

KitchenAid®

BATIDORAS GRAN CAPACIDAD HEAVY

DUTY/HEAVY DUTY PLUS

INSTRUCCIONES DE USO DE LA BATIDORA

Índice de materias

Medidas de seguridad importantes.....	1
Requisitos eléctricos	1
Características de la batidora de pie con bol ajustable en altura.....	2
Montaje de la batidora con bol ajustable en altura.....	3
Montaje del protector antisalpicaduras	4
Utilización de los accesorios KitchenAid®.....	5
Distancia entre el batidor y el bol.....	5
Cuidado y limpieza.....	6
Mecanismo de batido planetario.....	6
Utilización de la batidora de pie	6
Guía de control de la velocidad: 10 velocidades de batido	7
Consejos para batir.....	8
Mezclar y amasar la masa de levadura.....	9
Claras.....	10
Nata montada.....	10
Añadidos y accesorios – Instrucciones generales	11
Cuando necesite una reparación.....	12
Garantía Heavy Duty/Heavy Duty Plus	12

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos incluido numerosos e importantes mensajes de seguridad tanto en este manual de instrucciones como en su aparato. Lea y cumpla siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le pone sobre aviso de los posibles peligros que le pueden provocar la muerte o heridas, tanto a usted como a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta y por la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

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

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el posible peligro, cómo reducir las posibilidades de resultar herido y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe tomar una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la batidora de pie en agua o en cualquier otro líquido.
3. Es necesario ejercer una estricta vigilancia cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de los niños.
4. Desenchufe la batidora de pie cuando no se esté utilizando, antes de fijar o quitar piezas y antes de limpiarla.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados del batidor 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 a la batidora de pie.
6. No utilice la batidora de pie con el cable o el enchufe estropeados, ni en caso de que la batidora de pie no funcione correctamente o se le haya caído o presente algún desperfecto. 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 heridas.
8. No utilice la batidora de pie en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de una mesa o mostrador.
10. Retire el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho para masa de la batidora de pie antes de su lavado.
11. El aparato no está pensado para ser utilizado por niños o personas enfermas sin vigilancia.
12. Los niños deberían ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

Su batidora de pie funciona con una corriente normal de 220-240 voltios C.A., 50/60 Hz. El vataje nominal que soporta la batidora de pie aparece indicado en la banda del borde. El vataje viene determinado por el accesorio que requiere mayor potencia. Otros accesorios recomendados pueden requerir una potencia mucho menor.

No utilice un cable alargador. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista o a un técnico cualificado para que instale una toma de corriente cerca del aparato.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.

Enchúfelo en una toma de corriente con toma de tierra.

No extraiga la clavija de toma de tierra.

**No utilice un adaptador.
No utilice un cable alargador.**

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar muertes, incendios o descargas eléctricas.

Características de la batidora de pie con bol ajustable en altura

Cabeza del motor

Botón para el control de la velocidad

Tornillo para ajustar la altura del bol

Clavijas de ubicación

Soporte del bol

Batidor plano

Gancho helicoidal para masa PowerKnead™

Eje para el accesorio (véase la página 11)

Botón para el accesorio

Manivela para ajustar la altura del bol (no se muestra)

Eje para el batidor

Bol de acero inoxidable

Mango del bol

Batidor de alambre

Montaje de su batidora con bol ajustable en altura

Para fijar el bol

1. Apague el control de velocidad.
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Coloque hacia abajo la manivela de ajuste de la altura del bol.
4. Ajuste los soportes del bol sobre las clavijas de ubicación.
5. Presione hacia abajo la parte posterior del bol hasta que la clavija del bol chasquee en el pestillo de resorte.
6. Levante el bol antes de batir.
7. Enchufe la batidora a la toma de corriente eléctrica adecuada.

Levantar

Para levantar el bol

1. Gire la manivela hasta una posición vertical.
2. El bol siempre debe estar levantado y encajado a la hora de batir.

Para bajar el bol

1. Gire la manivela hacia atrás y hacia abajo.

Para quitar el bol

1. Apague el control de velocidad.
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Coloque hacia abajo la manivela de ajuste de la altura del bol.
4. Retire el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho para masa.
5. Agarre el mango del bol y levante hacia arriba, desenchajando el bol de las clavijas de ubicación.

