf as directed on page 28. Place in greased 8½x4½x2½-inch (21.25x11.25x6.25-cm) baking pans. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

Beat egg white and water together with a fork. Brush tops of loaves with mixture. Sprinkle with oatmeal. Bake at 375°F (190°C) for 30 to 40 minutes. Remove from pans immediately and cool on wire racks.

Yield: 32 servings (16 slices per loaf).

Per serving: About 134 cal, 4 g pro, 24 g carb, 3 g fat, 13 mg chol, 162 mg sod.

# CRUSTY PIZZA DOUGH

- 1 package active dry yeast
- 1 cup (235 ml) warm water (105°F to 115°F [40°C to 46°C])
- ½ teaspoon (2 ml) salt
- 2 teaspoons (10 ml) olive oil
- 2½-3½ cups (590-830 ml) all-purpose flour
- 1 tablespoon (15 ml) cornmeal

Dissolve yeast in warm water in warmed mixer bowl. Add salt, olive oil, and 2½ cups (590 ml) flour. Attach bowl and dough hook to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 1 minute.

Continuing on Speed 2, add remaining flour, ½ cup (120 ml) at a time, and mix about 1½ minutes, or until dough starts to clean sides of bowl. Knead on Speed 2 about 2 minutes longer.

Place dough in greased bowl, turning to grease top. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk. Punch dough down.

Brush 14-inch (35 cm) pizza pan with oil. Sprinkle with cornmeal. Press dough across bottom of pan, forming a collar around edge to hold toppings. Add toppings, as desired. Bake at 450°F (230°C) for 15 to 20 minutes.

Yield: 4 servings (¼ pizza per serving).

Per serving: About 373 cal, 11 g pro, 74 g carb, 3 g fat, 0 mg chol, 271 mg sod.

## VARIATION

### Pizza for a Crowd

Double the ingredients and prepare in the 6 quart (5.7 L) mixer bowl.

Yield: 8 servings (¼ pizza per serving).

# BASIC SWEET DOUGH

$\frac{3}{4}$  cup (175 ml)  
low-fat milk

$\frac{1}{2}$  cup (120 ml) sugar

$1\frac{1}{4}$  teaspoons (6 ml) salt

$\frac{1}{2}$  cup (120 ml) butter  
or margarine

2 packages active dry  
yeast

$\frac{1}{3}$  cup (80 ml)  
warm water  
(105°F to 115°F  
[40° C to 46°C])

3 eggs, room  
temperature

$5\frac{1}{2}$ - $6\frac{1}{2}$  cups (1.32-1.62 ml)  
all-purpose flour

Place milk, sugar, salt, and butter in small saucepan. Heat over low heat until butter melts and sugar dissolves. Cool to lukewarm.

Dissolve yeast in warm water in warmed mixer bowl. Add lukewarm milk mixture, eggs, and 5 cups (1.2 L) flour. Attach bowl and PowerKnead™ Spiral Dough Hook to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 2 minutes.

Continuing on Speed 2, add remaining flour,  $\frac{1}{2}$  cup (120 ml) at a time, and mix about  $1\frac{1}{2}$  minutes, or until dough starts to clean sides of bowl. Knead on Speed 2 about 2 minutes longer.

Place dough in greased bowl, turning to grease top. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

Punch dough down and shape as desired for rolls or coffee cakes.

## VARIATION

### Basic Sweet Dough for a Crowd

Double all ingredients and prepare in 6 quart (5.7 L) mixer bowl. In first paragraph, change small sauce pan to medium sauce pan. In second paragraph, change 5 cups (1.2 L) flour to 10 cups (2.4 L) flour.

# CINNAMON SWIRL ROUNDS

- 1 cup (235 ml) firmly packed brown sugar
- 1 cup (235 ml) sugar
- ½ cup (120 ml) butter or margarine, softened
- ¼ cup (60 ml) all-purpose flour
- 1½ tablespoons (355 ml) cinnamon
- ½ cup (120 ml) chopped walnuts or pecans
- 1 recipe Basic Sweet dough (see page 34)

## Caramel Glaze

- ½ cup (80 ml) evaporated milk
- 2 tablespoons (30 ml) brown sugar
- 1½ cups (355 ml) powdered sugar
- 1 teaspoon (5 ml) vanilla

Place brown sugar, sugar, butter, flour, cinnamon, and walnuts in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 1 minute.

Turn dough onto lightly floured surface. Roll dough to 10x24-inch (25x60-cm) rectangle. Spread sugar-cinnamon mixture evenly on dough. Roll dough tightly from long side to form 24-inch (60-cm) roll, pinching seam together. Cut into 24 slices, 1-inch (2.5 cm) each.

Place 12 rolls each in two greased 13x9x2-inch (32.5x22.5x5-cm) baking pans. Cover. Let rise in warm place, free from draft, 45 to 60 minutes, or until doubled in bulk.

Bake at 350°F (180°F) for 20 to 25 minutes. Remove from pans immediately. Spoon **Caramel Glaze** over warm rolls.

Place evaporated milk and brown sugar in small saucepan. Cook over medium heat until mixture begins to boil, stirring constantly.

Place milk mixture, powdered sugar, and vanilla in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 4 and beat about 2 minutes, or until creamy.

Yield: 24 servings (1 roll per serving)

Per serving: About 338 cal, 6 g pro, 57 g carb, 10 g fat, 28 mg chol, 219 mg sod.

# TABLE DES MATIÈRES

## INTRODUCTION

Preuve d'achat .....	Deuxième de couverture
Sécurité du batteur sur socle.....	38
Consignes de sécurité importantes.....	38
Contraintes électriques.....	39

## INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE

Garantie du batteur sur socle KitchenAid® .....	40
Garantie de satisfaction totale et de remplacement – 50 États-Unis, district fédéral de Columbia .....	41
Garantie de satisfaction totale et de remplacement – Canada .....	41
Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico.....	42
Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires.....	42
Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires.....	42
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange.....	43

## CARACTÉRISTIQUES ET OPÉRATION

Dépannage .....	44
Caractéristiques du batteur à bol amovible .....	45
Assembler le batteur à bol amovible .....	48
Nettoyage avant l'utilisation .....	48
Installer le bol à mélanger .....	48
Soulever et abaisser le bol à mélanger .....	48
Retirer le bol à mélanger .....	49
Installer le batteur plat, le fouet à fil et le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead™ .....	49
Retirer le batteur plat, le fouet à fil et le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead™ .....	49
Utiliser l'écran verseur (non inclus avec tous les modèles) .....	50
Installer l'écran verseur .....	50
Utiliser l'écran verseur .....	50
Retirer l'écran verseur .....	50
Nettoyer l'écran verseur.....	50
Utiliser les accessoires du batteur sur socle KitchenAid® .....	51
Utilisation du batteur à bol amovible.....	52
Mode d'emploi du batteur .....	52
Protection du moteur de style commercial .....	52
Guide de contrôle de vitesse .....	53
Entretien et nettoyage .....	54
Nettoyage du batteur sur socle et accessoires .....	54
Jeu entre le batteur et le bol .....	55

# TABLE DES MATIÈRES

Conseils de mélange .....	56
Blancs d'œufs .....	57
Crème fouettée.....	57
Accessoires ajoutés du batteur sur socle.....	58
Installer les accessoires ajoutés.....	58
Retirer les accessoires ajoutés.....	59
Accessoires du batteur sur socle.....	61
Instructions générales pour mélanger et pétrir la pâte à levure avec la méthode de mélange rapide .....	62
Conseils de préparation du pain .....	63
Former un pain .....	64
RECETTES	
Pain blanc de base .....	65
Pain de blé entier .....	66
Pain français .....	67
Pain de farine d'avoine et miel .....	68
Pâte à pizza croûtée .....	69
Pâte sucrée de base .....	70
Tourbillons de cannelle .....	71

# SÉCURITÉ DU BATTEUR SUR SOCLE

## 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 observer des mesures de sécurité élémentaires, et en particulier :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas plonger le batteur à bol amovible dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Il faut une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
4. Débrancher le batteur à bol amovible de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer toutes pièces et avant tout nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux, les vêtements, en plus des spatules et autres ustensiles loin du batteur pendant qu'il fonctionne pour réduire le risque de graves blessures pour les personnes et/ou de dommages au batteur à bol amovible.



6. Ne pas faire fonctionner le batteur à bol amovible avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou si le batteur à bol amovible fonctionne mal ou s'il est échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour qu'il soit vérifié, réparé ou que les éléments électriques ou mécaniques soient ajustés. Pour plus d'information, appelez le centre de satisfaction de la clientèle KitchenAid au 1-800-541-6390.
7. L'utilisation de tout accessoire non recommandé ou non vendu par KitchenAid peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
8. Ne pas utiliser le batteur à bol amovible à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir.
10. Retirer le batteur plat, le fouet à fil ou le crochet pétrisseur du batteur à bol amovible avant le nettoyage.
11. Ce produit est réservé à l'utilisation résidentielle.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## CONTRAINTES ÉLECTRIQUES

Volts : 120 volts de c.a. seulement.  
Hertz : 60 Hz

La puissance nominale de votre batteur à bol amovible est imprimée sur la plaque signalétique. N'utilisez pas de rallonges. Si le cordon est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un réparateur d'installer une prise plus près de l'appareil.

### **AVERTISSEMENT**



#### **Risque de choc électrique**

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

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.**

# GARANTIE DU BATTEUR SUR SOCLE KITCHENAID®

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
<p><b>50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, le Canada et Puerto Rico :</b> Garantie limitée d'un an à compter de la date d'achat.</p>	<p><b>50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Canada :</b> Garantie de remplacement d'un an sans difficulté de votre batteur à bol amovible. Consultez la page suivante pour obtenir des détails sur la façon de remplacer le batteur à bol amovible. OU <b>À Puerto Rico :</b> Les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un centre de réparation autorisé KitchenAid. Pour obtenir une réparation, suivez les directives de la page 42.</p>	<p>A. Les réparations découlant de l'utilisation du batteur à bol amovible dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal.</p> <p>B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation, un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid.</p> <p>C. Les coûts des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le batteur à bol amovible si ce dernier est utilisé à l'extérieur du pays d'achat.</p>

FRANÇAIS

**DÉSARÈVE 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 DES CLIENTS 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.

# GARANTIE DE SATISFACTION TOTALE ET DE REMPLACEMENT – 50 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 batteur à bol amovible 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 batteur à bol amovible 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 batteur à bol amovible KitchenAid® cesse de fonctionner au cours de la première année, il suffit

d'appeler le numéro sans frais 1-800-54-6390 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 batteur à bol amovible, veuillez utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le batteur à bol amovible 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 batteur à bol amovible cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid le remplacera par un batteur à bol amovible 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 batteur à bol amovible KitchenAid® cesse de fonctionner au cours de la première année, apportez-le ou retournez-le port dû à un centre de service de KitchenAid Canada autorisé. Écrivez votre 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 batteur à bol amovible 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

# COMMENT OBTENIR UNE RÉPARATION SOUS GARANTIE À PUERTO RICO

Le batteur à bol amovible KitchenAid® est couvert par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid prendra en charge les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un centre de réparation autorisé KitchenAid.

Apportez le batteur à bol amovible ou retournez-le port payé et assuré à un centre de réparation autorisé de KitchenAid. Le batteur à bol amovible réparé sera expédié port prépayé et assuré. 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.

## COMMENT OBTENIR UNE RÉPARATION HORS GARANTIE – TOUS LES TERRITOIRES

Avant d'appeler pour faire réparer, consultez la section Dépannage de la page 44.

**Pour obtenir de l'information sur les réparations dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Puerto Rico,** appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390.

Ou écrivez à :  
Centre de satisfaction de la clientèle  
KitchenAid Portable Appliances  
P.O. Box 218  
St. Joseph, MI 49085-0218

Ou contactez un centre de réparation autorisé près de chez vous.

**Pour obtenir de l'information sur les réparations au Canada,** appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :  
Centre de relations avec la clientèle  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7

## COMMENT OBTENIR UNE RÉPARATION EN DEHORS DE CES TERRITOIRES

Demandez à votre distributeur local KitchenAid ou au détaillant où le batteur à bol amovible a été acheté où le faire réparer.

**Pour obtenir de l'information sur les réparations au Mexique,** appelez le numéro sans frais 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)

ou  
01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

# COMMENT COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

**Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le batteur à bol amovible dans les 50 États des États-Unis, dans le district fédéral de Columbia et à Puerto-Rico,** appelez sans frais le 1-800-541-6390 du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l'Est), le samedi de 10 h à 17 h.

Ou écrivez à :

Centre de satisfaction de la clientèle  
KitchenAid Portable Appliances  
P.O. Box 218  
St. Joseph, MI 49085-0218

**Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le batteur à bol amovible au Canada,** appelez sans frais le 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :

Centre de relations avec la clientèle  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7

**Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le batteur à bol amovible au Mexique,**

appelez sans frais le  
01-800-024-17-17  
(JV Distribuciones)  
ou  
01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

# DÉPANNAGE

**Veillez lire les directives suivantes avant de téléphoner au centre de réparation.**

1. Le batteur à bol amovible peut se réchauffer durant l'utilisation. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ne puissiez pas toucher facilement le dessus de l'appareil. Ceci est normal.
2. Le batteur à bol amovible peut dégager une odeur désagréable, particulièrement s'il est neuf. Cela se produit couramment avec les moteurs électriques.
3. Si le fouet plat frappe le bol, éteignez le batteur à bol amovible. Consultez la section « Jeu entre le fouet et le bol », page 55.

**Si le batteur à bol amovible fonctionne mal ou pas du tout, vérifiez les points suivants :**

- Le batteur est-il branché?

## **⚠ AVERTISSEMENT**



### **Risque de choc électrique**

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

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.**

état de marche? Si vous avez un disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.

- Débranchez le batteur à bol amovible et attendez 10 à 15 secondes, puis remettez-le en fonction. Si le batteur ne fonctionne pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le rebrancher.

**Si le problème ne peut pas être résolu en suivant les étapes fournies dans cette section, Consultez la section « Garantie du batteur sur socle KitchenAid® », page 40. Ne retournez pas le batteur chez le détaillant, car celui-ci n'offre pas de service de réparation.**

**États-Unis/Puerto Rico :**

1-800-541-6390

**Canada :** 1-800-807-6777

**Mexique :** 01-800-024-17-17

(JV Distribuciones)

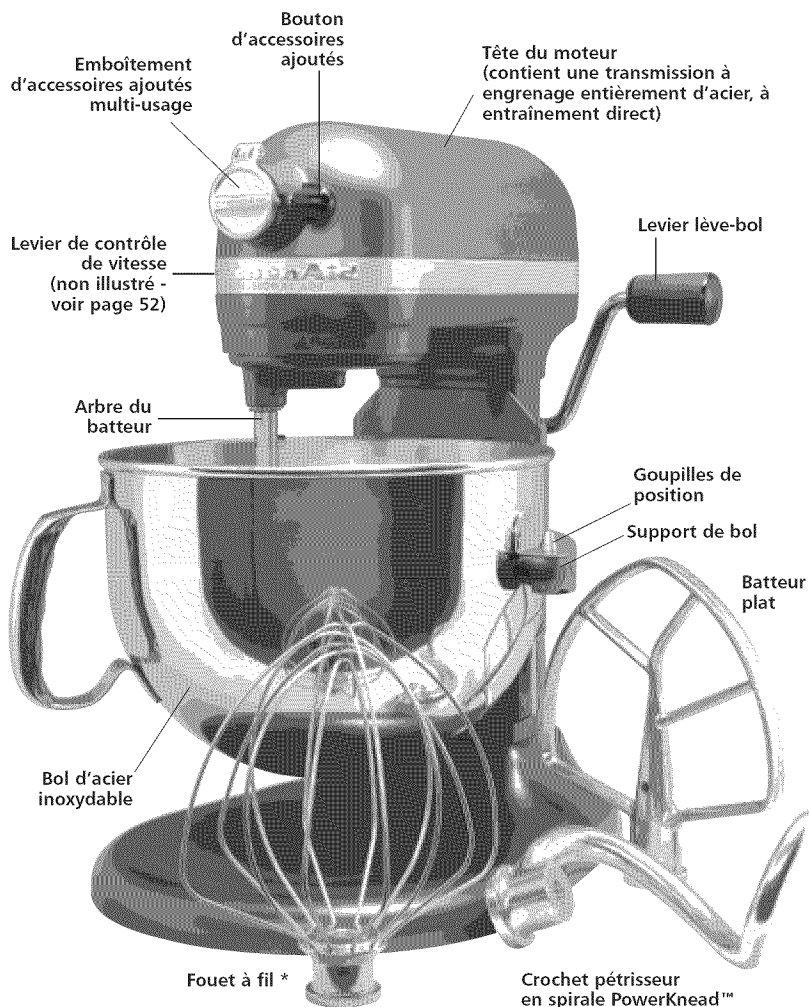
ou

01-800-902-31-00

(Industrias Birtman)

- Le fusible du circuit relié au batteur à bol amovible est-il en

# CARACTÉRISTIQUES DU BATTEUR À BOL AMOVIBLE



\* Certains modèles incluent le fouet à 11 fils au lieu du fouet à fil. Voir page 51.

# CARACTÉRISTIQUES DU BATTEUR À BOL AMOVIBLE

## **Transmission à engrenage entièrement d'acier, à entraînement direct**

La tête du moteur renferme le puissant moteur haute performance et la transmission à engrenage entièrement d'acier, à entraînement direct.

## **Emboîtement d'accessoires ajoutés multi-usage à couvercle à emboîtement à charnière**

Le couvercle à emboîtement à charnière s'ouvre pour révéler l'emboîtement d'accessoires ajoutés multi-usage. L'emboîtement alimente une variété d'accessoires ajoutés qui simplifient la préparation alimentaire et ajoutent une polyvalence dans la cuisine (voir pages 58 à 60).

