



MAXIMA NEW

Impastatrice planetaria

Stand mixer
Mezclador planetario
Mélangeur planétaire
Planetenmischer

Cod. 118420410



IT Manuale d'uso
EN User manual
ES Manual de instrucciones
FR Manuel d'instruction
DE Benutzerhandbuch

1
8
15
22
29



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.
- **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 gli accessori siano saldamente bloccati 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 gli accessori con le mani, le spatole o i cucchiari quando l'apparecchio è collegato.
- Non utilizzare per cibi molto caldi.
- Non utilizzare continuativamente per più di 6 minuti.
- La durata massima dell'utilizzo non deve superare i 6 minuti: attendere che l'apparecchio si sia raffreddato a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.
- **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

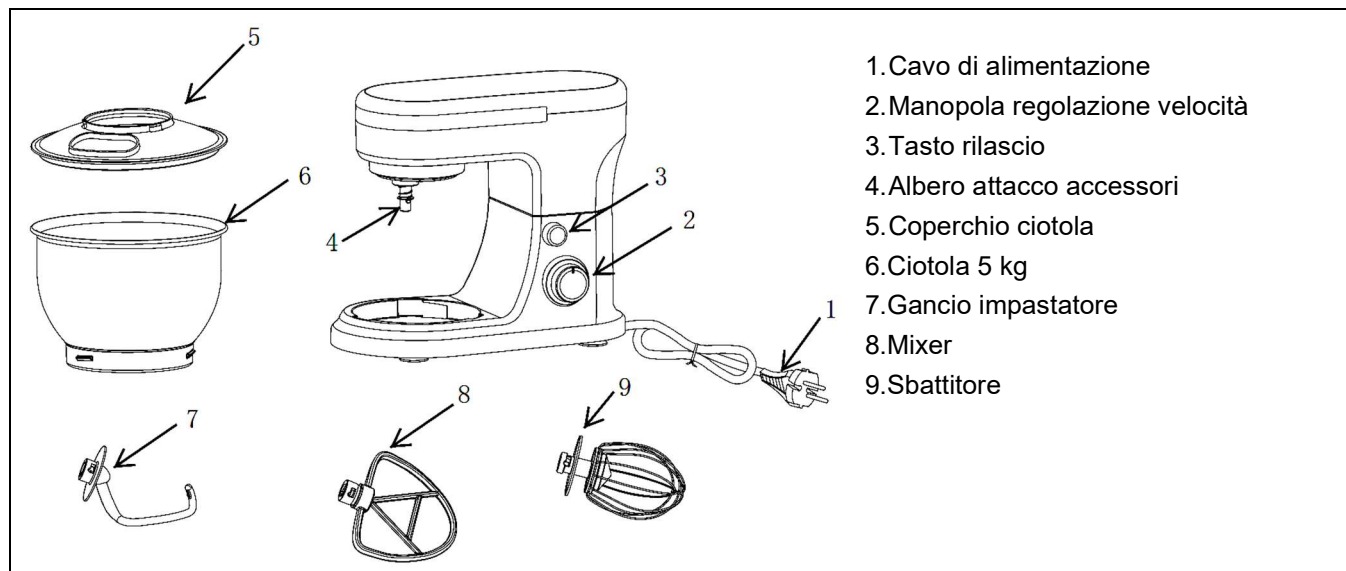
- Non far penzolare il cavo dal piano di lavoro.
- Attenzione a non tirare o inciampare nel cavo di alimentazione. Tenere il cavo lontano da fonti di calore, oggetti caldi o fiamme libere.
- Scollegare il cavo dalla rete elettrica prima della pulizia e quando non è utilizzato. Per scollegare il cavo 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

1. Posizionare il contenitore nel suo alloggiamento e ruotarlo finché non si blocca in posizione.
2. Per sollevare il braccio, premere il pulsante di rilascio (2). Il braccio ora si muoverà verso l'alto.
3. Montare l'accessorio desiderato inserendo la parte superiore nell'albero attacco accessori e bloccarlo.
4. Introdurre gli ingredienti all'interno della ciotola.
Non riempire eccessivamente la ciotola: la quantità massima di ingredienti è di 1,2 kg.
5. Abbassare il braccio utilizzando il pulsante di rilascio (2).
6. Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente da 220-240V ~ 50/60Hz correttamente installata.
7. Accendere l'apparecchio utilizzando la manopola regolazione della velocità su una velocità compresa tra 1 e 6 (corrispondente alla miscela).
8. Per il funzionamento a impulsi (impastare a brevi intervalli), ruotare l'interruttore in posizione "PULSE". L'interruttore deve essere mantenuto in questa posizione per la durata dell'intervallo desiderata. Quando l'interruttore viene rilasciato, torna automaticamente in posizione "0".

Regolazione delle velocità e utilizzo del gancio per non più di 1,2 kg di miscela

Velocità	Accessorio	Tipo di miscela
1-2	Gancio impastatore	Impasti pesanti (es. Pane o pasta frolla)
3-4	Mixer	Miscele medio-pesanti (es. Crepes)
5-6	Frusta	Miscele leggere (ad esempio panna, albume d'uovo, bianco d'uovo)

Pulse	Frusta	Intervallo (ad esempio per mescolare sotto una spugna, albume d'uovo)
-------	--------	---

NOTA: Tempo di funzionamento: con miscele pesanti, non azionare la macchina per più di sei minuti, quindi lasciarla raffreddare per altri quindici minuti.

9. Dopo aver impastato / mescolato, non appena l'impasto avrà formato una palla riportare la manopola della velocità (3) in posizione "0". Quindi rimuovere la spina di alimentazione.
10. Premere il pulsante di rilascio (3) e il braccio si solleverà.
11. L'impasto può ora essere rilasciato con l'aiuto di una spatola e rimosso dal contenitore.
12. Il contenitore può ora essere rimosso.
13. Pulire le parti come descritto in "Pulizia e manutenzione".

RICETTE

Miscela di pan di spagna (ricetta base), velocità 1-4

Ingredienti:

200 g di burro morbido o margarina, 200 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 pizzico di sale, 4 uova, 400 g di farina di frumento, 1 bustina di lievito in polvere, ca. 1/8 di litro di latte.

Preparazione:

Introdurre la farina e gli altri ingredienti nel contenitore, mescolare con la frusta per 30 secondi alla velocità 1, poi per circa 3 minuti alla velocità 2. Ungere una teglia o coprire con carta da forno. Aggiungere il composto e infornare. Prima che la torta venga tolta dal forno, controllare che sia pronta forando il centro della torta con uno stuzzicadente. Se la miscela non si attacca, la torta è cotta. Posizionare la torta su una griglia e lasciar raffreddare.

Forno tradizionale

Altezza ripiano: 2 (a metà)

Temperatura: forno elettrico: calore superiore e inferiore a 175-200°C, forno a gas livello 2-3

Tempo di cottura: 50-60 minuti

A seconda del proprio gusto, questa ricetta può essere modificata, ad esempio con 100 g di uvetta o 100 g di noci o 100 g di cioccolato grattugiato. Le possibilità sono infinite.

Panini ai semi di lino, velocità 1-2

Ingredienti:

500-550 g di farina di frumento, 50 g di semi di lino, 3/8 litri di acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di cagliata a basso contenuto di grassi, ben scolata, 1 cucchiaino di sale. Per il rivestimento: 2 cucchiaini d'acqua.

Preparazione:

Mettere a bagno i semi di lino in 1/8 di litro di acqua tiepida. Introdurre nel contenitore la restante acqua tiepida (1/4 di litro), sbriciolare il lievito, aggiungere la cagliata e impastare con il gancio per impastare alla velocità 2. Il lievito deve essere completamente sciolto. Mettere nel contenitore la farina con i semi di lino ammorlati e il sale. Impastare accuratamente alla velocità 1, quindi passare alla velocità 3 e continuare a impastare per 3-5 minuti. Coprire il composto e lasciare lievitare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare ancora una volta bene, togliere dalla ciotola e formare sedici panetti. Coprite la teglia con carta da forno bagnata. Posizionare i panetti nella teglia e lasciar lievitare per 15 minuti. Cospargere con acqua tiepida e infornare.

Forno tradizionale:

Altezza ripiano: 2 (a metà)

Riscaldamento: forno elettrico: calore superiore e inferiore 200-220°C (preriscaldato per 5 minuti), forno a gas livello 2-3

Tempo di cottura: 30-40 minuti

Crema al cioccolato, velocità 5-6

Ingredienti:

200 ml di panna dolce, 150 g di cioccolato semi-amaro, 3 uova, 50-60 g di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di cognac o rum, scaglie di cioccolato.

