

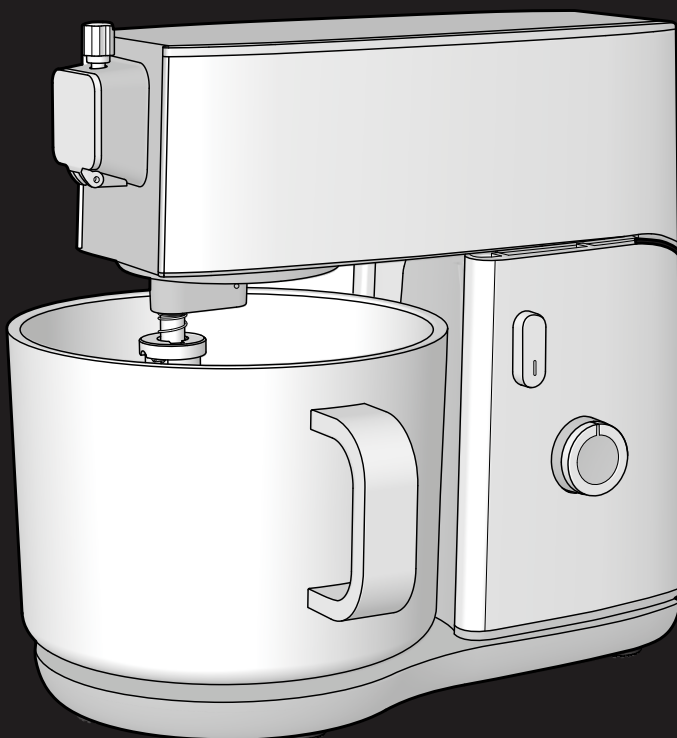


 Hotpoint

 Hotpoint  

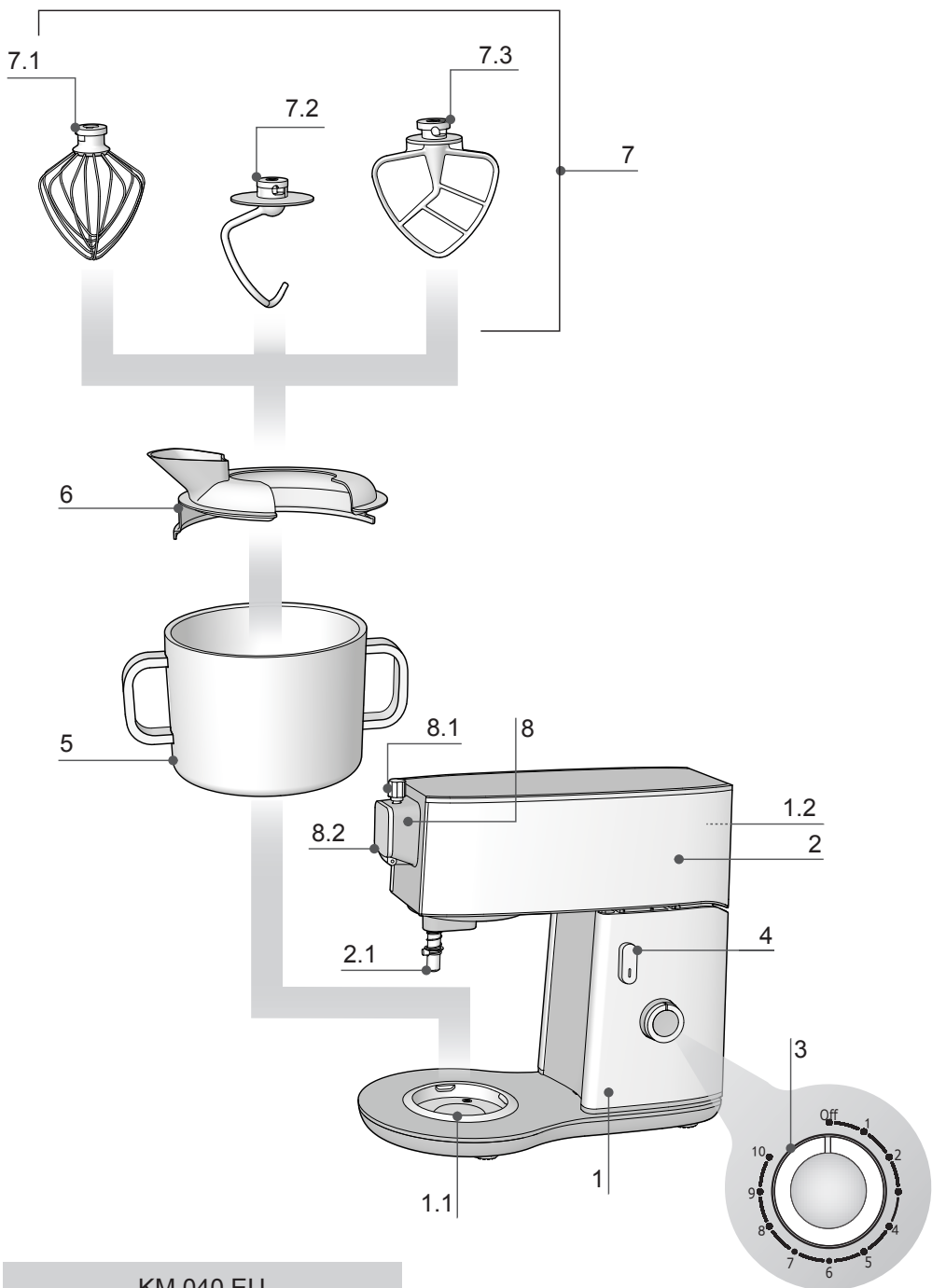
---

ARISTON

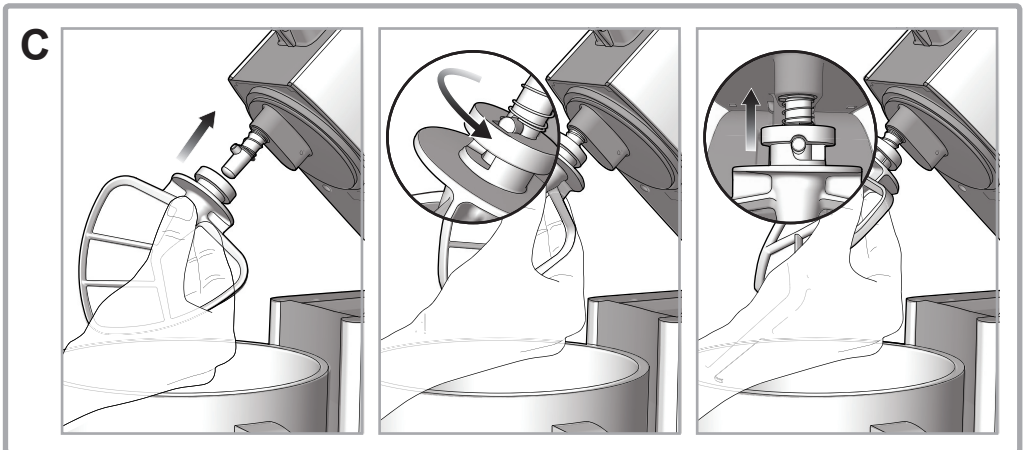
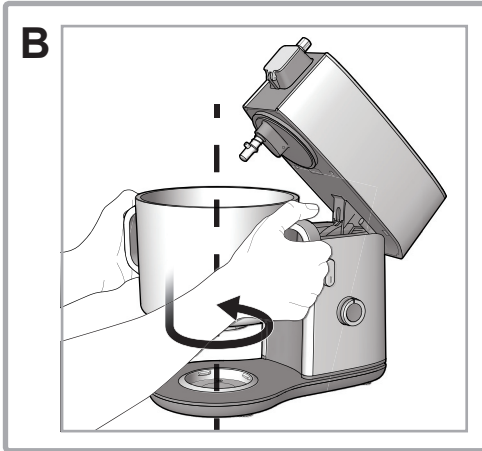
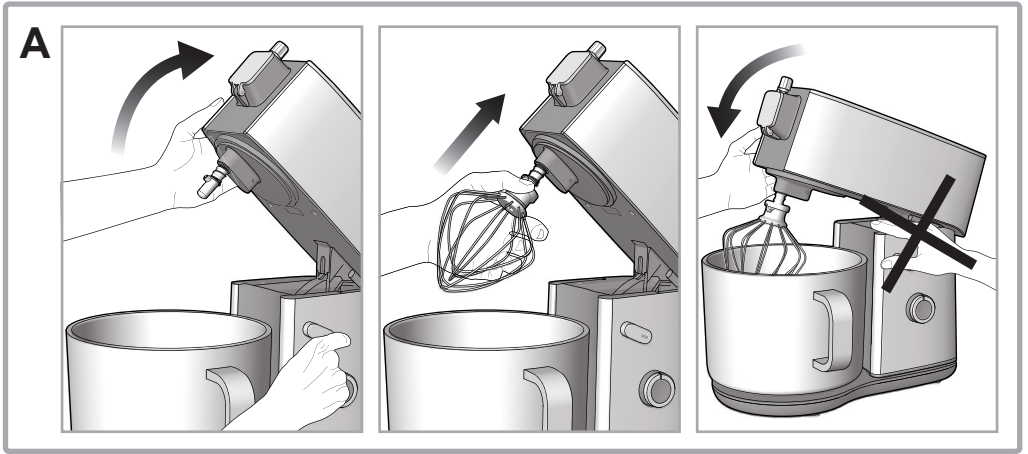


**IT** Istruzioni per l'uso  
**EN** Operating instructions  
**FR** Mode d'emploi  
**RU** Инструкции по эксплуатации  
**TR** Kullanma talimatları

