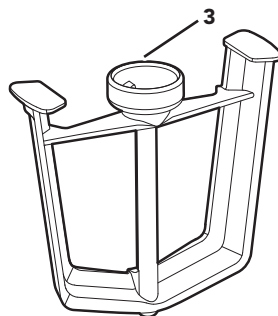
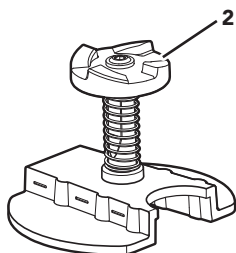
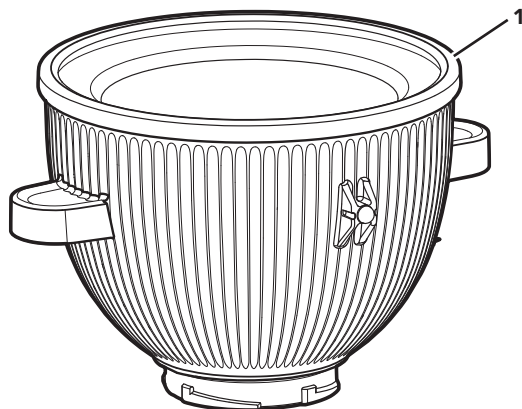




COMPONENTES Y FUNCIONES

NOTA: El bol de congelado debe estar completamente congelado para preparar helado.

IMPORTANTE: El bol de congelado no es apto para el lavavajillas. Debe lavarse únicamente a mano.



- 1 Bol de congelado
- 2 Unidad de transmisión

- 3 Mezclador

NOTA: El bol de congelado es compatible con todos los robots de cocina con cabezal inclinable, excepto con los modelos 5KSM3316 y 5KSM3317. También es compatible con todos los robots de cocina con bol elevable, excepto con los modelos 5KPM5, 5K5, 4KSM5, K5SS, KSM5, KSM50, KSM500, 3KSM5, 9KSM5 y 5KSM450.





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, 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. 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. Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
5. 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.
6. Unión Europea: los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños..
7. No deje nunca este ni ningún aparato desatendido si lo utiliza cerca de niños.
8. Apague el aparato 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.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

9. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga los dedos fuera de la entrada de la picadora y la abertura de descarga.
10. 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.
11. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
12. No utilice el robot de cocina en exteriores.
13. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
14. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.
15. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
16. 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.
17. Retire las varillas batidoras del robot de cocina antes de lavarlo.
18. 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.
19. Consulte también la sección Medidas de seguridad importantes incluida en la guía de uso y cuidado del robot de cocina.
20. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
21. 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


ESPAÑOL





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

TRATAMIENTO DEL MATERIAL DEL PAQUETE

El material del paquete es 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.


TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Reciclaje del producto

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la legislación de la UE, la cobertura del 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, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar 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.



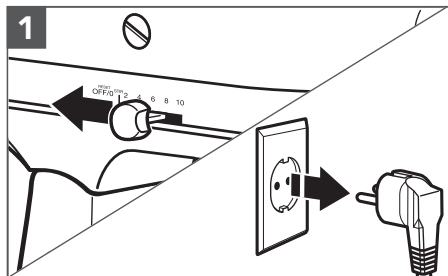


USO DEL PRODUCTO

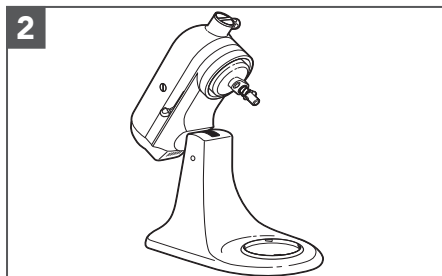
COLOCACIÓN DE LA HELADERA EN ROBOTS DE COCINA CON CABEZAL INCLINABLE

Antes de utilizarla por primera vez

Antes de utilizar el accesorio, retire la etiqueta "No lo sumerja en agua". El bol de congelado, el mezclador y la unidad de transmisión deben lavarse a mano.