## **Protection du moteur de style commercial**

Cette fonction de réinitialisation protège le moteur de toute surchauffe en éteignant automatiquement le batteur après avoir détecté toute surchauffe thermique.

## **Bouton d'accessoires ajoutés**

Le bouton fixe les accessoires ajoutés du batteur à bol amovible à l'emboîtement.

## **Levier lève-bol**

Le solide levier lève-bol relève et abaisse le bol à mélanger.

## **Arbre du batteur**

Les accessoires de batteur plat, crochet pétrisseur et fouet à fil se montent sur l'arbre du batteur.

## **Bol d'acier inoxydable**

Le bol d'acier inoxydable poli convient au lave-vaisselle.

## **Levier de contrôle de vitesse**

Les dix vitesses de mélange offrent la polyvalence voulue pour toutes les recettes. Les vitesses vont de très lent à un mélange très rapide.

## **Vis d'ajustement de hauteur du bol**

La vis ajuste le dégagement entre le batteur et le bol. Préréglé en usine.

## **Support de bol**

Les bras de métal durable supportent le bol pour un mélange stable.

## **Goupilles de position**

Les goupilles traversent les fixations du bol pour positionner le bol sur son support.

## **Action de mélange planétaire à 67 points**

Le batteur tourne en spirale à 67 points de contact différents dans le bol pour un mélange rapide et complet.

## **Fonction de mélange Soft Start™**

Aide à réduire l'éclaboussure des ingrédients avec une accélération en douceur à la vitesse choisie.

## **Crochet pétrisseur en spirale PowerKnead™**

Pétrit rapidement et entièrement tout type de pâte levée même en grandes quantités.

## **Batteur plat**

Utilisez le batteur plat pour mélanger les gâteaux, les préparations rapides pour pain, la pâte à biscuits et pour préparer les purées de pommes de terre. Le concept spécial utilise une action unique de mélange pour bien mélanger les ingrédients.



# CARACTÉRISTIQUES DU BATTEUR À BOL AMOVIBLE

## Fouet à fil

Le conception du fouet à fil augmente rapidement la circulation d'air dans les mélanges d'œufs pour des soufflés bien montés et des pointes rigides de meringue. Avec l'action de mélange planétaire, le fouet à fil couvre 134 points dans le bol pour créer des glaçages de décoration veloutés et une crème fouettée plus légère et plus duveteuse.

**REMARQUE :** Certains modèles incluent plutôt un fouet à 11 fils.

## Fouet à 11 fils

Ce fouet est idéal pour donner des résultats supérieurs en fouettant de petites quantités de crème ou de blancs d'œufs. La conception du fouet à 11 fils donne plus de volume aux blancs d'œufs en beaucoup moins de temps que le modèle standard. Le fouet à 11 fils peut aussi fouetter plus rapidement la crème.

**REMARQUE :** Le fouet à 11 fils est un équipement standard avec certains modèles, mais vous pouvez l'acheter comme accessoire optionnel.

[Modèle KN211VWW]

## Écran verseur à large goulotte (Non illustré)

L'écran verseur à double usage aide à prévenir l'éclaboussure des ingrédients et à réduire les bouffées de farine. La large goulotte de versement permet d'ajouter les ingrédients facilement. (Standard avec certains modèles.)

## Capteur électronique de vitesse

Le capteur électronique de vitesse maintient la vitesse choisie même lorsque vous ajoutez les ingrédients et lorsque la densité et le poids changent.

# ASSEMBLER LE BATTEUR À BOL AMOVIBLE

## Nettoyage avant l'utilisation

Avant d'utiliser le batteur à bol amovible pour la première fois, nettoyez le bol à mélanger et les accessoires (consultez la section « Entretien et nettoyage » de la page 54).

## Installer le bol à mélanger

### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### **Risque de choc électrique**

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

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

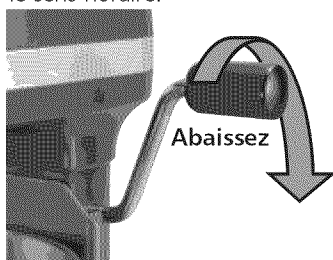
**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.**

1. Assurez-vous que le levier de contrôle de vitesse est réglé à la position OFF/0.
2. Débranchez le batteur à bol amovible ou mettez-le hors tension.

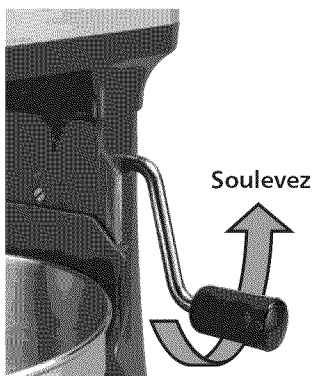
3. Abaissez le support du bol en tournant le levier lève-bol dans le sens horaire.



4. Placez les fixations du bol sur les goupilles de position sur le support du bol.
5. Pressez vers le bas à l'arrière du bol jusqu'à ce que la goupille du bol s'enclenche dans le loquet à ressort.
6. Soulevez le bol avant le mélange.
7. Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre à 3 branches.

## Soulever et abaisser le bol à mélanger

1. Pour soulever le bol, tournez le levier lève-bol dans le sens antihoraire aussi loin que possible.



2. Le levier lève-bol s'enclenche en place lorsque le bol est entièrement relevé.
3. Pour abaisser le bol, tournez le levier lève-bol dans le sens horaire.

# ASSEMBLER LE BATTEUR À BOL AMOVIBLE

## Retirer le bol à mélanger

1. Assurez-vous que le levier de contrôle de vitesse est réglé à la position OFF/0.
2. Débranchez le batteur à bol amovible ou mettez-le hors tension.
3. Abaissez le support du bol en tournant le levier lève-bol dans le sens horaire.
4. Agrippez la poignée du bol et soulevez le bol pour le retirer des goupilles de position.

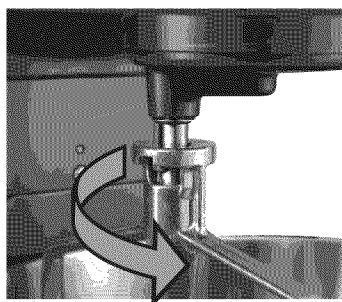
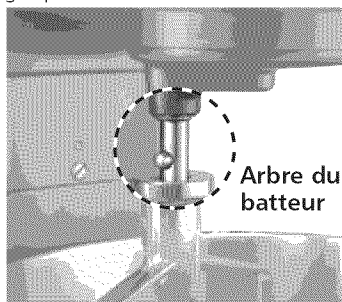
## Installer le batteur plat, le fouet à fil et le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead™

1. Assurez-vous que le levier de contrôle de vitesse est réglé à la position OFF/0.
2. Débranchez le batteur à bol amovible ou mettez-le hors tension.
3. Glissez l'accessoire choisi sur l'arbre du batteur et sur le goupille de l'arbre.

4. Tournez l'accessoire dans le sens antihoraire pour verrouiller en place.
5. Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre à 3 branches.

## Retirer le batteur plat, le fouet à fil et le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead™

1. Assurez-vous que le levier de contrôle de vitesse est réglé à la position OFF/0.
2. Débranchez le batteur à bol amovible ou mettez-le hors tension.
3. Pressez l'accessoire vers le haut et tournez dans le sens horaire pour déverrouiller.
4. Pour retirer, glissez délicatement l'accessoire vers le bas de l'arbre du batteur.



# UTILISER L'ÉCRAN VERSEUR\*

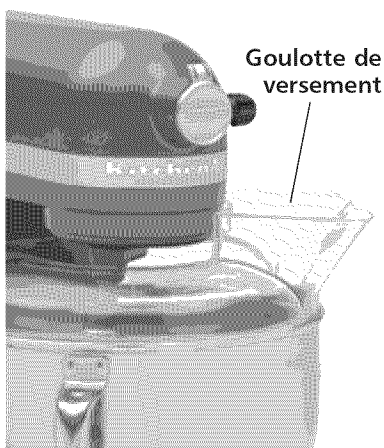
## Installer l'écran verseur\*

1. Assurez-vous que le levier de contrôle de vitesse est réglé à la position OFF/0.
2. Débranchez le batteur à bol amovible ou mettez-le hors tension.
3. Insérez l'accessoire voulu et relevez le bol de mélange.
4. Glissez le col de l'écran verseur autour de l'arbre du batteur, centrant le col sur le bord du bol.

## Utiliser l'écran verseur

Versez les ingrédients dans le bol de mélange à travers la partie goulotte de l'écran.

**Important :** Assurez-vous que les guides au bas de la goulotte reposent sur le bord du bol pour empêcher les ingrédients de tomber du bol en les ajoutant.



## Retirer l'écran verseur

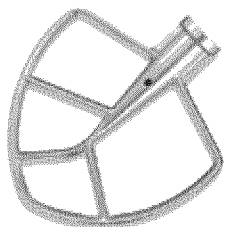
1. Assurez-vous que le levier de contrôle de vitesse est réglé à la position OFF/0.
2. Débranchez le batteur à bol amovible ou mettez-le hors tension.
3. Retirez la goulotte de versement du col.
4. Glissez le col de l'écran verseur pour le sortir du bol.
5. Abaissez le support du bol en tournant le levier lève-bol dans le sens horaire.
6. Retirez l'accessoire et bol de mélange.

## Nettoyer l'écran verseur

Lavez dans de l'eau tiède savonneuse. Si vous le désirez, vous pouvez le placer sur le plateau supérieur de votre lave-vaisselle.

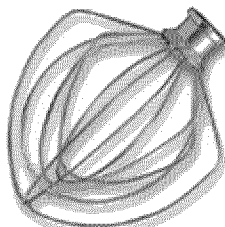
\* Si l'écran verseur est inclus.

# UTILISER LES ACCESSOIRES DU BATTEUR SUR SOCLE KITCHENAID®



## Batteur plat pour les mélanges normaux à épais :

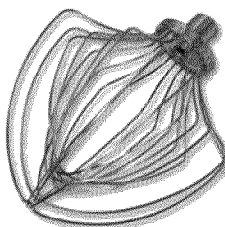
gâteaux	biscotins
glaçages crémeux	préparations
bonbons	rapides pour pain
biscuits	pain de viande
pâte à tarte	pommes de terre
	en purée



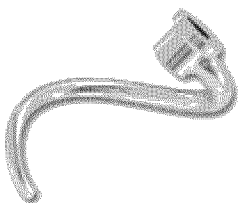
## Fouet à fil ou fouet à 11 fils pour les mélanges qui ont besoin d'incorporer de l'air :

oeufs  
blancs d'œufs  
crème riche en matière grasse  
glaçages bouillis  
gâteaux éponges  
mayonnaise  
certains bonbons

Fouet à fil



Fouet à 11 fils



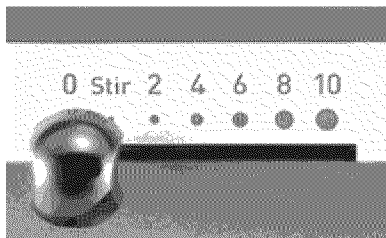
## Crochet pétrisseur en spirale Powerknead™ pour mélanger et pétrir les pâtes à levure :

pains	petits pains
croûtes de pizza	gâteaux danois
brîoches	

# UTILISATION DU BATTEUR À BOL AMOVIBLE

## Mode d'emploi du batteur

1. Avant d'utiliser le batteur plat, assurez-vous que le fouet à fil ou le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead™ est bien installé et que le bol est soulevé en position de mélange.
2. Branchez le batteur à bol amovible dans une prise de courant mise à la terre à 3 broches.
3. Glissez lentement le levier de contrôle de vitesse vers l'avant pour commencer à mélanger. Augmentez graduellement la vitesse pour éviter toute éclaboussure des ingrédients.
4. Pour arrêter le mélange, glissez le levier de contrôle de vitesse à la position OFF/0.



## Protection du moteur de style commercial

Si le batteur à bol amovible surchauffe à cause d'une forte utilisation, le moteur s'éteindra automatiquement pour éviter tout dommage. Si ceci se produit :

1. Glissez le levier de contrôle de vitesse à la position OFF/0. Ceci réinitialise le batteur.
2. Laissez le batteur pour refroidir pendant quelques minutes.
3. Reprenez le mélange en glissant le levier de contrôle de vitesse à la vitesse voulue.
4. Si le batteur ne démarre pas, glissez le levier de contrôle de vitesse à la position OFF/0. Laissez le batteur refroidir pendant 30 autres minutes avant de recommencer.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

### **Risque de blessure**

**Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.**

**Le non-respect de cette instruction peut entraîner des fractures d'os, des coupures ou des bleus.**

**REMARQUE :** Le bol et le batteur sont conçus pour fournir un mélange complet sans avoir à gratter fréquemment. Gratter le bol une fois ou deux durant le mélange suffit normalement. Ne grattez pas le bol tandis que le batteur à bol amovible fonctionne.

# GUIDE DE CONTRÔLE DE VITESSE

Le levier de contrôle de vitesse se règle entre les vitesses indiquées plus bas s'il faut un ajustement plus fin.

**IMPORTANT :** Utilisez la vitesse 2 pour préparer la pâte à levure - utiliser toute autre vitesse pourrait endommager le batteur.

Vitesse	Utilisez pour	Description
STIR	BRASSAGE	Pour brasser lentement, combiner, purer, lancer toutes les procédures de mélange. Utilisez pour ajouter la farine et les ingrédients secs au mélange, ajouter les liquides aux ingrédients secs et combiner les mélanges lourds. <ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliser aussi avec l'accessoire ajouté de sorbetière.</li></ul> <b>REMARQUE :</b> N'utilisez pas la vitesse STIR pour mélanger ou pétrir la pâte à levure.
2	MÉLANGE LENT	Pour mélanger lentement, purer et brasser rapidement. Utilisez-le pour mélanger les pâtes épaisses et les bonbons, commencer à purer les pommes de terre ou autres légumes, couper le shortening dans la farine, mélanger les pâtes minces ou élaboussantes et mélanger et pétrir la pâte à levure. <ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliser aussi avec l'accessoire ajouté ouvre-boîte.</li></ul>
4	MÉLANGER ET BATTRE	Pour mélanger les pâtes semi-épaisses, comme les biscuits. Utilisez pour combiner sucre et shortening et pour ajouter le sucre aux blancs d'œuf aux meringues. Ceci est une vitesse moyenne pour les mélanges à gâteau. <ul style="list-style-type: none"><li>• À utiliser aussi avec l'accessoire ajouté hachoir, l'accessoire ajouté trancheuse/râpeuse et l'accessoire ajouté presse fruits/légumes.</li></ul>
6	BATTRE ET CRÉMER	Pour battre, crémier ou fouetter à vitesse moyenne-rapide. Utilisez pour terminer le mélange à gâteau, à beignets et autres pâtes. Ceci est une vitesse rapide pour les mélanges à gâteau. <ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliser aussi avec l'accessoire ajouté de presse-agrumes.</li></ul>

# GUIDE DE CONTRÔLE DE VITESSE

Vitesse	Utilisez pour	Description
8	<b>BATTRE ET FOUETTER RAPIDEMENT</b>	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et les glaçages bouillis.
10	<b>FOUETTER RAPIDEMENT</b>	Pour fouetter de petites quantités de crème ou de blancs d'œufs. <ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliser aussi avec les accessoires ajoutés machine à pâtes alimentaires et de moulin à grains.</li></ul> <b>REMARQUE :</b> Le batteur ralentira sous les lourdes charges imposées par ces accessoires ajoutés. Ceci est normal.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Nettoyage du batteur sur socle et accessoires

- Assurez-vous que le levier de contrôle de vitesse est réglé à la position OFF/0.
- Débranchez le batteur à bol amovible ou mettez-le hors tension.
- Batteurs plats (métal nu) brunis, crochet pétrisseur en spirale PowerKnead™ et fouets à fil professionnels se lavent à la main dans de l'eau savonneuse chaude et s'assèchent immédiatement après le lavage. Ne lavez pas les accessoires brunis dans le lave-vaisselle.
- Tous les bols à mélanger, les batteurs plats revêtus (blancs) et les crochets pétrisseurs (blancs) revêtus conviennent tous au lave-vaisselle.
- Essuyez le batteur avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer. Ne plongez pas le batteur dans l'eau.
- Essuyez immédiatement l'arbre du batteur pour retirer tous les résidus qui s'accumulent. Ne rangez pas les accessoires sur l'arbre du batteur.

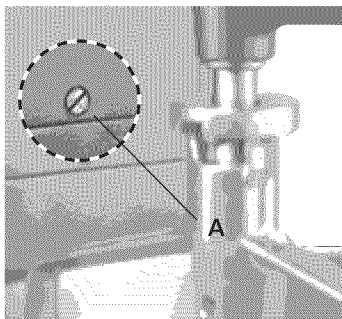


# JEU ENTRE LE BATTEUR ET LE BOL

Votre batteur à bol amovible est ajusté à l'usine pour que le batteur plat dégage le bas du bol. Si, pour quelque raison que ce soit, le batteur plat frappe le bas du bol, ou est trop loin du bol, vous pouvez corriger facilement le dégagement.

**REMARQUE :** Les ajustements doivent se faire seulement lorsque le batteur plate est en place.

1. Assurez-vous que le levier de contrôle de vitesse est réglé à la position OFF/0.
2. Débranchez le batteur à bol amovible ou mettez-le hors tension.
3. Placez le levier lève-bol en position vers le bas.
4. Installez le bol à mélanger et le batteur plat.
5. Tournez délicatement la vis (A) un peu dans le sens antihoraire pour relever le batteur ou dans le sens horaire pour abaisser le batteur. Il ne faut qu'un tour léger et la plage complète de l'ajustement s'atteint en à peine  $\frac{1}{2}$  tour de la vis. Ne tournez pas la vis de plus de  $\frac{1}{2}$  tour dans l'une ou l'autre direction.



