

5KHBC412EXX•5KHBC412BXX
5KHBC414EXX•5KHBC414BXX
5KHBC416EXX•5KHBC416BXX
5KHBC418EXX•5KHBC418BXX
5KHBC420EXX•5KHBC420BXX



KitchenAid
COMMERCIAL

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE LA BATIDORA DE MANO PROFESIONAL	
Medidas de seguridad importantes.....	106
Requisitos eléctricos.....	108
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos.....	108
Datos eléctricos de la batidora de mano y los accesorios.....	109
GUÍA DE COMPONENTES Y FUNCIONES	
Componentes de la batidora de mano profesional.....	110
Accesorios opcionales.....	111
Funciones de la batidora de mano profesional.....	112
FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA DE MANO PROFESIONAL	
Antes de utilizarla por primera vez.....	113
Uso recomendado.....	113
Uso de la batidora de mano profesional con el accesorio de cuchilla.....	114
Uso de la batidora de mano profesional con el accesorio batidor de varillas.....	116
Uso de la abrazadera para bol y la función de uso continuo.....	118
CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS.....	
CUIDADO Y LIMPIEZA	
Limpieza del cuerpo del motor.....	119
Limpieza de los accesorios.....	119
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	
GARANTÍA Y SERVICIO.....	

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 ponga el cuerpo del motor, el cable o el enchufe de la batidora de mano profesional en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, siempre 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 de forma segura y hayan comprendido los peligros que este conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.

4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo o de sustituir las escobillas de carbón.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No utilice un aparato 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 el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice el aparato al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
10. Evite el contacto del cable con superficies calientes, como la placa de cocina.
11. Para batir líquidos, sobre todo líquidos calientes, use un recipiente profundo o bata pequeñas cantidades para reducir los derrames y lesiones.
12. Mantenga las manos y los utensilios que utilice apartados del recipiente mientras esté batiendo a fin de reducir el riesgo de lesiones graves o daños en la batidora. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando el aparato no esté en funcionamiento.
13. Las cuchillas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

**EL APARATO ESTÁ DESTINADO
EXCLUSIVAMENTE A USO PROFESIONAL**

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 voltios
Frecuencia: 50-60 hercios
Potencia: 750 vatios


Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe únicamente se conectará a la toma de corriente en una posición. Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Si se utiliza un cable alargador largo:

- Los valores eléctricos nominales marcados en el cable alargador deben ser como mínimo tan altos con los del dispositivo.
- El cable se puede situar de manera que no quede sobre la encimera para evitar tropiezos o que los niños tiren de él accidentalmente.

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.

Datos eléctricos de la batidora de mano profesional y los accesorios

	Batidora de mano	Batidor	Brazo batidor
Modelos	5KHBC412 5KHBC414 5KHBC418 5KHBC416 5KHBC420	KHBC110	5KHBC112 5KHBC114 5KHBC116 5KHBC118 5KHBC120
Voltios/Hercios	220-240 V / 50-60 Hz		
Velocidad (mínima)	9 000 rpm	550 rpm	9 000 rpm
Velocidad (máxima)	18 000 rpm	900 rpm	18 000 rpm

La potencia del motor (caballos) de nuestra batidora de mano profesional 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 caballo refleja la potencia de salida del motor y no la de la batidora en la jarra, que será ligeramente inferior a 1 caballo.



ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Desconecte el aparato antes de realizar cualquier tipo de reparación.

