



## MAGDA

### Impastatrice planetaria

*Stand mixer*

*Mezclador planetario*

*Mélangeur planétaire*

*Planetenmischer*

Cod. 118420411



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	10
ES Manual de instrucciones	17
FR Manuel d'instruction	25
DE Benutzerhandbuch	33



## LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

### 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 10 minuti.
- La durata massima dell'utilizzo non deve superare i 10 minuti: attendere che l'apparecchio si sia raffreddato a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.
- Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non immergere mai la casa principale in acqua o metterla sotto l'acqua corrente. Non utilizzare un pulitore a vapore.

#### 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.

#### Rischio di soffocamento!

Per garantire la sicurezza dei vostri bambini, tenete tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.) fuori

dalla loro portata.

**Attenzione!** Non permettere ai bambini piccoli di giocare con la pellicola in quanto esiste il pericolo di soffocamento!

Al fine di proteggere i bambini o le persone fragili dai pericoli delle apparecchiature elettriche, assicurarsi che questo dispositivo venga utilizzato solo sotto supervisione. Questo dispositivo non è un giocattolo. Non permettere ai bambini piccoli di giocarci.

#### **Sistema di protezione da sovraccarico**

Il motore è protetto dal surriscaldamento da un protettore termico. Se l'apparecchio viene sovraccaricato o utilizzato continuamente per troppo tempo, il motore potrebbe surriscaldarsi e arrestarsi. Per rimettere in funzione l'apparecchio è necessario spegnerlo, scollegarlo dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare per almeno 30 minuti. Una volta che il motore è completamente raffreddato, l'apparecchio può essere riutilizzato.

#### **Sistema di sicurezza**

Il motore non si avvia se il braccio girevole è sollevato. Se viene sollevato durante il normale funzionamento, l'interruttore di sicurezza si attiverà e il motore si spegnerà immediatamente. Inoltre, se l'apparecchio è collegato mentre il controllo della velocità non è impostato su "0", il sistema di sicurezza ne impedirà il funzionamento.

In entrambi i casi, per riavviare l'apparecchio, riportare il braccio oscillante in posizione di blocco, riportare il controllo della velocità in posizione "0" spento e quindi selezionare nuovamente una velocità. L'apparecchio dovrebbe ora funzionare normalmente.

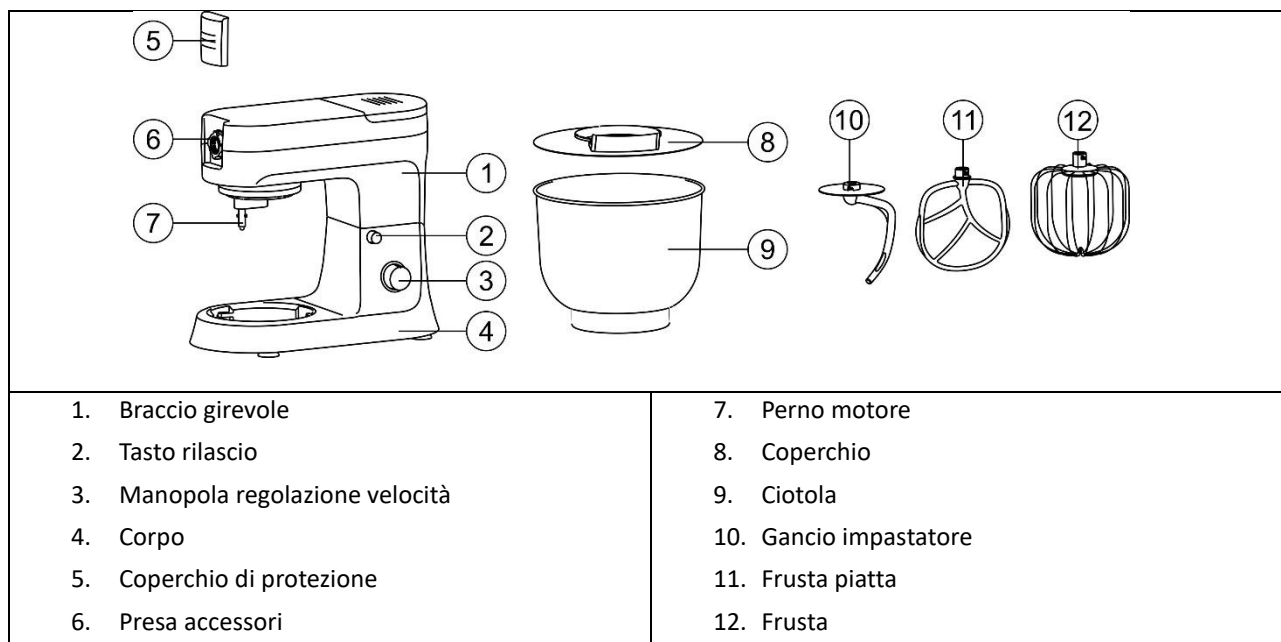
#### **Attenzione!**

Si consiglia di non accendere mai l'apparecchio per un periodo di tempo superiore a quello necessario per la lavorazione degli ingredienti. Non operare a vuoto.

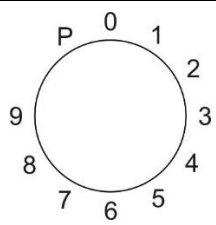
#### **Importante!**

È essenziale pulire accuratamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inutilizzo (vedere il paragrafo "Pulizia e manutenzione").




#### **COMPONENTI**



## Manopola regolazione velocità

	0:	Stop/Spento
	P:	Commutazione istantanea. Portare la manopola in posizione e mantenerla. L'azionamento funziona alla massima velocità
	1...9:	Velocità operativa (1 = lento, 9 = veloce)

## Guida all'utilizzo degli accessori

Accessori	Foto	Velocità di utilizzo	Tempo max di utilizzo	Ingredienti consigliati (dosi mnassime)
Gancio impastatore		1, 2	1 minuto a velocità 1 / 6 minuti a velocità 2	1660 g di farina e 830ml di acqua Temperatura 40° (+/-5°C)
Frusta piatta		1-8	10 minuti	
Frusta		9	10 minuti	









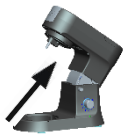
**NOTA:** per evitare schizzi, iniziare sempre a mescolare a bassa velocità, quindi aumentare fino a raggiungere una velocità elevata

- **Frusta piatta:** Mescola tipi di impasto più leggeri, per fare torte, biscotti, pasticceria, glassa, ripieni, bignè e purè di patate.
- **Frusta:** Per uova, panna, pastelle, spugne senza grasso, meringhe, cheesecake, mousse e per mescolare miscele di torte leggere. Non utilizzare la frusta per miscele pesanti (ad es. crema di grasso e zucchero), potrebbe danneggiarsi.
- **Gancio per impastare** : per impasti pesanti, carne macinata o altri lavori di impasto impegnativi

## ISTRUZIONI OPERATIVE

### ATTENZIONE!

- Azionare l'apparecchio solo quando gli accessori sono alloggiati secondo la seguente tabella e quando in posizione di funzionamento.

Numero	Posizione	Accessorio		
1				
2 (*)		 Accessorio per sfoglia (Mod. SFOGLIA)	 Accessorio per tagliolini (Mod. LELLA)	 Accessorio per tagliatelle (Mod. LINA)
3		Impostare il gancio per impastare, la frusta piatta e la frusta in base alle preferenze personali.		

(\*) Accessori opzionali non inclusi nella confezione

- Pericolo di lesioni a causa degli accessori rotanti.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, tenere le dita lontane dalla ciotola in acciaio inossidabile.
- Non cambiare gli accessori fino a quando l'apparecchio non è fermo e non è stato scollegato dalla presa di corrente. Una volta spento, il motore continua a girare per qualche secondo.

#### PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

1. Prima di utilizzare questo apparecchio per la prima volta, rimuovere e gettare in sicurezza il materiale di imballaggio.
2. Pulire la ciotola e gli accessori con acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente tutte le parti.  
NOTA: durante l'utilizzo di questo apparecchio, utilizzare l'accessorio corretto in base all'utilizzo (frusta piatta, gancio per impastare, frusta).

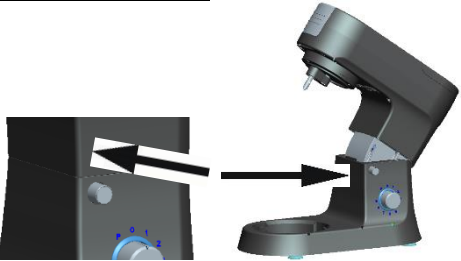
#### UTILIZZO DEL PRODOTTO

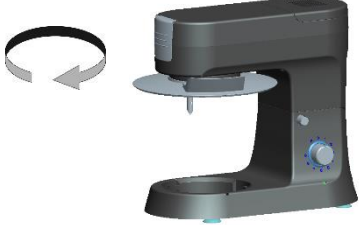
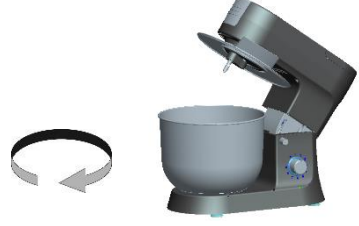




