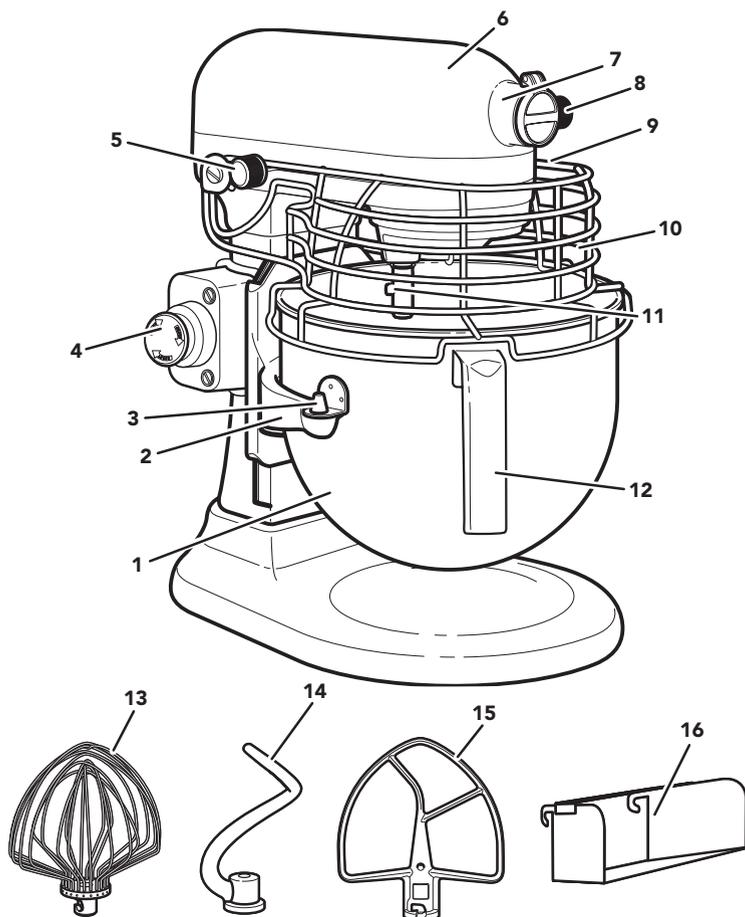


COMPONENTES Y FUNCIONES



- | | |
|--|---|
| 1. 6,9 l Recipiente de acero inoxidable* | 9. Palanca de elevación del recipiente (no se muestra) |
| 2. Soporte del recipiente | 10. Protección del recipiente** |
| 3. Clavijas de posicionamiento | 11. Eje del batidor |
| 4. Interruptor de parada | 12. Asa del recipiente* |
| 5. Palanca de control de velocidad | 13. Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas |
| 6. Cabezal del motor | 14. Gancho amasador en espiral de acero inoxidable |
| 7. Toma de fijación | 15. Batidor plano de acero inoxidable |
| 8. Mando de fijación | 16. Unidad de vertido extraíble** |

*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

**Incluida solo en determinados modelos. La imagen o el estilo pueden variar según el modelo.

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. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el robot de cocina en agua ni en ningún otro líquido.
3. Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Apague el aparato (0) 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.

5. 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.
6. 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.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo KitchenAid, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
9. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
10. No utilice el aparato al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
12. 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.
13. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador en espiral del robot de cocina antes de lavarlo.
14. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
15. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
16. El aparato no se debe limpiar con un chorro de agua.
17. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción en masa continua de alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para obtener información completa sobre el producto, instrucciones y vídeos, incluida la información de la garantía, visite www.KitchenAid.eu.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

Voltaje: 220-240 V~

Frecuencia: 50-60 Hz

Potencia: 325 W

Tiempo de funcionamiento recomendado:

1-30 minutos con un ciclo de trabajo de 10 minutos ENCENDIDO/15 minutos APAGADO.

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.

Este producto se suministra con un cable de alimentación de tipo Y. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo KitchenAid o un agente de servicios para evitar peligros.

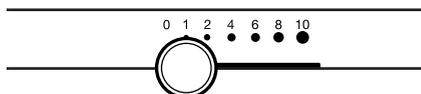
El nivel de presión acústica medido de acuerdo con el código de prueba preEN 454 es inferior a 70 dBA.

