

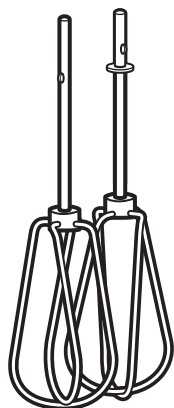
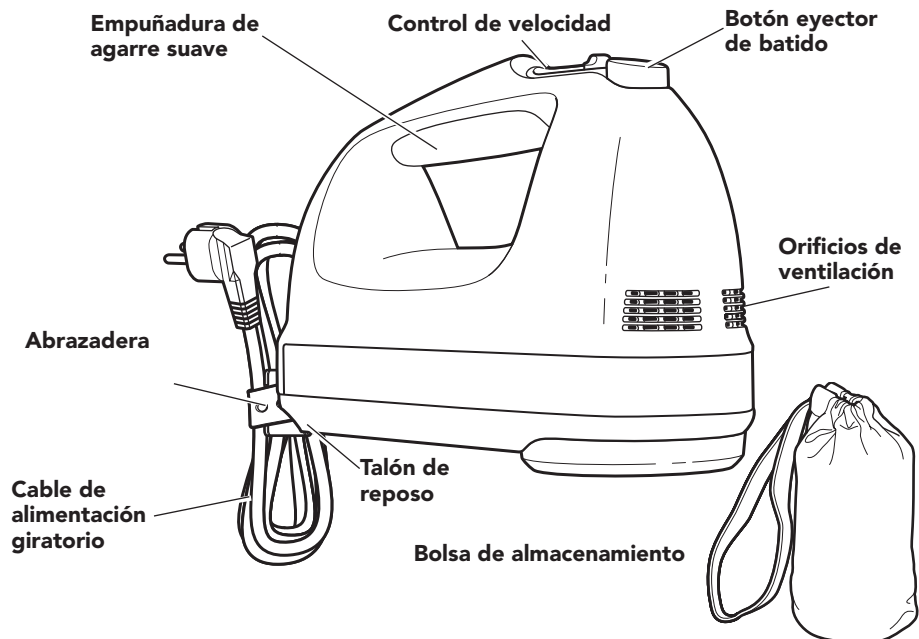


# ÍNDICE DE MATERIAS

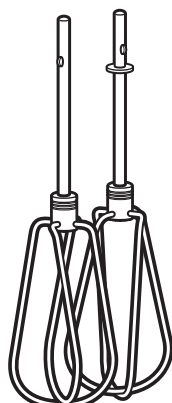
<b>COMPONENTES Y ACCESORIOS .....</b>	<b>84</b>
Guía de accesorios .....	85
<b>MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO .....</b>	<b>86</b>
Medidas de seguridad importantes .....	86
Requisitos eléctricos .....	88
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos .....	88
<b>GUÍAS DE CONTROL DE LA VELOCIDAD.....</b>	<b>89</b>
Batidoras de mano de 7 velocidades .....	89
Batidoras de mano de 9 velocidades .....	90
<b>MONTAJE DE LA BATIDORA DE MANO .....</b>	<b>91</b>
Montaje de los accesorios .....	91
Desmontaje de los accesorios .....	92
<b>UTILIZACIÓN DE SU BATIDORA DE MANO .....</b>	<b>93</b>
UTILIZACIÓN DEL CONTROL DE VELOCIDAD.....	93
<b>CUIDADO Y LIMPIEZA .....</b>	<b>95</b>
LIMPIEZA DEL CUERPO de la batidora de mano .....	95
Limpieza de los accesorios .....	96
LIMPIEZA DE LA BOLSA DE ALMACENAMIENTO .....	96
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>96</b>
<b>GARANTÍA Y SERVICIO .....</b>	<b>97</b>

