

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA LICUADORA	
Medidas de seguridad importantes.....	106
Requisitos Eléctricos.....	109
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos.....	109
COMPONENTES DE LA LICUADORA	110
FUNCIONES DEL RECIPIENTE DE LA LICUADORA DE 0,75 L	112
PREPARACIÓN PARA USAR LA LICUADORA	
Antes de utilizarla por primera vez.....	113
Montaje de la licuadora.....	113
USO DE LA LICUADORA	
Antes de utilizarla.....	114
Funcionamiento de la licuadora.....	114
Triturar hielo.....	115
Modo INTERMITENTE.....	116
Tapón para ingredientes.....	116
Función de licuado Soft Start.....	116
GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD	117
CUIDADOS Y LIMPIEZA	118
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	119
CONSEJOS PARA USAR LA LICUADORA	120
CONSEJOS (RECIPIENTE)	122
GARANTÍA Y SERVICIO	123

NOTA: DEBIDO AL EXCLUSIVO DISEÑO DEL CONTENEDOR Y LA CUCHILLA, Y CON OBJETO DE QUE PUEDA APROVECHAR SU RENDIMIENTO AL MÁXIMO, LE RECOMENDAMOS QUE LEA ESTAS INSTRUCCIONES Y RECETAS ANTES DE UTILIZAR SU NUEVA LICUADORA KITCHENAID.

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 daños personales.
2. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- 3.** Solo Europa: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.
- 4.** Solo Europa: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 5.** Los niños deben ser supervisados a fin de que no jueguen con el aparato.
- 6.** Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
- 7.** No ponga el aparato en agua u otro líquido para protegerlo del riesgo de descarga eléctrica.
- 8.** No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
- 9.** Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de colocar o retirar piezas y antes de proceder a su limpieza.
- 10.** Evite el contacto con piezas en movimiento. Mantenga las manos, el pelo y la ropa, así como espátulas u otros utensilios lejos de la cuchilla durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños en el aparato.
- 11.** No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado o después de que se haya dañado o de que no funcione de manera correcta. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más próximo para que sea examinado, reparado o ajustado.
- 12.** No deje que el cable sobresalga del borde de la mesa o mostrador.

13. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
14. No use el aparato en el exterior.
15. Las cuchillas están afiladas. Tenga cuidado a la hora de manipular las cuchillas afiladas, vaciar el vaso y limpiar el aparato.
16. Preste atención si se ha derramado líquido caliente en la licuadora, ya que puede ser expulsado del aparato por una repentina vaporización.
17. Utilice siempre la licuadora con la tapa en su lugar.
18. Una luz parpadeante indica que el aparato está listo para el funcionamiento: evite todo contacto con las cuchillas o piezas móviles.
19. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso durante el licuado para reducir el riesgo de lesiones graves personales o daños en el aparato. Puede utilizarse un rascador, pero solo debe hacerse cuando el aparato no esté en funcionamiento.
20. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.
21. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo
 - casas rurales
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
 - 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 V

Hercios: 50 Hz

NOTA: Este producto se suministra con un cable de alimentación tipo Y. Si el cable de alimentación sufre algún daño, debe ser sustituido por el fabricante o su representante de servicio para evitar riesgos.

No utilice un alargador. Si el cable de alimentación eléctrica es demasiado corto, solicite a un electricista cualificado o a un especialista de servicio técnico que instale una toma de corriente cerca del aparato.

Tratamiento de residuos de equipos eléctricos

Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es 100 % reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