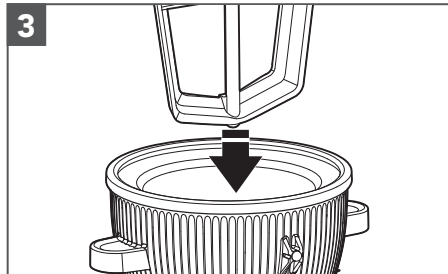


1
Apague el robot de cocina (0) y desenchúfelo.



2
Incline el cabezal del motor hacia atrás y retire el recipiente para mezclar.

IMPORTANTE: Antes de utilizarlo por primera vez, ajuste al mínimo la temperatura del congelador y guarde el recipiente para helados en el congelador durante al menos 16 horas. No vierta la crema base de helado en el bol de congelado hasta que todas las piezas estén montadas y el robot de cocina esté en funcionamiento.



3
Introduzca el mezclador en el bol de congelado.



4
Coloque el bol de congelado en la placa de sujeción.

NOTA: Utilice el bol de congelado inmediatamente después de sacarlo del congelador, ya que comenzará a descongelarse una vez fuera.

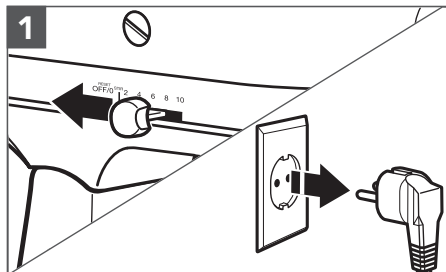
ESPAÑOL



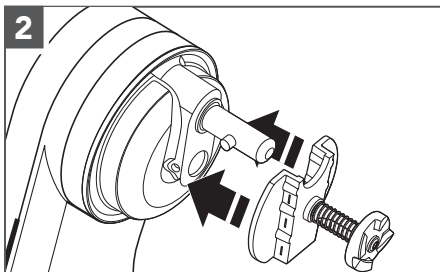


USO DEL PRODUCTO

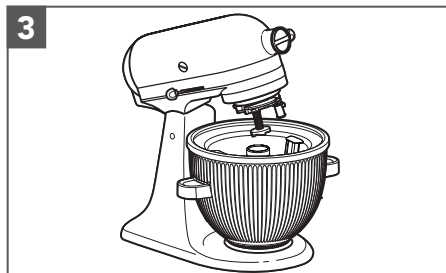
MONTAJE DE LA UNIDAD DE TRANSMISIÓN EN ROBOTS DE COCINA CON CABEZAL INCLINABLE



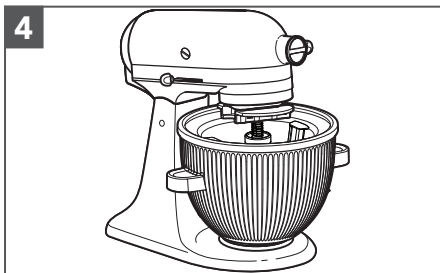
1
Asegúrese de que el robot de cocina está apagado (0) y desenchufado. Mantenga el cabezal del motor inclinado hacia atrás y coloque el mezclador y el bol de congelado en su lugar.



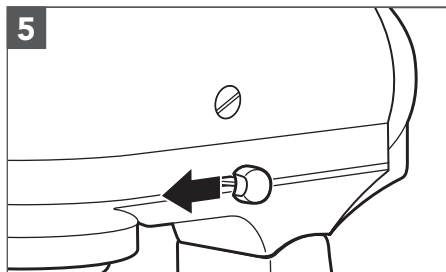
2
Coloque la unidad de transmisión en el robot, alineando la muesca con el eje del robot.



3
Baje el cabezal del motor para acoplar la unidad de transmisión al mezclador. Si la unidad de transmisión no se acopla al mezclador, deslícela hacia atrás o hacia delante hasta que encaje correctamente.



4
Asegúrese de que el cabezal del motor está completamente bajado.



5
Coloque la palanca de bloqueo en la posición de bloqueo. Antes de mezclar, intente elevar el cabezal del motor para comprobar si está bloqueado.





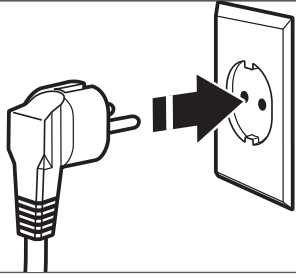
USO DEL PRODUCTO

⚠ 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.

