

Estimado cliente:

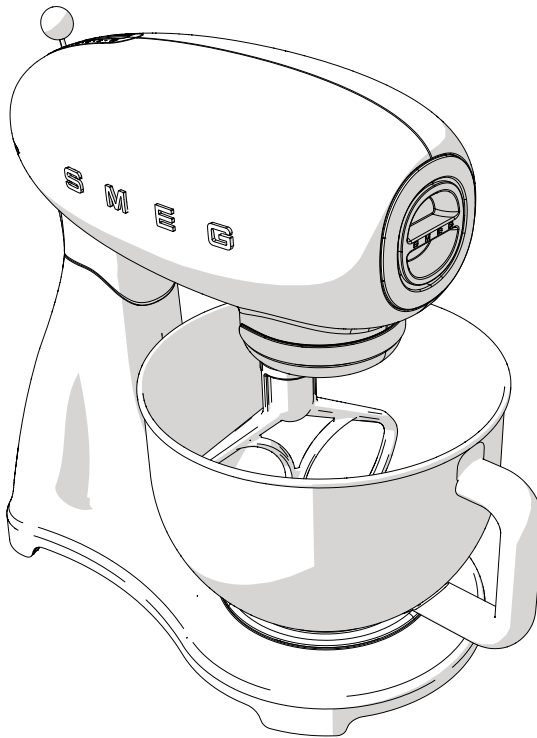
Deseamos darle las gracias por la compra de la amasadora de la línea años 50 de Smeg.

Al elegir uno de nuestros productos, ha optado por un aparato que nace de la unión entre estilo icónico, diseño técnico innovador y atención por los detalles.

Este aparato combina perfectamente con los demás productos de Smeg, o bien por sí solo contribuye a dar un toque de estilo dentro de la cocina.

Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico.

Para más información sobre el producto: www.smeg50style.com o www.smeg.com.



Modelo SMF02 - SMF03 - SMF13
Amasadora

Índice

1 Advertencias	134
1.1 Introducción	134
1.2 Este manual de uso	134
1.3 Destino de uso	134
1.4 Advertencias generales de seguridad	135
1.5 Responsabilidad del fabricante	137
1.6 Placa de identificación	137
1.7 Eliminación	137
2 Descripción	138
2.1 Descripción del producto	138
2.2 Descripción de las partes	139
2.3 Accesorios suministrados	140
3 Uso	142
3.1 Antes del primer uso	142
3.2 Modo de uso de la amasadora	142
3.3 Modo de uso del escudo vertedor	147
3.4 Funciones	148
3.5 Sugerencias para el ajuste de la velocidad	149
4 Limpieza y mantenimiento	153
4.1 Advertencias	153
4.2 Limpieza ordinaria diaria	153
4.3 Qué hacer si...	154



Advertencias

1 Advertencias

1.1 Introducción

Información importante para el usuario:

Advertencias



Información general sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y de sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato y de los accesorios, consejos para las distintas preparaciones.

Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

1.2 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

1.3 Destino de uso

- El aparato está destinado exclusivamente a un uso de tipo doméstico.
- No utilice el aparato para otros usos no previstos.
- Utilice el aparato en ambientes cerrados y al abrigo de los agentes atmosféricos.
- El aparato puede utilizarse 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.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia en el uso de aparatos eléctricos, sin la supervisión o instrucción por parte de personas adultas y responsables de su seguridad.



1.4 Advertencias generales de seguridad

Siga todas las advertencias de seguridad para un uso seguro del aparato.

- Antes de utilizar el aparato, lea atentamente el presente manual de uso.
- Apague el aparato inmediatamente después de su uso.
- No deje el aparato sin vigilar mientras esté en funcionamiento.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente antes de llevar a cabo todas las operaciones de limpieza y al finalizar cada uso.
- 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.
- Evite que el cable de alimentación entre en contacto con aristas cortantes.
- No tire del cable para quitar el enchufe de la toma de corriente.
- No ponga el aparato sobre o cerca de hornillos de gas o eléctricos encendidos, dentro de un horno o próximo a fuentes de calor.
- No intente nunca reparar el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- En caso de avería haga que lo repare exclusivamente un técnico cualificado.
- 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.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.



