

5KSM3311



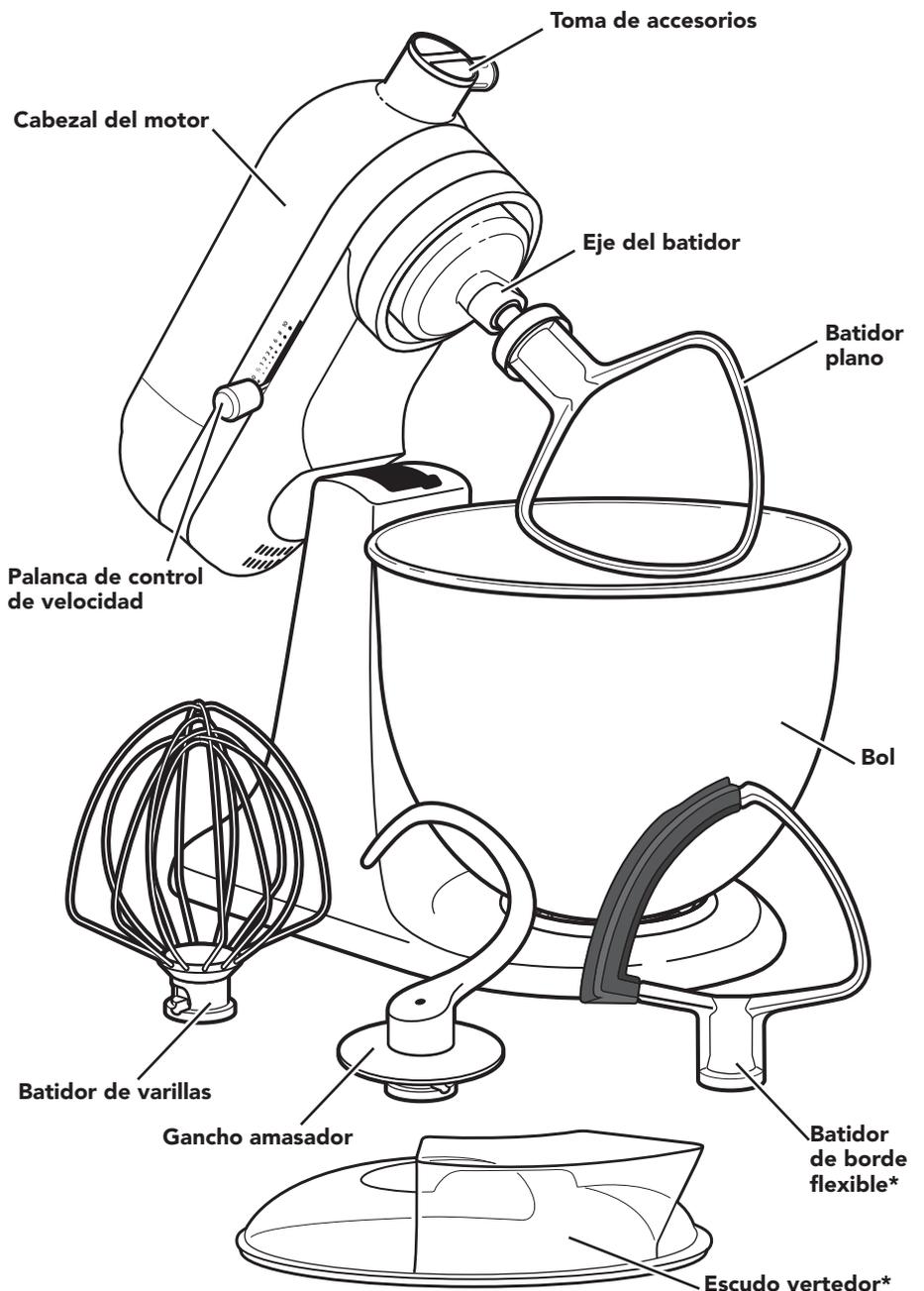
KitchenAid

ÍNDICE

COMPONENTES Y FUNCIONES	86
SEGURIDAD DEL ROBOT DE COCINA	87
Medidas de seguridad importantes	87
Requisitos eléctricos	89
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos	90
UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA	90
Elección del accesorio adecuado	90
Guía de control de la velocidad	91
Montaje del robot de cocina	92
Funcionamiento del robot de cocina	94
Desmontaje del robot de cocina	95
Accesorios opcionales	96
CUIDADO Y LIMPIEZA	97
Limpieza del robot de cocina	97
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	98
GARANTÍA Y SERVICIO	99

COMPONENTES Y FUNCIONES

COMPONENTES Y ACCESORIOS



SEGURIDAD DEL ROBOT DE COCINA

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 protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la batidora de pie en agua o en cualquier otro líquido.
3. Desenchufe el robot de cocina cuando no se esté utilizando, antes de fijar o quitar piezas y antes de limpiarla.

