

MANUALE D'USO

IMPASTATRICE

INSTRUCTION MANUAL

STAND MIXER

MANUEL D'UTILISATION

ROBOT PÂTISSIER

BEDIENUNGSHANDBUCH

KÜCHENMASCHINE

GEBRUIKSAANWIJZING

KEUKENMACHINE

MANUAL DE USO

AMASADORA

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

BATEDEIRA

BRUKSANVISNING

KÖKSASSISTENT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

TECTOMEC

BRUGERVEJLEDNING

RØREMASKINE

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MIKSER

KÄYTTÖOPAS

YLEISKONE

BRUKSANVISNING

KJØKKENMASKIN

تاميل عتلا ليلد

خلاط عمودي

 smeg

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, Vigtig information til brugeren, Ważne informacje dla użytkownika, Tärkeitä tietoja käyttäjälle, Viktig informasjon for brukere, معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности / Advarsler / Ostrzeżenia / Varoituset / Advarsler / تحذيرات



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



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



Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung / Reiniging 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



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



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



Scansiona il QR code per un accesso rapido al portale My Smeg Assistant

Scan the QR code for quick access to the My Smeg Assistant portal

Scannez le code QR pour un accès rapide au portail My SMEG Assistant

Für den schnellen Zugriff auf das Portal My Smeg Assistant scannen Sie einfach den QR-Code

Scan de QR-code voor de Handleiding voor Snelle Installatie en Onderhoud

Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant

Leia o Código QR para ter acesso rápido ao portal My Smeg Assistant

Skanna QR-koden för att snabbt öppna portalen My Smeg Assistant

Отсканируйте QR-код для быстрого доступа к portalу My Smeg Assistant

Scan QR-koden for hurtigt at få adgang til portalen My Smeg Assistant

Zeskanuj kod QR, aby uzyskać szybki dostęp do portalu My Smeg Assistant

Skannaa QR-koodi, jonka avulla pääset nopeasti My Smeg Assistant -portaaliin

Skann QR-koden for hurtig tilgang til portalen My Smeg Assistant

امسح رمز الاستجابة السريعة من أجل الوصول سريعاً إلى بوابة My Smeg Assistant

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlichst für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

