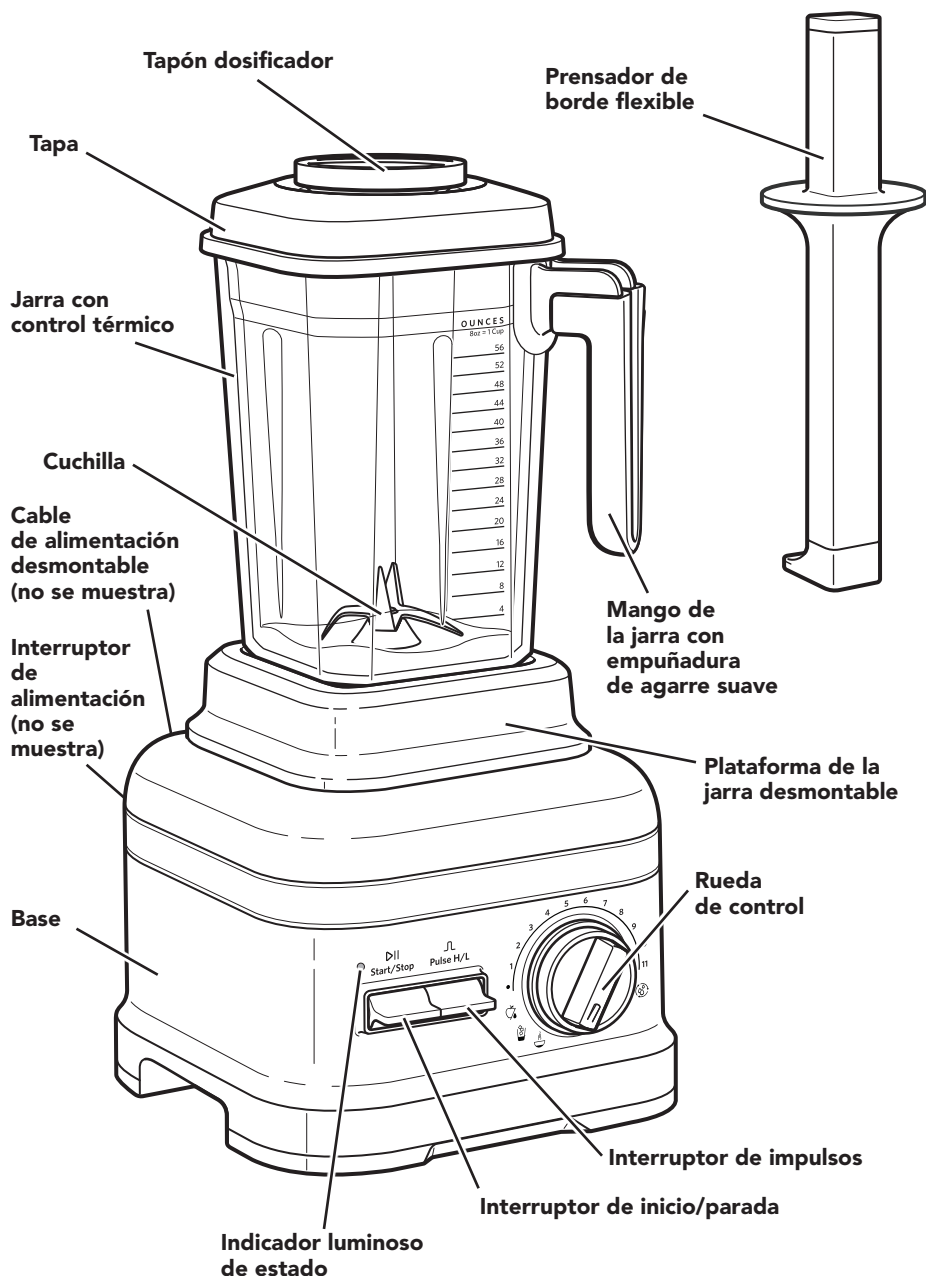


COMPONENTES Y FUNCIONES



ESPAÑOL



SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.

