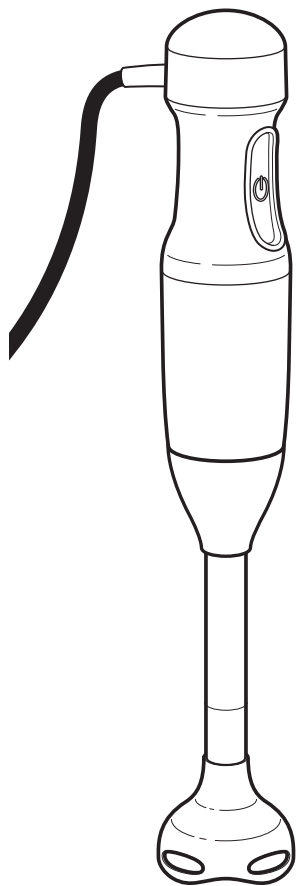


# KitchenAid



Model 5KHB2571

## Índice de materias

<b>MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO</b>	
Medidas de seguridad importantes.....	74
Requisitos eléctricos.....	75
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos.....	75
<b>COMPONENTES Y FUNCIONES</b>	
Componentes de la batidora.....	76
Funciones de la batidora de mano.....	77
Guía de accesorios.....	78
<b>USO DE LA BATIDORA DE MANO</b>	
Montaje de la batidora de mano.....	79
Uso del brazo batidor.....	80
Uso del accesorio de batido.....	81
Uso de la picadora.....	82
Consejos prácticos.....	83
<b>CUIDADO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>84</b>
<b>SERVICIO Y GARANTÍA.....</b>	<b>84</b>

## 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:



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



**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.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, evite el contacto con el agua u otros líquidos del cuerpo del motor, el cable o el enchufe de la batidora de mano.
3. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.
4. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato.
5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No ponga en funcionamiento un aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o de sufrir cualquier tipo de daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados o no distribuidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. Asegúrese de que el adaptador de picadora está bien colocado antes de poner en funcionamiento el aparato.
10. No utilice el aparato al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
12. Evite el contacto del cable con superficies calientes, como la placa de cocina.
13. Para batir líquidos, sobre todo líquidos calientes, use un recipiente profundo o bata pequeñas cantidades para reducir los derrames.
14. Mantenga las manos y los utensilios apartados del recipiente mientras está batiendo para reducir el riesgo de lesiones graves o daños en la batidora. Se puede usar un raspador, pero solamente cuando la batidora no esté en funcionamiento.
15. Las cuchillas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.
16. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Requisitos eléctricos

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50/60 hercios


Potencia: 180 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.

## Tratamiento de residuos de equipos eléctricos

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Al asegurarse de deshacerse correctamente de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud de los seres humanos, lo cual podría producirse por el desecho inadecuado de este producto.

El símbolo  en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar

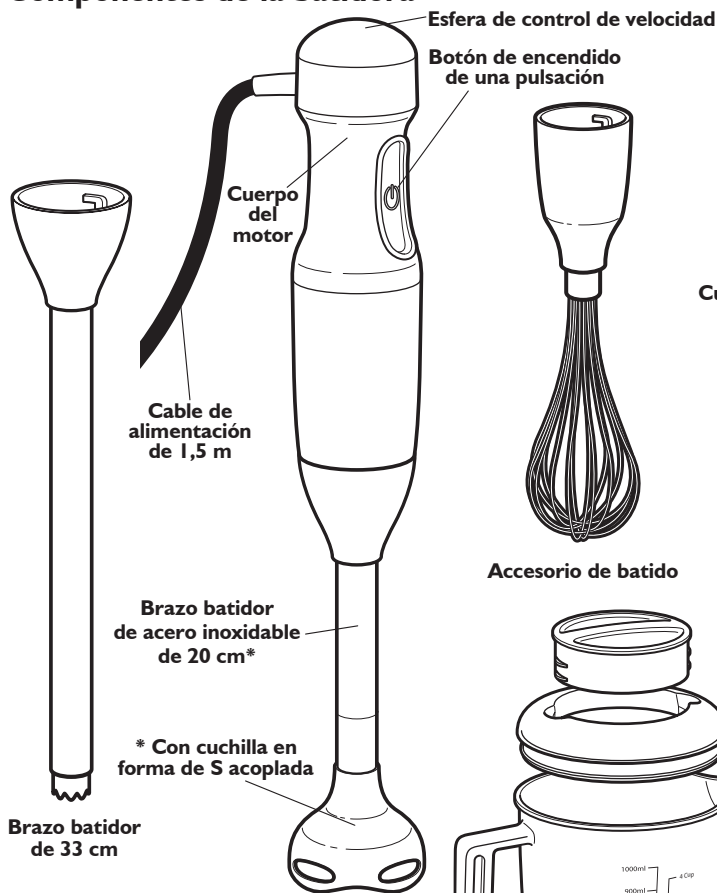
como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

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.

