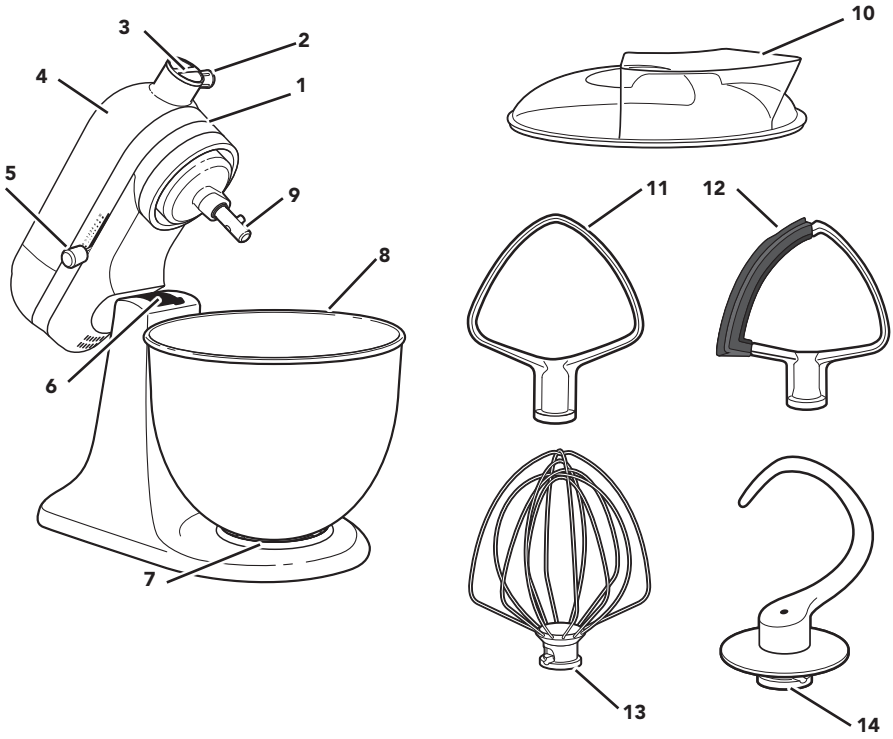
COMPONENTES Y FUNCIONES



1 Cabezal del motor (no se muestra la palanca de bloqueo)

2 Mando de fijación

3 Toma de fijación

4 Cabezal del motor

5 Palanca de control de velocidad

6 Tornillo de ajuste de altura del batidor (no se muestra)

7 Placa de sujeción del recipiente

8 Bol

9 Eje del batidor

10 Escudo vertedor*

11 Batidor plano

12 Batidor de borde flexible*

13 Batidor de varillas

14 Gancho amasador

*Los accesorios se venden por separado.

W11456988A_06_ES.indd 75 08-10-2020 13:36:58

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.**

⚠ ADVERTENCIA — **Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.**

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. 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. Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
7. 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.
8. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de la cuchilla las manos, el pelo y 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.

W11456988A_06_ES.indd 76 08-10-2020 13:36:58

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
11. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
12. No utilice el robot de cocina en exteriores.
13. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
14. Retire los batidores, el batidor de varillas o el gancho amasador del robot de cocina antes de lavarlo.
15. No deje al robot de cocina sin supervisión durante su funcionamiento.
16. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
17. 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

NOTA: Consulte la sección “Guía de control de velocidad” para obtener información sobre la velocidad máxima para cada preparación y la sección “Uso del producto” para obtener información sobre la cantidad máxima de ingredientes.

W11456988A_06_ES.indd 77 08-10-2020 13:36:58

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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 V

Frecuencia: 50-60 Hz

Potencia: 250 W

NOTA: La potencia de servicio del robot de cocina está impresa 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 basa en el accesorio que atraiga la mayor carga (potencia). Otros accesorios recomendados pueden atraer mucha menos potencia.

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica ♺. Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

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).

