

KitchenAid®

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASSOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Picadora de alimentos
modelo 5FGA

Colador de frutas/
verduras modelo 5FVSP

Colador de frutas/
verduras y Picadora
de alimentos
modelo 5FVSFGA

Diseñados exclusivamente
para su uso con todos
los batidores de soporte
KitchenAid®.

Índice

Medidas de seguridad para el uso de accesorios del batidor	1
Medidas de seguridad importantes	1
Instalación del accesorio del batidor	2
Antes de instalar el accesorio del batidor	2
Picadora de alimentos	3
Montaje de la picadora de alimentos	3
Uso de la picadora de alimentos	4
Limpieza de la picadora de alimentos	4
Colador de frutas/verduras	5
Montaje del colador de frutas/verduras	5
Uso del colador de frutas/verduras	6
Limpieza del colador de frutas/verduras	7
Recetas	8
Garantía de los accesorios del batidor de soporte KitchenAid® (uso domestico)	13
Planificación del servicio	13
Condiciones de la garantía	14
Atención al cliente	14

Medidas de seguridad para el uso de accesorios del batidor

Su propia 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 derivar lesiones incluso mortales.

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

PELIGRO

Si no sigue las instrucciones inmediatamente, puede resultar muerto o gravemente herido.

ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, puede resultar muerto o gravemente herido.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir el riesgo de lesiones y lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que se utilicen aparatos eléctricos, deben tomarse una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

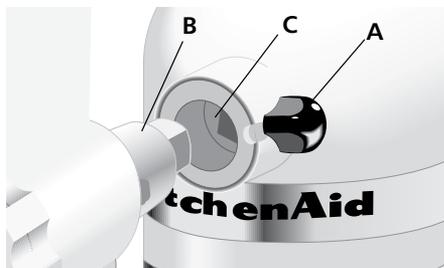
1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la batidora en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. El aparato no está pensado para ser utilizado por niños ni por personas enfermas sin vigilancia.
4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. No toque la abertura de descarga.
6. No utilice la batidora si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si se le ha caído o si presenta algún defecto. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice la batidora en el exterior.
9. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
10. No introduzca nunca los alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos/llave.
11. Las cuchillas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.
12. Este producto está diseñado para uso doméstico solamente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

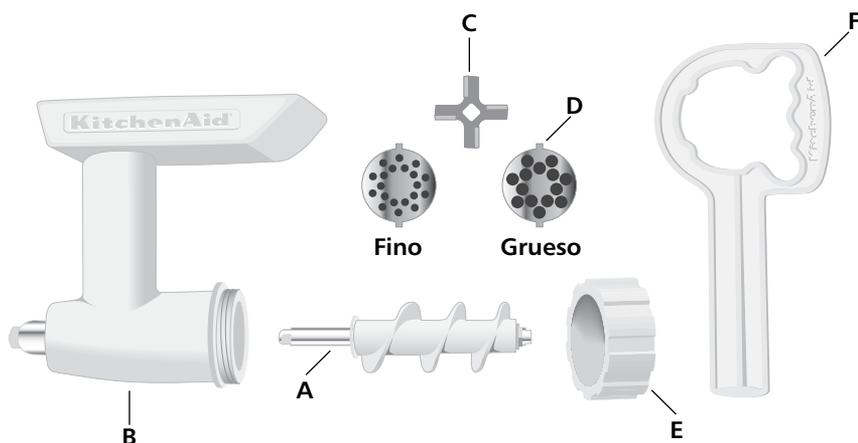
Instalación del accesorio del batidor

Antes de instalar el accesorio del batidor

1. Asegúrese de que el control de velocidad esté apagado (posición "0").
2. Desenchufe la batidora o desconecte la corriente.
3. Dependiendo del tipo de toma de accesorios que tenga, levante la cubierta abatible o afloje la tuerca de fijación de accesorios (A) girándolo hacia la izquierda y extraiga la cubierta.
4. Inserte el alojamiento del eje de transmisión del accesorio (B) en el receptáculo de la base para fijación de accesorios (C) asegurándose de que el eje encaje en el receptáculo de la base cuadrado.
5. Es posible que deba sacar el accesorio, girarlo y volver a insertarlo hasta que localice la posición correcta. Cuando la haya encontrado, el pasador del alojamiento encajará en la muesca que hay en el borde del receptáculo de la base para fijación de accesorios.
6. Ajuste la tuerca de fijación girándolo hacia la derecha hasta que el accesorio quede completamente fijado al batidor.



