



COMPONENTES Y FUNCIONES



- | | | | |
|----------|--|-----------|--|
| 1 | Palanca de control de velocidad | 8 | Placa de sujeción del recipiente |
| 2 | Cabezal del motor | 9 | Recipiente** |
| 3 | Toma de fijación | 10 | Escudo vertedor* |
| 4 | Mando de fijación | 11 | Recipiente de acero inoxidable de 2,8 l* |
| 5 | Palanca de bloqueo del cabezal del motor (no se muestra) | 12 | Gancho amasador |
| 6 | Eje del batidor | 13 | Batidor de varillas |
| 7 | Tornillo de ajuste de altura del batidor (no se muestra) | 14 | Batidor de borde flexible* |
| | | 15 | Batidor plano* |
| | | 16 | Batidor* y raspador*** * de masa |

*Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

**El diseño, el tamaño y el material del recipiente dependen del modelo del robot de cocina.

*** También se puede utilizar para raspar el bol.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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 en caso de no seguir 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. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el robot de cocina en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.
4. Unión Europea: las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimientos pueden utilizar los aparatos siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
5. Unión Europea: los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. Establezca el aparato en OFF/0 y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté utilizándose, antes de montar y desmontar las piezas, y de su limpieza. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
7. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de la cuchilla las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio mientras está en funcionamiento, para reducir el riesgo de daños a las personas o al robot de cocina.
8. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha caído o presenta algún daño. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen o reparen, o realicen los ajustes eléctricos o mecánicos pertinentes.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

9. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No utilice el robot de cocina en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
12. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.
13. Retire el batidor plano, el batidor de borde flexible, el batidor de varillas, el gancho amasador o el batidor de masa de la batidora del robot de cocina antes de lavarlo.
14. Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
15. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
16. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
17. Para evitar daños en el producto, no utilice los recipientes del robot de cocina en zonas de altas temperaturas, como un horno, un microondas o una encimera.
18. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
19. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
20. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - Zona de cocina en tiendas, oficinas u otros entornos laborales
 - Granjas
 - Por clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales de otro tipo
 - Hostales en los que se ofrecen desayunos

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Las instrucciones también están disponibles en línea. Visite nuestro sitio web en:

www.KitchenAid.eu

REQUISITOS ELÉCTRICOS

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de 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.

Potencia:

300 W

en los modelos 5KSM125, 5KSM200

275 W

en los modelos 5K45, 5KSM45 - 5KSM100

Voltaje: 220-240 V~

Frecuencia: 50-60 Hz

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.

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.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

TRATAMIENTO DEL MATERIAL DEL PAQUETE


El material del paquete es reciclable y viene etiquetado con el símbolo (♻). Por 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.

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Reciclaje del producto

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la legislación de la UE/Reino Unido 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 residuo doméstico normal, sino que debe 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, el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde lo adquirió.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD (UE)

Este aparato se ha diseñado, fabricado y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes directivas de la CE: la Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión, la Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética, la Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico, la Directiva RoHS 2011/65/UE y las siguientes enmiendas.

ESPAÑOL





USO DEL PRODUCTO

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

Velocidad	Acción	Accesorio	Descripción
1	Mezclar	Batidor plano* Batidor de borde flexible*	Para mezclar, combinar y triturar lentamente iniciando todos los procedimientos de mezclas. Se utiliza para añadir harina e ingredientes secos a la masa, y para añadir líquidos a los ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 para mezclar o amasar masas de levadura.
2	Lento Mezcla Mezclar	Batidor plano* Batidor de borde flexible* Gancho amasador Batidor de masa*	Para mezclar y triturar lentamente, y para mezclar más rápido. Se utiliza para mezclar y amasar masas de levadura masas pesadas y caramelo; empezar a triturar patatas u otras verduras; cortar la manteca en harina y mezclar masas finas o un poco líquidas. Incorporar la mantequilla a la harina para hacer masa; triturar frutas y verduras.
4	Mezclar, batir	Batidor plano* Batidor de borde flexible* Batidor de varillas Batidor de masa*	Para mezclar masas semipesadas, como masas para galletas. Se utiliza para combinar azúcar y manteca, y para añadir azúcar a las claras de huevo para los merengues. Utilice una velocidad media para las mezclas de tartas. Para picar carne.
6	Batir, cremar	Batidor de varillas Batidor de masa*	Para batir a velocidad media (cremar) o montar. Utilice esta velocidad para terminar de mezclar una masa de tarta o donuts, entre otras. Utilice una velocidad alta para las mezclas de tartas.
8	Batir rápidamente, montar	Batidor de varillas	Para montar nata, claras de huevo y glaseados duros.
10	Rápido Montar	Batidor de varillas	Para montar pequeñas cantidades de nata, claras de huevo o terminar de batir el puré de patatas.

