

INSTRUCTION MANUAL

STAND MIXER

MANUEL D'UTILISATION

BATTEUR SUR SOCLE

MANUAL DE INSTRUCCIONES

BATIDORA DE PIE

EN  
FR  
ES



---

**Important information for the user**  
**Informations importantes pour l'utilisateur**  
**Información importante para el usuario**



**Instructions / Instructions / Instrucciones**



**Description / Description / Descripción**



**Use / Usage / Uso**



**Cleaning and maintenance / Nettoyage et entretien / Limpieza y mantenimiento**



**Safety instructions / Directives de sécurité / Instrucciones de seguridad**



**Information / Informations / Información**



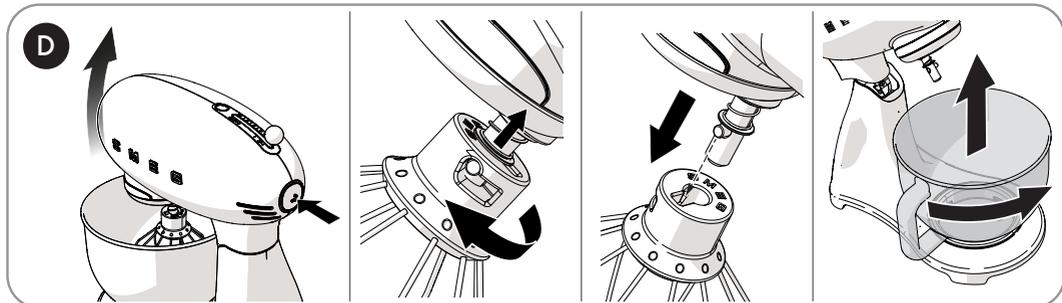
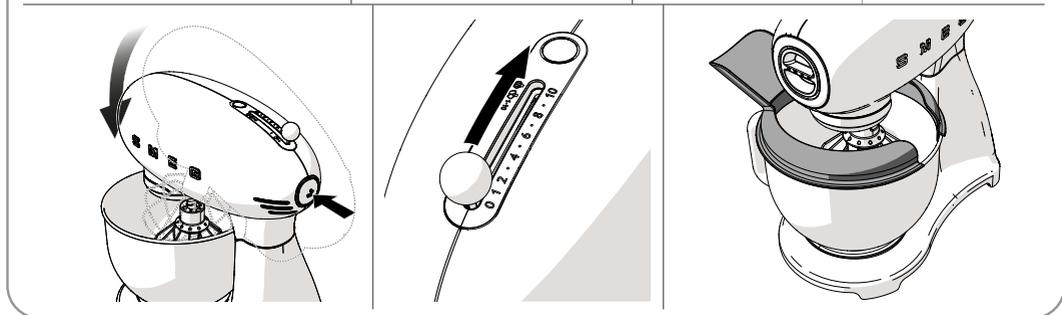
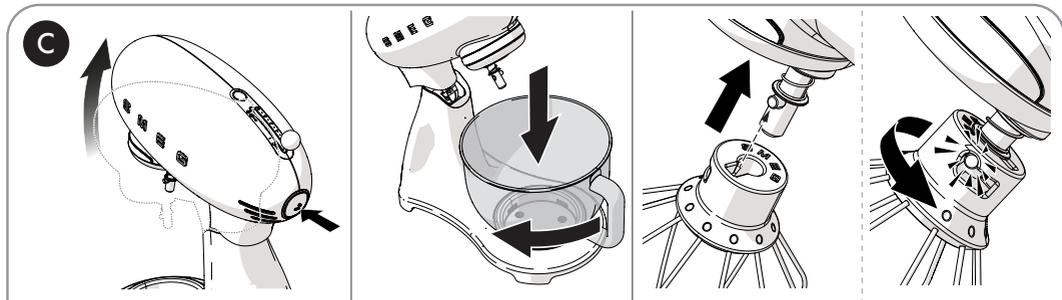
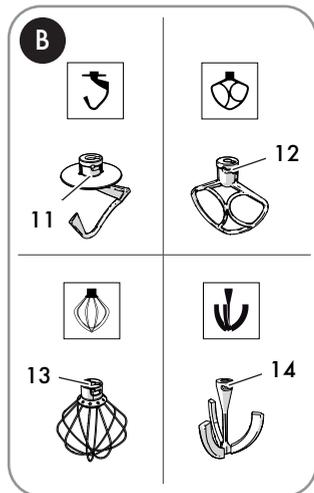
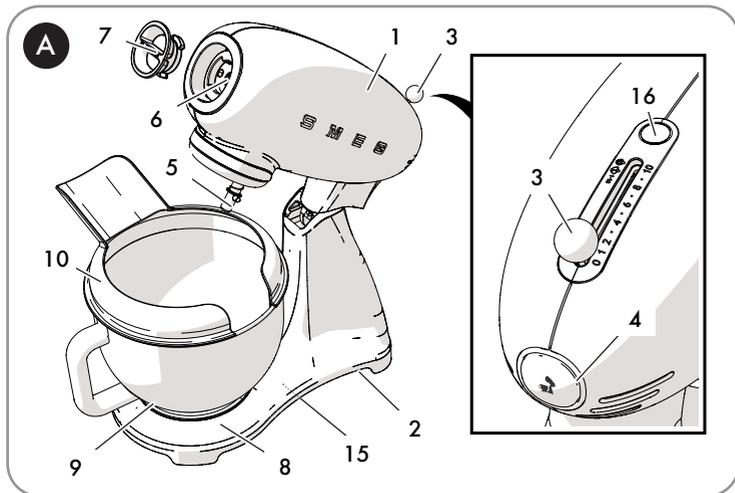
**Advice / Conseil / Recomendaciones**