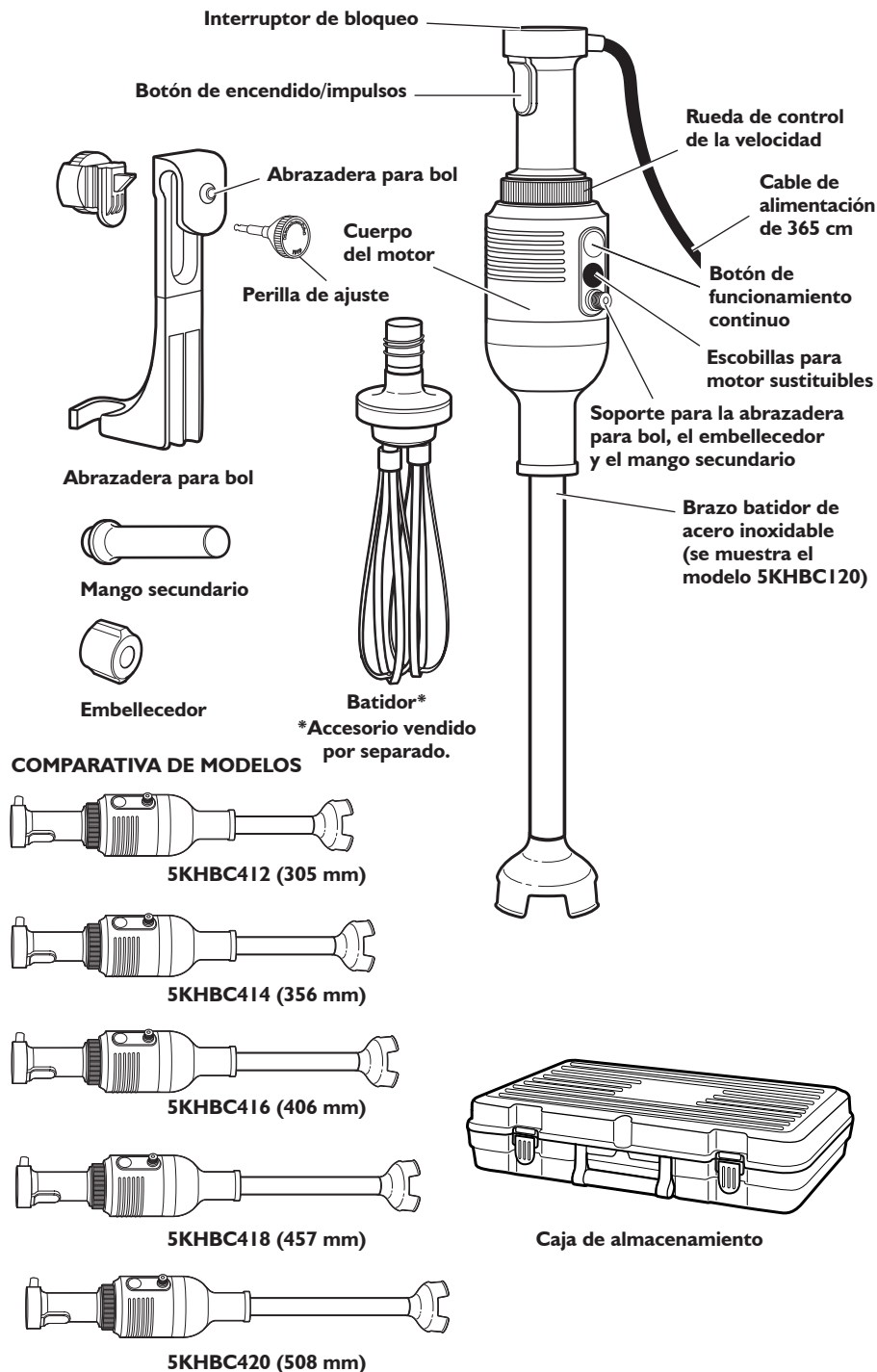
Retire todos los componentes y paneles antes de manipularlo.

En caso contrario se puede producir la muerte o una descarga eléctrica.

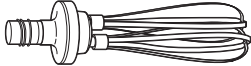
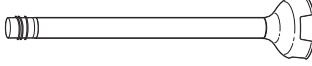
La unidad viene con escobillas para motor sustituibles. Las tapas que permiten acceso a estas escobillas se encuentran visibles en los lados de la unidad. Todas las reparaciones debe realizarlas un técnico cualificado y según las instrucciones del manual de reparación/servicio de la batidora de mano profesional de KitchenAid.

GUÍA DE COMPONENTES Y FUNCIONES

Componentes de la batidora de mano profesional



Accesorios opcionales

Accesorio	Modelo n.º	Estilo	Longitud
Batidor* *Accesorio vendido por separado	5KHBC110WSS		254 mm
Cuchilla en forma de S multiusos	5KHBC112MSS	 (5KHBC112SS Se muestra)	305 mm
	5KHBC114MSS		356 mm
	5KHBC116MSS		406 mm
	5KHBC118MSS 5KHBC120MSS		457 mm 508 mm
Tamaño de bol recomendado	5KHBC412OB 5KHBC414OB 5KHBC416OB 5KHBC418OB 5KHBC420OB	Bol de 22,7 litros (máximo) Bol de 53 litros (máximo) Bol de 87,1 litros (máximo) Bol de 121,1 litros (máximo) Bol de 151,4 litros (máximo)	

Funciones de la batidora de mano profesional

Rueda de control de la velocidad

Proporciona un fácil ajuste de la velocidad con tan solo girar el dial, situado en la base del cuerpo del motor.

