

KitchenAid®

COMMERCIAL MIXER

INSTRUCTIONS

BATTEUR SUR SOCLE COMMERCIAL

INSTRUCTIONS

BATIDORA CON BASE COMERCIAL

INSTRUCCIONES



1-800-584-4315
Details inside



Comercial garantía de 2 años sin dificultades



Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes

normas de KitchenAid® que, si la batidora con base presentara alguna falla durante los dos primeros años de compra, KitchenAid gestionará la entrega de un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su batidora con base “defectuosa” a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía completa de dos años. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si usted reside en uno de los 50 estados de los Estados Unidos or Puerto Rico y su batidora con base KitchenAid® falla dentro de los primeros dos años de compra, sencillamente llame gratuitamente a nuestro Centro para la satisfacción del cliente al **1-800-584-4315**, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando usted reciba la batidora con base de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque para empacar la batidora con base “defectuosa”. En la caja, incluya su nombre, domicilio, y número de teléfono en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago de la tarjeta de crédito, etc.).

Para obtener una explicación detallada acerca de los términos y las condiciones de la garantía, incluyendo cómo obtener servicio fuera de los Estados Unidos, vea la sección “Garantía”.

Prueba de compra y registro del producto

Guarde siempre una copia del recibo de compra, en el cual se muestra la fecha de compra de su batidora con base. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía.

Antes de usar la batidora con base, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad. Esta tarjeta

nos permitirá contactarlo en el caso improbable de una notificación acerca de la seguridad del producto y nos asistirá para cumplir con las medidas de Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía.

Sírvase completar lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

Índice

Garantía de 2 años sin dificultades.....	33
Prueba de compra y tarjeta de registro del producto.....	33
Seguridad de la batidora con base.....	34
Garantía.....	36
Para los 50 estados de Estados Unidos, Distrito de Columbia, y Puerto Rico.....	36
Cómo obtener el servicio de garantía una vez que ésta haya expirado.....	37
Cómo obtener el servicio técnico fuera de los 50 estados de Estados Unidos y Puerto Rico.....	37
Cómo realizar un pedido de accesorios y piezas de repuesto.....	37
Requisitos eléctricos.....	38
Solución de problemas.....	38
Características de la batidora con base.....	39
Cómo ensamblar la batidora con base.....	40
Uso de los aditamentos KitchenAid®.....	42
Tiempo de mezclado.....	42
Uso de la batidora.....	42
Guía de control de velocidades – Batidoras de 10 velocidades.....	43
Distancia entre el batidor y el tazón.....	44
Consejos de mezclado.....	45
Pan blanco básico.....	46
Cuidado y limpieza.....	47

Seguridad de la Batidora con Base

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

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”.

Estas palabras significan:

! PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

! ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Desenchufe la batidora con base del contacto cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como también las espátulas y otros utensilios, lejos del batidor durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de heridas a personas y/o daños a la batidora con base.
6. No use la batidora con base si tiene un cable o enchufe dañado, si no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañada de alguna forma. Llame al Centro para la satisfacción del cliente de KitchenAid® al 1-800-584-4315 para obtener más información.
7. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por KitchenAid® puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesión.
8. No utilice la batidora con base en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. Retire el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho para masa de la batidora con base antes de lavarlos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Garantía de KitchenAid® para la batidora con base en los 50 estados de los Estados Unidos, Distrito de Columbia, y Puerto Rico

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para las batidoras con base usadas en los 50 estados de Estados Unidos y el Distrito de Columbia, y Puerto Rico.

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	KitchenAid no pagará por:
<p>Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.</p>	<div data-bbox="678 607 959 817" data-label="Image"> </div> <p>Reemplazo sin dificultades de su batidora con base. Consulte el interior de la portada para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la satisfacción del cliente, sin cargo, al 1-800-584-4315</p> <p>O BIEN</p> <p>Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra.</p>	<p>A. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.</p> <p>B. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para batidoras con base operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, Distrito de Columbia, y Puerto Rico.</p>

KITCHENAID NO SE HARÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que esta exclusión quizás no le corresponda a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro.