GUÍA DE ACCESORIOS

| ACCESORIO | SE UTILIZA PARA MEZCLAR | DESCRIPCIÓN | TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO |
|---|---|---|--------------------------|
| Batidor plano de acero inoxidable | Para mezclas densas y normales | Tartas, glaseados cremosos, caramelos, galletas, pastas, masa de pastel, panes rápidos, pastel de carne, puré de patatas. | 1-10 minutos |
| Gancho amasador en espiral de acero inoxidable | Para mezclar y amasar masas de levadura | Panes, panecillos, masa de pizza, pasteles de café, bollos. | 1-10 minutos |
| Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas | Para mezclas que necesitan aire | Huevos, claras de huevo, nata para montar, glaseados duros, bizcochos, pasteles de ángel, mayonesa, algunos caramelos. | 1-30 minutos |

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

Todas las velocidades disponen de la función de arranque suave, que permite que el robot de cocina se inicie a una velocidad inferior para ayudar a evitar salpicaduras de ingredientes o que la harina se esparza al empezar a funcionar y, luego, se aumente a la velocidad seleccionada.



| VELOCIDAD | ACCESORIOS | TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO | ACCIÓN | DESCRIPCIÓN |
|-----------|---|--------------------------|----------------------------|--|
| 1 | Batidor plano de acero inoxidable | 1-10 minutos | Mezclar | Para mezclar, combinar y triturar lentamente, e iniciar 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 de acero inoxidable | 1-10 minutos | Mezclar lentamente, amasar | 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. |
| | Gancho amasador en espiral de acero inoxidable | | | |
| 4 | Batidor plano de acero inoxidable | 1-10 minutos | Mezclar, batir | 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. Se utiliza con: el picador de alimentos, el cortador/rallador, el rodillo liso para pasta y el tamizador de frutas y verduras. |
| | Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas | 1-30 minutos | | |

| VELOCIDAD | ACCESORIOS | TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO | ACCIÓN | DESCRIPCIÓN |
|-----------|---|--------------------------|---------------------------|---|
| 6 | Batidor plano de acero inoxidable | 1-10 minutos | Batir, cremar | 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. |
| | Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas | 1-30 minutos | | |
| 8-10 | Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas | 1-30 minutos | Batir rápidamente, montar | 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. |

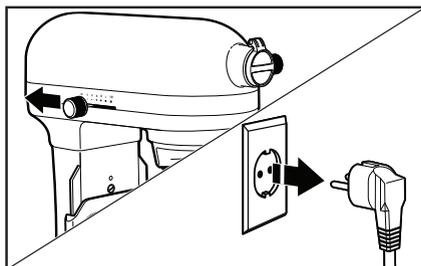
NOTA: Utilice la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. El uso de cualquier otra velocidad podría provocar fallos en el robot de cocina. El gancho amasador "Powerknead" de acero inoxidable amasa eficientemente la mayoría de las masas de levadura en 4 minutos.

CUADRO DE CAPACIDADES

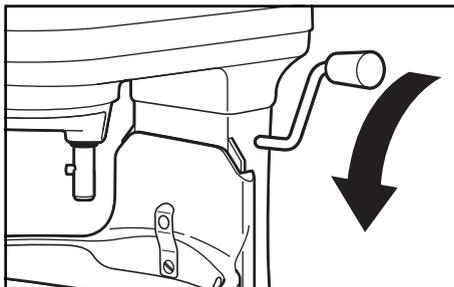
| BOL DE 6,9 l | |
|-----------------|------------------|
| Harina común | De 2 a 2,2 kg |
| Pan | 8 panes de 450 g |
| Galletas/pastas | 160 porciones |
| Puré de patatas | 3,5 kg |

MONTAJE DEL PRODUCTO

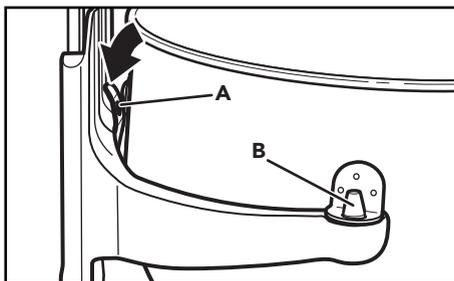
1. Apague el robot de cocina (0) y desenchúfelo.



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



3. **Para fijar el recipiente:** Coloque los soportes del recipiente sobre las clavijas de posicionamiento y presione hacia abajo en la parte posterior del recipiente hasta que las clavijas del recipiente encajen en el pestillo de resorte.

