

MANUALE D'USO
SBATTITORE ELETTRICO

IT

USER MANUAL
HAND MIXER

EN

MANUEL DE L'UTILISATEUR
BATTEUR

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG
HANDRÜHRGERÄT

DE

GEBRUIKSAANWIJZING
MIXER

NL

MANUAL DE USO
BATIDORA

ES

MANUAL DE USO
BATEDEIRA

PT

BRUKSANVISNING
MIXER

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МИКСЕР

RU

BRUGSANVISNING
HÅNDMIKSER

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI
MIKSER

PL

KÄYTTÖOHJE
SÄHKÖVATKAIN

FI

BRUKSANVISNING
VISP

NO

كتيب الاستخدام
مضرب

AR

smeg

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.
Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

We advise you to read this manual carefully, as it contains all the instructions for managing the appliance's aesthetic and functional qualities.
For further information on the product: www.smeg.com

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel, qui comprend toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.
Pour obtenir des informations supplémentaires sur le produit : www.smeg.com

Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung, die sämtliche Anweisungen enthält, um das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten, sorgfältig zu lesen.
Für weitere Informationen über das Produkt wird auf www.smeg.com verwiesen

We adviseren om deze handleiding aandachtig door te lezen. Ze bevat aanwijzingen die nodig zijn om de esthetische en functionele eigenschappen van het gekochte apparaat intact te houden.
Bezoek voor meer informatie over het product: www.smeg.com

Aconsejamos leer atentamente este manual que contienen todas las indicaciones para mantener inalterada la calidad estética y funcional del aparato adquirido.
Más información sobre el producto en: www.smeg.com

Aconselhamos que leia atentamente este manual, que refere todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do aparelho comprado.
Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

Vi rekommenderar att ni noga läser denna handbok som anger alla de nödvändiga anvisningarna för att bibehålla den inköpta apparatens utseende och funktioner.
För mer information om produkten: www.smeg.com

Мы рекомендуем вам внимательно прочитать данное руководство, в котором приводятся все указания, необходимые для поддержания неизменными эстетических и функциональных свойств приобретенного прибора.
Дополнительную информацию об изделии можно получить на сайте: www.smeg.com

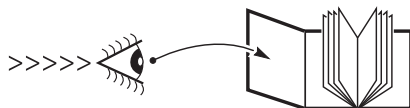
Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som indeholder alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.
For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com

Zalecamy uważnie przeczytanie niniejszej instrukcji, która zawiera wszystkie wskazówki dla utrzymania jakości estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.
Dalsze informacje dotyczące produktu znajdują się na stronie: www.smeg.com

