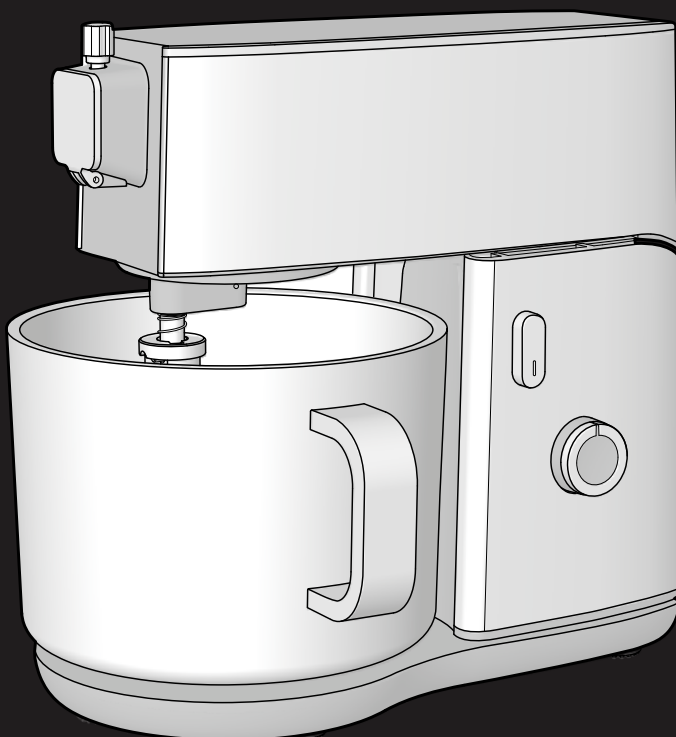


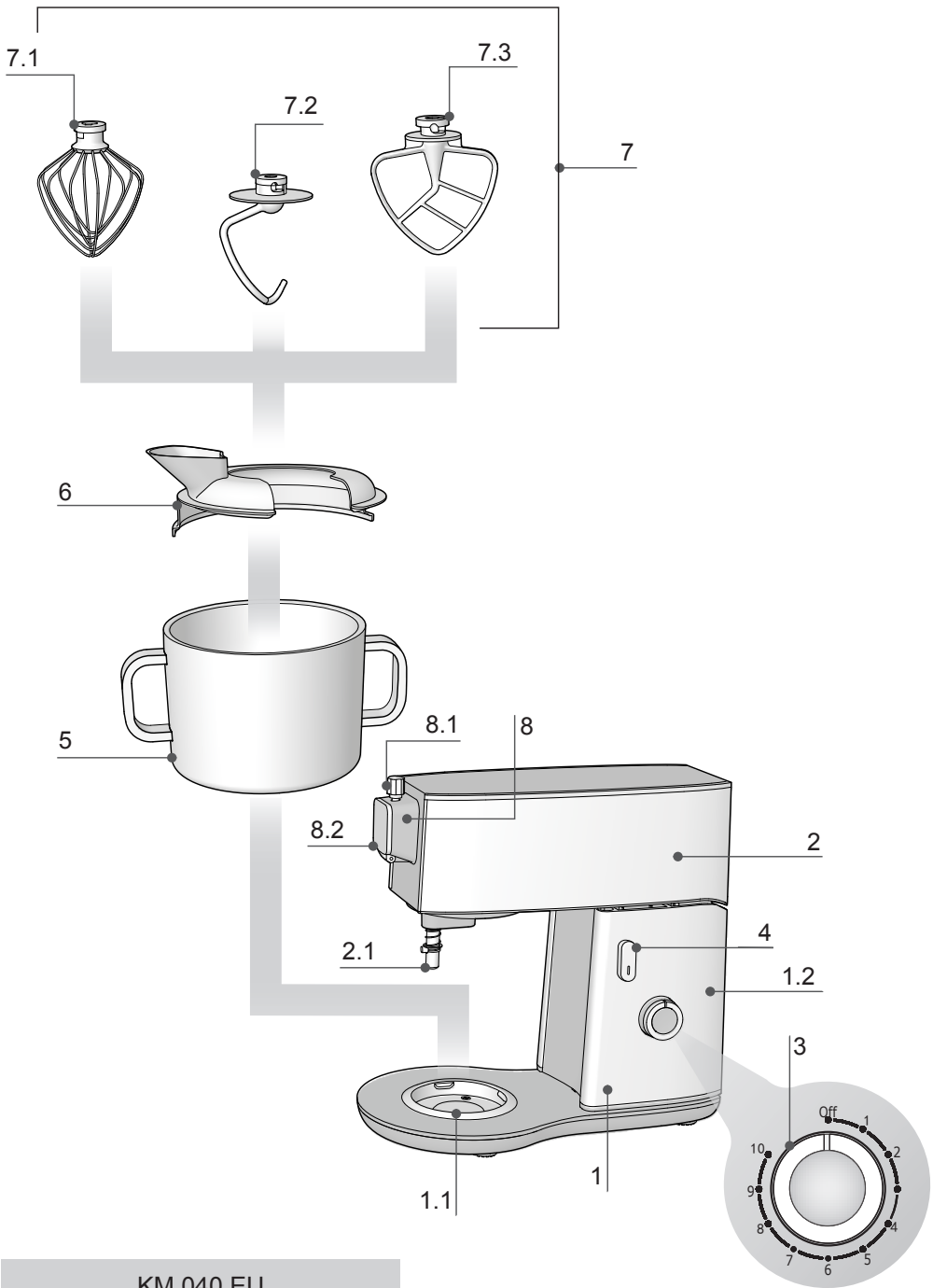
 Hotpoint

 Hotpoint

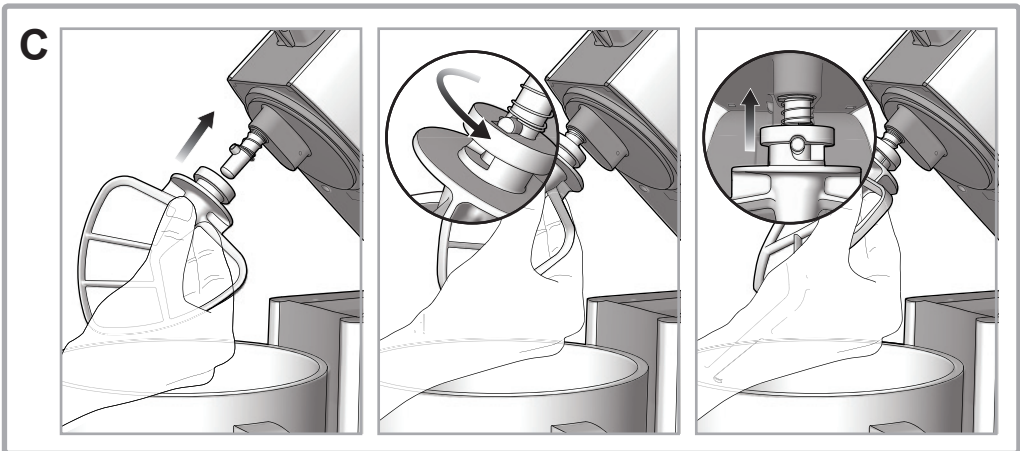
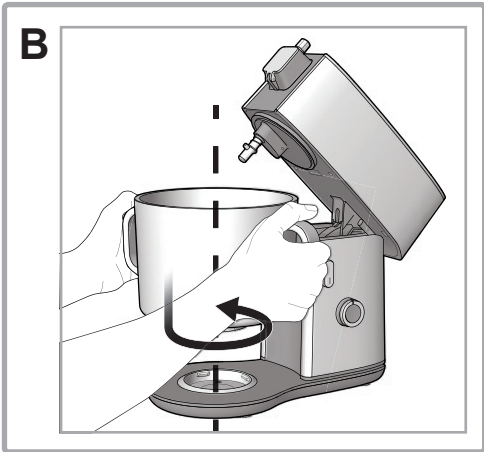
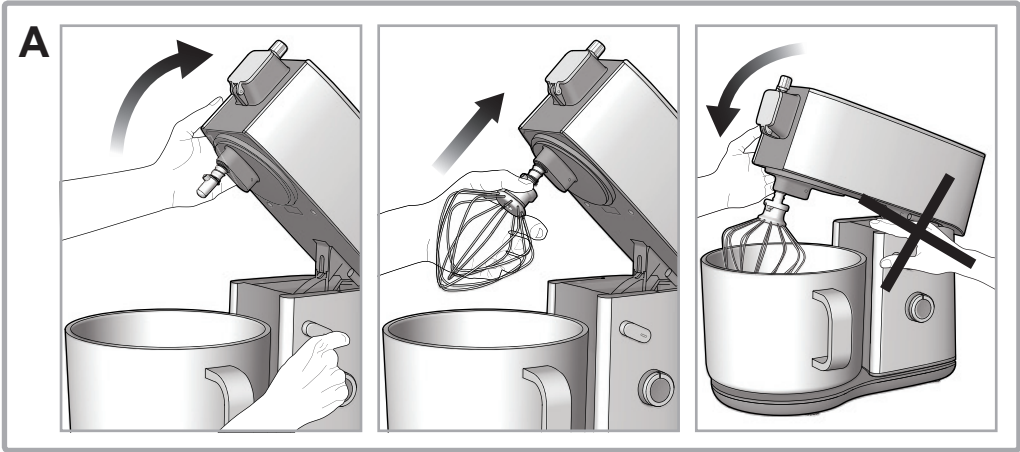
ARISTON



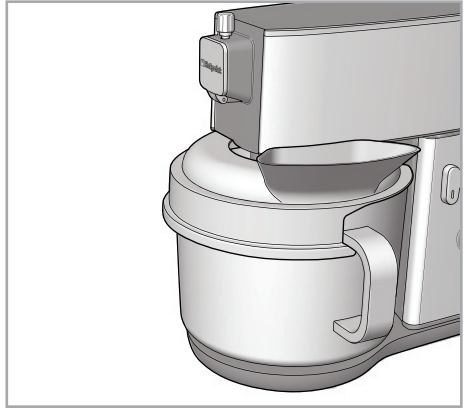
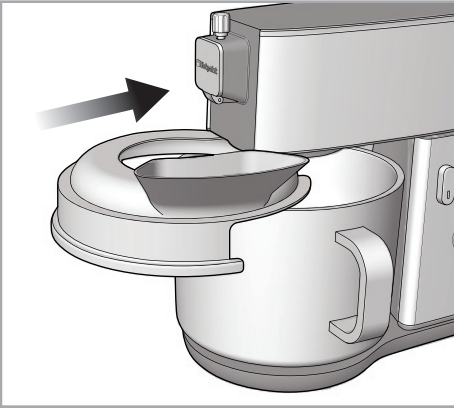
IT	Istruzioni per l'uso	5	TR	Kullanma talimatları	34
EN	Operating instructions	12	PT	Instruções de Utilização	41
FR	Mode d'emploi	19	UA	Інструкції з експлуатації	48
RU	Инструкции по эксплуатации	26	KZ	Пайдалану нұсқаулығы	55



KM 040 EU



D



PARTI E FUNZIONI

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Corpo macchina 1.1. Piatto di bloccaggio ciotola 1.2. Prese d'aria 2. Testa del motore 2.1. Albero di innesto 3. Manopola 4. Leva di sbloccaggio 5. Ciotola | <ol style="list-style-type: none"> 6. Coperchio anti-schizzo 7. Utensili 7.1. Frusta a filo 7.2. Gancio impastatore 7.3. Frusta piatta 8. Innesto accessori 8.1. Coperchio innesto 8.2. Vite di fissaggio |
|---|---|

La macchina è predisposta all'inserimento di ulteriori set di accessori (ed es. sminuzzature, affettatrice, macina-carne, set pasta) che possono essere acquistati negli stessi negozi e presso i centri autorizzati.

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto: avete scelto un apparecchio efficiente, in grado di fornire prestazioni di alto livello.

Se le istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio non sono rispettate, il produttore non sarà responsabile degli eventuali danni che ne conseguono.

Le istruzioni di funzionamento possono fare riferimento a modelli diversi: ogni differenza è individuata in modo chiaro.

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Quando utilizzate apparecchi elettrici, è necessario che rispettiate sempre alcune precauzioni fondamentali, comprese le seguenti:


- Tenete i bambini lontani dall'apparecchio.
- Controllate i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non consentite a persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e conoscenze adeguate, di mettere in funzione l'apparecchio, a meno che non siano sorvegliate o non abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio dal responsabile della loro incolumità.
- In caso di interruzione dell'alimentazione l'apparecchio si spegne e, al ritorno della corrente elettrica, è necessario riportare la manopola su OFF prima di riattivare il funzionamento.
- Spegnete l'apparecchio e togliete la spina dalla presa di corrente quando non lo utilizzate, oppure prima di inserire o togliere le varie parti e prima di pulirlo. Per scollegarlo, spegnetelo, prendete la spina e disinseritela dalla presa a muro facendo attenzione a non tirare il cavo.
- Non mettete in funzione l'apparecchio se il cavo o la spina risultano danneggiati, oppure se l'apparecchio non funziona in modo corretto o ha subito un qualsiasi danno. Portate l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato affinché sia esaminato, riparato o sia eseguita una regolazione elettrica o meccanica.
- Per evitare lesioni, le riparazioni (ad esempio la sostituzione di un cavo danneggiato) vanno effettuate solo dal nostro servizio di

assistenza clienti.

- Per un funzionamento ottimale del motore, assicurarsi di lasciare ampio spazio intorno alle prese d'aria sul retro.
- L'uso di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Rimuovere dall'apparecchio la ciotola e gli utensili prima di lavarli.
- Non usate l'elettrodomestico all'aperto.
- Non lasciate che il cavo penzoli dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro o che stia a contatto con superfici calde.
- Tenete mani e utensili lontani dagli utensili in movimento per evitare la possibilità di gravi lesioni personali o di danni alla macchina.
- Non fate funzionare l'apparecchio in presenza di esplosivi e/o di vapori infiammabili.
- Questo apparecchio è da intendersi solo per uso domestico e non per uso commerciale o industriale. Ogni utilizzo diverso da quello per il quale è stato progettato comporterà l'annullamento della garanzia.
- Per ridurre il rischio di scossa elettrica non cercate di accedere in nessun modo all'interno del corpo macchina: all'interno non vi sono elementi utili all'utente. Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale autorizzato.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:

1. Rimuovere tutto il materiale promozionale di imballaggio, etichette o adesivi che possono essere attaccati alle ciotole, al corpo macchina o agli accessori.
2. Prima del primo utilizzo, lavare la frusta piatta, il gancio impastatore, e la ciotola in acciaio in acqua calda e detersivo. Sciacquare e asciugare accuratamente.

 **La frusta a filo deve essere lavata a mano.**

3. L'esterno della macchina deve essere pulito con un panno morbido e umido, quindi asciugato
4. Posizionare la macchina su una superficie asciutta, piana, stabile, quale un bancone o un tavolo. Tenere la macchina distante dal

bordo del piano di lavoro.



Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per pulire la macchina.



Non immergere il corpo della macchina in acqua o altri liquidi.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Blocco e sblocco della testa del motore (A)

Per inserire e rimuovere gli utensili e ciotole, è necessario sollevare la testa del motore. Eseguite le seguenti operazioni:

1. Ruotare in senso antiorario la leva di sbloccaggio
2. Con l'altra mano accompagnare il sollevamento della testa del motore sino a fine corsa
3. Lasciare la leva di sbloccaggio facendola ruotare verso la posizione iniziale in senso orario.

Una volta inseriti gli utensili, è necessario abbassare nuovamente la testa del motore, eseguendo le seguenti operazioni:

1. Ruotare in senso antiorario la leva di sbloccaggio
2. Con l'altra mano accompagnare la rotazione verso il basso della testa del motore, sino a fine corsa
3. Lasciare la leva di sbloccaggio facendola ruotare verso la posizione iniziale in senso orario.



Non lasciare mai né la testa del motore né la leva sino al completamento dell'operazione sia in fase di sollevamento che di abbassamento.



Nelle fasi di bloccaggio e sbloccaggio della testa del motore, prestare attenzione a non introdurre le dita in prossimità dello snodo, per evitare infortuni.



Non accendete mai l'apparecchio con gli utensili inseriti a meno che la ciotola non sia correttamente in posizione.

Fissaggio e rimozione della ciotola (B)

Per il fissaggio eseguite le seguenti operazioni:

1. Accertarsi che l'apparecchio sia spento.
2. Staccare la spina.
3. Sbloccare e sollevare la testa del motore.
4. Collocare la ciotola sul piatto di bloccaggio.
5. Ruotare leggermente la ciotola in senso orario sino al completo bloccaggio.

Per la rimozione:

1. Accertarsi che l'apparecchio sia spento.
2. Staccare la spina.
3. Sbloccare e sollevare la testa del motore.
4. Ruotare la ciotola in senso antiorario sino allo sgancio.

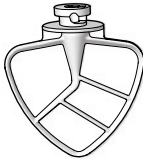


Montaggio e smontaggio degli utensili (C)

Per il montaggio:

1. Accertarsi che l'apparecchio sia spento.
2. Staccare la spina.
3. Sbloccare e sollevare la testa del motore.
4. Introdurre l'utensile nell'albero di innesto.
5. Ruotare in senso antiorario finché il perno presente sull'albero non entra nella corrispondente sede sull'utensile.
6. Spingere il più possibile verso l'alto comprimendo la molla presente sull'albero, e continuare la rotazione dell'utensile fino a fine corsa.

Per lo smontaggio:

1. Accertarsi che l'apparecchio sia spento.
2. Staccare la spina.
3. Sbloccare e sollevare la testa del motore.
4. spingere l'utensile leggermente verso l'alto e ruotare in senso orario fino a fine corsa.
5. Estrarre l'utensile tirandolo verso il basso.

	<p>Per impasti da normali a duri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biscotti • Pastefrolle • Torte • Polpette di carne • Ripieni • Purè di patate • Glassature
	<p>Per impasti morbidi che necessitano di incorporare aria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uova • Bianchi d'uovo • Maionese • Pan di spagna • Panna montata
	<ul style="list-style-type: none"> • Pani • Pizza • Pasta • Focaccia

Controllo della velocità

1. Per iniziare a mescolare, ruotare la manopola in senso orario.

⚠ Avviare sempre la macchina alla velocità più bassa possibile per evitare che gli ingredienti schizzino fuori dalla ciotola.

