



5KHB3581



KitchenAid



ÍNDICE DE MATERIAS

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO	
Medidas de seguridad importantes.....	96
Requisitos eléctricos	97
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos	97
Eliminación de la batería de ion-litio de KitchenAid	97
COMPONENTES Y FUNCIONES	
Componentes y funciones.....	98
Guía de accesorios.....	100
USO DE LA BATIDORA DE MANO	
Antes de utilizarla por primera vez: carga de la batería	101
Montaje de la batidora de mano.....	102
Uso del panel de indicadores luminosos	103
Uso del brazo batidor.....	104
Uso del accesorio de batido	105
Uso de la picadora.....	106
Guía de uso de la picadora	107
CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS	
Técnicas para licuar y triturar mejor	108
Consejos prácticos	108
CUIDADO Y LIMPIEZA	
Limpieza de la batidora de mano.....	110
GARANTÍA Y SERVICIO	
Garantía de la batidora de mano de KitchenAid.....	111
Atención al cliente	111

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 evitar el riesgo de descargas eléctricas, evite que cuerpo del motor, la batería, el cargador, el cable o el enchufe de la batidora de mano entren en contacto con agua u otros líquidos.
3. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.
4. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No ponga en funcionamiento un aparato o cargador que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o de sufrir cualquier tipo de daño. Lleve el aparato o el cargador 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 deje que el cable de alimentación del cargador cuelgue de una mesa o encimera. El cable sobrante puede enrollarse en la base del cargador.
9. Evite el contacto del cable de alimentación del cargador con superficies calientes, como la placa de cocina.
10. Para batir líquidos, sobre todo líquidos calientes, use un recipiente profundo o bata pequeñas cantidades para reducir los derrames.
11. Mantenga las manos y los utensilios apartados del recipiente mientras esté batiendo para reducir el riesgo de lesiones graves o daños en la batidora. Se puede usar un raspador, pero solamente cuando la batidora no esté en funcionamiento.
12. Las cuchillas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

13. Asegúrese de que el adaptador de picadora está bien colocado antes de poner en funcionamiento el aparato.
14. Extraiga la batería siempre que no vaya a utilizar la batidora de mano durante algún tiempo, y antes de montarla, de desmontarla o de limpiarla.
15. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

Voltaje de la batería: ion-litio de 12 V / 1,5 Ah / 16 Wh
N.º de modelo de batería: 5KCL12IBOB

Cargador

Entrada: 18 voltios / 660 mA

Salida: 12 voltios / 550 mA

N.º de modelo del cargador: 5KCL12CSOB

Adaptador del cargador

Entrada: 220-240 voltios / 50/60 hercios / 18 vatios


Salida: 18 voltios / 660 mA

N.º de modelo del adaptador del cargador: W10533411

Tratamiento de residuos de equipos eléctricos

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).

Al asegurarse de deshacerse correctamente de este producto, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud de los seres humanos lo cual podría producirse por el desecho inadecuado de este producto.

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

indica que 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 para 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 el lugar donde lo adquirió.

