

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER

Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL

Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES

Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L

Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT

MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM

Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L

Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L

Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L

Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM

Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN

Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE

Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT

Vejledning

6,9 L BORDHRÆRIVÉL MED LYFTANLEGRI SKÁL

Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л

Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE,

Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L

Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L

Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L

Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L

Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА

Инструкции

Modelo 5KSM7580

Modelo 5KSM7591

Índice de materias

SEGURIDAD DE LA BATIDORA DE PIE

Medidas de seguridad importantes	73
Requisitos eléctricos.....	74
Tratamiento de residuos eléctricos	74

COMPONENTES Y FUNCIONES.....

MONTAJE DE LA BATIDORA DE PIE

Montaje de la batidora de pie con bol elevable.....	76
Ajuste de la distancia entre el batidor y el bol.....	77

UTILIZACIÓN DE SU BATIDORA

Guía de control de la velocidad - batidoras de 10 velocidades	78
---	----

ACCESORIOS

CUIDADO Y LIMPIEZA.....

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

Mecanismo de batido planetario	80
Tiempo de batido.....	80
Uso de la batidora.....	80
Consejos para mezclar	80
Consejos para montar claras de huevo.....	81
Consejos para montar nata.....	81
Consejos para hacer pan.....	82

SERVICIO Y GARANTÍA

Cuando necesite servicio	83
Garantía de la batidora de pie con bol elevable de uso doméstico KitchenAid™	83
Planificación del servicio.....	84
Atención al cliente.....	84

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la batidora de pie en agua o en cualquier otro líquido.
3. El aparato no puede ser utilizado por niños ni personas con dificultades sin supervisión.
4. Desenchufe la batidora de pie cuando no se esté utilizando, antes de fijar o quitar piezas y antes de limpiarla.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados del batidor las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio durante su utilización, para reducir el riesgo de daños a las personas y/o a la batidora de pie.
6. No utilice la batidora de pie con el cable o el enchufe en mal estado, ni en caso de que la batidora de pie no funcione correctamente o se le haya caído o presente algún desperfecto. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o heridas.
8. No utilice la batidora de pie en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
10. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador antes de lavarlos.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA
USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE.**

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela en una salida con toma de tierra.

No extraiga la clavija de conexión a 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 CA.
Hercios: 50/60 Hz

NOTA: La potencia de salida de su batidora de pie está impresa en la placa de serie, situada debajo de la batidora.

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


El vatiaje viene determinado por el accesorio que requiere mayor potencia. Otros accesorios recomendados pueden requerir una potencia mucho menor.

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.

Tratamiento de residuos 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).

