



MIXXXO TRIO

Frullatore a immersione

Hand blender

Licuada de inmersión

Mélangeur à immersion

Stabmixer

Cod.118420316



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	7
ES Manual de instrucciones	13
FR Manuel d'instruction	19
DE Benutzerhandbuch	25



INTRODUZIONE

Per ottenere le migliori prestazioni dal vostro nuovo prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'utilizzo. Porre particolare attenzione alle indicazioni sulla sicurezza. Conservare il manuale per eventuali esigenze future.

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

GENERALI

- L'utilizzo scorretto del prodotto può causare danni o ferite.
- Utilizzare il prodotto per il solo scopo per cui è stato progettato. Il produttore non è responsabile per danni o ferite causati da un utilizzo scorretto.
- Non utilizzare all'aperto.
- Solo per utilizzo domestico. Non per utilizzo commerciale o all'esterno. Solo per alimentazione AC 220-240V – 50/60Hz.
- Non immergere il prodotto o il cavo di alimentazione in acqua e non far entrare acqua nel motore.
- Non toccare il cavo o la spina di alimentazione con le mani bagnate.
- Non esporre il prodotto ai raggi solari diretti, temperature elevate, umidità, polvere o sostanze corrosive.
- Tenere il prodotto sotto costante sorveglianza durante l'utilizzo.
- **All'interno vi sono parti taglienti: tenere lontani i bambini.**
- **Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione o raccomandati dal costruttore. Questo prodotto non è un giocattolo: attenzione se vi sono bambini nelle vicinanze.**
- Questo apparecchio non è destinato a persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

UTILIZZO

- Accertarsi che l'attacco sia saldamente bloccato in posizione prima di mettere in funzione l'apparecchio
- Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili lontani dagli accessori durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni alle persone e / o danni all'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio acceso incustodito.
- Non toccare mai la lama quando l'apparecchio è collegato. È molto affilato.
- Non toccare mai le lame con le mani, spatole o cucchiari quando l'apparecchio è collegato.
- Non utilizzare su liquidi bollenti o cibo molto caldo. Accertarsi che il cibo sia sufficientemente freddo da evitare scottature in caso di contatto accidentale con la pelle.
- Non utilizzare per miscelare cibi secchi molto duri o per frantumare ghiaccio. Aggiungere sempre del liquido quando si miscela frutta o verdura.
- Non utilizzare continuativamente per più di 50 secondi.
- La durata massima dell'utilizzo non deve superare i 50 secondi: attendere che l'apparecchio si sia raffreddato a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.
- **Quando l'apparato viene spento, la lama gira ancora per un attimo: attenzione! Le lame sono molto affilate: attenzione nel pulirle!**
- **La pulizia e la manutenzione può essere effettuata da bambini di più di 8 anni ma sotto la supervisione di un adulto.**

CAVO E SPINA

- Non far penzolare il cavo dal piano di lavoro.

- Attenzione a non tirare o inciampare nel cavo di alimentazione. Tenere il cavo lontano da fonti di calore, oggetti caldi o fiamme libere.
- Scollegare il cavo dalla rete elettrica prima della pulizia e quando non è utilizzato. Per scollegare il cavo dalla rete elettrica, non tirare il cavo ma afferrare la spina.
- Accertarsi che il cavo sia completamente esteso.
- Il cavo non deve essere attorcigliato o avvolto attorno all'apparecchio.
- Verificare regolarmente che il cavo o la spina non siano danneggiati e che il prodotto non sia caduto: in questo caso, non utilizzarlo.
- Se il prodotto, il cavo o la spina sono danneggiati, farlo verificare da un centro autorizzato. Non tentare la riparazione da soli. Contattare il rivenditore per la riparazione, se in garanzia.
- Riparazioni o modifiche non autorizzate invalideranno la garanzia.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, o dopo un inutilizzo prolungato, lavare tutte le parti che vengono a contatto con i cibi.

COMPONENTI



UTILIZZO DEL PRODOTTO

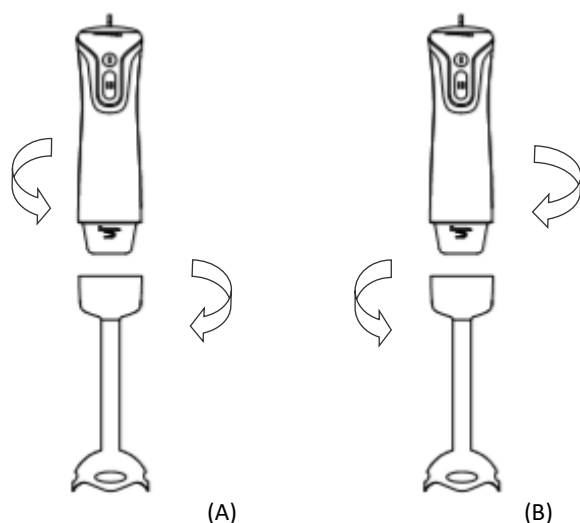
FRULLATORE A IMMERSIONE

Il frullatore a immersione è destinato a: miscelare liquidi, ad es. latticini, salse, succhi di frutta, zuppe, bevande miste e frullati, mescolare ingredienti morbidi, pastella per pancake o maionese, frullare ingredienti cotti, ad es. per preparare pappe.

Premere il pulsante della velocità normale (I) o il pulsante della velocità turbo (II) per accendere l'apparecchio.

- 1) Allineare il corpo motore con la parte dell'asta e far scorrere i due pezzi insieme fino a quando non si sente e si sente un click (A)
- 2) Mettere il cibo nella ciotola. Assicurarsi che il cibo sia tagliato in piccoli pezzi e che la ciotola sia riempita non oltre i 2/3 della sua capacità.
- 3) Accertarsi che l'attacco sia saldamente bloccato in posizione prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- 4) Immergere il piede nella ciotola, premere e tenere premuto il pulsante (I). Il frullatore inizierà immediatamente a mescolare.
- 5) L'apparecchio mescolerà a velocità maggiore quando premendo il pulsante (II).

- 6) Togliendo le dita dal pulsante, l'apparecchio smetterà di mescolare.
- 7) Non utilizzare continuamente per più di 50 secondi: attendere che l'apparecchio si sia raffreddato a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.
- 8) Smontare l'apparecchio facendo l'operazione inversa a quella fatta per montarlo (B)



ATTENZIONE!

- **Non toccare mai le lame quando l'apparecchio è collegato. Le lame sono molto affilate.**
- Non lasciare che i liquidi o gli ingredienti superino l'asta di miscelazione.
- Se si utilizza l'apparecchio per passare i cibi caldi in una padella o in una pentola, rimuovere quest'ultima dalla fonte di calore e accertarsi di non portare il liquido ad ebollizione.
- Lasciare raffreddare lentamente i cibi caldi per evitare il rischio di scottature.
- Non lasciare il frullatore a immersione in una pentola calda quando non in uso.
- Non grattare con l'asta sul fondo di padelle o pentole.

FRUSTA

1. Ruotare la frusta sull'unità motore in senso antiorario fino a bloccarla.
2. Collegare l'apparecchio alla presa elettrica.
3. Premere la velocità I per mescolare uova o creme, ecc. Fare attenzione a non far cadere capelli lunghi o scarpe sulla frusta!
4. Dopo averlo utilizzato, non premere l'interruttore per evitare che schizzi di cibo sui vestiti o sul tavolo.
5. Non utilizzare continuamente per più di 1 minuto: attendere che l'apparecchio si sia raffreddato a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.
6. Scollegarlo sempre dopo l'uso o la pulizia.

Suggerimenti utili

- Per evitare schizzi, iniziare lentamente e utilizzare la frusta in contenitori profondi.
- Muovere la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Posizionare la frusta in un contenitore prima di accendere l'apparecchio.

TRITATUTTO

Il tritatutto è ideale per tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker, frullati, cocktail, purè, o tritato.

La massima durata di funzionamento è di 20 secondi ogni volta e la quantità deve essere inferiore ai 500gr.

Interrompere subito la lavorazione se la velocità del motore diminuisce e/o si verificano forti vibrazioni.

Suggerimenti utili

- Tagliare i cibi in piccoli pezzi per tritare con maggiore facilità.
- Rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne per prevenire danni alle lame.
- Accertarsi che l'anello in gomma antiscivolo sia fissato sul fondo del recipiente tritatutto.