Para fijar el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho para masa

1. Apague el control de velocidad.
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Deslice el batidor plano en el eje del batidor.

Clavija

4. Gire el batidor hacia la izquierda, encajándolo así en la clavija del eje.
5. Enchufe la batidora a la toma de corriente eléctrica adecuada.

Para quitar el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho para masa

1. Apague el control de velocidad.
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Presione el batidor hacia arriba y gire hacia la derecha.
4. Retire el batidor de su eje.

Control de la velocidad de la batidora de pie

La función Soft Start™ minimiza las salpicaduras ya que la batidora comienza a funcionar lentamente antes de aumentar la velocidad hasta la velocidad seleccionada. Para reducir aún más las posibles salpicaduras, comience siempre a batir en velocidad 1 (velocidad de batido) y a continuación aumente progresivamente la velocidad según se necesite. Pase a la página 7 para ver la “Guía de control de la velocidad.”

Reinicio automático para la protección del motor

Si la batidora de pie se para debido a una sobrecarga, deslice la palanca de control de velocidad hasta la posición OFF. Después de unos minutos, la batidora de pie se reiniciará automáticamente. Deslice la palanca de control de velocidad hasta la velocidad deseada y continúe batiendo. Si la unidad no se reinicia, véase la página 12 “Cuando necesite una reparación”.

Montaje del protector antisalpicaduras*

Para fijar el protector antisalpicaduras de boca ancha (válido para todos los modelos con bol ajustable en altura de 5,8 litros de capacidad)

1. Apague el control de velocidad.
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Coloque hacia abajo la manivela de ajuste de la altura del bol.
4. Fije el accesorio deseado (el batidor plano, el gancho para masa o el batidor de alambre) y el bol.
5. Coloque hacia arriba la manivela de ajuste de la altura del bol.
6. Deslice el collar protector antisalpicaduras alrededor del eje del batidor, colocando el collar sobre el borde del bol. A continuación, gire la apertura del collar hacia la parte delantera de la batidora de pie.

Collar protector antisalpicaduras

Rampa de caída

Salientes

Guías ranuradas

7. Ajuste los salientes en los laterales de la rampa de caída dentro de las muescas del collar.
8. Ajuste las tres guías ranuradas en la parte inferior de la rampa de caída en el borde del bol.

Para quitar el protector antisalpicaduras de boca ancha

1. Apague el control de velocidad.
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Retire del collar la rampa de caída.
4. Deslice fuera del bol el collar protector antisalpicaduras.
5. Coloque hacia abajo la manivela de ajuste de la altura del bol y retire el accesorio y el bol.

Para utilizar el protector antisalpicaduras

1. Vierta los ingredientes en el bol por la rampa de caída.
2. Importante: cuando utilice el protector antisalpicaduras de boca ancha, asegúrese de que las guías ranuradas de la parte inferior de la rampa estén apoyadas sobre el borde del bol para evitar que los ingredientes caigan fuera del bol, a medida que se van incorporando.

Para fijar el protector antisalpicaduras (válido para todos los modelos con bol ajustable en altura de 4,8 litros de capacidad)

1. Apague el control de velocidad.
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Coloque hacia abajo la manivela de ajuste de la altura del bol.
4. Fije el accesorio deseado (el batidor plano, el gancho para masa o el batidor de alambre) y el bol.
5. Coloque hacia arriba la manivela de ajuste de la altura del bol.
6. Coloque la mitad posterior del protector (sin la rampa) sobre el borde del bol.

Rampa de caída

Saliente

7. Introduzca los salientes de la mitad anterior del protector (con la rampa) bajo las aberturas de los salientes de la mitad posterior del protector y a continuación, baje el protector para que encaje en su sitio.

Para quitar el protector antisalpicaduras

1. Apague el control de velocidad.
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.

3. Levante la rampa de caída separándola del bol.
4. Deslice la mitad posterior del protector separándola del bol.
5. Coloque hacia abajo la manivela de ajuste de la altura del bol y retire el accesorio y el bol.

Para utilizar el protector antisalpicaduras

1. Vierta los ingredientes en el bol por la rampa de caída.

* Si la rampa de caída está incluida.