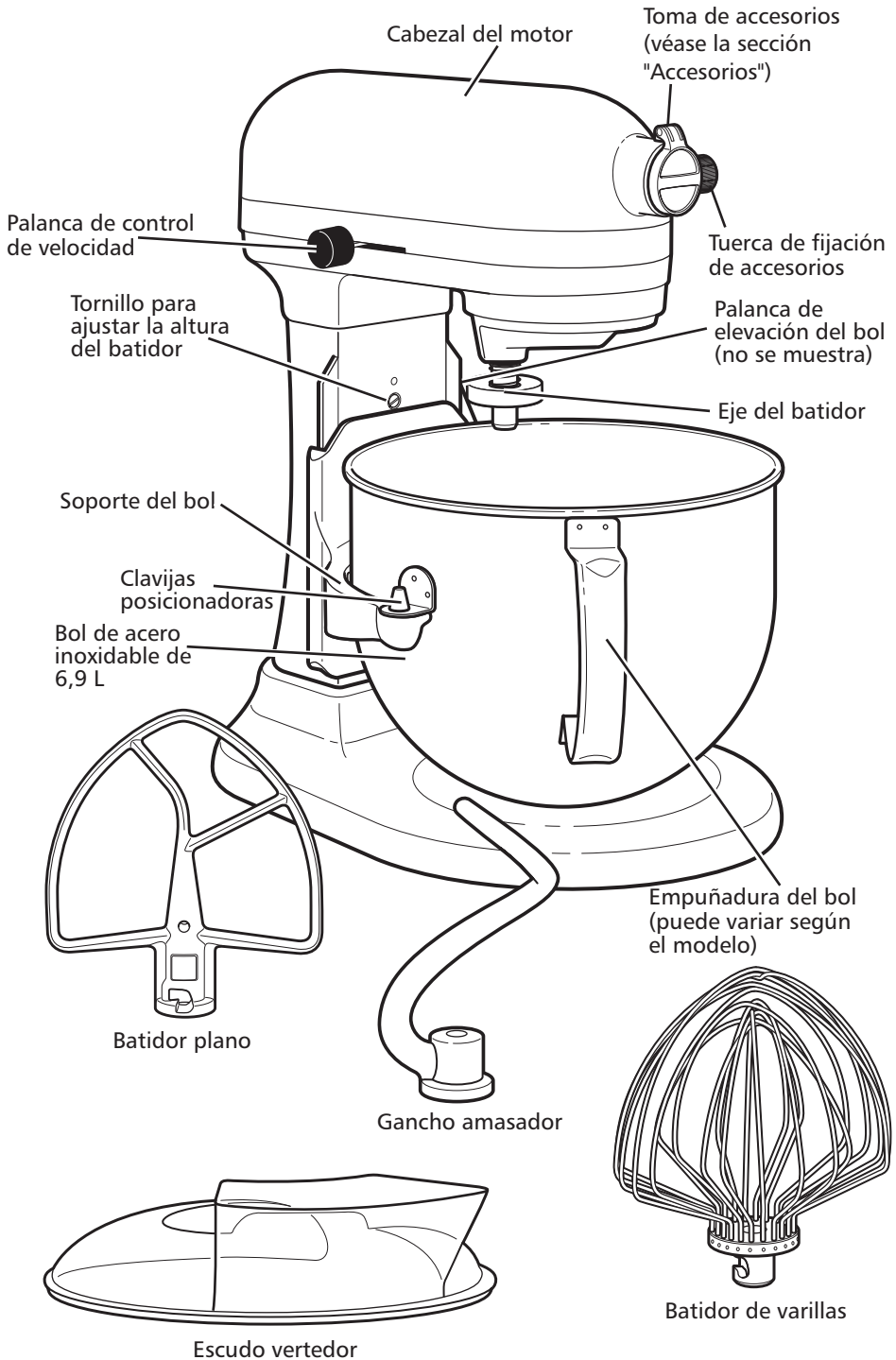
Al asegurarse de deshacerse correctamente de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio-ambiente y la salud de los seres humanos, lo cual podría ser producido por el desecho inadecuado de este producto.

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 medio-ambientales 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.

Componentes y funciones



Montaje de la batidora de pie con bol elevable

Para montar el bol de acero inoxidable

Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente. Sitúe la palanca de elevación del bol hacia abajo. Sitúe los soportes del bol sobre las clavijas posicionadoras y presione hacia abajo de la parte posterior del bol hasta que las clavijas del bol encajen en el cerrojo de resorte. (Fig. 1)

IMPORTANTE: Si el bol no está bien encajado, durante el uso se mostrará inestable y cimbreará.

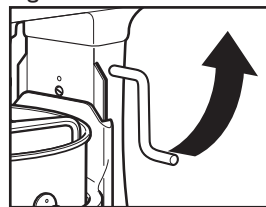
Fig. 1



Para elevar el bol de acero inoxidable hasta la posición de batido.

Gire la palanca de elevación del bol en sentido contrario a las agujas del reloj hacia arriba. (Fig. 2) El bol debe estar elevado en todo momento durante el batido.