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!

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 de design pour votre cuisine. Nous espérons que vous aimerez utiliser votre nouvel appareil !

Estimado Cliente, Le agradecemos por haber comprado uno de nuestros aparatos. Nuestros productos son únicos porque combinan un estilo icónico con soluciones técnicas innovadoras. Combinan perfectamente con otros productos de nuestra gama y trabajan igual de bien como objetos independientes en su cocina. Le deseamos que pueda aprovechar plenamente su nuevo electrodoméstico.

**SMEG S.p.A.**





**ADVERTENCIA:** Siga estrictamente las instrucciones contenidas en el presente manual a fin de evitar incendios o explosiones que pueden ser causa de daños materiales, lesiones personales o muerte.



## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Su seguridad y la de los demás son muy importantes. Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y respete siempre todos los avisos de seguridad.



## RECONOZCA LOS AVISOS DE SEGURIDAD

Este es un símbolo de alerta sobre la seguridad. Este símbolo advierte sobre peligros potenciales que pueden causar lesiones personales graves o muerte.

## ENTIENDA LAS PALABRAS DE AVISO

Una palabra de aviso – PELIGRO, ADVERTENCIA o ATENCIÓN – acompaña siempre el símbolo de alerta de seguridad. PELIGRO indica los riesgos más graves. Este símbolo indica que existe un peligro de muerte o lesiones graves si no se respetan estrictamente las instrucciones. ADVERTENCIA significa que existe un peligro de muerte o lesiones graves si no se respetan las instrucciones. ATENCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones moderadas.

ADVERTENCIA



- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para un uso doméstico.
- Use el aparato exclusivamente para los fines para los que ha sido concebido. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por el uso indebido de este aparato.
- Este aparato cumple con las directivas de seguridad vigentes. El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones personales y daños materiales.
- Lea todas las instrucciones antes de instalar o usar el aparato por primera vez.
- Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y en caso de cesión del aparato entréguelo a los futuros usuarios.



## MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

Los avisos de seguridad le explican en qué consiste el peligro, lo que usted puede hacer para evitar el riesgo de lesiones y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

**IMPORTANTE: Cumpla con todos los códigos y las normativas vigentes.**

**ADVERTENCIA:** Para su seguridad, siga las instrucciones contenidas en este manual a fin de reducir el riesgo de incendio o explosión y evitar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

No almacene ni emplee gasolina u otros gases o líquidos inflamables cerca de este aparato ni de cualquier otro aparato.



