

IMETEC

www.imetec.com

Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY

Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149



Istruzioni per l'uso
Instrucciones para el uso
Instruções para o uso

IMPASTATORE

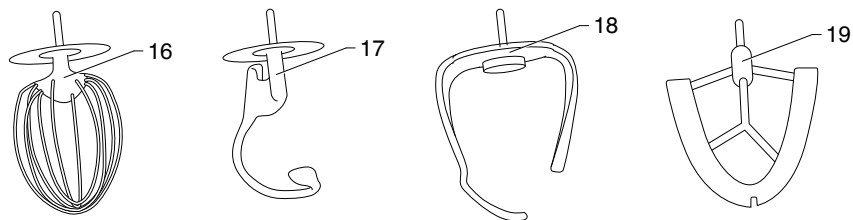
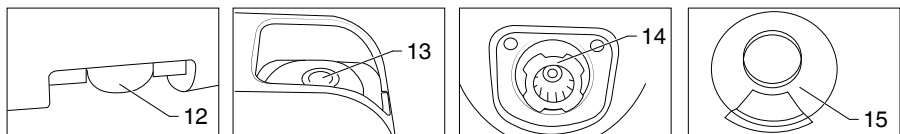
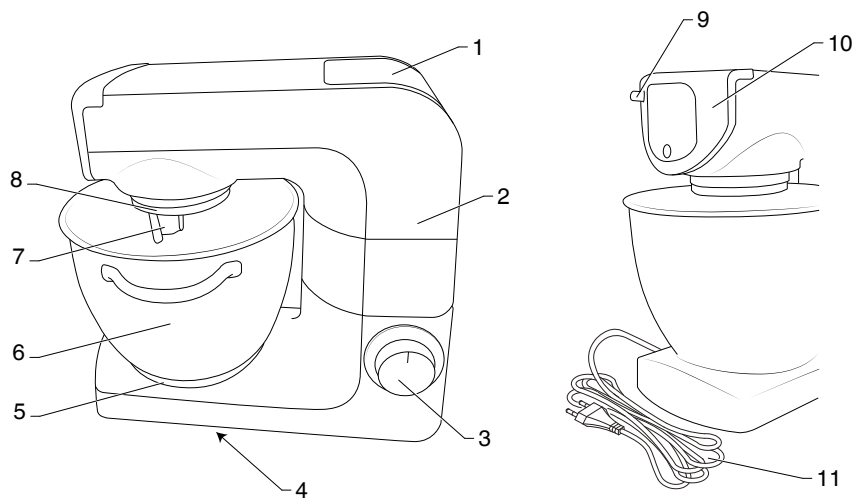
IMPASTATORE	pagina	1
BATIDORA AMASADORA	página	12
AMASSADOR	página	23

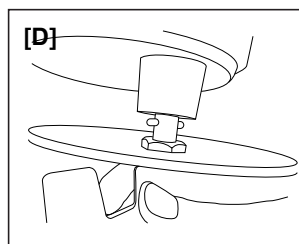
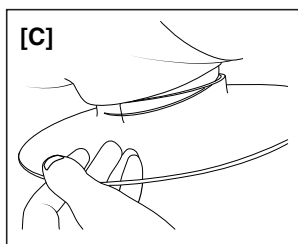
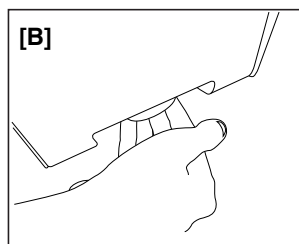
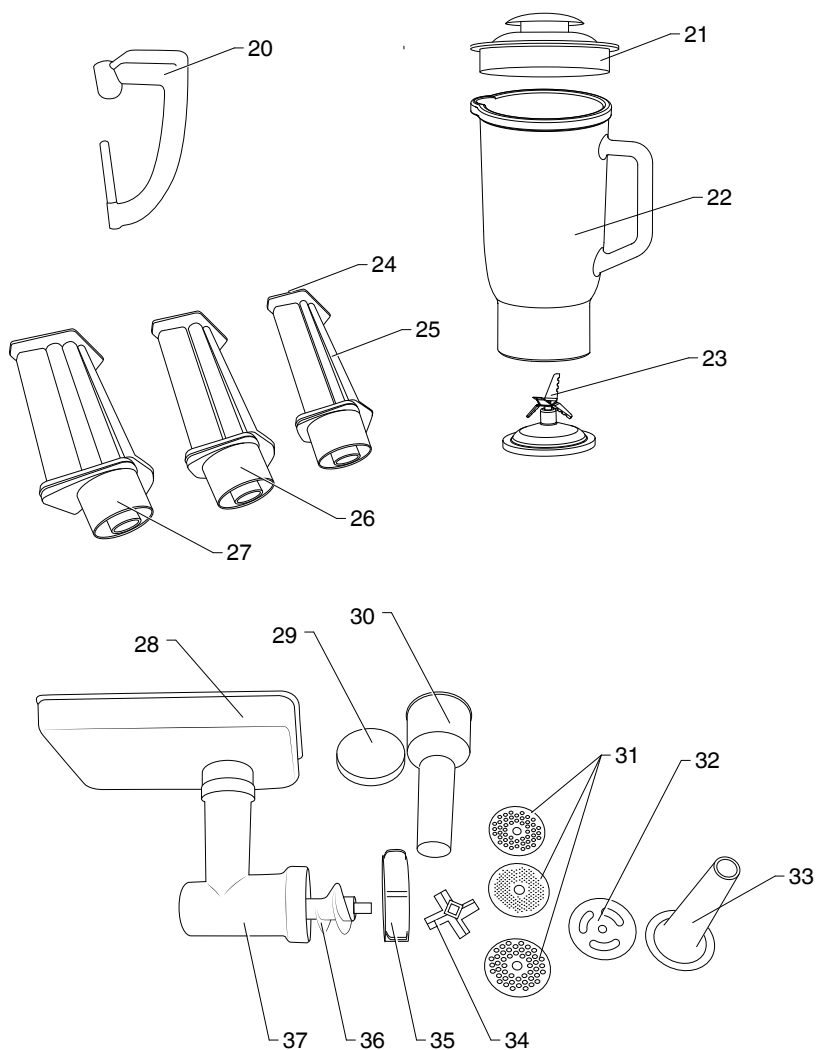
IMETEC

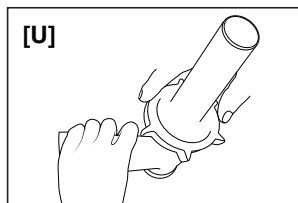
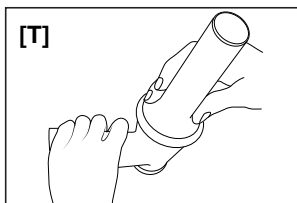
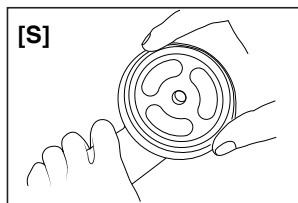
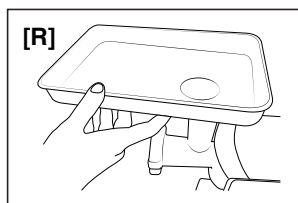
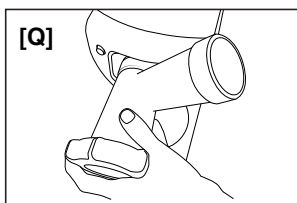
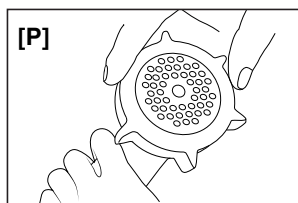
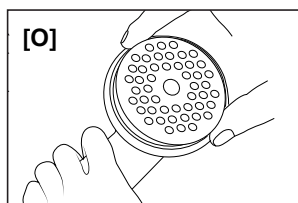
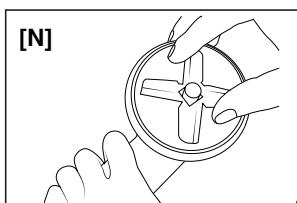
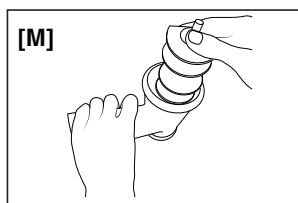
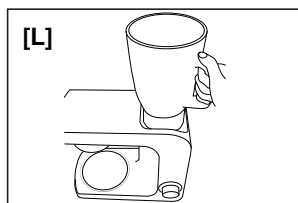
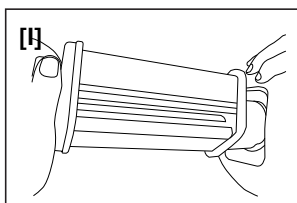
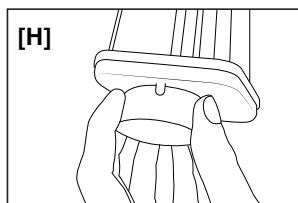
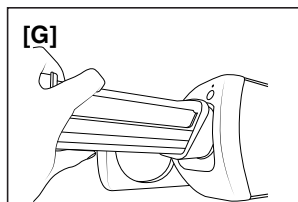
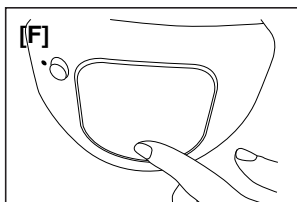
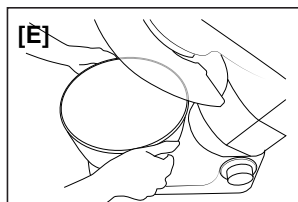
TYPE I7901

[A]

GUIDA ILLUSTRATIVA
GUÍA ILUSTRATIVA
GUIA ILUSTRADO







DATI TECNICI / DATOS TÉCNICOS / DADOS TÉCNICOS

IMETEC

TYPE I7901

220-240 V 50/60 Hz 1500 W



TENACTA GROUP S.p.A.
VIA PIEMONTE 5 IT - 24052 AZZANO S. P.
www.imetec.com



MANUALE DI ISTRUZIONI PER L'USO DELL'IMPASTATORE

Gentile cliente, IMETEC La ringrazia per l'acquisto del presente prodotto. Siamo sicuri che Lei apprezzerà la qualità e l'affidabilità di questo apparecchio, progettato e prodotto mettendo in primo piano la soddisfazione del cliente. Il presente manuale d'istruzioni è stato redatto in conformità alla norma europea EN 62079.



