

# KitchenAid

STAND BLENDER

5KSB1320

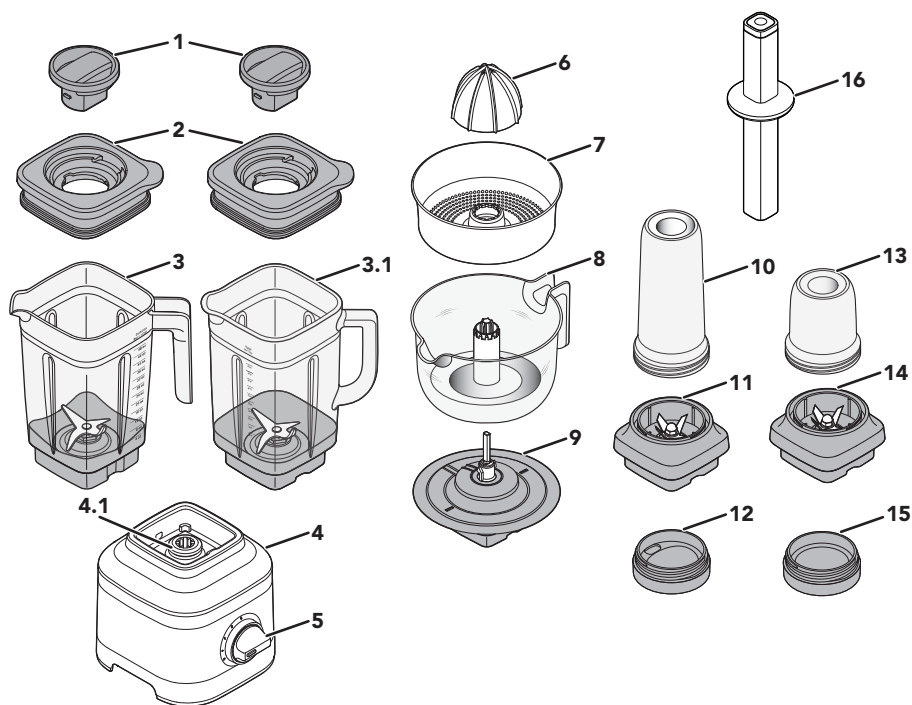
PRODUCT GUIDE



---

W11573856A






# COMPONENTES Y FUNCIONES



1. Tapón dosificador
2. Tapa con orificio de ventilación
3. Jarra (1,4 litros de capacidad)
- 3.1 Jarra de vidrio\* (Capacidad de 1,4 l)
4. Base
- 4.1 Bloqueo
5. Rueda de control
6. Cono\*
7. Filtro de pulpa\*
8. Contenedor de zumo\* (Capacidad de 1 l)
9. Conjuntos del engranaje\*
10. Jarra personal\* (Capacidad de 0,5 l)
11. Conjunto de la cuchilla de la jarra personal\*
12. Tapa con boquilla para beber de la jarra personal\*
13. Jarra para pequeñas cantidades\* (Capacidad de 0,2 l)
14. Conjunto de la cuchilla de la jarra para pequeñas cantidades\*
15. Tapa de la jarra para pequeñas cantidades\*
16. Prensador\*

El contenido puede variar

\*Los accesorios solo están incluidos en algunos modelos.

						
	Número de modelo del accesorio	N/D	N/D	N/D	5KSB1CPA	KSB4048TPR
	Números de pieza (consulte más arriba)	1 - 2 - 3	1 - 2	10 - 11 - 12	6 - 7 - 8 - 9	16
Incluidas en el modelo principal	5KSB1320	●	●	-	-	-
	5KSB1325	●	●	-	-	-
	5KSB1330	●	●	●	-	-
	5KSB1350	●	●	-	●	-

## 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 base de la batidora de vaso en agua ni en ningún otro líquido.
- 3.** 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.
- 4.** Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 5.** 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.
- 6.** Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
- 7.** 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.
- 8.** Evite el contacto con las piezas móviles.
- 9.** No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha caído o presenta algún daño. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen o reparen, o realicen los ajustes eléctricos o mecánicos pertinentes.
- 10.** No utilice el aparato al aire libre.
- 11.** No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.