**NOTA:** Este aparato NO debe ser instalado en casas prefabricadas (autocaravanas / rodantes) o en vehículos de recreo.

**NO instale este aparato en exteriores.**



## ADVERTENCIA



Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales al usar el aparato, es necesario observar algunas precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

## 1 Seguridad

### 1.1 Avisos de seguridad esenciales.

Siga todas las instrucciones de seguridad para utilizar el aparato en condiciones seguras:

- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- Asegúrese de que el tomacorriente siempre sea accesible para que el enchufe se pueda retirar cuando sea necesario.
- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua ni en otros líquidos.
- No use el aparato si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato se ha caído o dañado de alguna manera.
- El cable es corto para evitar accidentes. No use cables de extensión.
- No tire el cable para desenchufarlo del tomacorriente.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con bordes afilados.
- Este aparato está equipado con una conexión a tierra con fines exclusivamente funcionales.
- Si el aparato está defectuoso, no intente repararlo. Apague el aparato, extraiga el enchufe del tomacorriente y contacte con el Servicio Técnico.
- Si el enchufe o el cable resultan dañados, hágalos reemplazar únicamente por el Servicio Técnico para evitar riesgos.
- Mantenga el material de embalaje (bolsas de plástico) fuera del alcance de los niños.
- No modifique el aparato.
- Nunca trate de apagar el fuego o las llamas con agua: apague el aparato, desenchúfelo y apague el fuego o las llamas con una manta ignífuga o con otra cubierta adecuada.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.
- Asegúrese de que el bol esté colocado correctamente y bloqueado en sobre base antes de empezar a usar el aparato con sus accesorios estándares.
- No desbloquee ni quite el bol mientras el aparato esté funcionando.
- No coloque, quite o reemplace los accesorios estándares con el bloqueo de seguridad desactivado (cabezal del motor bajado).
- No quite los accesorios mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No toque las piezas en movimiento mientras el aparato esté funcionando. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y cualquier otro objeto lejos de los accesorios estándares y opcionales de la batidora para evitar lesiones personales o daños a la máquina.
- No supere la capacidad máxima del bol.
- Utilice solo accesorios estándares y opcionales originales suministrados por el fabricante. El uso de componentes o de accesorios estándares y opcionales no originales podría provocar lesiones personales o daños al aparato.



# MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

- No coloque nada encima del aparato.
- No coloque el aparato encima o cerca de placas o quemadores encendidos o anillos eléctricos, dentro del horno o cerca de fuentes de calor.
- Asegúrese de que no haya objetos extraños dentro del aparato.
- Sumerja los batidores dentro del bol con los ingredientes antes de poner en marcha el aparato.
- Este manual contiene instrucciones para la limpieza y el mantenimiento y recomendaciones del fabricante para el cliente. Cualquier otra intervención debe ser realizada por un servicio técnico autorizado.
- Las instrucciones para la limpieza del aparato se encuentran en la sección «Limpieza y mantenimiento».
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas o mentales reducidas o sin la suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que estén vigilados o hayan sido instruidos sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar vigilados en todo momento para garantizar que no jueguen con el aparato.

## 1.2 Conectar el aparato

Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia de la fuente de alimentación corresponda con los indicados en la plaqueta de datos situada en la parte inferior del aparato.

Si el enchufe del aparato no es compatible con el tomacorriente, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica para su sustitución.

- Nunca se debe permitir que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance

de los niños.

- Desconecte siempre el aparato del tomacorriente si lo va a dejar sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación eléctrica antes de cambiar los accesorios o cuando esté cerca de piezas en movimiento durante el uso.

## 1.3 Uso previsto

El incumplimiento de las instrucciones de seguridad y la no observancia del manual de instrucciones de los procesadores de alimentos puede dar lugar a un uso incorrecto del aparato y causar lesiones personales.