ATTENZIONE!

Istruzioni e avvertenze per un impiego sicuro



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in particolare le avvertenze sulla sicurezza, attenendosi a esse. Conservare il presente manuale insieme alla relativa guida illustrativa, per l'intera durata di vita dell'apparecchio, a scopo di consultazione. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche l'intera documentazione.

Se nella lettura di questo libretto di istruzioni d'uso alcune parti risultassero di difficile comprensione o se sorgessero dubbi, prima di utilizzare il prodotto contattare l'azienda all'indirizzo indicato in ultima pagina.

INDICE

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA	Pag. 2
LEGENDA SIMBOLI	Pag. 4
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO E DEGLI ACCESSORI	Pag. 5
PULIZIA AL PRIMO UTILIZZO	Pag. 5
FUNZIONAMENTO	Pag. 6
QUANTITATIVI MASSIMI	Pag. 6
MONTAGGIO DELLA FRUSTA E DEI GANCI	Pag. 7
FUNZIONAMENTO DELLA FRUSTA E DEI GANCI	Pag. 7
MONTAGGIO DELLE SFOGLIATRICI	Pag. 8
FUNZIONAMENTO CON LA SFOGLIATRICE PER PASTA LISCIA	Pag. 8
FUNZIONAMENTO CON LA SFOGLIATRICE PER SPAGHETTI E TAGLIATELLE	Pag. 8
MONTAGGIO DEL FRULLATORE	Pag. 9
FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE	Pag. 9
MONTAGGIO DEL TRITACARNE	Pag. 9
FUNZIONAMENTO DEL TRITACARNE	Pag. 9
MONTAGGIO DELL'INSACCATRICE	Pag. 10
FUNZIONAMENTO DELL'INSACCATRICE	Pag. 10
PULIZIA E MANUTENZIONE	Pag. 10
SMALTIMENTO	Pag. 10
ASSISTENZA E GARANZIA	Pag. 11
Guida illustrativa	I-II
Dati tecnici	III

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione, controllare l'integrità della fornitura in base al disegno e l'eventuale presenza di danni da trasporto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.
- Il materiale della confezione non è un giocattolo per bambini! Tenere il sacchetto di plastica lontano dalla portata dei bambini; pericolo di soffocamento!
- Prima di collegare l'apparecchio, controllare che i dati tecnici (4) corrispondano a quelli della rete elettrica disponibile. I dati tecnici di identificazione (4) si trovano sull'apparecchio.
- Il presente apparecchio deve essere utilizzato unicamente allo scopo per cui è stato progettato, ovvero come impastatore per uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e pertanto pericoloso.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.
- ⊗ NON utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o piedi umidi o nudi.
- ⊗ NON tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
- ⊗ NON esporre l'apparecchio all'umidità o all'influsso di agenti atmosferici (pioggia, sole).
- Disinserire sempre la spina dall'alimentazione elettrica prima della pulizia, manutenzione o eventuale cambio degli accessori e in caso di mancato utilizzo dell'apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza tecnica autorizzato, in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente a un uso in ambienti domestici chiusi.
- ⊗ NON immergere mai l'apparecchio in acqua o non metterlo mai sotto un rubinetto di acqua corrente.
- L'apparecchio non è destinato a essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato o simili.
- ⊗ NON usare l'apparecchio vicino al lavandino pieno d'acqua. Durante l'uso l'apparecchio deve essere posto in modo che non possa cadere nel lavandino.
- ⊗ NON utilizzare in prossimità del piano cottura della cucina. Prestare attenzione affinché il cavo non venga a contatto con superfici calde, incandescenti, fiamme libere, pentole e altri utensili.
- ⊗ NON toccare mai le parti in movimento.
- Lavare le parti destinate al contatto con gli alimenti prima dell'utilizzo.
- ⊗ NON lasciare residui di cibo nel contenitore in acciaio inox (6) e del bicchiere frullatore (22) per un periodo superiore al tempo di preparazione necessario.
- ⊗ NON rimuovere mai il coperchio del frullatore (21) durante il funzionamento.
- Il mancato rispetto delle presenti istruzioni o il cattivo utilizzo del prodotto, possono causare ferite.
- ⊗ NON versare liquido caldo nel bicchiere frullatore (22) per evitare un'esplosione causata da un'improvvisa vaporizzazione.
- Prestare particolare attenzione nel maneggiare le lame del frullatore (23), quando il bicchiere del frullatore (22) viene svuotato del lavorato e durante la pulizia.
- La potenza massima si basa sull'accessorio che esercita carico maggiore. Altri accessori possono assorbire meno potenza.
- Lasciar raffreddare gli alimenti caldi a temperatura ambiente (o max 40°C) prima di inserirli nel contenitore in acciaio inox (6) o nel bicchiere frullatore (22).

**ATTENZIONE!**

- ⊘ **NON** tentare in nessun modo di toccare e/o estrarre la frusta o i ganci (16-17-18-19-20), le sfogliatrici (25-26-27), il tritacarne (37) o altri accessori mentre l'apparecchio è in funzione.
- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di montare/smontare la frusta o i ganci (16-17-18-19-20), le sfogliatrici (25-26-27), il tritacarne (37) o altri accessori e al termine dell'utilizzo.
- ⊘ **NON** utilizzare l'apparecchio con indumenti a manica ampia e lunga, che durante la lavorazione potrebbero attorcigliarsi alla frusta o ai ganci (16-17-18-19-20), le sfogliatrici (25-26-27), il tritacarne (37) o ad altri accessori. Porre analoga attenzione ai capelli, catenine, ecc.
- La lama del tritacarne (34) è molto affilata. Maneggiarla con cura, sia durante l'uso che durante la pulizia.
- Prima di tritare la carne nel tritacarne (37), controllare sempre di aver asportato ossa, cotenna, cartilagini ecc.
- Togliere sempre la spina elettrica (11) dalla presa di corrente: prima di inserire od estrarre i componenti, dopo l'uso o prima della pulizia.
- Usare sempre il pressino (30) fornito.
- Non mettere mai le dita o degli utensili nel tubo di riempimento del tritacarne (37).
- Il prodotto deve essere sorvegliato durante l'uso.

LEGENDA SIMBOLI

	Avvertenza
	Divieto
	Classe di protezione II

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO E DEGLI ACCESSORI

Guardare la Figura [A] nella sezione delle illustrazioni per controllare il contenuto della confezione. Tutte le figure si trovano nelle pagine interne.

Per le caratteristiche dell'apparecchio, fare riferimento alla confezione esterna.

- | | |
|--|--|
| 1. Coperchio di copertura innesto del frullatore | 20. Gancio per impasti senza glutine (ove presente nella configurazione di prodotto) |
| 2. Testa del corpo motore | 21. Coperchio del frullatore |
| 3. Variatore di velocità | 22. Bicchiere frullatore (ove presente nella configurazione di prodotto) |
| 4. Dati tecnici | 23. Lame del frullatore |
| 5. Base del contenitore in acciaio inox | 24. Ghiera della sfogliatrice |
| 6. Contenitore in acciaio inox | 25. Sfogliatrice per pasta liscia (ove presente nella configurazione di prodotto) |
| 7. Innesto delle fruste e dei ganci | 26. Sfogliatrice per spaghetti (ove presente nella configurazione di prodotto) |
| 8. Aggancio del coperchio | 27. Sfogliatrice per tagliatelle (ove presente nella configurazione di prodotto) |
| 9. Tasto di sgancio degli accessori sfogliatrici e tritacarne | 28. Vaschetta del tritacarne |
| 10. Coperchio di copertura per l'innesto degli accessori | 29. Coperchio del pressino |
| 11. Spina elettrica | 30. Pressino |
| 12. Leva di sgancio del corpo motore | 31. Dischi forati del tritacarne |
| 13. Innesto del frullatore | 32. Disco dell'insaccatrice |
| 14. Innesto delle sfogliatrici e del tritacarne | 33. Tubo dell'insaccatrice |
| 15. Coperchio del contenitore in acciaio inox | 34. Lama del tritacarne |
| 16. Frusta | 35. Ghiera del tritacarne |
| 17. Gancio per impasti | 36. Trafila del tritacarne |
| 18. Gancio per pizza e pane (ove presente nella configurazione di prodotto) | 37. Tritacarne (ove presente) |
| 19. Gancio per impasti morbidi (ove presente nella configurazione di prodotto) | |

PULIZIA AL PRIMO UTILIZZO

Disimballare l'apparecchio e rimuovere eventuali inserti o etichette adesive dal prodotto.