Advertencias

Para este aparato

- Desconecte el aparato de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de acercarse a partes en movimiento.
- No introduzca, quite y sustituya los utensilios con el bloqueo de seguridad desactivado (cabezal del motor bajado).
- 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 quite los utensilios mientras el aparato esté en funcionamiento.
- 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 supere la capacidad máxima del bol.
- Deje enfriar el aparato antes de llevar a cabo su limpieza.
- 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 utilice detergentes agresivos u objetos cortantes para lavar o quitar posibles restos del bol, de los utensilios y de los accesorios.
- Vigile a los niños asegurándose de que no jueguen con el aparato.



1.5 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;
- incumplimiento de las advertencias de seguridad.

1.6 Placa de identificación

La placa de identificación muestra los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado. La placa de identificación no se debe quitar nunca.

1.7 Eliminación



Este aparato debe desecharse separadamente de los otros residuos (Directiva 2012/19/EU).

El producto no contiene sustancias en cantidades tales como para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, en conformidad con las directivas europeas actuales.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.

- **¡Los equipos eléctricos antiguos no deben ser eliminados junto a los residuos domésticos!** Respetando la legislación vigente, los aparatos electrónicos que llegan al final de su vida útil deben ser entregados en un centro de recogida diferenciada de los residuos eléctricos y electrónicos. De esta manera se pueden reciclar materiales valiosos de los aparatos en desuso y proteger el medioambiente. Para más información contacte con las autoridades locales correspondientes o con los encargados de los centros de recogida selectiva.

Se precisa que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje en los centros específicos de recogida selectiva.



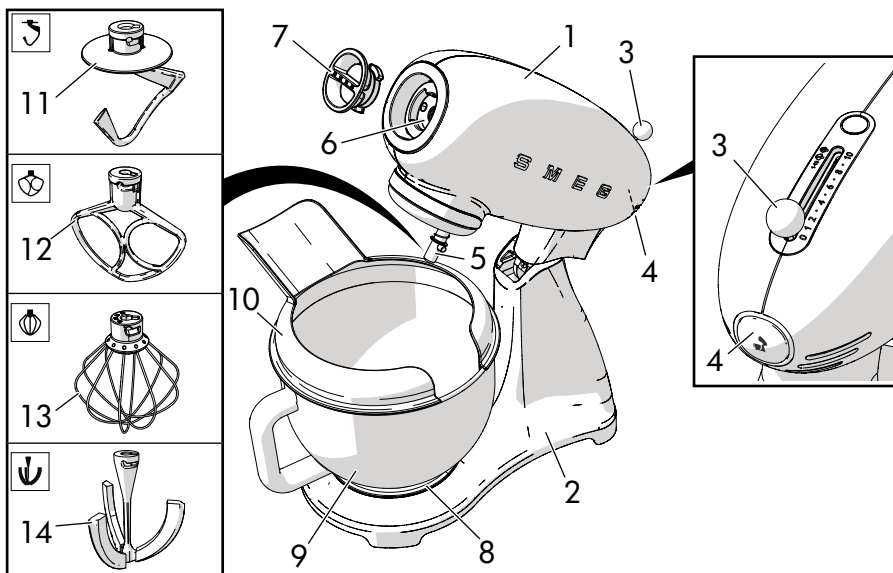
Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.



2 Descripción

2.1 Descripción del producto



Modelo SMF02 - SMF03 - SMF13 - Amasadora

- | | | | |
|---|---|----|-----------------------------------|
| 1 | Cabezal del motor | 8 | Alojamiento del bol |
| 2 | Cuerpo | 9 | Bol** |
| 3 | Interruptor y selector de las velocidades | 10 | Escudo antisalpicaduras vertedor* |
| 4 | Botón de desbloqueo elevación/bajada del cabezal | 11 | Gancho amasador |
| 5 | Conexión inferior para los utensilios suministrados | 12 | Batidor plano |
| 6 | Conexión frontal para los accesorios opcionales | 13 | Batidor de varillas |
| 7 | Protección de la conexión frontal | 14 | Batidor con bordes flexibles* |

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

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



2.2 Descripción de las partes

Cabezal del motor (1)

Parte superior del aparato responsable del movimiento de los utensilios y de los accesorios.

Interruptor y selector de las velocidades (3)

Palanca de selección de las velocidades.

La posición '0' de la palanca corresponde a la posición OFF (aparato apagado).

