

# KitchenAid™

**ARTISAN™ BLENDER**  
INSTRUCTIES

**ARTISAN™ BLENDER**  
INSTRUCTIONS

**BLENDER/MIXEUR ARTISAN™**  
MODE D'EMPLOI

**ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER**  
BEDIENUNGSANLEITUNG

**FRULLATORE ARTISAN™**  
ISTRUZIONI PER L'USO

**LICUADORA ARTISAN™**  
INSTRUCCIONES

**ARTISAN™ MIXER**  
INSTRUKTIONER

**ARTISAN™ BLENDER**  
BRUKSANVISNING

**ARTISAN™ -TEHOSEKOITIN**  
OHJEET

**ARTISAN™ BLENDER**  
INSTRUKTIONER

**LIQUIDIFICADOR ARTISAN™**  
INSTRUÇÕES

**ARTISAN™ BLANDARI**  
LEIÐBEININGAR

**ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™**  
ΟΔΗΓΙΕΣ



Modelo 5KSB555  
Licuadora

# Tabla de contenido

---

Medidas de seguridad para el uso de la licuadora .....	1
Requisitos Eléctricos .....	1
Medidas de seguridad importantes .....	2
Componentes de la licuadora (Modelo 5KSB555) .....	3
Preparación para usar la licuadora .....	5
Antes de utilizarla por primera vez .....	5
Montaje de la licuadora .....	5
Uso de la licuadora .....	6
Antes de utilizarla .....	6
Funcionamiento de la licuadora .....	6
Triturar hielo .....	7
Modo INTERMITENTE .....	8
Tapón para ingredientes .....	8
Función de licuado Soft Start .....	8
Guía de control de velocidad .....	9
Cuidados y limpieza .....	10
Solución de problemas .....	11
Consejos para usar la licuadora .....	12
Garantía de la Licuadora KitchenAid™ .....	14
Planificación del servicio .....	14
Condiciones de la garantía .....	15
Atención al cliente .....	15

**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™.

# Medidas de seguridad para el uso de la licuadora

## Su propia seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos incluido numerosos avisos de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Lea y obedezca siempre todos los avisos de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Le avisa de posibles peligros que podrían poner en riesgo su vida o su integridad física, así como la de otras personas.

Todos los mensajes de seguridad aparecen junto al símbolo de alerta y las palabras "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan lo siguiente:

**! PELIGRO**

Puede sufrir lesiones graves o incluso morir si no sigue las instrucciones correctamente.

**! ADVERTENCIA**

Puede sufrir lesiones graves o incluso morir si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir el riesgo de lesiones y lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

## Requisitos Eléctricos

Voltaje: 220-240 V

Hercios: 50 Hz CA

**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.

**! ADVERTENCIA**



**Peligro de descarga eléctrica**

**Enchúfela a una toma con conexión a tierra.**

**No utilice un adaptador.**

**No utilice un alargador.**

**El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas o incluso la muerte.**

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y/o daños personales, siempre que se utilicen electrodomésticos, deben tomarse las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la licuadora en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. No deje que los niños utilicen el aparato sin supervisión y preste especial atención cuando estén cerca durante su utilización.
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.
6. No ponga en funcionamiento un aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o de sufrir cualquier tipo de daño. Entregue el aparato al servicio autorizado más cercano para inspeccionarlo, repararlo o realizar los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios al mismo.
7. No utilice el aparato al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
9. Mantenga las manos y los utensilios que utilice apartados del contenedor mientras esté licuando a fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la licuadora. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
10. Las cuchillas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.
11. Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la unidad de collar de bloqueo y cuchilla en la base antes de que la jarra esté colocada correctamente.
12. Ponga en funcionamiento la licuadora solamente con la tapa puesta.
13. El empleo de accesorios, incluidos los botes de conserva, que no estén recomendados por KitchenAid puede aumentar el riesgo de daños personales.
14. **Cuando vaya a licuar líquidos calientes, retire la pieza central extraíble de la tapa.**
15. Este producto está diseñado para uso doméstico solamente.
16. 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.
17. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato lleva la etiqueta CE de conformidad con la Directiva europea 2002/96/EC sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

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



El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el mismo, indica que no se puede tratar como residuo

doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para aparatos eléctricos y electrónicos.

Deshágase de él con arreglo a las normas medioambientales locales para la eliminación de residuos.

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

# Componentes de la licuadora (Modelo 5KSB555)



**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 larga duración 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. Unidad apta para el lavavajillas que evita que giren las cuchillas hasta que la jarra está 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 helados 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 ( ) 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.

# Preparación para usar la licuadora

## Antes de utilizarla por primera vez

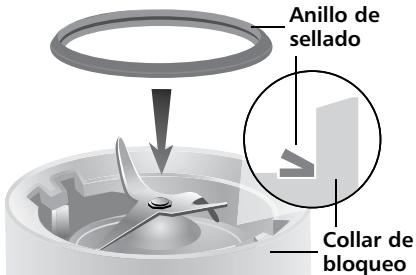
Antes de utilizar la licuadora por primera vez, límpie la base con un paño tibio enjabonado y aclárela con un paño húmedo. Seque con un paño suave. Lave la jarra, la tapa, la unidad de collar de bloqueo y cuchilla, el anillo de sellado y el tapón para ingredientes en agua tibia con jabón (véase "Cuidado y limpieza en la página 10). 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 lengüetas de la jarra con las ranuras del collar de bloqueo.



4. Presione hacia abajo y gire la jarra 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 en la base de la licuadora.



# Preparación para usar la licuadora

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



7. Coloque la tapa en la jarra.

## !ADVERTENCIA



### Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela a una toma con conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas o incluso la muerte.