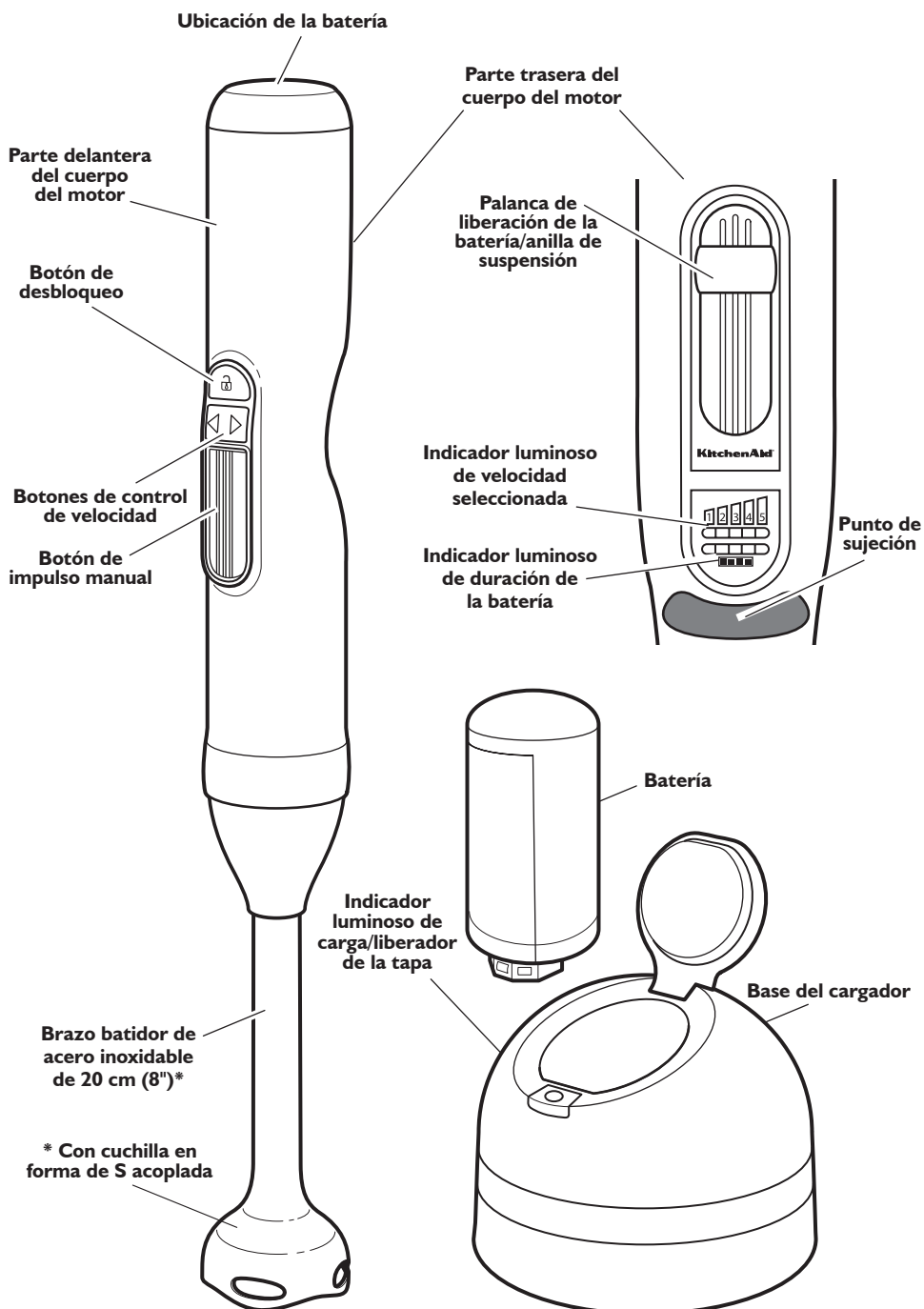
Eliminación de la batería de ion-litio de KitchenAid

Deseche siempre la batería según la normativa local. Póngase en contacto con el organismo de reciclaje de su zona para informarse de los puntos de recogida.

Las baterías descargadas todavía contienen energía. Antes de desecharlas, cubra los bornes con cinta aislante para evitar que cortocircuiten, lo cual podría provocar incendios o explosiones.