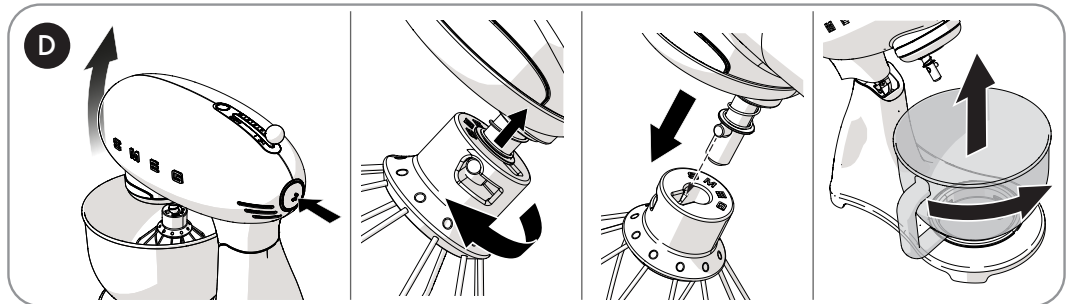
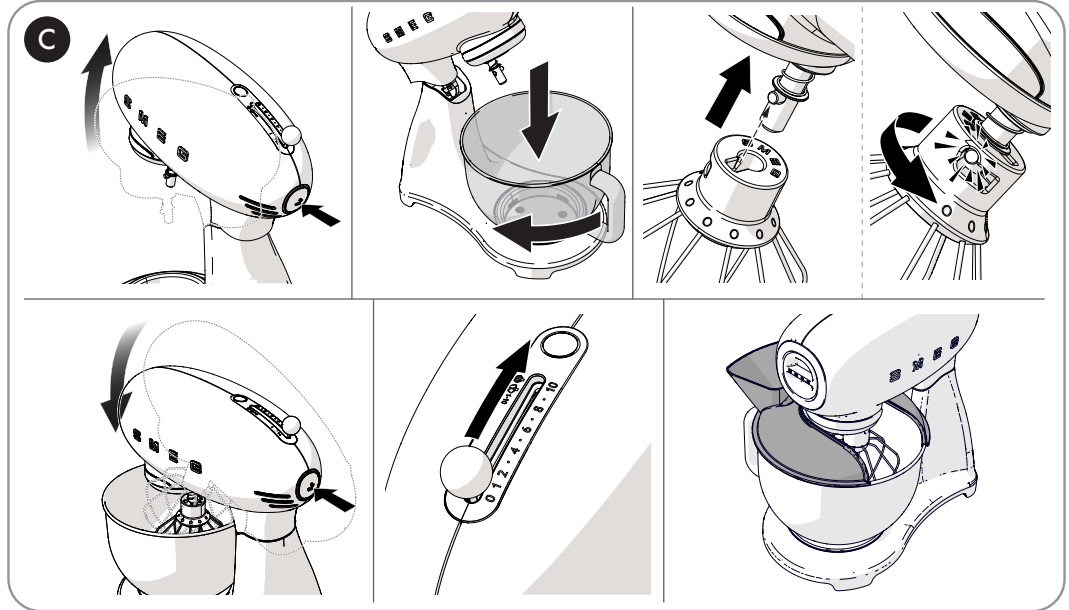
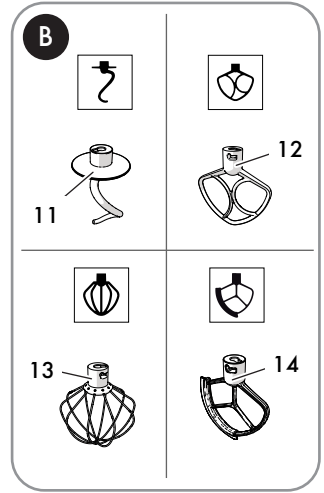
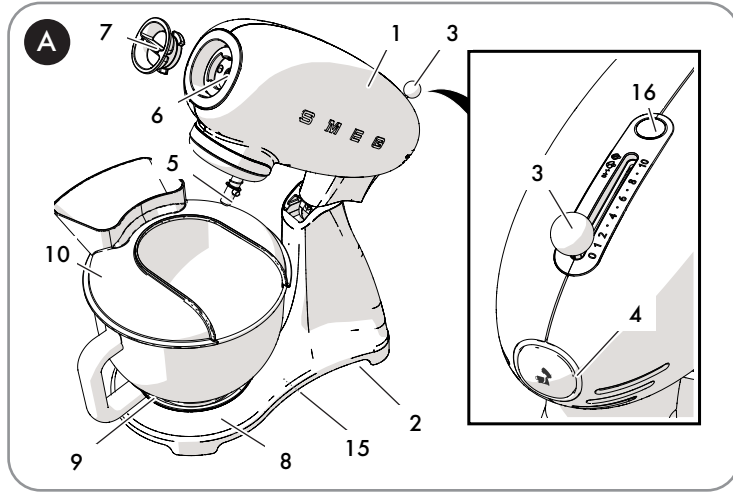
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsener.

Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.





1 Seguridad

1.1 Advertencias fundamentales para la seguridad

Siga todas las instrucciones de seguridad para un uso seguro del aparato:

- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- Asegúrese de que la toma de corriente utilizada siempre sea accesible para poder desconectar el enchufe cuando sea necesario.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el aparato se ha caído al suelo o si se ha dañado de cualquier modo.
- El cable se ha dejado expresamente corto para evitar accidentes. No utilice un cable alargador.
- No tire del cable para quitar el enchufe de la toma de corriente.
- Evite que el cable de alimentación entre en contacto con aristas cortantes.

