# 5K45, 5KSM45 Series
# 5KSM125 - 5KSM180 Series

KitchenAid

# ÍNDICE DE MATERIAS

**COMPONENTES Y FUNCIONES** ..... 106
Componentes y funciones ..... 106

**MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL ROBOT DE COCINA** ..... 107
Medidas de seguridad importantes ..... 107
Requisitos eléctricos ..... 110
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos ..... 110

**USO DEL ROBOT DE COCINA** ..... 111
Guía de control de la velocidad ..... 111
Guía de accesorios ..... 112
Montaje/desmontaje del bol ..... 112
Elevación/descenso del cabezal del motor ..... 113
Montaje/desmontaje del batidor plano, Batidor de borde flexible*, el batidor de varillas o el gancho amasador ..... 113
Distancia entre el batidor y el bol ..... 115
Montaje/desmontaje del escudo vertedor* ..... 115
Uso del escudo vertedor* ..... 116
Utilización del control de velocidad ..... 117
Accesorios opcionales ..... 117

**CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS** ..... 119
Claras de huevo ..... 119
Nata montada ..... 119
Consejos para mezclar ..... 120

**CUIDADO Y LIMPIEZA** ..... 121

**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS** ..... 122

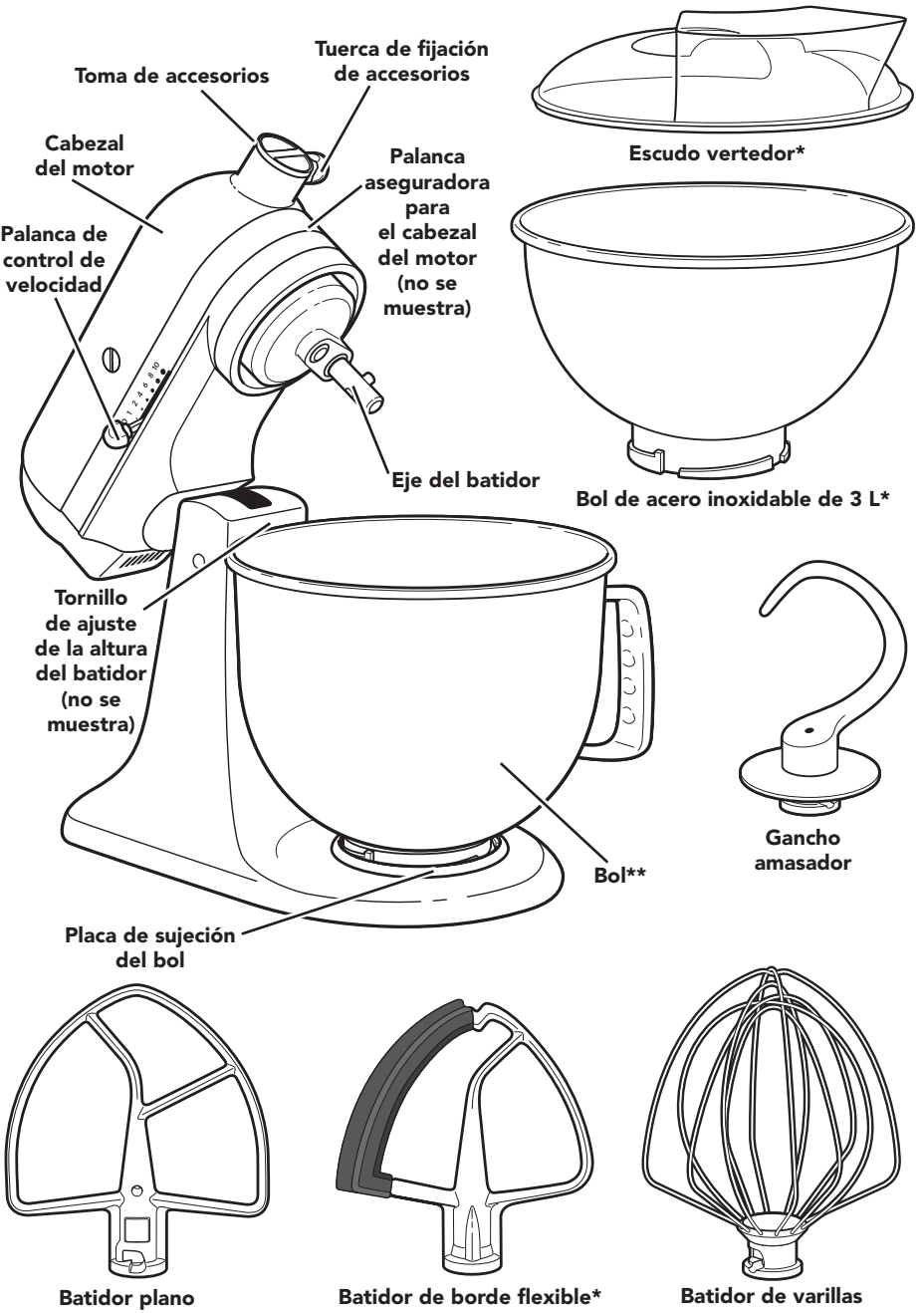
**GARANTÍA Y SERVICIO** ..... 123

ESPAÑOL

*Incluido solamente con determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