- 12.** Mantenga las manos y los utensilios que utilice fuera del recipiente mientras esté batiendo para reducir el riesgo de lesiones personales o daños en la batidora. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando la batidora no esté en funcionamiento.
- 13.** No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
- 14.** Las cuchillas son afiladas. Extreme el cuidado cuando manipule cuchillas muy afiladas, cuando vacíe la jarra y durante las tareas de limpieza.
- 15.** Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la batidora ya que podría salir despedido del aparato debido a un sobrecalentamiento repentino.
- 16.** Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
- 17.** Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
- 18.** Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
- 19.** Asegúrese de que la tapa de la batidora está colocada en su sitio antes de ponerla en marcha.
- 20.** Cuando procese líquidos o ingredientes calientes, el tapón dosificador debe estar 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.
- 21.** No bata ingredientes ni líquidos calientes en la jarra personal ni en la jarra para pequeñas cantidades.
- 22.** Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca el conjunto de cuchillas en la base sin antes asegurarse de que la jarra personal o la jarra para pequeñas cantidades están colocadas correctamente.
- 23.** El uso de accesorios, incluidos tarros, que no estén recomendados o que no venda el fabricante puede aumentar el riesgo de lesiones personales.

**24.** Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:

- Zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales
- Granjas
- Por clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales de otro tipo
- Hostales en los que se ofrecen desayunos

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Para obtener información completa sobre el producto, instrucciones y vídeos, incluída la información de la garantía, visite [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu). Esto puede ahorrarle el coste de una llamada al servicio técnico. Para recibir una copia impresa gratuita de la información en línea, llame al **00 800 381 040 26**.

### **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 1,5 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.

### **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 CA

**Frecuencia:** 50-60 Hz

**Potencia:** 650 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 alargador. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista o a un técnico cualificado para que instale una toma de corriente cerca del aparato.

El cable debe disponerse de forma que no sobresalga de la encimera ni la mesa para evitar que los niños tiren de él o que se tropiecen con él accidentalmente.

# INTRODUCCIÓN

La batidora cuenta con tres velocidades y una función Pulse, que le permite personalizar la forma de batido. Las recetas pueden variar considerablemente y puede que la velocidad que mejor funcione no sea la más evidente. Le animamos a que experimente para dar con la mejor velocidad para sus recetas favoritas.

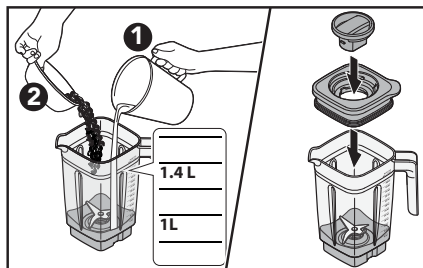
ACCESORIOS	CAPACIDAD	VELOCIDAD	INGREDIENTES SUGERIDOS
Jarra de la batidora	1,4 l	Velocidad 1, 2 y 3, y función Pulse	Smoothies, bebidas heladas, batidos, batidos malteados, salsas, cremas untables y mucho más.
Jarra de cristal de la batidora	1,4 l		Smoothies individuales, bebidas heladas, batidos, batidos malteados y recetas con poca cantidad.
Jarra personal	0,5 L		Recetas con poca cantidad: purés, salsas, comida para bebés, aliños, marinadas, pesto y mucho más.
Jarra para pequeñas cantidades	0,2 L		
Exprimidor	1 l	Velocidad 1	Zumos de cítricos, de uva y mucho más.

## USO DEL PRODUCTO

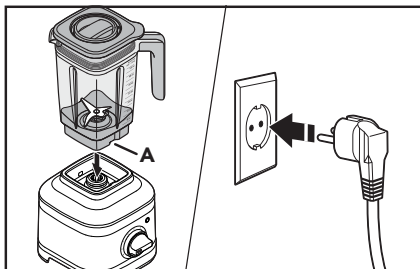
Antes de utilizarla por primera vez, limpie todos los componentes y accesorios (consulte la sección "Cuidado y limpieza"). Asegúrese de que la superficie de trabajo debajo de la batidora y las áreas circundantes están secas y limpias.

