

# KitchenAid™

**MULTIFUNCTIONELE KEUKENROBOTS MET KANTELBARE KOP  
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT**

**TILT-HEAD STAND MIXERS  
GUIDE TO EXPERT RESULTS**

**BATTEURS SUR SOCLE À TÊTE INCLINABLE  
GUIDE DU CONNAISSEUR**

**KÜCHENMASCHINEN MIT KIPPBAREM MOTORKOPF  
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE**

**ROBOT DA CUCINA CON CORPO MOTORE MOBILE  
GUIDA PER OTTENERE RISULTATI PROFESSIONALI**

**BATIDORAS DE PIE CON CABEZAL INCLINABLE  
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES**

**KÖKSMASKIN MED UPPFÄLLBART DRIVHUVUD  
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT**

**TILT-HEAD STAND KJØKKENMASKINER  
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE RESULTATER**

**NOSTOPÄISET PÖYTÄMALLISET YLEISKONEET  
OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN**

**BRUGSANVISNING TIL KØKKENMASKINE  
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER**

**BATEDEIRAS COM POSICIONADOR DE CABEÇA MOVEL  
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS**

**HRÆRIVÉL  
LEIÐBEINGAR RÉTTA NOTKUN**

**ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΚΙΝΟΥΜΕΝΗ ΚΕΦΑΛΗ  
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ**



9709851A

Modelo 5K45SS



Modelos 5KSM150PS/  
5KSM156PS

# Índice de materias

---

Seguridad de la batidora de pie.....	1
Medidas de seguridad importantes.....	1
Requisitos eléctricos .....	2
Características de la batidora de pie con cabezal inclinable modelo 5K45SS .....	3
Características de la batidora de pie con cabezal inclinable modelos 5KSM150PS/5KSM156PS .....	4
Montaje de la batidora de pie con cabezal inclinable.....	5
Montaje del escudo vertedor .....	6
Utilización de los accesorios KitchenAid™ .....	6
Distancia entre el batidor y el bol.....	7
Cuidado y limpieza .....	8
Mecanismo de batido planetario.....	8
Utilización de la batidora de pie .....	8
Guía de control de la velocidad - batidoras de 10 velocidades .....	9
Consejos para batir .....	10
Cómo mezclar y amasar la masa de levadura.....	11
Claras de huevos.....	12
Nata montada .....	12
Añadidos y accesorios – Instrucciones generales .....	13
Cuando necesite servicio .....	14
Garantía de la batidora de pie con cabezal inclinable de uso doméstico KitchenAid™.....	15
Centros de servicio .....	15
Condiciones de la garantía .....	15
Atención al cliente .....	16

# Seguridad de la batidora de pie

## 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:



**Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.**



**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, 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. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato.
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. Este aparato no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato, a cargo de una persona responsable por su seguridad.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado para uso doméstico exclusivamente.

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva europea 2002/96/EC del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Al asegurarse de deshacerse correctamente de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud de los seres humanos, lo que de otro modo podría ser ocasionado por el desecho inadecuado de este producto.



El símbolo  en el producto o en los documentos que se incluyen con el

producto, indica que este aparato no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales de su localidad para la eliminación de residuos.

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 la tienda donde adquirió el producto.

## Requisitos eléctricos

Su batidora de pie funciona con una corriente doméstica 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**