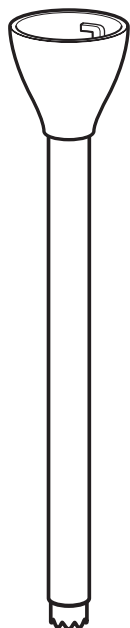
COMPONENTES Y FUNCIONES

Componentes y funciones

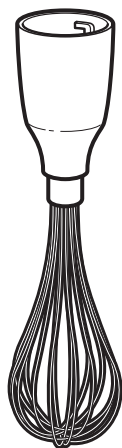


COMPONENTES Y FUNCIONES

Componentes y funciones



Brazo batidor de 33 cm



Accesorio de batido

PROTECTORES



Protector de accesorios de cuchillas



Protector de utensilios

ACCESORIOS DE CUCHILLAS



Cuchilla en forma de S



Cuchilla en forma de estrella



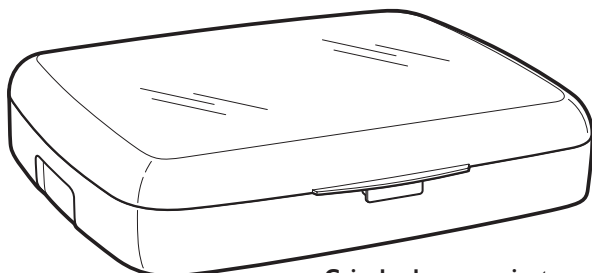
Accesorio para montar/batir



Jarra de batido






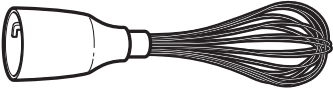

Accesorio de picadora



Caja de almacenamiento

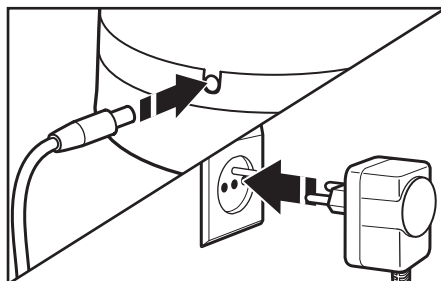
COMPONENTES Y FUNCIONES

Guía de accesorios

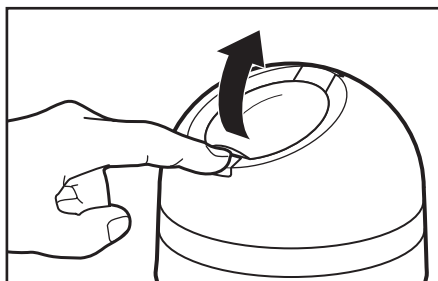
Accesorio	Uso recomendado
<p data-bbox="181 227 402 249">Cuchilla en forma de S</p> 	<p data-bbox="519 227 809 249">Batir, triturar, preparar purés</p> <p data-bbox="519 254 884 302">Sopas, verduras cocinadas, salsas, papillas, cremas, batidos, glaseados, hielo picado</p>
<p data-bbox="153 437 431 459">Cuchilla en forma de estrella</p> 	<p data-bbox="519 437 724 459">Cortar en tiras, picar</p> <p data-bbox="519 464 923 485">Carnes cocinadas, salsa de carne, carne picada</p>
<p data-bbox="153 647 431 669">Accesorio para montar/batir</p> 	<p data-bbox="519 647 650 669">Montar, batir</p> <p data-bbox="519 674 937 721">Leche (café con leche, cappuccino...), masa para tartas, masa de panqueque, masa para bollería</p>
<p data-bbox="253 857 325 878">Batidor</p> 	<p data-bbox="519 857 774 878">Batir, emulsionar, gasificar</p> <p data-bbox="519 883 891 931">Claras de huevo, nata montada, mayonesa, vinagreta, mousse, salsa holandesa, tartas</p>
<p data-bbox="248 1032 334 1053">Picadora</p> 	<p data-bbox="519 1032 586 1053">Cortar</p> <p data-bbox="519 1058 976 1129">Verdura, queso parmesano, cacahuètes, salsas, huevos duros, pan rallado, hierbas, carnes cocinadas, salsa de carne, carne picada</p>

USO DE LA BATIDORA DE MANO

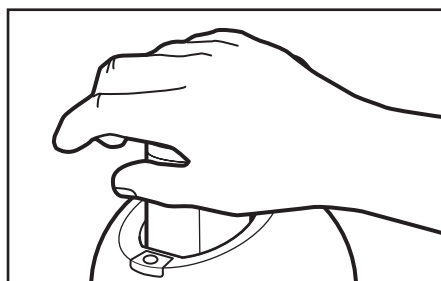
Antes de utilizarla por primera vez: carga de la batería



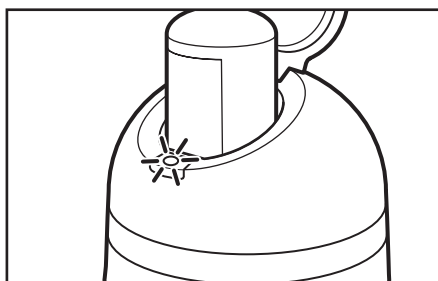
1 Enchufe el cargador.



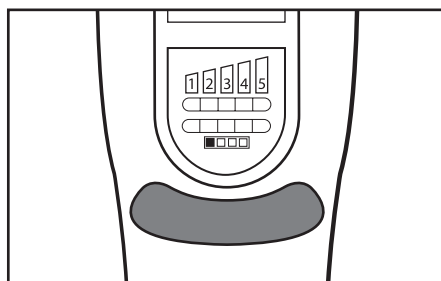
2 Presione el botón de liberación de la tapa para abrir la tapa.



3 Deslice la batería en el cargador con la parte plana de la batería contra la parte plana del compartimento y presione hasta que un chasquido indique que está perfectamente encajada.



4 El indicador luminoso comienza a parpadear lentamente de forma continua durante la carga. Cuando la batería está totalmente cargada, el indicador se ilumina de forma permanente.



5 Cargue la batería después de cada uso, cuando el indicador luminoso muestre una capacidad restante inferior al 25% (solo se enciende una luz) o cuando la batería se haya agotado por completo.

NOTA: Las baterías no “recuerdan” si al cargarlas estaban parcialmente descargadas. No es necesario agotar la batería para cargarla.

NOTA: si el cargador parpadea tres veces rápidamente tras insertar la batería, esta presenta algún error. Compruebe si la batería está colocada correctamente en el cargador. Si el indicador sigue parpadeando rápidamente, es posible que la batería esté demasiado caliente, fría, mojada o dañada. Deje que se enfríe, se caliente o se seque y vuelva a insertarla. Si el problema persiste, consulte la sección “Garantía y servicio”.

USO DE LA BATIDORA DE MANO

Montaje de la batidora de mano

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes

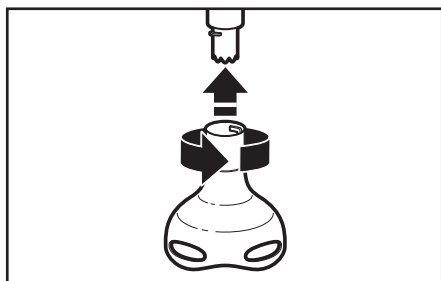
Manipule las cuchillas con cuidado.

Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.