Cómo obtener el servicio de garantía una vez que ésta haya expirado

Para obtener información acerca del servicio técnico, llame sin costo al 1-800-584-4315 o escriba a:

Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218.

Cómo obtener el servicio técnico fuera de los 50 estados de Estados Unidos y Puerto Rico

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid® o a la tienda donde compró

la batidora con base para obtener información sobre el servicio técnico.

Cómo realizar un pedido de accesorios y piezas de repuesto

Para pedir accesorios o piezas de repuesto para su batidora con base, llame sin costo al 1-800-584-4315 o escriba a:

Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218.

Requisitos eléctricos

Voltios: sólo 120 C.A. Hertzios: 60
La clasificación de voltaje para su batidora con base se encuentra impresa en el borde o en la placa con el número de serie.

Modelo KSM7990 solamente:

Voltios	120
Caballos de fuerza	1.3*
Hertzios	60

No use un cable eléctrico de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio competente instale un contacto cerca del electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Solución de problemas

Sírvase leer la información a continuación antes de llamar al centro de servicio.

1. La batidora con base se puede calentar durante el uso. Cuando trabaje con cargas pesadas y períodos de tiempo de mezclado prolongados, quizá no pueda tocar cómodamente la parte superior de la batidora con base. Esto es normal.
2. La batidora con base podrá emitir un olor cáustico, especialmente cuando es nueva. Esto es común en los motores eléctricos.
3. Si el batidor plano golpea el tazón, detenga la batidora con base. Consulte "Distancia entre el batidor y el tazón".

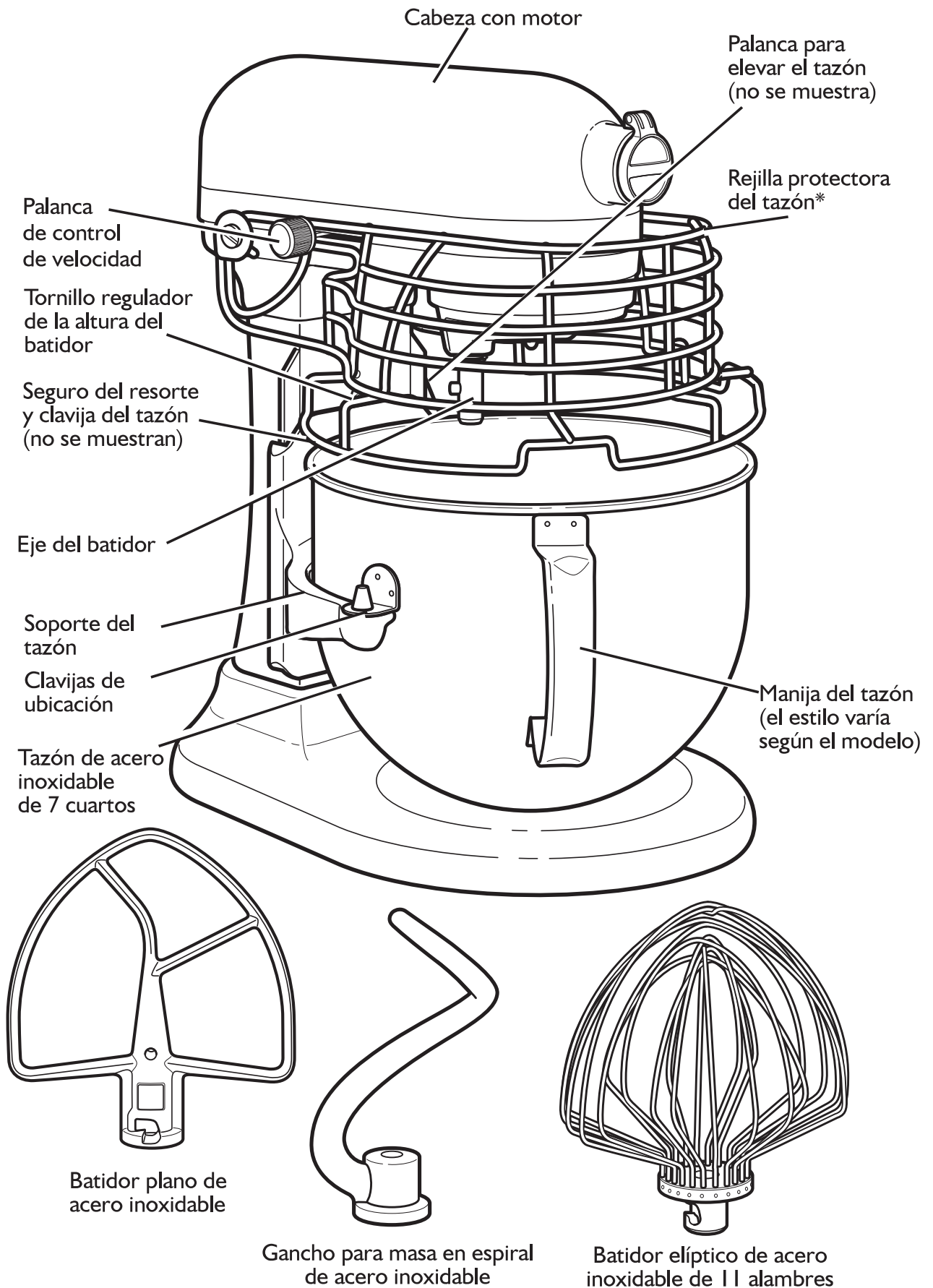
Si su batidora con base falla o no funciona, sírvase revisar lo siguiente:

- ¿Está enchufada la batidora con base?
- ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora con base? Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
- Apague la batidora con base durante 10 a 15 segundos y vuelva a encenderla. Si la batidora todavía no se enciende, deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderla.

Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, vea la garantía de la batidora con base de KitchenAid®. No devuelva la batidora con base a la tienda, ellos no brindan servicio técnico.

* Los caballos de fuerza de nuestros motores de las batidoras se midieron utilizando un dinamómetro, una máquina que los laboratorios utilizan periódicamente para medir la fuerza mecánica de los motores. Los 1,3 caballos de fuerza (HP) de referencia del motor reflejan la clasificación del propio motor y no la salida en caballos de fuerza de la batidora al tazón. Este motor robusto, el pilar de nuestra nueva batidora, ofrece 0,44 HP al tazón, lo que le posibilita a la batidora producir una potencia constante a cargas pequeñas y grandes con menos acumulación de calor, lo que da como resultado años de funcionamiento confiable. Cuando se lo combina con nuestro nuevo tablero avanzado de control del motor, y éste lo guía, este es nuestro motor más eficiente y duradero a la fecha. En pocas palabras, nuestro nuevo motor sumamente eficiente y con fines especiales ofrece la potencia que necesita cuando la necesita.

Características de la batidora con base



*Se incluye con algunos modelos. La imagen del producto puede diferir dependiendo del modelo.

Cómo ensamblar su batidora con base

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Para sujetar el tazón

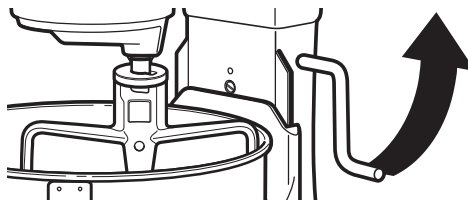
1. Gire el control de velocidad hacia OFF (Apagado).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte el suministro de energía.
3. Coloque la palanca del tazón que se levanta en la posición baja.
4. Coloque los soportes del tazón sobre las clavijas de ubicación.
5. Presione el tazón hacia abajo hasta que la clavija del tazón encaje a presión en el seguro del resorte.
6. Levante el tazón antes de mezclar.
7. Enchufe a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales o reconecte el suministro de energía.

Para quitar el tazón

1. Gire el control de velocidad hacia OFF (Apagado).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte el suministro de energía.
3. Coloque la palanca del tazón que se levanta en la posición baja.

4. Quite el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho para masa.
5. Sujete la manija del tazón y levante directamente para sacarlo de las clavijas de ubicación.