 **ADVERTENCIA**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la batidora en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.
4. Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Solo Unión Europea: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
6. Los niños deben ser supervisados a fin de que no jueguen con el aparato.
7. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de la cuchilla las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio mientras está en funcionamiento, para reducir el riesgo de daños a las personas y/o a la batidora.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

8. Apague el aparato y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté utilizándose antes de montar y desmontar las piezas y de su limpieza. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
9. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado o después de que se haya caído o dañado o de que no funcione de manera correcta. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más próximo para que sea examinado, reparado o ajustado.
10. Si se daña el cable eléctrico, se debe sustituir por un conjunto o cable especial del fabricante o su agente de servicios
11. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
12. Las cuchillas son afiladas. Extreme el cuidado cuando manipule cuchillas muy afiladas, cuando vacíe la jarra y durante las tareas de limpieza.
13. Si la luz parpadea indica que el aparato está listo para funcionar. Evite cualquier contacto con las cuchillas o las piezas móviles.
14. Cuando procese líquidos o ingredientes calientes, el tapón dosificador debe permanecer colocado en el orificio de la tapa. En estos casos, comience siempre por la velocidad más lenta y aumente de forma progresiva hasta la velocidad deseada.
15. Mantenga las manos y los utensilios que utilice fuera de la jarra mientras esté batiendo, a fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando la batidora no esté en funcionamiento.
16. No utilice el aparato al aire libre.
17. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.
18. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
19. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la batidora ya que podría salir despedido del aparato debido a un sobrecalentamiento repentino.
20. Ponga en funcionamiento la batidora solamente con la tapa puesta.
21. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
22. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.
23. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo bed and breakfast.

ESPAÑOL

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Las instrucciones también están disponibles en línea. Visite nuestro sitio web en: www.KitchenAid.es o www.KitchenAid.eu.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

REQUISITOS ELÉCTRICOS

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica
Conectar a un enchufe con toma de tierra.
No quitar la clavija de tierra.
No utilice un adaptador.
No utilice un cable alargador.
El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Voltaje: 220 - 240 V

Frecuencia: 50-60 HZ

Potencia (vatiaje): 1800 vatios

NOTA: Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No utilice un adaptador.

No utilice un cable de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, encargue la instalación de una toma de corriente cerca del aparato a un técnico cualificado o técnico de servicio.

POTENCIA DEL MOTOR

La potencia del motor (caballos) de la batidora se ha medido con un dinamómetro, un dispositivo que los laboratorios usan para medir la potencia mecánica de los motores. La potencia máxima del motor de 3,5 caballos refleja la potencia de salida del motor y no la de la batidora en la jarra. Como ocurre con todas las batidoras, la potencia de salida en la jarra no es la misma que la potencia del motor en sí. La potencia de salida de este motor es de 2,61 caballos en la jarra y permite a la batidora generar una potencia robusta para todo tipo de recetas.






SEGURIDAD DEL PRODUCTO

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Tratamiento del material del paquete


El material del paquete es 100 % reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

Cómo desechar el producto

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato ha sido diseñado, construido y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes Directivas de la CE: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC y 2011/65/EU (Directiva RoHS).

USO DEL PRODUCTO






GUÍA DE FUNCIONES DE LA BATIDORA

La batidora tiene tres programas de recetas predefinidos: Zumos, Batidos y Sopas. También cuenta con las funciones Velocidades variables y de impulsos para adaptar el licuado a cualquier tipo de receta.

Cada uno de los tres programas de recetas predefinidos ha sido desarrollado basándose en recetas típicas de la categoría en cuestión. Sin embargo, comprobará que no todas las recetas son iguales y que a veces una receta queda mejor con un programa que no es el más evidente. Por ejemplo, es posible que con los batidos prefiera la textura más fina a la que produce el programa Zumos. Le animamos a que experimente para dar con el mejor programa para sus recetas favoritas.