W11456988A_06_ES.indd 78 08-10-2020 13:36:59

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

Todas las velocidades disponen de una función de arranque suave 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	Accesorios	Acción	Descripción
½ 1	Batidor plano Batidor de borde flexible*	Mezclar	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	Batidor plano Gancho amasador	Mezclar lentamente	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	Batidor de borde flexible* Batidor de varillas	Mezclar, batir	Para mezclar masas semipesadas, como masas para galletas. Se utiliza para hacer crema el azúcar, y para añadir azúcar a las claras de huevo para los merengues. Utilice una velocidad media para las mezclas de tartas. Se utiliza con estos accesorios: picador de alimentos, cortador/rallador de alimentos frescos y licuador de frutas y verduras.
6	Batidor plano Batidor de varillas	Batir, hacer crema	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. Se utiliza con el accesorio exprimidor de cítricos.
8	Batidor de varillas	Batir rápidamente, montar	Para montar nata, claras de huevo y glaseados duros.
10	Batidor de varillas	Montar rápidamente	Para montar pequeñas cantidades de nata y claras de huevo. Se utiliza con los accesorios máquina de pasta y molino de grano.

NOTA: El control de velocidad se puede establecer para obtener las velocidades 1, 3, 5, 7 y 9 si se requiere un ajuste más preciso. No supere la velocidad 2 cuando prepare masas de levadura, ya que podría dañar el robot de cocina.

NOTA: Consulte la sección "Uso del producto" para conocer las cantidades máximas aconsejadas para cada tipo de alimento.

INTRODUCCIÓN

ELECCIÓN DEL ACCESORIO ADECUADO

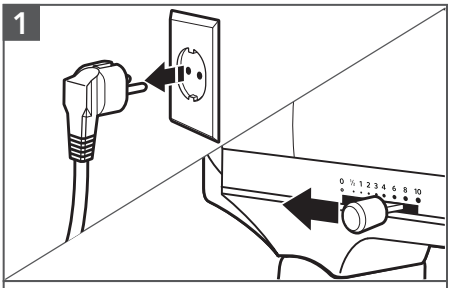
Accesorios	Se utiliza para mezclar	Ingredientes sugeridos
Batidor plano Batidor de borde flexible*	Para mezclas densas y normales	Tartas, glaseados cremosos, caramelo, galletas, masa de pastel, pastel de carne, puré de patatas.
Batidor de varillas	Para mezclas que necesitan aire	Huevos, claras de huevo, 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.

*Los accesorios se venden por separado.

W11456988A_06_ES.indd 79 08-10-2020 13:36:59

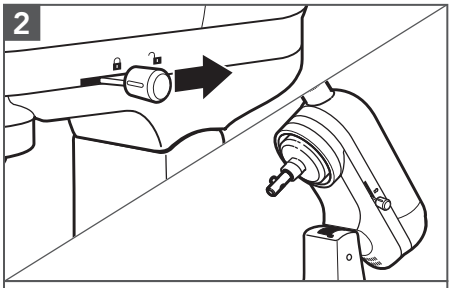
MONTAJE DEL PRODUCTO

1



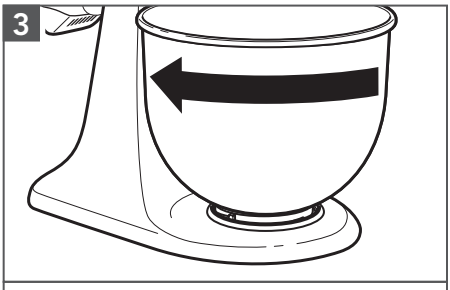
Desenchufe y establezca el robot de cocina en “0”.

2



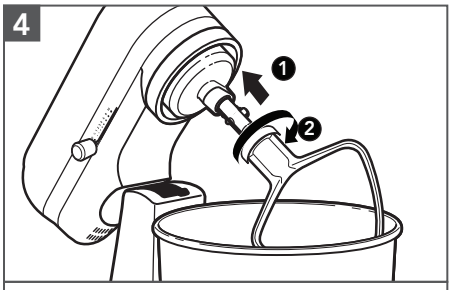
Desbloquee y levante la cabeza del motor. A continuación, bloquee* el cabezal para que quede levantado.

3



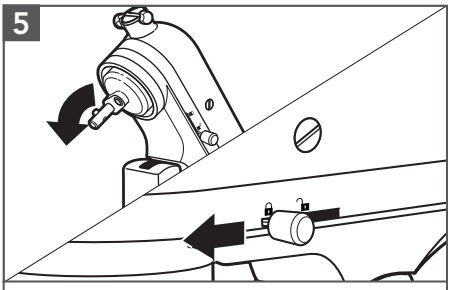
Coloque el bol sobre la placa de sujeción y gírelo para encajarlo en su sitio.

4



Deslice y gire el accesorio alineándolo sobre la clavija del eje.

