



Multi

Robot multifunzione

Multifunction Food Processor



Manuale d'uso

User manual





Descrizione

1. Blocco motore (corpo principale)
2. Pulsante di selezione velocità I
3. Pulsante di selezione velocità II
4. Coperchio della vaschetta
5. Vaschetta da 1,5 l
6. Pressino
7. Frullatore
8. Adattatore per frusta o ganci impastatori
9. Frusta
10. Ganci impastatori
11. Lama per tritare
12. Disco di supporto
13. Lama per affettare
14. Lama per sminuzzare finemente
15. Lama per sminuzzare grossolanamente
16. Supporto da parete

AVVERTENZE IMPORTANTI

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

- Leggere attentamente tutte le istruzioni. Conservare questo manuale per consultazioni future.
- Assicurarsi che il voltaggio della rete elettrica domestica corrisponda a quello indicato sull'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie pulita, piana, solida e asciutta.
- Evitare di lasciare incustodito l'apparecchio mentre è in funzione.
- L'uso di accessori non espressamente consigliati dal produttore può provocare danni o lesioni.
- Nell'eventuale caso di danni al cavo di alimentazione o di necessità della sua sostituzione, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
- Prima di iniziare ad utilizzare l'apparecchio, pulire accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con il cibo.
- Al termine dell'uso scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Prima dell'uso posizionare correttamente il coperchio sopra la vaschetta.
- Prima di smontare i componenti dell'apparecchio ci si deve accertare che sia scollegato dalla presa di corrente.
- Prima di togliere il coperchio dalla vaschetta si deve verificare che la rotazione dei componenti interni si sia arrestata.
- Per evitare il rischio di folgorazione, non immergere il cavo di alimentazione, la spina del cavo o il blocco motore in acqua o in altri liquidi. Per pulire il blocco motore utilizzare esclusivamente un panno morbido asciutto, o solo leggermente inumidito.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Evitare di utilizzarlo in ambito professionale o commerciale.
- Evitare di utilizzare l'apparecchio mentre la vaschetta è vuota, oppure mentre è appoggiato su una superficie bagnata o scivolosa.
- Questo apparecchio non è stato progettato per l'utilizzo da parte di bambini o persone con limitate capacità fisiche, sensoriali e cognitive e/o con scarsa esperienza, a meno che non si trovino sotto la diretta e costante sorveglianza di una persona qualificata o abbiano ricevuto da quest'ultima le necessarie istruzioni riguardanti il corretto utilizzo. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio per gioco.
- Collegare direttamente l'apparecchio ad una presa di corrente, evitando di interporre cavi di prolunga o prese multiple.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore, come ad esempio piani di cottura o forni.

- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal tavolo o dal ripiano su cui è posizionato l'apparecchio.
- Evitare di riempire la vaschetta con una quantità eccessiva di ingredienti, poiché in questo caso l'apparecchio si potrebbe danneggiare.
- Prima di iniziare ad utilizzare l'apparecchio si deve verificare che il coperchio sia accuratamente chiuso, e che il meccanismo di chiusura di sicurezza non sia difettoso.
- La lama è molto affilata, e pertanto deve essere maneggiata o pulita con estrema cautela.
- Per rimescolare e ridisporre gli ingredienti nella vaschetta non utilizzare forchette o coltelli, o altri oggetti appuntiti o taglienti.
- Per inserire gli ingredienti attraverso il coperchio utilizzare esclusivamente il pressino, ed evitare categoricamente di usare le dita.
- Evitare di toccare le parti in movimento o di farvi impigliare gli abiti o i capelli.
- Non tritare o sminuzzare ingredienti eccessivamente duri, come ad esempio i cubetti di ghiaccio.
- Non tritare o sminuzzare ingredienti eccessivamente caldi, come ad esempio la carne in corso di cottura.
- Evitare di utilizzare continuativamente troppo a lungo l'apparecchio, Dopo 60 secondi di funzionamento ininterrotto, spegnerlo e lasciarlo raffreddare per circa 3 minuti.
- Per rimuovere più agevolmente dalla vaschetta gli ingredienti lavorati è necessario smontare la lama.
- La potenza dell'apparecchio è riferita al blocco motore (1). Su quest'ultimo possono essere montati direttamente il frullatore (7), la frusta (9) o i ganci impastatori (10)

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO (I-III)

NOTA:

- Estrarre l'apparecchio dalla confezione e rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
- Assicurarsi che il voltaggio della rete elettrica domestica corrisponda a quello indicato sull'apparecchio.
- Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente tutte le parti che verranno a contatto con il cibo.