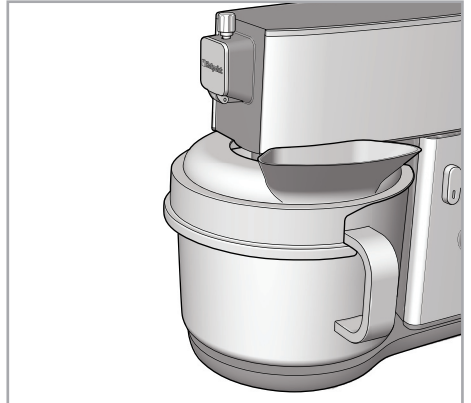
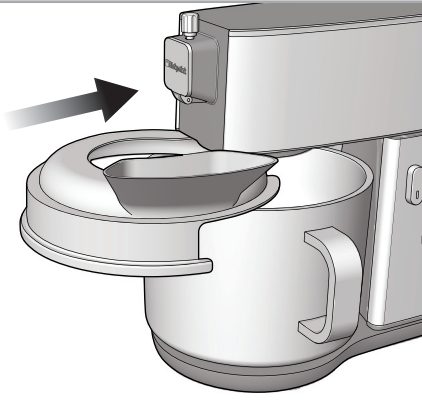
**PT** Instruções de Utilização  
**UA** Інструкції з експлуатації  
**KZ** Пайдалану нұсқаулығы  
**BG** Инструкции за употреба



KM 040 EU



**D**



## PARTI E FUNZIONI

1. Corpo macchina
- 1.1. Piatto di bloccaggio ciotola
- 1.2. Prese d'aria
2. Testa del motore
- 2.1. Albero di innesto
3. Manopola
4. Leva di sbloccaggio

5. Ciotola
6. Coperchio anti-schizzo
7. Utensili
- 7.1. Frusta a filo
- 7.2. Gancio impastatore
- 7.3. Frusta piatta
8. Innesto accessori
- 8.1. Vite di fissaggio
- 8.2. Coperchio innesto

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

## INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto: avete scelto un apparecchio efficiente, in grado di fornire prestazioni di alto livello. Se le istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio non sono rispettate, il produttore non sarà responsabile degli eventuali danni che ne conseguono.

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

## INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

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

- Non lasciate l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
- Tenete i bambini lontani dall'apparecchio.
- Controllate i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Spegnete l'apparecchio e togliete la spina dalla presa di corrente quando non lo utilizzate, oppure prima di inserire o togliere le varie parti e prima di pulirlo. Per scollegarlo, spegnetelo, prendete la spina e disinseritela dalla presa a muro facendo attenzione a non tirare

il cavo.

- Non mettete in funzione l'apparecchio se il cavo o la spina risultano danneggiati, oppure se l'apparecchio non funziona in modo corretto o ha subito un qualsiasi danno. Portate l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato affinché sia esaminato, riparato o sia eseguita una regolazione elettrica o meccanica.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini sopra gli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, solo se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- L'apparecchiatura è intesa per uso domestico e per applicazioni simili, quali:
  - cucine per il personale di negozi, uffici ed altri ambienti lavorativi;
  - agriturismo;

- clienti in alberghi, motel ed altri alloggi di tipo residenziale;  
- ambienti tipo bed & breakfast.

- Collegate e mettete in funzione l'apparecchio solo in conformità con le specifiche riportate sulla targa.
- Leggete tutte le istruzioni. Conservate le istruzioni per consultazioni future.
- Per proteggervi dal rischio di scosse elettriche, non immergete il corpo macchina, il cavo o la spina in acqua o in altro liquido.
- In caso di interruzione dell'alimentazione l'apparecchio si spegne e, al ritorno della corrente elettrica, è necessario riportare la manopola su OFF prima di riattivare il funzionamento.
- Per evitare lesioni, le riparazioni (ad esempio la sostituzione di un cavo danneggiato) vanno effettuate solo dal nostro servizio di assistenza clienti.
- Per un funzionamento ottimale del motore, assicurarsi di lasciare ampio spazio intorno alle prese d'aria sul retro.
- L'uso di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Rimuovere dall'apparecchio la ciotola e gli utensili prima di lavarli.
- Non usate l'elettrodomestico all'aperto.
- Non lasciate che il cavo penzoli dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro o che stia a contatto con superfici calde.
- Tenete mani e utensili lontani dagli utensili in movimento per evitare la possibilità di gravi lesioni personali o di danni alla macchina.
- Non fate funzionare l'apparecchio in presenza di esplosivi e/o di vapori infiammabili.
- Questo apparecchio è da intendersi solo per uso domestico e non per uso commerciale o industriale. Ogni utilizzo diverso da quello per il quale è stato progettato comporterà l'annullamento della garanzia.
- Per ridurre il rischio di scossa elettrica non cercate di accedere in nessun modo all'interno del corpo macchina: all'interno non vi sono elementi utili all'utente. Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale autorizzato.

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:

Prima del primo utilizzo, lavare la frusta piatta, il gan- cio impastatore, e la ciotola in acciaio in acqua calda e detersivo. Sciacquare e asciugare accuratamente.



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

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



**Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per pulire la macchina.**



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

## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

### Blocco e sblocco della testa del motore (A)

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

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

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

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



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



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



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

## Fissaggio e rimozione della ciotola (B)

Per il fissaggio eseguite le seguenti operazioni:

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

Per la rimozione:

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

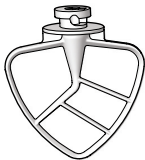


## Montaggio e smontaggio degli utensili (C)

Per il montaggio:

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

Per lo smontaggio:

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

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

## Controllo della velocità

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

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

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

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

**⚠️ Nel caso in cui fosse necessario raschiare con un utensile la superficie interna della ciotola per distaccare residui di impasto, portare prima la manopola su OFF e scollegare l'alimentazione.**

## Guida all'uso delle diverse velocità

Velocità	Operazione	Descrizione
1	Amalgamare	Per amalgamare lentamente gli ingredienti all'inizio di tutte le preparazioni
2-3	Impastare	Per preparare impasti duri per pizza, pani, focacce. Per amalgamare purè di patate o altre verdure, grasso da pasticceria con la farina per la preparazione di torte.
4-5	Mescolare	Per la preparazione di pastelle semi-dense, biscotti, pastefrolle
6-7	Sbattere	Per sbattere a media velocità. Per ultimare la preparazione dei dolci, ciambelle e altre pastelle morbide.
8-9	Sbattere ad alta velocità	Per sbattere creme, bianchi d'uovo o glasse.
9-10	Montare	Per montare panna, albumi e piccole quantità di creme


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


### Luce di servizio

Quando la macchina è in funzione, una luce di servizio posta sotto la testa del motore illumina la ciotola. Dopo lo spegnimento della macchina, la luce rimane accesa per 3 minuti.

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

### Consigli e tecniche di utilizzo


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

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

- Per determinare la durata ideale di ogni preparazione, osservare l'impasto e mescolare solo fino a quando non ha l'aspetto desiderato descritto nella tua ricetta.

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

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

- Utensili e ciotole devono essere lavati il più presto possibile dopo l'uso per evitare che il cibo si secchi sulla loro superficie.

 **Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per pulire la macchina.**



## 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**.

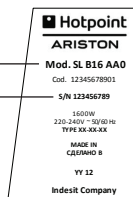
### Comunicare:

- 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**



In caso 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](http://www.hotpoint.eu).

## DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani.



Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

## PARTS AND FEATURES

1. Machine body
- 1.1. Bowl locking plate
- 1.2. Air vents
2. Motor head
- 2.1. Connection shaft
3. Knob
4. Releasing lever

5. Bowl
6. Splash-guard cover
7. Utensils
- 7.1. Wire whisk
- 7.2. Dough hook
- 7.3. Flat beater
8. Attachment connection
- 8.1. Clamp screw
- 8.2. Connection lid

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

## INTRODUCTION

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

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

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This 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.
- The equipment was designed for household and similar uses such as in:
  - - staff kitchen areas in shops, offices and other work environments;
  - - farm houses;
  - - hotels, motels and other residential environments by the guests;
  - - bed&breakfast-type environments.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.
- Turn unit off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn unit off, grasp plug, and pull out from wall outlet. Never yank on cord.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for

examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

- Do not leave the appliance unattended while it is running.
- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Read all instructions. Keep these instructions for future use.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, cord, or plug in water or other liquid.
- If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.
- Avoid contacting moving parts and keep fingers out of discharge opening.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord should only be carried out by our customer service.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Remove the bowl and any utensils from the appliance before washing them.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not operate this appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This appliance is intended for household use only, not for commercial or industrial use. Use for anything other than the intended purpose will void the warranty.
- To reduce the risk of electric shock, do not attempt to remove the bottom cover. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized personnel.

## BEFORE FIRST USE

Before the first use, wash the flat beater, dough hook and steel bowl using warm water and detergent. Rinse and dry thoroughly.

### **Handwash the wire whisk.**

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



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



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

## USING THE APPLIANCE

### Locking and releasing the motor head (A)

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

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

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

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



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



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



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

### Fitting and removing the bowl (B)

Fit the bowl through the following operations:

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

To remove it:

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

4. Rotate the bowl anticlockwise until it is released.

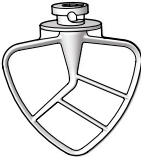


## Assembling and disassembling the utensils (C)

Assembling:

1. Make sure the appliance is off.
2. Unplug it.
3. Release and lift the motor head.
4. Fit the utensil to the connection shaft.
5. Rotate it anticlockwise until the pin on the shaft gets into the relevant seat on the utensil.
6. Push upwards all the way by compressing the spring on the shaft and keep rotating the utensil until it stops.