- No utilice el aparato para fines distintos a los previstos. La batidora ha sido diseñada exclusivamente para mezclar, batir y amasar ingredientes sólidos y líquidos para realizar distintas preparaciones. Añadiendo accesorios opcionales puede estirar y cortar la masa en formas diferentes.
- El aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de control remoto.
- Utilice el aparato en ambientes cerrados y al abrigo de los agentes atmosféricos.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y para aplicaciones similares, como:
  - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo
  - bed and breakfast / alojamiento rural
  - por los huéspedes de hoteles, moteles y otros tipos de alojamiento residencial.
- Cualquier otro uso, por ejemplo en restaurantes, bares o cafeterías, se considera inapropiado.



## 1.4 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones personales o daños a cosas causados por:

- Uso del aparato distinto del previsto
- No observancia de la lectura del manual de uso
- Alteración de cualesquiera de las partes del aparato
- Uso de piezas de recambio no originales
- Incumplimiento de las instrucciones de seguridad



Guarde estas instrucciones cuidadosamente. Si entrega el aparato a otras personas, también deberá entregarles este manual de instrucciones.

Estas instrucciones se pueden descargar en la página web de Smeg «[www.smeg.com](http://www.smeg.com)».

## 1.5 Eliminación

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



**Los aparatos marcados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU.**

- Los aparatos eléctricos y electrónicos en desuso no deben eliminarse junto con los residuos domésticos y deben llevarse a los centros de eliminación de residuos autorizados. La eliminación correcta del aparato usado contribuirá a la protección del medioambiente y de la salud humana. Para más información acerca de la eliminación de los aparatos usados, contacte con la autoridad local responsable de la eliminación de residuos o con la tienda en la que se ha comprado el aparato.



# Descripción

## 2 Descripción del aparato (Fig. A y B)

- 1) Cabezal del motor
- 2) Cuerpo
- 3) Selector de velocidad
- 4) Botón de elevación/descenso del cabezal
- 5) Punto de fijación inferior para los accesorios estándar
- 6) Punto de fijación delantero de los accesorios opcionales
- 7) Cubierta del punto de fijación central
- 8) Base del bol
- 9) Bol\*\*
- 10) Escudo antisalpicaduras vertedor\*
- 11) Gancho amasador
- 12) Batidor plano
- 13) Batidor de alambre
- 14) Batidor de borde flexible\*
- 15) Plaqueta de identificación

### 2.1 Plaqueta de identificación (Fig. A)

La plaqueta de identificación (15) contiene los datos técnicos, el número de serie y la marca del aparato. No quite la plaqueta de identificación por ninguna razón.

\* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.

\*\* El diseño y el material del bol pueden variar en función del modelo de batidora

## 2.2 Antes del primer uso



### Atención

Enchufe en una toma de tierra de tres clavijas.

- No quite la puesta a tierra.
- No use adaptadores.
- No use cables de extensión.
- No respetar estas instrucciones podría ocasionar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

- Desembale el aparato con cuidado y retire todos los materiales de embalaje y las posibles etiquetas y adhesivos.
- Limpie el cuerpo y el cabezal del aparato con un paño húmedo.
- Retire el bol y los accesorios estándar. Lávelos y séquelos cuidadosamente (véase la sección «Limpieza y mantenimiento»).



Antes del uso, asegúrese de que todos los componentes estén intactos.

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

### Garfio amasador de aluminio (11)

Para combinar lentamente, mezclar y amasar mezclas leudadas, como masas para pan, pizza, etc.

### Batidor plano de aluminio (12)

Para combinar, mezclar e iniciar todos los procedimientos de mezcla.

Para preparar masas para pasteles y bollería, galletas, glaseado, etc. y para otros tipos de masas más gruesas y mezclas



## Batidor de alambre de acero inoxidable (13)

Para batir, mezclar, agitar, montar ingredientes tales como mantequilla, claras de huevo, nata o crema de leche, etc.