Cómo desechar el producto

- Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

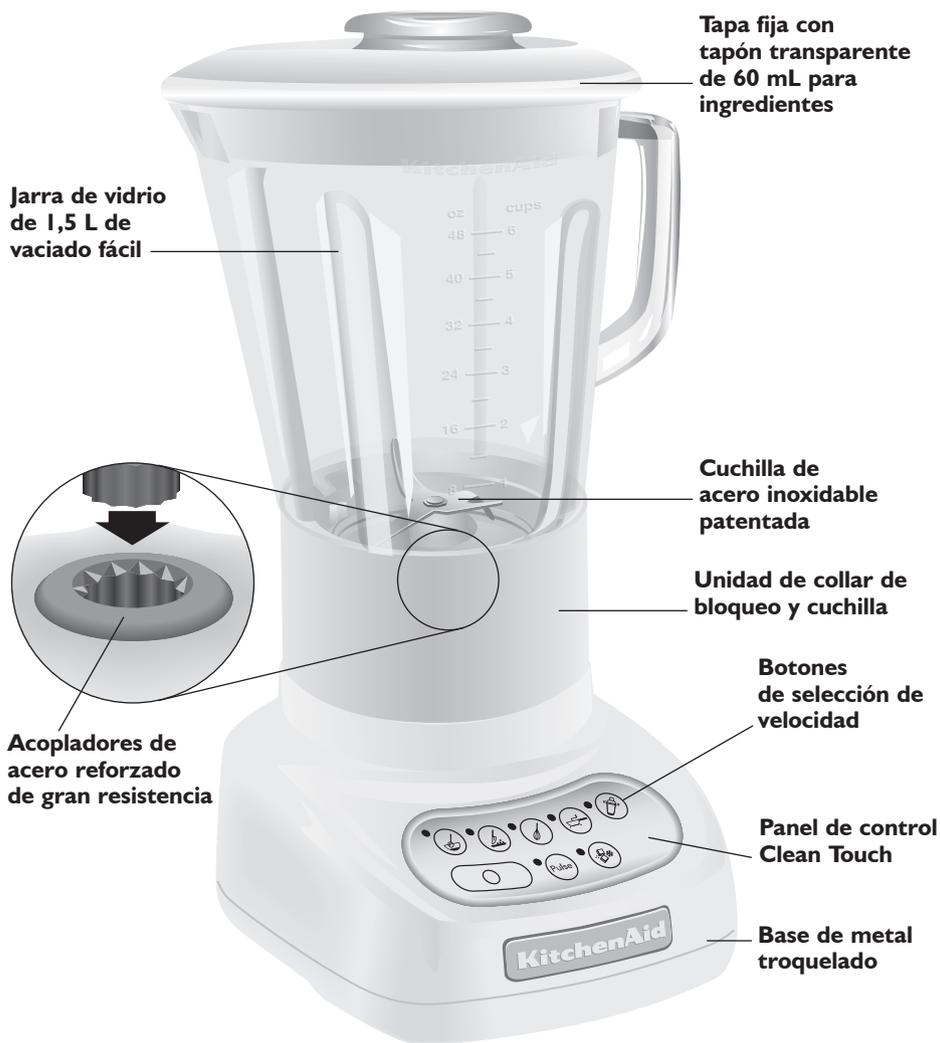
- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



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

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

COMPONENTES DE LA LICUADORA



ADVERTENCIA: La luz intermitente indica que el aparato está listo para funcionar. No toque las cuchillas.

COMPONENTES DE LA LICUADORA

Esta licuadora se ha fabricado y probado según los estándares de calidad de KitchenAid con el fin de obtener un rendimiento óptimo y una vida útil larga sin problemas.

Motor robusto

El resistente motor de 0,9 caballos suministra potencia para obtener un rendimiento excelente en todas las tareas de licuado, desde pasar purés hasta conseguir cremosas salsas, triturar hielo o fruta helada uniformemente en cuestión de segundos para conseguir unos batidos suaves y cremosos.



Jarra de vidrio de 1,5 L de vaciado fácil

Jarra de vidrio antirayaduras, antimanchas y antiolores. Se puede extraer del collar de bloqueo para facilitar su limpieza, y resiste temperaturas extremas. El pico de vaciado permite un vaciado fácil y sin goteos.

Tapa fija con tapón transparente de 60 mL para ingredientes

Cierre hermético. El ajuste perfecto de la tapa flexible se mantiene intacto durante toda la vida de la licuadora. La tapa incorpora un tapón de 60 mL extraíble muy útil para medir y agregar ingredientes.

Cuchilla de acero inoxidable patentada

Los afilados dientes de la cuchilla de tamaño extra están distribuidos en cuatro planos diferentes para conseguir rápidamente un licuado minucioso y consistente.

Unidad de collar de bloqueo y cuchilla

El resistente diseño de la cuchilla de una pieza está integrado en el collar de bloqueo para facilitar su manipulación y limpieza. La unidad evita que giren las cuchillas hasta que la jarra esté ajustada correctamente al collar y sobre la base de la licuadora.

Acopladores de acero reforzado de gran resistencia

Los acopladores de calidad comercial de 12 dientes transfieren de forma directa la potencia del motor a la cuchilla. El acoplador de la jarra está recubierto para que la licuadora funcione de forma silenciosa.

