5KSBC1B0XX

KitchenAid

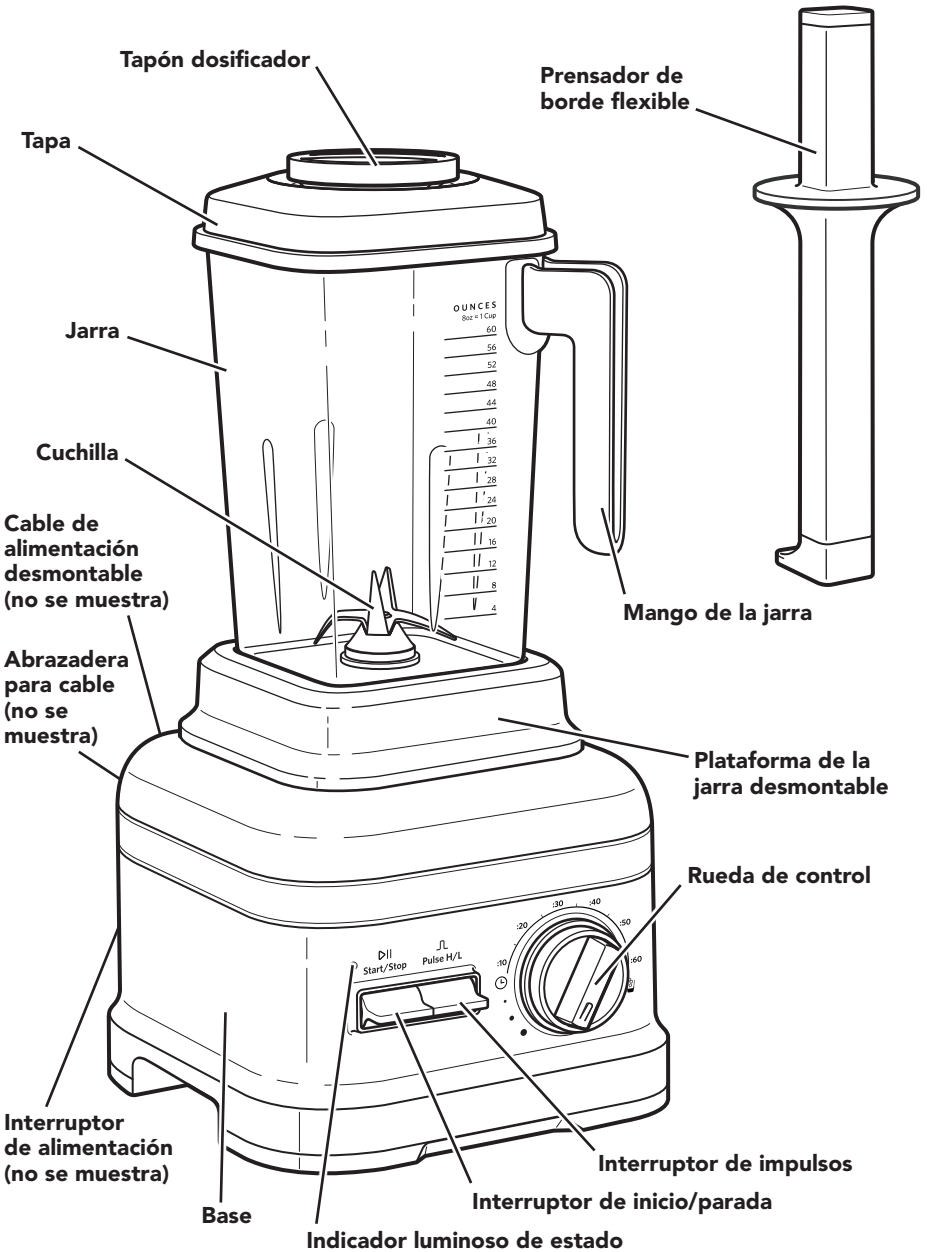
ÍNDICE

COMPONENTES Y FUNCIONES 76
Componentes y accesorios 76
SEGURIDAD DE LA BATIDORA 77
Medidas de seguridad importantes 77
Requisitos eléctricos 79
Potencia del motor 80
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos 80
Declaración de conformidad 80
USO DE LA BATIDORA 81
Guía de funciones de la batidora 81
Preparación para usar la batidora 82
Montaje y puesta en marcha de la batidora 83
CUIDADO Y LIMPIEZA 85
Limpieza de la batidora y los accesorios 85
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 87
GARANTÍA Y SERVICIO 88

ESPAÑOL

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 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.
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. 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

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.