# COMPONENTES Y FUNCIONES

## Componentes de la batidora



## Accesorios de cuchillas



Cuchilla en forma de S



Cuchilla en forma de estrella

Accesorio de batido



Accesorio para montar/batir



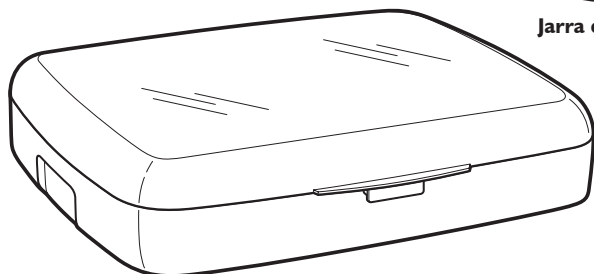
Protector de utensilios



Protector de accesorios de cuchillas



Jarra de batido



Caja de almacenamiento



Accesorio de picadora

## Funciones de la batidora de mano

### Control de velocidad

La velocidad variable permite controlar mejor el proceso, ya que se puede ajustar para preparar una amplia variedad de alimentos, bebidas y sopas.

### Botón de encendido de una pulsación

Para poner en marcha la batidora de mano, pulse y suelte el botón de encendido durante el uso. Para dejar de batir, suelte el botón de encendido.

### Cuerpo del motor

Diseñado para una sujeción cómoda y segura.

### Motor de CC de alta potencia (no se muestra)

Proporciona una extraordinaria fuerza de batido, funciona de forma silenciosa y tiene una vida útil prolongada.

### Cable de alimentación de 1,5 m

La longitud del cable de alimentación permite usar la batidora de mano en la placa de cocina o en el área de trabajo. Además, tiene una forma redondeada y sin ranuras para facilitar la limpieza. Se incluye una abrazadera de silicona para facilitar el almacenamiento.

### Brazo batidor de cierre por torsión de acero inoxidable

Se acopla al cuerpo del motor mediante un movimiento de giro o rotación. La cuchilla de acero inoxidable afilada está cubierta para evitar salpicaduras.

### Accesorio de batido

Optimizado para montar claras de huevo y preparar cremas.

### Accesorio de picadora

Perfecto para picar hierbas, frutos secos y verdura. La picadora incluye un recipiente, una cuchilla y un adaptador. El recipiente de la picadora tiene una base antideslizante para evitar el movimiento durante el uso.

### Jarra de batido

Jarra de 1 litro (sin bisfenol A) con una práctica asa y una tapa para evitar salpicaduras.

### Accesorios de cuchillas

Se incluyen tres accesorios de cuchillas intercambiables para disponer de la herramienta adecuada para una amplia variedad de tareas. Por ejemplo, con la batidora de mano KitchenAid, puede picar hielo, cortar carne y preparar batidos.

### Protector de utensilios

Acople el protector de utensilios a los accesorios de cuchillas intercambiables para proteger los utensilios de cocina durante el uso.

### Protector de accesorios de cuchillas




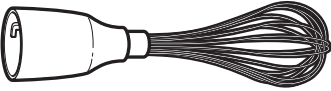
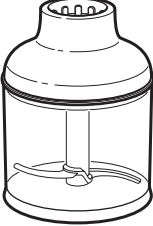
Acople el protector de accesorios de cuchillas al accesorio de cuchillas intercambiable para protegerlo cuando no esté en uso.

### Caja de almacenamiento

Permite mantener los accesorios organizados y protegidos.