# COMPONENTES Y FUNCIONES

## COMPONENTES Y FUNCIONES




*Incluido solamente con determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

**El diseño y material del bol dependen del modelo del robot de cocina.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO 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.
2. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas, incluidos niños, 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.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL ROBOT DE COCINA

3. 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. No permita que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
4. Los niños deben ser supervisados a fin de que no jueguen con el aparato.
5. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
6. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el robot de cocina en agua o en cualquier otro líquido.
7. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
8. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de colocar o retirar piezas y antes de proceder a su limpieza.
9. Evite el contacto con piezas en movimiento. Mantenga las manos, el pelo y la ropa, así como espátulas u otros utensilios lejos de los accesorios durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños en el aparato.
10. No utilice un aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si se le ha caído o si presenta algún defecto. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
11. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL ROBOT DE COCINA

12. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
13. No utilice el robot de cocina en exteriores.
14. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador del robot de cocina antes de lavarlos.
15. Para evitar dañar el producto, no utilice el bol del robot de cocina en zonas de mucho calor como un horno, microondas o cocina.
16. 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

# MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL ROBOT DE COCINA

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de descarga eléctrica**

**Conectar a un enchufe con toma de tierra.**

**No quitar la clavija de tierra.**

**No utilice un adaptador.**

**No utilice un cable alargador.**

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

**Potencia:**
300 W MAX para los modelos 5KSM125 - 5KSM180 Series
275 W MAX para los modelos 5K45, 5KSM45 Series

**Voltaje:** 220-240 V

**Hercios:** 50-60 Hz

**NOTA:** si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista o a un técnico cualificado para que instale una toma de corriente cerca del aparato.

## TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

### Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es 100 % recyclable 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 en conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

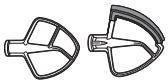
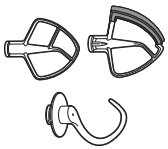
- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

- 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.

# USO DEL ROBOT DE COCINA

## GUÍA DE CONTROL DE LA VELOCIDAD

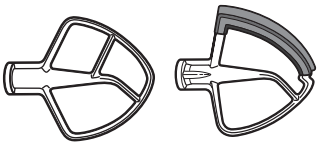
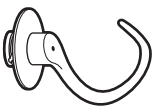
| VELOCIDAD | ACCIÓN | ACCESORIO | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|---|
| 1 | REMOVER |  | Para remover lentamente, combinar, hacer puré e iniciar cualquier proceso de batido. Utilícela para agregar harina e ingredientes secos a la mezcla, así como para añadir líquidos a ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 para mezclar o amasar masas de levadura. |
| 2 | MEZCLAR A VELOCIDAD LENTA |  | Para mezclar a velocidad lenta, hacer puré y remover a mayor velocidad. Empléela para mezclar y amasar masas de levadura, mezclas densas y dulces, comenzar el puré de patatas u otras verduras, mezclar manteca 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:** 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 3, 5, 7 y 9. Utilice solo hasta la velocidad 2 para preparar masas de levadura, de lo contrario, podría ocasionar daños a la batidora.

ESPAÑOL

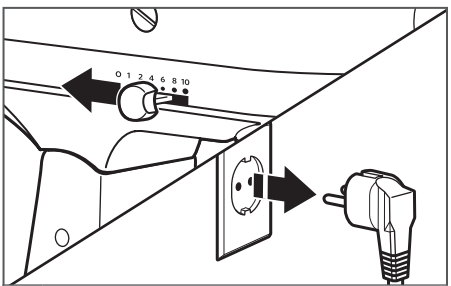
# USO DEL ROBOT DE COCINA

## GUÍA DE ACCESORIOS

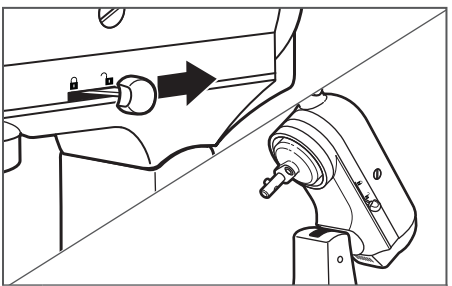
| ACCESORIO | | USO |
|---|---|---|
| Batidor plano y batidor de borde flexible* para mezclas de normales a densas: |  | Tartas, recubrimientos glaseados, dulces, galletas, masa para pasteles, panecillos, carne picada, puré de patatas |
| Batidor de varillas para mezclas que necesitan aire incorporado: | | 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 |