SEGURIDAD DE LA BATIDORA

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 3,5 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 2,61 caballos en la jarra y permite a la batidora generar una potencia robusta para todo tipo de recetas.

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 tiene un programa de recetas predefinido: Bebidas heladas. También cuenta con las funciones Tiempos variables e Impulsos para adaptar el licuado a cualquier tipo de receta.

AJUSTE	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE PROCESO (en minutos: segundos)
	Aumenta de forma progresiva hasta alcanzar la potencia máxima para batir completamente alimentos duros, como hielo, frutas o verduras enteras, o frutas congeladas. Se recomienda este ciclo para bebidas como margaritas, daiquiris y granizados de café.	0:22
•	Cuando se selecciona la velocidad baja, la batidora funcionará a esa velocidad de forma continua hasta que se pulse el interruptor de inicio/parada (▷||), o bien transcurridos 6 minutos.	N/D
•	Cuando se selecciona la velocidad media, la batidora funcionará a esa velocidad de forma continua hasta que se pulse el interruptor de inicio/parada (▷||), o bien transcurridos 6 minutos.	N/D
•	Cuando se selecciona la velocidad alta, la batidora funcionará a esa velocidad de forma continua hasta que se pulse el interruptor de inicio/parada (▷||), o bien transcurridos 6 minutos.	N/D
⎍ **Pulse H/L**	También puede utilizar el interruptor de impulsos durante el funcionamiento manual para utilizar la batidora a velocidades alta o bajas.	N/D
TIEMPOS VARIABLES	La función de programación se inicia a una velocidad lenta y posteriormente aumenta hasta una velocidad alta para obtener los mejores resultados.	0:05-0:60

Limpieza de la licuadora: añada 2 tazas de agua y una gota de lavavajillas y aplique impulsos rápidos de potencia y velocidades altas.

ESPAÑOL

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.

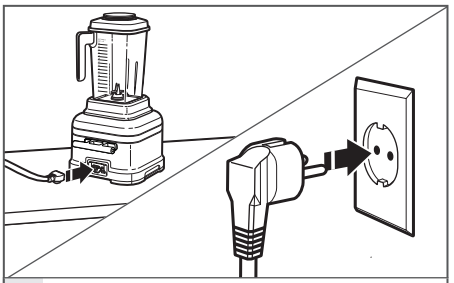
No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

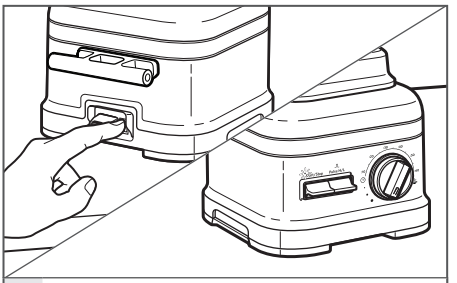
El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

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. Séquelos con un paño suave. Lave la jarra, la tapa, el prensador de borde flexible y el tapón dosificador en agua tibia con jabón (consulte "Cuidado y limpieza"). Enjuague y seque los componentes.



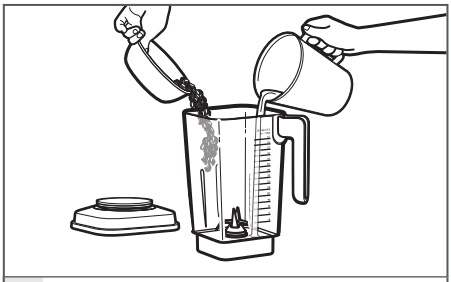
1 Antes de utilizar la batidora, asegúrese de que la superficie de trabajo debajo de la batidora y las áreas circundantes están secas y limpias. A continuación, enchufe la batidora en una toma con conexión a tierra.



