

5KSB6060



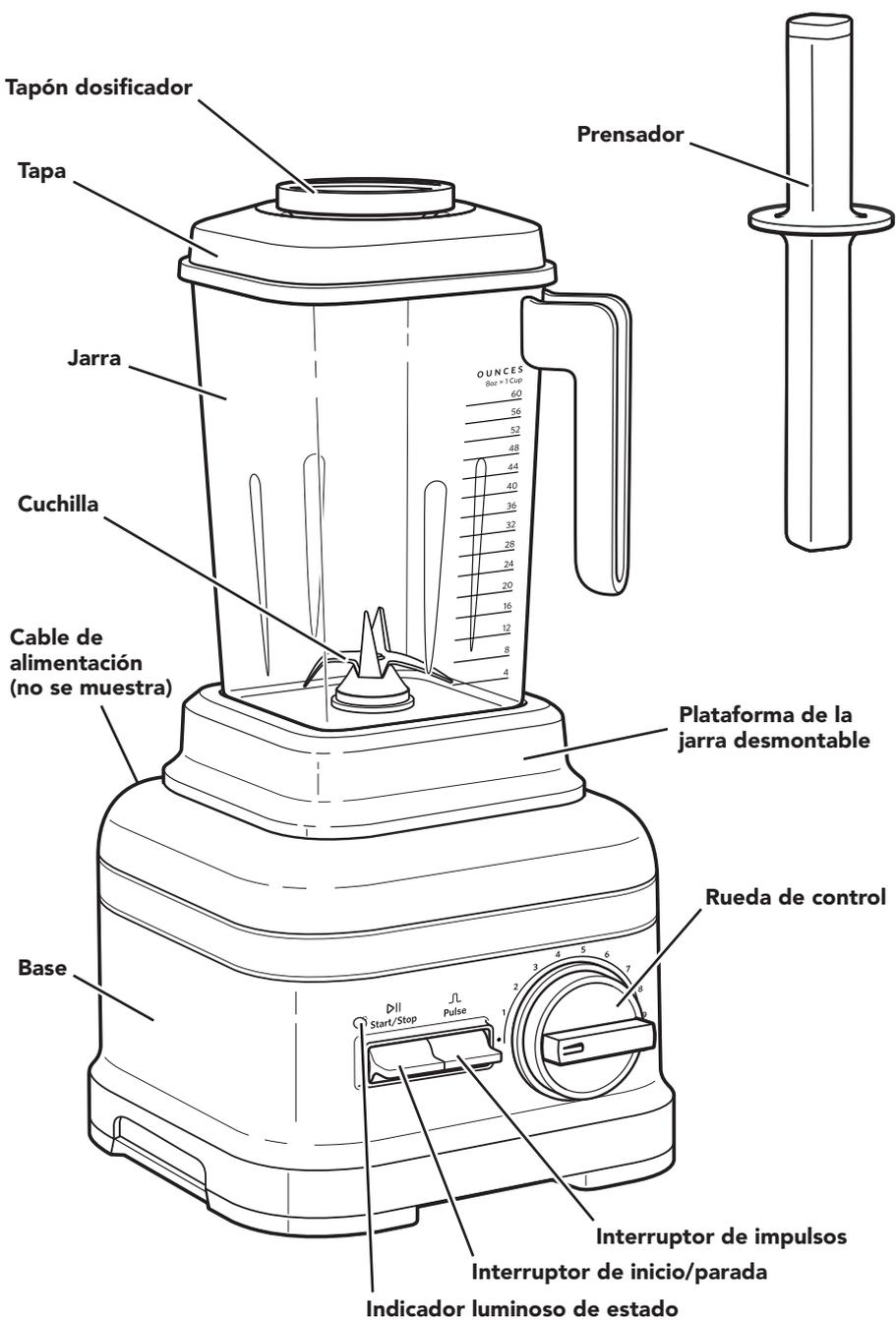
KitchenAid

ÍNDICE

COMPONENTES Y FUNCIONES	86
Componentes y accesorios.....	86
SEGURIDAD DE LA BATIDORA	87
Medidas de seguridad importantes	87
Requisitos eléctricos.....	90
Potencia del motor.....	90
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos	91
Declaración de conformidad	91
USO DE LA BATIDORA	92
Guía de funciones de la batidora	92
Preparación para usar la batidora	93
Montaje y puesta en marcha de la batidora.....	94
CUIDADO Y LIMPIEZA	96
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	98
GARANTÍA Y SERVICIO	99