ASSEMBLAGGIO DELLA VASCHETTA (A-D)

A. TRITARE CON LA VASCHETTA DA 1,5 L

- 1) Posizionare la vaschetta (5) su una superficie piana e montare la lama (11).
 - Per controllare i risultati ottenuti durante il funzionamento dell'apparecchio, non separare il corpo prima di arrestare completamente il motore e di staccare la spina.
 - Inserire gli ingredienti da lavorare all'interno della vaschetta, assicurandosi che siano distribuiti uniformemente. Per evitare danni all'apparecchio, non inserire una quantità di ingredienti maggiore rispetto a quanto consigliato (vedere l'apposita tabella).
- 2) Posizionare il coperchio sulla vaschetta in modo da chiuderla ermeticamente.
- 3) Inserire il blocco motore sul coperchio.

SUGGERIMENTI PER I QUANTITATIVI E LE VELOCITA':

Ingrediente	Quantitativo max	Velocità consigliata
Carne	400 g	Velocità 2
Cipolla/aglio (in pezzi)	600 g	Velocità 2
Frutta (in pezzi)	600 g	Velocità 2
Prezzemolo	120 g	Velocità 2
Nocciole/mandorle/noci	120 g	Velocità 2
Formaggio	240 g	Velocità 2
Biscotti	240 g	Velocità 2

B. GRATTUGIARE E AFFETTARE CON LA VASCETTA DA 1,5 L

- 1) Posizionare la vaschetta (5) su una superficie piana. Montare sul disco di supporto (12) la lama per affettare (13), quella per sminuzzare finemente (14) o quella per sminuzzare grossolanamente (15).
 - Per controllare i risultati ottenuti durante il funzionamento dell'apparecchio, non separare il corpo prima di arrestare completamente il motore e di staccare la spina.
 - Inserire gli ingredienti da lavorare all'interno della vaschetta, assicurandosi che siano distribuiti uniformemente. Per evitare danni all'apparecchio, non inserire una quantità di ingredienti maggiore rispetto a quanto consigliato (vedere l'apposita tabella).
- 2) Posizionare il coperchio sulla vaschetta in modo da chiuderla ermeticamente.
 - Per rimuovere il cibo tritato/impastato, innanzitutto rimuovere la lama e il disco di supporto.
 - Durante l'uso dell'apparecchio, non utilizzare dita, forchette, coltelli, cucchiari ecc. per spostare i cibi. Utilizzare solo l'apposito pressino.

SUGGERIMENTI PER I QUANTITATIVI E LE VELOCITA':

Ingrediente	Quantitativo max	Velocità consigliata
Cetrioli	480 g	Velocità 2
Carote	480 g	Velocità 2
Patate	480 g	Velocità 2
Zucca	480 g	Velocità 2
Ravanelli	240 g	Velocità 2

II. ASSEMBLAGGIO DELL'ALBERO IN ACCIAIO INOX DEL FRULLATORE

- 1) Collegare il blocco motore (1) all'albero in acciaio inox del frullatore (7).
 - Al fine di ottenere i migliori risultati ed evitare la fuoriuscita degli ingredienti, utilizzare una caraffa graduata o un recipiente alto e stretto.
 - Tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi e attivare il frullatore premendo il pulsante relativo alla velocità desiderata.
 - Utilizzando l'albero in acciaio inox del frullatore è possibile preparare salse, frappé, succhi di frutta, zuppe, cocktail e frullati, ridurre a purea verdure cotte, frutta, e patate, miscelare ingredienti morbidi quali burro, uova, farine e oli (per preparare maionese, frittate, dolci e impasti), e miscelare alimenti da cuocere in forno.
 - Terminato il lavoro, pulire immediatamente l'albero in acciaio inox e asciugarlo con un panno umido.
 - Accendere l'apparecchio solo dopo aver introdotto gli ingredienti, e non estrarli fino al suo completo arresto.
 - Utilizzare il frullatore a immersione solo in posizione verticale.
 - Non utilizzare l'apparecchio in contenitori vuoti o all'esterno.

- Non premere con forza gli ingredienti con il frullatore.