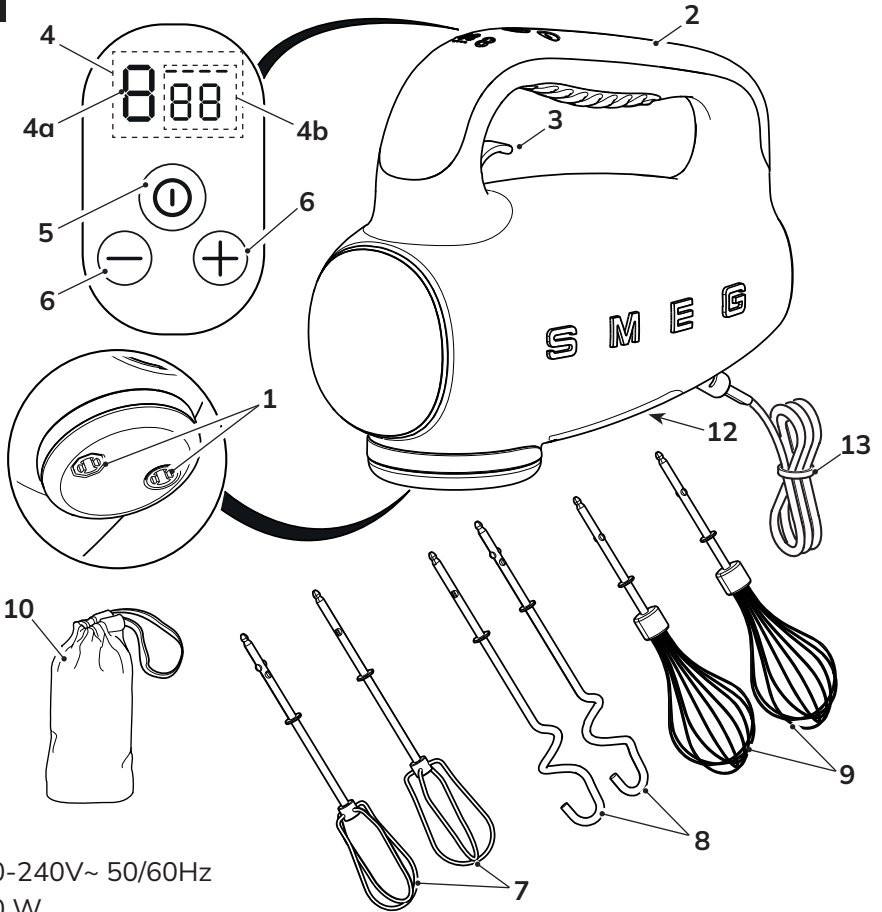
Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys.
Tuotteeseen liittyvät lisätiedot löytyvät osoitteesta www.smeg.com

Vi anbefaler at du leser denne brukerveiledningen grundig, da den inneholder alle indikasjonjer for å bevare de estetiske og funksjonelle kvalitetene til produktet du har kjønt.
For ytterligere informasjon om produktet: www.smeg.com

ننصح بقراءة هذا الكتيب بعناية حيث يضم جميع التعليمات التي تضمن الحفاظ على الخصائص الجمالية والوظيفية للمنتج الذي قمت بشرائه.
للمزيد من المعلومات عن المنتج يرجى زيارة www.smeg.com

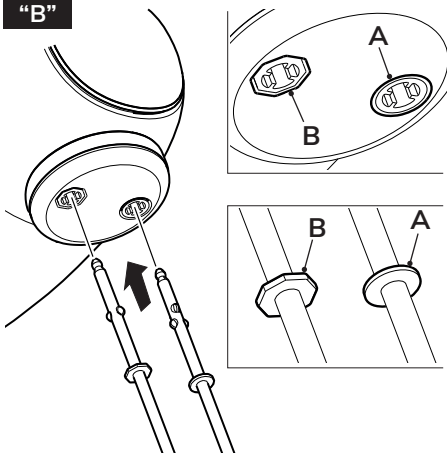


"A"

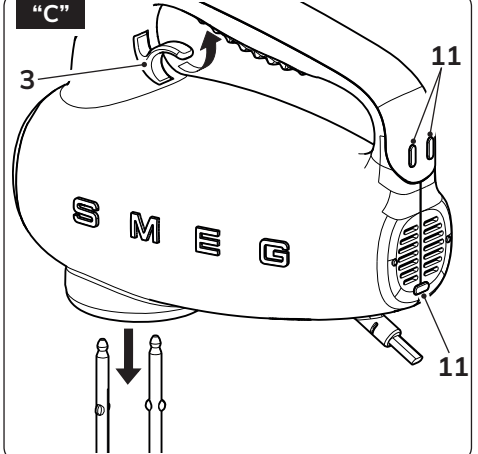


220-240V~ 50/60Hz
250 W

"B"



"C"



Informazioni importanti per l'utente / Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur / Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker / Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador / Viktig information för användaren
Важная информация для пользователя / Viktig information til brugeren
Ważne informacje dla użytkownika / Tärkeittä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere / معلومات عامة للمستخدم

⚠ Avvertenze / Instructions / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar /
Меры предосторожности / Advarsler / Ostrzeżenia / Varoituksset / Advarsler / تحذيرات

Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale / General information on this user manual, on safety and final disposal / Informations générales sur ce manuel d'utilisation, sur la sécurité et sur l'élimination définitive de l'appareil / Allgemeine Informationen zu dieser Gebrauchsanleitung, zur Sicherheit und die endgültige Entsorgung / Algemene informatie over deze handleiding, veiligheidsinstructies en uiteindelijke verwerking / Información general del manual relativa al uso, la seguridad y la eliminación final / Informações gerais sobre este manual do utilizador, segurança e para a eliminação final / Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och för slutligt bortskaffande / Общая информация о данном руководстве по эксплуатации, безопасности и окончательной утилизации / Generelle oplysninger om denne betjenings- og sikkerhedsvejledning samt endelig bortskaffelse / Ogólne informacje dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i utylizacji / Käyttöohjetta, turvallisuutta ja käytöstä poistoa koskevat yleistiedot / Generell informasjon om denne brukerveiledningen, sikkerhet og endelig kassering av produktet / معلومات عامة عن دليل استخدام هذا الجهاز وسلامة استخدامه وكيفية التخلص عن الجهاز بشكل نهائي

📖 Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание /
Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beksrivelse / الوصف

Descrizione dell'apparecchio / Appliance description / Description de l'appareil / Beschreibung des Geräts / Omschrijving van het apparaat / Descripción del aparato / Descrição do aparelho / Beskrivning av apparaten / Описание прибора / Beskrivelse af apparatet / Opis urządzenia / Laitteen kuvaus / Beskrivelse av apparatet / وصف الجهاز

👉 Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning / Использование / Anvendelse / Użytkowanie /
Käyttö / Bruk / الاستعمال

Informazioni sull'uso dell'apparecchio / Information on using your appliance / Informations sur l'utilisation de l'appareil / Informationen zum Gebrauch des Geräts / Informatie over het gebruik van het apparaat / Información sobre el uso del aparato / Informações sobre a utilização do aparelho / Information om användning av apparaten / Информация об использовании прибора / Oplysninger om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet / Informacje dotyczące użytkowania urządzenia / Laitteistoa koskevat käyttöohjeet / Informasjon om bruken av apparatet / معلومات عن استخدام الجهاز

🧹 Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung /
Reinigen en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и
техническое обслуживание / Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja /
Puhdistus ja hoito / Rengjøring og vedlikehold / التنظيف والصيانة

Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio / Information for proper cleaning and maintenance of the appliance / Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil / Informationen zur ordnungsgemäßen Reinigung und Wartung des Geräts / Informatie voor de juiste wijze van reinigen en onderhoud van het apparaat / Información sobre la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato / Informações para a limpeza e manutenção corretas do aparelho / Information för korrekt rengöring och underhåll av apparaten / Информация по корректной очистке и техобслуживанию прибора / Oplysninger om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet / Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia / Laitteiston oikeaa puhdistusta ja huoltoa koskevat tiedot / Informasjon for korrekt rengjøring og vedlikehold av apparatet / معلومات لتنظيف وصيانة الجهاز بشكل صحيح

⚠ Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité / Sicherheitshinweise /
Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad / Advertências de segurança / Säkerhetsvarning /
Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa /
Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة

i Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información / Informação / Information /
Информация / Information / Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات

📝 Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões / Råd /
Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i denna bruksanvisning är vägledande och därmed inte bindande.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producenten forbeholder sig retten til at foretage eventuelle ændringer, der anses for at være en forbedring af det oprindelige produkt, uden forudgående varsel. Illustrationer og beskrivelser i denne betjeningsvejledning er derfor ikke bindende og kun vejledende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za przydatne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter poglądowy.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirroukset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel.

Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

”تحفظ جهة التصنيع لنفسها بالحق في القيام بجميع التعديلات التي تراها مناسبة لتحسين منتجاتها دون إنذار مسبق، ولذلك، لا تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل مُلزمة وإنما ذات قيمة إرشادية فقط”

Estimado Cliente:

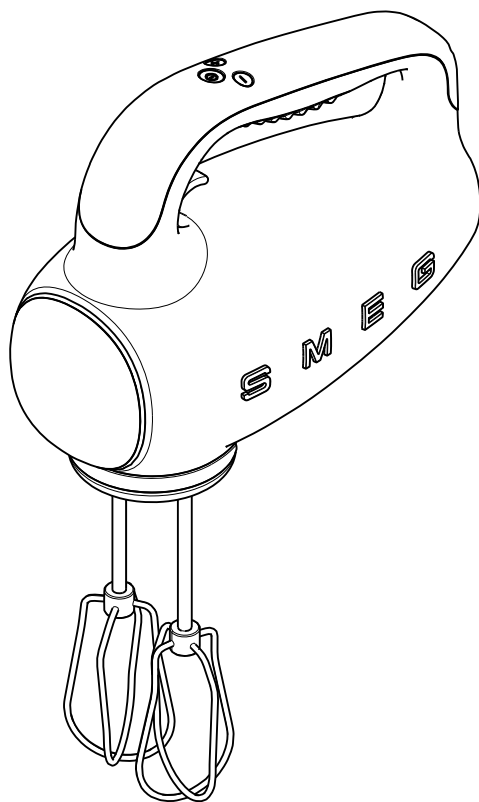
Le agradecemos por haber comprado la Batidora de Varilla de la Línea Smeg.

Eligiendo nuestro producto, Ud. ha optado por soluciones en las que la búsqueda de la estética y el diseño técnico innovador ofrecen objetos únicos que se convierten en elementos decorativos.

Un electrodoméstico Smeg se combina siempre a la perfección con otros productos de la gama y puede convertirse en un objeto de diseño para la cocina.

Esperando que aproveche al máximo las funciones de su electrodoméstico, reciba nuestros más cordiales saludos.

SMEG S.p.A.



Modelo HMF01
Batidora



Advertencias

SEGURIDAD

Advertencias fundamentales sobre la seguridad.

Cumplir con las instrucciones de seguridad relativas al uso del aparato en condiciones de seguridad:

- No tocar el enchufe con las manos mojadas.
- Asegurarse que la toma de corriente empleada siempre sea accesible para poder desconectar el enchufe cuando sea necesario.
- No tirar nunca del cable porque podría dañarse.
- En caso de averías del aparato, no intentar repararlo.

Apagar el aparato, desconectar el enchufe de la toma y contactar la Asistencia Técnica.

- En caso de avería del enchufe o del cable de alimentación, solicitar solo a la Asistencia Técnica que realice el cambio para evitar cualquier riesgo.
- No sumergir el aparato en el agua.
- Cuidado: antes de lavarlo desconectar el enchufe.
- No dejar colgando el cable de alimentación del borde de la mesa o de otra superficie, ni dejar que toque superficies calientes.
- Conservar el material de embalaje (bolsas de plástico) fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidad física, sensorial o mental reducidas o bien sin experiencia, siempre que sean supervisadas o instruidas sobre el uso seguro del mismo y que comprendan los peligros relativos al empleo del aparato.
- Vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- No colocar el aparato arriba o cerca de hornallas eléctricas o a gas o de un horno caliente.
- Controlar que dentro del aparato no haya objetos extraños.
- Cuando se elaboran mezclas densas, y para evitar el calentamiento, no mezcle con los garfios amasadores durante más de 4 minutos seguidos. Dejar enfriar el aparato durante 10 minutos antes de utilizarlo en otra elaboración.
- Apagar el aparato y desconectarlo de la alimentación antes de tocar las piezas que se mueven durante el uso.
- No tapar las fisuras de ventilación o de eliminación del calor.
- Sumergir las varillas batidoras en el recipiente con los ingredientes antes de poner en marcha el aparato.