Para poner en marcha el aparato ponga la palanca en una de las 10 velocidades disponibles (posiciones 1-10) según el tipo de elaboración a efectuar.

Véase "3.5 Sugerencias para el ajuste de la velocidad" para más detalles y sugerencias.

Botón de desbloqueo elevación/bajada del cabezal (4)

Botón que permite el desbloqueo del cabezal del motor para el posicionamiento en una de las dos configuraciones posibles (posición elevada o bajada).

Conexión inferior para los utensilios suministrados (5)

Conexión para la introducción del utensilio. Permite mantener bien firme el utensilio durante el movimiento planetario.

Conexión frontal para los accesorios opcionales (6)

Conexión para la introducción de los accesorios opcionales.

Dispone de una protección que se puede quitar.

Alojamiento del bol (8)

Alojamiento provisto de ranuras que permiten introducir el bol y mantenerlo en posición bloqueada.

Bol** (9)

Bol con una capacidad de 4,8 litros.

Ideal para contener grandes y pequeñas cantidades de ingredientes.

Dispone de una manija que simplifica su inserción y remoción.

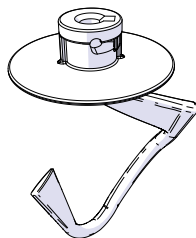
**El diseño y el material del bol pueden variar según el modelo de amasadora.



Descripción

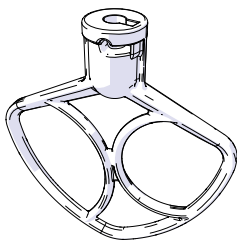
2.3 Accesorios suministrados

Gancho amasador de aluminio



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

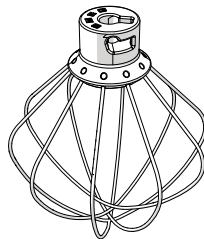
Batidor plano de aluminio



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.

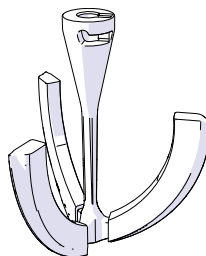
Batidor de varillas de acero inoxidable



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

Ideal para la preparación de cremas, salsas, etc.

Batidor con bordes flexibles*



Batidor de acero inoxidable con bordes flexibles de silicona.

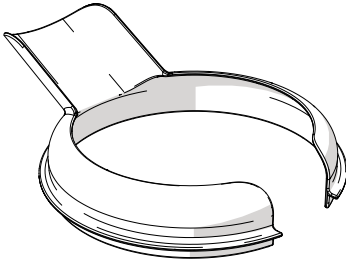
Útil para mezclar amasados y montar masas suaves.

Los bordes extraíbles garantizan una consistencia uniforme durante toda la fase de elaboración.

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



Escudo antisalpicaduras vertedor*



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.

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



3 Uso



Peligro de electrocución

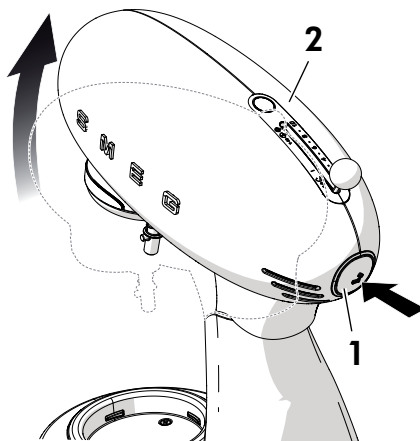
- Introduzca el enchufe en una toma de corriente conforme y dotada de toma de tierra.
- No manipule la toma de tierra.
- No utilice un adaptador.
- No utilice un cable alargador.
- La no observancia de estas advertencias puede provocar la muerte, un incendio o la electrocución.

3.1 Antes del primer uso

1. Quite los posibles embalajes de protección fuera o dentro del aparato y de los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) del aparato, de sus componentes y utensilios.
3. Quite y lave el bol y los utensilios (véase "4 Limpieza y mantenimiento").
4. Limpie el cuerpo y el cabezal del aparato utilizando un paño húmedo.
5. Seque cuidadosamente los componentes e introdúzcalos en su posición de uso.