- Lavare accuratamente le parti removibili a contatto con gli alimenti presenti nella confezione di vendita o degli accessori acquistati separatamente come da tabella indicata:

Accessorio	Lavare a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie oppure in lavastoviglie senza superare la temperatura di 55°C.	Lavare con una spugna umida e ben strizzata.
Contenitore in acciaio inox (6)	•	
Coperchio del contenitore in acciaio inox (15)	•	
Frusta (16)		•
Gancio per impasti (17)		•
Gancio per pizza e pane (18)		•

Gancio per impasti morbidi (19)		•
Gancio per impasti senza glutine (20)		•
Coperchio del frullatore (21)	•	
Bicchiera frullatore (22)	•	
Lame del frullatore (23)	•	
Sfogliatrice per pasta liscia (25)		•
Sfogliatrice per spaghetti (26)		•
Sfogliatrice per tagliatelle (27)		•
Vaschetta del tritacarne (28)	•	
Coperchio del pressino (29) e pressino (30)	•	
Dischi forati del tritacarne (31)	•	
Disco dell'insaccatrice (32)	•	
Tubo dell'insaccatrice (33)	•	
Lama del tritacarne (34)		•
Ghiera del tritacarne (35)		•
Trafila del tritacarne (36)		•
Tritacarne (37)		•

FUNZIONAMENTO

Il variatore di velocità (3) prevede le seguenti posizioni:

Pulse	Velocità alta
0	OFF
Da 1 a Max	Regolazione elettronica

QUANTITATIVI MASSIMI

Accessorio	Alimento	Quantitativo massimo	Tempo di lavorazione	Velocità
Frusta (16)	Panna fresca	250 ml	5 minuti	6
	Albumi	12		
Gancio per impasti (17)	Farina	1350g	5 minuti	2
	Acqua	675g		
Gancio per pizza e pane (18)	Farina	500g	5 minuti	2
	Acqua (43°)	300g		
Gancio per impasti morbidi (19)	Farina	250g	5 minuti	1
	Zucchero a velo	100g		
	Burro	125g		
	Uova	125g		

Gancio per impasti senza glutine (20)	Preparati senza glutine	500g	5 minuti	1
	Zucchero a velo	120g		
	Burro	250g		
	Uova	2		
Gancio per impasti senza glutine (20)	Preparati senza glutine	500g	5 minuti	1
	Acqua	300g		
Tritacarne (37)	Carne di manzo	2000g	3 minuti	6
	Carne di maiale	2000g		

MONTAGGIO DELLA FRUSTA E DEI GANCI

- Tenere con una mano la testa del corpo motore (2) e alzare la leva di sgancio (12) [Fig. B].
- La testa del corpo motore (2) si alza.
- Agganciare il coperchio del contenitore in acciaio inox (15) all'aggancio del coperchio (8) [Fig. C].
- Inserire i perni del gancio prescelto (16-17-18-19-20) nell'innesto delle fruste e dei ganci (8) e ruotare in senso antiorario [Fig. D].
- Agganciare il contenitore in acciaio inox (6) alla base (5) ruotando in senso orario [Fig. E].
- Inserire gli ingredienti all'interno del contenitore in acciaio inox (6).
- Alzare la leva di sgancio (11) e abbassare la testa del corpo motore (2) fino a sentire un clack.

FUNZIONAMENTO CON LA FRUSTA E I GANCI



ATTENZIONE!

- **⊘ NON far funzionare l'apparecchio per più di 10 minuti. Lasciar raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima dell'utilizzo successivo.**
- **⊘ NON usare il gancio per impasti senza glutine (20) con farine con glutine.**
- Inserire la spina elettrica (11) nella presa di corrente.
- Ruotare il variatore di velocità (3) alla velocità ottimale a seconda del tipo di lavorazione.
- A fine lavorazione ruotare il variatore di velocità (3) alla posizione 0.
- Disinserire la spina elettrica (11) dalla presa di corrente.
- Tenere con una mano la testa del corpo motore (2) e alzare la leva di sgancio (11) [Fig. B].
- La testa del corpo motore (2) si alza.
- Sganciare il gancio prescelto dall'innesto delle fruste e dei ganci (8) ruotando in senso orario.
- Sganciare il contenitore in acciaio inox (6) dalla base (5) ruotando in senso antiorario.
- Svuotare il contenuto.

MONTAGGIO DELLE SFOGLIATRICI



ATTENZIONE!

- **⊘ NON immergere mai le sfogliatrici (25-26-27) in acqua.**
- Togliere il coperchio di copertura (10) premendo il suo invito [Fig. F].

- Inserire la sfogliatrice prescelta nell'innesto (14) e ruotarla in senso antiorario fino al clack [Fig. G].

FUNZIONAMENTO CON LA SFOGLIATRICE PER PASTA LISCIA

- Inserire la spina elettrica (11) nella presa di corrente.
- Girare la ghiera della sfogliatrice (24) alla misura 8 [Fig. H].
- Ruotare il variatore di velocità (3) alla velocità medio/alta.
- Prendere un piccolo pezzo dell'impasto realizzato precedentemente e schiacciarlo con il palmo della mano.
- Inserirlo nella fessura della sfogliatrice (25).
- Ripetere l'operazione due o tre volte finché la sfoglia non risulta liscia e omogenea.
- Girare la ghiera della sfogliatrice (24) alla posizione 4.
- Ripassare la sfoglia di pasta.
- Girare la ghiera della sfogliatrice (24) alla posizione 1 o 2 a seconda dello spessore desiderato.
- Ripassare la sfoglia di pasta.
- A fine lavorazione ruotare il variatore di velocità (3) alla posizione 0.
- Disinserire la spina elettrica (11) dalla presa di corrente.
- Stendere la pasta su una spianatoia infarinata e lasciarla riposare per almeno mezz'ora.
- Premere il tasto di sgancio (9) e togliere la sfogliatrice (25) ruotandola in senso orario [Fig. I].

FUNZIONAMENTO CON LA SFOGLIATRICE PER SPAGHETTI E TAGLIATELLE

- Se si desidera realizzare dalla sfoglia di pasta delle tagliatele o degli spaghetti inserire la sfogliatrice prescelta (26-27) nell'innesto (14) e ruotarla in senso antiorario fino al clack [Fig. G].
- Inserire la spina elettrica (11) nella presa di corrente.
- Ruotare il variatore di velocità (3) alla velocità medio/alta.
- Passare la foglia di pasta precedentemente realizzata nella fessura delle sfogliatrici (26-27).
- A fine lavorazione ruotare il variatore di velocità (3) alla posizione 0.
- Togliere la spina elettrica (11) dalla presa di corrente.
- Premere il tasto di sgancio (9) e togliere la sfogliatrice (26-27) ruotandola in senso orario.
- Stendere la pasta su una spianatoia infarinata e lasciarla riposare per almeno mezz'ora.

MONTAGGIO DEL FRULLATORE

- Togliere il coperchio di copertura (1)
- Prendere il manico del bicchiere con la mano destra ed inserirlo nell'innesto (13).
- Ruotarlo in senso antiorario fino al clack [Fig. L].

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE



ATTENZIONE!

- **NON** usare l'apparecchio solamente con ingredienti solidi.
- **NON** utilizzare l'apparecchio senza ingredienti al suo interno.
- **NON** rimuovere il bicchiere frullatore (22) per avviare o arrestare l'apparecchio sostituendolo al variatore di velocità (3).

- Inserire la spina elettrica (11) nella presa di corrente.
- Versare nel bicchiere alimenti solidi con un buona quantità di liquidi.
- Ruotare il variatore di velocità (3) alla velocità ottimale a seconda del tipo di lavorazione.
- A fine lavorazione ruotare il variatore di velocità (3) alla posizione 0.
- Disinserire la spina elettrica (11) dalla presa di corrente.
- Togliere il bicchiere frullatore ruotandolo in senso orario.

MONTAGGIO DEL TRITACARNE

- Inserire la trafilatura del tritacarne (36) nel tritacarne (37) [Fig. M].
- Inserire la lama del tritacarne (34) sul perno della trafilatura (36) [Fig. N].
- Inserire il disco forato prescelto (31) sul perno della trafilatura (36) facendo coincidere il recesso [Fig. O].
- Avvitare la ghiera (35) [Fig. P].
- Togliere il coperchio di copertura per l'ingresso degli accessori (10) premendo il suo invito [Fig. F].
- Inserire il tritacarne (37) nell'innesto (14) e ruotarlo in senso antiorario fino al clack [Fig. Q].
- Inserire la vaschetta del tritacarne (28) sul tritacarne (37) [Fig. R].

FUNZIONAMENTO DEL TRITACARNE



ATTENZIONE!

- **NON passare nel tritacarne frutta secca.**
- Inserire la spina elettrica (11) nella presa di corrente.
- Ruotare il variatore di velocità (3) alla velocità ottimale a seconda del tipo di lavorazione.
- Versare la carne tagliata a pezzetti nel tubo della vaschetta (28).
- Premere la carne con il pressino (30).
- A fine lavorazione ruotare il variatore di velocità (3) alla posizione 0.
- Togliere la spina elettrica (11) dalla presa di corrente.
- Togliere la vaschetta del tritacarne (28).
- Premere il tasto di sgancio (9) e togliere il tritacarne (37) ruotandolo in senso orario.

MONTAGGIO DELL'INSACCATRICE

- Il tubo dell'insaccatrice (33) e il disco (32) si trovano all'interno del pressino (30).
- Inserire la trafilatura del tritacarne (36) nel tritacarne (37) [Fig. M].
 - Inserire il disco dell'insaccatrice (32) sul perno della trafilatura (36) [Fig. S].
 - Inserire il tubo dell'insaccatrice (33) sul disco (32) [Fig. T].
 - Avvitare la ghiera (35) [Fig. U].
 - Togliere il coperchio di copertura per l'ingresso degli accessori (10) premendo il suo invito [Fig. F].
 - Inserire il tritacarne (37) nell'innesto (14) e ruotarlo in senso antiorario fino al clack [Fig. Q].
 - Inserire la vaschetta del tritacarne (28) sul tritacarne (37) [Fig. R].

FUNZIONAMENTO DELL'INSACCATRICE

- Inserire la spina elettrica (11) nella presa di corrente.
- Ruotare il variatore di velocità (3) alla velocità ottimale a seconda del tipo di lavorazione.
- Inserire il budello sul tubo dell'insaccatrice (33).
- Versare l'impasto di carne nel tubo della vaschetta (28).

