



MAXIMA PLUS

Impastatrice planetaria

Stand Mixer / Màquina Amasador



Manuale d'uso

User manual

Manual de instrucciones





ITALIANO



Vi ringraziamo per aver acquistato questo prodotto.

Prima dell'utilizzo, si raccomanda di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservarle per eventuali consultazioni future. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

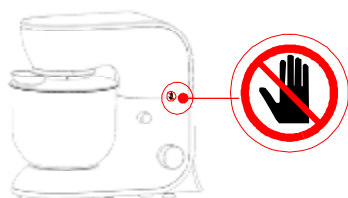
Alimentazione	220-240 V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza	600W
Capacità	4,3 Lt
Tempi di utilizzo	Usò Max : 5 min - Intervallo :10 min

PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA

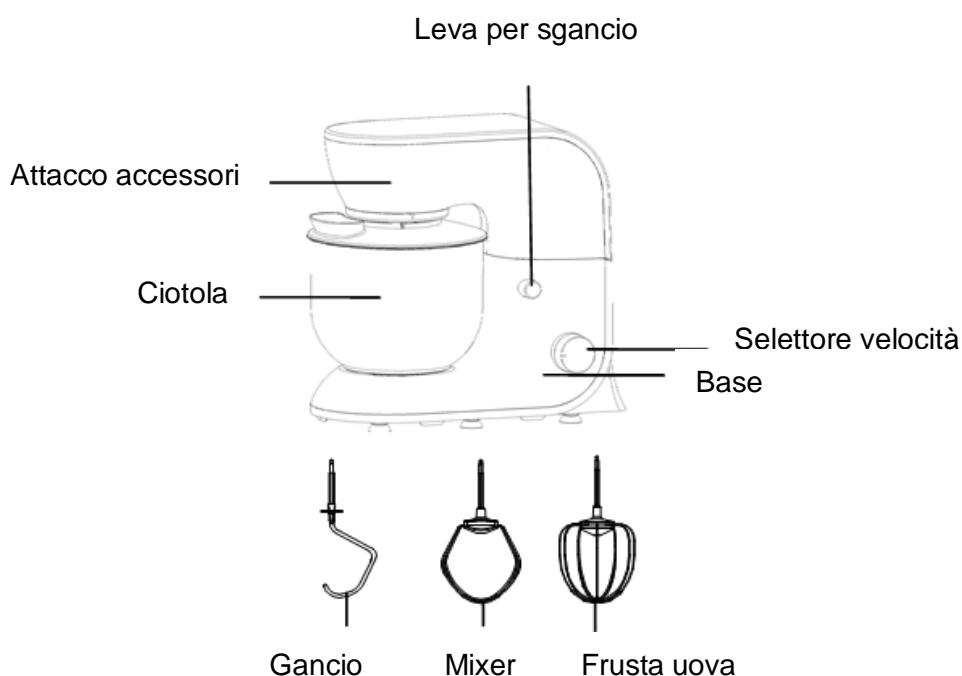
- Il produttore / importatore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un uso non corretto.
- L'uso scorretto o improprio può danneggiare l'apparecchio e causare danni all'utilizzatore.
- Questo apparecchio non è destinato a fini commerciali, ma solo per uso privato.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione locale corrisponda ai dati tecnici dell'apparecchio.
- Non mettere mai l'apparecchio o il cavo in acqua o altri liquidi. Tuttavia, se l'apparecchio accidentalmente cade in acqua, staccare immediatamente la spina e farlo controllare da personale qualificato prima di utilizzarlo nuovamente. Pericolo di scosse elettriche!
- Un costante controllo è necessario quando l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non è in uso e prima della pulizia.
- Mantenere l'apparecchio e il cavo lontano da superfici calde.
- Assicurarsi che il cavo non possa essere tirato inavvertitamente.
- Staccare sempre la spina dalla presa senza tirare il cavo elettrico.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se è danneggiato, se il cavo o la spina sono danneggiati. In caso di danni, farlo controllare e, se necessario, riparare da una persona qualificata.
- Non tentare mai di apportare modifiche o riparare l'apparecchio da soli.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a tende o altri materiali infiammabili.
- Non coprire l'apparecchio con indumenti o altri materiali infiammabili.
- Non posizionare vicino a vasche, lavabi, docce, piscine o altri recipienti

contenenti acqua.

- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili o esplosivi.
- Utilizzare esclusivamente accessori valutati per l'uso con questo apparecchio.
- Non tentare mai di aprire il prodotto da soli.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza .
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche.
- Non utilizzare l'impastatrice con ingredienti troppo duri, rischio di rottura accessori.
- Fare attenzione alle mani durante la chiusura dell'impastatrice.



DESCRIZIONE PARTI



GLI ACCESSORI PER MISCELARE E IL LORO USO

Mixer : per preparare torte, biscotti, pasta frolla e simili, glassa, ripieni, bigné e purea di patate.

Frusta : per uova, panna, pastelle, pan di spagna senza grassi, meringhe, cheese cake, mousse e soufflé. Non utilizzare la frusta nel caso di miscele dense (ad esempio per montare burro e zucchero), potrebbero danneggiarla.

Gancio : per impasti con lievito.

PRIMO UTILIZZO

Prima di montare l'impastatrice assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa di corrente e il selettore di velocità sia in posizione "0".

1. Premere il pulsante di inclinazione, per agganciare l'accessorio desiderato alla macchina.
2. Selezionare l'accessorio a seconda se sia necessario montare, miscelare o impastare.
3. Inserire l'accessorio fino a quando non si blocca nell' apposita posizione.

Note:

Assicurarsi che l'accessorio sia completamente inserito nella sua guida, altrimenti il risultato di miscelazione potrebbe non essere efficace.

4. Posizionare la ciotola sulla base. In primo luogo mettere la ciotola sulla base, quindi ruotare la ciotola in senso orario finché non si blocca nella posizione corretta (vedi fig.1).

5. Per abbassare la parte superiore dell'impastatrice, spingere verso il basso e fino a quando si aggancia al corpo con un "click".

6. Assicurarsi che il coperchio della ciotola sia in posizione corretta (vedi fig.2).



Fig 1



Fig 2

UTILIZZO DELL'IMPASTATRICE

1. Assicurarsi che il selettore di velocità sia in posizione "0" , quindi inserire la spina nella presa di corrente .

2. Ruotare il selettore di velocità sulla velocità desiderata .

Non inserire coltelli, cucchiai di metallo , forchette o altri utensili nella ciotola

quando è in funzione.

3. Il tempo di funzionamento massimo non deve superare i 5 minuti e tra un ciclo e il successivo lasciare riposare per almeno 10 minuti il motore.

4. Quando si deve impastare, utilizzare il "gancio impastatore" e mettere il selettore di velocità su "1" per 10 sec , passare quindi su velocità "2" per 15 sec quindi su velocità "3" fino a quando si è ottenuto un impasto omogeneo.

Non utilizzare il gancio a velocità "4" o "5".

Nota : se durante l'impasto la farina si attacca ai bordi della ciotola, spegnere l'impastatrice, rimuovere il coperchio e raschiare la farina sulle pareti interne con una spatola o un cucchiaino di legno.

Per mescolare burro, uova, frutta, ecc : utilizzare il mixer.

Utilizzare velocità "4" o "5" a seconda della consistenza.

Per la miscelazione di liquidi come latte, uova, acqua, ecc. utilizzare la frusta a velocità "4" o "5".

In caso di miscelazione di uova il numero massimo è 12 uova.

5. Quando si è terminata la miscela, ruotare il selettore di velocità in posizione "0" , quindi scollegare il cavo dalla presa di alimentazione.

6. Tenere premuto il pulsante di inclinazione , la parte superiore dell'impastatrice si solleva automaticamente.

Attenzione : prima di premere il pulsante di inclinazione (cioè prima di sollevare la testa dell'impastatrice), assicurarsi che l'accessorio inserito sia posizionato in modo da non ostacolare l'apertura dell'impastatrice toccando la ciotola.

In caso l'accessorio impedisca l'apertura, accendere l'impastatrice per pochi secondi in modo da ruotare del dovuto.

7. Se necessario, è possibile raschiare le particelle di cibo in eccesso sull'accessorio inserito con una spatola di plastica o un cucchiaino di legno.

8. Estrarre l'accessorio inserito tirando verso il basso.

9. L'impastatrice ha un dispositivo di sicurezza che blocca il motore dopo aver lavorato otto minuti consecutivamente.

Attenzione: il selettore di velocità deve essere a posizionato a "0" e la presa di alimentazione deve essere scollegata prima di estrarre l'accessorio inserito (frutta, mixer o gancio).

