

1,2kg/7L AS



101923

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



Diseño: 2.0

Fecha de elaboración: 2023-04-24

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	12
6	Limpieza y conservación	19
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	19
6.2	Limpieza	19
6.3	Conservación.....	20
7	Recuperación	20



¡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 1,2kg/7L AS
N.º de referencia:	101923
Material:	Acero esmaltado
Material del cuenco:	acero inoxidable
Cantidad de producción de masa en kg / l:	1,2 / 7
Regulación de la velocidad:	5
Ajuste de tiempo de – a, en minutos:	1 - 30
Intervalos de ajuste de tiempo en minutos:	1
Valor de conexión:	0,65 kW 220-240 V 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	440 x 335 x 510
Peso en kg:	20,6

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

- Conexión del aparato: listo para conectar
- Cuenco extraíble
- Interruptor de seguridad
- Pantalla digital
- Interruptor de encendido/apagado
- Incluye:
 - 1 batidor de globo, acero inoxidable
 - 1 gancho de amasar de acero inoxidable
 - 1 batidor plano de acero inoxidable, aleación de aluminio
 - rejilla protectora de acero inoxidable

4.2 Vista general de los subgrupos



Fig. 1

ES

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 1. Carcasa | 2. Panel de control |
| 3. Palanca de elevación del cuenco | 4. Soporte para batidores |
| 5. Soporte del cuenco | 6. Base |
| 7. Fijación de la cubierta protectora | 8. Cuenco |
| 9. Tapa protectora del cuenco | 10. Batidor plano |
| 11. Gancho de amasar | 12. Batidor |

Elementos de control / indicadores

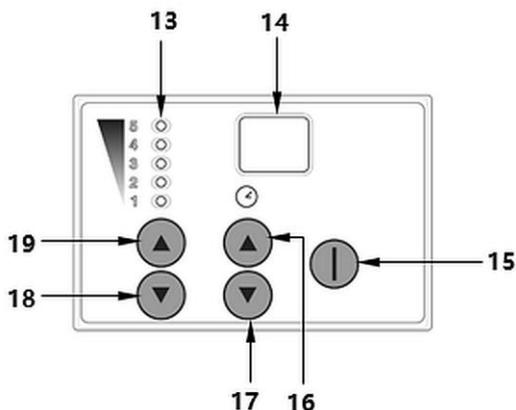


Fig. 1

13. Indicador LED de los niveles de velocidad

14. Pantalla digital

15. Interruptor de ENC./APAG.

16. Botón de prolongación de tiempo

17. Botón de reducción de tiempo

18. Botón de reducción de velocidad

19. Botón para aumentar la velocidad

Dispositivos de seguridad

- La amasadora está equipada con dispositivos de seguridad que impiden que la máquina se ponga en marcha cuando:
 - la cubierta protectora del cuencocuba no está colocada,
 - la abertura de alimentación de la cubierta protectora no está cerrada,
 - el cuenco no está puesto en el soporte del cuenco,
 - el soporte del cuenco no está en su posición más alta.
- Para una protección adicional, el aparato está equipado con una protección contra fallos de alimentación. Esto significa que, en caso de corte del suministro eléctrico, el aparato sólo puede volver a ponerse en marcha accionando de nuevo el interruptor de encendido/apagado. 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 este caso, desconecte la máquina

con el interruptor de alimentación y, una vez que el accionamiento se haya detenido por completo, reduzca la cantidad de masa.

4.3 Funciones del aparato

La mezcladora planetaria produce hasta 1,2 kg de masa en una sola operación. En el cuenco de 7 litros, utilizando los accesorios incluidos, con el control de velocidad de 5 niveles, se puede preparar diferentes tipos de masa, nata, cremas y mucho más.

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.

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 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.

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.

ES

5.2 Manejo



¡ADVERTENCIA!

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

Las manos, los dedos y también los utensilios pueden quedar atrapados en los agitadores durante el trabajo.