IT

- Premere la carne con il pressino (30).
- A fine lavorazione ruotare il variatore di velocità (3) alla posizione 0.
- Togliere la spina elettrica (11) dalla presa di corrente.
- Togliere la vaschetta del tritacarne (28).
- Premere il tasto di sgancio (9) e togliere il tritacarne (37) ruotandolo in senso orario.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Dopo aver eseguito l'operazione di utilizzo, procedere alla pulizia dell'apparecchio come da capitolo PULIZIA AL PRIMO UTILIZZO.
- Per smontare le lame del frullatore (23), girare il bicchiere frullatore (22) e ruotare la base delle lame in senso antiorario [Fig. S].
- Lavare accuratamente con una spugna umida e ben strizzata il corpo motore (3).
- Asciugare accuratamente.

SMALTIMENTO



Ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)" il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri comunali di raccolta differenziata dei rifiuti elettrotecnici ed elettronici.



In alternativa alla gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente.

Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

ASSISTENZA E GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di due anni dalla data di consegna. Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura (purché chiaramente leggibile), a meno che l'acquirente non provi che la consegna è successiva.

In caso di difetto del prodotto preesistente alla data di consegna, IMETEC garantisce la riparazione o la sostituzione senza spese dell'apparecchio, salvo che uno dei due rimedi risulti sproporzionato rispetto all'altro. L'acquirente ha l'onere di denunciare a un Centro Assistenza IMETEC il difetto di conformità entro due mesi dalla scoperta del difetto stesso.

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di:

- a. danni da trasporto o da cadute accidentali,
- b. errata installazione o inadeguatezza impianto elettrico,
- c. riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato,
- d. mancata o non corretta manutenzione e pulizia,

- e. prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili,
- f. mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, negligenza o trascuratezza nell'uso,

L'elenco di cui sopra è a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in quanto la presente garanzia è comunque esclusa per tutte quelle **circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione** dell'apparecchio.

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale.

IMETEC declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Libretto Istruzioni ed avvertenze" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Sono fatte salve le azioni contrattuali di garanzia nei confronti del venditore.

Modalità di assistenza

La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata presso un Centro Assistenza IMETEC. L'apparecchio difettoso, se in garanzia, dovrà pervenire al Centro Assistenza unitamente ad un documento fiscale che ne attesti la data di vendita o di consegna



MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA BATIDORA AMASADORA

Estimado cliente: IMETEC le agradece por haber elegido este producto. Estamos convencidos de que valorará su calidad y fiabilidad, siempre buscando satisfacer al consumidor. Este manual de instrucciones ha sido redactado en conformidad con la norma europea EN 62079.



¡ATENCIÓN!

Instrucciones y advertencias para un uso seguro



Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones para el uso y en concreto las advertencias para la seguridad, ateniéndose siempre a ellas. Conserve este manual, junto con la guía ilustrativa durante toda la vida útil del aparato, para poder consultarlo cada vez que sea necesario. En caso de cesión del aparato a terceros, entregue también todos los documentos.

Si al leer este manual de instrucciones para el uso alguna de sus partes resultara difícil de entender o si surgieran dudas, antes de usar el producto contacte con la empresa en la dirección indicada en la última página.

ÍNDICE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	Pág. 13
REFERENCIA DE SÍMBOLOS	Pág. 15
DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y DE LOS ACCESORIOS	Pág. 16
LIMPIEZA AL UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ	Pág. 16
FUNCIONAMIENTO	Pág. 17
CANTIDADES MÁXIMAS	Pág. 17
MONTAJE DE LA VARILLA Y DE LOS GANCHOS	Pág. 18
FUNCIONAMIENTO DE LA VARILLA Y DE LOS GANCHOS	Pág. 18
MONTAJE DE LAS EXTENDEDORAS	Pág. 19
FUNCIONAMIENTO CON LA EXTENDEDORA PARA PASTA LISA	Pág. 19
FUNCIONAMIENTO CON LA EXTENDEDORA PARA ESPAGUETIS Y TALLARINES	Pág. 19
MONTAJE DE LA BATIDORA	Pág. 20
FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA	Pág. 20
MONTAJE DE LA PICADORA DE CARNE	Pág. 20
FUNCIONAMIENTO DE LA PICADORA DE CARNE	Pág. 20
MONTAJE DE LA EMBUTIDORA	Pág. 21
FUNCIONAMIENTO DE LA EMBUTIDORA	Pág. 21
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Pág. 21
ELIMINACIÓN	Pág. 21
ASISTENCIA Y GARANTÍA	Pág. 22
Guía ilustrativa	I-II
Datos técnicos	III

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Después de haber sacado el aparato del embalaje, compruebe que esté íntegro conforme al dibujo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.
- ¡Los materiales del embalaje no son juguetes para los niños! Mantenga la bolsa de plástico fuera del alcance de los niños; ¡riesgo de asfixia!
- Antes de conectar el aparato, controle que los datos técnicos (4) correspondan con los de la red eléctrica disponible. Los datos técnicos de identificación (4) se encuentran en el aparato.
- Este aparato debe utilizarse únicamente con el fin para el cual ha sido diseñado, es decir, como batidora amasadora para uso doméstico. Cualquier otro uso se considera impropio y por tanto peligroso.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o inexpertas, solo si cuentan con la supervisión adecuada o han recibido instrucción en cuanto al uso en condiciones de seguridad e información sobre los riesgos que presenta el producto.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable alejados del alcance de los niños.
- Los niños no pueden usar el aparato como un juego.
- ⊗ NO utilice el aparato con las manos mojadas o los pies húmedos o descalzos.
- ⊗ NO tire del cable de alimentación o del aparato mismo, para desenchufarlo de la toma de corriente.
- ⊗ NO exponga el aparato a la humedad o al efecto de los agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica antes de llevar a cabo operaciones de limpieza, mantenimiento o cambio de accesorios, o si no va a utilizarse.
- En caso de avería o problemas de funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule indebidamente. Si es preciso repararlo, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado.

ES

- Si el cable de alimentación está dañado, hágalo sustituir en un Centro de Asistencia Técnico autorizado, para prevenir cualquier riesgo.
- El aparato ha sido ideado para usarse exclusivamente en ambientes domésticos cerrados.
- ⊗ **NUNCA** sumerja el aparato en el agua ni lo ponga bajo un grifo de agua corriente.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar mediante temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia separados o similares.
- ⊗ **NO** use el aparato cerca del fregadero lleno de agua. Durante el uso, el aparato debe colocarse de forma tal que no pueda caer en el fregadero.
- ⊗ **NO** use el aparato cerca de la placa de cocción de la cocina. Preste atención para que el cable no entre en contacto con superficies calientes, incandescentes, llamas abiertas, ollas y otros utensilios.
- ⊗ **NUNCA** toque las partes en movimiento.
- Antes de usar el aparato, lave las partes que entrarán en contacto con los alimentos.
- ⊗ **NO** deje restos de alimentos en el recipiente de acero inoxidable (6) y en el vaso de la batidora (22) más tiempo del necesario para la preparación.
- ⊗ **NUNCA** quite la tapa de la batidora (21) durante su funcionamiento.
- No respetar estas instrucciones, o usar el producto incorrectamente puede causar heridas.
- ⊗ **NUNCA** vierta líquido caliente en una batidora (22), para evitar una explosión causada por una vaporización inesperada.
- Preste atención especial durante la manipulación de las cuchillas de la batidora (23), el vaciado del vaso de la batidora (22) y la limpieza.
- La potencia máxima se refiere al accesorio que más energía consume. Otros accesorios pueden consumir menos energía.
- Deje enfriar los alimentos calientes a temperatura ambiente (o máx. 40 °C) antes de verterlos en el recipiente de acero inoxidable (6) o en el vaso de la batidora (22).



¡ATENCIÓN!

- ⊘ NO trate bajo ningún concepto de tocar y/o extraer la varilla o los ganchos (16-17-18-19-20), las extendedoras (25-26-27), la picadora de carne (37) u otros accesorios mientras el equipo está en funcionamiento.
 - Apague y desconecte el aparato de la toma de corriente eléctrica antes de montar y desmontar la varilla o los ganchos (16-17-18-19-20), las extendedoras (25-26-27), la picadora de carne (37) u otros accesorios y al final del uso.
 - ⊘ NO utilice el aparato con indumentos con manga ancha y larga, que durante la elaboración podrían enrollarse en la varilla o en los ganchos (16-17-18-19-20), las extendedoras (25-26-27), la picadora de carne (37) u otros accesorios. Preste la misma atención al cabello, cadenas, etc.
 - La cuchilla de la picadora de carne (34) tiene mucho filo. Manéjela con cuidado, tanto durante el uso como durante la limpieza.
- Antes de picar la carne en la picadora de carne (37), asegúrese siempre de haber quitado huesos, pieles duras, cartílagos, etc.
 - Desenchufe siempre el enchufe eléctrico (11) de la toma de corriente: antes de introducir o extraer los componentes, después del uso o antes de la limpieza.
 - Use siempre el apisonador (30) suministrado.
 - Nunca introduzca los dedos o utensilios en el tubo de llenado de la picadora de carne (37).
 - Vigile el producto durante el uso.

REFERENCIA DE SÍMBOLOS

	Advertencia
	Prohibición
	Clase de protección II

DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y DE LOS ACCESORIOS

Para controlar el contenido del embalaje, consulte la Figura [A] en la sección de las ilustraciones. Todas las figuras se encuentran en las páginas internas.

Para las características del aparato consulte el empaque exterior.