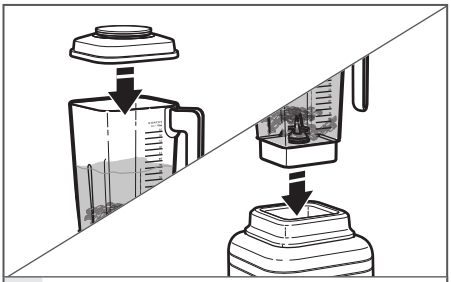
2 El interruptor de alimentación principal se encuentra en la parte posterior de la base de la batidora. Coloque el interruptor de alimentación en la posición **I** (Encendido). La luz del indicador de estado situada sobre el interruptor de inicio/parada (▷II) comenzará a parpadear, lo que indica que 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

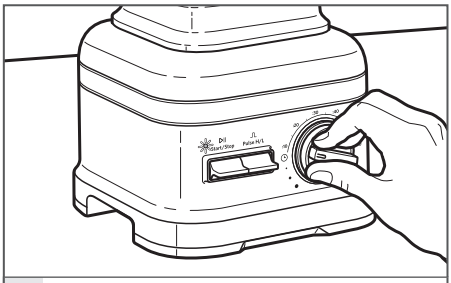


1 Ponga los ingredientes que va a procesar en la jarra de la batidora. Añada los líquidos primero, después los ingredientes blandos, luego las verduras con hojas y por último el hielo o los ingredientes helados.

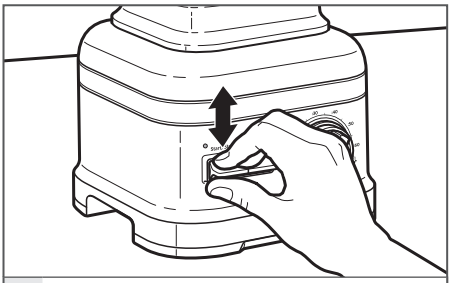


2 Asegúrese de que la tapa está bien colocada en la jarra. A continuación, coloque la jarra en la base, asegurándose de que está completamente alineada en la plataforma.

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



3 Gire la rueda de control a la velocidad, tiempo o programa deseado. Para obtener más información, véase "Guía de funciones de la batidora".

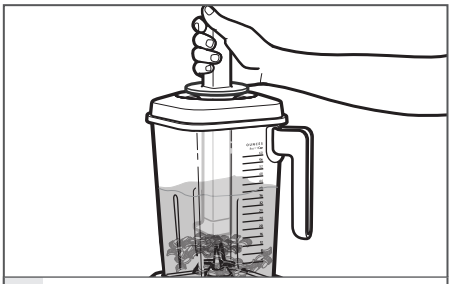


4 Mueva el interruptor de inicio/parada (▷II) hacia arriba o hacia abajo para poner en marcha la batidora. La luz del indicador de estado permanecerá fija.

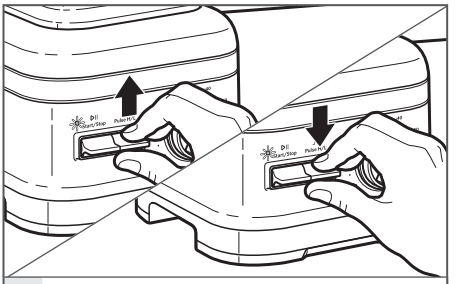
NOTA: Si selecciona un ciclo preprogramado, tendrá que mover el interruptor de inicio/parada (▷II) para activarlo. La batidora se detendrá automáticamente una vez finalizado el ciclo.

ESPAÑOL

USO DE LA BATIDORA



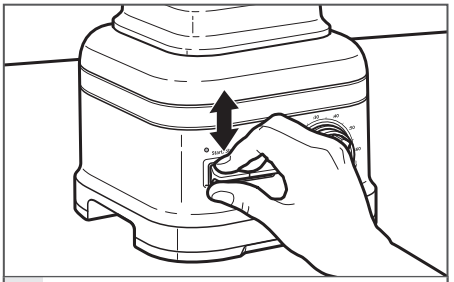
5 Utilice el prensador de borde flexible como sea necesario para conseguir unos resultados óptimos. Retire solamente el tapón dosificador y deje la tapa puesta. Remueva o empuje el contenido hacia la cuchilla. Cuando haya terminado, vuelva a colocar el tapón dosificador en la jarra.