Preparazione:

Montare la panna nel contenitore con la frusta fino a renderla solida. Togliere la panna dalla ciotola e metterla in un posto per raffreddare. Sciogliere il cioccolato secondo le istruzioni sulla confezione o nel microonde a 600W per 3 minuti. Nel frattempo sbattere nel contenitore le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il cognac o il rum e il sale con la frusta a velocità 2 fino a formare una schiuma. Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare uniformemente a velocità 5-6. Lasciare un po' di crema per la decorazione. Aggiungere la panna rimanente alla miscela cremosa e mescolare brevemente utilizzando la funzione PULSE. Decorare la crema al cioccolato e servire ben raffreddata.

Impasto per pizza, velocità 1-4

Ingredienti

400 g di farina 00, 250 ml di acqua tiepida, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1 lievito secco attivo (circa 2-1 / 2 cucchiaini), 1-1 / 2 cucchiaini di olio d'oliva e 1 cucchiaino di sale

Preparazione

Mettere la farina nel contenitore. Mescolare gli ingredienti rimanenti in una ciotola o in una caraffa. Far funzionare il mixer alla velocità 1-2 e aggiungere gradualmente il liquido. Man mano che gli ingredienti si incorporano e la palla di pasta diventa più formata, aumentare la velocità a 3-4. Impastare per un paio di minuti a questa velocità, fino a ottenere un impasto liscio. Togliere dalla ciotola e dividere in 2-4 pezzi. Arrotolare le basi per pizza (cerchi o rettangoli) su una superficie infarinata, quindi adagiarle su una teglia da forno o su una teglia per pizza. Spalmare le basi della pizza con la passata di pomodoro e aggiungere i condimenti - funghi, prosciutto, olive, pomodori secchi, spinaci, carciofi, ecc. Guarnire con mozzarella e un filo d'olio d'oliva.

Forno tradizionale

Cuocere in forno preriscaldato a 200°C o forno a gas al livello 6 per 15-20 minuti, fino a quando i condimenti non saranno spumeggianti e dorati.

Pane bianco base, velocità 3-6

Ingredienti

600 g di farina di pane bianco forte, 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2½ cucchiaini), 345 ml di acqua tiepida, 1 cucchiaino di olio di girasole o burro, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di sale.

Preparazione

Utilizzare le istruzioni per impastare l'impasto della pizza, quindi mettere l'impasto in una ciotola, coprire e lasciare in un luogo caldo fino a quando non sarà raddoppiato di dimensione (30-40 minuti). Rimuovere la pasta e premere per eliminare l'aria. Impastare leggermente su una spianatoia infarinata, formare una pagnotta o metterla in una teglia, coprire e lasciare lievitare in un luogo caldo per altri 30 minuti.

Forno tradizionale

Cuocere in forno preriscaldato a 200°C forno a gas al livello 6 per 25-30 minuti, fino a doratura.

Gelato al caffè e brandy, velocità 5-6

Ingredienti

3 uova, 75 g di zucchero semolato, 300 ml di panna, 2 cucchiaini di caffè istantaneo in polvere, 300 ml di panna liquida, 2½ cucchiaini di brandy.

Preparazione

Aggiungere lo zucchero e le uova nel contenitore e lavorare a velocità 6 fino a ottenere una consistenza omogenea. In una casseruola portare a ebollizione la panna e il caffè e incorporarvi il composto di uova e zucchero. Mettere in una ciotola resistente al calore sopra una padella piena d'acqua e cuocere delicatamente, mescolando bene, fino a quando non è abbastanza denso da ricoprire il dorso di un cucchiaino. Filtrare in una ciotola e lasciar raffreddare. Montare la doppia panna a velocità 6 fino a che non si formano delle punte morbide, quindi incorporarla nell'uovo freddo e miscela di zucchero, con il brandy. Versare in un contenitore, coprire e congelare per 2½-3 ore, fino a quando non sarà parzialmente congelato. Rimuovere, mescolare bene e poi congelare di nuovo, fino a ottenere la consistenza desiderata.

Meringhe, velocità 5-6

Ingredienti

4 albumi, 100 g di zucchero semolato, 100 g di zucchero a velo

Preparazione

Mettere gli albumi nel contenitore e lavorare a velocità 6 fino a che saranno abbastanza sodi. Aggiungere metà dello zucchero e frullare di nuovo fino a ottenere un composto omogeneo che formerà sulle fruste il classico "becco d'uccello". Rimuovere il contenitore e incorporare leggermente lo zucchero rimanente con un cucchiaino di metallo. Trasferire il tutto in una sac à poche con bocchetta liscia da 15 mm. Rivestire una teglia di carta forno e dressare le meringhe che dovranno avere un diametro di circa 5-6 cm. Cospargere con lo zucchero rimasto e mettere sul ripiano più basso di un forno freddo (120°C) o a gas livello ½ per 1 ora e mezza. Raffreddare su una graticola. Completare con frutti di bosco, cioccolato e panna zuccherata.

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 gli accessori sotto acqua corrente. **Gli accessori non sono adatti per la pulizia in lavastoviglie. Se esposti al calore o a detergenti caustici potrebbero deformarsi o scolorirsi.**
- Il coperchio e i componenti che sono entrati in contatto con il cibo possono essere puliti con acqua e sapone per piatti.
- Non utilizzare pagliette metalliche, solventi o abrasivi per pulire le parti in plastica.
- Accertarsi che l'apparecchio sia pulito e asciutto prima di riporlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se:
 - ✓ le presenti istruzioni non sono state seguite e l'apparecchio è stato modificato
 - ✓ l'apparecchio è stato manomesso, maltrattato o danneggiato
 - ✓ l'apparecchio non funziona a causa del circuito di alimentazione

DATI TECNICI

- Alimentazione: 220-240V~50/60Hz
- Potenza: 1000W
- Dimensioni: 35x28x23 cm
- Peso netto: 6,5 kg
- Tempo di funzionamento: 6 min.

CONFORMITA' DEL PRODOTTO

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Impastatrice planetaria Mod. MAXIMA NEW (cod.118420410) 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 Impastatrice planetaria Mod. MAXIMA NEW (cod.118420410) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Impastatrice planetaria Mod. MAXIMA NEW (cod.118420410) 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 Impastatrice planetaria Mod. MAXIMA NEW (cod.118420410) 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.

CONDIZIONI DI 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.
- **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 accessories with your hands, spatulas or spoons when the appliance is connected.
- Do not use for very warm foods.
- Do not run continuously for more than 6 minutes at a time.
- Max operation duration under high speed per time cannot exceed 6 minutes, and only wait until the unit is cooled to room temperature before performing next operation cycles.
- **Cleaning and maintenance can be done by children over 8 years old but under adult supervision**

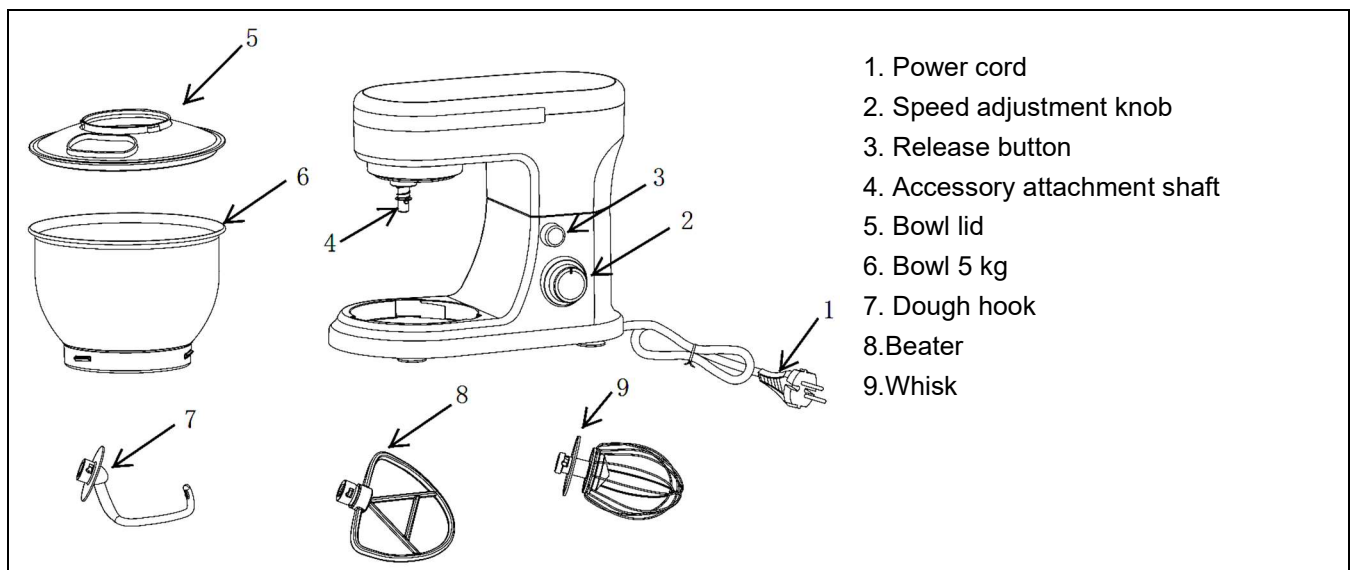
CABLE AND PLUG

- 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 ITEM

1. Place the bowl in its housing and rotate it until it locks into place.
2. To raise the bracket, press the release button (2). The bracket will now move upward.
3. Mount the desired accessory by inserting the upper part into the accessory attachment shaft and lock it.
4. Introduce the ingredients into the bowl.
Do not overfill the bowl: the maximum quantity of ingredients is 1.2 kg.
5. Lower the bracket using the release button (2).
6. Insert the power plug into a properly installed 220-240V ~ 50 / 60Hz power outlet.

