

**T 7,5kg/20L AS**



**101939**

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: 1.0

Fecha de elaboración: 2023-08-14

---

## 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 .....	11
5	Instalación y servicio .....	11
5.1	Instalación.....	11
5.2	Manejo .....	13
6	Limpieza y conservación .....	19
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza .....	19
6.2	Limpieza .....	19
6.3	Conservación.....	20
7	Posibles fallos.....	21
8	Recuperación .....	22



**¡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 encargarle 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. Comuníquese 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

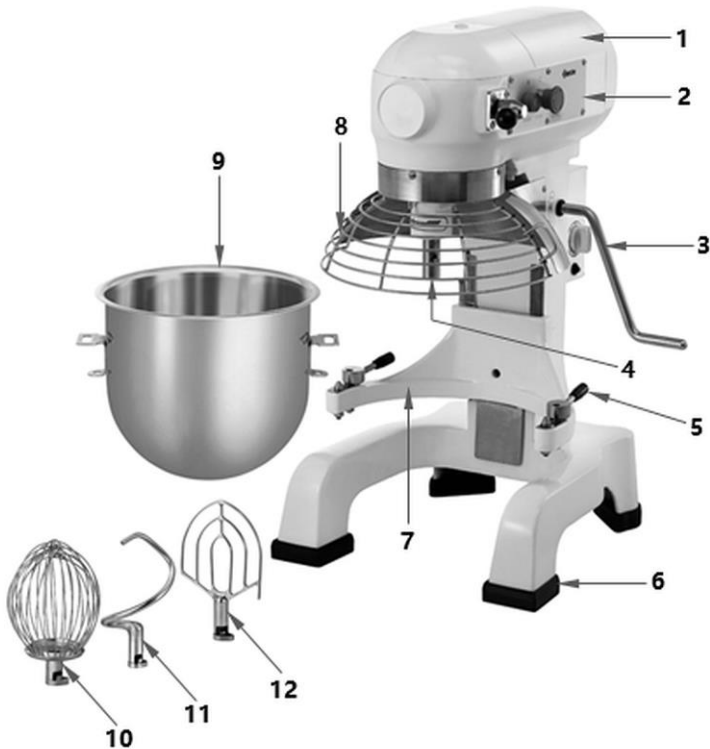
Denominación:	Mezcladora planetaria T 7,5kg/20L AS
Número de artículo:	101939
Material:	aluminio fundido
Material del cuenco:	acero inoxidable
Cantidad de producción de masa expresada en kg / l:	7,5 / 20
Niveles de velocidad:	3
Ajuste de tiempo de – a, en minutos:	5 - 30 + continuo
Intervalos de ajuste de tiempo, en minutos:	1
Conexión a la red:	1,1 kW   230 V   50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x al.) en mm:	496 x 530 x 800
Peso en kg:	80,0

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

#### Versión / propiedades

- Conexión del aparato: listo para conectar
- Cuenco extraíble
- Interruptor de seguridad
- Temporizador
- Protección del motor
- Interruptor de encendido/apagado
- Incluye:
  - 1 batidor plano de acero inoxidable
  - 1 gancho de amasar de acero inoxidable
  - 1 batidor de globo de acero inoxidable y aluminio
  - 1 rejilla protectora de acero inoxidable

## 4.2 Vista general de los subgrupos



ES

Fig. 1

- |                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. Carcasa                        | 2. Panel de control       |
| 3. Palanca                        | 4. Soporte para batidores |
| 5. Palanca de fijación del cuenco | 6. Base con patas de goma |
| 7. Soporte del cuenco             | 8. Malla protectora       |
| 9. Cuenco                         | 10. Batidor               |
| 11. Gancho de amasar              | 12. Batidor plano         |

### Panel de control



Fig. 2

13. Control de nivel de velocidad

14. Botón Start (verde)

15. Interruptor Stop/apag. (rojo)

16. Temporizador

17. Botón RESET

ES

### Dispositivos de seguridad

El aparato está equipado con dispositivos de seguridad que impiden que este se ponga en marcha cuando:

- la malla protectora no está cerrada,
- el cuenco no está puesto en el soporte del cuenco,
- el soporte del cuenco no se ha levantado hasta la posición más alta con la palanca.

Para una protección adicional, el aparato está equipado con una **protección contra fallos de alimentación**. Esto quiere decir que, en caso de un corte de energía, el aparato solo puede reiniciarse al pulsar el botón Start. Este dispositivo asegura que el aparato no puede reiniciarse por sí mismo al restablecerse el suministro de energía.