ESPAÑOL

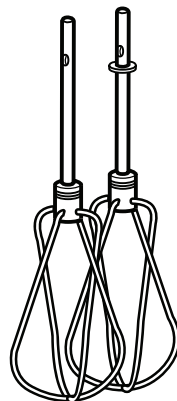
# COMPONENTES Y ACCESORIOS



Accesorio amasador turbo



Accesorio amasador turbo II



Accesorio amasador Artisan

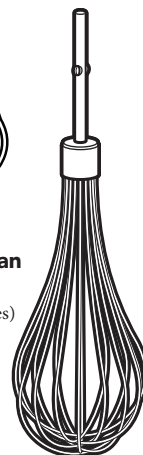
(Incluido solo con modelos profesionales)



Varilla de mezclado



Ganchos amasadores

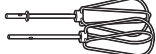
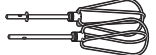

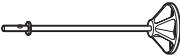
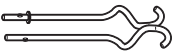




Batidor de 16 varillas



# COMPONENTES Y ACCESORIOS

## GUÍA DE ACCESORIOS

ACCESORIO	USO	INCLUIDO CON EL MODELO		
		KHM7210	KHM926	KHM9212
 Amasador turbo	masa para galletas masa para tartas			
 Amasador turbo II	masa para galletas masa para tartas	•	•	
 Amasador Artisan*	masa para galletas masa para tartas			•
 Varilla de mezclado	batidos de frutas batidos de leche salsas aderezos de ensaladas		•	•
 Ganchos amasadores	masas de levadura		•	•
 Batidor de 16 varillas	nata montada claras de huevo montadas salsas natillas	•	•	•
 Bolsa de almacenamiento*	para almacenar los accesorios		•	•

\* No se vende como accesorio.

ESPAÑOL



## MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO

### **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. Un uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Solo Europa: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.





## MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO

4. Solo Europa: Los aparatos pueden ser utilizados 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.
5. Los niños deben ser supervisados a fin de que no jueguen con el aparato.
6. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
7. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
8. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
9. Apague el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
10. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de los accesorios las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio durante su utilización, para reducir el riesgo de daños a las personas y/o en el aparato.
11. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si presenta algún defecto. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
12. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
13. No deje que el cable toque ninguna superficie caliente, como la cocina.
14. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.



## MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO

15. No utilice el aparato en exteriores.
16. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.
17. Desmunte los accesorios de la batidora de mano antes de limpiarlos.
18. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
  - áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
  - casas rurales;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos de tipo bed and breakfast.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### REQUISITOS ELÉCTRICOS

**Voltaje:** 220-240 VCA  
**Frecuencia:** 50-60 Hz  
**Potencia:** 85 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.

### 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 en conformidad con la Directiva 2012/19/UE 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 medio ambiente 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.

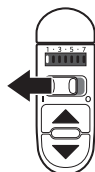
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.



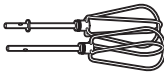
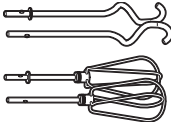
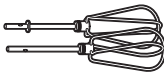
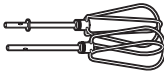
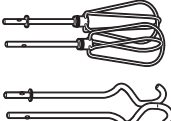




# GUÍAS DE CONTROL DE LA VELOCIDAD

## BATIDORAS DE MANO DE 7 VELOCIDADES



La batidora de mano de 7 velocidades se inicia siempre a la velocidad más baja (velocidad 1). Aumente la velocidad según sus necesidades. El indicador de ajuste de velocidad se encenderá con el número correspondiente a cada velocidad.

VELOCIDAD	ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
1		Remover lentamente, combinar e iniciar cualquier proceso de batido. Utilice esta velocidad para batir frutos secos, trozos de chocolates, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos. Mezclar harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Evita salpicaduras de ingredientes fuera del vaso.
2		Batir masa de panqueques.
3		Combinar mezclas densas, como masa de galletas. Mezclar queso crema ligero para untar. Remover masas y mezclas con gelatina.
4		Combinar mezclas densas de queso crema. Preparar puré de patatas o calabaza.
5		Mezclar masa para panecillos, panes rápidos, masas para pasteles y glaseados. Batir mantequilla y azúcar.
6		Batir nata espesa y mezclas tipo mousse.
7		Montar claras de huevo y preparar merengues.

ESPAÑOL

**NOTA:** Para mezclar y amasar masa de pan, utilice los ganchos amasadores (VENDEN POR SEPARADO). Los batidores turbo no están diseñados para ese fin.