7. Turn on the appliance using the speed adjustment knob on a speed between 1 and 6 (corresponding to the mixture).
8. For pulse operation (kneading in short intervals), turn the switch to the "PULSE" position. The switch must be held in this position for the desired interval duration. When the switch is released, it automatically returns to the "0" position.

Speed adjustment and use of the hook for no more than 1.2 kg of mix

Speed	Accessory	Kind of mixture
1-2	Dough hook	Heavy doughs (eg bread or shortcrust pastry)
3-4	Beater	Medium-heavy mixes (eg Crepes)
5-6	Whisk	Light mixes (e.g. cream, egg white, egg white)
Pulse	Whisk	Interval (for example to mix under a sponge, egg white)

NOTE:

Run Time: With heavy mixes, do not run the machine more than 6 minutes, then let it cool for another fifteen minutes.

9. After kneading / mixing, as soon as the dough forms a ball, turn the speed knob (3) back to the "0" position. Then remove the power plug.
10. Press the release button (3) and the boom will rise.
11. The dough can now be released with the help of a spatula and removed from the bowl.
12. The bowl can now be removed.
13. Clean the parts as described in "Cleaning and Maintenance".

RECIPES

Sponge cake mix (basic recipe), speed 1-4

Ingredients

200 g of soft butter or margarine, 200 g of sugar, 1 sachet of vanilla sugar, 1 pinch of salt, 4 eggs, 400 g of wheat flour, 1 sachet of baking powder, approx. 1/8 liter of milk.

Preparation

Add the flour and other ingredients to the container, mix with the whisk for 30 seconds at speed 1, then for about 3 minutes at speed 2. Grease a baking tray or cover with baking paper. Add the mixture and bake. Before the cake is taken out of the oven, check that it is ready by piercing the center of the cake with a toothpick. If the mixture does not stick, the cake is baked. Place the cake on a wire rack and allow to cool.

Traditional oven

Shelf height: 2 (halfway)

Temperature: electric oven: top and bottom heat of 175-200 ° C, gas oven level 2-3

Cooking time: 50-60 minutes

Depending on your taste, this recipe can be modified, for example with 100 g of raisins or 100 g of nuts or 100 g of grated chocolate. The possibilities are endless.

Flaxseed buns, speed 1-2

Ingredients

500-550 g of wheat flour, 50 g of flax seeds, 3/8 liters of water, 1 cube of yeast (40 g), 100 g of low-fat curd, well drained, 1 teaspoon of salt. For the coating: 2 tablespoons of water.

Preparation

Soak the flax seeds in 1/8 liter of warm water. Introduce the remaining lukewarm water (1/4 liter) into the container, crumble the yeast, add the curd and mix with the dough hook at speed 2. The yeast must be

completely dissolved. Put the flour with the soaked flax seeds and salt in the container. Knead thoroughly on speed 1, then switch to speed 3 and continue kneading for 3-5 minutes. Cover the mixture and leave to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead well again, remove from the bowl and form sixteen loaves. Cover the pan with wet parchment paper. Place the loaves in the pan and leave to rise for 15 minutes. Sprinkle with warm water and put in the oven.

Traditional oven

Shelf height: 2 (halfway)

Heating: electric oven: top and bottom heat 200-220 ° C (preheated for 5 minutes), gas oven level 2-3

Cooking time: 30-40 minutes

Chocolate cream, speed 5-6

Ingredients

200 ml of sweet cream, 150 g of semi-bitter chocolate, 3 eggs, 50-60 g of sugar, 1 pinch of salt, 1 sachet of vanilla sugar, 1 tablespoon of cognac or rum, chocolate flakes.

Preparation

Whip the cream in the container with the whisk until solid. Remove it from the bowl and put it in a place to cool. Melt the chocolate according to the instructions on the package or in the microwave at 600W for 3 minutes. In the meantime, whisk the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt with the whisk on speed 2 until frothy. Add the melted chocolate and mix evenly on speed 5-6. Leave a little cream for decoration. Add the remaining cream to the creamy mixture and mix briefly using the PULSE function. Decorate the chocolate cream and serve well cooled.

Pizza dough, speed 1-4

Ingredients

400 g of flour 00, 250 ml of warm water, 1/2 teaspoon of sugar, 1 active dry yeast (about 2-1 / 2 teaspoons), 1-1 / 2 teaspoons of olive oil and 1 teaspoon of salt

Preparation

Put the flour in the container. Mix the remaining ingredients in a bowl or jug. Run the mixer at speed 1-2 and gradually add the liquid. As the ingredients blend in and the dough ball becomes more formed, increase the speed to 3-4. Knead for a couple of minutes at this speed, until the dough is smooth. Remove from the bowl and divide into 2-4 pieces. Roll the pizza bases (circles or rectangles) on a floured surface, then lay them on a baking sheet or pizza pan. Spread the pizza bases with the tomato sauce and add the toppings - mushrooms, ham, olives, dried tomatoes, spinach, artichokes, etc. Garnish with mozzarella and a drizzle of olive oil.

Traditional oven

Bake in a preheated oven at 200 ° C or a gas oven on level 6 for 15-20 minutes, until the toppings are bubbly and golden.

Basic white bread, speed 3-6

Ingredients

600 g of strong white bread flour, 1 sachet of active dry yeast (about 2½ teaspoons), 345 ml of warm water, 1 tablespoon of sunflower oil or butter, 1 teaspoon of sugar, 2 teaspoons of salt.

Preparation

Use the instructions to knead the pizza dough, then place the dough in a bowl, cover and leave in a warm place until doubled in size (30-40 minutes). Remove the paste and press to remove the air. Lightly knead on a floured pastry board, form a loaf or put it in a baking tray, cover and leave to rise in a warm place for another 30 minutes.

Traditional oven

Bake in an oven preheated to 200 ° C gas oven on level 6 for 25-30 minutes, until golden brown.

Coffee and brandy ice cream, speed 5-6

Ingredients

3 eggs, 75 g of granulated sugar, 300 ml of cream, 2 tablespoons of instant coffee powder, 300 ml of liquid cream, 2½ tablespoons of brandy.

Preparation

Add the sugar and eggs to the bowl and work on speed 6 until a homogeneous consistency is obtained. In a saucepan, bring the cream and coffee to the boil and mix in the egg and sugar mixture. Place in a heat resistant bowl over a pan filled with water and cook gently, stirring well, until thick enough to coat the back of a spoon. Strain into a bowl and allow to cool. Whip the double cream on speed 6 until soft peaks form, then incorporate it into the cold egg and sugar mixture, with the brandy. Pour into a container, cover and freeze for 2½-3 hours, until partially frozen. Remove, mix well and then freeze again, until the desired consistency is obtained.

Meringues, speed 5-6

Ingredients

4 egg whites, 100 g of granulated sugar, 100 g of powdered sugar

Preparation

Place the egg whites in the bowl and work on speed 6 until they are firm enough. Add half of the sugar and blend again until you get a homogeneous mixture that will form the classic "bird's beak" on the whips. Remove the container and lightly incorporate the remaining sugar with a metal spoon. Transfer everything to a pastry bag with a 15 mm smooth nozzle. Line a baking sheet with parchment paper and dress the meringues which must have a diameter of about 5-6 cm. Sprinkle with the remaining sugar and place on the lowest shelf of a cold oven (120 ° C) or on a gas level ½ for 1 hour and a half. Cool on a grill. Complete with berries, chocolate and sweetened cream.

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 accessories under running water. The accessories are not suitable for cleaning in the dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners, they may deform or discolour.
- The lid and parts that have come into contact with food can be cleaned with dish soap and water.
- Do not use steel wool, solvents or abrasives to clean plastic parts.
- Make sure the appliance is clean and dry before storing it.
- Do not use the appliance if:
 - ✓ these instructions have not been followed and the device has been modified
 - ✓ the device has been tampered with, mistreated or damaged
 - ✓ the appliance does not work due to the power supply circuit

TECHNICAL DATA

- Power supply: 220-240V~50/60Hz
- Power: 1000W
- Dimensions: 35x28x23 cm
- Net weight: 6,5 kg
- Kb: 6 min.