Montaggio e funzionamento

- Rimuovere con cautela la copertura di plastica dalla lama.
- **Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre con cautela tenendole dalla parte superiore in plastica.**
- Posizionare la lama sul perno al centro del recipiente tritatutto, premerla verso il basso e ruotarla per bloccarla nella sua sede.
- Riempire il tritatutto con il cibo e mettere il coperchio.
- Allineare il tritatutto con il corpo motore e agganciare le due parti fino allo scatto.
- Accendere l'apparecchio per utilizzare il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e il recipiente tritatutto con l'altra mano.
- Tritare sempre i cibi solidi alla massima velocità.
- Al termine dell'utilizzo, scollegare l'apparecchio e staccare il corpo motore.
- Togliere il coperchio, estrarre la lama con cautela prima di versare il contenuto del recipiente. Per rimuovere la lama, ruotarla leggermente e tirarla con attenzione. **Maneggiare con cura la lama perché è affilata!**
- Non usare il tritatutto per lavorare cibi molto duri come noci non sbucciate, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, cereali o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi cibi può danneggiare le lame.

ATTENZIONE: il tempo di utilizzo non deve superare i 20 secondi ogni volta e la quantità di cibo deve essere inferiore a 500G.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Durante la pulizia, fare attenzione ai seguenti punti:

- Togliere la spina dalla presa di corrente ed attendere che il prodotto sia freddo. Non immergere il motore in acqua.
- Pulire la sezione del motore con un panno inumidito. Aggiungere del detergente se è molto sporco.
- Pulire le lame e la parte bassa del mixer sotto acqua corrente. **Maneggiare con cura le lame perché sono affilate!**
- Il coperchio del tritatutto può essere risciacquato sotto il rubinetto, ma non immergerlo in acqua.
- Non utilizzare pagliette metalliche, solventi o abrasivi per pulire le parti in plastica. Evitare di toccare le lame durante la pulizia!
- Accertarsi che il frullatore a immersione sia pulito e asciutto prima di riporlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se:
 - ✓ le presenti istruzioni non sono state seguite e il frullatore è stato modificato
 - ✓ il frullatore è stato manomesso, maltrattato o danneggiato
 - ✓ il frullatore non funziona a causa del circuito di alimentazione

DATI TECNICI

- Alimentazione: 220-240V~50/60Hz
- Potenza: 400W
- Dimensioni: 6x6x38 cm (solo frullatore a immersione)
- Peso netto: 1 kg

CONFORMITA' DEL PRODOTTO

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Frullatore a immersione-Modello MIXXXO TRIO (cod. 118420316) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità

elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Frullatore a immersione-Modello MIXXXO TRIO (cod. 118420316) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Frullatore a immersione-Modello MIXXXO TRIO (cod. 118420316) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), la presenza del simbolo del bidone barrato indica che



questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata. Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'amministrazione locale competente in materia ambientale.

GARANZIA

Melchioni Spa, con sede in Milano (Italia), via Colletta 37, riconosce garanzia convenzionale sul prodotto per il periodo di due anni dalla data del primo acquisto da parte del consumatore. Tale garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 128 e seguenti), dei quali diritti il consumatore rimane titolare. Tale garanzia si applica all'intero territorio dell'Unione Europea.

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente per tramite del rivenditore, durante il periodo di garanzia di cui sopra Melchioni Spa si riserva il diritto di effettuare sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile od eccessivamente onerosa, con altro apparecchio di simili caratteristiche (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella dell'acquisto originale: la prestazione erogata in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non sarà in ogni caso considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, al fine di conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo comporta il decadimento dei benefici della garanzia.

La garanzia non copre:

- parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica
- uso professionale del prodotto
- malfunzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato Melchioni Spa
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Melchioni Spa
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmini, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura

dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione

- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti

Il riconoscimento della garanzia da parte di Melchioni Spa è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data di acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature, in presenza dei quali Melchioni Spa si riserva il diritto di rifiutare l'erogazione del trattamento in garanzia.

La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasa o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio. Eventuali estensioni, promesse o prestazioni in merito, assicurate dal rivenditore, saranno a carico di quest'ultimo.

INTRODUCTION

To get the best out of your new appliance, please read this user guide carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of your appliance.

SAFETY INFORMATION

GENERAL

- Incorrect use of this appliance may cause personal injury and damage.
- Use for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).
- Do not use outdoors
- For domestic use only. Not for outdoor or commercial use. For connection to 220-240V, 50/60Hz only.
- Never submerge the appliance, cord or plug in water, and no water must be allowed to enter the motor section.
- Never touch the appliance, cord or plug with wet or damp hands.
- Do not expose to direct sunlight, high temperatures, humidity, dust or corrosive substances. Keep the appliance under constant supervision while in use. Keep an eye on children.
- **The appliance contains sharp parts – keep out of the reach of children.**
- **Use only accessories supplied with the appliance or those recommended by the manufacturer.**
- Keep the appliance under constant supervision while in use. Keep an eye on children in the vicinity of the appliance when it is being used.
- The appliance is not a toy.
- This appliance is not intended for persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or with a lack of experience and knowledge, unless they have been supervised or instructed on the use of the appliance by a person responsible for their safety.

USE

- Ensure that the attachment is firmly locked in position before putting the unit into operation
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from accessories during operation to reduce the risk of personal injury and / or damage to the appliance.
- Never leave the appliance switched on unattended.
- Never touch the blade when the appliance is connected. It is very sharp.
- Never touch the blades with your hands, spatulas or spoons when the appliance is connected. Do not use for boiling liquids or very warm foods. Make sure that the food has a sufficiently low temperature to avoid burning/scalding in case of skin contact.
- Do not use for blending very hard and/or dry foods or crushing ice. Always add liquid when blending vegetables or fruit.
- Do not run continuously for more than 50 seconds at a time.
- Max operation duration under high speed per time cannot exceed 50 seconds, and only wait until the unit

is cooled to room temperature before performing next operation cycles.

- **Please note that the blade may still rotate for a while after you switch off the appliance. Avoid touching the sharp blades during use and when cleaning the appliance!**
- **Cleaning and maintenance can be done by children over 8 years old but under adult supervision**

CABLE AND PLUG

- Do not let the cord hang over the counter.
- Be careful not to pull or trip over the power cord. Keep the cord away from heat sources, hot objects or open flames.
- Disconnect the cord from the mains before cleaning and when not in use. To disconnect the cable from the mains, do not pull the cable but grasp the plug.
- Make sure the cable is fully extended.
- The cable must not be twisted or wrapped around the appliance.
- Check regularly that the cable or plug are not damaged and that the product has not been dropped: in this case, do not use it.
- If the product, cable or plug is damaged, have it checked by an authorized center. Do not attempt the repair by yourself. Contact your dealer for repair if under warranty.
- Unauthorized repairs or modifications will void the warranty.

BEFORE FIRST USE

Before first use, or after prolonged non-use, wash all parts that come into contact with food.

COMPONENTS



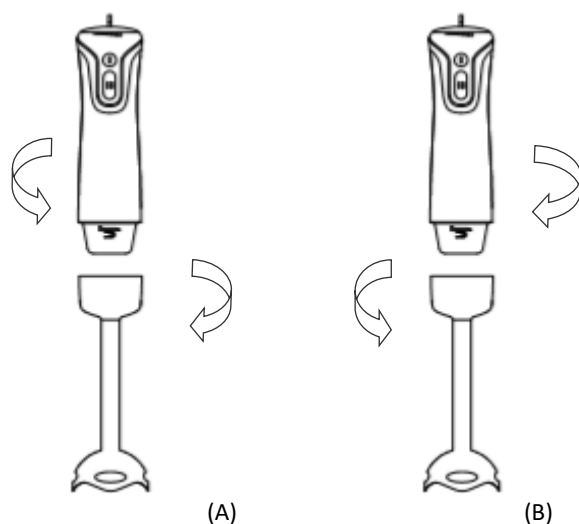
USE OF THE PRODUCT

HAND BLENDER

The hand blender is intended for: mixing liquids, eg. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and smoothies, mix soft ingredients, pancake batter or mayonnaise, blend cooked ingredients, e.g. to prepare baby food.

Press the normal speed button (I) or the turbo speed button (II) to turn the appliance on.