Es ideal también para preparar cremas, natillas o crema pastelera, salsas, etc.

## Batidor de borde flexible\* (14)

Batidor de acero inoxidable con bordes flexibles de silicona.

Útil para mezclar pastas y masas suaves. Los bordes desmontables garantizan una consistencia uniforme a lo largo del proceso.

## Escudo antisalpicaduras vertedor\* (10)

Para la protección contra salpicaduras y para facilitar la incorporación de ingredientes durante el uso. Adecuado solo para el uso con el bol de acero inoxidable\*.



Los accesorios estándar y opcionales destinados a entrar en contacto con los alimentos son de materiales que cumplen con todas las disposiciones de la legislación vigente.

## 3 Uso

### 3.1 Modo de empleo de la batidora (Fig. A, B y C)

- Coloque la batidora en una superficie plana, estable y seca.
- Pulse el botón de desbloqueo (4).
- Mantenga pulsado el botón y levante el cabezal (1), guiándolo con la mano.
- Coloque el bol (9) en su base (8). Sujete el bol por el asa y gírelo (9) en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su posición correcta.
- Seleccione el accesorio de acuerdo con el tipo de mezcla que desea realizar.



#### Atención

No ponga en funcionamiento la batidora con el accesorio sin antes haber bloqueado el bol en su posición.

- Inserte el accesorio en el punto de fijación inferior (5) y empújelo hacia arriba. Mantenga presionado el accesorio hacia arriba y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el pasador esté totalmente bloqueado en su lugar (5).



Asegúrese de que el accesorio haya encajado perfectamente en su lugar de fijación.

- Incorpore los ingredientes en el bol.
- Mantenga pulsado el botón (4) y baje el cabezal (1), guiándolo con la mano.
- Posicione el escudo antisalpicaduras\* (10) en el bol si fuera necesario, con la abertura hacia el exterior.

\* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.



# Uso



## Modo de empleo del escudo antisalpicaduras\* (10)

- Monte el escudo antisalpicaduras en el borde superior del bol de acero inoxidable\* después de haber colocado el mismo en su base, el accesorio en el punto de fijación inferior y de haber bajado el cabezal hasta la posición de funcionamiento.
- Coloque el escudo antisalpicaduras vertedor con la abertura hacia el exterior para que los ingredientes puedan añadirse al bol sin tener que parar la batidora.



## Atención

Quite el escudo antisalpicaduras para elevar o bajar el cabezal con el accesorio fijado en el punto de fijación inferior.

- Asegúrese de que el selector de las velocidades (3) está posicionado en «0» (OFF).
- Inserte bien el enchufe en el tomacorriente.
- Seleccione la velocidad deseada (3) para poner en funcionamiento el aparato y empezar a mezclar los ingredientes. Vea «Velocidades recomendadas».



## Atención

- Para mayor seguridad, cada vez que se corta la corriente al motor, por ejemplo al elevar el cabezal o al desenchufar el aparato, hay que poner primero el selector de velocidad en la posición cero antes de reiniciar la batidora.
- De todas formas, usted debe mover siempre el selector de velocidad hasta la posición «0» (OFF) antes de pulsar el botón para mover el cabezal del motor.



## Atención

- No toque los accesorios durante su funcionamiento.
- No ponga en funcionamiento la batidora con el accesorio introducido y el bol vacío.



El cabezal del motor puede moverse ligeramente al mezclar o amasar mezclas densas o grandes cantidades. Esto debe considerarse normal y no afectará al funcionamiento ni a la larga duración del aparato.

\* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.



## 3.2 Al finalizar (Fig. B y D)

- Coloque el selector de velocidad (3) en la posición «0» (OFF) y quite el enchufe del tomacorriente.
- Retire el escudo antisalpicaduras vertedor (10) del bol, si lo hubiera.
- Pulse el botón de liberación (4) para levantar el cabezal (1).
- Empuje el accesorio ligeramente hacia arriba y gírelo en sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo del pasador. Extraiga el accesorio del punto de fijación inferior (5) .
- Quite el bol (9) de su base girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj para soltarlo.