**IMPORTANTE:** Cuando mueva la batidora, siempre debe sujetarla y levantarla desde la base. La base se desacoplará de la jarra si mueve la batidora sujetándola solo por el asa o la jarra.

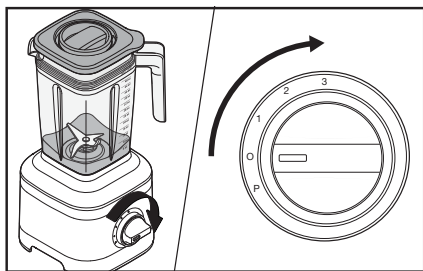
1. Añada los ingredientes a la jarra de la batidora o a la jarra de cristal de la batidora (máximo de 1,4 l). Coloque la tapa y el tapón dosificador.



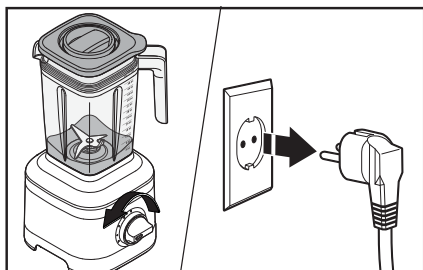
2. Coloque la jarra de la batidora en la base. Para ello, alinéela con la ranura (A) para que encaje en la plataforma de la jarra, de manera que el asa de la jarra esté alineada con la rueda de control. Enchufe la batidora a una toma de corriente con conexión a tierra.



3. Gire la rueda de control desde (O) hasta la velocidad que desee para que funcione de forma ininterrumpida.



4. Cuando haya terminado, gire la rueda de control hasta (O) para apagar la batidora. Desenchufe la batidora antes de retirar la jarra de la batidora.

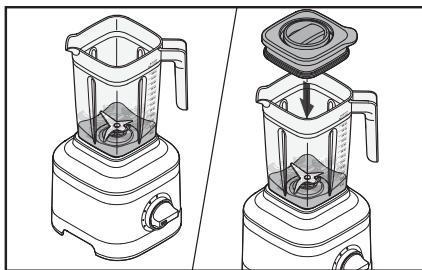


**IMPORTANTE:** Deje que la batidora se detenga por completo antes de quitar la tapa, la jarra o verter los ingredientes batidos.

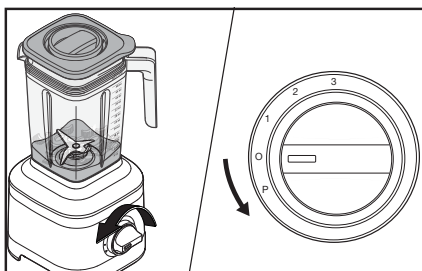
## USO DE LA FUNCIÓN PULSE

La batidora cuenta con una función "Pulse (P)" con arranque suave para evitar que los ingredientes salpiquen. Esta función se mantendrá hasta que suelte la rueda de control, con lo que volverá a la posición (O).

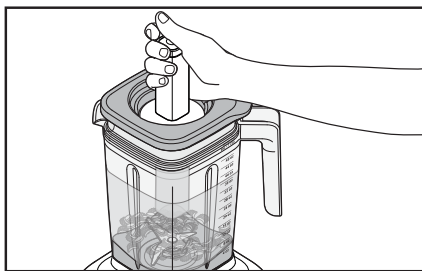
1. Introduzca los ingredientes en la jarra de la batidora. Fije bien la tapa con el tapón dosificador a la jarra de la batidora.



2. Gire la rueda de control de (O) a (P) según el intervalo de tiempo deseado. Cuando haya terminado, suelte la rueda de control para detener la batidora.



3. **Prensador\*:** retire solo el tapón dosificador. Remueva o empuje el contenido hacia la cuchilla. A continuación, coloque el tapón dosificador antes de seguir batiendo.



\*Los accesorios solo están incluidos en algunos modelos.



