



 **Hotpoint**

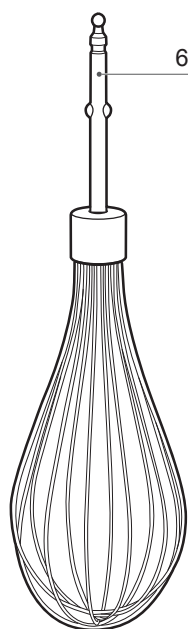
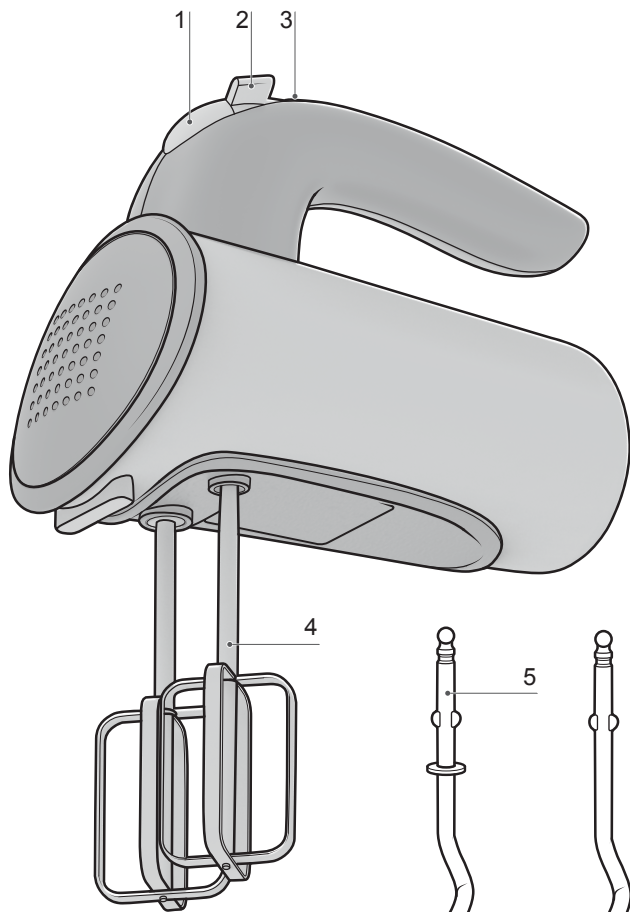
 **Hotpoint**

ARISTON



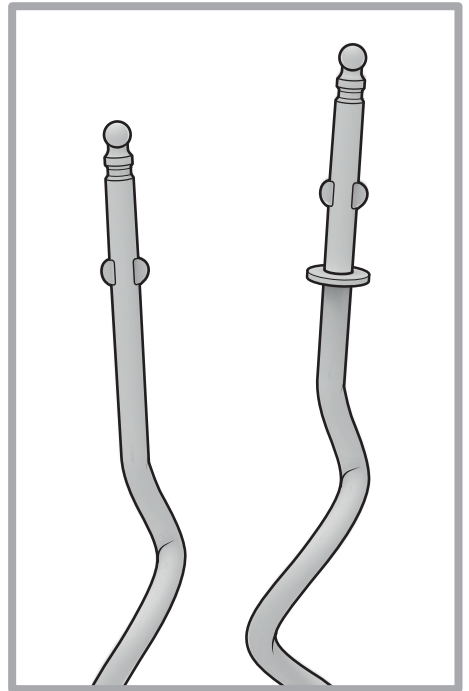
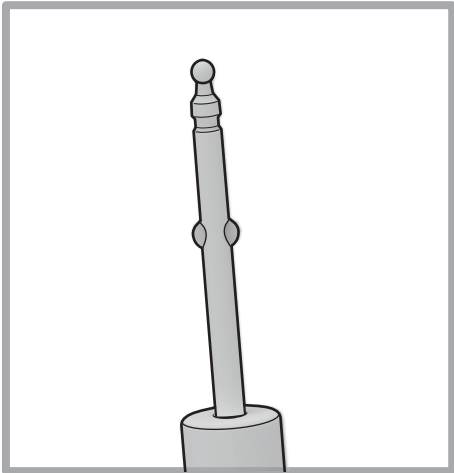
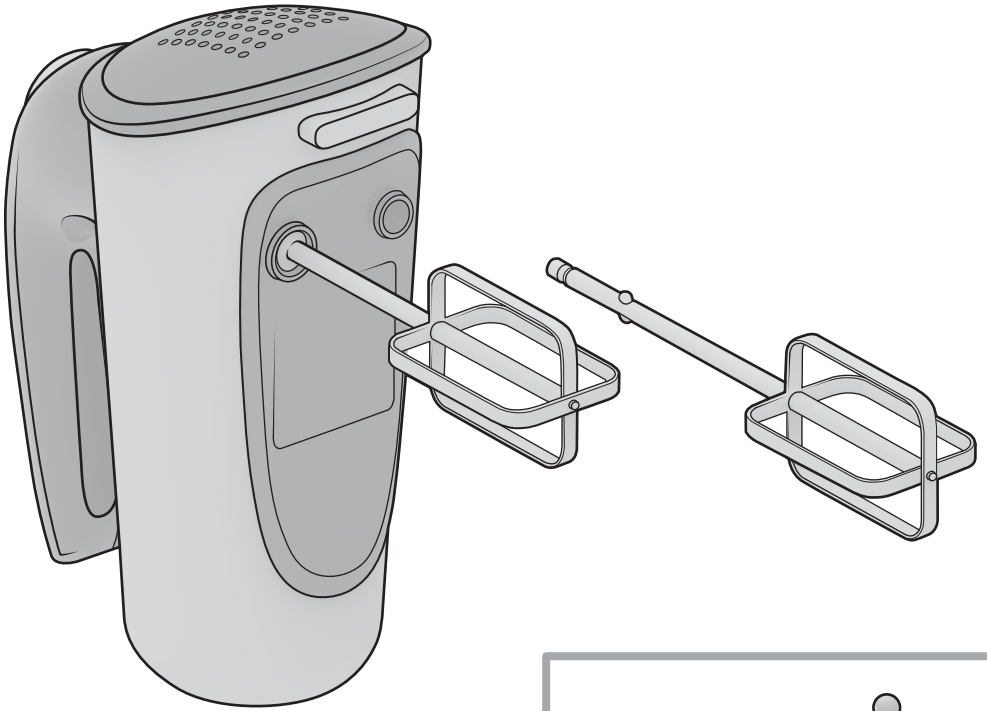
IT Istruzioni per l'uso
EN Operating instructions
FR Mode d'emploi
RU Инструкции по эксплуатации
TR Kullanma talimatları

PT Instruções de Utilização
UA Інструкції з експлуатації
KZ Пайдалану нұсқаулығы
BG Инструкции за употреба



HM 03 EU

220-240V
300W



Leggere questo manuale nella sua interezza prima di iniziare a usare il dispositivo. Conservarlo inoltre per poterlo consultare in futuro.

COMPONENTI E FUNZIONI

1. Tasto di estrazione
2. Selettore velocità
3. Pulsante turbo
4. Sbattitori
5. Ganci impastatori
6. Accessorio frusta

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Prima di usare il dispositivo elettrico, attenersi sempre alle seguenti precauzioni di base, comprese le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Prima dell'uso, controllare che la tensione della presa di corrente a parete corrisponda a quella indicata sulla targhetta che si trova sulla parte inferiore dell'apparecchiatura.
3. Non usare il dispositivo se il cavo è danneggiato o in caso di malfunzionamento o ancora se è stato

danneggiato.

4. Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano di lavoro o ancora da una superficie calda.
5. Non immergere il cavo o il corpo dell'impastatrice in acqua, dato che ciò potrebbe causare scosse elettriche.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata al fine di evitare situazioni di pericolo.
7. Sarà necessario supervisionare da vicino il dispositivo quando viene usato vicino a bambini o persone inferme.
8. Non collocare il dispositivo sopra o vicino a gas caldo o forni che emettono

calore.

9. Non espellere mai le fruste o le eliche per la pasta quando il dispositivo è in funzione.
10. Non lasciare l'impastatrice senza sorveglianza mentre è in funzione.
11. Scollegare dalla presa di corrente quando il dispositivo non è in uso, prima di inserire o togliere componenti e prima di eseguire le operazioni di pulizia.
12. L'uso di accessori non consigliati o venduti da produttore non è consigliato, dato che potrebbe provocare incendi, scosse elettriche o lesioni
13. Togliere le fruste dell'impastatrice prima di procedere con le operazioni di pulizia.
14. Controllare sempre che il controllo sia impostato su OFF prima di collegare il cavo alla presa di corrente a parete. Per eseguire lo scollegamento, impostare il controllo su OFF, poi togliere la spina dalla presa di corrente a parete.
15. Evitare il contatto con le parti mobili.
16. Tenere le mani, gli indumenti, le spatole e altri utensili lontano dalle fruste in fase di funzionamento al fine di ridurre i rischi di lesioni a persone e/o danni all'impastatrice.
17. L'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e

se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.

18. **T e n e r e** l'apparecchiatura e il rispettivo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

19. Spegnerne il dispositivo prima di sostituire gli accessori o di avvicinare le parti mobili in fase di utilizzo.


20. Non usare all'aperto.

21. Conservare queste istruzioni.


PRIMA DI USARE L'IMPASTATRICE

Togliere eventuali imballaggi, smontare eventuali parti che possono essere staccate. Pulire le eliche per la pasta e le fruste. Prima di montare il mixer, verificare che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa di corrente e che il selettore di velocità si trovi in posizione "Off".


USO DELL'IMPASTATRICE


 **Nota:** una delle due fruste / eliche per la pasta ha un piccolo anello-rondella metallico (collare) sulla parte superiore dell'asta. Le fruste/eliche per la pasta con l'anello-rondella sono quelle che vanno inserite nel più grande dei due fori all'interno del corpo del mixer

1. Premere le fruste/eliche per la pasta con l'anello-rondella all'interno del foro più grande. Ruotare le fruste fino a che non si fissano in posizione. (cfr. Figura 1.)
2. premere le altre fruste/eliche per la pasta (senza l'anello-rondella) nell'altro foro. Ruotare le fruste fino a che non si fissano in posizione. (Cfr. Figura 2.)


 **Nota:**Dopo aver installato le fruste / eliche per la pasta / sbattituova, tirare delicatamente ogni asta per fare in modo che sia fissata correttamente.

3. Verificare che l'unità si trovi in posizione "Off", poi collegare la sorgente di alimentazione.
4. Impostare il selettore di velocità sulla velocità desiderata. Ci sono 6 impostazioni di velocità che è possibile selezionare.