Potente motor de 1 caballo

Proporciona una extraordinaria fuerza de batido y tiene una vida útil prolongada.

Botón de encendido/impulsos

Se encuentra en el mango y se activa pulsándolo y manteniéndolo pulsado durante el batido. Para dejar de batir basta con soltarlo.

Interruptor de bloqueo

Púlselo para desbloquear y permitir el funcionamiento del botón de encendido/impulsos; púlselo para bloquearla batidora cuando no se utilice.

Escobillas para motor sustituibles

Permite acceder fácilmente a las escobillas del motor, lo que permite su mantenimiento cuando están gastadas y aumenta la vida útil de la batidora de mano profesional.

Abrazadera para bol

Se monta convenientemente al compartimento del motor, lo que permite un uso manos libres.

Funcionamiento continuo

Cuando se utiliza la abrazadera para bol, este ajuste permite el funcionamiento continuo.

Brazo batidor de cierre por torsión de acero inoxidable

Se coloca en el cuerpo del motor y se gira para acoplarlo.

Mango secundario

Se monta convenientemente en el compartimento del motor y permite mejorar el control mientras se bate.

Embellecedor

Se monta convenientemente en el compartimento del motor como protección cuando no están colocados ni la abrazadera para bol ni el mango secundario.

Cable de alimentación de 365 cm

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

Caja de almacenamiento

Caja resistente para guardar de forma segura la batidora de mano profesional.

Antes de utilizarla por primera vez

Antes de usar la batidora de mano profesional KitchenAid por primera vez, limpie el cuerpo del motor con un paño húmedo limpio para eliminar el polvo o la suciedad.

Lave todos los accesorios y componentes a mano o en el lavavajillas. Se puede usar un detergente suave. No use productos de limpieza abrasivos. A continuación, séquelos a fondo con un paño suave.

IMPORTANTE: no sumerja el cuerpo del motor en agua.

IMPORTANTE: asegúrese siempre de desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente antes de acoplar o retirar los accesorios.

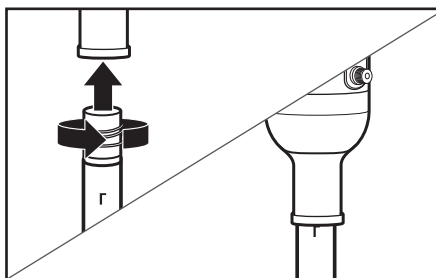
Uso recomendado

Esta batidora de mano profesional KitchenAid está destinada a uso en restaurantes, cocinas profesionales y otros locales de hostelería. La batidora de mano profesional puede utilizarse directamente en una jarra o bol para batir una amplia variedad de ingredientes.

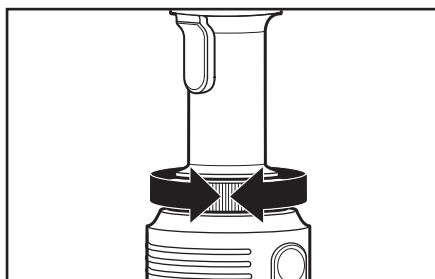
Accesorio	Uso
Batidor* *Accesorio vendido por separado	Masa para panqueques, mayonesa, claras de huevo, pudín, nata montada
Cuchilla en forma de S multiusos	Sopas, purés de verduras, mousses, compotas, salsas, carnes cocinadas, salsa de carne, licuar frutas, picar carne

Uso de la batidora de mano profesional con el accesorio de cuchilla

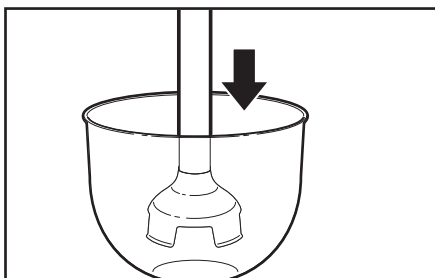
1. Inserte el brazo de batido en el cuerpo del motor y gírelo para bloquearlo. La marca del accesorio debe estar alineada con la parte inferior de la campana del motor cuando esté completamente instalado.