Disassembling:

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


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


## Speed control

1. Rotate the knob clockwise to start mixing.

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


2. When the ingredients begin to mix, turn the knob clockwise until you reach the desired speed.
3. When the preparation is complete, turn the knob to OFF and unplug the machine for safety reasons.

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

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

## Guide on the use of different speeds

Speed	Operation	Description
1	Blending	To slowly blend the ingredients at the beginning of all preparations
2-3	Mixing	To mix hard dough for pizza, bread, focaccia. To mix mashed potatoes or other vegetables, or shortening with flour to make cakes.
4-5	Stirring	To make rather thick batters, biscuits, pastry
6-7	Beating	For medium-speed beating. To complete the preparation of cakes, doughnuts and other soft batters.
8-9	High-speed beating	To beat egg whites, creams and icing.
9-10	Whipping	To whip cream, egg whites and small quantities of cream/ custard


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


## Operating light

Whenever the machine is operating, the bowl is illuminated by a light located below the motor head. After the machine has been switched off, the light will stay on for 3 minutes.

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


## Tips and operating techniques

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


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

- To determine the ideal duration of each preparation, monitor the mixture and keep mixing only until it looks just like in your recipe.
- We recommend adding the ingredients as close as possible to the bowl side and not directly into the moving utensil. Always use the inlet on the splash-guard spout.
- Solid ingredients such as walnuts, raisins or candied fruit are usually added during the last seconds of mixing at speed 1.
- The mixture should be thick enough to prevent such ingredients from sinking to the bottom of the saucepan while you are cooking.
- Mixtures comprising large quantities of liquid ingredients should be blended at low speeds to avoid splashes. Increase the speed only after the mixture has thickened.


## CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

 **Handwash the wire whisk.**

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

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

## DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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



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

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

## PIÈCES ET FONCTIONS

1. Corps de l'appareil
- 1.1. Base de verrouillage du bol
- 1.2. Prises d'air
2. Tête du moteur
- 2.1. Arbre d'enclenchement
3. Bouton
4. Levier de déverrouillage

5. Bol
6. Couvercle anti-éclaboussures
7. Accessoires
- 7.1. Fouet mélangeur
- 7.2. Crochet pétrisseur
- 7.3. Batteur plat
8. Raccordement des accessoires
- 8.1. Vis de fixation
- 8.2. Couvercle du raccordement

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

## INTRODUCTION

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

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

## INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- Tenez les enfants à distance de l'appareil.
- Surveillez les enfants afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou de retirer les différents accessoires et avant son nettoyage. Pour le déconnecter, éteignez l'appareil,

saisissez la fiche et débranchez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon lui-même.

- N'utilisez jamais un appareil présentant un cordon ou une fiche endommagés, ayant montré des défaillances ou ayant été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil à un centre de service agréé pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé du point de vue électrique ou mécanique.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, et par des personnes inexpérimentées ou qui ne connaissent pas ce produit, à condition qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions préliminaires sur l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et autres applications similaires, telles que

- kitchenettes pour le personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail;

- gîtes ruraux ;

- clientèle d'hôtels, de motels ou autres logements de type résidentiel

- hébergements type chambre d'hôtes.

- Branchez et allumez l'appareil conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Lisez toutes les instructions. Conservez ces instructions pour toute référence ultérieure.
- Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, n'immergez pas le corps de l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Dans le cas d'une panne de courant l'appareil s'éteint, et au retour du courant électrique, il faut tourner le bouton sur OFF avant de réactiver le fonctionnement.
- Pour éviter les blessures, les réparations (comme le remplacement d'un câble endommagé) doivent être effectuées uniquement par notre service après-vente.
- Pour un fonctionnement optimal du moteur, assurez-vous de laisser suffisamment d'espace autour des prises d'air à l'arrière.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer des incendies, un choc électrique ou des blessures.
- Retirez le bol de l'appareil et les ustensiles avant de les laver.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'une surface de travail ou en contact avec des surfaces chaudes.
- Gardez les mains et les ustensiles loin des ustensiles en mouvement en vue d'éviter la possibilité de blessures graves ou de dommages à la machine.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en présence d'explosifs et/ou de vapeurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage commercial ou industriel. Toute utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu annulera la garantie.
- Pour réduire le risque de choc électrique, n'essayez pas d'accéder, en aucune façon, à l'intérieur du corps de l'appareil : rien ne sert à

l'utilisateur à l'intérieur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le personnel autorisé.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez le batteur plat, le crochet pétrisseur et le bol en acier inoxydable à l'eau chaude et au produit détergent. Rincez et séchez soigneusement.



**Le fouet doit être lavé à la main.**

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



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



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

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Verrouillage et déverrouillage de la tête du moteur (A)

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

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

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

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



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

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

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

## Montage et démontage du bol (B)

Pour monter le bol, effectuez les opérations suivantes :

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

Pour le démontage :

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

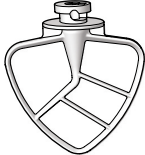


## Montage et démontage des accessoires (C)

Pour le montage :

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

Pour le démontage :

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

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

## Contrôle de la vitesse

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

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

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


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

**⚠ S'il est nécessaire de racler avec un ustensile la surface interne du bol pour détacher les résidus de pâte, déplacez d'abord le bouton d'arrêt sur OFF et débranchez la prise.**



## Guide à l'usage des différentes vitesses


Vitesse	Opération	Description
1	Mélanger	Pour mélanger lentement les ingrédients au début de toutes les préparations.
2-3	Pétrir	Pour préparer les pâtes dures pour pizza, pain, fougasse. Pour mélanger la purée de pommes de terre ou d'autres légumes, les matières grasses de pâtisseries avec de la farine pour la préparation des gâteaux.
4-5	mélanger	Pour la préparation des pâtes semi-denses, biscuits, pâtes brisées.
6-7	Fouetter	Pour fouetter à vitesse moyenne. Pour compléter la préparation de gâteaux, beignets et autres pâtes molles.
8-9	Fouetter à grande vitesse.	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs ou la glace.
9-10	Monter	Pour monter la crème liquide, les blancs d'œufs et de petites quantités de crèmes épaisses.


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

### Lumière de service

Lorsque la machine est en marche, une lumière de service située sous la tête du moteur éclaire le bol. Après l'arrêt de la machine, la lumière reste allumée pendant 3 minutes. Si le bouton est déjà réglé sur une vitesse de préparation avant de donner le courant à la machine, la lumière de service commence à clignoter dès que la machine est sous tension, mais le moteur ne démarre pas. Vous devez d'abord tourner le bouton sur OFF et ensuite régler la vitesse de préparation.


### Conseils et techniques pour l'utilisation

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

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

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


## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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


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

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

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

 **Le fouet doit être lavé à la main.**

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

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

## ASSISTANCE

Avant de contacter le centre d'Assistance :

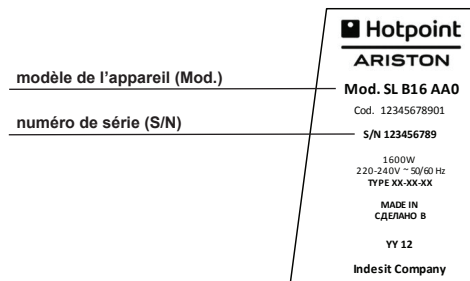
- Vérifiez si vous pouvez résoudre l'anomalie vous-même (voir Dépannage).
- Si, malgré tous ces contrôles, l'appareil ne fonctionne toujours pas et si l'inconvénient persiste, appelez

le service après-vente le plus proche.

## Signalez-lui :

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

Vous trouverez tous ces renseignements sur l'étiquette signalétique.



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

## ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



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



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

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

## КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ИХ НАЗНАЧЕНИЕ

1. Корпус комбайна
- 1.1. Блокировочный диск чаши
- 1.2. Воздухозаборные прорези
2. Головка двигателя
- 2.1. Сцепной вал
3. Регулятор

4. Блокировочный рычаг
5. Чаша
6. Крышка против брызг
7. Насадки
- 7.1. Венчик для взбивания
- 7.2. Крюк для замеса
- 7.3. Плоский смеситель
8. Крепление насадок
- 8.1. Крепежный винт
- 8.2. Крышка крепления

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

## ВСТУПЛЕНИЕ

Благодарим за приобретение нашего изделия: Вы выбрали эффективный прибор с отличными эксплуатационными качествами.

В случае несоблюдения инструкций по правильному использованию прибора производитель снимает с себя ответственность за возможный ущерб.

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

## ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не разрешайте детям приближаться к прибору.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Прибор должен быть выключен и отсоединен от сетевой розетки, когда он не используется, перед установкой или съемом аксессуаров и перед чисткой. Для отсоединения

от сети выключите прибор, возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из сетевой розетки. Никогда не тяните за сетевой шнур.