USO DEL PRODUCTO

AJUSTE	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE PROCESO (en minutos: segundos)	INGREDIENTES SUGERIDOS	
ZUMOS 	Distintas variaciones de la velocidad para capturar mejor las frutas o verduras para licuar el contenido. Velocidades más bajas al finalizar el ciclo para asentar los ingredientes y reducir la espuma.	1:10	Frutas	Verduras
BATIDOS 	Aumenta de forma progresiva hasta alcanzar la potencia máxima para batir completamente alimentos duros, como hielo, frutas o verduras enteras, o frutas congeladas.	0:40	Granizados Hielo picado Frutas y verduras enteras	Fruta picada congelada (descongelar ligeramente hasta que se pueda introducir la punta de un cuchillo) Semillas
SOPAS* 	Calienta la sopa a partir de ingredientes a temperatura ambiente. Aumenta gradualmente hasta alcanzar una velocidad alta para permitir que el contenido caiga en la cuchilla y se bata completamente. Velocidades bajas al final para asentar los ingredientes y reducir la espuma.	5:00	Sopa Verduras	Caldo Salsas
LIMPIEZA 	Impulsos rápidos de potencia y velocidades altas para limpiar la jarra de la batidora llenando 1/3 de la jarra con agua y una gota de lavavajillas.	0:33	Agua	Lavavajillas
IMPULSOS 	Permite controlar con precisión la duración y la frecuencia del procesado. Ideal para recetas que necesitan un toque ligero. También se puede utilizar esta función durante el uso manual para aumentar la potencia de forma momentánea.	0:00	Aderezo de migas sazonadas Aderezo de migas dulces Ensalada de carne para bocadillos	Fruta picada Verduras picadas Hielo picado
VELOCIDADES VARIABLES	Velocidades manuales que ofrece el máximo control de la batidora. Consigue un picado y triturado finos que permiten preparar cualquier tipo de receta.	0:00 - 6:00	Frutas Verduras Frutos secos Salsas espesas Postres congelados	Sopas Salsas Masas Mantequillas

* Cuando procese ingredientes precalentados, utilice la función Velocidades variables durante 1-2 minutos. Empiece por una velocidad baja y aumente progresivamente hasta alcanzar la velocidad deseada. El ajuste para sopas está diseñado para calentar ingredientes fríos o a temperatura ambiente, no para ingredientes precalentados.





USO DEL PRODUCTO

PREPARACIÓN PARA USAR LA BATIDORA

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

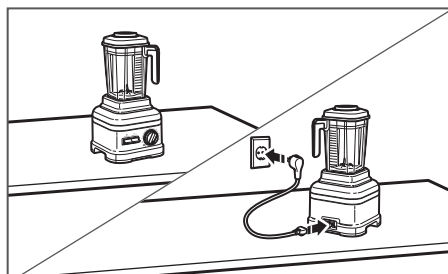
No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

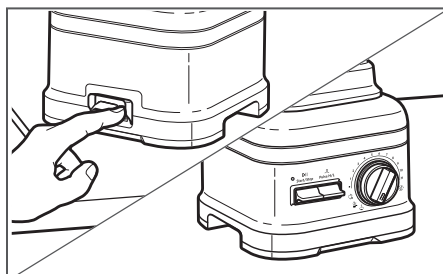
Antes de utilizarla por primera vez

Antes de utilizar la batidora por primera vez, limpie la base con un paño tibio enjabonado y aclárela con un paño húmedo. Séquela con un paño suave. Lave la jarra, la tapa, el prensador de borde flexible y el tapón dosificador en agua tibia con jabón (consulte "Cuidado y limpieza"). Enjuague y seque los componentes.



1

Antes de utilizar la batidora, asegúrese de que la superficie de trabajo debajo de la batidora y las áreas circundantes están secas y limpias. A continuación, enchufe la batidora a una toma con conexión a tierra.



