

## ÍNDICE

<b>MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA LICUADORA</b>	
Medidas de seguridad importantes.....	6
Requisitos eléctricos.....	7
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos.....	8
<b>COMPONENTES DE LA LICUADORA</b> .....	8
<b>MONTAJE DE LA LICUADORA</b> .....	9
<b>FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA</b>	
Uso de la licuadora.....	10
Hielo picado.....	12
Uso del modo INTERMITENTE.....	12
Uso del tapón para ingredientes de la jarra de la batidora o del tapón vertedor del recipiente culinario.....	13
Función de licuado Soft Start.....	13
Guía de control de la velocidad.....	14
<b>CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS</b>	
Consejos de uso del recipiente de la batidora.....	14
Consejos rápidos.....	15
Procedimiento para.....	15
<b>CUIDADO Y LIMPIEZA</b> .....	16
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	
Hay una opción seleccionada y la licuadora no funciona.....	17
La licuadora se detiene mientras licúa.....	17
La licuadora está encendida pero las cuchillas no giran.....	17
<b>SERVICIO Y GARANTÍA</b>	
Garantía de la licuadora de Kitchenaid.....	18
Planificación del servicio.....	18
Atención al cliente.....	18

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la licuadora en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, siempre 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 de forma segura y hayan comprendido los peligros que este conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
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. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. No utilice el aparato al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue de una mesa o 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. Manipúlela 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 procese alimentos o líquidos calientes, no llene al máximo la jarra de la licuadora (máx. 1,25 L). Cierre bien la tapa y utilice exclusivamente la velocidad REMOVE (👉). No procese líquidos o alimentos calientes a una temperatura superior a 60 °C. No toque la tapa de la jarra mientras se procesan líquidos o alimentos calientes.**
15. La luz intermitente indica que el aparato está listo para funcionar; evite el contacto con las cuchillas o con las piezas móviles.
16. **Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### Requisitos eléctricos

Potencia: 550 W

Voltaje: 220-240 V

Herzios: 50 Hz CA

**NOTA:** Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No utilice un adaptador.

### ⚠ 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.**

# MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA LICUADORA

## Tratamiento de residuos de equipos eléctricos

### Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es 100 % reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

### Cómo desechar el producto

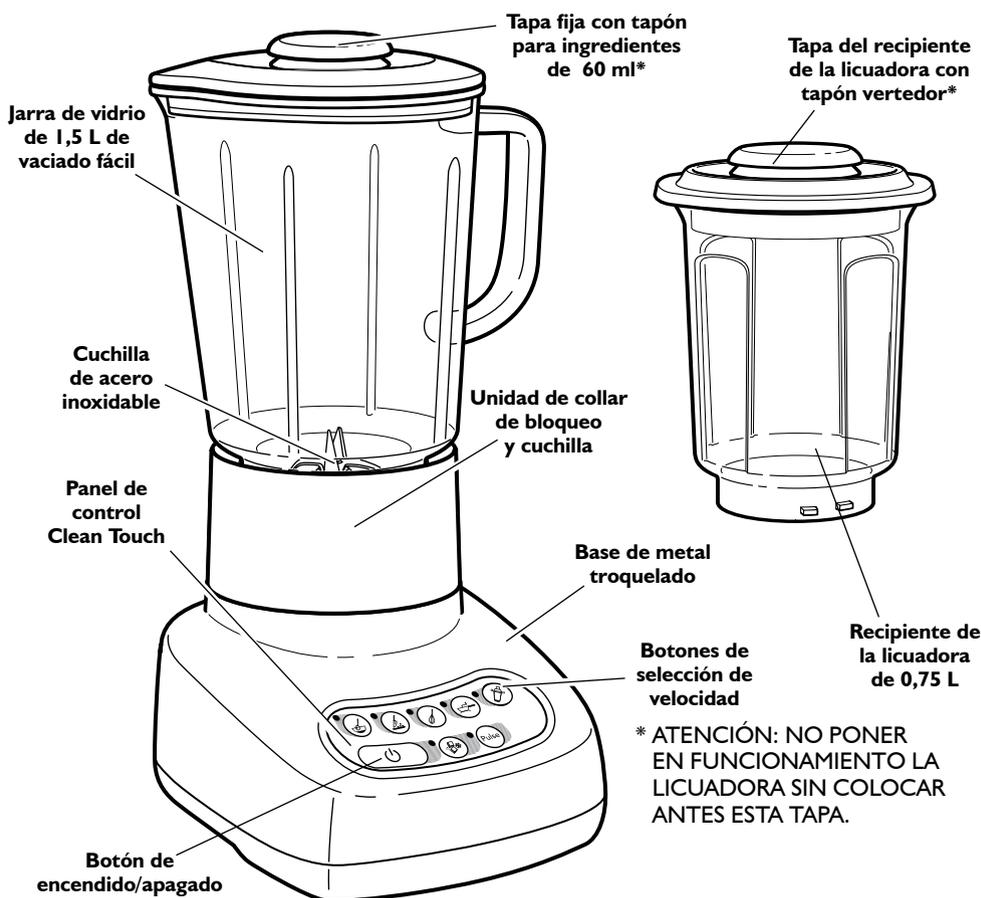
- Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