# COMPONENTES Y FUNCIONES

## Guía de accesorios

Accesorio	Uso recomendado
<p data-bbox="88 256 336 280"><b>Cuchilla en forma de S</b></p> 	<p data-bbox="524 256 851 280"><b>Batir, triturar, preparar purés</b></p> <p data-bbox="524 282 944 332">Cremas, batidos, verduras cocidas, sopas, salsas, hielo, papillas, glaseados, hielo picado</p>
<p data-bbox="88 488 400 513"><b>Cuchilla en forma de estrella</b></p> 	<p data-bbox="524 488 756 513"><b>Cortar en tiras, picar</b></p> <p data-bbox="524 514 944 539">Carne, salsa de carne, zumos, carne picada</p>
<p data-bbox="88 719 400 743"><b>Accesorio para montar/batir</b></p> 	<p data-bbox="524 719 668 743"><b>Montar, batir</b></p> <p data-bbox="524 745 944 820">Leche (café con leche, cappuccino...), masa para tartas, masa de panqueque, masa para bollería</p>
<p data-bbox="88 954 176 979"><b>Batidor</b></p> 	<p data-bbox="524 954 815 979"><b>Batir, emulsionar, gasificar</b></p> <p data-bbox="524 980 944 1031">Claras de huevo, nata montada, mayonesa, vinagreta, mousse, salsa holandesa, tartas</p>
<p data-bbox="88 1166 187 1190"><b>Picadora</b></p> 	<p data-bbox="524 1166 599 1190"><b>Cortar</b></p> <p data-bbox="524 1192 944 1266">Verdura, queso parmesano, cacahuètes, salsas, huevos duros, pan rallado, hierbas, carne, salsa de carne, zumos, carne picada</p>

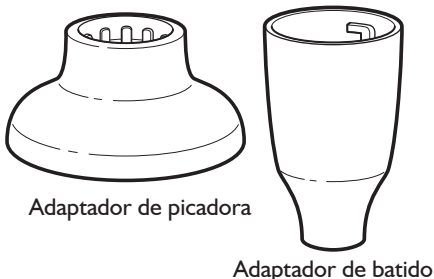
## Montaje de la batidora de mano

Antes de usar la batidora de mano KitchenAid por primera vez, limpie el cuerpo del motor y los adaptadores de accesorios con un paño húmedo limpio para retirar el polvo y la suciedad. Se puede usar un detergente suave. No use productos de limpieza abrasivos.

**NOTA:** No sumerja en agua el cuerpo del motor ni los adaptadores.

A continuación, séquelos con un paño suave. Lave todos los accesorios y componentes a mano o en la bandeja superior del lavavajillas. Séquelos bien.

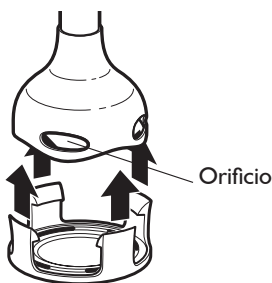
**NOTA:** Asegúrese siempre de desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente antes de acoplar o retirar los accesorios.



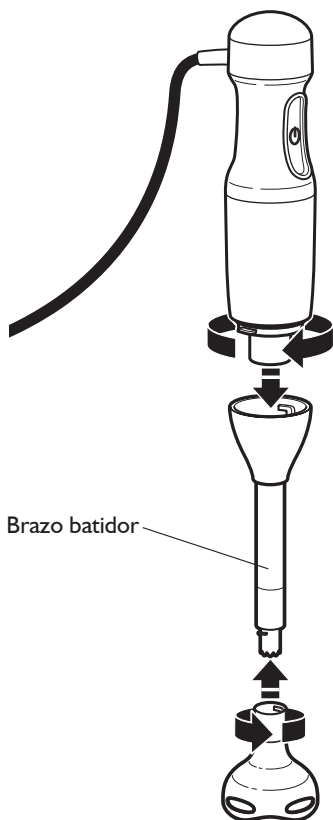
Para obtener información sobre cómo acoplar o retirar el adaptador de picadora, consulte la sección "Uso de la picadora".

### Protector de accesorios de cuchillas

Se acopla fácilmente al accesorio de cuchillas y protege las cuchillas cuando la batidora de mano no está en uso.

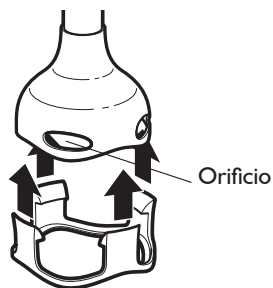


**NOTA:** Asegúrese de colocar el protector de accesorios de cuchillas con los ganchos de montaje entre los orificios de los accesorios de cuchillas.



### Protector de utensilios

El protector de utensilios se acopla a todos los accesorios de cuchillas y protege la batidora y los utensilios de cocina.