Botones de selección de velocidad

Consiga refrescos fríos y purés o sopas en tan solo unos segundos. Utilice la licuadora con confianza, control y consistencia, sea cual sea la velocidad seleccionada: REMOVER (👉), PICAR (🔪), MEZCLAR (🌀), PURÉ (👉), Y LICUAR (👉). El modo INTERMITENTE (Pulse) funciona con las cinco velocidades. La función TRITURAR HIELO (🧊) se ha diseñado específicamente para triturar hielo y su ritmo se ajustará automáticamente en cada intervalo para obtener resultados impecables.

Control del motor Intelli-Speed

El exclusivo control Intelli-Speed funciona de forma automática para mantener la velocidad constante, incluso cuando cambia la densidad al agregar nuevos ingredientes. Este avanzado diseño de KitchenAid mantiene una velocidad de licuado óptima en cada tarea culinaria y opción seleccionada en el panel de control.

Función de licuado Soft Start

La licuadora se pone en funcionamiento a una velocidad más baja para que los alimentos lleguen a la cuchilla y, a continuación, se aumenta el ritmo rápidamente hasta alcanzar la velocidad seleccionada. Esta característica reduce el impulso inicial y permite que la licuadora funcione sin intervención del usuario.

Base de metal troquelado

La robusta base de metal troquelado garantiza un funcionamiento estable y silencioso al licuar una jarra llena de ingredientes. Las cuatro patas de caucho en la amplia y sólida base garantizan un agarre firme y sin rayaduras. Lisa y redondeada, la base es fácil de limpiar e incluye un compartimento para guardar el cable debajo.

Panel de control Clean Touch

Se limpia con un paño en un instante. El panel de control liso no tiene grietas ni rendijas en las que los ingredientes puedan quedar atrapados.



Recipiente de la licuadora resistente a golpes

Recipiente de copoliéster transparente, resistente a golpes, que no se raya ni se mancha (libre de Bisfenol-A); recipiente duradero, ideal para recetas de pequeña capacidad y raciones individuales.

Tapa del recipiente de la licuadora con tapón vertedor

La tapa de cierre por torsión incluye un tapón vertedor que se acopla tanto al recipiente accesorio como a las tapas de la jarra. Este versátil tapón puede utilizarse para verter aceites u otros ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento.

PREPARACIÓN PARA USAR LA LICUADORA

Antes de utilizarla por primera vez

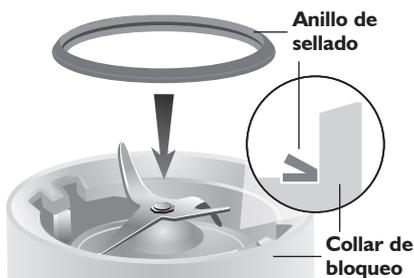
Antes de utilizar la licuadora por primera vez, limpie la base con un paño tibio enjabonado y aclárela con un paño húmedo. Seque con un paño suave. Lave la jarra, el recipiente, las tapas, el collar de bloqueo, la unidad de cuchilla, el anillo de sellado y el tapón para ingredientes en agua tibia con jabón (véase "Cuidado y limpieza"). Enjuague y seque los componentes.

Montaje de la licuadora

1. Sitúe la unidad de collar de bloqueo y cuchilla hacia arriba en una superficie resistente.



2. Coloque el anillo de sellado, con la parte plana hacia abajo, alrededor de las cuchillas y en la ranura del interior del collar de bloqueo.



3. Alinee las lenguetas de la jarra, o del recipiente, con las ranuras del collar de bloqueo.



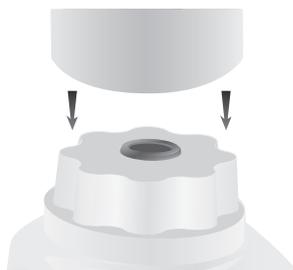
4. Presione hacia abajo y gire la jarra, o el recipiente, a la derecha, aproximadamente un cuarto de giro hasta que se oigan dos chasquidos.



5. Ajuste la longitud del cable de alimentación de la licuadora.



6. Coloque la jarra, o el recipiente, en la base de la licuadora.



PREPARACIÓN PARA USAR LA LICUADORA

NOTA: Cuando está situada correctamente, la unidad de la jarra, o el recipiente, descansará completamente en la base de la licuadora. En caso contrario, repita los pasos 3 y 4.



7. Coloque la tapa en la jarra o en el recipiente.

⚠ 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.

8. Enchufe el cable de alimentación a una toma con conexión a tierra. La licuadora ya está lista para utilizarse.
9. Antes de retirar la jarra o el recipiente de la base, presione el mando "O" (APAGADA) y desenchufe el cable de alimentación.