- Este aparato incorpora una conexión a tierra solo con fines funcionales.
- En caso de averías en el aparato, no intente repararlo. Apague el aparato, extraiga el enchufe de la toma de corriente y contacte con la Asistencia Técnica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de forma similar para evitar peligros.
- Conserve el material del embalaje (bolsas de viscosa) fuera del alcance de los niños.
- No aporte modificaciones al aparato.
- No intente nunca apagar una llama/incendio con agua: apague el aparato, quite el enchufe de la toma de corriente y cubra la llama con una tapa o con una cubierta ignífuga.
- No deje el aparato sin vigilar mientras esté en funcionamiento.



Atención

Con el fin de evitar riesgos debidos a un restablecimiento involuntario del termofusible, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que la compañía eléctrica conecte y desconecte con regularidad.



Advertencias

- Verifique que el bol esté colocado y bloqueado correctamente en su alojamiento antes de comenzar a utilizar el aparato con los utensilios.
- No desbloquee o quite el bol mientras el aparato está en funcionamiento.
- No introduzca, quite y sustituya los utensilios con el bloqueo de seguridad desactivado (cabezal del motor bajado).
- No quite los utensilios cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Durante el funcionamiento evite el contacto con las partes en movimiento. Mantenga las manos, los cabellos, la ropa, las espátulas y otros objetos lejos de los utensilios y de los accesorios para evitar lesiones personales o daños al aparato.
- No supere la capacidad máxima del bol.
- No utilice utensilios y accesorios diferentes a los previstos y suministrados por el fabricante. El uso de componentes, utensilios y accesorios no originales podría causar lesiones personales o daños al aparato.
- No apoye objetos sobre el aparato.
- No ponga el aparato sobre o cerca de hornillos de gas o eléctricos encendidos, dentro de un horno o próximo a fuentes de calor.
- Verifique que en el interior del aparato no haya objetos extraños.
- Sumerja el batidor en el recipiente con los alimentos antes de poner en marcha el aparato.
- Este manual contiene las instrucciones apropiadas para la limpieza, el mantenimiento y las operaciones recomendadas al cliente por el fabricante. Cualquier otra intervención debe ser realizada por un representante de un servicio autorizado.
- Las instrucciones para la limpieza correcta del aparato están indicadas en el apartado «4 Limpieza y mantenimiento».
- No está permitido el uso de este aparato por parte de niños.
- El uso de este aparato está permitido a personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, siempre y cuando estén supervisadas o instruidas sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos asociados.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



1.2 Conexión del aparato

Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la red eléctrica correspondan con las indicadas en la placa de datos situada en el fondo del aparato.

En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, póngase en contacto con el servicio de Asistencia Técnica para su sustitución.

- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente si lo deja sin vigilancia y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes en movimiento durante el uso.
- Potencia en modo off <math><0,5\text{ W}</math>.

1.3 Uso conforme al previsto

El incumplimiento de las advertencias de seguridad y la no observancia de las instrucciones de los robots de cocina puede comportar un uso inapropiado del aparato y consiguientes lesiones personales.

- No utilice el aparato para fines distintos de aquellos para los que ha sido diseñado. La amasadora está destinada exclusivamente para mezclar, montar y amasar ingredientes sólidos y líquidos para diferentes preparaciones. En combinación con los accesorios opcionales es capaz de estirar y cortar la pasta en varios formatos.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.
- Utilice el aparato en ambientes cerrados y al abrigo de los agentes atmosféricos.
- El aparato ha sido concebido para su uso en aplicaciones domésticas y similares, como:
 - en la zona de cocina para el personal en tiendas, en las oficinas o en otros ambientes de trabajo;
 - en los bed and breakfast y casas rurales;
 - por clientes en hoteles, moteles y ambientes residenciales.
- Otros usos, como en restaurantes, bares y cafeterías, son inapropiados.

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.



Advertencias

1.4 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas ocasionados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- no observancia de la lectura del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales;
- no observancia de las advertencias de seguridad.



Conserve cuidadosamente estas instrucciones. Si entrega el aparato a otras personas, entrégueles también estas instrucciones de uso.