##### Gancio per impastare, Frusta piatta, Frusta

##### Istruzioni di sicurezza

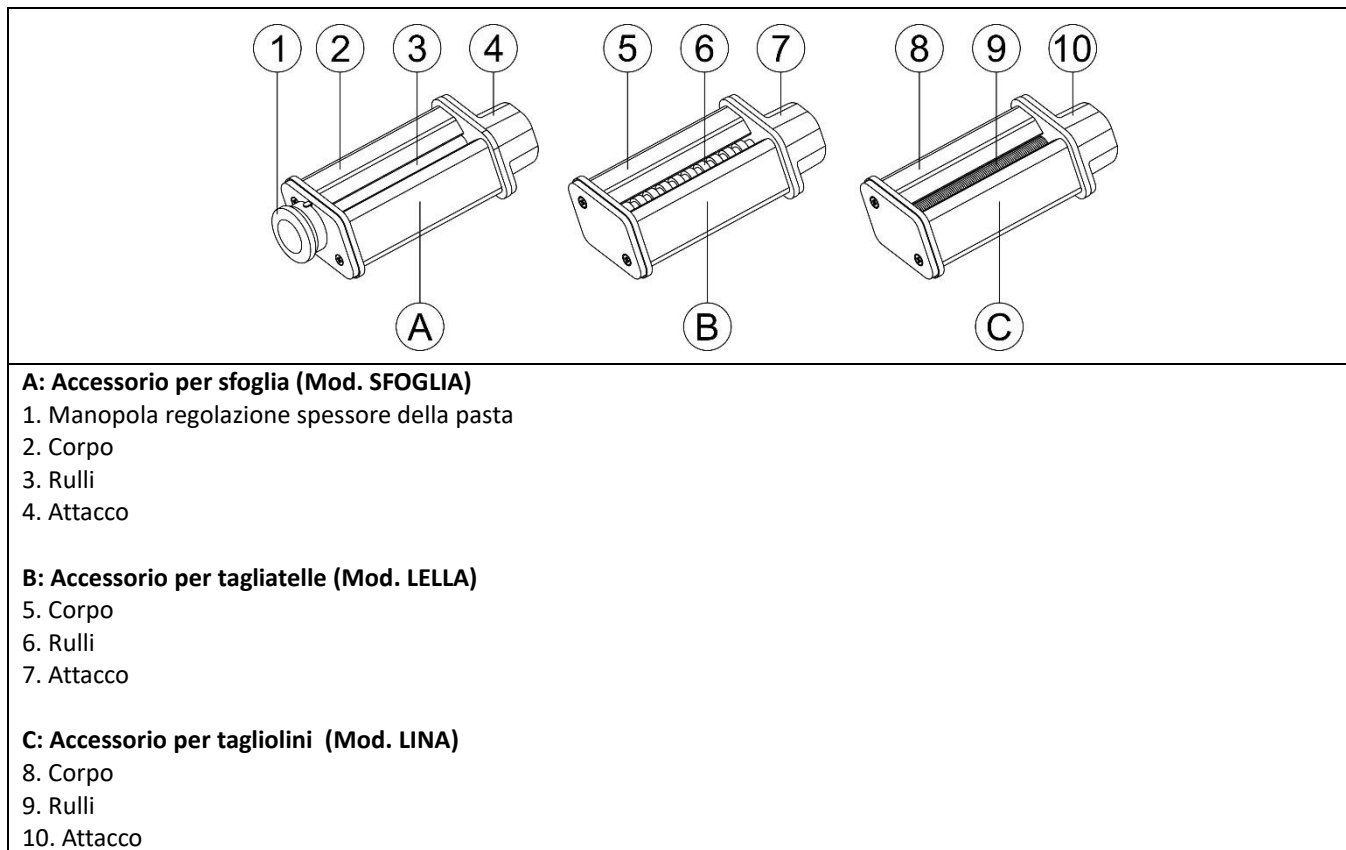
1. La temperatura dell'acqua che verrà aggiunta all'impasto durante la preparazione dell'impasto raggiunge a 40° (+/- 5 °C).
2. Non utilizzare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivi quando il gancio per impastare, la frusta piatta e la frusta stanno funzionando. Il funzionamento continuo dell'apparecchio per troppo tempo senza interruzioni può ridurne la durata. Dopo aver utilizzato l'apparecchio per 10 minuti, fare una pausa e attendere almeno 40-45 minuti prima di riutilizzarlo.

##### Capacità della ciotola: max 9L

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e assicurati che sia ben saldo.</li> <li>2. Premere il pulsante di rilascio del braccio e contemporaneamente sollevare il braccio girevole con la mano in modo che si blocchi in posizione (si sentirà un clic). Il braccio girevole si inclina verso l'alto</li> </ol>
---	---

<p>2.</p> 	<p>Montare il coperchio sul braccio girevole e ruotarlo leggermente in senso orario, in modo che si blocchi saldamente in posizione.</p>
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettere il cibo nella ciotola.</li> <li>2. Posizionare la ciotola nella rientranza del corpo principale.</li> <li>3. Ruotare leggermente la ciotola in senso orario, in modo che si blocchi in posizione</li> </ol>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Montare l'accessorio richiesto sul perno motore del lato inferiore del braccio girevole.</li> <li>2. <ol style="list-style-type: none"> <li>A. Il gancio per impastare viene utilizzato per impasti pesanti, carne macinata o altri lavori di impasto impegnativi.</li> <li>B. La frusta piatta viene utilizzata per mescolare tipi di pasta più leggeri.</li> <li>C. La frusta viene utilizzata per montare panna, albumi, ecc.</li> </ol> </li> <li>3. Ruotare l'accessorio in modo che il perno motore sia allineato con le depressioni sul bordo superiore dell'accessorio. Premere l'accessorio contro il braccio girevole e ruotarlo contemporaneamente in senso antiorario finché i perni non si innestano e l'accessorio non si blocca saldamente in posizione. L'accessorio non deve essere allentato né deve essere possibile estrarlo liberamente.</li> </ol>
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premere il pulsante di rilascio del braccio e contemporaneamente abbassare il braccio girevole con la mano in modo che si blocchi in posizione con un clic. Il coperchio deve aderire perfettamente al boccale, altrimenti non è montato correttamente. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.</li> <li>2. Collegare l'apparecchio all'alimentazione.</li> <li>3. Ruotare la manopola regolazione velocità sull'impostazione desiderata (vedere il paragrafo "Guida all'utilizzo degli accessori), e l'apparecchio si avvierà. La velocità può essere modificata in qualsiasi momento durante il funzionamento.</li> <li>4. Se è necessario raschiare l'interno della ciotola, attendere che l'accessorio si sia completamente arrestato. Usare una spatola. Non usare le dita.</li> </ol>
<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arrestare l'apparecchio riportando la manopola regolazione velocità sulla posizione di spegnimento "0". Scollegarlo dalla rete elettrica prima di cambiare gli accessori, prima di smontare l'apparecchio o quando l'apparecchio non è in uso.</li> <li>2. Premere il pulsante di rilascio del braccio. Allo stesso tempo, sollevare il braccio girevole in modo che si blocchi in posizione con un clic.</li> </ol>
<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare l'accessorio ruotandolo in senso orario.</li> <li>2. Rimuovere la ciotola con il cibo preparato ruotandola in senso antiorario</li> <li>3. Pulire le parti come descritto in "Pulizia e manutenzione"</li> </ol>

**(\*) ACCESSORI PER PASTA (opzionali non inclusi nella confezione)**



**UTILIZZO**

- Non utilizzare mai gli accessori per altri apparecchi. Utilizzare solo parti perfettamente assemblate.
- Questi accessori sono adatto solo ed esclusivamente per i seguenti scopi:
  - Accessorio pasta per sfoglia: per realizzare sfoglie da impasti pronti
  - Accessorio pasta per strisce di pasta : per fare le tagliatelle/tagliolini da sfoglie di pasta già pronte
- Gli accessori non devono essere utilizzati per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

**ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

**Rischio di infortunio!**

1. Tenere le mani lontane dalle parti rotanti. Durante l'utilizzo, non allungare la mano tra i rulli e non inserire alcun oggetto tra i rulli.
2. Non utilizzare l'apparecchio senza la supervisione dell'utente per evitare lesioni.
3. L'accessorio deve essere completamente assemblato prima dell'uso. L'accessorio deve essere utilizzato solo nella posizione operativa prevista. Prima di collegare o rimuovere l'accessorio, attendere che l'apparecchio si sia fermato completamente ed estrarre la spina di alimentazione.
4. Fermarsi per mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui alcune parti siano rotte per evitare lesioni.
5. Non indossare cravatte, sciarpe, ornamenti o vestiti larghi, legare o allacciare i capelli lunghi per evitare qualsiasi possibilità di lesioni causate dal coinvolgimento nel prodotto.
6. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
7. Non mettere il prodotto in contenitori per la disinfezione.
8. L'accessorio è adatto solo per impasto, non si applica ad altri per evitare lesioni.
9. Non inserire la spina di alimentazione prima di aver completato la preparazione dell'apparecchio.

**Attenzione!**

1. Verificare che non vi siano corpi estranei nell'alloggiamento o nei rulli.
2. Non esercitare mai pressione sugli accessori durante il montaggio o durante l'uso! Il corpo principale potrebbe subire danni.

**Attenzione!**

1. Al fine di proteggere i bambini o le persone fragili dai pericoli delle apparecchiature elettriche, assicurarsi che questo dispositivo venga utilizzato solo sotto supervisione. Questo dispositivo non è un giocattolo. Non permettere ai bambini piccoli di giocarci.

2. Pulire il banco operativo prima di mettere in funzione l'apparecchio.
3. In caso di blocco o funzionamento anomalo, scollegare l'alimentazione, quindi pulire l'impasto prima di continuare a utilizzarlo.
4. Pulire le parti a contatto con l'impasto dopo l'uso per evitare la corrosione dei residui e l'emissione di odori particolari (vedere il paragrafo (PULIZIA E MANUTENZIONE)).

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di poter utilizzare il nuovo accessorio, è necessario disimballarlo, pulirlo e controllarlo completamente.

### Attenzione! Non utilizzare mai un accessorio danneggiato!

Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e smaltire tutti i materiali di imballaggio.

1. Verificare che tutte le parti siano presenti ed esaminarle per danni evidenti.
2. Pulire e asciugare accuratamente tutte le parti prima del primo utilizzo.

## SIMBOLI E CONTRASSEGNI

I numeri da 1 (sottile) a 8 (spesso) contrassegnati sulla manopola di regolazione indicano lo spessore dell'impasto. Il numero in corrispondenza della freccia mostra l'impostazione corrente.

## PREPARAZIONE

Prima di utilizzare l'accessorio, preparare con il robot da cucina la pasta che si desidera ed eventualmente lasciarla riposare. Dividere l'impasto in pezzi di uguali dimensioni e stenderlo a listarelle.

## SELEZIONE DELLO SPESSORE DELL'IMPASTO

L'accessorio pasta per sfoglia ha una manopola di regolazione che può essere utilizzata per regolare la distanza tra i rulli, ovvero lo spessore della pasta su 8 posizioni.

1. Estrarre la manopola di controllo dall'accessorio e ruotare sullo spessore desiderato (8-1).
2. Iniziare sempre con lo spessore 8 e passare agli spessori più fini passo dopo passo.
3. Rilasciare nuovamente la manopola di controllo.

## ATTENZIONE!

**Iniziare sempre con l'impostazione 8, riducendo solo lo spessore in singoli passaggi e passando nuovamente l'impasto.**

### Tabella degli spessori

Manopola di regolazione	Spessore (appr.)	Manopola di regolazione	Spessore (appr.)
1	~0.3mm	5	~1.3mm
2	~0.4mm	6	~1.5mm
3	~0.6mm	7	~1.8mm
4	~1.0mm	8	~2.0mm

### Raccomandazioni per lo spessore dell'impasto

- 3-4 per fare le sfoglia
- 1-2 per tagliare la pasta

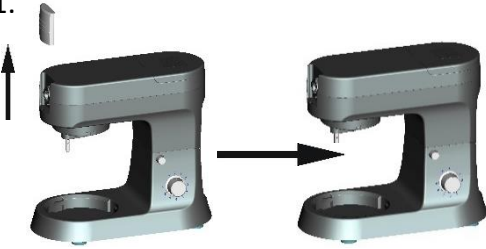



### Velocità consigliate

2	Per sfoglia
7	Per strisce di pasta larghe
5	Per striscioline di pasta fini
P	Non adatto per l'uso con questo accessorio!