Picadora de alimentos



Montaje de la picadora de alimentos

1. Inserte el tornillo sin fin (A) en el cuerpo de la picadora (B).
2. Coloque la cuchilla (C) sobre el eje cuadrado en el extremo descubierto del tornillo sin fin.
3. Coloque el disco de picado (D) sobre la cuchilla, de forma que las lengüetas queden alineadas con las muescas del cuerpo de la picadora.
4. Coloque el anillo de fijación (E) en el cuerpo de la picadora, girándolo a mano de forma que quede fijo pero sin ajustarlo.

NOTA: El empujador de alimentos/llave (F) se utiliza sólo para retirar el anillo de fijación (E). No debe usarse para apretar el anillo (E).

NOTA: Con el accesorio modelo 5FVSP la picadora de alimentos se convierte en un colador de frutas/verduras. Con el accesorio modelo 5SSA la picadora de alimentos se convierte en un embudidor de salchichas.

Picadora de alimentos

Uso de la picadora de alimentos

! ADVERTENCIA



Riesgo de cuchillas giratorias

Utilice siempre el empujador/llave para introducir los alimentos.

Mantenga los dedos alejados de las aperturas.

Manténgalo alejado de los niños.

Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.

1. Corte los alimentos en trozos o tiras pequeñas e introdúzcalas en la tolva. La carne debe cortarse en tiras estrechas y largas.
2. Seleccione la velocidad 4 e introduzca los alimentos en la tolva utilizando el empujador de alimentos/llave.

NOTA: Es posible que cuando se procesa una gran cantidad de alimentos con alto contenido en agua, como los tomates o las uvas, aparezca líquido en la tolva. Para eliminar el líquido, deje la batidora en funcionamiento. Para evitar que la batidora sufra daños, no procese más alimentos hasta que haya desaparecido el líquido de la tolva.



Disco grueso: Se utiliza para picar carne cruda o cocinada, verduras duras, frutas secas y queso.



Disco fino: Se utiliza para picar carne cruda, carne cocinada para crema para untar y pan rallado.

Picar carne: Para que la mezcla quede mejor y el resultado sea más fino, pique la carne de vaca dos veces. Para obtener los mejores resultados se recomienda picar la carne muy fría o un poco congelada. Las carnes grasas se deben picar sólo una vez.

Picar pan: Para hacer pan rallado, debe secar el pan en el horno con el fin de eliminar completamente la humedad o bien no secarlo en absoluto. Si el pan no está completamente seco la picadora de alimentos puede atascarse.

NOTA: Los alimentos muy duros y densos, como el pan casero totalmente seco, no deben picarse en la picadora de alimentos. El pan casero debe picarse cuando está tierno y después secarse en el horno o al aire libre.

Para aflojar el anillo de fijación: Si el anillo está demasiado apretado y no puede aflojarlo con la mano, utilice el empujador de alimentos/llave para girarlo hacia la izquierda.

NOTA: Para evitar que la picadora de alimentos sufra daños, no utilice el empujador de alimentos/llave para apretar el anillo de fijación al cuerpo del accesorio.

Limpieza de la picadora de alimentos

Desmonte completamente la picadora de alimentos.

