

**0,75kg/5L AS**



**101915**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemania

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Línea de asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Diseño: 2.0

Fecha de elaboración: 2022-07-25

---

## Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	2
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	2
1.2	Indicaciones de seguridad .....	3
1.3	Uso conforme a su destino .....	5
1.4	Uso no conforme a su destino .....	5
2	Información general.....	6
2.1	Responsabilidad y garantía .....	6
2.2	Protección de los derechos de autor.....	6
2.3	Declaración de conformidad .....	6
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	7
3.1	Control de entregas .....	7
3.2	Embalaje.....	7
3.3	Almacenamiento .....	7
4	Especificaciones.....	8
4.1	Datos técnicos .....	8
4.2	Vista general de los subgrupos.....	9
4.3	Funciones del aparato .....	10
5	Instalación y servicio .....	10
5.1	Instalación.....	10
5.2	Manejo .....	12
6	Limpieza y conservación .....	16
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza .....	16
6.2	Limpieza .....	16
6.3	Conservación.....	17
7	Posibles fallos.....	17
8	Recuperación .....	18



**¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar accesible!**

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

Antes de empezar a utilizar el aparato, y en particular antes de ponerlo en funcionamiento, lea este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Un uso indebido puede provocar daños.

Este manual de instrucciones es una parte integral del producto y debe conservarse junto con el dispositivo y estar disponible en todo momento. Al transferir el aparato, también es necesario proporcionar este manual de instrucciones.

ES

## 1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

### 1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



**¡PELIGRO!**

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



### ¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



### ¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

### ¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

### ¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

## 1.2 Indicaciones de seguridad

### Corriente eléctrica

- Una tensión de la red demasiado alta o una instalación incorrecta pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato solo cuando los datos de la placa de características correspondan a la tensión de la red.
- Para evitar cortocircuitos eléctricos, mantenga el aparato seco.
- Si durante el funcionamiento se producen fallos, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- No toque la clavija del aparato con las manos mojadas.
- Nunca agarre el aparato si éste se ha caído en el agua. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- Solo personal o talleres especializados podrán reparar y abrir la carcasa del aparato.
- No lleve el aparato agarrándolo por cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor y cantos agudos.
- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarlo al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

### Seguridad al manipular la mezcladora planetaria

- Durante el funcionamiento, nunca toque las partes móviles.
- No acerque las manos, el pelo, la ropa, las espátulas o utensilios de cocina similares al cuenco y el batidor mientras la máquina está operando.
- Reemplace los batidores únicamente cuando el motor se haya detenido por completo, tenga en cuenta que este sigue girando durante un corto tiempo después de desconectar el aparato.

### Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

### Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.
- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

### Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando su condición técnica no plantea ninguna objeción y permite un trabajo seguro.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando todas las conexiones fueron realizadas de acuerdo con las normas.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- No está permitido realizar ningunos cambios o modificaciones en el aparato.

### 1.3 Uso conforme a su destino

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

- Amasar masa para pan y productos de panadería
- Mezclar la masa para productos de panadería y base de tortas
- Batir cremas y huevos.

ES

### 1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

- Tratar productos alimenticios y otros materiales inadecuados.

## 2 Información general

### 2.1 Responsabilidad y garantía

Toda la información e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones han sido elaboradas conforme a las disposiciones vigentes, los conocimientos actuales de fabricación e ingeniería, nuestros conocimientos y experiencia de varios años. En el caso de pedidos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se apliquen los conocimientos técnicos más recientes, en ciertas ocasiones, el aparato entregado podría diferenciarse de las explicaciones y figuras contenidas en este manual de instrucciones.

El fabricante no se hace responsable de los daños y fallos derivados de:

- incumplimiento de las indicaciones,
- uso no conforme a su destino,
- introducción de modificaciones técnicas por el usuario,
- uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas en el producto para mejorar el rendimiento del aparato y su desarrollo.