*Incluido solamente con determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

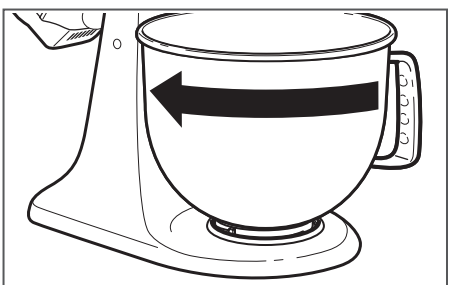
## MONTAJE/DESMONTAJE DEL BOL



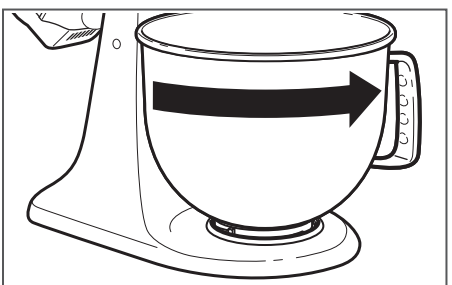

**1** **Para montar el bol:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe el robot de cocina.



**2** Sostenga la palanca aseguradora en la posición de desbloqueo e incline hacia atrás el cabezal del motor.



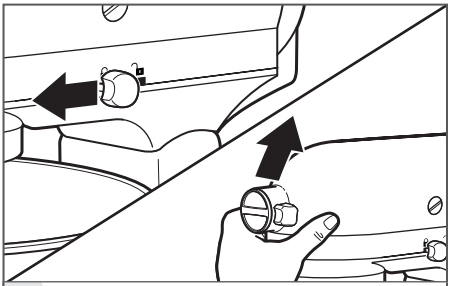
**3** Coloque el bol en la placa de sujeción del bol. Rote suavemente el bol en la dirección de las agujas del reloj.



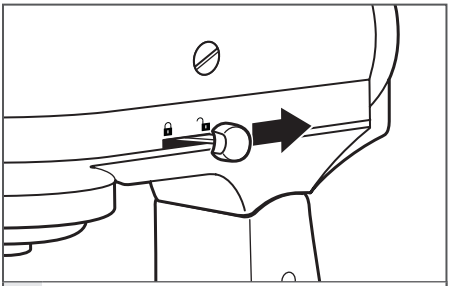
**4** **Para retirar el bol:** Repita los pasos 1 y 2. Gire suavemente el bol hacia la derecha.

# USO DEL ROBOT DE COCINA

## ELEVACIÓN/DESCENSO DEL CABEZAL DEL MOTOR



1 **Para elevar el cabezal del motor:** Presione la palanca aseguradora en la posición de desbloqueo y levante el cabezal. Una vez elevado, la palanca volverá automáticamente a la posición de bloqueo para mantenerlo elevado.



2 **Para bajar el cabezal del motor:** Presione la palanca de aseguradora hasta la posición de desbloqueo y baje con cuidado el cabezal. La palanca volverá automáticamente a la posición de bloqueo para mantener el cabezal bajado. Antes de mezclar, intente levantar el cabezal para comprobar que está bloqueado.

**NOTA:** El cabezal del motor deberá mantenerse en posición de bloqueo cuando use el robot de cocina.

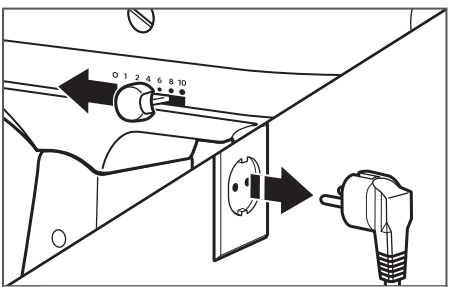
## MONTAJE/DESMONTAJE DEL BATIDOR PLANO, BATIDOR DE BORDE FLEXIBLE*, EL BATIDOR DE VARILLAS O EL GANCHO AMASADOR

**⚠ 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.**

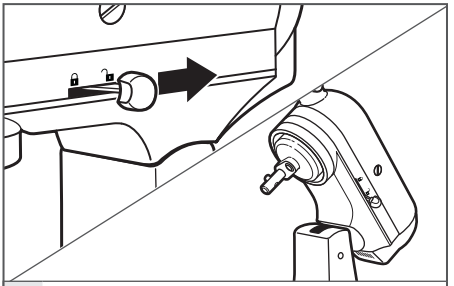



1 **Para montar el accesorio:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe el robot de cocina.