3.2 Modo de uso de la amasadora

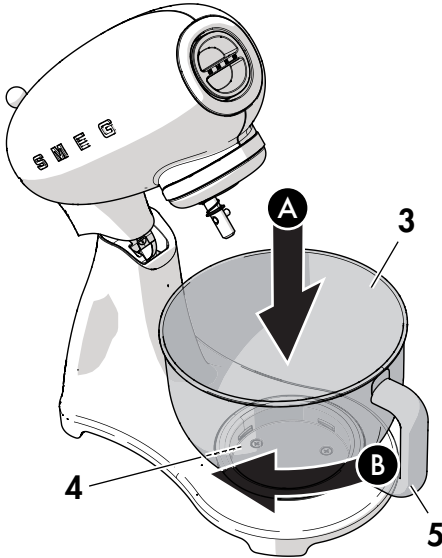
1. Apoye la amasadora sobre una superficie plana, estable y seca.
2. Pulse el botón de desbloqueo (1).
3. Mantenga pulsado el botón y eleve el cabezal (2) acompañando el movimiento con la mano.



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.



4. Introduzca el bol (3) en su alojamiento (4). Agarre la manija (5) y gire el bol (3) en sentido horario hasta desbloquearlo de su alojamiento.



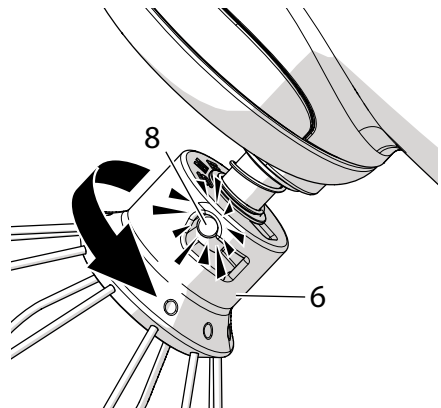
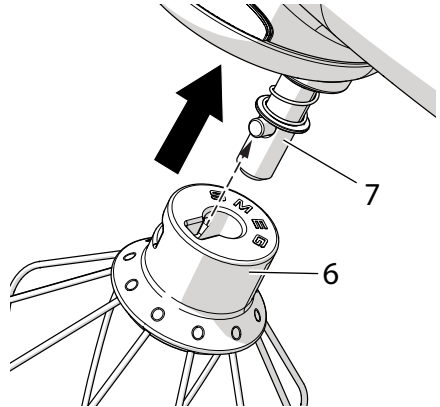
5. Seleccione el utensilio que se va a utilizar en función del tipo de elaboración a efectuar.



Partes en movimiento
Peligro de lesiones personales

- No accione el utensilio sin haber introducido antes el bol.

6. Introduzca el utensilio (6) en la conexión inferior (7) y pulsar hacia arriba. Mantenga pulsado el utensilio hacia arriba y gírelo en sentido antihorario hasta que el perno (8) quede perfectamente bloqueado en su asiento correspondiente.

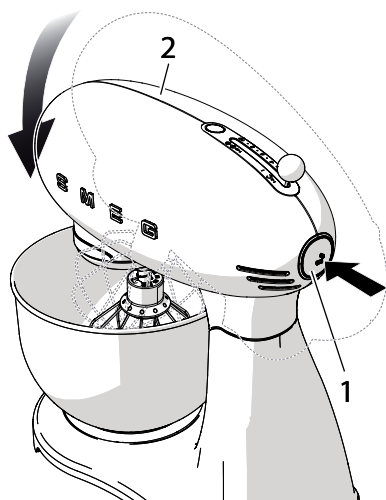


Asegúrese de que el utensilio quede firmemente bloqueado en la conexión inferior.