## ISTRUZIONI D'USO

### A) FARE LA SFOGLIA

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, ad es. un bancone della cucina e assicurarsi che sia ben saldo.</li><li>2. Rimuovere la copertura protettiva dalla presa accessori.</li></ol>
<p>2.</p> 	<p>Inserire l'accessorio pasta per sfoglia nella presa accessori, in modo che la freccia sia allineata al cerchio. Ruotarlo in senso antiorario, in modo che la freccia sia allineata con l'indicatore di posizione.</p> <p>Attenzione! Non dovrebbe essere possibile ruotare ulteriormente l'accessorio.</p>
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Estrarre la manopola di regolazione.</li><li>2. Ruotare la manopola fino allo spessore n. 8 e lasciarla scattare nuovamente in posizione.</li><li>3. Collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione.</li><li>4. Ruotare la manopola regolazione della velocità sull'impostazione desiderata e l'apparecchio si accenderà. La velocità può essere modificata in qualsiasi momento mentre l'apparecchio è in funzione.</li></ol>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Inserire l'impasto nel rullo dell'accessorio dall'alto, facendo passare tutti i pezzi attraverso i rulli una volta. Nota: se l'impasto si attacca ai rulli, lasciarlo asciugare per circa 15-30 minuti. È quindi possibile continuare a lavorare l'impasto.</li><li>2. Ora ridurre gradualmente lo spessore dalla posizione 8.</li><li>3. Dopo ogni nuova impostazione passare l'impasto attraverso i rulli fino a raggiungere lo spessore desiderato.</li></ol>
<p>5.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Una volta terminato il lavoro, spostare la manopola rotante su "0". Attendere che l'apparecchio si arresti. Scollegare la spina di alimentazione.</li><li>2. Ruotare l'accessorio in senso orario finché non si disinnesta.</li><li>3. Rimuovere l'accessorio.</li></ol> <p>Nota:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Se necessario, continuare a lavorare utilizzando l'accessorio per tagliatelle o tagliolini.</li><li>2. Se si stanno preparando delle sfoglie per lasagne, tagliare l'impasto in pezzi della dimensione desiderata e usarli immediatamente oppure lasciare asciugare i pezzi.</li><li>3. Le sfoglie di pasta possono essere ulteriormente lavorate per realizzare ravioli e tanti altri primi piatti</li></ol>

### B) FARE TAGLIATELLE/TAGLIOLINI

Per fare le tagliatelle dalle sfoglie di pasta, procedere come segue:

1. Taglia le sfoglie di pasta della lunghezza desiderata.
2. Montare l'accessorio per tagliatelle o tagliolini.
3. Passare una volta le sfoglie di pasta attraverso i rulli.

Nota: la pasta può quindi essere cotta immediatamente oppure lasciata essiccare per la conservazione.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

### **Rischio di scossa elettrica!**

**Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.**

### **Informazioni importanti**

- L'apparecchio non necessita di manutenzione.
- Una pulizia accurata protegge l'apparecchio da eventuali danni e lo mantiene in funzione.
- Pulire tutte le parti immediatamente dopo l'uso. Ciò eviterà che i residui seccandosi possano attaccare la plastica (ad es. oli essenziali nelle erbe).
- Dopo il lavaggio e l'asciugatura, riporre l'apparecchio con i suoi accessori in un luogo asciutto e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

### **Pulizia del corpo**

#### **Rischio di scossa elettrica!**

**Non immergere mai la casa principale in acqua o metterla sotto l'acqua corrente. Non utilizzare un pulitore a vapore.**

#### **Attenzione!**

**Non utilizzare detergenti abrasivi.**

- Rimuovere la spina di alimentazione.
- Pulire la base dell'apparecchio con un panno umido. Se necessario, utilizzare un po' di detersivo delicato per piatti. Non utilizzare spugne abrasive, pagliette metalliche o qualsiasi forma di solventi forti o detergenti abrasivi per pulire l'apparecchio, poiché potrebbero danneggiare le superfici esterne dell'apparecchio.
- Asciugare il corpo.

### **Pulizia della ciotola e degli accessori**

- Smontare e pulire separatamente tutti gli accessori. Gli accessori possono essere lavati in acqua calda e sapone per piatti.

### **Pulizia degli accessori per la pasta (opzionali non inclusi nella confezione)**

Gli accessori utilizzati devono essere puliti accuratamente dopo ogni utilizzo.

- Pulire gli accessori per la pasta con un panno asciutto e una spazzola.
- In caso di sporco ostinato, utilizzare un panno umido e asciugare.

#### **Attenzione!**

- Non utilizzare detergenti contenenti alcol.
- Non utilizzare oggetti affilati, appuntiti o metallici.
- Non utilizzare panni abrasivi o detergenti.
- Non pulire mai gli accessori per pasta sotto l'acqua corrente né metterli in lavastoviglie.

## **DATI TECNICI**

- Alimentazione: 220-240V~50/60Hz
- Potenza: 1800W
- Peso netto: 5,5 kg
- Tempo di funzionamento max: 10 minuti

## **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 stuzzicadenti. 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 ammollati 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. Togliera 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 cucchiaio 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 cucchiaio. 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 lavorate 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 cucchiaio 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.

### **CONFORMITA' DEL PRODOTTO**

Il produttore Melchioni Ready S.r.l. dichiara che il prodotto Impastatrice planetaria Mod. MAGDA (cod.118420411) 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 Ready S.r.l. dichiara che il prodotto Impastatrice planetaria Mod. MAGDA (cod.118420411) 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 Ready S.r.l. dichiara che il prodotto Impastatrice planetaria Mod. MAGDA (cod.118420411) 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 Ready S.r.l. dichiara che il prodotto Impastatrice planetaria Mod. MAGDA (cod.118420411) 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

La Società MELCHIONI READY S.r.l. distributrice sul territorio italiano del marchio MELCHIONI FAMILY, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.

L'apparecchio è coperto dalla garanzia convenzionale per il periodo di DUE ANNI dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile).

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d'assistenza autorizzata, durante il periodo di garanzia di cui sopra.

La MELCHIONI READY S.r.l. si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale (o simile) nel corso del periodo di garanzia.

In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato.

Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

La garanzia non copre:

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l'uso professionale del prodotto;
- i mal funzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato MELCHIONI READY S.r.l.;
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da MELCHIONI READY S.r.l.;
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software;
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmine, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione;
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto;
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.

## READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### 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 10 minutes at a time.
- Max operation duration under high speed per time cannot exceed 10 minutes, and only wait until the unit is cooled to room temperature before performing next operation cycles.
- Unplug the appliance before cleaning it.
- Never immerse the main house in water or put it under running water. Do not use a steam cleaner.

#### 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.

**Risk of suffocation!**

In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

**Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do not allow small children to play with it.

**Overload protection system**

The motor is protected from burning out by a thermal protector. If the appliance is over loaded or operated continuously for too long, the motor may overheat and stop. To operate the appliance again, it must be switched off and disconnected from the power socket then left for at least 30 minutes. Once the motor is fully cooled the appliance may be used again.

**Safety system**

The motor will not start if the swivel arm is raised. If it is raised during normal operation, the safety switch will activate and the motor will shut off immediately. Additionally, if the appliance is plugged in while the speed control is not set at "0", the safety system will prevent it from running. In either case, to start the machine again, return the swivel arm to the locked position, turn the speed control back to the off "0" position and then re-select a speed. The appliance should now function as normal.

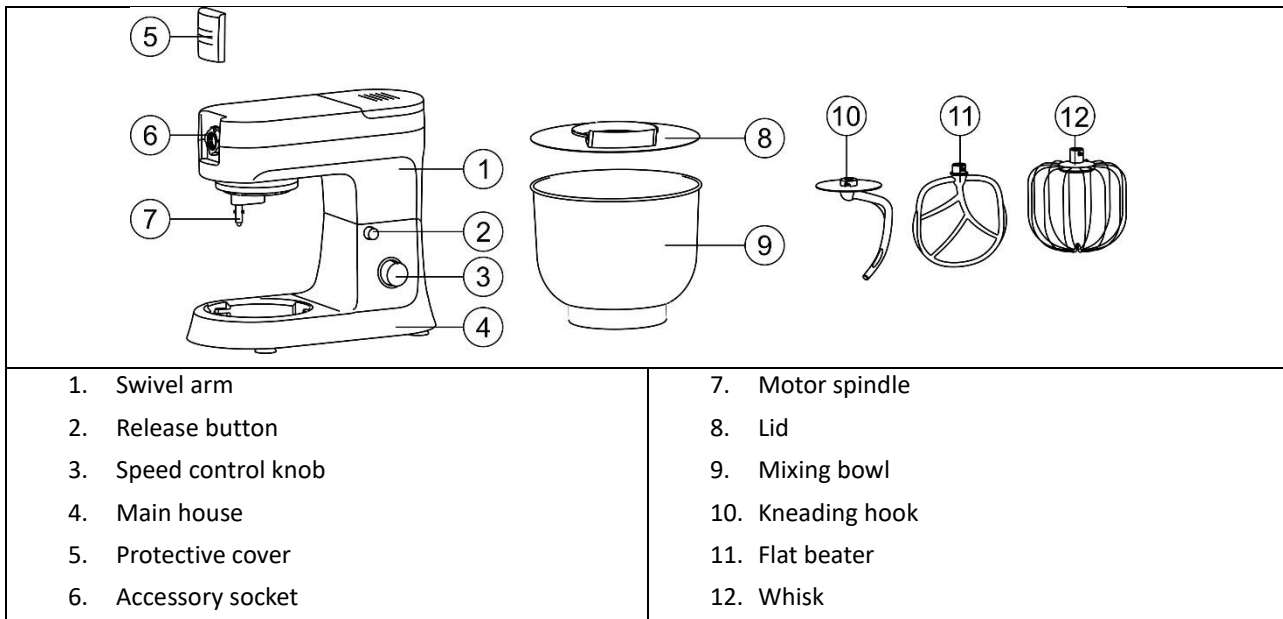
**Caution!**

We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.

**Important!**

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period (see "Cleaning and servicing").




**COMPONENTS**



**Control panel**

	<p>0:</p> <p>P:</p> <p>1...9:</p>	<p>Stop/Off</p> <p>Instantaneous switching Hold rotary switch. The drive operates at maximum speed</p> <p>Operating speed (1= slow, 9=fast)</p>
--	-----------------------------------	---

## Accessories operation guide

Accessories	Picture	Speed setting	Time	Recommended ingredients (minimum doses)
Kneading hook		1, 2	1min at speed 1 6 min at speed 2	1660 g flour and 830ml water (Temperature 40+/-5°C.)
Flat beater		1-8	10min	
Whisk		9	10min	

### NOTE:










Always begin mixing at a low speed, then increase to a high speed to prevent splattering

- Flat beater ---- Mix lighter types of dough, for making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, eclairs and mashed potato.
- Whisk ---- For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses and for mixing light cake mixes, Don't use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - it will damage.
- Dough hook ---- for heavy dough, minced meat or other demanding kneading jobs.

### Operating positions

#### Warning!

Operate the appliance only when the accessories are attached according to this table and when it is in the operating position

Item	Position	Accessory		
1				
2 (*)		 Pasta attachment for sheet of dough (Mod. SFOGLIA)	 Pasta attachment for wide noodles (Mod. LELLA)	 Pasta attachment for fine noodles (Mod. LINA)
3		Set up Dough hook, Flat beater, Whisk according to personal preference.		

#### (\*) Optional accessories not included in the package

- Risk of injury from the rotating accessories.
- While the appliance is operating, keep fingers clear of the stainless steel mixing bowl.
- Do not change accessories until the appliance is at a standstill and it has been unplugged. When switched off, the motor continues running briefly

#### Before using your stand mixer

1. Before using this appliance for the first time, remove and safely discard any packaging material.



2. Clean the bowl and accessories in warm soapy water. Dry all parts thoroughly.

**NOTE:** During using this machine, please use the function of mixer (Beater, Dough Hook, Whisk). Do not use all the functions at the same time.