# GUÍAS DE CONTROL DE LA VELOCIDAD

## BATIDORAS DE MANO DE 9 VELOCIDADES



La batidora de mano de 9 velocidades se inicia siempre a la velocidad más baja (velocidad 1). Aumente la velocidad según sus necesidades. El indicador de ajuste de velocidad se encenderá con el número correspondiente a cada velocidad.

VELOCIDAD	ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
1		Remover lentamente, combinar e iniciar cualquier proceso de batido. Utilice esta velocidad para batir frutos secos, trozos de chocolates, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos.
2		Mezclar harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Para amasar masa de levadura (masa de pan, pizza, etc.), utilice los ganchos amasadores.
3		Batir mezclas líquidas, como masa de panqueques o gofres.
4		Combinar mezclas densas, como masa de galletas o panecillos.
5		Batir masas espesas, como masa para bollería y pasteles. Preparar puré de patatas o calabaza.
6		Batir mantequilla y azúcar. Preparar glaseados.
7		Finalizar la mezcla de masas de pasteles u otras.
8		Batir nata y mezclas tipo mousse. Batir preparados líquidos (batidos, salsas) y emulsionar aderezos de ensaladas.
9		Montar claras de huevo y preparar merengues. Batir preparados líquidos (batidos, salsas) y emulsionar aderezos de ensaladas.

**NOTA:** Para mezclar y amasar masa de pan, utilice los ganchos amasadores. Los batidores turbo no están diseñados para ese fin.





# MONTAJE DE LA BATIDORA DE MANO

## MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

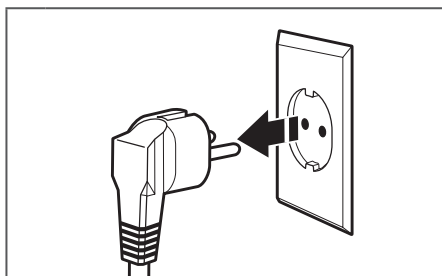
### **⚠ ADVERTENCIA**

**Riesgo de resultar herido**

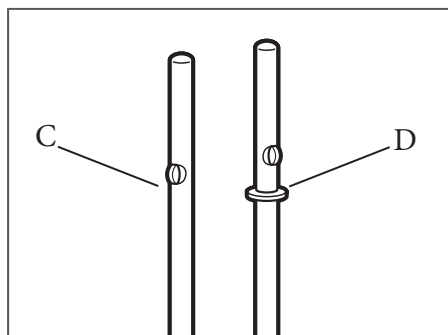
**Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.**

**En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.**

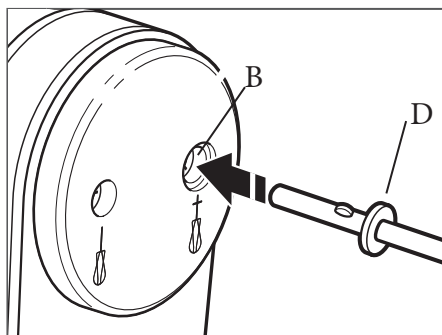
**IMPORTANTE:** Asegúrese de leer y respetar las instrucciones específicas que se incluyen en este manual para realizar uso adecuado de la batidora de mano.



- 1 Desenchufe la batidora de mano de la toma de corriente.



Los accesorios dobles (batidores turbo y ganchos amasadores) incluyen un accesorio con tope (D) y otro sin tope (C). Los accesorios simples vienen con tope (D) (varilla de mezclador) o sin tope (C) (batidor).



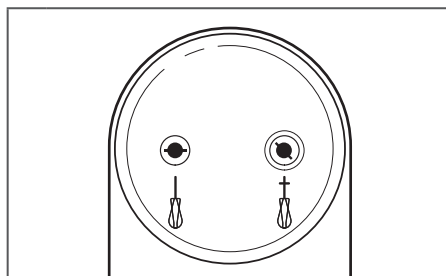
- 2 Inserte el eje del accesorio con el tope (D) en la abertura más grande (B) de la batidora de mano. Alinee las pestañas del eje con las ranuras de la abertura. Presione para que quede encajado.