2. Quando gli ingredienti iniziano ad amalgamarsi, girare la manopola in senso orario per accelerare sino alla velocità desiderata.
3. Quando la preparazione è ultimata, portare la manopola su OFF e scollegare la macchina per maggiore sicurezza.


☑ Per evitare di rovinare l'impasto ottenuto, si consiglia di operare per un tempo ridotto e di controllare ogni tanto la consistenza del preparato.

⚠ Nel caso in cui fosse necessario raschiare con un utensile la superficie interna della ciotola per distaccare residui di impasto, portare prima la manopola su OFF e scollega-

re l'alimentazione.

Guida all'uso delle diverse velocità

Velocità	Operazione	Descrizione
1	Amalgamare	Per amalgamare lentamente gli ingredienti all'inizio di tutte le preparazioni
2-3	Impastare	Per preparare impasti duri per pizza, pani, focacce. Per amalgamare purè di patate o altre verdure, grasso da pasticceria con la farina per la preparazione di torte.
4-5	Mescolare	Per la preparazione di pastelle semi-dense, biscotti, pastefrolle
Sbattere	Sbattere	Per sbattere a media velocità. Per ultimare la preparazione dei dolci, ciambelle e altre pastelle morbide.
8-9	Sbattere ad alta velocità	Per sbattere creme, bianchi d'uovo o glasse.
9-10	Montare	Per montare panna, albumi e piccole quantità di creme

 La macchina potrebbe rallentare la velocità man mano che l'impasto diventa più duro: è normale.


Luce di servizio


Quando la macchina è in funzione, una luce di servizio posta sotto la testa del motore illumina la ciotola.

Dopo lo spegnimento della macchina, la luce rimane accesa per 3 minuti.

Se la manopola è già regolata su una velocità di lavorazione prima che venga data alimentazione alla macchina, la luce di servizio comincia a lampeggiare non appena la macchina riceve alimentazione, ma il motore non parte. È necessario prima portare la manopola su OFF e successivamente regolare la velocità di regolazione.


Consigli e tecniche di utilizzo

 Si consiglia l'uso del coperchio per aggiungere gli ingredienti attraverso l'apposta imboccatura e per evitare schizzi nella preparazione di impasti liquidi.

 **Inserire e rimuovere sempre il coperchio con la testa del motore in posizione di lavoro (D).**

- Per determinare la durata ideale di ogni preparazione, osservare l'impasto e mescolare solo fino a quando non ha l'aspetto desiderato descritto nella tua ricetta.
- Si consiglia di aggiungere gli ingredienti il più vicino possibile al lato della ciotola, non direttamente sull'utensile in movimento. Servirsi sempre dell'imboccatura sul coperchio anti-schizzo.
- In generale, gli ingredienti solidi come ad esempio noci, uvetta o frutta candita devono essere aggiunti negli ultimi secondi di miscelazione a velocità 1.
- L'impasto deve essere abbastanza denso per evitare che tali ingredienti sprofondino sul fondo della pentola durante la cottura.
- Miscele contenenti grandi quantità di ingredienti liquidi devono essere amalgamate a basse velocità per evitare schizzi. Aumentare la velocità solo dopo che il composto si sarà addensato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

 **Pericolo di lesioni: scollegare l'apparecchio prima di toccare fruste o altri accessori. La mancata osservanza di questa indicazione può causare fratture, tagli o contusioni.**

- L'esterno della macchina deve essere pulito con un panno morbido e umido.
- Rimuovere gli utensili prima di pulire la macchina.
- Lavare la frusta piatta, il gancio impastatore, e la ciotola in acciaio in acqua calda e detersivo. Sciacquare e asciugare accuratamente.



La frusta a filo deve essere lavata a mano.

- Utensili e ciotole devono essere lavati il più presto possibile dopo l'uso per evitare che il

cibo si secchi sulla loro superficie.



Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per pulire la macchina.

RICETTE

FOCACCE E PIZZA

PIZZA

Per 1 pizza casalinga: 500 g di farina 0, 12 g di lievito, 2 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di sale, 1 dl di acqua tiepida, 1 pizzico di zucchero.

Stemperate il lievito di birra in 1 dl di acqua tiepida, unite 1 pizzico di zucchero e lasciate riposare per 10'. Ricordate di non mettere mai il sale a diretto contatto con il lievito di birra perché ritarda il processo di lievitazione, mentre lo zucchero lo facilita. Versate la farina nel recipiente impastatrice e cospargetela con 1 cucchiaino di sale il lievito e 2 cucchiaini di olio. Impastate con il gancio, unendo poco per volta 1,5 dl di acqua fino a ottenere una pasta morbida, liscia ed elastica. Raccoglietela a palla in una ciotola infarinata, praticate in superficie un taglio a croce, copritela con un telo e lasciatela lievitare in luogo tiepido per circa 90'. E' pronta quando sarà raddoppiata di volume. Dopo questa prima lievitazione prendete la pasta e sgonfiatela, lavorandola sempre nella ciotola. Poi stendetela e mettetela in una teglia unta con poco olio, distribuitela bene con le dita e lasciatela ri lievitare per 1 ora ancora. Dopo questa seconda lievitazione, siete pronti a fare la pizza.

DESSERT

CRUMBLE DI MELE

Tempo: 40 minuti + riposo

Ingredienti per 4 persone: 6 mele, farina g 180, zucchero di canna g 100, 1 limone non trattato, cannella in polvere, burro g 150, sale.

Tenete per almeno un paio di ore in frigorifero tutti gli ingredienti e gli attrezzi che utilizzerete. Inserite la farina setacciata con un pizzico di sale nel recipiente dell'impastatrice montato con la frusta piatta. Mettete al centro 100 g di burro tagliato a dadini. Aggiungete un cucchiaino di scorza grattugiata del limone e amalgamate il composto rapidamente fino a quando non si saranno formate delle grosse briciole. Trasferite le briciole su un vassoio e passatele in frigorifero a riposare per 30 minuti. Ricavate il succo dal ½ limone. Sbucciate le mele, tagliatele a metà, privatele del torsolo e tagliatele a cubetti. Distribuitele in una pirofila imburrata. Copritele con il succo di limone, metà dello zucchero, cannella a piacere e qualche fiocchetto di burro. Ricoprite con le briciole di impasto, spolverizzate con lo zucchero rimasto e cuocete in forno a 200° per 30 minuti o fino a quando non sarà diventata dorata e croccante.

CREME DOLCI

CREMA CHANTILLY AL CIOCCOLATO

Cioccolato fondente g 150, zucchero g 40, liquore all'uovo, panna fresca freddissima dl 3.

Per la crema chantilly al cioccolato. Tenete per almeno un paio di ore in frigorifero tutti gli ingredienti e gli attrezzi che utilizzerete. Mettete la panna nel recipiente dell'impastatrice e con la frusta a filo incominciate a batterla. Quando incomincia a rapprendersi aggiungete lo zucchero, 1 bicchierino di liquore e il cioccolato tritato grossolanamente con un coltello. Proseguite a battere finché la panna diventa soda.

IMPASTI BASE

SFOGLIA ALL'UOVO

Farina g 400, 4 uova.

Versate la farina nel recipiente dell'impastatrice montato con il gancio. Sgusciate le uova, versatele sulla farina e azionate l'impastatrice a velocità moderata. Impastate per alcuni minuti. Formate una palla, copritela con pellicola e fatela riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Tagliatela in 8 porzioni, appiattitele con le mani e passatele, una per volta, attraverso il pasta sheet roller (disponibile come optional).

PANE CASERECCIO

Per 1 pane: 500g di farina (00 o di qualsiasi tipo, integrale o meno) 20 g di lievito di birra, 10 g di sale, un pizzico di zucchero, acqua.

Nel recipiente dell'impastatrice stemperate il lievito di birra in poca acqua tiepida poi amalgamatelo con 2 cucchiaini di farina e 1 pizzico di zucchero. Coprite e lasciate lievitare in un luogo tiepido per 20 minuti. Unite la farina setacciata e impastatela col panetto lievitato, 10 g di sale e l'acqua necessaria per avere un impasto morbido ed elastico. Mettete la pasta in una ciotola infarinata, incidete la superficie con una croce e spolverizzatela di farina. Coprite la ciotola con un canovaccio e lasciate lievitare fino a che abbia raddoppiato il suo volume. Lavorate velocemente l'impasto e dategli la forma desiderata.

ASSISTENZA

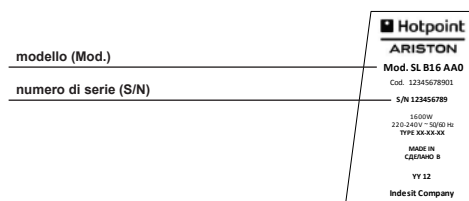
Prima di contattare l'Assistenza:

- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente (vedi "Risoluzione dei problemi").
- In caso negativo, contattare il **Numero Unico Nazionale 199.199.199**.

Comunicare:

- il tipo di anomalia
- il modello dell'apparecchio (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche.



Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

Assistenza
Attiva
7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, dal lunedì al venerdì dalle ore 08:00 alle ore 20:00, il sabato dalle ore 09:00 alle ore 18:00, la domenica dalle ore 09:00 alle ore 13:00.

*Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato. Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.hotpoint.eu.

DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

PARTS AND FEATURES

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Machine body 1.1. Bowl locking plate 1.2. Air vents 2. Motor head 2.1. Connection shaft 3. Knob 4. Releasing lever 5. Bowl | <ol style="list-style-type: none"> 6. Splash-guard cover 7. Utensils 7.1. Wire whisk 7.2. Dough hook 7.3. Flat beater 8. Attachment connection 8.1. Connection lid 8.2. Clamp screw |
|--|---|

The machine was designed to be able to use further sets of attachments (e.g. chopper, slicer, meat mincer, pasta set), which are available at the same shops and authorised facilities.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing our product. In doing so you have opted for an efficient high-performance appliance. If the instructions on the correct use of this appliance are not followed, the manufacturer will not be responsible for any resulting damage.

The operating instructions may refer to different models. Any difference is clearly identified.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION


When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following.

- playing with the appliance.
- Do not allow persons with restricted physical, sensory, perceptive or mental abilities, or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.
- If the power supply is interrupted, the appliance will switch off. When the power is restored, turn the knob to OFF before starting it again.
- Switch the unit off and unplug it from the outlet when not in use, before putting on / taking off parts and before cleaning. To disconnect it, switch it off, get hold of the plug and remove it from the wall outlet - do not pull the cord.
- Do not operate any appliance with a damaged cord / plug or after the appliance has malfunctioned or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorised service facility for examination, repair, or electrical / mechanical adjustment.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord should only be carried out by our customer service.
- For optimum motor operation make sure the air vents in the back are surrounded by ample space.
- The use of attachments not recommended / sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.


- Remove the bowl and any utensils from the appliance before washing them.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or hot surface.
- Keep hands and utensils away from moving utensils to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the machine.
- Do not operate this appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This appliance is intended for household use only, not for commercial or industrial use. Use for anything other than the intended purpose will void the warranty.
- To reduce the risk of electric shock, never reach inside the body of the machine: there are no user serviceable parts inside. Repairs should be carried out by authorised personnel only.


BEFORE FIRST USE

1. Remove all promotional packaging materials, labels and stickers from the bowls, machine body or attachments.
2. Before the first use, wash the flat beater, dough hook and steel bowl using warm water and detergent. Rinse and dry thoroughly.

 **Handwash the wire whisk.**

3. Clean the outside of the machine with a soft damp cloth, then wipe it dry.
4. Place the machine on a dry steady flat surface such as a counter or table. Keep it away from the edge of the work surface.

 **Do not use abrasive detergents or wire wool to clean the machine.**

 **Do not immerse the body of the machine in water or any other liquid.**

USING THE APPLIANCE


Locking and releasing the motor head (A)


To insert and remove any utensils and bowls, you will need to lift the motor head first. Perform the following operations:


1. Rotate the releasing lever anticlockwise
2. Use your other hand to gently lift the motor head until it stops
3. Let go of the releasing lever and rotate it clockwise towards its starting position.

Having inserted the utensils, lower the motor head again. Perform the following operations:

1. Rotate the releasing lever anticlockwise
2. Use your other hand to gently rotate the motor head downwards until it stops
3. Let go of the releasing lever and rotate it clockwise towards its starting position.

 **Never let go of either the motor head or lever until the operation is complete - both in the lifting and lowering steps.**

 **In the motor-head locking and releasing steps, make sure your fingers do not get close to the articulated joint to avoid injuries.**

 **Never switch on the appliance with inserted utensils unless the bowl is properly in place.**

Fitting and removing the bowl (B)

Fit the bowl through the following operations:

1. Make sure the appliance is off.
2. Unplug it.
3. Release and lift the motor head.
4. Place the bowl on the locking plate.
5. Slightly rotate the bowl clockwise until it locks in place completely.

To remove it:

1. Make sure the appliance is off.
2. Unplug it.
3. Release and lift the motor head.
4. Rotate the bowl anticlockwise until it is released.

Assembling and disassembling the utensils (C)

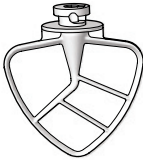


Assembling:

1. Make sure the appliance is off.
2. Unplug it.
3. Release and lift the motor head.

- Fit the utensil to the connection shaft.
- Rotate it anticlockwise until the pin on the shaft gets into the relevant seat on the utensil.
- Push upwards all the way by compressing the spring on the shaft and keep rotating the utensil until it stops.


Disassembling:

- Make sure the appliance is off.
- Unplug it.
- Release and lift the motor head.
- Slightly push the utensil upwards and rotate it clockwise until it stops.
- Pull the utensil downwards to remove it.

	<p>Normal to hard mixtures:</p> <ul style="list-style-type: none"> Biscuits Pastry Cakes Meat balls Stuffing Mashed potatoes Icing
	<p>Soft mixtures that need to incorporate air:</p> <ul style="list-style-type: none"> Eggs Egg whites Mayonnaise Sponge cake Whipped cream
	<ul style="list-style-type: none"> Bread Pizza Pasta Focaccia

Speed control


- Rotate the knob clockwise to start mixing.


 **Always start the machine at the lowest possible speed to prevent the ingredients from splashing out of the bowl.**

- When the ingredients begin to mix, turn the

knob clockwise until you reach the desired speed.


- When the preparation is complete, turn the knob to OFF and unplug the machine for safety reasons.

 **To avoid spoiling the mixture, we recommend operating the machine for a short time and frequently checking the consistency of the preparation.**

 **Should you need to scrape away any residual mixture from the inside surface of the bowl using a utensil, turn the knob to OFF and unplug the appliance first.**

Guide on the use of different speeds

Speed	Operation	Description
1	Blending	To slowly blend the ingredients at the beginning of all preparations
2-3	Mixing	To mix hard dough for pizza, bread, focaccia. To mix mashed potatoes or other vegetables, or shortening with flour to make cakes.
4-5	Stirring	To make rather thick batters, biscuits, pastry
Beating	Beating	For medium-speed beating. To complete the preparation of cakes, doughnuts and other soft batters.
8-9	High-speed beating	To beat egg whites, creams and icing.
9-10	Whipping	To whip cream, egg whites and small quantities of cream/ custard

 **The operation of the machine may slow down as the mixture gets harder. This is normal.**

Operating light


Whenever the machine is operating, the bowl is illuminated by a light located below the motor


head.

After the machine has been switched off, the light will stay on for 3 minutes.

If the knob is already set to an operating speed before the machine is powered, the light will start flashing as soon as the machine is powered, but the motor will not start. First turn the knob to OFF and then set the speed.

Tips and operating techniques

 We recommend using the lid to add the ingredients through the special spout, thus avoiding any splashes from liquid mixtures.


 Always insert and remove the lid with the motor head in working position (D).

- To determine the ideal duration of each preparation, monitor the mixture and keep mixing only until it looks just like in your recipe.
- We recommend adding the ingredients as close as possible to the bowl side and not directly into the moving utensil. Always use the inlet on the splash-guard spout.
- Solid ingredients such as walnuts, raisins or candied fruit are usually added during the last seconds of mixing at speed 1.
- The mixture should be thick enough to prevent such ingredients from sinking to

the bottom of the saucepan while you are cooking.

- Mixtures comprising large quantities of liquid ingredients should be blended at low speeds to avoid splashes. Increase the speed only after the mixture has thickened.


CLEANING AND MAINTENANCE

 **Danger of injuries: disconnect the appliance before you touch the whisks/beaters or other attachments. Failure to follow this instruction may result in fractures, cuts or bruises.**

- Clean the outside of the machine with a soft damp cloth.
- Remove any utensils before cleaning the machine.
- Wash the flat beater, dough hook and steel bowl using warm water and detergent. Rinse and dry thoroughly.

 **Handwash the wire whisk.**

- Utensils and bowls should be washed as soon as possible after use to prevent any food from drying up on the surface.

 **Do not use abrasive detergents or wire wool to clean the machine.**

RECIPE BOOK

FOCACCIA AND PIZZA

PIZZA

For 1 homemade pizza: 500g all-purpose flour, 12g yeast, 2 spoons oil, 1 teaspoon salt, 1 dl warm water, 1 pinch sugar.

Warm the baker's yeast in 1 dl warm water; add 1 pinch sugar and leave to rest for 10 minutes. Remember: never bring the salt into direct contact with the yeast as this delays the rising process, whereas sugar facilitates it. Pour the flour into the mixer and dust with 1 teaspoon salt, the yeast and 2 spoons oil. Mix with the hook, adding approximately 1.5 dl water a little at a time, until obtaining a soft, smooth, elastic dough. Gather into a ball in a floured bowl and make a cross on the surface. Cover with a cloth and leave to rise in a warm place for approximately 90 minutes. It is ready when the volume has doubled. After this first rising, take the dough and deflate it, always working it in the bowl. Then roll it out and place it on a tray greased with a little oil. Spread out fully using your fingers and leave to rise once again for another hour. After it has risen for the second time, you are ready to make the pizza.

DESSERT

APPLE CRUMBLE

Time: 40 minutes + rest

Ingredients for 4 people: 6 apples, 180g flour, 100g cane sugar, 1 untreated lemon, dried cinnamon, 150g butter, salt.