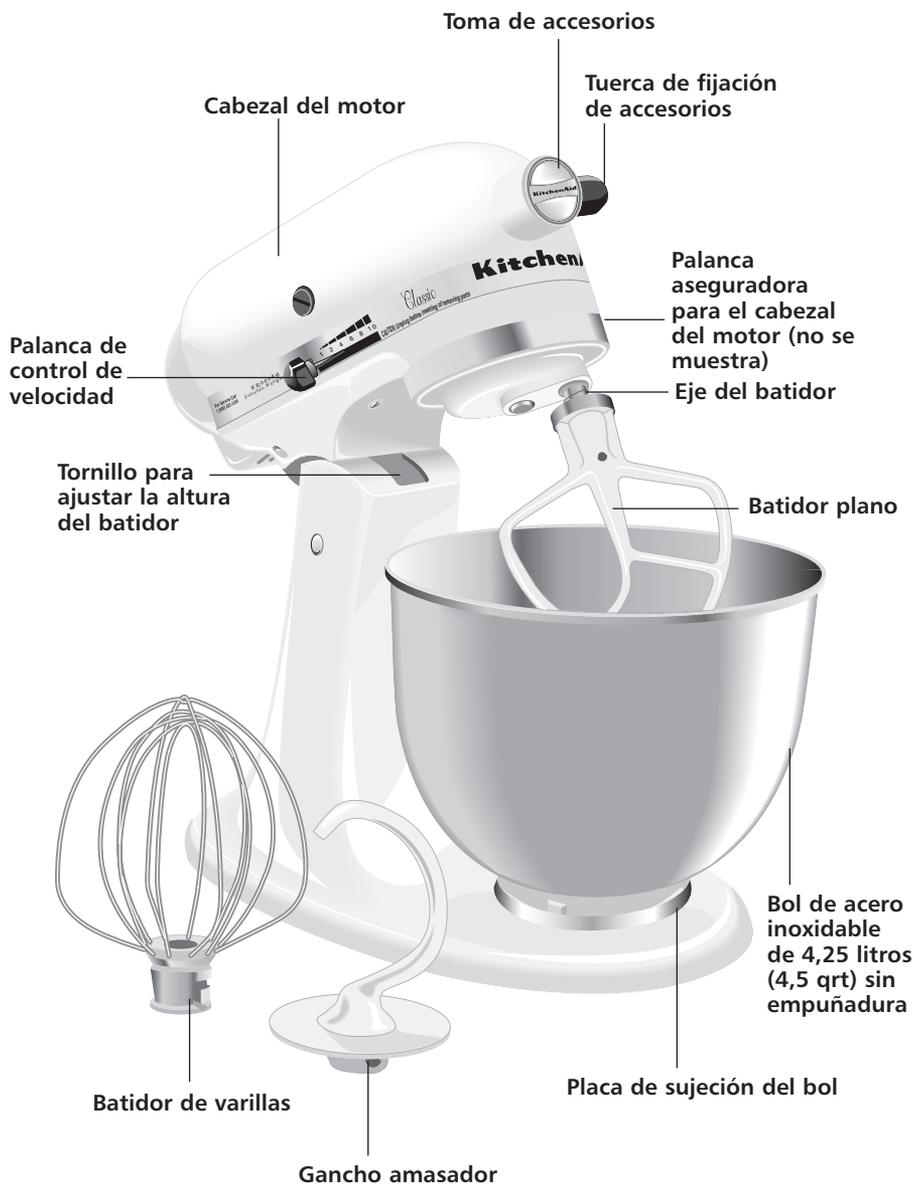
**Enchúfelo en una salida para toma de tierra.**

**No utilice un adaptador.**

**No utilice un cable alargador.**

**El incumplimiento de estas instrucciones podría acarrear muerte, incendio o descarga eléctrica.**

# Características de la batidora de pie con cabezal inclinable modelo 5K45SS



# Características de la batidora de pie con cabezal inclinable modelos 5KSM150PS/5KSM156PS



# Montaje de la batidora de pie con cabezal inclinable



## Para enganchar el bol

1. Gire el control de velocidad hacia "0".
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Sostenga la palanca aseguradora en la posición de DESBLOQUEO e incline hacia atrás el cabezal del motor.
4. Coloque el bol en la placa de sujeción del bol.
5. Rote suavemente el bol en la dirección de las agujas del reloj.

## Para extraer el bol

1. Gire el control de velocidad hacia "0".
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Sostenga la palanca aseguradora en la posición de DESBLOQUEO e incline hacia atrás el cabezal del motor.
4. Gire el bol en el sentido contrario a las agujas del reloj.



