

KitchenAid®

Batidoras de Cabezal de Inclinación y
Recipiente Elevable

BATIDORAS

Manual de uso y cuidado



K45SS, KSM150PS,
KSM152PS, K5SS, KM25G0X,
KV25G0X, KG25H7X,
KG25H3X, KP26M1X
KSM500PS

KSM150PSER

Este manual contiene información útil, léalo detenidamente antes de poner
a funcionar su batidora.
GUARDE ESTE MANUAL

México: 01 800 00 22767

kitchenaid.com.mx



FOR THE WAY IT'S MADE.®

ÍNDICE

Seguridad de la batidora.....	2
Requisitos Eléctricos.....	4
Descripción de partes (modelo de recipiente Elevable) y armado.....	5
Descripción de partes (modelo de cabezal de inclinación) y armado.....	7
Aditamentos y accesorios.....	10
Como usar el protector de vertido.....	12
Instrucciones de operación.....	13
Cuidado y limpieza.....	14
Distancia entre la batidora y el tazón.....	15
Consejos.....	16
Solución de Problemas.....	18
Póliza de garantía.....	19

SEGURIDAD DE LA BATIDORA

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

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 avisa 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 morirá o sufrirá 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 que corre, cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

PÓLIZA DE GARANTÍA

VÁLIDA SÓLO EN MÉXICO

WHIRLPOOL MÉXICO S.A. DE C.V., Antigua Carretera a Roma Km. 9, Col. Milagro, Apodaca N.L., México, C.P. 66634, Tel: (81) 83-29-21-00, en los términos de esta póliza garantiza al comprador y usuario del electrodoméstico identificado en la presente póliza exclusivamente lo siguiente:

AMPARA LOS SIGUIENTES MODELOS:

K45SS, KSM150PS, KSM152PS, K5SS, KM25G0X,
KV25G0X, KG25H7X, KG25H3X, KP26M1X
KSM500PS

CONCEPTOS CUBIERTOS

Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato que se presenten dentro de los términos de vigencia de esta garantía. En este caso, la reparación se hará sin costo alguno para el comprador o usuario. Si se requiere el reemplazo de alguno de los componentes, piezas o del aparato, asimismo correrá por cuenta del otorgante. Igualmente los gastos de transporte dentro de la red de servicio y mano de obra derivados del cumplimiento de esta garantía serán cubiertos por el otorgante.

LA GARANTÍA NO ES EFECTIVA EN LOS SIGUIENTES CASOS

Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.

Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el manual de uso y cuidado.

Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Whirlpool Service™.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

Al considerar el comprador final que ha ocurrido algún evento amparado por esta póliza, deberá ponerse en contacto con Whirlpool Service™ a nuestro Centro Nacional de Llamadas desde

Monterrey N.L. y su área metropolitana al (81) 83-29-2100 y desde el

Interior de la República Mexicana al 01-800-00-22767;

Donde un asesor de servicio especializado lo atenderá. Es necesario que tenga a la mano la factura, garantía sellada o comprobante de compra para hacer válida la garantía. Nuestras instalaciones están ubicadas en Carretera Miguel Alemán Km. 16 Col. El Milagro C.P. 66600. Apodaca, N.L., en donde también podrá encontrar accesorios y partes originales. Para mayor información sobre nuestros servicios, visite:

www.whirlpool-service.com.mx.

TÉRMINO

Esta garantía tiene una vigencia de UN AÑO en todas sus partes y mano de obra, a partir de que el consumidor reciba de conformidad el producto.

Guarde este manual y su comprobante de venta juntos para referencia en el futuro. Usted deberá proporcionar evidencia de la compra o una fecha de instalación para obtener el servicio bajo la garantía.

Anote la siguiente información respecto a su Batidora para facilitar la obtención de asistencia o servicio si alguna vez lo necesita. Necesitará saber el número completo del modelo y de serie. Usted puede encontrar esta información en la etiqueta con el número del modelo y de serie, ubicada en su electrodoméstico.	Nombre del distribuidor _____ Dirección _____ Número de teléfono _____ Número de modelo _____ Número de serie _____ Fecha de compra _____
---	--

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Primero pruebe las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo innecesario de una llamada de servicio.

Lea lo siguiente antes de llamar a su servicio técnico.