Put all ingredients and tools to be used in the refrigerator for at least two hours. Place the sieved flour with a pinch of salt into the mixer bowl and position the flat whisk. Place 100g cubed butter in the centre. Add a teaspoon of grated zest of lemon and blend the mixture quickly until large "crumbs" have formed. Transfer the "crumbs" onto a tray and return to the refrigerator to rest for 30 minutes. Take the juice of the ½ lemon. Peel the apples and cut in half; remove the core and dice. Spread them out in a buttered oven dish. Cover with the juice of the lemon, half the sugar, cinnamon to taste and a few dabs of butter. Cover with the "crumbs", dust with the remaining sugar and cook in the oven at 200° for 30 minutes, or until it is golden and crispy.

SWEET CREAMS

CHOCOLATE CHANTILLY CREAM

150g dark chocolate, 40g sugar, egg liqueur, 3dl very cold fresh cream.

For the chocolate Chantilly cream. Put all ingredients and tools to be used in the refrigerator for at least two hours. Place the cream in the mixer bowl and use the wire whisk to start whisking it. When it starts to solidify, add the sugar, 1 small glass of liqueur and the chocolate, roughly diced using a knife. Continue to whisk until the cream is firm.

BASIC MIXTURES

EGG PASTA

400g flour, 4 eggs.

Pour the flour into the mixer bowl and assemble the hook. Shell the eggs and pour them onto the flour, activating the mixer at moderate speed. Mix for a few minutes. Form a ball, cover with plastic film and leave to rest for 30 minutes at room temperature. Cut into 8 portions, flatten with your hands and, one-by-one, run them through the pasta sheet roller (optional accessory).

HOMEMADE BREAD

For 1 loaf: 500g flour (pastry flour or any other type, wholemeal or white), 20g baker's yeast, 10g salt, a pinch of sugar, water.

Warm the yeast in a little warm water in the mixer bowl and then mix with 2 spoons flour and 1 pinch sugar. Cover and leave to rise in a warm place for 20 minutes. Add the sieved flour and mix with the risen dough, 10g salt and the water necessary to obtain a soft, elastic dough. Place the dough into a floured bowl, cut a cross on the surface and dust with flour. Cover the bowl with a cloth and leave to rise until it has doubled in volume. Quickly knead the dough, giving it the desired shape.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream.



Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

PIÈCES ET FONCTIONS

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Corps de l'appareil | 6. Couvercle anti-éclaboussures |
| 1.1. Base de verrouillage du bol | 7. Accessoires |
| 1.2. Prises d'air | 7.1. Fouet mélangeur |
| 2. Tête du moteur | 7.2. Crochet pétrisseur |
| 2.1. Arbre d'enclenchement | 7.3. Batteur plat |
| 3. Bouton | 8. Raccordement des accessoires |
| 4. Levier de déverrouillage | 8.1. Couvercle du raccordement |
| 5. Bol | 8.2. Vis de fixation |

La machine est conçue pour accueillir des sets d'accessoires supplémentaires (par ex. hachoir, trancheuse, hachoir à viande, set pour les pâtes) qui peuvent être achetés dans les magasins et dans les centres agréés.

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté notre produit : vous avez choisi un appareil efficace qui saura vous offrir des performances haut de gamme. Si les instructions et les consignes d'utilisation de l'appareil ne sont pas respectées, le fabricant ne peut en aucun cas être tenu pour responsable des dommages qui peuvent en résulter.

Les instructions de fonctionnement peuvent concerner des modèles différents : chaque différence est clairement signalée.

INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter quelques précautions de base, y compris ce qui suit :

- l'appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne permettez pas aux personnes, ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien un manque d'expérience et de connaissances appropriées, de mettre l'appareil en marche sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation de la personne responsable de leur sécurité .
- Dans le cas d'une panne de courant l'appareil s'éteint, et au retour du courant électrique, il faut tourner le bouton sur OFF avant de réactiver le fonctionnement.
- Mettez l'appareil hors tension et retirez la fiche de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant d'insérer ou de retirer les différentes pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, éteignez-le, retirez la fiche de la prise murale en faisant attention à ne pas tirer sur le cordon.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque façon. Confiez l'appareil à un centre après-vente autorisé pour le contrôle, la réparation ou pour que soit effectué un réglage électrique ou mécanique.
- Pour éviter les blessures, les réparations (comme le remplacement d'un câble endommagé) doivent être effectuées uniquement par notre service après-vente.
- Branchez et allumez l'appareil conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Lisez toutes les instructions. Conservez ces instructions pour toute référence ultérieure.
- Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, n'immergez pas le corps de l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne laissez pas la machine en marche sans surveillance.
- Les enfants ne doivent pas avoir accès à

- Pour un fonctionnement optimal du moteur, assurez-vous de laisser suffisamment d'espace autour des prises d'air à l'arrière.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer des incendies, un choc électrique ou des blessures.
- Retirez le bol de l'appareil et les ustensiles avant de les laver.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'une surface de travail ou en contact avec des surfaces chaudes.
- Gardez les mains et les ustensiles loin des ustensiles en mouvement en vue d'éviter la possibilité de blessures graves ou de dommages à la machine.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en présence d'explosifs et/ou de vapeurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage commercial ou industriel. Toute utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu annulera la garantie.
- Pour réduire le risque de choc électrique, n'essayez pas d'accéder, en aucune façon, à l'intérieur du corps de l'appareil : rien ne sert à l'utilisateur à l'intérieur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le personnel autorisé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le le matériel promotionnel d'emballage, les étiquettes ou les autocollants qui peuvent être fixés aux bols, au corps de la machine ou aux accessoires.
2. Avant la première utilisation, lavez le batteur plat, le crochet pétrisseur et le bol en acier inoxydable à l'eau chaude et au produit détergent. Rincez et séchez soigneusement.



Le fouet doit être lavé à la main.

3. L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé avec un chiffon doux et humide, puis séché.
4. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et stable, comme un plan de travail ou une table. Maintenez la machine à distance du bord de la surface de travail.



N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la machine.



Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Verrouillage et déverrouillage de la tête du moteur (A)

Pour insérer et retirer les ustensiles et les bols, vous devez soulever la tête du moteur. Procédez comme suit :

1. Tournez vers la gauche le levier de déverrouillage.
2. Avec votre autre main, accompagnez le levage de la tête du moteur jusqu'à la butée.
3. Lâchez le levier de déverrouillage en le faisant tourner vers la position initiale vers la droite.

Une fois les accessoires montés, vous devez baisser la tête du moteur à nouveau, en procédant comme suit :

1. Tournez vers la gauche le levier de déverrouillage.
2. Avec l'autre main accompagnez la rotation vers le bas de la tête du moteur, jusqu'à la butée.
3. Lâchez le levier de déverrouillage en le faisant tourner vers la position initiale vers la droite.



Ne lâchez jamais ni la tête du moteur ni le levier jusqu'à ce que l'opération soit terminée, tant lors de la montée que de la descente.



Dans les premiers stades de verrouillage et déverrouillage de la tête du moteur, veillez à ne pas mettre les doigts près de l'articulation, pour éviter les blessures.



N'allumez jamais l'appareil avec les accessoires insérés tant que le bol n'est pas dans la bonne position.

Montage et démontage du bol (B)

Pour monter le bol, effectuez les opérations

suivantes :

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint.
2. Débranchez la fiche.
3. Déverrouillez et soulevez la tête du moteur.
4. Placez le bol sur la base de verrouillage.
5. Tournez doucement le bol vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille complètement.

Pour le démontage :

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint.
2. Débranchez la fiche.
3. Déverrouillez et soulevez la tête du moteur.
4. Tournez le bol vers la gauche jusqu'à ce qu'il se décroche.




Montage et démontage des accessoires (C)

Pour le montage :

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint.
2. Débranchez la fiche.
3. Déverrouillez et soulevez la tête du moteur.
4. Placez l'accessoire dans l'arbre d'enclenchement.
5. tournez vers la gauche jusqu'à ce que le pivot sur l'arbre entre dans le logement correspondant de l'accessoire.
6. Poussez le plus possible vers le haut en comprimant le ressort sur l'arbre, et continuez à tourner l'accessoire jusqu'à ce qu'il se bloque.

Pour le démontage :

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint.
2. Débranchez la fiche.
3. Déverrouillez et soulevez la tête du moteur.
4. poussez l'accessoire légèrement vers le haut et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
5. Retirez l'accessoire en tirant vers le bas.

	<p>Pour les pâtes de normales à dures :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biscuits • Pâtes Brisées • Gâteaux • Boulettes de viande • Farces • Purées de pommes de terre • Glaçages
	<p>Pour les pâtes molles qui ont besoin d'incorporer de l'air :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Œufs • Blancs d'œufs • Mayonnaise • Génoises • Chantilly
	<ul style="list-style-type: none"> • Pains • Pizzas • Pâtes • Fougasses

Contrôle de la vitesse

1. Pour commencer à mélanger, tournez le bouton vers la droite.

⚠ Toujours démarrer la machine à la vitesse la plus lente possible pour éviter les projections des ingrédients hors du bol.

2. Lorsque les ingrédients commencent à se mélanger, tournez le bouton vers la droite pour accélérer jusqu'à la vitesse désirée.
3. Lorsque la préparation est terminée, tournez le bouton sur OFF et débranchez l'appareil pour une plus grande sécurité.


☑ Pour éviter d'endommager la pâte, nous conseillons de mélanger brièvement et de contrôler de temps en temps la consistance de la préparation.

⚠ S'il est nécessaire de racler avec un ustensile la surface interne du bol pour détacher les résidus de pâte, déplacez d'abord

le bouton d'arrêt sur OFF et débranchez la prise.

Guide à l'usage des différentes vitesses

Vitesse	Opération	Description
1	Mélanger	Pour mélanger lentement les ingrédients au début de toutes les préparations.
2-3	Pétrir	Pour préparer les pâtes dures pour pizza, pain, fougasse. Pour mélanger la purée de pommes de terre ou d'autres légumes, les matières grasses de pâtisseries avec de la farine pour la préparation des gâteaux.
4-5	mélanger	Pour la préparation des pâtes semi-denses, biscuits, pâtes brisées.
Fouetter	Fouetter	Pour fouetter à vitesse moyenne. Pour compléter la préparation de gâteaux, beignets et autres pâtes molles.
8-9	Fouetter à grande vitesse.	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs ou la glace.
9-10	Monter	Pour monter la crème liquide, les blancs d'œufs et de petites quantités de crèmes épaisses.

 La machine peut ralentir la vitesse au fur et à mesure que la pâte devient plus dure : cela est normal.

Lumière de service


Lorsque la machine est en marche, une lumière de service située sous la tête du moteur éclaire le bol.


Après l'arrêt de la machine, la lumière reste allumée pendant 3 minutes.

Si le bouton est déjà réglé sur une vitesse de préparation avant de donner le courant à la machine, la lumière de service commence à

clignoter dès que la machine est sous tension, mais le moteur ne démarre pas. Vous devez d'abord tourner le bouton sur OFF et ensuite régler la vitesse de préparation.


Conseils et techniques pour l'utilisation

 Nous recommandons l'utilisation du couvercle pour ajouter les ingrédients par l'ouverture prévue à cet effet et en vue d'éviter les éclaboussures lors de la préparation des aliments liquides.

 Toujours insérer et retirer le couvercle de la tête du moteur en position de travail (D).

- Pour déterminer la durée idéale de chaque préparation, observez le mélange et mélangez jusqu'à ce que il ait l'apparence désirée décrite dans votre recette.
- Nous vous recommandons d'ajouter les ingrédients le plus près possible du bord du bol et non pas directement sur l'ustensile en mouvement. Utilisez toujours l'ouverture sur le couvercle anti-éclaboussures.
- En général, les ingrédients solides tels que les noix, les raisins secs ou les fruits confits doivent être ajoutés dans les dernières secondes de mélange à la vitesse 1.
- La pâte doit être assez épaisse pour éviter que ces ingrédients ne coulent au fond de la casserole pendant la cuisson.
- Les mélanges contenant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être mélangés à basse vitesse pour éviter les éclaboussures. Augmentez la vitesse seulement après que le mélange ait épaissi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Risque de blessures : débranchez l'appareil avant de toucher les fouets ou autres accessoires. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des fractures, des coupures ou des contusions.

- L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé avec un chiffon doux et humide.
- Retirez les accessoires avant de nettoyer la

machine.

Toujours insérer et retirer le couvercle de la tête du moteur en position de travail.

- Lavez le batteur plat, le crochet pétrisseur et le bol en acier à l'eau chaude et au produit détergent. Rincez et séchez soigneusement.



Le fouet doit être lavé à la main.

- Les accessoires et les bols doivent être lavés dès que possible après chaque utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent sur la surface.



N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la machine.

RECETTES

FOUGASSES ET PIZZAS

PIZZA

Pour une pizza maison : 500 g de farine 0, 12 g. de levure, 2 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à café de sel, 1 dl d'eau tiède, 1 pincée de sucre.

Dissolvez la levure de bière dans 1 dl d'eau tiède, ajoutez 1 pincée de sucre et laissez reposer pendant 10 minutes. Rappelez-vous de ne jamais mettre le sel en contact direct avec la levure, car cela retarde le processus de levée, tandis que le sucre le facilite. Versez la farine dans le bol et saupoudrez d'une cuillère à café de sel, ajoutez la levure et les 2 cuillères à soupe d'huile. Pétrissez avec le crochet, en versant un peu à la fois 1,5 dl d'eau environ jusqu'à ce que la pâte soit molle, lisse et souple. Faites-en une boule dans un bol fariné, et faites en surface une coupe en croix, couvrez-la avec un torchon et laissez lever dans un endroit tiède pendant environ 90 minutes. Elle est prête quand elle a doublé de volume. Après cette première levée, prenez la pâte et dégonflez-la, en la pétrissant dans le bol. Ensuite, étalez la pâte et la placez sur une plaque graissée avec un peu d'huile, distribuez-la avec vos doigts et laissez lever pendant une heure encore. Après cette seconde levée, la pâte est prête pour la pizza.

DESSERT

CRUMBLE AUX POMMES

Temps : 40 minutes plus repos

Ingrédients pour 4 personnes : 6 pommes, 180 g. de farine, 100 g. de sucre de canne, 1 citron non traité, cannelle en poudre, 150 g. de beurre, sel.

Conservez au réfrigérateur au moins deux heures tous les ingrédients et les accessoires que vous utiliserez. Placez la farine tamisée avec une pincée de sel dans le bol du robot équipé du batteur plat. Mettez au centre 100 g de beurre coupé en dés. Ajoutez une cuillère à café de zeste de citron et mélangez rapidement le mélange jusqu'à ce que des grosses miettes se soient formées. Transférez la pâte émietlée sur une plaque et mettez-la au réfrigérateur à reposer pendant 30 minutes. Extraitez le jus de ½ citron. Pelez les pommes, coupez-les en deux, épépinez-les et enlevez le trognon puis coupez-les en cubes. Distribuez-les dans un plat à gratin beurré. Couvrez-les du jus de citron, de la moitié du sucre, de la cannelle à volonté et de quelques noisettes de beurre. Couvrez avec les miettes de pâte, saupoudrez le sucre restant et cuisez au four à 200 degrés pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte devienne dorée et croustillante.

CRÈMES DESSERT

CRÈME CHANTILLY CHOCOLAT

150 g. de chocolat noir, 40 g. de sucre, liqueur aux œufs, 3 dl de crème fraîche très froide.

Pour la crème chantilly au chocolat. Conservez au réfrigérateur au moins deux heures tous les ingrédients et les accessoires que vous utiliserez. Versez la crème dans le bol du robot et commencez à battre avec le fouet. Quand elle commence à s'épaissir, ajoutez le sucre, 1 verre de liqueur et le chocolat, haché grossièrement avec un couteau. Continuez à battre jusqu'à ce que la crème soit ferme.

PÂTES DE BASE

PÂTES AUX ŒUFS

400 g. de farine, 4 œufs.

Versez la farine dans le bol du robot équipé du crochet. Cassez les œufs, versez-les sur la farine et faites fonctionner le robot à basse vitesse. Laissez pétrir pendant quelques minutes. Formez une boule, couvrez-la de film plastique et laissez-la reposer 30 minutes à température ambiante. Coupez-la en 8 portions, aplatissez avec les mains et passez une à la fois les portions dans l'accessoire à pâtes "pasta sheet roller" (disponible en option).

PAIN FAIT MAISON

Pour un pain : 500g de farine (00 ou de toute nature, complète ou pas) 20 g. de levure de bière, 10 g. de sel, une pincée de sucre, eau.

Dans le bol du «robot, dissolvez la levure de bière dans un peu d'eau tiède, puis mélangez-la avec 2 cuillères à soupe de farine et 1 pincée de sucre. Couvrez et laissez lever dans un endroit chaud pendant 20 minutes. Ajoutez la farine tamisée et pétrissez-la avec le pâton levé, 10 g. de sel et suffisamment d'eau pour obtenir une pâte souple et élastique. Mettez la pâte dans un saladier fariné, Taillez la surface en croix et saupoudrez de farine. Couvrez le saladier d'un torchon et laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Pétrissez la pâte rapidement et donnez-lui la forme désirée.

ASSISTANCE

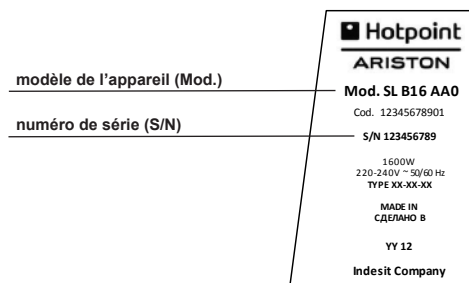
Avant de contacter le centre d'Assistance :

- Vérifiez si vous pouvez résoudre l'anomalie vous-même (voir Dépannage).
- Si, malgré tous ces contrôles, l'appareil ne fonctionne toujours pas et si l'inconvénient persiste, appelez le service après-vente le plus proche.

Signalez-lui :

- le type d'anomalie
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- le numéro de série (S/N)

Vous trouverez tous ces renseignements sur l'étiquette signalétique.



Ne vous adressez jamais à des techniciens non agréés et exigez toujours l'installation de pièces détachées originales.

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.



Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ИХ НАЗНАЧЕНИЕ

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Корпус комбайна 1.1. Блокировочный диск чаши 1.2. Воздухозаборные прорези 2. Головка двигателя 2.1. Сцепной вал 3. Регулятор 4. Блокировочный рычаг 5. Чаша | <ol style="list-style-type: none"> 6. Крышка против брызг 7. Насадки 7.1. Венчик для взбивания 7.2. Крюк для замеса 7.3. Плоский смеситель 8. Крепление насадок 8.1. Крышка крепления 8.2. Крепежный винт |
|---|---|

Комбайн рассчитан на установку дополнительных насадок (например, измельчителя, диска для нарезки, мясорубки, комплекта для макаронных изделий), которые можно приобрести в том же магазине или в уполномоченных центрах.

ВСТУПЛЕНИЕ

Благодарим за приобретение нашего изделия: Вы выбрали эффективный прибор с отличными эксплуатационными качествами. В случае несоблюдения инструкций по правильному использованию прибора производитель снимает с себя ответственность за возможный ущерб.

Инструкции по эксплуатации могут включать в себя описание нескольких моделей: все отличия четко указываются.

ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов важно всегда соблюдать некоторые основные меры предосторожности, включая следующие:

- присмотра.
- Не разрешайте детям приближаться к работающему прибору.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, не умеющими обращаться с прибором, без контроля со стороны лиц, отвечающих за их безопасность, или без обучения правилам пользования прибором.
- В случае отключения энергоснабжения прибор выключается, и по возобновлении энергоснабжения необходимо повернуть регулятор в положение ВЫКЛ. перед возобновлением его использования.
- Выключайте прибор и отсоединяйте штепсельную вилку от сетевой розетки, когда прибор не используется, или перед съемом или установкой различных деталей и перед чисткой. Для отсоединения, выключите прибор, возьмитесь за штепсельную вилку рукой и отсоедините ее от сетевой розетки, не тяните за сетевой шнур.
- Не используйте прибор, если сетевой шнур или штепсельная вилка повреждены, или если прибор неисправен или был каким-либо образом поврежден. Отнесите прибор в уполномоченный сервис тех. обслуживания для его проверки, ремонта или настройки электрической или механической частей.
- Подключать и включать прибор только в соответствии со спецификациями, указанными на паспортной табличке.
- Внимательно прочитать все инструкции. Сохранить инструкции для последующих консультаций.
- Во избежание удара током, не погружайте корпус комбайна, сетевой шнур или штепсельную вилку в воду или в иную жидкость.
- Не оставляйте прибор работающим без


- Во избежание несчастных случаев ремонт (например, замена поврежденного сетевого шнура) должен выполняться нашим сервисом тех. обслуживания.
- Для оптимальной работы двигателя проверьте, чтобы вокруг воздухозаборных прорезей в задней части прибора было достаточно места.
- Использование нереконмендованных деталей или проданных не производителем прибора может привести к пожару, удару током или несчастным случаям.
- Снимите с прибора чашу и насадки перед их мойкой.
- Не используйте бытовой электроприбор на улице.
- Сетевой шнур не должен свисать с края стола или рабочей поверхности или касаться горячих поверхностей.
- Не приближайте руки и кухонные приборы к вращающимся насадкам во избежание серьезных несчастных случаев или повреждения прибора.
- Не используйте прибор во взрывоопасной среде и/или в присутствии возгораемых испарений.
- Данный прибор предназначен только для бытового использования, а не для коммерческого или промышленного. Любое использование прибора, отличное от указанного, приводит к аннулированию права на гарантийное обслуживание.
- Для сокращения риска удара током не пытайтесь каким-либо способом открыть корпус комбайна: внутри нет деталей, которые пользователь может использовать. Ремонт прибора может выполняться только уполномоченным персоналом.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Снять с прибора все рекламные наклейки, упаковку, этикетки, которые могут быть наклеены на чашу, на корпус комбайна или на насадки.
2. Перед первым использованием вымойте плоский смеситель, смесительный крюк и стальную чашу горячей водой с моющим средством. Ополосните и тщательно высушите.

 **Венчик для взбивания нужно мыть вручную.**

3. Протереть корпус комбайна мягкой влажной тряпкой, затем вытереть насухо.
4. Установить комбайн на сухую, ровную, прочную поверхность, такую как кухонный топ или стол. Установите комбайн подальше от края рабочей поверхности.

 **Не используйте абразивные моющие средства или жесткие губки для чистки комбайна.**

 **Не погружайте корпус комбайна в воду или в иные жидкости.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБАЙНА


Блокировка и разблокировка головки двигателя (А)


Для установки и съема насадок и чаши необходимо поднять головку двигателя. Выполните следующие операции:

1. Поверните против часовой стрелки разблокировочный рычаг.
2. Другой рукой сопровождайте подъем головки двигателя до упора.
3. Отпустите разблокировочный рычаг, позволив ему повернуться в исходное положение по часовой стрелке.

После установки насадок необходимо вновь опустить головку двигателя, выполнив следующие операции:

1. Поверните против часовой стрелки разблокировочный рычаг.
2. Другой рукой сопровождайте опускание головки двигателя до упора.
3. Отпустите разблокировочный рычаг, позволив ему повернуться в исходное положение по часовой стрелке.

 **Никогда не отпускайте ни головку двигателя, ни рычаг до завершения операции как при подъеме, так и при опускании.**

 **В процессе блокировки и разблокировки головки двигателя следите, чтобы не защемить пальцы в**

шарнире, во избежание несчастных случаев.

⚠ Никогда не включайте прибор с установленными насадками, если чаша установлена неполностью.

Порядок установки и съема чаши (B)

Для установки чаши выполните следующие операции:

1. Проверьте, чтобы прибор был выключен.
2. Отсоедините штепсельную вилку от сетевой розетки.
3. Разблокируйте и поднимите головку двигателя.
4. Установите чашу на блокировочный диск.
5. Слегка поверните чашу по часовой стрелке до полной ее блокировки.

Порядок съема:

1. Проверьте, чтобы прибор был выключен.
2. Отсоедините штепсельную вилку от сетевой розетки.
3. Разблокируйте и поднимите головку двигателя.
4. Поверните чашу против часовой стрелки до разблокировки.

Порядок установки и съема насадок (C)

Установка:

1. Проверьте, чтобы прибор был выключен.
2. Отсоедините штепсельную вилку от сетевой розетки.
3. Разблокируйте и поднимите головку двигателя.
4. Вставьте насадку в сцепной вал.
5. поверните против часовой стрелке до тех пор, пока штырь в вале не войдет в гнездо насадки.
6. Протолкните максимально вверх, сжимая пружину на вале, и продолжайте вращение насадки до упора.

Съем:

1. Проверьте, чтобы прибор был выключен.
2. Отсоедините штепсельную вилку от

сетевой розетки.

3. Разблокируйте и поднимите головку двигателя.
4. слегка протолкните насадку вверх и поверните по часовой стрелке до упора.
5. Снимите насадку, потянув ее вниз.


	<p>Для нормального и плотного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Печенье • Песочное тесто • Торты • Мясные котлеты • Начинки • Картофельное пюре • Глазирование
	<p>Для мягкого теста, требующего воздуха:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Яйца • Яичный белок • Майонез • Бисквитное тесто • Взбитые сливки
	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб • Пицца • Тесто для макаронных изделий • Лепешки


Регулятор скорости

1. Для начала смешивания поверните регулятор по часовой стрелке.

⚠ Всегда включайте комбайн на самой низкой скорости во избежание разбрызгивания ингредиентов из чаши.


2. Когда ингредиенты примут однородную консистенцию, поверните регулятор по часовой стрелке для увеличения скорости до нужной скорости.
3. По завершении смешивания поверните регулятор на ВЫКЛ. и отсоедините комбайн от сети для большей безопасности.

 Во избежание повреждения полученной массы рекомендуем выполнять смешивание короткими циклами и проверять время от времени консистенцию массы.

 При необходимости соскрести при помощи инструмента с внутренней поверхности чаши остатки массы прежде всего поверните регулятор на ВЫКЛ и отсоедините комбайн от сети.

Инструкции по использованию разных скоростей

Скорость	Операция	Описание
1	Смешивание до однородности	Для медленного смешивания ингредиентов в начале любого приготовления
2-3	Замес теста	Для приготовления плотного теста для пиццы, хлеба, лепешек. Для смешивания картофельного пюре или других овощей, кондитерских жиров с мукой для приготовления тортов.
4-5	Смешивание	Для приготовления полу-плотных масс, теста для печенья, песочного теста.
Взбивание	Взбивание	Для взбивания на средней скорости. Для завершения приготовления кондитерской выпечки, бубликов и других типов мягкого теста.
8-9	Взбивание на высокой скорости	Для взбивания крема, яичных белков или глазировки.
9-10	Взбивание в пену	Для взбивания сливок, яичных белков и небольшого количества крема.

 Комбайн может сократить скорость по мере затвердевания массы: это нормально.


Подсветка


В процессе работы комбайна подсветка, расположенная под головкой двигателя,

освещает чашу.

После выключения комбайна подсветка остается включенной еще в течение 3-х минут. Если регулятор уже установлен на нужную скорость перед включением комбайна, подсветка начнет мигать, как только комбайн будет включен, но двигатель не запустится. Необходимо сначала вернуть регулятор на ВЫКЛ., затем установить нужную скорость.


Рекомендации и техника эксплуатации

 Рекомендуется использовать крышку для добавления ингредиентов через специальное отверстие и во избежание разбрызгивания при приготовлении жидких масс.

 Всегда вставляйте и снимите крышку с двигателем голову в рабочее положение (D).

- Для определения оптимальной продолжительности каждого приготовления следите за массой и смешивайте только до тех пор, пока она не приобретет вид, соответствующий рецепту.
- Рекомендуется добавлять ингредиенты как можно ближе к краю чаши, а не непосредственно на вращающуюся насадку. Всегда используйте отверстие в крышке против брызг.
- В целом твердые ингредиенты, такие, например, как грецкие орехи, изюм, цукаты, должны добавляться на последних секундах смешивания на скорости 1.
- Тесто должно быть достаточно плотным во избежание оседания этих ингредиентов на дно формы в процессе выпечки.
- Смеси, содержащие большое количество жидких ингредиентов, должны смешиваться на низкой скорости во избежание разбрызгивания. Увеличить скорость только после загустения массы.

ЧИСТКА И УХОД

 Опасность несчастных случаев: отсоедините прибор от сети перед касанием насадок или других аксессуаров. Несоблюдение этого правила

может привести к переломам, порезам или ушибам.

- Протрите корпус комбайна мягкой влажной тряпкой.
- Снимите насадки перед чисткой комбайна.
- Вымойте плоский смеситель, смесительный крюк и стальную чашу горячей водой с моющим средством. Ополосните и тщательно высушите.



Венчик для взбивания нужно мыть

вручную.

- Насадки и чашу необходимо вымыть как можно скорее после использования, во избежание засыхания массы на их поверхностях.



Не используйте абразивные моющие средства или жесткие губки для чистки комбайна.

РЕЦЕПТЫ

ЛЕПЕШКИ И ПИЦЦА

ПИЦЦА

Для 1 домашней пиццы: 500 гр. муки типа 0 (грубого помола), 12 гр. дрожжей, 2 столовых ложки оливкового масла, 1 чайная ложка соли, 0,1 л теплой воды, 1 щепотка сахара.

Развести дрожжи в 0,1 л теплой воды, добавить щепотку сахара, дать постоять 10 минут. Следует помнить, что соль никогда не должна добавляться непосредственно на дрожжи, так как это замедлит процесс подъема теста, в то время как сахар его ускоряет. Высыпьте муку в смесительную чашу и насыпьте сверху 1 чайную ложку соли, добавьте разведенные дрожжи и 2 столовые ложки оливкового масла. Для замеса используйте крюк, добавляя постепенно 0,15 л воды вплоть до получения однородного мягкого, эластичного теста. Выложите тесто в форме шара лопаткой в миску, посыпанную мукой, сделайте сверху крестообразный надрез, покройте полотенцем и оставьте на расстойку в теплое место примерно на 90 минут. Тестоготово, когда увеличится в объеме в два раза. После первой расстойки обомните тесто лопаткой. Затем раскатайте тесто на противне, смазанном небольшим количеством растительного масла, распределите тесто ровно руками и оставьте на расстойку еще на 1 час. После этой второй расстойки можно приступить к приготовлению пиццы.

ДЕСЕРТ

ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Время: 40 минут + расстойка

Ингредиенты на 4 порции: 6 яблок, 180 гр. муки, 100 гр тростникового сахара, 1 лимон, молотая корица, 150 гр. сливочного масла, соль.

Поместите все ингредиенты и насадки с чашей в холодильник примерно на 2 часа. Поместите просеянную муку с щепоткой соли в смесительную чашу с плоской насадкой. Поместите в

центр 100 гр. сливочного масла, порезанного на кубики. Добавьте 1 чайную ложку лимонной цедры и быстро замесите тесто вплоть до образования крупных кусочков. Поместите кусочки теста в миску и поставьте в холодильник на 30 минут. Выжмите сок из половины лимона. Очистите яблоки от кожуры, порежьте их на половинки, выньте сердцевину и порежьте на кубики. Разложите на противене, смазанном сливочным маслом. Полейте лимонным соком, посыпьте половиной сахара, корицей по вкусу и положите несколько кусочков сливочного масла. Сверху разложите кусочки теста, посыпьте оставшимся сахаром. Выпекайте в духовке при температуре 200°C в течение 30 минут или до тех пор, пока пирог не станет золотистым и хрустящим.

СЛАДКИЕ КРЕМЫ

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ ШАНТИЛЬИ

150 гр. горького шоколада, 40 гр. сахара, яичный ликер, 3 дл очень холодных сливок.

Для шоколадного крема шантильи. Выдержите в холодильнике все ингредиенты примерно два часа, а также все насадки и чашу. Налейте сливки в смесительную чашу и взбейте их венчиком для взбивания. Когда сливки начнут загустевать, добавьте сахар, 1 стаканчик ликера и крупно порубленный ножом шоколад. Продолжайте взбивать, пока крем не загустеет.

ТЕСТО ДЛЯ ОСНОВЫ

СЛОЕНОЕ ТЕСТО С ЯЙЦОМ

400 гр муки, 4 яйца.

Насыпьте муку в смесительную чашу с насадкой-крюком. Разбейте в чашу с мукой яйца и включите смеситель на средней скорости. Продолжайте вымешивать в течение нескольких минут. Сформируйте из теста шар, накройте его кухонной пленкой и оставьте на расстойку на 30 минут при комнатной температуре. Разделите тесто на 8 кусков, разомните каждый руками и пропустите 1 раз через машинку для раскатывания теста (имеется в качестве доп. оснащения).

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Для 1 батона 500 гр. муки (типа 00, т.е., мелкого помола, или любого, интегрального или обычного), 20 гр. дрожжей, 10 гр. соли, щепотка сахара, вода.

В смесительной чаше разведите дрожжи в небольшом количестве теплой воды, смешайте с 2 столовыми ложками муки и 1 щепоткой сахара. Закройте и оставьте на расстойку в теплое место на 20 минут. Добавьте готовую опару просеянную муку, 10 гр. соли и воду в количестве, необходимом для получения мягкого и эластичного теста. Поместите тесто в миску, посыпанную мукой, сделайте сверху крестообразный надрез и посыпьте мукой. Накройте миску полотенцем и оставьте на расстойку до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме в два раза. Быстро вымесите тесто руками и придайте ему нужную форму.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Бесплатная горячая линия:
8 800 3333 887 *

* (Услуга бесплатна для абонентов всех стационарных линий на всей территории России)

Мы заботимся о своих покупателях и стараемся обеспечить высокое качество сервисного обслуживания. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

Линия профессиональных средств Professional по уходу за техникой, рекомендуемая Hotpoint Ariston, продлит срок эксплуатации Вашей техники и снизит вероятность ее поломки. Линия профессиональных средств Professional создана с учетом особенностей Вашей техники. Продукты производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования. Узнайте подробнее на сайте www.hotpoint-ariston.ru в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров.

При возникновении неисправности

Перед тем, как обратиться в Службу Сервиса проверьте, нельзя ли устранить неисправность самостоятельно (см. раздел «Неисправности и методы их устранения»).

Обратиться в Службу Сервиса можно по телефону бесплатной горячей линии или

по телефонам, указанным в гарантийном документе.

! Мы рекомендуем обращаться только к авторизованным сервисным центрам

! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей

Перед обращением в Службу Сервиса необходимо убедиться, что Вы готовы сообщить оператору:

- Описание неисправности;
- Номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- Модель и серийный номер (S/N) изделия, указанные в информационной табличке, расположенной на изделии или гарантийном документе;
- Дату продажи изделия.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте www.hotpoint-ariston.ru в разделе «Сервис».

УТИЛИЗАЦИЯ



Согласно Европейской Директиве 2002/96/EC об утилизации электронных и электрических приборов (WEEE) бытовые электроприборы не должны выбрасываться с обычным мусором.






Старые бытовые приборы должны выбрасываться отдельно для оптимизации стоимости повторного использования и переработки материалов, составляющих прибор, а также для охраны экологии и здоровья людей. Символ перечеркнутая мусорная корзина имеется на всех приборах, напоминая пользователю об обязанности раздельного сбора мусора. Более подробные сведения касательно правильной утилизации старого бытового электроприбора пользователи могут получить в соответствующем гос. учреждении или в магазине бытовой техники.



АЮ 77

Изделие:
Торговая марка:
Торговый знак изготовителя:
Модель:
Изготовитель:
Страна-изготовитель:
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения:
Потребляемая мощность:
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока:
Класс защиты от поражения электрическим током
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:

Производитель:
Импортер:
С вопросами (в России) обращаться по адресу

Кухонная машина
Hotpoint ARISTON
KM 040 EU
Indesit Company
Китай
220-240 V ~
400W
50/60 Hz
Класс защиты I
   <p>АЮ 77</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N числу определенного месяца и года.