Utilización de los accesorios KitchenAid®

Batidor plano para mezclas de normales a densas:

tartas
pastas
recubrimientos glaseados
pan sin levadura
dulces
carne picada
galletas
puré de patatas
masa para pasteles

Batidor de alambre para mezclas que necesitan aire incorporado:

huevos
bizcochos
claras de huevo
pasteles de ángel
crema gruesa
mayonesa
merengues italianos
algunos dulces

Gancho para mezclar y amasar masas de levadura:

panes
pasteles de café
bollos
masa de pizza

Distancia entre el batidor y el bol

La batidora de pie viene ajustada de fábrica, de manera que el batidor plano no llega del todo al fondo del bol. Si, por cualquier motivo, el batidor plano golpea el fondo del bol o está demasiado alejado del bol, puede corregir fácilmente la distancia.

1. Desenchufe la batidora de pie.
2. Coloque hacia abajo la manivela de ajuste de la altura del bol.
3. Fije el batidor plano.
4. Coloque el batidor plano de forma que no llegue del todo hasta el fondo del bol una vez que este esté en posición elevada, girando el tornillo (A) en el sentido contrario al de las agujas del reloj para elevar el bol y en el sentido de las agujas del reloj para bajarlo. Tan solo se requiere un pequeño giro: el tornillo no girará más de ¼ giro (90 grados) en cada dirección. (La gama completa de ajuste es de ½ giro, o 180 grados.)
5. Coloque hacia arriba la manivela de ajuste de la altura del bol para comprobar la distancia.
6. Si es necesario, repita los pasos 4 y 5.

NOTA: Si se ajusta de forma adecuada, el batidor plano no golpeará el fondo ni las paredes del bol. Si el batidor plano o el batidor de alambre está tan cerca que golpea el fondo del bol, puede que se desgasten el recubrimiento del batidor o los alambres del batidor.

Cuidado y limpieza

El bol, el batidor blanco plano y el gancho blanco para masa se pueden lavar en un lavavajillas automático. O bien, se pueden limpiar cuidadosamente en agua caliente con jabón y aclarar completamente antes de secarlos. No deje puestos los batidores en el eje.

NOTA: Asegúrese siempre de desenchufar la batidora de pie antes de su limpieza. Limpie la batidora de pie con un trapo suave húmedo. No utilice productos de limpieza domésticos/comerciales. No la sumerja en agua.

Limpie, asiduamente, con un paño el eje para el batidor, eliminando cualquier residuo que se pueda acumular.

Mecanismo de batido planetario

Cuando está en funcionamiento, el batidor plano se mueve en círculos por el bol, que permanece fijo, al mismo tiempo que gira en la dirección contraria sobre su propio eje. El diagrama muestra la cobertura completa del bol realizada por la trayectoria del batidor.

Su batidora de pie KitchenAid® batirá más rápido y mejor que la mayoría de las batidoras eléctricas. Por consiguiente, en la mayoría de las recetas hay que ajustar el tiempo de batido indicado para evitar que se bata en exceso.

Utilización de la batidora de pie

ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

El bol y el batidor están diseñados para proporcionar una mezcla homogénea, sin que se tenga que raspar con frecuencia. Normalmente es suficiente con raspar el bol una o dos veces cuando se bate. Desconecte la unidad antes de raspar.

La batidora de pie se puede calentar durante su utilización. Con cargas pesadas durante un tiempo de batido prolongado, es posible que no pueda tocar cómodamente la parte superior de la unidad. Es normal.

Guía de control de la velocidad: 10 velocidades de batido

Todas las velocidades están dotadas de la función Soft Start™, en virtud de la cual la batidora de pie comienza a funcionar, automáticamente, a una velocidad reducida para evitar que los ingredientes salpiquen o “salgan por los aires” y, a continuación, se incrementa rápidamente hasta alcanzar la velocidad seleccionada para conseguir un rendimiento óptimo.

Número de velocidad

1 REMOVER Para remover lentamente, combinar, hacer puré e iniciar cualquier proceso de batido. Empléela para agregar harina e ingredientes secos a la mezcla, así como para añadir líquidos a ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 (REMOVER) para mezclar o amasar masas de levadura.

2 MEZCLAR A VELOCIDAD LENTA Para mezclar a velocidad lenta, hacer puré, remover a mayor velocidad. Empléela para mezclar y amasar masas de levadura, mezclas densas y dulces, comenzar el puré de patatas u otras verduras, mezclar manteca y harina, batir mezclas finas o líquidas. Empléela con el accesorio abrelatas.