1. Es posible que la batidora se caliente durante su uso. Cuando la batidora funciona con cargas pesadas durante tiempos de .mezclado prolongados, es posible que no pueda tocar de manera confortable la parte superior de la unidad. Esto es normal.

2. Es posible que la batidora emita un fuerte olor acre, especialmente, cuando es nueva. Esto es común en los motores eléctricos.

3. Si el batidor plano choca con el tazón, detenga la batidora. Consulte la sección "Distancia entre el batidor y el tazón".

Conserve una copia del recibo de ventas que especifique la fecha de compra. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Si su batidora falla o no funciona, verifique lo siguiente:

¿La batidora está enchufada?

¿El fusible del circuito de la batidora funciona bien? Si tiene una caja del interruptor de circuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.

Si el problema no se resuelve con los pasos dados en esta sección, comuníquese con KitchenAid o con el Centro de servicio técnico autorizado:

En México

Llame a Whirlpool Service sin costo alguno al:

01-800-00-22767

Nuestros consultores ofrecen asistencia con respecto a:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información sobre instalación.
- Procedimiento para el uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y piezas para reparación.
- Asistencia especializada para el cliente (habla hispana, problemas de audición, visión limitada, etc.).
- Recomendaciones con distribuidores locales, compañías que dan servicio y distribuidores de partes para reparación.

Los técnicos de servicio designados por Whirlpool están entrenados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de México: 01-800-00-22767

No devuelva la batidora a la tienda donde la compró, ellos no brindan el servicio técnico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de fuego, choque eléctrico, lesiones personales, o daños cuando utilice la batidora, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar su batidora.
- Para evitar riesgos de choque eléctrico, no sumerja la batidora en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesaria una estrecha vigilancia cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desconecte la batidora de la toma de corriente, cuando no esté en uso, antes de insertarle o quitarle algún accesorio, o antes de limpiarla.
- Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de la batidora en funcionamiento para reducir el riesgo de lesión o daño a la batidora.
- No deje de vigilar la batidora cuando esté en uso, ni la coloque cerca de la orilla de la superficie de trabajo. La batidora puede moverse sobre la superficie de trabajo si está muy cargada o se opera a altas velocidades.

- No utilice la batidora si el cable o el enchufe están dañados, si han funcionado de manera defectuosa previamente o si ha sido golpeada o dañada de alguna manera. Llame al centro de servicio autorizado para obtener más información.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante o distribuidor puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesión.
- No utilice su batidora al aire libre.
- No permita que el cordón cuelgue de la mesa o superficie de trabajo.
- Retire el batidor plano, el batidor de alambre, el gancho para masa, o cualquier accesorio de la batidora para lavarlos.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personal calificado con el fin de evitar un peligro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos Eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico
Conecte a un tomacorriente aterrizado de 3 terminales.
No corte la patita de aterrizado.
No utilice un adaptador.
No utilice una extensión eléctrica.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

La potencia en volts para su batidora está impresa en una etiqueta debajo de la base de la batidora. También se menciona en la banda decorativa.
 Si el cable del suministro eléctrico es demasiado corto, solicite a un electricista o a un técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

Este manual ampara los siguientes modelos:

K45SS, KSM150PS, K5SS, KM25G0X, KV25G0X, KG25H7X, KG25H3X, KP26M1X

Seguidos o no de:

AC, CE, CM, CN, BF, BK, BL, BP, BR, BS, BU, BV, BW, BY, CY, CO, CP, CR, CV, CY, DP, ER, GA, GC, GR, IC, LC, MA, MC, MR, MY, NK, NP, OB, PK, PL, PM, PN, PT, PU, RB, RC, SG, SL, SM, SU, SV, TG, WH, WW

Frecuencia de operación: 60 Hz

Tensión de alimentación: 120 V~

Potencia Nominal:

K45SS	250 W
KSM150PS KSM152PS K5SS KSM500PS	325 W
KM25G0X KV25G0X	450 W
KG25H7X KG25H3X	475 W
KP26M1X	575 W

CLARAS DE HUEVO:

Coloque las claras a temperatura ambiente en un tazón limpio y seco. Coloque el tazón y el batidor de alambre. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente hasta la velocidad designada y bata hasta obtener el resultado deseado. Vea siguiente cuadro:

Cantidad:	Velocidad:
1 clara de huevo	Gradualmente hasta 10
2+ claras de huevo	Gradualmente hasta 8
Puntos de batido Con su batidora KitchenAid®, las claras de huevo se baten rápidamente. Por lo tanto, tenga cuidado para no batir más de lo necesario. Esta lista le indica qué esperar.	Pico Suave Las puntas de los picos caen cuando se quita el batidor de alambre. Casi rígido Cuando se quita el batidor de alambre, se forman picos puntia- gudos, pero las claras están suaves. Rígido pero no seco Cuando se quita el batidor de alambre, se forman picos puntia- gudos y rígidos. Las claras tienen color y brillo uniformes. Rígido y seco Cuando se quita el batidor de alambre, se forman picos puntiagudos y rígidos. Aparentemente, las claras tienen pequeñas manchitas y son opacas.
Espumoso Burbujas de aire grandes y dispares	
Comienza a tomar forma Las burbujas de aire son sutiles y compactas. El producto es blanco.	

CREMA BATIDA:

Vierta crema batida fría en un tazón frío. Coloque el tazón y el batidor de alambre. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente hasta la velocidad designada y bata hasta obtener el punto deseado. Vea el siguiente cuadro:

Cantidad:	Velocidad:
¼ - ¾ taza (60 ml a 175 ml)	Gradualmente hasta 10
1+ tazas (235 ml o más)	Gradualmente hasta 8
Puntos de batido Observe la crema con atención mientras bate. Debido a que su batidora KitchenAid bate tan rápido, sólo hay unos pocos segundos entre los puntos de batido. Busque estas características:	Comienza a espesarse La crema es espesa y tiene la consistencia de la natilla. Conserva su forma Cuando se quita el batidor, la crema forma picos suaves. Puede incorporarse a otros ingredientes cuando se hacen postres y salsas. Rígido Cuando se quita el batidor de alambre, la crema forma picos rígidos y puntiagudos. Utilice como cobertura para tortas y postres, como relleno para bombas de crema.

CONSEJOS PARA BATIR

Adapte su receta a la batidora

Las instrucciones de batido para las recetas de este libro pueden guiarlo para adaptar sus propias recetas favoritas de modo que las pueda preparar con su batidora KitchenAid®. Busque recetas similares a las suyas y luego adapte sus recetas usando procedimientos similares. Por ejemplo, el método de “batido rápido” (a veces llamado método “vertedor”) es ideal para pasteles sencillos, como el pastel de vainilla rápido y el pastel blanco fácil que se incluyen en este libro. Este método consiste en combinar ingredientes secos con la mayoría o la totalidad de ingredientes líquidos en un solo paso. Los pasteles más elaborados, como el pastel de plátano, nueces y caramelo, se deben preparar usando el método de batido de pasteles tradicional. Con este método, se mezclan completamente azúcar y grasa, mantequilla o margarina antes de que se añadan otros ingredientes. Para todos los pasteles, los tiempos de batido pueden variar, ya que la batidora KitchenAid® bate más rápidamente que la mayoría de las batidoras. En general, batir un pastel con una batidora KitchenAid® tomará aproximadamente la mitad del tiempo recomendado en la mayoría de las recetas de pasteles.

Para ayudar a determinar el tiempo de batido ideal, observe la mezcla o masa y bata únicamente hasta que tenga el aspecto deseado que se describe en su receta, como por ejemplo “uniforme y cremoso”.

Cómo agregar ingredientes

Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible al lateral del tazón, no directamente en el batidor en movimiento. El vertedor antisalpicaduras* puede ayudar a que sea más fácil agregar los ingredientes. Si los ingredientes en el fondo del tazón no se mezclan por completo, deberá ajustar la distancia entre el batidor y el tazón.

Mezclas para pastel

Cuando prepare mezclas para pastel, use la velocidad 2 para velocidad lenta, la velocidad 4 para velocidad media y la velocidad 6 para velocidad alta. Para obtener los mejores resultados, bata durante el tiempo que se indica en las instrucciones del envase.

Cómo agregar nueces, pasas o frutas confitadas

Siga las pautas de cada receta para incluir estos ingredientes. En general, los materiales sólidos deben añadirse a la mezcla durante los últimos segundos del batido en la velocidad STIR. La pasta debe ser lo suficientemente espesa para evitar que las frutas o nueces se hundan en el fondo de la fuente durante la cocción en el horno. Las frutas pegajosas deben recubrirse con harina para que se distribuyan mejor en la mezcla.