# USO DE LA JARRA PERSONAL

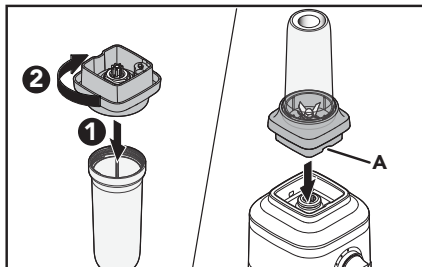
La jarra personal tiene un tamaño perfecto para raciones individuales o recetas de menor cantidad y resulta práctica para llevarla consigo fuera de casa. Antes de utilizarla por primera vez, limpie todos los componentes y accesorios (consulte la sección "Cuidado y limpieza").

**IMPORTANTE:** No bata ingredientes o líquidos calientes en la jarra personal.

1. Añada los ingredientes (máximo de 0,5 l). Añada primero el hielo o los ingredientes congelados. A continuación, las verduras de hoja verde, luego los alimentos blandos y, por último, los líquidos.

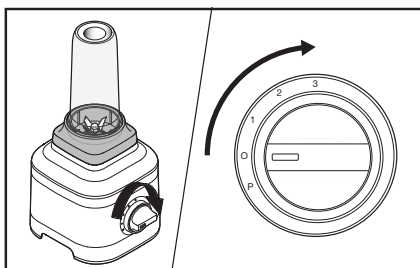


2. Coloque el conjunto de la cuchilla en la jarra personal y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijo. Coloque la jarra en la base de la batidora.

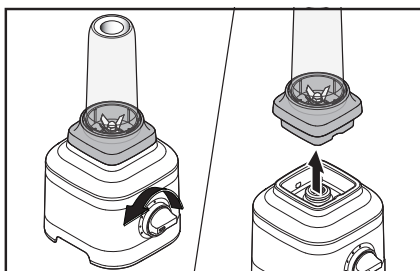


A. Ranura

3. Gire la rueda de control desde (O) hasta la velocidad que desee para que funcione de forma ininterrumpida.



4. Cuando haya terminado, gire la rueda de control hasta (O) para apagar la batidora. Retire siempre la jarra personal con el conjunto de la cuchilla de la base.



# USO DE LA JARRA PARA PEQUEÑAS CANTIDADES

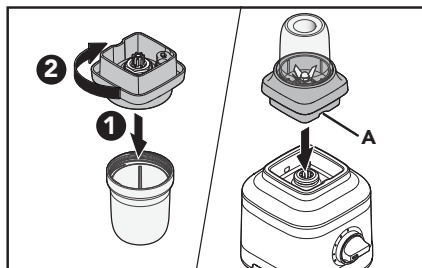
La jarra para pequeñas cantidades es perfecta para recetas de poca cantidad como salsas, aderezos, marinadas y muchas más. Antes de utilizarla por primera vez, limpie todos los componentes y accesorios (consulte la sección "Cuidado y limpieza").

**IMPORTANTE:** No bata ingredientes o líquidos calientes en la jarra para pequeñas cantidades.

1. Añada los ingredientes en la jarra para pequeñas cantidades (máximo de 0,2 l).

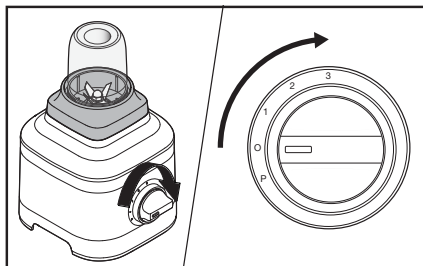


2. Coloque el conjunto de la cuchilla en la jarra para pequeñas cantidades y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijo. Coloque la jarra en la base de la batidora.

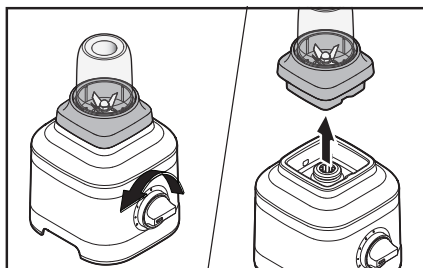


A. Ranura

3. Gire la rueda de control desde (O) hasta la velocidad que desee para que funcione de forma ininterrumpida.



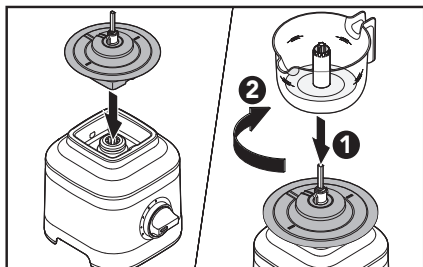
4. Cuando haya terminado, gire la rueda de control de nuevo a la posición (O). No olvide retirar la jarra para pequeñas cantidades con el conjunto de la cuchilla de la base.