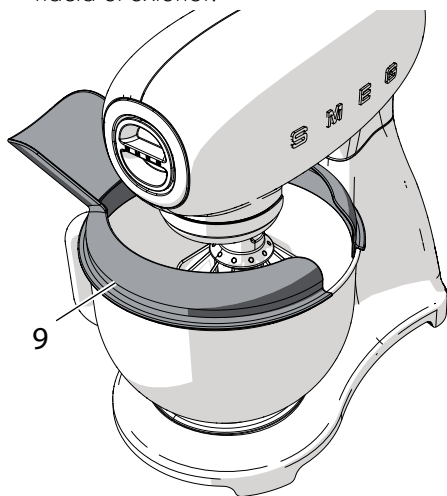


Uso

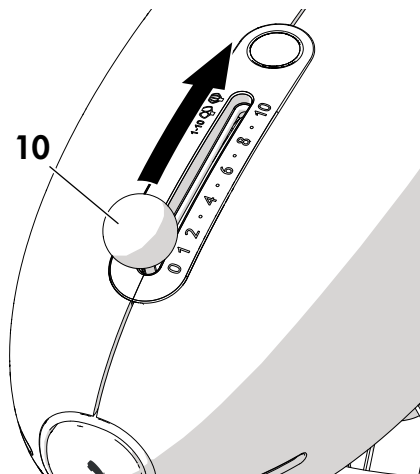
7. Introduzca los ingredientes dentro del bol.
8. Pulse el botón de desbloqueo (1) y eleve ligeramente el cabezal (2) para permitir su desenganche.
9. Mantenga pulsado el botón y baje el cabezal (2) acompañando el movimiento con la mano.



10. Eventualmente introduzca el escudo vertedor (9) dirigiendo la apertura hacia el exterior.



11. Controle que el selector de las velocidades (10) está posicionado en '0' (OFF).
12. Introduzca el enchufe del cable de alimentación en la toma de corriente.
13. Seleccione la velocidad deseada (de 1 a 10) mediante el selector (10) para poner en funcionamiento el aparato e iniciar la elaboración de los ingredientes. Véase "Sugerencias para el ajuste de la velocidad".



¡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 poder volver a poner en funcionamiento la amasadora es necesario antes volver a poner el selector de velocidad en posición de cero.



Para parar el funcionamiento y elevar el cabezal para cambiar el utensilio o quitar el bol, ponga el selector de las velocidades en '0' (OFF).



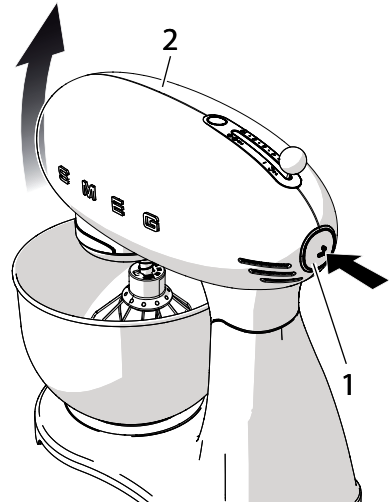
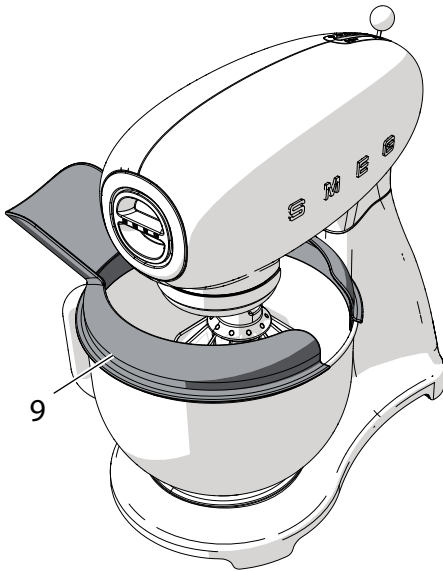
Partes en movimiento
Peligro de lesiones personales y de daños al aparato

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

Al finalizar la elaboración:

1. Ponga el selector de las velocidades (10) en '0' (OFF) y quite el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Quite, si está presente, el escudo vertedor antisalpicaduras (9).

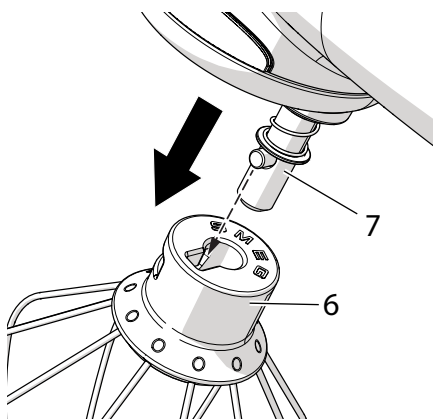
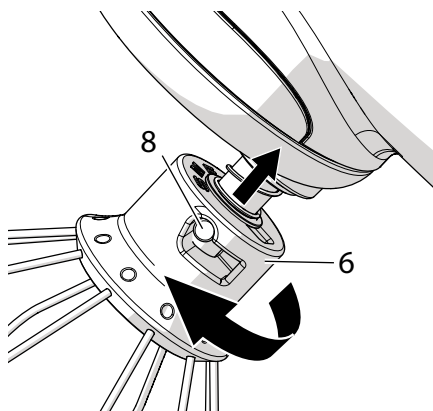
3. Pulse el botón de desbloqueo (1) para elevar el cabezal (2).