## **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.**

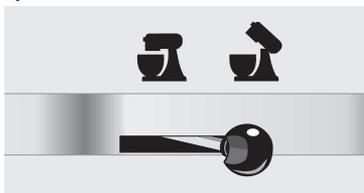
## Para enganchar el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador

1. Gire el control de velocidad hacia "0".
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Sostenga la palanca aseguradora en la posición de DESBLOQUEO y levante el cabezal del motor.

4. Deslice el batidor sobre el eje del mismo y presione hacia arriba lo más posible.
5. Rote el batidor hacia la derecha, enganchándolo sobre el pasador del eje.

## Para quitar el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador

1. Gire el control de velocidad hacia "0".
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Sostenga la palanca aseguradora en la posición de DESBLOQUEO y levante el cabezal del motor.
4. Presione el batidor hacia arriba tanto como sea posible y gírelo hacia la izquierda.
5. Tire del batidor en dirección contraria al eje del mismo.



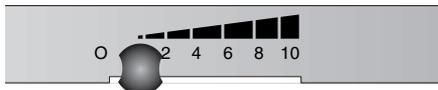
## Para bloquear el cabezal del motor

1. Asegúrese de que el cabezal del motor está completamente abajo.
2. Coloque la palanca aseguradora en la posición de BLOQUEO.
3. Antes de mezclar, intente levantar el cabezal para comprobar que está bloqueado.

## Para desbloquear el cabezal del motor

1. Coloque la palanca aseguradora en la posición de DESBLOQUEO.

**NOTA:** El cabezal del motor deberá mantenerse en posición de BLOQUEO cuando use la batidora.

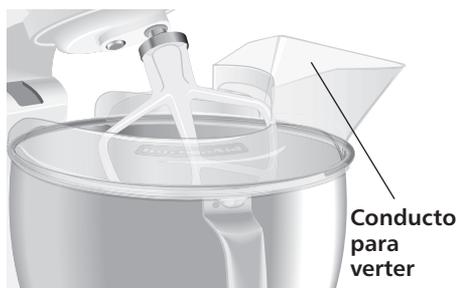


## Para utilizar el control de velocidad

Enchufe la batidora a la toma de corriente eléctrica adecuada.

La palanca de control de velocidad debería fijarse siempre a la velocidad más baja para comenzar y después moverla gradualmente a la velocidad más alta deseada para evitar salpicar los ingredientes fuera del bol. Vea la sección "Guía de control de la velocidad - batidoras de 10 velocidades".

# Montaje del escudo vertedor\*



## Para fijar el escudo vertedor

1. Gire el control de velocidad hacia "O".
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Fije el batidor plano, el gancho amasador o el batidor de varillas y el bol. Véase la sección "Montaje de la batidora de pie con cabezal inclinable".
4. Desde la parte delantera de la batidora, deslice el escudo vertedor hasta dejarlo centrado sobre el bol. El borde inferior del escudo debe encajar dentro del bol.

## Para quitar el escudo vertedor

1. Gire el control de velocidad hacia "O".
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Levante la parte delantera del escudo vertedor, separándolo del borde del bol, y tire hacia delante.
4. Retire el accesorio y el bol.

## Para utilizar el escudo vertedor

1. Para obtener mejores resultados, gire el escudo vertedor de manera que el cabezal del motor cubra el hueco en forma de "U" existente en el escudo. El conducto para verter debe quedar a la derecha de la toma de accesorios (mirando de frente a la batidora).
2. Vierta los ingredientes en el bol por el conducto para verter

\* Si el escudo vertedor está incluido.