1. Align the motor body with the rod part and slide the two pieces together until you hear and hear a click (A)
2. Put the food in the bowl. Make sure that the food is cut into small pieces and that the bowl is filled no more than 2/3 of its capacity.
3. Make sure the attachment is firmly locked in place before operating the appliance.
4. Dip the foot into the bowl, press and hold the button (I). The blender will immediately start mixing.
5. The appliance will mix at higher speed when pressing button (II).
6. If you remove your fingers from the button, the appliance will stop mixing.
7. Do not use continuously for more than 50 seconds: wait until the appliance has cooled down to room temperature before using it again.
8. Disassemble the appliance by doing the reverse operation to that done to mount it (B)



WARNING!

- **Never touch the blades when the appliance is connected. The blades are very sharp.**
- **Do not let liquids or ingredients go beyond the mixing rod.**
- **If you use the appliance to pass hot foods into a pan or pot, remove the latter from the heat source and make sure not to bring the liquid to a boil.**
- **Allow hot food to cool slowly to avoid the risk of burns.**
- **Do not leave the hand blender in a hot pot when not in use.**
- **Do not scrape the bottom of pans or pots with the rod.**

WHISK

1. Turn the whisk on the motor unit counterclockwise until it stops.
2. Plug the appliance into the electrical socket.
3. Press speed I to mix eggs or creams, etc. Be careful not to drop long hair or scarves on the whip!
4. After using it, do not press the switch to prevent food from splashing on your clothes or table.
5. Do not use continuously for more than 1 minute: wait until the appliance has cooled down to room temperature before using it again
6. Always unplug after use or cleaning.

Helpful tips

- To avoid splashing, start slowly and use the whisk in deep containers
- Move the whisk clockwise keeping it slightly inclined.
- Place the whisk in a container before turning on the appliance.

CHOPPER

The chopper is ideal for mincing meat, hard cheeses, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers, smoothies, cocktails, mashed, or minced.

The maximum operating time is 20 seconds each time and the quantity must be less than 500gr.

Stop machining immediately if engine speed decreases and / or strong vibrations occur.

Helpful tips

- Cut food into small pieces for easier chopping.
- Remove bones, tendons and cartilage from meat to prevent damage to the blades.
- Make sure that the non-slip rubber ring is fixed to the bottom of the chopper.

Assembly and operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blades are very sharp! Always handle them carefully by holding them by the plastic top.
- Place the blade on the pin in the center of the chopper, press it down and turn it to lock it in its seat.
- Fill the food processor with food and put the lid on.
- Align the chopper with the motor body and hook the two parts until they click.
- Turn on the appliance to use the chopper. During processing, hold the motor body with one hand and the chopper container with the other hand.
- Always chop solid foods at maximum speed.
- At the end of use, disconnect the appliance and remove the motor body.
- Remove the lid, remove the blade carefully before pouring the contents of the container. To remove the blade, rotate it lightly and pull it carefully. Handle the blade with care because it is sharp!
- Do not use choppers to process very hard foods such as unpeeled nuts, ice cubes, coffee beans, grains or hard spices such as nutmeg. Processing these foods can damage the blades.

ATTENTION: the use time must not exceed 20 seconds each time and the amount of food must be less than 500G.

CLEANING AND MAINTENANCE

When cleaning, pay attention to the following points:

- Remove the plug from the socket and wait for the product to cool. Do not immerse the engine in water.
- Clean the motor section with a damp cloth. Add detergent if it is very dirty.
- Clean the blades and the bottom of the mixer under running water. **Handle the blades with care because they are sharp!**
- The chopper lid can be rinsed under the tap, but do not immerse it in water.
- Do not use steel wool, solvents or abrasives to clean plastic parts. Avoid touching the blades during cleaning!
- Make sure the hand blender is clean and dry before storing it.
- Do not use the appliance if:
 - ✓ these instructions have not been followed and the blender has been modified
 - ✓ the blender has been tampered with, mistreated or damaged
 - ✓ the blender does not work due to the power circuit

TECHNICAL DATA

- Power supply: 220-240V ~ 50 / 60Hz
- Power: 400W
- Dimensions: 6x6x38 cm (only hand blender)
- Net weight: 1 kg

CONFORMITY OF THE PRODUCT

The producer Melchioni Spa declares that the product Hand blender-Model MIXXXO TRIO (cod. 118420316) is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The producer Melchioni Spa declares that the product Hand blender-Model MIXXXO TRIO (cod. 118420316) is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 october 2009, establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni Spa declares that the product Hand blender-Model MIXXXO TRIO (cod. 118420316) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

According to Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council, of 4 july 2012, on waste electrical and electronic equipment (WEEE), the presence of the crossed-out bin symbol indicates that this appliance is not to be considered as urban waste: its disposal must therefore be carried out by separate



collection. Disposal in a non-separate manner may constitute a potential harm to the environment and health. This product can be returned to the distributor when purchasing a new device. Improper disposal of the appliance constitutes misconduct and is subject to sanctions by the Public Security Authority. For further information, contact the local administration responsible for environmental matters.

WARRANTY

Melchioni Spa, based in Milan (Italy), via Colletta 37, recognizes a conventional guarantee on the product for a period of two years from the date of the first purchase by the consumer. This guarantee does not affect the validity of the legislation in force concerning consumer goods (Legislative Decree 6 September 2005 n. 206 art. 128 and following), of which the consumer remains the owner. This guarantee applies to the entire territory of the European Union.

The components or parts that are found to be defective for ascertained manufacturing causes will be repaired or replaced free of charge through the dealer, during the above warranty period. Melchioni Spa reserves the right to make a complete replacement of the device, if reparability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005 no. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period.

In any case, this appliance will not be considered defective in terms of materials or manufacture should it be adapted, changed or adjusted, in order to comply with national or local safety and / or technical standards, in force in a country other than that for which it is was originally designed and manufactured.

This appliance has been designed and built for domestic use only: any other use will invalidate the benefits of the guarantee.

The warranty does not cover:

- parts subject to wear or tear, nor those parts that require periodic replacement and / or maintenance
- professional use of the product
- malfunctions or any defects due to incorrect installation, configuration, software / BIOS / firmware update not performed by authorized Melchioni Spa
- repairs or interventions carried out by persons not authorized by Melchioni Spa
- manipulation of assembly components or, where applicable, of the software
- defects caused by fall or transport, lightning, voltage fluctuations, liquid infiltration, opening of the appliance, bad weather, fire, public disturbances, inadequate ventilation or incorrect power supply
- any accessories, for example: boxes, bags, batteries, etc. used with this product
- home interventions for convenience checks or presumed defects

The recognition of the guarantee by Melchioni Ready S.r.l. is subject to the presentation of a tax document that proves the actual date of purchase. The same must not show any tampering or deletions, in the presence of which Melchioni Spa reserves the right to refuse the provision of treatment under warranty. The warranty will not be recognized if the serial number or model of the appliance is non-existent, abraded or modified.

This warranty does not include any right to compensation for direct or indirect damage, of any nature, to people or things, caused by any inefficiency of the appliance. Any extensions, promises or services in this regard, insured by the retailer, will be borne by the latter.

INTRODUCCIÓN

Para obtener el mejor rendimiento de su nuevo producto, lea este manual detenidamente antes de usarlo. Preste especial atención a la información de seguridad. Conserve el manual para necesidades futuras..

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

GENERAL

- El uso incorrecto del producto puede causar daños o lesiones.
- Utilice el producto solo para el propósito para el que fue diseñado. El fabricante no se hace responsable de los daños o lesiones causados por un uso incorrecto.
- No lo use al aire libre.
- Solo para uso doméstico. No para uso comercial o al aire libre. Solo para alimentación AC 220-240V - 50 / 60Hz.
- No sumerja el producto o el cable de alimentación en agua y no permita que entre agua en el motor.
- No toque el cable de alimentación o el enchufe con las manos mojadas.
- No exponga el producto a la luz solar directa, altas temperaturas, humedad, polvo o sustancias corrosivas.
- Mantenga el producto bajo vigilancia constante durante su uso.
- En el interior hay partes afiladas: mantenga alejados a los niños.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados o recomendados por el fabricante. Este producto no es un juguete: tenga cuidado si hay niños alrededor.
- Este aparato no está destinado a personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

UTILIZAR

- Asegúrese de que el acoplamiento esté firmemente bloqueado en su lugar antes de operar el aparato.
- Evite el contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados de los accesorios durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y / o daños al aparato.
- Nunca deje el aparato encendido sin vigilancia.
- Nunca toque la cuchilla cuando el aparato esté conectado. Es muy afilado.
- Nunca toque las cuchillas con las manos, espátulas o cucharas cuando el aparato esté conectado.
- No lo use con líquidos calientes o alimentos muy calientes. Asegúrese de que la comida esté lo suficientemente fría para evitar quemaduras en caso de contacto accidental con la piel.
- No lo use para mezclar alimentos secos muy duros o para picar hielo. Añada siempre líquido al mezclar frutas o verduras.
- No lo utilice de forma continua durante más de 50 segundos.
- La duración máxima de uso no debe exceder los 50 segundos: espere hasta que el dispositivo se haya

enfriado a temperatura ambiente antes de volver a usarlo.