 **Nota:** Quando si sta impastando la pasta, consigliamo di impostare il selettore di velocità sulla modalità più bassa, e poi sulla velocità più elevata per ottenere risultati ottimali.


 **Nota:** L'impastatrice funziona a velocità più elevata quando viene premuto il pulsante turbo.

velocità	attività	descrizione
1	piega	Per iniziare a frullare
2	mescolare	Per combinare liquidi e ingredienti secchi
3	miscelare	Per mescolare in ricette con pastella e pasta
4	fondere	Per combinare miscele leggere; per ripieni/budini
5	sbattere	Per miscele per torta e altre miscele leggere
6	frullare	Per montare la panna e aerare le uova


 **Avvertenza:** Non mettere coltelli, cucchiari in metallo, forchette e oggetti simili all'interno della ciotola mentre il dispositivo è in funzione.

5. Il tempo di funzionamento massimo non deve superare i 10 minuti; lasciar riposare per un po' di tempo fino a che l'impastatrice non si raffredda,


fra due cicli consecutivi.


 **Nota:** In fase di funzionamento è possibile girare la ciotola manualmente per ottenere risultati migliori.

6. Quando l'impasto è completo, ruotare il selettore di velocità fino a impostarlo su "Off", quindi scollegare il cavo dalla presa di corrente.

 **Nota:** Ove necessario, rimuovere i residui di cibo in eccesso dalle fruste o dalle eliche per la pasta servendosi di una spatola in gomma o in legno.


7. Tenere le fruste o le eliche per la pasta con una mano a premere il pulsante di Espulsione con l'altra mano per togliere le fruste o le eliche per la pasta o lo sbattitore


 **Nota:** Togliere le fruste o le eliche per la pasta unicamente quando il selettore di velocità si trova in posizione Off.

 **Nota:** In fase di funzionamento sarà possibile spostare l'impastatrice in posizione verticale, ma verificare che il selettore di velocità sia impostato in posizione Off.

PULIZIA E MANUTENZIONE


1. Scollegare l'apparecchiatura e attendere che si sia raffreddata completamente prima di pulire
2. Pulire la superficie esterna della testa con un panno umido, quindi asciugare con un panno asciutto.
3. Rimuovere gli eventuali residui in eccesso dal cavo di alimentazione.
4. Lavare le fruste, le eliche per la pasta e gli sbattitori in acqua tiepida saponata, quindi asciugare il tutto con un panno morbido.

 **Nota:** Fruste, eliche per la pasta e sbattitori possono essere lavati in lavastoviglie.


 **Attenzione:** Non immergere l'impastatrice in acqua o in altri liquidi.


Avvertenza: Ulteriori operazioni di manutenzione vanno eseguite dal personale di servizio autorizzato.


SUGGERIMENTI CULINARI


 **Nota:** Gli ingredienti refrigerati, quali ad esempio burro e uova, devono essere a


temperatura ambiente prima di avviare il processo di impasto.

 **Nota:** Per eliminare la possibilità di grumi nella ricetta, rompere come prima cosa le uova in un contenitore separato, e poi aggiungere alla miscela.

 **Nota:** Non lavorare eccessivamente l'impasto con le fruste. Fare attenzione a miscelare / impastare attenendosi a quanto indicato in ricetta.

 **Nota:** Usare sempre l'impostazione bassa velocità quando vengono miscelati ingredienti secchi.

 **Nota:** Le variazioni a livello di temperatura stagionale, di temperatura degli ingredienti, nonché le diversità a livello di struttura dell'ingrediente da una zona all'altra: questi sono fattori che possono influire sul tempo di impasto massimo e di conseguenza sul risultato finale.

 **Nota:** Iniziare sempre il processo di impasto a velocità basse. Aumentare gradualmente fino alla velocità consigliata, secondo quanto indicato nella ricetta.

ASSISTENZA

Prima di contattare l'Assistenza:

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

Comunicare:

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

Queste informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche.



modello (Mod.) _____

numero di serie (S/N) _____

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

**Assistenza
Attiva
7 giorni su 7**

 **ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI**
199.199.199
NUMERO UNICO

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama. È attivo 7 giorni su 7, dal lunedì al venerdì dalle ore 08:00 alle ore 20:00, il sabato dalle ore 09:00 alle ore 18:00, la domenica dalle ore 09:00 alle ore 13:00.

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

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

DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani.



Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Quando si acquista una nuova apparecchiatura equivalente si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente; i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nessun lato sopra i 25cm), possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche se non si acquista nulla (solo nei negozi con superfici di vendita superiori ai 400mq). Per ulteriori informazioni sulla corretta dismissione dei elettrodomestici i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

PARTS AND FEATURES

1. Eject button
2. Speed button
3. Turbo button
4. Beaters
5. Dough hooks
6. Whisk attachment

IMPORTANT INFORMATION ON SAFETY

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Before use, check that the voltage of your wall outlet corresponds to the one on the rating plate which is on the bottom of the appliance.
3. Do not operate the appliance with a damaged cord or after malfunction or has been damaged in any manner.
4. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
5. Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
7. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
8. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
9. Never eject beaters or dough hooks when the appliance is in operation.
10. Do not leave mixer unattended while it is operating.
11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before


cleaning.

12. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury
13. Remove beaters from mixer before washing.
14. Always check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
15. Avoid contacting with moving parts.
16. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
17. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
18. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
19. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
20. Do not use outdoors.
21. Save these instructions.


OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USING MIXER

Remove any packages, disassemble any detachable parts. Clean the dough hooks and beaters. Before assembling the mixer, make sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is on "Off" position.


USING YOUR MIXER


 **Note:** one of two beaters/dough hooks has a small, metal washer-ring (collar) around the top of the stem. Beaters/dough hooks with the washer-ring are the ones which must be inserted into the bigger of the two holes in the mixer's body

1. push the beaters/dough hooks with the washer-ring into the bigger hole. Rotate the beater until it locks into position. (see figure 1.)
2. push other beaters/dough hooks (without washer-ring) into the other hole. Rotate the beater until it locks into position. (See Figure 2.)


 **Note:**After installing Beaters/Dough Hooks/ Egg Whisk, gently pull each Stem to be sure they are secured properly.

3. Ensure that the unit is on "Off" position, then plug in the power source.
4. Set the speed selector to your desired speed. There are 6 speed settings to be selected.


 **Note:** When kneading yeast dough, we suggest to set the speed selector on the lower speed and then on the higher speed to achieve the best results.

 **Note:** The mixer will run at the highest speed when pressing turbo button.


speed	task	description
1	fold	To start mixing
2	stir	To combine liquids with dry ingredients
3	mix	To mix batters and dough recipes
4	blend	To combine light mixtures; for fillings/puddings
5	beat	To combine cake mixes and other light mixtures
6	whip	To whip cream and aerating eggs

 **Warning:** Do not put knife, metal spoons, fork and so on into bowl while operating.


5. The max operation time shall not exceed 10 minutes, then have a rest for a proper time until your hand mixer has cooled down between two consecutive cycles.


 **Note:** During operation you may rotate the bowl by hand to achieve the best results.

6. When mixing is complete, turn the speed selector to "Off" setting, and unplug the cord from the power outlet.

 **Note:** If necessary, scrape the food particles in excess from the beaters or dough hooks a rubber or wooden spatula.


7. Hold the beaters or dough hooks with one hand and press the Ejector button down firmly with the other hand to remove beaters, dough hooks or whisk.


 **Note:** Remove the beaters or dough hooks only with the speed selector on Off position.

 **Note:** During operation, you can move the mixer to upright position occasionally, but make sure the speed selector is on Off position.

CLEANING AND MAINTENANCE


1. Unplug the appliance and wait for it to be completely cooled down before cleaning
2. Wipe over the outside surface of the head with a damp cloth and mop with a soft dry cloth.
3. Wipe any food particles in excess out of the power cord.
4. Wash beaters, dough hooks and whisk in warm soapy water and dry them with a soft cloth.

 **Note:** Beaters, dough hooks and whisk may be washed in the dishwasher.


 **Caution:** The mixer can not be immersed into water or other liquid.


Warning: Any other maintenance operation shall be performed by an authorized service personnel.


COOKERY TIPS


 **Note:** Refrigerated ingredients, i.e., butter and eggs should be at room temperature before


mixing.

 **Note:** To eliminate the possibility of shells into your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.

 **Note:** Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe.

 **Note:** Always use the low speed when folding dry ingredients.

 **Note:** Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and in the final result.

 **Note:** Always start mixing at slow speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



The European Directive 2012/19/UE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream.



Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation de votre appareil et conservez-le pour une utilisation ultérieure

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. bouton d'éjection
2. Cadran de réglage de vitesse
3. Bouton Turbo
4. fouets
5. crochets pétrisseurs
6. Fixation du fouet

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Avant utilisation, vérifier que la tension de votre prise murale correspond à celle sur la plaque signalétique qui se trouve au bas de l'appareil.
3. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon endommagé ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque.
4. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir ou sur une surface chaude.
5. Ne pas immerger le cordon ou le corps du mélangeur dans l'eau pour éviter tout risque d'électrocution.
6. Si le câblé d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou un service après-vente agréé ou toute autre personne qualifiée pour éviter tout risque.
7. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque votre appareil est utilisé à proximité des enfants ou des personnes handicapées.
8. Évitez de placer votre appareil sur ou à proximité de gaz chauds ou dans un four chauffé.
9. N'éjectez jamais les batteurs ou les crochets pétrisseurs lorsque l'appareil est en fonctionnement.

10. Ne laissez pas le batteur fonctionner sans surveillance.
11. Lorsqu'il n'est pas utilisé, débranchez l'appareil avant de mettre ou d'enlever les pièces et avant le nettoyage.
12. L'utilisation des attaches non-recommandées ou vendues par le fabricant vous expose à des risques d'incendie, de choc électrique ou blessure.
13. Retirer les fouets du batteur avant le lavage.
14. Vérifier toujours que la commande est sur OFF (ARRÊT) avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tournez la commande sur OFF (ARRÊT), puis retirez la fiche de la prise murale.
15. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
16. Pour réduire le risque de blessures corporelles et/ou de dommage du batteur, gardez les mains, les vêtements, les spatules et autres ustensiles loin des fouets durant le fonctionnement.
17. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience à condition qu'ils aient été formés sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques y relatifs. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien domestiques ne doivent pas être faits par des enfants de moins de 8 ans et qui sont sous surveillance.