SEGURIDAD DEL ROBOT DE COCINA

4. 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. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
5. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos 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.
6. Los niños no deben utilizar este aparato. El aparato y el cable deben estar fuera del alcance de los niños.
7. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados del batidor las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio durante su utilización, para reducir el riesgo de daños a las personas y/o a la batidora de pie.
8. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados del batidor las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio durante su utilización, para reducir el riesgo de daños a las personas y/o al robot de cocina.
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 una mesa o encimera.
12. Evite el contacto del cable con superficies calientes, como la placa de cocina.
13. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador del robot de cocina antes de lavarlos.

SEGURIDAD DEL ROBOT DE COCINA

14. Este aparato está pensado para uso doméstico y en aplicaciones similares como:
- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y entornos laborales.
 - granjas.
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
 - entornos de tipo “bed and breakfast”.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

Voltaje: 220-240 voltios

Frecuencia: 50-60 hercios

Potencia: 250 vatios

NOTA: La potencia de salida de su robot de cocina está impreso en la placa de serie.

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.

La potencia de servicio máxima viene determinada por el accesorio que requiere mayor carga (potencia). Otros accesorios recomendados pueden requerir una potencia mucho menor.

SEGURIDAD DEL ROBOT DE COCINA

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 de conformidad con la Directiva 2012/19/EU 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.

UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA

ELECCIÓN DEL ACCESORIO ADECUADO

ACCESORIO	USO:	DESCRIPCIÓN:
BATIDOR PLANO BATIDOR DE BORDE FLEXIBLE* 	Para mezclas normales a densas	Tartas, recubrimientos glaseados, dulces, galletas, masa para pasteles, panecillos, carne picada, puré de patatas
BATIDOR DE VARILLAS 	Para mezclas que requieren la incorporación de aire	Huevos, claras de huevo, nata para montar, merengues italianos, bizcochos, mayonesa, algunos dulces
GANCHO AMASADOR 	Para mezclar y amasar masas de levadura	Pan, panecillos, masa de pizza, bollos

UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA

GUÍA DE CONTROL DE LA VELOCIDAD

Todas las velocidades están dotadas de la función Soft Start, en virtud de la cual el robot de cocina comienza a funcionar automáticamente a una velocidad reducida para evitar que los ingredientes salpiquen o "salgan por los aires" y, a continuación, se incrementa rápidamente hasta alcanzar la velocidad seleccionada para conseguir un rendimiento óptimo.

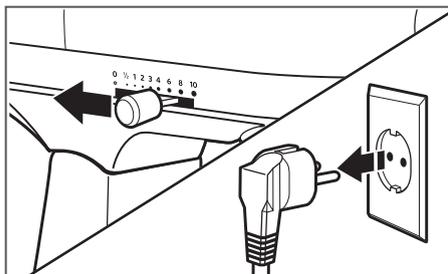
NOTA: Si se necesita un ajuste más preciso, puede fijarse la palanca de control de velocidad entre las velocidades indicadas en la tabla de arriba para obtener las velocidades 1, 3, 5, 7 y 9. Utilice solo hasta la velocidad 2 para preparar masas de levadura, de lo contrario, podría ocasionar daños al robot de cocina.

VELOCIDAD	ACCESORIO	ACCIÓN:	DESCRIPCIÓN:
½		REMOVER	Para iniciar todos los procedimientos de mezclado, remover lentamente, combinar y hacer puré. Utilícela para agregar harina e ingredientes secos a la mezcla, así como para añadir líquidos a ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 para mezclar o amasar masas de levadura.
1			
2	 	MEZCLAR A VELOCIDAD LENTA	Para mezclar a velocidad lenta, hacer puré y remover a mayor velocidad. Utilícela para mezclar y amasar masas de levadura, mezclas densas y dulces, comenzar el puré de patatas u otras verduras, mezclar mantequilla y harina, batir mezclas finas o líquidas.
4	 	MEZCLAR, BATIR	Para batir mezclas semidensas, como las de las galletas. Utilícela para combinar azúcar y mantequilla, así como para agregar azúcar a las claras de huevo para la preparación de merengues. Velocidad media para masas de pastel.
6	 	BATIR, HACER CREMAS	Para batir a una velocidad media alta (hacer cremas) o montar. Se emplea para finalizar la masa de pasteles, rosquillas u otras mezclas. Velocidad elevada para masas de pastel.
8		BATIR A GRAN VELOCIDAD, MONTAR	Para montar cremas, claras de huevo y merengues italianos.
10		MONTAR A GRAN VELOCIDAD	Para montar cantidades pequeñas de crema, claras de huevo o para acabar de montar el puré de patatas.