Para levantar el tazón



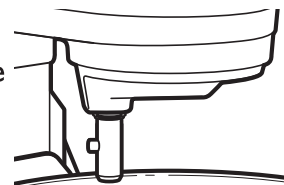
1. Gire la palanca hacia la posición vertical.
2. Cuando mezcle, el tazón siempre debe estar levantado y bloqueado.

Para bajar el tazón

1. Gire la palanca hacia atrás y hacia abajo.

Para sujetar el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho para masa

1. Gire el control de velocidad hacia OFF (Apagado).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte el suministro de energía.
3. Deslice el batidor plano en el eje del batidor y presione hacia arriba hasta donde sea posible.
4. Gire el batidor hacia la derecha, encajando el batidor sobre la clavija en el eje.
5. Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales o reconecte el suministro de energía.

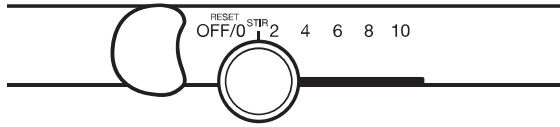


Cómo ensamblar su batidora con base (cont.)

Para quitar el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho para masa

1. Gire el control de velocidad hacia OFF (Apagado).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte el suministro de energía.
3. Presione el batidor hacia arriba, hasta donde sea posible y gírelo hacia la izquierda.
4. Jale el batidor del eje de éste.
5. Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales o reconecte el suministro de energía.

Control de VELOCIDAD de la batidora con base comercial y cubierta de la palanca



La característica de Soft Start™ minimiza las salpicaduras al poner en marcha la batidora lentamente, antes de aumentar hasta la velocidad seleccionada. Para reducir aun más la probabilidad de salpicaduras, siempre comience a mezclar usando la velocidad STIR (Revolver), luego aumente la velocidad gradualmente, a medida que sea necesario. Vea “Guía de control de ciclos”.

Protección del motor de reajuste automático

Si la batidora con base se detiene debido a una sobrecarga, deslice la palanca de control de velocidad a OFF (Apagado). Después de algunos minutos, la batidora con base se reajustará automáticamente. Deslice la palanca de control de velocidad hacia la velocidad deseada y continúe mezclando. Si la unidad no se reajusta, consulte “Solución de problemas”.

Cómo usar los aditamentos de KitchenAid®

El batidor plano para mezclas normales a densas:

pasteles	pastelillos
glaseados cremosos	panes rápidos
dulces	rollo de carne molida
galletas	puré de papás
masa para pays	

Batidor de alambre para mezclas que necesitan tener aire incorporado:

huevos	bizcochos
claras de huevo	pasteles de ángel
crema densa	mayonesa
glaseados hervidos	algunos dulces

Gancho para masa para mezclar y amasar masas con levadura:

panes	pastel para café
bollos	bollos

Tiempo de mezclado

Su batidora con base KitchenAid® mezclará más rápido y a fondo que la mayoría de las batidoras con base eléctricas. En consecuencia, el tiempo de mezclado en la mayoría de las

recetas se deberá ajustar para evitar batir demasiado. Con los pasteles, por ejemplo, el batido podrá tomar la mitad del tiempo que con otras batidoras con base.

Uso de la batidora

ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.

NOTA: No raspe el tazón mientras la batidora con base esté funcionando.

El tazón y el batidor se han diseñado para proveer un mezclado a fondo sin necesidad de raspar el tazón frecuentemente. Por lo general, raspar el tazón una o dos veces durante el mezclado es suficiente. Apague la batidora con base antes de raspar.

La batidora con base puede calentarse durante el uso. Con las mezclas densas que requieren un tiempo de mezclado prolongado, quizás no pueda tocar la parte superior de la batidora cómodamente. Esto es normal.

Si la batidora con base se sobrecarga, se apagará automáticamente para evitar daños. Consulte “Protección del motor de reajuste automático”.

Guía de control de velocidad - batidoras con base de 10 velocidades

Soft Start™ funciona con todas las velocidades, para minimizar las salpicaduras y las nubes de harina. La batidora se pondrá en marcha lentamente antes de aumentar hasta la velocidad seleccionada.