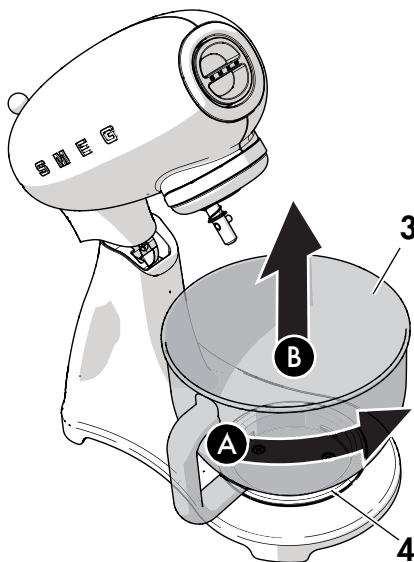


Uso

4. Pulse ligeramente el utensilio (6) hacia arriba y gírelo en sentido horario para desbloquearlo del perno (8). Extraiga el utensilio (6) de la conexión inferior (7).



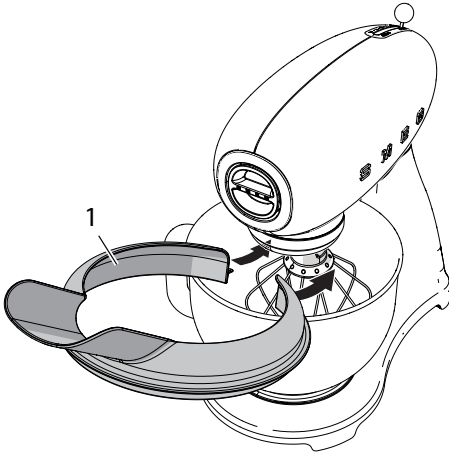
5. Quite el bol (3) de su alojamiento (4) girándolo en sentido antihorario para desbloquearlo.



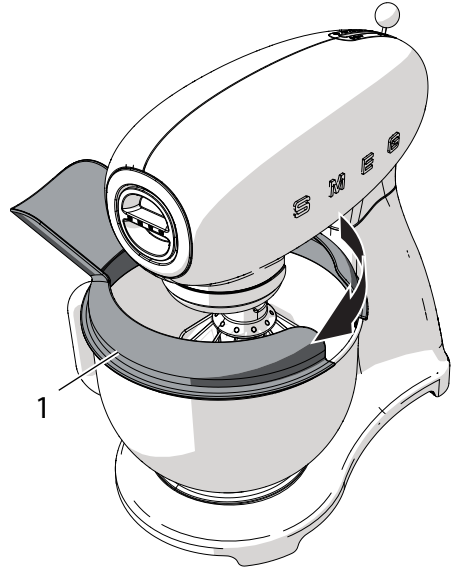


3.3 Modo de uso del escudo vertedor

1. Aplique el escudo vertedor (1) 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.



2. Dirija la apertura del escudo (1) hacia el exterior para añadir los ingredientes dentro del bol sin parar el movimiento de los utensilios.



ES



**Partes en movimiento
Peligro de daños al escudo**

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

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



3.4 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.



Se aconseja desplazar el selector de la velocidad a la posición 0 (OFF) antes de pulsar el botón para mover el cabezal del motor.

Función Smooth Start

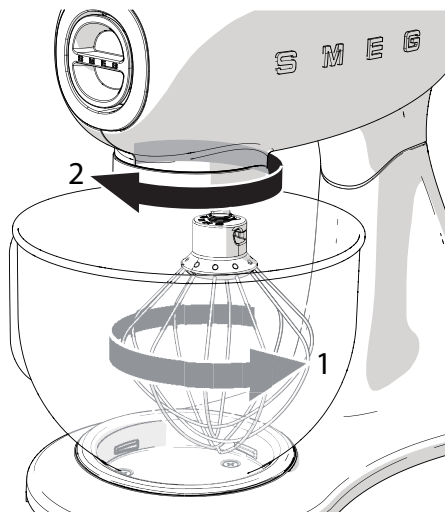
La función Smooth Start permite poner en marcha el aparato a una velocidad inicial reducida, independientemente de la programada con el selector.