USO DE LA LICUADORA

Antes de utilizarla

NOTA: Mientras la licuadora está en marcha o si el indicador del modo INTERMITENTE (Pulse) está parpadeando:

- No interfiera en el movimiento de la cuchilla
- No retire la tapa de la jarra o del recipiente.

Funcionamiento de la licuadora

La licuadora KitchenAid tiene cinco velocidades: REMOVER (☞), PICAR (☞), MEZCLAR (☞), PURÉ (☞), Y LICUAR (☞). Además, también incluye los modos TRITURAR HIELO (☞) e INTERMITENTE (Pulse).



1. La licuadora se pone en marcha fácilmente, basta con presionar un botón de selección de velocidad.
2. Antes de utilizar la licuadora, asegúrese de que la jarra o el recipiente estén colocados correctamente en el collar de bloqueo y que la unidad esté colocada en la base de la licuadora.

NOTA: Si hay una separación entre el collar de bloqueo y la base, significa que la jarra o el recipiente no están fijados en el collar de bloqueo o que la unidad no está colocada correctamente en la base de la licuadora. Consulte el apartado “Montaje de la licuadora” para obtener más instrucciones.



3. Deposite los ingredientes en la jarra o el recipiente y ajuste la tapa con firmeza.



4. Presione el botón de velocidad adecuado para que el aparato funcione a esa velocidad. El indicador verde situado junto a la velocidad seleccionada permanecerá encendido. Puede elegir otra velocidad sin necesidad de detener el aparato; para ello basta con presionar el botón correspondiente.

IMPORTANTE: Si va a licuar alimentos o líquidos calientes, retire el tapón para ingredientes central. Utilizar sólo en velocidad **REMOVER** (🌀).

5. Para apagar la licuadora, presione “O”. El botón “O” (APAGADA) detendrá la velocidad seleccionada y apagará la licuadora al mismo tiempo.
6. Antes de retirar la jarra o el recipiente, desenchufe el cable de alimentación.

Triturar Hielo

Su licuadora KitchenAid incluye una función **TRITURAR HIELO** (🧊). Cuando está seleccionada esta función, la licuadora funciona a intervalos a la velocidad óptima para triturar hielo u otros ingredientes.

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

NOTA: Si hay una separación entre el collar de bloqueo y la base, significa que la jarra no está fijada en el collar de bloqueo o que la unidad no está colocada correctamente en la base de la licuadora. Consulte el apartado “Montaje de la licuadora” para obtener más instrucciones.

2. Deposite los ingredientes en la jarra y ajuste la tapa con firmeza.
3. Presione el botón **TRITURAR HIELO** (🧊). El indicador luminoso permanecerá encendido. La licuadora funcionará de forma intermitente a los intervalos definidos.



4. Para desactivar la función **TRITURAR HIELO** (🧊) presione “O”. La licuadora ya está lista para utilizarse en modo continuo.
5. Antes de retirar la jarra, desenchufe el cable de alimentación.

USO DE LA LICUADORA

Modo INTERMITENTE

El modo INTERMITENTE (Pulse) de la licuadora KitchenAid ofrece la función “Intermitente a cualquier velocidad”.

NOTA: El modo INTERMITENTE (Pulse) no funciona con la función TRITURAR HIELO (❄️).

1. Antes de utilizar la licuadora, compruebe que la jarra o el recipiente estén colocados correctamente en la base.

NOTA: Si hay una separación entre el collar de bloqueo y la base, significa que la jarra o el recipiente no están fijados en el collar de bloqueo o que la unidad no está colocada correctamente en la base de la licuadora. Consulte el apartado “Montaje de la licuadora” para obtener más instrucciones.

2. Deposite los ingredientes en la jarra o el recipiente y ajuste la tapa con firmeza.

3. Presione INTERMITENTE (Pulse). El indicador luminoso situado encima del botón parpadeará para indicar que las cinco velocidades están en modo INTERMITENTE (Pulse).



4. Seleccione un botón de velocidad. Manténgalo presionado durante el tiempo deseado. Los indicadores de los botones de velocidad e INTERMITENTE (Pulse) seguirán encendidos durante el intervalo en el que la licuadora funciona a la velocidad seleccionada. Cuando suelte el botón, la licuadora se detendrá, pero seguirá en modo INTERMITENTE (Pulse) y el indicador del modo INTERMITENTE (Pulse) volverá a parpadear.

Para repetir el intervalo o utilizar otra velocidad, sólo tiene que mantener pulsado el botón de la velocidad adecuada.