2

El interruptor de alimentación principal se encuentra en la parte posterior de la base de la batidora. Coloque el interruptor de alimentación en la posición **I** (Encendido). La luz del indicador de estado situada sobre el interruptor de inicio comenzará a parpadear, lo que indica que la batidora está en modo de reposo. La batidora está lista para utilizarse.

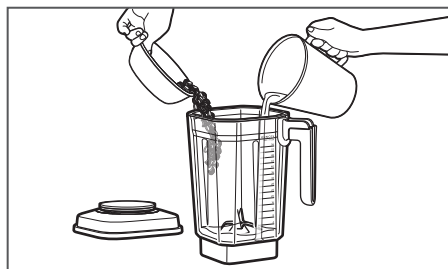
ESPAÑOL



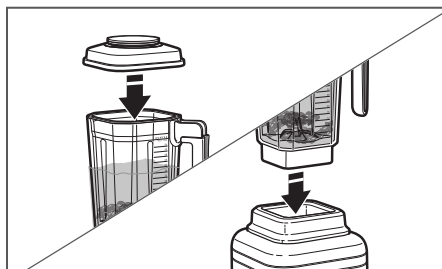


USO DEL PRODUCTO

MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA DE LA BATIDORA

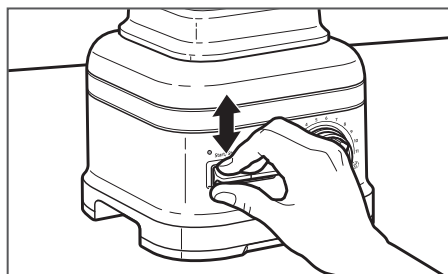


- 1** Ponga los ingredientes que va a procesar en la jarra de la batidora. Añada los líquidos primero, después los ingredientes blandos, luego las verduras con hojas y, por último, el hielo o los ingredientes helados.

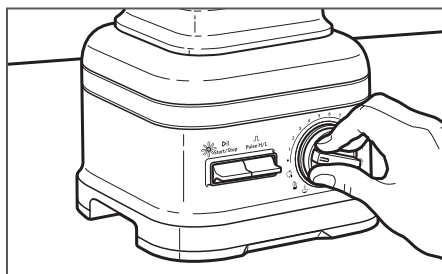


- 2** Asegúrese de que la tapa está bien colocada en la jarra. A continuación, coloque la jarra en la base, asegurándose de que está completamente alineada en la plataforma.

NOTA: No rebase la línea de llenado máximo de la jarra, sobre todo cuando procese líquidos.



- 3** Mueva el interruptor de inicio/parada (▷||) hacia arriba o hacia abajo para poner en marcha la batidora. La luz del indicador de estado permanecerá fija.



- 4** Gire la rueda de control a la velocidad o programa deseado. Para obtener más información, véase "Guía de funciones de la batidora".

NOTA: Si selecciona un ciclo preprogramado, tendrá que mover el interruptor de inicio/parada (▷||) para activarlo. La batidora se detendrá automáticamente una vez finalizado el ciclo.



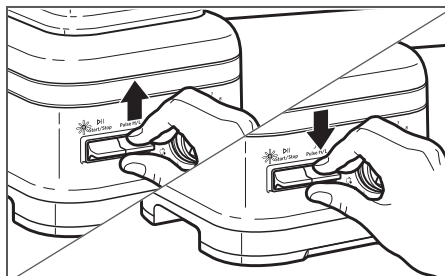


USO DEL PRODUCTO



5

Utilice el presador de borde flexible como sea necesario para conseguir unos resultados óptimos. Retire solamente el tapón dosificador y deje la tapa puesta. Remueva o empuje el contenido hacia la cuchilla. Cuando haya terminado, vuelva a colocar el tapón dosificador en la jarra.