COMPONENTES Y FUNCIONES

COMPONENTES Y ACCESORIOS



SEGURIDAD 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

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 sumerja la batidora en agua ni en 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. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.

SEGURIDAD DE LA BATIDORA

4. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas, incluidos niños, con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.
5. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato.
6. Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
7. No deje la batidora desatendida en ningún momento mientras está en funcionamiento.
8. 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.
9. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
10. 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.
11. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
12. Las cuchillas son afiladas. Extreme el cuidado cuando manipule cuchillas muy afiladas, cuando vacíe la jarra y durante las tareas de limpieza.
13. 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.

SEGURIDAD DE LA BATIDORA

14. La luz intermitente indica que el aparato está listo para funcionar. Evite el contacto con las cuchillas o con las piezas móviles.
15. No utilice el aparato al aire libre.
16. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la batidora ya que podría salir despedido del aparato debido a un sobrecalentamiento repentino.
17. Ponga en funcionamiento la batidora solamente con la tapa puesta.
18. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
19. 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”.
20. Cuando procese líquidos o ingredientes calientes, el tapón dosificador debe permanecer colocado en el orificio de la tapa. En estos casos, comience siempre por la velocidad más lenta y aumente de forma progresiva hasta la velocidad deseada.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

SEGURIDAD DE LA BATIDORA

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 (vatiaje): 1800 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.

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.

POTENCIA DEL MOTOR

La potencia del motor (caballos) de la batidora 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 3,0 caballos refleja la potencia de salida del motor y no la de la batidora en la jarra. Como ocurre con todas las batidoras, la potencia de salida en la jarra no es la misma que la potencia del motor en sí. La potencia de salida de este motor es de 2,54 caballos en la jarra y permite a la batidora generar una potencia robusta para todo tipo de recetas.

SEGURIDAD DE LA BATIDORA

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.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato ha sido diseñado, construido y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes Directivas de la CE: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC y 2011/65/EU (Directiva RoHS).

USO DE LA BATIDORA

GUÍA DE FUNCIONES DE LA BATIDORA

La batidora también cuenta con las funciones Velocidades variables y de impulsos para adaptar el licuado a cualquier tipo de receta.

Sin embargo, comprobará que no todas las recetas son iguales y que a veces una receta queda mejor con una velocidad que no es la más evidente. Por ejemplo, es posible que con los batidos de frutas prefiera la textura más fina que se consigue con una velocidad más elevada. Le animamos a que experimente para dar con la mejor velocidad para sus recetas favoritas.

AJUSTE	DESCRIPCIÓN	INGREDIENTES SUGERIDOS	
IMPULSOS	Permite controlar con precisión la duración y la frecuencia del procesado. Ideal para recetas que necesitan un toque ligero.	Aderezo de migas sazonadas Aderezo de migas dulces Ensalada de carne para bocadillos	Fruta picada Verduras picadas Hielo picado
VELOCIDADES VARIABLES	Velocidades manuales que ofrecen el máximo control de la batidora. Consiguen un picado y triturado finos que permiten preparar cualquier tipo de receta.	Frutas Verduras Frutos secos Salsas espesas Postres congelados	Sopas Salsas Masas Mantequillas
⑩	Cuando se selecciona la velocidad 10, la batidora funcionará a velocidad alta de forma continua hasta que se pulse el interruptor de inicio/parada o bien transcurridos 6 minutos.	Sopas Purés	Batidos de frutas Bebidas frías