18. Tenez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

19. Éteindre l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher des pièces qui se déplacent pendant l'utilisation.


20. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.

21. Conserver ces instructions.

MODE D'EMPLOI AVANT L'UTILISATION DU BATTEUR


Retirez tous les emballages, démontez toutes les pièces amovibles. Nettoyez les crochets pétrisseurs et les fouets. Avant de procéder au montage du batteur, débranchez le cordon d'alimentation et placez le sélecteur de vitesse à la position « Off ».

UTILISATION DE VOTRE BATTEUR


 **Remarque** : l'un des deux fouets / crochets pétrisseurs est équipé d'une petite rondelle torique métallique (collier) située autour du sommet de la tige. Insérez les fouets / les crochets pétrisseurs et la rondelle torique dans le plus grand des deux orifices du corps du batteur


- fixez les fouets / crochets pétrisseurs et la rondelle torique dans le plus grand orifice. Tournez le batteur jusqu'à ce qu'il se verrouille. (voir figure 1.)
- fixez les autres fouets / crochets pétrisseurs (cette fois-ci sans la rondelle torique) dans le second orifice. Tournez le batteur jusqu'à ce qu'il

se verrouille. (Voir figure 2.)


 **Remarque** : Après l'installation des fouets / des crochets pétrisseurs / du fouet à œuf, tirez délicatement chaque tige pour vous assurer qu'elles sont fixées correctement.

- Assurez-vous que l'appareil est sur la position « Off », puis branchez-le à la source d'alimentation.
- Réglez le sélecteur de vitesse à la vitesse désirée. 6 réglages de vitesse peuvent être sélectionnés.

 **Remarque** : Lors du pétrissage de la pâte levée, nous vous suggérons de positionner le sélecteur de vitesse sur la vitesse inférieure, puis la vitesse supérieure pour obtenir les meilleurs résultats.


 **Remarque** : Lorsque vous appuyez sur le bouton Turbo, le batteur fonctionne à la vitesse la plus élevée.

Description	des boutons de	vitesse
1	Mélanger	Pour débiter le mélange
2	Remuer	Pour bien mélanger liquides et ingrédients secs
3	Battre	Pour battre les pâtes et les pétrir
4	Mixer	Pour mixer les pâtes légères ; pour préparation de garnitures et pâtes de pudding
5	Battre	Pour bien mélanger les pâtes pour gâteaux et autres préparations
6	Fouetter	Pour fouetter la crème et pour œufs aérés


 **Avertissement** : Lorsque l'appareil fonctionne, évitez de placer un couteau, une cuillère en métal, une fourchette et d'autres objets similaires dans le bol.

- Le temps de fonctionnement maximum par unité de temps ne doit pas dépasser 10 minutes. Entre deux cycles consécutifs, laissez reposer votre batteur portable pendant un temps approprié


jusqu'à ce qu'il refroidisse.


 **Remarque** : Pendant le fonctionnement, vous pouvez tourner le bol à la main pour atteindre les meilleurs résultats.

6. Une fois l'opération de mélange terminée, tournez le sélecteur de vitesse sur la position « Off » et débranchez le cordon de la prise d'alimentation.

 **Remarque** : Si nécessaire, grattez l'excédent des particules d'aliments sur les fouets ou les crochets pétrisseurs à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou en bois.


7. Tenez les fouets ou les crochets pétrisseurs avec une main et appuyez sur le bouton d'éjection fermement avec l'autre main pour enlever fouets, crochets pétrisseurs ou fouet à œuf.


 **Remarque** : Retirez les fouets ou les crochets pétrisseurs uniquement avec le sélecteur de vitesse sur la position « Off ».

 **Remarque** : Pendant le fonctionnement, vous pouvez déplacer le batteur en position verticale à l'occasion, mais assurez-vous que le sélecteur de vitesse est sur la position « Off ».

NETTOYAGE ET ENTRETIEN


1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer
2. Essayez la surface extérieure de la tête avec un chiffon humide et polissez avec un chiffon doux et sec.
3. Nettoyez l'excédent de particules d'aliments sur le cordon d'alimentation.
4. Lavez les fouets, les crochets pétrisseurs et le fouet à œuf dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les avec un chiffon doux.


 **Remarque** : Les fouets, les crochets pétrisseurs et le fouet à œuf peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.


 **Mise en garde** : Le mixeur ne peut pas être plongé dans l'eau ou tout autre liquide.


Avertissement : Tous les autres travaux de maintenance doivent être effectués par un service après-vente agréé


CONSEILS DE CUISINE


 **Remarque** : Les ingrédients réfrigérés, tels que le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant le mélange.

 **Remarque** : Pour éliminer la possibilité de croûtes dans votre recette, cassez les œufs dans un récipient séparé, puis ajoutez au mélange.

 **Remarque** : Ne battez pas le mélange pendant longtemps. Veillez à mélanger/couper uniquement selon les recommandations de la recette.

 **Remarque** : Utilisez toujours une vitesse faible lorsque vous incorporez les ingrédients secs.

 **Remarque** : Les fluctuations saisonnières de température, la température des ingrédients et la variation de leur texture d'une zone à une autre sont des éléments qui jouent un rôle dans le temps de mélange nécessaire et le résultat final.

 **Remarque** : Commencez toujours le mélange à une vitesse faible. Augmentez progressivement à la vitesse recommandée comme indiqué dans la recette.

ASSISTANCE

Avant de contacter le centre d'Assistance :

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

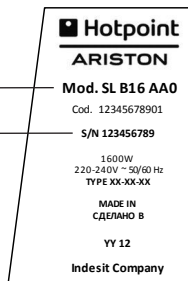
Signalez-lui :

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

Vous trouverez tous ces renseignements sur l'étiquette signalétique.

modèle de l'appareil (Mod.)

numéro de série (S/N)



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

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La Directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.



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

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

Bu kılavuzu ürünü kullanmadan önce okuyunuz ve daha sonra kullanmak üzere saklayınız.

ДЕТАЛИ И ФУНКЦИИ

1. кнопка извлечения
2. Колесо регулирования скорости
3. Кнопка «турбо» (turbo)
4. Венчики
5. крюки для теста
6. Насадка венчик

GÜVENLİKLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİ

Elektrikli cihazları kullanmadan önce, aralarında aşağıdakilerin de olduğu temel tedbirler her zaman alınmalıdır:

1. Tüm açıklamaları okuyunuz.
2. Cihazı kullanmadan önce, prizdeki gerilimin cihazın alt kısmında bulunan anma değeri plakasında belirtilen değere uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
3. Cihazı asla hasarlı bir elektrik kablosu kullanarak ya da cihaz arızalandıktan sonra ya da herhangi bir şekilde zarar gördükten sonra çalıştırmayınız.
4. Elektrik kablosunun masa ya da tezgahın kenarından sarkmasına

veya sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyiniz.

5. Mikserin kablosunu veya gövdesini suya batırmayınız, bu durum elektrik çarpmasına neden olur.
6. Güç kablosu hasar görürse, bir tehlike oluşmasını önlemek için üretici veya servis temsilcisi tarafından veya benzer şekilde yetkili bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
7. Cihaz çocukların yanında ya da yakınında kullanılmadığında yakından gözetim gereklidir.
8. Cihazı gaz ocaklarının veya ısıtılmış fırınların yakınlarına ve üzerine yerleştirmeyiniz.
9. Cihaz çalışırken asla çırpıcıları sökmeye çalışmayınız.
10. Çalışırken mikserin başından ayrılmayınız.
11. Cihaz kullanılmadığı zamanlarda veya

- parçaları sökülmeden önce ve temizlik yapılmadan önce fişini prizden çekiniz.
12. Bayi tarafından tavsiye edilmeyen veya satışı yapılmayan aksesuarların kullanımı yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmalara sebep olabilir.
 13. Yıkamak için çırpıcıları mikserden çıkarınız.
 14. Fişi prize takmadan önce, kumandanın OFF (KAPALI) konumunda olduğundan emin olunuz. Kumandayı OFF (KAPALI) konumuna getirdikten sonra fişi prizden çekiniz.
 15. Hareketli parçalara temas etmekten kaçınınız.
 16. Yaralanmamanız ve/veya mikserin zarar görmemesi için ellerinizi, giysilerinizi ve aynı zamanda çatal ve kaşıkları çalışma sırasında çırpıcılardan uzak tutunuz.
 17. Bu cihaz, yanlarında güvenliklerinden sorumlu birisi olmadıkça veya kendilerine cihazın güvenli bir şekilde kullanımı ve ilgili tehlikeler konusunda gerekli talimatlar verilmedikçe 8 yaş üzeri ve çocuklar ve düşük fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitelere sahip ya da bilgi ve deneyim eksikliğı olan kişiler tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında olmadıkları takdirde, cihazın temizlenmesi ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
 18. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceğı yerlerde saklayın.
 19. Kullanım sırasında

hareket eden
aksesuarları veya
birbirine yaklaşan
parçaları değiştirmeden
önce cihazı kapatınız.


20. Dış mekanda
kullanmayınız.

21. Bu talimatları
saklayınız.


KULLANIM TALİMATLARI MİKSERİ KULLANMADAN ÖNCE

Ambalajı çıkarınız ve takılıp sökülebilir parçaları sökünüz. Hamur yoğurucuları ve çırpıcıları temizleyiniz. Mikserin parçalarını toplamadan önce, elektrik fişinin prizden çıkarılmış olduğundan ve hız ayarının "Off" (Kapalı) konumunda olduğundan emin olunuz.


MİKSERİN KULLANIMI


 **Not:** çırpıcılardan/hamur yoğuruculardan birinde, gövdenin etrafında küçük, metal bir pul-halka (kol) vardır. Pul-halkalı çırpıcılar/hamur yoğurucular, mikserin gövdesindeki iki delikten büyüklüğe olana sokulmalıdır

1. Çırpıcıları/hamur yoğurucuları pul-halkası büyüklüğe gelecektir şekilde itiniz. Çırpıcıyı, yerine tam olarak oturana kadar döndürünüz. (bkz. Şekil 1)
2. Diğer çırpıcıları/hamur yoğurucuları (pul-halkasız olan) diğer deliğe itiniz. Çırpıcıyı, yerine tam olarak oturana kadar döndürünüz. (bkz. Şekil 2)


 **Note:** Çırpıcıları/Hamur Yoğurucuları/Yumurta Çırpacağı taktıktan sonra, yerlerine tam olarak oturduklarından emin olmak için sapları hafifçe çekiniz.