6. Soulevez le bol à la position de mélange.
7. Examinez le jeu entre le batteur et le bol. Le batteur doit dégager tout juste la surface du bol. Sinon, abaissez le bol et réajustez.

**REMARQUE :** Lorsque le batteur plat est ajusté correctement, il ne frappera pas le bas ou les côtés du bol tandis que le batteur fonctionne. Si le batteur ou le fouet à fil professionnel frappe le bol, il pourrait y avoir des dommages.

# CONSEILS DE MÉLANGE

## Convertir votre recette pour le batteur

Les instructions de mélange suivantes peuvent vous guider dans la conversion de vos propres recettes préférées et dans les méthodes de mélange à utiliser avec votre batteur sur socle KitchenAid®.

La méthode de « mélange rapide » (parfois indiquée sous le nom de méthode de « versement ») est idéale pour les recettes à gâteaux simples. Cette méthode demande de combiner les ingrédients secs avec la plupart ou tous les ingrédients liquides en une seule étape.

Les recettes de gâteaux plus élaborés doivent être préparées utilisant la méthode de mélange à gâteau traditionnelle indiquée couramment sous le nom de méthode « crémeuse ». Avec cette méthode, le sucre et le shortening, le beurre ou la margarine sont bien mélangés (crémeux) avant d'ajouter tous autres ingrédients.

Les durées de mélange pour tous les gâteaux peuvent varier car le batteur à bol amovible KitchenAid® mélange plus rapidement que la plupart des autres batteurs. En général, mélanger un gâteau avec un batteur à bol amovible KitchenAid® prendra environ la moitié du temps recommandé dans la plupart des recettes à gâteau.

Pour aider à déterminer le temps de mélange idéal, observez la pâte et mélangez seulement jusqu'à ce que vous ayez l'apparence voulue décrite dans votre recette, comme « lisse et crémeux ». Pour choisir la meilleure vitesse de mélange pour l'emploi, utilisez le guide de contrôle de vitesse à la page 53.

## Ajouter des ingrédients

Ajoutez toujours les ingrédients aussi près que possible du côté du bol, non pas directement dans le batteur qui se déplace. L'écran verseur\* peut simplifier l'ajout des ingrédients. Si les ingrédients au bas du bol ne sont pas bien mélangés, alors il faut ajuster le jeu entre le batteur et le bol. Voir page 55 pour les instructions.

## Mélanges à gâteau

En préparant les mélanges à gâteau emballés, utilisez la vitesse 2 pour la basse vitesse, la vitesse 4 pour la vitesse moyenne et la vitesse 6 pour la vitesse élevée. Pour les meilleurs résultats, mélangez pendant la durée indiquée sur le mode d'emploi de l'emballage.

## Ajouter noix, raisins ou fruits confits

Suivez les recettes individuelles pour les directives pour inclure ces ingrédients. En général, les ingrédients solides devraient être repliés dans le mélange durant les dernières secondes du mélange à la vitesse STIR. La pâte devrait être assez épaisse pour éviter que les fruits ou les noix ne tombent au fond de la casserole durant la cuisson. Les fruits collants doivent être saupoudrés de farine pour une meilleure distribution dans la pâte.

## Mélanges liquides

Les mélanges contenant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être mélangés à des vitesses plus basses pour éviter les élaboussures. Augmentez la vitesse seulement après que le mélange a épaissi.

\* Si l'écran verseur est inclus.

# BLANCS D'ŒUFS

Placez les blancs d'œuf à température ambiante dans un bol propre et sec. Installez le bol et le fouet à fil. Pour éviter les éclaboussures, tournez graduellement à la vitesse désignée et fouettez jusqu'à la consistance voulue. Consultez le tableau plus bas.

## QUANTITÉ

1 blanc d'œuf .....GRADUELLEMENT  
jusqu'à 10

2 blancs d'œufs.....GRADUELLEMENT  
et plus jusqu'à 8

## VITESSE

### Pointes molles

Les bouts des pointes tombent lorsqu'on retire le fouet à fil.

### Presque rigide

Les pointes se forment lorsqu'on retire le fouet à fil, mais les blancs sont mous en fait.

### Rigide, mais non pas sec

Des pointes acérées et rigides se forment lorsqu'on retire le fouet à fil. Les blancs ont une couleur uniforme et brillent.

### Rigide et sec

Des pointes acérées et rigides se forment lorsqu'on retire le fouet à fil. Les blancs sont tachetés et d'apparence terne.

## Étapes de fouettage

Avec votre batteur à bol amovible KitchenAid® les blancs d'œufs se fouettent rapidement. Attention de ne pas trop fouetter. Reportez-vous à la liste des étapes de fouettage plus bas :

### Mousseux

Larges bulles d'air inégaux.

### Commence à garder sa forme

Les bulles d'air sont fines et compactes ; le produit est blanc.

# CRÈME FOUETTÉE

Versez la crème fouettée froide dans un bol refroidi. Installez le bol et le fouet à fil. Pour éviter les éclaboussures, tournez graduellement à la vitesse désignée et fouettez jusqu'à la consistance voulue. Consultez le tableau plus bas :

## QUANTITÉ

60 ml à 175 ml.....GRADUELLEMENT  
( $\frac{1}{4}$  -  $\frac{3}{4}$  tasses) jusqu'à 10

275 ml et plus .....GRADUELLEMENT  
(1 tasses et plus) jusqu'à 8

## VITESSE

### Commence à épaissir

La crème est épaisse et ressemble à une crème anglaise.

### Garde sa forme

La crème forme des pointes molles lorsqu'on retire le fouet à fil. Se replie dans d'autres ingrédients en préparant des desserts et des sauces.

### Rigide

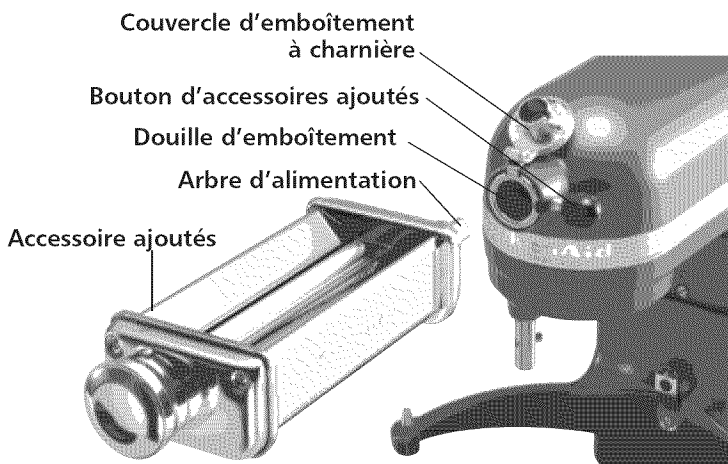
La crème forme des pointes rigides, pointues lorsqu'on retire le fouet à fil. Utilisez pour garnir les gâteaux ou les desserts ou pour remplir les choux à la crème.

## Étapes de fouettage

Surveillez attentivement la crème durant le fouettage. Parce que votre batteur à bol amovible KitchenAid® fouette si rapidement, il n'y a que quelques secondes entre les étapes de fouettage. Recherchez ces caractéristiques :

# ACCESSOIRES AJOUTÉS DU BATTEUR SUR SOCLE

Les accessoires ajoutés KitchenAid® sont conçus pour assurer une longue vie. L'arbre d'alimentation et la douille d'emboîtement d'accessoires ajoutés sont d'un modèle carré pour éliminer toute possibilité de glisser durant le transfert de courant à l'accessoire ajouté. Le boîtier de l'arbre et l'emboîtement sont effilés pour assurer un ajustement serré, même après une utilisation prolongée. Tous les accessoires ajoutés KitchenAid® n'exigent aucune autre unité d'alimentation pour fonctionner; l'unité d'alimentation est intégrée.



## Installer les accessoires ajoutés

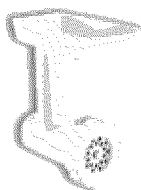
1. Assurez-vous que le levier de contrôle de vitesse est réglé à la position OFF/0.
  2. Débranchez le batteur à bol amovible ou mettez-le hors tension.
  3. Relevez le couvercle d'emboîtement à charnière et desserrez le bouton d'accessoires ajoutés en tournant dans le sens antihoraire.
  4. Insérez le boîtier de l'arbre d'accessoires ajoutés dans l'emboîtement d'accessoires ajoutés. Assurez-vous que l'arbre d'alimentation d'accessoires ajoutés s'ajuste dans la douille
- d'emboîtement d'accessoires carrée. Il sera peut-être nécessaire de faire avancer et reculer l'accessoire ajouté. Lorsque l'accessoire ajouté sera bien en position, la goupille de ce dernier s'engrènera dans l'encoche du rebord du moyeu.
5. Resserrez le bouton de l'accessoire ajouté en tournant dans le sens horaire jusqu'à ce que l'accessoire ajouté soit bien en place dans le batteur sur socle.

# ACCESSOIRES AJOUTÉS DU BATTEUR SUR SOCLE

## Retirer les accessoires ajoutés

1. Assurez-vous que le levier de contrôle de vitesse est réglé à la position OFF/0.
2. Débranchez le batteur à bol amovible ou mettez-le hors tension.
3. Desserrez le bouton d'accessoire en tournant dans le sens antihoraire. Tournez l'accessoire d'un mouvement de va-et-vient un peu tout en le sortant.
4. Remplacez le couvercle d'emboîtement d'accessoires ajoutés. Resserrez le bouton d'accessoire ajouté en tournant dans le sens horaire.

## MACHINE À PÂTES ALIMENTAIRES



Cinq plaques à pâtes alimentaires interchangeables créent du macaroni, des nouilles plates, de la lasagne et du spaghetti épais ou mince frais.

Inclut l'accessoire ajouté hachoir requis. [SNPA] a seulement des plaques de pâtes alimentaires sans l'accessoire ajouté hachoir. [SNFGA]

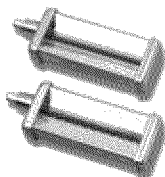
## MACHINE À RAVIOLIS



Roule les feuilles de pâtes alimentaires et la garniture en 3 rangés de raviolis frais à

larges poches. Inclut une pelle de garniture spéciale et une brosse de nettoyage. Convient pour des feuilles de pâte alimentaire de 15,2 cm (6 po) de largeur avec l'accessoire ajoutés de rouleau de feuilles de pâtes alimentaires [KPSA] (vendu séparément). [KRAV]

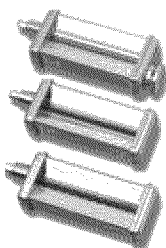
## ENSEMBLE COMPLÉMENTAIRE DE COUTEAUX DE PÂTES



Convient pour des feuilles de pâte alimentaire préparées par le rouleau de feuilles de pâtes alimentaires

[KPSA] ou l'ensemble de rouleaux de pâtes alimentaires [KPRa] (les deux vendus séparément) pour couper les nouilles épaisses et les pâtes à cheveux d'ange. [KPCA]

## ENSEMBLE ROULEAU ET COUTEAU POUR LES PÂTES ALIMENTAIRES



L'ensemble entièrement de métal, de 3 pièces contient un rouleau à pâtes alimentaires, un couteau à fettuccine et un couteau

à spaghetti. Inclut une brosse de nettoyage. [KPSA] rouleau de feuilles de pâtes alimentaires seulement. [KPRa]

## MOULIN À GRAINS

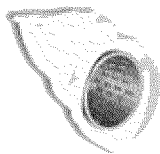


L'accessoire ajouté de moulin à grains entièrement de métal broiera le blé, l'avoine, le maïs, le riz et autres grains à

faible contenu d'huile et d'humidité. Choisissez une consistance de « concassé » à extra-fine. Inclut une brosse de nettoyage. [KGMA]

# ACCESSOIRES AJOUTÉS DU BATTEUR SUR SOCLE

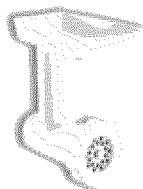
## TRANCHEUSE/RÂPEUSE



Coupe des tranches minces ou épaisses de fruits et légumes fermes en plus de râper

fin ou épais les légumes croustillants, les noix et le fromage ferme. Inclut 2 cônes à trancher et 2 cônes à râper. [RVSA]

## HACHOIR



Hachez rapidement les viandes, les fruits fermes et les légumes, le pain sec, et le fromage. Inclut des plaques

de hachoir épais et fins et une combinaison poussoir/clé. [FGA]

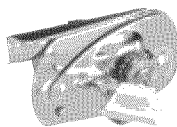
## POUSSOIR À SAUCISSES



Préparez des saucisses pleines de saveur délicieuse et de nutrition. Inclut un tube

de 1 cm (3/8 pouce) pour les petits chaînons et un tube de 1,6 cm (5/8 pouce) pour les larges chaînons. Le poussoir à saucisses exige l'accessoire ajouté hachoir [FGA vendu séparément.] [SSA]

## OUVRE-BOÎTE



Cet accessoire pratique et parfait pour les boîtes très larges et même les petites. L'accessoire ajouté ouvre-boîte laisse les bords lisses et sans accroc. [CO]

## SORBETIÈRE



Prépare jusqu'à 1,9 litres (2 pintes) de crème glacée, sorbets et autres desserts surgelés

préférés en 20 à 30 minutes. Après au moins 15 heures dans un congélateur, le bol de congélation est prêt à fonctionner avec la palette pour fournir une congélation complète et uniforme du mélange de crème glacée pendant l'ensemble du processus de mélange. [KICA0WH]

## PRESSE-AGRUMES



Extrayez du jus frais de la plus petite lime au plus gros pamplemousse, rapidement et facilement.

Une passoire spéciale aide à prévenir l'accumulation de pulpe et de pépins. [JE]

## PLATEAU D'ALIMENTS



Installez le plateau d'aliments pour prolonger votre

poste de travail et fournir une surface pratique pour d'autres aliments. Utilisez-le avec le hachoir, la machine à pâtes alimentaires, le poussoir à saucisses et le presse fruits/légumes. [FT]

# ACCESSOIRES DU BATTEUR SUR SOCLE

## ÉCRAN VERSEUR

Cet écran est conçu avec une goulotte de versement et il réduit les éclaboussures et les bouffées de farine lorsqu'on ajoute des ingrédients au bol à mélanger. [KN2PS]

## CHEMISE D'EAU

Remplissez de glace pour garder la crème fouettée fraîche ou remplissez d'eau chaude pour garder les pommes de terre en purée chaudes. [Modèle KN2WJ pour les batteurs à bol amovibles à 5.7 L (6 pintes).]

## COUVERCLES DE BATTEUR

Protégez contre les égratignures et époussetez ces couvercles de tissu. Tous ont une bordure noire. [KMCC1KB est kaki os, KMCC1OB est onyx noir, KMCC1WH est blanc, KMCC1ER est rouge empire.]

# INSTRUCTIONS GÉNÉRALES POUR MÉLANGER ET PÉTRIR LA PÂTE À LEVURE AVEC LA MÉTHODE DE MÉLANGE RAPIDE

Le « mélange rapide » décrit une méthode de préparation de pain avec une levure sèche à mélanger avec les autres ingrédients secs avant d'ajouter le liquide. La méthode traditionnelle est de faire dissoudre la levure dans l'eau tiède.

1. Placez tous les ingrédients secs y compris la levure dans le bol, sauf les derniers 235 à 475 ml (1 à 2 tasses) de farine.
2. Installez le bol et le crochet pétrisseur. Relevez le bol du batteur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant environ 15 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés.
3. Continuez à la vitesse 2 et très graduellement ajoutez les ingrédients liquides au mélange de farine, puis mélangez pendant 1 à 2 minutes de plus.

Reportez-vous à l'illustration A.

**REMARQUE :** Si les ingrédients liquides sont ajoutés trop rapidement, ils s'accumuleront autour du crochet pétrisseur et ralentiront le processus de mélange.

4. Continuez à la vitesse 2 en ajoutant délicatement le reste de la farine, 120 ml (½ tasse) à la fois. Reportez-vous à l'illustration B. Mélangez jusqu'à ce que la pâte commence à se dégager des côtés du bol, soit environ 2 minutes.
5. Pétrissez à la vitesse 2 pendant 2 autres minutes de plus ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Reportez-vous à l'illustration C.
6. Abaissez le bol sur le batteur et retirez la pâte du bol et le crochet pétrisseur. Suivez les directives de la recette pour lever, former et faire cuire.

Lorsque vous utilisez la méthode traditionnelle pour préparer une recette préférée, faites dissoudre

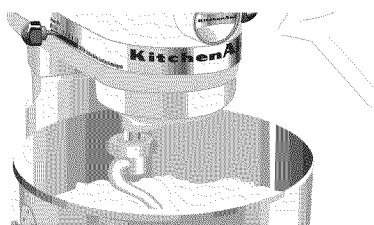


ILLUSTRATION A

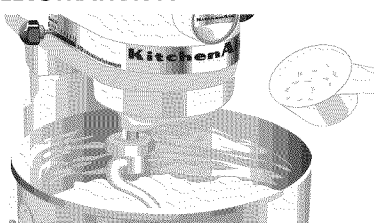


ILLUSTRATION B

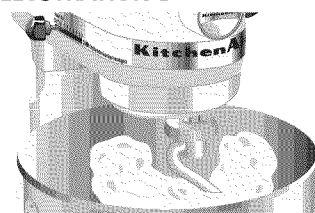


ILLUSTRATION C

la levure dans l'eau tiède dans un bol réchauffé. Ajoutez les autres ingrédients secs et liquides, sauf les derniers 235 à 475 ml (1 à 2 tasses) de farine. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant environ 1 minute ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Passez aux étapes 4 à 6.

Les deux méthodes fonctionnent tout aussi bien pour la préparation du pain. Par contre, la méthode de « mélange rapide » pourrait être un peu plus rapide et facile pour ceux qui commencent à préparer le pain. Elle tolère un peu plus de température car la levure est mélangée aux ingrédients secs plutôt qu'au liquide chaud.