- Cuando se apaga el dispositivo, la cuchilla gira nuevamente por un momento: ¡atención! Las cuchillas son muy afiladas: ¡tenga cuidado al limpiarlas!
- La limpieza y el mantenimiento pueden ser realizados por niños mayores de 8 años pero bajo la supervisión de un adulto.

CABLE Y ENCHUFE

- No deje que el cable cuelgue del mostrador.
- Tenga cuidado de no tirar del cable de alimentación ni tropezarse con él. Mantenga el cable alejado de fuentes de calor, objetos calientes o llamas abiertas.
- Desconecte el cable de la red eléctrica antes de limpiar y cuando no esté en uso. Para desconectar el cable de la red, no tire del cable, sujete el enchufe.
- Asegúrese de que el cable esté completamente extendido.
- El cable no debe estar enrollado ni enrollado alrededor del aparato.
- Compruebe regularmente que el cable o el enchufe no estén dañados y que el producto no se haya caído: en este caso, no lo utilice.
- Si el producto, el cable o el enchufe están dañados, haga que lo revisen un centro autorizado. No intente repararlo usted mismo. Comuníquese con su distribuidor para repararlo si está en garantía.
- Las reparaciones o modificaciones no autorizadas anularán la garantía..

ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso o después de un período prolongado de inactividad, lave todas las partes que entren en contacto con los alimentos.

COMPONENTES



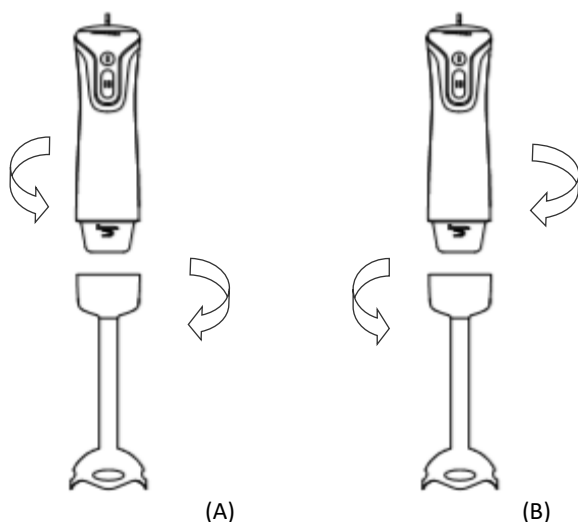
USO DEL PRODUCTO

LICUADORA DE INMERSIÓN

La licuadora de inmersión está destinada a: mezclar líquidos, p. Ej. productos lácteos, salsas, jugos, sopas, bebidas mezcladas y batidos, mezclar ingredientes blandos, masa para panqueques o mayonesa, mezclar ingredientes cocidos, p. ej. para preparar comida para bebés.

Presione el botón de velocidad normal (I) o el botón de velocidad turbo (II) para encender la unidad.

- 1) Alinee el cuerpo del motor con la parte de la varilla y deslice las dos piezas juntas hasta que escuche y escuche un clic (A)
- 2) Ponga la comida en el bol. Asegúrese de que la comida esté cortada en trozos pequeños y que el recipiente no esté lleno a más de 2/3 de su capacidad.
- 3) Asegúrese de que el accesorio esté firmemente bloqueado en su lugar antes de operar el aparato.
- 4) Sumerja el pie en el bol, mantenga presionado el botón (I). La licuadora comenzará a mezclar inmediatamente.
- 5) El aparato mezclará a mayor velocidad al presionar el botón (II).
- 6) Si quita los dedos del botón, el aparato dejará de mezclarse.
- 7) No lo utilice de forma continua durante más de 50 segundos: espere hasta que el aparato se haya enfriado a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo.
- 8) Desmontar el aparato realizando la operación inversa a la realizada para montarlo (B)



¡ADVERTENCIA!

- ***Nunca toque las cuchillas cuando el aparato esté conectado. Las hojas son muy afiladas.***
- ***No deje que los líquidos o ingredientes vayan más allá de la varilla mezcladora.***
- ***Si utiliza el aparato para pasar alimentos calientes en una sartén u olla, retire esta última de la fuente de calor y asegúrese de que el líquido no hierva.***
- ***Deje que los alimentos calientes se enfríen lentamente para evitar el riesgo de quemaduras.***
- ***No deje la batidora de mano en una olla caliente cuando no esté en uso.***
- ***No raspe el fondo de sartenes o ollas con la varilla.***

LÁTIGO

1. Gire el batidor de la unidad del motor en sentido antihorario hasta que se detenga.
2. Enchufe el aparato en la toma de corriente.
3. Presione la velocidad I para mezclar huevos o cremas, etc. ¡Tenga cuidado de no dejar caer el pelo largo o

las bufandas en el látigo!

4. Después de usarlo, no presione el interruptor para evitar que los alimentos salpiquen su ropa o mesa.
5. No lo utilice de forma continua durante más de 1 minuto: espere hasta que el aparato se haya enfriado a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo
6. Desenchufe siempre después de usarlo o limpiarlo.

Consejos útiles

- *Para evitar salpicaduras, comience lentamente y use el batidor en recipientes profundos*
- *Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj manteniéndolo ligeramente inclinado.*
- *Coloque el batidor en un recipiente antes de encender el aparato.*

PICADOR

El picador es ideal para picar carne, quesos duros, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas saladas, batidos, cócteles, puré o picados.

El tiempo máximo de funcionamiento es de 20 segundos cada vez y la cantidad debe ser inferior a 500gr.

Detenga el mecanizado inmediatamente si la velocidad del motor disminuye y / o ocurren fuertes vibraciones.

Consejos útiles

- Corte los alimentos en trozos pequeños para picarlos más fácilmente.
- Quite los huesos, tendones y cartílagos de la carne para evitar dañar las cuchillas.
- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante esté fijado a la parte inferior del picador.

Montaje y operación

- Retire con cuidado la cubierta de plástico de la hoja.
- ¡Las cuchillas están muy afiladas! Manéjelas siempre con cuidado sujetándolas por la tapa de plástico.
- Coloque la cuchilla en el pasador en el centro del picador, presiónela hacia abajo y gírela para bloquearla en su asiento.
- Llene el procesador de alimentos con comida y ponga la tapa.
- Alinee el picador con el cuerpo del motor y enganche las dos partes hasta que hagan clic.
- Encienda el aparato para utilizar la picadora. Durante el procesamiento, sujete el cuerpo del motor con una mano y el contenedor de la picadora con la otra.
- Pique siempre los alimentos sólidos a la máxima velocidad.
- Al final de su uso, desconecte el aparato y retire el cuerpo del motor
- Retire la tapa, retire la cuchilla con cuidado antes de verter el contenido del recipiente. Para quitar la cuchilla, gírela ligeramente y tire con cuidado. ¡Maneje la hoja con cuidado porque está afilada!
- No utilice picadores para procesar alimentos muy duros como nueces sin pelar, cubitos de hielo, granos de café, cereales o especias duras como nuez moscada. Procesar estos alimentos puede dañar las cuchillas.