CONFORMITY OF THE PRODUCT

The producer Melchioni Spa declares that the product Stand mixer Mod. MAXIMA NEW (cod. 118420410) 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 Stand mixer Mod. MAXIMA NEW (cod. 118420410) is in compliance with Directive 2014/35/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 the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

The producer Melchioni Spa declares that the product Stand mixer Mod. MAXIMA NEW (cod. 118420410) 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 Stand mixer Mod. MAXIMA NEW (cod. 118420410) 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.

PRODUCT 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 repairability 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 Spa 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.
- 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 las cuchillas con las manos, espátulas o cucharas cuando el aparato esté conectado.
- No lo use con líquidos calientes o alimentos muy calientes.
- No lo utilice de forma continua durante más de 6 minutos.
- La duración máxima de uso no debe exceder los 6 minutos: espere hasta que el dispositivo se haya enfriado a temperatura ambiente antes de volver a usarlo.
- La limpieza y el mantenimiento pueden ser realizados por niños mayores de 8 años pero bajo la supervisión de un adulto.

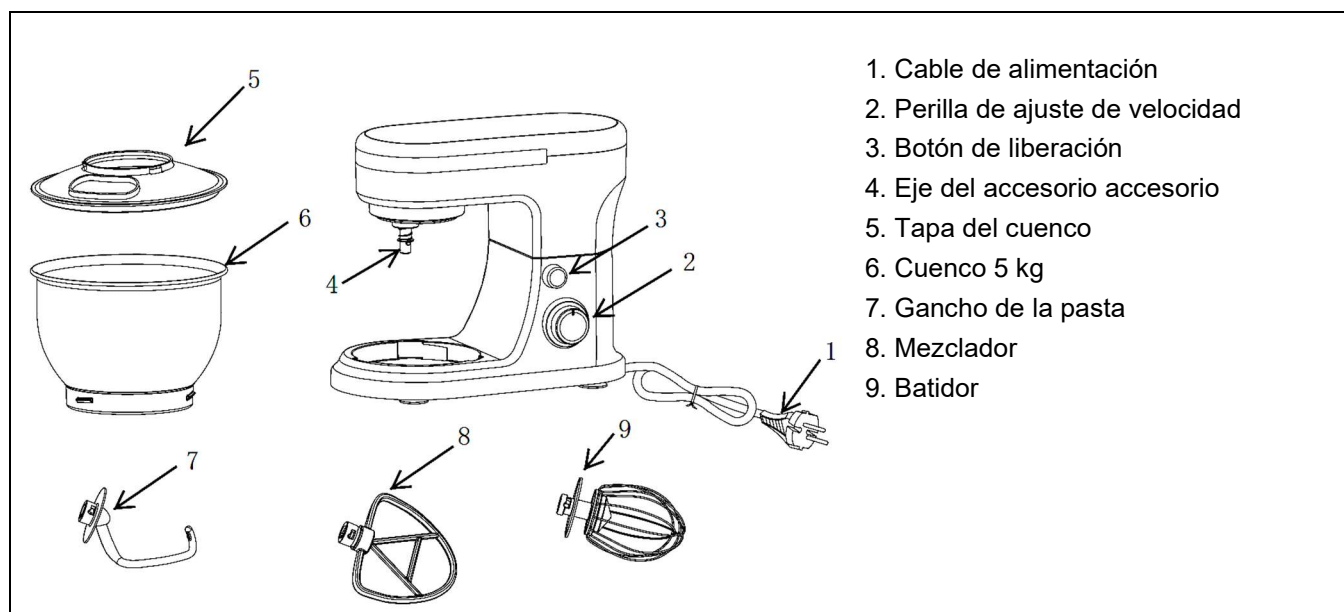
CABLE Y ENCHUFE

- 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

1. Coloque el recipiente en su alojamiento y gírelo hasta que encaje en su lugar.
2. Para levantar la pluma, presione el botón de liberación (2). El brazo ahora se moverá hacia arriba.
3. Monte el accesorio deseado insertando la parte superior en el eje del accesorio de accesorio y bloquéelo.
4. Introduzca los ingredientes en el bol.

No llene demasiado el recipiente: la cantidad máxima de ingredientes es de 1,2 kg.

5. Baje la pluma con el botón de liberación (2).
6. Inserte el enchufe en un tomacorriente de 220-240V ~ 50 / 60Hz correctamente instalado.
7. Encienda el aparato usando el mando de regulación de velocidad a una velocidad entre 1 y 6 (correspondiente a la mezcla).
8. Para la operación por pulsos (amasado en intervalos cortos), gire el interruptor a la posición "PULSE". El interruptor debe mantenerse en esta posición durante el intervalo deseado. Cuando se suelta el interruptor, vuelve automáticamente a la posición "0".

Ajuste de velocidad y uso del gancho para no más de 1,2 kg de mezcla

Velocidad	Accesorio	Tipo de mezcla
1-2	Gancho de la pasta	Masas pesadas (por ejemplo, pan o masa quebrada)
3-4	Mezclador	Mezclas de peso medio (p. Ej., Crepes)
5-6	Batidor	Mezclas ligeras (por ejemplo, crema, clara de huevo, clara de huevo)
Pulse	Batidor	Intervalo (por ejemplo para mezclar debajo de una esponja, clara de huevo)

NOTA:

Tiempo de funcionamiento: con mezclas pesadas, no haga funcionar la máquina por más de seis minutos, luego déjela enfriar por otros quince minutos.

9. Después de amasar / mezclar, tan pronto como la masa forme una bola, gire la perilla de velocidad (3) nuevamente a la posición "0". Luego retire el enchufe de alimentación.
10. Presione el botón de liberación (3) y la pluma se elevará.
11. Ahora se puede soltar la masa con la ayuda de una espátula y sacar del recipiente.
12. Ahora se puede retirar el contenedor.
13. Limpie las piezas como se describe en "Limpieza y mantenimiento".

RECETAS

Mezcla para bizcocho (receta básica), velocidad 1-4

Ingredientes:

200 g de mantequilla blanda o margarina, 200 g de azúcar, 1 sobre de azúcar de vainilla, 1 pizca de sal, 4 huevos, 400 g de harina de trigo, 1 sobre de levadura, aprox. 1/8 litro de leche.

Preparación:

Poner la harina y los demás ingredientes en el recipiente, mezclar con la batidora durante 30 segundos a velocidad 1, luego durante unos 3 minutos a velocidad 2. Engrasar una bandeja de horno o cubrir con papel de horno. Agrega la mezcla y hornea. Antes de sacar el bizcocho del horno, verifique que esté listo pinchando el centro del bizcocho con un palillo. Si la mezcla no se pega, se hornea el bizcocho. Coloque el pastel sobre una rejilla y deje enfriar.

Horno tradicional

Altura del estante: 2 (medio)

Temperatura: horno eléctrico: calor superior e inferior de 175-200° C, nivel de horno a gas 2-3

Tiempo de cocción: 50-60 minutos.

Dependiendo de su gusto, esta receta se puede modificar, por ejemplo con 100 g de pasas o 100 g de nueces o 100 g de chocolate rallado. Las posibilidades son infinitas.

Bollos de linaza, velocidad 1-2

Ingredientes:

500-550 g de harina de trigo, 50 g de semillas de lino, 3/8 litros de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100 g de cuajada baja en grasa, bien escurrida, 1 cucharadita de sal. Para el recubrimiento: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Remoja las semillas de lino en 1/8 de litro de agua tibia. Introducir el agua tibia restante (1/4 litro) en el recipiente, desmenuzar la levadura, añadir la cuajada y mezclar con el gancho amasador a velocidad 2. La levadura debe estar completamente disuelta. Ponga la harina con las semillas de lino remojadas y la sal en el recipiente. Amasar bien a la velocidad 1, luego cambiar a la velocidad 3 y continuar amasando durante 3-5 minutos. Tapar la mezcla y dejar reposar en un lugar cálido durante 45-60 minutos. Amasar bien de nuevo, retirar del bol y formar dieciséis panes. Cubre la sartén con papel pergamino húmedo. Coloque las hogazas en la sartén y déjelas reposar durante 15 minutos. Espolvorear con agua tibia y meter al horno.

Horno tradicional:

Altura del estante: 2 (medio)

Calefacción: horno eléctrico: calor superior e inferior 200-220° C (precalentado durante 5 minutos), horno a gas nivel 2-3

Tiempo de cocción: 30-40 minutos.

Crema de chocolate, velocidad 5-6

Ingredientes:

200 ml de crema dulce, 150 g de chocolate semi-amargo, 3 huevos, 50-60 g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 sobre de azúcar de vainilla, 1 cucharada de coñac o ron, copos de chocolate.

Preparación:

Batir la nata en el recipiente con el batidor hasta que esté sólida. Sácalo del bol y ponlo en un lugar para que se enfríe. Derretir el chocolate según las instrucciones del paquete o en el microondas a 600W durante 3 minutos. Mientras tanto, bata los huevos, el azúcar, el azúcar de vainilla, el coñac o el ron y la sal en el bol a velocidad 2 hasta que esté espumoso. Agregue el chocolate derretido y mezcle uniformemente a velocidad 5-6. Deja un poco de crema para decorar. Agregue el resto de la crema a la mezcla cremosa y mezcle brevemente con la función PULSE. Decora la crema de chocolate y sirve bien frío.

