

5KSB1565



KitchenAid

ÍNDICE

COMPONENTES Y FUNCIONES

Componentes y accesorios.....96

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA

Medidas de seguridad importantes97

Requisitos eléctricos.....100

Tratamiento de residuos de equipos eléctricos100

FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA

Guía de control de la velocidad 101

Preparación para usar la batidora 102

Uso de la batidora 104

Uso de la función Picar hielo 105

Uso de la función Intermitente 106

Uso del tapón para ingredientes de la jarra y de la función Soft Start 107

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

Consejos rápidos 107

Procedimiento para..... 108

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de la batidora 109

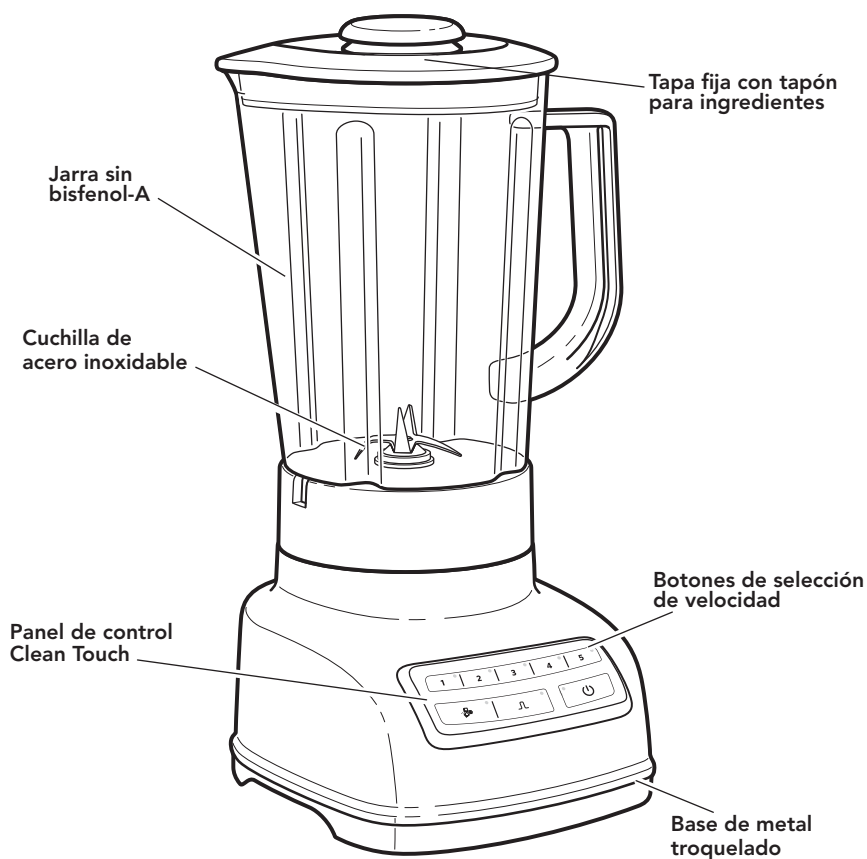
Limpieza de la jarra de manera individual 109

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... 110

GARANTÍA Y SERVICIO 112E

COMPONENTES Y FUNCIONES

COMPONENTES Y ACCESORIOS



MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA

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

Quando 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 sumerja la batidora en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no puede 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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA

4. Este aparato no 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, 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 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.
5. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato. No permita que los niños utilicen la batidora sin supervisión. Preste especial atención cuando utilice el aparato cerca de niños.
6. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de la cuchilla las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio mientras está en funcionamiento, para reducir el riesgo de daños a las personas y/o a la batidora.
7. Desconecte siempre la batidora de la fuente de alimentación cuando no vaya a utilizarla, y antes de montarla, de desmontarla o de limpiarla. No deje la batidora desatendida en ningún momento mientras está en funcionamiento.
8. 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. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o accesorio especial suministrado por el fabricante o su representante de servicio.
9. Si el cable de alimentación sufre algún daño, debe ser sustituido por el fabricante, su representante de servicio o una persona igualmente cualificada para evitar riesgos.