# Utilización de los accesorios KitchenAid™

## Batidor plano para mezclas de normales a densas:

tartas  
recubrimientos glaseados  
dulces  
galletas  
masa para pasteles

pastas  
panes rápidos  
carne picada  
puré de patatas

## Batidor de varillas para mezclas que necesitan aire incorporado:

huevos  
claras de huevo  
crema gruesa  
merengues italianos

bizcochos  
pasteles de ángel  
mayonesa  
algunos dulces

## Gancho amasador para mezclar y amasar masas de levadura:

panes  
bollos  
masa de pizza

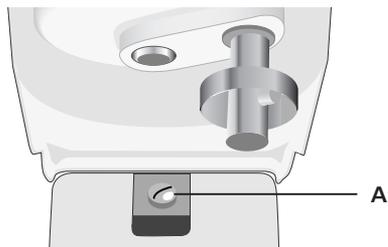
pasteles de café  
panecillos

# 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. Gire el control de velocidad hacia "0".
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Levante el cabezal del motor.
4. Gire el tornillo (A) ligeramente en el sentido contrario al de las agujas del reloj (izquierda) para elevar el batidor plano o en el sentido de las agujas del reloj (derecha) para bajarlo.
5. Ajuste el batidor plano de modo que sobresalga ligeramente de la superficie del bol. Si aprieta demasiado el tornillo, puede que la palanca aseguradora no se ajuste en su lugar.

**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 varillas está tan cerca que golpea el fondo del bol, puede que se desgasten el recubrimiento o las varillas del batidor.



# Cuidado y limpieza

## **⚠️ 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.**

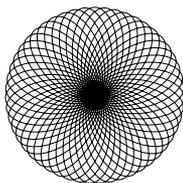
El bol, el batidor blanco plano y el gancho amasador blanco se pueden lavar en un lavavajillas automático. O bien, se pueden limpiar cuidadosamente en agua caliente con jabón y aclarar completamente antes de secarlos. No deje puestos los batidores en el eje.

**NOTA:** ¡El batidor de varillas NO se puede lavar en un lavavajillas automático!

**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™ mezclará 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

**NOTA:** No raspe el bol mientras la batidora de pie esté en funcionamiento.

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 mezcle. Apague la unidad antes de raspar.

La batidora de pie se puede calentar durante su utilización. Con cargas pesadas que requieren 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 - batidoras de 10 velocidades

Todas las velocidades están dotadas de la función Soft Start (Encendido lento), 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

### Velocidad

para

revolver **REVOLVER**

Para revolver 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 REVOLVER para mezclar o amasar masas de levadura.

### 2 **MEZCLAR A VELOCIDAD LENTA**

Para mezclar a velocidad lenta, hacer puré y revolver 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. Empléela para combinar azúcar y manteca y para agregar azúcar a las claras de huevo para la preparación de merengues. Velocidad media para masas de pastel. Se emplea con: la picadora de alimentos, el cortador y rebanador rotativo, el set confeccionador de pasta, y el colador de frutas y verduras.

### 6 **BATIR, HACER CREMAS**

Para batir a una velocidad media 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.

### 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 o para acabar de montar el puré de patatas. Se emplea con el set confeccionador de pasta y con el molinillo de granos.

**NOTA:** No mantendrá altas velocidades si la carga es pesada, por ejemplo cuando se utilizan los accesorios como el set confeccionador de pasta y el molinillo de granos.

**NOTA:** Si se necesita un ajuste más preciso, puede fijarse la palanca de control de velocidad entre las velocidades indicadas en la tabla de arriba para obtener las velocidades 3, 5, 7 y 9. Utilice sólo hasta la velocidad 2 para preparar masas de levadura, de lo contrario, podría ocasionar daños a la batidora.

# Consejos para mezclar

## Adaptar su receta a la batidora de pie

Las instrucciones para mezclar 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 mezcle 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 - batidoras de 10 velocidades”, para que le ayude a determinar la velocidad de batido adecuada.

## Agregar los ingredientes

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

- 1/3 ingredientes secos
- 1/2 ingredientes líquidos
- 1/3 ingredientes secos
- 1/2 ingredientes líquidos
- 1/3 ingredientes secos

Emplee la velocidad de REVOLVER 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 escudo vertedor se puede utilizar para agregar los ingredientes con mayor facilidad.

**NOTA:** Si los ingredientes depositados en el fondo del bol no se mezclan bien, el batidor no está lo suficientemente introducido en el bol. Véase “Distancia entre el batidor y el bol”.

## Masas para pasteles

Quando 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 mezclado a la velocidad para REVOLVER. 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 amasador 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.