Masa para pizza, velocidad 1-4

Ingredientes

400 g de harina 00, 250 ml de agua tibia, 1/2 cucharadita de azúcar, 1 levadura seca activa (aproximadamente 2-1 / 2 cucharaditas), 1-1 / 2 cucharaditas de aceite de oliva y 1 cucharadita de sal

Preparación:

Pon la harina en el recipiente. Mezcle los ingredientes restantes en un bol o jarra. Haga funcionar la batidora a velocidad 1-2 y agregue gradualmente el líquido. A medida que los ingredientes se mezclen y la bola de masa se forme más, aumente la velocidad a 3-4. Amasar durante un par de minutos a esta velocidad, hasta que la masa esté suave. Retirar del recipiente y dividir en 2-4 piezas. Enrolle las bases de la pizza (círculos o rectángulos) sobre una superficie enharinada, luego colóquelas en una bandeja para hornear o molde para pizza. Unte las bases de la pizza con la salsa de tomate y agregue las coberturas: champiñones, jamón, aceitunas, tomates secos, espinacas, alcachofas, etc. Adorne con mozzarella y un chorrito de aceite de oliva.

Horno tradicional

Hornee en un horno precalentado a 200° C o en un horno de gas en el nivel 6 durante 15-20 minutos, hasta que las coberturas estén burbujeantes y doradas.

Pan blanco básico, velocidad 3-6

Ingredientes:

600 g de harina de pan blanco fuerte, 1 sobre de levadura seca activa (aproximadamente 2½ cucharaditas), 345 ml de agua tibia, 1 cucharada de aceite de girasol o mantequilla, 1 cucharadita de azúcar, 2 cucharaditas de sal.

Preparación:

Siga las instrucciones para amasar la masa de pizza, luego ponga la masa en un bol, cubra y deje en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (30-40 minutos). Retire la pasta y presione para eliminar el aire. Amasar ligeramente sobre una tabla de repostería enharinada, formar una hogaza o ponerla en una bandeja de horno, tapar y dejar reposar en un lugar cálido durante otros 30 minutos.

Horno tradicional

Hornee en un horno precalentado a 200 ° C horno de gas en el nivel 6 durante 25-30 minutos, hasta que se doren.

Helado de café y brandy, velocidad 5-6**Ingredientes:**

3 huevos, 75 g de azúcar granulada, 300 ml de nata, 2 cucharadas de café instantáneo en polvo, 300 ml de nata líquida, 2½ cucharadas de brandy.

Preparación:

Añada el azúcar y los huevos al bol y trabaje a velocidad 6 hasta obtener una consistencia homogénea. En un cazo, poner a hervir la nata y el café y añadir la mezcla de huevo y azúcar. Coloque en un recipiente resistente al calor sobre una sartén llena de agua y cocine suavemente, revolviendo bien, hasta que esté lo suficientemente espeso como para cubrir el dorso de una cuchara. Colar en un bol y dejar enfriar. Batir la nata doble a velocidad 6 hasta que se formen picos suaves, luego incorporarla a la mezcla fría de huevo y azúcar, con el brandy. Vierta en un recipiente, cubra y congele durante 2½-3 horas, hasta que esté parcialmente congelado. Retirar, mezclar bien y volver a congelar, hasta obtener la consistencia deseada.

Merengues, velocidad 5-6**Ingredientes:**

4 claras de huevo, 100 g de azúcar granulada, 100 g de azúcar en polvo

Preparación:

Colocar las claras en el bol y trabajar a velocidad 6 hasta que estén lo suficientemente firmes. Agrega la mitad del azúcar y vuelve a licuar hasta obtener una mezcla homogénea que formará el clásico "pico de pájaro" en los látigos. Retire el recipiente e incorpore ligeramente el azúcar restante con una cuchara de metal. Transferir todo a una manga pastelera con boquilla lisa de 15 mm. Forrar una bandeja de horno con papel pergamino y aderezar los merengues que deben tener un diámetro de unos 5-6 cm. Espolvorear con el azúcar restante y colocar en el estante más bajo de un horno frío (120 ° C) o en el nivel de gas ½ durante 1 hora y media. Deja enfriar en una parrilla. Completar con frutos rojos, chocolate y crema azucarada.

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 los accesorios con agua corriente. Los accesorios no son aptos para su limpieza en lavavajillas. Si se exponen al calor o a limpiadores cáusticos, pueden deformarse o decolorarse.
- La tapa y las partes que han estado en contacto con los alimentos se pueden limpiar con agua y jabón para platos.
- No utilice lana de acero, disolventes o abrasivos para limpiar las piezas de plástico.
- Asegúrese de que el aparato esté limpio y seco antes de guardarlo.
- No utilice el aparato si:

- ✓ estas instrucciones no se han seguido y el dispositivo ha sido modificado
- ✓ el dispositivo ha sido manipulado, maltratado o dañado
- ✓ el aparato no funciona debido al circuito de alimentación

DATOS TÉCNICOS

- Fuente de alimentación: 220-240V ~ 50 / 60Hz
- Potencia: 1000 W
- Dimensiones: 35x28x23 cm
- Peso neto: 6,5 kg
- Tiempo de funcionamiento: 6 min.

CONFORMIDAD DE PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Mezclador planetario Mod. MAXIMA NEW (cod. 118420410) 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 Mezclador planetario Mod. MAXIMA NEW (cod. 118420410) cumple con la Directiva 2014/35/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 comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Mezclador planetario Mod. MAXIMA NEW (cod. 118420410) 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 Mezclador planetario Mod. MAXIMA NEW (cod. 118420410) 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.

LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

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 Spa 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.
- 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 d'utiliser 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 les accessoires avec les mains, les spatules ou les cuillères lorsque l'appareil est connecté à la prise de courant.
- Ne pas utiliser sur des liquides chauds ou des aliments très chauds.
- 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 6 minutes.
- La durée maximale d'utilisation ne doit pas dépasser 6 minutes: attendez que l'appareil refroidisse à température ambiante avant de l'utiliser à nouveau.
- 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

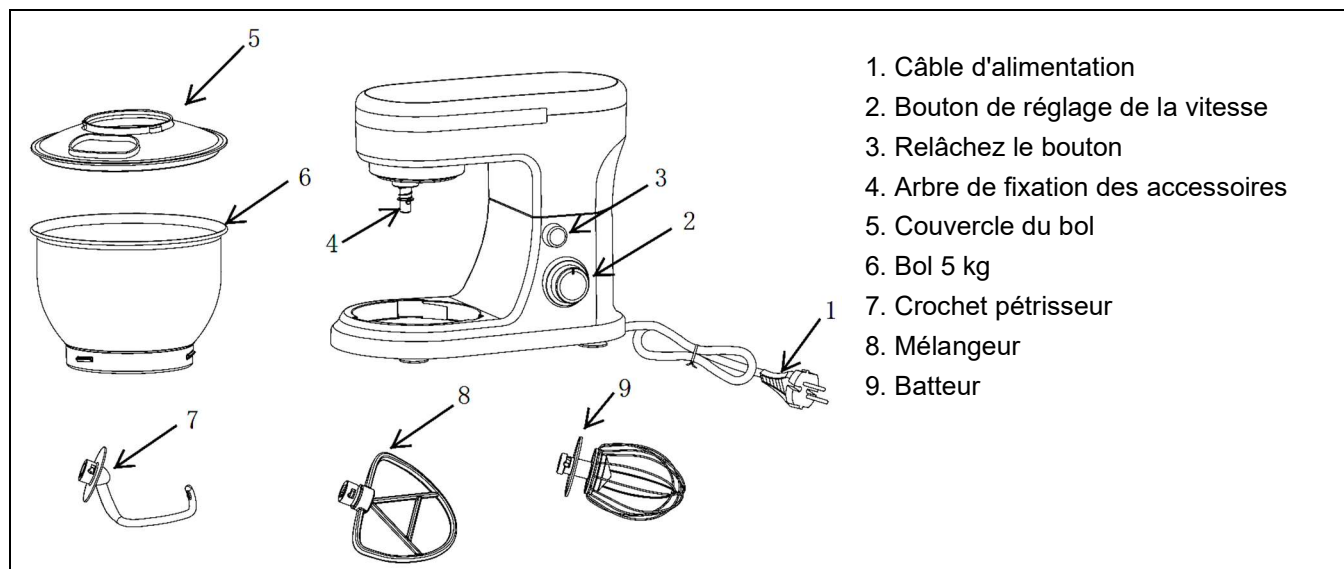
- Ne laissez pas le cordon pendre du comptoir.