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA

10. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
11. Las cuchillas son afiladas. Extreme el cuidado cuando manipule cuchillas muy afiladas, cuando vacíe la jarra y durante las tareas de limpieza.
12. Mantenga las manos y los utensilios que utilice fuera de la jarra mientras esté batiendo, a fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando la batidora no esté en funcionamiento.
13. La luz intermitente indica que el aparato está listo para funcionar. Evite el contacto con las cuchillas o con las piezas móviles.
14. No utilice el aparato al aire libre.
15. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la batidora ya que podría salir despedido del aparato debido a un sobrecalentamiento repentino.
16. Ponga en funcionamiento la batidora solamente con la tapa puesta.
17. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
18. Este aparato está pensado para uso doméstico y en aplicaciones similares como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y entornos laborales;
 - granjas;
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos de tipo “bed and breakfast”.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA

REQUISITOS ELÉCTRICOS

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la unidad en una salida con toma de tierra.

No extraiga la clavija de conexión a 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.

Potencia: 550 vatios

Voltaje: 220-240 voltios


Frecuencia: 50-60 hercios

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.

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.

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/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.

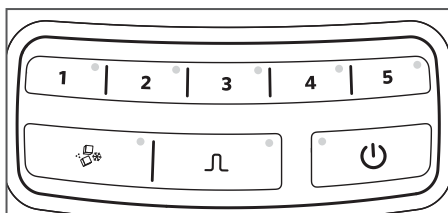


- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

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.

FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA

GUÍA DE CONTROL DE LA VELOCIDAD



La batidora tiene cinco velocidades: 1 es la más baja y 5 la más alta. Además, también incluye las funciones Picar hielo e Intermitente (mediante impulsos).

ALIMENTO	VELOCIDAD
Granizado	Picar hielo, 5
Tarta de queso	5
Fruta picada	Intermitente, 2
Verduras picadas	Intermitente, 2
Crema de queso para untar	1
Crema de verduras	1
Hielo picado/triturado	Hielo
Salsa espesa	1
Fruta fresca picada en trocitos	Triturar hielo
Verdura fresca picada en trocitos	Triturar hielo
Gelatina en mousse para tartas/postres	5
Fruta picada congelada (descongelar ligeramente hasta que se pueda introducir la punta de un cuchillo)	Triturar hielo
Bebida a base de yogurt helado	5
Zumo de fruta a base de concentrado congelado	1, 3
Batido de frutas (claro)	Picar hielo, 5
Batido de frutas (espeso)	Picar hielo, 1
Salsa de frutas	1
Queso duro rallado	5

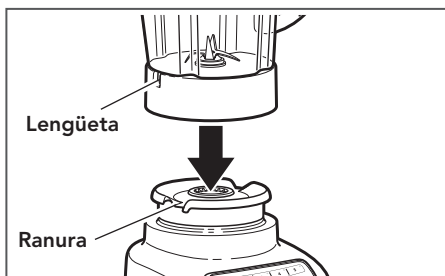
ALIMENTO	VELOCIDAD
Salsa de carne	3
Batido de crema de helado	Picar hielo, 5
Ensalada de carne para bocadillos	Intermitente, 2
Mousse	5
Crema de avena	4
Masa de panqueque	3
Pesto	2
Puré de fruta/para bebé	4
Puré de carne/para bebé	4
Puré de verduras/para bebé	4
Aderezo de ensalada	3
Aderezo de migas sazonadas	Intermitente, 2
Sorbete	1, 5
Queso de ricota o requesón	1, 3
Aderezo Streusel	2
Aderezo de migas dulces	Intermitente, 2
Aderezo dulce crujiente	Intermitente, 2
Salsa de verduras para platos principales	1
Masa de gofre	3
Salsa blanca	1

FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA

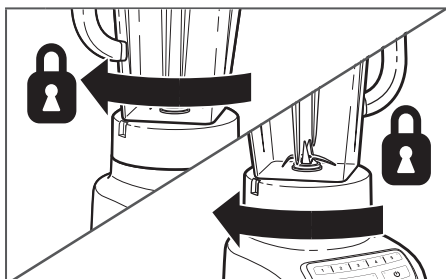
PREPARACIÓN PARA USAR LA BATIDORA

Antes de utilizarla por primera vez

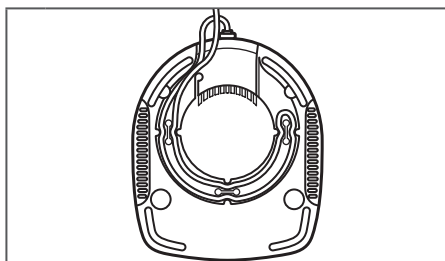
Antes de utilizar la batidora por primera vez, limpie la base con un paño tibio enjabonado y aclárela con un paño húmedo. Séquelo con un paño suave. Lave la jarra, la tapa y el tapón para ingredientes en agua tibia con jabón (consulte "Cuidado y limpieza"). Enjuague y seque los componentes.



1 Alinee las lengüetas de la jarra con las ranuras de la base. El mango de la jarra puede estar situado en el lado derecho o izquierdo de la base de la batidora.

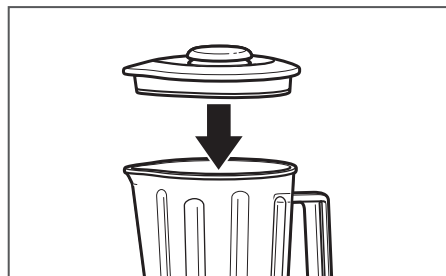


2 Gire la jarra a la derecha, aproximadamente 1/8 de giro hasta que se oiga un chasquido.



3 Presiones hacia abajo y gire la jarra (o el recipiente culinario) a la derecha, aproximadamente 1/4 de giro o hasta que se oiga un chasquido.

NOTA: Cuando está situada correctamente, la jarra descansará completamente en la base de la batidora. En caso contrario, repita los pasos 1 y 2.



4 Ajuste la tapa a la jarra con firmeza.

FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

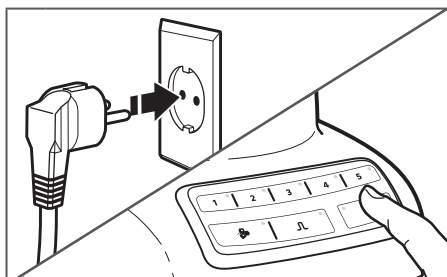
Enchufe la unidad en una salida con toma de tierra.

No extraiga la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

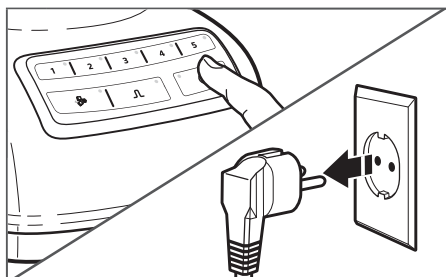
No utilice un cable alargador.

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



5

Antes de utilizar la batidora, enchúfela a una toma con conexión a tierra y pulse el botón de encendido/apagado (⏻). La luz del indicador de alimentación comenzará a parpadear cuando esté lista.



6

Antes de retirar la jarra de la base, presione el botón de encendido/apagado (⏻) para detener el parpadeo de las luces y desenchufe el cable de alimentación.

FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA

USO DE LA BATIDORA

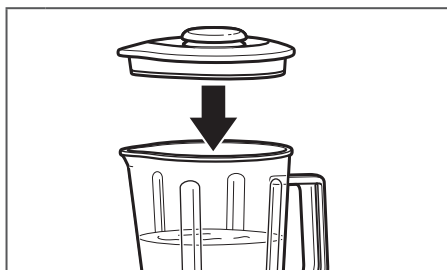
Antes del uso

Mientras el indicador luminoso de encendido/apagado de la batidora o del modo modo Intermitente están encendidos:

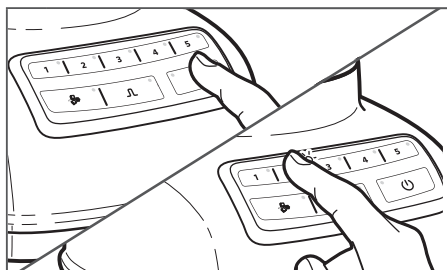
- No interfiera en el movimiento de la cuchilla.

- No retire la tapa de la jarra.

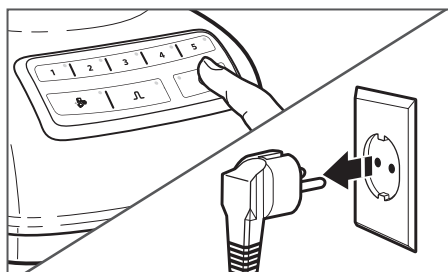
Antes de utilizar la batidora, compruebe que la jarra está colocada correctamente en la base.



- 1** Introduzca los ingredientes en la jarra y fije con firmeza la tapa alrededor de toda la abertura de la batidora.



- 2** Presione el botón de encendido/apagado (⏻). La luz del indicador de alimentación comenzará a parpadear cuando esté lista. A continuación, presione el botón de velocidad adecuado para que el aparato funcione a esa velocidad. El indicador luminoso blanco situado junto a la velocidad seleccionada permanecerá encendido. Puede elegir otra velocidad sin necesidad de detener el aparato; para ello basta con presionar el botón correspondiente.



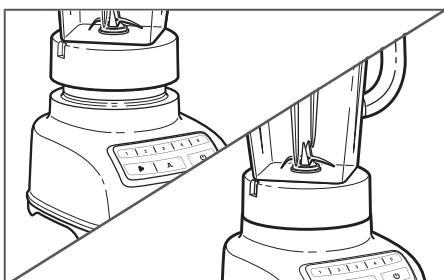
- 3** Cuando haya terminado, presione el botón de encendido/apagado (⏻) para detener la batidora y, a continuación, presione de nuevo el botón (⏻) para apagarla. Desenchufe la batidora antes de retirar la jarra.

NOTA: La batidora únicamente se pondrá en funcionamiento si se presiona el botón de encendido/apagado (⏻) (parpadeará el indicador luminoso de alimentación) antes de seleccionar la velocidad deseada.

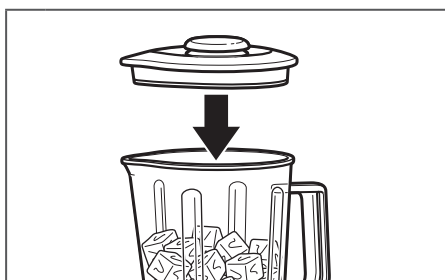
FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA

USO DE LA FUNCIÓN PICAR HIELO

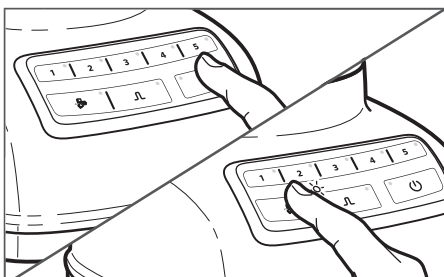
Su batidora incluye una función Picar hielo (☑️❄️). Cuando está seleccionada esta función, la batidora funciona a intervalos durante 30 segundos a la velocidad óptima para picar hielo u otros ingredientes.



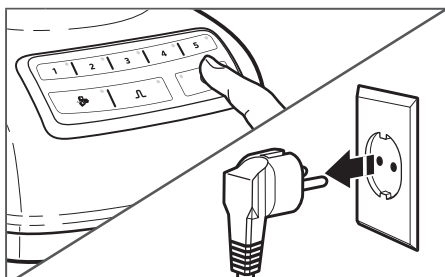
- 1** Antes de utilizar la batidora, compruebe que la jarra está colocada correctamente en la base.