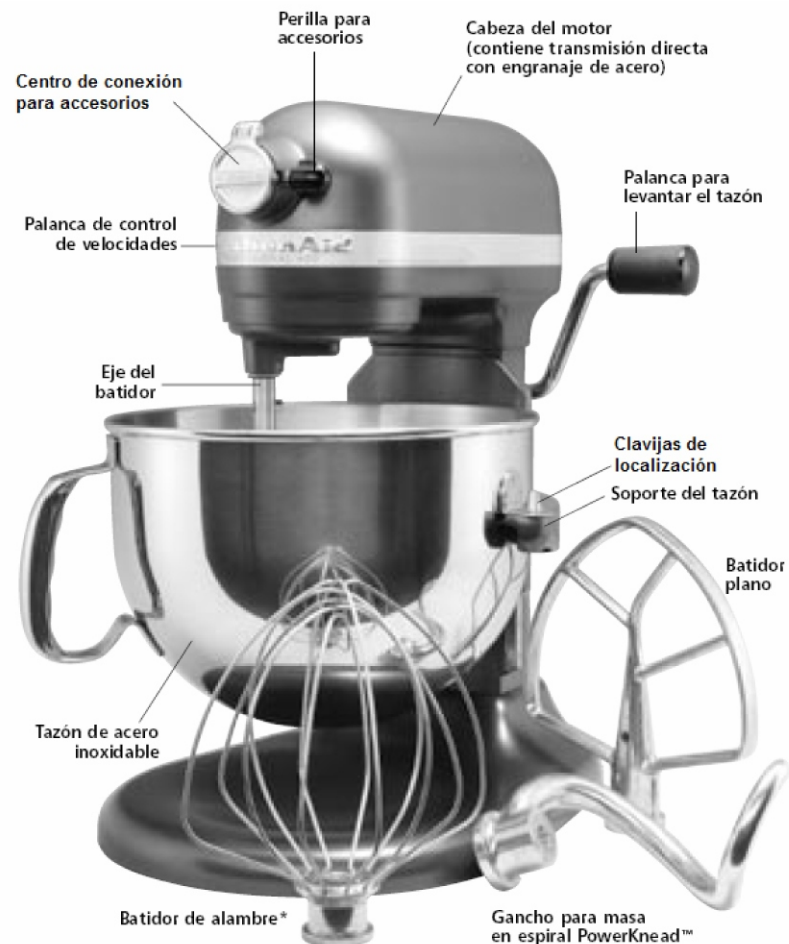
Mezclas líquidas

Las mezclas que contienen gran cantidad de ingredientes líquidos se deben batir a velocidades inferiores para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad una vez que la mezcla se haya espesado.

* En algunos modelos

DESCRIPCIÓN DE PARTES DE LA BATIDORA

MODELOS DE RECIPIENTE ELEVABLE*



* INCLUYE: K5SS, KM25G0X, KV25G0X, KG25H7X, KG25H3X, KP26M1X KSM500PS

* Algunos modelos incluyen el batidor de 11 alambres en lugar del batidor de alambre.

ARMADO DE LA BATIDORA

ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un tomacorriente aterrizado de 3 terminales.

No corte la patita de aterrizado.

No utilice un adaptador.

No utilice una extensión eléctrica.

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

Para colocar el tazón:

1. Asegúrese de que el control de velocidad esté en OFF y la batidora esté desconectada.
2. Coloque la palanca para levantar el tazón, hacia abajo.
3. Calce los soportes del tazón en las clavijas de localización.
4. Oprima hacia abajo la parte trasera del tazón hasta que la clavija del tazón encaje en el seguro del resorte.
5. Levante el tazón antes de comenzar a batir.
6. Conecte la batidora a una toma de corriente.

Para quitar el tazón:

1. Asegúrese de que el control de velocidad esté en OFF y la batidora esté desconectada.
2. Baje el soporte del tazón girando la palanca en el sentido de las manecillas del reloj.
3. Tome el mango del tazón y levante el tazón separándolo de los pernos localizadores.

Para elevar el tazón:

- Gire el asa hasta una posición recta. El tazón siempre debe estar fijo en una posición.



Para bajar el tazón:

- Gire hacia atrás y hacia abajo.

Control de Velocidad:

- Coloque siempre la palanca de control de velocidad en la velocidad más baja al comenzar y deslícela gradualmente hasta la velocidad deseada, para evitar que los ingredientes salpiquen fuera del tazón.