Fig. 2



Para retirar el bol de acero inoxidable

Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente. Sitúe la palanca de elevación del bol hacia abajo. Agarre la empuñadura del bol y levántelo verticalmente hasta sacarlo de las clavijas posicionadoras.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

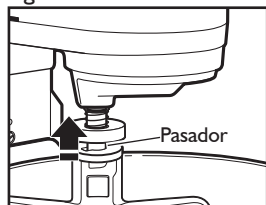
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

Para montar el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador

Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente. Baje el bol girando la palanca de elevación del bol en sentido descendiente. Deslice el batidor sobre su eje y presione hacia arriba lo más posible. Rote el batidor hacia la derecha, enganchándolo en el pasador del eje. (Fig. 3)

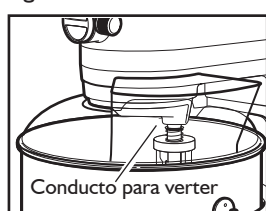
Fig. 3



Para retirar el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador

Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente. Baje el bol girando la palanca de elevación del bol en sentido descendiente. Presione el batidor hacia arriba tanto como sea posible y gírelo hacia la izquierda. Tire del batidor en dirección contraria al eje del mismo.

Fig. 4



Para montar el escudo vertedor

Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente. Monte el batidor plano, el gancho amasador o el batidor de varillas y el bol. Desde la parte delantera de la batidora, deslice el escudo vertedor hasta dejarlo centrado sobre el bol. El borde inferior del escudo debe encajar dentro del bol. (Fig. 4)

Para utilizar el escudo vertedor

Para obtener resultados óptimos, gire el escudo vertedor de forma que el cabezal del motor tape el hueco con forma de U del escudo. El conducto para verter debe quedar a la derecha de la toma de accesorios (mirando de frente a la batidora). Vierta los ingredientes en el bol por el conducto para verter.

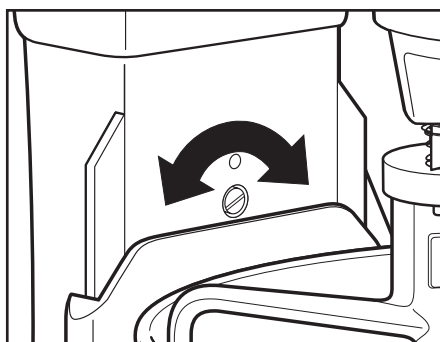
Ajuste de la distancia entre el batidor y el bol

La batidora de pie viene ajustada de fábrica, de manera que el batidor plano no llega del todo al fondo del bol. Si, por cualquier motivo, el batidor plano golpea el fondo del bol o está demasiado alejado del bol, puede corregir fácilmente la distancia.

1. Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0").
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Baje el bol hasta la posición inferior.
4. Gire el tornillo de ajuste de la altura del batidor (A) ligeramente en el sentido contrario al de las agujas del reloj (izquierda) para elevar el batidor plano o en el sentido de las agujas del reloj (derecha) para bajarlo.
5. Ajuste el batidor plano de modo que sobresalga ligeramente de la superficie del bol. Si aprieta demasiado el tornillo, puede que la palanca de elevación del bol no quede ajustada.

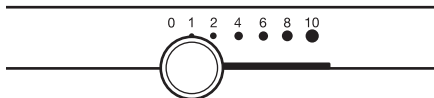
NOTA: Si se ajusta de forma adecuada, el batidor plano no golpeará el fondo ni las paredes del bol. Si el batidor plano o el batidor de varillas están tan cerca que golpea el fondo del bol, puede que se desgasten el recubrimiento o las varillas del batidor.






Es posible que sea necesario raspar los laterales del bol en determinadas condiciones independientemente del ajuste del batidor. Para raspar el bol, es necesario detener la batidora; de lo contrario podría dañarse.