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

- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

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 DE LA LICUADORA

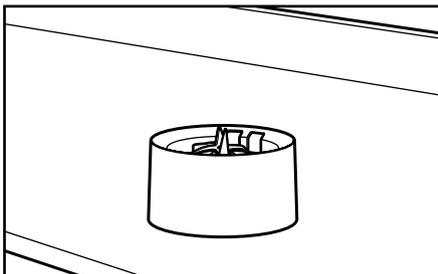


# MONTAJE DE LA LICUADORA

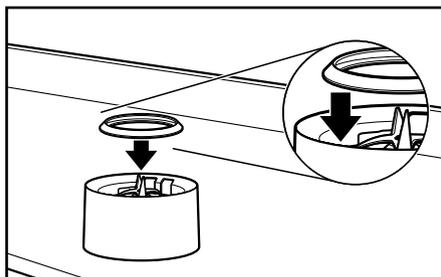
## Antes de utilizarla por primera vez

Antes de utilizar la licuadora por primera vez, limpie la base con un paño tibio enjabonado y aclárela con un paño húmedo. Séquelo con un paño suave. Lave la jarra, el recipiente culinario, 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"). Enjuague y seque los componentes.

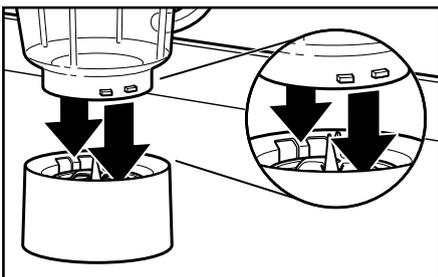
Español



**1** Sitúe la unidad de collar de bloqueo y cuchilla hacia arriba en una superficie resistente.



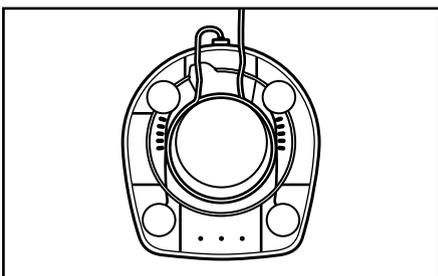
**2** Coloque el anillo de sellado, con la parte plana hacia abajo, alrededor de las cuchillas y en la ranura del interior del collar de bloqueo.