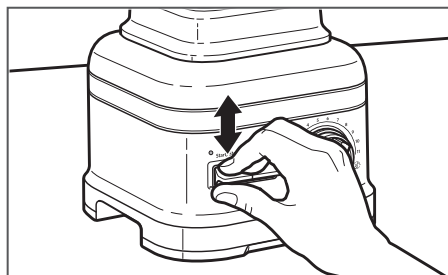


6

Si lo desea, utilice la función de impulsos para dar un impulso momentáneo de velocidad cuando procese mediante el ajuste de velocidades variables.

Pulse y mantenga pulsado el interruptor de impulsos (\square) hacia arriba para un impulso más fuerte, o hacia abajo para uno más suave.

NOTA: La función de impulsos \square también puede utilizarse por sí sola, como función de batido independiente cuando la batidora está en modo de reposo. Esta función no está disponible cuando se utiliza un programa preseleccionado.



7

Cuando haya terminado de batir, mueva el interruptor de inicio/parada (\square) hacia arriba o hacia abajo. Deje que la batidora se pare completamente antes de retirar la tapa y verter los ingredientes procesados.

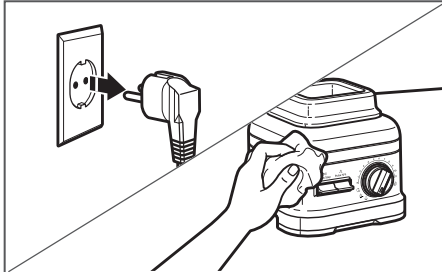


CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA BATIDORA Y LOS ACCESORIOS

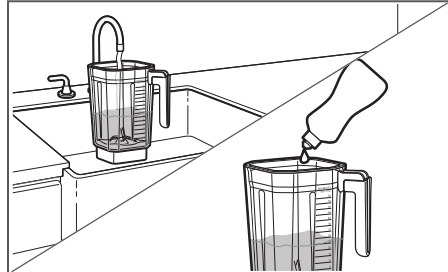
Limpie a fondo la batidora cada vez que la use.

NOTA: Para evitar daños en la batidora, no sumerja la base ni el cable en agua. Para evitar arañarla, no utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.



1

Para limpiar la base y el cable de la batidora: desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Limpie la base de la batidora y el cable con un paño tibio con jabón; aclárelos con un paño húmedo y séquelos con un paño suave.



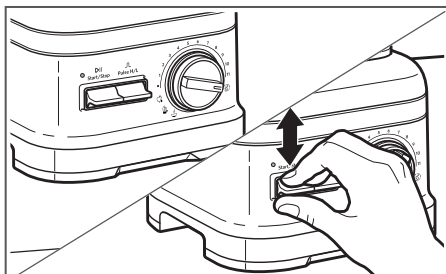
2

Asegúrese de limpiar la jarra, la tapa y el tapón dosificador después de cada uso. Limpie la jarra de todo resto de alimentos. Llene 1/3 de la jarra con agua caliente y añada 1 gota de lavavajillas. Ponga la tapa en la jarra y asegúrese de que la jarra está bien colocada en la base.



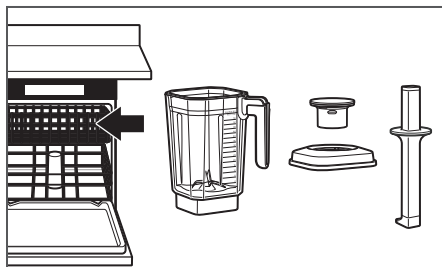


CUIDADO Y LIMPIEZA



3

Gire la rueda de control hasta el programa de limpieza. Mueva el interruptor de inicio/parada (▶||) hacia arriba o hacia abajo. Cuando finalice el programa, tire el agua jabonosa y enjuague la jarra con agua caliente. Si queda alguna bruma de humedad, pásele un paño o esponja suave.