3. Ünitenin "Off" (Kapalı) konumda olduğundan emin olduktan sonra, fişini prize takınız.
4. Hız ayarını istediğiniz hıza getiriniz. Seçebileceğiniz 6 hız ayarı bulunmaktadır.


 **Not:** Mayalı hamur yoğururken en iyi sonucu almanız için cihazı önce düşük hızda daha sonra yüksek hızda çalıştırmanızı öneririz.

 **Not:** Turbo düğmeye basılıyken mikser daima en yüksek hızda çalışır.


hız	görev	açıklama
1	katla	Karıştırmaya başlamak için
2	karıştır	Sıvıları ve kuru malzemeleri birleştirmek için
3	karışım	Sulu hamurları ve hamur tariflerini karıştırmak için
4	har-manla	Hafif karışımları birleştirmek için; dolgular/pudingler için
5	döv	Kek karışımlarını ve diğer hafif karışımları birleştirmek için
6	çırp	Krema ve yumurta çırpma için

 **Uyarı:** Cihaz çalışırken kaseye bıçak, metal kaşık, çatal ve benzeri aletler koymayınız.


5. Maksimum çalışma süresi 10 dakikayı aşmamalı, bu süre sonunda bir daha çalıştırmadan önce, el mikseri belirli bir süre dinlendirilmelidir.


 **Not:** Çalışma sırasında, en iyi sonucu almak için kaseyi elinizde döndürebilirsiniz.

6. Karıştırma işlemi tamamlandığında, hız ayarını "Off" (Kapalı) konumuna alınız ve cihazın fişini prizden çekiniz.

 **Not:** Gerekirse, fazla yiyecekleri çırpıcılardan veya hamur yoğuruculardan plastik veya tahta bir spatula yardımıyla kazıyınız.

7. Çırpıcıları veya hamur yoğurucuları bir elinizde tutarken Ejector (Çıkarıcı) düğmesine basarak diğer elinizle çırpıcıları, hamur yoğurucuları veya yumurta çırpacağı çıkarınız.


 **Note** Çırpıcıları veya hamur yoğurucuları hız ayarı sadece Off (Kapalı) konumundayken çıkarınız.


 **Not:** Cihaz çalışırken, mikseri zaman zaman dik konumda olacak şekilde kaldırabilirsiniz ancak hız ayarının Off (Kapalı) konumunda olduğundan emin olunuz.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Temizliğe başlamadan önce cihazın fişini prizden


- çekiniz ve soğumasını bekleyiniz.
2. Baş kısmının dış yüzeyini ıslak bir bezle siliniz ve kuru yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.
 3. Kabloda kalmış olabilecek yiyecek artıklarını siliniz.
 4. Çırpıcıları, hamur yoğurucuları ve yumurta çırpacaklarını ılık, sabunlu suyla yıkadıktan sonra yumuşak bir bezle kurulayınız.


 **Not:** Çırpıcılar, hamur yoğurucuları ve yumurta çırpacakları bulaşık makinesinde yıkanabilir.


 **Dikkat:** Mikser suya veya başka bir sıvıya batırılmamalıdır.


Uyarı: Bakım işlemleri yetkili servis görevlileri tarafından yapılmalıdır.


YEMEK HAZIRLAMA İPUÇLARI


 **Not:** Tereyağı ve yumurta gibi buzdolabında saklanan yiyecekler çırpılmadan önce oda sıcaklığında bekletilmelidir.

 **Not:** Yumurta kabuklarının kaseye girme riskini ortadan kaldırmak için, yumurtaları önce başka bir kabın içine kırınız ve sonra karışıma ekleyiniz.

 **Not:** Aşırı çırpmayınız. Yiyecekleri sadece tarifinizde belirtildiği seviyede çırpınız/karıştırınız.

 **Not:** Kuru malzemeleri çırparken, cihazınız daima düşük hızda çalıştırılmalıdır.

 **Not:** Mevsimsel sıcaklık değişiklikleri, karışıma eklenecek malzemelerin sıcaklıkları ve bu malzemelerin bölgesel olarak yapılarının değişmesi karıştırma süresini ve elde edilecek sonuçları önemli ölçüde etkiler

 **Not:** Her zaman düşük hızda karıştırmaya başlayınız. Tarifinizde belirtilen hıza kademeli olarak yükseltiniz.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Бесплатная горячая линия:
8 800 3333 887 ***

* (Услуга бесплатна для абонентов всех стационарных линий на всей территории России) Мы заботимся о своих покупателях и стараемся обеспечить высокое качество сервисного

обслуживания. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

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

Авторизованные сервисные центры

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

При возникновении неисправности

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

Обратиться в Службу Сервиса можно по телефону бесплатной горячей линии или по телефонам, указанным в гарантийном документе.

! Мы рекомендуем обращаться только к авторизованным сервисным центрам

! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей

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

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

- Дату продажи изделия.

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

УТИЛИЗАЦИЯ



Согласно Европейской Директиве 2012/19/UE об утилизации электронных и электрических приборов (WEEE) бытовые электроприборы не должны выбрасываться с обычным мусором.



Старые бытовые приборы должны выбрасываться отдельно для оптимизации стоимости повторного использования и переработки материалов, составляющих прибор, а также для охраны

экологии и здоровья людей. Символ перечеркнутая мусорная корзина имеется на всех приборах, напоминая пользователю об обязанности раздельного сбора мусора. Более подробные сведения касательно правильной утилизации старого бытового электроприбора пользователи могут получить в соответствующем гос. учреждении или в магазине бытовой техники.

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

ручной миксер
HM 03 EU
Indesit Company
КНР
220-240V
300 W
50/60HZ
Класс защиты I
– 7-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, – 8-ая и 9-я цифры в S/N порядковому номеру месяца года, – 10-ая и 11-ая цифры в S/N числу определенного месяца и года.

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

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

Bu kılavuzu ürünü kullanmadan önce okuyunuz ve daha sonra kullanmak üzere saklayınız.

PARÇALAR VE ÖZELLİKLERİ

1. çıkarma düğmesi
2. Hız ayar kadranı
3. Turbo düğmesi
4. çırpıcılar
5. hamur yoğurucular
6. Çırpıcı

GÜVENLİKLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİ

Elektrikli cihazları kullanmadan önce, aralarında aşağıdakilerin de olduğu temel tedbirler her zaman alınmalıdır:

1. Tüm açıklamaları okuyunuz.
2. Cihazı kullanmadan önce, prizdeki gerilimin cihazın alt kısmında bulunan anma değeri plakasında belirtilen değere uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
3. Cihazı asla hasarlı bir elektrik kablosu kullanarak ya da cihaz arızalandıktan sonra ya da herhangi bir şekilde zarar gördükten sonra çalıştırmayınız.
4. Elektrik kablosunun

masa ya da tezgahın kenarından sarkmasına veya sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyiniz.

5. Mikserin kablosunu veya gövdesini suya batırmayınız, bu durum elektrik çarpmasına neden olur.
6. Güç kablosu hasar görürse, bir tehlike oluşmasını önlemek için üretici veya servis temsilcisi tarafından veya benzer şekilde yetkili bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
7. Cihaz çocukların yanında ya da yakınında kullanıldığında yakından gözetim gereklidir.
8. Cihazı gaz ocaklarının veya ısıtılmış fırınların yakınlıklarına ve üzerine yerleştirmeyiniz.
9. Cihaz çalışırken asla çırpıcıları sökmeye çalışmayınız.

- 10.Çalışırken mikserin başından ayrılmayınız.
- 11.Cihaz kullanılmadığı zamanlarda veya parçaları sökülmeden önce ve temizlik yapılmadan önce fişini prizden çekiniz.
- 12.Bayi tarafından tavsiye edilmeyen veya satışı yapılmayan aksesuarların kullanımı yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmalara sebep olabilir.
- 13.Yıkamak için çırpıcıları mikserden çıkarınız.
- 14.Fiş prize takmadan önce, kumandanın OFF (KAPALI) konumunda olduğundan emin olunuz. Kumandayı OFF (KAPALI) konumuna getirdikten sonra fiş prizden çekiniz.
- 15.Hareketli parçalara temas etmekten kaçınınız.
- 16.Yaralanmamanız ve/veya mikserin zarar görmemesi için ellerinizi, giysilerinizi ve aynı zamanda çatal ve kaşıkları çalışma sırasında çırpıcılardan uzak tutunuz.
- 17.Bu cihaz, yanlarında güvenli kilerinden sorumlu birisi olmadıkça veya kendilerine cihazın güvenli bir şekilde kullanımı ve ilgili tehlikeler konusunda gerekli talimatlar verilmedikçe 8 yaş üzeri ve çocuklar ve düşük fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasitelere sahip ya da bilgi ve deneyim eksikliği olan kişiler tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında olmadıkları takdirde, cihazın temizlenmesi ve kullanıcı bakımı

çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

18. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

19. Kullanım sırasında hareket eden aksesuarları veya birbirine yaklaşan parçaları değiştirmeden önce cihazı kapatınız.

20. Dış mekanda kullanmayınız.

21. Bu talimatları saklayınız.

KULLANIM TALİMATLARI MİKSERİ KULLANMADAN ÖNCE

Ambalajı çıkarınız ve takılıp sökülebilir parçaları sökünüz. Hamur yoğurucuları ve çırpıcıları temizleyiniz. Mikserin parçalarını toplamadın önce, elektrik fişinin prizden çıkarılmış olduğundan ve hız ayarının "Off" (Kapalı) konumunda olduğundan emin olunuz.

MİKSERİN KULLANIMI

Not: çırpıcılardan/hamur yoğuruculardan birinde, gövdenin etrafında küçük, metal bir pul-halka (kol) vardır. Pul-halkalı çırpıcılar/hamur yoğurucular, mikserin gövdesindeki iki delikten büyük olana sokulmalıdır

1. Çırpıcıları/hamur yoğurucuları pul-halkası büyük deliğe gelecek şekilde itiniz. Çırpıcıyı, yerine tam olarak oturana kadar döndürünüz. (bkz. Şekil 1)
2. Diğer çırpıcıları/hamur yoğurucuları (pul-halkasız olan) diğer deliğe itiniz. Çırpıcıyı, yerine

tam olarak oturana kadar döndürünüz. (bkz. Şekil 2)

Not: Çırpıcıları/Hamur Yoğurucuları/Yumurta Çırpacasını taktıktan sonra, yerlerine tam olarak oturdıklarından emin olmak için sapları hafifçe çekiniz.

3. Ünitenin "Off" (Kapalı) konumda olduğundan emin olduktan sonra, fişini prize takınız.
4. Hız ayarını istediğiniz hıza getiriniz. Seçebileceğiniz 6 hız ayarı bulunmaktadır.