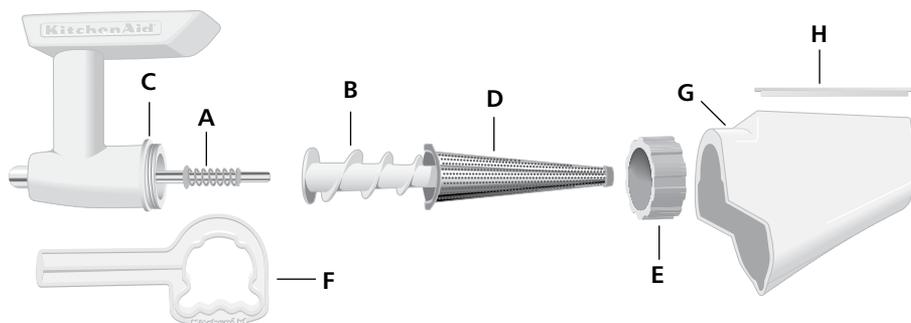
Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

- Cuerpo de la picadora
- Tornillo sin fin de la picadora
- Anillo de fijación
- Empujador de alimentos/llave

Las siguientes piezas deben lavarse a mano en agua templada con jabón y secarse bien:

- Cuchilla
- Discos de picado

Colador de frutas/verduras



Montaje del colador de frutas/verduras

1. Introduzca el extremo más corto del eje con el muelle (A) en la boca del tornillo sin fin más grande (B) hasta que quede ajustado.
2. Inserte el tornillo sin fin (B) en el cuerpo de la picadora (C).
3. Coloque el chino (D) en el extremo libre del tornillo sin fin de forma que las lengüetas del chino queden alineadas con las muescas del cuerpo de la picadora (C).
4. Coloque el anillo de fijación (E) en el cuerpo de la picadora, girándolo a mano de forma que quede fijo pero sin apretarlo demasiado.

NOTA: El empujador de alimentos/llave (F) se utiliza sólo para retirar el anillo de fijación (E). No debe usarse para apretar el anillo de fijación (E).

5. Deslice la cubierta del colador (G) por el chino y engánchela en la parte superior del anillo.
6. Coloque la tapa (H) en la cubierta del colador (G).

Colador de frutas/verduras

Uso del colador de frutas/verduras

! ADVERTENCIA



Riesgo de cuchillas giratorias
Utilice siempre el empujador/llave para introducir los alimentos.
Mantenga los dedos alejados de las aperturas.
Manténgalo alejado de los niños.
Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.

1. Una vez instalado el colador de frutas/verduras en la batidora, coloque el bol de la batidora debajo de la cubierta del colador para recoger los alimentos colados y un bol más pequeño debajo de la abertura del extremo para recoger los residuos.
2. Corte los alimentos en trozos que quepan en la tolva.
3. Seleccione la velocidad 4 e introduzca los alimentos en la tolva utilizando el empujador de alimentos/llave.

Para colar fruta y verdura

- Corte los alimentos en trozos que quepan en la tolva.
- Quite la piel dura o gruesa, por ejemplo, la de las naranjas.
- Quite los huesos grandes, por ejemplo, los de los melocotones.
- Quite los cálculos o tallos, como por ejemplo, los de las fresas y uvas.
- Cueza la fruta o verdura demasiado dura antes de pasarla por el colador.

NOTA: Es posible que cuando se procesa una gran cantidad de alimentos con alto contenido en agua, como los tomates o las uvas, aparezca líquido en la tolva. Para eliminar el líquido, deje la batidora en funcionamiento. Para evitar que la batidora sufra daños, no procese más alimentos hasta que haya desaparecido el líquido de la tolva.

Colador de frutas/verduras

NOTA: Para evitar que el colador de frutas/verduras y/o la batidora sufran daños, no deben procesarse uvas de piel fina. Sólo pueden procesarse uvas de la especie *Vitis vinifera*, como las variedades Tokay o moscatel.

Limpieza del colador de frutas/verduras

En primer lugar, desmonte completamente el accesorio colador de frutas/verduras.