Estas instrucciones se pueden descargar en la página web de Smeg «www.smeg.com».

1.5 Eliminación

Los aparatos eléctricos antiguos no deben ser eliminados junto a los residuos domésticos.



Los aparatos que incluyen este símbolo están sujetos a la Directiva europea 2012/19/UE.

- Todos los aparatos eléctricos y electrónicos en desuso deben eliminarse por separado de los residuos domésticos, llevándolos a los centros correspondientes proporcionados por el Estado. Eliminando correctamente el aparato en desuso, se evitarán daños al medioambiente y riesgos para la salud de las personas. Para más información sobre la eliminación del aparato en desuso, diríjase a la Administración municipal, a la Oficina de eliminación de residuos o a la tienda en la que ha comprado el aparato.



2 Descripción del aparato (Fig. A y B)

- 1) Cabezal del motor
- 2) Cuerpo
- 3) Selector de las velocidades
- 4) Botón de desbloqueo elevación/bajada del cabezal
- 5) Conexión inferior para los utensilios suministrados
- 6) Conexión frontal para los accesorios opcionales
- 7) Protección de la conexión frontal
- 8) Alojamiento del bol
- 9) Bol**
- 10) Escudo antisalpicaaduras vertedor*
- 11) Gancho amasador
- 12) Batidor plano
- 13) Batidor de varillas
- 14) Batidor con borde flexible*
- 15) Placa de identificación

2.1 Placa de identificación (Fig. A)

La placa de identificación (15) lleva los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado. La placa de identificación no se debe quitar nunca.

2.2 Antes del primer uso



Atención

Introduzca el enchufe en una toma de corriente conforme y dotada de toma de tierra.

- No quite la toma de tierra.
 - No utilice un adaptador.
 - No utilice un cable alargador.
 - La no observancia de estas advertencias puede provocar la muerte, un incendio o la electrocución.
- Desembale cuidadosamente el aparato y retire todos los materiales de embalaje internos y externos, así como las posibles etiquetas y adhesivos.
 - Limpie el cuerpo y el cabezal del aparato con un paño húmedo.
 - Quite y lave el bol y los utensilios, y séquelos cuidadosamente (véase el apart. «4 Limpieza y mantenimiento»).



Antes del uso compruebe que todos los componentes estén íntegros.

* De serie en determinados modelos. Disponible también como accesorio opcional.

** El diseño y el material del bol pueden variar según el modelo de amasadora



Descripción

2.3 Descripción de los accesorios (Fig. A y B)

Gancho amasador de aluminio (11)

Útil para amasar, mezclar lentamente y elaborar amasados fermentados. Ideal para la preparación de pan, pasta, pizza, etc.

Batidor plano de aluminio (12)

Útil para amasar y mezclar ingredientes derretidos.

Ideal para la preparación de amasados para tartas dulces y saladas, galletas, glaseados, etc. y otros preparados semidensos.

Batidor de varillas de acero inoxidable (13)

Útil para batir, mezclar, incorporar aire, montar y preparar cremosos ingredientes líquidos y semilíquidos como: mantequilla, claras de huevo, nata, etc.

Ideal para la preparación de cremas, salsas, etc.

Batidor con borde flexible* (14)

Batidor de aluminio con borde flexible de silicona.

Útil para mezclar amasados y montar masas suaves. El lateral de silicona garantiza que los ingredientes se rasquen de las paredes del bol durante toda la fase de elaboración para facilitar su incorporación y asegurar una consistencia perfecta.

Escudo antisalpicaduras vertedor* (10)

Útil para proteger de las salpicaduras de los ingredientes que podrían salirse del bol y para facilitar el añadido de los ingredientes desde la embocadura. Adecuado solo en combinación con el bol de acero inoxidable*.



Los utensilios y accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes con lo prescrito por las leyes vigentes.



Atención

El cabezal del motor dispone de un elevador asistido por resortes: siempre debe bloquearse en posición horizontal al elevar y desplazar la amasadora, o al introducir los accesorios opcionales en la parte delantera.