NOTA: La palanca de control de velocidad se puede establecer en las velocidades enumeradas en la tabla anterior para obtener las velocidades 3, 5, 7 y 9 si se requiere un ajuste más preciso.

IMPORTANTE: No supere la velocidad 2 cuando prepare masas de levadura, ya que podría dañar el robot de cocina.

*Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.





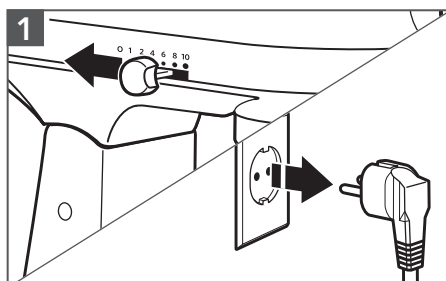
USO DEL PRODUCTO

GUÍA DE ACCESORIOS

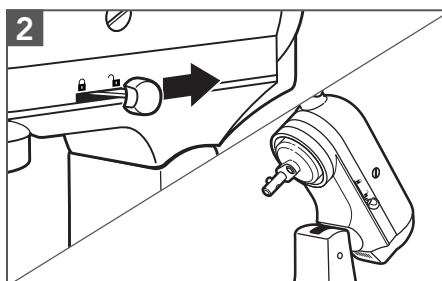
Accesorio	Se utiliza para mezclar	Ingredientes sugeridos
Batidor plano* Batidor de borde flexible*	Para mezclas densas y normales:	Tartas, glaseados cremosos, dulces, cookies, masa de pastel, carne picada, galletas, pastel de carne, puré de patatas.
Batidor de varillas	Para mezclas que necesitan aire:	Huevos, claras de huevo, nata para montar, glaseados duros, bizcochos, mayonesa, algunos caramelos.
Gancho amasador	Para mezclar y amasar masas de levadura:	Panes, panecillos, masa de pizza, pasteles de café, bollos.
Batidor de masa*	Incorporar la mantequilla a la harina:	Para la masa de pasteles, galletas y otros dulces, triturar frutas y verduras y picar carne.

NOTA: Levántela ligeramente a medida que la pasa por los diferentes ajustes en cualquier dirección para moverla con facilidad.

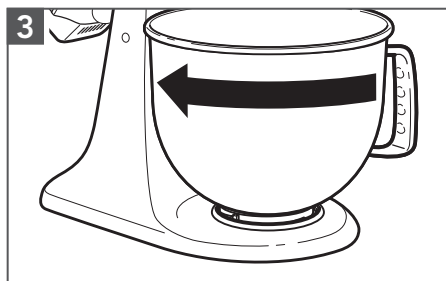
ACOPLAR/RETIRAR EL RECIPIENTE



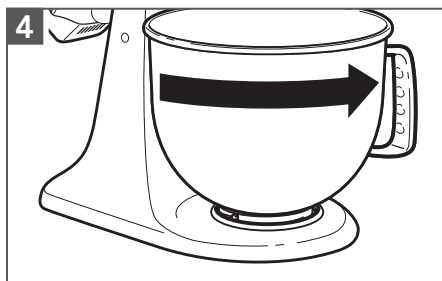
1 Para acoplar el recipiente: gire el control de velocidad a la posición "0". Desenchufe el robot de cocina.



2 Desbloquee y levante la cabeza del motor. A continuación, bloquee** la cabeza para que quede levantado.



3 Coloque el recipiente en la placa de sujeción del recipiente. Gire suavemente el recipiente hacia la derecha.



4 Para retirar el recipiente: repita los pasos 1 y 2. Gire suavemente el recipiente hacia la izquierda.

NOTA: El cabezal del motor siempre debe estar en la posición de bloqueo cuando utilice el robot de cocina.

*Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

**La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.

ESPAÑOL





USO DEL PRODUCTO

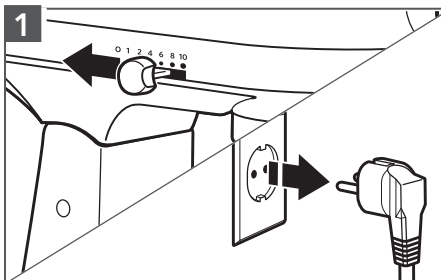
CÓMO ACOPLAR/RETIRAR EL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE BORDE FLEXIBLE*, EL BATIDOR DE VARILLAS, EL BATIDOR DE MASA* O EL GANCHO AMASADOR

⚠ ADVERTENCIA

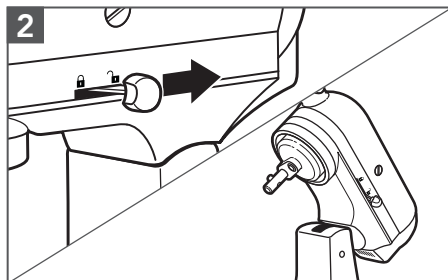
Riesgo de resultar herido

Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

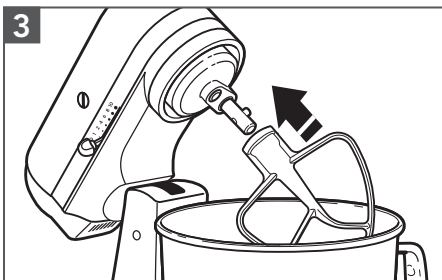
En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.



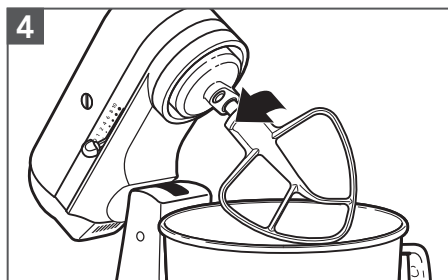
1 Para acoplar el accesorio: gire el control de velocidad a la posición "0". Desenchufe el robot de cocina.



2 Desbloquee y levante la cabeza del motor. A continuación, bloquee** la cabeza para que quede levantado.



3 Deslice el accesorio en el eje del batidor y empújelo hacia arriba todo lo que pueda. A continuación, gire el accesorio hacia la derecha, enganchándolo sobre la clavija del eje.



4 Para retirar el accesorio: repita los pasos 1 y 2. Presione el accesorio hacia arriba todo lo que pueda y gírelo a la izquierda. A continuación, retire el accesorio del eje del batidor.



Escanee el código para obtener más información

*Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

**La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.

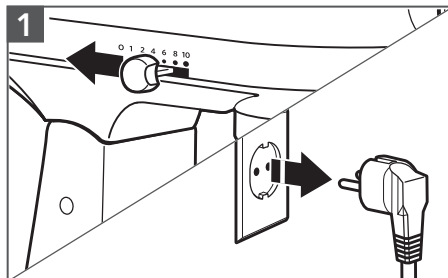




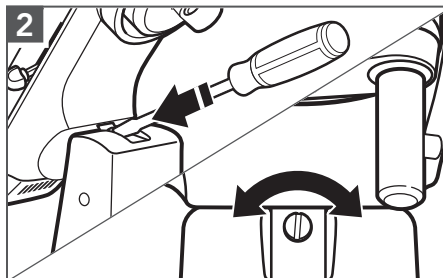
USO DEL PRODUCTO

DISTANCIA ENTRE EL BATIDOR Y EL RECIPIENTE

De fábrica, el robot de cocina se ajusta para que el batidor plano mantenga la distancia con la parte inferior del recipiente. Si, por cualquier razón, el batidor plano toca la parte inferior del recipiente o está demasiado lejos del mismo, puede corregir la distancia fácilmente.



1
Gire el control de velocidad a "0".
Desenchufe el robot de cocina.



2
Levante el cabezal del motor. Gire el tornillo ligeramente hacia la izquierda para levantar el batidor plano o hacia la derecha para bajarlo. Ajuste el batidor plano para mantener la distancia con la superficie del recipiente. Si ajusta demasiado el tornillo, la palanca de bloqueo del recipiente no se bloqueará en su sitio.