- Не пользуйтесь прибором с поврежденным сетевым шнуром или в случае неисправности прибора или какого-либо его повреждения. Отнесите прибор в уполномоченный сервис для починки электрической или механической части.
- Прибор может быть использован детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, не умеющими обращаться с прибором, под контролем лиц, отвечающих за их безопасность, или после обучения правилам пользования прибором.
- Прибор предназначен для бытового и подобного использования, например:
  - кухни для персонала

- магазинов, офисов и других рабочих мест;
- жилье гостиничного типа;
- гостиницы, мотели и другое жилье гостиничного типа;
- гостиницы «номер с завтраком».
- Ножи острые. Обращаться осторожно. Беритесь за нож кофеварки и диск для шинковки/нарезки с тупой стороны во избежание порезов.
- Подключать и включать прибор только в соответствии со спецификациями, указанными на паспортной табличке.
- Внимательно прочитать все инструкции. Сохранить инструкции для последующих консультаций.
- Во избежание удара током, не погружайте корпус комбайна, сетевого шнур или штепсельную вилку в воду или в иную жидкость.
- В случае отключения энергоснабжения прибор выключается, и по возобновлении энергоснабжения необходимо повернуть регулятор в положение ВЫКЛ. перед возобновлением его использования.
- Во избежание несчастных случаев ремонт (например, замена поврежденного сетевого шнура) должен выполняться нашим сервисом тех. обслуживания.
- Для оптимальной работы двигателя проверьте, чтобы вокруг воздухозаборных прорезей в задней части прибора было достаточно места.
- Использование нерекомендованных деталей или проданных не производителем прибора может привести к пожару, удару током или несчастным случаям.
- Снимите с прибора чашу и насадки перед их мойкой.
- Не используйте бытовой электроприбор на улице.
- Сетевой шнур не должен свисать с края стола или рабочей поверхности или касаться горячих поверхностей.
- Не приближайте руки и кухонные приборы к вращающимся насадкам во избежание серьезных несчастных случаев или повреждения прибора.

- Не используйте прибор во взрывоопасной среде и/или в присутствии возгораемых испарений.
- Данный прибор предназначен только для бытового использования, а не для коммерческого или промышленного. Любое использование прибора, отличное от указанного, приводит к аннулированию права на гарантийное обслуживание.
- Для сокращения риска удара током не пытайтесь каким-либо способом открыть корпус комбайна: внутри нет деталей, которые пользователь может использовать. Ремонт прибора может выполняться только уполномоченным персоналом.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Перед первым использованием вымойте плоский смеситель, смесительный крюк и стальную чашу горячей водой с моющим средством. Ополосните и тщательно высушите.



**Венчик для взбивания нужно мыть вручную.**

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



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



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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБАЙНА

### Блокировка и разблокировка головки двигателя (А)

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

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

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

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

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

**⚠** **В процессе блокировки и разблокировки головки двигателя следите, чтобы не защемить пальцы в шарнире, во избежание несчастных случаев.**

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

### Порядок установки и съема чаши (B)

Для установки чаши выполните следующие операции:

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

Порядок съема:

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

### Порядок установки и съема насадок (C)

Установка:

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

розетки.

3. Разблокируйте и поднимите головку двигателя.
4. Вставьте насадку в сцепной вал.
5. поверните против часовой стрелке до тех пор, пока штырь в вале не войдет в гнездо насадки.
6. Протолкните максимально вверх, сжимая пружину на вале, и продолжайте вращение насадки до упора.

Съем:


1. Проверьте, чтобы прибор был выключен.
2. Отсоедините штепсельную вилку от сетевой розетки.
3. Разблокируйте и поднимите головку двигателя.
4. слегка протолкните насадку вверх и поверните по часовой стрелке до упора.
5. Снимите насадку, потянув ее вниз.

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


### Регулятор скорости


1. Для начала смешивания поверните регулятор

по часовой стрелке.

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


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

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

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

## Инструкции по использованию разных скоростей

Скорость	Операция	Описание
1	Смешивание до однородности	Для медленного смешивания ингредиентов в начале любого приготовления
2-3	Замес теста	Для приготовления плотного теста для пиццы, хлеба, лепешек. Для смешивания картофельного пюре или других овощей, кондитерских жиров с мукой для приготовления тортов.
4-5	Смешивание	Для приготовления полуплотных масс, теста для печенья, песочного теста.
6-7	Взбивание	Для взбивания на средней скорости. Для завершения приготовления кондитерской выпечки, бубликов и других типов мягкого теста.
8-9	Взбивание на высокой скорости	Для взбивания крема, яичных белков или глазировки.
9-10	Взбивание в пену	Для взбивания сливок, яичных белков и небольшого количества крема.

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


## Подсветка


В процессе работы комбайна подсветка, расположенная под головкой двигателя, освещает чашу.

После выключения комбайна подсветка остается включенной еще в течение 3-х минут.

Если регулятор уже установлен на нужную скорость перед включением комбайна, подсветка начнет мигать, как только комбайн будет включен, но двигатель не запустится. Необходимо сначала повернуть регулятор на ВЫКЛ., затем установить нужную скорость.


## Рекомендации и техника эксплуатации

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

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

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


## ЧИСТКА И УХОД

 **Опасность несчастных случаев:** отсоедините прибор от сети перед касанием насадок или других аксессуаров. Несоблюдение этого правила может привести к переломам, порезам или ушибам.

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

 **Венчик для взбивания нужно мыть вручную.**

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

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

## 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](http://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](http://www.hotpoint-ariston.ru) в разделе «Сервис».

## УТИЛИЗАЦИЯ



Согласно Европейской Директиве 2002/96/ЕС 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 отдельного сбора мусора. Более подробные сведения касательно правильной утилизации старого бытового электроприбора пользователи могут получить в соответствующем гос. учреждении или в магазине бытовой техники.






АЮ 77



<b>Изделие:</b>
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:

<b>Производитель:</b>
Импортер:
С вопросами (в России) обращаться по адресу

<b>Кухонная машина</b>
<b>Hotpoint</b> <b>ARISTON</b>
<b>KM 040 EU</b>
Indesit Company
Китай
220-240 V ~
400W
50/60 Hz
Класс защиты I
   АЮ 77
– 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, – 2-ая и 3-я цифры в S/N порядковому номеру месяца года, – 4-ая и 5-ая цифры в S/N числу определенного месяца и года.

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

## PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

1. Makine gövdesi
- 1.1. Kase yuvası
- 1.2. Motor havalandırma bölümü
2. Motor başlığı
- 2.1. Bağlantı mili
3. Güç ayar düğmesi
4. Kilitleme/serbest bırakma kolu

5. Karıştırma kasesi
6. Sıçrama koruma kapak
7. Karıştırma uçları:
  - 7.1. Tel çirpici
  - 7.2. Güçlü hamur yoğurma ucu
  - 7.3. Yumuşak karıştırma ucu
8. Aksesuar bağlantı yuvası
  - 8.1. Bağlantı yuva vidası
  - 8.2. Bağlantı kapağı

### Teknik Özellikler:

Watt (W): 400

Voltaj (V): 220 - 240

Kase Hacmi: 5000 ml

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

## GİRİŞ

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

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

## ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ

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

- Çalışmakta olan makinenin başından ayrılmayın.
- Makineyi çocuklardan uzak tutun.
- Makineyle oynamalarını önlemek için çocuklarınızı gözetin.
- Kullanılmadığı zamanlarda, parçaları takarken/sökerken ve cihazı temizlemeden önce mutlaka cihazı kapatıp fişini

çekin. Bunun için öncelikle üniteyi kapatın, fişi tutun ve elektrik prizinden çıkarın. Asla kabloyu çekerek çıkarmaya çalışmayın.

- Kablosu, fişi ya da kendisi hasar gören bir cihazı kullanmayın, arıza yaptıktan sonra da cihazı kullanmayın. Kontrol edilmesi, onarılması, mekanik ya da elektrikli ayarlarının yapılması için cihazı yetkili servise gönderin.
- Bu teçhizat, güvenli şekilde teçhizatın kullanımına ilişkin denetlenmiş veya talimat verilmiş ve kapsadığı riskleri anlamış ise, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve azalmış fiziksel, duyu-sal veya mental becerilere sahip veya deneyimsiz ve bilgisiz kişiler tarafından kullanılabilir.
- Ekipman, evlerde ve aşağıdakiler gibi kapalı mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:

- mağazalardaki, ofislerdeki veya diğer iş yerlerindeki küçük mutfaklar;
- çiftlik evleri;
- oteller, moteller ve konuk ağırlanan diğer yerler;
- pansiyonlar.
- Bıçaklar keskindir. Dikkatlice kullanın. Yaralanma riskini önlemek için, doğrama bıçağını ve dilimleme/kıyma diskini takip çıkarırken keskin olmayan kenarından tutun.
- Cihazı sadece bilgi plakasında belirtilen özelliklere uygun bir şekilde bağlayın ve kullanın.
- Tüm yönergeleri okuyun. İleride başvurmak üzere talimatları saklayın.
- Elektrik çarpmaya tehlikesine karşı korunmak için makine gövdesini, kabloyu ya da fişi suya veya başka sıvıların içine koymayın.
- Elektrik kesilirse, cihaz kapanır. Elektrik yeniden sağlandığında, cihazı yeniden çalıştırmadan önce düğmeyi KAPALI konuma getirin.
- Yaralanma riskini önlemek için, hasarlı bir kablunun değiştirilmesi gibi onarımlar sadece müşteri servisimiz tarafından yapılmalıdır.
- Motorun en uygun şekilde çalışması için, arkadaki havalandırmaların etrafının boş olduğundan emin olun.
- Cihazın imalatçısı tarafından imal edilmemiş / onaylanmamış aparatların kullanılması yangına, elektrik çarpmasına ya da yaralanmaya neden olabilir.
- Yıkamadan önce kaseyi ve aletleri cihazdan sökün.
- Cihazı dış mekanlarda kullanmayın.
- Kablunun masa veya sıcak yüzeyin kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Ağır yaralanma veya makine hasarı olasılığını önlemek için ellerinizi ve aletleri hareket eden aletlerden uzak tutun.
- Patlayıcı ve/veya yanıcı duman ihtiva eden ortamlarda bu cihazı kullanmayın.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir, endüstriyel kullanıma uygun değildir. Kullanım amacı dışında kullanılması garantinin geçersiz kalmasına neden olur.
- Elektrik çarpması tehlikesini azaltmak için, makine gövdesinin içine kesinlikle ulaşmayın:

içinde kullanıcı tarafından bakımı yapılacak parçalar yoktur. Onarımlar yalnızca yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

İlk kullanımdan önce, karıştırma uçlarını ve çelik kaseyi sıcak su ve deterjanla yıkayın. İyice durulayıp kurulayın.



