

KitchenAid

BREAD BOWL WITH BAKING LID 5KSM2CB5B OWNER'S MANUAL

EN	Owner's Manual	2
DE	Bedienungsanleitung	7
FR	Le manuel d'utilisation	13
IT	Manuale del proprietario	19
NL	Gebruikershandleiding	24
ES	El manual del propietario	29
PT	Manual do proprietário	33
EL	Εγχειρίδιο Κατοχού	38
SV	Användarhandbok	43
NO	Brukerhåndbok	47
FI	Omistajan Opas	51
DA	Brugervejledning	55
IS	Notandahandbók	59
PL	Instrukcja Obsługi	63
CS	Uživatelská Příručka	68
TR	Kullanıcı Kilavuzu	72
UA	Посібник з експлуатації	76
AR	دليل المالك	1

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas. Consulte las Medidas de seguridad importantes básicas según se indica en el manual del propietario incluido con su robot de cocina.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para obtener información completa sobre el producto, instrucciones y vídeos, incluida 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**.

MONTAJE DEL PRODUCTO

COLOCACIÓN DEL RECIPIENTE PARA PAN

Antes de utilizarlo por primera vez

Los robots de cocina se ajustan individualmente en fábrica para ofrecer un rendimiento óptimo. Al utilizar el recipiente para pan con tapa para hornear, es posible que sea necesario reajustar la distancia entre el batidor y el bol. Consulte el manual de usuario del robot de cocina para obtener información detallada sobre cómo ajustar la distancia entre el batidor y el bol.

IMPORTANTE: Antes de utilizarlo, lávelo con agua caliente y jabón, enjuáguelo y séquelo por completo. No es necesario sazonar el recipiente para pan con tapa para hornear antes de usarlo.

NOTA: Este recipiente para pan se ha diseñado para adaptarse a todos los modelos de robot de cocina con cabezal inclinable de 4,3 a 4,8 L, excepto al modelo KN15E1X. El recipiente para pan con tapa para hornear es apto para el horno (hasta 260 °C). Siga estas instrucciones para colocar el recipiente para pan en su robot de cocina.

1. Establezca el robot de cocina en '0' y desenchúfelo.
2. Desbloquee y levante el cabezal del motor. A continuación, bloquee* el cabezal para que quede levantado.
3. Coloque el recipiente para pan sobre la placa de sujeción para fijarlo en su sitio.
4. Coloque el gancho amasador para su receta según las instrucciones del manual de usuario del robot de cocina. A continuación, vuelva a colocar la cabeza del motor en la posición inferior y bloquéelo* en su sitio.

*La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.

USO DEL PRODUCTO

NOTA: Los pasos para el uso del producto se basan en el encarte de la tarjeta de receta. Los pasos de las recetas pueden variar en función de las distintas recetas de otros libros. El recipiente para pan con tapa para hornear es apto para el horno (hasta 260 °C).

MEZCLA Y AMASADO

1. Una vez que el recipiente y el accesorio de gancho amasador estén fijados en el robot de cocina, añada los ingredientes en el recipiente para pan.

NOTA: Consulte la lista de ingredientes en el encarte de la receta.

2. Ponga el robot de cocina a velocidad 2 para combinar los ingredientes secos. Después de unos 30 segundos, incorpore lentamente el agua caliente. Ponga el robot a amasar los ingredientes durante 1½ - 2½ minutos, o hasta que la masa se separe del recipiente y forme una bola.
3. Establezca el robot de cocina en '0' y desenchúfelo. Retire la masa del recipiente para pan.
4. **Levante el cabezal del motor:** Desbloquee y levante el cabezal del motor. A continuación, bloquee* el cabezal para que quede levantado.
5. **Retire el accesorio:** Presione el accesorio hacia arriba, gírelo y sáquelo del eje del batidor.
6. **Retire el recipiente para pan:** Gire el recipiente para pan para quitarlo de la placa de sujeción.

LEVADO

1. Si es necesario, amase con la mano en la encimera para formar una bola redonda y suave. Vuelva al recipiente para pan.
2. Coloque la masa en el recipiente para pan y espolvoree un poco de harina por encima. Gire y cubra la masa con harina usando la mano y, a continuación, cubra el recipiente con la tapa para hornear. Deje que la masa crezca durante 60 minutos. Utilice las marcas de medición** del lateral del recipiente para pan para ver el nivel de elevación.
3. Destape el recipiente y vuelva suavemente la masa sobre una superficie enharinada.
4. Con la masa hecha una bola, pellizque la parte superior, estírela y luego dóblela hacia el centro como si fuera un sobre. Gire ligeramente la masa y realice el mismo proceso con la parte que se encuentre hacia arriba. Siga girando, estirando y doblando la masa hacia el centro hasta realizar tres o cuatro círculos completos. (A medida que amase, notará que se hace más difícil estirar la masa).
5. Después del estiramiento y pliegue finales, dé la vuelta a la masa y dóblela hacia abajo. Coloque las dos manos a cada lado de la bola y enrolle suavemente la palma derecha por el borde derecho al tiempo que, con la mano izquierda, rota la masa sobre la superficie. Esta acción suavizará la masa hasta quedar en un montículo redondo.