# CONSEILS DE PRÉPARATION DU PAIN

Préparer le pain avec un batteur est un peu différent de la préparation à la main. Il faudra donc un peu de pratique avant que vous ne soyez entièrement confortable avec le nouveau processus. Nous vous offrons donc ces conseils pour vous aider à vous habituer à la préparation du pain à la manière de KitchenAid®.

- Commencez avec une recette facile, comme le pain blanc de base, page 65 jusqu'à ce que vous vous soyez familiarisé avec le crochet pétrisseur.
- Utilisez TOUJOURS le crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir les pâtes à levure.
- Utilisez la **vitesse 2** pour mélanger ou pétrir les pâtes à levure. Utiliser toute autre vitesse crée la possibilité de défaillance de l'appareil.
- N'utilisez JAMAIS de recettes qui exigent plus de 3,4 L (14 tasses) de farine tout usage ou 1,9 L (8 tasses) de farine de blé entier lorsque vous préparez de la pâte avec un batteur de 5,7 L (6 pintes).
- N'utilisez JAMAIS de recettes qui exigent plus de 3 L (12 tasses) de farine tout usage ou 1,5 L (6 tasses) de farine de blé entier lorsque vous préparez de la pâte avec un batteur de 4,73 L (5 pintes).
- Utilisez un thermomètre à bonbon ou autre thermomètre de cuisine pour faire en sorte que les liquides soient à la température spécifiée dans la recette. Les liquides à des températures plus élevées peuvent tuer la levure tandis que ceux à plus basses températures peuvent retarder la croissance de la levure.
- Réchauffez tous les ingrédients à température ambiante pour assurer que la pâte monte bien. Si la levure doit être dissoute dans le bol, réchauffez toujours le bol d'abord en le rinçant à l'eau tiède pour éviter le refroidissement des liquides.
- Laissez le pain lever dans un endroit tiède, à une température de 26 °C à 29 °C (80 °F à 85 °F), loin des courants d'air à moins d'indication contraire dans la recette.
- Voici certaines autres méthodes pour faire lever : (1) le bol contenant la pâte peut être placé sur une clayette au-dessus d'une casserole d'eau chaude. (2) Le bol peut être placé sur la clayette supérieure d'un four non chauffé, mettez une casserole d'eau chaude sur la clayette en dessous. (3) Allumez le four à 200 °C (400 °F) pendant 1 minute; puis éteignez-le, placez le bol sur la clayette centrale du four et fermez la porte.
- Couvrez le bol de papier ciré, si désiré. Couvrez toujours d'une serviette pour conserver la chaleur du bol et protégez la pâte des courants d'air.
- Les temps de levée des recettes peuvent varier à cause de la température et de l'humidité de votre cuisine. La pâte a doublé lorsque la marque de doigt reste en place après avoir pressé légèrement et rapidement la pâte.

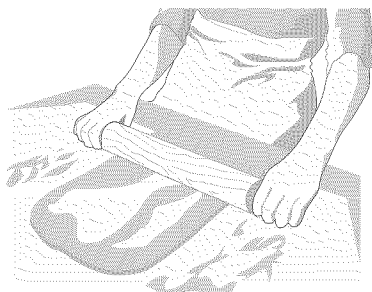
# CONSEILS DE PRÉPARATION DU PAIN

- La plupart des recettes de pain offrent une plage de quantité de farine à utiliser. Vous avez ajouté suffisamment de farine lorsque la pâte commence à se dégager des côtés du bol. Si la pâte est collante ou s'il y a une forte humidité, ajoutez lentement plus de farine, environ 120 ml (½ tasse) à la fois, mais ne dépassez JAMAIS la quantité de farine recommandée. Pétrissez après chaque ajout jusqu'à ce que la farine ait pénétré

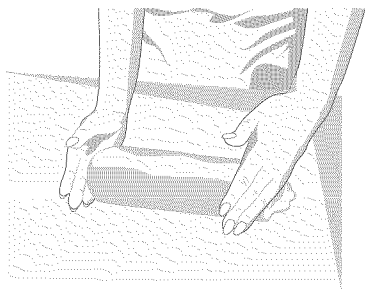
complètement dans la pâte. Si vous avez ajouté trop de farine, le pain sera sec.

- À la fin, les pains et les petits pains à levure devrait être d'un brun doré. Voici d'autres tests pour savoir si les pains sont cuits : le pain se dégage des côtés du moule et taper sur le dessus du pain produit un son creux. Inversez les pains et les petits pains sur les clayettes immédiatement après la cuisson pour éviter qu'ils ne soient humides.

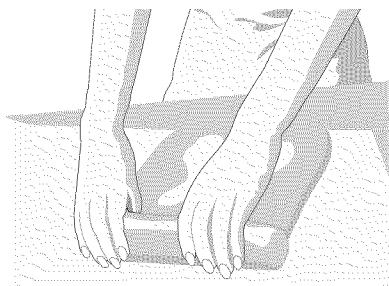
## FORMER UN PAIN



Divisez la pâte en deux parties. Sur une surface légèrement farinée, roulez chaque moitié de pâte en forme de rectangle d'environ 22,5 x 35 cm (9 x 14 po). Un rouleau à pâte lissera la pâte et retirera les bulles de gaz.



Pincez les extrémités et retournez. Placez, couture vers le bas dans un moule à pain. Suivez les directives de la recette pour lever et faire cuire.



Commencez à un extrémité courte et roulez bien serré. Pincez la pâte pour sceller la couture.

# PAIN BLANC DE BASE

- 120 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de lait faible en matière grasse  
45 ml (3 cuillérées à table) de sucre  
10 ml (2 cuillérées à thé) de sel  
45 ml (3 cuillérées à soupe) de beurre ou de margarine  
2 sachets de levure active sèche  
355 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) d'eau tiède (40 °C à 46 °C [105 °F à 115 °F])  
1,2 à 1,5 L (5 à 6 tasses) de farine tout usage

Placez le lait, le sucre, le sel et le beurre dans une petite casserole. Réchauffez à feu bas jusqu'à ce que le beurre fond et le sucre soit dissout. Laissez refroidir à tiède.

Faites dissoudre la levure dans l'eau tiède dans le bol du batteur réchauffé. Ajoutez le mélange de lait tiède et 1 L ( $4\frac{1}{2}$  tasses) de farine. Installez le bol et le crochet pétrisseur au batteur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant 1 minute.

Continuez à la vitesse 2 en ajoutant le reste de la farine, 120 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) à la fois et mélangez pendant environ  $1\frac{1}{2}$  minutes ou jusqu'à ce que la pâte commence à se dégager des côtés du bol. Pétrissez à la vitesse 2 pendant 2 autres minutes de plus ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. La pâte sera un peu collante au toucher.

Placez la pâte dans un bol graissé, tournez la pâte pour graisser le dessus. Couvrez. Laissez la pâte lever dans un endroit tiède, sans courant d'air, pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.

Frappez pour faire baisser la pâte et divisez en deux. Formez chaque moitié en pain (tel qu'indiqué à la page 64) et placez dans des moules à pain graissés de 21,25 x 11,25 x 6,25 cm ( $8\frac{1}{2}$  x  $4\frac{1}{2}$  x  $2\frac{1}{2}$  po). Couvrez. Laissez la pâte lever dans un endroit tiède, sans courant d'air, pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.

Faites cuire à 200 °C (400 °F) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bruns dorés. Retirez immédiatement des moules et laissez refroidir sur les clayettes.

Donne : 32 portions (16 portions par pain).

Par portion : environ 95 calories, 3 g pro, 18 g glucides, 1 g gras, 0 mg chol, 148 mg sod.

## VARIATION

### Pain de surplus au congélateur

Augmentez les quantités d'ingrédients de 50 pour cent et préparez dans le bol du batteur de 5,7 L (6 pintes). Dans le deuxième paragraphe, changez 1 L ( $4\frac{1}{2}$  tasses) de farine pour 1,735 L (7 tasses). Divisez la pâte en trois parties.

Donne : 48 portions (16 portions par pain).

# PAIN DE BLÉ ENTIER

95 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse plus 1 cuillerée à table) de cassonade

475 ml (2 tasses) d'eau tiède (40 °C à 46 °C [105 °F à 115 °F])

2 sachets de levure active sèche

1,2 à 1,5 L (5 à 6 tasses) de farine de blé entier

175 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de lait en poudre

10 ml (2 cuillerées à thé) de sel

80 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) d'huile

Faites dissoudre 15 ml (1 cuillerée à table) de cassonade dans l'eau tiède dans un petit bol. Ajoutez la levure et laissez reposer le mélange.

Placez 945 ml (4 tasses) de farine, le lait en poudre, 80 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de cassonade et le sel dans le bol du batteur. Installez le bol et le crochet pétrisseur au batteur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant environ 15 secondes. Continuez à la vitesse 2 et graduellement ajoutez le mélange à levure et l'huile au mélange de farine, puis mélangez pendant 1½ minutes de plus. Arrêtez et grattez le bol, si nécessaire.

Continuez à la vitesse 2 en ajoutant le reste de la farine, 120 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) à la fois et mélangez pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que la pâte commence à se dégager des côtés du bol. Continuez à la vitesse 2 pendant environ 2 minutes de plus.

**REMARQUE :** La pâte ne formera peut-être pas de boule sur le crochet. Par contre, en autant que le crochet entre en contact avec la pâte, le pétrissage se fera. N'en ajoutez pas plus que la quantité maximum de farine spécifiée sinon le pain sera sec.

Placez la pâte dans un bol graissé, tournez la pâte pour graisser le dessus. Couvrez. Laissez la pâte lever dans un endroit tiède, sans courant d'air, pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.

Frappez pour faire baisser la pâte et divisez en deux. Formez chaque moitié en pain tel qu'indiqué à la page 64. Placez dans un moule graissé de 21,25 x 11,25 x 6,25 cm (8½ x 4½ x 2½ po). Couvrez. Laissez la pâte lever dans un endroit tiède, sans courant d'air, pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.

Faites cuire à 200 °C (400 °F) pendant 15 minutes. Réduisez la température du four à 180 °C (350 °F) et faites cuire pendant 20 à 30 minutes de plus. Retirez immédiatement des moules et laissez refroidir sur les clayettes.

Donne : 32 portions (16 portions par pain).

Par portion : environ 112 calories, 4 g pro, 19 g glucides, 3 g gras, 2 mg chol, 146 mg sod.

# PAIN FRANÇAIS

- 2 sachets de levure active sèche
- 590 ml (2½ tasses) d'eau tiède (40 °C à 46 °C [105 °F à 115 °F])
- 15 ml (1 cuillerée à soupe) de sel
- 15 ml (1 cuillerée à table) de beurre ou de margarine, fondu(e)
- 1,75 ml (7 tasses) de farine tout usage
- 30 ml (2 cuillerées à soupe) de semoule de maïs
- 1 blanc d'œuf
- 15 ml (1 cuillerée à table) d'eau froide

Faites dissoudre la levure dans l'eau tiède dans le bol du batteur réchauffé. Ajoutez le sel, le beurre et la farine. Installez le bol et le crochet pétrisseur au batteur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Continuez à la vitesse 2 pendant environ 2 minutes de plus. La pâte sera un peu collante.

Placez la pâte dans un bol graissé, tournez la pâte pour graisser le dessus. Couvrez. Laissez la pâte lever dans un endroit tiède, sans courant d'air, pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.

Frappez pour faire baisser la pâte et divisez en deux. Roulez chaque moitié en rectangle de 30 x 37,5 cm (12 x 15 po). Roulez la pâte bien serrée, du côté le plus long en effilant les extrémités si désiré. Placez les pains sur les plaques à biscuits graissés saupoudrées de semoule de maïs. Couvrez. Laissez la pâte lever dans un endroit tiède, sans courant d'air, pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.

Avec un couteau tranchant, faites 4 coupes en diagonale sur le dessus de chaque pain. Faites cuire à 230 °C (450 °F) pendant 25 minutes. Retirez du four. Mélangez le blanc d'œuf et l'eau ensemble avec une fourchette. Badigeonnez chaque pain du mélange d'œuf. Remettez au four et faites cuire pendant 5 à 10 minutes de plus. Retirez immédiatement des plaques à biscuit et laissez refroidir sur les clayettes.

Donne : 30 portions (15 portions par pain).

Par portion : environ 114 calories, 3 g pro, 23 g glucides, 1 g gras, 0 mg chol, 221 mg sod.

# PAIN DE FARINE D'AVOINE ET MIEL

- 355 ml (1½ tasse) d'eau  
120 ml (½ tasse) de miel  
80 ml (⅓ tasse) de beurre  
ou margarine  
1,32 à 1,62 L (5½ à 6½  
tasses) de farine  
tout usage  
235 ml (1 tasse) d'avoine  
à cuisson rapide  
10 ml (2 cuillérées à thé)  
de sel  
2 sachets de levure  
active sèche  
2 oeufs  
1 blanc d'œuf  
15 ml (1 cuillerée à  
table) d'eau  
Farine d'avoine

Placez l'eau, le miel et le beurre dans une petite casserole. Chauffez à feu bas jusqu'à ce que le mélange soit très chaud, 49 à 54 °C (120 à 130 °F).

Placez d'abord l'avoine, puis 1,2 L (5 tasses) de farine, le sel, et la levure dans le bol du batteur. Installez le bol et le crochet pétrisseur au batteur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant environ 15 secondes. Continuez à la vitesse 2 et graduellement ajoutez le mélange chaud au mélange de farine, puis mélangez pendant 1 minute. Ajoutez les oeufs et mélangez pendant 1 minute de plus.

Continuez à la vitesse 2 en ajoutant le reste de la farine, 120 ml (1/2 tasse) à la fois et mélangez pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que la pâte commence à se dégager des côtés du bol. Continuez à la vitesse 2 pendant environ 2 minutes de plus.

Placez la pâte dans un bol graissé, tournez la pâte pour graisser le dessus. Couvrez. Laissez la pâte lever dans un endroit tiède, sans courant d'air, pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.

Frappez pour faire baisser la pâte et divisez en deux. Formez chaque moitié en pain tel qu'indiqué à la page 64. Placez dans des moules graissés de 21,25 x 11,25 x 6,25 cm (8½ x 4½ x 2½ po). Couvrez. Laissez la pâte lever dans un endroit tiède, sans courant d'air, pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.

Mélangez le blanc d'œuf et l'eau ensemble avec une fourchette. Badigeonnez les dessus des pains du mélange. Saupoudrez de farine d'avoine. Faites cuire à 190 °C (375 °F) pendant 30 à 40 minutes. Retirez immédiatement des moules et laissez refroidir sur les clayettes.

Donne : 32 portions (16 portions par pain).

Par portion : environ 134 calories, 4 g pro, 24 g glucides, 3 g gras, 13 mg chol, 162 mg sod.

# PÂTE À PIZZA CROÛTÉE

- 1 sachet de levure active sèche
- 235 ml (1 tasse) d'eau tiède (40 °C à 46 °C [105 °F à 115 °F])
- 2 ml (½ cuillère à thé) de sel
- 10 ml (2 cuillères à thé) d'huile d'olive
- 590 à 830 ml (2½ à 3½ tasses) de farine tout usage
- 15 ml (1 cuillère à table) de semoule de maïs

Faites dissoudre la levure dans l'eau tiède dans le bol du batteur réchauffé. Ajoutez le sel, l'huile d'olive et 590 ml (2½ tasses) de farine. Installez le bol et le crochet pétrisseur au batteur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant 1 minute.

Continuez à la vitesse 2 en ajoutant le reste de la farine, 120 ml (½ tasse) à la fois et mélangez pendant environ 1½ minutes ou jusqu'à ce que la pâte commence à se dégager des côtés du bol. Continuez à la vitesse 2 pendant environ 2 minutes de plus.

Placez la pâte dans un bol graissé, tournez la pâte pour graisser le dessus. Couvrez. Laissez la pâte lever dans un endroit tiède, sans courant d'air, pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille. Frappez pour réduire la pâte.

Badigeonnez une plaque à pizza de 35 cm (14 po) d'huile. Saupoudrez de semoule de maïs. Pressez la pâte au fond de la plaque et formez un col autour du bord pour retenir les garnitures. Ajoutez les garnitures, si désiré. Faites cuire à 230 °C (450 °F) pendant 15 à 20 minutes.

Donne : 4 portions (¼ pizza par portion).

Par portion : environ 373 calories, 11 g pro, 74 g glucides, 3 g gras, 0 mg chol, 271 mg sod.

## VARIATION

### Pizza pour une foule

Doublez les ingrédients et préparez dans le bol du batteur de 5,7 L (6 pintes).

Donne : 8 portions (¼ pizza par portion).

# PÂTE SUCRÉE DE BASE

- 175 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de lait faible en matière grasse  
120 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de sucre  
6 ml ( $\frac{1}{4}$  cuillerée à thé) de sel  
120 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de beurre ou margarine  
2 sachets de levure active sèche  
80 ml ( $\frac{1}{2}$  tasses) d'eau tiède (40 °C à 46 °C [105 °F à 115 °F])  
3 oeufs à température ambiante  
1,32 à 1,62 ml ( $5\frac{1}{2}$ -6 $\frac{1}{2}$  tasses) de farine tout usage

Placez le lait, le sucre, le sel et le beurre dans une petite casserole. Réchauffez à feu bas jusqu'à ce que le beurre fond et le sucre soit dissout. Laissez refroidir à tiède.

Faites dissoudre la levure dans l'eau tiède dans le bol du batteur réchauffé. Ajoutez le mélange de lait tiède, les oeufs et 1,2 L (5 tasses) de farine. Installez le bol et le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead™ au batteur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant environ 2 minutes.

Continuez à la vitesse 2 en ajoutant le reste de la farine, 120 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) à la fois et mélangez pendant environ 1 $\frac{1}{2}$  minutes ou jusqu'à ce que la pâte commence à se dégager des côtés du bol. Continuez à la vitesse 2 pendant environ 2 minutes de plus.