- 2** Deposite los ingredientes en la jarra y ajuste la tapa con firmeza. Utilice como máximo media bandeja de cubitos de hielo.



- 3** Presione el botón de encendido/apagado (⏻) y, a continuación, el botón PICAR HIELO (☑️❄️). La función Picar hielo es una función programada.

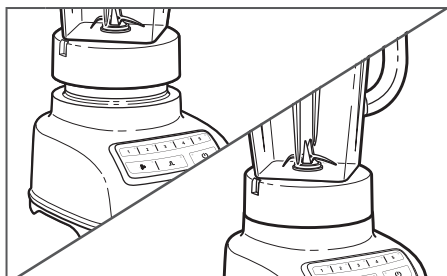


- 4** La batidora se detendrá una vez finalizada la función programada. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagarla. Desenchufe la batidora antes de retirar la jarra.

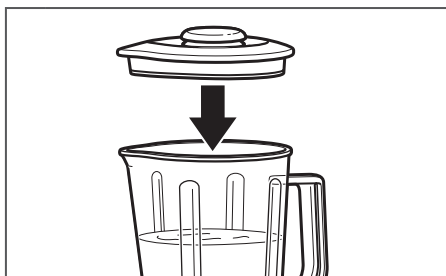
SUGERENCIA: Se puede procesar un máximo de media bandeja de cubitos de hielo estándar o entre 6 y 7 cubitos cada vez. Puede remover con una espátula de vez en cuando, solo cuando la batidora esté apagada. La función Picar hielo (☑️❄️) se ha optimizado para triturar y picar el hielo sin añadir líquidos.

FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA

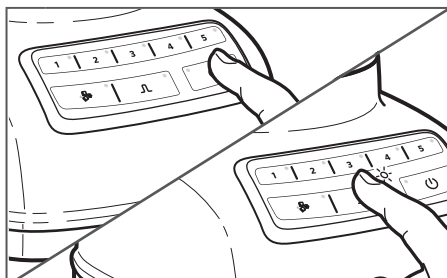
USO DE LA FUNCIÓN INTERMITENTE



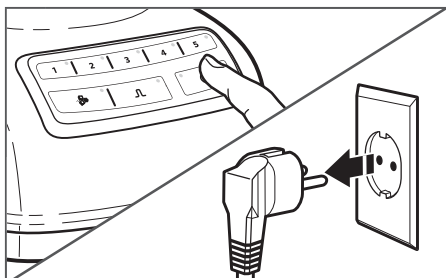
- 1** Antes de utilizar la batidora, compruebe que la jarra está colocada correctamente en la base.



- 2** Deposite los ingredientes en la jarra y ajuste la tapa con firmeza.



- 3** Pulse el botón de encendido/apagado (⏻) y, a continuación, pulse y mantenga pulsado el botón Intermitente (⏻) el tiempo necesario para conseguir los resultados deseados.



- 4** Cuando finalice, presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagarla. Desenchufe la batidora antes de retirar la jarra.

FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA

USO DEL TAPÓN PARA INGREDIENTES DE LA JARRA Y DE LA FUNCIÓN SOFT START

- El tapón para ingredientes de la jarra de la batidora permite medir y agregar ingredientes. Retire el tapón e incorpore ingredientes a velocidades 1, 2 o 3. Cuando se utilizan velocidades altas, con la jarra llena o el contenido caliente, detenga la batidora y, a continuación, agregue los ingredientes.
- La función Soft Start pone en marcha automáticamente la batidora a una velocidad más baja para que los ingredientes alcancen las cuchillas y, a continuación, aumenta el ritmo hasta alcanzar la velocidad que haya seleccionado para obtener un rendimiento óptimo. La función de licuado Soft Start solo funciona cuando se selecciona una velocidad y no funciona con el modo Intermitente (⏏) o el modo Picar hielo (🧊*).