Indesit Company S.p.A. Вiale А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
ООО "Индезит РУС"
Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

1. Makine gövdesi
 - 1.1. Kase yuvası
 - 1.2. Motor havalandırma bölümü
2. Motor başlığı
 - 2.1. Bağlantı mili
3. Güç ayar düğmesi
4. Kilitleme/serbest bırakma kolu
5. Karıştırma kasesi
6. Sıçrama koruma kapak
7. Karıştırma uçları:
 - 7.1. Tel çirpici
 - 7.2. Güçlü hamur yoğurma ucu
 - 7.3. Yumuşak karıştırma ucu
8. Aksesuar bağlantı yuvası
 - 8.1. Bağlantı kapağı
 - 8.2. Bağlantı yuva vidası

Teknik Özellikler:

Watt (W): 400
 Voltaj (V): 220 - 240
 Kase Hacmi: 5000 ml

Mutfak makinanız için ek aksesuarlarını (örn. doğrayıcı aparatları, dilimleyici, et kıyma makinesi veya makarna aksesuarlarını) yetkili satış mağazalarından veya yetkili servislerimizden temin edebilirsiniz.

GİRİŞ

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Bu ürünü satın almakla, etkili ve yüksek performanslı bir cihaza sahip oldunuz. Bu cihazın doğru kullanılmasına yönelik talimatlara uyulmaması sonucu ortaya çıkabilecek hiçbir hasardan ötürü üretici sorumlu tutulamaz.

Aşağıdaki çalıştırma talimatları farklı modellere göre hazırlanmıştır. Modeller arası farklılıklar mutlaka belirtileceklerdir.

ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Tüm elektrikli cihazların kullanımı sırasında, aşağıdakileri de içeren bir dizi genel güvenlik kuralına uyulmalıdır:

- Cihazı sadece bilgi plakasında belirtilen özelliklere uygun bir şekilde bağlayın ve kullanın.
- Tüm yönergeleri okuyun. İleride başvurmak üzere talimatları saklayın.
- Elektrik çarpmaya tehlikesine karşı korunmak için makine gövdesini, kabloyu ya da fişi suya veya başka sıvıların içine koymayın.
- Çalışan cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukları cihazdan uzak tutun.
- Cihazla oynamalarını önlemek için çocukları gözetim altında tutun.
- Güvenliklerinden sorumlu kişinin gözetimi altında olmadan veya aygıtın kullanımıyla ilgili eğitilmeden fiziksel, algısal, anlama veya zihinsel yetenekleri kısıtlı ya da deneyimi ve bilgisi olmayan kişilerin cihazı çalıştırmasına izin vermeyin.
- Elektrik kesilirse, cihaz kapanır. Elektrik yeniden sağlandığında, cihazı yeniden çalıştırmadan önce düğmeyi KAPALI konuma getirin.
- Kullanılmadığı zamanlarda, Aksesuarları takarken/sökerken ve cihazı temizlemeden önce cihazı kapatıp fişini çekin. Elektrik bağlantısını kesmek için, kapatın, fişten tutun ve prizden çıkarın - kablodan çekmeyin.
- Hasarlı kabloya / fişe sahip cihazı ya da cihazı arızalandıktan sonra veya bir şekilde hasar gördükten sonra çalıştırmayın. Kontrol edilmesi, onarılması, mekanik ya da elektrikli

ayarlarının yapılması için cihazı yetkili servise gönderin.

- Yaralanma riskini önlemek için, hasarlı bir kablunun değiştirilmesi gibi onarımlar sadece müşteri servisimiz tarafından yapılmalıdır.
- Motorun en uygun şekilde çalışması için, arkadaki havalandırmaların etrafının boş olduğundan emin olun.
- Cihazın imalatçısı tarafından imal edilmemiş / onaylanmamış aparatların kullanılması yangına, elektrik çarpmasına ya da yaralanmaya neden olabilir.
- Yıkamadan önce kaseyi ve aletleri cihazdan sökün.
- Cihazı dış mekanlarda kullanmayın.
- Kablunun masa veya sıcak yüzeyin kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Ağır yaralanma veya makine hasarı olasılığını önlemek için ellerinizi ve aletleri hareket eden aletlerden uzak tutun.
- Patlayıcı ve/veya yanıcı duman ihtiva eden ortamlarda bu cihazı kullanmayın.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir, endüstriyel kullanıma uygun değildir. Kullanım amacı dışında kullanılması garantisinin geçersiz kalmasına neden olur.
- Elektrik çarpması tehlikesini azaltmak için, makine gövdesinin içine kesinlikle ulaşmayın: içinde kullanıcı tarafından bakımı yapılacak parçalar yoktur. Onarımlar yalnızca yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Tüm promosyon paketleme malzemelerini, etiketleri ve çıkartmaları kaseler, makine gövdesi veya eklerden çıkarın.
2. İlk kullanımdan önce, karıştırma uçlarını ve çelik kaseyi sıcak su ve deterjanla yıkayın. İyiçe durulayıp kurulaıın.



Tel çirpiciyi elde yıkayın.

3. Makinenin dış kısmını yumuşak nemli bir bezle temizleyin ve ardından silerek kurutun.
4. Makineyi tezgah veya masa gibi kuru sabit düz bir yüzeye yerleştirin. Çalışma yüzeyinin kenarından uzak tutun.



Makineyi temizlemek için aşındırıcı deterjanlar veya bulaşık teli kullanmayın.



Makinenin gövdesini suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.

CİHAZIN KULLANILMASI

Motor başlığının (A) kilitlenmesi ve serbest bırakılması

Aletleri ve kaseyi takmak ve çıkarmak için, önce motor kafasını kaldırmamız gerekir. Aşağıdaki işlemleri gerçekleştirin:

1. Kilitleme/serbest bırakma kolunu saat yönü tersine döndürün
2. Motor başlığını duruncaya kadar dikkatlice kaldırmak için diğer elinizi kullanın
3. Kilitleme/serbest bırakma kolunu bırakın ve başlangıç konumuna doğru dönmeye izin verin.

Aletler takıldıktan sonra, motor başlığını tekrar indirin. Aşağıdaki işlemleri gerçekleştirin:

1. Kilitleme/serbest bırakma kolunu saat yönü tersine döndürün
2. Motor başlığını duruncaya kadar dikkatlice aşağıya doğru indirmek için diğer elinizi kullanın
3. Kilitleme/serbest bırakma kolunu bırakın ve başlangıç konumuna doğru dönmeye izin verin.



Kaldırma ve indirme adımlarında tamamlanuncaya kadar motor başlığını veya kolu kesinlikle bırakmayın.



Motor başlığını kilitleme ve serbest bırakma adımlarında, yaralanmaları önlemek için parmaklarınızın eklem yerlerine yakın olmadığından emin olun.



Kase yerine düzgünce yerleştirilmeden cihazı kesinlikle aletler takılı durumda çalıştırmayın.

Kaseyi (B) takma ve çıkarma

Kaseyi aşağıdaki işlemleri yaparak takın:

1. Cihazın kapalı olduğundan emin olun.
2. Fişten çekin.
3. Motor başlığını serbest bırakın ve kaldırın.
4. Kaseyi kilitleme plakasına yerleştirin.

5. Yerine tamamen oturuncaya kadar kaseyi hafifçe saat yönünde döndürün.

Çıkarmak için:

1. Cihazın kapalı olduğundan emin olun.
2. Cihazı fişten çekin.
3. Motor başlığını serbest bırakın ve kaldırın.
4. Serbest kalıncaya kadar kaseyi saat yönü tersine çevirin.




Aletlerin (C) monte edilmesi ve sökülmesi

Monte etme:

1. Cihazın kapalı olduğundan emin olun.
2. Cihazı fişten çekin.
3. Motor başlığını serbest bırakın ve kaldırın.
4. Karıştırma ucunu bağlantı miline takın.
5. Milin üzerindeki pim alettaki ilgili yuvaya oturuncaya kadar saat yönü tersine çevirin.
6. Milin üzerindeki yaya bastırarak tamamen aşağıya itin ve duruncaya kadar ucu döndürün.

Sökme:

1. Cihazın kapalı olduğundan emin olun.
2. Cihazı fişten çekin.
3. Motor başlığını serbest bırakın ve kaldırın.
4. Aleti dikkatlice yukarı doğru itin ve duruncaya kadar saat yönünde döndürün.
5. Çıkarmak için karıştırma ucunu aşağı doğru çekin.

	Normal - sert karışımlar: <ul style="list-style-type: none"> • Bisküviler • Pasta • Kekler • Köfte harcı • Dolma içi • Patates püresi • Dondurma
	Havayla birleşmesi gereken yumuşak karışımlar: <ul style="list-style-type: none"> • Yumurtalar • Yumurta beyazları • Mayonez • Krem Şanti
	<ul style="list-style-type: none"> • Ekmeğe • Piza • Makama • Börek

Hız kontrolü

1. Karıştırmaya başlamak için düğmeyi saat yönünde çevirin.

⚠ Malzemelerin kaseden dışarı sıçramasını önlemek için makineyi her zaman mümkün olan en düşük hızda çalıştırmaya başlayın.

2. Malzemeler karıştırılmaya başlandığında, istenilen hıza ulaşıncaya kadar düğmeyi saat yönünde çevirin.
3. Karıştırma/Yoğurma işlemi tamamlandığında, düğmeyi KAPALI konuma çevirin ve güvenlik amacıyla makinenin fişini çekin.

☑ Hazırladığınız karışımın kıvamını kontrol etmek için, mutfak makinenizi kısa aralarla sık sık peş peşe çalıştırmanızı öneririz.

⚠ Kasenin içinde kalan karışımı sıyrmanız gerekiyorsa, önce düğmeyi kapalı konuma getirin ve cihazı fişten çekin.

Hız ayarlama önerileri:

Hız	Çalıştırma	Açıklama
1	Yavaş karıştırma	Tüm preparatların başlangıcında malzemeleri yavaşça karıştırmaya başlamak için.
2-3	Karıştırma	Pizza, ekmekek bökrek gibi yoğun hamurları karıştırmak için. Ayrıca patetes püresi veya diğer sebze püreleri karıştırmak, veya kek karışımları için uygundur.
4-5	Kaşıkla karıştırma	Oldukça yoğun bisküvi ve pasta karışımları için.
Dövme	Dövme	Orta hızda dövme için. Kek, donut ve diğer yumuşak bulamaçların hazırlanmasını tamamlamak için.
8-9	Yüksek hızlı dövme	Yumurta beyazları, kremaları ve dondurmaya dövmek için.
9-10	Çırpma	Krema, yumurta beyazları ve az miktarda krema/muhallebi çırpma için.

 **Karışım sertleştikçe makinenin çalışması yavaşlayabilir. Bu normaldir.**


Kase içi aydınlatma


Makine çalışırken, kase motor başlığında bulunan ışıkla aydınlatılır.

Makine kapatıldıktan sonra, ışık 3 dakika yanık kalır.

Makineye güç verilmeden önce düğme zaten çalışma hızına ayarlıysa, makineye güç verildiğinde ışık yanıp sönmeye başlar ancak motor çalıştırılmaz. Önce düğmeyi KAPALI konuma alın ve ardından hızı ayarlayın.


İpuçları ve çalıştırma teknikleri

 **Karışımlara sonradan malzeme eklerken sıçramayı önleyen kapağı kullanmanız önerilir, böylece sıvı karışımların sıçraması önlenir.**


 **Daima çalışmaya hazır pozisyondayken motor başlığı ile kapağı takıp çıkartınız (D).**

- Her karışımın ideal süresini belirlemek için, karışımı izleyin ve yalnızca tarifinizdeki gibi görününceye kadar karıştırmaya devam edin.
- Malzemeleri mümkün olduğunca kaseye yakın ve doğrudan hareket eden parçaya olmayacak şekilde eklemenizi öneririz. Her zaman sıçramayı önleyici kapaktaki girişi kullanın.
- Ceviz, kuru üzüm veya meyve şekerlemesi gibi katı malzemeler genellikle hız 1'de karışımın son saniyelerinde eklenir.
- Pişirirken bu tür malzemelerin derin tepsilere dibine inmesini önlemek için karışım yeterince kalın olmalıdır.
- Bol miktarda sıvı malzeme içeren karışımlar sıçramayı önlemek için düşük hızlarda karıştırılmalıdır. Hızı yalnızca karışım kalınlaştıktan sonra artırın.


TEMİZLİK VE BAKIM

 **Yaralanma tehlikesi: çırpıcı/dövcü veya diğer eklere dokunmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin. Bu talimata uyulmaması yaralanmalara, ezilmelere veya kırıklara yol açabilir.**

- Makinenin dış kısmını yumuşak nemli bir bezle temizleyin.
- Makineyi temizlemeden önce aksesuarı çıkarın.
- Karıştırma uçlarını ve çelik kaseyi sıcak su ve deterjanla yıkayın. İyice durulayıp kurulaşın.

 **Tel çırpıcıyı elde yıkayın.**

- Yiyeceklerin kurumasını önlemek için, kullandıktan hemen sonra uçlar ve kaseler yıkanmalıdır.

 **Makineyi temizlemek için aşındırıcı deterjanlar veya bulaşık teli kullanmayın.**

MUTFAK

PIZZA HAMURU

PIZZA

1 adet ev yapımı pizza için: 500 gr un, 12 gr maya, 2 kaşık yağ, 1 çay kaşığı tuz, 100 ml ılık su, 1 tutam şeker.

Ekmeğ mayasını 100 ml ılık suda ılıştırın, 1 tutam şeker ekleyin ve 10 dakika dinlenmeye bırakın. Unutmayın: kabarma işlemini geciktireceğinden tuzu asla mayayla doğrudan temas etmesine izin vermeyin; şeker ise kabarmayı kolaylaştırır. Unu mikserle dökmün ve 1 çay kaşığı tuz, maya ve 2 kaşık yağ ekleyin. Yaklaşık 150 ml su ekleyerek yumuşak, pürüzsüz ve elastik bir hamur elde edene kadar yoğurma ucuyla karıştırın. Unlu kaseinin içinde top haline getirin ve yüzey kısmında bir artı işareti oluşturun. Bir bezle örtün ve ılık bir yerde yaklaşık 90 dakika kabarmaya bırakın. Hacim iki katına çıkınca hazır olacaktır. Bu ilk kabartmadan sonra hamuru alın ve havasını boşaltın (tüm bunları kaseinin içinde yapın). Hamuru açarak yayın ve az miktarda yağ ile yağlanmış bir tepsiye yerleştirin. Parmaklarınızı kullanarak tamamen açın ve bir saat daha kabarmaya bırakın. İkinci kabartmadan sonra pizzanızı yapmaya hazırsınız.

TATLILAR

ELMALI KURABIYE

Süre: 40 dakika + dinlendirme

4 kişilik malzeme: 6 elma, 180 gr un, 100 gr esmer şeker, 1 işlenmemiş limon, kurutulmuş tarçın, 150 gr tereyağ, tuz.

Tüm malzemeleri ve kullanılacak aletleri en az iki saat buzdolabına koyun. Elenmiş unu bir miktar tuzla mikserin kasesine yerleştirin ve düz çırpıcıyı yerine takın. 100 gr küp şeklinde tereyağı orta kısma yerleştirin. Bir çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu ekleyin ve büyükçe "kırıntılar" oluşana kadar karışımı hızlıca karıştırın. "Kırıntıları" tepsiye aktarın ve buzdolabında 30 dakika dinlenmeye bırakın. Limonun yarısını sıkın. Elmaların kabuğunu doğrayın ve yarım halinde kesin; çekirdeğini ve zarlarını atın. Tereyağ ile yağlanmış fırın tepsisine yayın. Üzerini, sıktığınız limon suyu, yarım şeker, tarçın ve birkaç kesimlik tereyağı ile örtün. "Kırıntıları" üzerine dökmün, kalan şekerle tozlandırın ve fırında 200°C'de 30 dakika boyunca veya altın rengi alana/çıtır hale gelene kadar pişirin.

TATLI KREMALAR

ÇIKOLATA KREM ŞANTI

150 gr siyah çikolata, 40 gr şeker, yumurta likörü, 300 ml çok soğuk taze krema.

Çikolata krem şanti için tüm malzemeleri ve kullanılacak aletleri en az iki saat buzdolabına koyun. Kremayı mikser kasesine koyun ve çırpmaya başlamak için tel çırpıcıyı kullanın. Katılaşmaya başlayınca şeker, 1 küçük bardak likör ve bıçakla kabaca küp haline getirilmiş çikolatayı ekleyin. Krem koyu bir kıvam alana kadar çırpmaya devam edin.

TEMEL KARIŐIMLAR

YUMURTALI HAMUR

400 gr un, 4 yumurta.

Unu mikser kasesine dökün ve mikser kancasını takın. Yumurtaları kırıp unun üzerine dökün, mikseri orta hızda çalıştırın. Birkaç dakika karıştırın. Top haline getirin, plastik bir folyo ile kaplayın ve oda sıcaklığında en az 30 dakika dinlenmeye bırakın. 8 farklı parçaya bölün, ellerinizle düzleştirin ve her parçayı tek tek oklavadan geçirin (isteğe bağlı aksesuar).

EV YAPIMI EKMEK

1 somun için: 500 gr un (kepekli veya beyaz, börek hamuru ya da başka tür hamur), 20 gr ekme mayası, 10 gr tuz, bir tutam şeker ve su.

Mayayı mikser kasesinin içinde ılık suda ılıştırın, 2 kaşık şeker ve 1 tutam şekerle karıştırın. Üzerini örtün ve ılık bir yerde yaklaşık 20 dakika kabarmaya bırakın. Elenmiş unu ekleyin, kabarmış unla ve yumuşak, elastik bir hamur elde etmek için gereken suyla karıştırın. Hamuru unlanmış kaseyin içine yerleştirin, yüzeyinde artı işareti şeklinde kesik açın ve un serpin. Kaseyi bir bezle örtün ve hamur hacminin iki katına çıkana kadar dinlenmeye bırakın. Hamuru hızlıca yoğurarak istediğiniz şekle getirin.

TEKNİK SERVİS

Servise başvurmadan önce:

- Servise başvurmadan çözülebilecek bir arıza olup olmadığını kontrol ediniz (problemlerin çözümüne bakınız).
- Sonucun olumsuz olması durumunda en yakın Teknik Servise başvurunuz.

Şunları bildiriniz:

- arıza tipini
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Kesinlikle sadece yetkili teknisyenlere başvurunuz ve orijinal yedek parçaları kullanınız.

Cihazın ömrü 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).



