

ÍNDICE DE MATERIAS

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO

| | |
|--|---|
| Medidas de seguridad importantes..... | 6 |
| Requisitos eléctricos..... | 7 |
| Tratamiento de residuos de equipos eléctricos..... | 7 |

COMPONENTES Y ACCESORIOS.....8

| | |
|-------------------------|---|
| Guía de accesorios..... | 9 |
|-------------------------|---|

MONTAJE DE LA BATIDORA DE MANO

| | |
|-----------------------------------|----|
| Montaje de los accesorios..... | 9 |
| Desmontaje de los accesorios..... | 10 |

UTILIZACIÓN DE SU BATIDORA DE MANO

| | |
|---|----|
| Utilización del control de velocidad..... | 11 |
| Guía de control de la velocidad..... | 12 |

CUIDADO Y LIMPIEZA

| | |
|---|----|
| Limpieza del cuerpo de la batidora de mano..... | 13 |
| Limpieza de los accesorios..... | 13 |

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... 13

GARANTÍA Y SERVICIO

| | |
|--|----|
| Garantía de la batidora de mano de KitchenAid..... | 14 |
| Planificación del servicio..... | 14 |
| Atención al cliente..... | 14 |

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.
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la batidora de mano 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. No permita que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de los accesorios 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 mano.
6. No utilice la batidora de mano 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 eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice la batidora de mano en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
10. No deje que el cable toque ninguna superficie caliente, como la cocina.
11. Desmonte los accesorios de la batidora de mano antes de limpiarlos.
12. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES


Requisitos eléctricos

Voltaje: 220-240 V
Frecuencia: 50/60 hercios
Potencia: 85 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.

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

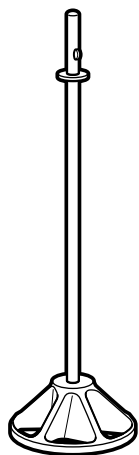
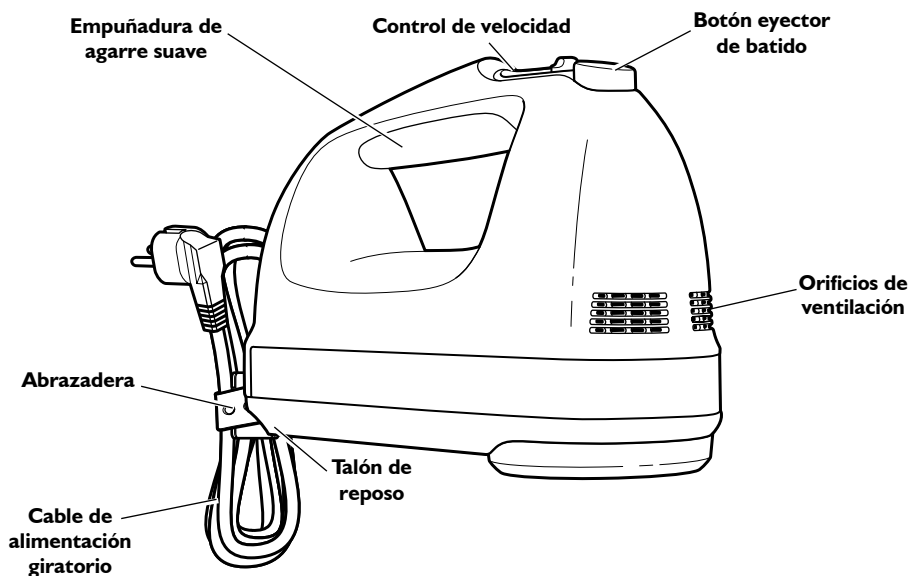
- Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

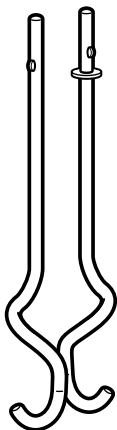
- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

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.