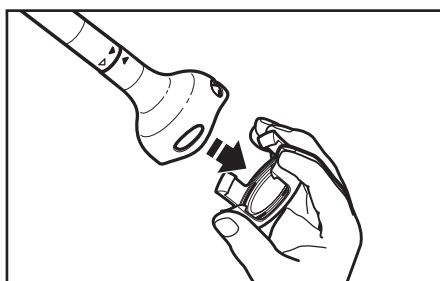
Antes de utilizarla por primera vez

Antes de usar la batidora de mano por primera vez, limpie el cuerpo del motor, el adaptador de batido y el adaptador de picadora con un paño húmedo limpio para retirar el polvo y la suciedad. Puede utilizar un detergente suave. No utilice productos de limpieza abrasivos. A continuación, séquelos a fondo con un paño suave. Lave todos los accesorios. Para obtener más información, consulte el apartado “Cuidado y limpieza”.

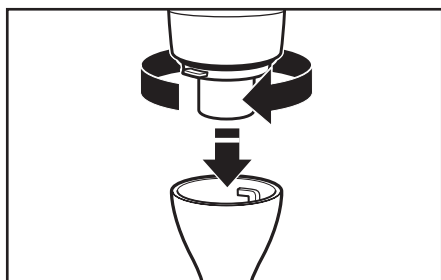
NOTA: no lave los adaptadores de batido y picadora en el lavavajillas.



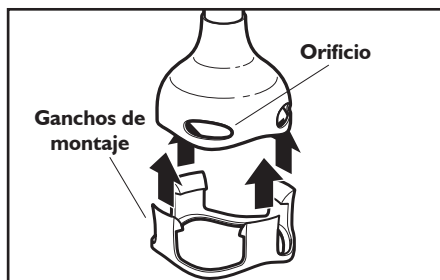
- 1** Introduzca el brazo batidor en el accesorio de cuchillas (consulte el apartado “Guía de accesorios”). Gírelo para acoplarlo hasta oír un chasquido.



- 2** Retire el protector de accesorios de cuchillas de la cuchilla.



- 3** Introduzca el brazo batidor en el cuerpo del motor y gírelo para acoplarlo hasta oír un chasquido.



- 4** Si va a utilizar el protector de utensilios, colóquelo sobre una superficie plana e instálelo con los ganchos de montaje entre los orificios de los accesorios de cuchillas.



Protector de accesorios de cuchillas

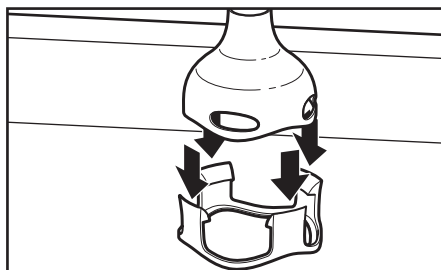
Emplee el **protector de accesorios de cuchillas** para no dañar la cuchilla cuando no utilice la batidora.



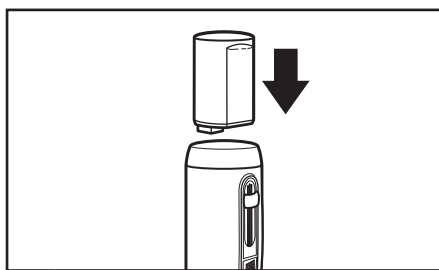
Protector de utensilios

Emplee el **protector de utensilios** para no dañar los utensilios de cocina mientras utiliza la batidora.

USO DE LA BATIDORA DE MANO



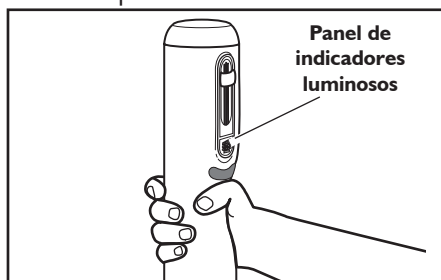
- 5** Acople el protector de utensilios con un movimiento uniforme hacia abajo.



- 6** Deslice la batería cargada en la parte superior del cuerpo del motor de la batidora de mano. Asegúrese de que encaja perfectamente.

Uso del panel de indicadores luminosos

IMPORTANTE: para que la batidora de mano funcione, debe presionar primero el botón de desbloqueo.



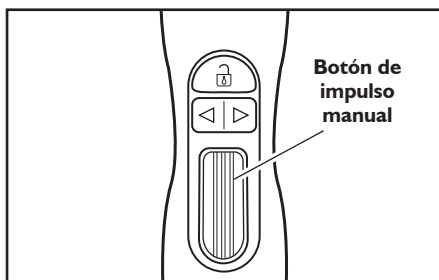
- 1** Cuando utilice los controles de la batidora de mano, asegúrese de que el panel de indicadores luminosos quede siempre orientado hacia usted. Agarre la batidora con el pulgar en la parte trasera de la unidad y los dedos sobre los controles de la parte delantera, como muestra la imagen.



- 2** La barra inferior del panel de indicadores luminosos es el indicador de duración de la batería. Sostenga la batidora de mano de tal modo que pueda ver si los indicadores luminosos se iluminan al presionar el botón de desbloqueo con el índice.



