

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. 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.
3. Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO (CONTINUACIÓN)

4. Solo Unión Europea: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
5. Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. Apague el aparato (0), desenchúfelo de la toma de corriente y desmonte el accesorio del aparato antes de limpiarlo y cuando no esté en uso. Apague el aparato (0) y asegúrese de que el motor se detiene por completo antes de colocar o quitar los componentes.
7. Compruebe que no hay objetos extraños en la tolva antes de su uso.
8. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga los dedos alejados de la abertura de descarga.
9. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
10. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
11. Nunca introduzca los alimentos a mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
12. 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.
13. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
14. Las cuchillas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.
15. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
16. Consulte también la sección Medidas de seguridad importantes incluida en el manual del propietario del robot de cocina.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO (CONTINUACIÓN)

17. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
18. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - Zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales
 - Granjas
 - Por clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales de otro tipo
 - Hostales en los que se ofrecen desayunos

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para obtener información completa sobre el producto, instrucciones y vídeos, incluída la información de la garantía, visite www.KitchenAid.eu. Esto puede ahorrarle el coste de una llamada al servicio técnico. Para recibir una copia impresa gratuita de la información en línea, llame al **00 800 381 040 26**.

GUÍA DE PICADO

NOTA: Ninguno de los componentes y accesorios de este accesorio picador de alimentos metálico KitchenAid (modelo 5KSMMGA) es compatible con los componentes y accesorios del accesorio picador de alimentos KitchenAid (modelos 5FGA, 5SSA, 5FT, 5FVSP, 5FVSFGA, 5KSMFPPA, 5KSMGSSA) y viceversa.

UTILICE ESTAS PIEZAS	CON ESTAS PIEZAS	SUGERENCIAS DE USO	VELOCIDAD
Placa de picado para textura fina (3 mm)	Cuchilla	Carnes cocinadas para cremas untables, quesos duros (por ejemplo, parmesano) o pan rallado	4
Placa de picado para textura media (4,5 mm)		Carnes crudas o cocinadas, o carne para salchichas	
Placa de picado para textura gruesa (8 mm)		Carnes crudas para hamburguesas y chile, verduras para aliños y salsas	
Tubo pequeño para rellenar salchichas (9,5 mm)	Placa para rellenar salchichas	Salchichas o salchichas más pequeñas	
Tubo grande para rellenar salchichas (19 mm)		Salchichas tipo bratwurst o más grandes	

MONTAJE DEL PRODUCTO

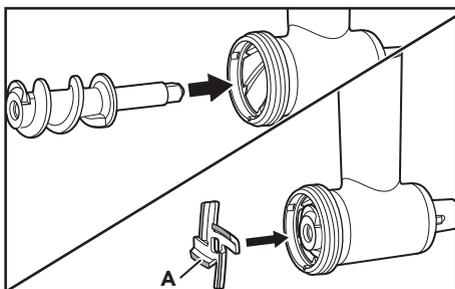
Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de utilizar el robot de cocina por primera vez, lave todas las piezas y accesorios a mano o en el lavavajillas (consulte la sección "Cuidado y limpieza").

MONTAJE DEL ACCESORIO PICADOR DE ALIMENTOS

1. Inserte bien el tornillo sin fin en el cuerpo principal. Coloque la cuchilla sobre el extremo del tornillo sin fin.

La cuchilla debe encajar por completo en el interior de la carcasa. Si no es así, tire de la cuchilla, dele la vuelta y vuelva a colocarla.



A. Lado afilado

2. Coloque la placa de picado que desee sobre la cuchilla de forma que la muesca de la placa quede alineada con la lengüeta situada en la base del cuerpo principal.

Coloque el anillo de fijación en el cuerpo principal girándolo hacia la derecha hasta que quede fijo pero no apretado.

MONTAJE DEL ACCESORIO RELLENADOR DE SALCHICHAS

1. Inserte el tornillo sin fin en la carcasa principal. A continuación, coloque la placa para rellenar salchichas en la parte final del tornillo sin fin, de forma que la muesca de la placa quede alineada con la lengüeta situada en la base de la carcasa principal.
2. Inserte el tubo para rellenar salchichas deseado (grande o pequeño) a través del anillo. A continuación, coloque el montaje del tubo y del collar en la carcasa principal girando del anillo con la mano hasta que quede fijo, pero no apretado.

ACOPLAMIENTO DEL ACCESORIO AL ROBOT DE COCINA

1. Establezca el robot de cocina en "0" y desenchúfelo.
2. **Para robots de cocina con una tapa de toma de accesorios articulada:** Ábrala por completo.
Para robots de cocina con una tapa de toma de accesorios extraíble: Gire el mando de fijación hacia la izquierda para retirar la tapa para la toma de accesorios.
3. Retire la tapa de la toma de accesorios del robot de cocina.
4. Inserte el eje del accesorio en la toma de accesorios.
5. Apriete el mando de la toma de accesorios del robot de cocina hasta que el accesorio esté totalmente fijado a este.