III. ASSEMBLAGGIO DELL'ADATTATORE PER GANCI IMPASTATORI E PER FRUSTA

- 1) Collegare il blocco motore (1) all'adattatore per ganci impastatori e frusta (8). Scegliere la frusta (9) o i ganci impastatori (10) e fissarli all'adattatore (8).
- Utilizzare la frusta (9) per far montare o per amalgamare ingredienti morbidi quali uova, burro, oli e così via.
 - Utilizzare i ganci impastatori (10) per miscelare farine e impasti.
 - Al fine di ottenere i migliori risultati ed evitare la fuoriuscita degli ingredienti, utilizzare una caraffa graduata o un recipiente alto e stretto.
 - Dopo ogni utilizzo, smontare sempre la frusta (9) o i ganci impastatori (10) dall'adattatore (8) e lavarli con acqua e detersivo. Sarà sufficiente pulire l'adattatore con un panno umido. Non lavare il blocco motore sotto l'acqua corrente, per evitare di danneggiarlo.
 - Accendere l'apparecchio solo dopo aver introdotto gli ingredienti, e non estrarli fino al suo completo arresto.
 - Utilizzare il frullatore a immersione solo in posizione verticale.
 - Non utilizzare l'apparecchio in contenitori vuoti o all'esterno.
 - Non premere con forza gli ingredienti con il frullatore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
- Lavare gli accessori a contatto con gli alimenti dopo ogni uso, asciugarli con un panno morbido e rimuoverli.
- Non utilizzare detersivi abrasivi, lana d'acciaio, lucidanti spray o altri agenti che possono danneggiare le superfici degli accessori.
- Al termine dell'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Blocco motore (1): Non immergere mai il blocco motore in acqua o altri liquidi. Pulire e asciugare la superficie esterna con un panno leggermente umido.
- Frullatore in acciaio inox: Risciacquare con acqua tiepida e detersivo. Durante la pulizia sotto l'acqua corrente, fare attenzione a non lasciare che l'acqua penetri nel vano in cui si monta il motore. Qualora penetrasse acqua, rovesciarlo e agitarlo, quindi lasciarlo asciugare con la lama in posizione verticale.
- La caraffa graduata, la vaschetta, le lame in acciaio inox, la frusta e i ganci impastatori possono essere lavati con acqua e detersivo, oppure nel cestello superiore della lavastoviglie.
- Prestare la dovuta attenzione quando si lavano le lame. Queste parti possono causare lesioni gravi. Dopo l'asciugatura, le lame per affettare e sminuzzare vanno riposte nella custodia protettiva.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione: 220-240 V, 50 Hz

Consumo: 350W

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2004/108/CE, relativa al rispetto dei requisiti essenziali di compatibilità elettromagnetica (E.M.C.).
- 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.).
- La targhetta riportante la marcatura "CE" e la natura dell'alimentazione è posta sul fondo dell'apparecchio.
- A causa della continua evoluzione dei prodotti, le caratteristiche ed il disegno di questo modello possono variare senza preavviso.
- L'Azienda declina ogni responsabilità per l'utilizzo improprio del prodotto.



INFORMAZIONI IMPORTANTI PER L'UTENTE AI SENSI DELLA DIRETTIVA "RAEE" 2002/96/CE E SUCCESSIVA MODIFICA 2003/108/CE SULLO SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE.

Ai sensi della Direttiva "RAEE" 2002/96/CE e successiva modifica 2003/108/CE, questa apparecchiatura viene contrassegnata con il simbolo del contenitore di rifiuti barrato. Per un futuro smaltimento di questo prodotto, si prega di tenere presente quanto segue:

- *E' vietato smaltire questa apparecchiatura come un comune rifiuto urbano: è necessario rivolgersi ad uno dei Centri di Raccolta RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche) Autorizzato e predisposto dalla Pubblica Amministrazione. E' possibile consegnare ad un negoziante questa apparecchiatura per il suo smaltimento all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura dello stesso tipo.*
- *La normativa sopra citata, alla quale rimandiamo per ulteriori dettagli o approfondimenti, prevede sanzioni in caso di smaltimento abusivo dei RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).*

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, abrasi 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 **Multi** Matricola

Rivenditore Data acquisto

Per eventuali informazioni sui Centri di Assistenza autorizzati sul territorio italiano potete contattare il numero telefonico: 02-57941, oppure consultate il nostro sito: www.melchioni.it

Timbro e firma del rivenditore per convalida del certificato di garanzia



Multifunction Food Processor Instruction Manual

1. Motor(Main Body)
2. Switch speed I
3. Switch speeds II
4. Bowl Lid
5. 1.5L Bowl
6. Pusher
7. Stainless steel blender shaft
8. Dough hook/Whisk adapter
9. Whisk
10. Dough hook
11. Chopping blade of 1.5L bowl
12. Carrier disc
13. Slicing blade
14. Thin shredding blade
15. Thick shredding blade
16. Wall mounting bracket

SAFETY INSTRUCTIONS

Before Using this electrical device, carefully read these operating instructions.