1. Tapa del empalme de la batidora

2. Extremo superior del cuerpo motor

3. Regulador de velocidad

4. Datos técnicos

5. Base del recipiente de acero inoxidable

6. Recipiente de acero inoxidable

7. Empalme de las varillas y los ganchos

8. Enganche de la tapa

9. Botón de desenganche de los accesorios extendedoras y picadora de carne

10. Tapa del empalme de los accesorios

11. Enchufe eléctrico

12. Palanca de desenganche del cuerpo motor

13. Empalme de la batidora

14. Empalme de las extendedoras y la picadora de carne

15. Tapa del recipiente de acero inoxidable

16. Varilla

17. Gancho para masas

18. Gancho para pizza y pan (si se contempla en la configuración de producto)

19. Gancho para masas suaves (si se contempla en la configuración de producto)

20. Gancho para masas sin gluten (si se
- contempla en la configuración de producto)

21. Tapa de la batidora

22. Vaso de la batidora (si se contempla en la configuración de producto)

23. Cuchillas de la batidora

24. Anillo de la extendidora

25. Extendidora para pasta lisa (si se contempla en la configuración de producto)

26. Extendidora para espaguetis (si se contempla en la configuración de producto)

27. Extendidora para tallarines (si se contempla en la configuración de producto)

28. Bandeja de la picadora de carne

29. Tapa del apisonador

30. Apisonador

31. Discos perforados de la picadora de carne

32. Disco de la embutidora

33. Tubo de la embutidora

34. Cuchilla de la picadora de carne

35. Anillo de la picadora de carne

36. Espiral de la picadora de carne

37. Picadora de carne (si está presente)

LIMPIEZA AL UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ

Desembale el aparato y quite las eventuales piezas insertables o etiquetas adhesivas del producto.

- Lave bien las partes extraíbles que entran en contacto con los alimentos que están en el embalaje de venta o de los accesorios comprados por separado, como se indica en la tabla:

Accesorio	Lave a mano con agua caliente y detergente para vajillas o bien en lavavajillas sin superar la temperatura de 55 °C.	Lave con una esponja húmeda y bien escurrida.
Recipiente de acero inoxidable (6)	•	
Tapa del recipiente de acero inoxidable (15)	•	
Varilla (16)		•
Gancho para masas (17)		•
Gancho para pizza y pan (18)		•
Gancho para masas suaves (19)		•

Gancho para masas sin gluten (20)		•
Tapa de la batidora (21)	•	
Vaso de la batidora (22)	•	
Cuchillas de la batidora (23)	•	
Extendedora para pasta lisa (25)		•
Extendedora para espaguetis (26)		•
Extendedora para tallarines (27)		•
Bandeja de la picadora de carne (28)	•	
Tapa del apisonador (29) y apisonador (30)	•	
Discos perforados de la picadora de carne (31)	•	
Disco de la embutidora (32)	•	
Tubo de la embutidora (33)	•	
Cuchilla de la picadora de carne (34)		•
Anillo de la picadora de carne (35)		•
Espiral de la picadora de carne (36)		•
Picadora de carne (37)		•

FUNCIONAMIENTO

El regulador de velocidad (3) tiene las siguientes posiciones:

Pulse	Velocidad alta
0	OFF
De 1 a Máx.	Regulación electrónica

CANTIDADES MÁXIMAS

Accesorio	Alimento	Cantidad máxima	Tiempo de elaboración	Velocidad
Varilla (16)	Nata fresca	250 ml	5 minutos	6
	Claros	12		
Gancho para masas (17)	Harina	1350g	5 minutos	2
	Agua	675g		
Gancho para pizza y pan (18)	Harina	500g	5 minutos	2
	Agua (43°)	300g		
Gancho para masas suaves (19)	Harina	250g	5 minutos	1
	Azúcar glas	100g		
	Mantequilla	125g		
	Huevos	125g		
Gancho para masas sin gluten (20)	Preparados sin gluten	500g	5 minutos	1
	Azúcar glas	120g		
	Mantequilla	250g		
	Huevos	2		

Gancho para masas sin gluten (20)	Preparados sin gluten	500g	5 minutos	1
	Agua	300g		
Picadora de carne (37)	Carne de vaca	2000g	3 minutos	6
	Carne de cerdo	2000g		

MONTAJE DE LA VARILLA Y DE LOS GANCHOS

- Sostenga con una mano el extremo superior del cuerpo motor (2) y levante la palanca de desenganche (12) [Fig. B].
- Se levanta el extremo superior del cuerpo motor (2).
- Enganche la tapa del recipiente de acero inoxidable (15) al enganche de la tapa (8) [Fig. C].
- Introduzca los pernos del gancho seleccionado (16-17-18-19-20) en el empalme de las varillas y de los ganchos (8) y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj [Fig. D].
- Enganche el recipiente de acero inoxidable (6) a la base (5) girando en el sentido de las agujas del reloj [Fig. E]. Eche los ingredientes dentro del recipiente de acero inoxidable (6).
- Levante la palanca de desenganche (11) y baje el extremo superior del cuerpo motor (2) hasta escuchar un chasquido.

FUNCIONAMIENTO CON LA VARILLA Y LOS GANCHOS



¡ATENCIÓN!

- **NO haga funcionar el aparato durante más de 10 minutos. Deje enfriar el aparato durante al menos 30 minutos antes de usarlo de nuevo.**
- **NO use el gancho para amasados sin gluten (20) con harinas con gluten.**
- Conecte el enchufe eléctrico (11) en la toma de corriente.
- Gire el regulador de velocidad (3) a la velocidad óptima en función del tipo de elaboración.
- Cuando finalice la elaboración gire el regulador de velocidad (3) a la posición 0.
- Quite el enchufe eléctrico (11) de la toma de corriente.
- Sostenga con una mano el extremo superior del cuerpo motor (2) y levante la palanca de desenganche (11) [Fig. B].
- Se levanta el extremo superior del cuerpo motor (2).
- Desenganche el gancho seleccionado del empalme de las varillas y de los ganchos (8) girando en el sentido de las agujas del reloj.
- Desenganche el recipiente de acero inoxidable (6) de la base (5) y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Vacíe el contenido.

MONTAJE DE LAS EXTENDEDORAS



¡ATENCIÓN!

- **NO sumerja nunca las extendedoras (25-26-27) en el agua.**
- Quite la tapa (10) presionando el botón correspondiente [Fig. F].
- Introduzca la extendidora seleccionada en el empalme (14) y gire en el sentido contrario

a las agujas del reloj hasta escuchar un chasquido [Fig. G].

FUNCIONAMIENTO CON LA EXTENDEDORA PARA PASTA LISA

- Conecte el enchufe eléctrico (11) en la toma de corriente.
- Coloque el anillo de la extendedora (24) en la medida 8 [Fig. H].
- Gire el regulador de velocidad (3) a la velocidad medio/alta.
- Tome una pequeña porción de la masa realizada con anterioridad y aplástela con la palma de la mano.
- Introdúzcala en la ranura de la extendedora (25).
- Repita la operación dos o tres veces hasta que la masa en hoja quede lisa y homogénea.
- Coloque el anillo de la extendedora (24) en la posición 4.
- Vuelva a pasar la masa en hoja de pasta.
- Coloque el anillo de la extendedora (24) en la posición 1 o 2, en función del espesor que se quiere obtener.
- Vuelva a pasar la masa en hoja de pasta.
- Cuando finalice la elaboración gire el regulador de velocidad (3) a la posición 0.
- Quite el enchufe eléctrico (11) de la toma de corriente.
- Extienda la pasta en una tabla enharinada y déjela reposar durante al menos media hora.
- Presione el botón de desenganche (9) y quite la extendedora (25) girándola en el sentido de las agujas del reloj [Fig. I].

FUNCIONAMIENTO CON LA EXTENDEDORA PARA ESPAGUETIS Y TALLARINES

- Si se quiere realizar una masa de hoja de los tallarines o de los espaguetis, introduzca la extendedora seleccionada (26-27) en el empalme (14) y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que escuche un chasquido [Fig. G].
- Conecte el enchufe eléctrico (11) en la toma de corriente.
- Gire el regulador de velocidad (3) a la velocidad medio/alta.
- Pase la masa de hoja de pasta realizada con anterioridad por la ranura de las extendedoras (26-27).
- Cuando finalice la elaboración gire el regulador de velocidad (3) a la posición 0.
- Quite el enchufe eléctrico (11) de la toma de corriente.
- Presione el botón de desenganche (9) y quite la extendedora (26-27) girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Extienda la pasta en una tabla enharinada y déjela reposar durante al menos media hora.

MONTAJE DE LA BATIDORA

- Quite la tapa (1).
- Agarre el vaso por el asa con la mano derecha y colóquelo en el empalme (13).
- Gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que escuche un chasquido [Fig. L].

FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA



¡ATENCIÓN!

- **NO use el aparato solo con ingredientes sólidos.**
- **NO utilice el aparato sin ingredientes dentro.**
- **NO quite el vaso de la batidora (22) para poner en marcha o parar el aparato en lugar de utilizar el regulador de velocidad (3).**

ES

- Conecte el enchufe eléctrico (11) en la toma de corriente.
- Vierta en el vaso alimentos sólidos con una buena cantidad de líquidos.
- Gire el regulador de velocidad (3) a la velocidad óptima en función del tipo de elaboración.
- Cuando finalice la elaboración gire el regulador de velocidad (3) a la posición 0.
- Quite el enchufe eléctrico (11) de la toma de corriente.
- Quite el vaso de la batidora girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

MONTAJE DE LA PICADORA DE CARNE

- Introduzca la espiral de la picadora de carne (36) en esta (37) [Fig. M].
- Introduzca la cuchilla de la picadora de carne (34) en el perno de la espiral (36) [Fig. N].
- Introduzca el disco perforado seleccionado (31) en el perno de la espiral (36) haciendo coincidir el revés [Fig. O].
- Enrosque el anillo (35) [Fig. P].
- Quite la tapa para la entrada de los accesorios (10) presionando el botón correspondiente [Fig. F].
- Introduzca la picadora de carne (37) en el empalme (14) y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta escuchar un chasquido [Fig. Q].
- Introduzca la bandeja de la picadora de carne (28) en la picadora de carne (37) [Fig. R].

FUNCIONAMIENTO DE LA PICADORA DE CARNE



¡ATENCIÓN!