Guía de control de la velocidad - batidoras de 10 velocidades

Todas las velocidades están dotadas de la función Soft Start, en virtud de la cual la batidora de pie comienza a funcionar automáticamente a una velocidad reducida para evitar que los ingredientes salpiquen o "salgan por los aires" y, a continuación, se incrementa rápidamente hasta alcanzar la velocidad seleccionada para conseguir un rendimiento óptimo.



Velocidad	Función	Accesorios	Descripción:
1	Remover		Para remover lentamente, combinar, hacer puré e iniciar cualquier proceso de batido. Utilicela para agregar harina e ingredientes secos a la mezcla, así como para añadir líquidos a ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 para mezclar o amasar masas de levadura.
2	Mezclar a velocidad lenta, amasar		Para mezclar a velocidad lenta, hacer puré y remover a mayor velocidad. Utilicela para mezclar y amasar masas de levadura, mezclas densas y dulces, comenzar el puré de patatas u otras verduras, mezclar mantequilla y harina, batir mezclas finas o líquidas.
4	Mezclar, batir		Para batir mezclas semidensas, como las de las galletas. Utilicela para combinar azúcar y mantequilla, así como para agregar azúcar a las claras de huevo para la preparación de merengues. Velocidad media para masas de pastel.
6	Batir, hacer cremas		Para batir a una velocidad media alta (hacer cremas) o montar. Se emplea para finalizar la masa de pasteles, rosquillas u otras mezclas. Velocidad elevada para masas de pastel.
8-10	Batir a gran velocidad, montar, montar a gran velocidad		Para montar cremas, claras de huevo y merengues italianos. Para montar cantidades pequeñas de crema, claras de huevo o para acabar de montar el puré de patatas.

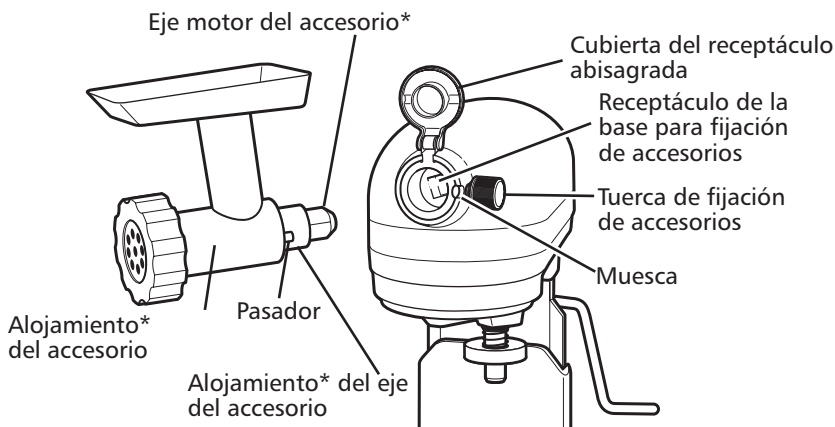
NOTA: Emplee la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. La utilización de cualquier otra velocidad aumenta las posibilidades de que la batidora falle. El gancho amasador amasa de forma eficaz la mayoría de las masas de levadura en 4 minutos.

Tabla de capacidad

	Bol de 6,9 L
Harina	2/2,2 kg
Pan	8 panes de 450 g
Galletas / Bizcochos	160 unidades
Puré de patatas	3,6 kg

Información general

Los accesorios KitchenAid™ están diseñados para tener una larga vida. El eje motor del accesorio y el receptáculo de la base para fijación de accesorios tienen una forma cuadrada para eliminar cualquier posibilidad de patinaje durante la transmisión de potencia al accesorio. El eje y el receptáculo tienen una cónica para asegurar un encaje perfecto, incluso tras mucho uso y desgaste. Los accesorios KitchenAid™ no necesitan un bloque motor adicional para funcionar; el bloque motor está incorporado.



* Accesorio opcional; no es una pieza de la batidora.