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Staccare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'impastatrice si raffreddi completamente prima di pulirla.

Attenzione: l'impastatrice non deve mai essere immersa in acqua o altri liquidi.

2. Pulire la superficie esterna con un panno umido e lucidare con un panno morbido e asciutto.

3. Pulire eventuali particelle di cibo in eccesso dal cavo di alimentazione.

4. Immergere la ciotola, e gli accessori (frusta, mixer e gancio) in acqua calda e sapone per la pulizia completa. Poi sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare. Gli accessori possono anche essere messi in lavastoviglie.

CONSIGLI DI CUCINA

1. Ingredienti refrigerati, come il burro e le uova, devono essere portati a temperatura ambiente prima dell'inizio della miscelazione.
2. Preparare prima tutti gli ingredienti in contenitori separati per procedere in maniera continua nella preparazione della vostra ricetta.
3. Fare attenzione a seguire attentamente i consigli indicati nelle ricette seguendo le indicazioni per procedere come indicato nella miscelazione degli ingredienti. Si consiglia di partire sempre con basse velocità.
4. Al variare delle temperature stagionali, la temperatura degli ingredienti potrebbe far variare le consistenze e l'umidità degli stessi influenzando sui tempi di miscelazione e sul risultato finale..
5. Iniziare sempre mescolando a bassa velocità. Aumentare gradualmente la velocità consigliata come indicato nella ricetta

1) Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2004/108/CE relativa al rispetto dei requisiti essenziali di compatibilità elettromagnetica (E.M.C.).

2) Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE, che riguarda le prescrizioni relative alla sicurezza degli apparecchi elettronici e loro accessori collegati alla rete, per uso domestico o analogo uso generale (L.V.D.).

3) ATTENZIONE

La targhetta riportante la marcatura "CE" e la natura dell'alimentazione è posta sul fondo dell'apparecchio

4) A causa della continua evoluzione dei prodotti, le caratteristiche ed il disegno di questo modello possono variare senza preavviso

5) "L'Azienda declina ogni responsabilità per l'utilizzo improprio del prodotto"



La presenza del simbolo del bidone barrato  indica che:

- Ai sensi del D. Lgs. 151/2005, questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata.
- Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio.
- L'uso improprio dell'apparecchiatura o di parti di essa può costituire un potenziale pericolo per l'ambiente e per la salute. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 36 mesi.

Condizioni di garanzia

La Società MELCHIONI S.p.A., distributrice sul territorio italiano del marchio MELCHIONI FAMILY, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.

L'apparecchio è coperto dalla garanzia **convenzionale** per il periodo di **DUE ANNI** dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile). I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d'assistenza autorizzata, **durante il periodo di garanzia** di cui sopra.

La MELCHIONI SPA si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale (o simile) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato.

Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

La garanzia non copre:

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l'uso professionale del prodotto;
- i mal funzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato MELCHIONI SPA;
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da MELCHIONI SPA;
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software;
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmine, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione;
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto;
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.

Scheda di garanzia

Il riconoscimento della garanzia da parte di MELCHIONI SPA, o dei suoi centri di assistenza autorizzati, è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data d'acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature: in presenza di questi MELCHIONI SPA si riserva il diritto di rifiutare l'intervento in garanzia.

La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello

dell'apparecchio risultassero inesistenti, abraso o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio.

Eventuali estensioni, promesse o prestazioni assicurate dal rivenditore saranno a carico di quest'ultimo.

IL PRESENTE CERTIFICATO DEBITAMENTE COMPILATO IN OGNI SUA PARTE, DEVE SEMPRE ACCOMPAGNARE L'APPARECCHIO IN CASO DI RIPARAZIONE ED E' VALIDO SOLO SE ACCOMPAGNATO DA UN DOCUMENTO FISCALE (scontrino o fattura).

Sig.

Via n°

CAP Città Prov.

Modello **MAXIMA PLUS**..... Matricola

Rivenditore Data acquisto

Per eventuali informazioni riguardanti l' Assistenza potete contattare il numero telefonico: 02-57941, oppure consultate il nostro sito: www.melchioni.it alla sezione ASSISTENZA.

Timbro e firma del rivenditore per convalida del certificato di garanzia



ENGLISH



Before use, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. When passing on the appliance to a third person, make sure to include these instructions for use.

