

# COMPONENTES Y FUNCIONES



1. Palanca de control de velocidad
2. Cabezal del motor
3. Toma de fijación
4. Mando de fijación
5. Palanca de bloqueo del cabezal del motor (no se muestra)
6. Eje del batidor
7. Tornillo de ajuste de altura del batidor (no se muestra)

8. Placa de sujeción del bol
9. Bol\*\*
10. El escudo vertedor\*
11. Bol de acero inoxidable de 2.8 l (3 cuartos)\*
12. Gancho amasador
13. Batidor de varillas
14. Batidor de borde flexible\*
15. Batidor plano\*
16. Batidor de masa\* y raspador de masa\*\*\*

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

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

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



Hosteleria10.com

## 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. Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- 5.** Solo Unión Europea: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva.
- 6.** Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
- 7.** Apague el aparato (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.
- 8.** 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.
- 9.** 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.
- 10.** El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- 11.** No utilice el aparato al aire libre.
- 12.** No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
- 13.** No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.
- 14.** 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.
- 15.** Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo KitchenAid, 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 boles 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:
  - Zonas de cocina en tiendas, oficinas y 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

Para obtener información completa sobre el producto, instrucciones y vídeos, incluida la información de la garantía, visite [www.kitchenaid.es/consejos-sobre-productos](http://www.kitchenaid.es/consejos-sobre-productos), [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu).

### REQUISITOS ELÉCTRICOS

#### ADVERTENCIA

##### Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.



**Voltaje:** 220-240 V~

**Frecuencia:** 50-60 Hz

**Potencia:**

300 W

Para las series 5KSM125 - 5KSM200

275 W

Para las series 5K45, 5KSM45 hasta 5KSM100

**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.

# USO DEL PRODUCTO

## GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

VELO- CIDAD	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	Remover lentamente para mezclar	Batidor plano*, batidor de borde flexible*, el gancho amasador, el 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.
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		Para batir a velocidad media (hacer crema) 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	Montar rápidamente		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. Levántela ligeramente a medida que la pasa por los diferentes ajustes en cualquier dirección para moverla con facilidad.

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

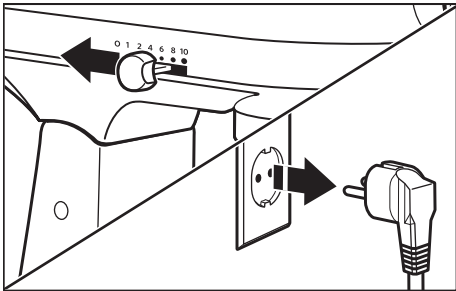
\*Incluido solo en modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

ACCESORIOS	SE UTILIZA PARA MEZCLAR	ALIMENTOS 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, bollos, pasteles de café.
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.

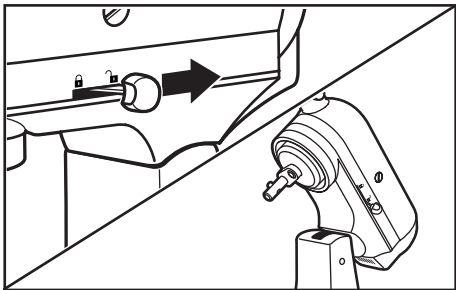
**NOTA:** La rasqueta\*\*\* ayuda a limpiar el batidor plano\*. También puede resultar útil para raspar los ingredientes del bol.

ACOPLAR/RETIRAR EL BOL

1. **Para acoplar el bol:** gire el control de velocidad a la posición de apagado (0). Desenchufe el robot de cocina.

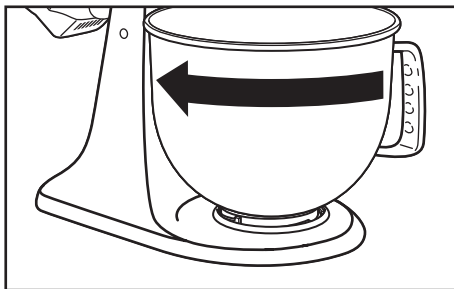


2. Desbloquee y levante el cabezal del motor. El bloqueo\*\*\*\* se acopla automáticamente para fijar el cabezal en su lugar.