Placez la pâte dans un bol graissé, tournez la pâte pour graisser le dessus. Couvrez. Laissez la pâte lever dans un endroit tiède, sans courant d'air, pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.

Frappez pour faire baisser la pâte et formez au goût pour les petits pains ou les gâteaux danois.

## VARIATION

### Pâte sucrée de base pour une foule

Doublez les ingrédients et préparez dans le bol du batteur de 5,7 L (6 pintes). Dans le premier paragraphe, changez petite casserole pour moyenne casserole. Dans le deuxième paragraphe, changez 1,2 L (5 tasses) de farine pour 2,4 L (10 tasses).



# TOURBILLONS DE CANNELLE

- 235 ml (1 tasse) de  
cassonade bien  
tassée
- 235 ml (1 tasse) de sucre
- 120 ml (½ tasse) de  
beurre ou margarine,  
amolli(e)
- 60 ml (¼ tasse) de farine  
tout usage
- 355 ml (1½ tasse)  
de cannelle
- 120 ml (½ tasse) de  
pacanes ou noix de  
Grenoble hachées
- 1 recette de pâte  
sucrée de base  
(voir page 70)

Placez la cassonade, le sucre, le beurre, la farine, la cannelle et les noix de Grenoble dans le bol du batteur. Installez le bol et le batteur plat au batteur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant 1 minute.

Placez la pâte sur une surface légèrement farinée. Roulez la pâte en rectangle de 25 x 60 cm (10 x 24 po). Versez le mélange sucre-cannelle uniformément sur la pâte. Roulez la pâte bien serrée du côté le plus long pour former un rouleau de 60 cm (24 po), pinçant ensemble les coutures. Coupez en 24 tranches de 2,5 cm (1 po) chacune.

Placez 12 rouleaux dans deux moules graissés de 32,5 x 22,5 x 5 cm (13 x 9 x 2 po). Couvrez. Laissez lever dans un endroit tiède, sans courant d'air, pendant 45 à 60 minutes ou jusqu'à ce que leur taille ait doublé.

Faites cuire à 180 °C (350 °F) pendant 20 à 25 minutes. Retirez immédiatement des moules. Versez le fondant au caramel sur les rouleaux chauds.

## Fondant au caramel

- 80 ml (½ tasse) de lait  
évaporé
- 30 ml (2 cuillérées à  
table) de cassonade
- 355 ml (1½ tasse) de sucre  
en poudre
- 5 ml (1 cuillérée à thé)  
de vanille

Placez le lait évaporé et la cassonade dans une petite casserole. Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir, en brassant constamment.

Placez le mélange de lait, le sucre en poudre et la vanille dans le bol du batteur. Installez le bol et le batteur plat au batteur. Mettez le batteur à la vitesse 4 et mélangez pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit crémeux.

Donne : 24 portions (1 rouleau par portion).

Par portion : environ 338 calories, 6 g pro, 57 g glucides, 10 g gras, 28 mg chol, 219 mg sod.

# ÍNDICE

## INTRODUCCIÓN

Comprobante de compra.....	Interior de la portada
Seguridad de la batidora con base.....	74
Medidas de seguridad importantes.....	74
Requisitos eléctricos.....	75

## INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía de la batidora con base KitchenAid®.....	76
Garantía de reemplazo sin dificultades en los 50 estados de los Estados Unidos y en el Distrito de Columbia.....	77
Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá.....	77
Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico.....	78
Cómo obtener el servicio de garantía una vez que ésta haya expirado – Todos los lugares.....	78
Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares.....	78
Cómo realizar un pedido de accesorios y repuestos.....	79

## CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO

Solución de problemas.....	80
Características de la batidora con tazón que se levanta.....	81
Ensamblaje de la batidora con tazón que se levanta.....	84
Limpieza antes de usar.....	84
Colocación del tazón para batir.....	84
Cómo levantar y bajar el tazón para batir.....	84
Cómo retirar el tazón para batir.....	85
Colocación del batidor plano, el batidor de alambre y el gancho para masa en espiral PowerKnead™.....	85
Cómo retirar el batidor plano, el batidor de alambre y el gancho para masa en espiral PowerKnead™.....	85
Uso del vertedor antisalpicaduras (no se incluye en todos los modelos).....	86
Colocación del vertedor antisalpicaduras.....	86
Uso del vertedor antisalpicaduras.....	86
Extracción del vertedor antisalpicaduras.....	86
Limpieza del vertedor antisalpicaduras.....	86
Uso de los accesorios de batidora con base KitchenAid®.....	87
Uso de la batidora con tazón que se levanta.....	88
Funcionamiento de la batidora.....	88
Protección del motor de estilo comercial.....	88
Guía para control de velocidades.....	89
Cuidado y limpieza.....	90
Limpieza de la batidora con base y los accesorios.....	90
Distancia entre el batidor y el tazón.....	91

# ÍNDICE

Consejos para batir .....	92
Claras de huevo .....	93
Crema batida .....	93
Aditamentos de la batidora con base.....	94
Montaje de los aditamentos .....	94
Cómo retirar los aditamentos .....	94
Accesorios de la batidora con base .....	97
Instrucciones generales para batir y amasar masa de levadura con el método de batido rápido .....	98
Consejos para hacer pan.....	99
Dé forma al pan .....	100
RECETAS	
Pan blanco básico .....	101
Pan integral blanco .....	102
Pan francés .....	103
Pan de avena y miel .....	104
Masa crocante para pizza .....	105
Masa dulce básica.....	106
Roscas de canela.....	107

# SEGURIDAD DE LA BATIDORA CON BASE

## 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.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD 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 del riesgo de una descarga eléctrica, no introduzca la batidora al agua u otros líquidos.
3. Es necesaria una supervisión estricta cuando un niño utiliza cualquier electrodoméstico o si hay niños alrededor.
4. Desconecte la batidora de la corriente eléctrica cuando no esté en uso, antes de colocarle o retirarle componentes y antes de limpiarla.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, como también las espátulas y otros utensilios fuera del batidor mientras esté en funcionamiento para reducir el riesgo de que alguien pueda sufrir una lesión o que la batidora se dañe.

6. No utilice la batidora con algún cable o enchufe dañado o si la batidora no ha funcionado correctamente, o se haya caído al suelo o está dañada de alguna forma. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico. Llame al Centro de Satisfacción al Cliente de KitchenAid al 1-800-541-6390 para obtener más información.
7. El uso de aditamentos no recomendados o que no sean de KitchenAid puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesión.
8. No utilice la batidora en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del filo de la mesa o de la encimera.
10. Quite el batidor plano, batidor de alambre o gancho para masa de la batidora antes de proceder al lavado.
11. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### REQUISITOS ELÉCTRICOS

Voltios: 120 V.C.A. únicamente.  
Hertz: 60

El vataje al que funciona su batidora con base se encuentra impreso en la placa con el número de serie. No utilice un cable de extensión. Si el cable de corriente es muy corto, pida a un electricista calificado o a un técnico que instale una toma de corriente cerca del aparato.

#### **⚠ ADVERTENCIA**



#### **Peligro de Choque Eléctrico**

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

**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

**No use un cable eléctrico de extensión.**

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.**

# GARANTÍA DE LA BATIDORA CON BASE KITCHENAID®

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
<p><b>50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico:</b> Un año de garantía limitada a partir de la fecha de compra.</p>	<p><b>50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá:</b> el reemplazo de su batidora con base sin dificultades. Consulte la siguiente página para obtener los detalles sobre cómo realizar el reemplazo.</p> <p>O</p> <p><b>En Puerto Rico:</b> Los costos de los repuestos y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Para solicitar un servicio técnico, siga las instrucciones de la página 78.</p>	<p>A. Las reparaciones cuando la batidora con base sea utilizada con otro fin que no sea el uso doméstico normal de una familia.</p> <p>B. Los daños como consecuencia de un accidente, alteración, mal uso, abuso o uso con productos no aprobados por KitchenAid.</p> <p>C. Los costos de repuestos o de mano de obra de reparación de la batidora con base cuando haya sido utilizada fuera del país en donde fue comprada.</p>

**LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS,** INCLUYENDO GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMITIDA 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 CANADA NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALS 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 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 batidora con base 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 batidora con base 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 batidora con base KitchenAid® 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 batidora con base, utilice la caja y los materiales de embalaje para embalar la batidora con base 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 batidora con base presentara alguna falla durante el primer año, KitchenAid Canada 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 batidora con base KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, lleve la batidora con base o mándela con envío a cobrar a un Centro de servicio técnico KitchenAid Canada autorizado. En la caja, escriba su nombre y dirección

postal en un papel junto con la copia el comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.) La batidora con base 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

# CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA EN PUERTO RICO

Su batidora con base KitchenAid® tiene garantía limitada de un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará los repuestos y la mano de obra para corregir defectos en los materiales y en la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado.

Lleve la batidora con base o mándela con envío asegurado prepago a un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. La batidora con base reparada se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita al 1-800-541-6390 para averiguar la ubicación del Centro de servicio técnico más cercano.

# CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA UNA VEZ QUE ÉSTA HAYA EXPIRADO – TODOS LOS LUGARES

Antes de llamar al servicio técnico, revise la sección de Solución de problemas en la página 80.

**Para obtener información sobre el servicio técnico en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico,** llame de manera gratuita al 1-800-541-6390.

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

O comuníquese con un Centro de servicio técnico autorizado cercano a su domicilio.

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

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

# CÓMO OBTENER EL SERVICIO TÉCNICO EN OTROS LUGARES

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

**Para obtener información sobre el servicio técnico en México,** llame de manera gratuita al 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)

O

01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)



# CÓMO REALIZAR UN PEDIDO DE ACCESORIOS Y REPUESTOS

**Para solicitar accesorios o repuestos para su batidora con base en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico,**

llame de manera gratuita 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.

O escriba a:

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

**Para solicitar accesorios o repuestos para su batidora con base 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

**Para solicitar accesorios o repuestos para su batidora con base en México,**

llame de manera gratuita al 01-800-024-17-17  
(JV Distribuciones)

O

01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Lea lo siguiente antes de llamar a su servicio técnico.

1. Es posible que la batidora con base se caliente durante su uso. Cuando la batidora funciona con cargas pesadas durante tiempos de mezclado prolongados, es posible que no pueda tocar de manera confortable la parte superior de la unidad. Esto es normal.
2. Es posible que la batidora con base emita un fuerte olor acre, especialmente cuando es nueva. Esto es común en los motores eléctricos.
3. Si el batidor plano choca con el tazón, detenga la batidora con base. Consulte la sección "Distancia entre el batidor y el tazón" en la página 91.

Si su batidora con base falla o no funciona, verifique lo siguiente:

- ¿La batidora con base está enchufada?

## **⚠ ADVERTENCIA**



### **Peligro de Choque Eléctrico**

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

**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

**No use un cable eléctrico de extensión.**

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.**

- ¿El fusible del circuito de la batidora con base funciona bien? Si tiene una caja del interruptor de circuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.

**Si el problema no se resuelve con los pasos dados en esta sección, No devuelva la batidora a la tienda donde la compró, ellos no brindan el servicio técnico. Comuníquese con KitchenAid o con el Centro de servicio técnico autorizado:**

**EE.UU./Puerto Rico:** 1-800-541-6390

**Canadá:** 1-800-807-6777

**México:** 01-800-024-17-17

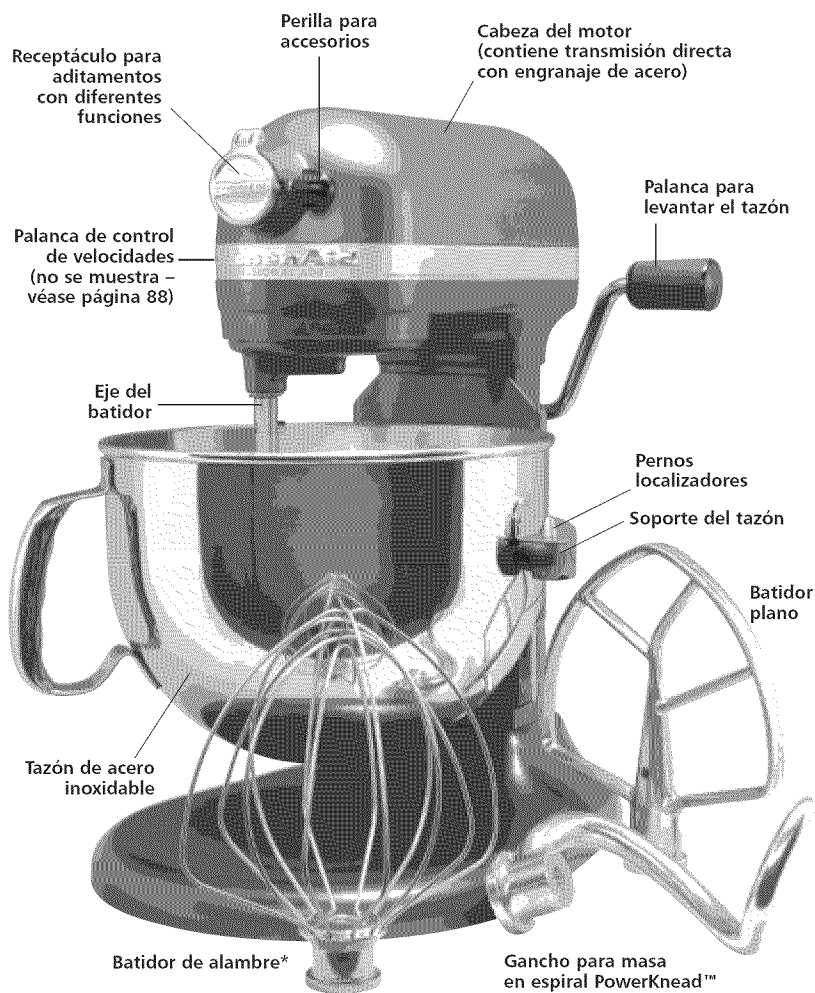
(JV Distribuciones)

O

01-800-902-31-00

(Industrias Birtman)

# CARACTERÍSTICAS DE LA BATIDORA CON TAZÓN QUE SE LEVANTA



\* Algunos modelos incluyen el batidor de 11 alambres en lugar del batidor de alambre. Véase página 87.

# CARACTERÍSTICAS DE LA BATIDORA CON TAZÓN QUE SE LEVANTA

## **Transmisión directa de velocidades hecha completamente de acero**

La cabeza del motor alberga el poderoso motor de alto rendimiento y la transmisión directa de velocidades hecha completamente de acero.

## **Receptáculo para aditamentos con diferentes funciones con cubierta abisagrada.**

La cubierta abisagrada del receptáculo se levanta para mostrar el receptáculo para aditamentos con diferentes multifunciones. El receptáculo acciona diferentes aditamentos que hacen que sea más fácil cocinar y aumentan la versatilidad de las recetas que se pueden preparar (véase página 94-96).

## **Protección del motor de estilo comercial**

Esta característica de desconexión protege al motor contra el sobrecalentamiento porque desconecta automáticamente la batidora si se detecta una sobrecarga térmica.

## **Perilla para aditamentos**

La perilla asegura los aditamentos de la batidora al receptáculo.

## **Palanca para levantar el tazón**

La resistente palanca sube y baja el tazón de la batidora.

## **Eje del batidor**

El batidor plano, el gancho para masa y el batidor de alambre se montan al eje del batidor.

## **Tazón de acero inoxidable**

El tazón de acero inoxidable pulido se puede meter al lavavajillas.

## **Palanca para control de velocidades**

Las 10 velocidades de batido proporcionan versatilidad para preparar cualquier receta. Las velocidades van desde una agitación muy lenta hasta un batido muy rápido.

## **Tornillo para ajuste de la altura del tazón**

El tornillo ajusta la distancia entre el batidor y el tazón. Ajustes de fábrica.

## **Soporte del tazón**

Los durables brazos de metal soportan el tazón para un batido estable.

## **Pernos localizadores**

Los pernos encajan en las horquillas del tazón para colocarlo en la posición correcta en el soporte.

## **Sensor electrónico de velocidad**

El sensor electrónico de velocidad mantiene la velocidad seleccionada incluso si se añaden ingredientes y la densidad y el peso cambian.

## **Batidor de alambre**

El diseño del batidor de alambre aumenta rápidamente el flujo de aire en mezclas de huevos para suflés y picos de merengues. Con la acción de batido planetario, el batidor de alambre cubre 134 puntos dentro del tazón para crear coberturas de decoración sedosas y una crema batida más ligera y esponjosa.

**NOTA:** Algunos modelos incluyen el batidor de 11 alambres.

## **Acción de batido planetario con 67 puntos**

El batidor se mueve en espiral en 67 puntos diferentes dentro del tazón para un batido rápido y completo.

# CARACTERÍSTICAS DE LA BATIDORA CON TAZÓN QUE SE LEVANTA

## **Gancho para masa en espiral PowerKnead™**

Amasa rápida y uniformemente cualquier tipo de masa con levadura, incluso en grandes cantidades.

## **Batidor plano**

Use el batidor plano para batir masa para pasteles, panes rápidos, para galletas y para hacer puré de papas. El diseño especial funciona con una acción de batido única que mezcla perfectamente los ingredientes.

## **Batidor de 11 Alambres**

El batidor de 11 alambres es ideal para obtener resultados superiores al batir cantidades más pequeñas de claras de huevo y crema. El diseño del batidor de 11 alambres produce un volumen mayor de claras de huevo en mucho menor tiempo del que tardaría el batidor estándar de alambre. El batidor de 11 alambres también puede batir crema de forma más rápida.

**NOTA:** El batidor de 11 alambres es un utensilio de serie con algunos modelos selectos, pero puede comprarse como accesorio opcional. [Modelo KN211WW]

## **Vertedor antisalpicaduras ancho (No se muestra)**

El vertedor tiene dos funciones, ayudar a prevenir que se salpiquen los ingredientes y que la harina vuele. El ancho vertedor ayuda a que sea más fácil agregar los ingredientes. (Estándar en algunos modelos.)