Not: Mayalı hamur yoğururken en iyi sonucu almanız için cihazı önce düşük hızda daha sonra yüksek hızda çalıştırmanızı öneririz.

Not: Turbo düğmeye basılıyken mikser daima en yüksek hızda çalışır.

hız	görev	açıklama
1	katla	Karıştırmaya başlamak için
2	karıştır	Sıvıları ve kuru malzemeleri birleştirmek için
3	karışım	Sulu hamurları ve hamur tariflerini karıştırmak için
4	har-manla	Hafif karışımları birleştirmek için; dolgular/pudingler için
5	döv	Kek karışımlarını ve diğer hafif karışımları birleştirmek için
6	çırp	Krema ve yumurta çırpmak için

Uyarı: Cihaz çalışırken kaseye bıçak, metal kaşık, çatal ve benzeri aletler koymayınız.

5. Maksimum çalışma süresi 10 dakikayı aşmamalı, bu süre sonunda bir daha çalıştırmadan önce, el mikseri belirli bir süre dinlendirilmelidir.

Not: Çalışma sırasında, en iyi sonucu almak için kaseyi elinizde döndürebilirsiniz.

6. Karıştırma işlemi tamamlandığında, hız ayarını "Off" (Kapalı) konumuna alınız ve cihazın fişini prizden çekiniz.

Not: Gerekirse, fazla yiyecekleri çırpıcılardan veya hamur yoğuruculardan plastik veya tahta bir spatula yardımıyla kazıyınız.

7. Çırpıcıları veya hamur yoğurucuları bir elinizde tutarken Ejector (Çıkarıcı) düğmesine basarak

diğer elinizle çırpıcıları, hamur yoğurucuları veya yumurta ırpacağıını çıkarınız.



Note ırpıcıları veya hamur yoğurucuları hız ayarını sadece Off (Kapalı) konumundayken çıkarınız.



Not: Cihaz çalışırken, mikseri zaman zaman dik konumda olacak şekilde kaldırabilirsiniz ancak hız ayarının Off (Kapalı) konumunda olduğundan emin olunuz.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Temizliğe başlamadan önce cihazın fişini prizden çekiniz ve soğumasını bekleyiniz.
2. Baş kısmının dış yüzeyini ıslak bir bezle siliniz ve kuru yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.
3. Kabloda kalmış olabilecek yiyecek artıklarını siliniz.
4. ırpıcıları, hamur yoğurucuları ve yumurta ırpacaklarını ılık, sabunlu suyla yıkadıktan sonra yumuşak bir bezle kurulayınız.



Not: ırpıcılar, hamur yoğurucuları ve yumurta ırpacakları bulaşık makinesinde yıkanabilir.



Dikkat: Mikser suya veya başka bir sıvıya batırılmamalıdır.

Uyarı: Bakım işlemleri yetkili servis görevlileri tarafından yapılmalıdır.

YEMEK HAZIRLAMA İPUÇLARI



Not: Tereyağı ve yumurta gibi buzdolabında saklanan yiyecekler ırpılmadan önce oda sıcaklığında bekletilmelidir.



Not: Yumurta kabuklarının kaseye girme riskini ortadan kaldırmak için, yumurtaları önce başka bir kabin içine kırınız ve sonra karışıma ekleyiniz.



Not: Aşırı ırpmayınız. Yiyecekleri sadece tarifinizde belirtildiği seviyede çırpınız/karıştırınız.



Not: Kuru malzemeleri çırparken, cihazınız daima düşük hızda çalıştırılmalıdır.



Not: Mevsimsel sıcaklık değışiklikleri, karışıma eklenecek malzemelerin sıcaklıkları ve bu malzemelerin bölgesel olarak yapılarının değışmesi karıştırma süresini ve elde edilecek sonuçları önemli ölçüde etkiler



Not: Her zaman düşük hızda karıştırmaya başlayınız. Tarifinizde belirtilen hıza kademeli olarak yükseltiniz.

TEKNİK SERVİS

Servise başvurmadan önce:

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

Şunları bildiriniz:

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

Kesinlikle sadece yetkili teknisyenlere başvurunuz ve orijinal yedek parçaları kullanınız.

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



Üretici Firma:

Indesit Company Spa
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano Italy

İthalatçı Firma:

Indesit Company Beyaz Eşya PAZARLAMA A.Ş.
Balmumcu Cad. Karahasan Sok.
No: 11, 34349 – Balmumcu Beşiktaş – İstanbul
Tel: (0212) 355 53 00
Faks: (0212) 212 95 59

İMHA ETME



AEEE Yönetmeliğine uygundur. Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanların (WEEE) imha etme hakkında Avrupa birliği Direktifi 2012/19/UE, elektrikli ev aletlerinin normal evsel atıklar gibi elden çıkarılmaması gerektiğini belirtmektedir.



Hizmet ömrünü tamamlayan cihazlar, makinenin içindeki malzemelerin yeniden kullanıma ve geri dönüşürölme maliyetlerinin optimize edilmesini sağlamak ve doğaya ya da halk sağlığına zararlı etkileri önlemek amacıyla ayrı bir şekilde toplanmalıdır. Üzeri çarpı işaretli çöp kovası simgesi, ilgili ürün sahibine bu özel atık toplama maddesini hatırlatmak amacıyla tüm ürünlere konmaktadır. Hizmet ömrünü tamamlamış elektrikli ev aletlerinin doğru bir şekilde elden çıkarılması hakkında detaylı bilgi almak için, ilgili kamu kuruluşuna veya yerel bayinize danışabilirsiniz.

Ler totalmente este manual antes de utilizar e guardar o mesmo para consulta futura

PARTES E CARACTERÍSTICAS

1. botão de ejetar
2. Marcador de ajustamento de velocidade
3. Botão turbo
4. batedeiras
5. ganchos para amassar.
6. Batedor

INFORMAÇÃO IMPORTANTE SOBRE SEGURANÇA

Antes de usar este equipamento eléctrico, as seguintes precauções básicas devem ser sempre seguidas incluindo o seguinte:

1. Ler todas as instruções.
2. Antes de usar, verificar se a voltagem na tomada de parede corresponde à que está indicada na placa de classificação que se encontra na parte inferior do aparelho.
3. Não operar o aparelho com um cabo ou ficha danificado ou depois de um funcionamento incorrecto do aparelho ou se este de algum modo tiver sido

danificado.

4. Não deixar o cabo pendurado na borda da mesa, bancada ou superfície quente.
5. Não submergir o cabo de alimentação ou o misturador dentro de água, dado isso poder dar origem a choques eléctricos.
6. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou uma pessoa igualmente qualificada de modo a evitar algum perigo.
7. É necessária uma supervisão frequente quando o aparelho está a ser utilizado perto de crianças ou pessoas doentes.
8. Não colocar o aparelho junto a queimadores a gás ou forno aquecido.

9. Nunca ejectar as batedeiras ou os ganchos de amassar quando o aparelho estiver em funcionamento.
10. Não deixar o misturador a b a n d o n a d o enquanto estiver em funcionamento.
11. Desligar da tomada quando este não está em uso, antes de colocar ou retirar partes e antes da limpeza.
12. O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante pode dar origem a incêndio, choque eléctrico ou lesão.
13. Remover as batedeiras do misturador antes de lavar.
14. Verificar sempre se o controlo está DESLIGADO antes de colocar o cabo de alimentação na tomada eléctrica. Para desligar, colocar o controlo em DESLIGADO, seguidamente remover a ficha da tomada de parede.
15. Evitar o contacto com peças de movimento.
16. Manter as mãos, o vestuário bem como as espátulas e outros utensílios afastados das batedeiras durante o funcionamento para reduzir o risco de lesões pessoais e/ou danos no misturador.
17. Este equipamento pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se lhes tiver sido dada a supervisão ou instrução relativamente ao uso do equipamento de uma forma segura e entender os riscos

envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

18. Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.

19. Desactivar o aparelho antes de substituir os acessórios ou quando se aproximar de peças de movimento em utilização.


20. Não usar no exterior.

21. Guardar estas instruções.


INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO ANTES DE USAR O TRITURADOR

Remover as embalagens e desmontar quaisquer partes amovíveis. Limpar os ganchos de amassar e as batedeiras. Antes de montar o misturador, assegurar que o cabo de alimentação está desligado da tomada eléctrica e que o selector de velocidade está na posição "Desligado".


USAR O MISTURADOR


 **Nota:** uma das duas batedeiras/ganchos de amassar tem uma pequena anilha em metal (anel) em volta da parte de cima da haste. As batedeiras/ganchos de amassar com a anilha são as que necessitam de ser introduzidas no orifício maior na estrutura da misturadora.

1. pressionar as batedeiras/ganchos de amassar com a anilha no orifício maior. Rodar a batedeira até que fique fixa na posição. (ver figura 1.)
2. pressionar as outras batedeiras/ganchos de amassar (sem a anilha) no outro orifício. Rodar a batedeira até que fique fixa na posição. (Ver Figura 2.)


 **Nota:** Depois de instalar as Batedeiras/Ganchos de Amassar/Batedor de ovos, puxar ligeiramente cada haste para certificar que estão fixados correctamente.

3. Assegurar que o aparelho está na posição "Desligado", seguidamente ligar à fonte de alimentação.
4. Colocar o selector de velocidade na velocidade desejada. Existem 6 velocidades que podem ser seleccionadas.


 **Nota:** Quando estiver a amassar massa levedada sugerimos colocar o selector na velocidade mais baixa e seguidamente na velocidade mais alta para obter os melhores resultados.

 **Nota:** O misturador funcionará à velocidade mais elevada quando premir o botão turbo.


velocidade	tarefa	descrição
1	cabo	Para começar a misturar
2	agitar	Para combinar líquidos com ingredientes secos
3	misturar	Para misturar receitas de doces e receitas de massa
4	triturar	Para misturar misturas leves para recheios/pudins
5	bater	Para combinar misturas de bolo e outras misturas leves
6	bater	Para bater natas e arejar ovos

 **Advertência:** Não colocar facas, colheres em metal, garfos, etc na taça quando o misturador está em funcionamento.


5. O tempo máximo de funcionamento não deve exceder 10 minutos, seguidamente parar durante o tempo adequado para que a pega do misturador arrefeça entre dois ciclos consecutivos.


 **Nota:** Durante o funcionamento pode rodar a taça manualmente para obter os melhores resultados.

6. Quando a mistura está completada, rodar o selector de velocidade para a posição “Desligado” e retirar o cabo de alimentação da tomada eléctrica.