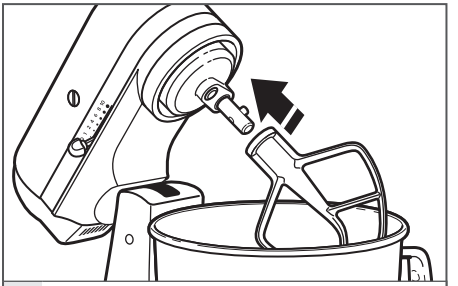
ESPAÑOL

*Incluido solamente con determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

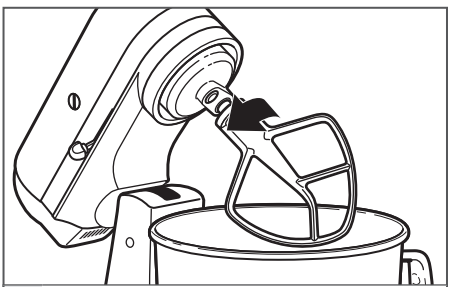
# USO DEL ROBOT DE COCINA



**2** Sostenga la palanca aseguradora en la posición de desbloqueo e incline hacia atrás el cabezal del motor.



**3** 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.

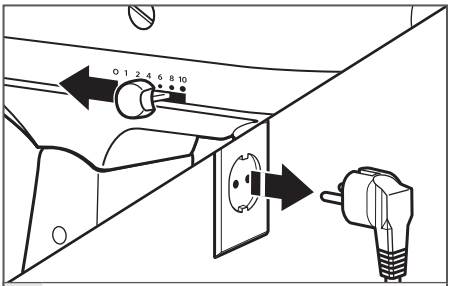


**4** **Para retirar el accesorio:** Repita los pasos 1 y 2. Presione el accesorio hacia arriba tanto como sea posible y gírelo hacia la izquierda. A continuación, tire de él para sacarlo del eje del batidor.

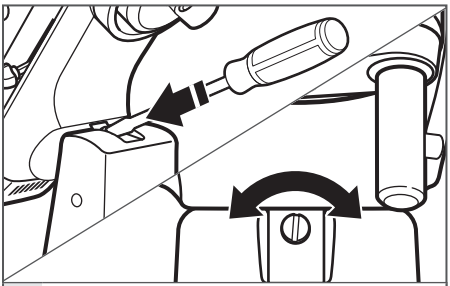
# USO DEL ROBOT DE COCINA

## DISTANCIA ENTRE EL BATIDOR Y EL BOL

El robot de cocina viene ajustada 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.




**1** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe el robot de cocina.

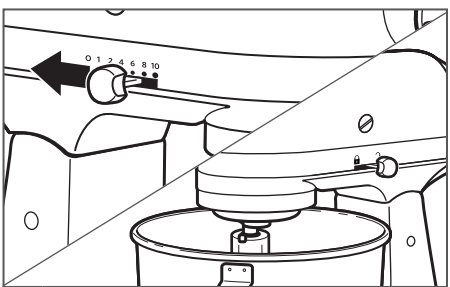


**2** Levante el cabezal del motor. Gire el tornillo ligeramente en el sentido contrario al de las agujas del reloj (izquierda) para elevar el batidor plano o en el sentido de las agujas del reloj (derecha) para bajarlo. Ajuste el batidor plano de modo que sobresalga ligeramente de la superficie del bol. Si aprieta demasiado el tornillo, puede que la palanca aseguradora no se ajuste en su lugar.

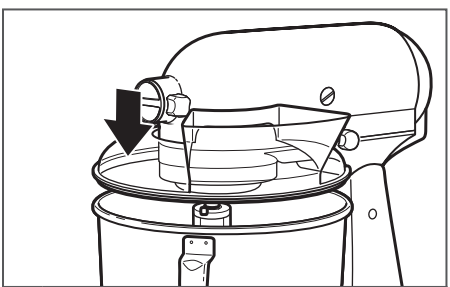
**NOTA:** Si se ajusta de forma adecuada, el batidor plano no golpeará el fondo ni las paredes del bol. Si el batidor plano o el batidor de varillas está tan cerca que golpea el fondo del bol, puede que se desgasten el recubrimiento o las varillas del batidor.