## **Característica del batido Soft Start™**

Ayuda a que las salpicaduras de ingredientes sean mínimas con una aceleración moderada hasta la velocidad seleccionada.

# ENSAMBLAJE DE LA BATIDORA CON TAZÓN QUE SE LEVANTA

## Limpieza antes de usar

Antes de usar su batidora con base por primera vez, lave el tazón y los accesorios (véase "Cuidado y limpieza" en la página 90).

## Colocación del tazón para batir

### **! ADVERTENCIA**



#### **Peligro de Choque Eléctrico**

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

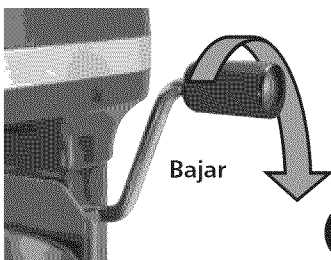
**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

**No use un cable eléctrico de extensión.**

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.**

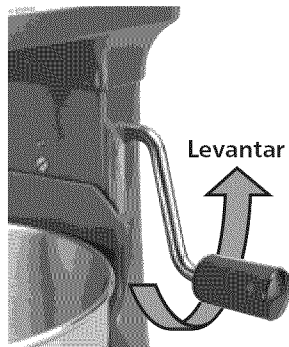
1. Asegúrese que la palanca para control de velocidades esté en la posición de apagado (OFF/0).
2. Desconecte la batidora o la corriente.
3. Baje el soporte del tazón girando la palanca en el sentido de las manecillas del reloj.



4. Coloque las horquillas del tazón sobre los pernos localizadores en el soporte del tazón.
5. Presione hacia abajo la parte trasera del tazón hasta que el perno se introduzca en el pestillo y escuche un clic.
6. Eleve el tazón antes de batir.
7. Conecte a una toma de corriente trifásica con conexión a tierra.

## Cómo levantar y bajar el tazón para batir

1. Para levantar el tazón, gire la palanca todo lo que pueda en el sentido contrario a las manecillas del reloj.



2. La palanca se encajará en su lugar cuando el tazón esté completamente levantado.
3. Para bajar el tazón, gire la palanca en el sentido de las agujas del reloj.

# ENSAMBLAJE DE LA BATIDORA CON TAZÓN QUE SE LEVANTA

## Cómo retirar el tazón para batir

1. Asegúrese que la palanca para control de velocidades esté en la posición de apagado (OFF/0).
2. Desconecte la batidora o la corriente.
3. Baje el soporte del tazón girando la palanca en el sentido de las manecillas del reloj.
4. Tome el mango del tazón y levante el tazón separándolo de los pernos localizadores.

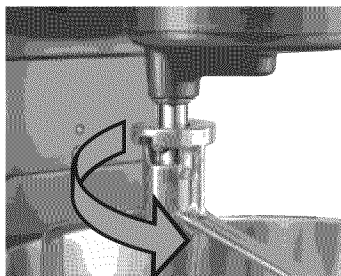
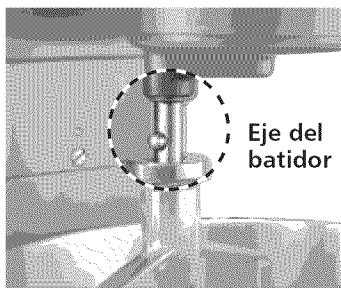
## Colocación del batidor plano, el batidor de alambre y el gancho para masa en espiral PowerKnead™

1. Asegúrese que la palanca para control de velocidades esté en la posición de apagado (OFF/0).
2. Desconecte la batidora o la corriente.
3. Deslice el accesorio seleccionado hacia el eje del batidor y sobre el perno del eje.

4. Gire el accesorio en el sentido contrario a las manecillas del reloj para fijarlo en su lugar.
5. Conecte a una toma de corriente trifásica con conexión a tierra.

## Cómo retirar el batidor plano, el batidor de alambre y el gancho para masa en espiral PowerKnead™

1. Asegúrese que la palanca para control de velocidades esté en la posición de apagado (OFF/0).
2. Desconecte la batidora o la corriente.
3. Presione el accesorio hacia arriba y gire en el sentido de las manecillas del reloj para destrabarlo.
4. Para sacarlo, deslice suavemente el accesorio hacia abajo del eje del batidor.



# USO DEL VERTEDOR ANTISALPICADURAS\*

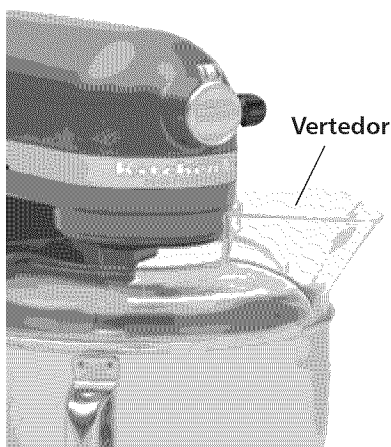
## Colocación del vertedor antisalpicaduras\*

1. Asegúrese que la palanca para control de velocidades esté en la posición de apagado (OFF/0).
2. Desconecte la batidora o la corriente.
3. Coloque el accesorio deseado y eleve el tazón para batir.
4. Deslice el cuello del vertedor antisalpicaduras en el eje del batidor centrándolo sobre el borde del tazón.

## Uso del vertedor antisalpicaduras

Agregue los ingredientes al tazón para batir a través del vertedor.

**Importante:** Asegúrese de que las guías en la parte inferior del vertedor se apoyen en el borde del tazón para evitar que los ingredientes escapen del tazón a medida que se añaden.



## Extracción del vertedor antisalpicaduras

1. Asegúrese que la palanca para control de velocidades esté en la posición de apagado (OFF/0).
2. Desconecte la batidora o la corriente.
3. Quite el vertedor del cuello.
4. Deslice el cuello del vertedor hacia afuera del tazón.
5. Baje el soporte del tazón girando la palanca en el sentido de las agujas del reloj.
6. Quite el accesorio y el tazón para batir.

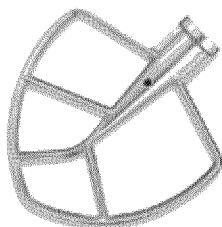
## Limpieza del vertedor antisalpicaduras

Lave en agua caliente con jabón. Si lo desea, puede lavar en la repisa superior del lavavajillas.

\* Si se incluye vertedor antisalpicaduras.



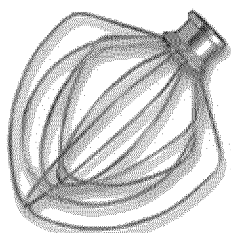
# USO DE LOS ACCESORIOS DE BATIDORA CON BASE KITCHENAID®



## **Batidor plano para mezclas normales a espesas:**

pasteles  
coberturas cremosas  
caramelos  
galletas  
masa para pie

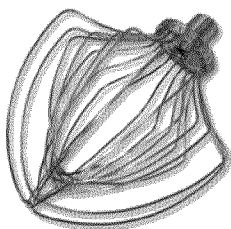
panecillos  
panes rápidos  
pastel de carne  
puré de papas



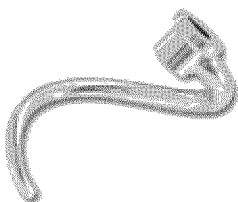
**Batidor de Alambre**

## **Batidor de alambre o batidor de 11 alambres para mezclas que requieren de aire incorporado:**

huevo  
claras de huevo  
crema espesa  
coberturas hervidas  
pasteles esponjosos  
pasteles de Ángel  
mayonesa  
algunos caramelos



**Batidor de 11 Alambres**



## **Gancho para masa en espiral Powerknead™ para batir y amasar masas con levadura:**

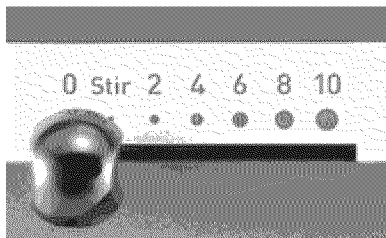
panes  
masa para pizza  
bollos

roles  
pasteles de café

# USO DE LA BATIDORA CON TAZÓN QUE SE LEVANTA

## Funcionamiento de la batidora

1. Antes de usar, asegúrese que el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho para masa en espiral PowerKnead™ esté correctamente colocado y que el tazón esté levantado a la posición de batido.
2. Enchufe en una toma de corriente trifásica con conexión a tierra.
3. Deslice lentamente la palanca para el control de velocidades hacia adelante para comenzar a batir. Aumente gradualmente la velocidad para evitar que se salpiquen los ingredientes.
4. Para interrumpir el batido, deslice la palanca para el control de velocidades hacia la posición de apagado (OFF/0).



## Protección del motor de estilo comercial

Si la batidora se sobrecalienta debido al uso pesado, el motor se apagará automáticamente para prevenir daños. Si esto ocurre:

1. Deslice la palanca para el control de velocidades hacia la posición de apagado (OFF/0). Esto apaga la batidora.
2. Deje enfriar la batidora durante varios minutos.
3. Continúe el batido deslizando la palanca para control de velocidades hacia la velocidad deseada.
4. Si la batidora no arranca, deslice la palanca para control de velocidades hacia la posición de apagado (OFF/0). Deje enfriar la batidora durante 30 minutos más antes de retomar.

## **! ADVERTENCIA**

### **Peligro de Lesiones**

**Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.**

**NOTA:** El tazón y el batidor están diseñados para proporcionar un batido completo sin necesidad de raspar las orillas del tazón con frecuencia. Por lo general es suficiente raspar las orillas del tazón una o dos veces durante el batido. No raspe el tazón mientras la batidora se encuentra funcionando.

# GUÍA PARA CONTROL DE VELOCIDADES

La palanca para control de velocidades se puede regular entre las velocidades que se mencionan a continuación si se requiere un ajuste más fino.

**IMPORTANTE:** Use la Velocidad 2 cuando prepare masa con levadura - el uso de cualquier otra velocidad puede dañar la batidora.

Velocidad	Uso	Descripción
STIR	REVOLVER	Para revolver lentamente, combinar, hacer puré y comenzar todos los procedimientos de batido. Use para añadir harina e ingredientes secos a mezclas, añadir líquidos a ingredientes secos y combinar mezclas espesas. <ul style="list-style-type: none"><li>• También para uso con el aditamento para hacer helados.</li></ul> <b>NOTA:</b> No use la velocidad STIR para mezclar o amasar masa con levadura.
2	BATIDO LENTO	Para batir lentamente, hacer puré y revolver más rápidamente. Use para batir masas espesas y caramelos, comenzar a hacer puré de papas u otras verduras, incorporar mantequilla en la harina, batir masas delgadas o que salpican, y batir y amasar masa con levadura. <ul style="list-style-type: none"><li>• También para uso con el aditamento abrelatas.</li></ul>
4	MEZCLADO Y BATIDO	Para batir mezclas semi-espesas, como galletas. Use para combinar azúcar y mantequilla y para añadir azúcar a las claras de huevo para hacer merengue. Ésta es una velocidad media para mezclas de pastel. <ul style="list-style-type: none"><li>• También se usa con el aditamento molino de alimentos, el aditamento rebanador/rallador y el aditamento colador de frutas y vegetales.</li></ul>
6	BATIR, HACER CREMAS	Para batir a velocidad media a rápida y montar cremas o claras de huevo. Use para acabar el batido de pasteles, donas y otras mezclas. Ésta es una velocidad alta para mezclas de pastel. <ul style="list-style-type: none"><li>• También se usa con la exprimidora de cítricos.</li></ul>

# GUÍA PARA CONTROL DE VELOCIDADES

Velocidad	Uso	Descripción
8	<b>BATIR O MEZCLAR RÁPIDAMENTE</b>	Para montar crema, claras y coberturas hervidas.
10	<b>BATIR RAPIDAMENTE</b>	Para montar pequeñas cantidades de crema o claras de huevo. <ul style="list-style-type: none"><li>• También se usa con el aditamento fabricante de pastas y con el molino de granos.</li></ul> <b>NOTA:</b> La batidora trabajará más lentamente con las cargas pesadas producidas por estos aditamentos. Esto es normal.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Limpieza de la batidora con base y los accesorios

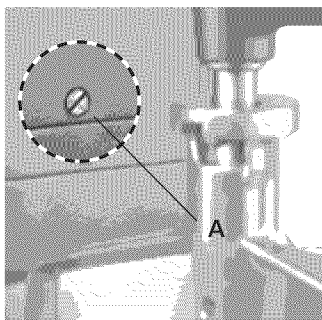
- Asegúrese que la palanca para control de velocidades esté en la posición de apagado (OFF/0).
- Desconecte la batidora o la corriente.
- Los batidores planos pulidos (metal sin pintar), el gancho para masa en espiral PowerKnead™ y los batidores se deben lavar a mano con agua y jabón y secarse inmediatamente después de lavarlos. No lavar los accesorios pulidos en el lavavajillas.
- Todos los tazones para batir, batidores planos revestidos (blancos) y ganchos para masa revestidos (blancos) se pueden meter al lavavajillas.
- Limpie la batidora con un paño húmedo y suave. **NOTA:** No use limpiadores abrasivos o estropajos. No sumerja la batidora en agua.
- Limpie el eje del batidor frecuentemente para eliminar cualquier residuo que se pueda acumular. No almacene accesorios en el eje del batidor.

# DISTANCIA ENTRE EL BATIDOR Y EL TAZÓN

La batidora con base se ajusta en fábrica de modo que el batidor plano apenas se acerque al fondo del tazón. Si, por alguna razón, el batidor plano golpea el fondo del tazón o está demasiado lejos del tazón, puede corregir la distancia fácilmente.

**NOTA:** Los ajustes se deben realizar únicamente cuando el batidor plano esté en su lugar.

1. Asegúrese que la palanca para control de velocidades esté en la posición de apagado (OFF/0).
2. Desconecte la batidora o la corriente.
3. Coloque la palanca hacia abajo.
4. Coloque el tazón para batir y el batidor plano.
5. Gire suavemente el tornillo (A) en el sentido contrario a las manecillas del reloj para elevar el batidor o en el sentido de las manecillas del reloj para bajarlo. Un leve giro es todo lo que se necesita; todo el rango de ajuste se logra con tan solo  $\frac{1}{2}$  vuelta. No gire más de  $\frac{1}{2}$  vuelta en ninguna dirección.



6. Levante el tazón hacia la posición de batido.
7. Examine la distancia entre el batidor y el tazón. El batidor debe apenas acercarse a la superficie del tazón. Si no lo hace, baje el tazón y vuelva a ajustar.

**NOTA:** Cuando se ajusta correctamente, el batidor plano no golpea contra el fondo o los laterales del tazón mientras la batidora está en funcionamiento. Si el batidor o el batidor de alambre profesional golpean el tazón, se pueden producir daños.

# CONSEJOS PARA BATIR

## Adapte su receta a la batidora

Las siguientes son instrucciones de batido que le pueden ayudar a convertir sus propias recetas favoritas y sus métodos de batido para utilizarlos con su batidora con base KitchenAid®.

El método de "batido rápido" (a veces llamado método "vertedor") es ideal para recetas de pasteles sencillos. Este método consiste en combinar los ingredientes secos con la mayoría o la totalidad de los ingredientes líquidos en un solo paso.

Las recetas para pasteles más elaborados deben prepararse usando el método tradicional de batido, que comúnmente se conoce como método de "acremado". Con este método, se mezclan completamente azúcar y grasas, mantequilla o margarina antes de que se añadan otros ingredientes.

Para todos los pasteles, los tiempos de batido pueden variar, ya que la batidora con base KitchenAid® bate más rápidamente que la mayoría de las batidoras. En general, batir un pastel con una batidora KitchenAid® tomará aproximadamente la mitad del tiempo recomendado en la mayoría de las recetas de pasteles.

Para ayudar a determinar el tiempo de batido ideal, observe la mezcla o masa y bata únicamente hasta que tenga el aspecto deseado que se describe en su receta, como por ejemplo "uniforme y cremoso". Para seleccionar la velocidad óptima de batido para esa tarea, use la Guía para control de velocidades de la página 89.

## Cómo agregar ingredientes

Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible al lateral del tazón, no directamente en el batidor en movimiento. El vertedor antisalpicaduras\* puede ayudar a que sea más fácil agregar los ingredientes. Si los ingredientes en el fondo del tazón no se mezclan por completo, deberá ajustar la distancia entre el batidor y el tazón. Vea las instrucciones de la página 91.

## Mezclas para pastel

Cuando prepare mezclas para pastel, use la velocidad 2 para velocidad lenta, la velocidad 4 para velocidad media y la velocidad 6 para velocidad alta. Para obtener los mejores resultados, bata durante el tiempo que se indica en las instrucciones del envase.

## Cómo agregar nueces, pasas o frutas confitadas

Siga las pautas de cada receta para incluir estos ingredientes. En general, los materiales sólidos deben añadirse a la mezcla durante los últimos segundos del batido en la velocidad STIR. La pasta debe ser lo suficientemente espesa para evitar que las frutas o nueces se hundan en el fondo de la fuente durante la cocción en el horno. Las frutas pegajosas deben recubrirse con harina para que se distribuyan mejor en la mezcla.

## Mezclas líquidas

Las mezclas que contienen gran cantidad de ingredientes líquidos se deben batir a velocidades inferiores para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad una vez que la mezcla se haya espesado.

\* Si se incluye vertedor antisalpicaduras.

# CLARAS DE HUEVO

Coloque las claras a temperatura ambiente en un bol limpio y seco. Coloque el bol y el batidor de alambre. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente hasta la velocidad designada y bata hasta obtener el punto deseado. Vea el siguiente cuadro.