- 3** La barra superior del panel de indicadores luminosos es el indicador de velocidad seleccionada. Para ajustar la velocidad, utilice los botones de flecha con el dedo índice mientras observa el indicador de velocidad en el panel. Cuando el panel está orientado hacia usted, el botón derecho incrementa la velocidad y el izquierdo la reduce.



- 4** Tras seleccionar la velocidad que desee, presione el botón de impulso para comenzar a batir. Para obtener más información, consulte la sección "Uso del brazo batidor".

NOTA: la batidora de mano se apaga automáticamente al cabo de 60 segundos si no se utiliza o tras el desbloqueo manual.

USO DE LA BATIDORA DE MANO

Uso del brazo batidor

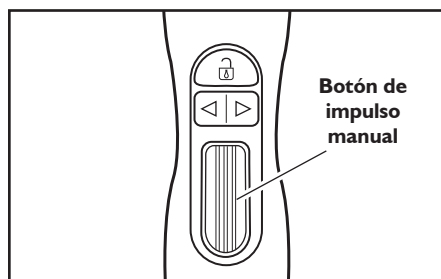
El brazo batidor es perfecto para licuar, triturar y pasar purés. Está especialmente diseñado para preparar sopas, purés de verduras, salsas, papillas, cremas, batidos, glaseados o hielo picado.



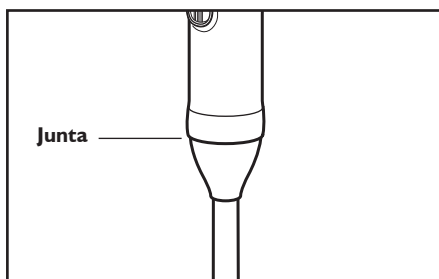
- 1 Presione el botón de desbloqueo. El panel de indicadores luminosos se enciende cuando la unidad está lista.



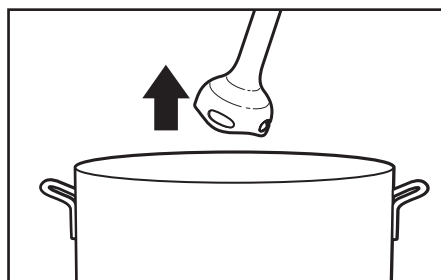
- 2 Utilice los botones de flecha para ajustar la velocidad y guíese por el panel de indicadores luminosos.



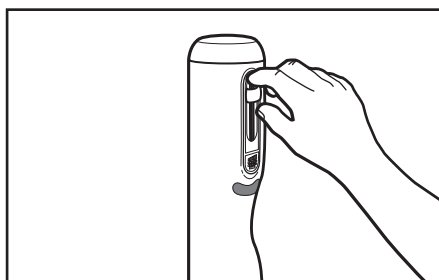
- 3 Introduzca la batidora de mano en la mezcla. Presione el botón de impulso para ponerla en funcionamiento.



NOTA: sumerja la batidora de mano en líquidos únicamente hasta la junta del accesorio. No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas.



- 4 Cuando haya terminado de batir, suelte el botón de impulso antes de retirar la batidora de la mezcla.



- 5 Extraiga la batería; para ello, coloque el dedo en la palanca de liberación y tire de ella hacia fuera. La batería se soltará de la parte superior de la unidad.

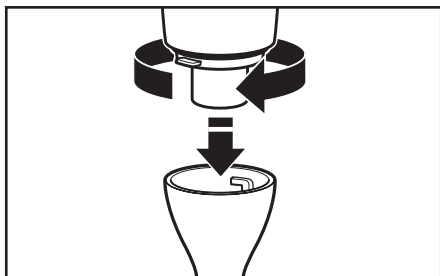
SUGERENCIA: para evitar salpicaduras, introduzca la batidora de mano en la mezcla antes de presionar el botón de impulso y suelte el botón antes de retirarla.

IMPORTANTE: inserte siempre la batería antes de acoplar los accesorios. Después de utilizar la batidora, extraiga siempre la batería antes de desmontarla.

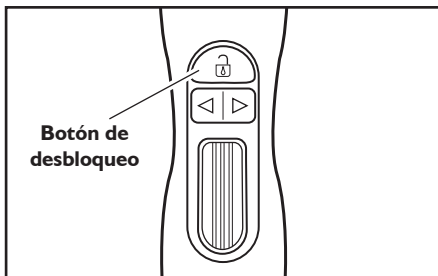
USO DE LA BATIDORA DE MANO

Uso del accesorio de batido

Use el accesorio de batido para batir cremas, montar claras de huevo, mezclar preparados de postres instantáneos, preparar salta vinagreta, mousse o hacer mayonesa.



- 1** Introduzca el adaptador de batido en el cuerpo del motor y gírelo para acoplarlo hasta oír un chasquido.