**3** Alinee las lengüetas de la jarra (o del recipiente culinario) con las ranuras del collar de seguridad.

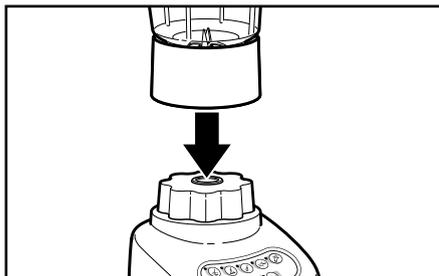


**4** Presiones hacia abajo y gire la jarra (o el recipiente culinario) a la derecha, aproximadamente 1/4 de giro o hasta que se oiga un chasquido.

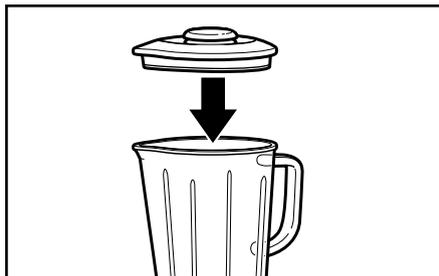


**5** Ajuste la longitud del cable de alimentación de la licuadora.

# MONTAJE DE LA LICUADORA



**6** Coloque la jarra (o el recipiente culinario) en la base de la licuadora.



**7** Coloque la tapa de la jarra (o del recipiente culinario).

## **⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de descarga eléctrica**

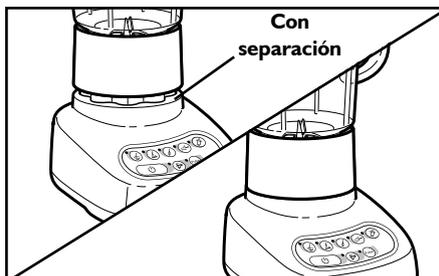
**Enchúfela en una salida con toma de tierra.**

**No extraiga la clavija de conexión a tierra.**

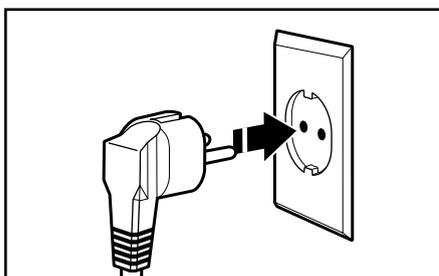
**No utilice un adaptador.**

**No utilice un cable alargador.**

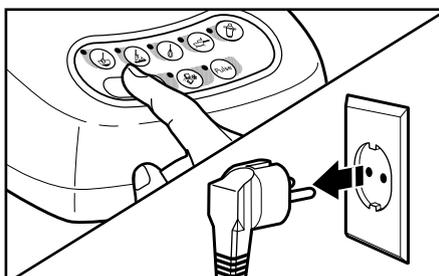
**El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.**



**NOTA:** Si hay una separación entre el collar de bloqueo y la base, significa que la jarra (o el recipiente culinario) no está fijada en el collar de bloqueo o que la unidad no está colocada correctamente en la base de la licuadora. En caso contrario, repita los pasos del 1 al 4.



**8** Antes de utilizar la batidora, enchúfela a una toma con conexión a tierra y pulse el botón de encendido/apagado (⏻). La luz del indicador de alimentación comenzará a parpadear cuando esté lista.



**9** Cuando haya terminado, pulse siempre el botón de encendido/apagado (⏻) (la luz del indicador de encendido/apagado debe apagarse) y desenchufe el cable de alimentación antes de retirar la jarra (o el recipiente culinario) de la base.

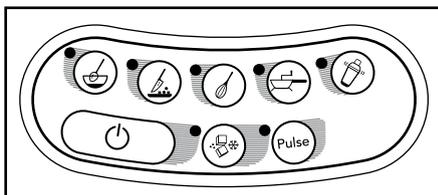
# FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

## Uso de la licuadora

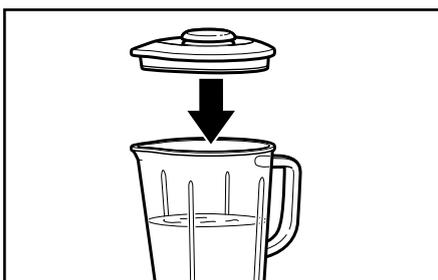
**NOTA:** Mientras la licuadora está en marcha o si el indicador del modo INTERMITENTE está parpadeando:

- No interfiera en el movimiento de la cuchilla.
- No retire la tapa de la jarra de la jarra (o el recipiente culinario).