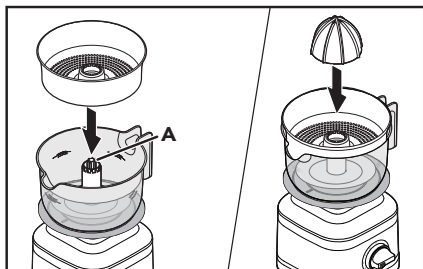
# USO DEL EXPRIMIDOR

Antes de utilizarla por primera vez, limpie todos los componentes y accesorios (consulte la sección "Cuidado y limpieza").

1. Coloque el conjunto del engranaje en la base. A continuación, coloque el contenedor de zumo en el conjunto del engranaje y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para encajarlo en su sitio.

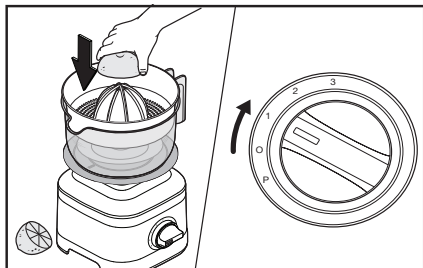


2. Coloque el filtro y el cono en el contenedor de zumo y alinéelos con el eje de transmisión (A).

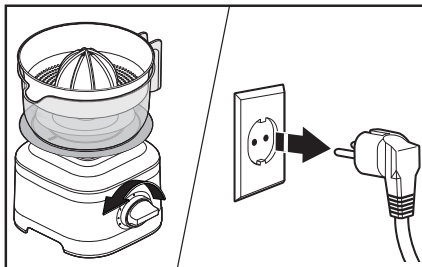


A. Eje de transmisión

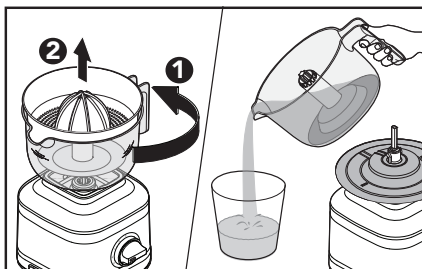
3. Presione la mitad de la pieza de fruta sobre el exprimidor. Gire la rueda de control desde (O) hasta la velocidad (1) para comenzar a exprimir el zumo.



4. Cuando haya terminado de exprimir zumo, gire de nuevo la rueda de control hasta la posición (O). Desenchufe la batidora.



5. Gire el contenedor de zumo en sentido contrario a las agujas del reloj y levántelo por el asa. ¡Sirva el zumo y disfrute!

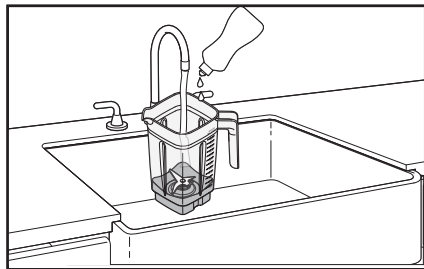


# CUIDADO Y LIMPIEZA

**IMPORTANTE:** Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.

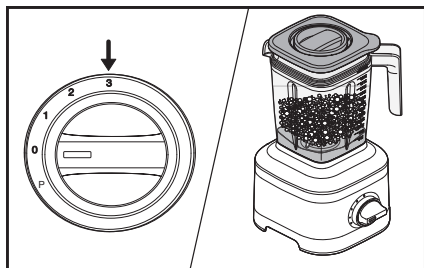
1. Vacíe la jarra. Llene la jarra hasta la mitad con agua caliente y añada 1 o 2 gotas de líquido de lavavajillas.