INDESIT COMPANY BEYAZ ESYA SANAYİ VE
TİCARET A.S.
BALMUMCU MH. KARAHASAN SOK. NO:11
BESİKTAS-İSTANBUL

İMHA ETME



AEEE Yönetmeliğine uygundur. Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanların (WEEE) imha etme hakkında Avrupa Birliği Direktifi 2002/96/EC, elektrikli ev aletlerinin normal evsel atıklar gibi elden çıkarılmaması gerektiğini belirtmektedir. Hizmet ömrünü tamamlayan cihazlar, makinenin içindeki malzemelerin yeniden kullanılma ve geri dönüştürülme maliyetlerinin optimize edilmesini sağlamak ve doğaya ya da halk sağlığına zararlı etkileri önlemek amacıyla ayrı bir şekilde toplanmalıdır. Üzeri çarpı işaretli çöp kovası simgesi, ilgili ürün sahibine bu özel atık toplama maddesini hatırlatmak amacıyla tüm ürünlere konmaktadır. Hizmet ömrünü tamamlamış elektrikli ev aletlerinin doğru bir şekilde elden çıkarılması hakkında detaylı bilgi almak için, ilgili kamu kuruluşuna veya yerel bayinize danışabilirsiniz.

PARTES E FUNÇÕES

1. Corpo da máquina
 - 1.1. Prato de bloqueio da taça
 - 1.2. Entrada de ar
2. Cabeça do motor
 - 2.1. Eixo de encaixe
3. Botão
4. Alavanca de desbloqueio
5. Taça
6. Tampa anti-salpicos
7. Utensílios
 - 7.1. Vara de arames
 - 7.2. Gancho para amassar
 - 7.3. Vara plana
8. Encaixe de acessórios
 - 8.1. Tampa de encaixe
 - 8.2. Parafuso de fixação

A máquina está preparada para inserir outros conjuntos de acessórios (por exemplo, acessórios para triturar, fatiar, picador de carne, conjunto para massa) que podem ser adquiridos nas mesmas lojas e em centros autorizados.

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter adquirido o nosso produto: escolheu um aparelho eficiente, que fornece resultados de alto nível. Se as instruções para o uso correcto do aparelho não forem respeitadas, o fabricante não poderá ser responsabilizado por eventuais danos daí resultantes.

As instruções de funcionamento podem fazer referências a modelos diferentes: todas as diferenças são identificadas de forma clara.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário respeitar sempre algumas precauções fundamentais, incluindo as seguintes.

- Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Assegure-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
- O aparelho não pode ser utilizado por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimentos sobre o produto, excepto se forem supervisionadas ou recebam instruções por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Em caso de interrupção da alimentação, o aparelho desliga-se e, quando a corrente eléctrica é retomada, é necessário colocar o botão em OFF antes de reactivar o funcionamento.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada quando não estiver a utilizá-lo ou antes de inserir ou retirar peças ou limpá-lo. Para desligá-lo, segure na ficha e retire-a da tomada, prestando atenção para não puxar o cabo.
- Não coloque o aparelho em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho não funcionar de forma correcta ou se tiver sofrido qualquer tipo de dano. Leve o aparelho a um centro de assistência autorizado para que seja examinado, reparado ou seja executada uma regulação eléctrica ou mecânica.
- Para evitar lesões, as reparações (por exemplo, a substituição de um cabo danificado) devem ser efectuadas apenas
- Ligue e coloque o aparelho em funcionamento apenas em conformidade com as especificações indicadas na placa.
- Leia todas as instruções. Guarde as instruções para consulta futura.
- Para se proteger do risco de choques eléctricos, não coloque o corpo da máquina, o cabo ou a ficha na água ou noutro líquido.
- Não deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.

- pelo nosso serviço de assistência ao cliente.
- Para um funcionamento ideal do motor, assegure-se de que deixa espaço suficiente em redor das entradas de ar traseiras.
- O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndios, choques eléctricos ou lesões.
- Remova a taça e os utensílios antes de os lavar.
- Não use o electrodoméstico ao ar livre.
- Não deixe que o cabo fique pendurado no rebordo de uma mesa ou de um plano de trabalho ou que fique em contacto com superfícies quentes.
- Mantenha as mãos e os utensílios longe das peças em movimento para evitar graves lesões pessoais ou danos na máquina.
- O aparelho não deve ser usado na presença de explosivos e/ou vapores inflamáveis.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não a uso comercial ou industrial. Qualquer tipo de uso diferente daquele para o qual foi projectado anulará a garantia.
- Para reduzir o risco de choque eléctrico, não tente aceder de modo algum ao interior do corpo da máquina: não existem elementos úteis para o utilizador dentro da mesma. As reparações devem ser executadas apenas por pessoal autorizado.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

1. Remova todo o material promocional de embalagem, etiquetas ou autocolantes que podem estar colados às taças, ao corpo da máquina ou aos acessórios.
2. Antes da primeira utilização, lave a vara plana, o gancho para amassar e a taça em aço com água quente e detergente. Enxaguar e secar cuidadosamente.



A vara de arames deve ser lavada à mão.

3. O exterior da máquina deve ser limpo com um pano macio e humedecido e seco.
4. Posicione a máquina sobre uma superfície seca, plana, estável, como uma bancada ou mesa. Mantenha a máquina afastada do rebordo do plano de trabalho.



Não utilize detergentes abrasivos ou palha de aço para limpar a máquina.



Não coloque o corpo da máquina em água ou outros líquidos.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Bloqueio e desbloqueio da cabeça do motor (A)

Para inserir e remover os utensílios e taças, é necessário levantar a cabeça do motor. Execute as seguintes operações:

1. Rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio a alavanca de desbloqueio
2. Com a outra mão, acompanhar a elevação da cabeça do motor até ao fim de curso
3. Soltar a alavanca de desbloqueio fazendo-a rodar para a posição inicial no sentido dos ponteiros do relógio.

Depois de inseridos os utensílios, é necessário baixar novamente a cabeça do motor, executando as seguintes operações:

1. Rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio a alavanca de desbloqueio
2. Com a outra mão, acompanhar a rotação para baixo da cabeça do motor até ao fim de curso
3. Soltar a alavanca de desbloqueio fazendo-a rodar para a posição inicial no sentido dos ponteiros do relógio.



Nunca solte a cabeça do motor nem a alavanca até concluir a operação, quer ao elevar, quer ao baixar.



Nas fases de bloqueio e desbloqueio da cabeça do motor, prestar atenção para não introduzir os dedos junto à união, para evitar lesões.



Nunca ligar o aparelho com os utensílios inseridos se a taça não estiver correctamente posicionada.

Fixação e remoção da taça (B)

Para a fixação, execute as seguintes operações:

1. Assegure-se de que o aparelho está desligado.
2. Retire a ficha.
3. Desbloqueie e levante a cabeça do motor.
4. Coloque a taça sobre o prato de bloqueio.
5. Rode ligeiramente a taça no sentido dos ponteiros do relógio até bloquear completamente.

Para a remoção:

1. Assegure-se de que o aparelho está desligado.
2. Retire a ficha.
3. Desbloqueie e levante a cabeça do motor.
4. Rode a taça no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até desencaixar.




Montagem e desmontagem dos utensílios (C)

Para a montagem:

1. Assegure-se de que o aparelho está desligado.
2. Retire a ficha.
3. Desbloqueie e levante a cabeça do motor.
4. Introduzir o utensílio no eixo de encaixe.
5. Rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que o perno presente no eixo entre na sede correspondente do utensílio.
6. Empurrar ao máximo para cima, comprimindo a mola presente no eixo, e continuar a rotação do utensílio até ao fim de curso.

Para a desmontagem:

1. Assegure-se de que o aparelho está desligado.
2. Retire a ficha.
3. Desbloqueie e levante a cabeça do motor.
4. Empurre o utensílio ligeiramente para cima e rode no sentido dos ponteiros do relógio até ao fim de curso.
5. Extraia o utensílio puxando-o para baixo.

	<p>Para massas normais a duras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biscoitos • Massa areada • Bolos • Almôndegas • Recheios • Puré • Glace
	<p>Para massas moles que precisam de incorporar ar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ovos • Claras • Maionese • Pão-de-ló • Chantili
	<ul style="list-style-type: none"> • Pão • Pizza • Massa • Fogaça

Controlo da velocidade

1. Para começar a mexer, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio.

⚠ Ligar sempre a máquina a velocidade mais baixa possível para evitar que os ingredientes salpiquem para fora da taça.

2. Quando os ingredientes começarem a misturar-se, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio para acelerar até à velocidade pretendida.
3. Terminada a preparação, coloque o botão em OFF e desligue a máquina para maior segurança.


☑ Para evitar estragar a massa obtida, é aconselhável utilizar a máquina por pouco tempo e verificar frequentemente a consistência do preparado.

⚠ Caso seja necessário raspar com um utensílio a superfície interna da taça para retirar resíduos de massa, coloque primeiro o botão em OFF e desligue a

alimentação.

Guia para o uso das várias velocidades

Velocidade	Operação	Descrição
1	Incorporar	Para misturar lentamente os ingredientes no início de todas as preparações
2-3	Amassar	Para preparar massas duras para pizza, pão, fogaça. Para incorporar puré de batata ou outros vegetais, massa com farinha para a preparação de bolos.
4-5	Misturar	Para a preparação de massas semi-densas, biscoitos, massa areada
Bater	Bater	Para bater a velocidade média. Para a preparação de doces, tortas, bolos e outras massas moles.
8-9	Bater a alta velocidade	Para bater cremes, claras ou glaces.
9-10	Bater em castelo	Para bater chantili, claras e pequenas quantidades de creme

 A máquina pode diminuir a velocidade à medida que a massa endurece: é normal.


Luz de serviço

Quando a máquina está em funcionamento, uma luz de serviço sob a cabeça do motor ilumina a taça.


Depois de desligar a máquina, a luz permanece aceso durante 3 minutos.

Se o botão já estiver regulado para uma velocidade antes de ligar a alimentação da máquina, a luz de serviço começa a piscar assim que a máquina receber a alimentação, mas o motor não começa a funcionar. É necessário colocar o botão em OFF e, posteriormente, regular a velocidade.

Conselhos e técnicas de utilização


 É aconselhável usar a tampa para acrescentar os ingredientes através da

abertura e evitar salpicos na preparação de massas líquidas.

 **Inserir e remover a tampa com a cabeça do motor na posição de trabalho (D).**

- Para determinar a duração ideal de cada preparação, observe a massa e misture até obter o aspecto pretendido.
- É aconselhável adicionar os ingredientes o mais perto possível da parte lateral da taça, não directamente no utensílio em movimento. Utilize sempre a abertura na tampa anti-salpicos.
- Em geral, os ingredientes sólidos como as nozes, as passas ou a fruta cristalizada devem ser adicionados nos últimos segundos de mistura à velocidade 1.
- A massa deve ser suficientemente densa para evitar que estes ingredientes afundem durante a cozedura.
- As misturas com grandes quantidades de ingredientes líquidos devem ser feitas a baixa velocidade para evitar salpicos. Aumente a velocidade apenas depois de massa ficar mais densa.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

 **Perigo de lesões: desligue o aparelho antes de tocar nas varas ou outros acessórios. O não cumprimento desta indicação pode causar fracturas, cortes ou contusões.**

- O exterior da máquina deve ser limpo com um pano macio e humedecido.
- Remova os utensílios antes de limpar a máquina.
- Lave a vara plana, o gancho para amassar e a taça em aço com água quente e detergente. Enxágue e seque cuidadosamente.

 **A vara de arames deve ser lavada à mão.**

- Os utensílios e as taças devem ser lavados o mais depressa possível após o uso, para evitar que os alimentos sequem sobre as superfícies.

 **Não utilize detergentes abrasivos ou palha de aço para limpar a máquina.**

RECEITAS

PIZZA E FOGAÇA

PIZZA

Para 1 pizza caseira: 500 g de farinha 0, 12 g de fermento, 2 colheres de sopa de azeite, 1 colher de chá, 1 dl de água morna, 1 pitada de açúcar.

Dissolva o fermento em 1 dl de água morna, junte uma pitada de açúcar e deixe repousar durante 10 minutos. Nunca coloque o sal em contacto directo com o fermento, uma vez que atrasa o processo de fermentação, enquanto o açúcar facilita. Coloque a farinha na taça e junte 1 colher de chá de sal, o fermento e 2 colheres de sopa de azeite. Amasse com o gancho, juntando a pouco e pouco 1,5 dl de água, até obter uma massa macia, lisa e elástica. Coloque a bola de massa numa taça polvilhada com farinha, faça um corte em cruz sobre a massa, cubra com um pano e deixe levedar num local aquecido durante cerca de 90 minutos. Quando duplicar de volume, significa que está pronta. Após a primeira levedação, misture a massa na taça para retirar o ar. Depois, estenda-a e coloque-a num tabuleiro untado com pouco azeite, distribua-a bem com os dedos e deixe levedar por mais uma hora. Após esta segunda levedação, está pronta a cozer.

SOBREMESAS

CRUMBLE DE MAÇÃ

Tempo: 40 minutos + repouso

Ingredientes para 4 pessoas: 6 maçãs, 180 g de farinha, 100 g de açúcar de cana, 1 limão não tratado, canela em pó, 150 g de manteiga, sal.

Coloque todos os ingredientes e utensílios que utilizar no frigorífico durante pelo menos duas horas. Deite a farinha peneirada com uma pitada de sal na taça da misturadora com a vara plana montada. Coloque 100 g de manteiga cortada em cubos ao centro. Junte uma colher de chá de raspa de limão e amasse o preparado rapidamente até que se formem migalhas grandes. Transfira as migalhas para um tabuleiro e deixe-as repousar no frigorífico durante 30 minutos. Esprema o sumo de meio limão. Descasque as maçãs, corte-as ao meio, retire a parte central e corte-as em cubos. Distribua-as num pirex untado com manteiga. Cubra com o sumo de limão, metade do açúcar, canela a gosto e alguns pedacinhos de manteiga. Coloque por cima as migalhas de massa, polvilhe com o restante açúcar e leve ao forno a 200 °C durante 30 minutos, até que a massa fique dourada e crocante.

CREMES DOCES

CREME DE CHOCOLATE

150 g de chocolate de culinária, 40 g de açúcar, licor de ovo, 3 dl de natas frescas muito frias.

Para o creme de chocolate. Coloque todos os ingredientes e os utensílios que utilizar no frigorífico durante pelo menos duas horas. Coloque as natas na taça da misturadora e comece a bater com a vara de arames. Quando começar a engrossar, junte o açúcar, 1 copo pequeno de licor e o chocolate cortado grosseiramente com uma faca. Continue a bater até obter a consistência de chantili.

MASSAS BÁSICAS

MASSA FOLHADA COM OVO

400 g de farinha, 4 ovos.

Coloque a farinha na taçada misturadora com o gancho montado. Coloque os ovos sobre a farinha e ligue a misturadora a uma velocidade média. Amasse durante alguns minutos. Forme uma bola, cubra com película e deixe repousar durante 30 minutos à temperatura ambiente. Corte a massa em 8 porções, espalme-as com as mãos e passe cada uma pelo pasta sheet roller (disponível como opcional).

PÃO CASEIRO

Para 1 pão: 500 g de farinha (00 ou de qualquer tipo, integral ou não), 20 g de fermento, 10 g de sal, uma pitada de açúcar, água.

No recipiente da misturadora, dissolva o fermento num pouco de água morna e misture-o com 2 colheres de farinha e 1 pitada de açúcar. Cubra e deixe levedar num local aquecido durante 20 minutos. Junte a farinha peneirada e amasse com o preparado do fermento, 10 g de sal e a água necessária para obter uma massa macia e elástica. Coloque a massa numa tigela polvilhada com farinha, faça um corte em cruz sobre a mesma e polvilhe-a com farinha. Cubra a tigela com um pano e deixe levedar até duplicar de volume. Amasse rapidamente e dê-lhe a forma desejada.

ASSISTÊNCIA

Antes de contactar a Assistência técnica:

- Verifique se pode resolver sozinho a anomalia (consulte Solução de Problemas)
- Se, apesar de todos os controlos, o aparelho não funcionar e o inconveniente detectado continuar, contactar a nossa **Assistência através do telefone 707 21 22 23.**

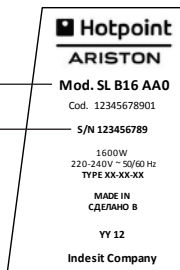
Comunique:

- o tipo de anomalia
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas informações encontram-se na placa de identificação.stiche.

modelo da máquina (Mod.)

número de série (S/N)



Nunca recorrer a técnicos não autorizados e negar sempre a instalação de peças sobresselentes não originais para reposição. Recolha dos

ELECTRODOMÉSTICOS



Adirectiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.



СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ І ФУНКЦІЇ

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Корпус приладу 1.1. Диск для блокування чаші 1.2. Повітрязабірні отвори 2. Голівка двигуна 2.1. Привідний вал 3. Ручка 4. Важіль для розблокування 5. Чаша | <ol style="list-style-type: none"> 6. Кришка від бризок 7. Насадки 7.1. Вінчик 7.2. Гачок для замішування тіста 7.3. Збивалка 8. Адаптер для насадок 8.1. Кришка для адаптера 8.2. Кріпильний гвинт |
|--|---|

У прилад можуть вставлятися також інші насадки й аксесуари (напр., подрібнювач, скиборізка, м'ясорубка, набір для макаронних виробів). Їх можна придбати у тих самих магазинах, що й прилад, або в авторизованих центрах виробника.

ВСТУП

Дякуємо Вам за вибір нашого виробу - ефективного і високоякісного кавового апарату.

В разі недотримання інструкцій з правильного використання апарату, виробник знімає з себе відповідальність будь-якого типу за можливі збитки у зв'язку з цим.

Інструкції з використання можуть відноситися до різних моделей: кожна відмінність чітко підкреслюється.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Під час використання електропобутових приладів необхідно дотримуватися наведених далі заходів безпеки.

- Не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Тримайте дітей на безпечній відстані від приладу.
- Слідкуйте, щоб діти не гралися з приладом.
- Не дозволяйте особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особам без необхідного досвіду і знань вмикати прилад, якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримали попередніх інструкцій щодо поводження з приладом з боку особи, яка відповідає за їх безпеку.
- В разі переривання подачі електроживлення прилад вимикається і, після повернення електричного струму, необхідно встановити ручку на OFF (ВИМКН), перш ніж відновити роботу.
- Вимкніть прилад і вийміть вилку з електричної розетки, коли Ви ним не користуєтесь, перш ніж вставляти чи знімати різні насадки або перед очищенням. Щоб від'єднати прилад від електричної мережі: вимкніть його, візьміться за вилку і вийміть її з побутової розетки, не тягніть при цьому за шнур.
- Не вмикайте прилад з несправним шнуром чи вилкою, або якщо прилад працює зі збоями або отримав ушкодження. Доставте прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для контролю, ремонту або налаштувань механічного або електричного характеру.
- Щоб уникнути травмувань, ремонт

(наприклад, заміна несправного шнуру живлення) має здійснюватися тільки фахівцями з нашого сервісного центру.