TECHNICAL DATA

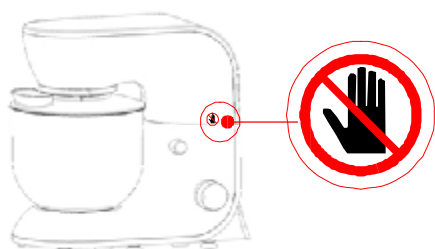
Rated Voltage	220-240 V
Rated Frequency	50/60 Hz
Rated Power	600W
Capacity	4,3 Lt
Operation use	Blend 5 min – Stop 10 min

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Manufacturer takes no responsibility for any damage caused by incorrect use.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and cause injuries to the user.
- This appliance is not intended for commercial, but for private use only.
- Before connecting the appliance to the mains, make sure your local voltage matches the technical data of the appliance.
- Never put the appliance or cord into water or any other liquid. However, should the appliance accidentally fall into water, unplug it immediately and have it checked by a qualified person before using it again. **Danger of electric shock!**
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Never leave the appliance unattended during use.
- Always unplug your appliance when it is not in use, when changing accessories, and before cleaning.
- Keep the appliance and cord well away from any hot surfaces.
- Make sure the cord may not inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use. Do not allow the cord to hang over sharp edges.
- Always pull the plug – not the cord.
- Do not use the appliance if it was dropped or if it is damaged otherwise or if the cord or plug is damaged. In case of damage, have it checked and, if necessary, repaired by a qualified person.
- Never attempt to make any modifications to or repair the appliance yourself. Have it repaired by a qualified person only.
- Only use accessories evaluated for use with this appliance.
- Never attempt to drive any objects into the appliance.
- Never attempt to open the housing yourself!

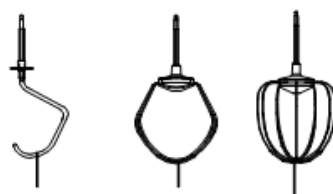
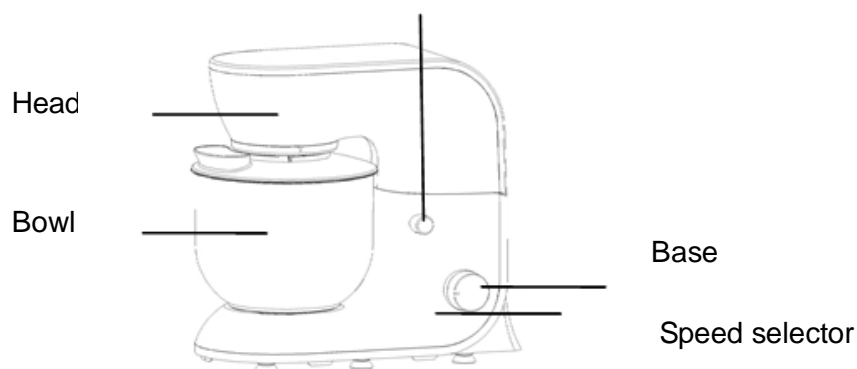
- Do not place the unit near curtains or other flammable materials.
- Do not cover the unit with clothing or other flammable materials.
- Do not place near a bathtub, wash basins, showers, swimming pools or other vessels containing water.
- Do not use the unit near flammable or explosive materials.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.

ATTENTION !



DESCRIPTION PARTS

Tilt button



Dough hook

Mixing beater

Egg whisk

BEFORE USING MULTIFUNCTION STAND MIXER

Before assembling the mixer, be sure the power cord unplugged from the power outlet and the speed selector is on the 0 position.

1. Depressing the tilt button, the head of the mixer will automatically release and lock into the tilt position.

2. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: mixing beater for mixing and beating eggs and butter and dough hook for kneading the paste, the egg whisk for beating and frothing the egg white / milk/liquid food.

3. Inserting the mixing beater/ dough hook/egg whisk directly, until it lock into position.

Note: Ensure the mixing beater or dough hook or egg whisk is fully inserted into the socket, otherwise your mixing result may be affected.

4. Place the mixing bowl on position. First place the bowl on the base, then turn the bowl in clockwise until it locks into the right position(see fig.1).

5. To lower the head and place mixing beater/ dough hook/egg whisk into the bowl by holding the head with one hand and easing the head down. A click sound will be heard when the head has reached the correct position.