ESPAÑOL

## MONTAJE/DESMONTAJE DEL ESCUDO VERTEDOR*



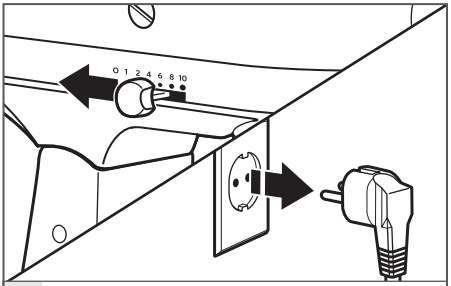

**1** **Para montar el escudo vertedor:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe el robot de cocina. Coloque el accesorio elegido. Consulte la sección "Montaje/desmontaje del batidor plano, el batidor de borde flexible, el batidor de varillas o el gancho amasador".



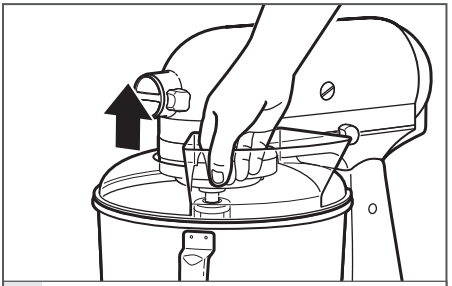
**2** Desde la parte delantera del robot de cocina, deslice el escudo vertedor hasta dejarlo centrado sobre el bol. El borde inferior del escudo debe encajar dentro del bol.

*Incluido solamente con determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

# USO DEL ROBOT DE COCINA



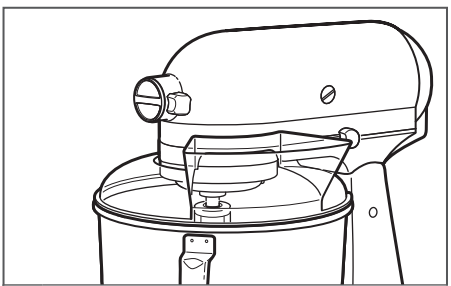

**3** **Para retirar el escudo vertedor:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe el robot de cocina.



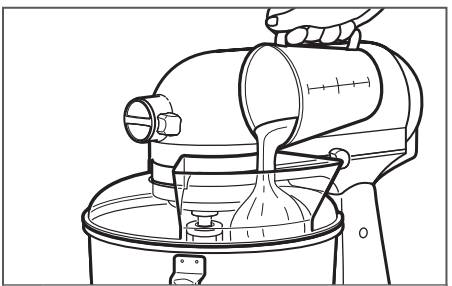
**4** Levante la parte delantera del escudo vertedor, separándolo del borde del bol, y tire hacia delante. Retire el accesorio y el bol.

## USO DEL ESCUDO VERTEDOR*

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.



**1** Para obtener mejores resultados, gire el escudo vertedor de manera que el cabezal del motor cubra el hueco en forma de "U" existente en el escudo. El conducto para verter debe quedar a la derecha de la toma de accesorios (mirando de frente al robot.).



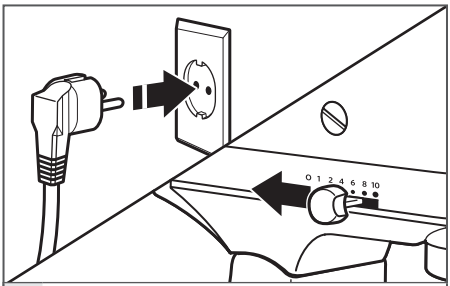
**2** Vierta los ingredientes en el bol por el conducto para verter

*Incluido solamente con determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

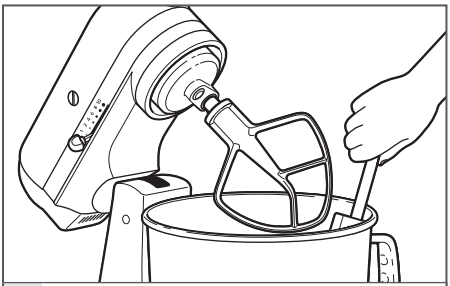
# USO DEL ROBOT DE COCINA

## UTILIZACIÓN DEL CONTROL DE VELOCIDAD

**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.



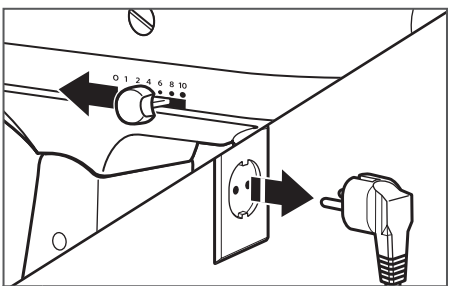

**1** Enchufe el robot de cocina a la toma de corriente eléctrica adecuada. Para comenzar, y a fin de evitar que los ingredientes salpiquen fuera del bol, sitúe la palanca de control de la velocidad en la velocidad más baja y, a continuación, aumente la velocidad gradualmente. Consulte la sección "Guía de control de la velocidad".