**NOTA:** un eje de accesorio sin tope puede utilizarse en cualquiera de las aberturas (A o B). Sin embargo, los que tienen tope únicamente pueden utilizarse en la abertura más grande (B).

ESPAÑOL



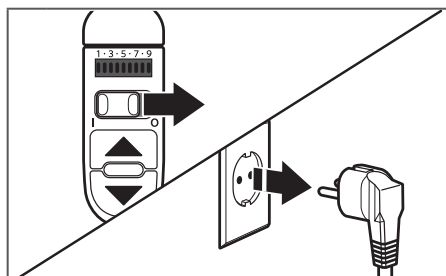
## MONTAJE DE LA BATIDORA DE MANO



**3**

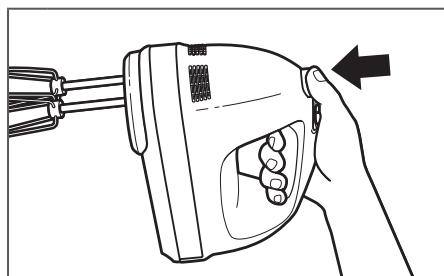
Inserte el accesorio sin tope (C) en la abertura más pequeña (A). Alinéelo y presione para que quede encajado.

## DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS



**1**

Si la batidora de mano está en funcionamiento, deténgala colocando el interruptor de alimentación en la posición "O" (Apagado). Desenchufe la batidora de mano de la toma de corriente.



**2**

Pulse el botón eyector para liberar los accesorios de la batidora de mano y, a continuación, retírelos.





# UTILIZACIÓN DE SU BATIDORA DE MANO

## UTILIZACIÓN DEL CONTROL DE VELOCIDAD

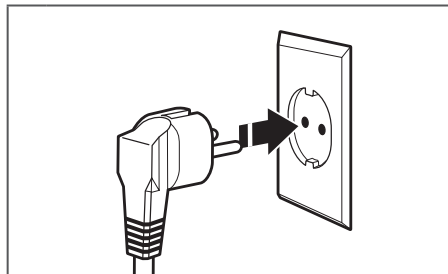
### **⚠ ADVERTENCIA**

**Riesgo de resultar herido**

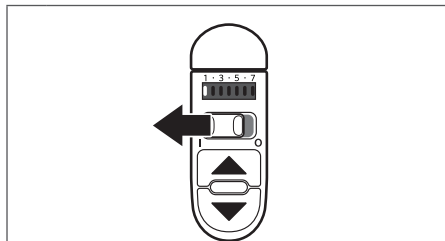
**Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.**

**En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.**

Esta batidora de mano de KitchenAid batirá más rápido y mejor que la mayoría de las batidoras de mano eléctricas. Por consiguiente, en la mayoría de las recetas hay que ajustar el tiempo de batido indicado para evitar que se bata en exceso. El tiempo de batido necesario es menor gracias al uso de batidores de mayor tamaño. Para determinar el tiempo de batido ideal, observe la mezcla o la masa y bata tan solo hasta que consiga el aspecto deseado descrito en su receta, como por ejemplo "suave y cremoso". Para seleccionar las velocidades de batido adecuadas, consulte la sección "Guía de control de la velocidad".



**1** Enchufe la batidora de mano a una toma de corriente.

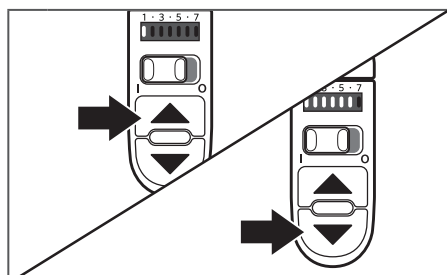


**2** Coloque el interruptor de alimentación en la posición "I" (Encendido). El motor se iniciará automáticamente a velocidad 1 y se iluminará el indicador de velocidad "1".