4 MEZCLAR, BATIR Para batir mezclas semi-densas, como las de las galletas. Para combinar azúcar y manteca y para agregar azúcar a las claras de huevo para la preparación de merengues. Velocidad intermedia para masas de pastel. Se emplea con: el triturador de alimentos, el rallador/rebanador, el rodillo de pasta, y el colador de frutas/verduras.

6 BATIR, HACER CREMAS Para batir a una velocidad intermedia alta (hacer cremas) o montar. Se emplea para finalizar la masa de pasteles, rosquillas u otras mezclas. Velocidad elevada para masas de pastel. Se emplea con el accesorio de exprimidor de cítricos.

8 BATIR A GRAN VELOCIDAD, MONTAR Para montar cremas, claras de huevos y merengues italianos.

10 MONTAR A GRAN VELOCIDAD Para montar cantidades pequeñas de crema, claras de huevo y para acabar de montar el puré de patatas. Se emplea con el accesorio para hacer pasta y para moler cereales.

NOTA: No mantendrá altas velocidades si la carga es pesada, por ejemplo cuando se utilizan los accesorios para hacer pasta o para moler cereales.

Emplee la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. La utilización de cualquier otra velocidad aumenta las posibilidades de que la unidad falle. El gancho helicoidal para masas PowerKnead™ amasa en 4 minutos, de forma eficiente, la mayoría de las masas de levadura.

Consejos para batir

Adaptar su receta a la batidora de pie

Las instrucciones para batir que se encuentran en este libro se pueden utilizar para adaptar sus recetas favoritas a la utilización de su batidora de pie KitchenAid®.

Para ayudarle a determinar el proceso de batido, se necesitarán sus propias observaciones y experiencia. 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." Emplee la "Guía de control de la velocidad", página 7, para que le ayude a determinar la velocidad de batido adecuada.

Agregar los ingredientes

El procedimiento normal a seguir a la hora de batir la mayoría de las masas, sobre todo las masas para pasteles y galletas, consiste en añadir:

1/3 ingredientes secos

½ ingredientes líquidos

1/3 ingredientes secos

½ ingredientes líquidos

1/3 ingredientes secos

Emplee la velocidad 1 (REMOVED) hasta que los ingredientes se combinen. A continuación, aumentela progresivamente hasta alcanzar la velocidad deseada.

Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible del borde del bol, no directamente en el batidor en movimiento. El protector antisalpicaduras se puede utilizar para agregar los ingredientes con mayor facilidad.

NOTA: Si los ingredientes depositados en el fondo del bol no se mezclan homogéneamente, el batidor no está lo suficientemente introducido en el bol. Véase "Distancia entre el batidor y el bol", página 5.

Masas para pasteles

Cuando prepare masas envasadas para pasteles, emplee la velocidad 4 para una velocidad intermedia y la velocidad 6 para una velocidad elevada. Para conseguir unos mejores resultados, bata durante el tiempo indicado en las instrucciones del paquete.

Agregar nueces, pasas o frutas escarchadas.

Los materiales sólidos se deberían añadir durante los últimos segundos del proceso de batido a velocidad 1 (REMOVED). La mezcla debe ser lo suficientemente espesa como para que la fruta o las nueces no se depositen en el fondo de la fuente durante la cocción. Las frutas pegajosas se deberían rebozar en harina para conseguir una mejor distribución en la mezcla.

Mezclas líquidas

Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos se deberían mezclar a velocidades más reducidas para evitar que salpiquen. Aumentar la velocidad una vez que la mezcla ha espesado.

Amasar masas de levadura

SIEMPRE utilice el gancho para masa para mezclar y amasar masas de levadura. Emplee la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. La utilización de cualquier otra velocidad aumenta las posibilidades de que la unidad falle.

NUNCA utilice recetas que requieran más de 1,96 kg (14 tazas) de harina o 1,12 kg (8 tazas) de harina de trigo a la hora de hacer masas con la batidora de pie de 5,8 l de capacidad (6 libras).

NUNCA utilice recetas que requieran más de 1,68 kg (12 tazas) de harina o 840 g (6 tazas) de harina de trigo a la hora de hacer masas con la batidora de pie de 4,8 l de capacidad (5 libras).