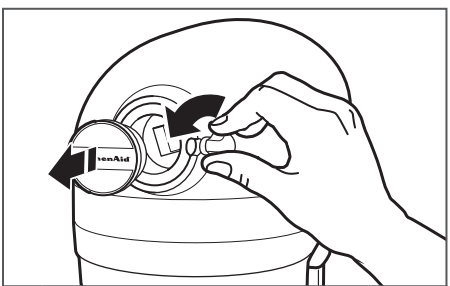
**2** Na raspe el bol mientras el robot de cocina esté en funcionamiento. El bol y el batidor están diseñados para proporcionar una mezcla homogénea, sin que se tenga que raspar con frecuencia. Normalmente es suficiente con raspar el bol una o dos veces cuando se mezcle.

## ACCESORIOS OPCIONALES

KitchenAid ofrece una amplia gama de accesorios opcionales, como picadoras de alimentos o máquinas para hacer pasta. Pueden montarse al eje de transmisión de accesorios del robot de cocina, tal y como se ha indicado anteriormente.



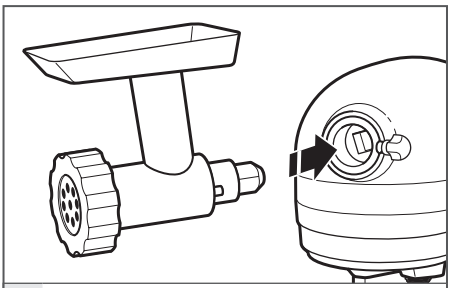

**1** **Para montar el accesorio:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe el robot de cocina.



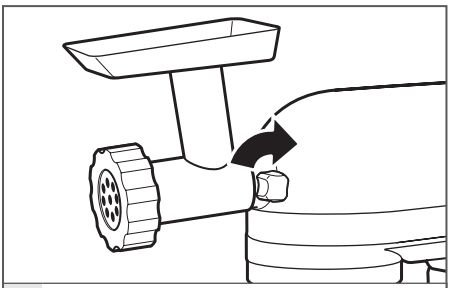

**2** Afloje la tuerca de accesorios, girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Quite la cubierta de la toma de fijación.

ESPAÑOL

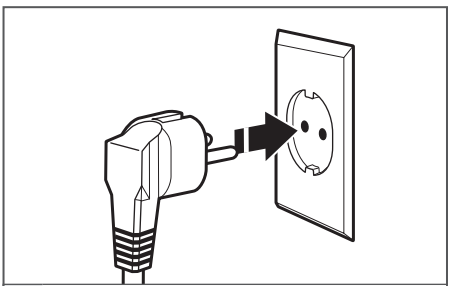
# USO DEL ROBOT DE COCINA



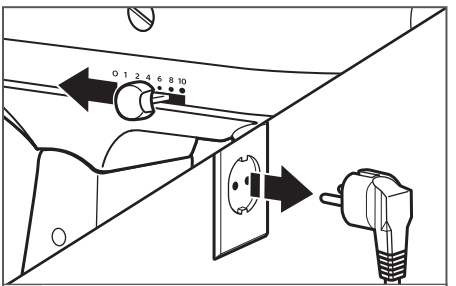
**3** Introduzca el alojamiento del eje del accesorio en la toma de accesorios, asegurándose de que el árbol de transmisión del accesorio encaja en el receptáculo cuadrado de la toma de accesorios. Puede ser necesario girar el accesorio hacia atrás y hacia adelante. Cuando el accesorio está en la posición correcta, el pasador del accesorio encajará en la muesca del borde de la toma.



**4** Apriete la tuerca de accesorios, girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que el accesorio esté totalmente fijado al robot de cocina.