ATENCIÓN: el tiempo de uso no debe superar los 20 segundos cada vez y la cantidad de alimento debe ser inferior a 500G.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Al limpiar, preste atención a los siguientes puntos:

- Quite el enchufe de la toma y espere a que el producto se enfríe. No sumerja el motor en agua.
- Limpiar la sección del motor con un paño húmedo. Agregue detergente si está muy sucio.
- Limpiar las cuchillas y el fondo de la batidora con agua corriente. **Manipule las cuchillas con cuidado porque están afiladas.**
- La tapa de la picadora se puede enjuagar bajo el grifo, pero no la sumerja en agua.
- No utilice lana de acero, disolventes o abrasivos para limpiar las piezas de plástico. ¡Evite tocar las cuchillas durante la limpieza!
- Asegúrese de que la batidora de mano esté limpia y seca antes de guardarla.
- No utilice el aparato si:

- ✓ estas instrucciones no se han seguido y la licuadora ha sido modificada
- ✓ la licuadora ha sido manipulada, maltratada o dañada
- ✓ a batidora no funciona debido al circuito de alimentación

DATOS TÉCNICOS

- Fuente de alimentación: 220-240V ~ 50 / 60Hz
- Potencia: 400W
- Dimensiones: 6x6x38 cm (solo la licuadora de inmersión)
- Peso neto: 1 kg

CONFORMIDAD DE PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Licuadora de inmersión-Model MIXXXO TRIO (cod. 118420316) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Licuadora de inmersión-Model MIXXXO TRIO (cod. 118420316) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Licuadora de inmersión-Model MIXXXO TRIO (cod. 118420316) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE), la presencia del símbolo del contenedor tachado indica que este aparato no debe considerarse un residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe



realizarse por recolección separada. La eliminación de forma no separada puede constituir un daño potencial para el medio ambiente y la salud. Este producto se puede devolver al distribuidor al comprar un nuevo dispositivo. La eliminación inadecuada del aparato constituye una conducta indebida y está sujeta a sanciones por parte de la Autoridad de Seguridad Pública. Para más información, contactar con la administración local responsable de asuntos ambientales.

GARANTÍA

Melchioni Spa, con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea.

Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor, durante el período de garantía anterior.

Melchioni Spa se reserva el derecho a realizar un reemplazo completo del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 no. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la

garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía.

En cualquier caso, este aparato no se considerará defectuoso en cuanto a materiales o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas técnicas y / o de seguridad nacionales o locales, vigentes en un país distinto al cuál fue originalmente diseñado y fabricado. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

- piezas sujetas a desgaste o roturas, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y / o mantenimiento periódicos
- uso profesional del producto
- mal funcionamiento o cualquier defecto debido a una instalación, configuración, software / BIOS / actualización de firmware incorrectos no realizados por Melchioni Spa autorizado.
- reparaciones o intervenciones realizadas por personas no autorizadas por Melchioni Spa manipulación de componentes de ensamblaje o, en su caso, del software
- defectos causados por caída o transporte, rayos, fluctuaciones de voltaje, infiltración de líquido, apertura del aparato, mal tiempo, incendio, disturbios públicos, ventilación inadecuada o suministro eléctrico incorrecto
- cualquier accesorio, por ejemplo: cajas, bolsas, baterías, etc. utilizados con este producto
- intervenciones domiciliarias para controles de conveniencia o presuntos defectos

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Ready S.r.l. está sujeto a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar alteraciones o eliminaciones, en presencia de las cuales Melchioni Spa se reserva el derecho a rechazar la prestación del tratamiento en garantía.

La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.

Esta garantía no incluye ningún derecho a compensación por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, a personas o cosas, causados por cualquier ineficiencia del aparato. Las ampliaciones, promesas o servicios en este sentido, asegurados por el minorista, correrán a cargo de este último.

INTRODUCTION

Pour obtenir les meilleures performances de votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation. Portez une attention particulière aux informations de sécurité. Conservez ce manuel pour les besoins futurs.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

GÉNÉRAL

- Une utilisation incorrecte du produit peut provoquer des dommages ou des blessures.
- N'utilisez le produit que dans le but pour lequel il a été conçu. Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou blessures causés par une utilisation incorrecte.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Pour usage domestique uniquement. Pas pour un usage commercial ou extérieur. Uniquement pour l'alimentation AC 220-240V - 50 / 60Hz.
- Ne plongez pas le produit ou le cordon d'alimentation dans l'eau et ne laissez pas l'eau pénétrer dans le moteur.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation ou la fiche avec les mains mouillées.
- N'exposez pas le produit à la lumière directe du soleil, à des températures élevées, à l'humidité, à la poussière ou à des substances corrosives.
- Gardez le produit sous surveillance constante pendant son utilisation.
- Il y a des pièces tranchantes à l'intérieur: éloignez les enfants.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis ou recommandés par le fabricant. Ce produit n'est pas un jouet: faites attention s'il y a des enfants autour.
- Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou en manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites dans l'utilisation de l'appareil par une personne responsable leur sécurité.

UTILISATION

- Assurez-vous que le coupleur est fermement verrouillé en place avant de faire fonctionner l'appareil
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles à l'écart des accessoires pendant le fonctionnement pour réduire le risque de blessures et / ou d'endommagement de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
- Ne touchez jamais la lame lorsque l'appareil est branché. C'est très net.
- Ne touchez jamais les lames avec les mains, les spatules ou les cuillères lorsque l'appareil est branché.
- Ne pas utiliser sur des liquides chauds ou des aliments très chauds. Assurez-vous que les aliments sont suffisamment froids pour éviter les brûlures en cas de contact accidentel avec la peau.
- Ne pas utiliser pour mélanger des aliments secs très durs ou pour piler de la glace. Ajoutez toujours du liquide lorsque vous mélangez des fruits ou des légumes.
- Ne pas utiliser en continu pendant plus de 50 secondes.
- La durée maximale d'utilisation ne doit pas dépasser 50 secondes: attendez que l'appareil se soit refroidi à

température ambiante avant de l'utiliser à nouveau.

- Lorsque l'appareil est éteint, la lame tourne à nouveau pendant un moment: attention! Les lames sont très tranchantes: faites attention lors de leur nettoyage!
- Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par des enfants de plus de 8 ans mais sous la surveillance d'un adulte.

CÂBLE ET FICHE

- Ne laissez pas le cordon pendre du comptoir.
- Faites attention de ne pas tirer ou trébucher sur le cordon d'alimentation. Tenez le cordon éloigné des sources de chaleur, des objets chauds ou des flammes nues.
- Débranchez le cordon du secteur avant le nettoyage et lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour débrancher le câble du secteur, ne tirez pas sur le câble mais saisissez la fiche.
- Assurez-vous que le câble est complètement déployé.
- Le câble ne doit pas être tordu ou enroulé autour de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement que le câble ou la fiche ne sont pas endommagés et que le produit n'est pas tombé: dans ce cas, ne l'utilisez pas.
- Si le produit, le câble ou la fiche sont endommagés, faites-les vérifier par un centre agréé. N'essayez pas de réparer vous-même. Contactez votre revendeur pour réparation s'il est sous garantie.
- Les réparations ou modifications non autorisées annuleront la garantie.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation ou après une inactivité prolongée, laver toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments.

COMPOSANTS



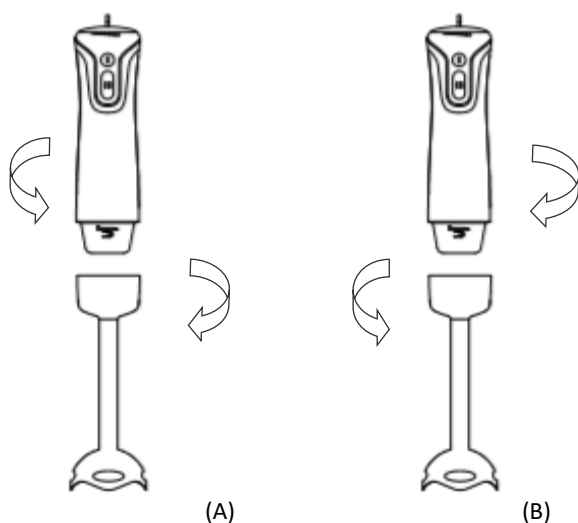
UTILISATION DU PRODUIT

MÉLANGEUR À IMMERSION

Le mixeur plongeant est conçu pour: mélanger des liquides, par ex. produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, boissons mélangées et smoothies, mélange d'ingrédients mous, pâte à crêpes ou mayonnaise, mélange d'ingrédients cuits, par ex. pour préparer de la nourriture pour bébé.

Appuyez sur le bouton de vitesse normale (I) ou sur le bouton de vitesse turbo (II) pour mettre l'appareil en marche.