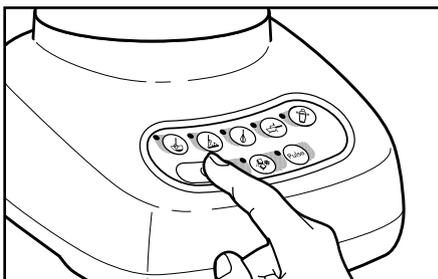
Antes de utilizar la licuadora, asegúrese de que la jarra está colocada correctamente en el collar de bloqueo y que la unidad está colocada en la base de la licuadora.



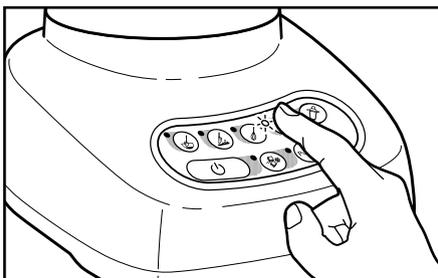
La licuadora tiene cinco velocidades: REMOVER (☞), PICAR (☞), MEZCLAR (☞), PURÉ (☞), Y LICUAR (☞). Además, también incluye los modos TRITURAR HIELO (☞) e INTERMITENTE (Pulse).



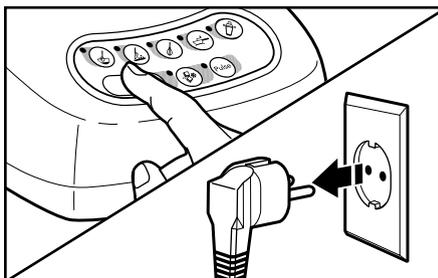
- 1** Deposite los ingredientes en la jarra (o el recipiente culinario) y ajuste bien la tapa.



- 2** Pulse el botón de encendido/apagado (☞); la luz del indicador de alimentación parpadeará para indicar que la licuadora está encendida.



- 3** A continuación, presione el botón de velocidad adecuado para que el aparato funcione a esa velocidad. El indicador 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.



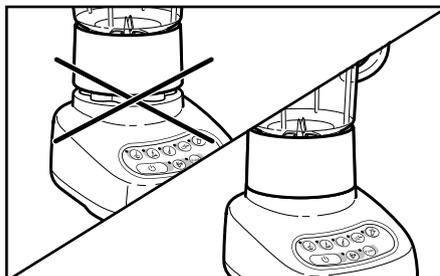
- 4** Cuando haya finalizado, pulse el botón de encendido/apagado (☞) dos veces para apagar la licuadora. Desenchufe la licuadora antes de retirar la jarra (o el recipiente culinario).

**IMPORTANTE:** Cuando procese alimentos o líquidos calientes, no llene al máximo la jarra de la licuadora (máx. 1,25 L). Cierre bien la tapa y utilice exclusivamente la velocidad REMOVER (☞). No procese líquidos o alimentos calientes a una temperatura superior a 60 °C. No toque la tapa de la jarra mientras se procesan líquidos o alimentos calientes.