5. Para desactivar el modo INTERMITENTE (Pulse) presione “O”. La licuadora ya está lista para utilizarse en modo continuo.

6. Antes de retirar la jarra o el recipiente, desenchufe el cable de alimentación.

Tapón para ingredientes

El tapón para ingredientes de 60 mL permite medir y agregar ingredientes. Retire el tapón y añada ingredientes en las velocidades REMOVE (👉), PICAR (🔪) O MEZCLAR (🌀). Cuando se utilizan velocidades altas, con la jarra llena o el contenido caliente, detenga la licuadora y, a continuación, agregue los ingredientes.



IMPORTANTE: Si va a licuar alimentos o líquidos calientes, retire el tapón para ingredientes central. Utilizar sólo en velocidad REMOVE (👉).

Función de licuado Soft Start

La función Soft Start pone en marcha automáticamente la licuadora a una velocidad más baja para que los ingredientes alcancen las cuchillas y, a continuación, aumenta el ritmo hasta alcanzar la velocidad que haya seleccionado para obtener un rendimiento óptimo.

NOTA: La función de licuado Soft Start sólo funciona cuando se selecciona una velocidad desde el modo “O” (APAGADA), y no funciona con el modo INTERMITENTE (Pulse) ni con el modo TRITURAR HIELO (❄️).

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

Alimento	Velocidad	Alimento	Velocidad
Granizado		Salsa de carne	
Tarta de queso		Batido de crema de helado	
Fruta picada	Pulse	Ensalada de carne para bocadillos	Pulse
Verduras picadas	Pulse	Mousse	
Crema de queso para untar		Crema de avena	
Crema de verduras		Masa de panqueque	
Hielo picado/triturado		Pesto	
Salsa espesa		Puré de fruta/para bebé	
Fruta fresca picada en trocitos		Puré de carne/para bebé	
Verdura fresca picada en trocitos		Puré de verduras/para bebé	
Gelatina en mousse para tartas/postres		Aderezo de ensalada	
Fruta picada congelada (descongelar ligeramente hasta que se pueda introducir la punta de un cuchillo)		Aderezo de migas sazonadas	Pulse
Bebida a base de yogurt helado		Sorbete	
Zumo de fruta a base de concentrado congelado		Queso de ricota o requesón	
Batido de frutas (claro)		Aderezo Streusel	
Batido de frutas (espeso)		Aderezo de migas dulces	Pulse
Salsa de frutas		Aderezo dulce crujiente	Pulse
Queso duro rallado		Salsa de verduras para platos principales	
		Masa de gofre	
		Salsa blanca	

Consejo - Se puede procesar un máximo de una bandeja de cubitos de hielo estándar o de 12 a 14 cubitos cada vez. Puede remover con una espátula de vez en cuando, sólo cuando la licuadora esté "O"(APAGADA). La función TRITURAR HIELO () se ha optimizado para triturar y picar el hielo sin añadir líquidos.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

La jarra, el recipiente para cocinar y la unidad de collar de bloqueo y cuchilla de la licuadora se pueden limpiar fácilmente por separado

o sin desmontar.

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

Para limpiar los componentes por separado

1. Levante la jarra o el recipiente hacia arriba para retirarlos de la base. Sitúelos en una superficie dura. A continuación, manteniendo agarrado el collar de bloqueo, gire la jarra o el recipiente a la izquierda, dos chasquidos, para separar la unidad de collar de bloqueo y cuchilla, así como el anillo sellado de la jarra o el recipiente. Lave los componentes con agua jabonosa. Enjuague y seque.

NOTA: La jarra y el recipiente para cocinar se pueden lavar también en la bandeja inferior del lavavajillas. Para obtener los mejores resultados, se recomienda lavar a mano la tapa, el tapón para ingredientes, la unidad de collar de bloqueo y cuchilla, y el anillo de sellado.



Para limpiar sin desmontar

1. Coloque la jarra o el recipiente en la base, llene la mitad con agua tibia (no caliente) y añada 1 o 2 gotas de lavavajillas. Ponga la tapa de la jarra o el recipiente, presione la velocidad REMOVE (☞) y deje la licuadora en marcha durante 5 o 10 segundos. Extraiga la jarra y vacíe el contenido. Enjuáguela con agua templada hasta que quede limpia.
2. Para limpiar la tapa y el tapón para ingredientes, lávelos con agua templada jabonosa, enjuáguelos y séquelos bien.
3. Limpie la base de la licuadora y el cable con un paño tibio con jabón; aclárelos con un paño húmedo y séquelos con un paño suave.