**Tel çirpiciyi elde yıkayın.**

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



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



**Makinenin gövdesini suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.**

## CİHAZIN KULLANILMASI

### Motor başlığının (A) kilitlenmesi ve serbest bırakılması

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

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

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

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



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

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

**⚠ Kase yerine düzgünce yerleştirilmeden cihazı kesinlikle aletler takılı durumda çalıştırmayın.**

## Kaseyi (B) takma ve çıkarma

Kaseyi aşağıdaki işlemleri yaparak takın:

1. Cihazın kapalı olduğundan emin olun.
2. Fişten çekin.
3. Motor başlığını serbest bırakın ve kaldırın.
4. Kaseyi kilitleme plakasına yerleştirin.
5. Yerine tamamen oturuncaya kadar kaseyi hafifçe saat yönünde döndürün.

Çıkarmak için:

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

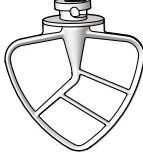


## Aletlerin (C) monte edilmesi ve sökülmesi

Monte etme:

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

Sökme:

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

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

## Hız kontrolü

1. Karıştırmaya başlamak için düğmeyi saat yönünde çevirin.

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


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

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

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

## Hız ayarlama önerileri:

Hız	Çalıştırma	Açıklama
1	Yavaş karıştırma	Tüm preparatların başlangıcında malzemeleri yavaşça karıştırmaya başlamak için.
2-3	Karıştırma	Pizza, ekmek börek gibi yoğun hamurları karıştırmak için. Ayrıca patetes püresi veya diğer sebze püreleri karıştırmak, veya kek karışımları için uygundur.
4-5	Kaşıkla karıştırma	Oldukça yoğun bisküvi ve pasta karışımları için.
6-7	Dövme	Orta hızda dövme için. Kek, donut ve diğer yumuşak bulamaçların hazırlanmasını tamamlamak için.
8-9	Yüksek hızlı dövme	Yumurta beyazları, kremaları ve dondurmaya dövme için.
9-10	Çırpma	Krema, yumurta beyazları ve az miktarda krema/muhallebi çırpma için.


 Karışım sertleştikçe makinenin çalışması yavaşlayabilir. Bu normaldir.


## Kase içi aydınlatma

Makine çalışırken, kase motor başlığında bulunan ışıkla aydınlatılır.

Makine kapatıldıktan sonra, ışık 3 dakika yanık kalır. Makineye güç verilmeden önce düğme zaten çalışma hızına ayarlıysa, makineye güç verildiğinde ışık yanıp sönmeye başlar ancak motor çalıştırılmaz. Önce düğmeyi KAPALI konuma alın ve ardından hızı ayarlayın.

## İpuçları ve çalıştırma teknikleri

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


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

- Her karışımın ideal süresini belirlemek için, karışımı izleyin ve yalnızca tarifinizdeki gibi görününceye kadar karıştırmaya devam edin.
- Malzemeleri mümkün olduğunca kaseye yakın ve doğrudan hareket eden parçaya olmayacak şekilde eklemenizi öneririz. Her zaman sıçramayı

önleyici kapaktaki girişi kullanın.

- Ceviz, kuru üzüm veya meyve şekerlemesi gibi katı malzemeler genellikle hız 1'de karışımın son saniyelerinde eklenir.
- Pişirirken bu tür malzemelerin derin tepelerde dibine inmesini önlemek için karışım yeterince kalın olmalıdır.
- Bol miktarda sıvı malzeme içeren karışımlar sıçramayı önlemek için düşük hızlarda karıştırılmalıdır. Hızı yalnızca karışım kalınlaştıktan sonra artırın.


## TEMİZLİK VE BAKIM

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

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

 Tel çirpıcıyı elde yıkayın.

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

 Makineyi temizlemek için aşındırıcı deterjanlar veya bulaşık teli kullanmayın.

## TEKNIK 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 2002/96/EC, elektrikli ev aletlerinin normal evsel atıklar gibi elden çıkarılmaması gerektiğini belirtmektedir.



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

## PARTES E FUNÇÕES

1. Corpo da máquina
- 1.1. Prato de bloqueio da taça
- 1.2. Entrada de ar
2. Cabeça do motor
- 2.1. Eixo de encaixe
3. Botão
4. Alavanca de desbloqueio

5. Taça
6. Tampa anti-salpicos
7. Utensílios
- 7.1. Vara de arames
- 7.2. Gancho para amassar
- 7.3. Vara plana
8. Encaixe de acessórios
- 8.1. Parafuso de fixação
- 8.2. Tampa de encaixe

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

## INTRODUÇÃO

**Obrigado por ter adquirido o nosso produto: escolheu um aparelho eficiente, que fornece resultados de alto nível.**

**Se as instruções para o uso correcto do aparelho não forem respeitadas, o fabricante não poderá ser responsabilizado por eventuais danos daí resultantes.**

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

## INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

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

- Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Supervisione as crianças para evitar que brinquem com o aparelho.
- Desligue a unidade e retire a ficha da tomada se não estiver a ser utilizada, antes de introduzir ou retirar peças e antes de limpar. Para desconectar, desligue a unidade, segure a ficha e retire-a da tomada.

Nunca puxe pelo fio.

- Não utilize qualquer aparelho com um fio ou ficha eléctrica danificados ou depois de se verificar uma avaria ou de o aparelho ter sido danificado de qualquer forma. Envie o aparelho para um centro de assistência autorizado para exame, reparação ou ajuste eléctrico ou mecânico.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais e pessoas com falta de experiência e conhecimentos sobre o produto apenas se forem supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou se tiverem recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- O aparelho foi concebido para uso domésticos e para aplicações semelhantes, tais como:
  - cozinhas para pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - agroturismo;

- clientes em hotéis, motéis e outros alojamentos de tipo residencial;
- ambientes tipo bed & breakfast.
- As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado. Assegure-se de que insere ou remove a lâmina de corte e o disco de fatiar/raspar tocando nos rebordos não cortantes para evitar lesões.
- Ligue e coloque o aparelho em funcionamento apenas em conformidade com as especificações indicadas na placa.
- Leia todas as instruções. Guarde as instruções para consulta futura.
- Para se proteger do risco de choques eléctricos, não coloque o corpo da máquina, o cabo ou a ficha na água ou noutro líquido.
- Em caso de interrupção da alimentação, o aparelho desliga-se e, quando a corrente eléctrica é retomada, é necessário colocar o botão em OFF antes de reactivar o funcionamento.
- Para evitar lesões, as reparações (por exemplo, a substituição de um cabo danificado) devem ser efectuadas apenas pelo nosso serviço de assistência ao cliente.
- Para um funcionamento ideal do motor, assegure-se de que deixa espaço suficiente em redor das entradas de ar traseiras.
- O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndios, choques eléctricos ou lesões.
- Remova a taça e os utensílios antes de os lavar.
- Não use o electrodoméstico ao ar livre.
- Não deixe que o cabo fique pendurado no rebordo de uma mesa ou de um plano de trabalho ou que fique em contacto com superfícies quentes.
- Mantenha as mãos e os utensílios longe das peças em movimento para evitar graves lesões pessoais ou danos na máquina.
- O aparelho não deve ser usado na presença de explosivos e/ou vapores inflamáveis.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não a uso comercial ou industrial. Qualquer tipo de uso diferente daquele para o qual foi projectado anulará a garantia.
- Para reduzir o risco de choque eléctrico, não

tente aceder de modo algum ao interior do corpo da máquina: não existem elementos úteis para o utilizador dentro da mesma. As reparações devem ser executadas apenas por pessoal autorizado.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

Antes da primeira utilização, lave a vara plana, o gancho para amassar e a taça em aço com água quente e detergente. Enxaguar e secar cuidadosamente.



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

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



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



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

## UTILIZAÇÃO DO APARELHO

### Bloqueio e desbloqueio da cabeça do motor (A)

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

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

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

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



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

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

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

## Fixação e remoção da taça (B)

Para a fixação, execute as seguintes operações:

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

Para a remoção:

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

## Montagem e desmontagem dos utensílios (C)

Para a montagem:

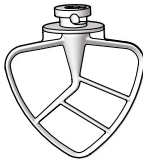


1. Assegure-se de que o aparelho está desligado.
2. Retire a ficha.
3. Desbloqueie e levante a cabeça do motor.
4. Introduzir o utensílio no eixo de encaixe.
5. Rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que o perno presente no eixo entre na sede correspondente do utensílio.
6. Empurrar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

Para a desmontagem:

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

fim de curso.

5. Extraia o utensílio puxando-o para baixo.

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

## Controlo da velocidade

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

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

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


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

**⚠** Caso seja necessário raspar com um utensílio a superfície interna da taça para retirar resíduos de massa, coloque primeiro o

botão em OFF e desligue a alimentação.

## Guia para o uso das várias velocidades

Velocidade	Operação	Descrição
1	Incorporar	Para misturar lentamente os ingredientes no início de todas as preparações
2-3	Amassar	Para preparar massas duras para pizza, pão, fogaça. Para incorporar puré de batata ou outros vegetais, massa com farinha para a preparação de bolos.
4-5	Misturar	Para a preparação de massas semi-densas, biscoitos, massa areada
6-7	Bater	Para bater a velocidade média. Para a preparação de doces, tortas, bolos e outras massas moles.
8-9	Bater a alta velocidade	Para bater cremes, claras ou glaces.
9-10	Bater em castelo	Para bater chantili, claras e pequenas quantidades de creme

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


### Luz de serviço


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

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

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

### Conselhos e técnicas de utilização

 **É aconselhável usar a tampa para acrescentar os ingredientes através da abertura e evitar salpicos na preparação de massas líquidas.**


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

- Para determinar a duração ideal de cada

preparação, observe a massa e misture até obter o aspecto pretendido.