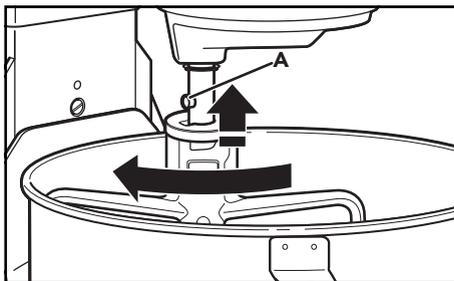


A. Pestillo de resorte

B. Clavija de posicionamiento

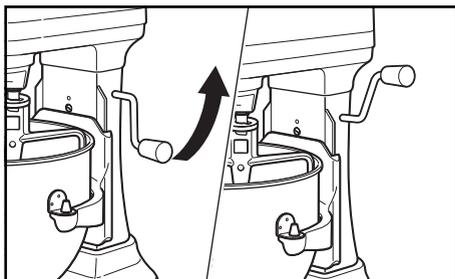
IMPORTANTE: Si el recipiente no está bien encajado en su sitio, quedará inestable y se tambaleará durante el uso.

4. **Para colocar el accesorio:** Deslice el accesorio sobre el eje y presione hacia arriba todo lo que pueda. Gire el accesorio hacia la derecha para fijarlo sobre la clavija del eje.



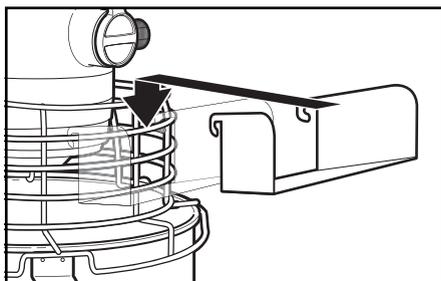
A. Clavija

5. **Para levantar el recipiente:** Gire la palanca de elevación del recipiente a la posición recta. El recipiente debe estar siempre en una posición levantada al mezclar.



USO DE LA UNIDAD DE VERTIDO***

1. **Colocación de la unidad de vertido***:** Acople la unidad de vertido*** en la parte delantera de la protección del recipiente. Permite añadir ingredientes al recipiente del robot de cocina fácilmente.



Protección del motor mediante reinicio automático: Si el robot de cocina se detiene debido a una sobrecarga, deslice la palanca de control de velocidad a "0" y desenchufe el robot de cocina. Transcurridos unos minutos, el robot de cocina se reiniciará automáticamente. Vuelva a enchufar el robot de cocina y deslice la palanca de control de velocidad a la velocidad deseada y continúe mezclando. Si el robot de cocina no se reinicia, desenchúfelo durante un periodo de tiempo más largo para que se enfríe y, a continuación, vuelva a enchufar y reiniciar el robot de cocina.

***Disponibile solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

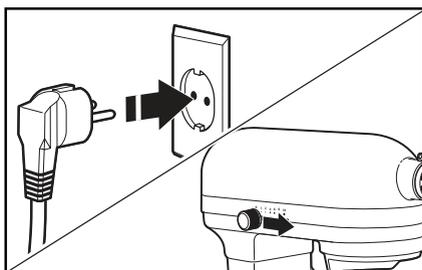
No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

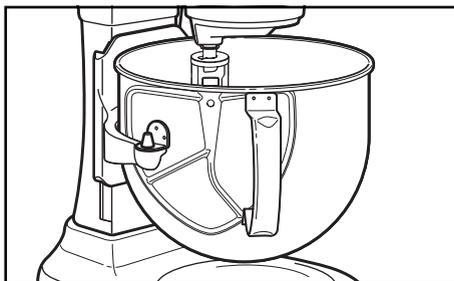
El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.



1. Enchúfelo a una toma con conexión a tierra. Comience a una velocidad más baja para evitar salpicaduras y aumentela poco a poco. Consulte la "Guía de control de velocidad".



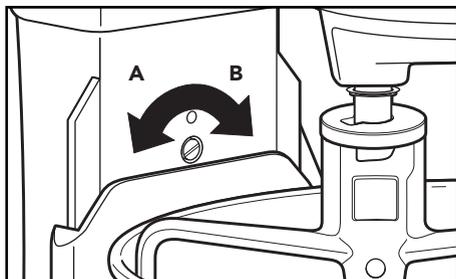
2. **Compruebe la distancia entre el batidor y el recipiente:** Enchufe el robot de cocina a una toma de corriente con conexión a tierra. Encienda el robot de cocina y pruebe cada velocidad, asegurándose de que el batidor no toque el recipiente durante el funcionamiento. Si el batidor está demasiado lejos de la parte inferior o golpea el recipiente, continúe con el siguiente paso para realizar los ajustes.