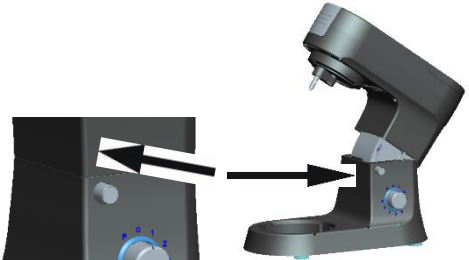

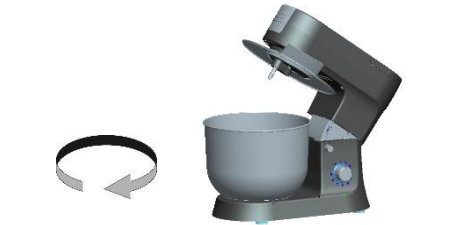


**How to use**



**Kneading hook, Flat beaters, Whisk**

**Safety instructions:**

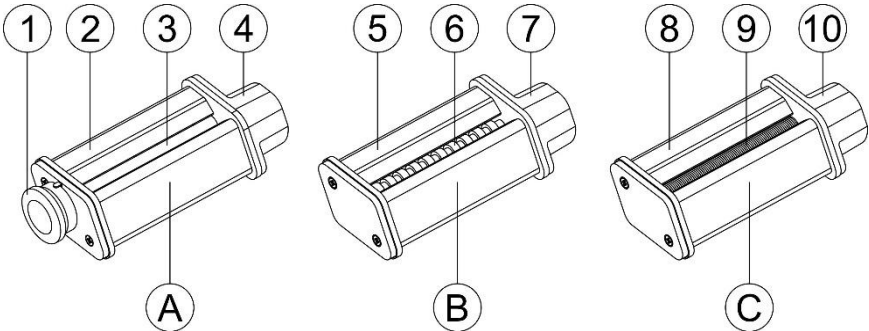
1. The temperature of water which will be added into dough at 40+/-5 °Cdegree when preparing for dough is on progress.
2. Do not operate the appliance for more than 10mins consecutively when the dough hook, flat beater, and whisk are working. Running the appliance continuously for too long without a break may reduce the life span of the appliance. After having used the appliance for 10 minutes, take a break and wait at least 40-45 minutes before using it again.

**Capability of bowl: 9L**

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.</li> <li>2. Press the arm release button at the same time lift the swivel arm with hand so that it locks into place with a click, The swivel arm tilts up.</li> </ol>
<p>2.</p> 	<p>Fit the lid onto the swivel arm and turn it slightly clockwise, so that it locks into position securely</p>
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place the food in the mixing bowl.</li> <li>2. Fit the mixing bowl in the recess on the main house.</li> <li>3. Turn the mixing bowl slightly clockwise, so it locks into position.</li> </ol>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fit the required accessory onto the motor spindle on the underside of the swivel arm.</li> <li>2. A. The kneading hook is used for heavy dough, minced meat or other demanding kneading jobs. B. The flat beater is used to mix lighter types of dough. C. The whisk is used for whisking cream, egg whites, etc.</li> <li>3. Turn the accessory, so the pins on the spindle are aligned with the depressions on the accessory top edge. Press the accessory against the swivel arm and turn it anti-clockwise at the same time until the pins engage and the accessory locks into position securely. The accessory must not be loose nor should you be able to pull it free..</li> </ol>
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the arm release button at the same time lower the swivel arm with hand so that it locks into place with a click. The lid must fit tightly with the mixing bowl, otherwise it is fitted incorrectly. The appliance is now ready for use.</li> <li>2. Connect the mixer to the power supply.</li> <li>3. Turn the speed control button to the desired setting, (recommended speeds, time and capacity are shown in the table above), the mixer will start. The speed can be changed at any time whilst the mixer is operating.</li> <li>4. If you need to scrape the inside of the bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use a spatula. Do not use</li> </ol>

		your fingers.
6.		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stop the mixer by returning the speed control button to the off "0" position. Unplug it from the mains electrical supply before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.</li> <li>2. Press the arm release button. At the same time lift the swivel arm so that it locks into place with a click.</li> </ol>
7.		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Detach the accessory by turning it clockwise.</li> <li>2. Remove the mixing bowl with prepared food in an anti-clockwise direction.</li> </ol>

**(\*) ACCESSORIES FOR PASTA (optional not included in the package)**


<p><b>A: Accessory for sheets of dough (Mod. SFOGLIA)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dough thickness adjustment knob</li> <li>2. Body</li> <li>3. Rollers</li> <li>4. Attack</li> </ol> <p><b>B: Accessory for wide noodles (Mod. LELLA)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Body</li> <li>6. Rollers</li> <li>7. Attack</li> </ol> <p><b>C: Accessory for fine noodles (Mod. LINA)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Body</li> <li>9. Rollers</li> <li>10. Attack</li> </ol>

**USE**

- Never use accessories for other appliances. Use only perfectly assembled parts.
- These accessories are suitable only and exclusively for the following purposes:
  - Accessory for sheets of dough: to make sheets from ready-made doughs
  - Pasta accessory for pasta strips: to make tagliatelle / tagliolini from ready-made pasta sheets
- The accessories must not be used for processing other objects or substances.

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

### **Risk of injury!**

1. Keep hands away from rotating parts. During use, do not stretch your hand between the rollers and do not insert any object between the rollers.
2. Do not use the appliance without user supervision to avoid injury.
3. The accessory must be fully assembled before use. The accessory must only be used in the intended operating position. Before connecting or removing the accessory, wait until the appliance has come to a complete stop and pull out the power plug.
4. Stop to operate the appliance in case any parts are broken to avoid injury.
5. Do not wear loose ties, scarves, ornaments or clothes, tie or tie long hair to avoid any chance of injury from involvement in the product.
6. Do not wash the accessories in the dishwasher.
7. Do not put the product in disinfection containers.
8. The accessory is only suitable for dough, do not apply to others to avoid injury.
9. Do not insert the power plug before completing the preparation of the appliance.

### **Warning!**

1. Check that there are no foreign objects in the housing or rollers.
2. Never put pressure on accessories during assembly or use! The main body could be damaged.

### **Warning!**

1. In order to protect children or frail persons from the dangers of electrical equipment, ensure that this device is used only under supervision. This device is not a toy. Do not allow small children to play with it.
2. Clean the operating table before putting the device into operation.
3. In the event of a blockage or abnormal operation, disconnect the power supply, then clean the dough before continuing to use it.
4. Clean the parts in contact with the mix after use to avoid corrosion of residues and the emission of particular odors (see paragraph (CLEANING AND MAINTENANCE)).

## **BEFORE FIRST USE**

Before the new accessory can be used, it must be unpacked, cleaned and fully inspected.

**Warning!** Never use a damaged accessory!

Remove all accessories from the box and dispose of all packing materials.

1. Verify that all parts are present and examine them for obvious damage.
2. Thoroughly clean and dry all parts before first use.

## **SYMBOLS AND LABELS**

The numbers 1 (thin) to 8 (thick) marked on the adjustment knob indicate the thickness of the dough.

The number next to the arrow shows the current setting.

## **PREPARATION**

Before using the accessory, prepare the pasta you want with the food processor and allow it to rest if necessary.

Divide the dough into pieces of equal size and roll it out into strips.

## **DOUGH THICKNESS SELECTION**

The accessory for sheets of dough has an adjustment knob that can be used to adjust the distance between the rollers, i.e. the thickness of the dough in 8 positions.

1. Pull the control knob out of the attachment and turn to the desired thickness (8-1).
2. Always start with thickness 8 and move on to the finer thicknesses step by step.
3. Release the control knob again.

### **WARNING!**

**Always start with setting 8, only reducing the thickness in single passes and passing the dough again.**

### Thickness table

Adjustment knob	Thickness (appr.)	Adjustment knob	Thickness (appr.)
1	~0.3mm	5	~1.3mm
2	~0.4mm	6	~1.5mm
3	~0.6mm	7	~1.8mm
4	~1.0mm	8	~2.0mm

### Dough thickness recommendations

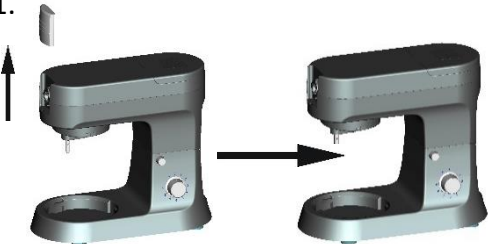
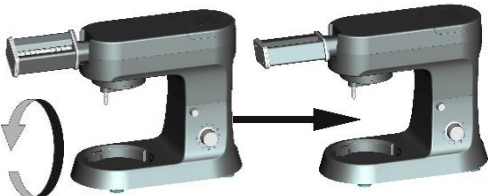


- 3-4 to make the dough
- 1-2 to cut the pasta

### Recommended speeds

2	For dough
7	For wide strips of pasta
5	For thin strips of pasta
P	Not suitable for use with this accessory!

## INSTRUCTIONS FOR USE

### A) ACCESSORY FOR SHEETS OF DOUGH

<p>1.</p> 	<p>1. Place the appliance on a flat surface, eg. a kitchen counter and make sure it is secure. 2. Remove the protective cover from the accessory socket.</p>
<p>2.</p> 	<p>Insert the accessory for sheets of dough into the accessory socket, so that the arrow is aligned with the circle. Rotate it counterclockwise, so that the arrow is aligned with the position indicator. Warning! It should not be possible to rotate the accessory further.</p>
<p>3.</p> 	<p>1. Pull out the adjustment knob. 2. Turn the knob to thickness n. 8 and let it snap back into place. 3. Connect the device to the power supply. 4. Turn the speed adjustment knob to the desired setting and the appliance will turn on. The speed can be changed at any time while the appliance is running</p>
<p>4.</p> 	<p>1. Insert the dough into the roller of the accessory from above, passing all the pieces through the rollers once. Note: If the dough sticks to the rollers, allow it to dry for about 15-30 minutes. You can then continue to knead the dough. 2. Now gradually reduce the thickness from position 8. 3. After each new setting, pass the dough through the rollers until you reach the desired thickness.</p>

5.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Once the job is finished, turn the rotary knob to "0". Wait for the appliance to stop. Disconnect the power plug.</li> <li>2. Rotate the attachment clockwise until it disengages.</li> <li>3. Remove the accessory.</li> </ol> <p>Note:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. If necessary, continue to work using the accessory for tagliatelle or tagliolini.</li> <li>2. If you are making lasagna sheets, cut the dough into pieces of the desired size and use immediately or let the pieces dry.</li> <li>3. The sheets of pasta can be further processed to make ravioli and many other first courses</li> </ol>
----	--

## B) MAKE WIDE NOODLES / FINE NOODLES

To make tagliatelle from pasta sheets, proceed as follows:

1. Cut the pasta sheets to the desired length.
2. Mount the accessory for tagliatelle or tagliolini.
3. Pass the sheets of dough once through the rollers.

Note: the pasta can then be cooked immediately or left to dry for storage.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Risk of electric shock!

Unplug the appliance before cleaning it.

### Important information

- The appliance requires no maintenance.
- Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.
- Clean all parts immediately after use. This will prevent residues from drying on and possibly attacking the plastic (e.g. essential oils in herbs).
- After washing and drying store the appliance with its accessories in a dry, safe place out of the reach of children.

### Cleaning the main house

#### Risk of electric shock!

Never immerse the main house in water or place under running water. Do not use a steam cleaner.

#### Caution!

Do not use abrasive cleaning agents.