4

La jarra, la tapa, el tapón dosificador y el prensador de borde flexible son aptos para el lavavajillas. El prensador de borde flexible, la tapa y el tapón dosificador deben colocarse en la bandeja superior del lavavajillas. Si lo prefiere, todas las piezas pueden lavarse también a mano con un paño húmedo y agua templada jabonosa. A continuación, enjuáguelas con agua caliente y séquelas con un paño suave.

NOTA: La empuñadura puede permanecer en el mango de la jarra durante los ciclos de limpieza y lavavajillas. En caso necesario, puede quitar la empuñadura para lavarla en el lavavajillas por separado y después volver a ponerla.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

1. Si la batidora está enchufada y el interruptor de alimentación en la posición **I** (Encendido), la batidora entrará en modo de reposo (el indicador luminoso parpadea en blanco). Sin embargo, transcurridos 10 minutos sin actividad, la batidora entrará en modo de inactividad y se apagará el indicador luminoso.
 - Para activar la batidora, mueva el interruptor de inicio/parada (**▷||**) hacia arriba o hacia abajo. Esto hará que la batidora vuelva a entrar en modo de reposo.
2. Si el indicador luminoso de estado parpadea en naranja, la batidora está en modo de error. Esta situación puede producirse si ha utilizado una espátula dentro de la jarra de batidora que bloquea la cuchilla o si un cubito de hielo o alimento duro ha bloqueado la cuchilla.
 - Para corregir el problema, apague la batidora mediante el interruptor de alimentación dedicado de la parte trasera o desenchúfela. Retire la jarra de la base y quite los elementos que pudieran estar bloqueando la cuchilla. Vuelva a colocar la jarra en la base y encienda la batidora para seguir utilizándola con normalidad.

3. Si la batidora se detiene mientras procesa:
 - Transcurridos 6 minutos de actividad, la batidora se apagará automáticamente y pasará a modo de inactividad. Se apagará el indicador luminoso. Para volver a activar la batidora, utilice los interruptores (**▷||** [Inicio/Parada] o **Impulsos** (impulso fuerte/suave)). Si la batidora se detiene en menos de 6 minutos, es posible que haya un error interno. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para solicitar asistencia.
4. Si los ingredientes de una receta no se baten:
 - Puede haber ocasiones en las que se cree una bolsa de aire alrededor de la cuchilla, lo que produce que los ingredientes no entren en contacto con ella. Utilice el pensador de borde flexible para empujar los ingredientes hacia la cuchilla durante el proceso, o para desplazarlos hacia el fondo de la jarra. Si esto no surte efecto, detenga la batidora, retire la jarra de la base y utilice una espátula o reorganice los ingredientes dentro la jarra. Para algunas recetas, pruebe añadir más líquido.
5. Si el contenido de la jarra se desborda:
 - Desenchufe la batidora. Retire la jarra y la plataforma. Limpie la cubierta de la batidora, la plataforma de la jarra y el exterior de la misma. Seque bien cada pieza y vuelva a instalar la plataforma de la jarra.
 - Si el desbordamiento se produce en la rueda de control o sobre la misma, puede retirarla tirando de ella delicadamente pero con firmeza. Una vez limpia y seca, vuelva a instalar la rueda. Para evitar dañar los gráficos, no aplique demasiada fuerza ni utilice detergentes abrasivos.

Si el problema no puede corregirse: Consulte la sección Condiciones de garantía de KitchenAid (en lo sucesivo, la "Garantía"). No devuelva la batidora al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.





CONDICIONES DE GARANTÍA DE KICHENAID (EN LO SUCESIVO, LA "GARANTÍA")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica (en lo sucesivo, el "**Garante**") otorga la Garantía al cliente final, el consumidor, de conformidad con las siguientes condiciones.