-  **NO use la picadora de carne para picar frutos secos.**

- Conecte el enchufe eléctrico (11) en la toma de corriente.
- Gire el regulador de velocidad (3) a la velocidad óptima en función del tipo de elaboración.
- Vierta la carne cortada en trozos en el tubo de la bandeja (28).
- Presione la carne con el apisonador (30).
- Cuando finalice la elaboración gire el regulador de velocidad (3) a la posición 0.
- Quite el enchufe eléctrico (11) de la toma de corriente.
- Quite la bandeja de la picadora de carne (28).
- Presione el botón de desenganche (9) y quite la picadora de carne (37) girándola en el sentido de las agujas del reloj.

MONTAJE DE LA EMBUTIDORA

- El tubo de la embutidora (33) y el disco (32) se encuentran dentro del apisonador (30).
- Introduzca la espiral de la picadora de carne (36) en la picadora de carne (37) [Fig. M].
 - Introduzca el disco de la embutidora (32) en el perno de la espiral (36) [Fig. S].
 - Introduzca el tubo de la embutidora (33) en el disco (32) [Fig. T].
 - Enrosque el anillo (35) [Fig. U].
 - Quite la tapa para la entrada de los accesorios (10) presionando el botón correspondiente [Fig. F].
 - Introduzca la picadora de carne (37) en el empalme (14) y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta escuchar un chasquido [Fig. Q].
 - Introduzca la bandeja de la picadora de carne (28) en la picadora de carne (37) [Fig. R].

FUNCIONAMIENTO DE LA EMBUTIDORA

- Conecte el enchufe eléctrico (11) en la toma de corriente.
- Gire el regulador de velocidad (3) a la velocidad óptima en función del tipo de elaboración.
- Introduzca la tripa en el tubo de la embutidora (33).
- Vierta la masa de carne en el tubo de la bandeja (28).
- Presione la carne con el apisonador (30).
- Cuando finalice la elaboración gire el regulador de velocidad (3) a la posición 0.
- Quite el enchufe eléctrico (11) de la toma de corriente.
- Quite la bandeja de la picadora de carne (28).
- Presione el botón de desenganche (9) y quite la picadora de carne (37) girándola en el sentido de las agujas del reloj.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Después del uso, limpie el aparato como se indica en el capítulo LIMPIEZA AL UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ.
- Para desmontar las cuchillas de la batidora (23), gire el vaso (22) y gire la base de las cuchillas en el sentido contrario a las agujas del reloj [Fig. S].
- Limpie bien el cuerpo motor (3) con una esponja húmeda y bien escurrida.
- Seque bien.

ELIMINACIÓN



El embalaje del producto está hecho con materiales reciclables. Elimínelo conforme a las normas de protección ambiental.



En virtud del art. 26 del Decreto Legislativo italiano del 14 de marzo de 2014, n.º 49 “Aplicación de la directiva 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)”, el símbolo del contenedor de basura tachado estampado en el aparato o en el embalaje, indica que el producto al final de su vida útil debe recogerse por separado de los demás residuos.

El usuario, por tanto, deberá entregar el aparato, al final de su vida útil, a un centro municipal de recogida separada de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. En alternativa a la gestión autónoma, se le puede entregar al vendedor el aparato que se desea eliminar, al comprar un aparato de tipo equivalente.

Asimismo, los productos electrónicos con dimensiones de máximo 25 cm pueden entregarse gratuitamente en puntos de venta de productos electrónicos con superficies de venta de por lo menos 400 m², sin obligación de compra.

La debida recogida separada como condición previa para asegurar el tratamiento, el reciclado y la eliminación de forma respetuosa con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud humana, y facilita la reutilización y/o el reciclado de los materiales y componentes del aparato.

ASISTENCIA Y GARANTÍA

El aparato cuenta con un período de garantía de dos años a partir de la fecha de entrega. La fecha válida será la indicada en el recibo/factura (siempre que sea legible claramente), a no ser que el comprador pruebe que la entrega fue posterior.

ES

En caso de defecto del producto anterior a la fecha de entrega, IMETEC garantiza la reparación o la sustitución del aparato sin gastos, a no ser que una de las dos soluciones resulte desproporcionada respecto a la otra. El comprador tiene el deber de avisar a un Centro de Asistencia IMETEC del defecto de conformidad en un plazo de dos meses desde el descubrimiento de dicho defecto.

La garantía no cubre todas las partes que resulten defectuosas por:

- a. daños por transporte o por caídas accidentales,
- b. instalación errónea o instalación eléctrica inadecuada,
- c. reparaciones o cambios realizados por personal no autorizado,
- d. ausencia o incorrecto mantenimiento y limpieza,
- e. producto y/o partes de productos sujetos a desgaste y/o de consumo,
- f. incumplimiento de las instrucciones para el funcionamiento del aparato, negligencia o desidia durante el uso,

La lista anterior es solo a modo de ejemplo y no es exhaustiva, ya que esta garantía no cubre todas aquellas **circunstancias que no dependan de defectos de fabricación** del aparato.

Además, la garantía queda excluida en todos los casos de uso inadecuado del aparato y en caso de uso profesional.

IMETEC rechaza toda responsabilidad por posibles daños que puedan derivar directa o indirectamente a personas, objetos o animales domésticos como consecuencia del incumplimiento de todas las indicaciones del “Manual de instrucciones y advertencias” específico en el ámbito de instalación, uso y mantenimiento del aparato.

Se excluyen las acciones contractuales de garantía en relación con el vendedor.

Modo de asistencia

La reparación del aparato se debe realizar en un Centro de Asistencia IMETEC. El aparato defectuoso en garantía deberá enviarse al Centro de Asistencia junto con un documento fiscal en el que figure la fecha de venta o entrega.



MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA O USO DO AMASSADOR

Prezado cliente, IMETEC deseja agradecer-lhe por ter comprado este produto. Temos certeza que irá apreciar a qualidade e a confiabilidade deste aparelho, projetado e fabricado tendo em vista, em primeiro lugar, a satisfação do cliente. O presente manual de instruções foi redigido em conformidade com a norma europeia EN 62079.



ATENÇÃO!

Instruções e avisos para um emprego seguro



Antes de utilizar o aparelho, ler atentamente as instruções para o uso, em particular os avisos sobre a segurança, e respeitá-los. Conservar o presente manual, juntamente com o guia ilustrado, por toda a duração de vida do aparelho para fins de consulta. No caso de ceder o aparelho a terceiros entregar também toda a documentação.

Se ao ler este manual de instruções de uso algumas partes resultarem difíceis de entender, ou no caso de surgirem dúvidas, antes de utilizar o produto contactar a empresa junto à morada indicada na última página.

ÍNDICE

AVISOS SOBRE A SEGURANÇA	Pág. 24
LEGENDA DOS SÍMBOLOS	Pág. 26
DESCRIÇÃO DO APARELHO E DOS ACESSÓRIOS	Pág. 27
LIMPEZA PARA O PRIMEIRO USO	Pág. 27
FUNCIONAMENTO	Pág. 28
QUANTIDADES MÁXIMAS	Pág. 28
MONTAGEM DO BATEDOR E DOS GANCHOS	Pág. 29
FUNCIONAMENTO COM O BATEDOR E OS GANCHOS	Pág. 29
MONTAGEM DAS LAMINADORAS	Pág. 30
FUNCIONAMENTO COM A LAMINADORA PARA MASSA LISA	Pág. 30
FUNCIONAMENTO COM A LAMINADORA PARA ESPARGUETE E TALHARIM	Pág. 30
MONTAGEM DO LIQUIDIFICADOR	Pág. 31
FUNCIONAMENTO DO LIQUIDIFICADOR	Pág. 31
MONTAGEM DO MOEDOR DE CARNE	Pág. 31
FUNCIONAMENTO DO MOEDOR DE CARNE	Pág. 31
MONTAGEM DA EMBUTIDORA	Pág. 32
FUNCIONAMENTO DA EMBUTIDORA	Pág. 32
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	Pág. 32
ELIMINAÇÃO	Pág. 32
ASSISTÊNCIA E GARANTIA	Pág. 33
Guia ilustrado	I-II
Dados técnicos	III

AVISOS SOBRE A SEGURANÇA

- Após retirar o aparelho da sua embalagem controlar a integridade do fornecimento, na base do desenho, e verificar a eventual presença de danos imputáveis ao transporte. No caso de dúvida não utilizar o aparelho e consultar o serviço de assistência autorizado.
- O material da embalagem não é um brinquedo para crianças! Manter o invólucro plástico longe do alcance das crianças; perigo de asfixia!
- Antes de conectar o aparelho, controlar se os dados técnicos (4) correspondem aos valores indicados na rede elétrica disponível. Os dados técnicos de identificação (4) encontram-se no aparelho.
- Este aparelho deve ser utilizado somente para os fins para os quais foi projetado, ou seja, como amassador para uso doméstico. Qualquer outro emprego será considerado não conforme e, portanto, perigoso.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas inexperientes somente se foram previamente instruídas sobre o uso do aparelho com segurança e se compreenderam seus perigos implícitos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- ⊗ NÃO utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou com os pés húmidos e descalços.
- ⊗ NÃO puxar o cabo de alimentação do aparelho para tirar a ficha da tomada de corrente.
- ⊗ NÃO expor o aparelho à humidade ou à influência de agentes atmosféricos (chuva, sol).
- Retirar sempre a ficha da tomada elétrica antes de efetuar a limpeza ou manutenção, em caso de troca de acessórios e nos períodos de inutilização do aparelho.
- No caso de avaria ou de mau funcionamento do aparelho cabe apagá-lo sem o violar. Para uma eventual reparação dirigir-se exclusivamente ao centro de assistência técnica autorizado.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído junto a um centro de assistência técnica autorizado, de modo a prevenir qualquer risco.
- O aparelho é destinado ao uso em ambientes domésticos fechados.
- ⊗ **NUNCA** mergulhar o aparelho na água e não o colocar em baixo da torneira.
- O aparelho não é destinado para funcionar mediante um temporizador externo ou um sistema de comando à distância separado ou semelhantes.
- ⊗ **NÃO** usar o aparelho nas proximidades de pias com água. Durante o uso, o aparelho deve ser colocado de modo que não possa cair na pia.
- ⊗ **NÃO** utilizar o aparelho nas proximidades de superfícies de cozimento. Prestar atenção para que o cabo não entre em contacto com superfícies quentes, incandescentes, chamas abertas, panelas e outros utensílios.
- ⊗ **NUNCA** tocar as partes em movimento.
- Lavar as partes destinadas ao contacto com alimentos antes do uso.
- ⊗ **NÃO** deixar resíduos de alimento no recipiente de aço (6) e no copo do liquidificador (22) além do tempo necessário para a preparação.
- ⊗ **NUNCA** remover a tampa do liquidificador durante o funcionamento.
- O desrespeito às presentes instruções ou a utilização inadequada do produto podem causar feridas.
- ⊗ **NÃO** colocar líquido quente no copo do liquidificador (22) para evitar o risco de explosão causada por uma imprevista vaporização.
- Prestar muita atenção ao manusear as lâminas do liquidificador (23) quando o conteúdo do copo do liquidificador (22) for esvaziado completamente e durante a limpeza.
- A potência máxima baseia-se no acessório que exerce carga maior. Outros acessórios podem absorver menos potência.
- Deixar arrefecer os alimentos quentes em temperatura ambiente (ou a 40°C, no máx.) antes de inseri-los no recipiente de aço inox (6) ou no copo do liquidificador (22).