Mezclar y amasar la masa de levadura

Amasar masas de levadura utilizando el gancho helicoidal para masa PowerKnead™

1. Coloque en el bol todos los ingredientes secos, incluida la levadura, menos 1 ó 2 tazas de harina (de 0,125 a 0,250 kg).
2. Fije el bol y el gancho helicoidal para masa PowerKnead™. Levante el bol de la batidora. Ponga la velocidad 2 y bata durante unos 15 segundos o hasta que los ingredientes estén mezclados.
3. Mantenga la velocidad 2 y progresivamente añada los ingredientes líquidos a la mezcla de harina y bata 1 ó 2 minutos más.

NOTA: Si los ingredientes líquidos se añaden con demasiada rapidez, formarán un charco alrededor del gancho helicoidal para masa PowerKnead™ y ralentizarán el proceso de batido.

4. Mantenga la velocidad 2, poco a poco añada la harina restante, media taza (0,6 kg) cada vez, según se vaya necesitando. Bata, unos 2 minutos, hasta que la masa comience a limpiar las paredes del bol.
5. Amase a velocidad 2 durante 2 minutos más o hasta que la masa esté suave y elástica.
6. Baje el bol de la batidora de pie y retire la masa del bol y del gancho helicoidal para masa PowerKnead™.

NOTA: Estas instrucciones presentan la forma de hacer pan con un método de batido rápido. Cuando se emplee el método convencional, disuelva la levadura en agua caliente en el bol previamente calentado. Añada los restantes ingredientes líquidos y secos, a excepción de 1 ó 2 tazas de harina (de 0,125 a 0,250 kg). Ponga la velocidad 2 durante alrededor de 1 minuto o hasta que los ingredientes estén completamente mezclados. Siga los pasos 4 a 6.

Claros de huevo

Coloque las claras de huevo a temperatura ambiente en el bol limpio y seco. Fije el bol y el batidor de alambre. Para evitar las salpicaduras, vaya aumentando la velocidad progresivamente hasta alcanzar la seleccionada y monte las claras hasta el punto deseado. Véase el siguiente cuadro.

CANTIDAD	VELOCIDAD
1 clara de huevo	PROGRESIVAMENTE hasta 10
2-4 claras de huevo	PROGRESIVAMENTE hasta 8
6 o más claras de huevo	PROGRESIVAMENTE hasta 8

Fases a la hora de montar las claras

Con su batidora de pie KitchenAid® montará las claras rápidamente. De forma que tenga cuidado para que no las monte en exceso. La siguiente lista le muestra los resultados a esperar.

Espumoso

Grandes burbujas de aire desiguales.

Comienza a tomar forma

Las burbujas de aire son finas y compactas; el producto es blanco.

Pico suave

Las puntas de los picos se caen hacia los lados cuando se retira el batidor de alambre.

Casi rígido

Se forman picos afilados cuando se retira el batidor de alambre, pero las claras son realmente suaves.

Rígido pero no seco

Se forman picos rígidos afilados cuando se retira el batidor de alambre. Las claras tienen un color uniforme y aspecto brillante.

Rígido y seco

Se forman picos rígidos afilados cuando se retira el batidor de alambre. Las claras presentan puntos y un color apagado.

Nata montada

Vierta la nata para montar fría en el bol previamente enfriado. Fije el bol y el batidor de alambre. Para evitar las salpicaduras, vaya aumentando la velocidad progresivamente hasta alcanzar la designada y monte las claras hasta el punto deseado. Véase el siguiente cuadro.

CANTIDAD	VELOCIDAD
59 ml (¼ taza)	PROGRESIVAMENTE hasta 10
118 ml (½ taza)	PROGRESIVAMENTE hasta 10
236 ml (1 taza)	PROGRESIVAMENTE hasta 8
472 ml (1 pinta)	PROGRESIVAMENTE hasta 8

Fases a la hora de montar la nata

Tenga cuidado con la nata a la hora de montarla. Ya que su batidora de pie KitchenAid® monta tan rápidamente, solo transcurren unos segundos entre las distintas fases del proceso. Busque estas características:

Comienza a espesar

La nata está espesa y se parece a las natillas.

Coge forma

Se forman picos suaves cuando se retira el batidor de alambre. Se puede añadir a otros ingredientes para la elaboración de postres y salsas.