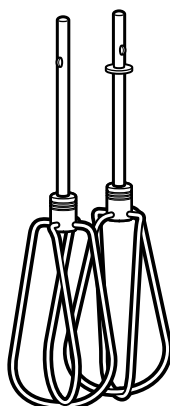
COMPONENTES Y ACCESORIOS



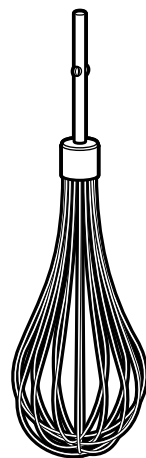
Varilla de mezclado



Ganchos amasadores



Amasadores turbo



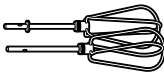
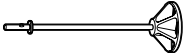
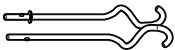


Batidor de 16 varillas



Bolsa de almacenamiento

COMPONENTES Y ACCESORIOS

Guía de accesorios

| Accesorio | Uso |
|---|--|
|  Amasadores turbo | masa para galletas masa para tartas |
|  Varilla de mezclado | batidos de frutas batidos de leche salsas aderezos de ensaladas |
|  Ganchos amasadores | masas de levadura |
|  Batidor de 16 varillas | nata montada claras de huevo montadas salsas natillas |
|  Bolsa de almacenamiento | para almacenar los accesorios |

Español

MONTAJE DE LA BATIDORA DE MANO

Montaje de los accesorios

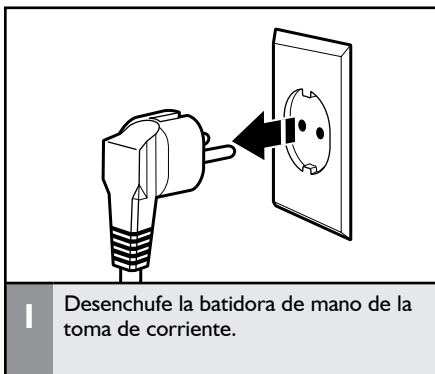
ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

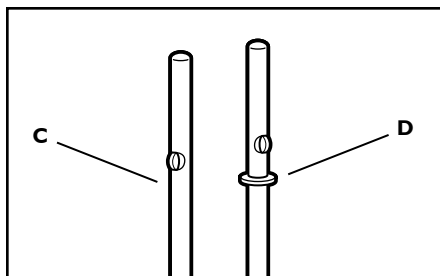
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

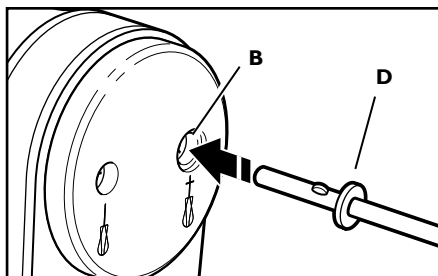
IMPORTANTE: Asegúrese de leer y respetar las instrucciones específicas que se incluyen en este manual para realizar uso adecuado de la batidora de mano.



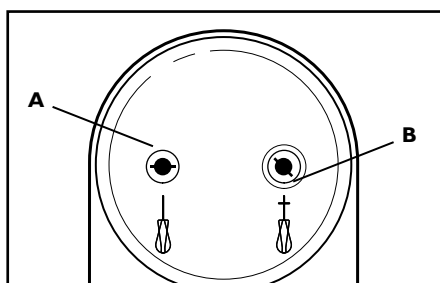
MONTAJE DE LA BATIDORA DE MANO



Los accesorios dobles (batidores turbo y ganchos amasadores) incluyen un accesorio con tope (D) y otro sin tope (C). Los accesorios simples vienen con tope (D) (varilla de mezclado) o sin tope (C) (batidor).



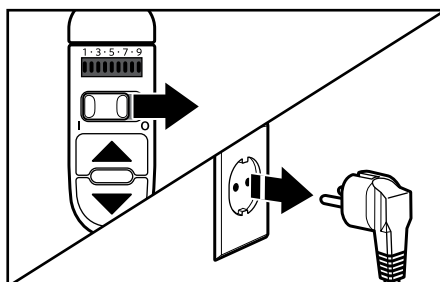
2 Inserte el eje del accesorio con el tope (D) en la abertura más grande (B) de la batidora de mano. Alinee las pestañas del eje con las ranuras de la abertura. Presione para que quede encajado.