- Remove mains plug.
- Wipe the base appliance with a damp cloth. If required, use a little detergent. Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Then dry the main house.

### Cleaning the mix bowl and tools

- Disassemble and clean all the accessories separately. Accessories can be washed in warm soapy water or in the dishwasher. Make sure the accessory parts are not fixed firmly in the dishwasher as this may change their shape.

### Cleaning the pasta accessories (optional not included in the package)

The accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

- Clean the pasta accessories with a dry cloth and a brush.
- In case of stubborn dirt, use a damp cloth and dry.

#### Warning!

- Do not use alcohol-containing cleaners.
- Do not use sharp, pointed or metallic objects.
- Do not use abrasive cloths or detergents.
- Never clean the pasta accessories under running water or put them in the dishwasher.

## TECHNICAL DATAS

- Power supply: 220-240V~50/60Hz
- Power: 1800W
- Net weight: 5,5 kg
- KB: max 10 minutes

## 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.

#### **CONFORMITY OF THE PRODUCT**

The producer Melchioni Ready S.r.l. declares that the product Stand mixer Mod. MAGDA (cod. 118420411) 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 Ready S.r.l. declares that the product Stand mixer Mod. MAGDA (cod. 118420411) 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 Ready S.r.l. declares that the product Stand mixer Mod. MAGDA (cod. 118420411) 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 Ready S.r.l. declares that the product Stand mixer Mod. MAGDA (cod. 118420411) 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.



## **LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO**

### **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 10 minutos.
- La duración máxima de uso no debe exceder los 10 minutos: espere hasta que el dispositivo se haya enfriado a temperatura ambiente antes de volver a usarlo.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja la casa principal en agua ni la ponga bajo agua corriente. No utilice un limpiador a vapor.

#### **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..

### **¡Peligro de asfixia!**

Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todos los embalajes (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

**¡Advertencia!** ¡No permita que los niños pequeños jueguen con la película, ya que existe peligro de asfixia!

Para proteger a los niños o las personas frágiles de los peligros de los equipos eléctricos, asegúrese de que este dispositivo se utilice únicamente bajo supervisión. Este dispositivo no es un juguete. No permita que los niños pequeños jueguen con él

### **Sistema de protección de sobrecarga**

El motor está protegido contra el sobrecalentamiento por un protector térmico. Si la unidad se sobrecarga o se usa continuamente durante demasiado tiempo, el motor puede sobrecalentarse y detenerse. Para reiniciar el aparato es necesario apagarlo, desenchufarlo de la toma de corriente y dejar enfriar durante al menos 30 minutos. Una vez que el motor se haya enfriado por completo, el aparato se puede volver a utilizar.

### **Sistema de seguridad**

El motor no arranca si se levanta el brazo oscilante. Si se eleva durante el funcionamiento normal, el interruptor de seguridad se activará y el motor se detendrá inmediatamente. Además, si el equipo está enchufado mientras el control de velocidad no está en "0", el sistema de seguridad evitará que funcione.

En ambos casos, para reiniciar el dispositivo, regrese el brazo oscilante a la posición bloqueada, regrese el control de velocidad a la posición de apagado "0" y luego seleccione una velocidad nuevamente. El aparato ahora debería funcionar normalmente

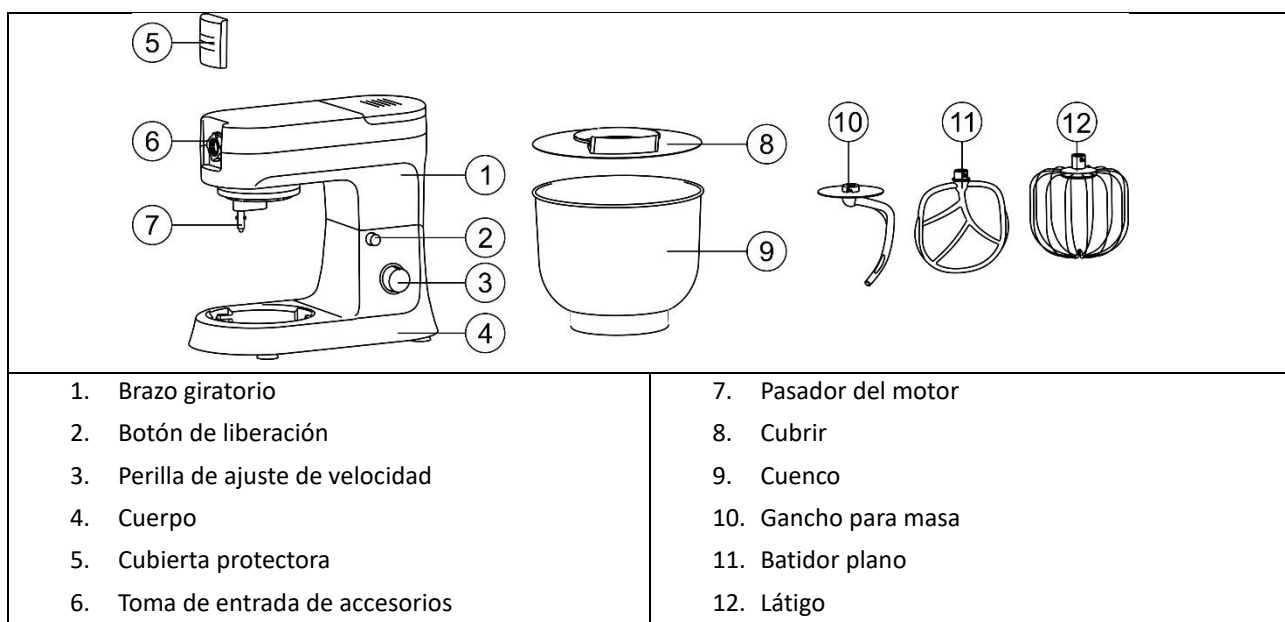
### **¡Advertencia!**

Es aconsejable no encender nunca el aparato durante un período superior al necesario para procesar los ingredientes. No opere vacío.

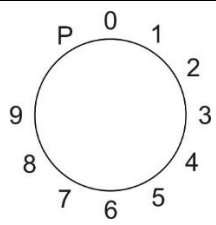
### **¡Importante!**

Es fundamental limpiar a fondo el aparato después de cada uso o después de un largo período de inactividad (ver apartado "Limpieza y mantenimiento").




## **COMPONENTE**



## Perilla de ajuste de velocidad

	0:	Parada
	P:	Conmutación instantánea. Coloque la perilla en su posición y manténgala. La unidad funciona a toda velocidad
	1...9:	Velocidad de operación (1 = lento, 9 = rápido)

## Guía de uso de accesorios

Accesorios	Foto	Rapidez de uso	Tiempo máximo de uso	Ingredientes recomendados (dosis mínimas)
Gancho de la pasta		1, 2	1 minuto a velocidad 1 /6 minutos a velocidad 2	1660 g de harina y 830ml de agua Temperatura 40 ° (+/- 5 °C)
Batidor plano		1-8	10 minutos	
Látigo		9	10 minutos	

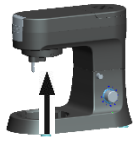








**NOTA:** Para evitar salpicaduras, siempre comience a mezclar a baja velocidad, luego aumente a una velocidad alta.

- Batidor plano: Mezcle tipos más ligeros de masa para hacer pasteles, galletas, pasteles, glaseado, rellenos, bollos de crema y puré de papas.
- Batidor: para huevos, crema, rebozados, bizcochos sin grasa, merengues, pasteles de queso, mousses y para mezclar mezclas ligeras para pasteles. No utilice la batidora para mezclas pesadas (por ejemplo, crema de grasa y azúcar), puede dañar.
- Gancho para masa: para masa pesada, carne picada u otros trabajos de amasado exigentes.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

### ATENCIÓN!

- Utilice el aparato sólo cuando los accesorios estén alojados de acuerdo con esta tabla y cuando esté en la posición de funcionamiento.

Número	Posición	Accesorio		
1				
2 (*)		 Accesorio para hojaldre (Mod. SFOGLIA)	 Accesorio para pasta para tagliatelle anchos (Mod. LELLA)	 Accesorio para pasta para fideos finos (Mod. LINA)
3		Coloque el gancho para masa, el batidor plano y el batidor según sus preferencias personales.		

**(\*) Accesorios opcionales no incluidos en el paquete**

- Riesgo de lesiones por accesorios giratorios.
- Mientras el aparato esté funcionando, mantenga los dedos alejados del recipiente de acero inoxidable.
- No cambie los accesorios hasta que el aparato esté parado y desenchufado de la red. Una vez apagado, el motor continúa funcionando durante unos segundos.

**ANTES DE UTILIZAR EL APARATO**

1. Antes de utilizar este aparato por primera vez, retire y deseche el material de embalaje de forma segura.
2. Limpiar el recipiente y los accesorios con agua tibia y jabón. Seque completamente todas las piezas.  
NOTA: al utilizar este aparato, utilice el accesorio correcto según el uso (batidor plano, gancho para masa, batidor).

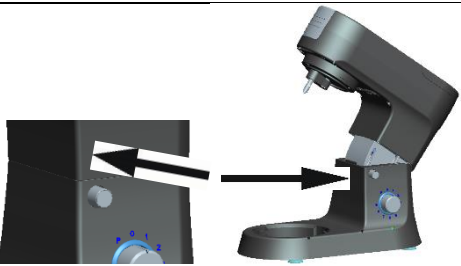
**USO DEL PRODUCTO**

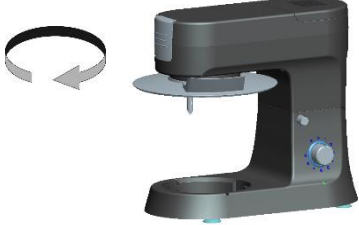
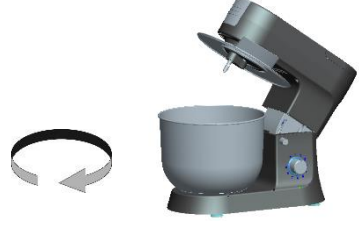
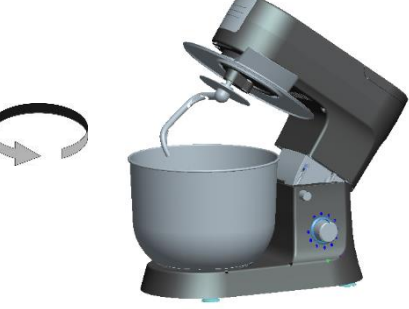



**Gancho para masa, Batidor plano, Batidor**

**Las instrucciones de seguridad**

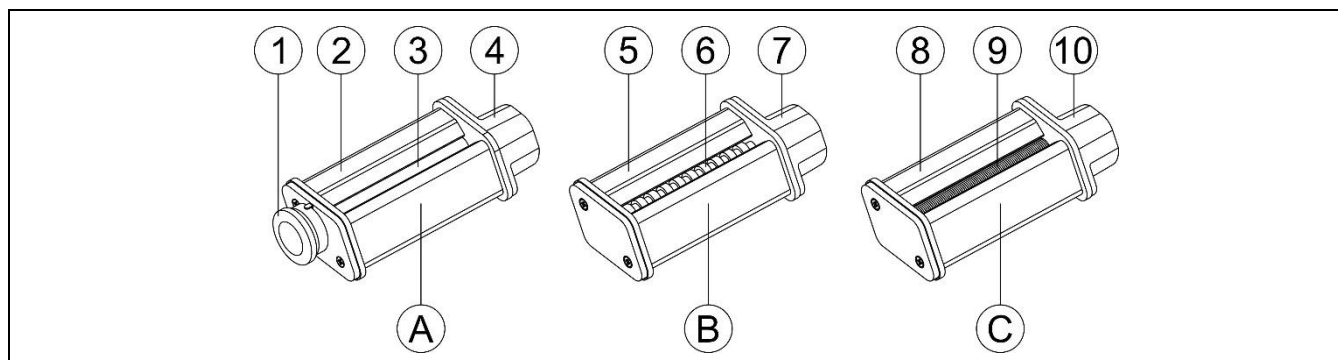
1. La temperatura del agua que se agregará a la masa durante la preparación de la masa alcanza los 40 ° (+/- 5 ° C).
2. No utilice el aparato durante más de 10 minutos consecutivos cuando el gancho para masa, el batidor plano y el batidor estén funcionando. El funcionamiento continuo del aparato durante demasiado tiempo sin interrupción puede reducir su vida útil. Después de usar el aparato durante 10 minutos, tómese un descanso y espere al menos 40-45 minutos antes de volver a usarlo.