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

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

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

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

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

## ASSISTÊNCIA

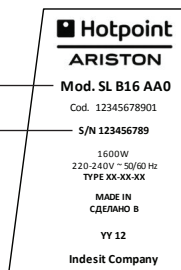
**Antes de contactar a Assistência técnica:**

- 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.)

Mod. SL B16 AA0

Cod. 12345678901

número de série (S/N)

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 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.



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

## СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ І ФУНКЦІЇ

1. Корпус приладу
- 1.1. Диск для блокування чаші
2. Повітрязабірні отвори
2. Голівка двигуна
- 2.1. Привідний вал
3. Ручка
4. Важіль для розблокування

5. Чаша
6. Кришка від бризок
7. Насадки
- 7.1. Вінчик
- 7.2. Гачок для замішування тіста
- 7.3. Збивалка
8. Адаптер для насадок
- 8.1. Кріпильний гвинт
- 8.2. Кришка для адаптера

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

## ВСТУП

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

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

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

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Під час використання електро побутових приладів необхідно дотримуватися наведених далі заходів безпеки.

- Не залишайте прилад без догляду.
- Бережіть від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки, якщо не користуєтеся ним, або перед тим як закріплювати й знімати деталі й чистити прилад. Щоб повністю вимкнути, поверніть ручку в положення OFF, візьміться за вилку й витягніть її з розетки. Ніколи не тягніть

за провід.

- Не користуйтеся приладом з пошкодженим проводом або вилкою, або після перебою в роботі приладу або іншої поломки. Передайте прилад до авторизованої майстерні для огляду, ремонту або регулювання електричної або механічної системи.
- Передбачене використання приладу з боку дітей віком від 8 років і осіб з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також з боку недосвідчених осіб або таких, які не знайомі з принципами дії приладу, якщо вони перебувають під наглядом відповідальних осіб і отримали попередні інструкції щодо використання приладу.
- Апарат має використовуватися в побуті або з подібними цілями, а саме для:
  - кухонь для персоналу магазинів, офісів і інших робочих приміщень;
  - структур зеленого туризму;
  - клієнтів в готелях, мотелях і інших готельних структурах;

- структурах типу «нічліг-сніданок».

- Ножі дуже гострі. Користуйтеся обережно. Вставляючи або виймаючи ніж подрібнювача й диски для шинкування/тертя тримайтеся за негострий край, щоб не порізатися.
- Під'єднайте прилад до мережі електричного живлення і запускайте його тільки за умови відповідності даних, наведених на його таблиці, з характеристиками мережі Вашої будівлі.
- Уважно прочитайте всю інструкцію. Збережіть інструкцію на майбутнє.
- Щоб захистити себе від враження електричним струмом, не занурюйте корпус приладу, шнур живлення або вилку у воду або у будь-яку іншу рідину.
- В разі перериванні подачі електроживлення прилад вимикається і, після повернення електричного струму, необхідно встановити ручку на OFF (ВИМКН), перш ніж відновити роботу.
- Щоб уникнути травмувань, ремонт (наприклад, заміна несправного шнуру живлення) має здійснюватися тільки фахівцями з нашого сервісного центру.
- Щоб забезпечити справну роботу двигунів, переконайтеся, що навколо повітрязбірних отворів позаду приладу мається достатньо простору.
- Використання насадок, не рекомендованих виробником приладу, або не придбаних у нього може призвести до пожежі, враження електричним струмом або травмуванням.
- Зніміть з приладу чашу і насадки і тільки потім мийте їх.
- Не використовуйте електропобутовий прилад на відкритому повітрі.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не зв'язувався з краю столу або з робочої поверхні, а також щоб він не контактував з нагрітими поверхнями.
- Тримайте руки і інше кухонне приладдя подалі від працюючих насадок, щоб запобігти серйозним травмуванням і не нанести збитків приладу.
- Не вмикайте прилад у присутності вибухонебезпечних речовин і/або горючої пари.
- Цей прилад має використовуватися лише у побуті і не в торгових або промислових

масштабах. Будь-яке використання, відмінне від передбаченого, призводить до скасування гарантії.

- Щоб зменшити ризик враження електричним струмом, не намагайтеся самостійно втручатися у внутрішні частини приладу. Ремонт має виконуватися тільки авторизованим персоналом.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ:

Перед першим використанням вимийте у гарячій воді з миючим засобом збивалку, гачок для замішування тіста і сталеву чашу. Обполосніть і ретельно висушіть.



**Вінчик необхідно мити вручну.**

1. Зовнішню частину приладу очищайте м'якою зволоженою ганчіркою, потім висушуйте.
2. Розташуйте прилад на сухій, рівній і стійкій поверхні - наприклад, на робочій поверхні або на столі. Слідкуйте, щоб прилад знаходився на деякій відстані від краю столу.



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



**Не занурюйте корпус приладу у воду або в інші рідини.**

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

### Блокування і розблокування голівки двигуна (A)

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

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

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

1. Оберніть проти годинникової стрілки важіль розблокування.
2. Іншою рукою притримуйте голівку двигуна під

час опускання, доки вона не досягне упору.

3. Відпустіть важіль розблокування, обертаючи його за годинниковою стрілкою у початкове положення.

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

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

**⚠ Ні в якому разі не вмикайте прилад зі вставленими насадками, якщо чаша не займає правильне місце.**

### **Закріплення і зняття чаші (B)**

Для закріплення чаші виконайте такі дії:

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

Для зняття чаші:

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

### **Монтаж і демонтаж насадок (C)**

Для монтажу:

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

Для демонтажу:

1. Перевірте, що прилад вимкнений.
2. Вийміть вилку з розетки.

3. Розблокуйте і підніміть голівку двигуна.
4. Простовхніть насадку злегка вгору і оберніть її за годинниковою стрілкою до упору.
5. Вийміть насадку, потягнувши вниз.

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

### **Перевірка швидкості**

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

**⚠ Завжди вмикайте прилад на найменшій швидкості, що уникнути розбризкування інгредієнтів з чаші.**

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


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

**⚠ Якщо необхідно зібрати насадкою страву з внутрішніх стінок чаші, спочатку**

встановіть ручку в положення OFF вийміть вилку з електричної розетки.

## Призначення різних швидкостей

Швидкість	Операція	Опис
1	Розтирання до пюреподібного стану	Для повільного перемішування інгредієнтів на початку кожного приготування
2-3	Замішування тіста	Для приготування крутого тіста для піци, фокачі, хліба. Для приготування пюре з картоплі або з інших овочів, для перемішування жирів з борошном для приготування кондитерських виробів (тортів, тощо).
4-5	Перемішування	Для приготування напіврідкого тіста, печива, виробів з пісового тіста
6-7	Збивання	Для збивання на середній швидкості. Для завершення приготування кондиробів, кексів і іншої випічки із м'якого тіста.
8-9	Збивання на високій швидкості	Для збивання кремів, яєчних білків або глазурі.
9-10	Збивання	Для збивання вершків, яєчних білків і невеличкої кількості кремів.

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


## Робоче світло

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

Після вимкнення приладу лампочка залишається горіти ще 3 хвилини

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

## Поради і методи використання

 Рекомендується використовувати кришку, щоб додавати продукти через

відповідну шийку і запобігти бризкам під час готування рідких видів тіста.



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

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

## ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД



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

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



**Вінчик необхідно мити уручну.**

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



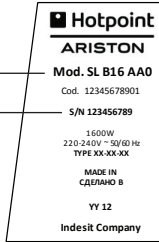
**Не використовуйте абразивні миючі засоби або металеву віхоть для очищення приладу.**

## ДОПОМОГА

Перш ніж звернутися по Допомогу:

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

! Звертайтеся виключно до уповноважених фахівців.



модель машини (Мод.)

серійний номер (S/N)

Треба повідомити:

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

## УТИЛІЗАЦІЯ



Європейська Директива 2002/96/ EC 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 правилам утилізації побутових пристроїв їх власники мають звернутися до місцевої комунальної служби.



## БӨЛШЕКТЕР МЕН МҮМКІНДІКТЕР

1. Құрылғы корпусы
- 1.1. Тегештің құлыптағыш табаны
- 1.2. Ауа тесіктері
2. Мотор бастиегі
- 2.1. Жалғау өзегі
3. Тұтқа

4. Босату иінірегі
5. Тегеш
6. Шашыраудан қорғайтын қақпақ
7. Құралдар
- 7.1. Сым бұлғауыш
- 7.2. Қамыр ілмегі
- 7.3. Жалпақ былғағыш
8. Қосымша жалғау
- 8.1. Жалғау қақпағы
- 8.2. Қыспа бұранда

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

## КІРІСПЕ

Біздің өнімді сатып алғаныңызға алғыс білдіреміз. Солайша, тиімді әрі өнімділігі жоғары құрылғыны таңдадыңыз. Құрылғыны дұрыс қолдануға қатысты нұсқаулар орындалмаса, өндіруші өшбір залалға жауапты болмайды.

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

## ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

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

- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны бақылаусыз қалдыруға болмайды.
- Құрылғыны балалардан аулақ ұстаңыз.
- Құрылғымен ойнамауы үшін балаларды бақылап отыру керек.
- Қолданбаған кезде, бөліктерін қоймас немесе алмас бұрын және тазаламас бұрын құрылғыны өшіріп, розеткадан ағытыңыз. Ажырату үшін құрылғыны өшіріңіз, одан кейін айырдан ұстап, розеткадан

ағытыңыз. Кабельді ұстап тартушы болмаңыз.