 **Nota:** Se necessário, raspar os resíduos dos alimentos em excesso das batedeiras e dos ganchos de amassar com uma espátula em borracha ou madeira.


7. Segurar as batedeiras ou os ganchos de amassar com uma mão e premir o botão Ejectar com firmeza com a outra mão para remover as batedeiras, os ganchos de amassar ou o batedor de ovos.

 **Nota:** Remover as batedeiras ou os ganchos de amassar apenas com o selector de velocidade na posição Desligado.


 **Nota:** Durante o funcionamento, pode mover ocasionalmente o misturador para a posição vertical, mas deve assegurar que o selector de velocidade está na posição Desligado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligar o aparelho e aguardar que arrefeça totalmente antes de proceder à limpeza.
2. Limpar a superfície exterior da cabeça com um pano humedecido e secar com um pano seco macio.
3. Limpar quaisquer resíduos de alimentos em excesso do cabo de alimentação.
4. Lavar as batedeiras, os ganchos de amassar e o batedor de ovos com água morna com detergente e secar com um pano macio.


 **Nota:** As batedeiras, os ganchos de amassar e o batedor de ovos podem ser lavados na


máquina de lavar loiça.


 **Cuidado:** O misturador não pode ser colocada dentro de água ou outro líquido.


Advertência: Qualquer outra operação de manutenção deve ser realizada por pessoal de manutenção autorizado.


DICAS DE CULINÁRIA


 **Nota:** Ingredientes refrigerados, i.e. manteiga e ovos devem ser colocados à temperatura ambiente antes de os misturar.

 **Nota:** Para eliminar a possibilidade de cair casca na sua receita, partir os ovos primeiro num recipiente separado, seguidamente adicionar à mistura.

 **Nota:** Não bater demasiado. Ter o cuidado de apenas misturar/triturar misturas até ao recomendado para a sua receita.

 **Nota:** Usar sempre a velocidade mais baixa quando está a misturar os ingredientes secos.

 **Nota:** As alterações de temperatura sazonal, a temperatura dos ingredientes e a respectiva variação de textura de área para área, todos têm uma influência no tempo de mistura necessário e no resultado final.

 **Nota:** Começar sempre a mistura com uma velocidade lenta. Aumentar gradualmente a velocidade recomendada tal como indicado na receita.

ASSISTÊNCIA

Antes de contactar a Assistência técnica:

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

Comunique:

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

Estas informações encontram-se na placa de identificação.

modelo da máquina (Mod.)	Hotpoint ARISTON Mod. SL B16 AAO
número de série (S/N)	Cod. 12345678901 S/N 123456789 1600W 220-240V ~ 50/60 Hz TYPE XX-XX-XX MADE IN СДЕЛАННО В YY 12 Indesit Company

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

ELECTRODOMÉSTICOS



Adirectiva Europeia 2012/19/UE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.



Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Перед використанням пристрою уважно прочитайте цю інструкцію та збережіть її на майбутнє.

ЧАСТИНИ ТА ЇХ ХАРАКТЕРНІ ОСОБЛИВОСТІ

1. кнопка виймання
2. Шкала регулювання швидкості
3. Кнопка Turbo (Турбо)
4. вінчики
5. гаки для тіста
6. Насадка вінчик

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З БЕЗПЕКИ

Користуючись електропристроєм, ніколи не забувайте про основні застереження щодо безпеки:

1. Прочитайте усі інструкції.
2. Перед використанням перевірте, щоб напруга розетки відповідала значенню, вказаному на табличці з технічними даними на нижній поверхні пристрою.
3. Не вмикайте пристрій з пошкодженням шнуром, після збоїв у роботі чи будь-якого пошкодження.
4. Не перевішуйте шнур

живлення через край стола, кухонного стола або гарячу поверхню.

5. Не занурюйте шнур живлення або корпус міксера у воду, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
6. Для уникнення небезпеки пошкодженій шнур живлення слід замінити, скориставшись послугами виробника, його представника з обслуговування або кваліфікованого фахівця.
7. Будьте дуже пильні, коли пристрій використовується поруч із дітьми або інвалідами.
8. Не ставте пристрій поряд або над гарячими конфорками та духовкою.
9. Ніколи не від'єднуйте

- вінчики та гаки для тіста під час роботи пристрою.
10. Не залишайте міксер без нагляду під час роботи.
 11. На період, поки пристрій не використовується, а також перед установкою й зняттям його частин та перед очищенням, виймайте штепсель з розетки.
 12. Використання насадок, що не ухвалені або не продаються виробником, може привести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування.
 13. Перед миттям вінчиків зніміть їх з міксера.
 14. Перш ніж підключити кабель до розетки обов'язково перевірте, щоб регулятор був встановлений в положення OFF (ВІДКЛ.). Щоб від'єднати пристрій від живлення, поверніть регулятор в положення OFF (ВІДКЛ.) та витягніть штепсель з розетки.
 15. Уникайте контакту з рухомими частинами.
 16. Щоб знизити ризик травм та пошкодження міксера, під час роботи тримайте руки, одяг, а також лопатки та інші предмети подалі від вінчиків.
 17. Цей пристрій можуть використовувати діти старші 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями, або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено відповідний нагляд або надано інструкції щодо безпечного користування

пристроєм і якщо вони розуміють можливу небезпеку. Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм. Не дозволяйте дітям молодше 8 років здійснювати операції по очищенню та догляду за пристроєм без відповідного нагляду.

18. Зберігайте пристрій та його шнур живлення у недоступному для дітей молодше 8 років місці.

19. Перед заміною насадок або контактуванням з частинами, що рухаються при експлуатації пристрою, вимкніть пристрій.


20. Не використовуйте пристрій просто неба.

21. Збережіть ці інструкції.


ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ МІКСЕРА

Витягніть всі упаковки, від'єднайте всі знімні деталі. Очистіть вінчики та гаки для тіста. Перед складанням міксера переконайтеся, що шнур живлення від'єднаний від розетки, а перемикач швидкості знаходиться в положенні Off (Відкл.).


ВИКОРИСТАННЯ МІКСЕРА


 **Зауваження:** один з вінчиків / гаків для тіста має невеличку металеву шайбу на верхній частині стрижня. Вінчик / гак для тіста з шайбою слід вставляти в більший з двох отворів на корпусі міксера.

1. Вставте вінчик / гак для тіста з шайбою у більший отвір. Поверніть його, поки він не зафіксується. (див. рис. 1)
2. Вставте другий вінчик / гак для тіста (без шайби) у другий отвір. Поверніть його, поки він не зафіксується. (див. рис. 2)


 **Зауваження:** Після встановлення вінчиків / гаків для тіста / лопаток для збивання яєць обережно потягніть за кожен та переконайтеся, що вони надійно зафіксовані.

3. Перед підключенням пристрою до джерела живлення переконайтеся, що регулятор управління знаходиться в положенні Off (Відкл.).
4. Встановіть перемикач швидкості на бажане значення. Можна вибрати одне з 6 значень швидкості.


 **Зауваження:** Для досягнення найкращих результатів при замісі дріжджового тіста рекомендується спочатку встановити перемикач швидкості на низьке значення, а потім на більш високе значення.

 **Зауваження:** Максимальної швидкості міксера можна досягти при натисканні кнопки turbo (турбо).


швидкість	задача	опис
1	перемішування	Початок змішування
2	збовтування	Змішування рідин з сухими інгредієнтами
3	замішування	Замішування масла та тіста
4	змішування	Змішування легких сумішей, підлив / кремів
5	подрібнення	Приготування тіста для млинців та інших легких сумішей
6	збивання	Збивання вершків та яєць

 **Попередження:** Під час роботи міксера не кладіть до чаші ножі, металеві ложки, вилки, тощо.


5. Максимальна тривалість роботи не повинна перевищувати 10 хвилин, потім слід на відповідний час зробити паузу для охолодження ручного міксера.


 **Зауваження:** Під час роботи можна повертати чашу рукою, щоб змішування було рівномірним.

6. Після завершення змішування/збивання переставте перемикач швидкості у положення Off (Відкл.) і витягніть шнур живлення з розетки.

 **Зауваження:** У разі необхідності за допомогою гумової або дерев'яної лопатки зішкребіть з вінчиків або гаків для тіста залишки продукту.


7. Щоб витягнути вінчики або гаки для тіста, одночасно однією рукою утримуйте вінчики, гаки для тіста або лопатки для збиття яєць, а другою рукою із спрямованим донизу зусиллям натисніть кнопку виштовхувача.


 **Зауваження:** Перед витягуванням вінчиків або гаків для тіста переконайтеся, що перемикач швидкості встановлено в положення Off (Відкл.).

 **Зауваження:** Під час виконання цієї операції можна випадково перевести міксер у вертикальне положення, тому необхідно переконаватися, що регулятор швидкості встановлено в положення Off (Відкл.).

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД


1. Перед очищенням від'єднайте пристрій від мережі і зачекайте, поки він повністю охолоне.
2. Протріть головку зовні вологою тканиною та висушіть м'якою сухою тканиною.
3. Витріть будь-які залишки продукту зі шнура живлення.
4. Вимийте вінчики, гаки для тіста та лопатки для яєць у теплій мильній воді і висушіть їх м'якою ганчіркою.


 **Зауваження:** Вінчики, гаки для тіста та лопатки для яєць можна мити у посудомийній машині.


 **Застереження:** Міксер не можна занурювати у воду або іншу рідину.

Попередження: Будь-які інші операції з обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим персоналом офіційного сервісного центру.


КУЛІНАРНІ ПОРАДИ


 **Зауваження:** Охолоджені інгредієнти, наприклад, масло або яйця перед змішуванням/збиванням слід нагріти до кімнатної температури.

 **Зауваження:** Щоб шматочки оболонки яєць не попали в страву, розбивайте яйця в окремому посуді, а потім додавайте до суміші.

 **Зауваження:** Не допускайте надмірного збивання. Збивайте/змішуйте суміші тільки до такої міри, що вказана у рецепті

 **Зауваження:** Сухі інгредієнти змішуйте виключно на низькій швидкості.

 **Зауваження:** Час змішування/збивання і кінцевий результат залежать від сезонних температурних змін, температури інгредієнтів та текстури продуктів, вирощених в різних регіонах.

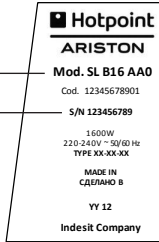
 **Зауваження:** Обов'язково починайте змішування/збивання на малій швидкості. Поступово збільшуйте швидкість до рекомендованої у рецепті.