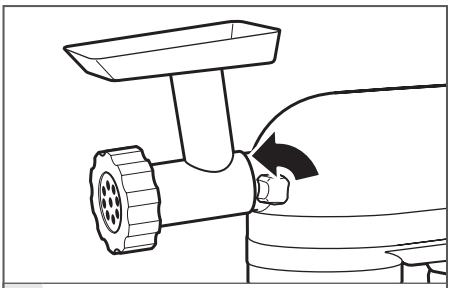


**5** Enchufe el robot a la toma de corriente eléctrica adecuada.

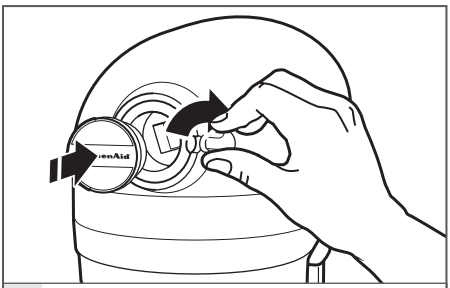



**6** **Para desmontar el accesorio:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición “0”). Desenchufe el robot de cocina.

# USO DEL ROBOT DE COCINA



**7** Afloje la tuerca de accesorios, girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Gire un poco el accesorio hacia atrás y hacia delante mientras tira hacia fuera.



**8** Vuelva a colocar la cubierta de la base de fijación del accesorio. Apriete la tuerca de accesorios, girándola en el sentido de las agujas del reloj.

**NOTA:** Consulte el Manual de uso y cuidado de cada accesorio para ver los ajustes de velocidad y tiempos de funcionamiento recomendados.

# CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

## CLARAS DE HUEVO

Coloque las claras de huevo a temperatura ambiente en el bol limpio y seco. Fije el bol y el batidor de varillas. Para evitar salpicaduras, vaya aumentando la velocidad progresivamente hasta alcanzar la designada y monte hasta el punto deseado.

| CANTIDAD | VELOCIDAD |
|---|---|
| 1 clara de huevo | PROGRESIVAMENTE HASTA 10 |
| 2 o más claras de huevo | PROGRESIVAMENTE HASTA 8 |

**Fases a la hora de montar claras de huevo**

Con su robot de cocina KitchenAid montará las claras rápidamente. De forma que tenga cuidado para que no las monte en exceso.

## NATA MONTADA

Vierta la nata para montar fría en el bol previamente enfriado. Fije el bol y el batidor de varillas. Para evitar salpicaduras, vaya aumentando la velocidad progresivamente hasta alcanzar la designada y monte hasta el punto deseado.

| CANTIDAD | VELOCIDAD |
|---|---|
| menos de 200 ml | PROGRESIVAMENTE HASTA 10 |
| más de 200 ml | PROGRESIVAMENTE HASTA 8 |

**Fases a la hora de montar nata**

Tenga cuidado con la nata a la hora de montarla. Su robot de cocina con cabezal inclinable KitchenAid monta tan rápidamente que solo transcurren unos segundos entre las distintas fases del proceso.

# CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

## CONSEJOS PARA MEZCLAR

**Tiempo de batido**

Su robot de cocina KitchenAid mezclará más rápido y mejor que la mayoría de las batidoras eléctricas. Por consiguiente, en la mayoría de las recetas hay que ajustar el tiempo de batido indicado para evitar que se bata en exceso.

Para determinar el tiempo de batido ideal, observe la mezcla o la masa y bata tan solo hasta que consiga el aspecto deseado descrito en su receta, como por ejemplo "suave y cremoso". Para seleccionar las velocidades de batido adecuadas, consulte la sección "Guía de control de la velocidad".

**Agregar los ingredientes**

El procedimiento normal a seguir a la hora de mezclar la mayoría de las masas, sobre todo las masas para pasteles y galletas, consiste en añadir:

1/3 ingredientes secos
1/2 ingredientes líquidos
1/3 ingredientes secos
1/2 ingredientes líquidos
1/3 ingredientes secos

Utilice la velocidad 1 hasta que los ingredientes se combinen. A continuación, aumente la velocidad progresivamente hasta alcanzar la velocidad deseada.

Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible del borde del bol, no directamente en el batidor en movimiento. El escudo vertedor se puede utilizar para agregar los ingredientes con mayor facilidad.

**NOTA:** Si los ingredientes depositados en el fondo del bol no se mezclan bien, el batidor no está lo suficientemente introducido en el bol. Véase la sección "Distancia entre el batidor y el bol".

**Masas para pasteles**

Cuando prepare masas envasadas para pasteles, emplee la velocidad 4 para una velocidad intermedia y la velocidad 6 para una velocidad elevada. Para conseguir unos mejores resultados, bata durante el tiempo indicado en las instrucciones del paquete.

**Agregar frutos secos, pasas o frutas escarchadas**

Los materiales sólidos se deberían añadir durante los últimos segundos del proceso de mezclado a velocidad 1. La mezcla debe ser lo suficientemente espesa como para que la fruta o las nueces no se depositen en el fondo de la fuente durante la cocción. Las frutas pegajosas se deberían rebozar en harina para conseguir una mejor distribución en la mezcla.