## 3.3 Funciones

### Sistema de bloqueo de seguridad

El aparato cuenta con un sistema de seguridad que apaga automáticamente el aparato al elevar el cabezal del motor.

### Sistema Smooth Start (Arranque suave)

Cuando se pone en marcha el aparato, la velocidad aumenta gradualmente hasta alcanzar la velocidad programada. Eso evita daños al aparato y los accesorios y asegura que los ingredientes no salgan del bol.



### Movimiento planetario

Los accesorios de la batidora se mueven con una acción de mezclado planetario.

El movimiento está generado por la rotación del accesorio alrededor de su eje en la dirección opuesta al movimiento rotatorio de la batidora.

Esto maximiza la cobertura de todo el bol para que todos los ingredientes se mezclen completamente con excelentes resultados para todas las preparaciones.



### Aparato caliente

Después de un uso prolongado, la parte superior del cabezal del motor puede calentarse. Sin embargo, esto no indica normalmente un mal funcionamiento.



## 3.4 Recomendaciones generales

- No supere nunca la velocidad y capacidad máximas indicadas en la tabla para evitar daños al aparato.
- Encienda el aparato a baja velocidad hasta mezclar todos los ingredientes, luego aumente la velocidad en función de la operación que desea realizar.
- Al incorporar ingredientes, viértalos siempre sobre el borde del bol y no directamente sobre el accesorio en movimiento.
- Reduzca la velocidad al incorporar ingredientes líquidos o secos para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad nuevamente cuando los ingredientes se hayan mezclado.
- Use el escudo antisalpicaduras\* sobre el bol para mezclas líquidas o al incorporar ingredientes secos para no ensuciar los objetos alrededor de la batidora de pie o evitar salpicaduras de líquidos o polvos.
- Mantenga el bol y los accesorios limpios. Fíjelos en el aparato solamente cuando estén perfectamente secos.
- Limpie el cuerpo y el cabezal del aparato con mucho cuidado usando un paño húmedo.

\* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.

## Recomendaciones para montar claras de huevo

- Para obtener los mejores resultados, use claras de huevo a temperatura ambiente.
- Antes de montar las claras de huevo, asegúrese de que el accesorio y el bol no estén húmedos o grasientos y que no contengan yema de huevo.
- Para evitar salpicaduras, aumente gradualmente la velocidad hasta alcanzar la velocidad recomendada y, después, móntelas hasta conseguir la rigidez necesaria.
- La batidora de pie le permite montar claras de huevo con gran rapidez. Preste mucha atención al proceso para evitar montar demasiado las claras de huevo, lo que provocaría su separación.

## Recomendaciones para batir crema de leche

- Para obtener los mejores resultados, use crema de leche fría directamente de la nevera.
- Para evitar salpicaduras, aumente gradualmente la velocidad hasta alcanzar la velocidad recomendada y, después, bátalas hasta conseguir la consistencia necesaria.
- Al montar una cantidad equivalente a un litro de crema de leche líquida, empiece a una velocidad de 7-8 durante el primer minuto o, al menos, hasta que comience a espesar. Luego, aumente a la velocidad 10 durante el tiempo restante.

## Recomendaciones para recetas con huevos

- Para obtener los mejores resultados, use huevos a temperatura ambiente.
- Con las masas duras no exceda la cantidad de 3 huevos medianos y añada pequeñas cantidades de agua si fuera necesario.



### Recomendaciones para amasar

- Asegúrese de que la proporción de líquidos en las masas sea suficiente (por lo menos del 50 al 60 % de la cantidad de harina, por peso). Las masas demasiado secas y, por tanto, duras pueden sobrecargar el motor.
- Si el aparato funciona con dificultad, apáguelo, divida la masa en dos partes y procese cada parte por separado.