6 Si lo desea, utilice la función de impulsos para dar un impulso momentáneo de velocidad cuando procese mediante el ajuste de tiempo variable.

Pulse y mantenga pulsado el interruptor de impulsos (⎍) hacia arriba para un impulso más fuerte, o hacia abajo para uno más suave.

NOTA: la función de impulsos también puede utilizarse por sí sola, como función de batido independiente cuando la batidora está en modo de reposo. Esta función no está disponible cuando se utiliza un programa preseleccionado.



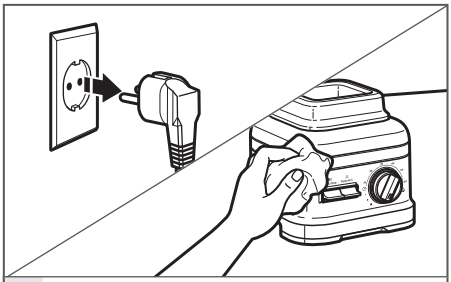
7 Cuando haya terminado de batir, mueva el interruptor de inicio/parada (▷||) hacia arriba o hacia abajo. Deje que la batidora se pare completamente antes de retirar la tapa y verter los ingredientes procesados.

CUIDADO Y LIMPIEZA

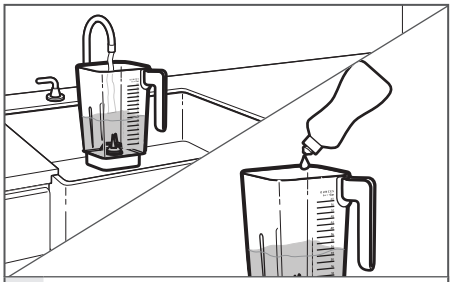
LIMPIEZA DE LA BATIDORA Y LOS ACCESORIOS

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.



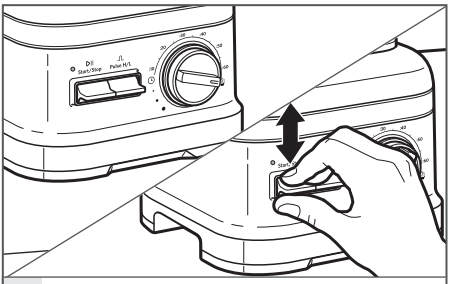
1 Para limpiar la base y el cable de la batidora: desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Limpie la base de la batidora y el cable con un paño con agua tibia y jabón; aclárelos con un paño húmedo y séquelos con un paño suave.



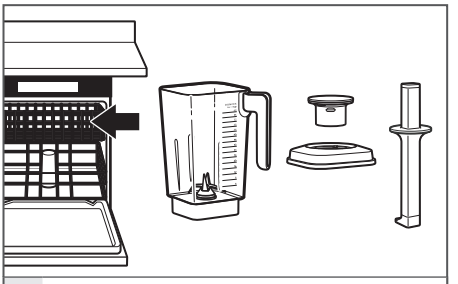
2 Asegúrese de limpiar la jarra, la tapa y el tapón dosificador después de cada uso. Limpie la jarra de todo resto de alimentos. Llene 1/3 de la jarra con agua caliente y añada 1 gota de lavavajillas. Ponga la tapa en la jarra y asegúrese de que la jarra está bien colocada en la base.

ESPAÑOL

CUIDADO Y LIMPIEZA



3 Gire la rueda de control hasta el ajuste de 30 segundos. Mueva el interruptor de inicio/parada (▷II) hacia arriba o hacia abajo. Cuando finalice el programa, tire el agua jabonosa y enjuague la jarra con agua caliente.



4 La jarra, la tapa, el tapón dosificador y el prensador de borde flexible son aptos para el lavavajillas.
El prensador de borde flexible, 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.

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 **I** (Encendido), la batidora entrará en modo de reposo (el indicador luminoso parpadea en blanco). Sin embargo, transcurridos 28 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 de borde flexible para empujar los ingredientes hacia la cuchilla durante el proceso, o para desplazarlos hacia el fondo de 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 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: 5KSBC1B0XX Un año 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 normal 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.

W11038065B

05/17