NOTA: Para deslizar fácilmente la palanca de control de la velocidad, levántela ligeramente al desplazarla hacia una u otra dirección.

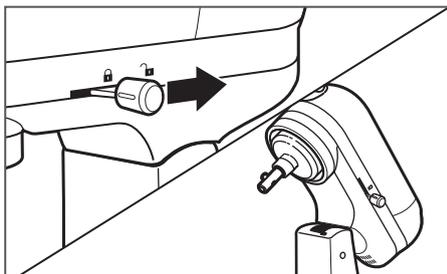
UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA

MONTAJE DEL ROBOT DE COCINA



1

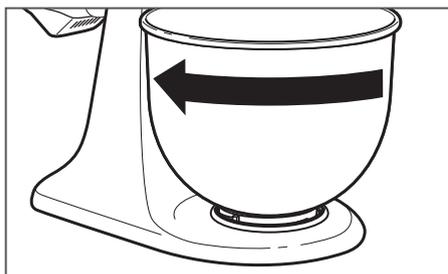
Asegúrese de que el robot de cocina está desenchufado y que la palanca de control de la velocidad está en la posición "0".



2

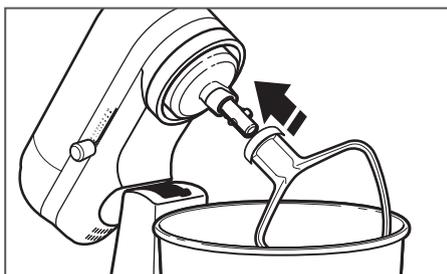
Para elevar el cabezal del motor: Deslice la palanca aseguradora hasta la posición de desbloqueo y levante el cabezal. Una vez elevado, deslice la palanca aseguradora hasta la posición de bloqueo para mantenerlo elevado.

NOTA: Para deslizar fácilmente la palanca de control de la velocidad, levántela ligeramente al desplazarla hacia una u otra dirección.



3

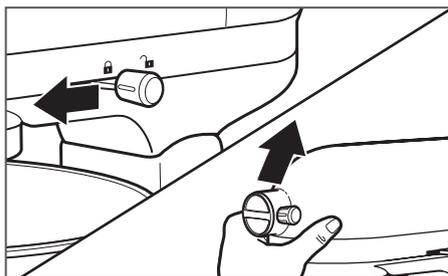
Para montar el bol: Coloque el bol en la placa de fijación y gírelo suavemente hacia la derecha hasta que quede encajado.



4

Para montar los accesorios: Deslice el accesorio sobre el eje del mismo y presione hacia arriba lo más posible. A continuación, gírelo hacia la derecha hasta engancharlo en el pasador del eje.

UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA

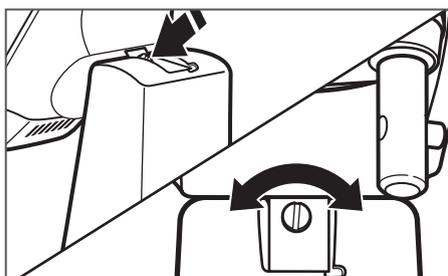


5

Para bajar el cabezal del motor:

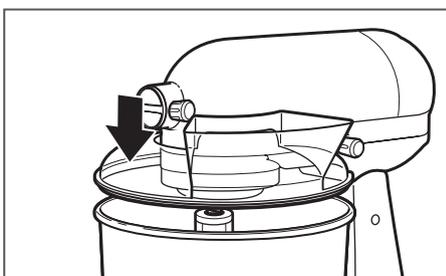
Deslice la palanca aseguradora hasta la posición de desbloqueo y baje con cuidado el cabezal.

Asegúrese de que el cabezal del motor está completamente bajado y, a continuación, deslice la palanca aseguradora hasta la posición de bloqueo. Antes de mezclar, intente levantar el cabezal para comprobar que está bloqueado.