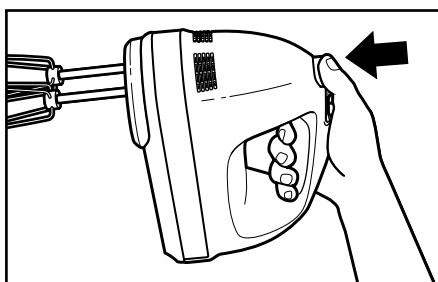
3 Inserte el accesorio sin tope (C) en la abertura más pequeña (A). Alinéelo y presione para que quede encajado.

NOTA: un eje de accesorio sin tope puede utilizarse en cualquiera de las aberturas (A o B). Sin embargo, los que tienen tope únicamente pueden utilizarse en la abertura más grande (B).

Desmontaje de los accesorios



1 Si la batidora de mano está en funcionamiento, deténgala colocando el interruptor de alimentación en la posición "O" (Apagado). Desenchufe la batidora de mano de latoma de corriente.



2 Pulse el botón eyector para liberar los accesorios de la batidora de mano y, a continuación, retírelos.

UTILIZACIÓN DE SU BATIDORA DE MANO

Utilización del control de velocidad

Esta batidora de mano de KitchenAid batirá más rápido y mejor que la mayoría de las batidoras de mano eléctricas. Por consiguiente, en la mayoría de las recetas hay que ajustar el tiempo de batido indicado para evitar que se bata en exceso. El tiempo de batido necesario es menor gracias al uso de batidores de mayor tamaño.

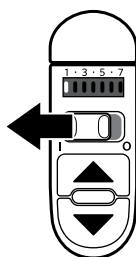
Para determinar el tiempo de batido ideal, observe la mezcla o la masa y bata tan solo hasta que consiga el aspecto deseado descrito en su receta, como por ejemplo "suave y cremoso". Para seleccionar las velocidades de batido adecuadas, consulte la sección "Guía de control de la velocidad".

⚠ ADVERTENCIA

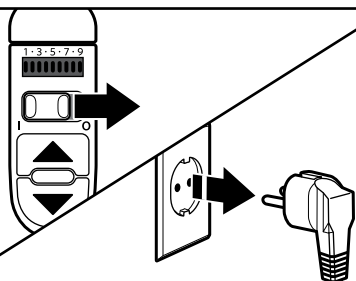
Riesgo de resultar herido

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

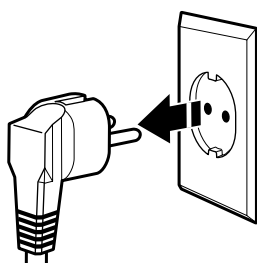
En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.



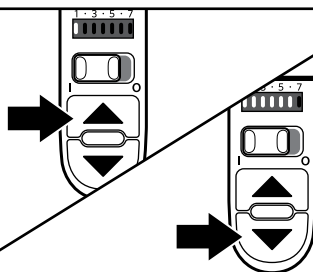
- 2** Coloque el interruptor de alimentación en la posición "I" (Encendido). El motor se iniciará automáticamente a velocidad I y se iluminará el indicador de velocidad "I".



- 4** Cuando haya terminado de batir, coloque el interruptor de alimentación en la posición "O" (Apagado). Desenchufe la batidora de mano antes de desmontar los accesorios.



- 1** Enchufe la batidora de mano a una toma de corriente.

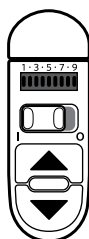


- 3** Pulse el botón de flecha arriba para aumentar la velocidad de batido según sus preferencias. En caso necesario, pulse el botón de flecha abajo para disminuir la velocidad. Para obtener más información, consulte la sección "Guía de control de la velocidad".

NOTA: la batidora de mano se inicia automáticamente a velocidad I cada vez que se enciende, con independencia de la velocidad utilizada en el momento de apagarla.