Cuidado y limpieza

El bol de acero inoxidable, el batidor plano, el batidor de varillas de acero inoxidable y el gancho amasador son aptos para el lavavajillas. O bien, se pueden limpiar cuidadosamente en agua caliente con jabón y aclarar completamente antes de secarlos. No deje puestos los batidores en el eje.

⚠ ADVERTENCIA

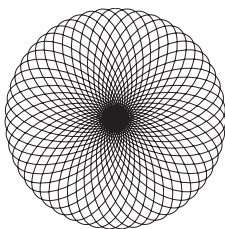
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA
ASEGÚRESE DE DESENCHUFAR LA BATIDORA ANTES DE LIMPIARLA, PARA EVITAR POSIBLES DESCARGAS ELÉCTRICAS.

Limpie la batidora con un paño húmedo. **NO LA SUMERJA EN AGUA.** Limpie asiduamente con un paño el eje para el batidor, eliminando cualquier residuo que se pueda acumular.

Accesorios	Metal revestido	Acero inoxidable
	Los batidores y los ganchos amasadores de metal plateado son aptos para el lavavajillas. (Disponibles en el modelo 5KSM7591)	Los batidores y los ganchos amasadores de acero inoxidable son aptos para el lavavajillas. (Disponibles en el modelo 5KSM7580)
	No se aplica	Los batidores elípticos de acero inoxidable de 11 varillas son aptos para el lavavajillas. (Disponibles en los modelos 5KSM7580 y 5KSM7591)
	No se aplica	Todos los boles de metal son de acero inoxidable y aptos para el lavavajillas. (Disponibles en todos los modelos de bol elevable)

Mecanismo de batido planetario

Cuando está en funcionamiento, el batidor plano se mueve en círculos por el bol, que permanece fijo, al mismo tiempo que gira en la dirección contraria sobre su propio eje. El diagrama muestra la cobertura completa del bol realizada por la trayectoria del batidor.



Los modelos 5KSM7580 y 5KSM7591 tienen una potencia nominal de 500 vatios y utilizan un motor de corriente continua. Se trata de un motor silencioso y altamente eficiente, combinado con un sistema de transmisión directa: esto genera una potencia de 1,3 caballos a máxima potencia (potencia de salida del motor), lo que permite conseguir con rapidez mezclas extraordinarias, incluso con masa dura.

Tiempo de batido

Su batidora de pie KitchenAid™ mezclará más rápido y mejor que la mayoría de las batidoras eléctricas. Por consiguiente, en la mayoría de las recetas hay que ajustar el tiempo de batido indicado para evitar que se bata en exceso.

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

Uso de la batidora

! ADVERTENCIA

PELIGRO DE DAÑOS PERSONALES

Para evitar daños personales y a la batidora, no intente raspar el bol con la batidora en funcionamiento; apáguela primero. Si el raspador o cualquier otro objeto cae dentro del bol, apague el motor antes de retirarlo.

El bol y el batidor están diseñados para proporcionar una mezcla homogénea, sin que se tenga que raspar con frecuencia. Normalmente es suficiente con raspar el bol una o dos veces cuando se mezcle.

La batidora de pie se puede calentar durante su uso. Con cargas pesadas durante períodos de batido prolongados es posible que no pueda tocar cómodamente la parte superior de la batidora. Esto es normal.

Consejos para mezclar

Agregar los ingredientes

Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible del borde del bol, no directamente en el batidor en movimiento. El escudo vertedor se puede utilizar para agregar los ingredientes con mayor facilidad. Utilice la velocidad 1 hasta que los ingredientes se combinen. A continuación, aumente la velocidad progresivamente hasta alcanzar la velocidad deseada.

Agregar frutos secos, pasas o frutas escarchadas

Siga las instrucciones de las recetas específicas a la hora de añadir estos ingredientes. Por lo general, los alimentos sólidos se deberían incorporar en los últimos segundos del proceso de mezclado a velocidad 1. La mezcla debe ser lo suficientemente espesa para que la fruta o los frutos secos se depositen en el fondo de la fuente durante la preparación. Las frutas pegajosas se deberían rebozar en harina para conseguir una mejor distribución en la mezcla.