**NOTA:** Asegúrese de colocar el protector de utensilios con los ganchos de montaje entre los orificios de los accesorios de cuchillas.



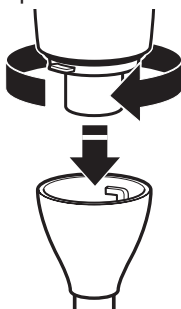
## Uso del brazo batidor

Puede usar el brazo batidor para preparar cremas, batidos, sopas, verduras cocidas, glaseados o papillas.

1. Introduzca el brazo batidor en el accesorio de cuchillas (consulte el apartado "Guía de accesorios") y gírelo para acoplarlo hasta oír un chasquido.



2. Introduzca el brazo batidor en el cuerpo del motor y gírelo para acoplarlo hasta oír un chasquido.



3. Conecte el cable a una toma de corriente mural.
4. Seleccione la velocidad I de la batidora de mano. Para ajustar la velocidad, gire la esfera de control de velocidad de la parte superior de la batidora de mano.
5. Introduzca la batidora de mano en la mezcla.

**NOTA:** La batidora de mano solamente se puede sumergir en los líquidos a la profundidad equivalente a la longitud del accesorio. Sumerja la batidora únicamente hasta la junta del accesorio batidor. No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas.

6. Pulse el botón de encendido para poner en funcionamiento la batidora de mano.
7. Cuando haya terminado de batir, suelte el botón de encendido antes de retirar la batidora de la mezcla.
8. Desenchufe la batidora inmediatamente después del uso y antes de retirar o cambiar los accesorios.

Introduzca la batidora con el brazo batidor acoplado en la jarra con los ingredientes y ligeramente inclinado. Sujete la parte superior de la jarra con la mano libre para aumentar la estabilidad y evitar las salpicaduras. No olvide parar la batidora antes de retirarla de la jarra para evitar salpicaduras.

Batido



Coloque la batidora en el fondo de la jarra, sujétela ligeramente inclinada y súbala lentamente apoyada en la pared de la jarra. A medida que vaya subiendo la batidora, observará que suben a su vez los ingredientes del fondo de la jarra. Cuando los ingredientes dejen de subir desde el fondo, vuelva a colocar la batidora en el fondo de la jarra y repita el procedimiento hasta que los ingredientes adquieran la consistencia deseada.

Movimiento vertical



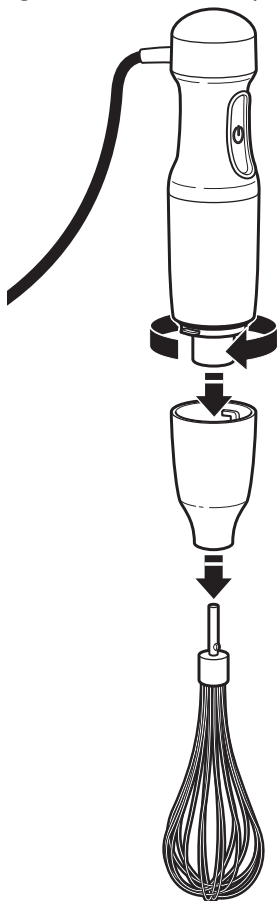
Con un leve movimiento circular de la muñeca, suba ligeramente la batidora y déjela caer de nuevo sobre los ingredientes. El movimiento de la muñeca y el peso de la batidora permiten obtener el resultado deseado.

Movimiento de muñeca



## Uso del accesorio de batido

Use el accesorio de batido para batir cremas, montar claras de huevo, mezclar preparados de postres instantáneos, preparar salta vinagreta, mousse o hacer mayonesa.



1. Introduzca el accesorio de batido en el adaptador de batido.
2. Introduzca el adaptador de batido en el cuerpo del motor y gírelo para acoplarlo hasta oír un chasquido. El adaptador ajusta automáticamente el accesorio de batido según las opciones de velocidad de batido.
3. Conecte el cable a una toma de corriente mural.
4. Ponga la batidora de mano en funcionamiento en la posición de velocidad 1. Para ajustar la velocidad, gire la esfera de control de velocidad de la parte superior de la batidora de mano.

5. Introduzca la batidora de mano en la mezcla.

El accesorio de batido de acero inoxidable puede arañar o rayar las superficies antiadherentes. Evite el uso de este accesorio con utensilios de cocina antiadherentes.