6. And make sure the bowl cover in place (see fig.2).



Fig 1



Fig 2

USING YOUR MULTIFUNCTION STAND

1. Ensure that the speed selector is at the 0 position, then the plug in the power source.

2. Turn the speed selector to your desired setting.

Warning: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into the bowl when it is operating.

3. The max operation time per time shall not exceed 5 minutes and minimum 10 minutes rest time must be maintained between 2 consecutive cycles.

4. When kneading yeast dough, make sure use "**doughhook**", suggest the speed selector first use speed 1 about 10s, forward to speed 2 about 15s, then forward to speed 3 mixing.

4~5mins to achieve the best results **Never use "dough hook" kneading at Speed 4~5**

Note: during kneading, some flour may be adhered on the inside of the mixing bowl, you shall remove the bowl cover, and scrape the flour on the inside wall of bowl by spatula to obtain well kneading results.

When mixing food like butter with egg or less flour, Salad, piece of vegetables and fruits etc.,

Make sure use "**Mixingbeater**", **suggest select the highly speed 4~5.**

When mixing liquid food like eggs, milk, water etc., make sure use "**Egg whisker**", **suggest select the highly speed 4~5.**

5. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.

6. Hold down the tilt button, the head of the mixer will automatically lift and lock into the tilt position.

Caution: Before pressing down the tilt button (namely before lifting the head of mixer), make sure the mixing beater or egg whisk or dough hook rest on the 2 sides of the head of mixer, otherwise, when lifting the head of mixer, the mixing beater or egg whisk or dough hook will intervene the mixing bowl; if the mixing beater or egg whisk or dough hook is resting on the front of the head of mixer, you shall turn on the speed selector again, let the mixer to rotate for a few seconds, then turn off the speed selector to stop the mixing beater or egg whisk or dough hook on the 2 sides of the head of mixer.

7. If necessary, you can scrape the excess food particles from the mixing beaters or dough hooks by plastic spatula.

8. Pull out the mixing beater/ dough hook/egg whisk with a little force. It is recommended to resist against the washer on the mixing beater/ dough hook/egg whisk to easily pull out the mixing beater/ dough hook/egg whisk.

9. The machine will be turned off automatically after working 8 minutes for protective effect, but turn to "0" can be restarted.

Caution: The speed selector must be at 0 position and the power outlet must be unplugged before pulling out the mixing beater/ dough hook/egg whisk.

CLEANING AND MAINTENANCE

The portion for mixing of food mixer

1. Unplug the appliance and wait for it completely cool down before cleaning.

Caution: the multifunction stand mixer can not be immersed in water or other liquid.

2. Wipe over the outside surface of the head and base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.

3. Wipe any excess food particles from the power cord.

4. Immerse the mixing bowl, mixing beater, spatula, dough hook and egg whisk in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. There also can be placed in the dishwasher .

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, then should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.

2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.

3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.

4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.

5. Always start mixing at lower speed, Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.



ESPAÑOL



Gracias por comprar este producto .

Antes de usarlo, asegúrese de leer todas las instrucciones y gárdelas para referencia futura. No utilices este aparato para fines distintos de los descritos en este manual.

DATOS TECNICOS

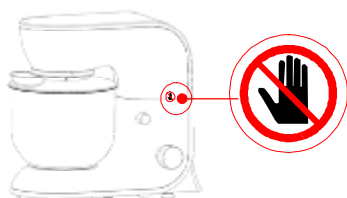
Alimentación	220-240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia	600W
Capacidad	4,3 Lt
Tiempos de empleo	Mix <5 min – Interv >10 min