Mezclas líquidas

Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos se deberían mezclar a velocidades más reducidas para evitar que salpiquen. Aumentar la velocidad una vez que la mezcla haya espesado.

NOTA: Si los ingredientes depositados en el fondo del bol no se mezclan bien, entonces el batidor no está lo suficientemente introducido en el bol. Consulte la sección "Montaje de la batidora de pie".

Consejos para montar claras de huevo

Coloque las claras de huevo a temperatura ambiente en el bol limpio y seco. Fije el bol de acero inoxidable y el batidor de varillas. Para evitar salpicaduras, vaya aumentando la velocidad progresivamente hasta alcanzar la designada y monte las claras hasta el punto deseado. Véase el siguiente cuadro.

CANTIDAD	VELOCIDAD
1 clara de huevo.....	PROGRESIVAMENTE hasta 10
2-4 claras de huevo.....	PROGRESIVAMENTE hasta 8
6 o más claras de huevo.....	PROGRESIVAMENTE hasta 8

Fases a la hora de montar las claras

Con su batidora de pie KitchenAid™ montará las claras rápidamente. De manera que tenga cuidado de no montarlas en exceso. La siguiente lista le muestra los resultados a esperar.



Espumoso

Grandes burbujas de aire desiguales.

Comienza a tomar forma

Las burbujas de aire son finas y compactas; el producto es blanco.



Pico suave

Las puntas de los picos se caen hacia los lados cuando se retira el batidor de varillas.



Casi rígido

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

Rígido pero no seco

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

Rígido y seco

Se forman picos rígidos afilados cuando se retira el batidor de varillas. Las claras presentan puntos y un color apagado.

Consejos para montar nata

Vierta la nata para montar fría en el bol previamente enfriado. Fije el bol de acero inoxidable y el batidor de varillas. Para evitar salpicaduras, vaya aumentando la velocidad progresivamente hasta alcanzar la designada y monte hasta el punto deseado. Véase el siguiente cuadro.

CANTIDAD	VELOCIDAD
50-200 ml.....	PROGRESIVAMENTE HASTA 10
Más de 200 ml.....	PROGRESIVAMENTE HASTA 8

Fases a la hora de montar nata

Tenga cuidado con la nata a la hora de montar. Ya que su batidora de pie con bol elevable KitchenAid™ monta tan rápidamente, solo transcurren unos segundos entre las distintas fases del proceso. Busque estas características:

Comienza a espesar

La nata está espesa y se parece a las natillas.

Coge forma

Se forman picos suaves cuando se retira el batidor de varillas. Se puede añadir a otros ingredientes para la elaboración de postres y salsas.



Rígida

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

Consejos para hacer pan

La preparación de pan con una batidora difiere bastante del proceso manual. Por tanto, se requiere un poco de práctica antes de llegar a dominar totalmente el nuevo proceso. Para su comodidad, le ofrecemos algunos consejos que le ayudarán a familiarizarse con la manera KitchenAid™ de hacer pan.