ДОПОМОГА

Перш ніж звернутися по Допомогу:

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

! Звертайтеся виключно до уповноважених фахівців.



модель машини (Мод.)

серійний номер (S/N)

Треба повідомити:

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

УТИЛІЗАЦІЯ



Європейська Директива 2012/19/UE щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE) забороняє утилізацію побутових приладів через загальну систему збирання міських відходів.



Зношені прилади мають збиратися окремо, щоб оптимізувати витрати на повторне використання й переробку матеріалів всередині пристроїв і запобігти шкоді атмосфері й здоров'ю людей.

Всі продукти маркуються перекресленим кошиком для сміття, щоб нагадати їх власникам про обов'язок щодо окремої утилізації. За подальшою інформацією по правилах утилізації побутових пристроїв їх власники

мають звернутися до місцевої комунальної служби.

Пайдаланбас бұрын мына пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, болашақ анықтама үшін сақтаңыз

БӨЛШЕКТЕРІ МЕН МҮМКІНДІКТЕРІ

1. Шығару түймесі
2. Жылдамдық түймесі
3. Турбо түймесі
4. Араластырғыштар
5. Қамыр ілмектері
6. Былғау қосымшасы

МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ ҚАУІПСІЗДІК ҮШІН

Электр аспабын пайдаланудан бұрын келесілерді қамтитын төмендегі негізгі сақтық шаралары әрқашан орындалуы тиіс:

1. Барлық нұсқауларды оқыңыз.
2. П а й д а л а н б а с т а н бұрын қабырға розеткасы кернеуінің аспаптың төменгі ж а ғ ы н д а ғ ы сипаттамалары бар кестедегі кернеуге сәйкес екенін тексеріңіз.
3. Аспапта ақаулық болса немесе кез келген тәртіпте зақымдалғаннан кейін

сымы зақымдалған кез келген аспапты пайдаланбаңыз.

4. Сымның үстел, қойынды немесе ыстық жазықтық жиегінен салбырап тұруына жол бермеңіз.
5. Араластырғыштың сымын немесе негізгі бөлігін суға салмаңыз, себебі бұл электр тогінің соғуына себеп болады.
6. Қуат сымы зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе солар сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
7. Аспап балалардың не әлсіз адамдардың ж а н ы н д а п а й д а л а н ы л ы п жатқанда мұқият бақылау қажет.
8. Аспапты ыстық газ үстіне не оның

- жанына немесе қызып тұрған пешке орналастырмаңыз.
9. Аспап пайдаланылып жатқанда ешқашан ұрғыштарын не қамыр ілмектерін шығармаңыз.
10. Жұмыс істеп ж а т қ а н ы н д а араластырғышты қ а р а у с ы з қалдырмаңыз.
11. Пайдаланылмай тұрғанда, орналастырмастан не бөлшектеуден және тазалаудан бұрын розетканы суырыңыз.
12. Өндіруші тарапынан ұ с ы н ы л м а ғ а н немесе сатылмаған т і р к е м е л е р д і пайдалану өртке, электр тогының соғуына немесе жарақаталуға алып келуі мүмкін
13. Жумастан бұрын араластырғыштан ұрғыштарды алып тастаңыз.
14. Қуат сымын қабырға р о з е т к а с ы н а қоспастан бұрын бақылау элементінің өшірулі екенін тексеріңіз. Ажырату үшін бақылау элементін ӨШІРІП, қуат сымын қабырға розеткасынан алып тастаңыз.
15. Қ о з ғ а л а т ы н бөлшектерге тиіспеңіз.
16. А д а м д а р д ы ң жарақат алу және араластырғыштың зақымдалу қаупін азайту үшін пайдалану кезінде ұрғыштардан қолыңызды, киіміңізді және күрекшелер мен басқа да аспаптарды алшақ ұстаңыз.
17. Бұл аспапты бақылауда немесе аспапты қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулармен таныс болса және одан

келетін қауіпті түсінген жағдайда, 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сезім органдары немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тиісті тәжірибеге және білімге ие емес адамдар пайдалануы мүмкін. Балалар құрылғымен ойнамауы керек. 8 жастан үлкен болмаса және қадағаланбаса, тазалауды және пайдаланушының техникалық қызмет көрсетуін балалар орындамауы керек.

18. Құрылғыны және оның сымын 8 жасқа толмаған балалардан аулақ ұстаңыз.

19. Қосалқы жабдықтарды өзгертістен немесе пайдалану кезінде жылжитын бөлшектерге жақындамастан бұрын

аспапты өшіріңіз.


20. С ы р т т а пайдаланбаңыз.

21. Бұл нұсқауларды сақтаңыз.


ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ АРАЛАСТЫРҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНБАС БҰРЫН

Кез келген орамдарды алып, кез келген алынатын бөлшектерін алыңыз. Қамыр ілмектері мен ұрғыштарын тазалаңыз. Араластырғышты жинамастан бұрын қуат сымының қуат көзінен ажыратылғанына және жылдамдық таңдау құралының “Өшірулі” позициясында екеніне көз жеткізіңіз.


АРАЛАСТЫРҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

 **Ескертпе:** екі шайқағыштың/қамыр ілгегінің біреуінде тармақтың жоғарғы жағында шағын, металл тығырық-сақина (манжета) бар. Тығырық-сақина бар шайқағыштарды/қамыр ілгектерін миксер корпусындағы екі тесіктің үлкенірігіне салу керек


- тығырық-сақина бар шайқағыштарды/қамыр ілгектерін үлкенірек тесікке итеріңіз. Шайқағышты орнында құлыпталғанша бұраңыз. (1-суретті қараңыз.)
- тығырық-сақина жоқ шайқағыштарды/қамыр ілгектерін екінші тесікке итеріңіз. Шайқағышты орнында құлыпталғанша бұраңыз. (2-суретті қараңыз.)

 **Ескертпе:** шайқағыштарды/қамыр ілгектерін жұмыртқа бұлғауышын орнатудан кейін берік түрде бекітілгенін тексеру үшін әр тармақты ақырын тартыңыз.


- Бөліктің “Өшірулі” позицияда екеніне көз жеткізіп, қуат көзіне қосыңыз.
- Жылдамдық таңдау құралын қажетті жылдамдыққа қойыңыз. Таңдауға болатын 6 жылдамдық параметрлері бар.

 **Ескертпе:** Қамырды ашытқымен араластыру кезінде есіңізде болсын, жылдамдықты


таңдау құралын төменгі жылдамдыққа, содан соң ең жақсы нәтижелерге жету үшін жоғарырақ жылдамдыққа орнатуды ұсынамыз.

 **Ескертпе:** Турбо түймесін басқаннан кейін араластырғыш жоғары жылдамдықта жұмыс істейді.


жылдамдық	тапсырма	сипаттама
1	бүгу	Араластыруды бастау үшін
2	араластыру	Сұйықтықтарды құрғақ ингредиенттермен біріктіру үшін
3	араластыру	Майларды және қамыр рецепттерін араластыру үшін
4	блендерден өткізу	Жеңіл қоспаларды біріктіру үшін, салындыларға/ пудингтерге арналған
5	шайқау	Торт қоспаларын және басқа жеңіл қоспаларды біріктіру үшін
6	шайқау	Кремді шайқау және жұмыртқаларды ауамен араластыру

 **Ескерту:** Пайдалану кезінде пышақты, металл қасықтар, шанышқы және т.б. табаққа қоймаңыз.


5. Максималды жұмыс істеу уақыты 10 минуттан аспауы тиіс, араластырғыш екі кезектес айналым арасында суу үшін белгілі бір уақыт керек


 **Ескертпе:** Пайдалану кезінде табақты ең жақсы нәтижелерге жету үшін қолмен бұра аласыз.

6. Араластыру аяқталғаннан кейін жылдамдық таңдау құралын “Өшірулі” параметріне қойыңыз да, қуат сымын қуат розеткасынан ажыратыңыз.

 **Ескертпе:** Қажетінше, тамақ қалдықтарын ұрғыштардан не қамыр ілмектерінен не ағаш күрекшеден қырып тастаңыз..


7. Шайқағыштарды немесе қамыр ілмектерін бір қолмен ұстап тұрып, шайқағыштарды, қамыр ілмектерін немесе бұлғауышты алып тастау үшін басқа қолыңызбен Шығарғыш түймесін қатты басыңыз.


 **Ескертпе:** Ұрғыштарды немесе қамыр ілмектерін жылдамдықты таңдау құралы өшірулі болғанда ғана алып тастаңыз.

 **Ескертпе:** Пайдалану кезінде араластырғышты жоғары орналастырып жылжытуыңызға болады, бірақ жылдамдықты таңдау өкралының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ


1. Аспапты ажыратып, тазаламастан бұрын оның толығымен суығанын күтіңіз
2. Сулы матамен жоғарғы бөлік жазықтығының сыртқы жағын сүртіңіз де, жұмсақ құрғақ матамен құрғатыңыз.
3. Қуат сымынан артық тамақ қалдықтарын сүртіңіз
4. Шайқағыштарды, қамыр ілмектерін және бұлғауышты жылы сабынды суда жуыңыз да, оларды жұмсақ матамен құрғатыңыз.


 **Ескертпе:** Шайқағыштарды, қамыр ілмектерін және бұлғауышты ыдыс жуу машинасында жууға болады.


 **Абай болыңыз:** Араластырғышты суға немесе басқа да сұйықтыққа түсіруге болмайды.


Ескерту: Кез келген жөндеу жұмысы өкілетті сервистік қызметкер тарапынан жасалуы тиіс.


ПІСІРУ КЕҢЕСТЕРІ


 **Ескертпе:** Араластырмастан бұрын мұздатылған ингредиенттерді, мысалы, май мен жұмыртқа бөлме температурасында еруі тиіс.

 **Ескертпе:** Рецептінде кез келген қабықтарды алып тастау үшін алдымен жұмыртқаларды бөлек контейнерде жарып алып, қоспаға қосыңыз.

 **Ескертпе:** Қатты ұрмаңыз. Рецептінде ұсынылғандай қоспаларды араластырғаныңызға снеймді болыңыз.

 **Ескертпе:** Әрдайым аудару кезінде құрғақ ингредиенттерді төмен жылдамдықты пайдаланыңыз.

 **Ескертпе:** Мерзімдік температура өзгереді, ингредиенттердің температурасы және олардың текстураларының аймақтан аймаққа түрленуі қажетті араластыру уақыты мен ең соңғы нәтижеде маңызды рөл ойнайды.

 **Ескертпе:** Әрдайым төмен жылдамдықта араластыра бастаңыз. Рецептте айтылғандай, ұсынылған жылдамдыққа біртіндеп жоғарылатыңыз.