- 1) Alignez le corps du moteur avec la tige et faites glisser les deux pièces ensemble jusqu'à ce que vous entendiez et entendiez un clic (A)
- 2) Mettez les aliments dans le bol. Assurez-vous que les aliments sont coupés en petits morceaux et que le bol n'est pas rempli à plus des 2/3 de sa capacité.
- 3) Assurez-vous que l'accessoire est fermement verrouillé en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- 4) Trempez le pied dans le bol, appuyez et maintenez le bouton (I). Le mélangeur commencera immédiatement à mélanger.
- 5) L'appareil mélangera à une vitesse plus élevée en appuyant sur le bouton (II).
- 6) Si vous retirez vos doigts du bouton, l'appareil cessera de mélanger.
- 7) Ne pas utiliser en continu pendant plus de 50 secondes: attendre que l'appareil ait refroidi à température ambiante avant de l'utiliser à nouveau.
- 8) Démontez l'appareil en effectuant l'opération inverse à celle effectuée pour le monter (B)



ATTENTION!

- Ne touchez jamais les lames lorsque l'appareil est branché. Les lames sont très tranchantes.
- Ne laissez pas de liquides ou d'ingrédients dépasser la tige de mélange.
- Si vous utilisez l'appareil pour faire passer des aliments chauds dans une casserole ou une casserole, retirez ces derniers de la source de chaleur et veillez à ne pas porter le liquide à ébullition.
- Laissez refroidir lentement les aliments chauds pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne laissez pas le mixeur plongeant dans une casserole chaude lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne grattez pas le fond des casseroles ou des casseroles avec la tige.

FOUET

1. Tournez le fouet du bloc moteur dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Branchez l'appareil dans la prise électrique.

3. Appuyez sur la vitesse I pour mélanger les œufs ou les crèmes, etc. Attention à ne pas laisser tomber les cheveux longs ou les écharpes sur le fouet!
4. Après l'avoir utilisé, n'appuyez pas sur l'interrupteur pour empêcher la nourriture d'éclabousser vos vêtements ou votre table.
5. Ne pas utiliser en continu pendant plus d'une minute: attendre que l'appareil ait refroidi à température ambiante avant de l'utiliser à nouveau
6. Débranchez toujours l'appareil après utilisation ou nettoyage.

Conseils utiles

- Pour éviter les éclaboussures, commencez lentement et utilisez le fouet dans des récipients profonds
- Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Placez le fouet dans un récipient avant d'allumer l'appareil.

HACHOIR

Le hachoir est idéal pour hacher la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les légumes, le pain, les craquelins, les smoothies, les cocktails, en purée ou émincés.

Le temps de fonctionnement maximum est de 20 secondes à chaque fois et la quantité doit être inférieure à 500gr. Arrêtez immédiatement l'usage si le régime du moteur diminue et / ou si de fortes vibrations se produisent.

Conseils utiles

- Coupez les aliments en petits morceaux pour les hacher plus facilement.
- Éliminez les os, les tendons et le cartilage de la chair pour éviter d'endommager la lame.
- Assurez-vous que l'anneau en caoutchouc antidérapant est fixé au bas du hachoir.

Montage et fonctionnement

- Retirez soigneusement le couvercle en plastique de la lame.
- Les lames sont très tranchantes! Manipulez-les toujours avec soin en les tenant par le dessus en plastique.
- Placez la lame sur la goupille au centre du hachoir, appuyez dessus et tournez-la pour la verrouiller dans son siège.
- Remplissez le robot culinaire d'aliments et mettez le couvercle.
- Alignez le hacheur avec le corps du moteur et accrochez les deux pièces jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent.
- Allumez l'appareil pour utiliser le hachoir. Pendant le traitement, tenez le corps du moteur d'une main et le récipient du hacheur de l'autre main.
- Hachez toujours les aliments solides à la vitesse maximale.
- À la fin de l'utilisation, débranchez l'appareil et retirez le corps du moteur.
- Retirez le couvercle, retirez la lame avec précaution avant de verser le contenu du récipient. Pour retirer la lame, faites-la pivoter légèrement et tirez doucement dessus. Manipulez la lame avec précaution car elle est tranchante!
- N'utilisez pas de hachoirs pour traiter des aliments très durs tels que des noix non pelées, des glaçons, des grains de café, des céréales ou des épices dures comme la muscade. La transformation de ces aliments peut endommager les lames.

ATTENTION: le temps d'utilisation ne doit pas dépasser 20 secondes à chaque fois et la quantité de nourriture doit être inférieure à 500G.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lors du nettoyage, faites attention aux points suivants:

- Retirez la fiche de la prise et attendez que le produit soit froid. Ne plongez pas le moteur dans l'eau.
- Nettoyez la partie moteur avec un chiffon humide. Ajoutez du détergent s'il est très sale.
- Nettoyez les lames et le fond du malaxeur sous l'eau courante. **Manipulez les lames avec précaution car elles sont tranchantes!**
- Le couvercle du hachoir peut être rincé sous le robinet, mais ne le plongez pas dans l'eau..
- N'utilisez pas de laine d'acier, de solvants ou d'abrasifs pour nettoyer les pièces en plastique. Évitez de toucher les lames pendant le nettoyage!

- Assurez-vous que le mixeur plongeant est propre et sec avant de le ranger.
- N'utilisez pas l'appareil si:
 - ✓ ces instructions n'ont pas été suivies et le mixeur a été modifié
 - ✓ le mixeur a été altéré, maltraité ou endommagé
 - ✓ le mixeur ne fonctionne pas en raison du circuit d'alimentation

DONNÉES TECHNIQUES

- Alimentation: 220-240V ~ 50 / 60Hz
- Puissance: 400W
- Dimensions: 6x6x38 cm (mixeur plongeant uniquement)
- Poids net: 1 kg

CONFORMITÉ DU PRODUIT

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Mélangeur à immersion - Model MIXXXO TRIO (cod. 118420316) est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Mélangeur à immersion - Model MIXXXO TRIO (cod. 118420316) est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Mélangeur à immersion - Model MIXXXO TRIO (cod. 118420316) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Conformément à la directive 2012/19/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), la présence du symbole de la poubelle barrée indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet urbain: sa mise au rebut doit

donc être effectuée par une collecte séparée. L'élimination de manière non séparée peut constituer un danger potentiel pour l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil. Une élimination inappropriée de l'appareil constitue une faute et est passible de sanctions de la part de l'autorité de sécurité publique. Pour plus d'informations, contactez l'administration locale responsable des questions environnementales.



GARANTIE

Melchioni Spa, basée à Milan (Italie), via Colletta 37, reconnaît une garantie conventionnelle sur le produit pour une période de deux ans à compter de la date du premier achat par le consommateur. Cette garantie n'affecte pas la validité de la législation en vigueur concernant les biens de consommation (décret législatif 6 septembre 2005 n. 206 art. 128 et suivants), dont le consommateur reste propriétaire. Cette garantie s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Les composants ou pièces jugés défectueux pour des raisons de fabrication avérées seront réparés ou remplacés gratuitement par le concessionnaire, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Spa se réserve le droit de procéder à un remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou

excessivement onéreuse, par un autre appareil présentant des caractéristiques similaires (décret législatif 6 septembre 2005 n° 206 art. 130) pendant la période de garantie. Dans ce cas, la validité de la garantie reste celle de l'achat d'origine: le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie. Dans tous les cas, cet appareil ne sera pas considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il était adapté, changé ou ajusté, afin de se conformer aux normes de sécurité et / ou techniques nationales ou locales, en vigueur dans un pays autre que celui de dont il est a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement: toute autre utilisation invalidera les avantages de la garantie.

La garantie ne couvre pas:

- les pièces sujettes à l'usure ou à la déchirure, ni les pièces nécessitant un remplacement et / ou un entretien périodiques
- utilisation professionnelle du produit
- des dysfonctionnements ou des défauts dus à une installation, une configuration, une mise à jour logicielle / BIOS / micrologicielle incorrecte non effectuée par Melchioni Spa
- les réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Melchioni Spa
- manipulation des composants d'assemblage ou, le cas échéant, du logiciel
- défauts dus à une chute ou au transport, à la foudre, aux fluctuations de tension, à l'infiltration de liquide, à l'ouverture de l'appareil, aux intempéries, au feu, aux troubles publics, à une ventilation inadéquate ou à une alimentation électrique incorrecte
- tous les accessoires, par exemple: boîtes, sacs, piles, etc. utilisés avec ce produit
- interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des défauts présumés

La reconnaissance de la garantie par Melchioni Spa est soumise à la présentation d'un document fiscal qui prouve la date réelle d'achat. Le même ne doit montrer aucune altération ou suppression, en présence de laquelle Melchioni Ready S.r.l. se réserve le droit de refuser la fourniture d'un traitement sous garantie. La garantie ne sera pas reconnue si le numéro de série ou le modèle de l'appareil est inexistant, abrasé ou modifié.