## CANTIDAD

1 clara de huevo.....GRADUALMENTE  
hasta 10

2+ claras de huevo.....GRADUALMENTE  
hasta 8

## VELOCIDAD

### Puntos de batido

Con su batidora KitchenAid®, las claras de huevo se baten rápidamente. Por lo tanto, tenga cuidado para no batir más de lo necesario. Esta lista le indica qué esperar.

### Espumoso

Burbujas de aire grandes y dispares.

### Comienza a tomar forma

Las burbujas de aire son sutiles y compactas. El producto es blanco.

### Pico Suave

Las puntas de los picos caen cuando se quita el batidor de alambre.

### Casi rígido

Cuando se quita el batidor de alambre, se forman picos puntiagudos, pero las claras están suaves.

### Rígido pero no seco

Cuando se quita el batidor de alambre, se forman picos puntiagudos y rígidos. Las claras tienen color y brillo uniformes.

### Rígido y seco

Cuando se quita el batidor de alambre, se forman picos puntiagudos y rígidos. Aparentemente, las claras tienen pequeñas manchitas y son opacas.

# CREMA BATIDA

Vierta crema batida fría en un tazón frío. Coloque el tazón y el batidor de alambre. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente hasta la velocidad designada y bata hasta obtener el punto deseado. Vea el siguiente cuadro.

## CANTIDAD

¼ - ¾ de taza.....GRADUALMENTE  
(60 ml - 175 ml) hasta 10

1+ tazas.....GRADUALMENTE  
(235 ml +) hasta 8

## VELOCIDAD

### Puntos de batido

Observe la crema con atención mientras bate. Debido a que su batidora KitchenAid® bate tan rápido, sólo hay unos pocos segundos entre los puntos de batido. Busque estas características:

### Comienza a espesarse

La crema es espesa y tiene la consistencia de la natilla.

### Conserva su forma

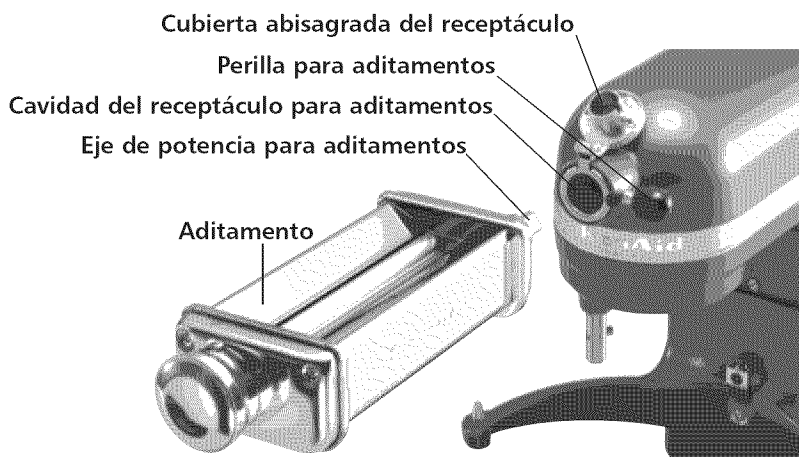
Cuando se quita el batidor, la crema forma picos suaves. Puede incorporarse a otros ingredientes cuando se hacen postres y salsas.

### Rígido

Cuando se quita el batidor de alambre, la crema forma picos rígidos y puntiagudos. Utilice como cobertura para tortas y postres, como relleno para bombas de crema.

# ADITAMENTOS DE LA BATIDORA CON BASE

Los aditamentos KitchenAid® están diseñados para garantizar una vida extensa. El eje de potencia y la cavidad del receptáculo del aditamento tienen un diseño cuadrado para eliminar cualquier posibilidad de deslizamiento durante la transferencia de potencia hacia el aditamento. El receptáculo y el gabinete del eje son cónicos para garantizar un ajuste exacto, incluso después del uso durante mucho tiempo. Ningún aditamento KitchenAid® requiere potencia adicional para funcionar; la unidad de potencia está incorporada.



## Montaje de los aditamentos

1. Asegúrese que la palanca para control de velocidades esté en la posición de apagado (OFF/0).
2. Desconecte la batidora o la corriente.
3. Balancee hacia arriba la cubierta abisagrada del receptáculo y afloje la perilla para aditamentos girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Inserte el gabinete del eje del aditamento en el receptáculo para aditamentos. Asegúrese que el eje de potencia del aditamento encaje en la cavidad cuadrada del receptáculo para aditamentos. Quizá sea necesario girar el aditamento de un lado a otro. Cuando el aditamento está en la posición adecuada, la punta se ajusta en la muesca del borde del receptáculo.

5. Apriete la perilla del aditamento haciéndola girar en el sentido de las manecillas del reloj hasta que el aditamento esté completamente fijo a la batidora.

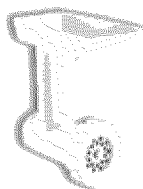
## Cómo retirar los aditamentos

1. Asegúrese que la palanca para control de velocidades esté en la posición de apagado (OFF/0).
2. Desconecte la batidora o la corriente.
3. Afloje la perilla (A) del aditamento haciéndola girar en sentido contrario a las manecillas del reloj. Gire el aditamento hacia un lado y el otro levemente mientras lo extrae jalándolo.
4. Vuelva a colocar la cubierta del receptáculo para aditamentos. Apriete la perilla del aditamento girando en el sentido de las manecillas del reloj.



# ADITAMENTOS DE LA BATIDORA CON BASE

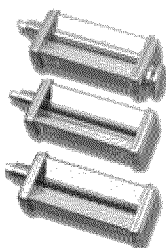
## FABRICADOR DE PASTAS



Cinco placas intercambiables para pastas crean macarrones frescos, fideos simples, lasañas y espaguetis finos o gruesos.

Incluye el aditamento Molino de Alimentos requerido. [SNPA] tiene placas para pastas únicamente, sin el aditamento Molino de Alimentos. [SNFGA]

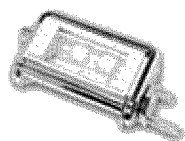
## JUEGO DE RODILLO Y CORTADOR DE PASTAS



El juego de 3 piezas metálicas contiene un rodillo laminador de pastas, cortador de fettuccini y cortador de espaguetis.

Incluye cepillo de limpieza. [KPSA] Únicamente rodillo laminador de pastas. [KPRA]

## FABRICADOR DE RAVIOLES



Enrolla láminas de pasta y su relleno en 3 hileras de grandes y frescos ravioles. Incluye cuchara

para rellenar y cepillo de limpieza. Sirve para las láminas de pasta de 6 pulgadas (15.2 cm) de ancho que se obtienen con el aditamento rodillo laminador de pastas [KPSA] (se vende por separado). [KRAV]

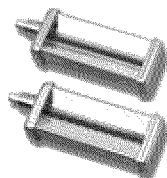
## MOLINO DE GRANOS



El aditamento molino de granos metálico muele trigo, avena, maíz, arroz y otros granos con poco aceite y poca humedad.

Elija desde una consistencia "partida" hasta una extra fina. Incluye cepillo de limpieza. [KGMA]

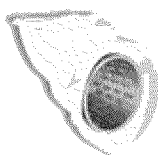
## JUEGO DE ACOMPAÑAMIENTO PARA EL CORTADOR DE PASTAS



Sirve para las láminas de pasta que se obtienen con el rodillo laminador de pasta [KPSA] o el juego laminador de pasta [KPRA]

(ambos se venden por separado) para cortar pasta cabello de ángel y fideos gruesos. [KPCA]

## REBANADOR Y RALLADOR

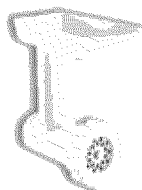


Corta rodajas finas y gruesas de frutas y verduras firmes y ralla pedazos bastos y finos de vegetales

crocantes, nueces y quesos firmes. Incluye 2 rebanadores y 2 conos ralladores. [RVSA]

# ADITAMENTOS DE LA BATIDORA CON BASE

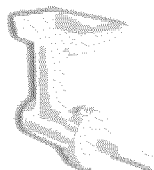
## MOLINO DE ALIMENTOS



Muele rápidamente carnes, frutas y verduras firmes, pan seco y quesos. Incluye placas moledoras

finas y gruesas y un empujador de alimentos/llave. [FGA]

## EMBUTIDOR



Prepare embutidos deliciosos y nutritivos. Incluye un tubo de  $\frac{3}{8}$  pulgadas (1 cm) para

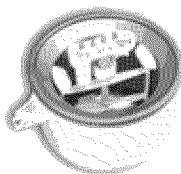
embutidos pequeños y un tubo de  $\frac{5}{8}$  pulgadas (1.6 cm) para embutidos grandes. El embutidor requiere el molino de alimentos [FGA se vende por separado]. [SSA]

## ABRELATAS



Este aditamento manual es perfecto para latas muy grandes y también para latas pequeñas. El aditamento Abrelatas dejará los bordes suaves y sin protuberancias. [CO]

## FABRICADORA DE HELADOS



Elabora hasta 2 cuartos (1.9 L) de helado casero, sorbete y otros postres helados en

20-30 minutos. Después de un mínimo de 15 horas en el congelador, el tazón para congelar estará listo para trabajar con el mezclador y para que la mezcla de helado se mantenga uniformemente congelada durante todo el proceso de batido. [KICA0WH]

## EXPRIMIDORA DE CÍTRICOS



Obtenga fácilmente el jugo de los cítricos de todos los tamaños, desde los limones

más pequeños hasta la toronja más grande. Un colador especial ayuda a prevenir la acumulación de pulpa y semillas. [JE]

## BANDEJA PARA ALIMENTOS



Coloque la bandeja para alimentos para expandir su espacio de

trabajo y proporcionar una superficie conveniente para alimento adicional. Use con el molino de alimentos, el fabricante de pastas, el embutidor y el colador de frutas y vegetales. [FT]

# ACCESORIOS DE LA BATIDORA CON BASE

## **VERTEDOR ANTISALPICADURAS**

Diseñado con un vertedor que minimiza las salpicaduras y evita que la harina vuele cuando se añaden los ingredientes al tazón para batir. [KN2PS]

## **CAMISA DE AGUA**

Rellene con hielo para mantener fría la crema batida o con agua caliente para mantener caliente el puré de papas. [Modelo KN2WJ para batidora con tazón que se levanta de 6 cuartos (5.7 L)].

## **FUNDAS PARA BATIDORA**

Proteja contra raspaduras y polvo con estas fundas de tela. Todas vienen con ribete negro. [KMCC1KB es Hueso Khaki, KMCC1OB es Negro Onyx, KMCC1WH es Blanco, KMCC1ER es Rojo Imperio].

# INSTRUCCIONES GENERALES PARA BATIR Y AMASAR MASA DE LEVADURA CON EL MÉTODO RÁPIDO

El "batido rápido" describe un método para hornear pan que requiere mezclar levadura seca con otros ingredientes secos antes de añadir líquido. En cambio, el método tradicional consiste en disolver la levadura en agua tibia.

1. Coloque todos los ingredientes secos, incluso la levadura, en el tazón, excepto las últimas 1 ó 2 tazas (235 ó 75 ml) de harina.
2. Coloque el tazón y el gancho para masa en la batidora. Levante el tazón de la batidora. Ponga en velocidad 2 y bata aproximadamente 15 segundos o hasta que se hayan combinado todos los ingredientes.
3. Continúe en velocidad 2, añadiendo gradualmente los ingredientes líquidos a la mezcla de harina y bata 1 ó 2 minutos más. Vea la Ilustración A.

**NOTA:** Si los ingredientes líquidos se añaden demasiado rápido, se agruparán alrededor del gancho y reducirán la velocidad del procedimiento de batido.

4. Siempre en velocidad 2, añada moderadamente el resto de la harina,  $\frac{1}{2}$  taza (120 ml) a la vez. Vea la Ilustración B. Bata hasta que la masa comience a limpiar los laterales del tazón, aproximadamente 2 minutos.
5. Amase en velocidad 2 durante 2 minutos más o hasta que la masa esté uniforme y elástica. Vea la Ilustración C.
6. Baje el tazón en la batidora y retire la masa del tazón y el gancho. Siga las instrucciones de la receta para levar, dar forma y hornear.

Cuando use el método tradicional para preparar una receta, disuelva

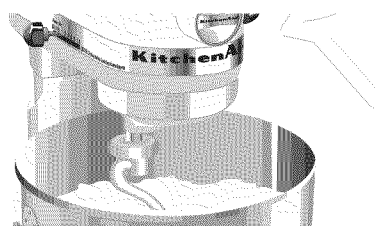


ILUSTRACIÓN A

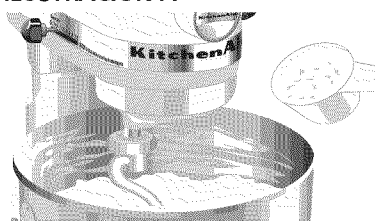


ILUSTRACIÓN B

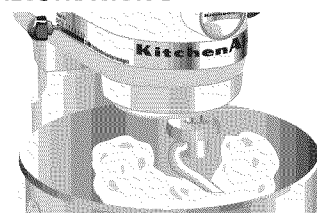


ILUSTRACIÓN C

la levadura con agua tibia en un recipiente previamente calentado. Añada el resto de los líquidos y los ingredientes secos, excepto las últimas 1 ó 2 tazas (235 ó 475 ml) de harina. Ponga en velocidad 2 y bata aproximadamente 1 minuto o hasta que se hayan combinado todos los ingredientes. Proceda a los Pasos 4 a 6.

Ambos métodos funcionan igual para preparar pan. No obstante, el "método rápido" puede ser un poco más rápido y sencillo para panaderos principiantes. Tolera levemente mejor la temperatura, ya que la levadura se mezcla con los ingredientes secos en lugar de líquido tibio.

# CONSEJOS PARA HACER PAN

Elaborar pan con una batidora es bastante diferente a elaborar pan a mano. Por lo tanto, tendrá que practicar antes de sentirse completamente cómodo con el nuevo procedimiento. Para su comodidad, ofrecemos estos consejos a fin de ayudarlo a acostumbrarse a la elaboración de pan a la manera de KitchenAid®.

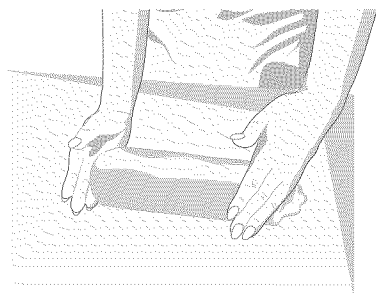
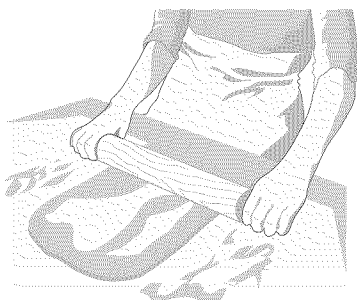
- Comience con una receta sencilla, como pan blanco básico, página 101, hasta que se familiarice con el uso del gancho para masa.
- Use SIEMPRE el gancho para batir y amasar masas de levadura.
- Use la **velocidad 2** para batir o amasar masas de levadura. El uso de cualquier otra velocidad crea un alto potencial de averías en la unidad.
- NUNCA use recetas que requieran más de 14 tazas (3.4 L) de harina multiusos u 8 tazas (1.9 L) de harina de trigo integral cuando elabore la masa con una batidora de 6 cuartos (5.7 L).
- NUNCA use recetas que requieran más de 12 tazas (3 L) de harina multiusos o 6 tazas (1.5 L) de harina de trigo integral cuando elabore la masa con una batidora de 5 cuartos (4.73 L).
- Utilice un caramelo u otro termómetro de cocina para asegurar que los líquidos estén a la temperatura especificada en la receta. Los líquidos a alta temperatura pueden destruir la levadura, mientras que las temperaturas más bajas demorarán el levado.
- Caliente todos los ingredientes hasta temperatura ambiente para asegurar el correcto levado de la masa. Si la levadura se va a disolver en el tazón, caliente siempre primero el tazón enjuagándolo con agua tibia para evitar que los líquidos se enfríen.
- Deje que el pan leve en un lugar templado, 80°F a 85°F (26°C a 29°C), sin corrientes de aire, a menos que se especifique lo contrario en la receta.
- He aquí algunos métodos de levado alternativo que puede usar:
  - (1) El recipiente que contiene la masa se puede colocar en una rejilla de alambre sobre una cacerola de agua caliente.
  - (2) El recipiente se puede colocar en la rejilla superior de un horno sin calentar; ponga una cacerola de agua caliente en la rejilla inferior.
  - (3) Encienda el horno hasta 400°F (200°C) durante 1 minuto; luego apáguelo; coloque el recipiente en la rejilla del centro del horno y cierre la puerta.
- Si lo desea, puede cubrir el recipiente con papel encerado. Cubra siempre con una toalla para retener el calor en el recipiente y proteger la masa de corrientes de aire.
- Los tiempos de levado de las recetas pueden variar debido a la temperatura y humedad de su cocina. La masa se habrá duplicado en volumen si todavía hay hendiduras después de presionar leve y rápidamente la masa con las yemas de los dedos.
- La mayoría de las recetas para preparar pan indican un intervalo determinado para la cantidad de harina que se puede usar. Se habrá añadido suficiente harina una vez que la masa comience a limpiar los laterales del recipiente. Si la

# CONSEJOS PARA HACER PAN

masa está pegajosa o tiene mucha humedad, añada poco a poco más harina, aproximadamente  $\frac{1}{2}$  taza (120 ml) a la vez pero NUNCA exceda la capacidad de harina recomendada. Amase cada vez que agregue harina hasta que se haya incorporado completamente a la masa. Si se añade demasiada harina se obtendrá un pan seco.