Mantenga las manos, el pelo y la ropa alejados del cuenco y de los batidores.

No introduzca nunca utensilios de cocina rígidos en el cuenco a través de la abertura de alimentación o a través de la abertura de la tapa protectora mientras la máquina esté en funcionamiento. Apague el aparato, espere a que el motor se detenga, y solo entonces mezcle los ingredientes dentro del cuenco o retírelos de él.

Introducir o extraer los batidores con el motor en marcha puede provocar lesiones en los dedos o las manos.

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.

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.

Colocación de la cubierta protectora del cuenco

1. Coloque la tapa protectora del cuenco sobre su fijación, situada en el cuerpo del aparato.
2. Coloque la cubierta protectora sobre el portaaccesorios y fijela con los dos tornillos de montaje incluidos (a).

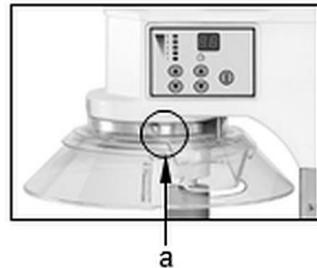


Fig. 2

Fijación del cuenco

La máquina debe estar apagada y el soporte del cuenco en posición bajada antes de fijar el cuenco.

1. Coloque el batidor seleccionado en el cuenco y fíjelo en el soporte.

Hay tres puntos de fijación para el cuenco:

- 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.



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.

	Batidor plano	normalmente se utiliza para preparar masas ligeras, galletas, rellenos y purés de verduras; niveles de velocidad recomendados: 2 - 3
	Gancho de amasar	sirve para preparar mezclas pesadas, por ejemplo, la masa de pan; nivel de la velocidad recomendado: 1
	Batidor	el más adecuado para mezclas ligeras como nata montada, mayonesa, huevos, espuma de claras, panqueques y soufflés niveles de velocidad recomendados: 4 - 5

Tab. 1

ES

Montaje / desmontaje de los batidores

1. Deslice la bayoneta del batidor seleccionado en la empuñadura y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se bloquee.

¡PRECAUCIÓN!

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

2. 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

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

Rendimiento (cantidades)

- La siguiente tabla muestra las cantidades recomendadas (pesos después del amasado para mezclas normales) para la producción de masa.
- 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.
- Si el accionamiento está sobrecargado, detenga la máquina y reduzca inmediatamente el nivel de llenado del cuenco.

Producto	Brazo triturador	Nivel máximo de llenado	
Clara	Batidor	700 g	
Purée de patata	Batidor plano	1500 g	
Mayonesa	Batidor plano	3 litros	
Merengue	Batidor	1 litro	
Nata montada	Batidor	3 litros	
Masa para crepes y gofres	Batidor plano	2 litros	
Hojaldre	Batidor plano	2000 g	
Bizcocho	Batidor	1000 g	
Masa dulce de levadura	Batidor plano	2500 g	
Masa de pan o masa de panecillos (ligera / 60% humedad)	Gancho de amasar, nivel de velocidad 1	Agua 500 g	Harina 800 g

Tab. 2

Palanca y tapa de protección del cuenco

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

La palanca del cuenco está ubicada en el lado derecho del aparato.

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



Fig. 4

¡INDICACIÓN!

El soporte del cuenco y su cubierta protectora están conectados eléctricamente entre sí, de modo que el aparato sólo funciona cuando el cuenco está colocado en su soporte, la cubierta protectora está fijada correctamente y el soporte del cuenco está en su posición elevada máxima. Una vez levantado el cuenco con el uso de la palanca, el aparato puede encenderse con seguridad.

Encendido del dispositivo

1. Conecte el aparato a una toma de corriente individual, con toma a tierra.
2. Para encender el aparato, pulse el botón Enc./ Apag.  en el panel de control.