**Capacidad del tazón: máximo 9L**

 <p>1.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y asegúrese de que esté seguro.</li> <li>2. Presione el botón de liberación del brazo y al mismo tiempo levante el brazo giratorio con la mano para que encaje en su lugar (escuchará un clic). El brazo giratorio se inclina hacia arriba</li> </ol>
---	---

<p>2.</p> 	<p>Coloque la cubierta en el brazo giratorio y gírela ligeramente en el sentido de las agujas del reloj para que encaje de forma segura en su lugar</p>
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ponga la comida en el bol.</li> <li>2. Coloque el bol en el hueco del cuerpo principal.</li> <li>3. Gire el recipiente ligeramente en el sentido de las agujas del reloj para que encaje en su lugar.</li> </ol>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Monte el accesorio requerido en el pasador del motor en la parte inferior del brazo oscilante.</li> <li>2. <ol style="list-style-type: none"> <li>A. El gancho para masa se utiliza para masa pesada, carne picada u otros trabajos de masa exigentes.</li> <li>B. El batidor plano se utiliza para mezclar tipos de pasta más ligeros.</li> <li>C. El batidor se utiliza para batir nata, claras de huevo, etc.</li> </ol> </li> <li>3. Gire el accesorio para que el pasador del motor se alinee con las depresiones en el borde superior del accesorio. Presione el accesorio contra el brazo giratorio y gírelo en sentido antihorario al mismo tiempo hasta que los pasadores se enganchen y el accesorio se bloquee firmemente en su lugar. El accesorio no debe estar suelto y no debe ser posible quitarlo libremente.</li> </ol>
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione el botón de liberación del brazo y, al mismo tiempo, baje el brazo giratorio con la mano para que encaje en su lugar con un clic. La tapa debe encajar perfectamente contra el tazón para mezclar, de lo contrario no encajará correctamente. El aparato ya está listo para su uso.</li> <li>2. Conecte el aparato a la fuente de alimentación.</li> <li>3. Gire la perilla de ajuste de velocidad a la posición deseada (ver párrafo "Guía de uso de accesorios") y el aparato se pondrá en marcha. La velocidad se puede cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento.</li> <li>4. Si es necesario raspar el interior del recipiente, espere hasta que el accesorio se haya detenido por completo. Usa una espátula. No uses tus dedos</li> </ol>
<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Detenga el aparato devolviendo la perilla de ajuste de velocidad a la posición de apagado "0". Desconéctelo de la red antes de cambiar accesorios, antes de desmontar el aparato o cuando el aparato no esté en uso.</li> <li>2. Presione el botón de liberación del brazo. Al mismo tiempo, levante el brazo giratorio para que encaje en su lugar con un clic..</li> </ol>
<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separe el accesorio girándolo en el sentido de las agujas del reloj.</li> <li>2. Retire el recipiente con la comida preparada girándolo en sentido antihorario.</li> <li>3. Limpie las piezas como se describe en "Limpieza y mantenimiento"</li> </ol>

**(\*) ACCESORIOS PARA PASTA (opcional no incluido en el paquete)**



**A: Accesorio hoja de pasta (Mod. SFOGLIA)**

1. Perilla de ajuste del grosor de la masa
2. Cuerpo
3. Rodillos
4. Ataque

**B: Accesorio para tagliatelle ancho (Mod. LELLA)**

5. Cuerpo
6. Rodillos
7. Ataque

**C: Accesorio para tagliolini (Mod. LINA)**

8. Cuerpo
9. Rodillos
10. Ataque

**USAR**

- Nunca use accesorios para otros electrodomésticos. Utilice solo piezas perfectamente ensambladas.
- Estos accesorios son adecuados única y exclusivamente para los siguientes fines:
  - o Accesorio de hojaldre: para hacer láminas a partir de masas preparadas
  - o Accesorio de pasta para tiras de pasta: para hacer tiras de pasta anchas y tiras de pasta finas a partir de láminas de pasta preparadas
- Los accesorios no deben utilizarse para procesar otros objetos o sustancias.

**LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

**Riesgo de lesiones!**

1. Mantenga las manos alejadas de las piezas giratorias. Durante el uso, no estire la mano entre los rodillos y no inserte ningún objeto entre los rodillos.
2. No utilice el aparato sin la supervisión del usuario para evitar lesiones.
3. El accesorio debe estar completamente ensamblado antes de su uso. El accesorio solo debe utilizarse en la posición de funcionamiento prevista. Antes de conectar o quitar el accesorio, espere hasta que el aparato se haya detenido por completo y desenchufe el cable de alimentación.
4. Deténgase para operar el aparato en caso de que alguna pieza esté rota para evitar lesiones.
5. No use corbatas, bufandas, adornos o ropas sueltas, amarre o amarre el cabello largo para evitar cualquier posibilidad de lesiones por la participación en el producto.
6. No lave los accesorios en el lavavajillas.
7. No ponga el producto en recipientes de desinfección.
8. El accesorio solo es apto para masa, no lo aplique a otros para evitar lesiones.
9. No inserte el enchufe de alimentación antes de completar la preparación del aparato.

**Atención!**

1. Compruebe que no haya objetos extraños en la carcasa o los rodillos.
2. ¡Nunca ejerza presión sobre los accesorios durante el montaje o el uso! El cuerpo principal podría resultar dañado

**Atención!**

1. Para proteger a los niños o las personas frágiles de los peligros de los equipos eléctricos, asegúrese de que este dispositivo se utilice únicamente bajo supervisión. Este dispositivo no es un juguete. No permita que los niños pequeños jueguen con él.
2. Limpiar la mesa de operaciones antes de poner en funcionamiento el dispositivo.

3. En caso de una obstrucción o funcionamiento anormal, desconecte la energía, luego limpie la masa antes de continuar usándola.
4. Limpiar las partes en contacto con la mezcla después de su uso para evitar la corrosión de los residuos y la emisión de olores particulares (ver párrafo (LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO)).

### ANTES DEL PRIMER USO

Antes de poder utilizar el nuevo accesorio, debe desembalarlo, limpiarlo e inspeccionarlo por completo.

#### ¡Advertencia! ¡No utilice nunca un accesorio dañado!

Retire todos los accesorios de la caja y deseche todos los materiales de embalaje.

1. Verifique que todas las piezas estén presentes y examínelas en busca de daños evidentes.
2. Limpie y seque a fondo todas las piezas antes del primer uso.

### SÍMBOLOS Y ETIQUETAS

Los números del 1 (fino) al 8 (grosso) marcados en la perilla de ajuste indican el grosor de la masa.

El número debajo de la flecha muestra la configuración actual.

### PREPARACIÓN

Antes de usar el accesorio, prepara la pasta que quieras con el robot de cocina y déjala reposar si es necesario.

Dividir la masa en trozos del mismo tamaño y extenderla en tiras.

### SELECCIÓN DEL ESPESOR DE LA MASA

El accesorio de hoja de pasta tiene un botón de ajuste que se puede utilizar para ajustar la distancia entre los rodillos, es decir, el grosor de la masa en 8 posiciones.

1. Saque la perilla de control del accesorio y gírela al grosor deseado (8-1).
2. Siempre comience con el grosor 8 y pase a los grosores más finos paso a paso.
3. Suelte la perilla de control nuevamente.

#### ¡ADVERTENCIA!

**Empiece siempre por el nivel 8, reduciendo solo el espesor en pasadas simples y pasando la masa nuevamente.**

#### Tabla de espesores

Botón de ajuste	Espesor (aprox.)	Botón de ajuste	Espesor (aprox.)
1	~0.3mm	5	~1.3mm
2	~0.4mm	6	~1.5mm
3	~0.6mm	7	~1.8mm
4	~1.0mm	8	~2.0mm

#### Recomendaciones de espesor de masa

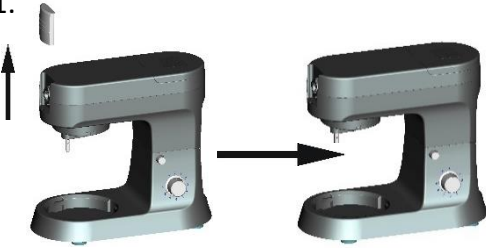
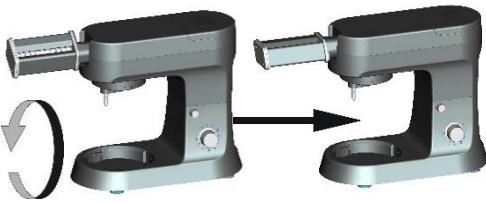


- 3-4 para hacer la masa
- 1-2 para cortar la pasta

#### Velocidades recomendadas

2	Para soplar
7	Para tiras anchas de pasta
5	Para tiras finas de pasta
P	¡No apto para usar con este accesorio!

## INSTRUCCIONES DE USO

### A) HOJAS DE PASTA

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, p. Ej. una encimera de la cocina y asegúrese de que esté segura.</li><li>2. Retire la tapa protectora de la toma de accesorios.</li></ol>
<p>2.</p> 	<p>Inserte el accesorio de hojaldré en la toma de accesorios, de modo que la flecha quede alineada con el círculo. Gírelo en sentido antihorario, de modo que la flecha esté alineada con el indicador de posición.</p> <p>¡Advertencia! No debería ser posible girar más el accesorio.</p>
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Extraiga la perilla de ajuste.</li><li>2. Gire el mando hasta el grosor n. 8 y deje que vuelva a encajar en su lugar.</li><li>3. Conecte el dispositivo a la fuente de alimentación.</li><li>4. Gire la perilla de ajuste de velocidad al ajuste deseado y el aparato se encenderá. La velocidad se puede cambiar en cualquier momento mientras el aparato está en funcionamiento</li></ol>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Inserte la masa en el rodillo accesorio desde arriba, pasando todas las piezas por los rodillos una vez. Nota: Si la masa se pega a los rodillos, déjela secar durante unos 15-30 minutos. Luego puede continuar amasando la masa.</li><li>2. Ahora reduzca gradualmente el grosor desde la posición 8.</li><li>3. Después de cada nuevo ajuste, pase la masa por los rodillos hasta que alcance el grosor deseado</li></ol>
<p>5.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Una vez finalizado el trabajo, gire el botón giratorio a "0". Espere a que el aparato se detenga. Desconecte el enchufe de alimentación.</li><li>2. Gire el accesorio en el sentido de las agujas del reloj hasta que se desenganche.</li><li>3. Retire el accesorio.</li></ol> <p>Nota:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Si es necesario, continúe trabajando con el accesorio para tagliatelle o tagliolini.</li><li>2. Si está haciendo láminas de lasaña, corte la masa en trozos del tamaño deseado y úselo inmediatamente o deje secar los trozos.</li><li>3. Las láminas de pasta se pueden procesar para hacer raviolos y muchos otros primeros platos</li></ol>