- Щоб забезпечити справну роботу двигунів, переконайтеся, що навколо повітрозабірних отворів позаду приладу мається достатньо простору.
- Використання насадок, не рекомендованих виробником приладу, або не придбаних у нього може призвести до пожежі, враження електричним струмом або травмуванням.
- Зніміть з приладу чашу і насадки і тільки потім мийте їх.
- Не використовуйте електро побутовий прилад на відкритому повітрі.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не звішувався з краю столу або з робочої поверхні, а також щоб він не контактував з нагрітими поверхнями.
- Тримайте руки і інше кухонне приладдя подалі від працюючих насадок, щоб запобігти серйозним травмуванням і не нанести збитків приладу.
- Не вмикайте прилад у присутності вибухонебезпечних речовин і/або горючої пари.
- Цей прилад має використовуватися лише у побуті і не в торгових або промислових масштабах. Будь-яке використання, відмінне від передбаченого, призводить до скасування гарантії.
- Щоб зменшити ризик враження електричним струмом, не намагайтеся самостійно втручатися у внутрішні частини приладу. Ремонт має виконуватися тільки авторизованим персоналом.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ:

1. Вийміть увесь пакувальний матеріал, етикетки і наклейки з чаш, корпусу приладу і насадок.
2. Перед першим використанням вийміть у гарячій воді з миючим засобом збивалку, гачок для замішування тіста і сталеву чашу. Обполосніть і ретельно висушіть.



Винчик необхідно мити вручну.

3. Зовнішню частину приладу очищайте м'якою зволоженою ганчіркою, потім висушуйте.
4. Розташуйте прилад на сухій, рівній і

стійкій поверхні - наприклад, на робочій поверхні або на столі. Слідкуйте, щоб прилад знаходився на деякій відстані від краю столу.



Не використовуйте абразивні миючі засоби або металеву віхоть для очищення приладу.



Не занурюйте корпус приладу у воду або в інші рідини.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Блокування і розблокування голівки двигуна (А)

Щоб вставити або зняти насадки і чаші, необхідно підняти голівку двигуна. Виконайте наступні дії:

1. Оберніть проти годинникової стрілки важіль розблокування.
2. Іншою рукою притримуйте голівку двигуна під час підйому, доки вона не досягне упору.
3. Відпустіть важіль розблокування, обертаючи його за годинниковою стрілкою у початкове положення.

Встановивши насадки, необхідно знову опустити голівку двигуна, виконуючи наступні дії:

1. Оберніть проти годинникової стрілки важіль розблокування.
2. Іншою рукою притримуйте голівку двигуна під час опускання, доки вона не досягне упору.
3. Відпустіть важіль розблокування, обертаючи його за годинниковою стрілкою у початкове положення.



Ні в якому разі не залишайте голівку двигуна ані важіль, доки операція з підйому або з опускання не буде повністю завершена.



Під час блокування або розблокування голівки двигуна будьте уважні, щоб не вставити пальці у шарнір. Це небезпечно.

! Ні в якому разі не вмикайте прилад зі вставленими насадками, якщо чаша не займає правильне місце.
Закріплення і зняття чаші (B)

Для закріплення чаші виконайте такі дії:

1. Перевірте, що прилад вимкнений.
2. Вийміть вилку з розетки.
3. Розблокуйте і підніміть голівку двигуна.
4. Розташуйте чашу на диску для блокування.
5. Злегка оберніть чашу за годинниковою стрілкою до повного заблокування.

Для зняття чаші:

1. Перевірте, що прилад вимкнений.
2. Вийміть вилку з розетки.
3. Розблокуйте і підніміть голівку двигуна.
4. Оберніть чашу проти годинникової стрілки для розблокування.

Монтаж і демонтаж насадок (C)

Для монтажу:

1. Перевірте, що прилад вимкнений.
2. Вийміть вилку з розетки.
3. Розблокуйте і підніміть голівку двигуна.
4. Вставте насадку у вал зчеплення.
5. Оберніть її проти годинникової стрілки так, щоб штифт на валу увійшов у відповідне гніздо на насадці.
6. Простовхніть її вгору, стискаючи пружину на валу, і продовжуйте обертати насадку до упору.

Для демонтажу:

1. Перевірте, що прилад вимкнений.
2. Вийміть вилку з розетки.
3. Розблокуйте і підніміть голівку двигуна.
4. Простовхніть насадку злегка вгору і оберніть її за годинниковою стрілкою до упору.
5. Вийміть насадку, потягнувши вниз.

	<p>Для нормального або кругого тіста:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Печиво • Піскова випічка • Торти • Котлети • Фарш • Картопляне пюре • Глазур
	<p>Для м'якого тіста, яке вимагає уведення повітря:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Яйця • Ячні білки • Майонез • Бісквіт • Збиті вершки
	<ul style="list-style-type: none"> • Хліб • Піца • Макаронні вироби • Фокача

Перевірка швидкості

1. Щоб розпочати перемішування, оберніть ручку за годинниковою стрілкою.

! Завжди вмикайте прилад на найменшій швидкості, що уникнути розбрикування інгредієнтів з чаші.


2. Коли інгредієнти становитимуть єдину масу, оберніть ручку за годинниковою стрілкою, щоб збільшити швидкість за бажанням.
3. Наприкінці приготування встановіть ручку в положення OFF і від'єднайте прилад від електромережі задля більшої безпеки.

✓ Щоб не зіпсувати отримане пюре, рекомендується працювати короткий час, перевіряючи консистенцію страви.

! Якщо необхідно зібрати насадкою страву з внутрішніх стінок чаші, спочатку встановіть ручку в положення OFF вийміть вилку з електричної розетки.

Призначення різних швидкостей

Швидкість	Операція	Опис
1	Розтирання до пюреподібного стану	Для повільного перемішування інгредієнтів на початку кожного приготування
2-3	Замішування тіста	Для приготування крутого тіста для піци, фокачі, хліба. Для приготування пюре з картоплі або з інших овочів, для перемішування жирів з борошном для приготування кондитерських виробів (тортів, тощо).
4-5	Перемішування	Для приготування напіврідкого тіста, печива, виробів з пісового тіста
Збивання	Збивання	Для збивання на середній швидкості. Для завершення приготування кондирів, кексів і іншої випічки із м'якого тіста.
8-9	Збивання на високій швидкості	Для збивання кремів, яєчних білків або глазури.
9-10	Збивання	Для збивання вершків, яєчних білків і невеличкої кількості кремів.

 Прилад може зменшити швидкість по мірі того, як тісто стає більш крутим. Це нормальне явище.


Робоче світло


Під час роботи приладу лампочка, розташована під голівкою двигуна, освітлює чашу.

Після вимкнення приладу лампочка залишається горіти ще 3 хвилини

Якщо ручка встановлена на робочу швидкість ще до підключення приладу до електричної мережі, робоча лампочка блиматиме після подання напруги, але двигун не розпочне працювати. Спочатку необхідно перевести ручку на OFF і потім відрегулювати швидкість.


Поради і методи використання

 Рекомендується використовувати кришку, щоб додавати продукти через відповідну шийку і запобігти бризкам під час готування рідких видів тіста.

 Завжди вставляйте і зніміть кришку з двигуном голову в робоче положення (D).

- Щоб визначити ідеальну тривалість для кожного типу приготування, слідкуйте за тістом і припиніть перемішування інгредієнтів, як тільки тісто не прийме вигляд, описаний у рецепті.
- Рекомендується додавати інгредієнти з боку чаші, а не безпосередньо на працюючу насадку. Завжди використовуйте шийку на захисній кришці від бризків.
- Взагалі, тверді інгредієнти, такі як горіхи, родзинки зацукровані фрукти, мають додаватися в останні секунди перемішування на швидкості 1.
- Тісто має бути досить крутим, щоб такі продукти не впали на дно форми під час випікання.
- Тісто із значною кількістю рідких інгредієнтів має замішуватися на низькій швидкості, щоб уникнути бризок. Збільшуйте швидкість тільки після того, як тісто стане гущішим.


ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

 **Небезпека травмування:** обов'язково вийміть вилку з електричної розетки, перш ніж торкатися вінчика або інших насадок. Недотримання цих попереджень може призвести до переломів, порізів і ударів.

- Зовнішню частину приладу очищайте м'якою зволоженою ганчіркою.
- Перш ніж очищати прилад, зніміть з нього насадки.
- Вимийте у гарячій воді з миючим засобом збивалку, гачок для замішування тіста і сталеву чашу. Обполосніть і ретельно висушіть.

 **Вінчик необхідно мити уручну.**

- Насадки і чаші необхідно вимити відразу ж після використання, щоб уникнути підсихання на їх поверхні харчових продуктів.

 **Не використовуйте абразивні миючі засоби або металеву віхоть для очищення приладу.**

РЕЦЕПТИ

ФОКАЧА І ПІЦА

ПІЦА

Для 1 піци домашнього приготування: 500 г борошна типу 0, 12 г дріжджів, 2 столові ложки олії, 1 чайна ложка солі, 100 мл теплої води, 1 щіпка цукру.

Розведіть пивні дріжджі у 100 мл теплої води, додайте 1 щіпку цукру і залиште на 10 хвилин. Ні в якому разі не кладіть сіль безпосередньо на дріжджі, тому що вона сповільнює процес зростання тіста, в той час як цукор його прискорює. Насипте борошно у чашу для замішування і присипте поверху 1 чайною ложкою солі, дріжджами і 2 столовими ложками оливкової олії. Замішайте тісто за допомогою насадки-гачка, поступово додаючи 150 мл води (приблизно), щоб отримати м'яке, гладке й еластичне тісто. Зробіть з тіста кулю і покладіть його в миску, притрушену борошном, зробіть на поверхні хрестоподібні надрізи, покрийте рушником і залиште підходити у теплому місці приблизно 90 хвилин. Тістоготове, коли його об'єм збільшиться удвічі. Після цього першого підйому здуйте тісто, працюючи з ним у мисці. Потім розкотайте його і розташуйте у формі, злегка змащеній оливковою олією, добре розподіліть його пальцями і залиште підходити ще на 1 годину. Після другого підйому можна готувати піцу.

ДЕСЕРТ

ЯБЛУЧНИЙ КРАМБЛЬ

Час: 40 хвилин + відпочинок

Інгредієнти на 4 осіб: 6 яблук, 180 г борошна, 100 г тростинного цукру, 1 біо-лимон, кориця у порошок, 150 г вершкового масла, сіль.

Тримайте не менше 2 годин у холодильнику всі інгредієнти і приладдя, яким ви плануєте користуватися. Додайте просіяне борошно з щіпкою солі у чашу для замішування, на яку встановлена насадка-збивалка. Покладіть у центрі 100 г вершкового масла, порізаного кубиками. Додайте 1 чайну ложку цедри лимону і швидко вмішайте у тісто так, щоб отримати крупне кришиво. Перемістіть кришиво на піднос і поставте піднос у холодильник на 30 хвилин. Видавіть сік з ½ лимону. Очистіть яблука, поріжте їх пополам, вийміть серцевину і поріжте кубиками. Розподіліть їх у змащеному вершковим маслом формі. Побризкайте зверху лимонним соком, насипте половину цукру, корицю за смаком і покладіть кілька шматочків вершкового масла. Покрийте яблука кришивом, посипте цукром, який залишився і готуйте в духовці при 200° протягом 30 хвилин до появи золотистої хрусткої коринки.

СОЛОДКІ КРЕМИ

ШОКОЛАДНИЙ КРЕМ-ШАНТІЛЬ

150 г гірко шоколаду, 40 г цукру, яєчний лікер, 300 мл свіжі холодні вершки.

Для шоколадного крему-шантіля. Перед приготуванням тримайте пару годин в холодильнику всі інгредієнти і приладдя, яким ви плануєте користуватися. Вилийте вершки в чашу для замішування і за допомогою вінчика розпочніть збивання. Коли маса почне загущуватись, додайте цукор, 1 маленьку склянку лікеру і шоколад, крупно порізаний ножом. Продовжуйте збивати до загущування вершків.

БАЗОВІ РЕЦЕПТИ ТІСТА

ЯЄЧНЕ ТІСТО

400 г борошна, 4 яйця.

Насипте борошно у чашу для замішування, на яку встановлена насадка-гачок. Розбийте яйця у борошно і запустіть робот на помірній швидкості. Перемішуйте тісто декілька хвилин. Зробіть кулю, загорніть її в плівку і покладіть відпочивати на 30 хвилин при кімнатній температурі. Розділіть тісто на 8 порцій, пригладьте руками і пропустіть тісто крізь машинку для протягування тіста (постачається факультативно).

ХЛІБ ДОМАШНІЙ

На 1 буханку: 500 г борошна (типу 00 або будь-якого іншого, інтегрального або ні) 20 г пивних дріжджів, 10 г солі, 1 щіпка цукру, вода.

У чаші для замішування розчиніть дріжджі у невеличкій кількості теплої води, потім змішайте їх з 2 столовими ложками борошна і 1 щіпкою цукру. Накрийте і залиште підходити у теплому місці протягом 20 хвилин. Додайте просіяне борошно і поєднайте його з закваскою, потім додайте 10 г солі і стільки води, щоб отримати м'яке й еластичне тісто. Покладіть тісто у миску, притрушену борошном, робіть на поверхні хрестоподібні надрізи, посипте борошном. Накрийте миску рушником і залиште підходити у теплому місці, доки його об'єм не збільшиться удвічі. Швидко попрацюйте з тістом і надайте йому бажаної форми.

ДОПОМОГА

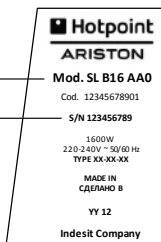
Перш ніж звернутися по Допомогу:

- Перевірте, чи можна самостійно вирішити проблему (див. "Пошук і усунення несправностей").
- У протилежному випадку, зверніться до авторизованої служби технічної Допомоги за телефонним номером, вказаним на гарантійному сертифікаті.

! Звертайтеся виключно до уповноважених фахівців.

модель машини (Мод.)

серійний номер (S/N)



Треба повідомити:

- тип несправності;
- модель машини (Мод.);
- серійний номер (S/N).

УТИЛІЗАЦІЯ



Європейська Директива 2002/96/ ЕС щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE) забороняє утилізацію побутових приладів через загальну систему збирання міських відходів. Зношені прилади мають збиратися окремо, щоб оптимізувати витрати на повторне використання й переробку матеріалів всередині пристроїв і запобігти шкоді атмосфері й здоров'ю людей. Всі продукти маркуються перекресленим кошиком для сміття, щоб нагадати їх власникам про обов'язок щодо окремої утилізації. За подальшою інформацією по правилах утилізації побутових пристроїв їх власники мають звернутися до місцевої комунальної служби.

БӨЛШЕКТЕР МЕН МҮМКІНДІКТЕР

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Құрылғы корпусы 1.1. Тегештің құлыптағыш табаны 1.2. Ауа тесіктері 2. Мотор бастиегі 2.1. Жалғау өзегі 3. Тұтқа 4. Босату иінтірегі 5. Тегеш | <ol style="list-style-type: none"> 6. Шашыраудан қорғайтын қақпақ 7. Құралдар 7.1. Сым бұлғауыш 7.2. Қамыр ілмегі 7.3. Жалпақ былғағыш 8. Қосымша жалғау 8.1. Жалғау қақағы 8.2. Қыспа бұранда |
|--|--|

Құрылғы басқа қосымша жинақтарымен қолдануға болатындай жасалған (мысалы, шапқыш, турауыш, еттартқыш, паста жинағы). Оларды құрылғы сатылатын дүкендер мен өкілетті мекемелерде сатып алуға болады.

КІРІСПЕ

Біздің өнімді сатып алғаныңызға алғыс білдіреміз. Солайша, тиімді әрі өнімділігі жоғары құрылғыны таңдадыңыз.

Құрылғыны дұрыс қолдануға қатысты нұсқаулар орындалмаса, өндіруші ешбір залалға жауапты болмайды.

Пайдалану нұсқаулығында әр түрлі модельдерге қатысты мәлімет берілуі мүмкін. Кез келген айырмашылық анық көрсетіледі.

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

Электр құрылғыларды қолданған кезде, әрқашан негізгі сақтық шараларын сақтау керек, оның ішінде:

- Құрылғыны тек номиналды сипаттар тақтасында көрсетілген ақпаратқа сәйкес жалғау және жұмыс істету қажет
- Барлық нұсқауларды оқып шығыңыз. Бұл нұсқауларды кейін қолдану үшін сақтаңыз.
- Ток соғу қаупінен қорғау үшін құрылғы корпусын, кабельді немесе айырды суға я басқа сұйықтыққа салмаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны бақылаусыз қалдыруға болмайды.
- Құрылғыны балалардан аулақ ұстаңыз.
- Құрылғымен ойнамауы үшін балаларды бақылап отыру керек.
- Қауіпсіздіктеріне жауапты адам құрылғыны қолдану бойынша нұсқау бермеген немесе бақыламаған жағдайда, дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен я тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарға құрылғыны қолдануға рұқсат беруге болмайды.
- Ток берілмей қалса, құрылғы өшеді. Ток берілген кезде құрылғыны қайта қоспас бұрын тұтқаны ӨШІРУ күйіне бұраңыз.
- Қолданбаған кезде, бөліктерін қоймас немесе алмас бұрын және тазаламас бұрын құрылғыны өшіріп, розеткадан ағытыңыз. Ажырату үшін оны қайтадан өшіріп, айырынан ұстап, розеткадан ағытыңыз - кабелінен тартпаңыз.
- Кабелі я айыры зақымдалған, дұрыс жұмыс істемей қалғаннан кейін немесе кез келген түрде зақымдалғаннан кейін құрылғыны қолдануға болмайды. Құрылғыны өкілеттік қызмет көрсету орнына апарып көрсетіңіз, жөндетіңіз немесе электр я механикалық бөліктерін реттетіңіз.
- Жарақат алмау үшін зақымдалған кабельді ауыстыру сияқты жөндеу жұмыстарын тек біздің тұтынушыларға қызмет көрсету орталықтарында атқарылуы тиіс.
- Мотор дұрыс жұмыс істегі үшін құрылғы артындағы ауа кіретін тесіктер айналасында жетерліктей орын болуы

қамтамасыз етіңіз.