(OPCIONAL) Para ajustar la distancia

entre el batidor y el bol: Incline hacia atrás el cabezal del motor; a continuación, gire el tornillo ligeramente hacia la izquierda para elevar el batidor, o hacia la derecha para bajarlo. Ajustelo de modo que sobresalga ligeramente de la superficie del bol. Si aprieta demasiado el tornillo, puede que la palanca aseguradora no se ajuste en su lugar.



(OPCIONAL) Para montar el escudo vertedor*: Deslice el escudo vertedor* desde la parte delantera del robot de cocina hasta dejarlo centrado sobre el bol. El borde inferior del escudo vertedor* debe encajar dentro del bol. El conducto para verter debe quedar a la derecha de la toma de accesorios (mirando de frente al robot de cocina).

IMPORTANTE: El robot de cocina viene ajustado de fábrica, de manera que el batidor plano no llega del todo al fondo del bol. Si, por cualquier motivo, el batidor plano golpea el fondo del bol o está demasiado alejado del bol, puede corregir fácilmente la distancia.

NOTA: Si se ajusta de forma adecuada, el batidor plano no golpeará el fondo ni las paredes del bol. Si el batidor plano o el batidor de varillas están tan cerca que golpean el fondo del bol, puede que se desgasten el recubrimiento o las varillas del batidor.

*Accesorio vendido por separado

UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA

FUNCIONAMIENTO DEL ROBOT DE COCINA

NOTA: El robot de cocina se puede calentar durante su uso. Con cargas pesadas que requieren un tiempo de batido prolongado, la parte superior de la unidad puede calentarse bastante. Esto es normal.

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

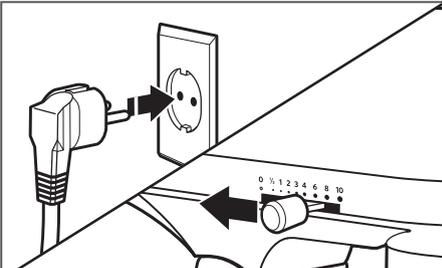
Conectar a un enchufe con toma de tierra.

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.



1 Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra. Para comenzar, y a fin de evitar que los ingredientes salpiquen fuera del bol, sitúe la palanca de control de la velocidad en la velocidad más baja y, a continuación, aumente la velocidad gradualmente. Consulte la "Guía de control de la velocidad" para seleccionar la velocidad adecuada para su receta.

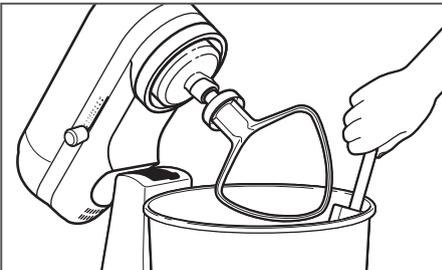
NOTA: Para deslizar fácilmente la palanca de control de la velocidad, levántela ligeramente al desplazarla hacia una u otra dirección.

⚠️ ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

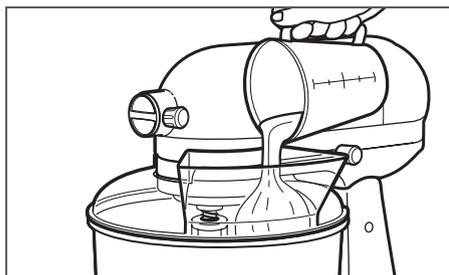
Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

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



2 No raspe el bol mientras el robot de cocina esté en funcionamiento. El bol y los batidores están diseñados para proporcionar una mezcla homogénea, sin que se tenga que raspar con frecuencia. Normalmente es suficiente con raspar el bol una o dos veces cuando se mezcle.

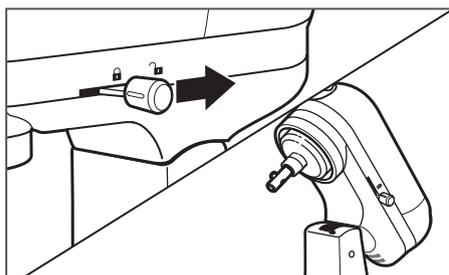
UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA



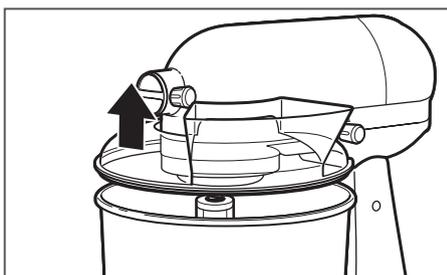
(OPCIONAL) Vierta los ingredientes en el bol por el conducto para verter.