No utilice recetas que requieran más de 0,87 kg (7 tazas) de harina para todo uso o 0,81 kg (6 tazas) de harina de trigo integral a la hora de hacer masas con la batidora de pie con cabezal inclinable de 4,25 l (4,5 qrt) de capacidad.

No utilice recetas que requieran más de 1,00 kg (8 tazas) de harina para todo uso o 0,81 kg (6 tazas) de harina de trigo integral a la hora de hacer masas con la batidora de pie con cabezal inclinable de 4,8 l (5 qrt) de capacidad.

# Cómo mezclar y amasar la masa de levadura

“Mezcla rápida” consiste en un método para cocinar pan que requiere mezclar levadura seca con otros ingredientes secos antes de añadir líquido. En cambio, en el método tradicional se disuelve la levadura en agua tibia.

1. Coloque en el bol todos los ingredientes secos, incluida la levadura, menos 1 ó 2 tazas de harina (de 125 a 250 g).
2. Fije el bol y el gancho amasador. Bloquee el cabezal del motor. Ponga la velocidad 2 y mezcle 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 mezcle 1 ó 2 minutos más.

**NOTA:** Si los ingredientes líquidos se añaden con demasiada rapidez, formarán un charco alrededor del gancho amasador y ralentizarán el proceso de mezclado.



4. Mantenga la velocidad 2, poco a poco añada la harina restante, media taza (60 g) cada vez. Mezcle, unos 2 minutos, hasta que la masa comience a limpiar las paredes del bol.



5. Cuando la masa se pegue al gancho, sobe en la velocidad 2 por 2 minutos o hasta que la masa sea suave y elástica.
6. Desbloquee e incline hacia atrás el cabezal y retire la masa del gancho amasador. Siga las instrucciones de la receta para aumentar la masa, darle forma y hornearla.

Cuando emplee el método tradicional para preparar su receta favorita, disuelva la levadura en agua tibia en un bol previamente calentado. Añada los restantes ingredientes líquidos y secos, a excepción de 1 ó 2 tazas de harina (de 125 a 250 g). Ponga la velocidad 2 durante alrededor de 1 minuto o hasta que los ingredientes estén completamente mezclados. Siga los pasos 4 a 6.

Ambos métodos son adecuados para la preparación del pan. Sin embargo, puede que el método “Mezcla rápida” sea un poco más rápido y fácil para los principiantes. Éste tolera temperaturas ligeramente superiores, ya que la levadura se mezcla con ingredientes secos y no con líquido tibio.

# Claras de huevo

Coloque las claras de huevo a temperatura ambiente en el bol limpio y seco. Fije el bol y el batidor de varillas. 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 con cabezal inclinable 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 varillas.

### Casi rígido

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

### Rígido pero no seco

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

### Rígido y seco

Se forman picos rígidos afilados cuando se retira el batidor de varillas. 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 varillas. 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 ( $\frac{1}{4}$ taza).....	PROGRESIVAMENTE hasta 10
118 mL ( $\frac{1}{2}$ 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 con cabezal inclinable 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 varillas. Se puede añadir a otros ingredientes para la elaboración de postres y salsas.

### Rígida

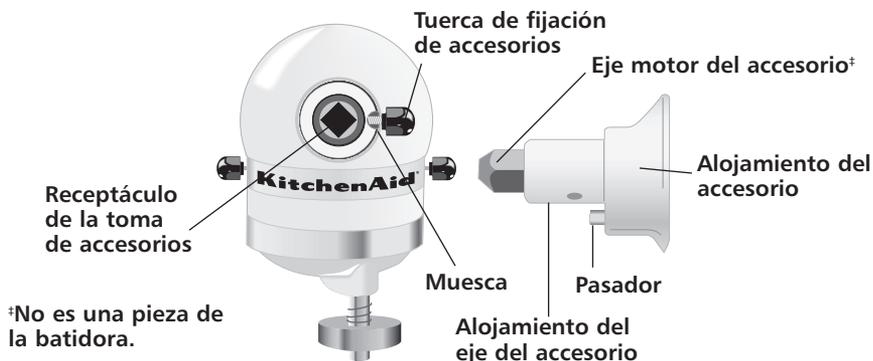
La nata permanece rígida y se forman picos afilados cuando se retira el batidor de varillas. Se emplea para cubrir tartas o postres, o para rellenar pasteles de nata.