- Құрылғы өндірушісі ұсынбайтын немесе сатпайтын қосымша құралдарды қолдану нәтижесінде өрт шығуы, ток соғуы немесе жарақат алуыңыз мүмкін.
- Тегеш пен кез келген құралдарды жумас бұрын құрылғыдан шығарып алыңыз.
- Құрылғыны сыртта қолданбаңыз.
- Кабель үстелдің немесе ыстық беттің шетінен салбырап тұрмауы керек.
- Ауыр жарақат алуға немесе құрылғының зақымдалуына жол бермеу үшін, қолдарыңызды және ас үй құралдарын қозғалып тұрған құралдардан аулақ ұстаңыз.
- Бұл құрылғыны жарылғыш және/немесе тұтанғыш түтіндер болған кезде қолдануға болмайды.
- Құрылғы коммерциялық немесе өндірістік жағдайларда емес, тек үй жағдайында пайдалануға арналған. Көделгеннен басқа мақсатта пайдаланылса, кепілдік күшін жояды.
- Ток соғу қаупін азайту үшін құрылғының ішіне тимеңіз: құрылғы ішінде пайдаланушы жөндеу алатын бөлшектер жоқ. Жөндеу жұмыстарын тек өкілетті мамандар атқаруы тиіс.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНБАС БҰРЫН


1. Тегештерден, құрылғы корпусынан немесе қосымшалардан барлық жарнамалық орама материалдарын, белгілер мен жапсырмаларды алып тастаңыз.
2. Алғаш рет пайдаланбас бұрын жалпақ былғағышты, қамыр ілмегін және тот баспайтын болаттан жасалған тегешті жуғыш зат қосылған жылы сумен жуыңыз. Шайып, жақсылап кептіріңіз.

 **Сым бұлғауышын қолмен жуыңыз.**

3. Құрылғының сыртын жұмсақ дымқыл шүберекпен тазалап, сүртіп құрғатыңыз.
4. Құрылғыны үстел сияқты құрғақ, тұрақты және тегіс жерге қойыңыз. Үстелдің шетіне қоймаңыз.

 **Құрылғыны тазалау үшін абразивті жуғыш заттарды немесе сымнан**

тоқылған торды қолдануға болмайды.

 **Құрылғы корпусын суға немесе өшбір басқа сұйықтыққа салуға болмайды.**

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНУ


Мотор бастиегін құлыптау және босату (А)


Кез келген құралдар мен тегештерді салу үшін алдымен мотор бастиегін көтеру керек. Төмендегі әрекеттерді орындаңыз:


1. Босату иінтірегін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз
2. Екінші қолыңызбен мотор бастиегін тоқтағанша абайлап көтеріңіз
3. Босату иінтірегін жіберіп, оны сағат тілі бағытымен бастапқы қалпына бұраңыз.

Құралдарды салғаннан кейін мотор бастиегін қайтадан төмендетіңіз. Төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. Босату иінтірегін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз
2. Екінші қолыңызбен мотор бастиегін тоқтағанша абайлап төмен қарай бұраңыз
3. Босату иінтірегін жіберіп, оны сағат тілі бағытымен бастапқы қалпына бұраңыз.

 **Көтеру және төмендету қадамдарында әрекетті аяқтағанша мотор бастиегін немесе иінтіректі жібермеңіз.**

 **Мотор бастиегін құлыптау және босату қадамдарында жарақат алмау үшін саусақтарыңызды топсалы механизмнен аулақ ұстаңыз.**

 **Тегеш дұрыс орнатылмаса, құрылғыны салынған құралдармен қосуға болмайды.**

Тегешті бекіту және шығарып алу (В)

Тегешті төмендегі әрекеттердің көмегімен бекітіңіз:

1. Құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
2. Оны розеткадан ағытыңыз.
3. Мотор бастиегін босатып, оны көтеріңіз.

4. Тегешті құлыптағыш табанға қойыңыз.
5. Орнына толығымен бекітілгенше тегешті сағат тілі бағытымен аздап бұраңыз.

Шығарып алу:

1. Құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
2. Оны розеткадан ағытыңыз.
3. Мотор бастиегін босатып, оны көтеріңіз.
4. Босатылғанша тегешті сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.

Құралдарды орнату және шешіп алу (С)

Орнату:

1. Құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
2. Оны розеткадан ағытыңыз.
3. Мотор бастиегін босатып, оны көтеріңіз.
4. Құралды жалғау өзегіне бекітіңіз.
5. Өзектегі шеге құралдағы тиісті кетікке кіргенше оны сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
6. Өзектегі серіппені жоғары қарай соңына дейін итеріп, тоқтағанша құралды бұраңыз.


Шешіп алу:

1. Құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
2. Оны розеткадан ағытыңыз.
3. Мотор бастиегін босатып, оны көтеріңіз.
4. Құралды аздап жоғары итеріп, тоқтатағанша сағат тілі бағытымен бұраңыз.
5. Шығарып алу үшін құралды төмен қарай тартыңыз.


	<p>Орташа және қатты қоспалар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Печеньелер • Пирожное • Кекстер • Тефтели • Іші толтырылған тағамдар • Картоп пюресі • Глазурь
	<p>Ауа қосылатын жұмсақ қоспалар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Жұмыртқалар • Жұмыртқа ағы • Майонез • Пирог • Шайқалған крем
	<ul style="list-style-type: none"> • Нан • Пицца • Паста • Фокачча


Жылдамдықты басқару

1. Араластыруды бастау үшін тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

 **Тегештегі ингредиенттер сыртқа шашырамауы үшін қолдануға болатын ең төменгі жылдамдықтан бастаңыз.**


2. Ингредиенттер араласа бастағанда қажетті жылдамдыққа жеткенше тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.
3. Өзірлеу аяқталған кезде тұтқаны ӨШІРУ күйіне бұрап, қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыны розеткадан ағытыңыз.

 **Қоспаны бүлдіріп алмау үшін құрылғыны аз уақыт қосып, қоспаның консистенциясын жиі тексеріп отырған жөн.**

 **Тегештің ішінен қалып қойған қоспаны құралмен қырып алу керек болса, алдымен, тұтқаны ӨШІРУ күйіне бұрап, құрылғыны розеткадан ағытыңыз.**

Әр түрлі жылдамдықтарды қолдану бойынша нұсқаулық

Жылдамдық	Қолдану түрі	Сипаттамасы
1	Араластыру	Барлық қоспаларды дайындау басында ингредиенттерді ақырын араластыру үшін
2-3	Бұлғау	Пицца, нан, фокачча қатты қамырын бұлғау үшін Картоп немесе басқа көкөніс пюресін бұлғау немесе кекс жасау мақсатымен ұн қосу үшін
4-5	Шайқау	Өте қою ашытқы қосылмаған қамыр, печенье, пирожное жасау үшін
Көпіршіту	Көпіршіту	Орташа жылдамдықпен көпіршіту үшін. Кекстер, дөңгелек бүйрек және басқа жұмсақ қамырлардың әзірлеуін аяқтау үшін.
8-9	Жоғары жылдамдықпен көпіршіту	Жұмыртқа ағын, крем және глазурь көпіршіту үшін
9-10	Былғау	Крем, жұмыртқа ағын және кремнің/тәтті кремнің аз мөлшерін былғау үшін

 Қоспа қоюлана түсе, құрылғы жылдамдығы төмендеуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.


Жұмыс шамы


Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда тегешке мотор бастиегінің астында орналасқан шамнан жарық түсіп тұрады.

Құрылғы өшірілгеннен кейін шам 3 минут жанып тұрады.

Құрылғы қосылмай тұрып, тұтқа бір жылдамдыққа орнатылып қойған болса, құрылғы қосылған кезде шам жыпылықтай бастайды, бірақ мотор қосылмайды. Алдымен, тұтқаны ӨШІРУ күйіне бұрап, одан кейін жылдамдықты орнатыңыз.


Кеңестер мен жұмыс әдістері

 Сұйық қоспалар шашырамауы үшін ингредиенттерді қақпақтағы арнайы шүмек арқылы қосқан жөн.

 қақпақты салған не шығарып алған кезде мотор бастиегі жұмыс позициясында болуы қажет (D).

- Әрбір әзірлеу жұмысының ең қолайлы ұзақтығын анықтау үшін қоспаны бақылап отырып, тек рецептте көрсетілген күйге дейін араластырыңыз.
- Ингредиенттерді қозғалып тұрған құралға тікелей қоспай, тегешке жақындатып салған жөн. Әрдайым шашыраудан қорғайтын шүмектің кірісін қолданыңыз.
- Жаңғақ, мейіз немесе цукат сияқты қатты ингредиенттер әдетте араластыру соңында 1-жылдамдықта қосылады.
- Пісірген кезде мұндай ингредиенттер табаның түбіне батып кетпеуі үшін қоспа жетерліктей қою болуы керек.
- Шашырамауы үшін мол көлемдегі сұйықтығы көп ингредиенттерден тұратын қоспаларды төмен жылдамдықпен араластыру керек. Жылдамдықты тек қоспа қоюланғаннан кейін көтеріңіз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

 Жарақат алу қаупі: бұлғауыштарды/ былғағыштарды немесе басқа қосымшаларды ұстамас бұрын құрылғыны розеткадан ағытыңыз. Бұл нұсқау орындалмаса, қолыңыздың сүйектері

сынуы, қолыңызды кесіп не ауыртып алуыңыз мүмкін.

- Құрылғы сыртын жұмсақ дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
- Құрылғыны тазаламас бұрын құралдарды шешіп алыңыз.
- Жалпақ былғағышты, қамыр ілмегін және тот баспайтын болаттан жасалған тегешті жуғыш зат қосылған жылы сумен жуыңыз. Шайып, жақсылап кептіріңіз.



Сым бұлғауышын қолмен жуыңыз.

- Тағам жабысып қалмауы үшін құралдар мен тегештерді қолданғаннан кейін бірден жуып қою керек.



Құрылғыны тазалау үшін абразивті жуғыш заттарды немесе сымнан тоқылған торды қолдануға болмайды.

АСҮЙЛІК

ФОКАЧЧА ЖӘНЕ ПИЦЦА

ПИЦЦА

1 үйде пісірілген пицца: 500 г әдеттегі ұн, 12 г ашытқы, 2 қасық май, 1 шай қасық тұз, 1 дл жылы су, 1 шоқым қант.

Ашытқыны 1 дл жылы суда жылытыңыз; 1 шоқым қант қосып, 10 минутқа қойып қойыңыз. Есіңізде болсын: ашытқыға тікелей тұз сеппеңіз, себебі ол қамырдың көтерілуін баяулатады, ал қант болса, жылдамдатады. Миксерге ұн сеуіп, үстіне 1 шай қасық тұз, ашытқыны және 2 қасық май қосыңыз. Ілмекпен араластырып тұрып, 1,5 дл суды аз-аздан құйып отырыңыз. Соңында жұмсақ, біркелкі, иілмді қамыр алуыңыз керек. Ұн себілген тегешке салып, домалақтаңыз, одан кейін үстін айқас сызыңыз. Шүберекпен жауып, көтерілуі үшін шамамен 90 минутқа жылы жерге қойып қойыңыз. Көлемі екі есе өскенде дайын болады. Осы бірінші көтерілу кезеңінен кейін тегеште мыжғылап, көлемін азайтыңыз. Одан кейін аз май құйылған науаға салыңыз. Саусақтарыңызбен толығымен жайып, тағы бір сағатқа көтерілуге қойып қойыңыз. Екінші рет көтерілгеннен кейін пицца жасауға дайын боласыз.

ДЕСЕРТ

АЛМА САЛЫНҒАН ПИРОГ

Уақыт: 40 минут + қойып қою

4 адамға арналған ингредиенттер: 6 алма, 180 г ұн, 100 г құрақ қанты, 1 өңделмеген лимон, кептірілген корица, 150 г май, тұз.

Барлық ингредиенттер мен қолданылатын құралдарды кемінде екі сағатқа тоңазытқышқа салып қойыңыз. Еленген ұнды миксер тегешіне салып, бір шоқым тұз қосыңыз және жалпақ бұлғауышты орналастырыңыз. Ортаға 100 г текше май қойыңыз. Шай қасық үккіштен өткізілген лимон цедрасын салып, қоспаны үлкен «қиқымдар» алғанша жыллам араластырыңыз. «Қиқымдарды» науаға төгіп, тоңазытқышқа 30 минутқа қойып қойыңыз. Жарты лимонның шырынын шығарыңыз. Алмаларды тазалап, екіге бөліңіз; ортасын алып тастаңыз. Оларды май жағылған пеш төрелкесіне жайыңыз. Үстіне лимон шырынын, қанттың жартысын, қалауыңызша корица және бірнеше тамшы май қосыңыз. «Қиқымдармен» қаптап, қалған қантты үстіне себіңіз де, пеште 200°-та 30 минут немесе қызарып, қытырлақ болғанша пісіріңіз.

ТӘТТИ ҚАЙМАҚ

ШАНТИЛЬИ КРЕМІ ҚОСЫЛҒАН ШОКОЛАД

150 г қара шоколад, 40 г қант, жұмыртқа ликері, 3 дл өте салқын балғын қаймақ.

Шантильи кремi қосылған шоколад үшін. Барлық ингредиенттер мен қолданылатын құралдарды кемінде екі сағатқа тоңазытқышқа салып қойыңыз. Кремді миксер тегешіне салып, оны бұлғау үшін сым бұлғауышты қолданыңыз. Қатая бастаған кезде қант, 1 кіші стақан ликер және пышақпен текшелерге туралған шоколад қосыңыз. Крем қатқанша бұлғаңыз.

НЕГІЗГІ ҚОСПАЛАР

ЖҰМЫРТҚА ПАСТАСЫ

400 г ұн, 4 жұмыртқа.

Ұнды миксер тегешіне салып, ілмекті орнатыңыз. Жұмыртқаларды жарып, ұнға салыңыз да, миксерді орташа жылдамдықпен қосыңыз. Бірнеше минут араластырыңыз. Домалақтап, үлдірмен жабыңыз. Бөлме температурасында 30 минутқа қойып қойыңыз. 8 бөлікке кесіп, қолдарыңызбен тегістеңіз және бір-бірден паста оқтауынан (қосымша құрал) өткізіңіз.

ҮЙДЕ ЖАСАЛҒАН НАН

1 бөлке нан үшін: 500 г ұн (кондитерлік ұн немесе кез келген басқа түрі, еленбеген ұн немесе ақ ұн), 20 г ашытқы, 10 г тұз, бір шоқым қант, су.

Ашытқыны миксер тегешіне құйылған жылы суда жылытып, 2 қасық ұн мен 1 шоқым қантпен араластырыңыз. Үстін жауып, 20 минутқа жылы жерге қойып қойыңыз. Көтерілген қамырға еленген ұн, 10 г тұз және жұмсақ, иілімді қамыр алуға жететін су қосып, аластырыңыз. Қамырды ұн салынған тегешке қойып, бетін айқас сызып, үстіне ұн себіңіз. Тегешті шүберекпен жауып, көлемі екі есе өскенше қойып қойыңыз. Қамырды жылдам илеп, қажетті пішінге келтіріңіз.

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Біз өз тұтынушыларымызға қызмет көрсетеміз және сервистік қызметті жоғары деңгейде ұсынуға тырысамыз. Сізге құрылғымен оңай және қолайлы жұмыс жасауға мүмкіндік беру үшін өз өнімдерімізді үздіксіз жетілдіріп отыруға тырысамыз.

Құрылғыға күтім көрсету
Құрылғыға күтім көрсетуге арналған Hotpoint Ariston ұсынатын құрылғының Professional кәсіби бұйымдарының желісі құрылғының қолданыс мерзімін ұзартады және оның сынып қалу қаупін азайтады.
Professional кәсіби бұйымдарының желісі құрылғыңыздың ерекшеліктерін ескере отырып жасалған. Өнімдер сапа, экология және қолдану қауіпсіздігі бойынша Еуропалық жоғары стандарттарды қатаң сақтай отырып Италияда жасалған. Толық ақпаратты www.hotpoint-ariston.ru веб-сайтының “Қызмет көрсету” бөлімінен қараңыз және қалаңыздағы дүкендерден сұраңыз.

Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары

Өз тұтынушыларымызға жақынырақ болу үшін шебер мамандарының жоғары деңгейдегі кәсіби дайындығы мен әділдігімен ерекшеленетін қызмет көрсету желілерін қалыптастырдық.

Ақау пайда болған жағдайда

Қызмет көрсету орталығына хабарласар алдында, ақаулықты өзіңіз түзетіп көруге тырысыңыз (“Ақаулықтар және оларды түзету жолдары” тарауын қараңыз).

Қызмет көрсету орталығына кепілдік құжатында көрсетілген телефон нөмірімен хабарласуға болады.

! Біз уәкілетті қызмет көрсету орталықтарына ғана хабарласуды ұсынамыз

! Жөндеу жұмыстарын іске асырған кезде фирмалық бөлшектерді ғана қолдануын талап

етіңіз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласар алдында келесі мәліметтерді беруге дайын екеніңізді тексеріп алыңыз:

- Ақаулық түрін сипаттау;
- Кепілдік құжатының нөмірі (қызмет көрсету кітапшасы, қызмет көрсету сертификаты т.с.с.);
- Құрылғының ақпарат тақтайшасында немесе кепілдік құжатында көрсетілген құрылғының моделі және сериялық нөмірі (S/N);
- Құрылғының сатылған ай-күні

Басқа пайдалы ақпарат пен жаңалықтарды www.hotpoint-ariston.ru веб-сайтының «Қызмет көрсету» тарауынан көре аласыз.

ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ



Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты толық қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері тиісті халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.



Ешбір орма материалы тағамға тимеуі керек.

 Hotpoint

 Hotpoint

ARISTON

Indesit Company SpA
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN), Italy

www.indesitcompany.com

KM 040 EU
02/2013 - ver. 1.1