UTILIZACIÓN DE SU BATIDORA DE MANO

Guía de control de la velocidad



La batidora de mano de 9 velocidades se inicia siempre a la velocidad más baja (velocidad 1). Aumente la velocidad según sus necesidades. El indicador de ajuste de velocidad se encenderá con el número correspondiente a cada velocidad.

| Velocidad | Accesorio | Descripción |
|-----------|-----------|--|
| 1 | | Remover lentamente, combinar e iniciar cualquier proceso de batido. Utilice esta velocidad para batir frutos secos, trozos de chocolates, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos. |
| 2 | | Mezclar harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Para amasar masa de levadura (masa de pan, pizza, etc.), utilice los ganchos amasadores. |
| 3 | | Batir mezclas líquidas, como masa de panqueques o gofres. |
| 4 | | Combinar mezclas densas, como masa de galletas o panecillos. |
| 5 | | Batir masas espesas, como masa para bollería y pasteles. Preparar puré de patatas o calabaza. |
| 6 | | Batir mantequilla y azúcar. Preparar glaseados. |
| 7 | | Finalizar la mezcla de masas de pasteles u otras. |
| 8 | | Batir nata y mezclas tipo mousse Batir preparados líquidos (batidos, salsas) y emulsionar aderezos de ensaladas. |
| 9 | | Montar claras de huevo y preparar merengues. Batir preparados líquidos (batidos, salsas) y emulsionar aderezos de ensaladas. |

NOTA: Para mezclar y amasar masa de pan, utilice los ganchos amasadores. Los batidores turbo no están diseñados para ese fin.

Limpieza del cuerpo de la batidora de mano

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

No sumergir en agua.

Si lo hace, existe riesgo de descarga eléctrica e incluso de muerte.

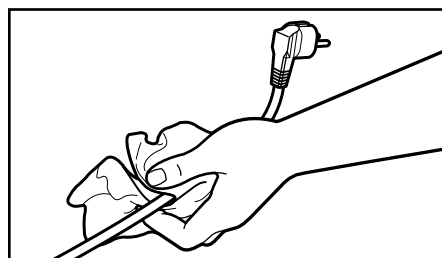
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

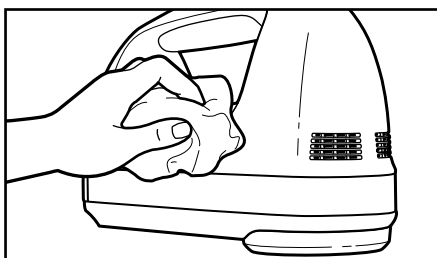
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

NOTA: no sumerja la batidora de mano en agua.



- 1 Desenchufe la batidora de mano antes de limpiarla. Limpie el cable de alimentación y la abrazadera con un paño húmedo. A continuación, séquelos con un paño suave.



- 2 Limpie la batidora de mano con un paño húmedo. A continuación, séquela con un paño suave.

Limpieza de los accesorios



Desmonte los accesorios de la batidora de mano antes de limpiarlos. Lávelos en el lavavajillas o a mano con agua templada y jabón. A continuación, enjuáguelos y séquelos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la batidora de mano funciona incorrectamente o no funciona:

Si prueba en primer lugar las soluciones sugeridas a continuación podrá evitar los costes de servicio.

1. ¿Está enchufada la batidora de mano?
2. ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito de la batidora de mano? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.

3. Desenchufe la batidora de mano y vuelva a enchufarla.

Si el problema no se soluciona con las indicaciones mencionadas, consulte la sección "Servicio y garantía".

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía de la batidora de mano de KitchenAid

| Duración de la garantía: | KitchenAid pagará por: | KitchenAid no pagará por: |
|---|--|--|
| Europa, oriente medio y áfrica: Para el modelo 5KHM9212: 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. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado puede realizar las reparaciones. | A. Reparaciones cuando la batidora de mano se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos. B. Daños ocasionados por accidente, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación/funcionamiento que no sea conforme con los códigos eléctricos locales. |

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
comercialdep@riverint.com

KITCHENAID EUROPA, INC.

PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Servicio Técnico Central

PRESAT
Tel. 93 247 85 70
www.presat.net

www.KitchenAid.eu

© 2013. Todos los derechos reservados.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.