Configuración

1. Seleccione el nivel de velocidad y/o el tiempo de funcionamiento adecuados.

Niveles de velocidad

El aparato dispone de 5 niveles de velocidad:

- | | |
|----------------|--|
| Nivel 1 | para el amasado lento, la mezcla y el amasado de la masa de levadura |
| Nivel 2 | para la masa ligera, el relleno y el puré de verduras |
| Nivel 3 | para mezclar y batir la masa |
| Nivel 4 | para montar nata, claras de huevo |
| Nivel 5 | para montar pequeñas cantidades de nata, claras de huevo |

La elección del nivel de velocidad depende principalmente de la cantidad y consistencia de los ingredientes a tratar.

1. Utilice los botones ▲ y ▼ de la parte izquierda del panel de control para seleccionar uno de los niveles.
2. Para empezar, siempre debe ajustarse el nivel más bajo, y luego subir de nivel gradualmente hasta alcanzar el nivel de velocidad deseado.



Fig. 5

El nivel de velocidad seleccionado se indica mediante la luz LED correspondiente. La pantalla digital, en el campo izquierdo, muestra adicionalmente el nivel de velocidad seleccionado (por ejemplo, 3).

Tiempo

La duración puede ajustarse de 1 a 30 minutos (o sin tiempo = 0), en intervalos de 1 minuto.

1. Selecciones el tiempo con los botones ▲ y ▼ en la parte central del panel de control.

El tiempo ajustada aparece en el campo derecho de la pantalla digital. Si el tiempo no está ajustado, en este campo aparece "0".

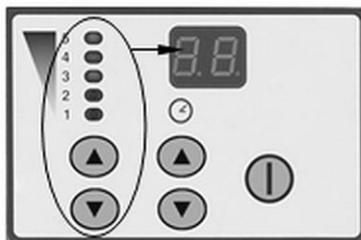


Fig. 6

Adición de otros ingredientes

Durante el proceso de mezclado, se pueden añadir otros ingredientes a través de la tolva (b) o la abertura (a) de la tapa protectora del cuenco.

En caso necesario, la abertura de la tapa protectora puede abrirse fácilmente con el soporte y volver a cerrarse una vez añadidos los ingredientes.



Fig. 7

¡INDICACIÓN!

Vierta con cuidado los ingredientes de las bolsas en el cuenco. Empuje la abertura de la bolsa lo máximo posible hacia el interior de la tolva o hacia la abertura de la tapa del cuenco, para reducir, por ejemplo, la formación de polvo en la harina.

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

¡ATENCIÓN!

Los detergentes para lavavajillas pueden dañar la superficie de los accesorios.

No lave nunca los batidores ni la tapa protectora del cuenco en el lavavajillas.

ES

1. Limpie todas las piezas después de cada uso.
2. Gire la palanca del cuenco 180° en el sentido de las agujas del reloj para levantar el soporte del cuenco.
3. Para el lavado, retire siempre los batidores empujándolos ligeramente hacia el soporte de batidores, girándolos en el sentido de las agujas del reloj y tirando de ellos. Colóquelos en el cuenco.
4. A continuación, retire el cuenco junto con el batidor levantándolo.
5. Retire la tapa de protección del cuenco del cuerpo aflojando los dos tornillos de fijación.
6. Quite los restos de comida de las piezas que se han desmontado.
7. Limpie a fondo los accesorios desmontados (cuenco, batidores, tapa de protección del cuenco) con agua caliente y detergente de lavavajillas. .
8. Enjuague las piezas limpias con agua limpia y déjelas secar al aire o límpielas con un paño suave que no suelte pelusa.
9. Limpie a fondo el soporte de accesorios, el soporte del cuenco y el cuerpo de la máquina con un paño suave y húmedo con un detergente suave.

10. 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.
11. Repase las superficies/los elementos que se han limpiado con un paño limpio y húmedo.
12. Para finalizar, seque bien todas 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 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.