Para insertar el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho de la masa:

1. Coloque el control de velocidad en OFF y desconecte.
2. Deslice el batidor plano en el eje para batidores y presione hasta arriba o lo más que pueda.
3. Gire el batidor hacia la derecha, enganchándolo en la clavija del eje.

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

1. Coloque el control de velocidad en OFF y desconecte.
2. Presione el batidor hacia arriba lo más que pueda y gírelo hacia la izquierda.
3. Retire el batidor del eje.
4. Conecte la batidora a una toma de corriente.

DISTANCIA ENTRE LA BATIDORA Y EL TAZÓN

Su batidora se ajusta en la fábrica para que el batidor plano no toque el fondo del bol. Si por algún motivo el batidor plano choca con el fondo del bolo está muy lejos de éste, puede corregir el espacio fácilmente.

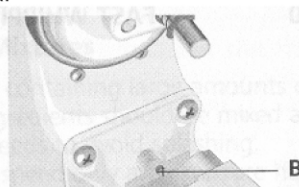
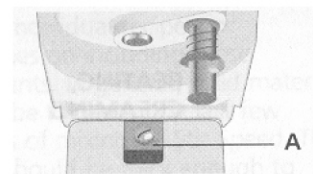
NOTA: Los ajustes se deben realizar únicamente cuando el batidor plano esté en su lugar.

Modelos de cabezal de inclinación:

1. Haga girar la perilla de control de la velocidad hasta la posición OFF (apagado).
2. Desenchufe la batidora o desconecte la energía.
3. Inclíne el cabezal con motor hacia atrás.
4. Gire el tornillo (A) LEVEMENTE en sentido antihorario (hacia la izquierda) para elevar el batidor plano o en sentido horario (hacia la derecha) para bajar el batidor plano.
5. Ajuste para que el batidor plano no toque la superficie del bol. Si ajusta demasiado el tornillo, es posible que no pueda trabar el cabezal con motor cuando éste se baja.

Modelos de recipiente elevable:

1. Asegúrese que la palanca para control de velocidades esté en la posición de apagado (OFF/0).
2. Desconecte la batidora o la corriente.
3. Coloque la palanca hacia abajo.
4. Coloque el tazón para batir y el batidor plano.
5. Gire suavemente el tornillo (A) en el sentido contrario a las manecillas del reloj para elevar el batidor o en el sentido de las manecillas del reloj para bajarlo. Un leve giro es todo lo que se necesita; todo el rango de ajuste se logra con tan solo $\frac{1}{2}$ vuelta. No gire más de $\frac{1}{2}$ vuelta en ninguna dirección.



NOTA: Cuando el batidor plano está debidamente ajustado, no golpea ni el fondo ni los laterales del bol. Si el batidor plano o el batidor de alambre se ajustan de manera que golpean el bol, el revestimiento del batidor puede desprenderse o los alambres del batidor pueden desgastarse.

CUIDADO DE LA BATIDORA

⚠ ADVERTENCIA

Pelro de lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.

NOTA: No raspe el tazón mientras la batidora está en funcionamiento.

El tazón y el batidor están diseñados para mezclar exhaustivamente sin necesidad de raspar frecuentemente. El raspar el tazón una o dos veces mientras se está mezclando es suficiente. Apague la unidad antes de raspar el tazón.

Es posible que la batidora se caliente durante su uso. Cuando la batidora funciona con cargas pesadas durante tiempos de mezclado prolongados, es posible que no pueda tocar de manera confortable la parte superior de la unidad. Esto es normal.

CUIDADO Y LIMPIEZA

El tazón, el batidor plano blanco y el gancho amasador blanco pueden lavarse en un lavaplatos automático. También pueden limpiarse bien en agua jabonosa caliente y luego enjuagarse antes de secarlos. El batidor de alambre debe lavarse a mano y secarse inmediatamente. No lave el batidor de alambre en un lavaplatos. No guarde los batidores colocados en el eje.

NOTA: Siempre asegúrese de desenchufar la batidora antes de limpiarla. Limpie la batidora con un trapo suave y húmedo. No utilice limpiadores de uso doméstico ni comerciales. No la sumerja en agua. Limpie el eje del batidor frecuentemente y quite todo residuo que se hubiera acumulado.