Cette garantie n'inclut aucun droit à une indemnisation pour les dommages directs ou indirects, de quelque nature que ce soit, aux personnes ou aux choses, causés par une inefficacité de l'appareil. Toutes extensions, promesses ou prestations à cet égard, assurées par le revendeur, seront à la charge de ce dernier.

EINFÜHRUNG

Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch, um die beste Leistung Ihres neuen Produkts zu erzielen. Achten Sie besonders auf Sicherheitsinformationen. Bewahren Sie das Handbuch für zukünftige Anforderungen auf.

SICHERHEITSWARNUNGEN

ALLGEMEINES

- Eine falsche Verwendung des Produkts kann zu Schäden oder Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den Zweck, für den es entwickelt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäße Verwendung verursacht werden.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nur für den Heimgebrauch. Nicht für den gewerblichen oder Outdoor-Gebrauch. Nur für AC 220-240V - 50 / 60Hz Netzteil.
- Tauchen Sie das Produkt oder das Netzkabel nicht in Wasser und lassen Sie kein Wasser in den Motor eindringen.
- Berühren Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Setzen Sie das Produkt keinem direkten Sonnenlicht, hohen Temperaturen, Feuchtigkeit, Staub oder ätzenden Substanzen aus.
- Halten Sie das Produkt während des Gebrauchs unter ständiger Überwachung.
- Im Inneren befinden sich scharfe Stellen: Halten Sie Kinder fern.
- Verwenden Sie nur das vom Hersteller gelieferte oder empfohlene Zubehör. Dieses Produkt ist kein Spielzeug: Seien Sie vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer verantwortlichen Person für die Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen ihre Sicherheit.

VERWENDEN

- Stellen Sie sicher, dass der Koppler fest eingerastet ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen
- Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spatel und andere Utensilien während des Betriebs von Zubehör fern, um das Risiko von Verletzungen und / oder Schäden am Gerät zu verringern.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- Berühren Sie niemals die Klinge, wenn das Gerät angeschlossen ist. Es ist sehr scharf.
- Berühren Sie die Klingen niemals mit Ihren Händen, Spateln oder Löffeln, wenn das Gerät angeschlossen ist.
- Nicht für heiße Flüssigkeiten oder sehr heiße Speisen verwenden. Stellen Sie sicher, dass das Essen kalt genug ist, um Verbrennungen bei versehentlichem Hautkontakt zu vermeiden.
- Nicht zum Mischen von sehr harten trockenen Lebensmitteln oder zum Zerkleinern von Eis verwenden.

Fügen Sie immer Flüssigkeit hinzu, wenn Sie Obst oder Gemüse mischen.

- Nicht länger als 50 Sekunden ununterbrochen verwenden.
- Die maximale Verwendungsdauer sollte 50 Sekunden nicht überschreiten: Warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie es erneut verwenden.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, dreht sich die Klinge für einen Moment wieder: Achtung! Die Klingen sind sehr scharf: Seien Sie vorsichtig beim Reinigen!
- Reinigung und Wartung können von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

KABEL UND STECKER

- Lassen Sie das Kabel nicht über der Theke hängen.
- Achten Sie darauf, nicht am Netzkabel zu ziehen oder darüber zu stolpern. Halten Sie das Kabel von Wärmequellen, heißen Gegenständen oder offenen Flammen fern.
- Trennen Sie das Kabel vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch vom Stromnetz. Um das Kabel vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nicht am Kabel, sondern greifen Sie nach dem Stecker.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel vollständig ausgezogen ist.
- Das Kabel darf nicht verdreht oder um das Gerät gewickelt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel oder der Stecker nicht beschädigt sind und das Produkt nicht fallen gelassen wurde. Verwenden Sie es in diesem Fall nicht.
- Wenn das Produkt, Kabel oder Stecker beschädigt ist, lassen Sie es von einem autorisierten Zentrum überprüfen. Versuchen Sie nicht, die Reparatur selbst durchzuführen. Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler, wenn die Garantie abgelaufen ist.
- Durch nicht autorisierte Reparaturen oder Änderungen erlischt die Garantie.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch oder nach längerer Inaktivität alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

KOMPONENTEN



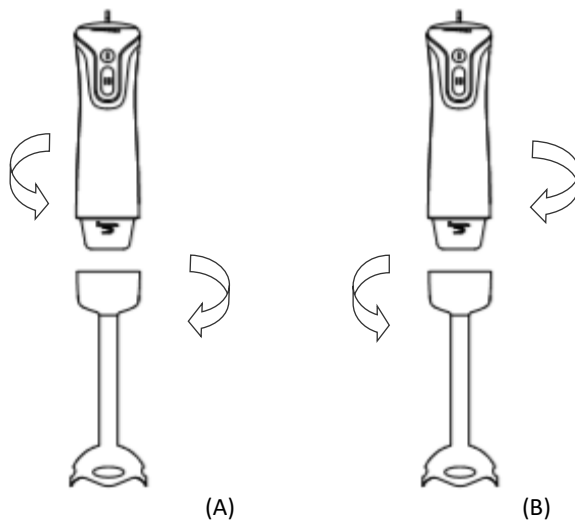
VERWENDUNG DES PRODUKTS

STABMIXER

Der Stabmixer ist vorgesehen für: Mischen von Flüssigkeiten, z. Milchprodukte, Saucen, Fruchtsäfte, Suppen, Mixgetränke und Smoothies, weiche Zutaten, Pfannkuchenteig oder Mayonnaise mischen, gekochte Zutaten mischen, z. Babynahrung zubereiten.

Drücken Sie die normale Geschwindigkeitstaste (I) oder die Turbogeschwindigkeitstaste (II), um das Gerät einzuschalten.

1. Richten Sie den Motorkörper auf das Stangenteil aus und schieben Sie die beiden Teile zusammen, bis Sie ein Klicken hören und hören (A).
2. Legen Sie das Essen in die Stellen Sie sicher, dass das Essen in kleine Stücke geschnitten ist und dass die Schüssel nicht mehr als 2/3 ihrer Kapazität gefüllt ist.
3. Stellen Sie sicher, dass die Kupplung fest eingerastet ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
4. Tauchen Sie den Fuß in die Schüssel, halten Sie den Knopf (I) gedrückt. Der Mixer beginnt sofort mit dem Mischen.
5. Das Gerät mischt mit höherer Geschwindigkeit, wenn Sie die Taste (II) drücken.
6. Wenn Sie Ihre Finger von der Taste entfernen, hört das Gerät auf zu mischen.
7. Nicht länger als 50 Sekunden ununterbrochen verwenden: Warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie es erneut verwenden.
8. Zerlegen Sie das Gerät, indem Sie den umgekehrten Vorgang wie bei der Montage ausführen (B).



WARNUNG!

- Berühren Sie niemals die Klingen, wenn das Gerät angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten oder Zutaten über den Rührstab hinaus.
- Wenn Sie das Gerät verwenden, um heiße Speisen in eine Pfanne oder einen Topf zu geben, nehmen Sie diese von der Wärmequelle und achten Sie darauf, die Flüssigkeit nicht zum Kochen zu bringen.
- Lassen Sie heiße Speisen langsam abkühlen, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf, wenn Sie ihn nicht benutzen.
- Kratzen Sie den Boden von Pfannen oder Töpfen nicht mit der Stange ab.

PEITSCH

1. Drehen Sie den Schneebesen an der Motoreinheit bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
2. Stecken Sie das Gerät in die Steckdose.
3. Drücken Sie die Taste I, um Eier oder Cremes usw. zu mischen. Achten Sie darauf, dass Sie keine langen

Haare oder Schals auf die Peitsche fallen lassen!