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 de la base, presione el mando "O" 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 ( ) está parpadeando:

- No interfiera en el movimiento de la cuchilla
- No retire la tapa de la jarra

### 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 ( ).

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 está colocada correctamente en el collar de bloqueo y que la unidad está colocada en la base de la licuadora.



# Uso de la licuadora

**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 de la página 5 para obtener más instrucciones.



3. Deposite los ingredientes en la jarra 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, 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 de la página 5 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 ( ) de la licuadora KitchenAid™ ofrece la función "Intermitente a cualquier velocidad".

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

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 de la página 5 para obtener más instrucciones.

2. Deposite los ingredientes en la jarra y ajuste la tapa con firmeza.
3. Presione INTERMITENTE ( ). El indicador luminoso situado encima del botón parpadeará para indicar que las cinco velocidades están en modo INTERMITENTE ( ).



4. Seleccione un botón de velocidad. Manténgalo presionado durante el tiempo deseado. Los indicadores de los botones de velocidad e INTERMITENTE ( ) 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 ( ) y el indicador del modo INTERMITENTE ( ) 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 ( ) presione "O". La licuadora ya está lista para utilizarse en modo continuo.
6. Antes de retirar la jarra, 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 REMOVER ( ), 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 REMOVER ( ).

## 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", y no funciona con el modo INTERMITENTE ( ) 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 . . . . .		Ensalada de carne para bocadillos . . . . .	
Verduras picadas. . . . .		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 . . . . .	
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 . . . . .	
Salsa de frutas . . . . .		Aderezo dulce crujiente . . . . .	
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 apagada ("O"). La función TRITURAR HIELO () se ha optimizado para triturar y picar el hielo sin añadir líquidos.

# Cuidados y limpieza

La jarra 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 hacia arriba para retirarla de la base. Sítúela en una superficie dura. A continuación, manteniendo agarrado el collar de bloqueo, gire la jarra a la izquierda, dos chasquidos, para separar la unidad de collar de bloqueo y cuchilla, así como el anillo de sellado de la jarra. Lave los componentes con agua jabonosa. Enjuagar y secar.

**NOTA:** La jarra se puede 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 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, presione la velocidad REMOVER (☞) 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.

# Solución de problemas

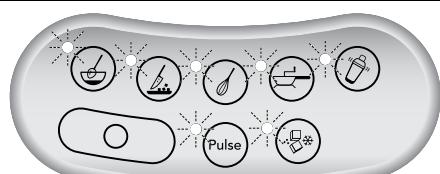
## Hay una opción seleccionada y la licuadora no funciona:



No se enciende ningún indicador luminoso.

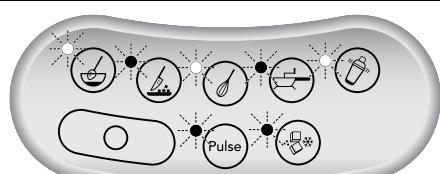
Compruebe si la licuadora está enchufada a una toma de corriente. Si es así, presione "O" y desenchufe la licuadora. Vuelva a enchufarla en la misma toma. Si aún así no funciona, examine el cortacircuitos o fusible en el circuito eléctrico en el que está conectada la licuadora y compruebe que el circuito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

## La licuadora se detiene mientras licúa:



Se encienden todos los indicadores luminosos al mismo tiempo.

Es posible que la licuadora esté sobre cargada. Si esto ocurre cuando se batén ingredientes duros, se apagará automáticamente para evitar que se dañe el motor. Presione "O" 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" 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, parte 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 de la página 5.

Si no se soluciona el problema con los pasos descritos en este apartado, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado (consulte la página 14).

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 REMOVER (  ), 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 REMOVER (  ), 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 apagada ("O"). No use nunca ningún utensilio, ni siquiera espátulas, en la jarra mientras el motor está funcionando.
- Siempre que sea posible, enfíre los alimentos calientes antes de empezar a licuar. Para empezar a batir los alimentos tibios, seleccione REMOVER (  ). Entonces, aumente la velocidad si es necesario.
- **Si se trata de líquidos calientes, extraiga el tapón central para ingredientes y utilice sólo el modo REMOVER (  ). 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 REMOVER (  ) hasta que se disuelva la gelatina, de 10 a 30 segundos. Agregar otros ingredientes.

### Hacer migas de galleta y de galletitas saladas:

**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.

# Consejos para usar la licuadora

**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 REMOVER ( ), 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 REMOVER ( ) 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 REMOVER ( ), 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 REMOVER ( ), 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 ½ 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 REMOVER ( ) 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 REMOVER ( ), 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 en la página 10.

# **Garantía de la Licuadora KitchenAid™**

<b>Duración de la garantía:</b>	<b>KitchenAid se hará cargo del pago de:</b>	<b>KitchenAid no se hará cargo del pago de:</b>
Tres años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Piezas sustituidas y mano de obra para corregir defectos en materiales o fabricación. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando la licuadora se dedique a usos distintos de la preparación de alimentos en casa.  B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas.

**KITCHENAID DECLINA TODA RESPONSABILIDAD DERIVADA DE DAÑOS INDIRECTOS.**

## **Planificación del servicio**

Cualquier reparación se debe realizar en un Servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid. Solicite al distribuidor donde compró los accesorios información sobre el servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid más cercano.

# Condiciones de la garantía

**RIVER INTERNATIONAL, S.A.**, garantiza su Licuadora durante tres años (página 14), 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, Tfno.: 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

**RIVER INTERNATIONAL, S.A.**

C/Beethoven 15  
08021 Barcelona

Tfno.: 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.<sup>TM</sup>**

® Marca comercial registrada de KitchenAid, EE. UU.

™ Marca comercial de KitchenAid, EE.UU.

© 2009. Reservados todos los derechos.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin necesidad de aviso previo.