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

- Cuerpo de la picadora
- Tornillo sin fin de la picadora
- Chino
- Cubierta del colador
- Tapa del colador
- Anillo de fijación
- Empujador de alimentos/llave

Las siguientes piezas deben lavarse a mano en agua templada con jabón y secarse bien:

- Eje con muelle

Hay alimentos que pueden manchar algunas piezas. Para eliminar las manchas se puede emplear uno de los siguientes métodos: (1) coloque las piezas aptas para el lavavajillas en el lavavajillas y utilice el programa normal o (2) frote las manchas con un poco de aceite o mantequilla, lávelas en agua templada con jabón y enjuáguelas. Para eliminar la pulpa del chino se puede utilizar un cepillo para botellas pequeño.

Para aflojar el anillo de fijación: Si el anillo está demasiado apretado y no puede aflojarlo con la mano, utilice el empujador de alimentos/llave para girarlo hacia la izquierda.

NOTA: Para evitar que el colador de frutas/verduras sufra daños, no utilice el empujador de alimentos/llave para ajustar el anillo de fijación al cuerpo de la picadora.

Salsa ahumada

- 4 *tomates grandes, pelados y cortados en seis partes*
- 1 *o dos chiles chipotles o 1 chile en conserva*
- 1 *cebolla mediana, cortada en seis partes*
- 1 *diente de ajo*
- 80 *ml de vinagre*
- 1 *cucharadita de sal*

Montar la picadora de alimentos, con el disco grueso. Colocar la picadora en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y picar los tomates, los pimientos, la cebolla y el ajo recogiendo la mezcla en un bol o una cacerola grande. Agregar los demás ingredientes y mezclar bien. Para conseguir una salsa más espesa, calentar la mezcla hasta que hierva. Poner el fuego al mínimo. Cocinar durante 5 o 10 minutos, o hasta conseguir la consistencia deseada.

Nota: Los chiles chipotles son pimientos picantes secos y ahumados. Si no los consigues, puedes sustituirlos por jalapeños frescos y 1 gota de humo líquido.

Si no los consigues, puedes sustituirlos por jalapeños frescos y 2 cucharadas de salsa barbacoa.

Cantidad: 20 raciones (30 ml por ración).

Albóndigas suecas con salsa de nata

Albóndigas suecas

- 500 *g de redondo de ternera deshuesado, cortado en tiras de 2,5 cm*
- 250 *g de ternera joven, cortada en tiras de 2,5 cm*
- 1 *cebolla mediana, cortada en seis partes*
- 2 *rebanadas de pan integral, cortado en trocitos*
- 1 *cucharadita de sal*
- 5 *g de nuez moscada*
- 3 *g de pimienta de Jamaica*
- 3 *g de pimienta negra*
- 60 *ml de sustituto de huevo sin grasa o bien 1 huevo*
- 120 *ml de leche desnatada*

Salsa de nata

- 60 *g de la grasa de las albóndigas, margarina o mantequilla*
- 60 *g de harina*
- 500 *ml de leche entera*
- 10 *g de granos de caldo de ternera instantáneo o 1 pastilla de caldo de ternera*
- 2 *g de pimienta negra*

Montar la picadora de alimentos, con el disco fino. Colocar la picadora en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y picar la carne, la cebolla y el pan colocando un bol debajo de la picadora. (Poner de nuevo la mezcla en la picadora y picar una o dos veces más para que conseguir una textura ultrafina.) Agregar los demás ingredientes y mezclar bien.

Hacer albóndigas de 2,5 cm con la masa y distribuir las en bandejas de horno de 40 x 26 x 2,5 cm. Hornear a 230° durante 15 minutos o hasta que el centro presente un color marrón, en lugar de rosado.

Mientras se hacen las albóndigas, preparar la salsa de nata. Calentar la grasa de la carne o la margarina derretida en una cacerola grande. Agregar la harina y remover hasta que comience a hervir. Agregar los demás ingredientes sin dejar de remover. Cocinar a fuego medio-bajo hasta que espese la mezcla y comience a hervir. Verter sobre las albóndigas suecas.