6



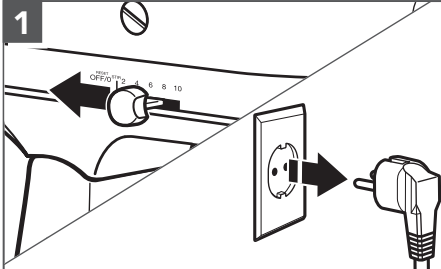
Enchufe el robot de cocina a una toma de corriente con conexión a tierra.

COLOCACIÓN DE LA HELADERA EN ROBOTS DE COCINA CON BOL ELEVABLE

Antes de utilizarla por primera vez

Antes de utilizar el accesorio, retire la etiqueta "No lo sumerja en agua". El bol de congelado, el mezclador y la unidad de transmisión deben lavarse a mano.

1



Apague el robot de cocina (0) y desenchúfelo.

2



Baje la palanca de elevación del bol y retire el recipiente para mezclar.

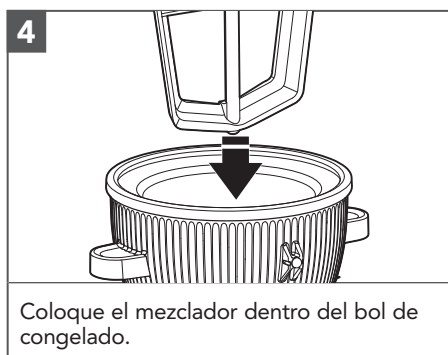
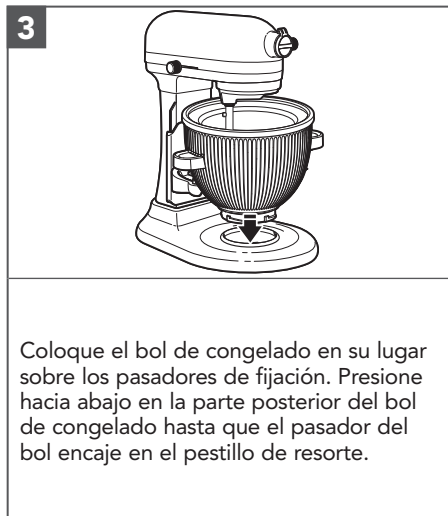
IMPORTANTE: No vierta la crema base de helado en el bol de congelado hasta que todas las piezas estén montadas y el robot de cocina esté en funcionamiento.

NOTA: Utilice el bol de congelado inmediatamente después de sacarlo del congelador, ya que comenzará a descongelarse una vez fuera.

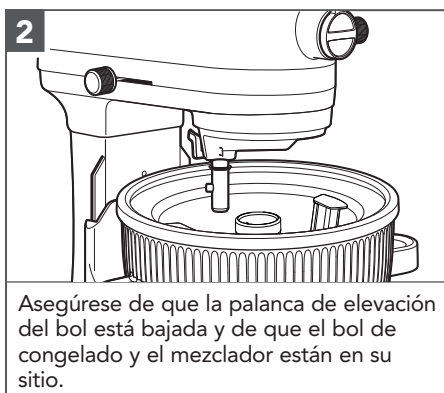
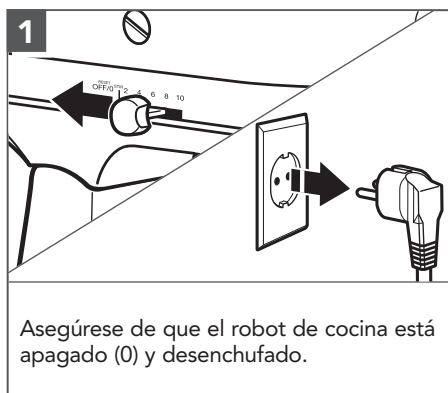