4. Drücken Sie nach dem Gebrauch nicht auf den Schalter, um zu verhindern, dass Lebensmittel auf Ihre Kleidung oder Ihren Tisch spritzen.
5. Nicht länger als 1 Minute ununterbrochen verwenden: Warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie es erneut verwenden
6. Nach Gebrauch oder Reinigung immer den Netzstecker ziehen.

Hilfreiche Tipps

- *Um Spritzwasser zu vermeiden, beginnen Sie langsam und verwenden Sie den Schneebesen in tiefen Behältern*
- *Bewegen Sie den Schneebesen im Uhrzeigersinn und halten Sie ihn dabei leicht geneigt.*
- *Legen Sie den Schneebesen in einen Behälter, bevor Sie das Gerät einschalten.*

SHREDDER

Der Chopper ist ideal zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot, Crackern, Smoothies, Cocktails, Püree oder Hackfleisch.

Die maximale Betriebszeit beträgt jeweils 20 Sekunden und die Menge muss weniger als 500 g betragen.

Unterbrechen Sie die Bearbeitung sofort, wenn die Motordrehzahl abnimmt und / oder starke Vibrationen auftreten.

Hilfreiche Tipps

- Schneiden Sie Lebensmittel zum leichteren Zerkleinern in kleine Stücke.
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel vom Fleisch, um Schäden an den Klingen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der rutschfeste Gummiring am Boden des Zerhackers befestigt ist.

Montage und Betrieb

- Entfernen Sie vorsichtig die Kunststoffabdeckung von der Klinge.
- Die Klingen sind sehr scharf! Gehen Sie immer vorsichtig mit ihnen um, indem Sie sie an der Plastikoberseite festhalten.
- Setzen Sie die Klinge auf den Stift in der Mitte des Zerhackers, drücken Sie sie nach unten und drehen Sie sie, um sie in ihrem Sitz zu verriegeln.
- Füllen Sie die Küchenmaschine mit Lebensmitteln und setzen Sie den Deckel auf.
- Richten Sie den Chopper am Motorkörper aus und haken Sie die beiden Teile ein, bis sie klicken.
- Schalten Sie das Gerät ein, um den Chopper zu verwenden. Halten Sie während der Verarbeitung den Motorkörper mit einer Hand und den Chopperbehälter mit der anderen Hand fest.
- Hacken Sie feste Lebensmittel immer mit maximaler Geschwindigkeit.
- Trennen Sie am Ende des Gebrauchs das Gerät vom Computer und entfernen Sie den Motorkörper.
- Nehmen Sie den Deckel ab und entfernen Sie die Klinge vorsichtig, bevor Sie den Inhalt des Behälters einfüllen. Drehen Sie die Klinge, um sie zu entfernen leicht und vorsichtig ziehen. Gehen Sie vorsichtig mit der Klinge um, da sie scharf ist!
- Verwenden Sie keine Häcksler, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Müsli oder harte Gewürze wie Muskatnuss zu verarbeiten. Die Verarbeitung dieser Lebensmittel kann die Klingen beschädigen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Beachten Sie beim Reinigen folgende Punkte:

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist. Tauchen Sie den Motor nicht in Wasser.
- Reinigen Sie den Motorabschnitt mit einem feuchten Tuch. Fügen Sie Reinigungsmittel hinzu, wenn es sehr schmutzig ist.
- Reinigen Sie die Schaufeln und den Boden des Mixers unter fließendem Wasser. **Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen um, denn sie sind scharf!**
- Der Chopperdeckel kann unter dem Wasserhahn gespült werden, aber nicht in Wasser tauchen. • Verwenden Sie zum Reinigen von Kunststoffteilen keine Stahlwolle, Lösungsmittel oder Schleifmittel. Berühren Sie die Klingen während der Reinigung nicht!

- Stellen Sie sicher, dass der Stabmixer sauber und trocken ist, bevor Sie ihn lagern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
 - ✓ Diese Anweisungen wurden nicht befolgt und der Mixer wurde geändert
 - ✓ Der Mixer wurde manipuliert, misshandelt oder beschädigt
 - ✓ Der Mixer funktioniert aufgrund des Stromkreises nicht

TECHNISCHE DATEN

- Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
- Leistung: 400W (nur Stabmixer)
- Abmessungen: 6x6x38 cm
- Nettogewicht: 1 kg

PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt StabmixerMIXXXO TRIO - Model MIXXXO TRIO (cod. 118420316) entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt StabmixerMIXXXO TRIO - Model MIXXXO TRIO (cod. 118420316) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt StabmixerMIXXXO TRIO - Model MIXXXO TRIO (cod. 118420316) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über die Verschwendung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) ist das Symbol des durchgestrichenen Behälters vorhanden weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall



anzusehen ist. Die Entsorgung muss daher durch getrennte Sammlung erfolgen. Eine getrennte Entsorgung kann eine potenzielle Schädigung der Umwelt und der Gesundheit darstellen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Eine unsachgemäße Entsorgung des Geräts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und unterliegt den Sanktionen der Behörde für öffentliche Sicherheit. Weitere Informationen erhalten Sie von der für die Umgebung zuständigen lokalen Verwaltung.

GARANTIE

Melchioni Spa mit Sitz in Mailand (Italien) erkennt über Colletta 37 eine herkömmliche Garantie für das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des ersten Kaufs durch den Verbraucher an. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der für Konsumgüter geltenden Rechtsvorschriften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 128 und folgende), deren Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.

Die Komponenten oder Teile, die aus bestimmten Herstellungsgründen als defekt befunden wurden, werden während der oben genannten Garantiezeit vom Händler kostenlos repariert oder ersetzt. Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig zu ersetzen, wenn eine Reparaturfähigkeit unmöglich oder übermäßig teuer ist, durch ein anderes Gerät mit ähnlichen

Eigenschaften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130). In diesem Fall bleibt die Gültigkeit der Garantie die des ursprünglichen Kaufs: Der im Rahmen der Garantie erbrachte Service verlängert die Garantiezeit nicht.

In jedem Fall wird dieses Gerät nicht als Material- oder Herstellungsfehler angesehen, wenn es angepasst, geändert oder angepasst wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und / oder technischen Standards zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem für gelten was es ist, wurde ursprünglich entworfen und hergestellt. Dieses Gerät wurde nur für den Hausgebrauch entwickelt und gebaut. Bei jeder anderen Verwendung werden die Vorteile der Garantie ungültig.

Die Garantie gilt nicht für:

- Teile, die einem Verschleiß unterliegen, sowie Teile, die regelmäßig ausgetauscht und / oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts
- Fehlfunktionen oder Defekte aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software- / BIOS- / Firmware-Aktualisierung, die nicht von autorisierten Melchioni Spa durchgeführt wurden.
- Reparaturen oder Eingriffe von Personen, die nicht von Melchioni Spa
- Manipulation von Baugruppenkomponenten oder gegebenenfalls der Software
- Defekte durch Sturz oder Transport, Blitzschlag, Spannungsschwankungen, Eindringen von Flüssigkeit, Öffnen des Geräts, schlechtes Wetter, Feuer, öffentliche Störungen, unzureichende Belüftung oder falsche Stromversorgung
- jegliches Zubehör, zum Beispiel: Boxen, Taschen, Batterien usw., die mit diesem Produkt verwendet werden
- Eingriffe zu Hause zur Überprüfung der Zweckmäßigkeit oder vermutete Mängel

Die Anerkennung der Garantie durch Melchioni Ready S.r.l. unterliegt der Vorlage eines Steuerdokuments, aus dem das tatsächliche Kaufdatum hervorgeht. Das gleiche darf keine Manipulationen oder Löschungen zeigen, in deren Gegenwart Melchioni Spa behält sich das Recht vor, die Bereitstellung der Behandlung im Rahmen der Garantie zu verweigern.

Die Garantie wird nicht anerkannt, wenn die Seriennummer oder das Modell des Geräts nicht vorhanden, abgerieben oder geändert ist.

Diese Garantie beinhaltet keinen Anspruch auf Ersatz von direkten oder indirekten Schäden jeglicher Art an Personen oder Gegenständen, die durch Ineffizienz des Geräts verursacht wurden. Alle diesbezüglichen Verlängerungen, Zusagen oder Dienstleistungen, die vom Einzelhändler versichert werden, werden von diesem getragen.



Melchioni Spa

Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel: 02/49486000 | www.melchioni-ready.com