Servir las albóndigas como aperitivo o como plato principal acompañado de pasta.

Cantidad: 20 raciones como aperitivo (4 albóndigas por ración) o 10 raciones como plato principal (8 albóndigas por ración).

Salsa Boloñesa

- 30 *ml de aceite de oliva*
- 2 *zanahorias, peladas y cortadas en trocitos de 2,5 cm*
- 2 *tallos de apio en trozos de 2,5 cm*
- 1 *cebolla grande, cortada en ocho partes*
- 20 *g de perejil*
- 700 *g de carne de ternera picada*
- 250 *g de carne de cerdo picada*
- 3 *diente de ajo*
- 10 *tomates grandes maduros, cortados en seis trozos*
- 5 *g de albahaca (10 hojas grandes picadas)*
- 5 *g de orégano*
- 1 *hoja de laurel*
- 1 *cucharadita de sal*
- 2 *g de pimienta*
- 60 *ml de agua*
- 60 *ml de vino tinto seco*
- 200 *g de concentrado de tomate*
- Calentar el aceite en una sartén de 30 cm a fuego medio. Agregar las zanahorias, el apio, la cebolla, el perejil, la carne picada y el ajo. Sofreír durante 20 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar 10 minutos.
- Montar el disco grueso en la picadora de alimentos y colocarla en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y triturar la mezcla en una cacerola de 5,7 l.
- Montar el colador de frutas/verduras y colocarlo en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y pasar los tomates por el colador. Deben obtenerse 950 ml de tomate triturado. Agregar el tomate triturado y el concentrado de tomate, la albahaca, el orégano, el laurel, la sal, la pimienta, el concentrado de tomate, el agua y el vino. Cubrir y cocer a fuego medio-bajo durante 1 hora.
- Cantidad: 2 l.

Pesto

- 80 g de hojas de albahaca fresca
- 40 g de perejil
- 2 dientes de ajo
- 5 g de sal
- 2 g de pimienta
- 100 g de queso Parmesano
- 120 ml de aceite de oliva
- 50 g de piñones (opcional)

Montar el disco fino en la picadora de alimentos y colocarla en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y picar la albahaca, el perejil y el ajo recogiendo la mezcla en el bol de la batidora. Añadir sal, pimienta y el queso Parmesano. Colocar el bol y el batidor de varillas. Seleccionar la velocidad 6 y batir durante 1 minuto. Detener y raspar el bol. Seleccionar la velocidad 8 y añadir poco a poco y de forma gradual el aceite de oliva, removiendo hasta que se haya absorbido. Utilizar aproximadamente 30 ml de pesto en cada ración de pasta.

Nota: Si no se utiliza inmediatamente, se puede guardar en un bote y cubrir con una fina capa de aceite de oliva para evitar que se oscurezca. Se puede guardar en el frigorífico una semana o congelar si se va a conservar durante más tiempo.

Cantidad: 500 ml.

Chutney de melocotón

- 4 melocotones grandes, pelados y cortados o 1 paquete (450 g) de melocotones congelados, descongelados
- 120 ml de vinagre
- $\frac{1}{2}$ cebolla muy picada
- 60 g de trozos frutas secas
- 120 g de azúcar de caña aplastada
- 60 g de azúcar
- 40 g de jengibre escarchado cortado muy fino
- 4 o 5 clavos
- 1 g de pimienta de Jamaica

Montar el colador de frutas/verduras y colocarlo en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y procesar los melocotones recogiendo la mezcla en una cacerola. Añadir los demás ingredientes. Calentar hasta que hierva. Poner el fuego al mínimo. Cocinar aproximadamente 20 minutos o hasta que espese, removiendo con frecuencia.

Cantidad: 24 raciones (20 g por ración).