Conexión del aparato

Asegurarse que la corriente y la frecuencia de la red eléctrica sean las mismas que las indicadas en la placa de datos del aparato.

En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, contactar el servicio de asistencia técnica para reemplazarla.

- Los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconectar siempre el aparato de la red eléctrica si no permanece vigilado o antes del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
- Apagar el aparato y desconectarlo de la alimentación antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes en movimiento durante el uso.



Uso conforme con el destino previsto

- No utilizar el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto durante su fabricación. La batidora debe destinarse exclusivamente a mezclar, amasar o montar nata o claras de huevo a nieve.
- El aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como:
 - en la zona cocina de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo por parte del personal;
 - en bed and breakfast y casas rurales;
 - en hoteles, moteles y residencias por parte de los clientes;
- Otros usos, como, por ejemplo, en restaurantes, bares y cafeterías, se consideran indebidos.

Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.

Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños sufridos por personas y cosas causados por:

- Uso del aparato diferente de aquel previsto;
- Falta de lectura del manual de uso;
- El forzamiento de una o más partes del aparato;
- Uso de repuestos no originales;
- Incumplimiento de las advertencias de seguridad.



Conservar estas instrucciones adecuadamente. Si el aparato se cede a otras personas, entregar les también estas instrucciones de uso.

- Estas instrucciones pueden descargarse de la página Web de Smeg “www.smeg.com”.

ELIMINACIÓN

Los aparatos eléctricos no deben eliminarse junto con los residuos domésticos.



Los aparatos que llevan el símbolo  están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/UE. Todos los aparatos eléctricos y electrónicos fuera de uso deben eliminarse por separado de los residuos domésticos, entregándolos a los centros previstos por el Estado. Eliminando correctamente el aparato se evitarán daños al medioambiente y riesgos para la salud de las personas. Más información sobre la eliminación del aparato puede solicitarse al Municipio, a la Oficina encargada del desguace o a la tienda donde compró el aparato.



Descripción / Montaje / Mandos

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(Fig.A)

- 1 Orificios de encaste de accesorios
- 2 Empuñadura
- 3 Palanca expulsión accesorios
- 4 Pantalla velocidad y temporizador
- 5 Botón de encendido y apagado
- 6 Botón regulación de la velocidad
- 7 Varillas optimum
- 8 Garfios amasadores
- 9 Varillas de alambre
- 10 Bolsa porta accesorios
- 11 Patas
- 12 Placa de identificación
- 13 Abrazadera enrolla cable

PLACA DE IDENTIFICACIÓN (12)

La placa de identificación contiene los datos técnicos, el número de serie y el marcado. La placa de identificación nunca debe quitarse.

ANTES DEL PRIMER USO

- Desembalar con cuidado el aparato y quitar todo el material de embalaje y las etiquetas adhesivas.
- Limpiar la base del motor con un paño húmedo.
Lavar todos los componentes y secar con cuidado (véase pár. "Limpieza y Mantenimiento").



Antes del uso comprobar que todos los componentes estén en buen estado.

MONTAJE DE LOS COMPONENTES (Fig. B)

- Las varillas y los garfios amasadores deben insertarse en el sentido correcto y no son intercambiables.
- Insertar la varilla o el garfio amasador con el collar **circular** (A) en el asiento

con forma **circular** (A).

- Insertar la varilla o el garfio amasador con el collar **octagonal** (B) en el asiento con forma **octagonal** (B).



No emplear juntos dos accesorios diferentes.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS Y DE LOS ACCESORIOS

El aparato posee 3 botones y una pantalla que muestran el tiempo y la velocidad.