ES

### 2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

### 2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.



## 3 Transporte, embalaje y almacenamiento

### 3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comunique inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

### 3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón. Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

ES

### 3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

### 4 Especificaciones

#### 4.1 Datos técnicos

Denominación:	Mezcladora planetaria 0,75kg/5L AS
N.º de referencia:	101915
Material:	aluminio fundido
Material del cuenco:	acero inoxidable
Cantidad de producción de masa expresada en kg / l:	0,75 / 5
Regulación de la velocidad:	1 - 10
Potencia nominal:	0,25 kW   230 V   50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	230 x 350 x 420
Peso en kg:	15,0

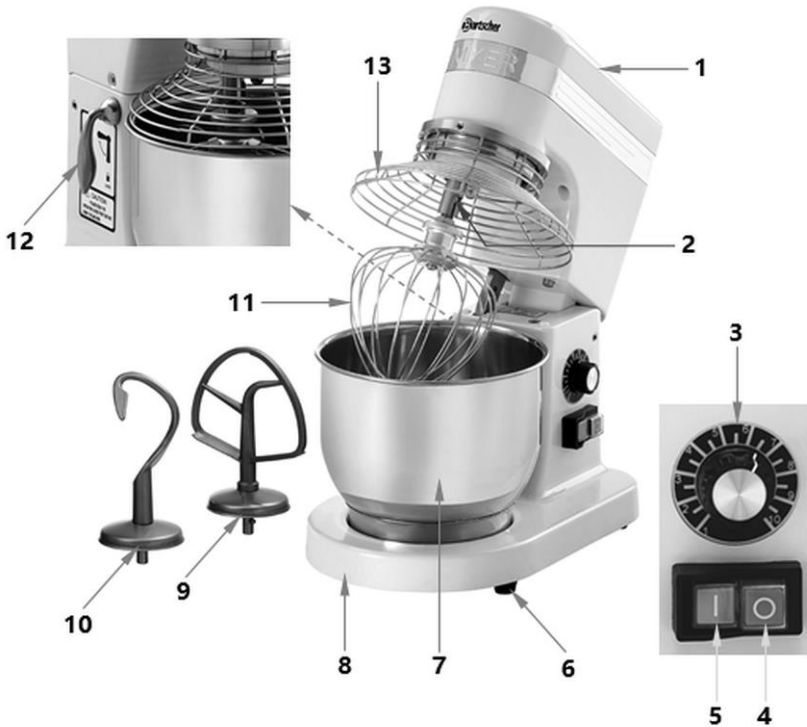
¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

ES

#### Versión / propiedades

- Conexión del aparato: listo para conectar
- Regulación de velocidad: continua
- Cuenco extraíble
- Interruptor de seguridad
- Interruptor de encendido/apagado
- Incluye:
  - Batidor plano de acero inoxidable
  - Gancho de amasar de acero inoxidable
  - Batidor plano de acero inoxidable
  - Rejilla protectora de acero inoxidable
- Características: accesorios aptos para lavavajillas

## 4.2 Vista general de los subgrupos



ES

Fig. 1

- 1. Cabeza del motor
- 2. Soporte para batidores
- 3. Regulador de velocidad
- 4. Botón de enc./apag. (rojo)
- 5. Botón Start (verde)
- 6. Patas de goma (4x)
- 7. Cuenco
- 8. Base
- 9. Batidor plano
- 10. Gancho de amasar
- 11. Batidor
- 12. Palanca de apertura/cierre
- 13. Rejilla protectora

### Seguridad

El aparato está provisto de un interruptor de seguridad que garantiza que el aparato sólo puede ponerse en marcha cuando la parte superior está bajada y la palanca de apertura/cierre está cerrada (abajo).



Fig. 2

### 4.3 Funciones del aparato

A pesar de que su cantidad de producción es de tan solo 0,75 kg, este mezcladora planetaria no deja nada que desear frente a aparatos mayores en términos de calidad. Gracias a la regulación de velocidad continua, se puede batir, remover o amasar de manera personalizada, según sea necesario.

ES

## 5 Instalación y servicio

### 5.1 Instalación



#### ¡PRECAUCIÓN!

**En el caso de instalación, colocación, servicio o mantenimiento incorrectos o un comportamiento impropio con el aparato, se pueden provocar daños personales o materiales.**

Solo un servicio técnico autorizado podrá efectuar el ajuste y la instalación, así como reparaciones, siguiendo la legislación vigente de dicho país.

### Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



**¡PRECAUCIÓN!**

#### **¡Riesgo de sofocación!**

Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como: sacos de plástico y los elementos de poliestireno extruido.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie con las siguientes características:
  - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
  - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
  - de fácil acceso
  - con una buena ventilación.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.

ES

### Conexión a la electricidad

- Compruebe que los datos técnicos del aparato (ver placa de identificación) corresponden a los datos de la red eléctrica local.
- Conecte el aparato a una toma de corriente individual con un contacto de protección suficiente. No conecte la clavija a un ladrón.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.