# 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.

Consulte el Manual de uso y cuidado de los accesorios para ver los ajustes de velocidad y tiempos de funcionamiento de los accesorios de la batidora de pie.



## Instrucciones generales

### Para fijar

1. Gire el control de velocidad hacia "0".
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Afloje la de fijación de accesorios, girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
4. Quite la cubierta de la toma de fijación.
5. Introduzca el alojamiento del eje del accesorio en la toma de accesorios, asegurándose de que el árbol de transmisión del accesorio encaja en el receptáculo cuadrado de la toma de accesorios. Puede ser necesario girar el accesorio hacia atrás y hacia adelante. Cuando el accesorio está en la posición correcta, el pasador del accesorio encajará en la muesca del borde de la toma.
6. Apriete la tuerca de accesorios, girándola 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. Gire el control de velocidad hacia "0".
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Afloje la tuerca de accesorios, girándola 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 cubierta de la base de fijación del accesorio. Apriete la tuerca de accesorios, girándola en el sentido de las agujas del reloj.

## Cuando necesite servicio

### **⚠️ ADVERTENCIA**



#### **Peligro de descarga eléctrica**

**Enchúfelo en una salida para toma de tierra.**

**No utilice un adaptador.**

**No utilice un cable alargador.**

**El incumplimiento de estas instrucciones podría acarrear muerte, incendio o 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 mezclado 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, detenga la batidora de pie. Véase la sección "Distancia entre el batidor y el bol".

**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 durante 10 a 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 la sección "Centros de servicio".

# Garantía de la batidora de pie con cabezal inclinable de uso doméstico KitchenAid™

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
<p><b>Para Europa, Australia y Nueva Zelanda:</b> Para las batidoras con base Artisan™ modelos 5KSM150/156PS: Cinco años de garantía completa a partir de la fecha de compra. Para la batidora KitchenAid™ Classic, modelo 5K45SS: Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.</p> <p><b>Otras:</b> Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.</p>	<p>Costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.</p>	<p>A. Reparaciones cuando la batidora con base se use para funciones diferentes de la preparación normal de alimentos en un entorno doméstico.</p> <p>B. Daños ocasionados por accidente, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación/funcionamiento que no sea conforme a los códigos eléctricos locales.</p>

**KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.**

## Centros de 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.

## Condiciones de la garantía

RIVER INTERNATIONAL, S.A., garantiza sus artículos durante cinco años, a partir de la fecha de compra, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.\*

ARTÍCULO \_\_\_\_\_ MARCA \_\_\_\_\_ MODELO \_\_\_\_\_

FECHA DE COMPRA \_\_\_\_\_

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR \_\_\_\_\_

DATOS DE COMPRADOR:

D./Dña: \_\_\_\_\_, D.N.I. \_\_\_\_\_

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, Tlfno.: 93-201.37.77. Fax: 93-202.38.04. Presente al S.A.T. esta GARANTÍA cumplimentada o la Factura de compra.

\* Como Consumidor de este artículo goza Vd. de los derechos que le reconoce la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo 23/2003 (B.O.E. 11-07-03), en las condiciones que la misma establece. Recuerde que la fecha acreditada mediante el documento de compra, inicia el período de dos años previsto en la Ley.

# Atención al cliente

---

**Dirección: RIVER INTERNATIONAL, S.A.**

C/Beethoven 15

08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

**[www.riverint.com](http://www.riverint.com)**

**[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marca registrada de KitchenAid, U.S.A.

™ Marca de comercio de KitchenAid, U.S.A.

La forma de la batidora de pie es una marca de comercio de KitchenAid, U.S.A.

© 2010. Todos los derechos reservados.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.