Número de velocidad

Velocidad

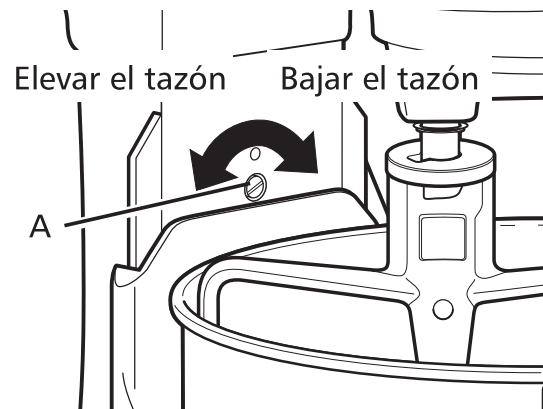
Revolver	STIR (Revolver)	Para revolver lentamente, combinar, hacer puré y comenzar todos los procedimientos de mezclado. Use esta velocidad cuando agregue harina a la masa, y para agregar líquidos a ingredientes secos. No use la velocidad de STIR para mezclar o amasar mezclas con levadura.
2	SLOW MIXING (Mezclado lento)	Para mezclar lentamente, hacer puré o revolver más rápido. Use esta velocidad para mezclar y amasar masas con levadura, masas y dulces densos; comenzar a hacer puré las papas u otros vegetales; incorporar la manteca a la harina; mezclar masas ligeras o que puedan salpicar.
4	MIXING, BEATING (Mezclar, batir)	Para mezclar masas semidensas, como pueden ser galletas. Use esta velocidad para combinar azúcar y manteca y para agregar azúcar a claras de huevo para preparar merengues. Velocidad media para mezclas de pasteles.
6	BEATING, CREAMING (Batir, hacer cremoso)	Para batir a velocidad media-rápida (hacer cremoso) o batir. Use esta velocidad para terminar de batir masas para pastel, donas y otro tipo de batidos para rebozar. Velocidad alta para mezclas de pasteles.
8	FAST BEATING, WHIPPING (Batido rápido, batido)	Para batir crema, claras de huevo y glaseados hervidos.
10	FAST WHIPPING (Batido rápido)	Para batir pequeñas cantidades de crema y claras de huevo o para terminar de batir el puré de papas.

NOTA: Use la velocidad 2 para mezclar o amasar mezclas con levadura. Usar cualquier otra velocidad crea un alto potencial de falla de la batidora.

Distancia entre el batidor y el tazón

Su batidora con base se ajusta de fábrica de modo que el batidor plano casi toca el fondo del tazón. Si, por cualquier razón, el batidor plano golpea el fondo del tazón o está demasiado alejado de éste, usted puede corregir la distancia fácilmente.

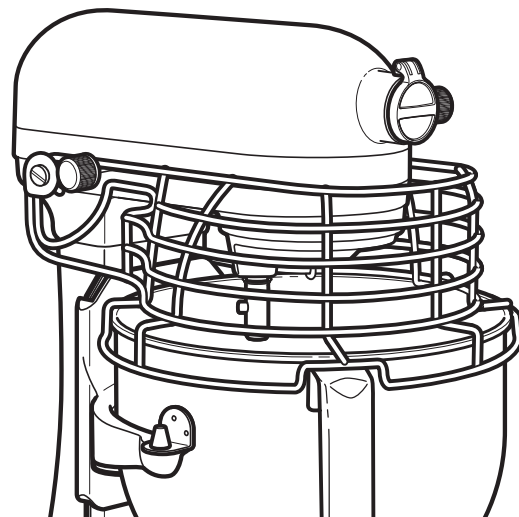
1. Desenchufe la batidora con base o desconecte el suministro de energía.
2. Coloque la palanca del tazón que se levanta en la posición baja.
3. Sujete el batidor plano.
4. Ajuste el batidor plano de modo que casi toque el superficie del fondo del tazón cuando éste se encuentre levantado, girando el tornillo (A) hacia la izquierda para levantar el tazón y hacia la derecha para bajarlo. Sólo se necesita girarlo ligeramente: el tornillo no girará más de 1/4 de giro (90 grados) en cualquier dirección. (El rango de ajuste máximo es de 1/2 giro o 180 grados.)
5. Coloque la palanca del tazón que se levanta en la posición alta para revisar la distancia.
6. Repita los pasos 4 y 5 si es necesario.