## 5.2 Manejo



### ADVERTENCIA

**¡Peligro de lesiones en los dedos y las manos por los batidores rotativos!**

**Los batidores podrían captarlos durante la operación.**

Nunca inserte ayudas rígidas en el cuenco a través de la rejilla protectora.

Apague el aparato, espere a que el motor se detenga, y solo entonces mezcle los ingredientes dentro del cuenco o retírelos de él.

### Antes del primer uso




1. Przed pierwszym użyciem wyczyścić dokładnie urządzenie i wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale 6 „**Czyszczenie**“.
2. Al final, seque bien el aparato y los accesorios.
3. Fije el cuenco y los batidores adecuados en el aparato siguiendo las instrucciones que vienen a continuación.

### Selección de batidores

El batidor plano, el batidor y el gancho de amasar solamente deben emplearse a trabajos específicos (previstos).

#### **¡RECOMENDACIÓN!**

**No utilice el batidor plano para preparar masas pesadas, y el batidor para operaciones que no sean batir o mezclar mezclas ligeras.**

	<b>Gancho de amasar</b>	sirve para preparar mezclas pesadas, por ejemplo, la masa de pan se recomienda un ajuste de baja velocidad
	<b>Batidor plano</b>	normalmente se utiliza para preparar masas ligeras, galletas, rellenos y purés de verduras se recomienda un ajuste de media velocidad
	<b>Brazo batidor</b>	el más adecuado para mezclas ligeras como nata montada, mayonesa, huevos, espuma de claras, panqueques y soufflés se recomienda un ajuste de alta velocidad

Tab. 1

### Fijación del cuenco

Antes de colocar el cuenco, el aparato debe estar apagado, la palanca de apertura/cierre colocada hacia arriba (observe la marca en el lado izquierdo del aparato) y la cabeza del motor levantado.

ES

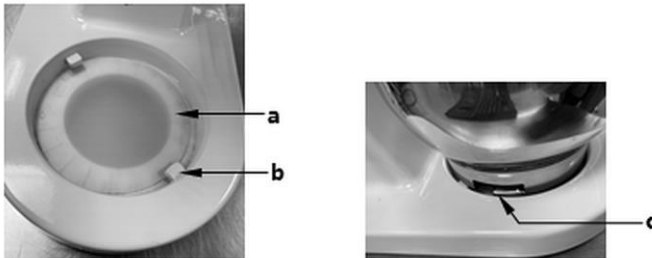


Fig. 3

1. Introduzca la alfombrilla de goma (a) en el hueco del cuenco
2. Introduzca el cuenco en el hueco y gírelo de manera que las ranuras (c) del cuenco entren en las lengüetas de sujeción (b) del hueco.

### Fijar / quitar los agitadores

1. Deslice el batidor seleccionado en el mango y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede encajado.

**¡ADVERTENCIA!**

**Asegúrese de que el batidor esté firmemente asentado en el soporte.**

2. Para retirar el batidor, presiónelo ligeramente hacia el mango del batidor, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, tire de él hacia abajo.

### Agregación de ingredientes

1. Una vez montado el batidor seleccionado, llene el cuenco con los ingredientes que deben tratarse. No exceda el nivel máximo de llenado:

Recomendaciones: 0,5 kg de harina por 0,250 litro de líquido.

Se recomienda primero poner agua (u otro líquido) en el cuenco, y tan solo después la harina.

El aparato podría producir mayores cantidades, pero esto llevaría a un desgaste prematuro y a posibles daños. La sobrecarga del aparato también hace que los tiempos de mezclar/amasar se alarguen, y que los resultados no sean satisfactorios.

### Encienda el aparato

1. Después de llenar el cuenco con los ingredientes, baje la cabeza del motor del aparato.
2. Gire la palanca de apertura/cierre hacia abajo (observe la marca en el lado izquierdo del aparato).

Esto garantiza que el aparato esté listo para funcionar mediante el interruptor de seguridad.

3. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.
4. Para encender el aparato, gire el control de velocidad de "0" a "1".



### Ajuste de la velocidad

1. Seleccione uno de los ajustes con el regulador de velocidad.

La elección del nivel de velocidad (1 - 10) depende principalmente del tipo, la cantidad y consistencia de los ingredientes a tratar.

Se deben considerar los niveles de velocidad recomendados en la Tabla 1.