* De serie en determinados modelos. Disponible también como accesorio opcional.



3 Uso

3.1 Uso inicio elaboración (Fig. A, B y C)

- Apoye la amasadora sobre una superficie plana, estable y seca.
- Pulse el botón de desbloqueo (4) y eleve el cabezal (1), acompañando el movimiento con la mano hasta que quede completamente bloqueado.
- Introduzca el bol (9) en su alojamiento (8). Agarre la manija del bol y gire el bol (9) en sentido horario hasta desbloquearlo de su alojamiento.
- Seleccione el utensilio que se va a utilizar en función del tipo de elaboración a efectuar.



Atención

No accione el utensilio sin haber introducido antes el bol.

- Introduzca el utensilio en la conexión (5) inferior y pulse hacia arriba. Mantenga pulsado el utensilio hacia arriba y gírelo en sentido antihorario hasta que el perno quede perfectamente bloqueado en su asiento correspondiente (5).



Asegúrese de que el utensilio quede firmemente bloqueado en la conexión inferior.

- Introduzca los ingredientes dentro del bol.
- Pulse el botón (4) y baje el cabezal (1) acompañando el movimiento con la mano hasta que quede completamente bloqueado.
- Eventualmente introduzca el escudo vertedor* (10) dirigiendo la apertura hacia el exterior.



Uso del escudo vertedor* (10)

- Aplique el escudo vertedor sobre el borde superior del bol de acero inoxidable* después de haber introducido el bol en su alojamiento y el utensilio en la conexión inferior y bajado el cabezal en posición de trabajo.
- Dirija la apertura del escudo hacia el exterior para añadir los ingredientes dentro del bol sin parar el movimiento de los utensilios.



Atención

Quite el escudo vertedor para elevar o bajar el cabezal con el utensilio introducido en la conexión inferior.

- Controle que el selector de las velocidades (3) está posicionado en «0» (OFF).
- Introduzca el enchufe del cable de alimentación en la toma de corriente.
- Seleccione la velocidad deseada (3) para poner en funcionamiento el aparato e iniciar la elaboración de los ingredientes. Véase «3.5 Velocidades recomendadas».

* De serie en determinados modelos. Disponible también como accesorio opcional.



Atención

- Para mayor seguridad, cada vez que se interrumpe la alimentación del motor, por ejemplo, cuando el cabezal está elevado o el enchufe está desconectado, para volver a poner en funcionamiento la amasadora es necesario antes volver a poner el selector de velocidad en posición de cero.
- Asegúrese de desplazar el selector de la velocidad a la posición «0» (OFF) antes de pulsar el botón para mover el cabezal del motor.



Atención

- No toque los utensilios durante su funcionamiento.
- No accione la amasadora con el utensilio introducido y el bol vacío.



Es posible que el cabezal del motor se mueva parcialmente durante el amasado o la mezcla de compuestos pesados o en gran cantidad. Esto debe considerarse normal y no afecta al buen funcionamiento y a la vida útil del aparato.

3.2 Uso final elaboración (Fig. B y D)

- Ponga el selector de las velocidades (3) en «0» (OFF) y quite el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente.
- Quite, si está presente, el escudo vertedor antisalpicaduras (10).
- Pulse el botón de desbloqueo (4) para elevar el cabezal (1), acompañando el movimiento con la mano hasta que quede completamente bloqueado.
- Pulse ligeramente el utensilio hacia arriba y gírelo en sentido horario para desbloquearlo del perno. Extraiga el utensilio de la conexión inferior (5).
- Quite el bol (9) de su alojamiento girándolo en sentido antihorario para desbloquearlo.



3.3 Funciones

Sistema de bloqueo de seguridad

El aparato está provisto de un sistema de seguridad que interrumpe automáticamente el funcionamiento del aparato cuando el cabezal del motor está elevado.