Pantalla (4)	
(4a)	(4b)
	- - - - Avance temporizador en minutos
Velocidad elegida	 Avance temporizador en segundos

Botones			
(5)	 Botón Encendido/Apagado		
(6)	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;"> Disminución de la velocidad </td> <td style="text-align: center;"> Aumento de la velocidad/ Función Turbo (mantener pulsado) </td> </tr> </table>	 Disminución de la velocidad	 Aumento de la velocidad/ Función Turbo (mantener pulsado)
 Disminución de la velocidad	 Aumento de la velocidad/ Función Turbo (mantener pulsado)		

Varillas optimum (7)

- Utilizar estos accesorios para masas semiduras, cremas de consistencia mediana, masas a base de chocolate, masa frola, masas para tortas y bizcochos, etc.
- Emplear siempre las dos varillas.



Garfios amasadores (8)

- Utilizar estos accesorios para masas densas, como por ejemplo masa para pan, pizza, pasta de huevo, etc.
- Siempre emplear los dos garfios.

Varillas de alambre (9)

- Utilizar estos accesorios para cremas con poca consistencia, salsas, mayonesas, para montar claras de huevo, líquidos, huevos, etc.
- Emplear siempre las dos varillas.



Asegurarse que el recipiente empleado tenga la altura y el ancho adecuados, y colocarlo sobre una superficie estable.

USO (Fig. A)

- Conectar el enchufe en la toma, la pantalla (4) está apagada.
- Pulsar el botón se activa el **Modo Stand-by**: la pantalla (4a) muestra 0 y la pantalla (4b) muestra 00, todos intermitentes.



Después de 30 segundos sin utilizar, la pantalla se apaga.

- Estando en el **Modo Stand-by** presionar los botones / para encender el motor y aumentar o disminuir la velocidad, la pantalla (4b) comienza a contar desde 01 segundos hasta 59 segundos mientras que la pantalla (4a) muestra la velocidad elegida.
- Después de 1 minuto en elaboración, la pantalla (4b) se ajusta a cero y el primer segmento de la línea de avance en minutos comienza a parpadear indicando que ha pasado 1 minuto.

La indicación vuelve a aparecer en el segundo minuto y se repite hasta los 4 minutos y 59 segundos. Pasado este período de tiempo:

- El motor se detiene automáticamente.
- La pantalla (4a) muestra 0.
- La pantalla (4b) muestra 4m59s intermitente.
- Con el motor en funcionamiento, pulsando el botón se vuelve al **Modo Stand-by**.
- Pulsando por segunda vez el botón la batidora se apaga.



Sistema Encendido Gradual (Smooth Start)

Cuando se enciende el aparato, la velocidad aumenta de forma progresiva hasta alcanzar la velocidad fijada. De este modo se evita dañar el aparato y los utensilios y que los ingredientes se desborden del contenedor utilizado.

Función Turbo

- Manteniendo pulsado el botón durante 1 segundo se activa la **Función TURBO**:
En la pantalla (4a) aparece el número 9 y en la pantalla (4b) siguen pasando los segundos. El motor alcanzará la velocidad máxima permitida.
- Una vez que se suelta el botón la velocidad del motor disminuye volviendo a la que aparecía antes en la pantalla (4a). En la pantalla (4b) siguen aumentando los segundos.
- Con el motor en funcionamiento, pulsando el botón se vuelve al **Modo Stand-by**.



Sugerencias y consejos

RECOMENDACIONES

- Activar el aparato a velocidad baja hasta que los ingredientes se mezclen y luego aumentar la velocidad, en función de la operación a realizar.
- Las condiciones climáticas, las diferencias de temperatura estacionales, la temperatura del ambiente y la consistencia de los ingredientes pueden influir en el tiempo necesario para realizar una preparación y en el resultado obtenido.
- En las masas densas, para mejorar los resultados, elaborarlas acompañándolas con movimientos rotativos y controlar que los ingredientes líquidos representen por lo menos el 50% del total de la masa.



Para trabajar masas densas, no superar la cantidad máxima de 500 g de harina y esperar aprox. 5 minutos hasta que se enfríe antes de realizar la siguiente elaboración. Apagar el aparato apenas se consigue la consistencia adecuada.



Colocar el recipiente a utilizar sobre una superficie plana y bien estable.