Rígida

La nata permanece rígida y se forman picos afilados cuando se retira el batidor de alambre. Se emplea para cubrir tartas o postres, o para rellenar pasteles de nata.

Añadidos y accesorios

Información general

Los accesorios KitchenAid® están diseñados para tener una larga vida. El árbol de transmisión del accesorio y el receptáculo del eje tienen una forma cuadrada para eliminar cualquier posibilidad de patinaje durante la transmisión de potencia al accesorio. El eje y el alojamiento del árbol tienen una forma cónica para asegurarse de que encajan perfectamente, incluso tras una utilización prolongada y el desgaste. Los accesorios KitchenAid® no necesitan un bloque motor adicional para funcionar; el bloque motor está incorporado.

Receptáculo del eje del accesorio

Botón para el accesorio

Muesca

Clavija

Alojamiento del eje del accesorio

Árbol de transmisión del accesorio ‡

Tapa abisagrada del eje

Alojamiento del eje del accesorio

‡ No es una pieza de la batidora.

Instrucciones generales

Para fijar

1. Apague el control de velocidad.
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Afloje el botón para el accesorio, girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
4. Levante la tapa abisagrada del eje.
5. Introduzca el alojamiento del eje del accesorio en el eje del accesorio, asegurándose de que el árbol de transmisión del accesorio encaja en el receptáculo cuadrado del eje del accesorio. Puede ser necesario girar el accesorio hacia atrás y hacia adelante. Cuando el accesorio está en la posición correcta, la clavija del accesorio encajará en la muesca del borde del eje.
6. Apriete el botón del accesorio, girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el accesorio esté totalmente fijado a la batidora de pie.
7. Enchufe la batidora a la toma de corriente eléctrica adecuada.

Para retirar

1. Apague el control de velocidad.
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Afloje el botón del accesorio, girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Gire un poco el accesorio hacia atrás y hacia delante mientras tira hacia fuera.
4. Vuelva a colocar la tapa del eje del accesorio. Apriete el botón del accesorio, girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

Cuando necesite una reparación

ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica

Desenchufar antes de su reparación.

En caso de incumplir esta instrucción se puede producir la muerte o una descarga eléctrica.

Por favor, lea la información que viene a continuación antes de contactar con su servicio técnico.

1. La batidora de pie se puede calentar durante su utilización. Con cargas pesadas durante períodos de batido prolongados es posible que no pueda tocar cómodamente la parte superior de la unidad. Es normal.
2. La batidora de pie puede desprender un olor acre, sobre todo cuando es nueva. Es algo común cuando se trata de motores eléctricos.
3. Si el batidor plano golpea el bol, pare la batidora de pie. Véase “Distancia entre el batidor y el bol”, página 5.

Si su batidora de pie funciona incorrectamente o no funciona, por favor compruebe lo siguiente:

- ¿está enchufada la batidora de pie?
- ¿está en funcionamiento el fusible del circuito de la batidora de pie? Si tiene una caja de fusibles, asegúrese de que el circuito está cerrado.
- Apague la batidora de pie de entre 10 y 15 segundos y a continuación vuelva a encenderla. Si la batidora no se pone en marcha, permita que se enfríe durante unos 30 minutos antes de volverla a encender.
- Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, véase “Servicios técnicos”.

SERVICIOS TÉCNICOS

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

Garantía Heavy Duty/Heavy Duty Plus

Duración de la garantía:

Un año de garantía completa

KitchenAid pagará:

Las piezas de sustitución y los gastos de mano de obra de reparación para corregir defectos en los materiales o en la fabricación. Las reparaciones se deben realizar por un servicio técnico autorizado KitchenAid.

KitchenAid no pagará:

- A. Por reparaciones cuando la batidora de pie se utilice para operaciones diferentes de las de preparación de alimentos.
- B. Por daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, o instalaciones/operaciones que no cumplen con los códigos eléctricos locales.

KITCHENAID NO ASUME NINGÚN TIPO DE RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O INDIRECTOS.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
B-1853 Strombeek-Bever
BÉLGICA

KitchenAid™

FOR THE WAY IT'S MADE.™

© Marca registrada/™ Marca de KitchenAid, EE.UU.
© 2004. Todos los derechos reservados.
Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

dZw303

9708309
dZw(304)