Sistema Inicio Gradual (Smooth Start)

Al poner en marcha el aparato, la velocidad aumenta progresivamente hasta alcanzar la velocidad programada. De este modo se evitan daños al aparato, a los utensilios y la salida de los ingredientes del recipiente utilizado.



Movimiento planetario

El movimiento de los utensilios de la amasadora es de tipo planetario.

El movimiento es generado por la rotación del utensilio sobre su propio eje en dirección opuesta al movimiento giratorio de la amasadora.

Esto permite alcanzar todos los puntos del bol de modo preciso, para una mezcla completa y óptimos resultados en cada preparación.



Aparato caliente

Tras un uso prolongado, la parte superior del cabezal del motor podría calentarse. Sin embargo esto no es normalmente un indicio de mal funcionamiento.

3.4 Consejos generales

- No supere nunca las velocidades y las capacidades máximas indicadas en la tabla para evitar dañar el aparato.
- Active el aparato a una velocidad baja hasta que los ingredientes se mezclen para después aumentar la velocidad según la operación a efectuar.
- Cuando se añadan ingredientes, échelos siempre desde el borde del bol y no directamente sobre el utensilio en movimiento.
- Reduzca la velocidad cuando se deban añadir ingredientes secos o líquidos para evitar su salida. En cuando se hayan amasado bien, aumente la velocidad.
- Utilice el escudo antisalpicaduras* para mezclas líquidas o cuando se añadan ingredientes en polvo para evitar ensuciar los objetos adyacentes al aparato en funcionamiento o de ser alcanzados por salpicaduras o polvos.
- Mantenga el bol y los utensilios bien limpios e introdúzcalos sólo si están perfectamente secos.
- Limpie cuidadosamente el cuerpo y el cabezal del aparato con un paño húmedo si están sucios al finalizar la preparación de la receta.

* De serie en determinados modelos. Disponible también como accesorio opcional.



Consejos para montar las claras

- Para obtener óptimos resultados, utilice claras a temperatura ambiente.
- Antes de montar las claras, asegúrese de que el utensilio y el bol no estén mojados o manchados de yema.
- Para evitar salidas, alcance gradualmente la velocidad sugerida y monte las claras hasta obtener la consistencia deseada.
- La amasadora permite montar las claras muy rápidamente. Controle atentamente la elaboración para evitar montarlas excesivamente.

Consejos para montar la nata

- Para obtener óptimos resultados, utilice nata para montar fría.
- Para evitar salidas, alcance gradualmente la velocidad máxima sugerida y monte la nata hasta obtener la consistencia deseada.
- Para cantidades iguales a un litro se recomienda alcanzar gradualmente la velocidad 7-8 durante el primer minuto o al menos hasta que comience a espesarse. Pase después a velocidad 10 durante el tiempo restante.

Consejos para amasar

- Ponga atención en que la proporción de líquidos en el amasado sea adecuada (al menos el 55-60% en peso con respecto a la harina utilizada). Los amasados demasiado secos pueden sobrecargar el aparato.
- Si el aparato funciona con dificultad, apáguelo, divida en dos partes el amasado y trabájelos por separado.

Amasado para pan, pizza y pasta al huevo

- Ponga en marcha el aparato a velocidad 1 hasta que los ingredientes se amasen, aumente luego hasta 2.
- Para amasar mejor los ingredientes, se recomienda introducir los ingredientes líquidos en el bol al comienzo de la elaboración y, a continuación, introducir gradualmente los sólidos.
- Pasta al huevo, pan, pizza: trabájelos solo con el gancho amasador. No utilice NUNCA el batidor con bordes flexibles*.

Amasado listo para tartas

- Para amasados de hasta 1 kg: ponga en marcha el aparato a velocidad baja hasta que los ingredientes empiecen a amasarse, aumente luego gradualmente hasta 7 durante el tiempo restante.
- Para amasados de hasta 2 kg: ponga en marcha la velocidad 1 hasta que los ingredientes comiencen a amasarse, aumente luego hasta 3-4 durante el tiempo restante.