**NOTA:** La batidora de mano solamente se puede sumergir en los líquidos a la profundidad equivalente a la longitud del accesorio. Sumerja la batidora únicamente hasta la junta del adaptador de batido. No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas.

Para evitar salpicaduras y derrames, use el accesorio de batido con recipientes o cacerolas hondas.

6. Pulse el botón de encendido para poner en funcionamiento la batidora de mano.
7. Una vez que haya terminado de batir, suelte el botón de encendido antes de retirar la batidora de mano de la mezcla.
8. Desenchufe la batidora inmediatamente después del uso y antes de retirar o cambiar los accesorios.

## Uso de la picadora

### **⚠ ADVERTENCIA**

**Riesgo de sufrir cortes**

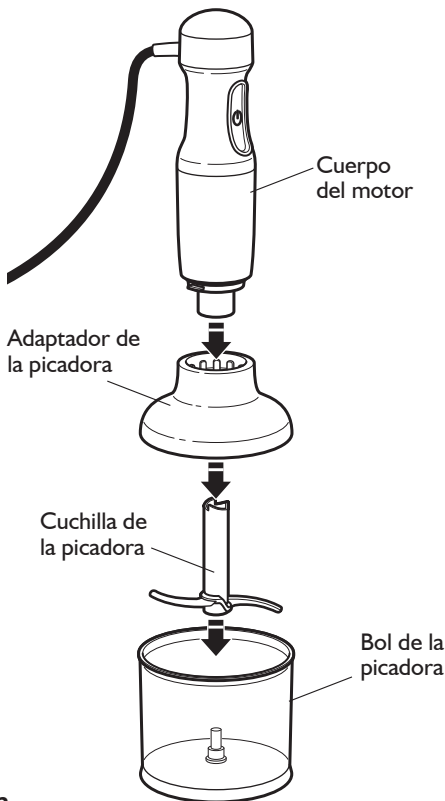
**Manipule las cuchillas con cuidado.**

**Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.**

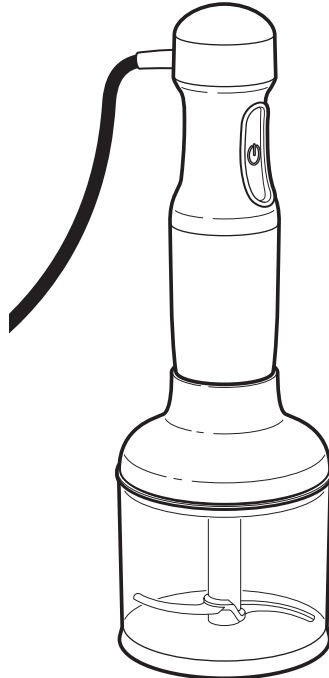
Use la picadora para picar pequeñas cantidades de alimentos, como carne cocinada, queso, verdura, hierbas, galletas, pan y frutos secos.

1. Introduzca la cuchilla de la picadora en el recipiente de la picadora.
2. Añada los alimentos en trozos pequeños al bol.
3. Acople el adaptador de picadora al bol de la picadora.

**NOTA:** Para acoplar el adaptador de picadora en el bol de la picadora, colóquelo en línea recta. No gire el adaptador de picadora para acoplarlo.



4. Alinee el bol de la picadora con el cuerpo del motor y presione para acoplarlos.
5. Sujete el cuerpo del motor con una mano y el bol de la picadora con la otra mano durante el uso.



6. Pulse el botón de encendido para poner en funcionamiento la batidora de mano. Para obtener los mejores resultados, aplique "impulsos" (pulse y suelte rápidamente el botón de encendido) hasta que los ingredientes adquieran la consistencia deseada.
7. Cuando haya terminado de picar, suelte el botón de encendido.
8. Retire el cuerpo del motor del adaptador de picadora.

**NOTA:** Para retirar el adaptador de picadora del recipiente de la picadora, tire de él hacia arriba. No gire el adaptador de picadora para retirarlo.

9. Desenchufe la batidora inmediatamente después del uso y antes de retirar o cambiar los accesorios.

## Guía de uso de la picadora

Alimentos	Cantidad	Preparación	Velocidad	Tiempo*
Carne	200 g	Cortar en dados de 2 cm	5	15 segundos
Almendras/ frutos secos	200 g	Introducir los frutos secos enteros	3	25 segundos
Ajo	10-12 dientes	Introducir los dientes enteros	3	15 segundos
Cebolla	100 g	Cortar en cuartos	3	15 segundos
Queso	100 g	Cortar en dados de 1 cm	5	30 segundos
Huevos duros	2	Introducir los huevos enteros	4	3 impulsos
Zanahorias	200 g	Cortar las zanahorias medianas en cuartos	3	15 segundos
Hierbas	50 g	Retirar los tallos	4	15 segundos

\* El tiempo y la velocidad de preparación son aproximados.