5

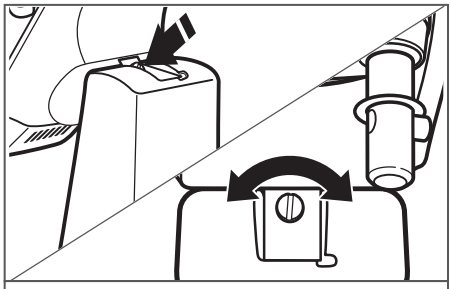


Desbloquee el cabezal del motor y muévalo hacia abajo. A continuación, bloquee* el cabezal para que quede agachado. Antes de mezclar, intente elevar el cabezal del motor para comprobar que está bloqueado*.

La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.

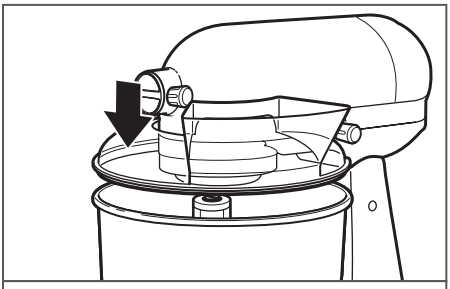
W11456988A_06_ES.indd 80 08-10-2020 13:37:00

MONTAJE DEL PRODUCTO



(OPCIONAL) Para ajustar la distancia entre el batidor y el recipiente: Incline y bloquee* el cabezal del motor hacia atrás. Gire el tornillo ligeramente hacia la izquierda para levantar el batidor o hacia la derecha para bajarlo.

NOTA: Si ajusta demasiado el tornillo, la palanca de bloqueo del recipiente no se bloqueará en su sitio.



(OPCIONAL) Para colocar el escudo vertedor:** 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.

USO DEL PRODUCTO

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

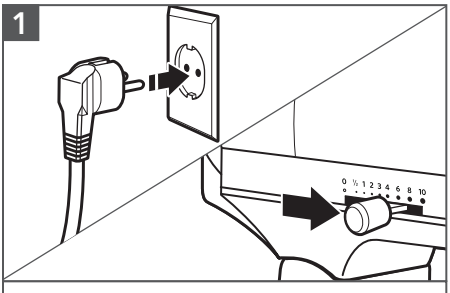
No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

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

1



Enchúfelo a una toma 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".

ESPAÑOL

La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.

**Los accesorios se venden por separado.

W11456988A_06_ES.indd 81 08-10-2020 13:37:00

USO DEL PRODUCTO

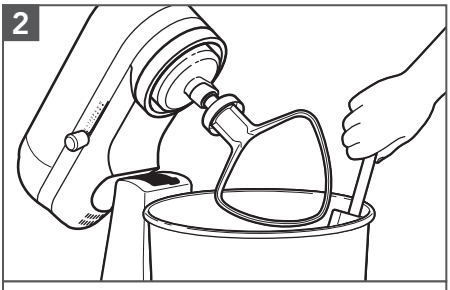
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

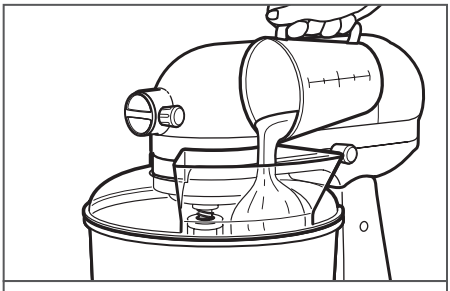
Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

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

2



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

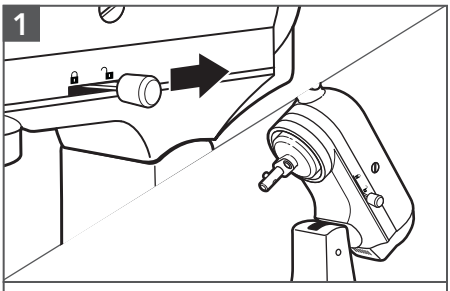


(OPCIONAL): vierta los ingredientes en el recipiente a través de la rejilla de vertido**.