- 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

1. Placez le conteneur dans son logement et faites-le pivoter jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Pour relever la flèche, appuyez sur le bouton de déverrouillage (2). Le bras se déplacera maintenant vers le haut.
3. Montez l'accessoire souhaité en insérant la partie supérieure dans la tige de fixation de l'accessoire et verrouillez-la.
4. Introduisez les ingrédients dans le bol.
Ne remplissez pas trop le bol: la quantité maximale d'ingrédients est de 1,2 kg.
5. Abaissez la flèche à l'aide du bouton de déverrouillage (2).
6. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant 220-240V ~ 50 / 60Hz correctement installée.
7. Allumez l'appareil à l'aide du bouton de réglage de la vitesse sur une vitesse comprise entre 1 et 6 (correspondant au mélange).
8. Pour le fonctionnement par impulsions (pétrissage à intervalles courts), tournez l'interrupteur sur la

position «PULSE». L'interrupteur doit être maintenu dans cette position pendant toute la durée de l'intervalle souhaité. Lorsque l'interrupteur est relâché, il revient automatiquement en position «0».

Réglage de la vitesse et utilisation du crochet pour pas plus de 1,2 kg de mélange

Vitesse	Accessoire	Type de mélange
1-2	Crochet pétrisseur	Pâtes lourdes (p. Ex. Pain ou pâte brisée)
3-4	Mélangeur	Mélanges moyennement lourds (ex: crêpes)
5-6	Batteur	Mélanges légers (par ex. Crème, blanc d'oeuf, blanc d'oeuf)
Pulse	Batteur	Intervalle (par exemple pour mélanger sous une éponge, du blanc d'oeuf)

REMARQUE:

Durée de fonctionnement: avec des mélanges lourds, ne faites pas fonctionner la machine pendant plus de six minutes, puis laissez-la refroidir pendant quinze minutes supplémentaires.

- Après le pétrissage / mélange, dès que la pâte forme une boule, ramenez le bouton de vitesse (3) en position «0». Retirez ensuite la fiche d'alimentation.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage (3) et la flèche se lèvera.
- La pâte peut maintenant être libérée à l'aide d'une spatule et retirée du récipient.
- Le conteneur peut maintenant être retiré.
- Nettoyez les pièces comme décrit dans "Nettoyage et entretien".

RECETTES

Mélange pour génoise (recette de base), vitesse 1-4

Ingrédients

200 g de beurre mou ou de margarine, 200 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 4 œufs, 400 g de farine de blé, 1 sachet de levure chimique, env. 1/8 litre de lait.

Préparation

Mettez la farine et les autres ingrédients dans le récipient, mélangez au fouet pendant 30 secondes à la vitesse 1, puis pendant environ 3 minutes à la vitesse 2. Graisser une plaque à pâtisserie ou recouvrir de papier sulfurisé. Ajoutez le mélange et faites cuire. Avant de sortir le gâteau du four, vérifiez qu'il est prêt en perçant le centre du gâteau avec un cure-dent. Si le mélange ne colle pas, le gâteau est cuit. Placez le gâteau sur une grille et laissez refroidir.

Four traditionnel

Hauteur étagère: 2 (à mi-chemin)

Température: four électrique: chaleur supérieure et inférieure de 175-200° C, four à gaz niveau 2-3

Temps de cuisson: 50-60 minutes

Selon votre goût, cette recette peut être modifiée, par exemple avec 100 g de raisins secs ou 100 g de noix ou 100 g de chocolat râpé. Les possibilités sont infinies.

Petits pains aux graines de lin, vitesse 1-2

Ingrédients

500-550 g de farine de blé, 50 g de graines de lin, 3/8 litres d'eau, 1 cube de levure (40 g), 100 g de caillé faible en gras, bien égoutté, 1 cuillère à café de sel. Pour le revêtement: 2 cuillères à soupe d'eau.

Préparation

Faites tremper les graines de lin dans 1/8 litre d'eau tiède. Introduire l'eau tiède restante (1/4 de litre) dans le récipient, émietter la levure, ajouter le caillé et pétrir avec le crochet pétrisseur à vitesse 2. La

levure doit être complètement dissoute. Mettez la farine avec les graines de lin trempées et le sel dans le récipient. Pétrissez bien à la vitesse 1, puis passez à la vitesse 3 et continuez à pétrir pendant 3 à 5 minutes. Couvrir le mélange et laisser lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes. Bien pétrir à nouveau, retirer du bol et former seize pains. Couvrir la casserole de papier sulfurisé humide. Placer les pains dans la casserole et laisser lever 15 minutes. Saupoudrer d'eau tiède et cuire.

Four traditionnel

Hauteur étagère: 2 (à mi-chemin)

Chauffage: four électrique: chaleur supérieure et inférieure 200-220° C (préchauffée pendant 5 minutes), four à gaz niveau 2-3

Temps de cuisson: 30-40 minutes

Crème au chocolat, vitesse 5-6

Ingrédients

200 ml de crème douce, 150 g de chocolat mi-amer, 3 œufs, 50-60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, des flocons de chocolat.

Préparation

Fouettez la crème dans le récipient avec le fouet jusqu'à consistance solide. Retirez-le du bol et mettez-le dans un endroit pour refroidir. Faites fondre le chocolat selon les instructions sur l'emballage ou au micro-ondes à 600W pendant 3 minutes. Pendant ce temps, fouettez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel dans le bol à la vitesse 2 jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez uniformément à la vitesse 5-6. Laissez un peu de crème pour la décoration. Ajouter le reste de crème au mélange crémeux et mélanger brièvement en utilisant la fonction PULSE. Décorez la crème au chocolat et servez bien refroidie.

Pâte à pizza, vitesse 1-4

Ingrédients

400 g de farine 00, 250 ml d'eau tiède, 1/2 cuillère à café de sucre, 1 levure sèche active (environ 2-1 / 2 cuillères à café), 1-1 / 2 cuillère à café d'huile d'olive et 1 cuillère à café de sel

Préparation

Mettez la farine dans le récipient. Mélangez le reste des ingrédients dans un bol ou une cruche. Faites tourner le mélangeur à la vitesse 1-2 et ajoutez progressivement le liquide. Au fur et à mesure que les ingrédients se mélangent et que la boule de pâte se forme, augmentez la vitesse à 3-4. Pétrissez pendant quelques minutes à cette vitesse, jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Retirer du bol et diviser en 2 à 4 morceaux. Rouler les bases de pizza (cercles ou rectangles) sur une surface farinée, puis les déposer sur une plaque à pâtisserie ou un moule à pizza. Étalez les bases de pizza avec la sauce tomate et ajoutez les garnitures - champignons, jambon, olives, tomates séchées, épinards, artichauts, etc. Garnir de mozzarella et d'un filet d'huile d'olive.

Four traditionnel

Cuire au four préchauffé à 200° C ou au four à gaz au niveau 6 pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce que les garnitures soient dorées et bouillonnantes.

Pain blanc de base, vitesse 3-6

Ingrédients

600 g de farine de pain blanche forte, 1 sachet de levure sèche active (environ 2½ cuillères à café), 345 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol ou de beurre, 1 cuillère à café de sucre, 2 cuillères à café de sel.

Préparation

Utilisez les instructions pour pétrir la pâte à pizza, puis placez la pâte dans un bol, couvrez et laissez dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de taille (30 à 40 minutes). Retirez la pâte et appuyez pour éliminer l'air. Pétrir légèrement sur une planche à pâtisserie farinée, former un pain ou le mettre dans une plaque à pâtisserie, couvrir et laisser lever dans un endroit chaud encore 30 minutes.

Four traditionnel

Cuire au four préchauffé à 200° C à gaz au niveau 6 pendant 25-30 minutes, jusqu'à coloration dorée.

Glace au café et au brandy, vitesse 5-6

Ingrédients

3 œufs, 75 g de sucre cristallisé, 300 ml de crème, 2 cuillères à soupe de café instantané en poudre, 300 ml de crème liquide, 2½ cuillères à soupe de cognac.