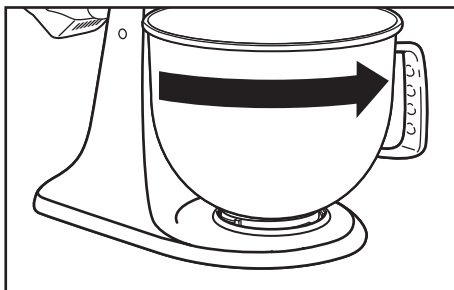


\*Incluido solo en modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.  
\*\*\*También se puede utilizar para raspar el bol.  
\*\*\*\* La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.

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



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



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

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

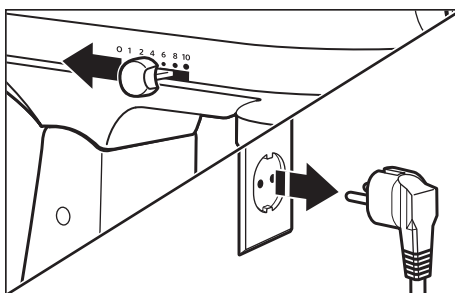
## ⚠ ADVERTENCIA

### Riesgo de resultar herido

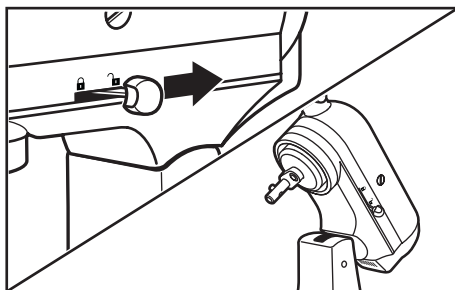
**Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.**

**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 de apagado (0).  
Desenchufe el robot de cocina.



- 2. Desbloquee y levante el cabezal del motor. El bloqueo\*\*\*\* se acopla automáticamente para fijar el cabezal en su lugar.**

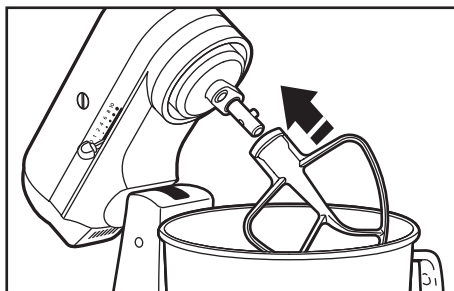


\*Incluido solo en modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

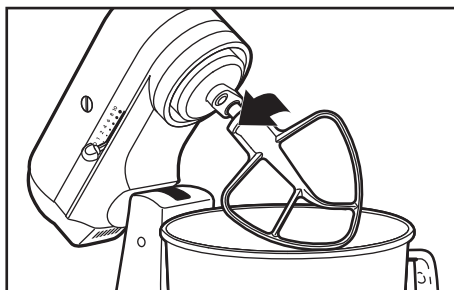
\*\*\*\* La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.



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.



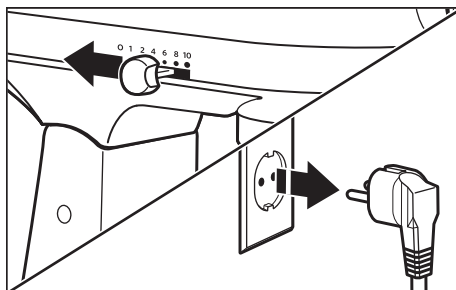
**Escanee el código para obtener  
más información**

## **DISTANCIA ENTRE EL BATIDOR Y EL BOL**

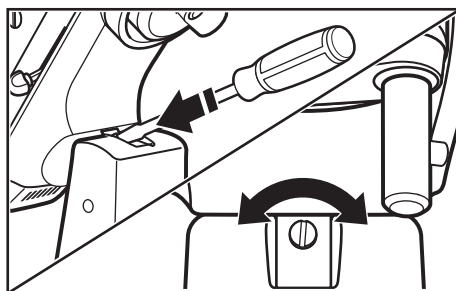
El robot de cocina viene ajustado de fábrica para que el batidor plano\* mantenga la distancia con la parte inferior del bol. Si, por cualquier razón, el batidor plano\* toca la parte inferior del bol o está demasiado lejos del mismo, puede corregir la distancia fácilmente.