Coloque la jarra en la base. Coloque la tapa y el tapón dosificador.



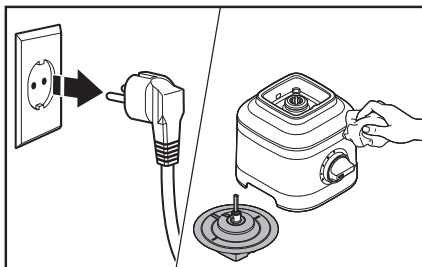
2. Opere la batidora durante 15 o 20 segundos a la velocidad 3.

Retire la jarra, vacíela, enjuáguela con agua tibia y séquela por completo.



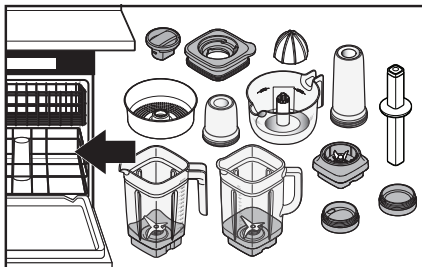
**NOTA:** Para evitar daños en la batidora, no sumerja la base ni el cable en agua. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos para evitar que se raye la batidora.

3. Desenchufe la batidora antes de realizar la limpieza. Limpie la base, el cable de alimentación y el conjunto del engranaje del exprimidor con un paño húmedo y tibio y séquelos con un paño suave.



4. **Apta para el lavavajillas, solo en la rejilla superior:** Jarra para pequeñas cantidades, tapas, conjunto de la cuchilla, cono, prensador, contenedor de zumo, filtro y tapón dosificador.

La jarra de la batidora y la jarra de cristal de la batidora también se pueden lavar en la rejilla inferior.




# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si la batidora no se enciende:	Compruebe que la batidora esté bien conectada a una toma de corriente con conexión a tierra.
	Si dispone de una caja de fusibles, asegúrese de que el circuito está cerrado. Pruebe a desenchufar la batidora y, a continuación, volver a enchufarla en una toma de corriente con conexión a tierra.


PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si la batidora se detiene mientras está batiendo:	La batidora se ha sobrecargado o atascado. Se apagará automáticamente para evitar daños en el motor. Desenchufe el cable de alimentación. Retire la jarra de la batidora de la base y utilice una espátula para recolocar los ingredientes en la jarra de la batidora.
	La batidora se ha sobrecargado. Divida los ingredientes en cantidades más pequeñas. En algunas recetas, también puede añadir algún líquido a la jarra de la batidora para reducir la carga de la batidora.
Si la batidora se detiene mientras bate con la jarra personal o la jarra para pequeñas cantidades:	Desenchufe el cable de alimentación. Retire la jarra personal o la jarra para pequeñas cantidades de la base con el conjunto de la cuchilla. Sacúdalas un poco. Vuelva a colocar la jarra en la base, enchufe y encienda la batidora para seguir utilizándola con normalidad.
Si el problema no puede corregirse:	Consulte la sección "Condiciones de la garantía de KitchenAid (la "Garantía)". Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para solicitar asistencia. No devuelva la batidora a los minoristas; no le proporcionarán servicio técnico.

## TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

### TRATAMIENTO DEL MATERIAL DEL PAQUETE

El material de embalaje es reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje . Por tanto, las distintas piezas del embalaje deben desecharse de forma responsable y de acuerdo con las normativas locales sobre eliminación de residuos.

### RECICLAJE DEL PRODUCTO

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la legislación de la UE, la cobertura del Reino Unido y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- El reciclaje correcto 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 residuo doméstico normal, sino que debe 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

---

## PARA LA UNIÓN EUROPEA

---

Este aparato ha sido diseñado, construido y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes Directivas de la CE: Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión, Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética, Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico, Directiva RoHS 2011/65/UE y las siguientes enmiendas.

## CONDICIONES DE GARANTÍA DE KITCHENAID (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:

#### **Dos años de garantía integral 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.eu](http://www.kitchenaid.eu) 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.

### 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](http://www.kitchenaid.eu)

## REGISTRO DEL PRODUCTO

---

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

# **KitchenAid**

©2022 All rights reserved.