**Mezclas líquidas**

Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos se deberían mezclar a velocidades más reducidas para evitar que salpiquen. Aumentar la velocidad una vez que la mezcla haya espesado.

**Amasar masas de levadura**

SIEMPRE utilice el gancho amasador para mezclar y amasar masas de levadura. Emplee la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. La utilización de cualquier otra velocidad aumenta las posibilidades de que la unidad falle.

No utilice recetas que requieran más de 900 g de harina para todo uso o 800 g de harina de trigo integral a la hora de hacer masas con el robot de cocina con cabezal inclinable de 4,3 L de capacidad.

No utilice recetas que requieran más de 1 kg de harina para todo uso o 800 g de harina de trigo integral a la hora de hacer masas con el robot de cocina con cabezal inclinable de 4,8 L de capacidad.

# CUIDADO Y LIMPIEZA

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de descarga eléctrica**

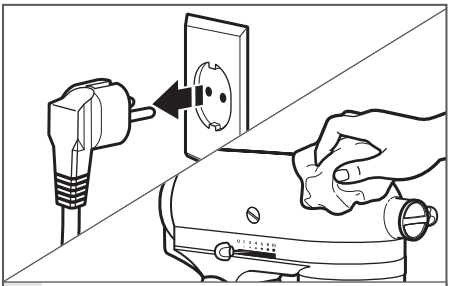
**Conectar a un enchufe con toma de tierra.**

**No quitar la clavija de tierra.**

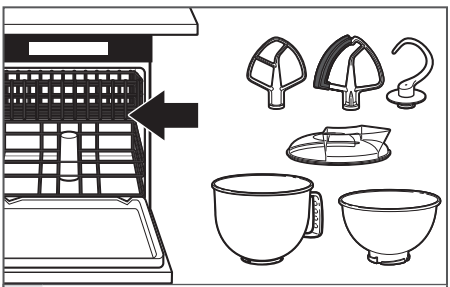
**No utilice un adaptador.**

**No utilice un cable alargador.**

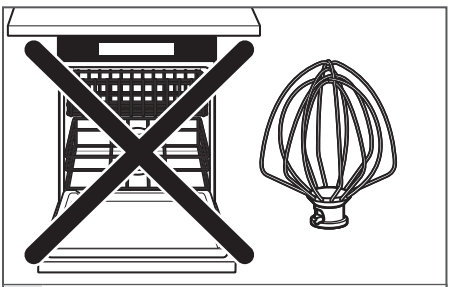
**El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.**



**1** Asegúrese siempre de desenchufar el robot de cocina antes de su limpieza. Limpie el robot de cocina con un trapo suave húmedo. No utilice productos de limpieza domésticos/comerciales. Limpie asiduamente con un paño el eje para el batidor, eliminando cualquier residuo que se pueda acumular. No la sumerja en agua.



**2** El bol, el escudo vertedor*, el batidor blanco plano, batidor de borde flexible* y el gancho amasador blanco son aptos para el lavavajillas. O bien, se pueden limpiar cuidadosamente en agua caliente con jabón y aclarar completamente antes de secarlos. No deje puestos los batidores en el eje.



**3** **IMPORTANTE:** 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.

*Incluido solamente con determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

ESPAÑOL

# 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.**

Por favor, lea la información que viene a continuación antes de contactar con su servicio técnico.

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.
2. El robot de cocina puede desprender un olor acre, sobre todo cuando es nueva. 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 “Distancia entre el batidor y el bol”.

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

- ¿Está enchufada el robot de cocina?
- ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito del robot de cocina? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.
- Apague el robot de cocina entre 10 y 15 segundos y, a continuación, vuelva a encenderla. Si el robot de cocina no se pone en marcha, deje que se enfríe durante unos 30 minutos antes de volverla a encender.
- Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, véase la sección “Servicio y garantía”.

# 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:**<br>**Para los modelos Artisan 5KSM125 y 5KSM180:**<br>**cinco años de garantía completa a partir de la fecha de compra.**<br>**Para los modelos 5K45 y 5KSM45: dos 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 utilice para usos distintos a la preparación de alimentos.**<br>**B. Daños ocasionados por accidente, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación/ funcionamiento que no sea conforme con los códigos eléctricos locales.** |

**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 Reservados todos los derechos. KITCHENAID y el diseño de la batidora de pie son marcas registradas en EE.UU. y en otros países.

KitchenAid

©2017 All rights reserved. KITCHENAID and the design of
the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

W10863290C 06/17