3. Ajuste la batidora de mano profesional a la velocidad deseada en la rueda de control de la velocidad.



4. Introduzca la batidora de mano profesional en la mezcla.



⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

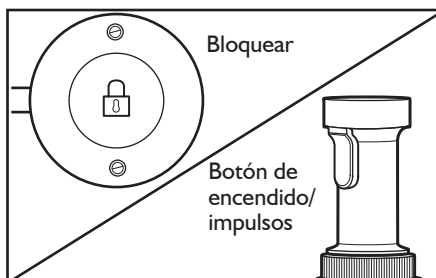
No utilice un cable alargador.

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

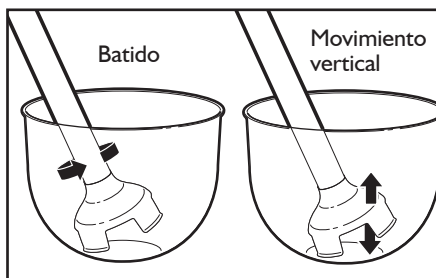
2. Enchufe el cable de alimentación en una salida con toma de tierra.

NOTA: la batidora de mano profesional solo debe introducirse en líquidos hasta la línea de llenado máximo indicada en el brazo de batido. Para evitar daños en la batidora de mano profesional, sumérjala únicamente hasta la junta del accesorio batidor. No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas. Para evitar daños en las cuchillas o en el recipiente de batido, no toque el fondo del recipiente de batido con la cuchilla o utilice un recipiente que tenga protuberancias que puedan quedar debajo de la protección metálica.

5. Pulse el interruptor de bloqueo para desbloquear la batidora y, a continuación, pulse y mantenga pulsado el botón de encendido/impulsos para ponerla en marcha.

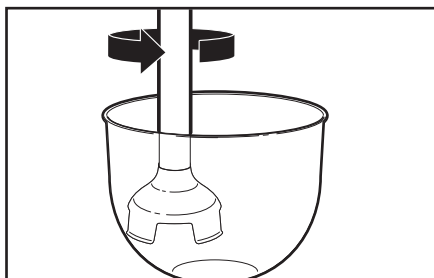


Para obtener los mejores resultados, introduzca la batidora de mano profesional, con el brazo batidor acoplado, en la jarra o bol con los ingredientes y ligeramente inclinado. Utilice el mango secundario extraíble para mejorar la estabilidad. No olvide parar la batidora antes de retirarla del recipiente para evitar salpicaduras.



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

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. En caso necesario, utilice el mango secundario extraíble para disponer de una mayor estabilidad durante el proceso de batido.



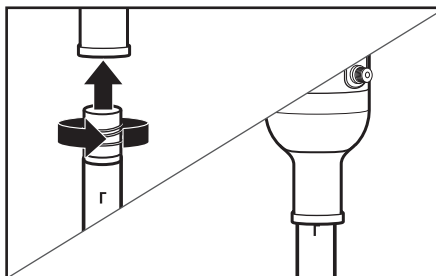
6. Cuando haya terminado de batir, suelte el botón de encendido/impulsos antes de retirar la batidora de la mezcla.
7. Desenchufe la batidora inmediatamente después del uso y antes de retirar o cambiar los accesorios.

IMPORTANTE: si un trozo de alimento queda atascado en la protección que rodea la cuchilla, siga las instrucciones que se indican a continuación:

1. Suelte el botón de encendido/impulsos y desenchufe la batidora.
2. Utilice una espátula para retirar el alimento atascado de la protección de plástico. No utilice los dedos para retirar el alimento atascado.
3. Enchufe la batidora de nuevo en la toma de corriente y continúe con el proceso.

Uso de la batidora de mano profesional con el accesorio batidor de varillas

1. Introduzca el accesorio batidor de varillas en el cuerpo del motor y gírelo hasta oír un chasquido para acoplarlo. La marca del accesorio debe estar alineada con la parte inferior de la campana del motor cuando esté completamente instalado.



⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

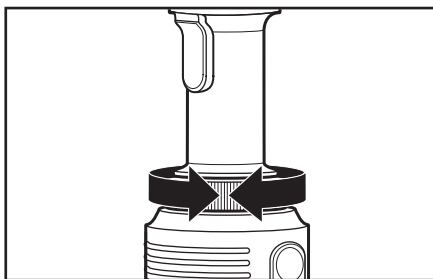
No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

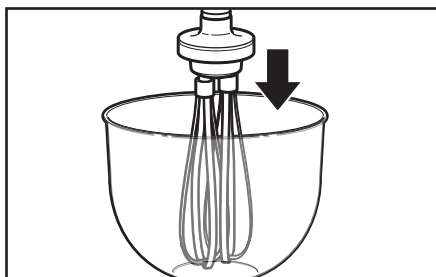
No utilice un cable alargador.

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

2. Enchufe el cable de alimentación en una salida con toma de tierra.
3. Ajuste la batidora de mano profesional a la velocidad deseada en la rueda de control de la velocidad.

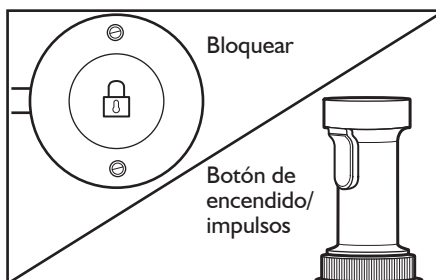


4. Introduzca el batidor de varillas en la mezcla.

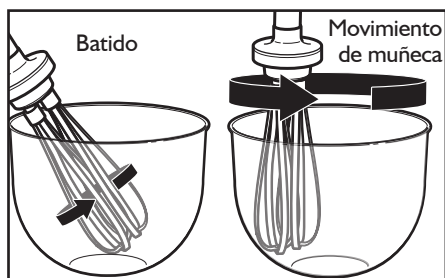


NOTA: la batidora de mano profesional solamente se debe sumergir en los líquidos a la profundidad equivalente a la longitud del accesorio. Para evitar daños en la batidora, sumérjala únicamente hasta la junta del accesorio batidor. No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas.

5. Pulse el interruptor de bloqueo para desbloquear la batidora y, a continuación, pulse y mantenga pulsado el botón de encendido/impulsos para ponerla en marcha.



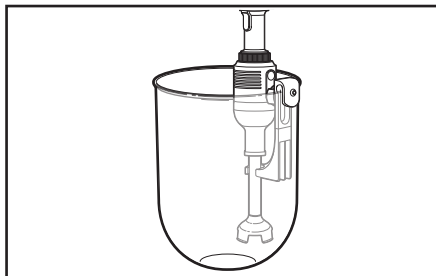
Para obtener los mejores resultados, introduzca la batidora de mano, con el accesorio batidor de varillas acoplado, en la jarra o bol con los ingredientes y ligeramente inclinado. Utilice la mano libre para sujetar la jarra o bol, o bien sujete la batidora de mano profesional cerca de la base del motor para mejorar la estabilidad. No olvide parar la batidora antes de retirarla del recipiente para evitar salpicaduras.



Con un leve movimiento circular de la muñeca, suba ligeramente el batidor de varillas y déjelo caer de nuevo sobre los ingredientes. El movimiento de la muñeca y el peso del batidor permiten obtener el resultado deseado. En caso necesario, utilice el mango secundario extraíble para disponer de una mayor estabilidad durante el proceso de batido.

6. Cuando haya terminado de batir, suelte el botón de encendido/impulsos antes de retirar la batidora de la mezcla.
7. Desenchufe la batidora inmediatamente después del uso y antes de retirar o cambiar los accesorios.

Uso de abrazadera para bol y la función de uso continuo



IMPORTANTE: el funcionamiento continuo incluye los tiempos de batido máximo recomendados.

30 minutos — Velocidad baja

10 minutos — Velocidad alta

1. Deslice el pestillo en el fijador del bol por la ranura de la parte superior de la abrazadera; a continuación, utilice la rueda de ajuste para asegurarlo en el lugar adecuado en función del bol que esté utilizando para batir.
2. Deslice la abrazadera para bol por el borde del bol que está utilizando, permitiendo que el pestillo de la abrazadera se acople al bol. A continuación, gire la perilla para apretarla.
3. Acople la batidora de mano profesional en la ranura de la parte inferior del brazo de apoyo de la abrazadera para bol, de manera que la batidora quede insertada en la mezcla que está batiendo.
4. Presione el interruptor de bloqueo para desbloquear la batidora de mano profesional y, a continuación, pulse el botón de encendido/impulsos y el botón de funcionamiento continuo simultáneamente. A continuación, suelte el botón de encendido/impulsos para activar la función de funcionamiento continuo. Este ajuste permitirá que la batidora de mano profesional funcione en modo manos libres.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