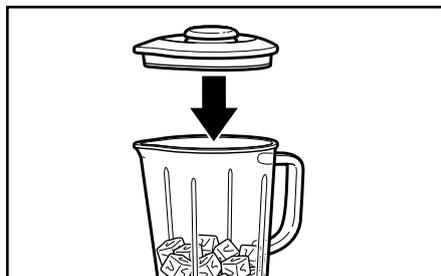
# FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

## Hielo picado

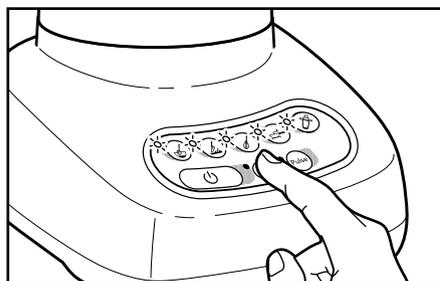
Su licuadora incluye una función TRITURAR HIELO (🧊). Cuando está seleccionada esta función, la licuadora funciona a intervalos a la velocidad óptima para triturar hielo u otros ingredientes.



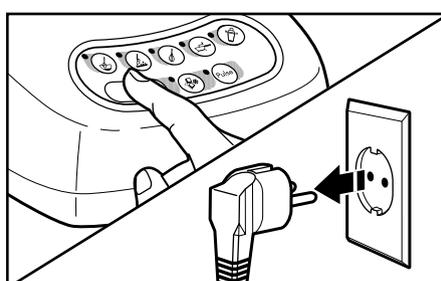
- 1 Antes de utilizar la licuadora, compruebe que la jarra (o el recipiente culinario) está colocada correctamente en la base.



- 2 Deposite los ingredientes en la jarra (o el recipiente culinario) y ajuste bien la tapa.



- 3 Pulse el botón de encendido/apagado (🔌) para encender la licuadora. A continuación, pulse PICAR HIELO (🧊). El indicador luminoso permanecerá encendido.

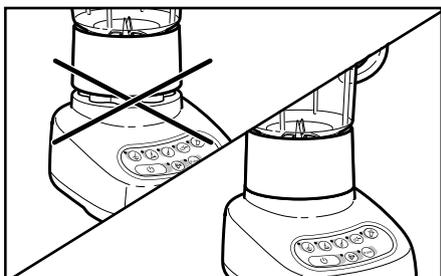


- 4 Cuando haya finalizado, pulse el botón de encendido/apagado (🔌) dos veces para apagar la licuadora. Desenchufe la licuadora antes de retirar la jarra (o el recipiente culinario).

## Uso del modo INTERMITENTE

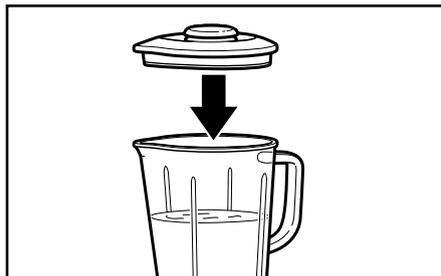
La función INTERMITENTE de la licuadora (Pulse) ofrece la función “Intermitente a cualquier velocidad”.

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

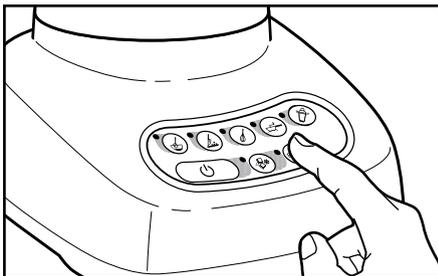


- 1 Antes de utilizar la licuadora, compruebe que la jarra (o el recipiente culinario) está colocada correctamente en la base.

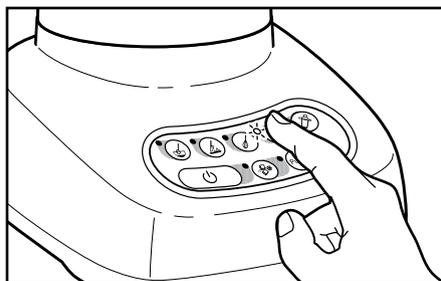
# FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA



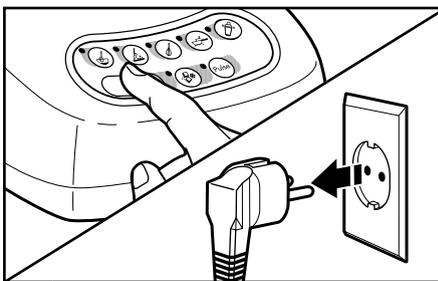
**2** Deposite los ingredientes en la jarra (o el recipiente culinario) y ajuste bien la tapa.