### Masa para pan/pizza y masa para pasta al huevo

- Encienda el aparato a la velocidad 1 hasta que los ingredientes estén bien incorporados y luego aumente a la velocidad 2.
- Para obtener los mejores resultados al amalgamar los ingredientes, se recomienda añadir los ingredientes líquidos al bol al principio.
- Pasta al huevo, pan, pizza: amase solamente utilizando el amasador. Use el batidor plano solo al empezar a amasar. NO utilice el batidor de borde flexible\*.

### Masas preparadas para pasteles

- Para masas de hasta 1 kg: encienda el aparato a baja velocidad hasta que los ingredientes se empiecen a mezclar y luego aumente gradualmente hasta la velocidad 7 durante el tiempo restante.
- Para masas de hasta 2 kg: encienda el aparato a la velocidad 1 hasta que los ingredientes se empiecen a mezclar y luego aumente gradualmente hasta la velocidad 3-4 durante el tiempo restante.

### Pasteles

- Siempre se deben utilizar ingredientes fríos al cocinar pasteles, especialmente la masa quebrada, a no ser que la receta indique lo contrario.
- Al preparar pasteles, bata primero la mantequilla con el azúcar a temperatura ambiente, luego incorpore los huevos y, por último, la harina.

\* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.

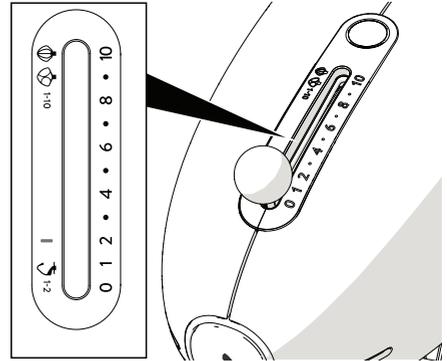


## 3.5 Velocidades recomendadas



El selector de velocidad (3) indica el accesorio más adecuado para su uso con la velocidad seleccionada.

Las velocidades indicadas en las tablas son aproximadas y pueden variar de acuerdo con la receta y la interacción de los diferentes ingredientes utilizados.



Ajuste de la velocidad	Función	Accesorio
<b>BAJA</b> 1 - 2	COMBINAR Y AMASAR Amasar - preparar masas leudadas (pan, pizza, pasta al huevo, etc.), véase «Masa para pan/pizza y masa para pasta al huevo».	
<b>BAJA</b> 1 - 3	COMBINAR Combinar ingredientes.	
<b>MEDIA</b> 4 - 7	MEZCLAR Mezclar y batir masas densas. Batir huevos y mantequilla, mezclas para pasteles como pastel de frutas.	
<b>ALTA</b> 8 - 10	BATIR Y AGITAR Batir masas ligeras o densas. montar crema de leche, claras de huevo o salsas.	

\* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.



Accesorios y velocidades recomendadas, capacidades máximas

Accesorio	Preparación	Velocidad	Tiempo	Capacidad mín./ máx.
	Claras de huevo	8-10	2-3 min	2 - 12 <sup>(1)</sup>
	Crema de leche	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
	Masas preparadas para pasteles	1-7	3-4 min	2 kg masa total
	Pasteles <sup>*</sup>	1-7	3-4 min	2,6 kg masa total
	Masa para pan/ pizza	1-2	4 min	1,8 kg masa total (máx. 1,2 kg de harina)
	Masa para pasta al huevo	1-2	5-7 min	500 g masa total con 3 huevos

<sup>(1)</sup> Tamaño promedio de los huevos: 53-63 g



La tabla solo debe considerarse una guía.  
La velocidad y la capacidad dependen del accesorio empleado, la cantidad de mezcla en el bol y los ingredientes utilizados.

\* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.



## 4 Limpieza y mantenimiento

Este manual contiene instrucciones para la limpieza y el mantenimiento y recomendaciones del fabricante para el cliente. Cualquier otra intervención debe ser realizada por un servicio técnico autorizado.

Antes de la limpieza, desconecte SIEMPRE el enchufe de la alimentación eléctrica y deje enfriar el aparato. Nunca sumerja la base del motor (2) en agua u otros líquidos.