Amasado para pasteles

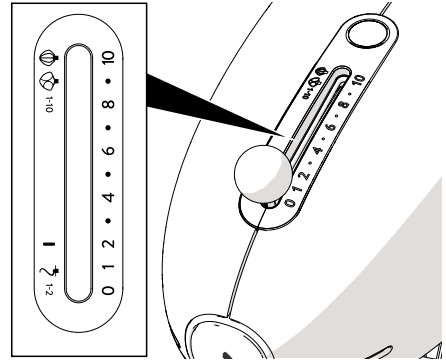
- Se recomienda utilizar ingredientes fríos para preparar masa quebrada y similares, a menos que la receta no sugiera otra cosa.
- Para la preparación de tartas, monte primero la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar, añada los huevos y después la harina.

* De serie en determinados modelos. Disponible también como accesorio opcional.



3.5 Velocidades recomendadas

i En el selector de la velocidad (3) está indicado el utensilio más apropiado a utilizar en base a la velocidad seleccionada. Las velocidades indicadas en la tabla son indicativas y pueden variar según la receta y la interacción entre los ingredientes utilizados.



Ajuste de la velocidad	Función	Utensilio
BAJA 1 - 2	LIGAR Y AMASAR LOS INGREDIENTES Amasar - preparar amasados fermentados (pan, pizza, pastelitos, pasta al huevo), véase «Amasado para pan, pizza y pasta al huevo».	
BAJA 1 - 3	LIGAR Ligar los ingredientes.	
MEDIA 4 - 7	MEZCLAR Mezclar y elaborar amasados densos. Batir azúcar y mantequilla, preparados para tartas.	
ALTA 8 - 10	BATIR Y MONTAR A PUNTO DE NIEVE Batir masas ligeras o densas. Montar a punto de nieve claras de huevo, nata y salsas.	

ES

* De serie en determinados modelos. Disponible también como accesorio opcional.



Uso

Utensilios y velocidades recomendados, capacidades máximas para el modelo SMF04

Utensilio	Preparación	Velocidad	Tiempo	Capacidad mín./máx.
	Claras	8-10	2-3 min	2 - 12 ⁽¹⁾
	Nata	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
	Amasados preparados para tartas	1-7	3-4 min	2 kg de amasado total (máx. 1 kg de harina)
	Masas para pasteles	1-7	3-4 min	2,6 kg de amasado total (máx. 1 kg de harina)
	Amasado para pan/pizza	1-2	4 min	1,9 kg de amasado total (máx. 1,2 kg de harina/ mín. 55 % de hidratación)
	Amasado para pasta al huevo	1-2	5-7 min	500 g de amasado total (máx. 300 g de harina/ mín. 55 % de hidratación)

⁽¹⁾ Dimensiones medias huevos: 53-63 g

* De serie en determinados modelos. Disponible también como accesorio opcional.







La tabla solo debe considerarse como una guía.

La velocidad y la capacidad dependen del utensilio empleado, de la cantidad del amasado en el bol y de los ingredientes empleados.



Utensilios y velocidades recomendados, capacidades máximas para el modelo SMF05/SMF15

Utensilio	Preparación	Velocidad	Tiempo	Capacidad mín./máx.
	Claras	8-10	2-3 min	2 - 12 ⁽¹⁾
	Nata	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
 	Amasados preparados para tartas	1-7	3-4 min	2 kg de amasado total (máx. 1 kg de harina)
	Masas para pasteles	1-7	3-4 min	2,8 kg de amasado total (máx. 1 kg de harina)
	Amasado para pan/pizza	1-2	4 min	2,1 kg de amasado total (máx. 1,3 kg de harina/ mín. 55 % de hidratación)
	Amasado para pasta al huevo	1-2	5-7 min	800 g de amasado total (máx. 500 g de harina/ mín. 55 % de hidratación)

⁽¹⁾ Dimensiones medias huevos: 53-63 g



La tabla solo debe considerarse como una guía.

La velocidad y la capacidad dependen del utensilio empleado, de la cantidad del amasado en el bol y de los ingredientes empleados.