NOTA: Utilice el escudo vertedor* para evitar que los ingredientes salpiquen fuera del bol durante el proceso, así como para verter ingredientes en el bol durante el mismo.

DESMONTAJE DEL ROBOT DE COCINA

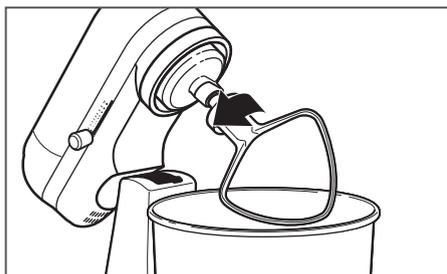


1 **Para elevar el cabezal del motor:** Asegúrese de que el robot de cocina está desenchufado y que la palanca de control de la velocidad está en la posición "0"; a continuación, deslice la palanca aseguradora hasta la posición de desbloqueo y levante el cabezal. Una vez elevado, deslice la palanca aseguradora hasta la posición de bloqueo para mantenerlo elevado.

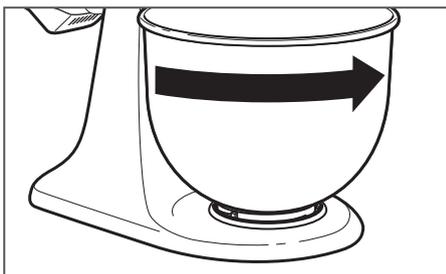


(OPCIONAL) Para desmontar el escudo vertedor*: Levante la parte delantera del escudo vertedor*, separándolo del borde del bol, y aléjelo del robot de cocina.

UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA



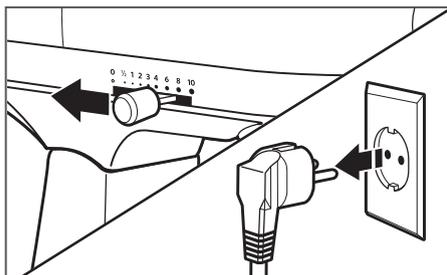
- 2** **Para desmontar los accesorios:** Coloque la palanca de control de la velocidad en la posición "0", desenchufe el robot de cocina e incline hacia atrás el cabezal del motor; a continuación, presione el accesorio hacia arriba tanto como sea posible y gírelo hacia la derecha y aléjelo del eje del batidor.



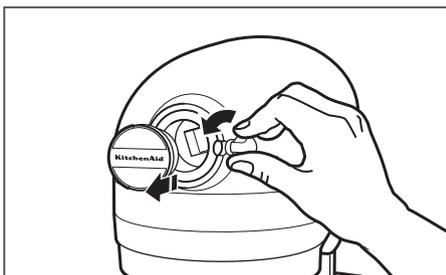
- 3** **Para retirar el bol:** Gírelo con cuidado hacia la izquierda y sáquelo de la placa de fijación.

ACCESORIOS OPCIONALES

KitchenAid ofrece una amplia gama de accesorios opcionales, como el cortador en espiral, los rodillos cortantes para pasta o la picadora de alimentos, que pueden montarse en el eje de transmisión de accesorios del robot de cocina como se muestra aquí.

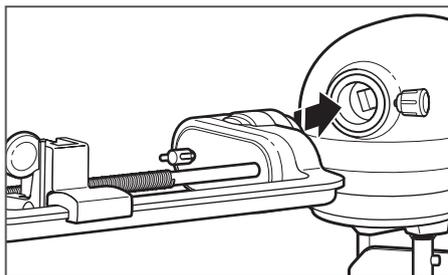


- 1** Asegúrese de que el robot de cocina está desenchufado y que la palanca de control de la velocidad está en la posición "0".

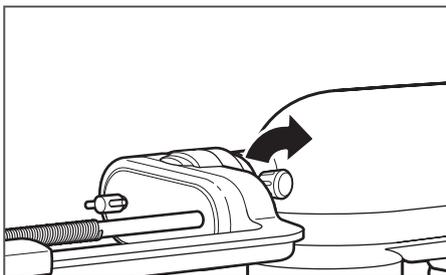


- 2** Gire el botón de fijación en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la tapa de la toma de accesorios.

UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA



- 3** Inserte el accesorio en la toma de accesorios, asegurándose de que el eje de transmisión del accesorio encaja en el receptáculo cuadrado de la toma de accesorios. Es posible que deba sacar el accesorio, girarlo y volver a insertarlo hasta que localice la posición correcta. Cuando el accesorio está en la posición correcta, el pasador del accesorio encajará en la muesca del borde de la toma.

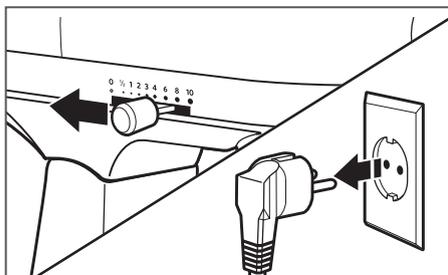


- 4** Apriete la tuerca de accesorio girándola hacia la derecha hasta que el accesorio quede completamente fijado al robot de cocina. Consulte el manual de instrucciones que viene con el accesorio para obtener instrucciones detalladas sobre el uso del mismo.

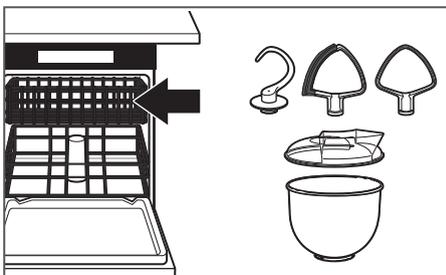
CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL ROBOT DE COCINA

IMPORTANTE: No lave el batidor de varillas en el lavavajillas. No sumerja el cuerpo del robot de cocina en agua ni en ningún otro líquido. Estas piezas deben lavarse a mano.



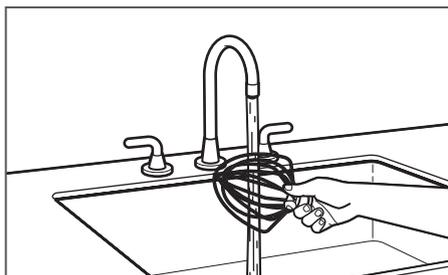
- 1** Apague el robot de cocina y desenchúfelo antes de limpiarlo. Limpie el cuerpo del robot de cocina con un trapo suave húmedo. No utilice productos de limpieza domésticos/comerciales. Limpie asiduamente con un paño el eje del batidor para eliminar cualquier residuo que se pueda acumular. No lo sumerja en agua.



- 2** El bol, el batidor plano, el gancho amasador, el batidor de borde flexible y el escudo vertedor* (solo la bandeja superior) son aptos para el lavavajillas. También puede lavarlos a fondo en agua caliente con jabón y enjuagarlos completamente antes de secarlos. No deje puestos los batidores en el eje.

*Accesorio vendido por separado

CUIDADO Y LIMPIEZA



3

El batidor de varillas no es apto para el lavavajillas. Lávelo a fondo en agua caliente jabonosa y enjuáguelo completamente ante de secarlo. No deje puesto 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.

2. El robot de cocina puede desprender un olor acre, sobre todo cuando es nuevo. Es algo habitual cuando se trata de motores eléctricos.
3. Si el batidor plano golpea el bol, detenga el robot de cocina. Véase la sección "Montaje del robot de cocina" y ajuste la distancia entre el batidor y el bol.
4. ¿Está enchufado el robot de cocina?
5. ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito del robot de cocina? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.
6. Apague el robot de cocina entre 10 y 15 segundos y, a continuación, vuelva a encenderlo. Si el robot de cocina no se pone en marcha, deje que se enfríe durante unos 30 minutos antes de volverlo a encender.

Si su robot de cocina funciona incorrectamente o no funciona, por favor compruebe lo siguiente:

1. El robot de cocina se puede calentar durante su uso. Con cargas pesadas durante períodos de mezclado prolongados es posible que no pueda tocar cómodamente la parte superior de la unidad. Esto es normal.

Si el problema no puede corregirse, consulte la sección "Garantía y servicio". No devuelva el robot de cocina al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL ROBOT DE COCINA KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: 5KSM3311 Cinco 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 KitchenAid autorizado puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando el robot de cocina 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
kitchenaid@riverint.com

Servicio Técnico Central

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

**Para obtener más información, visite nuestro sitio web en:
www.KitchenAid.eu**

©2017 Todos los derechos reservados.
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

KitchenAid

©2017 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.