#### ¡RECOMENDACIÓN!

**Para empezar, siempre debe ajustarse el nivel más bajo, y luego subir de nivel gradualmente hasta alcanzar el nivel de velocidad deseado.**

### Procesamiento de los ingredientes

1. Pulse el botón de inicio (verde) para iniciar el procesamiento.
2. Procese los ingredientes requeridos.
3. Si hay que añadir más ingredientes durante el funcionamiento, detenga el aparato pulsando el interruptor de Stop/apag. (rojo).
4. Añada los ingredientes requeridos.
5. Para continuar el procesamiento, pulse el botón Start (verde).
6. Una vez procesados los alimentos, gire el control de velocidad a la posición "0".

#### ¡ATENCIÓN!

**En caso de sobrecargar el motor, el aparato debe detenerse con el botón de Stop/apag. (rojo), y se ha de reducir de inmediato la cantidad de la masa tratada en el cuenco.**

ES

### Apagado del aparato / retirada del cuenco

1. Pulse el interruptor de Stop/apag. (rojo) para encender el aparato.
2. Gire la palanca de apertura/cierre hacia arriba.
3. Levante la cabeza del motor hacia arriba.
4. Retire el batidor, presionándolo ligeramente hacia el soporte para los batidores y girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y tirando de él hacia abajo.
5. Coloque los batidores en el cuenco.
6. Girando, retire el cuenco con los batidores del hueco y sáquelo de las lengüetas de sujeción y levántelo.
7. Retire los batidores.
8. Si resulta necesario, los alimentos tratados deben colocarse en un recipiente adecuado.

## 6 Limpieza y conservación

### 6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, debe desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vigile que no entre el agua en el aparato. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza. No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato y, en caso de contacto con los elementos conductores, provocar una descarga eléctrica.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.

### 6.2 Limpieza

1. Limpie todas las piezas después de cada uso.
2. Gire la palanca de apertura/cierre hacia arriba.
3. Levante la cabeza del motor hacia arriba.
4. Para lavar siempre se debe retirar el batidor presionándolo ligeramente hacia el mango del batidor, girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, tirándolo de él hacia abajo.
5. Coloque los batidores en el cuenco.
6. A continuación, retire el cuenco del aparato con los batidores girándolo y sacándolo de las lengüetas de sujeción.
7. Quite los restos de comida de las piezas que se han desmontado.
8. Limpie bien el cuenco y los accesorios con agua caliente y un detergente suave.

#### **¡RECOMENDACIÓN!**

**Piezas desmontables del aparato (cuenco y batidores) aptos para lavavajillas**

9. Aclare los elementos lavados con agua limpia.
10. Seque bien las piezas con un paño suave y sin pelusa o, antes de volver a montarlas en el aparato, déjelas secar al aire libre.
11. Limpie bien la rejilla protectora y el mango del batidor con un paño suave y húmedo.

#### **¡RECOMENDACIÓN!**

**Para la limpieza, se puede retirar la rejilla protectora desatornillando los tornillos de fijación.**

## Posibles fallos

12. Limpie la carcasa, la alfombrilla de goma y la base del aparato con un trapo suave y húmedo. Si es necesario, utilice un producto de limpieza suave.
13. Enjuagar con agua limpia.
14. Seque bien las superficies que se han limpiado.

### 6.3 Conservación

Encargue a un técnico especializado la revisión del aparato al menos una vez al año o, cuando resulte necesario.

## 7 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico.

Asegúrese de incluir el número de artículo, el nombre del modelo y el número de serie. Estos datos se especifican en la placa de características del aparato.

Problema	Causa	Eliminación
Después de encender, el soporte para los batidores no gira	El enchufe está insertado de manera incorrecta	Conecte el enchufe a la toma de corriente
	El fusible de la conexión eléctrica se ha disparado	Desconecte el aparato de la fuente de alimentación, coloque bien el fusible y vuelva a conectar el aparato

Problema	Causa	Eliminación
Durante el proceso de mezcla, la velocidad disminuye	Tensión excesivamente baja	Compruebe el voltaje de alimentación
	Sobrecarga	Reducir la cantidad procesada
	Batidor mal seleccionado o velocidad mal ajustada	Siga las instrucciones de la Tabla 1
	Tiempo de trabajo demasiado largo	Apague el aparato y vuelva a encenderlo cuando se haya enfriado
El batidor toca el cuenco y produce ruidos de golpeteo	El batidor o el cuenco está deformado	Reemplace las piezas deformadas

## 8 Recuperación

### Electrodomésticos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Los aparatos eléctricos deben desecharse y reciclarse de manera adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Está prohibido tirar los aparatos eléctricos a la basura doméstica. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de conexión del aparato.

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.