NOTA: Cuando se ajusta correctamente, el batidor plano no golpeará el fondo ni los lados del tazón. Si el batidor plano o el batidor de alambre está tan cerca que golpea el fondo del tazón, el batidor o el batidor de alambre se desgastarán.

Cómo utilizar la rejilla protectora del tazón*

Si su batidora con base viene con una rejilla protectora del tazón, asegúrese de bajar la rejilla protectora antes de comenzar a utilizar la batidora con base. La batidora con base no se pondrá en marcha si la rejilla protectora del tazón no está en la posición correcta.



*Se incluye con algunos modelos. La imagen del producto puede diferir dependiendo del modelo.

Consejos de mezclado

Cómo usar sus recetas con la batidora

Hay varios métodos que se pueden usar para hacer pasteles con su batidora con base KitchenAid®.

Por ejemplo, el método de “mezcla rápida” (algunas veces se le llama el método de “vertido”) es ideal para pasteles sencillos, tales como pastel amarillo o blanco. Este método requiere que se combinen los ingredientes secos con todos o casi todos los ingredientes líquidos en un paso.

Los pasteles más elaborados, tales como pasteles con glaseado, deberán prepararse usando el método tradicional de mezclado para pasteles. Con este método, la azúcar y la manteca, la mantequilla o margarina se mezclan a fondo (se hacen cremosas) antes de mezclar los demás ingredientes. Para todos los pasteles, los tiempos de mezclado pueden cambiar ya que su batidora con base KitchenAid® trabaja más rápido que otras batidoras. En general, el mezclar un pastel con la batidora con base KitchenAid® tomará la mitad de tiempo que se indica en la mayoría de las recetas para pasteles.

Para ayudar a determinar el tiempo de mezclado ideal, observe el batido para rebozar o la masa y mezcle solamente hasta ver la apariencia descrita en la receta, tal como “suave y cremoso”.

Para seleccionar las mejores velocidades de mezclado, consulte “Guía de control de velocidad”.

Cómo agregar ingredientes

Siempre agregue los ingredientes tan cerca del lado del tazón como sea posible, no lo haga directamente sobre el batidor en movimiento.

NOTA: Si los ingredientes en el fondo del tazón no se mezclan a fondo, entonces el batidor no está lo suficientemente cerca del fondo del tazón. Consulte “Distancia entre el batidor y el tazón”.

Mezclas para pasteles

Cuando prepare mezclas para pastel empacadas, use la velocidad 2 para una velocidad baja, la velocidad 4 para una velocidad media y la velocidad 6 para una velocidad alta. Para obtener los mejores resultados, mezcle por el tiempo indicado en las instrucciones del paquete.

Cómo agregar frutos secos, pasas o frutas confitadas

En general, los materiales sólidos se deben incorporar durante los últimos segundos de mezclado en la velocidad para revolver. Los batidos para rebozar deben ser lo suficientemente densos para evitar que las frutas o los frutos secos se peguen al fondo del molde durante el horneado. Las frutas pegajosas deben espolvorearse con harina para una mejor distribución en la masa.

Mezclas líquidas

Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben mezclarse a velocidades más bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solamente después de que se haya espesado la mezcla.

Pan blanco básico

1/3 taza (80 mL) leche descremada
2 cdas. (30 mL) azúcar
2 cdtas. (10 mL) sal
2 cdas. (30 mL) manteca o margarina
1 1/2 paquete de levadura activa seca
1 taza (240 mL) agua tibia a 115 °F [41 °C a 46°C]
4 tazas (950 mL) harina común

Coloque la leche, el azúcar, la sal y la mantequilla en una sartén pequeña. Caliente a fuego bajo hasta que se derrita la mantequilla y se disuelva la azúcar. Enfríe hasta que esté a temperatura ambiente.