USO DE LA BATIDORA

PREPARACIÓN PARA USAR LA BATIDORA

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

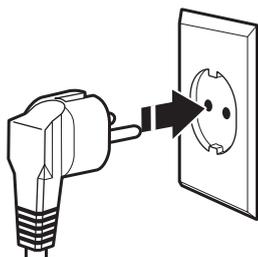
No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

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

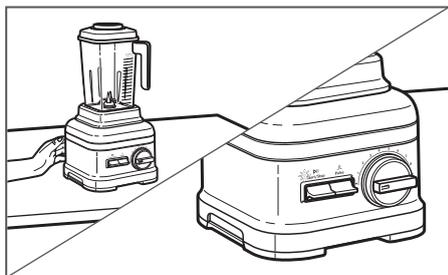
Antes de utilizarla por primera vez

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



1

Antes de utilizar la batidora, asegúrese de que la superficie de trabajo debajo de la batidora y las áreas circundantes están secas y limpias. A continuación, enchufe la batidora en una toma con conexión a tierra.



2

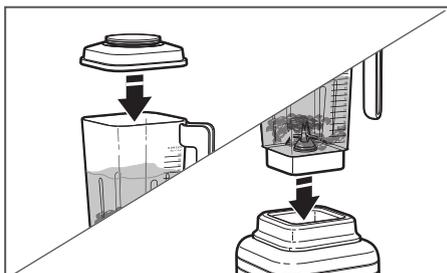
El interruptor de alimentación principal se encuentra en la parte posterior de la base de la batidora. Coloque el interruptor de alimentación en la posición de encendido. La luz del indicador de estado situada sobre el interruptor de inicio comenzará a parpadear, lo que indica que la batidora está en modo de reposo. La batidora está lista para utilizarse.

USO DE LA BATIDORA

MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA DE LA BATIDORA

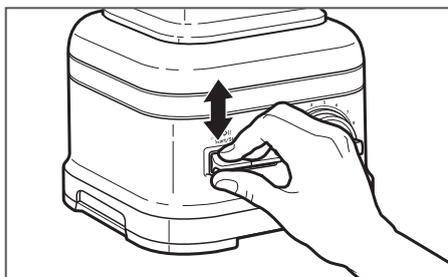


- 1** Ponga los ingredientes que va a procesar en la jarra de la batidora. Añada los líquidos primero, después los ingredientes blandos, luego las verduras con hojas y por último el hielo o los ingredientes helados.

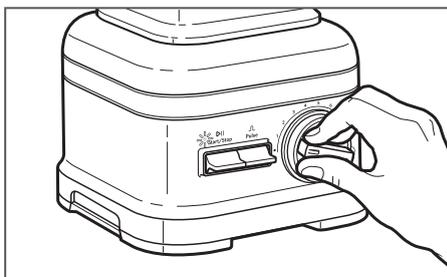


- 2** Asegúrese de que la tapa está bien colocada en la jarra. A continuación, coloque la jarra en la base, asegurándose de que está completamente alineada en la plataforma.

NOTA: no rebase la línea de llenado máximo de la jarra, sobre todo cuando procese líquidos.



- 3** Mueva el interruptor de inicio/parada hacia arriba o hacia abajo para poner en marcha la batidora. La luz del indicador de estado permanecerá fija.

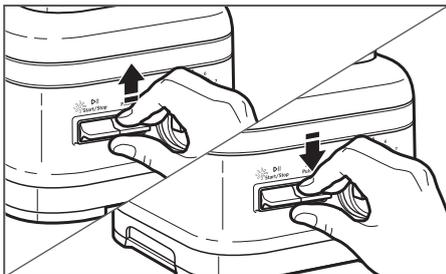


- 4** Gire la rueda de control a la velocidad que desee. Para obtener más información, véase "Guía de funciones de la batidora".

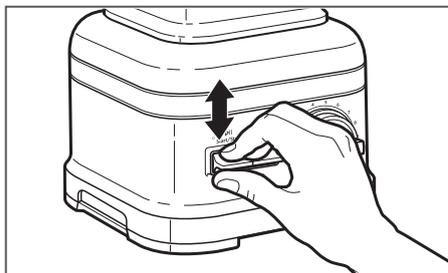
USO DE LA BATIDORA



5 Utilice el presador como sea necesario para conseguir unos resultados óptimos. Retire solamente el tapón dosificador y deje la tapa puesta. Remueva o empuje el contenido hacia la cuchilla. Cuando haya terminado, vuelva a colocar el tapón dosificador en la jarra para seguir batiendo.