En caso de sobrecarga, se activa una **protección contra el sobrecalentamiento** que detiene el aparato automáticamente. En tal caso, el aparato debe apagarse con el interruptor de Stop/apag. y, cuando el motor se haya detenido por completo, se ha de reducir la cantidad de la masa. Pulse el botón RESET ubicado en el lado derecho del aparato. Vuelva a encender el aparato.

### 4.3 Funciones del aparato

En una mezcladora planetaria equipada con un temporizador se pueden preparar rápidamente distintos tipos de masas, cremas y natas. La potente batidora produce hasta 7,5 kg de masa en un solo ciclo.

## 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.

#### ¡INDICACIÓN!

**El fabricante no asume ninguna responsabilidad y no otorga garantía por los daños resultantes de incumplimiento de normas o una instalación incorrecta.**

ES

### 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 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.

### 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.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o mando a distancia.

### 5.2 Manejo

#### Antes del primer uso

1. Antes del primer uso, limpie el aparato y los accesorios a conciencia con agua caliente, un paño suave o una esponja y un producto de limpieza suave. Tenga en cuenta las indicaciones descritas en el capítulo **6.2 “Limpieza”**.
2. Enjuague cuidadosamente las piezas limpias con agua limpia y, a continuación, séquelas.
3. Fije el cuenco y los accesorios adecuados en el aparato siguiendo las instrucciones que vienen a continuación.

#### Fijación del cuenco

Antes de colocar el cuenco, apague el aparato y baje el soporte del cuenco girando la palanca hacia abajo.

1. Ponga los batidores necesarios en el cuenco.
2. Coloque el cuenco en el soporte del cuenco.

Hay tres puntos de fijación:

- un pasador (clavija) de bloqueo ubicado en la parte posterior del cuenco que se debe insertar en el orificio correspondiente en el soporte del cuenco;
  - los dos pernos ubicados en los lados derecho e izquierdo del soporte del cuenco deben encajar en los orificios ubicados en los soportes del cuenco.
3. Tire de la palanca de fijación del cuenco ubicada en los lados derecho e izquierdo hacia adelante.






Fig. 3

### Selección de batidores

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

#### INDICACIÓN!

**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 Nivel de la velocidad recomendado: 1
	<b>Batidor plano</b>	normalmente se utiliza para preparar masas ligeras, galletas, rellenos y purés de verduras Niveles de velocidad recomendados: 1, 2
	<b>Batidor</b>	el más adecuado para mezclas ligeras como nata montada, mayonesa, huevos, espuma de claras, panqueques y soufflés Niveles de velocidad recomendados: 1, 2, 3

Tab. 1

### Montaje / desmontaje de los batidores

#### INDICACIÓN!

**A la hora de insertar los batidores, el cuenco debe estar en la posición más baja.**

1. Abra la malla protectora utilizando el soporte.
2. Coloque el batidor seleccionado en el soporte y gírelo en sentido antihorario hasta que la clavija de accionamiento alcance la ranura en forma de la L del mezclador.

#### ¡PRECAUCIÓN!

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



3. Para retirar el batidor, presiónelo ligeramente hacia el soporte del batidor, gírelo en el sentido de 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.

Nivel máximo de llenado: aprox. 7,5 kg

Recomendaciones: 2 kg de harina por 1 litro de agua.

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.

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

### La palanca y la malla protectora

1. Una vez agregados los ingredientes, levante el soporte del cuenco mediante la palanca (fig. de la derecha).

La palanca está ubicada en el lado derecho del aparato.

2. Gírela 180° en sentido antihorario para levantar el soporte del cuenco.
3. Para bajarlo, gire la palanca 180° en el sentido de las agujas del reloj.
4. Observe la información incluida al lado de la palanca.

El soporte del cuenco y la malla protectora están conectados a nivel eléctrico, de manera que el aparato funcione solamente:

- cuando el cuenco se encuentra en el soporte del cuenco
- cuando la malla protectora está cerrada
- cuando el soporte del cuenco se encuentra en su posición más alta.

Una vez levantado el cuenco con el uso de la palanca, el aparato puede encenderse con seguridad.



Fig. 4

### Ajuste del tiempo

El aparato está equipado con un temporizador (temporizador giratorio).



Fig. 5

Es necesario poner en marcha el temporizador para empezar a trabajar.

1. Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta el ajuste deseado.