Las salpicaduras de líquidos o mezcla deben eliminarse inmediatamente con un paño de algodón suave y húmedo.



### Atención

- No use chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No use productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía sobre las partes de acero o con acabados metálicos.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- Limpie los componentes y accesorios regularmente después de cada uso.

- El gancho amasador, el batidor plano, el batidor de borde flexible\* y el bol de acero inoxidable\* se pueden lavar en el lavavajillas.
- El batidor de alambre y el escudo antisalpicaduras vertedor\* pueden lavarse a mano utilizando un detergente neutro y una esponja suave.
- Los bordes de silicona del batidor de borde flexible\* se pueden desmontar y lavar en el lavavajillas.

- 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 virola de la base del bol se puede desmontar y lavar a mano por separado utilizando un detergente neutro y una esponja suave.

\* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.



## 4.1 Qué hacer si...

Problemas	Causa	Solución
<b>El motor no funciona.</b>	El motor se ha sobrecalentado.	Desconecte la corriente a la batidora y deje enfriar el motor.
	El enchufe no está bien introducido en el tomacorriente.	<p>Inserte bien el enchufe en el tomacorriente. No use adaptadores o extensiones.</p> <p>Compruebe que el interruptor principal de la casa esté activado.</p>
	El cable es defectuoso.	Haga reemplazar el cable por un Servicio Técnico Autorizado.
	No hay tensión.	Compruebe que el interruptor principal de la casa esté activado.
	Se ha elevado el cabezal durante la operación.	El sistema de bloqueo de seguridad se ha activado. Ponga el selector de velocidad en la posición 0 (OFF), pulse y mantenga pulsado el botón de la parte trasera para liberar el cabezal y bajarlo.
<b>El aparato vibra.</b>	La batidora no está apoyada en una superficie firme.	Coloque la batidora en una superficie plana, estable y seca.
	Las patas de goma antideslizantes están desgastadas.	Hágalas reemplazar por un Servicio Técnico Autorizado.
	La velocidad se ha configurado demasiado alta o la carga es excesiva.	Ajuste la velocidad y asegúrese de que el bol no esté demasiado lleno.
	El bol no está fijado correctamente en su base.	Controle que el bol esté fijado correctamente en su base.



## Limpieza y mantenimiento

### Los accesorios golpean los lados del bol.

La fijación inferior se ha aflojado con el pasar del tiempo.

Haga controlar y reparar la batidora por un Servicio Técnico Autorizado.

El accesorio o el bol no está fijado correctamente en su posición.

Ponga el selector de velocidad en la posición 0, pulse el botón de la parte trasera del aparato para elevar el cabezal y controle que el accesorio esté fijado correctamente en la posición de fijación inferior y que el bol esté fijado correctamente sobre la base.

### Al accesorio le cuesta girar dentro del bol.

La mezcla de la masa es demasiado espesa e impide que el accesorio gire.

Añada agua u otro líquido para ablandar la masa.

El bol está demasiado lleno.

Retire la mitad del contenido del bol y procésela por separado.



Si el problema no se soluciona o si hay otro tipo de falla, contacte con el servicio técnico más cercano.

El cumplimiento de la cláusula 11 de la directiva EN IEC 60335 se ha verificado realizando la siguiente preparación: Albóndigas. Accesorio: Batidor de borde flexible. Voltaje: 254.4 V~ 50 Hz. Ingredientes: 800 g de carne picada, 500 g de grasa de cerdo picada, 20 g de sal, 200 g de pan rallado, 200 g de harina de alto contenido en gluten, 2 yemas de huevo. Tiempo de funcionamiento: 2 minutos. Velocidad 1 (30 segundos) y velocidad 10 (90 segundos). Procedimiento: coloque todos los ingredientes en el bol y cúbralos con el escudo antisalpicaduras vertedor; mézclelos a la velocidad 1 durante 30 segundos y aumente a la velocidad 10 durante 90 segundos.