6 La función de impulsos también puede utilizarse por sí sola, como función de batido independiente cuando la batidora está en modo de reposo.



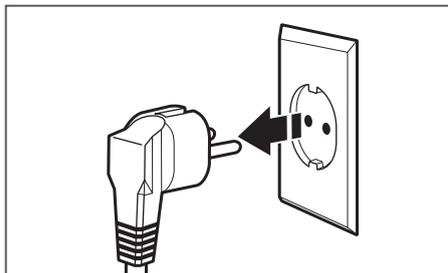
7 Cuando haya terminado de batir, mueva el interruptor de inicio/parada hacia arriba o hacia abajo. Deje que la batidora se pare completamente antes de retirar la tapa y verter los ingredientes procesados.

CUIDADO Y LIMPIEZA

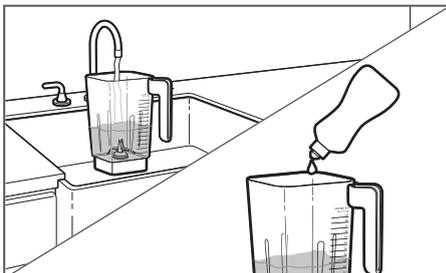
LIMPIEZA DE LA BATIDORA Y LOS ACCESORIOS

Limpie a fondo la batidora cada vez que la use.

NOTA: para evitar daños en la batidora, no sumerja la base ni el cable en agua. Para evitar arañarla, no utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.

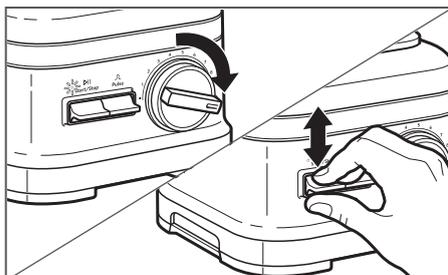


- 1** Para limpiar la base y el cable de la batidora: desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Limpie la base de la batidora y el cable con un paño tibio con jabón; aclárelos con un paño húmedo y séquelos con un paño suave.

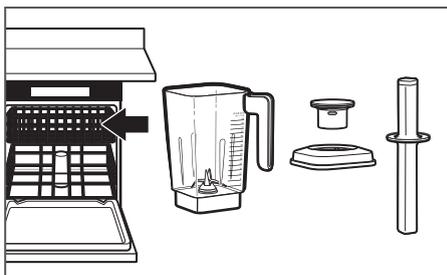


- 2** Asegúrese de limpiar la jarra, la tapa y el tapón dosificador después de cada uso. Limpie la jarra de todo resto de alimentos con una espátula y enjuáguela con agua caliente. Llene la jarra con 0,7 L de agua caliente y añada 3-4 gotas de detergente lavavajillas líquido. Ponga la tapa en la jarra y asegúrese de que la jarra está bien colocada en la base.

CUIDADO Y LIMPIEZA



- 3** Gire la rueda de control hasta la velocidad 10. Mueva el interruptor de inicio/parada hacia arriba o hacia abajo. Ponga la batidora en marcha a velocidad 10 durante 35 segundos. Mueva el interruptor de inicio/parada hacia arriba o hacia abajo para detener la batidora. Cuando la cuchilla se detenga, tire el agua jabonosa y enjuague la jarra con agua caliente. Con algunas recetas (hummus, mantequillas de frutos secos), quizá sea necesario repetir estos pasos para limpiar la jarra.



- 4** La jarra, la tapa, el tapón dosificador y el prensador son aptos para el lavavajillas. El prensador, la tapa y el tapón dosificador deben colocarse en la bandeja superior del lavavajillas. Si lo prefiere, todas las piezas pueden lavarse también a mano con un paño húmedo y agua templada jabonosa. A continuación, enjuáguelas con agua caliente y séquelas con un paño suave.