Préparation

Ajouter le sucre et les œufs dans le bol et travailler à la vitesse 6 jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le café et ajouter le mélange œuf et sucre. Placer dans un bol résistant à la chaleur au-dessus d'une casserole remplie d'eau et cuire doucement, en remuant bien, jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour recouvrir le dos d'une cuillère. Passer dans un bol et laisser refroidir. Fouettez la crème double à la vitesse 6 jusqu'à formation de pics mous, puis incorporez-la dans le mélange d'œufs et de sucre froid, avec le cognac. Verser dans un récipient, couvrir et congeler pendant 2h30 à 3 heures, jusqu'à ce qu'il soit partiellement congelé. Retirer, bien mélanger puis congeler à nouveau, jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Meringues, vitesse 5-6

Ingrédients

4 blancs d'œufs, 100 g de sucre cristallisé, 100 g de sucre glace

Préparation

Placez les blancs d'œufs dans le bol et travaillez à la vitesse 6 jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment fermes. Ajoutez la moitié du sucre et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène qui formera le "bec d'oiseau" classique sur les fouets. Retirez le récipient et incorporez légèrement le sucre restant avec une cuillère en métal. Transférer le tout dans une poche à douille avec une buse lisse de 15 mm. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et dresser les meringues qui doivent avoir un diamètre d'environ 5 à 6 cm. Saupoudrer du sucre restant et placer sur la grille inférieure d'un four froid (120 ° C) ou au niveau du gaz ½ pendant 1 heure et demie. Laisser refroidir sur un gril. Complet avec des baies, du chocolat et de la crème sucrée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lors du nettoyage, faites attention aux points suivants:

- Retirez la fiche de la prise et attendez que le produit refroidisse. 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 accessoires sous l'eau courante. Les accessoires ne sont pas adaptés au nettoyage au lave-vaisselle. S'ils sont exposés à la chaleur ou à des nettoyants caustiques, ils peuvent se déformer ou se décolorer.
- Le couvercle et les pièces qui ont été en contact avec les aliments peuvent être nettoyés avec du savon à vaisselle et de l'eau.
- N'utilisez pas de laine d'acier, de solvants ou d'abrasifs pour nettoyer les pièces en plastique.
- Assurez-vous que l'appareil est propre et sec avant de le ranger.
- N'utilisez pas l'appareil si:
 - ✓ ces instructions n'ont pas été suivies et l'appareil a été modifié
 - ✓ l'appareil a été altéré, maltraité ou endommagé
 - ✓ l'appareil ne fonctionne pas en raison du circuit d'alimentation

DONNÉES TECHNIQUES

- Alimentation: 220-240V ~ 50 / 60Hz
- Puissance: 1000W
- Dimensions: 35x28x23 cm
- Poids net: 6,5 kg
- Durée de fonctionnement: 6 min.

CONFORMITÉ DU PRODUIT

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Mélangeur planétaire Mod. MONTERO NEW (cod. 118420410) 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 planétaire Mod. MONTERO NEW (cod. 118420410) est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Mélangeur planétaire Mod. MONTERO NEW (cod. 118420410) 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 planétaire Mod. MONTERO NEW (cod. 118420410) 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 DU PRODUIT

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 Spa 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, abasé 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.
- 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 verwenden
- 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 Zubehör niemals mit Händen, Spateln oder Löffeln, wenn das Gerät angeschlossen ist.
- Nicht für heiße Flüssigkeiten oder sehr heiße Speisen verwenden.
- Nicht länger als 6 Minuten ununterbrochen verwenden.
- Die maximale Nutzungsdauer sollte 6 Minuten nicht überschreiten: Warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie es erneut verwenden.
- Reinigung und Wartung können von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht von Erwachsenen durchgeführt werden.

KABEL UND STECKER

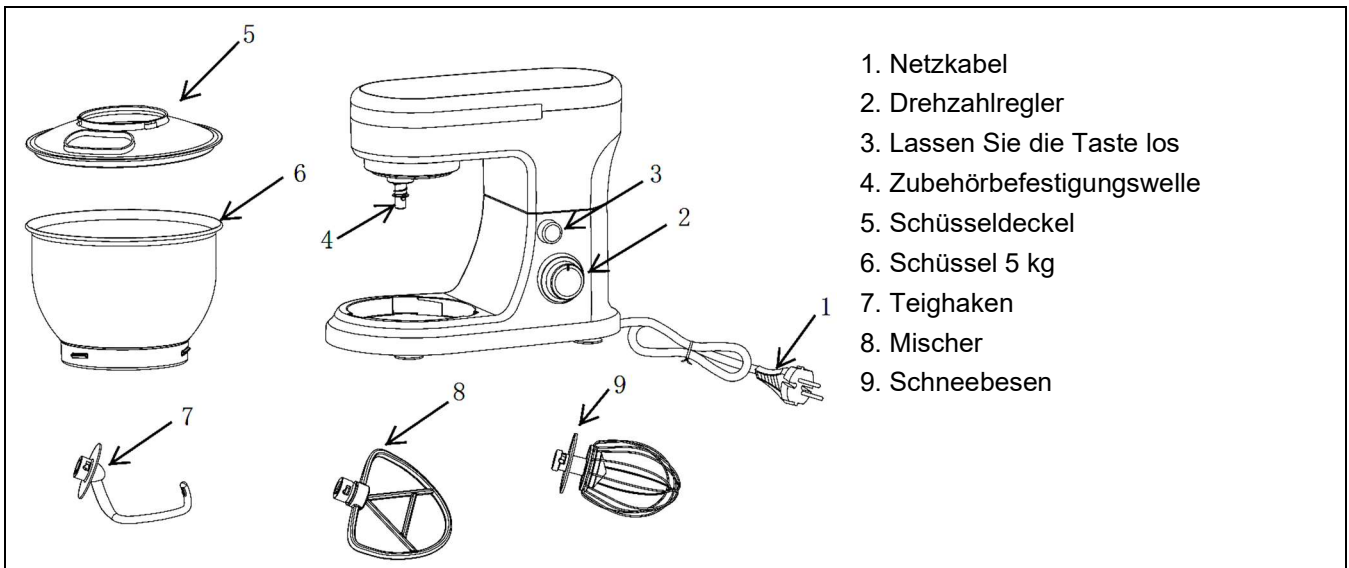
- Lassen Sie das Kabel nicht über der Theke hängen.
- Achten Sie darauf, nicht am Netzkabel zu ziehen oder darüber zu stolpern. Halten Sie das Kabel von Wärmequellen, heißen Gegenständen oder offenen Flammen fern.
- Trennen Sie das Kabel vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch vom Stromnetz. Um das Kabel

- 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

1. Stellen Sie den Behälter in sein Gehäuse und drehen Sie ihn, bis er einrastet.
2. Um den Ausleger anzuheben, drücken Sie den Entriegelungsknopf (2). Der Arm bewegt sich jetzt nach oben.
3. Montieren Sie das gewünschte Zubehör, indem Sie das Oberteil in die Zubehörbefestigungswelle einsetzen und verriegeln.
4. Die Zutaten in die Schüssel geben.
1. Überfüllen Sie die Schüssel nicht: Die maximale Menge an Zutaten beträgt 1,2 kg.
5. Den Ausleger mit dem Entriegelungsknopf (2) absenken.
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit 220-240 V ~ 50/60 Hz.
7. Schalten Sie das Gerät mit dem Geschwindigkeitsregler bei einer Geschwindigkeit zwischen 1 und 6 (entsprechend der Mischung) ein.
8. Für den Pulsbetrieb (in kurzen Intervallen kneten) den Schalter auf "PULSE" stellen. Der Schalter muss für die gewünschte Intervalldauer in dieser Position gehalten werden. Wenn der Schalter losgelassen wird, kehrt er automatisch in die Position "0" zurück.

Geschwindigkeitsanpassung und Verwendung des Hakens für nicht mehr als 1,2 kg Mischung

Geschwindigkeit	Zubehörteil	Art der Mischung
1-2	Teighaken	Schwere Teige (zB Brot oder Mürbeteig)
3-4	Mischer	Mittelschwere Mischungen (zB Crepes)
5-6	Schneebesen	Leichte Mischungen (z. B. Sahne, Eiweiß, Eiweiß)
Pulse	Schneebesen	Intervall (zum Beispiel unter einem Schwamm mischen, Eiweiß)

HINWEIS:

Betriebszeit: Lassen Sie die Maschine bei schweren Mischungen nicht länger als sechs Minuten laufen und lassen Sie sie dann weitere fünfzehn Minuten abkühlen.

9. Drehen Sie nach dem Kneten / Mischen den Geschwindigkeitsknopf (3) zurück in die Position „0“, sobald der Teig eine Kugel bildet. Ziehen Sie dann den Netzstecker.
10. Drücken Sie den Entriegelungsknopf (3) und der Ausleger steigt an.
11. Der Teig kann nun mit Hilfe eines Spatels freigegeben und aus dem Behälter entnommen werden.
12. Der Behälter kann jetzt entfernt werden.
13. Reinigen Sie die Teile wie unter "Reinigung und Wartung" beschrieben.

Rezepturen

Biskuitmischung (Grundrezept), Geschwindigkeit 1-4

Zutaten

200 g weiche Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 1 Beutel Vanillezucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 400 g Weizenmehl, 1 Beutel Backpulver, ca. 1/8 Liter Milch.

Vorbereitung

Das Mehl und andere Zutaten in den Behälter geben, 30 Sekunden bei Geschwindigkeit 1 mit dem Schneebesen mischen, dann bei Geschwindigkeit 2 etwa 3 Minuten lang. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier abdecken. Fügen Sie die Mischung hinzu und backen Sie. Bevor der Kuchen aus dem Ofen genommen wird, überprüfen Sie, ob er fertig ist, indem Sie die Mitte des Kuchens mit einem Zahnstocher durchstechen. Wenn die Mischung nicht klebt, wird der Kuchen gebacken. Den Kuchen auf einen Rost legen und abkühlen lassen.