**ATENÇÃO!**

- ⊘ **NÃO** tentar, de nenhum modo, tocar e/ou extrair o batedor ou os ganchos (16-17-18-19-20), as laminadoras (25-26-27), o moedor de carne (37) ou outros acessórios enquanto o aparelho estiver a funcionar;
 - Desligar e desconectar o aparelho da tomada de corrente antes de montar/desmontar o batedor ou os ganchos (16-17-18-19-20), as laminadoras (25-26-27), o moedor de carne (37) ou outros acessórios após a utilização.
 - ⊘ **NÃO** utilizar o aparelho vestindo roupas com mangas largas e compridas, pois durante o processamento elas podem enrolar no batedor ou nos ganchos (16-17-18-19-20), nas laminadoras (25-26-27), no moedor de carne (37) ou em outros acessórios. Tomar o mesmo cuidado com os cabelos, correntes, etc.
 - A lâmina do moedor de carne (34) é muito afiada. Deve ser manuseada com cuidado durante a utilização e a limpeza.
- Antes de moer a carne no moedor de carne (37), verificar sempre se foram removidos os ossos, couratos, cartilagens, etc.
 - Retirar sempre a ficha elétrica (11) da tomada de corrente: antes de inserir ou extrair os componentes, após a utilização ou antes da limpeza.
 - Utilizar sempre o pilão (30) fornecido.
 - Nunca colocar os dedos ou utensílios no tubo de enchimento do moedor de carne (37).
 - O produto deve ser vigiado durante a utilização.

LEGENDA DOS SÍMBOLOS

	Aviso
	Proibição
	Classe de proteção II

DESCRIÇÃO DO APARELHO E DOS ACESSÓRIOS

Observar a Figura [A] na secção das ilustrações para conferir o conteúdo da embalagem. Todas as figuras encontram-se nas páginas internas.

Para as características do aparelho, referir-se à embalagem externa.

- | | |
|--|--|
| 1. Tampa de cobertura do engate do liquidificador | acordo com a configuração do produto) |
| 2. Cabeça do corpo do motor | 20. Gancho para massas sem glúten (se houver, de acordo com a configuração do produto) |
| 3. Variador de velocidade | 21. Tampa do liquidificador |
| 4. Dados técnicos | 22. Copo do liquidificador (se houver, de acordo com a configuração do produto) |
| 5. Base do recipiente em aço inox | 23. Lâminas da varinha |
| 6. Recipiente em aço inox | 24. Anel de bloqueio da laminadora |
| 7. Engate dos batedores e dos ganchos | 25. Laminadora para massa lisa (se houver, de acordo com a configuração do produto) |
| 8. Encaixe da tampa | 26. Laminadora para esparguete (se houver, de acordo com a configuração do produto) |
| 9. Tecla de desenganche dos acessórios laminadoras e moedor de carne | 27. Laminadora para talharim (se houver, de acordo com a configuração do produto) |
| 10. Tampa de cobertura para o engate dos acessórios | 28. Bandeja do moedor de carne |
| 11. Ficha elétrica | 29. Tampa do pilão |
| 12. Alavanca de desenganche do corpo do motor | 30. Pilão |
| 13. Engate do liquidificador | 31. Discos perfurados do moedor de carne |
| 14. Engate das laminadoras e do moedor de carne | 32. Disco da embutidora |
| 15. Tampa do recipiente em aço inox | 33. Tubo da embutidora |
| 16. Batedor | 34. Lâmina do moedor de carne |
| 17. Gancho para massas | 35. Anel de bloqueio do moedor de carne |
| 18. Gancho para pizza e pão (se houver, de acordo com a configuração do produto) | 36. Trefila do moedor de carne |
| 19. Gancho para massas macias (se houver, de | 37. Moedor de carne (se houver) |

LIMPEZA PARA O PRIMEIRO USO

Remover a embalagem do aparelho e também eventuais inserts ou etiquetas adesivas do produto.

- Lavar meticulosamente as partes amovíveis que entram em contacto com os alimentos, presentes na embalagem comercial, ou os acessórios adquiridos separadamente, conforme a tabela indicada:

Acessório	Lavar manualmente com água quente e detergente para louça ou em máquina de lavar louças sem superar a temperatura de 55°C.	Lavar com uma esponja húmida e bem torcida.
Recipiente de aço inox (6)	•	
Tampa do recipiente em aço inox (15)	•	
Batedor (16)		•
Gancho para massas (17)		•
Gancho para pizza e pão (18)		•
Gancho para massas macias (19)		•

Gancho para massas sem glúten (20)		•
Tampa do liquidificador (21)	•	
Copo do liquidificador (22)	•	
Lâminas do liquidificador (23)	•	
Laminadora para massa lisa (25)		•
Laminadora para esparguete (26)		•
Laminadora para talharim (26)		•
Bandeja do moedor de carne (28)	•	
Tampa do pilão (29) e pilão (30)	•	
Discos perfurados do moedor de carne (31)	•	
Disco da embutidora (32)	•	
Tubo da embutidora (33)	•	
Lâmina do moedor de carne (34)		•
Anel de bloqueio do moedor de carne (35)		•
Trefila do moedor de carne (36)		•
Moedor de carne (37)		•

FUNCIONAMENTO

O variador de velocidade (3) possui as seguintes posições:

Pulsar	Velocidade alta
0	OFF
De 1 ao Máx.	Regulação eletrónica

QUANTIDADES MÁXIMAS

Acessório	Alimento	Quantidade máxima	Tempo de preparação	Velocidade
Batedor (16)	Natas	250 ml	5 minutos	6
	Claras de ovos	12		
Gancho para massas (17)	Farinha	1350g	5 minutos	2
	Água	675g		
Gancho para pizza e pão (18)	Farinha	500g	5 minutos	2
	Água (43°)	300g		
Gancho para massas macias (19)	Farinha	250g	5 minutos	1
	Açúcar de confeiteiro	100g		
	Manteiga	125g		
	Ovos	125g		
Gancho para massas sem glúten (20)	Preparados sem glúten	500g	5 minutos	1
	Açúcar de confeiteiro	120g		
	Manteiga	250g		
	Ovos	2		

Gancho para massas sem glúten (20)	Preparados sem glúten	500g	5 minutos	1
	Água	300g		
Moedor de carne (37)	Carne bovina	2000g	3 minutos	6
	Carne de porco	2000g		

MONTAGEM DO BATEDOR E DOS GANCHOS

- Segurar com uma mão a cabeça do corpo do motor (2) e levantar a alavanca de desengate (12) [Fig. B].
- A cabeça do corpo do motor (2) levanta.
- Encaixar a tampa do recipiente em aço inox (15) no encaixe da tampa (8) [Fig. C].
- Inserir os pinos do gancho escolhido (16-17-18-19-20) no engate dos batedores e dos ganchos (8) e rodar no sentido anti-horário [Fig. D].
- Encaixar o recipiente em aço inox (6) na base (5) rodando no sentido horário [Fig. E]. Inserir os ingredientes no recipiente em aço inox (6).
- Levantar a alavanca de desengate (11) e abaixar a cabeça do corpo do motor (2) até ouvir um estalo.

FUNCIONAMENTO COM O BATEDOR E OS GANCHOS



ATENÇÃO!

- **NÃO deixar o aparelho funcionar por mais de 10 minutos. Deixar o aparelho arrefecer durante pelo menos 30 minutos antes de utilizar novamente.**
- **NÃO utilizar o gancho para massas sem glúten (20) com farinhas que contenham glúten.**
- Inserir a ficha elétrica (11) na tomada de corrente.
- Rodar o variador de velocidade (3) na velocidade ideal para o tipo de processamento.
- Após concluir o processamento, rodar o variador de velocidade (3) na posição 0.
- Desinsrerir a ficha (11) da tomada elétrica.
- Segurar com uma mão a cabeça do corpo do motor (2) e levantar a alavanca de desengate (11) [Fig. B].
- A cabeça do corpo do motor (2) levanta.
- Desengatear o gancho escolhido do engate dos batedores e dos ganchos (8) rodando no sentido horário.
- Desengatear o recipiente em aço inox (6) da base (5) rodando no sentido anti-horário [Fig. E].
- Retirar todo o conteúdo.

MONTAGEM DAS LAMINADORAS



ATENÇÃO!

- **NUNCA mergulhar as laminadoras (25-26-27) na água.**
- Remover a tampa de cobertura (10) pressionando a sua guia [Fig. F].
- inserir a laminadora escolhida no engate (14) e rodá-la no sentido anti-horário até ouvir um estalo [Fig. G].