USO DEL PRODUCTO

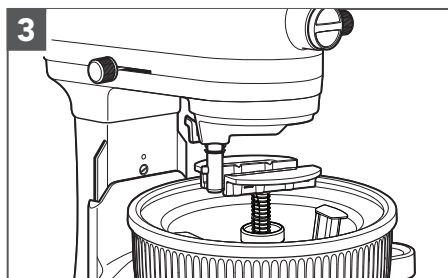


MONTAJE DE LA UNIDAD DE TRANSMISIÓN EN ROBOTS DE COCINA CON BOL ELEVABLE

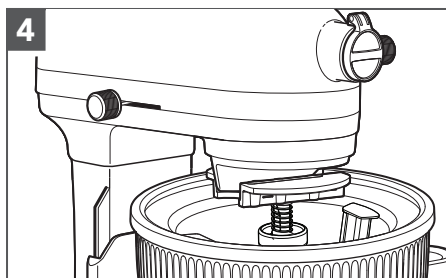




USO DEL PRODUCTO



3 Encaje la unidad de transmisión en el mezclador, alineando la muesca con el eje del robot de cocina.



4 Levante el bol para conectar la unidad de transmisión al robot.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

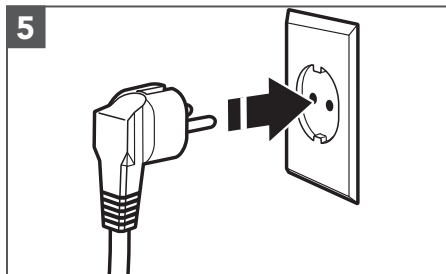
Conectar a un enchufe con toma de tierra.

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.



5 Enchufe el robot de cocina a una toma de corriente con conexión a tierra.

ESPAÑOL



USO DEL PRODUCTO

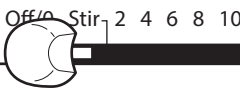
ELABORACIÓN DE HELADO

IMPORTANTE: Si vierte la crema base de helado en el bol de congelado antes de empezar a utilizar el robot de cocina, podría congelarse antes de tiempo y bloquear el mezclador.

Antes de utilizarla por primera vez

Ajuste el congelador en la posición de temperatura más fría. Guarde el bol de congelado en el congelador durante al menos 16 horas. Prepare la crema base de helado con antelación. Consulte la sección "Consejos para obtener excelentes resultados".

1



Off/0 Stir 2 4 6 8 10

Ajuste la velocidad del robot de cocina en la posición de remover (1) y vierta la crema base de helado en el bol de congelado; mezcle durante 20-30 minutos o hasta obtener la consistencia deseada. Cuando hayan transcurrido de 12 a 15 minutos del proceso de mezclado, añada los ingredientes sólidos, como fruta, frutos secos, dulces o trocitos de chocolate.

2



Retire el mezclador y el bol de congelado y, con una espátula de goma o una cuchara de plástico o madera, sirva el helado en los recipientes de postre o viértalo en un recipiente hermético para guardarlo.

NOTA: Cuando el mezclador comience a deslizarse y haga un ruido de clic, significa que el helado está listo.

NOTA: El helado que se hace con la heladera es de consistencia blanda. Para obtener una consistencia más dura, guárdelo en el congelador en un recipiente hermético y poco profundo de 2 a 4 horas.

IMPORTANTE: No guarde el helado en el congelador dentro del bol de congelado. Si se utilizan cucharas o utensilios de metal para sacar el helado duro del bol de congelado, este podría dañarse.





USO DEL PRODUCTO

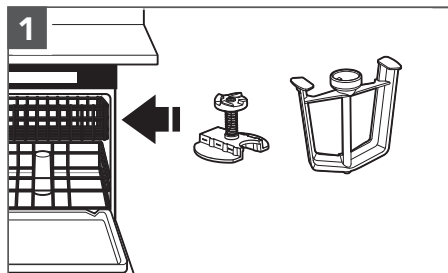
CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