Disuelva la levadura en agua tibia en un tazón para mezclar que se haya calentado. Agregue agua a temperatura ambiente a la mezcla de leche y agregue 4 1/2 tazas de harina. Sujete el tazón y el gancho para masa en la batidora. Ponga la batidora en la velocidad 2 y mezcle durante 1 minuto.

Continúe en la velocidad 2 y agregue el resto de la harina, 1/2 taza a la vez, y mezcle por aproximadamente 2 minutos o hasta que la masa se adhiera al gancho y limpie los lados del tazón. Amase a velocidad 2 por aproximadamente 2 minutos más, o bien hasta que la masa esté suave y elástica. La masa se sentirá un poco pegajosa al tacto.

Coloque la masa en un tazón engrasado, girando para engrasar la parte superior. Cubra. Deje que leude en un lugar tibio, sin corrientes de aire, por aproximadamente 1 hora o hasta que se haya elevado al doble de su tamaño.

Golpee la masa para aplanarla y divídala a la mitad. Dé forma de barra a cada mitad y colóquelas en moldes para hornear de 8 1/2 x 4 1/2 x 2 1/2 pulgadas. Cubra. Colóquelas en un lugar tibio, sin corrientes de aire, por aproximadamente 1 hora o hasta que crezcan al doble de su tamaño.

Hornee a 400 °F (205 °C) por 30 minutos o hasta que se doren. Sáquelas de los moldes inmediatamente y colóquelas en rejillas de alambre para que se enfríen.

Rinde: 32 porciones (16 rebanadas por barra).

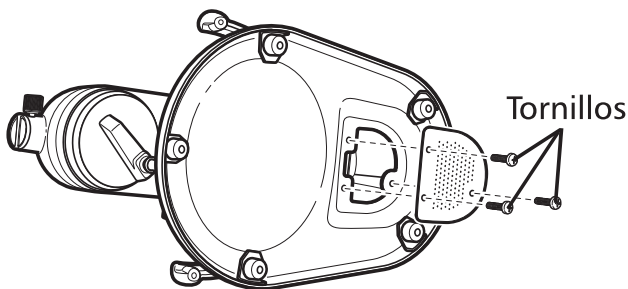
Por porción: Aproximadamente 95 calorías, 3 g de proteínas, 18 g de carbohidratos, 1 g de grasa, 0 mg de colesterol y 148 mg de sodio.

Cuidado y limpieza

- Desenchufe la batidora con base antes de la limpieza o desconecte el suministro eléctrico.
- Acero inoxidable el tazón, el batidor plano de metal recubierto, el batidor de alambre de acero inoxidable y el gancho para masa en espiral de metal recubierto pueden lavarse en una lavavajillas automática. O bien, lávelos a fondo en agua caliente jabonosa y enjuáguelos por completo antes de secarlos. No deje guardados los batidores sobre el eje.
- El tazón es lavable en la lavavajillas. También puede lavarse a mano en agua caliente jabonosa, luego debe enjuagarse a fondo y secarse.
- Limpie la batidora con base con un paño limpio y húmedo. No use limpiadores abrasivos ni estropajos, ni sumerja la batidora con base en agua.
- Limpie el eje del batidor con frecuencia, quitando cualquier residuo que se pueda acumular.

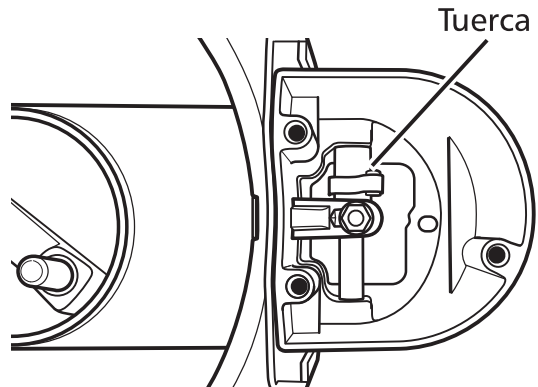
Cómo quitar el soporte del tazón para la limpieza

1. Desenchufe la batidora con base o desconecte el suministro de energía.
2. Quite la base de la batidora quitando los 3 tornillos ubicados en la parte de abajo de la batidora. Quite la malla de ventilación y la base de la batidora.