- 2** Deslice la batería en el cuerpo del motor de la batidora de mano. Introduzca la batidora de mano en la mezcla. Presione el botón de desbloqueo.

SUGERENCIA: para evitar salpicaduras, introduzca la batidora de mano en la mezcla antes de presionar el botón de impulso y suelte el botón antes de retirarla.

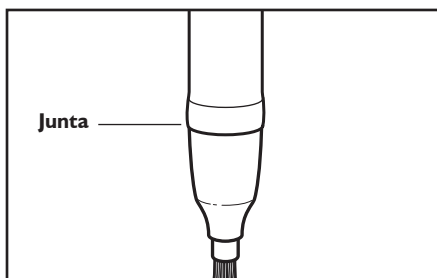
El accesorio de batido de acero inoxidable puede arañar o rayar las superficies antiadherentes. Evite el uso de este accesorio con utensilios de cocina antiadherentes.



Botones de control de velocidad

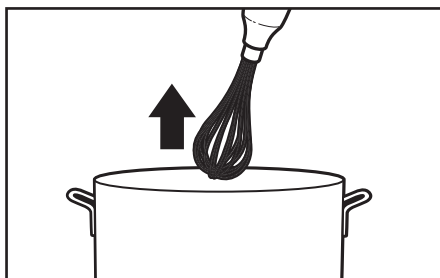
Indicador luminoso de velocidad seleccionada

- 3** Coloque la batidora de mano en la velocidad I y pulse el botón de impulso para activarla.



Junta

NOTA: sumerja la batidora de mano en líquidos únicamente hasta la junta del accesorio. No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas.



- 4** Una vez que haya terminado de batir, suelte el botón de impulso antes de retirar la batidora de mano de la mezcla.

IMPORTANTE: inserte siempre la batería antes de acoplar los accesorios. Después de utilizar la batidora, extraiga siempre la batería antes de desmontarla.

USO DE LA BATIDORA DE MANO

Uso de la picadora

! ADVERTENCIA

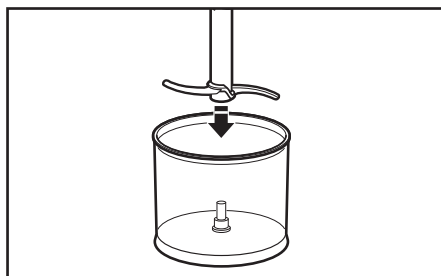
Riesgo de sufrir cortes

Manipule las cuchillas con cuidado.

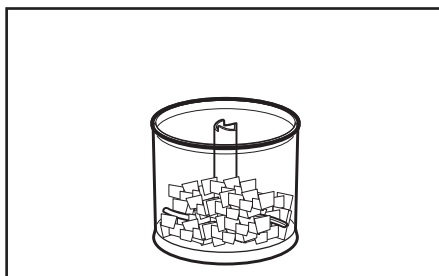
Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.

Use la picadora para picar pequeñas cantidades de alimentos, como carne cocinada, queso, verdura, hierbas, galletas, pan y frutos secos.

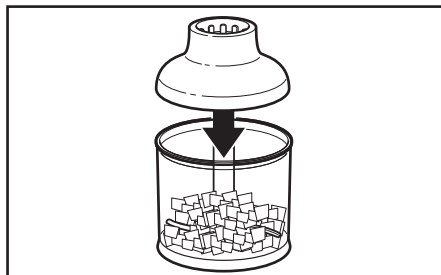
IMPORTANTE: inserte siempre la batería antes de acoplar los accesorios. Después de utilizar la batidora, extraiga siempre la batería antes de desmontarla.



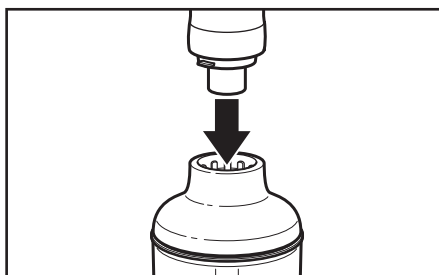
1 Introduzca la cuchilla de la picadora en el bol de la picadora.



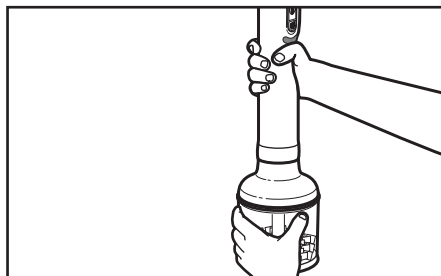
2 Añada alimentos en trozos pequeños el bol.



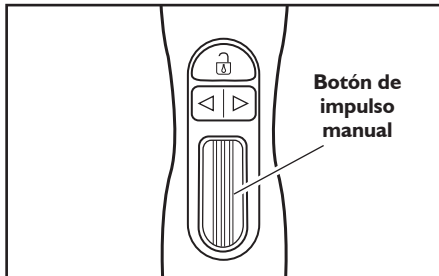
3 Acople el adaptador de picadora al bol de la picadora. Coloque el adaptador hacia abajo. No gire el adaptador para acoplarlo.