El tiempo puede ajustarse de 5 a 30 minutos.

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado.

Además, es posible ajustar el funcionamiento continuo (infinito) girando el temporizador a la posición ∞.

### Ajuste del nivel de la velocidad

La elección del nivel de velocidad (1 - 3) 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.

1. Seleccione uno de estos niveles mediante el controlador de velocidad.

#### ¡ATENCIÓN!

**Antes de cambiar el nivel de velocidad, el aparato debe detenerse con el interruptor de Stop/apag. (rojo).**

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

### Arranque del aparato

1. Conecte el aparato a una toma de corriente individual, con toma a tierra.

Para que la puesta en marcha sea posible:

- el cuenco debe estar bloqueado en la posición alta,
- la malla protectora debe estar cerrada,
- el interruptor Stop/apag. (rojo) debe estar sacado afuera.

2. Ajuste el tiempo y el nivel de velocidad deseados.

3. Para encender el aparato, pulse el botón Start (verde) ubicado en el panel de control.

4. Procese los ingredientes requeridos.

#### **¡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.

5. Si es necesario añadir más ingredientes durante la operación, abra la malla protectora utilizando el soporte.

El aparato se detiene automáticamente cuando la malla protectora se abre durante la operación.

6. Añada los ingredientes requeridos.

7. Cierre la rejilla protectora.

8. Para continuar el procesamiento, pulse el botón Start (verde).

9. Una vez procesados los alimentos, pulse el interruptor de Stop/apag. (rojo) ubicado en el panel de control, para apagar la máquina.

10. Baje el soporte del cuenco girando la palanca 180° en el sentido de las agujas del reloj.

11. Retire el batidor, presionándolo ligeramente hacia el soporte para los batidores y girándolo en el sentido de las agujas del reloj y tirando de él hacia abajo.

12. Coloque los batidores en el cuenco.

13. Libere las dos palancas de fijación del cuenco girándolas hacia atrás.

14. Retire el cuenco con el batidor del soporte del cuenco levantándolo hacia arriba.

15. Retire los batidores.

16. 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. Para bajar el soporte del cuenco, gire la palanca 180° en el sentido de las agujas del reloj.
3. Para la limpieza, los batidores deben retirarse, presionándose ligeramente hacia el soporte para los batidores y girándose en el sentido de las agujas del reloj y tirando de él hacia abajo.
4. Coloque los batidores en el cuenco.
5. Libere las dos palancas de fijación del cuenco girándolas hacia atrás.
6. A continuación, retire el cuenco junto con el batidor levantándolo.
7. Quite los restos de comida de las piezas que se han desmontado.
8. Limpie los accesorios desmontados (cuenco, batidores) a conciencia con agua caliente y producto de limpieza suave.
9. Aclare los elementos lavados con agua limpia.
10. Deje que las piezas se sequen al aire o séquelas con un paño que no deja pelusa.

#### **¡ATENCIÓN!**

**Los detergentes utilizados para lavavajillas pueden dañar la superficie de los batidores.**

Nunca lave los batidores en el lavavajillas.

11. Limpie a conciencia el soporte para los batidores, la malla protectora, el soporte del cuenco y la carcasa del aparato utilizando un paño suave y humedecido y un producto de limpieza suave.
12. Asegúrese de que los restos de masa, etc., no se queden en las clavijas del soporte del cuenco, de lo contrario este no podrá colocarse correctamente.
13. Límpielas con agua y, a continuación, seque por completo.

### 6.3 Conservación

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

- Si es necesario, pida que se lubriquen con regularidad los elementos específicos.

## 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
Fuga de aceite	Las juntas de aceite desgastadas	Póngase en contacto con el vendedor
La palanca va demasiado apretada	Guías corroídas	Limpie y lubrique las guías
	El pasador roscado, el engranaje cónico, el eje del volante, etc. están secos.	Engrase los elementos de la palanca
El motor se calienta demasiado, y la temperatura está por debajo de las rotaciones	Voltaje incorrecto	Compruebe el voltaje de alimentación.
	Sobrecarga	Reducir la cantidad procesada
	El nivel de velocidad seleccionado es demasiado alto	Seleccione el nivel de velocidad correcto
	El batidor seleccionado es incorrecto	Utilice un batidor correcto

Problema	Causa	Eliminación
Ruido del engranaje, temperatura demasiado alta	Engrasado insuficiente	Engrase el aparato
El batidor toca el cuenco y produce ruidos de golpeteo	El batidor o el bol 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.