3. (OPCIONAL) Para ajustar la distancia entre el batidor y el recipiente: Baje el recipiente a la posición inferior. Localice el tornillo que se muestra al bajar el recipiente.

NOTA: No ajuste el tornillo situado en el pestillo de resorte.

Gire el tornillo ligeramente hacia la izquierda para levantar el batidor o hacia la derecha para bajarlo. Ajuste el batidor para mantener la distancia con la superficie del recipiente. Vuelva a comprobar la distancia entre el batidor y el recipiente.

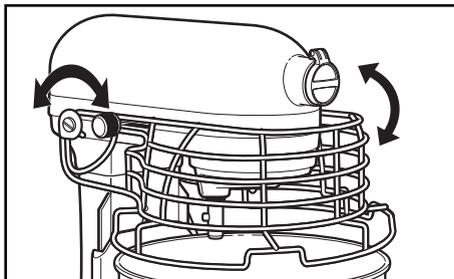


A. Levantar bol

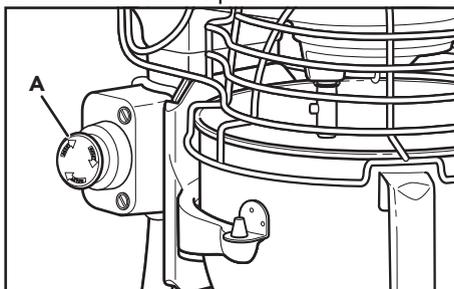
B. Bajar bol

IMPORTANTE: Si se ajusta correctamente, el batidor plano de acero inoxidable no debe tocar la parte inferior ni el lateral del recipiente. Si el batidor plano o el batidor de varillas están tan cerca que golpean la parte inferior del recipiente, es posible que las varillas se desgasten por el uso o que el recubrimiento se deteriore.

4. **Para fijar la protección del recipiente***:** Asegúrese de que la protección está en la posición inferior antes de comenzar a utilizar el robot de cocina. El robot de cocina no funcionará si la protección del recipiente no está en la posición correcta.



Interruptor de parada: Si necesita detener inmediatamente el robot de cocina durante su uso, pulse el interruptor de parada. Para reanudar el funcionamiento, ponga la palanca de control de velocidad en la posición (0) y tire hacia fuera del interruptor de parada. A continuación, el robot de cocina estará listo para utilizarse de nuevo con normalidad.



A. Interruptor de parada

***Disponible solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

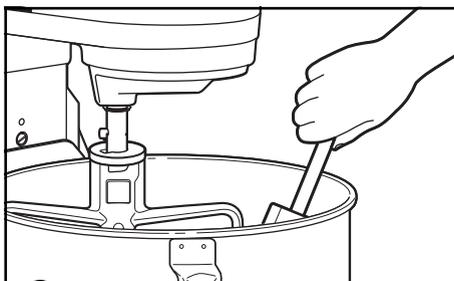
⚠ ADVERTENCIA

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.

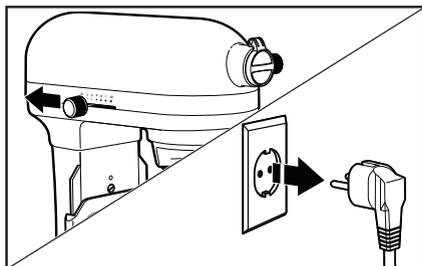
5. No raspe el recipiente mientras está en funcionamiento. Raspar el recipiente una o dos veces durante la mezcla es suficiente.



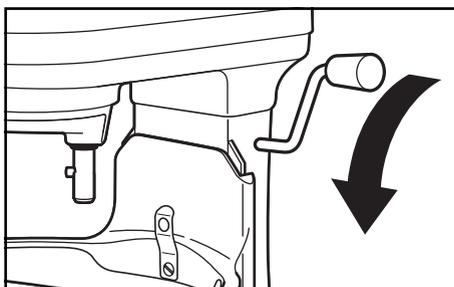
IMPORTANTE: Es posible que el robot de cocina se caliente durante su uso. Tras mezclar masas pesadas durante un tiempo prolongado, es posible que la parte superior de la unidad se caliente. Esto es normal.

DESMONTAJE DEL PRODUCTO

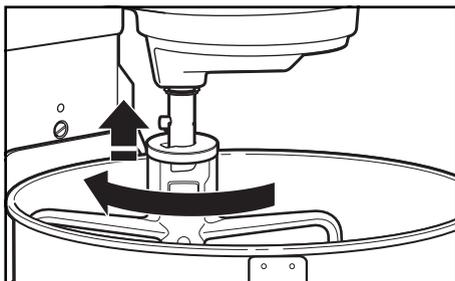
1. Apague el robot de cocina (0) y desenchúfelo.