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

CONSEJOS RÁPIDOS

- Cuando utilice hielo para preparar bebidas, para obtener una textura más suave, utilice la función Picar hielo y termine con la velocidad 5.
- El hielo sacado directamente del congelador se picará mejor que si está parcialmente descongelado.
- Los cubitos de hielo pequeños se trituran o pican más rápido que los grandes.
- Para mezclas de muchos ingredientes, comience el proceso a velocidad 1 para que los ingredientes se combinen bien. A continuación puede aumentar la velocidad según sus necesidades.
- Si lo desea, puede retirar el tapón para ingredientes central de la tapa de la jarra para añadir líquidos o cubitos cuando la batidora funciona a velocidades 1, 2 o 3.
- Detenga la batidora antes de usar utensilios en la jarra. Utilice una espátula de caucho para mezclar los ingredientes, solo cuando la batidora esté apagada. No use nunca ningún utensilio, ni siquiera espátulas, en la jarra mientras el motor está funcionando.
- Siempre que sea posible, enfríe los alimentos calientes antes de empezar a licuar. Para empezar a batir los alimentos tibios, seleccione la velocidad 1. En caso necesario, aumente el ajuste de velocidad de manera progresiva.
- Cuando procese alimentos o líquidos calientes, no llene al máximo la jarra de la batidora. Retire el tapón central para ingredientes y coloque un trapo encima de la tapa. Aplique exclusivamente la velocidad 1. No toque la tapa de la jarra mientras se procesan alimentos o líquidos calientes.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

PROCEDIMIENTO PARA...

Disolver gelatina perfumada: verter agua hirviendo en la jarra y añadir la gelatina. Retire el tapón central para ingredientes y coloque un trapo encima de la tapa. Procese a velocidad 1 hasta que se disuelva la gelatina, entre 10 y 30 segundos. Agregar otros ingredientes.

Hacer migas de pan, de galletas o de galletitas saladas: partir las galletas, las galletitas saladas o el pan en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro. Ponerlas en la jarra. En modo Intermitente, tapar la jarra y triturar a velocidad 2, pulsando unas cuantas veces, durante aproximadamente 3 segundos cada vez, hasta que se consiga la consistencia deseada.

Hacer migas más finas en pasteles y postres con corteza: partir las galletas, las galletitas saladas o el pan en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro colocar en la jarra. Utilice el botón Intermitente en impulsos cortos hasta que consiga la consistencia deseada, aproximadamente 20 o 30 segundos.

Picar frutas y verduras: poner 280 g de frutas o verduras partidas en trozos en la jarra de la batidora. Aplique impulsos cortos a velocidad 1 hasta que alcance la consistencia deseada.

Puré de frutas: poner 500 g de frutas en conserva o cocidas en la jarra. Añadir de 2 a 4 cucharadas (de 30 a 60 ml) de zumo de frutas o agua por 250 g de fruta. Tapar y procesar a velocidad 4 entre 5 y 10 segundos.

Puré de verduras: poner 360 g de verduras en conserva o cocidas en la jarra. Añadir de 2 a 4 cucharadas (de 30 a 60 ml) de caldo concentrado, agua o leche por 180 g de verduras. Tapar y procesar a velocidad 4 entre 10 y 20 segundos.

Puré de carne: poner en la jarra carne guisada, tierna y cortada en trozos. Añadir de 3 o 4 cucharadas (de 45 a 60 ml) de caldo concentrado, agua o leche por 125 g de carne. Tapar y procesar a velocidad 1 durante 10 segundos. Detener la batidora y raspar la cara interna de la jarra. Tapar y procesar a velocidad 4 entre 10 y 20 segundos más.

Eliminar grumos de la salsa de carne: si la salsa tiene grumos, ponerla en la jarra. tapar y procesar a velocidad 3, hasta que quede cremoso, de 5 a 10 segundos.