4 Alinee el bol de la picadora con el cuerpo del motor y presione para acoplarlos. A continuación, deslice la batería en el cuerpo del motor de la batidora de mano y pulse el botón de desbloqueo.



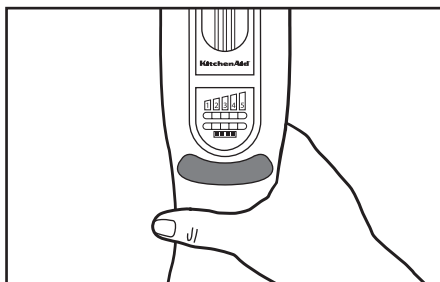
5 Sujete el cuerpo del motor con una mano y el bol de la picadora con la otra mano durante el uso.



6 Para obtener los mejores resultados, pulse y suelte el botón de impulso hasta que los ingredientes adquieran la consistencia deseada.

USO DE LA BATIDORA DE MANO

Uso de la picadora (continuación)



- 7** Espere a que se apague el indicador de alimentación luminoso antes de retirar el cuerpo del motor del adaptador de picadora.

NOTA: para retirar el adaptador de picadora del recipiente de la picadora, tire de él hacia arriba. No gire el adaptador de picadora para retirarlo.

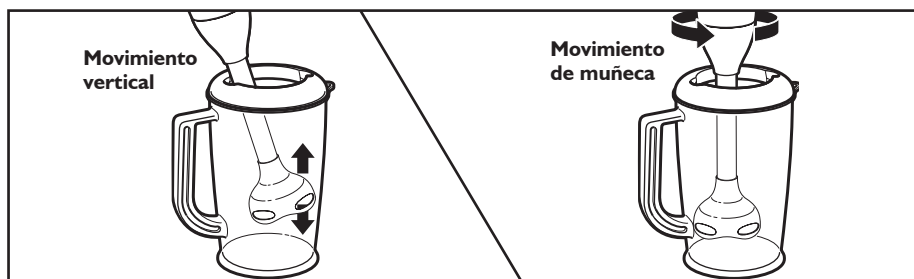
Guía de uso de la picadora

Alimentos	Cantidad	Preparación	Velocidad	Tiempo*
Carne	200 g	Cortar en dados de 2 cm	5	15 segundos
Almendras/ frutos secos	200 g	Introducir los frutos secos enteros	3	25 segundos
Ajo	10-12 dientes	Introducir los dientes enteros	3	15 segundos
Cebolla	100 g	Cortar en cuartos	3	15 segundos
Queso	100 g	Cortar en dados de 1 cm	5	30 segundos
Huevos duros	2	Introducir los huevos enteros	4	3 impulsos
Zanahorias	200 g	Cortar las zanahorias medianas en cuartos	3	15 segundos
Hierbas	50 g	Retirar los tallos	4	15 segundos

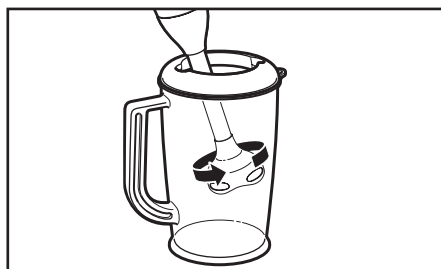
* El tiempo y la velocidad de preparación son aproximados.

El uso real puede variar según la calidad de los alimentos y el tamaño de deseado picado.

Técnicas para licuar y triturar mejor



Para licuar mejor: coloque la batidora en el fondo del recipiente, inclínela y, con un suave movimiento circular, súbala lentamente apoyada en la pared del recipiente. El movimiento de la muñeca y el peso de la batidora permiten obtener el resultado deseado. A medida que vaya subiendo la batidora, observará que a su vez suben los ingredientes del fondo del recipiente. Cuando los ingredientes dejen de subir desde el fondo, vuelva a colocar la batidora en el fondo del recipiente y repita el procedimiento hasta que la mezcla adquiera la consistencia deseada.



Para triturar mejor: introduzca en el recipiente la batidora con el brazo batidor acoplado. Si va a batir frutas duras y congeladas o hielo, añada una pequeña cantidad de líquido hasta que la cuchilla en forma de S quede sumergida. No olvide parar la batidora antes de retirarla del recipiente para evitar salpicaduras.

SUGERENCIA: para evitar que la mezcla se derrame, deje espacio suficiente en el recipiente para que la mezcla suba al batirla.