### B) PARA TIRAS DE PASTA ANCHAS / TIRAS DE PASTA FINAS

Para hacer tagliatelle con láminas de pasta, proceda de la siguiente manera:

1. Corte las hojas de pasta al largo deseado.
2. Monte el accesorio para tagliatelle o tagliolini.
3. Pasar las láminas de masa una vez por los rodillos

Nota: la pasta se puede cocinar inmediatamente o dejar secar para su almacenamiento.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### **¡Riesgo de shock eléctrico!**

**Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.**

### **Información importante**

- El aparato no requiere mantenimiento.
- Una limpieza a fondo protege el aparato de daños y lo mantiene en funcionamiento.
- Limpiar todas las piezas inmediatamente después de su uso. Esto evitará que los residuos se sequen y ataquen el plástico (por ejemplo, aceites esenciales en hierbas).
- Después de lavar y secar, guarde el aparato con sus accesorios en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

### **Limpieza del cuerpo del motor**

#### ***¡Riesgo de shock eléctrico!***

***Nunca sumerja la casa principal en agua ni la ponga bajo agua corriente. No utilice un limpiador a vapor.***

#### ***¡Advertencia!***

***No utilice limpiadores abrasivos.***

- Quite el enchufe de alimentación.
- Limpiar la base del aparato con un paño húmedo. Si es necesario, use un poco de jabón para platos suave. No utilice esponjas abrasivas, lana de acero o cualquier forma de disolventes fuertes o detergentes abrasivos para limpiar el aparato, ya que pueden dañar las superficies externas del aparato.
- Secar el cuerpo.

### **Limpieza de la taza y los accesorios**

- Desmunte y limpie todos los accesorios por separado. Los accesorios se pueden lavar con agua caliente y jabón para platos

#### ***Limpieza de los accesorios de pasta (opcional no incluido en el paquete)***

Los accesorios utilizados deben limpiarse a fondo después de cada uso.

- Limpiar los accesorios de pasta con un paño seco y un cepillo.
- En caso de suciedad rebelde, utilice un paño húmedo y seque.

#### ***¡Advertencia!***

- No utilice limpiadores que contengan alcohol.
- No utilice objetos afilados, puntiagudos o metálicos.
- No utilice paños o detergentes abrasivos.
- Nunca limpie los accesorios para pasta con agua corriente ni los ponga en el lavavajillas

## DATOS TÉCNICOS

- Fuente de alimentación: 220-240V ~ 50 / 60Hz
- Potencia: 1800 W
- Peso neto: 5,5 kg
- Tiempo máximo de funcionamiento: 10 minutos

## 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.

### **CONFORMIDAD DE PRODUCTO**

El productor Melchioni Ready S.r.l. declara que el producto Mezclador planetario Mod. MAGDA (cod. 118420411) 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 Ready S.r.l. declara que el producto Mezclador planetario Mod. MAGDA (cod. 118420411) 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 Ready S.r.l. declara que el producto Mezclador planetario Mod. MAGDA (cod. 118420411) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Ready S.r.l. declara que el producto Mezclador planetario Mod. MAGDA (cod. 118420411) 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



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.

## LISEZ CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### 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 10 minutes.
- La durée maximale d'utilisation ne doit pas dépasser 10 minutes: attendez que l'appareil refroidisse à température ambiante avant de l'utiliser à nouveau.
- **Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.**
- **Ne plongez jamais la maison principale dans l'eau et ne la mettez jamais sous l'eau courante. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.**

## **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.

### **Risque d'étouffement!**

Pour assurer la sécurité de vos enfants, gardez tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.

Avertissement! Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec le film car il y a un risque d'étouffement!

Afin de protéger les enfants ou les personnes fragiles contre les dangers des équipements électriques, assurez-vous que cet appareil n'est utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec.

### **Système de protection contre les surcharges**

Le moteur est protégé de la surchauffe par un protecteur thermique. Si l'appareil est surchargé ou utilisé en continu pendant trop longtemps, le moteur peut surchauffer et s'arrêter. Pour redémarrer l'appareil, il est nécessaire de l'éteindre, de le débrancher de la prise et de le laisser refroidir pendant au moins 30 minutes. Une fois le moteur complètement refroidi, l'appareil peut être réutilisé.

### **Système de sécurité**

Le moteur ne démarre pas si le bras oscillant est relevé. S'il est relevé pendant le fonctionnement normal, l'interrupteur de sécurité s'activera et le moteur s'arrêtera immédiatement. De plus, si l'équipement est branché alors que la commande de vitesse n'est pas réglée sur «0», le système de sécurité l'empêchera de fonctionner.

Dans les deux cas, pour redémarrer l'appareil, ramenez le bras oscillant en position verrouillée, ramenez la commande de vitesse en position d'arrêt «0» puis sélectionnez à nouveau une vitesse. L'appareil devrait maintenant fonctionner normalement.

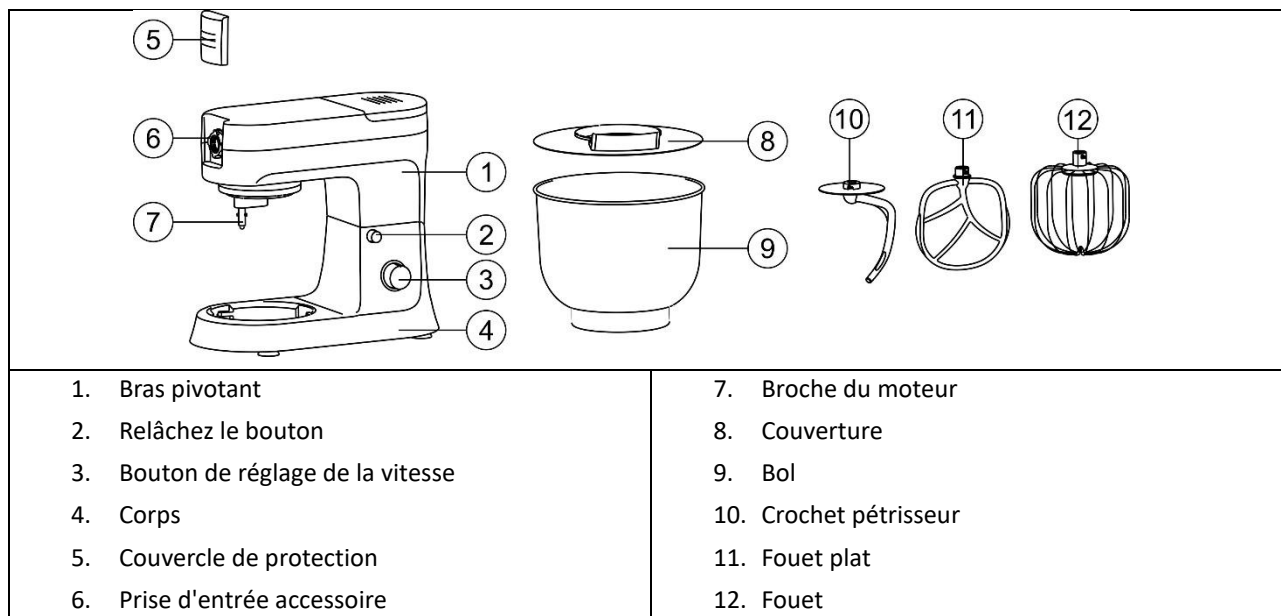
### **Attention!**

Il est conseillé de ne jamais mettre l'appareil en marche pendant une période plus longue que celle nécessaire au traitement des ingrédients. Ne pas faire fonctionner à vide.

### **Important!**

Il est essentiel de nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue période d'inactivité (voir le paragraphe «Nettoyage et entretien »).

## COMPOSANTS



## Bouton de réglage de la vitesse

	<p>0: Arrêt</p> <p>P: Commutation instantanée. Mettez le bouton en position et maintenez-le. Le lecteur tourne à pleine vitesse</p> <p>1...9: La vitesse de fonctionnement (1 = lent, 9 = rapide)</p>
--	---

## Guide d'utilisation des accessoires

Accessoires	Photo	Rapidité d'utilisation	Temps maximum d'utilisation	Ingédients recommandés (doses minimales)
Crochet pétrisseur		1, 2	1 minute à vitesse 1 / 6 minutes à la vitesse 2	1660 g de farine et 830 ml d'eau Température 40 ° (+/- 5 ° C)
Fouet plat		1-8	10 minutes	
Fouet		9	10 minutes	

**REMARQUE:** pour éviter les éclaboussures, commencez toujours à mélanger à faible vitesse, puis augmentez à une vitesse élevée.

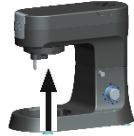








- **Batteur plat:** Mélangez des types de pâte plus légers, pour faire des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, du glaçage, des garnitures, des choux à la crème et de la purée de pommes de terre.
- **Fouet:** Pour les œufs, la crème, les pâtes, les éponges sans gras, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses et pour mélanger les mélanges à gâteaux légers. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges lourds (par exemple, la crème de

graisse et de sucre) - cela nuirait.

- **Crochet pétrisseur:** pour pâte épaisse, viande hachée ou autres travaux de pétrissage exigeants

## MODE D'EMPLOI!

- Ne faites fonctionner l'appareil que lorsque les accessoires sont logés conformément à ce tableau et lorsqu'il est en position de fonctionnement

Numéro	Position	Accessoire		
1				
2 (*)		 Accessoire pour pâte feuilletée (Mod. SFOGLIA)	 Accessoire pour pâtes pour tagliatelles larges (Mod. LELLA)	 Accessoire pâtes pour nouilles fines (Mod. LINA)
3		Réglez le crochet pétrisseur, le batteur plat et le fouet selon vos préférences personnelles		

### (\*) Accessoires optionnels non inclus dans l'emballage

- Risque de blessure dû aux accessoires rotatifs.
- Pendant que l'appareil fonctionne, éloignez vos doigts du bol en acier inoxydable.
- Ne changez pas d'accessoires tant que l'appareil n'est pas arrêté et débranché du secteur. Une fois éteint, le moteur continue de tourner pendant quelques secondes.

## AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

1. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, retirez et jetez le matériel d'emballage en toute sécurité.
2. Nettoyez le bol et les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement toutes les pièces.  
REMARQUE: lors de l'utilisation de cet appareil, utilisez l'accessoire adapté à l'utilisation (batteur plat, crochet pétrisseur, fouet).

