

# somela®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

## InoxBowl (INOX BOWL 300)



- Por favor, antes de usar por primera vez, lea cuidadosamente todas las instrucciones contenidas en este manual y consérvelo como material de consulta.
- Las imágenes mostradas en el embalaje son referenciales para fines ilustrativos de las características y funcionalidades del producto y no constituyen necesariamente una representación exacta del mismo.

## Componentes

- |                           |                                |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1 Selector de velocidades | 6 Seguro                       |
| 2 Botón Turbo             | 7 Pedestal                     |
| 3 Mango                   | 8 Bowl (recipiente inoxidable) |
| 4 Cuerpo                  | 9 Batidores                    |
| 5 Soporte                 | 10 Amasadores                  |



# Precauciones

- Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar.
- Nunca deje el artefacto sin custodia mientras esté funcionando.
- No utilice al aire libre o en superficies húmedas.
- No manipule el enchufe o el artefacto con las manos húmedas.
- No use el artefacto si el cordón o enchufe están dañados, si no funciona como debe, si ha sufrido algún golpe o ha caído sobre alguna superficie mojada. Hágalo revisar por personal especializado de nuestro Centro de Experiencia al Consumidor.
- No sumerja el cuerpo ni el motor del producto en agua u otro líquido.
- El artefacto puede funcionar como máximo 5 minutos en forma continua.
- Deje enfriar por al menos 10 minutos antes de volver a utilizar.
- No utilice la batidora para hacer mezclas no alimenticias.
- Durante el uso procure que la batidora mantenga una velocidad uniforme.
- Si producto de la consistencia de la mezcla nota que comienza a reducir la velocidad y a trabajar en forma forzada, agregue líquido.
- Si la consistencia de la mezcla continúa dificultando el buen funcionamiento del artefacto, detenga la operación.
- Es recomendable usar la batidora siempre en la máxima velocidad posible.
- Desconecte la batidora de la red eléctrica tirando del enchufe, nunca del cordón.
- Nunca toque los batidores o los amasadores con las manos o algún utensilio, cuando éstos estén en movimiento.
- Artefacto solo para uso doméstico, no para uso comercial o industrial.
- El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe

hembra de las mismas características técnicas que el enchufe macho en materia.

- Este producto no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños), con una reducción de la capacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya dado la supervisión o instrucción en relación con el uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad.

## Funcionamiento

Antes de usar por primera vez, lave los batidores (9), los amasadores (10) y el bowl (8) con agua y detergente suave. Luego enjuague y seque.

- 1 Ubique el pedestal (7) sobre una superficie seca, plana y estable.
- 2 Coloque el bowl (8) sobre el pedestal (7) en su posición normal.
- 3 Monte la batidora presionándola sobre el soporte (5) y pulsando al mismo tiempo el seguro (6).
- 4 Vuelva a presionar el seguro (6) y simultáneamente levante el soporte (5).
- 5 Inserte los batidores (9) o los amasadores (10) en la batidora (se escuchará un sonido “clic”).

### Nota:

Cuando utilice los amasadores (10), asegúrese de insertar el amasador que tiene un disco metálico en el orificio de mayor diámetro.

- 6 Ponga los ingredientes en las cantidades apropiadas dentro del bowl (8).
- 7 Mantenga presionado el seguro (6) y baje el soporte (5), introduciendo los batidores (9) o amasadores (10) dentro de la mezcla.
- 8 Asegúrese que el selector de velocidades (1) esté en posición “0” y enchufe el artefacto en una toma corriente en buen estado.
- 9 Inicie el funcionamiento de la batidora aumentando gradualmente la velocidad con el selector de velocidades (1) hasta alcanzar la más adecuada a la consistencia de la mezcla (posiciones “1” al “5”). Use como guía la siguiente tabla de velocidades.

### Tabla de Velocidades

Velocidad	Tipo de Mezcla o Preparación
1	Use para partir con la mezcla liviana o alimentos en polvo con mantequilla
2	Ideal para iniciar la mezcla de ingredientes líquidos como sopas y adobo para ensaladas
3	Utilice para mezclas livianas de queques o panecillos
4	Para merengues con azúcar o caramelo, postres de leche, mayonesa, etc.
5	Use para batir huevos, crema batida, puré de papas, papillas, etc.

Las velocidades indicadas sólo son una guía y deberían ajustarse según las cantidades y la consistencia deseada.

- 10 Para apagar, lleve el selector de velocidades (1) a la posición "0" y desenchufe el artefacto.
- 11 Mantenga presionado el seguro (6) y levante el soporte (5). Desmonte los batidores (9) o amasadores (10) presionando el selector de velocidades (1).
- 12 Retire el bowl y vacíe su contenido. Para remover la mezcla adherida al bowl utilice una espátula o cuchara de plástico para no dañar su superficie.



**Importante:**

Para expulsar los batidores (9) o amasadores (10), el selector de velocidades (1) debe estar en posición "0".

No utilice este artefacto en masas consistentes como las pastas, pan, empanadas, etc.

### Botón Turbo

Al presionar el botón turbo (2), la velocidad que esté en uso aumentará en forma instantánea (25 % aprox.). utilice esta función cuando necesite más potencia o cuando requiera agregar ingredientes.

## Limpieza

- Apague y desenchufe, antes de limpiar el artefacto.
- Luego del uso, desmonte y lave los batidores (9), amasadores (10) y el bowl (8) con agua corriente y detergente común.
- No utilice detergentes o elementos metálicos abrasivos que puedan rayar la superficie del bowl.
- Desmonte y limpie el cuerpo de la batidora y del pedestal con un paño húmedo y detergente suave, no abrasivo.

**somela<sup>®</sup>**

**somela®**



**REEMPLAZO INMEDIATO  
DEL PRODUCTO**

**somela®**