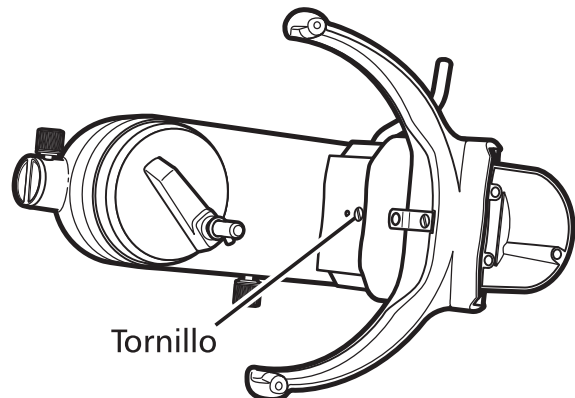


3. Quite la tuerca de la barra del elevador, la cual se encuentra dentro de la columna, luego quite la arandela y el resorte

NOTA: Para reensamblar las piezas, siga el orden en el que se ensamblaron (la arandela se coloca entre el resorte y la tuerca).

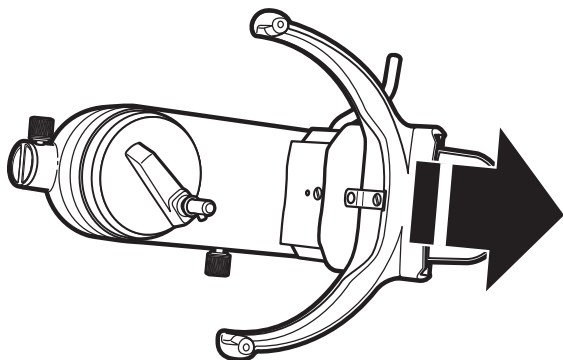


4. Afloje el tornillo que sostiene el sujetador del tazón en el frente del soporte de éste; no es necesario desatornillarlo por completo. Esto permite que el soporte del tazón se deslice hacia abajo.



Cuidado y limpieza (continuación)

5. Deslice el soporte del tazón hacia abajo, de modo que las lengüetas en la parte posterior del soporte del tazón estén alineadas con las ranuras en la columna. Quite el soporte del tazón pasando las lengüetas a través de las ranuras.

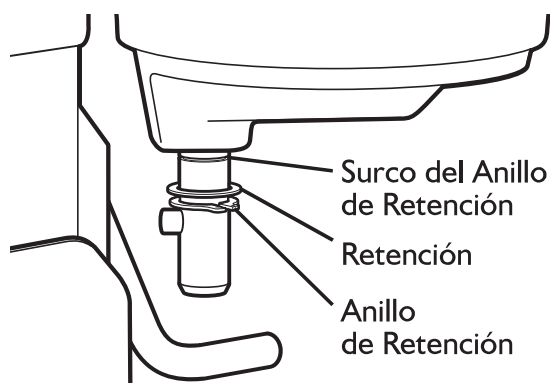


6. Limpie el soporte del tazón y la columna con detergente suave y un paño para lavar. No use limpiadores ni estropajos abrasivos.
7. Para volver a ensamblar, invierta los pasos 1 a 6.

Instrucciones de limpieza del eje planetario

1. Desenchufe la batidora con base o desconecte el suministro de energía.

2. Quite el anillo de retención con pinzas, deslizando éste y la arandela hacia abajo sobre el eje.



3. Limpie el eje, el anillo de retención y la arandela con detergente suave y un paño para lavar. No use limpiadores abrasivos ni estropajos. No sumerja la batidora con base en agua.
4. Para volver a ensamblar, invierta los pasos 1 a 4, asegurándose de que el anillo de retención esté encajado por completo en la ranura.

Instrucciones de limpieza del batidor plano

1. Para limpiar el orificio en el batidor plano, use un cepillo redondo pequeño, un palillo o un pincho para pasarlo a través del orificio.



® /™ ©2013 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

®/™ ©2013 KitchenAid. Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ ©2013 KitchenAid. Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora con base es una marca de comercio en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.