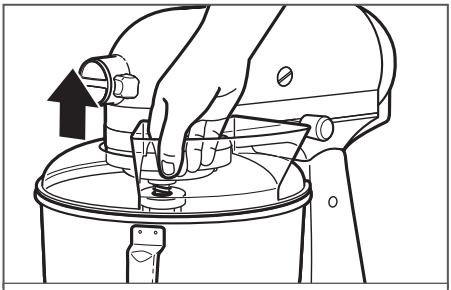
Capaciteitstabel			
Type ingrediënt	Bloem	Eiwitten	Aardappelen (voor aardappelpuree)
Max. capaciteit	680 g	8 eieren	2 kg

DESMONTAR EL PRODUCTO

1



Establezca el robot de cocina en "0" y desenchúfelo. Desbloquee y levante la cabeza del motor. A continuación, bloquee* el cabezal para que quede levantado.



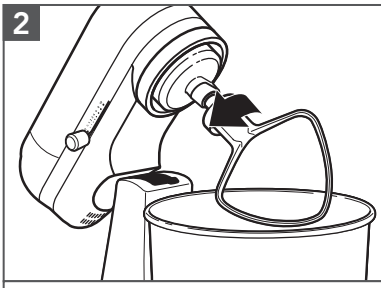
(OPCIONAL): levante la parte delantera del escudo vertedor** para separarlo del borde del recipiente. Retírelo del robot de cocina.

La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.
**Los accesorios se venden por separado.

W11456988A_06_ES.indd 82 08-10-2020 13:37:01

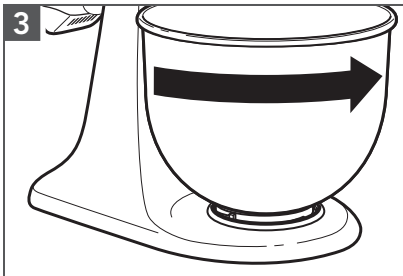
DESMONTAR EL PRODUCTO

2



Presione el accesorio hacia arriba, gírelo y sáquelo del eje del batidor.

3

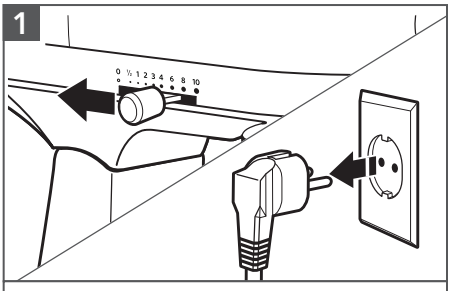


Gire el bol para quitarlo de la placa de sujeción.

ACCESORIOS OPCIONALES

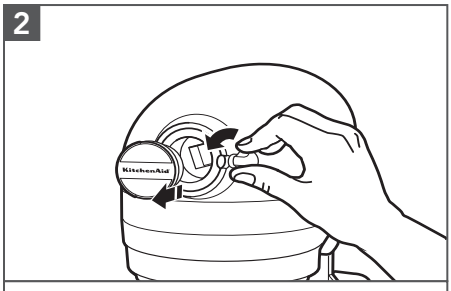
KitchenAid ofrece una amplia gama de accesorios opcionales como cortadores en espiral, cortadores de pasta o picadores de alimentos que pueden acoplarse la toma de accesorios del robot de cocina, como se indica aquí.

1



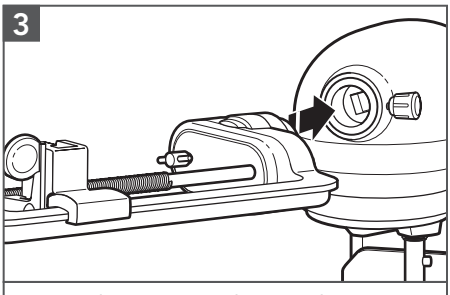
Establezca el robot de cocina en "0" y desenchúfelo.

2



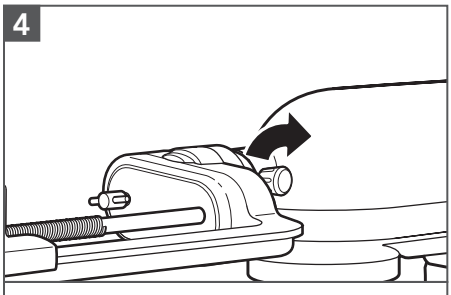
Quite la tapa de la toma de accesorios.