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

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

Үкiлеттi қызмет көрсету орталықтары

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

Ақау пайда болған жағдайда

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

Қызмет көрсету орталығына кепілдік құжатында көрсетілген телефон нөмірімен хабарласуға болады.

! Біз үкiлеттi қызмет көрсету орталықтарына ғана хабарласуды ұсынамыз

! Жөндеу жұмыстарын іске асырған кезде фирмалық бөлшектерді ғана қолдануын талап етіңіз.

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

- Ақаулық түрін сипаттау;
- Кепілдік құжатының нөмірі (қызмет көрсету

кітапшасы, қызмет көрсету сертификаты т.с.с.);

- Құрылғының ақпарат тақтайшасында немесе кепілдік құжатында көрсетілген құрылғының моделі және сериялық нөмірі (S/N);
- Құрылғының сатылған ай-күні

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

ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ



Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2012/19/UE Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты толық қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс.



Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері тиісті халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.



Ешбір орама материалы тағамға тимеуі керек.

Құрал:
Сауда атауы
Өндірушінің сауда белгісі
Үлгі
Дайындаған
Өндірілген елі
Ток желісіндегі кернеудің немесе кернеулер ауқымының номиналды мәні
Қуаттандыр
Электр тоқтың стандартты түрі немесе айнымалы тоқтың номиналды жиілігі
Электр токтан қорғау сыныбы
Қарастырылудағы құрал бойынша сәйкестік куәліктері туралы қосымша ақпарат немесе сәйкестік куәлігінің көшірмесі қажет болса, cert.rus@indesit.com электрондық пошта мекенжайына сұрау жіберуіңізге болады.
Осы құралдың өндірілген күнін штрих-кодта көрсетілген сериялық нөмірден табуға болады (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), яғни:

Өндіруші:
Импорттаушы:
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):

қол миксері

HM 03 EU
Indesit company
ҚХР- да жасалған
220-240 В
300W
50/60 Hz
I қорғау сыныбы

- Сериялық нөмірдегі 7- сан жылдың соңғы білдіреді. - Сериялық нөмірдегі 8- және 9- сан айдың реттік нөмірін білдіреді. - Сериялық нөмірдегі 10- және 11-сан айтылған ай мен жылдың күнін білдіреді.

Indesit Company S.p.A. Viale A. Merloni 47, 60044 Fabriano (AN), Италия
ООО Indesit RUS
Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей

Прочетете внимателно това ръководство, преди да използвате уреда и го запазете за бъдещи справки.

ЧАСТИ И ФУНКЦИИ

1. бутон за изваждане
2. Бутон за регулиране на оборотите
3. Турбо бутон
4. Бъркалките
5. куките за тесто
6. Бъркалка

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди да използвате електрически уред, винаги трябва да спазвате следните основни мерки за безопасност:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Преди употреба се уверете, че напрежението в захранващия контакт отговаря на номиналното напрежение от табелката на гърба на уреда.
3. Никога не използвайте уред с повреден кабел или след неизправности или повреждане на уреда по какъвто и да е

начин.

4. Не оставяйте кабела да виси над ръба на масата или на плота или да се допира до горещи повърхности.
5. Не потапяйте кабела или тялото на миксера във вода, тъй като това повишава опасността от токов удар.
6. Ако захранващият кабел е повреден, то той трябва да се замени от производителя, оторизиран сервиз или квалифициран техник, за да избегнете опасности.
7. Необходим е строг надзор, когато Вашият уред се използва в близост до деца или недъгави хора.
8. Никога не поставяйте уреда върху или близо до горещи газове или в загрята фурна.
9. Никога не измъквайте

- бъркалките или куките за тесто, докато уредът функционира.
10. Не оставяйте миксера без надзор, докато функционира.
 11. Извадете щепсела от контакта, ако няма да го използвате или ако ще сваляте части, както и преди почистване.
 12. Използването на приставки, които не са одобрени или не са закупени от производителя, могат да предизвикат пожар, токов удар или нараняване.
 13. Свалете бъркалките от миксера преди измиване.
 14. Винаги проверявайте дали бутон е в позиция ИЗКЛ. преди да включите кабела в контакта. За да изключите, завъртете бутон в позиция ИЗКЛ., след това изключете щепсела от контакта.
 15. Избягвайте контакт с движещите се части.
 16. Дръжте ръцете си, дрехите, както и шпатулите и другите прибори далеч от бъркалките по време на работа за да намалите риска от нараняване и/или от повреда на миксера.
 17. Уредът може да се използва от деца над 8 годишна възраст, хора с физически, слухови или умствени затруднения, както и от хора с липса на опит или познания, ако е осигурен контрол или им е предоставена информация относно опасностите. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца, освен ако те

не са над 8 години и някой ги наблюдава.

18. Пазете уреда и хранящия му кабел далеч от деца, ако са по-малки от 8 години.

19. Изключвайте уреда преди смяна на аксесоарите и преди да докосвате движещите се части.


20. Не използвайте уреда на открито.

21. Запазете тези инструкции.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ МИКСЕРА

Отстранете всички опаковки и разглобете всички части, които могат да се свалят. Почистете куките за тесто и бъркалките. Преди да сглобите миксера се уверете, че хранящия кабел е изключен от контакта и селектора за скоростта е в позиция "Изкл."


ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ МИКСЕР

 **Забележка:** една от бъркалките/куките за тесто притежава, метален уплътнителен пръстен (яка) около върха на стъблото. Бъркалката/куката за тесто с уплътнителния пръстен е тази, която трябва да се пхне в по-големия отвор на тялото на миксера.


1. пхнете бъркалката/куката за тесто с уплътнителния пръстен в по-големия отвор. Завъртете бъркалката, докато се фиксира.


(вижте фигура 1.)

2. пхнете бъркалката/куката за тесто (без уплътнителния пръстен) в другия отвор. Завъртете бъркалката, докато се фиксира. (вижте фигура 2.)


 **Забележка:** След монтажа на бъркалките/куките за тесто/бъркалката за яйца, леко издърпайте всяко стъбло за да се уверите, че са фиксирани правилно.

3. Уверете се, че уредът е в позиция "Изкл.", след това включете в хранящото.
4. Поставете селектора на желаната скорост. Могат да бъдат избрани 6 скорости.


 **Забележка:** Когато месите тесто с мая Ви препоръчваме да поставите селектора за скоростта на по-ниска скорост и след това да повишавате скоростта за постигане на най-добър резултат.

 **Забележка:** Когато натиснете турбо превключвателя, миксерът ще работи на максимална скорост.


скорост	задача	описание
1	смесване	За да започнете бъркането
2	бъркане	За да смесите течности със сухи съставки
3	бъркане	За да бъркате рецепти за тесто за палачинки или за хляб
4	смесване	За получаване на леки смеси; за пълнежи/пудинги
5	разбиване	За получаване на смеси за кексове и други леки смеси
6	разбиване	За разбиване на сметана или яйца

 **Предупреждение:** Не поставяйте ножове, метални лъжици, вилица и други в купата по време на работа.


5. Максималното време на работа не трябва да надхвърля 10 минути, след което трябва да се осигури време за почивка, докато Вашият ръчен миксер се охлади, преди да започнете следващия цикъл на употреба.


 **Забележка:** По време на работа можете да въртите купата с ръка за да постигнете най-добър резултат.

6. Когато бъркането е приключено, поставете селектора в позиция "Изкл." и изключете кабела от захранващия контакт.

 **Забележка:** Ако е необходимо, изстържете остатъците от храна от бъркалките или от куките за тесто с гумена или дървен а шпатула.


7. Хванете бъркалките или куките за тесто с една ръка и натиснете бутона за изваждане надолу с другата ръка за да ги свалите.


 **Забележка:** Сваляйте бъркалките или куките за тесто, само когато селектора за скорост е в позиция "Изкл."

 **Забележка:** По време на работа, можете да изправяте миксера понякога, но само след като се убедите, че селектора е в позиция "Изкл."

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА


1. Изключете уреда и изчакайте да се охлади напълно преди да го почиствате
2. Избършете външната повърхност на главата с влажна кърпа и след това подсушете със суха мека кърпа.
3. Отстранете всички остатъци от храна от захранващия кабел.
4. Измийте бъркалките, куките за тесто и бъркалката за яйца с топла сапунена вода и ги подсушете със съха кърпа.


 **Забележка:** Бъркалките, куките за тесто и бъркалката за яйца могат да се мият в миялна машина.


 **Внимание:** Миксерът не трябва да се потапя във вода или други течности.


Предупреждение: Всякакви други операции по поддръжка трябва да се извършват от оторизиран сервизен персонал.


КУЛИНАРНИ СЪВЕТИ


 **Забележка:** Охладени съставки, като масло и яйца трябва да се затоплят до стайна температура преди бъркане.

 **Забележка:** За да избегнете възможността на черупки да попаднат във Вашата смес, счупете яйцата в отделен съд предварително и след това ги прибавете към сместа.


 **Забележка:** Не разбивайте прекомерно. Разбърквайте/смесвайте смесите според предписанията във Вашата рецепта.


 **Забележка:** Винаги използвайте ниска скорост при смесване на сухи съставки.

 **Забележка:** Сезонните температурни промени, температурата на съставките и промяната в текстурата на съставките в различните райони влияят на времето за смесване и на крайния резултат.

 **Забележка:** Винаги започвайте смесването на ниска скорост. Плавно увеличавайте до препоръчаната в рецептата скорост.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА СТАРИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УРЕДИ

 Европейската директива 2012/19/UE относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) изисква електродомакинските уреди да не се изхвърлят в нормалния поток несортирани битови отпадъци.

 Старите уреди трябва да се събират отделно, за да се оптимизира оползотворяването и рециклирането на материалите, които те съдържат, и да се намали въздействието върху човешкото здраве и околната среда.

Символът със зачеркнат накръст "кош за отпадъци" напомня за задължението ни да събираме отделно изхвърляните уреди. Потребителите трябва да се свържат с тяхната местна власт или търговец относно информацията за правилното изхвърляне на вашия стар уред.

Булсервиз ЕООД

Ул. Хайдушка поляна 57-59,
1612 София
тел. (02) 955 35 95; факс. (02) 955 35 96

 Hotpoint

 Hotpoint

ARISTON

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

www.indesitcompany.com

ÜLKEYE ÖZGÜ BİLGİLER KİTAPÇIĞIN SON SAYFASINDA BULABİLİRSİNİZ

HIM 03 EU
11/2014 - ver.2.0