Traditioneller Ofen

Regalhöhe: 2 (auf halber Strecke)

Temperatur: Elektroofen: obere und untere Hitze von 175-200° C, Gasofen Stufe 2-3

Garzeit: 50-60 Minuten

Je nach Geschmack kann dieses Rezept beispielsweise mit 100 g Rosinen oder 100 g Nüssen oder 100 g geriebener Schokolade modifiziert werden. Die Möglichkeiten sind endlos.

Leinsamenbrötchen, Geschwindigkeit 1-2

Zutaten

500-550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, 3/8 Liter Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g fettarmer Quark, gut durchlässig, 1 Teelöffel Salz. Für die Beschichtung: 2 Esslöffel Wasser.

Vorbereitung

Die Leinsamen in 1/8 Liter warmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 Liter) in den Behälter geben, die Hefe zerbröckeln, den Quark hinzufügen und mit dem Teighaken bei Geschwindigkeit 2 kneten. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Das Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und dem Salz in den Behälter geben. Bei Geschwindigkeit 1 gründlich kneten, dann auf Geschwindigkeit 3 umschalten und 3-5 Minuten weiter kneten. Decken Sie die Mischung ab und lassen

Sie sie 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen. Nochmals gut kneten, aus der Schüssel nehmen und 16 Brote formen. Decken Sie die Pfanne mit feuchtem Pergamentpapier ab. Die Brote in die Pfanne geben und 15 Minuten gehen lassen. Mit warmem Wasser bestreuen und backen.

Traditioneller Ofen

Regalhöhe: 2 (auf halber Strecke)

Heizung: Elektroofen: obere und untere Heizung 200-220° C (5 Minuten vorgeheizt), Gasofen Stufe 2-3

Garzeit: 30-40 Minuten

Schokoladencreme, Geschwindigkeit 5-6

Zutaten

200 ml süße Sahne, 150 g Bitterschokolade, 3 Eier, 50-60 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Beutel Vanillezucker, 1 Esslöffel Cognac oder Rum, Schokoladenflocken.

Vorbereitung

Die Sahne im Behälter mit dem Schneebesen fest schlagen. Nehmen Sie es aus der Schüssel und stellen Sie es an einen kühlen Ort. Die Schokolade gemäß den Anweisungen auf der Verpackung oder in der Mikrowelle 3 Minuten bei 600 W schmelzen. In der Zwischenzeit die Eier, den Zucker, den Vanillezucker, den Cognac oder den Rum und das Salz in der Schüssel auf Stufe 2 schaumig rühren. Fügen Sie die geschmolzene Schokolade hinzu und mischen Sie gleichmäßig auf Geschwindigkeit 5-6. Lassen Sie ein wenig Creme für die Dekoration. Die restliche Creme zu der cremigen Mischung geben und mit der PULSE-Funktion kurz mischen. Die Schokoladencreme dekorieren und gut gekühlt servieren.

Pizzateig, Geschwindigkeit 1-4

Zutaten

400 g Mehl 00, 250 ml warmes Wasser, 1/2 Teelöffel Zucker, 1 aktive Trockenhefe (ca. 2 1/2 Teelöffel), 1 1/2 Teelöffel Olivenöl und 1 Teelöffel Salz

Vorbereitung

Das Mehl in den Behälter geben. Mischen Sie die restlichen Zutaten in einer Schüssel oder einem Krug. Lassen Sie den Mischer mit der Geschwindigkeit 1-2 laufen und geben Sie die Flüssigkeit allmählich hinzu. Wenn sich die Zutaten vermischen und sich die Teigkugel mehr bildet, erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf 3-4. Bei dieser Geschwindigkeit einige Minuten kneten, bis der Teig glatt ist. Aus der Schüssel nehmen und in 2-4 Stücke teilen. Rollen Sie die Pizzaböden (Kreise oder Rechtecke) auf eine bemehlte Oberfläche und legen Sie sie dann auf ein Backblech oder eine Pizzapfanne. Die Pizzaböden mit der Tomatensauce bestreichen und die Beläge hinzufügen - Pilze, Schinken, Oliven, getrocknete Tomaten, Spinat, Artischocken usw. Mit Mozzarella und etwas Olivenöl garnieren.

Traditioneller Ofen

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C oder in einem Gasofen auf Stufe 6 15-20 Minuten backen, bis die Beläge sprudelnd und golden sind.

Weißbrotbasis, Geschwindigkeit 3-6

Zutaten

600 g starkes Weißbrotmehl, 1 Beutel aktive Trockenhefe (ca. 2 1/2 Teelöffel), 345 ml warmes Wasser, 1 Esslöffel Sonnenblumenöl oder Butter, 1 Teelöffel Zucker, 2 Teelöffel Salz.

Vorbereitung

Befolgen Sie die Anweisungen, um den Pizzateig zu kneten, geben Sie den Teig in eine Schüssel, decken Sie ihn ab und lassen Sie ihn an einem warmen Ort, bis sich die Größe verdoppelt hat (30-40 Minuten). Entfernen Sie die Paste und drücken Sie, um die Luft zu entfernen. Auf einem bemehlten Teigbrett leicht kneten, ein Brot formen oder in ein Backblech legen, abdecken und weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Traditioneller Ofen

In einem auf 200° C vorgeheizten Ofen auf Stufe 6 25-30 Minuten goldbraun backen.

Kaffee und Brandy-Eis, Geschwindigkeit 5-6

Zutaten:

3 Eier, 75 g Kristallzucker, 300 ml Sahne, 2 Esslöffel Instantkaffeepulver, 300 ml flüssige Sahne, 2½ Esslöffel Brandy.

Vorbereitung:

Den Zucker und die Eier in die Schüssel geben und mit Geschwindigkeit 6 arbeiten, bis eine homogene Konsistenz erreicht ist. In einem Topf die Sahne und den Kaffee zum Kochen bringen und die Ei-Zucker-Mischung hinzufügen. In eine hitzebeständige Schüssel über eine mit Wasser gefüllte Pfanne geben und unter gutem Rühren leicht kochen, bis sie dick genug ist, um die Rückseite eines Löffels zu bedecken. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Schlagen Sie die Doppelcreme auf Stufe 6, bis sich weiche Spitzen bilden, und geben Sie sie dann mit dem Brandy in die kalte Mischung aus Ei und Zucker. In einen Behälter gießen, abdecken und 2½ bis 3 Stunden einfrieren, bis er teilweise gefroren ist. Entfernen, gut mischen und dann erneut einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Baiser, Geschwindigkeit 5-6

Zutaten:

4 Eiweiß, 100 g Kristallzucker, 100 g Puderzucker

Vorbereitung:

Legen Sie das Eiweiß in die Schüssel und arbeiten Sie mit Geschwindigkeit 6, bis es fest genug ist. Fügen Sie die Hälfte des Zuckers hinzu und mischen Sie erneut, bis Sie eine homogene Mischung erhalten, die den klassischen "Vogelschnabel" auf den Peitschen bildet. Nehmen Sie den Behälter heraus und geben Sie den restlichen Zucker mit einem Metalllöffel leicht hinein. Übertragen Sie alles in einen Spritzbeutel mit einer 15 mm glatten Düse. Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen und die Baisers mit einem Durchmesser von ca. 5-6 cm anrichten. Mit dem restlichen Zucker bestreuen und anderthalb Stunden lang auf das unterste Regal eines kalten Ofens (120° C) oder auf einen Gaspegel ½ stellen. Auf einem Grill abkühlen lassen. Komplett mit Beeren, Schokolade und gesüßter Sahne.

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 das Zubehör unter fließendem Wasser. Das Zubehör ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Wenn sie Hitze oder ätzenden Reinigern ausgesetzt werden, können sie sich verformen oder verfärben.
- Der Deckel und Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, können mit Spülmittel und Wasser gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen von Kunststoffteilen keine Stahlwolle, Lösungsmittel oder Schleifmittel.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät sauber und trocken ist, bevor Sie es lagern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
 - ✓ Diese Anweisungen wurden nicht befolgt und das Gerät wurde geändert
 - ✓ Das Gerät wurde manipuliert, misshandelt oder beschädigt
 - ✓ Das Gerät funktioniert aufgrund des Stromversorgungskreises nicht

TECHNISCHE DATEN

- Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
- Leistung: 1000W
- Abmessungen: 35 x 28 x 23 cm
- Nettogewicht: 6,5 kg
- Betriebszeit: 6 min.

Produktkonformität

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Planetenmischer Mod. MAXIMA NEW (cod. 118420410) 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 Planetenmischer Mod. MAXIMA NEW (cod. 118420410) entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Planetenmischer Mod. MAXIMA NEW (cod. 118420410) 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 Planetenmischer Mod. MAXIMA NEW (cod. 118420410) 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 Vermeidung 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.

PRODUKTGARANTIE

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 Spa 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