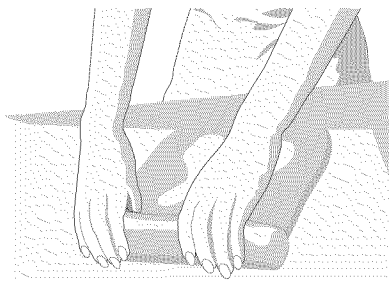
- Cuando estén listos, el pan y los roles con levadura deberán adquirir un color tostado. Otras maneras de comprobar que el pan está cocido son: el pan se estira hacia afuera del molde y, al golpear la parte de arriba del pan, se produce un sonido hueco. Vuelque los panes y roles en unas rejillas inmediatamente después de hornear para evitar que se ablanden.

## DÉ FORMA AL PAN



Divida la masa por la mitad. En una superficie apenas enharinada, forme un rectángulo de aproximadamente 9x14 pulgadas (22.5x35 cm) con cada mitad. Un rodillo amasador emparejará la masa y quitará las burbujas de gas.

Apriete los extremos y plíéguelos hacia abajo. Coloque en el molde con el lado donde juntó los extremos hacia abajo. Siga las instrucciones de la receta para levar y hornear.



Comenzando por un extremo corto, enrolle firmemente la masa. Apriete la masa para sellar los extremos que juntó.

# PAN BLANCO BÁSICO

- 1/2 taza (120 ml) de leche descremada*
- 3 cucharadas (45 ml) de azúcar*
- 2 cucharaditas (10 ml) de sal*
- 3 cucharadas (45 ml) de mantequilla o margarina*
- 2 paquetes de levadura para hornear seca*
- 1 1/2 tazas (355 ml) de agua tibia (105°F a 115°F [40°C a 46°C])*
- 5-6 tazas (1.2 a 1.5 L) de harina multiusos*

Coloque la leche, el azúcar, la sal y la mantequilla en una cacerola pequeña. Caliente a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita y el azúcar se disuelva. Enfríe hasta templar.

Disuelva la levadura en agua tibia en el tazón de la batidora previamente calentado. Añada la mezcla de leche templada y 4 1/2 tazas (1 L) de harina. Conecte el tazón y el gancho para masa a la batidora. Ponga la batidora en velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto.

Continúe en velocidad 2, añada la harina restante, 1/2 taza (120 ml) a la vez y mezcle durante aproximadamente 1 1/2 minutos o hasta que la masa comience a limpiar los laterales del tazón. Amase en velocidad 2 durante 2 minutos más o hasta que la masa esté uniforme y elástica. La masa estará apenas pegajosa al tacto.

Coloque la masa en un tazón engrasado moviéndola para engrasar la parte de arriba. Tape el tazón. Deje levar en un lugar cálido, sin corrientes de aire, aproximadamente 1 hora o hasta que se duplique en volumen.

Pique la masa y divida por la mitad. Forme panes alargados con cada mitad, según se indica en la página 100, y colóquelos en moldes para pan engrasados de 8 1/2 x 4 1/2 x 2 1/2 pulgadas (21.25 x 11.25 x 6.25 cm). Tape los moldes. Deje levar en un lugar cálido, sin corrientes de aire, aproximadamente 1 hora o hasta que se duplique en volumen.

Hornee a 400°F (200°C) durante 30 minutos, o hasta que se doren. Retire de los moldes para horno inmediatamente y enfríe en rejillas de alambre.

Rinde: 32 porciones (16 rodajas por pan).

Por porción: Aproximadamente 95 calorías, 3 g de proteínas, 18 g de carbohidratos, 1 g de grasa, 0 mg de colesterol, 148 mg de sodio.

## VARIACIÓN

### Pan extra para el congelador

Aumente las cantidades de los ingredientes en un 50 por ciento y prepare en el tazón de la batidora de 6 cuartos (5.7L). En el segundo párrafo, cambie 4 1/2 tazas (1 L) de harina por 7 tazas (1.735 L). Divida la masa en 3 partes.

Rinde: 48 porciones (16 rebanadas por pan).

# PAN INTEGRAL BLANCO

- 1/3 taza más 1 cucharada (95 ml) de azúcar morena*
- 2 tazas (475 ml) de agua tibia (105°F a 115°F [40°C a 46°C])*
- 2 paquetes de levadura para hornear seca*
- 5-6 tazas (1.2 a 1.5 L) de harina integral*
- 3/4 taza (175 ml) de leche en polvo*
- 2 cucharaditas (10 ml) de sal*
- 1/3 taza (80 ml) de aceite*

Disuelva 1 cucharada (15 ml) de azúcar morena en agua tibia en un recipiente pequeño. Añada la levadura y deje reposar la mezcla.

Coloque 4 tazas (945 ml) de harina, leche en polvo,  $\frac{1}{3}$  taza (80 ml) de azúcar morena y sal en el tazón de la batidora. Conecte el tazón y el gancho para masa a la batidora. Ponga la batidora en velocidad 2 y bata durante aproximadamente 15 segundos. Siga en velocidad 2, añada gradualmente la mezcla de levadura y aceite a la mezcla de harina y bata aproximadamente  $1\frac{1}{3}$  minutos más. Detenga la batidora y quite la mezcla de las orillas del tazón, si es necesario.

Continúe en velocidad 2, añada la harina restante,  $\frac{1}{2}$  taza (120 ml) por vez y mezcle aproximadamente 2 minutos o hasta que la masa comience a limpiar los laterales del tazón. Amase en velocidad 2 aproximadamente 2 minutos más.

**NOTA:** La masa puede no formar una bola en el gancho. Sin embargo, a medida que el gancho se pone en contacto con la masa, se irá logrando la consistencia de la masa. No añada más que la cantidad máxima de harina especificada, de lo contrario, se formará un pan seco.

Coloque la masa en un tazón engrasado moviéndola para engrasar la parte de arriba. Tape. Deje levar en un lugar cálido, sin corrientes de aire, aproximadamente 1 hora o hasta que se duplique en volumen.

Pique la masa y divida por la mitad. Dé forma de pan a cada mitad tal como se indica en la página 100. Coloque en un molde para hornear engrasado de  $8\frac{1}{2} \times 4\frac{1}{2} \times 2\frac{1}{2}$  pulgadas (21.25x11.25x6.25 cm). Tape. Deje levar en un lugar cálido, sin corrientes de aire, aproximadamente 1 hora o hasta que se duplique en volumen.

Hornee a 400°F (200°C) durante 15 minutos. Disminuya la temperatura del horno a 350°F (180°C) y hornee 20 a 30 minutos más. Retire de los moldes inmediatamente y enfríe en rejillas de alambre.

Rinde: 32 porciones (16 rodajas por pan).

Por porción: Aproximadamente 112 calorías, 4 g de proteínas, 19 g de carbohidratos, 3 g de grasa, 2 mg de colesterol, 146 mg de sodio.



# PAN FRANCÉS

- 2 *paquetes de levadura para hornear seca*
- 2½ *tazas (590 ml) de agua tibia (105°F a 115°F [40°C a 46°C])*
- 1 *cucharada (15 ml) de sal*
- 1 *cucharadas (15 ml) de mantequilla o margarina derretida*
- 7 *tazas (1.75 ml) de harina multiusos*
- 2 *cucharadas (30 ml) de harina de maíz*
- 1 *clara de huevo*
- 1 *cucharada (15 ml) de agua fría*

Disuelva la levadura en agua tibia en el tazón de la batidora previamente calentado. Añada sal, mantequilla y harina. Coloque el tazón y el gancho para masa en la batidora. Encienda en velocidad 2 y bata aproximadamente 1 minuto, hasta mezclar bien. Amase en velocidad 2 aproximadamente 2 minutos más. La masa estará pegajosa.

Coloque la masa en un tazón engrasado moviéndola como para engrasar la parte de arriba. Tape el tazón. Deje levar en un lugar cálido, sin corrientes de aire, aproximadamente 1 hora o hasta que se duplique en volumen.

Pique la masa y divida por la mitad. Enrolle cada mitad en rectángulos de 12x15 pulgadas (30x37.5 cm). Enrolle la masa firmemente desde el lado más largo, terminando los extremos en punta, si se desea. Coloque los panes en charolas para hornear engrasadas que hayan sido espolvoreadas con harina de maíz. Cubra la lámina. Deje levar en un lugar cálido, sin corrientes de aire, aproximadamente 1 hora o hasta que se duplique en volumen.

Con un cuchillo filoso, haga 4 cortes diagonales en la parte superior de cada pan. Hornee a 450°F (230°C) durante 25 minutos. Retire del horno. Bata las claras y el agua juntas con un tenedor. Aplique la mezcla de huevo a cada pan con un pincel. Vuelva a llevar al horno y hornee 5 ó 10 minutos más. Retire de las charolas para hornear inmediatamente y enfríe en rejillas de alambre.

Rinde: 30 porciones (15 rebanadas por pan).

Por porción: Aproximadamente 114 calorías, 3 g de proteínas, 23 g de carbohidratos, 1 g de grasa, 0 mg de colesterol, 221 mg de sodio.

# PAN DE AVENA Y MIEL

- 1½ tazas (355 ml) de agua
- ½ taza (120 ml) de miel
- ⅓ taza (80 g) de mantequilla o margarina
- 5½-6½ tazas (1.32 a 1.62 L) de harina multiusos
- 1 taza (235 ml) de avena instantánea
- 2 cucharaditas (10 ml) de sal
- 2 paquetes de levadura para hornear seca
- 2 huevos
- 1 clara de huevo
- 1 cucharada (15 ml) de agua
- Avena

Coloque el agua, la miel y la mantequilla en una cacerola pequeña. Caliente a fuego lento hasta que la mezcla esté muy caliente (120°F a 130°F [49°C a 54°C]).

Primero coloque la avena, luego las 5 tazas (1.2 L) de harina, la sal y la levadura en el tazón de la batidora. Conecte el tazón y el gancho para masa a la batidora. Ponga la batidora en velocidad 2 y bata durante aproximadamente 15 segundos. Continúe en velocidad 2, añada gradualmente agua tibia a la mezcla de harina y bata aproximadamente 1 minuto. Añada los huevos y bata aproximadamente 1 minuto más.

Continúe en velocidad 2, añada la harina restante, ½ taza (120 ml) a la vez y mezcle aproximadamente 2 minutos o hasta que la masa comience a limpiar los laterales del tazón. Amase en velocidad 2 aproximadamente 2 minutos más.

Coloque la masa en un tazón engrasado moviéndola para engrasar la parte de arriba. Tape el tazón. Deje levar en un lugar cálido, sin corrientes de aire, aproximadamente 1 hora o hasta que se duplique en volumen.

Pique la masa y divida por la mitad. Dé forma de pan a cada mitad tal como se indica en la página 100. Coloque en moldes para hornear engrasados de 8.5x4.5x2.5 pulgadas (21.25x11.25x6.25 cm). Tape los moldes. Deje levar en un lugar cálido, sin corrientes de aire, aproximadamente 1 hora o hasta que se duplique en volumen.

Bata las claras y el agua con un tenedor para juntarlas. Aplique la mezcla sobre los panes con un pincel. Salpique con avena. Hornee a 375°F (190°C) durante 30 ó 40 minutos. Retire de los moldes inmediatamente y enfríe en rejillas de alambre.

Rinde: 32 porciones (16 rebanadas por pan).

Por porción: Aproximadamente 134 calorías, 4 g de proteínas, 24 g de carbohidratos, 3 g de grasa, 13 mg de colesterol, 162 mg de sodio.

# MASA CROCANTE PARA PIZZA

- 1 *paquete de levadura para hornear seca*
- 1 *taza (235 ml) de agua tibia (105°F a 115°F [40°C a 46°C])*
- 1/2 *cucharadita (2 ml) de sal*
- 2 *cucharadas (10 ml) de aceite de oliva*
- 2 1/2-3 1/2 *tazas (590-830 ml) de harina multiusos*
- 1 *cucharada (15 ml) de harina de maíz*

Disuelva la levadura en agua tibia en el tazón de la batidora previamente calentado. Añada la sal, el aceite de oliva y las 2 1/2 tazas (590 ml) de harina. Conecte el tazón y el gancho para masa a la batidora. Ponga la batidora en velocidad 2 y bata durante aproximadamente 1 minuto.

Continúe en velocidad 2, añada la harina restante, 1/2 taza (120 ml) por vez y mezcle aproximadamente 1 1/2 minutos o hasta que la masa comience a limpiar los laterales del tazón. Amase en velocidad 2 aproximadamente 2 minutos más.

Coloque la masa en un tazón engrasado moviéndola para engrasar la parte de arriba. Tape el tazón. Deje levar en un lugar cálido, sin corrientes de aire, aproximadamente 1 hora o hasta que se duplique en volumen. Aplaste la masa.

Aplique aceite en un molde para pizza de 14 pulgadas (35 cm) con un pincel. Salpique un poco de avena. Presione la masa hacia el fondo del molde formando un aro alrededor del borde para sostener los ingredientes en la parte superior. Añada ingredientes en la parte superior si lo desea. Hornee a 450°F (230°C) durante 15 ó 20 minutos.

Rinde: 4 porciones (1/4 pizza por porción).

Por porción: Aproximadamente 373 calorías, 11 g de proteínas, 74 g de carbohidratos, 3 g de grasa, 0 mg de colesterol, 271 mg de sodio.

## VARIACIÓN

### **Pizza para muchas personas**

Duplique los ingredientes y mezcle en el tazón de la batidora de 6 cuartos (5.7 L).

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

# MASA DULCE BÁSICA

- 3/4 taza (175 ml) de leche descremada*
- 1/2 taza (120 ml) azúcar*
- 1 1/4 cucharaditas (6 ml) de sal*
- 1/2 taza (120 ml) de mantequilla o margarina*
- 2 paquetes de levadura para hornear seca*
- 1/3 tazas (80 ml) de agua tibia (105°F a 115°F [40°C a 46°C])*
- 3 huevos, temperatura ambiente*
- 5 1/2-6 1/2 tazas (1.32 a 1.62 ml) de harina multiusos*

Coloque la leche, el azúcar, la sal y la mantequilla en una cacerola pequeña. Caliente a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita y el azúcar se disuelva. Enfríe hasta templar.

Disuelva la levadura en agua tibia en el tazón de la batidora previamente calentado. Añada mezcla de leche templada, huevo y 5 tazas (1.2 L) de harina. Coloque el tazón y el gancho para masa en espiral PowerKnead™ en la batidora. Ponga la batidora en velocidad 2 y bata durante aproximadamente 2 minutos.

Continúe en velocidad 2, añada la harina restante, 1/2 taza (120 ml) a la vez y mezcle aproximadamente 1 1/2 minutos o hasta que la masa comience a limpiar los laterales del tazón. Amase en velocidad 2 aproximadamente 2 minutos más.

Coloque la masa en un tazón engrasado moviéndola para engrasar la parte de arriba. Tape el tazón. Deje levar en un lugar cálido, sin corrientes de aire, aproximadamente 1 hora o hasta que se duplique en volumen.

Aplaste la masa y dé la forma deseada de bollos o roles de café.

## VARIACIÓN

### Masa dulce básica para muchas personas

Duplique los ingredientes y mezcle en el tazón de la batidora de 6 cuartos (5.7 L). En el primer párrafo, cambie la cacerola pequeña por una cacerola mediana. En el segundo párrafo, cambie 5 tazas (1.2 L) de harina por 10 tazas (2.4 L) de harina.

# ROSCAS DE CANELA

- 1 taza (235 ml) de piloncillo
- 1 taza (235 ml) de azúcar
- 1/2 taza (120 g) de mantequilla o margarina ablandada
- 1/4 tazas (60 ml) de harina multiusos
- 1 1/2 cucharas (355 ml) de canela
- 1/2 taza (120 ml) de nueces o nueces de Castilla picadas
- 1 receta de masa dulce básica (vea la página 106)

Coloque el piloncillo, el azúcar, la mantequilla, la harina, la canela y las nueces en el tazón de la batidora. Coloque el tazón y el batidor plano. Ponga la batidora en velocidad 2 y bata durante aproximadamente 1 minuto.

Pase la masa a una superficie levemente enharinada. Forme con la masa rectángulos de 10x24 pulgadas (25x60-cm). Unte la mezcla de azúcar y canela uniformemente sobre la masa. Enrolle firmemente la masa desde el lado más largo para formar rollos de 24 pulgadas (60-cm), uniendo las juntas entre sí. Corte en 24 rebanadas de 1 pulgada (2.5 cm) cada una.

Coloque los 12 roles en dos charolas para hornear engrasadas de 13x9x2 pulgadas (32.5x22.5x5 cm). Tape las charolas. Deje levar en un lugar cálido, sin corrientes de aire, 45 a 60 minutos o hasta que se duplique en volumen.

Hornee a 350°F (180°C) durante 20 ó 25 minutos. Desmolde inmediatamente. Vierta con cuchara **glaseado de caramelo** sobre las rosas tibias.

## Glaseado de caramelo

- 1/3 taza (80 ml) de leche en polvo
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar morena
- 1 1/2 tazas (355 ml) de azúcar refinada
- 1 cucharadita (5 ml) de vainilla

Coloque la leche evaporada y el azúcar morena en una cacerola pequeña. Cocine a fuego moderado hasta que la mezcla comience a hervir, revuelva constantemente.

Coloque la mezcla de leche, azúcar refinada y vainilla en el tazón de la batidora. Coloque el tazón y el batidor plano. Encienda en velocidad 4 y bata aproximadamente 2 minutos o hasta que se ponga cremoso.

Rinde: 24 porciones (1 rol por porción).

Por porción: Aproximadamente 338 calorías, 6 g de proteínas, 57 g de carbohidratos, 10 g de grasa, 28 mg de colesterol, 219 mg de sodio.





® Registered trademark/Marque déposée/Marca registrada KitchenAid, U.S.A.

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

™ Marque de commerce/la forme du robot est une marque déposée de KitchenAid, États-Unis.

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

KitchenAid Canada licensee in Canada/Emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada.

© 2006. All rights reserved. Tous droits réservés. Todos los derechos reservados.

9709962A



(5940dZw507)

**BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™**