- Utilice SIEMPRE el gancho amasador para mezclar y amasar masas de levadura.
- Emplee la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. El uso de cualquier otra velocidad con este tipo de masas puede hacer que la batidora deje de girar para evitar dañarse. Esto es normal. En este caso, gire la palanca de control de velocidad hasta la posición de apagado y, a continuación, sitúela en una velocidad inferior.
- Utilice un termómetro para dulces o cualquier otro termómetro de cocina para asegurarse de que los líquidos están a la temperatura especificada en la receta. A una temperatura superior, los líquidos pueden matar la levadura y a una temperatura inferior harán que tarde en activarse.
- Caliente todos los ingredientes a la temperatura ambiente para asegurarse de que la masa sube adecuadamente. Si tiene que disolver la levadura en el bol, caliéntelo en primero lugar con agua caliente para evitar que se enfríen los líquidos.
- Deje que el pan suba en un lugar templado (entre 26 °C y 29 °C) y al abrigo de corrientes de aire, a menos que la receta indique actuar de otra manera.
- Los tiempos de subida de la receta pueden variar debido a la temperatura y a la humedad de la cocina. La masa ha doblado su tamaño cuando, tras presionar con la punta de los dedos de forma ligera o rápida, la marca de los dedos permanece.
- La mayoría de las recetas de pan ofrecen indicaciones en cuanto a la cantidad de harina que debe utilizarse. La cantidad de harina será suficiente cuando la masa empiece a la limpiar los laterales del bol. Si la masa está pegajosa o la humedad es alta, añada lentamente más harina, aproximadamente 60 g (1/2 taza) a la vez, pero no supere la capacidad de harina recomendada. Amase cada vez que añada harina hasta que esté completamente incorporada a la masa. Si se añade demasiada harina, el pan quedará reseco.
- Cuando haya terminado, los panes deben tener un tono marrón dorado. Otros indicativos de que el pan está listo son: El pan se separa de ambos lados de la fuente y al golpear la parte superior del pan se produce un sonido hueco. Pase los panes a una bandeja inmediatamente tras hornearlos para evitar que se humedezcan en exceso.

Cuando necesite servicio

! ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Desenchufar antes de obtener servicio.

En caso contrario se puede producir la muerte o una descarga eléctrica.

Por favor, lea la información que viene a continuación antes de contactar con su servicio técnico.

I. La batidora de pie se puede calentar durante su uso. Con cargas pesadas durante períodos de mezclado prolongados es posible que no pueda tocar cómodamente la parte superior de la unidad. Esto es normal.

2. La batidora de pie puede desprender un olor acre, sobre todo cuando es nueva. Es algo habitual cuando se trata de motores eléctricos.
3. Si el batidor plano golpea el bol, detenga la batidora. Consulte la sección "Montaje de la batidora de pie".

Si su batidora de pie funciona incorrectamente o no funciona, por favor compruebe lo siguiente:

- ¿Está enchufada la batidora de pie?
- ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito de la batidora de pie? Si tiene una caja de fusibles, asegúrese de que el circuito está cerrado.
- Apague la batidora de pie entre 10 y 15 segundos y, a continuación, vuelva a encenderla. Si la batidora no se pone en marcha, permita que se enfríe durante unos 30 minutos antes de volverla a encender.
- Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, véase la sección "Centros de servicio".

Garantía de la batidora de pie con bol elevable de uso doméstico KitchenAid™

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
<p>Para Europa, Australia y Nueva Zelanda:</p> <p>Para la batidora Artisan™ modelo 5KSM7580: cinco años de garantía completa a partir de la fecha de compra.</p> <p>Para la batidora de gran capacidad 5KSM7591: un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.</p>	<p>Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales o en la mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid puede realizar las reparaciones.</p>	<p>A. Reparaciones cuando la batidora de pie se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos.</p> <p>B. Daños ocasionados por accidente, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación/funcionamiento que no sea conforme con los códigos eléctricos locales.</p>

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Servicio y garantía

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.

Planificación del servicio

Condiciones de la garantía

RIVER INTERNATIONAL, S.A., garantiza sus artículos durante cinco años (por el modelo 5KSM7580) y un año (por el modelo 5KSM7591), a partir de la fecha de compra, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.*

ARTÍCULO MARCA MODELO

FECHA DE COMPRA

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR

DATOS DE COMPRADOR: _____

D./Dña: _____, D.N.I.

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

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

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL, S.A.

C/Beethoven 15
08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

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

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

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

© 2011. Todos los derechos reservados.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.