Mantequilla de manzana

- 1,5 *kg de manzanas de cocina, cortadas en cuatro*
- 200 *ml de sidra de manzana*
- 120 *ml de vinagre*
- 450 *g de azúcar*
- 10 *g de canela*
- 4 *clavos*
- 7 *g de pimienta de Jamaica*

Poner las manzanas, la sidra y el vinagre en una cacerola grande de hierro o barro. Cocinar a fuego medio durante unos 15 minutos o hasta que las manzanas estén blandas, removiendo de vez en cuando.

Montar el colador de frutas/verduras y colocarlo en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y pasar las manzanas recogiendo la mezcla en el bol de la batidora. Volver a poner las manzanas en una cacerola. Añadir el azúcar y las especias; mezclar bien. Cocer en lo mínimo hasta que se haya disuelto el azúcar, removiendo constantemente. Cocinar de 15 a 20 minutos o hasta que espese, removiendo con frecuencia. Distribuir en botes calientes, esterilizados de 235 ml. Sumergir los botes 10 minutos al baño María. Retirar los botes del agua. Dejar enfriar y cerrar herméticamente.

Cantidad: Aproximadamente 1,2 l (10 ml por ración).

Hummus

- 1 *lata de garbanzos (565 g) escurridos*
- 60 *ml de agua fría*
- 60 *ml de zumo de limón natural*
- 60 *g de tahini (pasta de sésamo) o 2 cucharaditas de aceite de sésamo*
- 2 *dientes de ajo, cortados*
- 4 *g de sal*
- 2 *g de pimentón dulce (opcional)*

Montar el disco fino en el colador de frutas/verduras y colocarlo en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y pasar los garbanzos recogiendo la mezcla en el bol de la batidora.

Añadir el agua, el zumo de limón, el tahini, el ajo, la sal y el pimentón dulce. Colocar el bol y el batidor de varillas en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y batir durante 1 minuto. Detener y raspar el bol. Subir la velocidad a 10 y batir durante 1 minuto o hasta que la mezcla esté cremosa. Servir con pan de Pita.

Cantidad: 475 ml.

Garantía de los accesorios del batidor de soporte KitchenAid® (uso domestico)

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Las piezas sustitución, el transporte y los gastos de mano de obra reparación para corregir defectos en los materiales o en la fabricación. Las reparaciones se deben realizar por un Centro post-venta autorizado KitchenAid.	A. Reparaciones cuando la picadora/colador de frutas/verduras se utilice para operaciones diferentes de las de la preparación normal de alimentos. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, o instalaciones/operaciones no cumplen con los códigos eléctricos.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

Todas las reparaciones deberían ser llevadas siempre a cabo localmente por un servicio post-venta KitchenAid autorizado. Contacte con el vendedor que le vendió el aparato para obtener el nombre del centro de post-venta autorizado KitchenAid más cercano.

Condiciones de la garantía

RIVER INTERNATIONAL, S.A., garantiza sus artículos durante dos años, a partir de la fecha de compra, a, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.*

ARTÍCULO _____ MARCA _____ MODELO _____

FECHA DE COMPRA _____

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR _____

DATOS DE COMPRADOR:

D./Dña: _____, D.N.I. _____

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, Tlfno.: 93-201.37.77. Fax: 93-202.38.04. Presente al S.A.T. esta GARANTÍA cumplimentada o la Factura de compra.

* Como Consumidor de este artículo goza Vd. de los derechos que le reconoce la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo 23/2003 (B.O.E. 11-07-03), en las condiciones que la misma establece. Recuerde que la fecha acreditada mediante el documento de compra, inicia el período de dos años previsto en la Ley.

Atención al cliente

Dirección: RIVER INTERNATIONAL, S.A.
C/Beethoven 15
08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77
Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com
www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca registrada de KitchenAid, EE.UU.

™ Marca de KitchenAid, EE.UU.

La forma del batidor de pie es marca de KitchenAid, EE.UU.

© 2007. Todos los derechos reservados.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin aviso previo.