Consejos prácticos

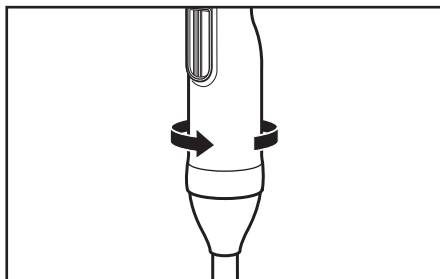
- Corte los alimentos sólidos en trozos pequeños para batirlos o picarlos más fácilmente.
- La batidora de mano incluye un mecanismo de protección térmica contra el funcionamiento a altas temperaturas. Si la batidora de mano se detiene de repente durante su uso, presione una vez el botón de desbloqueo y después el botón de impulso. Si la unidad no funciona pero muestra información en la barra indicadora de duración de la batería, espere 10 minutos para que se reinicie automáticamente. Si la unidad no muestra información en la barra indicadora, cargue la batería. Si la batería está totalmente cargada y aun así la unidad no funciona, póngase en contacto con KitchenAid.
- Para evitar salpicaduras, introduzca la batidora de mano en la mezcla antes de pulsar el botón de encendido y suelte el botón de encendido antes de retirarla de la mezcla.
- Si va a batir en una cacerola colocada sobre una placa de cocina, retírela del elemento calefactor para evitar el sobrecalentamiento de la batidora de mano.

Consejos prácticos (continuación)

- Para batir mejor, sujete la batidora de mano ligeramente inclinada y muévala arriba y abajo con cuidado en el recipiente. No bata la mezcla bruscamente.
- Para evitar que la mezcla se derrame, deje espacio suficiente en el recipiente para que la mezcla suba durante el uso de la batidora de mano.
- No deje la batidora de mano en una cacerola caliente sobre la placa de cocina mientras no la esté usando.
- Retire las partes duras (por ejemplo, pepitas o huesos de frutas) de la mezcla antes de batir o picar para evitar que se estropeen las cuchillas.
- No use la batidora de mano para moler granos de café o especias duras como la nuez moscada. La preparación de estos alimentos puede deteriorar las cuchillas.
- No coloque la jarra ni el bol de la picadora en el microondas.
- El accesorio de batido de acero inoxidable puede arañar o rayar las superficies antiadherentes. Evite el uso de este accesorio con utensilios de cocina antiadherentes.
- Para evitar salpicaduras, use el accesorio de batido con recipientes o cacerolas hondas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

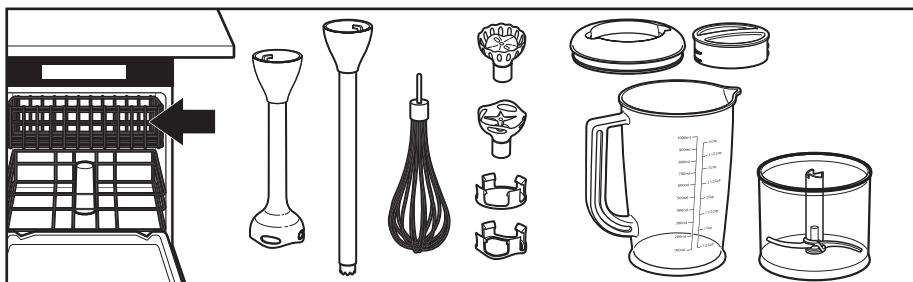
Limpieza de la batidora de mano



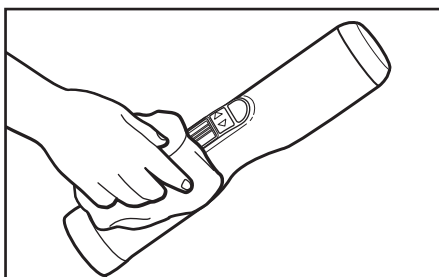
1 Extraiga los adaptadores y los accesorios.

NOTA: Extraiga la batería siempre que no vaya a utilizar la batidora de mano durante algún tiempo, y antes de montarla, de desmontarla o de limpiarla.

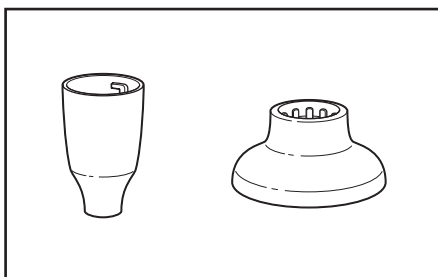
No sumerja en agua el cuerpo del motor ni los adaptadores. No lave los adaptadores de batido y picadora en el lavavajillas.



2 Lave el brazo batidor, la jarra y la tapa, el accesorio de batido, el bol de la picadora, las cuchillas y el protector de accesorios con agua caliente y jabón o en la bandeja superior del lavavajillas. Séquelos bien.



3 Limpie el cuerpo del motor con un paño húmedo. Se puede usar un detergente suave. No use productos de limpieza abrasivos.



4 Lave los adaptadores de picadora y de batido a mano con agua caliente y jabón. Se puede usar un detergente suave. No use productos de limpieza abrasivos.

SERVICIO Y GARANTÍA

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 5KHB3581: 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 en los materiales o en la mano de obra. Solo un Servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones en caso de que la batidora de mano se haya usado con fines distintos de la preparación doméstica 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





KitchenAid

© 2013. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W10529667B

01/13