2. Limpie la base de la licuadora y el cable con un paño tibio con jabón; aclárelos con un paño húmedo y séquelos con un paño suave.

Hay una opción seleccionada y la licuadora no funciona:



No se enciende ningún indicador luminoso.

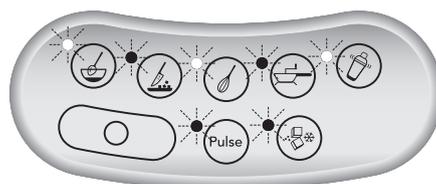
Compruebe si la licuadora está enchufada a una toma de corriente. Si es así, presione "O" (APAGADA) y desenchufe la licuadora. Vuelva a enchufarla en la misma toma. Si aún así no funciona, examine el cortacircuitos o fusible en el circuito eléctrico en el que está conectada la licuadora y compruebe que el circuito está cerrado.

La licuadora se detiene mientras licúa:



Se encienden todos los indicadores luminosos al mismo tiempo.

Es posible que la licuadora esté sobrecargada. Si esto ocurre cuando se batien ingredientes duros, se apagará automáticamente para evitar que se dañe el motor. Presione "O" (APAGADA) para reiniciar la licuadora y desenchufe el cable de alimentación. Retire la jarra de la base y divida el contenido en porciones más pequeñas. También puede reducir la carga de la licuadora añadiendo líquido a la jarra.



Los indicadores luminosos se iluminan alternativamente.

Es posible que la licuadora esté atascada. Si es así, dejará de funcionar para evitar que se dañe el motor. Presione "O" (APAGADA) para reiniciar la licuadora y desenchufe el cable de alimentación. Retire la jarra de la base y utilice un raspador para liberar las cuchillas. Para ello, parta o retire el contenido del fondo de la jarra.

La licuadora está encendida pero las cuchillas no giran.



La jarra no está colocada correctamente en el collar de bloqueo, lo que impide el enganche de los acopladores. Retire la jarra de la base y colóquela correctamente en el collar. Presione hacia abajo y gire la jarra a la derecha en el collar de bloqueo hasta que oiga el segundo chasquido. Esto permitirá que la jarra enganche el acoplador. Consulte el apartado "Montaje de la licuadora".

Si no se soluciona el problema con los pasos descritos en este apartado, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado (consulte "Planificación del servicio").

No devuelva la licuadora al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

CONSEJOS PARA USAR LA LICUADORA

Consejos rápidos

- Cuando utilice hielo para hacer bebidas, para obtener una textura más suave, use la función TRITURAR HIELO (☄).
- Los cubitos de hielo pequeños se trituran o pican más rápido que los grandes.
- En la jarra de esta licuadora puede poner más cantidad de alimentos que en otras licuadoras; puede añadir de 2 a 3 tazas (de 475 a 710 mL) cada vez, en lugar de 1 taza (235 mL).
- Para mezclas de muchos ingredientes, comience el proceso en REMOVE (☞) para que los ingredientes se mezclen bien. A continuación, aumente la velocidad si es necesario.
- No olvide tapar la jarra mientras utiliza la licuadora.
- Si lo desea, puede retirar el tapón de ingredientes central de la tapa de la jarra para añadir líquidos o cubitos cuando la licuadora funciona a velocidades REMOVE (☞), PICAR (☚) o MEZCLAR (☞).
- Cuando se utilizan velocidades altas, con la jarra llena o el contenido caliente, detenga la licuadora y, a continuación, agregue los ingredientes.
- Detenga la licuadora antes de usar utensilios en la jarra. Utilice una espátula de caucho para mezclar los ingredientes, sólo cuando la licuadora esté "O" (APAGADA). No use nunca ningún utensilio, ni siquiera espátulas, en la jarra mientras el motor está funcionando.
- Siempre que sea posible, enfríe los alimentos calientes antes de empezar a licuar. Para empezar a batir los alimentos tibios, seleccione REMOVE (☞). Entonces, aumente la velocidad si es necesario.
- **Si se trata de líquidos calientes, extraiga el tapón central para ingredientes y utilice sólo el modo REMOVE (☞). No toque la tapa de la jarra mientras se procesan líquidos calientes.**
- Detenga el aparato y compruebe la consistencia de la mezcla tras unos segundos para evitar que se pase.

Cómo...

Reconstituir zumo congelado: Para un bote de 175 mL de zumo de naranja concentrado, mezclar el zumo con la cantidad de agua adecuada en la jarra. Tapar y procesar a velocidad MEZCLAR (☞), hasta que se haya batido perfectamente, de 10 a 15 segundos.