Mezclar harina y líquido para espesar salsas: poner la harina y el líquido en la jarra. tapar y procesar a velocidad 1, hasta que quede cremoso, de 5 a 10 segundos.

Preparar salsa blanca: poner en la jarra leche, harina y sal al gusto. Tapar y procesar a velocidad 1, hasta que esté bien mezclado, de 5 a 10 segundos. Verterla mezcla en la cacerola y cocinar como de costumbre.

Preparación de batidos: en primer lugar verter los líquidos y los ingredientes congelados y, a continuación, añadir el resto de ingredientes. Tapar la jarra y procesar en modo Picar hielo entre 10 y 15 segundos y, a continuación, a velocidad 5 entre 10 y 15 segundos, según se desee.

Preparar masa de panqueque o gofre de sobre: poner en la jarra el contenido del sobre y los demás ingredientes. Tapar y procesar a velocidad 3, hasta que se hayan mezclado perfectamente, de 10 o 20 segundos. Detener la batidora y raspar los lados de la jarra, si es necesario.

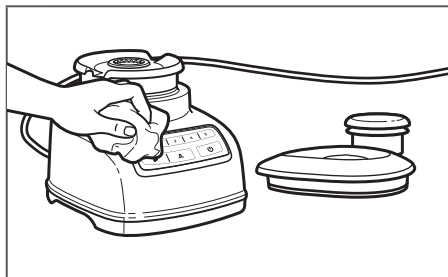
Rallar queso: cortar el queso muy frío en cuadraditos de 1,5 cm. Poner un máximo de 65 g de queso en la jarra. Tapar y procesar a velocidad 5 entre 5 y 10 segundos. Para quesos duros, como el parmesano, dejar a temperatura ambiente y seguidamente procesarlo a velocidad 5 entre 10 y 15 segundos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA BATIDORA

La jarra de la batidora puede limpiarse fácilmente montada en la base o de forma independiente.

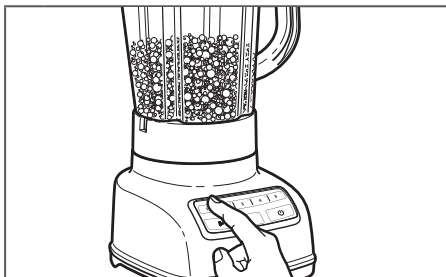
- Limpie a fondo la batidora cada vez que la use.
- No sumerja la base de la batidora ni el cable en agua.
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos.



1

Para limpiar la base, el panel de control, el cable, la tapa y el tapón de ingredientes de la batidora:

Desenchufe la batidora antes de limpiarla. Utilice un paño tibio enjabonado; aclárelos con un paño húmedo y séquelos con un paño suave.

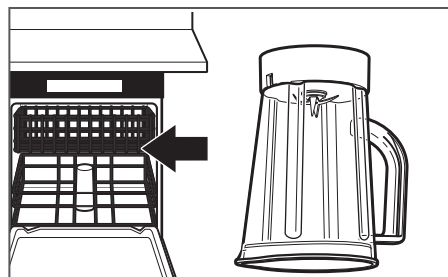


2

Para limpiar la jarra sin retirarla de la base: Con la jarra en la base, llene la mitad con agua tibia (no caliente) y añada 1 o 2 gotas de lavavajillas.

Ponga la tapa de la jarra y coloque la jarra en la base. Elija la velocidad 1 y deje la batidora en marcha durante 5 o 10 segundos. Retire la jarra y enjuáguela con agua tibia.

LIMPIEZA DE LA JARRA DE MANERA INDIVIDUAL



1

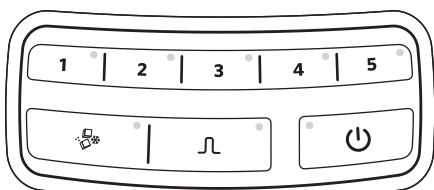
Lave la jarra en el lavavajillas boca abajo. O bien, lávela a mano con agua jabonosa, enjuáguela y, a continuación, séquela.