**3** Pulse el botón de encendido/apagado (🔌) y seleccione la función INTERMITENTE (Pulse). El indicador luminoso situado encima de los botones de velocidad parpadeará para indicar que las cinco velocidades están en modo INTERMITENTE (Pulse).



**4** Manténgalo presionado durante el tiempo deseado. El proceso se detendrá al dejar de pulsar el botón de velocidad seleccionado. Para repetir el intervalo o utilizar otra velocidad, solo tiene que mantener pulsado el botón de la velocidad adecuada.



**5** Cuando haya finalizado, pulse el botón de encendido/apagado (🔌) dos veces para apagar la licuadora. Desenchufe la licuadora antes de retirar la jarra (o el recipiente culinario).

## Uso del tapón para ingredientes de la jarra de la batidora o del tapón vertedor del recipiente culinario

- El tapón para ingredientes de la jarra de la batidora de 60 ml permite medir y agregar ingredientes. Retire el tapón y añada ingredientes en las velocidades REMOVE (🌀), 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.
- La tapa de cierre por torsión incluye un tapón vertedor que también se acopla a la tapa de la jarra de la licuadora. Este versátil tapón puede utilizarse para verter aceites u otros ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento.

## 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 solo funciona en modo INTERMITENTE (Pulse) y no en modo PICAR HIELO (🌀).

# FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

## Guía de control de la velocidad

Velocidad	Alimento			
 REMOVER	Salsa espesa Crema de queso para untar	Salsa de frutas Salsa de verduras para platos principales Salsa blanca	Batido de frutas (espeso)	Sopa
 CORTAR	Fruta picada Verduras picadas	Ensalada de carne para bocadillos	Pesto	Aderezo de migas sazonadas Aderezo de migas dulces Aderezo dulce crujiente
 MEZCLAR	Zumo de fruta a base de concentrado congelado Aderezo de ensalada	Salsa de carne	Masa de panqueque Masa de gofre	Queso de ricota o requesón
 REDUCIR A PURÉ	Crema de avena	Puré de fruta/para bebé Puré de carne/para bebé Puré de verduras/para bebé		
 LICUAR	Granizado Bebida a base de yogurt helado Batido de frutas (claro) Batido de crema de helado Sorbete	Gelatina en mousse para tartas/postres Tarta de queso Mousse	Queso duro rallado	
 TRITURAR HIELO	Hielo picado	Fruta fresca picada en trocitos Verdura fresca picada en trocitos	Fruta picada congelada (descongelar ligeramente hasta que se pueda introducir la punta de un cuchillo)	
 INTERMITENTE	Fruta picada Verduras picadas	Ensalada de carne para bocadillos	Aderezo de migas sazonadas Aderezo de migas dulces Aderezo dulce crujiente	

**SUGERENCIA:** 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, solo cuando la licuadora esté apagada. La función TRITURAR HIELO (❄️) se ha optimizado para triturar y picar el hielo sin añadir líquidos.

## CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

### Consejos de uso del recipiente de la batidora

El recipiente de la batidora complementa la jarra de vidrio de 1,5 L y, para obtener los mejores resultados y una textura de proceso más fina, utilice este recipiente para cantidades pequeñas. El recipiente de la licuadora es ideal para preparar comida para bebés, aderezos de ensaladas, mayonesa fresca, salsa o pesto, y tiene el tamaño justo para preparar un batido para una persona. También puede utilizarse para picar hierbas frescas, frutos secos o rallar pan mientras se preparan recetas.