4 Limpieza y mantenimiento

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

Antes de efectuar la operación de limpieza, extraiga SIEMPRE el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríe el aparato. Nunca sumerja la base del motor (2) en agua u otros líquidos.



En caso de salpicaduras de ingredientes líquidos o densos, quite las salpicaduras inmediatamente utilizando un paño de algodón suave y húmedo.



Atención

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice en las partes de acero o tratadas en su superficie con acabados metálicos productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco, lejía o alcohol.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo o quitamanchas).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- Limpie regularmente los componentes, los utensilios y los accesorios después de cada uso.

- El gancho amasador, el batidor plano, el batidor con borde flexible*, el escudo antisalpicaduras vertedor* y el bol de acero inoxidable* se pueden lavar en el lavavajillas.
- El batidor de varillas se puede lavar a mano utilizando un detergente neutro y una esponja suave.
- El bol de cristal* se puede lavar a mano con agua caliente y detergente neutro o en el lavavajillas utilizando un programa a baja temperatura (máximo 50 °C).
- La tuerca de la base del bol se puede desmontar y lavar a mano por separado utilizando un detergente neutro y una esponja suave.

* De serie en determinados modelos. Disponible también como accesorio opcional.

Qué hacer si...

Problema	Causa	Solución
El motor no se pone en marcha.	El motor se ha sobrecalentado.	Desconéctelo de la corriente eléctrica y deje que el motor se enfríe.
	El enchufe no está conectado correctamente a la toma de corriente.	Conecte el enchufe a la toma de corriente. No utilice adaptadores o cables alargadores. Controle que el interruptor general esté conectado.
	El cable está defectuoso.	Haga que sustituyan el cable en un Centro de Asistencia autorizado.
	Falta de corriente eléctrica.	Controle que el interruptor general esté conectado.
El aparato vibra.	El cabezal ha estado elevado durante el funcionamiento.	El sistema de bloqueo de seguridad se ha activado. Ponga el selector de las velocidades en «0» (OFF), pulse y mantenga pulsado el botón de la parte trasera para desbloquear el cabezal y bajarlo.
	El aparato no está apoyado sobre un plano estable.	Apoye el aparato sobre una superficie estable y seca.
	Los pies antideslizamiento de goma están desgastados.	Haga que los sustituyan en un Centro de Asistencia autorizado.
	Se ha programado una velocidad demasiado alta o la carga es excesiva.	Programe una velocidad más baja y controle que el bol no está sobrecargado.
	El bol no se ha introducido correctamente en su alojamiento.	Controle que el bol esté fijado correctamente en su alojamiento.

Qué hacer si...

Los utensilios golpean las paredes del bol.

La conexión inferior se ha aflojado con el tiempo.

Haga que la controlen y la regulen en un Centro de Asistencia autorizado.

El utensilio o el bol no están bien enganchados.

Ponga el selector de las velocidades en «0», pulse el botón en la parte trasera para elevar el cabezal y controle que el utensilio se introduce correctamente en la conexión inferior o del bol en su alojamiento.

El utensilio se fuerza dentro del cabezal.

El amasado es demasiado duro e impide que gire el utensilio.

Eche agua u otros líquidos para hacer que el amasado sea más suave.

El bol está demasiado lleno.

Quite la mitad de su contenido y elabórelo separadamente.



En el caso de que no se haya solucionado el problema o si se producen otros tipos de averías, póngase en contacto con el servicio de asistencia de zona.

Para el modelo SMF04:

La conformidad con la cláusula 11 de la directiva EN IEC 60335 se ha verificado realizando la siguiente preparación:

Utensilio: Gancho

Receta: 1500 g de harina +900 g de agua

Velocidad: 1-10

Tiempo de funcionamiento: 5 minutos

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 necessary 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 son vinculantes y tienen solo valor 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 aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

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

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

Produsenten forbeholder seg rett til å foreta 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.

عملينا العزيز، شكراً لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تماماً مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.