Cuando se utiliza el aparato o cuando no se usa, es posible colocar el aparato apoyado sobre las patas (11) (Fig.C).



El aparato está dotado de un dispositivo de protección que interrumpe el funcionamiento en caso de sobrecarga. Cuando se activa, aparece en la pantalla el símbolo **— —** intermitente; apagar el aparato, desconectar el enchufe de la toma eléctrica, esperar por lo menos 10 minutos y volver a conectar la alimentación a la toma.

VELOCIDADES ACONSEJADAS



Se recuerda que estas recomendaciones son simplemente indicativas y que la velocidad a elegir depende del tamaño del recipiente, de los ingredientes a elaborar y de las preferencias personales.

Velocidades	Función	Accesorios
Baja 1 - 3	<u>Mezclar</u> Amalgamar los ingredientes	
Baja 1 - 3	<u>Amasar</u> Trabajar las masas leudadas (pan, pizza)	
Media 4 - 6	<u>Mezclar</u> Mezclar masas líquidas. Mezclar compuestos que contengan huevo y mantequilla, como las mezclas para tortas	
Alta 7 - 9	<u>Montar</u> Montar las masas livianas, o la nata, montar las claras a nieve o montar salsas	



Para mezclar y amasar las masas leudadas utilizar solamente los garfios amasadores.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO (Fig. C)




Antes de realizar la operación de limpieza, desconectar SIEMPRE el enchufe de la toma de corriente y dejar enfriar el aparato. No sumergir la base del motor (1) en agua u otros líquidos.

El manual de instrucciones contiene las instrucciones específicas para la limpieza, el mantenimiento y las operaciones recomendadas por el fabricante destinadas al cliente. Cualquier otra intervención debe realizarla un representante de un servicio autorizado.

- Llevar hacia arriba la palanca de expulsión accesorios (3) y quitarlos.
- Las varillas batidoras y los garfios amasadores se pueden lavar en lavavajillas.
- Secar cada parte del aparato después de limpiarlo.
- La base del motor puede limpiarse primero con un paño húmedo y luego con uno seco. Evitar el uso de detergentes o de materiales abrasivos.

Qué hacer si...

Problema	Posibles causas	Solución
El motor trabaja a una velocidad inferior a la elegida.	La masa en el recipiente es demasiado densa.	Quitar una parte para aligerar la elaboración.
El motor no se pone en marcha.	No está conectado el enchufe.	Conectar el enchufe.
	No se ha encendido el aparato.	Encender el aparato pulsando el botón ON/OFF.
Las varillas batidoras dejan de girar y en la pantalla aparece el símbolo  intermitente.	El motor está averiado.	Diríjase a un centro de asistencia.
	El aparato posee un dispositivo de protección que interrumpe el funcionamiento del motor en caso de sobrecarga.	Para reiniciarlo, apagar y desconectar el aparato y dejarlo enfriar por lo menos 10 minutos. Luego volver a conectar la alimentación a la toma.
Los accesorios no se encastran en su posición.	No se está insertando el accesorio en el orificio correcto.	Cuando se introduce el accesorio, la forma de éste debe coincidir con la de su asiento.



Si el problema no se resuelve o surge otro tipo de avería, contactar con el servicio de asistencia de la zona.

El aparato es conforme con las Directivas Europeas 2014/35/CE, 2014/30/CE y 2009/125/CE.

La conformidad con la cláusula 11 de la directiva EN 60335 se verificó realizando las siguientes preparaciones:

A. Varillas de alambre: 5 claras. Tiempo de funcionamiento breve: 2 minutos con 20 segundos. Velocidad: 9.

B. Varillas optimus: 500 ml de nata. Tiempo de funcionamiento breve: 4 minutos. Velocidad: 9.

C. Garfios amasadores: 900 g de harina + 648 g de agua. Tiempo de funcionamiento breve: 5 minutos.

Velocidad: 9.