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

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



2. Levante el cabezal del motor. Gire el tornillo ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj (izquierda) para levantar el batidor plano\* o en el sentido de las agujas del reloj (derecha) para bajarlo\*. Realice el ajuste con el batidor plano\* para mantener la distancia con la superficie del bol. Si ajusta demasiado el tornillo, la palanca de bloqueo no encajará en su sitio.

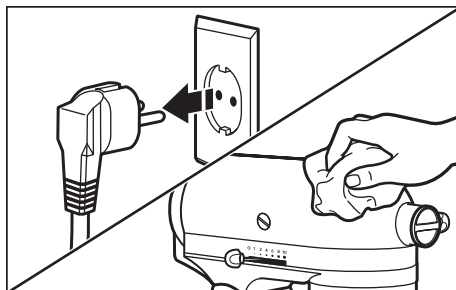


**NOTA:** Si se ajusta correctamente, el batidor plano\* no debe tocar la parte inferior ni el lateral del bol. Si el batidor plano\* o el batidor de varillas están cerca de golpear la parte inferior del bol, es posible que se desgasten por el uso o que el recubrimiento se deteriore.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

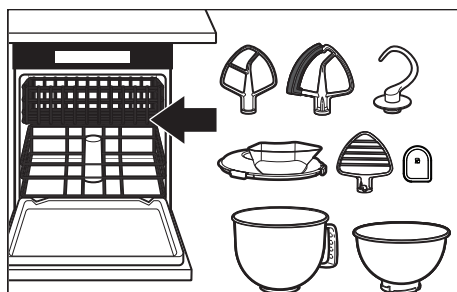
**IMPORTANTE:** Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.

1. 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.

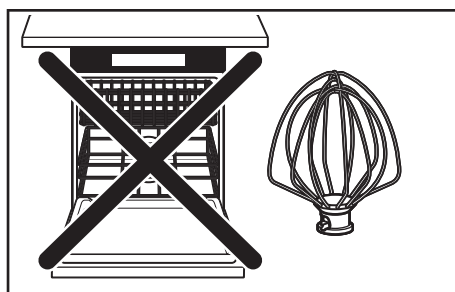


\*Incluido solo en modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

2. Boles\*, el escudo vertedor\*, el batidor plano\*, batidor de borde flexible\*, el batidor de masa\*, el raspador\*\*\* 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.



**IMPORTANTE:** El batidor de varillas solo se puede lavar en el lavavajillas si es de alguno de estos modelos: 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 y 5KSM193. Para el resto de modelos: Lávelo bien con agua caliente y jabón y, a continuación, enjuáguelo por completo antes de secarlo. No almacene el batidor de varillas en el eje.



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

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

## ⚠️ ADVERTENCIA



### Peligro de descarga eléctrica

**Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.**

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

**No utilice un adaptador.**

**No utilice un cable alargador.**

**El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.**


PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si el robot 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 emite un olor fuerte	Esto es algo común en los motores eléctricos, sobre todo si son nuevos.
Si el batidor plano golpea el bol	Detenga el robot de cocina. Consulte la sección "Distancia entre el batidor y el bol" y ajuste la distancia entre ambos.
Si el robot 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.

## TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

### TRATAMIENTO DEL MATERIAL DEL PAQUETE

El material de embalaje es reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje ♻️. Por tanto, las distintas piezas del embalaje deben desecharse de forma responsable y de acuerdo con las normativas locales sobre eliminación de residuos.

## 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 correcto 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

### PARA LA UNIÓN EUROPEA

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

## 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 (Modelos de las series 5K45 y 5KSM45 hasta la serie 100).**

**Cinco años de garantía completa a partir de la fecha de compra (Modelos 5KSM125 - Serie 200).**

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.eu](http://www.kitchenaid.eu) 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](http://www.kitchenaid.eu)

# REGISTRO DEL PRODUCTO

Registre su nuevo aparato KitchenAid ahora: [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)