FUNCIONAMENTO COM A LAMINADORA PARA MASSA LISA

- Inserir a ficha elétrica (11) na tomada de corrente.
- Rodar o anel de bloqueio da laminadora (24) na medida 8 [Fig. H].
- Rodar o variador de velocidade (3) na velocidade médio/alta.
- Pegar uma pequena porção da massa realizada anteriormente e amassá-la com a palma da mão.
- Inserir a massa na fenda da laminadora (25).
- Repetir a operação duas ou três vezes até que a folha de massa fique lisa e homogênea.
- Rodar o anel de bloqueio da laminadora (24) na posição 4 [Fig. I].
- Passar novamente a folha de massa.
- Rodar o anel de bloqueio (24) na posição 1 ou 2, de acordo com a espessura desejada.
- Passar novamente a folha de massa.
- Após concluir o processamento, rodar o variador de velocidade (3) na posição 0.
- Desinserir a ficha (11) da tomada elétrica.
- Esticar a massa sobre uma superfície pulverizada com farinha e deixá-la descansar por pelo menos meia hora.
- Pressionar a tecla de desengate (9) e remover a laminadora (25), rodando-a no sentido horário [Fig. J].

FUNCIONAMENTO COM A LAMINADORA PARA ESPARGUETE E TALHARIM

- Para transformar a folha de massa em talharim ou esparguete, inserir a laminadora escolhida (26-27) no engate (14) e rodá-la no sentido anti-horário até ouvir um estalo [Fig. G].
- Inserir a ficha elétrica (11) na tomada de corrente.
- Rodar o variador de velocidade (3) na velocidade médio/alta.
- Passar a folha de massa realizada anteriormente na fenda das laminadoras (26-27).
- Após concluir o processamento, rodar o variador de velocidade (3) na posição 0.
- Retirar a ficha (11) da tomada elétrica.
- Pressionar a tecla de desengate (9) e remover a laminadora (26-27), rodando-a no sentido horário.
- Esticar a massa sobre uma superfície pulverizada com farinha e deixá-la descansar por pelo menos meia hora.

MONTAGEM DO LIQUIDIFICADOR

- Remover a tampa de cobertura (1)
- Pegar na alça do copo com a mão direita e inseri-lo no engate (13).
- Rodá-lo no sentido anti-horário até ouvir um estalo [Fig. L].

FUNCIONAMENTO DO LIQUIDIFICADOR



ATENÇÃO!

- **NÃO utilizar o aparelho somente com ingredientes sólidos.**
- **NÃO utilizar o aparelho sem ingredientes.**
- **NÃO remover o copo do liquidificador (22) para ativar ou parar o aparelho ao invés de utilizar o variador de velocidade (3).**

- Inserir a ficha elétrica (11) na tomada de corrente.
- Deitar no copo os alimentos sólidos com uma quantidade de água suficiente.
- Rodar o variador de velocidade (3) na velocidade ideal para o tipo de processamento.
- Após concluir o processamento, rodar o variador de velocidade (3) na posição 0.
- Desinsrerir a ficha (11) da tomada elétrica.
- Remover o copo do liquidificador rodando-o no sentido horário.

MONTAGEM DO MOEDOR DE CARNE

- Inserir a trefila do moedor de carne (36) no moedor de carne (37) [Fig. M].
- Inserir a lâmina do moedor de carne (34) no pino da trefila (36) [Fig. N].
- Inserir o disco perfurado escolhido (31) no pino da trefila (36) fazendo coincidir o recuo [Fig. O].
- Aparafusar o anel de bloqueio (35) [Fig. P].
- Remover a tampa de cobertura para a entrada dos acessórios (10) pressionando a sua guia [Fig. F].
- Inserir o moedor de carne (37) no engate (14) e rodá-lo no sentido anti-horário até ouvir um estalo [Fig. Q].
- Inserir a bandeja do moedor de carne (28) no moedor de carne (37) [Fig. R].

FUNCIONAMENTO DO MOEDOR DE CARNE



ATENÇÃO!



NÃO passar frutos secos no moedor de carne.

- Inserir a ficha elétrica (11) na tomada de corrente.
- Rodar o variador de velocidade (3) na velocidade ideal para o tipo de processamento.
- Colocar a carne cortada em pedaços no tubo da bandeja (28).
- Pressionar a carne com o pilão (30).
- Após concluir o processamento, rodar o variador de velocidade (3) na posição 0.
- Retirar a ficha (11) da tomada elétrica.
- Retirar a bandeja do moedor de carne (28).
- Pressionar a tecla de desengate (9) e remover o moedor de carne (37), rodando-o no sentido horário.

MONTAGEM DA EMBUTIDORA

- O tubo da embutidora (33) e o disco (32) situam-se na parte interna do pilão (30).
- Inserir a trefila do moedor de carne (36) no moedor de carne (37) [Fig. M].
 - Inserir o disco da embutidora (32) no pino da trefila (36) [Fig. S].
 - Inserir o tubo da embutidora (33) no disco (32) [Fig. T].
 - Aparafusar o anel de bloqueio (35) [Fig. U].
 - Remover a tampa de cobertura para a entrada dos acessórios (10) pressionando a sua guia [Fig. F].
 - Inserir o moedor de carne (37) no engate (14) e rodá-lo no sentido anti-horário até ouvir um estalo [Fig. Q].
 - Inserir a bandeja do moedor de carne (28) no moedor de carne (37) [Fig. R].

FUNCIONAMENTO DA EMBUTIDORA

- Inserir a ficha elétrica (11) na tomada de corrente.
- Rodar o variador de velocidade (3) na velocidade ideal para o tipo de processamento.
- Inserir a tripa no tubo da embutidora (33).
- Colocar a massa de carne no tubo da bandeja (28).
- Pressionar a carne com o pilão (30).
- Após concluir o processamento, rodar o variador de velocidade (3) na posição 0.
- Retirar a ficha (11) da tomada elétrica.
- Retirar a bandeja do moedor de carne (28).
- Pressionar a tecla de desengate (9) e remover o moedor de carne (37), rodando-o no sentido horário.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Após concluir a operação de utilização, limpar o aparelho conforme as indicações do capítulo LIMPEZA PARA O PRIMEIRO USO.
- Para desmontar as lâminas do liquidificador (23), girar o copo do liquidificador (22) e rodar a base das lâminas no sentido anti-horário [Fig. S].
- Lavar meticulosamente o corpo do motor (3) com uma esponja humedecida e bem torcida.
- Secar meticulosamente.

ELIMINAÇÃO



A embalagem do produto é constituída por materiais recicláveis. Eliminá-la em conformidade com as normas de tutela ambiental.



Nos termos do artigo 26 do Decreto-lei de 14 de março de 2014, n. 49 “Atuação da diretiva 2012/19/UE sobre os detritos de aparelhagens elétricas e eletrônicas (REEE)”, o símbolo do bidão barrado ilustrado na aparelhagem ou em sua embalagem indica que o produto, no final de sua própria vida útil, deve ser eliminado separadamente dos outros detritos.

Portanto, o usuário deve entregar a aparelhagem, no final de sua vida útil, em órgãos municipais para a recolha diferenciada dos detritos eletrotécnicos e eletrônicos. Como alternativa para a gestão autônoma, é possível entregar a aparelhagem que desejar eliminar ao revendedor no momento de aquisição de uma aparelhagem de tipo equivalente. Em revendedores de produtos eletrônicos com superfície de venda de pelo menos 400 m², é possível entregar gratuitamente, sem a obrigação de aquisição, os produtos eletrônicos a eliminar com dimensões inferiores a 25 cm.

A recolha diferenciada para que o aparelho seja sucessivamente enviado à reciclagem, tratamento e eliminação de modo compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao próprio ambiente e à saúde, além de favorecer a reutilização e ou reciclagem dos materiais com os quais a aparelhagem é composta.

ASSISTÊNCIA E GARANTIA

O aparelho é garantido por um período de dois anos a partir da data de entrega. Será considerada a data da nota fiscal/fatura (se estiver claramente legível) exceto no caso em que o cliente comprovar

que a entrega foi feita posteriormente.

Em caso de defeito do produto preexistente à data de entrega, a IMETEC garante a reparação ou a substituição gratuita do aparelho, exceto quando uma dessas soluções for considerada inapropriada. O comprador tem a obrigação de comunicar ao Centro de Assistência IMETEC o defeito de conformidade no prazo de dois meses a partir da identificação do defeito.

Não estão cobertas pela garantia todas as partes com defeitos devido a:

- a. danos durante o transporte ou quedas acidentais,
- b. instalação incorreta ou inadequações no sistema elétrico,
- c. reparações ou modificações efetuadas por pessoal não autorizado,
- d. manutenção ou limpeza escassa ou não efetuada corretamente,
- e. produto e ou partes do produto sujeitos ao desgaste e ou consumíveis,
- f. inobservância das instruções para o funcionamento do aparelho, negligência ou omissões durante o uso,

A lista acima indicada é meramente exemplificativa e não exaustiva e a garantia está excluída em todas as **circunstâncias que não sejam consideradas defeitos de fabricação** do aparelho.

Além disso, a garantia não é aplicável em todos os casos de uso impróprio do aparelho e em caso de uso profissional.

A IMETEC exime-se de qualquer responsabilidade por eventuais danos diretos ou indiretos causados a pessoas, objetos e animais domésticos decorrentes do não cumprimento de todas as prescrições indicadas no respetivo “Manual de Instruções e avisos” no que se refere à instalação, ao uso e à manutenção do aparelho.

Isso sem prejudicar as ações contratuais de garantia relativas ao vendedor.

Modalidade de assistência

A reparação do aparelho deve ser efetuada em um Centro de Assistência IMETEC. O aparelho defeituoso, se estiver no prazo de garantia, deverá ser entregue ao Centro de Assistência juntamente com um documento fiscal que comprove a data da compra.