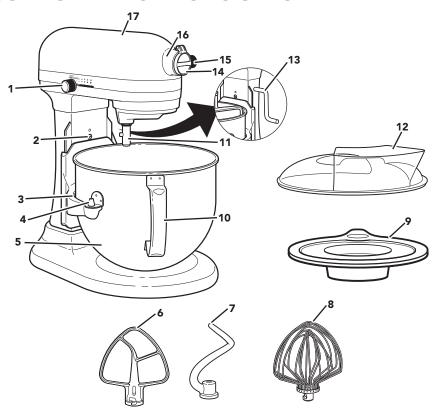


### **COMPONENTES Y FUNCIONES**





- 2 Tornillo de ajuste de altura del batidor
- 3 Soporte del recipiente
- 4 Clavijas de posicionamiento
- 5 Bol de acero inoxidable\*
- 6 Batidor plano
- 7 Gancho amasador en espiral\*
- 8 Batidor de varillas
- **9** Tapa

- 10 Asa del bol
- 11 Eje del batidor
- **12** Escudo vertedor\*\*
- 13 Palanca de elevación del recipiente
- **14** Tapa articulada para la toma de accesorios
- 15 Mando de fijación
- 16 Toma de fijación\*\*\*
- 17 Cabezal del motor



<sup>\*</sup>El diseño del mango y la capacidad pueden variar según el modelo.

<sup>\*\*</sup>Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como un accesorio opcional.

<sup>\*\*\*</sup>Consulte la sección "Accesorios opcionales".

# 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:



Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones <u>de inmediato</u>.



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:

- Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
- Unión Europea: los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 3. Unión Europea: los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas 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. No permita que los niños jueguen con el aparato.
- 4. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el robot de cocina en agua ni en ningún otro líquido.
- 5. 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.
- 6. Apague el aparato "0" (OFF) 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

- 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 ponga en funcionamiento un aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o de sufrir cualquier tipo de daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- 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. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador del robot de cocina antes de lavarlo.
- 13. Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
- 14. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
- 15. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
- 16. 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.
- 17. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
- 18. 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 IN STRUCCIONES**



## SEGURIDAD DEL PRODUCTO

### REQUISITOS ELÉCTRICOS

# **A 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 V CA Frecuencia: 50-60 Hz

**Potencia:** 315 W en el modelo 5KPM5

500 W en los modelos 5KSM7580X y 5KSM7591X

**NOTA:** La potencia de servicio del robot de cocina está impresa al lado de la marca o 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 máxima se ha determinado tras utilizar el accesorio que atraiga la mayor carga (potencia). Otros accesorios recomendados pueden atraer mucha menos potencia.

### Φ



#### 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 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

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes directivas de la CE: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC y 2011/65/EU (Directiva RoHS).

82

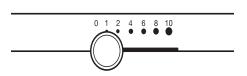




# **INTRODUCCIÓN**

#### GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

Todas las velocidades disponen de una función que inicia automáticamente el robot de cocina a una velocidad inferior para ayudar a evitar salpicaduras de ingredientes o que la harina se esparza al empezar a funcionar y luego aumenta rápidamente a la velocidad seleccionada para un rendimiento óptimo.



Velocidad	Se utiliza para	Accesorios	Descripción
1	Mezclar	Batidor plano	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	Mezclar lentamente, Amasar	Batidor plano y gancho amasador en espiral	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; mezclar masas finas o un poco líquidas.
4	Mezclar, Batir	Batidor plano y batidor de varillas	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.
6	Batir, Cremar	Batidor plano y batidor de varillas	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.
8-10	Batir rápidamente, Montar, Montar rápidamente	Batidor de varillas	Para montar nata, claras de huevo y glaseados duros. Para montar pequeñas cantidades de nata, claras de huevo o terminar de batir el puré de patatas.

**NOTA:** Utilice la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. El uso de cualquier otra velocidad podría provocar fallos en el robot de cocina. El gancho amasador amasa eficazmente la mayoría de las masas de levadura en 4 minutos.