- Кабелі я айыры зақымдалған, дұрыс жұмыс істемей қалғаннан кейін немесе кез келген түрде зақымдалғаннан кейін құрылғыны қолдануға болмайды. Құрылғыны өкілеттік қызмет көрсету орнына апарып көрсетіңіз, жөндетіңіз немесе электр я механикалық бөліктерін реттетіңіз.
- Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады.
- Жабдық үй жағдайында немесе төмендегі ұқсас жағдайда қолдануға арналған: - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орындарындағы қызметкерлердің ас

бөлмесінде;

- ферма үйлерінде;

- қонақ үйлері, мотельдер және басқа қонақтар тұратын жерлер;

- кіші қонақ үйлері.

- Жүздер өткір болады. Абайлаңыз. Шабу жүзі мен кесу/турау дискін салған немесе алған кезде, жарақат алмау үшін кеспейтін шеттерін ұстаңыз.

- Құрылғыны тек номиналды сипаттар тақтасында көрсетілген ақпаратқа сәйкес жалғау және жұмыс істету қажет
- Барлық нұсқауларды оқып шығыңыз. Бұл нұсқауларды кейін қолдану үшін сақтаңыз.
- Ток соғу қаупінен қорғау үшін құрылғы корпусын, кабельді немесе айырды суға я басқа сұйықтыққа салмаңыз.
- Ток берілмей қалса, құрылғы өшеді. Ток берілген кезде құрылғыны қайта қоспас бұрын тұтқаны ӨШІРУ күйіне бұраңыз.
- Жарақат алмау үшін зақымдалған кабельді ауыстыру сияқты жөндеу жұмыстарын тек біздің тұтынушыларға қызмет көрсету орталықтарында атқарылуы тиіс.
- Мотор дұрыс жұмыс істеуі үшін құрылғы артындағы ауа кіретін тесіктер айналасында жетерліктей орын болуы қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғы өндірушісі ұсынбайтын немесе сатпайтын қосымша құралдарды қолдану нәтижесінде өрт шығуы, ток соғуы немесе жарақат алуыңыз мүмкін.
- Тегеш пен кез келген құралдарды жумас бұрын құрылғыдан шығарып алыңыз.
- Құрылғыны сыртта қолданбаңыз.
- Кабель үстелдің немесе ыстық беттің шетінен салбырап тұрмауы керек.
- Ауыр жарақат алуға немесе құрылғының зақымдалуына жол бермеу үшін, қолдарыңызды және ас үй құралдарын қозғалып тұрған құралдардан аулақ ұстаңыз.
- Бұл құрылғыны жарылғыш және/немесе тұтанғыш түтіндер болған кезде қолдануға болмайды.
- Құрылғы коммерциялық немесе өндірістік жағдайларда емес, тек үй жағдайында пайдалануға арналған. Көделгеннен басқа мақсатта пайдаланылса, кепілдік күшін

жояды.

- Ток соғу қаупін азайту үшін құрылғының ішіне тиіменіз: құрылғы ішінде пайдаланушы жөндей алатын бөлшектер жоқ. Жөндеу жұмыстарын тек өкілетті мамандар атқаруы тиіс.

## АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНБАС БҰРЫН

Алғаш рет пайдаланбас бұрын жалпақ былғағышты, қамыр ілмегін және тот баспайтын болаттан жасалған тегешті жуғыш зат қосылған жылы сумен жуыңыз. Шайып, жақсылап кептіріңіз.



**Сым бұлғауышын қолмен жуыңыз.**

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



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



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

## ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНУ

### Мотор бастиегін құлыптау және босату (А)

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

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

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

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

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

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

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

## Тегешті бекіту және шығарып алу (B)

Тегешті төмендегі әрекеттердің көмегімен бекітіңіз:

1. Құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
2. Оны розеткадан ағытыңыз.
3. Мотор бастиегін босатып, оны көтеріңіз.
4. Тегешті құлыптағыш табанға қойыңыз.
5. Орнына толығымен бекітілгенше тегешті сағат тілі бағытымен аздап бұраңыз.

Шығарып алу:

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

## Құралдарды орнату және шешіп алу (C)

Орнату:

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

Шешіп алу:

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

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

## Жылдамдықты басқару

1. Араластыруды бастау үшін тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

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


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

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

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

## Әр түрлі жылдамдықтарды қолдану бойынша нұсқаулық

Жылдамдық	Қолдану түрі	Сипаттамасы
1	Араластыру	Барлық қоспаларды дайындау басында ингредиенттерді ақырын араластыру үшін
2-3	Бұлғау	Пицца, нан, фокачча қатты қамырын бұлғау үшін Картоп немесе басқа көкөніс пюресін бұлғау немесе кекс жасау мақсатымен ұн қосу үшін
4-5	Шайқау	Өте қою ашытқы қосылмаған қамыр, печенье, пирожное жасау үшін
6-7	Көпіршіту	Орташа жылдамдықпен көпіршіту үшін. Кекстер, дөңгелек бүйрек және басқа жұмсақ қамырлардың әзірлеуін аяқтау үшін.
8-9	Жоғары жылдамдықпен көпіршіту	Жұмыртқа ағын, крем және глазурь көпіршіту үшін
9-10	Былғау	Крем, жұмыртқа ағын және кремнің/тәтті кремнің аз мөлшерін былғау үшін

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


### Жұмыс шамы


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

Құрылғы өшірілгеннен кейін шам 3 минут жанып тұрады.

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


## Кеңестер мен жұмыс әдістері

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


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

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


## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

 Жарақат алу қаупі: бұлғауыштарды/ былғағыштарды немесе басқа қосымшаларды ұстамас бұрын құрылғыны розеткадан ағытыңыз. Бұл нұсқау орындалмаса, қолыңыздың сүйектері сынуы, қолыңызды кесіп не ауыртып алуыңыз мүмкін.

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

 **СЫМ бұлғауышын қолмен жуыңыз.**

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

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

## 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.

## ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ



Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/ЕС 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.

### 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](http://www.hotpoint-ariston.ru) веб-сайтының “Қызмет көрсету” бөлімінен қараңыз және қалаңыздағы дүкендерден сұраңыз.

### Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары

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

### Ақау пайда болған жағдайда

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

Қызмет көрсету орталығына кепілдік құжатында көрсетілген телефон нөмірімен хабарласуға болады.

**! Біз уәкілетті қызмет көрсету орталықтарына ғана хабарласуды ұсынамыз**

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

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

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

Басқа пайдалы ақпарат пен жаңалықтарды [www.hotpoint-ariston.ru](http://www.hotpoint-ariston.ru) веб-сайтының «Қызмет көрсету» тарауынан көре аласыз.

## ЧАСТИ И ФУНКЦИИ

1. Тяло на машината
- 1.1. Плочка за заключване на купата
- 1.2. Вентилационни отвори
2. Глава на електродвигателя
- 2.1. Съединителен вал
3. Бутон
4. Лост за освобождаване

5. Купа
6. Капак срещу изпръскване
7. Прибори
- 7.1. Телена бъркалка
- 7.2. Кука за тесто
- 7.3. Плоска приставка за тесто
8. Поставяне на приставка
- 8.1. Винт
- 8.2. Свързващ капак

Уредът е проектиран така, че с него може да се използва допълнителен набор от приставки (напр. чопър, резачка, мелачка за месо, комплект за тестени изделия и т.н.), които могат да се закупят от магазините или оторизираните сервиси.

## УВОД

Благодарим ви, че си закупихте наш продукт. Избрали сте да закупите високо ефективен уред.

При неспазване на инструкциите за правилно използване на уреда, производителят не носи отговорност за произтичащите от това щети.

Инструкциите за работа могат да се отнасят за различни модели. Всяка разлика е ясно идентифицирана.

## ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

При използване на електрически уреди трябва да се спазват основните мерки за безопасност, включително следното.

- Този уред не трябва да се използва от деца. Дръжте уреда и неговия кабел далеч от обсега на деца.
- Този уред 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.

- Оборудването е предназначено за битови и подобни приложения, като напр.:

- от служители в кухненските зони на магазините, офиси-те и други работни среди;
- в стопански постройки;
- в хотели, мотели и други жилищни сгради от гостите;
- в места за отсядане тип нощувка със закуска.

- Оборудването е предназначено за битови и подобни приложения, като напр.:

- от служители в кухненските зони на магазините, офиси-те и други работни среди;
- в стопански постройки;
- в хотели, мотели и други жилищни сгради от гостите;
- в места за отсядане тип нощувка със закуска.

- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Изключете уреда и извадете щепсела от контакта, ако няма

да го използвате, ще сваляте части или ще го почиствате. За разединяване, изключете уреда, хванете щепсела и го извадете от контакта. Никога не дърпайте за кабела.

- Никога не работете с уред с повреден кабел или щепсел или след неизправности или повреждане на уреда по какъвто и да е начин. Занесете уреда в оторизиран сервизен център за проверка, ремонт или електрическо или механично настройване.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато е включен.
- Ножчетата са остри. Внимавайте. Не забравяйте да поставите или извадите ножът за кълцане и дискът за нарязване/накълцване, хващайки нерезещите ръбове, за да избегнете наранявания.
- Свържете и работете с уреда само в съответствие със спецификациите на табелката.
- Прочетете всички инструкции. Запазете тези инструкции за бъдещи справки.
- За да се защитите срещу риск от електрически удар, не потапяйте основата, кабела или щепсела във вода или друга течност.
- Ако захранването се прекъсне, уредът остава включен и се рестартира при възстановяване на захранването.
- Избягвайте контакт с движещи се части и дръжте пръстите далеч от изходните отвори.
- За да се предотвратят наранявания, смяната на повреден кабел например трябва да се извършва от специализиран сервиз.
- Използването на приставки, които не са одобрени или не са закупени от производителя, могат да предизвикат пожар, токов удар или нараняване.