- Saving these operating instructions as an information source.
- Before connecting the device to electrical power, make sure that the voltage indicated on the device matches the voltage of the electrical network in your home.
- Use the device on an even, flat surface. Do not leave the device unattended while in operation.
- Only use parts and attachments that came together with the device.
- Do not use the device if the power cord, plug or other parts are damaged. If the power cord be damaged or need repair the combine, contact an authorized service center.
- Before first use, thoroughly clean all parts that will be in contact with food products.
- After finishing processing ,turn off the combine immediately and unplug the power plug from the electrical outlet.
- Place the lid on the bowl in the correct position.
- Turn off the electrical device before removing any attachments.
- Before removing the lid fro the bowl, wait until the device's moving parts come to a complete stop.
- Do not submerge the motor (main body) in water or any other liquid, or wash it under a stream of water. Use a damp cloth to clean the motor (main body).
- The device is for household use only. It should not be used for commercial or industrial purpose.
- Do not operate the device without putting foods inside of the bowl or on wet surfaces.
- The device is not intended for use by person (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 device by a person responsible for their safety. Make sure that children do not play with the device.
- To prevent harming the device do not use extension cord that supply insufficient current.
- Do not place the device cover or near direct heat sources such as hot gas, electric burner, or

heating oven.

- Do not let cord hang over edge of a table or counter, or touch any other appliances.
- Do not put foods over the recommended amount, otherwise the device may be damaged.
- Be certain that operation bowl lid is securely locked in place before operating. Do not deactivate the locking mechanism via other tools.
- When carrying or washing, take care to hold the mixing and cutting blades of the device from the correct side, as they are very sharp. Otherwise, they may cause serious injuries.
- When operating the device, do not use finger or forks, knives, spoons, etc. in order to move foods. Use only pusher accessory for such purpose.
- Avoid from touching any moving parts when in use. Do not keep your hands, hairs, clothes, or any tools closer.
- Do not use the device for breaking too stiff materials into pieces. For example, break ices, etc.
- Do not operate the device for long periods, use it for shorter periods rather. Use it not more than 60 sec, then allow your device to cool down for 180 sec per every operation of 60 seconds.
- Do not use the device for breaking too hot material into pieces. For example, break the meat in cooking.
- For remove the chopped/mixed foods before, firstly remove the blade carefully.
- The rating power is the power of hand blender set: motor unit(1) operate with stainless steel shaft(7). Other parts are the accessories of hand blender.

ASSEMBLING THE COMBINE (I-III)

NOTE:

- Unpack the combine and remove all packing materials.**
- Make sure that the voltage indicated on the device matches the voltage of the electrical network in your home.**
- Before first use, thoroughly clean all parts that will be in contact with food products.**

I. ASSEMBLING WITH BOWL (A-D)

A. CUTTING WITH THE 1.5L BOWL

Choose a flat surface and place the bowl(5) on, connecting with main body with motor(1). Place the blade(11) into the bowl(5).

- In case of controlling or finishing the work when operating the device, do not separated the main body before stopping the motor completely and unplugging the appliance.
- Place the foods to be cut inside of the case, ensuring that the foods will be of the equivalent level and without poling up. Do not put goods over the recommended amount, otherwise the device may be damaged.
- Place the bowl lid on the operation bowl in correct position tightly.

SUGGESTIONS FOR CUTTING:

Materials	Capacity, Max	Recommended Speed
Meat	400g	2 speed
Onion/Garlic (Divided)	600g	2 speed
Fruit(Divided)	600g	2 speed
Parsley	120g	2 speed
Hazelnut/Almond/ Walnut	120g	2 speed
Cheese	240g	2 speed
Biscuit	240g	2 speed

B. GRATING AND SLICING WITH THE 1.50L BOWL

Choose a flat surface and place the bowl(5) on, connecting with main body with motor(1). Place the carrier disc(12) into the bowl(5), choose the desired shredder(14-15) or slicing blade(13) onto the carrier disc(12).