- Corte los alimentos sólidos en trozos pequeños para batirlos o picarlos más fácilmente.
- La batidora de mano profesional incluye un mecanismo de protección térmica contra el funcionamiento a altas temperaturas. Si la batidora de mano profesional 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 profesional en la mezcla antes de presionar el botón de encendido/impulsos y suelte el botón antes de retirarla.
- 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 profesional.
- Para batir mejor, sujete la batidora de mano profesional ligeramente inclinada y muévala 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 profesional.
- Asegúrese de no colocar el cable de la batidora de mano profesional sobre un elemento calefactor caliente.
- No deje la batidora de mano profesional 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.

Limpieza del cuerpo del motor

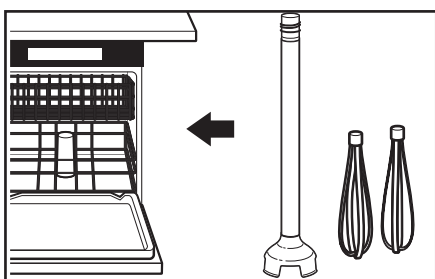


NOTA: para evitar daños en la batidora, no sumerja el cuerpo del motor en una solución de lavado, agua de enjuague ni en una solución desinfectante.

Limpe siempre la batidora de mano profesional antes del primer uso, después de cada uso y antes de almacenarla.

1. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
2. Retire los accesorios mediante un giro (consulte la sección "Funcionamiento de la batidora de mano profesional").
3. Limpie el cuerpo del motor y el cable de alimentación con un paño tibio enjabonado y después con un paño húmedo. Séquelos con un paño suave. Se puede usar un detergente suave. No utilice productos de limpieza abrasivos.

Limpieza de los accesorios



Para usos en locales de hostería: lave, enjuague y desinfecte los accesorios de acero inoxidable de la batidora de mano profesional antes del primero uso, después de cada uso o siempre que no vaya a utilizarla de nuevo durante 1 hora.

Solución	Producto	Disolución en agua	Temperatura
Lavado	Noble Pan Pro I	30 ml / 11,4 litros	Caliente 46°C
Enjuague	Agua corriente		Tibia 35 °C
Desinfección	Clorox® Institucional Bleach	14,8 cc / 3,8 litros	Fría 10-21°C

En aplicaciones que requieran el uso repetitivo, una limpieza frecuente prolongará la vida del aparato.

1. Retire el accesorio del cuerpo del motor. Enjuague todo residuo de alimento con agua del grifo.
2. Frote el accesorio con una esponja suave. Enjuague el interior y el exterior del accesorio, eliminando la mayor cantidad de suciedad adherida posible.
3. Utilice una esponja humedecida en solución de lavado, lave bien el accesorio, asegurándose de que llega a todas las zonas del mismo. Instale el accesorio en el cuerpo del motor; colóquelo en un contenedor con una solución de lavado y sumerja $\frac{3}{4}$ del accesorio. Ponga en marcha la unidad a velocidad alta durante 2 minutos.
4. Repita el paso 3 utilizando agua de enjuague en lugar de una solución de lavado.
5. Repita el paso 3 utilizando una solución desinfectante en lugar de una solución de lavado.
6. No enjuague tras la desinfección. Deje que se seque al aire antes de utilizarla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la batidora de mano profesional ha dejado de funcionar, compruebe lo siguiente:

Se ha desenchufado la unidad

- Suelte el botón de encendido/impulsos
- Compruebe la fuente de alimentación.
- Reinicie la batidora de mano profesional siguiendo las instrucciones de la sección "Funcionamiento de la batidora de mano profesional".

El aparato de ha sobrecalentado

- Suelte el botón de encendido/impulsos
- Desenchufe la unidad.
- Espere unos minutos hasta que el motor se enfríe y se restablezca el mecanismo de seguridad térmica.
- Reinicie la batidora de mano profesional siguiendo las instrucciones de la sección "Funcionamiento de la batidora de mano profesional".