CRECIMIENTO

1. Enharine generosamente el interior del recipiente para pan y la parte superior de la masa. Vuelva a colocar la masa, con la marca hacia abajo, en el recipiente para pan. Cubra el recipiente con la tapa para hornear y deje que suba durante 30 minutos más.
2. Una vez que la masa haya subido, retire la tapa del recipiente para pan y cubra el interior de la tapa con un círculo de papel vegetal, o engrásela y añada harina. Retire la masa del recipiente para pan y viértala suavemente en la tapa para hornear (de forma que el lado del pliegue quede hacia arriba), teniendo cuidado de no desinflarla ni alterar su forma.

*La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.

**Las marcas son solo para referencia visual y dependerán del tamaño de la receta utilizada.

USO DEL PRODUCTO (CONTINUACIÓN)

SUGERENCIA: Para evitar que el pan se pegue a la tapa, use papel vegetal o engrase la tapa y añada harina antes de hornear.

MOLDEADO Y MARCA SOBRE LA TAPA

1. Dé forma y marque la masa con un cuchillo afilado o marcador.
Opcional: Espolvoree harina sobre la masa y aplique huevo batido o añada hierbas para personalizarla.
2. Coloque el recipiente para pan hacia abajo sobre la masa y la tapa para hornear con el fin de fijarlo en su sitio.

HORNEADO

1. Precaliente el horno a 232°C. Coloque el recipiente para pan con la tapa para hornear hacia abajo sobre la rejilla central del horno y hornee durante 30 minutos.

NOTA: Coloque la rejilla lo más cerca posible del centro del horno, pero deje la altura suficiente para que quepa el recipiente para pan con tapa para hornear.

SUGERENCIA: Cuando lo introduzca en el horno, coloque la tapa hacia abajo sobre la rejilla.

2. Retire la tapa del recipiente para destapar el pan y déjelo horneando durante 10 minutos más, lo que ayudará a dorar la corteza. Coloque el pan en una rejilla y deje que se enfríe completamente antes de cortarlo en rebanadas.

IMPORTANTE: Utilice siempre manoplas para horno al retirar el recipiente para pan o las rejillas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

1. El recipiente para pan y la tapa se pueden lavar en un lavavajillas automático en las rejillas superiores o inferiores. También se pueden limpiar con agua caliente y jabón y, a continuación, enjuagarlos por completo antes de secarlos.
2. El recipiente para pan debe colocarse boca abajo si se lava en un lavavajillas automático.

CUIDADO DEL RECIPIENTE PARA PAN CON TAPA PARA HORNEAR

1. Para retirar restos de comida, sumerja el recipiente para pan en agua caliente y jabón durante unos 15-20 minutos o el tiempo que sea necesario antes de meterlo en el lavavajillas.
2. Seque siempre el recipiente para pan por completo antes de guardarlo.
3. Tras utilizar el recipiente para pan con el robot de cocina, es posible que aparezcan unas marcas en la parte en la que el recipiente se bloquea a la base del robot. Es normal que aparezcan estas marcas. Para eliminarlas, límpielas con un limpiador abrasivo y una esponja.
4. También puede limpiarlo con una esponja abrasiva y una mezcla de bicarbonato sódico y agua caliente, frotando con fuerza las manchas para reducir su reaparición.
5. Se recomienda minimizar los cambios repentinos en la temperatura de la cerámica. Esta debe calentarse o enfriarse gradualmente para evitar golpes térmicos y posibles daños.
6. Cuando el recipiente para pan con tapa para hornear esté caliente, no lo ponga en contacto con nada frío, como agua fría o una superficie fría. Cuando lo saque del horno, colóquelo sobre una superficie neutra y deje que se enfríe completamente.

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:

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.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).

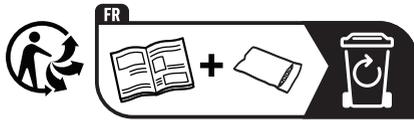
c) La Garantía no es válida si el producto ha sido modificado o transformado en algún modo para su funcionamiento, por ejemplo, si se ha convertido un producto de 120 V a otro de 220-240 V.

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>



KitchenAid

©2022 All rights reserved.

KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.