La velocidad aumenta progresivamente hasta alcanzar la velocidad deseada.

De este modo se evitan daños al aparato, a los utensilios y la salida de los ingredientes del bol.

Movimiento planetario

El movimiento planetario es generado por la rotación (1) que el utensilio lleva a cabo sobre su propio eje en dirección opuesta al movimiento giratorio (2) de la amasadora. Este movimiento permite alcanzar todos los puntos del bol de modo preciso con óptimos resultados en cada preparación.



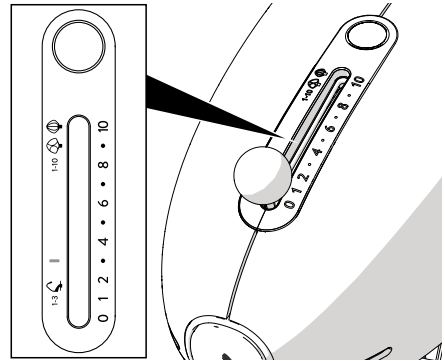
Aparato caliente

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



3.5 Sugerencias para el ajuste de la velocidad

i En el selector de la velocidad 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 - 3	AMALGAMAR Ligar los ingredientes.	
BAJA 1 - 3	AMASAR Amasar - preparar amasados fermentados (pan, pizza, pastelitos, pasta al huevo, etc.) véase "Amasado para pan, pizza y pasta al huevo".	
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.	



Uso

Tabla de utensilios recomendados, velocidades sugeridas y capacidades máximas

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
 o 	Amasados preparados para tartas	1 - 7	3-4 min	2 kg de amasado total
	Masas para pasteles	1 - 7	3-4 min	2,6 kg de amasado total
	Amasado para pan/ pizza	1 - 3	4 min	1,8 kg de amasado total (máx. 1,2 kg de harina)
	Amasado para pasta al huevo	1 - 3	5-7 min	500 g de amasado total con 3 huevos

⁽¹⁾ Dimensiones medias huevos: 53-63 g

i

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.



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.

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 montarlos 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 empezar con velocidad **7-8** durante el primer minuto o al menos hasta que comience a espesarse. Pase después a velocidad **10** durante el tiempo restante.

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



Consejos para las preparaciones con huevos

- Para obtener óptimos resultados, utilice huevos a temperatura ambiente.
- En la preparación de amasados secos no supere la cantidad de 3 huevos de tamaño medio y añada pequeñas cantidades de agua, si es necesario.

Consejos para amasar

- Ponga atención en que la proporción de líquidos en el amasado sea adecuada (al menos el 50-60 % 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 **3**.
- Para amasar mejor los ingredientes, se recomienda introducir los ingredientes líquidos en el bol al comienzo de la elaboración.
- **Pasta al huevo, pan, pizza:** trabájelos solo con el **gancho amasador**. Utilice el batidor plano solo para iniciar el procedimiento de amasado.

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.



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.

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



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto
Peligro de electrocución

- Quite el enchufe de la toma de corriente antes de efectuar la limpieza del aparato y de sus utensilios y accesorios.



Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice en las partes de acero o tratadas en su superficie con acabados metálicos (por ej. anodizaciones, niquelados, cromados), productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y estropajos de metal).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.

4.2 Limpieza ordinaria diaria

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso con un paño húmedo.

Vuelva a pasar cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.



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

El escudo antisalpicaduras vertedor* y el batidor de varillas se pueden lavar a mano utilizando un detergente neutro y una esponja suave.

El gancho amasador, el batidor plano y el bol de acero inoxidable* se pueden 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 tuerca situada en la base del bol se puede desmontar y lavar por separado.

El accesorio batidor con bordes flexibles* se puede lavar en el lavavajillas.

Para facilitar la limpieza, los bordes de silicona se pueden extraer y se pueden lavar en el lavavajillas.

ES

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



4.3 Qué hacer si...

Problema	Posible 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 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.



Problema	Posible causa	Solución
El aparato vibra	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.
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.

ES



Limpieza y mantenimiento

Problema	Posible causa	Solución
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.