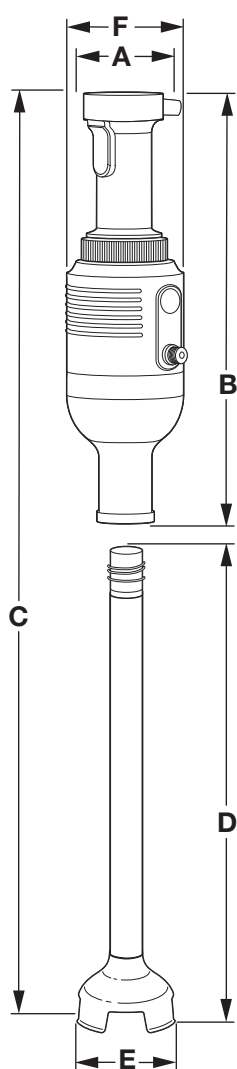
Causa desconocida

- Suelte el botón de encendido/impulsos
- Desenchufe la unidad.
- Compruebe lo siguiente:
 - el enchufe por si estuviera dañado.
 - el cable de alimentación por si presentara cortes o estuviera dañado.
 - el eje de transmisión para comprobar que tiene libertad de giro (retire el brazo del accesorio y gire el eje manualmente).
 - las cuchillas por si no tuvieran libertad de movimiento (es posible que haya alimentos atascados entre las cuchillas y la protección de plástico).

IMPORTANTE: si un trozo de alimento queda atascado en la protección que rodea la cuchilla, siga las instrucciones que se indican a continuación:

1. Suelte el botón de encendido/impulsos y desenchufe la batidora.
2. Utilice una espátula para retirar el alimento atascado de la protección de plástico. No utilice los dedos para retirar el alimento atascado.
3. Enchufe la batidora de nuevo en la toma de corriente y continúe con el proceso.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (kg)
5KHBC112	73,4	420	723,4	383,9	101,5	115	4,3
5KHBC114	73,4	420	774,2	434,7	101,5	115	4,4
5KHBC116	73,4	420	825	485,5	101,5	115	4,5
5KHBC118	73,4	420	875,8	536,3	101,5	115	4,6
5KHBC120	73,4	420	926,6	587,1	101,5	115	4,7

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EC - Declaración de conformidad

Declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el producto descrito en "Especificaciones técnicas" cumple todas las normativas vigentes y las directivas 2011/65/EU, 2014/30/EU, 2006/42/EC y 2009/125/EC, y que se han seguido las siguientes normas armonizadas:

Reglamento de la Comisión Europea 1275/2008

EN12853: 2001+A1:2010

EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN55014-2:2015

EN61000-3-2:2014

EN61000-3-3:2013

11 noviembre de 2016



**Mark Dahmer / Ingeniero jefe
Autorizado a compilar el archivo técnico**

**División de electrodomésticos portátiles de KitchenAid
Saint Joseph, MI EE. UU.**

Datos de ruido/vibración

Valores medidos determinados según la norma EN12853

Valores de vibración totales (suma de vectores de tres ejes) determinados según la norma EN12853

	Brazo batidor con cuchilla en forma de S multiusos	Brazo batidor con batidor de varillas
Niveles de presión sonora en funcionamiento	<85dB(A)	<85dB(A)
Niveles de vibración en funcionamiento	<2.54 cm/sec	<2.54 cm/sec

Garantía de la batidora de mano profesional Kitchenaid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: 5KHBC412EXX, 5KHBC412BXX, 5KHBC414EXX, 5KHBC414BXX, 5KHBC416EXX, 5KHBC416BXX, 5KHBC418EXX, 5KHBC418BXX, 5KHBC420EXX, 5KHBC420BXX Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Solo un Servicio de asistencia técnica KitchenAid autorizado puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando la batidora se dedique a usos distintos de la preparación profesional de alimentos. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/ utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas.

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.

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL, S.A.

C/ Beethoven 15
08021 Barcelona (España)
Tel. 93 201 37 77
kitchenaid@riverint.com

KITCHENAID EUROPA, INC.

PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Servicio Técnico Central

PRESAT
Tel. 93 247 85 70
www.presat.net

Para obtener más información, visite nuestro sitio web en:
www.kitchenaid.eu

Estas instrucciones también están disponibles en el sitio web:
www.kitchenaid.eu

©2017. Todos los derechos reservados.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

KitchenAid[®]
COMMERCIAL

©2017. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.