La Garantía se aplica junto a los derechos de garantía reglamentarios del consumidor final, sin que esto suponga límite alguno a los mismos ni afecte para nada al vendedor del producto. En resumen, según lo estipulado en Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios (2007) los productos deben cumplir lo que se ha estipulado en su descripción, ser adecuados para los fines estipulados y contar con un nivel de calidad satisfactorio. En caso de que el producto sea defectuoso, el consumidor tendrá el derecho legal durante dos años a que su producto sea reparado o sustituido o, llegado el caso, a disfrutar de un descuento con respecto al precio pagado o a "resolver" el contrato, en función de las circunstancias. No obstante, estos derechos están sujetos a ciertas limitaciones.

1) ÁMBITO DE APLICACIÓN Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

a) El Garante concede la Garantía para los productos mencionados en la sección 1.b) que el consumidor haya adquirido de un vendedor o a una empresa de KitchenAid-Group en alguno de los países del Espacio Económico Europeo, Moldavia, Montenegro, Rusia, Suiza o Turquía.

b) El periodo de garantía varía en función del producto adquirido, tal y como se indica a continuación:

5KSB8270 Diez años de garantía completa a partir de la fecha de compra.

c) El periodo de garantía comienza en la fecha de compra, es decir, el día en que el consumidor adquirió el producto de un distribuidor o de una empresa de KitchenAid-Group.

d) La Garantía cubre la naturaleza no defectuosa del producto.

e) De conformidad con la presente Garantía y a su entera discreción, el Garante proporcionará al consumidor los siguientes servicios en caso de que el defecto se produzca en el periodo de garantía estipulado:

- Reparación del producto o de la pieza defectuosos

- Sustitución del producto o de la pieza defectuosos Si un producto ya no está disponible, el Garante podrá cambiar dicho producto por otro de igual o mayor valor.

f) Si el consumidor quisiera realizar alguna reclamación relacionada con la Garantía, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio técnico de KitchenAid del país en cuestión en www.kitchenaid.es (dirección de correo electrónico:

kitchenaid@riverint.com; número de teléfono: **+34 93 201 37 77** o directamente con el Garante en la dirección postal de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.

g) El Garante asumirá los costes de reparación, incluidos los inherentes a las piezas de repuesto, además de los gastos de envío por la entrega de un producto o una pieza sin defectos. Asimismo, deberá asumir los gastos de envío por la devolución del producto o de la pieza defectuosos en caso de que el Garante o el centro de atención al cliente de KitchenAid del país en cuestión soliciten dicha devolución. Aun así, el consumidor asumirá los costes del embalaje adecuado para la devolución del producto o pieza defectuosos.

h) Para poder realizar una reclamación amparándose en la Garantía, el consumidor debe presentar el recibo o la factura de compra del producto.





CONDICIONES DE GARANTÍA DE KICHENAID (EN LO SUCESIVO, LA "GARANTÍA")

2) LIMITACIONES DE GARANTÍA

a) La Garantía será únicamente válida para los productos utilizados con fines privados y no con fines profesionales ni comerciales.

b) La Garantía no es válida en caso de que el defecto sea debido al desgaste normal, al uso inadecuado o abusivo, al incumplimiento de las instrucciones de uso, al uso incorrecto del producto a una tensión eléctrica incorrecta, a la instalación o funcionamiento sin cumplir con las normativas eléctricas aplicables o tras el uso de fuerza (p. ej.: golpes).

c) La Garantía no es válida si el producto ha sido modificado o transformado en algún modo para su funcionamiento, por ejemplo, si se ha convertido un producto de 120 V a otro de 220-240 V.

d) La prestación de servicios de Garantía no amplía su duración estipulada ni supone el inicio de uno nuevo. El periodo de garantía de las piezas de repuesto instaladas es el mismo que el del producto en sí.

Tras el vencimiento del periodo de garantía o para aquellos productos para los que la garantía ya no es válida, los centros de atención al cliente de KitchenAid siguen estando a disposición de los consumidores para cualquier pregunta o información adicional. Tiene a su disposición información adicional en nuestro sitio web:

www.kitchenaid.eu

REGISTRO DEL PRODUCTO

Registre su nuevo aparato KitchenAid ahora: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2020 Todos los derechos reservados.