DESINFECCIÓN DE LA BATIDORA

1. Limpie la jarra de todo resto de alimentos.
2. Prepare una solución de 200 ppm de hipoclorito de sodio* con 1,75 L de agua caliente en la jarra de la batidora. Ponga la tapa en la jarra y asegúrese de que la jarra está bien colocada en la base.
3. Ponga la batidora en marcha a velocidad 10 durante 35 segundos. Mueva el interruptor de inicio/parada hacia arriba o hacia abajo para poner en marcha la batidora.
4. Apague la batidora y deje reposar la mezcla desinfectante en la jarra durante otros 2 minutos.
5. Deseche la solución desinfectante. No enjuague la jarra.
6. Coloque la tapa en la jarra. Asegúrese de que la jarra está bien colocada en la base. Ponga la batidora en marcha durante 10 segundos más. No enjuague la jarra después de la desinfección.
7. Deje que se seque al aire.

*Para preparar una solución de 200 ppm de hipoclorito de sodio: diluya 6,67 mL de lejía de uso doméstico (con una concentración de hipoclorito de sodio al 5,25 %) en 1,75 L de agua caliente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ 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.

1. Si la batidora está enchufada y el interruptor de alimentación en la posición de encendido, la batidora entrará en modo de reposo (el indicador luminoso parpadea en blanco). Sin embargo, transcurridos 10 minutos sin actividad, la batidora entrará en modo de inactividad y se apagará el indicador luminoso.
 - Para activar la batidora, mueva el interruptor de inicio/parada hacia arriba o hacia abajo. Esto hará que la batidora vuelva a entrar en modo de reposo.
2. Si el indicador luminoso de estado parpadea en naranja, la batidora está en modo de error. Esta situación puede producirse si ha utilizado una espátula dentro de la jarra de batidora que bloquea la cuchilla o si un cubito de hielo o alimento duro ha bloqueado la cuchilla.
 - Para corregir el problema, apague la batidora mediante el interruptor de alimentación dedicado de la parte trasera o desenchúfela. Retire la jarra de la base y quite los elementos que pudieran estar bloqueando la cuchilla. Vuelva a colocar la jarra en la base y encienda la batidora para seguir utilizándola con normalidad.

3. Si la batidora se detiene mientras procesa:

- Transcurridos 6 minutos de actividad, la batidora se apagará automáticamente y pasará a modo de inactividad. Se apagará el indicador luminoso. Para volver a activar la batidora, utilice los interruptores de inicio/parada o de impulsos (fuerte/ suave). Si la batidora se detiene en menos de 6 minutos, es posible que haya un error interno. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para solicitar asistencia.

4. Si los ingredientes de una receta no se baten:

- Puede haber ocasiones en las que se cree una bolsa de aire alrededor de la cuchilla, lo que produce que los ingredientes no entren en contacto con ella. Utilice el prensador para empujar los ingredientes hacia la cuchilla durante el proceso o para darles vueltas en la jarra. Si esto no surte efecto, detenga la batidora, retire la jarra de la base y utilice una espátula o reorganice los ingredientes dentro la jarra. Para algunas recetas, pruebe a añadir más líquido.

5. Si el contenido de la jarra se desborda:

- Desenchufe la batidora. Retire la jarra y la plataforma. Limpie la cubierta de la batidora, la plataforma de la jarra y el exterior de la misma. Seque bien cada pieza y vuelva a instalar la plataforma de la jarra.
- Si el desbordamiento se produce en la rueda de control o sobre la misma, puede retirarla tirando de ella delicadamente pero con firmeza. Una vez limpia y seca, vuelva a instalar la rueda. Para evitar dañar los gráficos, no aplique demasiada fuerza ni utilice detergentes abrasivos.

Si el problema no puede corregirse: consulte la sección "Garantía y servicio". No devuelva la batidora al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DE LA BATIDORA KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: 5KSB6060XX Diez 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.