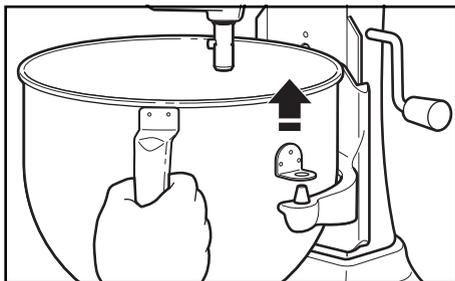
2. Coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior.



3. **Retire los accesorios:** Presione el accesorio hacia arriba y gírelo a la izquierda. Tire hacia abajo del accesorio desde el eje del batidor.



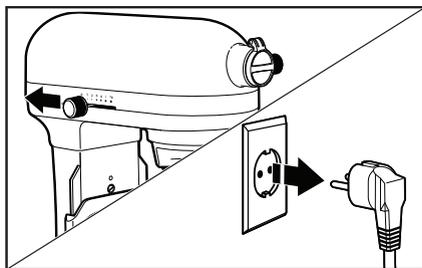
4. **Para retirar el recipiente:** Coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior. Sujete el asa del bol y levántela hacia arriba y hacia fuera de las clavijas de posicionamiento.



CUIDADO Y LIMPIEZA

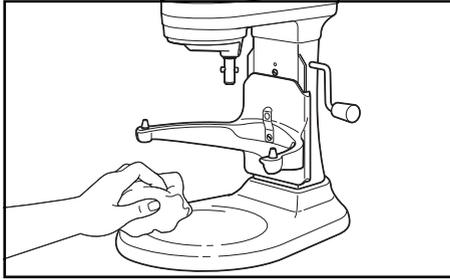
IMPORTANTE: No sumerja el cuerpo del robot de cocina en agua ni en otros líquidos. El aparato no se debe limpiar con un chorro de agua.

1. Apague el robot de cocina (0) y desenchúfelo.

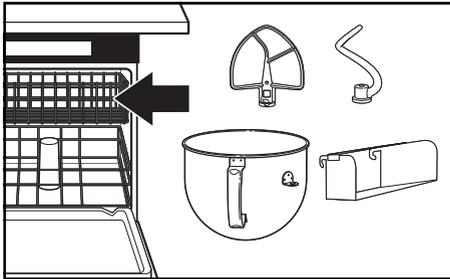


IMPORTANTE: Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.

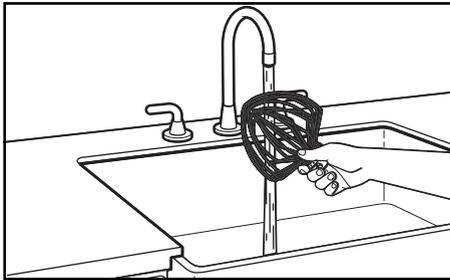
2. Limpie el cuerpo del robot de cocina con un paño suave y húmedo.



3. Las siguientes piezas se pueden lavar en el lavavajillas, solo en la rejilla superior: Recipiente, batidor plano de acero inoxidable, gancho amasador en espiral de acero inoxidable y unidad de vertido extraíble***.



4. Los siguientes componentes se deben lavar únicamente a mano, con agua templada y jabón, y secarse bien: Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas



***Disponibles solo en determinados modelos y para su compra como accesorios.

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

| 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 robot de cocina emite un olor fuerte | Esto es algo común en los motores eléctricos, sobre todo si son nuevos. |
| Si el batidor plano de acero inoxidable golpea el recipiente | Detenga el robot de cocina. Consulte la sección "Uso del producto" y ajuste la distancia entre ambos. |
| 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) 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 ("Garantía)". No devuelva el robot de cocina a los minoristas; no le proporcionarán servicio técnico. |

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

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la legislación de la UE, la cobertura del Reino Unido y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- El reciclaje correcto 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

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: Directiva 2014/35/EU sobre baja tensión, Directiva 2014/30/EU sobre compatibilidad electromagnética, Directiva 2009/125/EC sobre diseño ecológico, Directiva RoHS 2011/65/EU y las siguientes enmiendas.

CONDICIONES DE GARANTÍA DE KITCHENAID (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:

un año 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>