ESPAÑOL

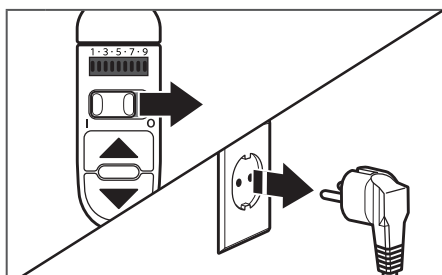


## UTILIZACIÓN DE SU BATIDORA DE MANO



3

Pulse el botón de flecha arriba para aumentar la velocidad de batido según sus preferencias. En caso necesario, pulse el botón de flecha abajo para disminuir la velocidad. Para obtener más información, consulte la sección "Guía de control de la velocidad".



4

Cuando haya terminado de batir, coloque el interruptor de alimentación en la posición "O" (Apagado). Desenchufe la batidora de mano antes de desmontar los accesorios.

**NOTA:** la batidora de mano se inicia automáticamente a velocidad 1 cada vez que se enciende, con independencia de la velocidad utilizada en el momento de apagarla.



## CUIDADO Y LIMPIEZA

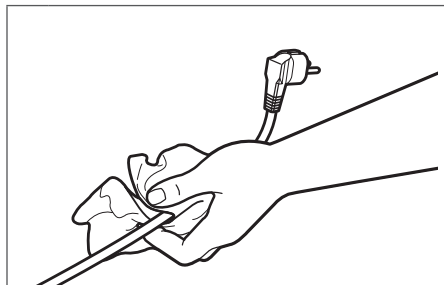
### LIMPIEZA DEL CUERPO DE LA BATIDORA DE MANO

#### **⚠ ADVERTENCIA**

**Riesgo de resultar herido**

**Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.**

**En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.**



**1**

Desenchufe la batidora de mano antes de limpiarla. Limpie el cable de alimentación y la abrazadera con un paño húmedo. A continuación, séquelos con un paño suave.

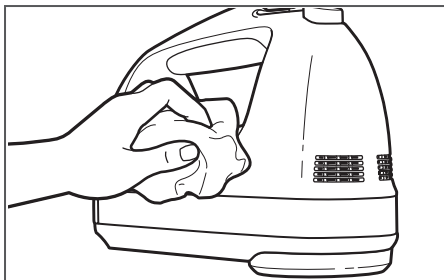
#### **⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de descarga eléctrica**

**No sumergir en agua.**

**Si lo hace, existe riesgo de descarga eléctrica e incluso de muerte.**



**2**

Limpie la batidora de mano con un paño húmedo. A continuación, séquela con un paño suave.

**ESPAÑOL**

**NOTA:** no sumerja la batidora de mano en agua.



## CUIDADO Y LIMPIEZA

### LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS



Desmonte los accesorios de la batidora de mano antes de limpiarlos. Lávelos en el lavavajillas o a mano con agua templada y jabón. A continuación, enjuáguelos y séquelos.

### LIMPIEZA DE LA BOLSA DE ALMACENAMIENTO



Lavado a máquina en caliente, secado a baja temperatura. O bien, puede limpiarse con un paño humedecido en agua tibia con jabón.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la batidora de mano funciona incorrectamente o no funciona:

Si prueba en primer lugar las soluciones sugeridas a continuación podrá evitar los costes de servicio.

1. ¿Está enchufada la batidora de mano?
2. ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito de la batidora de mano?  
Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.
3. Desenchufe la batidora de mano y vuelva a enchufarla.

Si el problema no se corrige: Consulte la sección "Garantía y servicio". No devuelva la batidora de mano a la tienda; en la misma no brindan servicio técnico.





# GARANTÍA Y SERVICIO

## GARANTÍA DE LA BATIDORA DE MANO DE KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
<b>Europa, Oriente Medio y África:</b> Para los modelos 5KHM7210, 5KHM926 y 5KHM9212: 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. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado puede realizar las reparaciones.	<b>A. Reparaciones cuando la batidora de mano se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos.</b> <b>B. Daños ocasionados por accidente, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación/funcionamiento que no sea conforme con los códigos eléctricos locales.</b>

**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

**Para obtener más información, visite nuestro sitio web en:**  
**[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**

ESPAÑOL

©2018 Reservados todos los derechos.  
Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