3



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

4



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

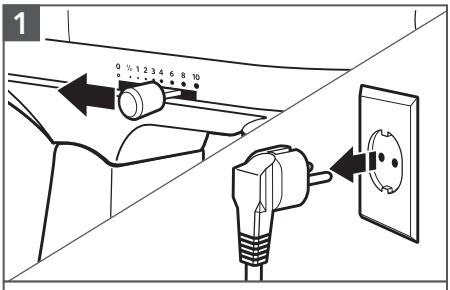
ESPAÑOL

W11456988A_06_ES.indd 83 08-10-2020 13:37:02

CUIDADO Y LIMPIEZA

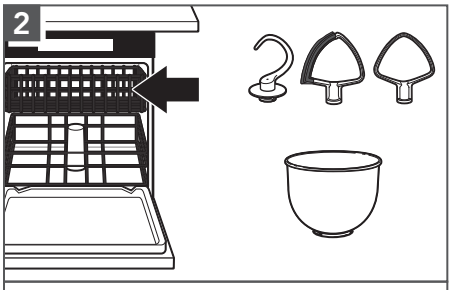
IMPORTANTE: No sumerja el cuerpo del robot de cocina en agua ni en otros líquidos.

1



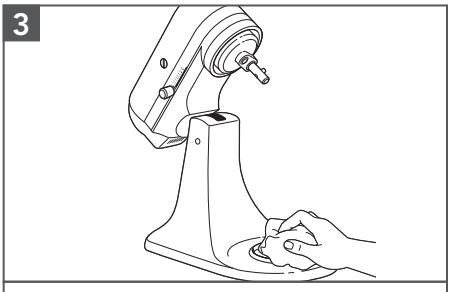
Establezca el robot de cocina en "0" y desenchúfelo.

2



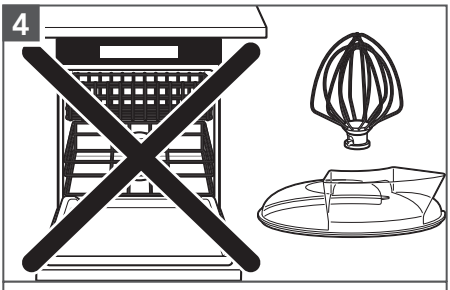
Componentes aptos para lavavajillas, solo en la bandeja superior: recipiente de acero inoxidable, tapa del recipiente, batidor plano, gancho amasador y batidor de borde flexible*.

3



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

4



Limpie a fondo el batidor de varillas y el escudo vertedor*. Solo pueden lavarse a mano.

*Los accesorios se venden por separado.

W11456988A_06_ES.indd 84 08-10-2020 13:37:02

GUÍA DE 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.

Problema	Solución
Si el robot de cocina se calienta durante su uso:	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 batidor plano golpea el recipiente:	Detenga el robot de cocina. Consulte la sección "Montaje del producto" y ajuste la distancia entre ambos.
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.
Si el robot de cocina 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.
	Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) 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.

W11456988A_06_ES.indd 85 08-10-2020 13:37:04

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:

5KSM3311X Cinco años de Garante integral a partir de la fecha de compra.

c) El periodo de garantía comienza en la fecha de compra, es decir, el día en que el consumidor adquirió el producto de un distribuidor o de una empresa de KitchenAid-Group.

d) La Garantía cubre la naturaleza no defectuosa del producto.

e) De conformidad con la presente Garantía y a su entera discreción, el Garante proporcionará al consumidor los siguientes servicios en caso de que el defecto se produzca en el periodo de garantía estipulado:

- Reparación del producto o de la pieza defectuosos

- Sustitución del producto o de la pieza defectuosos Si un producto ya no está disponible, el Garante podrá cambiar dicho producto por otro de igual o mayor valor.

f) Si el consumidor quisiera realizar alguna reclamación relacionada con la Garantía, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio técnico de KitchenAid del país en cuestión en www.kitchenaid.es (dirección de correo electrónico: kitchenaid@riverint.com; número de teléfono: **+34 93 201 37 77**) o directamente con el Garante en la dirección postal de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.

g) El Garante asumirá los costes de reparación, incluidos los inherentes a las piezas de repuesto, además de los gastos de envío por la entrega de un producto o una pieza sin defectos. Asimismo, deberá asumir los gastos de envío por la devolución del producto o de la pieza defectuosos en caso de que el Garante o el centro de atención al cliente de KitchenAid del país en cuestión soliciten dicha devolución. Aun así, el consumidor asumirá los costes del embalaje adecuado para la devolución del producto o pieza defectuosos.

h) Para poder realizar una reclamación amparándose en la Garantía, el consumidor debe presentar el recibo o la factura de compra del producto.

W11456988A_06_ES.indd 86 08-10-2020 13:37:04

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

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.

W11456988A_06_ES.indd 87 08-10-2020 13:37:04