USO DEL PRODUCTO

USO CON EL ACCESORIO PICADOR DE ALIMENTOS

⚠ **ADVERTENCIA**

Peligro: cuchilla giratoria

Utilice siempre el empujador de alimentos.

No toque las aberturas.

Manténgalo alejado de los niños.

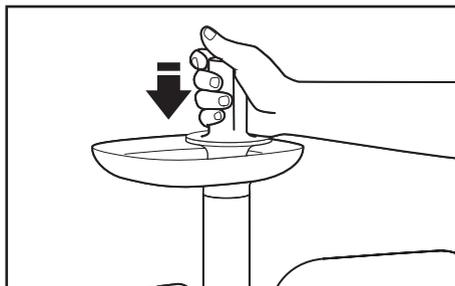
Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.



1. Corte los alimentos en tiras o trozos pequeños que quepan en el tubo de alimentación.
2. Seleccione la velocidad 4 en el robot de cocina y añada los alimentos en el tubo de alimentación con ayuda del empujador de alimentos.

USO CON EL ACCESORIO RELLENADOR DE SALCHICHAS

1. Añada carne en el accesorio picador de alimentos metálico antes de acoplar el tubo para rellenar salchichas. Esto eliminará las bolsas de aire.



2. Engrase el tubo para rellenar salchichas y deslice una piel de tripa de salchicha sobre el tubo, dejando unos 10 cm para atar el extremo.
3. Seleccione la velocidad 4 en el robot de cocina y empuje lentamente la carne a través del picador. Sujete la piel de la tripa de salchicha firmemente mientras se rellena. Si se crean burbujas de aire durante el proceso de llenado, utilice un pasador o una aguja para estallar la burbuja.
4. Añada la carne hasta que queden unos 10-15 cm de tripa sin rellenar. Apague el robot de cocina (0) y ate el extremo restante de la tripa, o use un cordón.

NOTA: Para las tripas con varias salchichas (por ejemplo, las bratwurst), gire los extremos de la tripa de la salchicha en direcciones alternas cuando llegue a la longitud de salchicha deseada.

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

1. Utilice el cepillo de limpieza para limpiar la carcasa principal y otros accesorios, incluidas las placas de picado.
2. **Piezas aptas para el lavavajillas (solo bandeja superior):** Placa para rellenar salchichas, tubos para rellenar salchichas, cepillo de limpieza, empujador de alimentos, anillo y bandeja extraíble.
3. **Las siguientes piezas se deben lavar únicamente a mano, con agua templada y jabón, y secarse bien:** Cuerpo principal, tornillo para picar, placas de picado y cuchilla.

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

TRATAMIENTO DEL MATERIAL DEL PAQUETE

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

RECICLAJE DEL PRODUCTO

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

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

PARA LA UNIÓN EUROPEA

Este aparato ha sido diseñado, construido y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes Directivas de la CE: 2014/35/EU, 2014/30/EU y 2011/65/EU (directiva RoHS) y las siguientes enmiendas.

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.

CONDICIONES DE GARANTÍA DE KITCHENAID (EN LO SUCESIVO, LA “GARANTÍA”) (CONTINUACIÓN)

b) El periodo de garantía varía en función del producto adquirido, tal y como se indica a continuación:

Dos años de garantía 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.eu o directamente con el Garante en la dirección postal de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.
- g) El Garante asumirá los costes de reparación, incluidos los inherentes a las piezas de repuesto, además de los gastos de envío por la entrega de un producto o una pieza sin defectos. Asimismo, deberá asumir los gastos de envío por la devolución del producto o de la pieza defectuosos en caso de que el Garante o el centro de atención al cliente de KitchenAid del país en cuestión soliciten dicha devolución. Aun así, el consumidor asumirá los costes del embalaje adecuado para la devolución del producto o pieza defectuosos.
- h) Para poder realizar una reclamación amparándose en la Garantía, el consumidor debe presentar el recibo o la factura de compra del producto.

2. LIMITACIONES DE GARANTÍA

- a) La Garantía será únicamente válida para los productos utilizados con fines privados y no con fines profesionales ni comerciales.
- b) La Garantía no es válida en caso de que el defecto sea debido al desgaste normal, al uso inadecuado o abusivo, al incumplimiento de las instrucciones de uso, al uso incorrecto del producto a una tensión eléctrica incorrecta, a la instalación o funcionamiento sin cumplir con las normativas eléctricas aplicables o tras el uso de fuerza (p. ej.: golpes).
- c) La Garantía no es válida si el producto ha sido modificado o transformado en algún modo para su funcionamiento, por ejemplo, si se ha convertido un producto de 120 V a otro de 220-240 V.
- d) La prestación de servicios de Garantía no amplía su duración estipulada ni supone el inicio de uno nuevo. El periodo de garantía de las piezas de repuesto instaladas es el mismo que el del producto en sí.

Tras el vencimiento del periodo de garantía o para aquellos productos para los que la garantía ya no es válida, los centros de atención al cliente de KitchenAid siguen estando a disposición de los consumidores para cualquier pregunta o información adicional. Tiene a su disposición información adicional en nuestro sitio web: www.kitchenaid.eu

REGISTRO DEL PRODUCTO

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