- In case of controlling or finishing the work when operating the device, do not separated the main body before stopping the motor completely and unplugging the appliance.
- Place the foods to be cut inside of the case, ensuring that the foods will be of the equivalent level and without poling up. Do not put goods over the recommended amount, otherwise the device may be damaged.
- Place the bowl lid on the operation bowl in correct position tightly.

- For remove the chopped/mixed foods before, firstly remove the blade with accessory holder.
- When operating the device, do not use finger or forks, knives, spoons, etc. in order to move foods. Use only pusher accessory for such purpose.

SUGGESTIONS FOR CUTTING:

Materials	Capacity, Max	Recommended Speed
Cucumber	480g	2 speed
Carrot	480g	2 speed
Potato	480g	2 speed
Pumpkin	480g	2 speed
Radish	240g	2 speed

II. ASSEMBLING WITH STAINLESS STEEL BLENDER SHAFT

Using motor(main body)(1) to connecting with stainless steel blender shaft(7).

- Use special measuring receptacle and a deep pot in order to obtain the best results from your hand blender and to prevent the material from spreading out.
- Cut the materials into small pieces and move such pieces up and down through depressing the operation button of your hand blender in the material after setting the desired speed adjustment.
- By using stainless steel blender accessories of the device you can prepare sauces, milks, fruit juices, soups, cocktails and milkshakes, and cooked vegetables, fruits, and mashed potatoes (for example, baby foods, etc.), and mix such soft material as butter, eggs, flours and liquid oils(to make mayonnaise, omelets, dessert and dough), and mix any foods being cooked in the oven.
- Finished the work ,clean the stainless steel blender accessories immediately and wipe dry with a damp cloth.
- Turn on the device only after the ingredients are put into it and never take any materials out of the unit unless it completely stops.
- Always operate your hand blender in the upright position.
- Never operate the device in an empty vessel or outdoors.

·Do not press with your appliance on the material hardly.

III. ASSEMBLING WITH BEATING AND MIXING ADAPTER

Using motor(main body)(1) to connecting with beating and mixing adapter(8). Choose the beating tool with whisk(9) or mixing tool with dough hook(10) to fix on the adapter(8).

·Use beating tool with whisk(9) to beat or mix soft material as egg , butter, liquid oils and so on.

·Use mixing tool with dough hook(10) to mix flours and dough.

·Use special measuring receptacle and a deep pot in order to obtain the best results from your hand blender and to prevent the material from spreading out.

·After every use, always dismantle the whisk(9) ,dough hook(10) from the adapter(8) and wash with the detergent water. It will be enough to wipe the adapter with a damp cloth. Excessive water may enter in the appliance and may cause it to be damaged.

·Turn on the device only after the ingredients are put into it and never take any materials out of the unit unless it completely stops.

·Always operate your hand blender in the upright position.

·Never operate the device in an empty vessel or outdoors.

·Do not press with your appliance on the material hardly.

CLEANING AND CARE

·Before cleaning the device, make sure that the power cord is disconnected from outlet, and allow it to cool down.

·Wash any accessories coming in contact with foods after every use and then wipe off them with a soft cloth and remove them.

·Do not use such cleanser as abrasive detergents, steel wools, polishers and aerosols, or other agents that may damage to the surfaces of any accessories.

·When not in use, never leave the device as plugged in the power outlet.

·Main body with motor(1): Never immerse the main body into water or other liquids. Wipe off

and dry the external surface with a slightly damp cloth.

- Stainless steel blender: Rinse using tepid water and soap. When cleaning under running water, take care not to leak any water into the slot on which the motor is located. If water leaks into the slot, immediately turn upside down and shake it out, and then allow it to cool down with the blade in the upright position.
- Can wash the measuring vessel, chopper bowl, stainless steel cutting blades, whisk and dough hooks of the device by using water and soap, or in the upper section of a dishwasher.
- Take due care when washing the chopping and slicing blades, in particular. These parts may result in serious injuries. After drying the chopping and mixing metal blade, store it in its protective case.

WARNING :

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 .

Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling , disassembling or cleaning do not allow children to use the blender without supervision .

Return the appliance to the nearest service facility for examination, electrical or mechanical adjustment or repair, No repair should be attempted by the consumer.



Melchioni S.p.A.

Via Friuli 18/a

20135 MILANO – Italy

Tel. +39 02 5794213 – Fax +39.02.5794320

www.melchioni.it