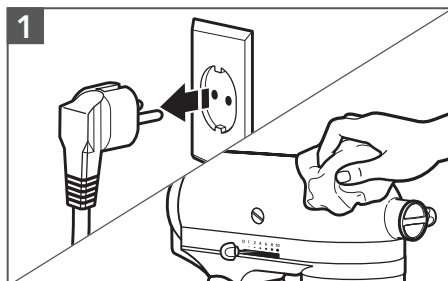
NOTA: Si se ajusta correctamente, el batidor plano no debe golpear la parte inferior ni el lateral del recipiente. Si el batidor plano o el batidor de varillas están cerca de golpear la parte inferior del recipiente, es posible que se desgasten por el uso o que el recubrimiento se deteriore.



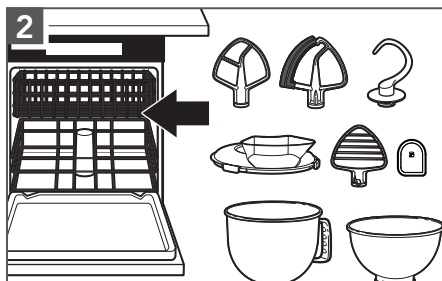


CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.



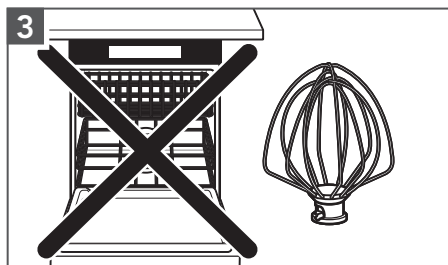
Desenchufe siempre el robot de cocina antes de limpiarlo. Límpielo con un paño suave y húmedo. No utilice productos de limpieza domésticos ni comerciales. Limpie el eje del batidor a menudo para eliminar cualquier residuo que pueda acumularse. No lo sumerja en agua.



Los recipientes, el escudo vertedor*, el batidor plano*, el batidor de borde flexible*, el batidor y raspador de masas** y el gancho amasador se pueden lavar en la rejilla superior del lavavajillas. También puede limpiarlos bien con agua caliente y jabón y, a continuación, enjuáguelos por completo antes de secarlos. No almacene las varillas batidoras en el eje.

*Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

** También se puede utilizar para raspar el bol.



IMPORTANTE: El batidor de varillas solo se puede lavar en el lavavajillas si es de alguno de estos modelos: 5KSM200, 5KSM185 o 5KSM180. Para el resto de modelos: lávelo bien con agua caliente y jabón y enjuáguelo completamente antes de secarlo. No almacene el batidor de varillas en el eje.






SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

! ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica



Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de 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.

Problema	Solución
Si el robot de cocina se calienta durante su uso:	Las masas pesadas no deben exceder la velocidad 2. Tras mezclar masas pesadas durante un tiempo prolongado, es posible que no pueda tocar con total comodidad la parte superior de la unidad. Esto es normal.
Si el robot de cocina emite un olor fuerte:	Esto es algo común en los motores eléctricos, sobre todo si son nuevos.
Si el batidor plano golpea el recipiente:	Detenga el robot de cocina. Consulte la sección "Distancia entre el batidor y el recipiente" y ajuste la distancia entre ambos.
Si el robot de cocina no funciona, compruebe lo siguiente:	¿Está enchufado el robot de cocina?
	¿El fusible del circuito que va hasta el robot de cocina funciona correctamente? Si dispone de una caja de fusibles, asegúrese de que el circuito está cerrado.
	Apague el robot de cocina durante 10-15 segundos y vuelva a encenderlo. Si el robot de cocina sigue sin iniciarse, deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderlo.
Si el problema no puede corregirse:	Consulte la sección "Condiciones de la garantía de KitchenAid (la "Garantía")". No devuelva el robot de cocina al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

ESPAÑOL



CONDICIONES DE GARANTÍA DE KICHENAID (EN LO SUCESIVO, LA "GARANTÍA")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica (en lo sucesivo, el "Garante") otorga la Garantía al cliente final, el consumidor, de conformidad con las siguientes condiciones.