DESCRIPCIÓN DE PARTES DE LA BATIDORA

MODELOS DE CABEZAL DE INCLINACIÓN*



* INCLUYE: K45SS, KSM150PS, KSM152PS

ARMADO DE LA BATIDORA

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico
Conecte a un tomacorriente aterrizado de 3 terminales.

No corte la patita de aterrizado.

No utilice un adaptador.

No utilice una extensión eléctrica.

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

Para colocar el tazón:

1. Asegúrese de que el control de velocidad esté en OFF y la batidora esté desconectada.
2. Incline el cabezal con motor hacia atrás.
3. Coloque el tazón en el plato sujetador.
4. Gire el tazón suavemente en el sentido de las manecillas del reloj.
5. Conecte la batidora a una toma de corriente.



Para quitar el tazón:

1. Asegúrese de que el control de velocidad esté en OFF y la batidora esté desconectada.
2. Incline el cabezal con motor hacia atrás.
3. Gire el tazón en sentido opuesto a las manecillas del reloj.

Para insertar el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho de la masa:

1. Coloque el control de velocidad en OFF y desconecte.
2. Levante el motor.
3. Deslice el batidor plano en el eje para batidores y presione hasta arriba o lo más que pueda.
4. Gire el batidor hacia la derecha, enganchándolo en la clavija del eje.
5. Conecte la batidora en una toma de corriente.



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

1. Coloque el control de velocidad en OFF y desconecte.
2. Presione el batidor hacia arriba lo más que pueda y gírelo hacia la izquierda.

Retire el batidor del eje.

Control de Velocidad:

- Coloque siempre la palanca de control de velocidad en la velocidad más baja al comenzar y deslícela gradualmente hasta la velocidad deseada, para evitar que los ingredientes salpiquen fuera del tazón.

Control de la velocidad



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

GUÍA PARA EL CONTROL DE VELOCIDADES

VELOCIDAD	FUNCIÓN
STIR	REVOLVER Para revolver lentamente, ligar, hacer puré, iniciar todos los procesos de mezcla. Utilice para añadir harina e ingredientes secos a las mezclas, añadir líquidos a ingredientes secos y ligar mezclas espesas. Utilice con el accesorio para hacer helados. Para mezclar lentamente, hacer puré, revolver más rápidamente. Utilice para mezclar mezclas espesas y caramelos, para comenzar a hacer puré de papas o de otras verduras, para desmenuzar la materia grasa en la harina, para mezclar mezclas poco espesas y líquidas que salpican fácilmente y para mezclar y amasar masas con levadura. Utilice con el accesorio abridor de latas. Para mezclar mezclas semiespesas como por ejemplo galletas dulces. Utilice para ligar azúcar y materia grasa y para añadir azúcar a las claras de huevo para hacer merengues. Velocidad media para mezclas para pasteles. Utilice con: Triturador de alimentos, rebanador/desmenuzador con rotor y colador de frutas y verduras. Para batir a velocidad media rápida (para hacer cremas). Utilice para finalizar las mezclas para pasteles, donas y otras mezclas. Velocidad alta para mezclas para pasteles. Utilice con el accesorio exprimidor de cítricos.
2	MEZCLAR LENTAMENTE Para batir crema, claras de huevos y merengues italianos o cocidos. Para mezclar rápidamente pequeñas cantidades de crema o claras de huevos. Utilice con el accesorio para hacer pastas y el molinillo para café.
4	MEZCLAR, BATIR Para batir crema, claras de huevos y merengues italianos o cocidos. Para mezclar rápidamente pequeñas cantidades de crema o claras de huevos. Utilice con el accesorio para hacer pastas y el molinillo para café.
6	BATIR, HACER CREMAS Para batir crema, claras de huevos y merengues italianos o cocidos. Para mezclar rápidamente pequeñas cantidades de crema o claras de huevos. Utilice con el accesorio para hacer pastas y el molinillo para café.
8	BATIR O MEZCLAR RÁPIDAMENTE Para batir crema, claras de huevos y merengues italianos o cocidos. Para mezclar rápidamente pequeñas cantidades de crema o claras de huevos. Utilice con el accesorio para hacer pastas y el molinillo para café.
10	MEZCLAR RÁPIDAMENTE NOTA: Es posible que la batidora no mantenga las velocidades rápidas con cargas pesadas, por ejemplo, cuando se utiliza el accesorio para hacer pastas y el molinillo para café. Esto es normal.