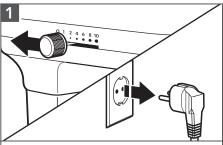
#### **GUÍA DE ACCESORIOS**

Accesorio	Se utiliza para mezclar	Descripción
Batidor plano*	Para mezclas densas y normales	Tartas, glaseados cremosos, caramelo, galletas, masa de pastel, pastel de carne, puré de patatas.
Gancho amasador en espiral*	Para mezclar y amasar masas de levadura	Panes, panecillos, bollos de pasteles de café.
Batidor de varillas	Para mezclas que necesitan aire	Huevos, claras de huevo, nata para montar, glaseados duros, bizcochos, mayonesa, algunos caramelos.

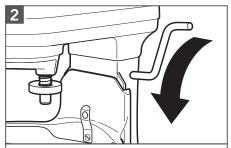
<sup>\*</sup>Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.



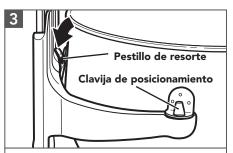
## **MONTAJE DEL PRODUCTO**



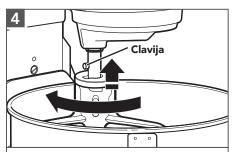
Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) y desenchúfelo.



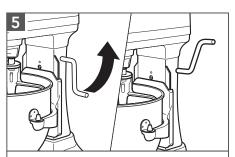
Coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior.



Para acoplar el recipiente: coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior. Coloque los soportes del recipiente sobre las clavijas de posicionamiento. Presione hacia abajo en la parte posterior del recipiente hasta que las clavijas del recipiente encajen en el pestillo de resorte.



Para acoplar el accesorio: deslice el batidor plano en el eje del batidor y presione hacia arriba todo lo que pueda. Gire el batidor a la derecha, enganchándolo sobre la clavija del eje.



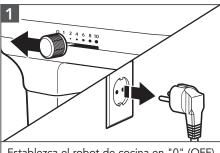
Gire la palanca a la posición recta. El recipiente debe estar siempre bloqueado y en una posición levantada al mezclar.





#### 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.



Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) y desenchúfelo.





Ajuste para mantener la distancia entre el batidor plano y la superficie inferior del recipiente cuando esté en la posición elevada girando el tornillo hacia la izquierda para levantar el recipiente y hacia la derecha para bajarlo. Solo tendrá que girarlo un poco: el tornillo (A) no girará más de 1/4 de vuelta (90 grados) en cualquier dirección.

(El rango completo de ajuste es de 1/2 vuelta o de 180 grados.)

**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.





FUNCIONAMIENTO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

# A 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.

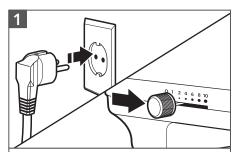
El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

# **A 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.



Enchufe el robot de cocina a una toma de corriente con conexión a tierra. Comience a una velocidad más baja para evitar salpicaduras y auméntela poco a poco. Consulte la "Guía de control de velocidad".



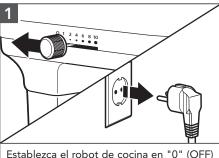
No raspe el recipiente mientras está en funcionamiento. Raspar el recipiente una o dos veces durante la mezcla es suficiente.

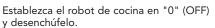




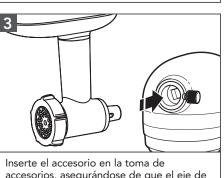
#### **ACCESORIOS OPCIONALES**

KitchenAid ofrece una amplia gama de accesorios opcionales como cortadores en espiral, cortadores de pasta o picadores de alimentos que pueden acoplarse al eje de potencia del accesorio del robot de cocina.

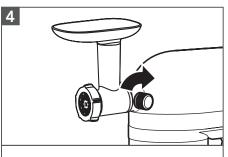








accesorios, asegurándose de que el eje de potencia del accesorio encaja en la toma cuadrada de accesorios.

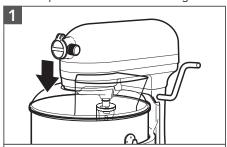


Apriete el mando de fijación hacia la derecha hasta que el accesorio esté totalmente acoplado al robot de cocina.

NOTA: Para obtener más información, consulte la Guía de uso y cuidados de cada accesorio específico.

#### USO DEL ESCUDO VERTEDOR

Utilice el escudo vertedor\* para evitar que los ingredientes salten del recipiente al mezclarlos, así como para verter fácilmente los ingredientes en el recipiente mientras los mezcla.