Para un bote de 355 mL, mezclar el zumo con 1 bote de agua en la jarra. Tapar y procesar a velocidad MEZCLAR (☞), hasta que se haya batido perfectamente, de 20 a 30 segundos. Mezclar los otros 2 botes de agua.

Disolver gelatina perfumada: Verter agua hirviendo en la jarra y añadir la gelatina. Retirar el tapón central para ingredientes y batir a velocidad REMOVE (☞) hasta que se disuelva la gelatina, de 10 a 30 segundos. Agregar otros ingredientes.

Hacer migas de galleta y de galletitas saladas: Partir las galletas grandes en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro. Utilizar las galletas pequeñas enteras. Ponerlas en la jarra. En modo INTERMITENTE (Pulse), tapar la jarra y triturar a velocidad PICAR (☚), pulsando unas cuantas veces, durante aproximadamente 3 segundos cada vez, hasta que se consiga la consistencia deseada. Usar las migas para adornar yogurt helado, tartas o compota de frutas.

Para hacer migas más finas para pasteles y postres con corteza, partir las galletitas saladas o las galletas en trozos de 4 cm de diámetro aproximadamente y colocarlas en la jarra. En modo INTERMITENTE (Pulse) tapar la jarra y triturar a velocidad LICUAR (☞), pulsando unas cuantas veces, durante aproximadamente 20 o 30 segundos cada vez, hasta que se consiga la consistencia deseada.

Hacer migas de galletas saladas: Seguir el mismo procedimiento que con las galletas. Espolvorear sobre los platos o como ingrediente en guisos de carne y verduras.

Hacer migas de pan: Deshacer el pan en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro. Seguir el mismo procedimiento que con las galletas. Espolvorear sobre los platos o como ingrediente en guisos de carne y verduras.

Picar frutas y verduras: Poner 2 tazas (475 mL) de frutas o verduras partidas en trozos en la jarra de la licuadora. En modo INTERMITENTE (Pulse), tapar la jarra y triturar a velocidad REMOVE (👉), pulsando unas cuantas veces, durante aproximadamente 2 o 3 segundos cada vez, hasta que se consiga la consistencia deseada.

Puré de frutas: Poner 2 tazas (475 mL) de frutas en conserva o cocidas en la jarra. Añadir de 2 a 4 cucharadas (de 30 a 60 mL) de zumo de frutas o agua por taza (240 mL) de fruta. Tapar y procesar a velocidad PURÉ (👉) durante aproximadamente 5 o 10 segundos.

Puré de verduras: Poner 2 tazas (475 mL) de verduras en conserva o cocidas en la jarra. Añadir de 2 a 4 cucharadas (de 30 a 60 mL) de caldo concentrado, agua o leche por taza (240 mL) de verduras. Tapar y procesar a velocidad PURÉ (👉) durante aproximadamente 10 o 20 segundos.

Puré de carne: Poner en la jarra carne guisada, tierna y cortada en trozos. Añadir de 3 o 4 cucharadas (de 45 a 60 mL) de caldo concentrado, agua o leche por taza (240 mL) de carne. Tapar y procesar a velocidad REMOVE (👉) durante 10 segundos. Detener la licuadora y raspar la cara interna de la jarra. Tapar y procesar a velocidad PURÉ (👉) entre 10 y 20 segundos más.

Puré de requesón o de ricota: Poner el requesón o el queso ricota en la jarra. Tapar y procesar a velocidad MEZCLAR (👉), hasta que quede cremoso, de 25 a 35 segundos. Detener la licuadora y raspar los lados de la jarra, si es necesario. Si es preciso, agregar 1 cucharada (15 mL) de leche desnatada por taza (240 mL) de requesón. Emplear como base de salsas y cremas semidesnatadas para untar.

Mezclar ingredientes líquidos para alimentos horneados: Verter en la jarra los ingredientes líquidos. Tapar y procesar a velocidad LICUAR (👉), hasta que esté bien mezclado, de 10 a 15 segundos. Verter la mezcla sobre los ingredientes sólidos y remover bien.

Eliminar grumos de la salsa de carne: Si la salsa tiene grumos, ponerla en la jarra. Tapar y procesar a velocidad MEZCLAR (👉), hasta que quede cremoso, de 5 a 10 segundos.

Mezclar harina y líquido para espesar salsas: Poner la harina y el líquido en la jarra. Tapar y procesar a velocidad REMOVE (👉), hasta que quede cremoso, de 5 a 10 segundos.