## Consejos rápidos

- Cuando utilice hielo para preparar bebidas, para obtener una textura más suave, utilice la función PICAR HIELO (  ).
- Los cubitos de hielo pequeños se trituran o pican más rápido que los grandes.
- 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.
- 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 (  ).
- Detenga la licuadora antes de usar utensilios en la jarra. Utilice una espátula de caucho para mezclar los ingredientes, solo cuando

la licuadora esté apagada. No use nunca ningún utensilio, ni siquiera espátulas, en la jarra mientras el motor está funcionando.

- Siempre que sea posible, enfríe los alimentos calientes antes de empezar a licuar. Para empezar a batir los alimentos tibios, seleccione REMOVER (  ). Entonces, aumente la velocidad si es necesario.
- **Cuando procese alimentos o líquidos calientes, no llene al máximo la jarra de la licuadora (máx. 1,25 L). Cierre bien la tapa y utilice exclusivamente la velocidad REMOVER (  ). No procese líquidos o alimentos calientes a una temperatura superior a 60 °C. No toque la tapa de la jarra mientras se procesan líquidos o alimentos calientes.**

## Procedimiento para

**Disolver gelatina perfumada:** Verter agua hirviendo en la jarra y añadir la gelatina. Espere a que se enfríen por debajo de los 60 °C y procéselos a velocidad REMOVER (  ) hasta que se disuelva la gelatina, entre 10 y 30 segundos. Agregar otros ingredientes.

**Hacer migas de pan, de galletas o de galletitas saladas:** Partir las galletas, las galletitas saladas o el pan en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro. Ponerlas en la jarra. En modo INTERMITENTE (  ), 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.

**Hacer migas más finas en pasteles y postres con corteza:** Partir las galletas, las galletitas saladas o el pan en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro colocar en la jarra. En modo INTERMITENTE (  ) 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.

**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 (  ), 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.

**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 cacerola y cocinar como de costumbre.

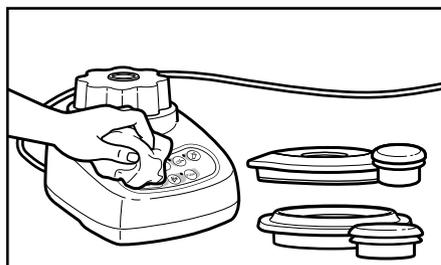
**Preparar masa de panqueque o gofre de sobre:** Poner en la jarra el contenido del sobre y los demás ingredientes. Tapar y procesar a velocidad MEZCLAR (  ), hasta que se hayan mezclado perfectamente, de 10 o 20 segundos. Detener la licuadora y raspar los lados de la jarra, si es necesario.

**Rallar queso:** Cortar el queso muy frío en cuadraditos de 1,5 cm. Poner un máximo de 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.

# CUIDADO Y LIMPIEZA

La jarra, el recipiente, el collar de bloqueo y la cuchilla de la licuadora se pueden limpiar fácilmente por separado o sin desmontar.

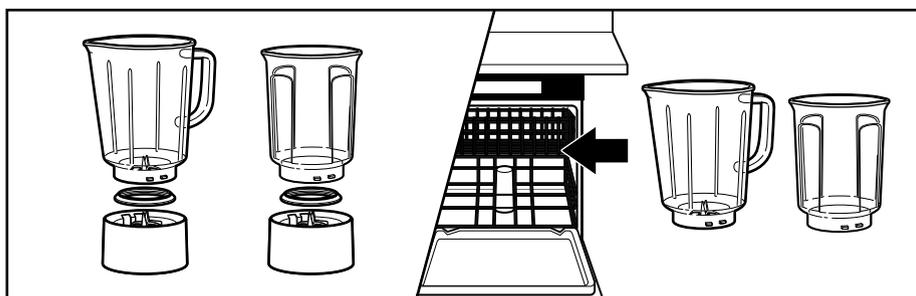
- Limpie a fondo la licuadora cada vez que la use.
- No sumerja la base de la licuadora ni el cable en agua.
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos.