El uso real puede variar según la calidad de los alimentos y el tamaño de deseado picado.

## Consejos prácticos

- Corte los alimentos sólidos en trozos pequeños para batirlos o picarlos más fácilmente.
- La batidora de mano incluye un mecanismo de protección térmica contra el funcionamiento a altas temperaturas. Si la batidora de mano se detiene de repente durante el uso, desenchúfela y espere 10 minutos para que se restablezca automáticamente.
- Para evitar salpicaduras, introduzca la batidora de mano en la mezcla antes de pulsar el botón de encendido y suelte el botón de encendido antes de retirarla de la mezcla.
- Si va a batir en una cacerola colocada sobre una placa de cocina, retírela del elemento calefactor para evitar el sobrecalentamiento de la batidora de mano.
- Para batir mejor, sujete la batidora de mano ligeramente inclinada y muévela arriba y abajo con cuidado en el recipiente. No bata la mezcla bruscamente.
- Para evitar que la mezcla se derrame, deje espacio suficiente en el recipiente para que la mezcla suba durante el uso de la batidora de mano.
- Asegúrese de no colocar el cable extralargo de la batidora de mano sobre un elemento calefactor caliente.
- No deje la batidora de mano en una cacerola caliente sobre la placa de cocina mientras no la esté usando.
- Retire las partes duras (por ejemplo, pepitas o huesos de frutas) de la mezcla antes de batir o picar para evitar que se estropeen las cuchillas.
- No use la batidora de mano para moler granos de café o especias duras como la nuez moscada. La preparación de estos alimentos puede deteriorar las cuchillas.
- No coloque la jarra ni el bol de la picadora en el microondas.
- El accesorio de batido de acero inoxidable puede arañar o rayar las superficies antiadherentes. Evite el uso de este accesorio con utensilios de cocina antiadherentes.
- Para evitar salpicaduras, use el accesorio de batido con recipientes o cacerolas hondas.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe la batidora de mano para limpiarla.
2. Gire los adaptadores y accesorios para retirarlos (consulte la sección "Uso de la batidora de mano").
3. Limpie el cuerpo del motor y los adaptadores con un paño húmedo. Se puede usar un detergente suave. No use productos de limpieza abrasivos.
4. Limpie el cable de alimentación con un paño humedecido con agua caliente y jabón y, a continuación, pase un paño húmedo limpio. Séquelo con un paño suave.
5. Lave los adaptadores de picadora y de batido a mano con agua caliente y jabón.
6. Seque el brazo batidor y los accesorios de cuchillas con un paño suave.

**NOTA:** No sumerja en agua el cuerpo del motor ni los adaptadores.

## Accesorios y componentes de la batidora de mano

Lave el brazo batidor, la jarra y la tapa, el accesorio de batido, el bol de la picadora, las cuchillas y el protector de accesorios con agua caliente y jabón o en la bandeja superior del lavavajillas. Séquelos bien.

**NOTA:** No lave los adaptadores de batido y picadora en el lavavajillas.

## SERVICIO Y GARANTÍA

### Garantía de la batidora de mano de uso doméstico KitchenAid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
<p><b>Para Europa, Australia y Nueva Zelanda:</b></p> <p>Para el modelo 5KHB2571: Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.</p>	<p>Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales o en la mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid puede realizar las reparaciones.</p>	<p>A. Reparaciones cuando la batidora de mano se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos.</p> <p>B. Daños ocasionados por accidente, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación/funcionamiento que no sea conforme con los códigos eléctricos locales.</p>

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

## Planificación del servicio

Cualquier reparación se debería realizar, en un ámbito local, por un centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid. Contacte con el distribuidor al que le compró la unidad para obtener el nombre del centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid más cercano.

## Condiciones de la garantía

**RIVER INTERNATIONAL, S.A.**, garantiza sus artículos durante un año, a partir de la fecha de compra, 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

**RIVER INTERNATIONAL, S.A.**

C/Beethoven 15  
08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

[www.riverint.com](http://www.riverint.com)  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)



FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

07/12