- Не използвайте на открито.
- Не оставяйте кабелът да виси над ръба на масата или брояча или да се допира до горещи повърхности.
- Пазете ръцете си и приборите от движещите се перки или дискове при обработка на храна, за да избегнете възможността от тежка телесна повреда или повреда на процесора. Може да използвате стръгалка, само когато процесорът за храна не е пълен.
- За да се избегне нараняване, никога не поставяйте ножът за кълцане или дискът за нарязване/накълцване върху основата, без първо да сте поставили правилно купата. Уверете се, че моторът, дискът и/или ножът за кълцане са спрели напълно, преди да махнете покритието.
- Преди да започнете да работите с уреда се уверете, че капакът е добре заключен на мястото му.
- Никога не поставяйте храна в улея за храна с ръка. Винаги използвайте тласкача за храна.
- Не използвайте този уред при наличие на взривоопасни и/или запалими газове.
- Не се опитвайте да замените механизма за заключване на капака.
- За да се намали риска от токов удар, не се опитвайте да сваляте долния капак. Вътре няма част, които могат да се сервизират от потребителя. ремонтът трябва да се извършва само от оторизиран персонал.
- За ваша защита, това устройство е оборудвано с вътрешна система за блокировка, така че процесорът няма да започне да работи, освен ако купата не е заключена към основата, а капакът не е правилно поставен върху основата. Уверете се, че буталото за храна върху капака на купата също е в позиция за заключване. Не се опитвайте да работите с уреда без капака на купата, купата и тласкача за храна да са по местата си. Преди да започнете работа се уверете, че основата е поставена върху равна, суха и чиста повърхност.


## ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

преди да използвате уреда за първи път, измийте плоската бъркалка, куката за тесто и стоманената купа с топла вода и препарат. Изплакнете и подсушете.



**Измийте на ръка телената бъркалка.**

1. Почистете външната част на уреда с мека влажна кърпа, след това го подсушете.
2. Уредът се поставя върху суха, равна, плоска повърхност, като например плота или масата. Дръжте го далеч от ръба на работната повърхност.

 **Не използвайте абразивни почистващи препарати или тел за почистване на уреда.**

 **Не потапяйте корпуса на машината във вода или друга течност.**

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА


### Заклучване и освобождаване на главата на двигателя (А)


За да поставите и извадите всички прибори и купи, първо трябва да вдигнете главата на двигателя. Извършете следните операции:


1. Завъртете лоста за освобождаване обратно на часовниковата стрелка.
2. Използвайте другата си ръка, за да вдигнете леко главата на двигателя, докато спре.
3. Пуснете лоста за освобождаване и го завъртете по часовниковата стрелка до началната му позиция.

След като сложите приставката, пуснете отново главата на двигателя. Извършете следните операции:

1. Завъртете лоста за освобождаване обратно на часовниковата стрелка.
2. Използвайте другата си ръка, за да завъртите леко главата на двигателя, докато спре.
3. Пуснете лоста за освобождаване и го завъртете по часовниковата стрелка до началната му позиция.

 **Никога не пускайте главата на двигателя или лоста, докато операцията не приключи - и при стъпките на вдигане, и при стъпките на спускане.**

 **При стъпките на заключване и освобождаване на главата на двигателя се уверете, че пръстите ви не да прекалено близо до съчленената става, за да избегнете наранявания.**

 **Никога не включвайте уреда с поставени приставки, докато купата не се постави правилно на мястото ѝ.**

### Поставяне и сваляне на купата (Б)

Поставете купата, спазвайки следното:

1. Уверете се, че уредът е изключен.
2. Изключете го от контакта.
3. Освободете и вдигнете главата на двигателя.
4. Поставете купата върху заключващата платка.
5. Бавно завъртете купата по посока на часовниковата стрелка, докато напълно се фиксира в правилна позиция.

За да я свалите:

1. Уверете се, че уредът е изключен.
2. Изключете го от контакта.
3. Освободете и вдигнете главата на двигателя.
4. Завъртете купата обратно на часовниковата стрелка, докато се освободи.

### Монтиране и демонтиране на приборите (В)

Монтиране:

1. Уверете се, че уредът е изключен.
2. Изключете го от контакта.
3. Освободете и вдигнете главата на двигателя.
4. Поставете приставката към свързващия вал.
5. Завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато щифтът на вала попадне в съответното легло на приставката.
6. Избутайте нагоре по целия път чрез компресиране на пружината на вала и продължавайте да въртите, докато приставката спре.

Разглобяване:

1. Уверете се, че уредът е изключен.
2. Изключете го от контакта.
3. Освободете и вдигнете главата на двигателя.
4. Леко натиснете нагоре приставката и завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато спре.
5. Издърпайте надолу, докато свалите приставката.




	<p>От нормални до твърди смеси:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Бисквити</li> <li>• Паста</li> <li>• Торти</li> <li>• Кюфтета</li> <li>• Плънки</li> <li>• Картофено пюре</li> <li>• Глазура</li> </ul>
	<p>Меки смеси, които трябва да включват въздух:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Яйца</li> <li>• Яйчни белтъци</li> <li>• Майонеза</li> <li>• Пандишпан</li> <li>• Бита сметана</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хляб</li> <li>• Пица</li> <li>• Макарони</li> <li>• Фокача</li> </ul>

## Ръководство за използване на различни скорости


Скорост	Работа	Описание
1	Смесване	За да смесите бавно съставките
2-3	Смесване	За смесване на твърдо тесто за пица, хляб, фокача. За смесване на картофено пюре или други зеленчуци или редуция с брашно за приготвяне на торти.
4-5	Разбъркване	За по-гъсто тесто за палачинки, бисквити, сладкарски изделия
6-7	Разбиване	За разбиване на средна скорост. За цялостна подготовка на торти, понички и други меки теста.
8-9	За разбиване на висока скорост	За разбиване на яйчени белтъци, кремове и глазури.
9-10	Разбиване	За разбиване на кремове, яйчени белтъци и малки количества сметана/крем.


### Управление на скоростта


1. Завъртете бутон по посока на часовниковата стрелка, за да стартирате смесването.

 **Винаги стартирайте машината при възможно най-ниска скорост, за да предотвратите пръскане от купата.**

2. Когато съставките започнат да се смесват, завъртете бутон по посока на часовниковата стрелка до достигане на желаната скорост.
3. Когато подготовката приключи, завъртете копчето в позиция "OFF" ("ИЗКЛ.") и изключете уреда от съображения за безопасност.

 **За да избегнете разливане на сместа, препоръчваме ви да работите с машината за кратък период от време и редовно проверявайте консистенцията.**

 **Ако трябва да остържете остатъчната смес от вътрешността на купата с помощта на прибор, завъртете копчето в позиция "OFF" ("ИЗКЛ.") и изключете уреда от контакта.**

 **Машината може да започне да работи по-бавно, тъй като сместа става по-гъста. Това е нормално.**


### Работна светлина


Когато машината работи, купата се осветява от светлина под главата на двигателя.

Светлината изгасва 3 минути след изключване на уреда.

Ако копчето вече е настроено на работна скорост преди включване на машината в контакта, светлината ще започне да мига, веднага след включването на шината в контакта, но двигателят няма да се стартира. Първо завъртете копчето в позиция "OFF" ("ИЗКЛ.") и след това настройте скоростта.


### Съвети и техники за работа

 **Препоръчваме ви да използвате капака, за да вкарвате съставките през специалния отвор, като по този начин ще избегнете разливане.**

 **Винаги поставяйте и сваляйте капака, докато главата на двигателя е в работна позиция (Г).**

- За да се определи идеалната продължителност на всяка операция, следете сместа и бъркайте само докато започне да изглежда точно както във вашата рецепта.
- Препоръчваме ви да добавяте съставките от възможно най-близо до купата, а не директно в движещата се приставка. Винаги използвайте входа на отвора срещу пръскане.
- Твърдите съставки, като орехи, стафиди или захаросани плодове, обикновено се добавят в последните секунди на смесване на скорост 1.
- Сместа трябва да е достатъчно гъста, за да се избегне потъването на подобни съставки на дъното на съда, докато готвите.
- Смеси, съдържащи големи количества течни съставки, трябва да се смесват на ниска скорост, за да се избегнат пръски. Увеличете скоростта само след като сместа се сгъсти.


## ПОЧИСТВАНЕ И ТЕХНИЧЕСКО ОБСЛУЖВАНЕ

 **Опасност от нараняване: изключете уреда преди да докоснете теловете за разбиване на яйца/бъркалките или другите приставки. Неспазването на това указание може да причини фрактури, порязвания или контузии.**

- Почистете външната част на уреда с мека влажна кърпа.
- Свалете всички приставки, преди да почистите машината.
- Измийте плоската бъркалка, куката за тесто и стоманената купа с топла вода и препарат. Изплакнете и подсушете.

 **Измийте на ръка телената бъркалка.**

- Приставките и купите трябва да се измиват възможно най-скоро след употреба, за да се избегне засъхване на храна по повърхността.

 **Не използвайте абразивни почистващи препарати или тел за почистване на уреда.**

## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА СТАРИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УРЕДИ



Европейската директива 2002/96/ЕО 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](http://www.indesitcompany.com)

ÜLKEYE ÖZGÜ BİLGİLER KİTAPÇIĞIN SON SAYFASINDA BULABİLİRSİNİZ

KM 040 EU  
05/2014 - ver.4.0