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

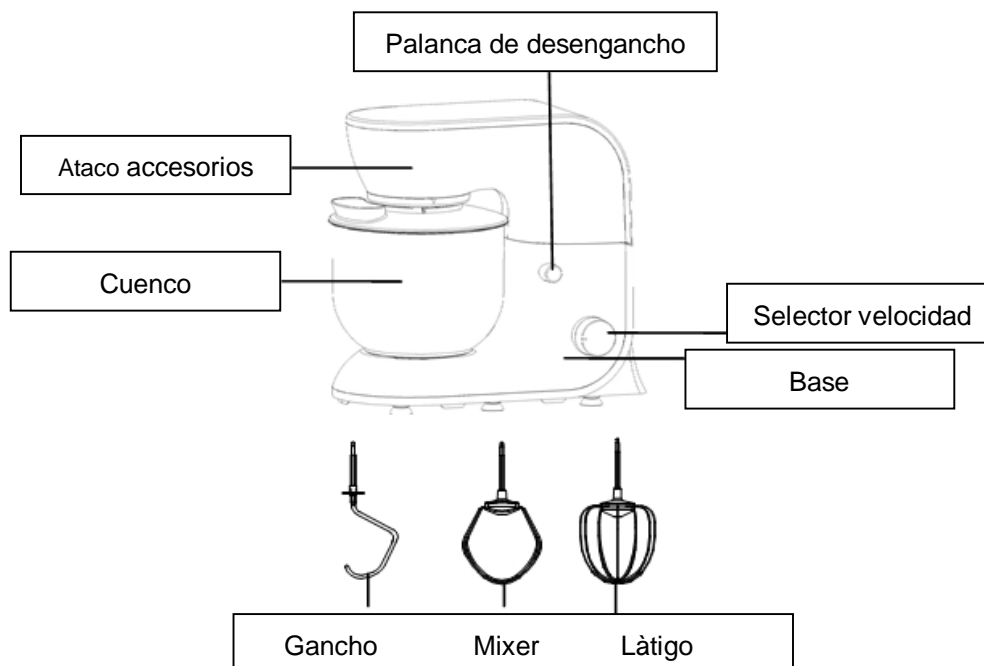
- El fabricante / importador no asume ninguna responsabilidad por cualquier daño causado por un empleo no correcto.
- El uso indebido o incorrecto puede dañar el equipo y causar lesiones al usuario.
- Este aparato no está destinado a finalidad industrial , su finalidad será exclusivamente privado.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que la tensión local coincida con los datos técnicos.
- Nunca ponga el aparato ni el cable en contacto con el agua o otros líquidos. Sin embargo , si el aparato cae accidentalmente al agua, desconéctelo inmediatamente y hágalo revisar por personal especializado antes de volver a utilizarlo . Peligro de descarga eléctrica !
- Se requiere mucha atención cuando el aparato es usado en presencia de niños.
- Nunca deje el aparato desatendido durante el uso.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no se utiliza y antes de limpiarlo.
- Mantenga el aparato y el cable lejos de superficies calientes.
- Asegúrese de que el cable no se puede ser extraído de forma involuntaria.
- Extraiga siempre el cable desde el enchufe, nunca desde el cable de alimentación.
- Nunca utilice el equipo si se ha caído, si esta dañado, si el cable de alimentación o el enchufe están dañados . En caso de daños, haga que lo revisen y si lo necesita, que lo reparen solo por personal cualificado.
- No intente reparar o modificar el aparato por si mismo.

- No coloque el aparato cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
- No cubra la unidad con ropas u otros materiales inflamables.
- No coloque el aparato cerca de bañeras, lavabos, duchas, piscinas u otros recipientes que contengan agua .
- No utilice el aparato cerca de materiales inflamables o explosivos.
- Utilice exclusivamente accesorios en dotaciones.
- No intente abrir el aparato usted mismo.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas , sensoriales o mentales , o la falta de experiencia y conocimiento, salvo que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por parte una persona responsable de su seguridad .
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato está destinado exclusivamente ad uso doméstico.

Atención



DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS



ACCESORIOS PARA MEZCLAR Y SU EMPLEO

Mixer : para preparar tartas, galletas, pasta manida y parecida, glaseado, relleno, choux y purea de patatas.

Látigo : por huevos, nata, pastel, pan de spagna sin gordos, merengues, cheese cake, mousse y soufflé. No utilices el látigo en el caso de mezclas densas, por ejemplo para montar manteca y azúcar, podrían perjudicarla.

Gancho: por amasijos con levadura.

PRIMERO EMPLEO

Antes de montar el màquina amasador cerciorarse que el cable de alimentación sea desconectado de la toma de corriente y el selector de velocidad sea en posición " 0."

1. Comprimir el botòn de inclinación, para enganchar el accesorio deseado a la màquina.
2. Seleccionar el accesorio a segunda si sea necesario montar, mezclar o amasar.
3. Insertar el accesorio hasta cuando no se para en la posición correcta.

Nota: Cerciorarse que el accesorio sea completamente integrado en su guía, de otro modo el resultado de miscelazione podría no ser bueno.