IMPORTANTE: Para obtener los mejores resultados, se recomienda lavar a mano la tapa y el tapón para

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

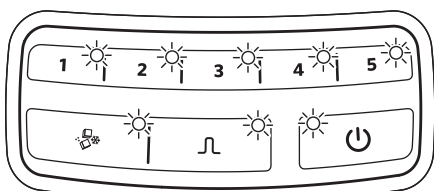
IMPORTANTE: La batidora no funcionará a ninguna velocidad a menos que se haya presionado primero el botón de encendido/apagado (⏻).

Hay una opción seleccionada y la batidora no funciona



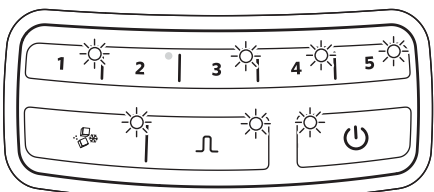
No se enciende ningún indicador luminoso.

Compruebe si la batidora está enchufada a una toma de corriente con conexión a tierra. Si es así, presione el botón de encendido/apagado (⏻) desenchufe la batidora. Vuelva a enchufarla en la misma toma y presione el botón de encendido/apagado (⏻). Si aún así no funciona, examine el cortacircuitos o fusible en el circuito eléctrico en el que está conectada la batidora y compruebe que el circuito está cerrado.



Se encienden todos los indicadores luminosos al mismo tiempo.

Si la batidora está enchufada pero no ocurre nada al presionar el botón de encendido/apagado (⏻) y parpadearan todos los indicadores luminosos, es posible que el rotor del motor esté bloqueado. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) y desenchufe la batidora. Vuelva a enchufarla, presione el botón de encendido/apagado (⏻) y seleccione la velocidad deseada.

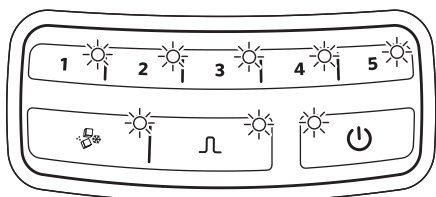


Un indicador luminoso parpadea alternativamente.

Si la batidora está enchufada, pero no se inicia y parpadea un indicador luminoso y no el resto, es posible que la batidora tenga un botón atascado. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar la batidora y, a continuación, desenchúfela. Vuelva a enchufar la batidora y presione el botón de encendido/apagado (⏻) para volver a encenderla y reiniciar el botón atascado.

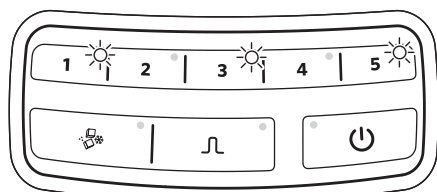
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La batidora se detiene mientras bate



Se encienden todos los indicadores luminosos al mismo tiempo.

Es posible que la batidora esté sobrecargada. Si la batidora se sobrecarga al procesar ingredientes duros, se apagará automáticamente para evitar que se dañe el motor. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para reiniciar la batidora y desenchufe el cable de alimentación. Retire la jarra de la base y divida el contenido en porciones más pequeñas. También puede reducir la carga de la batidora añadiendo líquido a la jarra.



Todos indicadores luminosos se iluminan alternativamente.

Es posible que la batidora esté atascada. Si se atasca, la batidora dejará de funcionar para evitar que se dañe el motor. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para reiniciar la batidora y desenchufe el cable de alimentación. Retire la jarra de la base y utilice un raspador para liberar las cuchillas. Para ello, parta o retire el contenido del fondo de la jarra.

Si el problema no se soluciona con las indicaciones mencionadas, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado (consulte la sección "Garantía y servicio").

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DE LA BATIDORA DE KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: 5KSB1565 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 doméstica 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

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

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