NOTA: La palanca de control de la velocidad puede ubicarse entre las velocidades que se mencionan en el cuadro anterior para obtener las velocidades 3, 5, 7 y 9 en caso que sea necesario un ajuste más sutil. No exceda la velocidad 2 cuando prepare masas con levadura. Si lo hace, puede dañar la batidora.

COMO UTILIZAR SU PROTECTOR DE VERTIDO*

* ALGUNOS MODELOS

Para colocar el protector de vertido:

1. Haga girar la perilla de control de la velocidad hasta la posición OFF (Apagado)
2. Desenchufe la batidora o desconecte la energía.
3. Coloque el batidor plano el gancho amasador o el batidor de alambre y el tazón.
4. Desde el frente de la batidora, deslice el protector de vertido sobre el tazón hasta que el protector quede centrado. El borde inferior del protector debe encajar dentro del tazón.

Para quitar el protector de vertido

1. Haga girar la perilla de control de la velocidad hasta la posición OFF (apagado).
2. Desenchufe la batidora o desconecte la energía.
3. Levante la parte delantera del protector de vertido, aléjela del borde del tazón y jale hacia adelante.
4. Quite el accesorio y el tazón.

Para utilizar el protector de vertido

1. Para obtener los mejores resultados, gire el protector para que el cabezal con motor cubra la abertura en forma de "u" en el protector. Si usted se coloca de frente a la batidora, el vertedor estará a la derecha del centro de conexión para accesorios.
2. Vierta los ingredientes en el tazón a través del vertedor.



Para fijar el motor:

- Asegúrese que el motor esté en su posición más baja
- Coloque la palanca de fijación en la posición LOCK
- Antes de comenzar a batir, intente levantar el motor para comprobar que esté fijo.



Para destrabar el motor:

- Coloque la palanca de fijación en la posición UNLOCK

ADITAMENTOS Y ACCESORIOS

Los aditamentos están diseñados para asegurar una larga vida útil. El eje y el enchufe de la base son cuadrados para evitar cualquier posibilidad de deslizamiento durante la transmisión de la energía al aditamento.

Los empaques de la base y del eje

son romos para asegurar un ajuste adecuado, incluso después de un uso prolongado.

Los aditamentos no requieren una fuente de poder externa para funcionar, se integran con la fuente de poder de la batidora.



Para Fijar los aditamentos:

- Apague y desconecte la batidora.
- Gire la perilla para aditamentos en sentido contrario de las manecillas del reloj.
- Retire la cubierta de la base para aditamentos.
- Inserte el eje del aditamento en la base, asegurándose que el eje entre en el enchufe cuadrado. Puede ser necesario girar el aditamento de un lado a otro. Cuando el aditamento este en su sitio, la clavija del aditamento encajará en la muesca del borde de la base.

- Gire la perilla para aditamentos en el sentido de las manecillas del reloj, hasta que el aditamento este firmemente unido a la batidora.
- Conecte la batidora a una toma de corriente.

Para Quitar los aditamentos:

- Apague y desconecte la batidora.
- Gire la perilla para aditamentos en sentido de las manecillas del reloj.
- Mueva el aditamento de un lado a otro al jalarlo hacia fuera.
- Vuelva a colocar la cubierta de la base para aditamentos.

Gire la perilla para aditamentos en el sentido de las manecillas del reloj.

Accesorios:



Batidor plano para mezclas de normales a espesas:

Pasteles, galletas, glaseados con crema, panes rápidos, caramelos, pastel de carne, galletas dulces, puré de papas, masa para tartas.



Batidor de alambre para las mezclas que necesitan que se incorpore aire:

Huevos, pasteles esponjosos, claras de huevo, pasteles de ángel, crema espesa, mayonesa, merengue italiano o cocido algunos tipos de caramelos.



Gancho amasador para mezclar y amasar masas con levadura:

Panes, pastel de café, panecillos, bollos.

TIEMPO DE MEZCLADO

Su batidora KitchenAid® mezclará más rápidamente y mejor que la mayoría de las otras batidoras con base eléctricas. Por lo tanto, el tiempo de mezclado de la mayoría de las recetas tradicionales y de las que no vienen en los paquetes debe adaptarse para evitar batir más de lo necesario. En los pasteles, por ejemplo, el tiempo de batido es posible que sea la mitad que si se utilizan otras batidoras con base.