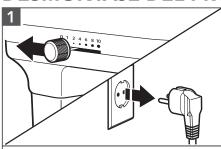


Deslice el escudo vertedor\* desde la parte frontal del robot de cocina sobre el recipiente. El borde inferior del escudo vertedor\* encaja en el interior del recipiente.

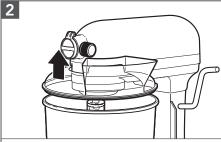


Vierta los ingredientes en el recipiente a través de la rejilla de vertido.

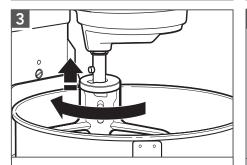
### **DESMONTAJE DEL PRODUCTO**



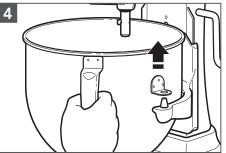
Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) y desenchúfelo.



Retire el escudo vertedor\*: levante la parte delantera del escudo vertedor\* para separarlo del borde del recipiente. Retírelo del robot de cocina.



Retire el accesorio: presione el accesorio hacia arriba y gírelo a la izquierda. Tire hacia abajo del accesorio desde el eje del batidor.



Para retirar el recipiente: coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior. Sujete el asa del bol y levántela hacia arriba y hacia fuera de las clavijas de posicionamiento.

<sup>\*</sup>Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

<sup>\*</sup>Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como un accesorio opcional.



### **CUIDADO Y LIMPIEZA**

# **AADVERTENCIA**





Conectar a un enchufe con toma de tierra.

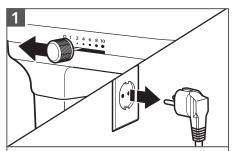
No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

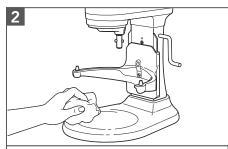
No utilice un cable alargador.

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

IMPORTANTE: No sumerja el cuerpo del robot de cocina en agua ni en otros líquidos.



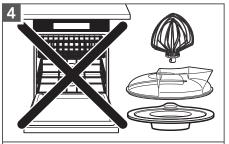
Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) y desenchúfelo.



Limpie el cuerpo del robot de cocina con un paño suave y húmedo.



El gancho amasador en espiral, el batidor plano y el recipiente de acero inoxidable se pueden lavar en el lavavajillas o también se pueden lavar bien con agua caliente y jabón y, a continuación, enjuagarlos por completo antes de secarlos. No almacene las varillas batidoras en el eje.



IMPORTANTE: El batidor de varillas, el escudo vertedor y la tapa no se pueden lavar en el lavavajillas. Límpielos bien con agua caliente y jabón y, a continuación, enjuáguelos por completo antes de secarlos. No almacene el batidor de varillas en el eje.

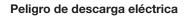
13-08-2020 11:28:10

<sup>\*</sup>Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como un accesorio opcional.

### **(**

# **GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

# **AADVERTENCIA**





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
Es posible que el robot de cocina se caliente durante su uso:	Tras mezclar masas pesadas durante un tiempo prolongado, es posible que no pueda tocar con total comodidad la parte superior del robot de cocina. Esto es normal.
Si el robot de cocina se detiene debido a una sobrecarga:	Deslice la palanca de control de velocidad a la posición "0" (OFF). Transcurridos unos minutos, el robot de cocina se reiniciará automáticamente. Deslice la palanca de control de velocidad a la velocidad deseada y continúe mezclando.
El robot de cocina puede emitir un olor fuerte, especialmente si es nuevo:	Esto es algo común en los motores eléctricos.
Si el batidor plano golpea el recipiente:	Detenga el robot de cocina. Consulte la sección "Montaje del producto".
Si la palanca de control de velocidad no se mueve suavemente o con facilidad:	Levántela ligeramente a medida que la pasa por los diferentes ajustes en cualquier dirección para moverla con facilidad.
	¿Está enchufado el robot de cocina?
Si el robot de cocina no funciona, compruebe lo	¿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.
siguiente:	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.







# 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:

5KPM5 5KSM7591X: dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.

#### 5KSM7580X: cinco 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 <a href="www.kitchenaid.es">www.kitchenaid.es</a> (dirección de correo electrónico: <a href="kitchenaid@riverint.com">kitchenaid@riverint.com</a>; 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.



### **(**

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

#### 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

92

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



©2020 Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño del robot de cocina son marcas comerciales en los EE. UU. y en otros lugares.