**1** Para limpiar la base, el panel de control, el cable, la tapa, el tapón de ingredientes y el tapón vertedor de la batidora: utilice un paño tibio enjabonado y séquela con un paño suave.



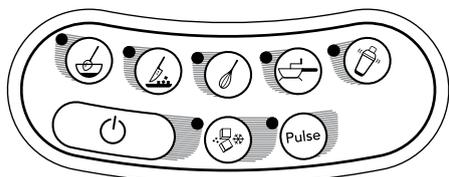
**2** Para limpiar la jarra o el recipiente culinario sin desmontarlos: coloque la jarra (o el recipiente culinario) en la base de la licuadora, llene la mitad de agua tibia (no caliente) y añada 1 o 2 gotas de lavavajillas. Ponga la tapa de la jarra (o el recipiente culinario), presione la velocidad REMOVE y deje la licuadora en marcha durante 5 o 10 segundos. Retire la jarra (o el recipiente culinario), vacíe el contenido y séquela.



**3** Para limpiar componentes individuales de jarra y del recipiente culinario: levante la jarra (o el recipiente culinario) con un movimiento recto y hacia arriba para retirarlo de la base. Sitúela en una superficie dura. A continuación, manteniendo agarrado el collar de seguridad, gire la jarra (o el recipiente culinario) hacia la derecha para separar el collar de seguridad y el anillo de sellado. Lave la jarra (o el recipiente culinario) en el lavavajillas, o bien a mano con agua jabonosa, enjuáguela y séquela bien.

**IMPORTANTE:** Llave a mano la tapa, el tapón vertedor, el collar de seguridad y el anillo de sellado; estos componentes podrían dañarse en el lavavajillas.

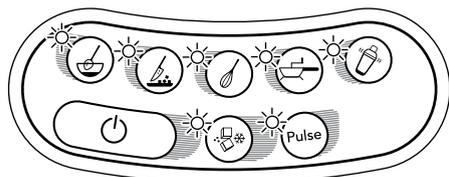
## Hay una opción seleccionada y la licuadora no funciona



No se enciende ningún indicador luminoso.

Compruebe si la licuadora está enchufada a una toma de corriente. Si es así, pulse dos veces el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar la licuadora y desenchúfela. 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 sobrecargada o atascada. Si esto ocurre cuando se procesan ingredientes duros, se apagará automáticamente para evitar que se dañe el motor. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para reiniciar la licuadora y desenchufe el cable de alimentación. Retire la jarra de la base. Si está sobrecargada, divida el contenido en porciones más pequeñas. También puede reducir la carga de la licuadora añadiendo líquido a la jarra. Si está atascada, utilice un raspador para liberar las cuchillas. Para ello, parta 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 un chasquido. Esto permitirá que la jarra enganche el acoplador. Consulte la sección "Montaje de la batidora".

Si el problema no se soluciona con las indicaciones mencionadas, consulte la sección "Servicio y garantía".

## Garantía de la licuadora de KitchenAid

<b>Duración de la garantía:</b>	<b>KitchenAid pagará por:</b>	<b>KitchenAid no pagará por:</b>
<b>Europa, Oriente Medio y África:</b> Para el modelo 5KSB5553: Tres años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado 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 NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.**

## Planificación del servicio

Cualquier reparación se debería realizar, en un ámbito local, por un centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid. Contacte con el distribuidor al que le compró la unidad para obtener el nombre del centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid más cercano.

## Atención al cliente

### **RIVER INTERNATIONAL , S.A.**

C/Beethoven 15  
08021 Barcelona (España)  
Tel. 93 201 37 77  
comercialdep@riverint.com

### **KITCHENAID EUROPA, INC.**

PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIUM

### **Servicio Técnico Central**

PRESAT  
Tel. 93 247 85 70  
www.presat.net

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)