Preparar salsa blanca: Poner en la jarra leche, harina y sal al gusto. Tapar y procesar a velocidad REMOVE (👉), hasta que esté bien mezclado, de 5 a 10 segundos. Verter la mezcla en la cazuela y cocinar como de costumbre.

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

Rallar queso: Cortar el queso muy frío en cuadraditos de 1,5 cm. Poner un máximo de 1/2 taza (120 mL) de queso en la jarra. Tapar y procesar a velocidad LICUAR (👉) entre 5 y 10 segundos. Para quesos duros, como el parmesano, dejar a temperatura ambiente y seguidamente procesarlo a velocidad LICUAR (👉) de 10 a 15 segundos.

Preparar papilla de avena para bebés: Poner los copos de avena crudos en la jarra. En modo INTERMITENTE (Pulse) procesar a velocidad MEZCLAR (👉) hasta obtener la consistencia deseada, aproximadamente 5 intervalos, de 2 a 3 segundos cada uno. Cocinar como de costumbre.

Preparar comida para bebés a partir de comida para adultos: Poner en la jarra la comida para adultos preparada. Tapar y procesar a velocidad REMOVE (👉) durante 10 segundos. Procesar a velocidad PURÉ (👉) de 10 a 30 segundos.

Enjuagar la jarra de la licuadora: Llenar de agua templada la mitad del recipiente. Añadir unas gotas de lavavajillas líquido. Tapar y procesar a velocidad REMOVE (👉), hasta que los lados estén limpios, de 5 a 10 segundos. Enjuagar y secar. Para una limpieza completa, la jarra se puede lavar también en el lavavajillas. Para obtener los mejores resultados, se recomienda lavar a mano la tapa, el tapón para ingredientes, la unidad de collar de bloqueo y cuchilla, y el anillo de sellado. Consulte el apartado "Cuidado y limpieza".

CONSEJOS (RECIPIENTE)

Recipiente de la licuadora

El recipiente de la licuadora es ideal para preparar aderezos de ensaladas, mayonesa fresca, salsa o pesto, y tiene el tamaño justo para preparar un batido para una persona. También puede utilizarse para picar hierbas frescas o frutos secos mientras se preparan recetas.

Este recipiente de la licuadora complementa la jarra de vidrio de 1,5 L Artisan. Para obtener los mejores resultados y una textura de proceso más fina, utilice este recipiente para cantidades pequeñas: comida para bebés, purés, hierbas frescas, especias, batidos, pan rallado, panecillos y salsas (humus, pesto, mayonesa).

Procesa cantidades más pequeñas de ingredientes específicos para obtener los mejores resultados:

- | | |
|--|--|
| - pan rallado (100 g de pan integral o 50 g de pan blanco) | resultado muy fino |
| - zanahorias | picado fino y homogéneo |
| - humus (con 130 g de garbanzos escurridos) | estupendo resultado |
| - mayonesa (2 huevos grandes y 150/200 mL de aceite de oliva) | acabado consistente (espeso). Para obtener los mejores resultados, añada vinagre, sal y pimienta cuando la mezcla haya espesado. |
| - hierbas (por ejemplo, 25 g de perejil) | picado en trozos grandes |
| - mantequilla de cacahuete (100 g de cacahuetes) | textura fina |
| - almendras (50 o 150 g) | molido con textura muy fina |
| - sopa (hasta 750 g verduras y hierbas) | estupendo resultado |
| - batido (210 o 425 g de fruta en conserva; un plátano; una taza de zumo y 1 cucharada de yogur) | perfectos resultados |
| - picado de queso | resultados rápidos y perfectos |
| - pesto (70 mL, 1 diente de ajo, 20 g de albahaca, 20 g de piñones y 45 g de parmesano) | extraordinaria consistencia |
| - especias (30 mL de semillas de cilantro) | molido fino (pero no en polvo) |
| - especias (30 mL de semillas de mostaza) | buen resultado para moler en polvo a alta velocidad |
| - panecillos (8 o 100 g) | resultado perfecto |

Tapón vertedor

Este versátil tapón se puede fijar tanto a la jarra como al recipiente de la licuadora y puede utilizarse para verter aceites u otros líquidos mientras la licuadora está en funcionamiento.

Garantía de la batidora KitchenAid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: Para el modelo 5KSB5553: Tres 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 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.

Para obtener más información, visite nuestro sitio web en:
www.kitchenaid.eu