- Para elaborar helado u otros postres helados, el bol de congelado debe estar completamente congelado.
- Para obtener los mejores resultados, deje el bol en el fondo del congelador en la zona de temperatura mínima durante al menos 16 horas. Si ajusta al mínimo la temperatura del congelador, obtendrá un helado más consistente en menos tiempo.
- Si tiene siempre el bol de congelado en el congelador, estará listo para preparar sus postres favoritos en cualquier momento.
- Para las recetas que deben precocinarse, deje que la mezcla se enfríe completamente en el frigorífico.
- La crema base de todas las recetas debe enfriarse completamente en el frigorífico antes de preparar el helado.
- Si el helado incluye ingredientes sólidos como fruta, frutos secos, dulces o trocitos de chocolate, es mejor esperar hasta los dos últimos minutos del proceso de mezcla para añadirlos.
- El proceso de elaboración de helado consta de dos partes: conversión y maduración. La mezcla de la crema base para conseguir helado es el proceso de conversión, en el que se obtiene una consistencia blanda. El proceso de maduración tiene lugar en el congelador, donde el helado se endurece durante un periodo de entre 2 y 4 horas.
- Siga las velocidades recomendadas del robot de cocina. Las velocidades más rápidas ralentizarán el proceso de conversión.
- El volumen de la crema base aumenta considerablemente durante el proceso de conversión.
- El volumen inicial de la crema base no debe superar los 1,3 litros para obtener 1,9 litros de helado.
- Tenga en cuenta que al congelar la crema perderá dulzor, por lo que las recetas no serán tan dulces.

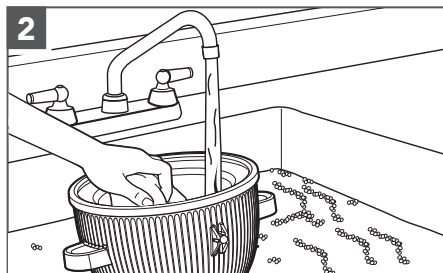
CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA HELADERA

IMPORTANTE: El bol de congelado debe estar a temperatura ambiente antes de limpiarlo.



El mezclador y la unidad de transmisión son aptos para el lavavajillas (solo en la rejilla superior).



Lave a mano el bol de congelado en agua templada con un detergente suave. Nunca lo lave en el lavavajillas. Seque bien el bol de congelado antes de meterlo en el congelador.





RECETAS

ADVERTENCIA

**Peligro de envenenamiento
por alimentos**

**No deje que alimentos que
contengan ingredientes perecederos,
como huevos, productos lácteos
y carne permanezcan sin refrigerar
durante más de una hora.**

**En caso contrario, existe el riesgo de
envenenamiento por alimentos o de
contraer alguna enfermedad.**

HELADO DE VAINILLA FRANCÉS

Cantidad: 0,95 litros (alrededor de 4-5 grandes cucharadas)

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocinado: 10 minutos

Tiempo de enfriamiento: 2 horas

Tiempo de batido: 15-20 minutos

Tiempo de congelación: 3-4 horas o toda la noche

Equipo especial: Recipiente para helados KitchenAid® congelado; espátula; cazo; recipiente apto para congelador

Ingredientes

0.3 L de mezcla de leche y nata

4 yemas de huevo (72 g)

100 g de azúcar

0.3 L de nata montada

2 cucharaditas (8 g) de vainilla

Una pizca de sal

1. Caliente la mezcla de leche y nata en un cazo mediano a fuego medio, removiendo a menudo, hasta que se formen burbujas alrededor del borde del cazo. No deje que hierva. Retire del calor.

2. Acople el batidor plano al robot de cocina KitchenAid®. Coloque las yemas de huevo y el azúcar en el bol del robot de cocina y bata a velocidad baja durante 1 minuto aproximadamente, o hasta que estén bien mezclados los ingredientes y ligeramente espesados. Añada de forma muy gradual y a velocidad baja la mezcla de leche y nata caliente; bata hasta mezclar bien. Vuelva a colocar la mezcla en el mismo cazo; cocine a fuego medio, removiendo de forma constante, hasta que se formen pequeñas burbujas alrededor del borde y la mezcla esté humeante. No deje que hierva. Transfiera la mezcla a un recipiente grande. Añada poco a poco la nata, la vainilla y la sal, luego cubra y refrigere 2 horas, o hasta que se enfríe.

3. Coloque el recipiente para helados KitchenAid® congelado y el mezclador en el robot de cocina. Ajuste el robot a la posición de remover y vierta la mezcla fría en el bol con el robot en funcionamiento. Deje que el robot remueva la mezcla de helado durante 15-20 minutos o hasta que alcance la consistencia de un helado suave de servir.

4. Transfiera el helado a un recipiente hermético; congele varias horas o hasta que quede firme.

La receta es para aproximadamente 0,95 litros de helado





CONDICIONES DE GARANTÍA DE KITCHENAID (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:
- **dos años de garantía completa 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.