4. Posicionar el cuenco sobre la base, por lo tanto girar el cuenco en sentido horario hasta que no se para en la posición correcta (fig.1).
5. Para bajar la parte superior del màquina amasador, empujar hacia abajo hasta a cuando se engancha al cuerpo con un "click."
6. Cerciorarse que la tapadera del cuenco sea en posición correcta (fig.2).

EMPLEO DEL MÀQUINA AMASADOR

1. Cerciorarse que el selector de velocidad sea en posición " 0", por lo tanto insertar la espina en la toma de corriente.

2. Girar el selector de velocidad sobre la velocidad deseada.

No insertes cuchillos, cucharas de metal, tenedores u otros utensilios en el cuenco cuando está en función.

3. El tiempo de funcionamiento no tiene que superar los 5 minutos y entre un ciclo y lo siguiente dejar descansar el motor por al menos 10 minutos.

4. Cuando se tiene que amasar, utilizar el "gancho amasador" y poner el selector de velocidad sobre " 1" por 10 sec, pasar por lo tanto sobre velocidad" 2" por 15

sec por lo tanto sobre velocidad" 3" hasta cuando se ha conseguido un amasijo homogéneo.

No utilices el gancho a velocidad " 4" o" 5."

Nota : si durante el amasijo la harina se pega a los bordos del cuenco, apagar el màquina amasador, remover la tapadera y raspar la harina sobre las paredes interiores con una espátula o una cuchara de madera.

Para mezclar manteca, huevos, fruta, etcétera: utilizar el mezclador.

Utilizar velocidad " 4" o" 5" según la consistencia.

Para mezclar líquidos como leche, huevos, agua, etcétera utilizar el látigo a velocidad " 4" o" 5."

Si se mezclan huevos, el número máximo es 12 huevos.

5. Cuando se ha acabado la mezcla, girar el selector de velocidad en posición" 0", por lo tanto desconectar el cable de la toma de alimentación.

6. Mantener comprimido el interruptor de inclinación, la parte superior del màquina amasador se levanta automáticamente.

Atención : antes de comprimir el interruptor de inclinación, (antes de levantar la cabeza del màquina amasador), cerciorarse que el accesorio integrado sea posicionado de modo que no obstaculizar la abertura del màquina amasador tocando el cuenco.

Si el accesorio impide la abertura, encender el màquina amasador por pocos segundos de modo que girar de lo debido.

7. Si necesario, es posible raspar las partículas de comida en exceso sobre el accesorio integrado con una espátula de plástico o una cuchara de madera.

8. Extraer el accesorio integrado tirando hacia abajo.

9. El màquina amasador tiene un aparato de seguridad que para el motor después de haber trabajado consecutivamente ocho minutos.

Atención: el selector de velocidad tiene que ser a situado a" 0" y a la toma de alimentación tiene que ser desconectada antes de extraer el accesorio integrado (látigo, mixer o gancho).

LIMPIEZA ES MANUTENCIÓN

1. Desenchufar de la toma de corriente y esperar que el màquina amasador se constipa completamente antes de limpiarla.

Atención: el màquina amasador no tiene que ser sumergida nunca en agua u otros líquidos.

2. Limpiar la superficie externa con un paño húmedo y lustrar con un paño blando y seco.

3. Limpiar eventuales partículas de comida en exceso del cable de alimentación.

4. Sumergir el cuenco y los accesorios (látigo, mixer y gancho), en agua caliente y jabón por la limpieza completa. Luego aclarar bajo el agua corriente y secar. Los accesorios pueden ser también puestos en lavavajillas.

CONSEJOS DE COCINA

1. Ingredientes refrigerados como la manteca y los huevos, tienen que ser llevados a temperatura entorno antes de utilizar el mezclador.
2. Preparar primero todos los ingredientes en contenedores separados para proceder de manera continua en la preparación de vuestra receta.
3. Seguir cuidadosamente los consejos indicados en las recetas siguiendo las indicaciones para proceder como indicado en el mezclado de los ingredientes. Se aconseja siempre iniciar con baja velocidad.
4. La temperatura estacional podría hacer variar la consistencia y la humedad de los ingredientes, influyendo sobre los tiempos de mezcla y sobre el resultado final.
5. Siempre iniciar mezclando a baja velocidad. Gradualmente aumentar la velocidad aconsejada como indicado en la receta.



Melchioni S.p.A.

Via P. Colletta 37

20135 MILANO – Italy

Tel. +39 02 5794.1 – Fax +39.02.5794351

www.melchioni.it