La Garantía se aplica junto a los derechos de garantía reglamentarios del consumidor final, sin que esto suponga límite alguno a los mismos ni afecte para nada al vendedor del producto. En resumen, según lo estipulado en Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios (2007) los productos deben cumplir lo que se ha estipulado en su descripción, ser adecuados para los fines estipulados y contar con un nivel de calidad satisfactorio. En caso de que el producto sea defectuoso, el consumidor tendrá el derecho legal durante dos años a que su producto sea reparado o sustituido o, llegado el caso, a disfrutar de un descuento con respecto al precio pagado o a "resolver" el contrato, en función de las circunstancias. No obstante, estos derechos están sujetos a ciertas limitaciones.

1) ÁMBITO DE APLICACIÓN Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

a) El Garante concede la Garantía para los productos mencionados en la sección 1.b) que el consumidor haya adquirido de un vendedor o a una empresa de KitchenAid-Group en alguno de los países del Espacio Económico Europeo, Moldavia, Montenegro, Rusia, Suiza o Turquía.

b) El periodo de garantía varía en función del producto adquirido, tal y como se indica a continuación:

- **5KSM125 - 5KSM200 Cinco años de Garante integral a partir de la fecha de compra.**

- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Dos años de garantía integral a partir de la fecha de compra.**

c) El periodo de garantía comienza en la fecha de compra, es decir, el día en que el consumidor adquirió el producto de un distribuidor o de una empresa de KitchenAid-Group.

d) La Garantía cubre la naturaleza no defectuosa del producto.

e) De conformidad con la presente Garantía y a su entera discreción, el Garante proporcionará al consumidor los siguientes servicios en caso de que el defecto se produzca en el periodo de garantía estipulado:

- Reparación del producto o de la pieza defectuosos

- Sustitución del producto o de la pieza defectuosos Si un producto ya no está disponible, el Garante podrá cambiar dicho producto por otro de igual o mayor valor.

f) Si el consumidor quisiera realizar alguna reclamación relacionada con la Garantía, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio técnico de KitchenAid del país en cuestión en www.kitchenaid.es (dirección de correo electrónico:

kitchenaid@riverint.com; número de teléfono: **+34 93 201 37 77**) o directamente con el Garante en la dirección postal de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.

g) El Garante asumirá los costes de reparación, incluidos los inherentes a las piezas de repuesto, además de los gastos de envío por la entrega de un producto o una pieza sin defectos. Asimismo, deberá asumir los gastos de envío por la devolución del producto o de la pieza defectuosos en caso de que el Garante o el centro de atención al cliente de KitchenAid del país en cuestión soliciten dicha devolución. Aun así, el consumidor asumirá los costes del embalaje adecuado para la devolución del producto o pieza defectuosos.

h) Para poder realizar una reclamación amparándose en la Garantía, el consumidor debe presentar el recibo o la factura de compra del producto.

2) LIMITACIONES DE GARANTÍA

a) La Garantía será únicamente válida para los productos utilizados con fines privados y no con fines profesionales ni comerciales.

b) La Garantía no es válida en caso de que el defecto sea debido al desgaste normal, al uso inadecuado o abusivo, al incumplimiento de las instrucciones de uso, al uso incorrecto del producto a una tensión eléctrica incorrecta, a la instalación o funcionamiento sin cumplir con las normativas eléctricas aplicables o tras el uso de fuerza (p. ej.: golpes).

c) La Garantía no es válida si el producto ha sido modificado o transformado en algún modo para su funcionamiento, por ejemplo, si se ha convertido un producto de 120 V a otro de 220-240 V.

d) La prestación de servicios de Garantía no amplía su duración estipulada ni supone el inicio de uno nuevo. El periodo de garantía de las piezas de repuesto instaladas es el mismo que el del producto en sí.

Tras el vencimiento del periodo de garantía o para aquellos productos para los que la garantía ya no es válida, los centros de atención al cliente de KitchenAid siguen estando a disposición de los consumidores para cualquier pregunta o información adicional. Tiene a su disposición información adicional en nuestro sitio web:

www.kitchenaid.eu

REGISTRO DEL PRODUCTO

Registre su nuevo aparato KitchenAid ahora: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2021 Todos los derechos reservados.

KITCHENAID y el diseño del robot de cocina son marcas comerciales en los EE. UU.
y en otros lugares.