## UTILISATION DU PRODUIT

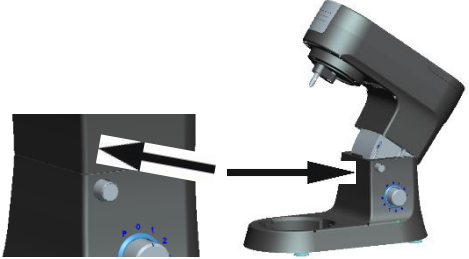
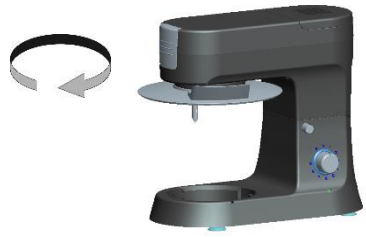
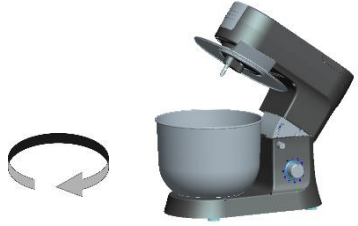



### Crochet pétrisseur, Fouet plat, Fouet


#### Consignes de sécurité

1. La température de l'eau qui sera ajoutée au mélange lors de la préparation du mélange atteint 40 ° (+/- 5 ° C).
2. N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes consécutives lorsque le crochet pétrisseur, le batteur plat et le fouet fonctionnent. Un fonctionnement continu de l'appareil pendant trop longtemps sans interruption peut réduire sa durée de vie. Après avoir utilisé l'appareil pendant 10 minutes, faites une pause et attendez au moins 40 à 45 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

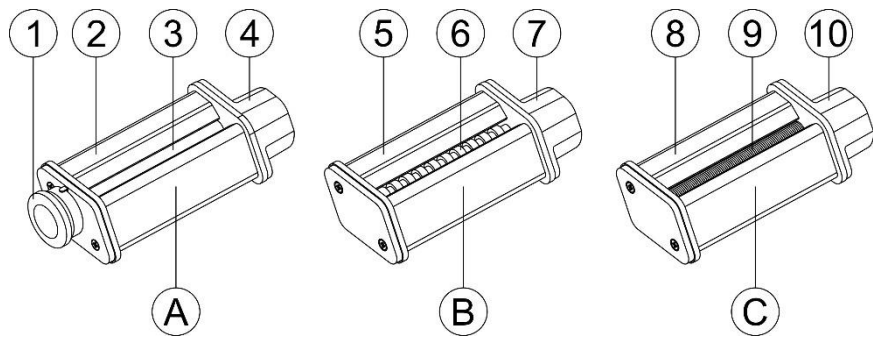
Capacité du bol: max 9L



<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez l'appareil sur une surface plane et assurez-vous qu'il est bien fixé.</li> <li>2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bras et en même temps, soulevez le bras pivotant avec votre main pour qu'il se verrouille en place (vous entendrez un clic). Le bras pivotant s'incline</li> </ol>
<p>2.</p> 	<p>Montez le couvercle sur le bras oscillant et faites-le pivoter légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il se verrouille en place.</p>
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez les aliments dans le bol.</li> <li>2. Placez le bol dans le renforcement du corps principal.</li> <li>3. Tournez légèrement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il se verrouille en place</li> </ol>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Montez l'accessoire requis sur la broche du moteur sous le bras oscillant.</li> <li>2. <ol style="list-style-type: none"> <li>A. Le crochet pétrisseur est utilisé pour la pâte épaisse, la viande hachée ou tout autre travail de pâte exigeant.</li> <li>B. Le batteur plat est utilisé pour mélanger des pâtes plus légères.</li> <li>C. Le fouet sert à fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.</li> </ol> </li> <li>3. Faites pivoter l'accessoire de sorte que la goupille du moteur s'aligne avec les dépressions sur le bord supérieur de l'accessoire. Appuyez sur l'accessoire contre le bras pivotant et faites-le pivoter dans le sens antihoraire en même temps jusqu'à ce que les goupilles s'engagent et que l'accessoire se verrouille solidement en place. L'accessoire ne doit pas être desserré et il ne doit pas être possible de le retirer librement.</li> </ol>
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bras et abaissez simultanément le bras pivotant avec votre main afin qu'il se verrouille en place avec un clic. Le couvercle doit être bien ajusté contre le bol de mixage, sinon il ne s'ajustera pas correctement. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.</li> <li>2. Connectez l'appareil à l'alimentation électrique.</li> <li>3. Tournez le bouton de réglage de la vitesse sur le réglage souhaité (voir le paragraphe «Guide d'utilisation des accessoires») et l'appareil démarre. La vitesse peut être modifiée à tout moment pendant le fonctionnement.</li> <li>4. S'il est nécessaire de gratter l'intérieur du bol, attendez que l'accessoire soit complètement arrêté. Utilisez une spatule. <b>N'utilisez pas vos doigts.</b></li> </ol>
<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arrêtez l'appareil en ramenant le bouton de réglage de la vitesse sur la position d'arrêt «0». Débranchez-le du secteur avant de changer les accessoires, avant de démonter l'appareil ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé.</li> <li>2. Appuyez sur le bouton de libération du bras. En même temps, soulevez le bras pivotant pour qu'il se verrouille en place avec un clic.</li> </ol>

 <p>7.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Détachez l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.</li> <li>2. Retirez le bol contenant les aliments préparés en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.</li> <li>3. Nettoyez les pièces comme décrit dans "Nettoyage et entretien"</li> </ol>
---	--

**(\*) ACCESSOIRES POUR PÂTES (en option non inclus dans le package)**


<p><b>A: Accessoire feuille de pâtes (Mod. SFOGLIA)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bouton de réglage de l'épaisseur de la pâte</li> <li>2. Corps</li> <li>3. Rouleaux</li> <li>4. Attaque</li> </ol> <p><b>B: Accessoire pour pâtes larges (Mod. LELLA)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Corps</li> <li>6. Rouleaux</li> <li>7. Attaque</li> </ol> <p><b>C: Accessoire pour pâtes fines en bandes (Mod. LINA)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Corps</li> <li>9. Rouleaux</li> <li>10. Attaque</li> </ol>

**UTILISER**

- N'utilisez jamais d'accessoires pour d'autres appareils. N'utilisez que des pièces parfaitement assemblées.
- Ces accessoires conviennent uniquement et exclusivement aux fins suivantes:
  - o Accessoire pâte feuilletée: pour réaliser des feuilles à partir de pâtes prêtes à l'emploi
  - o Accessoire pâtes pour bandes de pâtes: pour réaliser des tagliatelles / tagliolini à partir de feuilles de pâtes prêtes à l'emploi
- Les accessoires ne doivent pas être utilisés pour le traitement d'autres objets ou substances.

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

**Risqué de blessure!**

1. Gardez les mains éloignées des pièces en rotation. Pendant l'utilisation, ne tendez pas la main entre les rouleaux et n'insérez aucun objet entre les rouleaux.
2. N'utilisez pas l'appareil sans la supervision de l'utilisateur pour éviter les blessures.
3. L'accessoire doit être entièrement assemblé avant utilisation. L'accessoire ne doit être utilisé que dans la position de fonctionnement prévue. Avant de connecter ou de retirer l'accessoire, attendez que l'appareil se soit complètement arrêté et débranchez la fiche d'alimentation.
4. Arrêtez de faire fonctionner l'appareil au cas où des pièces seraient cassées pour éviter les blessures.
5. Ne portez pas de cravates, foulards, ornements ou vêtements amples, n'attachez pas ou n'attachez pas les cheveux longs pour éviter toute possibilité de blessure due à une implication dans le produit.
6. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
7. Ne mettez pas le produit dans des conteneurs de désinfection.
8. L'accessoire ne convient que pour la pâte, ne pas appliquer à d'autres pour éviter les blessures.
9. N'insérez pas la fiche d'alimentation avant d'avoir terminé la préparation de l'appareil.

### Attention!

1. Vérifiez qu'aucun corps étranger ne se trouve dans le boîtier ou les rouleaux.
2. N'exercez jamais de pression sur les accessoires lors du montage ou de l'utilisation! Le corps principal pourrait être endommagé.

### Attention!

1. Afin de protéger les enfants ou les personnes fragiles contre les dangers des équipements électriques, assurez-vous que cet appareil n'est utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec.
2. Nettoyez la table d'opération avant de mettre l'appareil en service.
3. En cas de blocage ou de fonctionnement anormal, débranchez l'alimentation, puis nettoyez la pâte avant de continuer à l'utiliser.
4. Nettoyer les pièces en contact avec le mélange après utilisation pour éviter la corrosion des résidus et l'émission d'odeurs particulières (voir paragraphe (NETTOYAGE ET ENTRETIEN)).

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, il doit être déballé, nettoyé et entièrement inspecté.

#### **Avertissement! N'utilisez jamais un accessoire endommagé!**

Retirez tous les accessoires de la boîte et jetez tous les matériaux d'emballage.

1. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et examinez-les pour détecter d'éventuels dommages.
2. Nettoyez et séchez soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation.

### SYMBOLES ET ÉTIQUETTES

Les chiffres 1 (fin) à 8 (épais) marqués sur le bouton de réglage indiquent l'épaisseur de la pâte.

Le nombre sous la flèche indique le paramètre actuel.

### PRÉPARATION

Avant d'utiliser l'accessoire, préparez les pâtes de votre choix avec le robot culinaire et laissez-les reposer si nécessaire.

Divisez la pâte en morceaux de taille égale et étalez-la en lanières.

### SÉLECTION DE L'ÉPAISSEUR DE LA PÂTE

L'accessoire pour feuille de pâtes a un bouton de réglage qui peut être utilisé pour régler la distance entre les rouleaux, c'est-à-dire l'épaisseur de la pâte dans 8 positions.

1. Tirez le bouton de commande hors de l'accessoire et tournez-le jusqu'à l'épaisseur désirée (8-1).
2. Commencez toujours par l'épaisseur 8 et passez aux épaisseurs plus fines étape par étape.
3. Relâchez le bouton de commande.

### ATTENTION!

**Commencez toujours par le réglage 8, en réduisant l'épaisseur en un seul passage et en repassant la pâte.**

#### Tableau d'épaisseur

Bouton de réglage	Épaisseur (env.)	Bouton de réglage	Épaisseur (env.)
1	~0.3mm	5	~1.3mm
2	~0.4mm	6	~1.5mm
3	~0.6mm	7	~1.8mm
4	~1.0mm	8	~2.0mm

#### Recommandations d'épaisseur de pâte

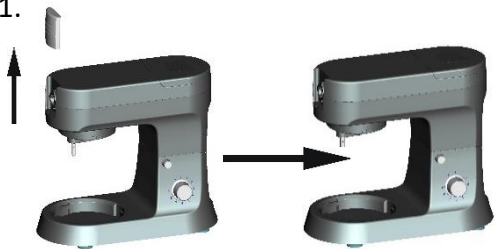



- 3-4 pour faire la pâte
- 1-2 pour couper les pâtes

#### Vitesses recommandées

2	Pour les feuilles de pâtes
7	Pour de larges bandes de pâtes
5	Pour de fines lanières de pâtes
P	Ne convient pas pour une utilisation avec cet accessoire!

## MODE D'EMPLOI

### A) POUR LES FEUILLES DE PÂTE

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez l'appareil sur une surface plane, par exemple, un comptoir de cuisine et assurez-vous qu'il est sécurisé.</li> <li>2. Retirez le couvercle de protection de la prise pour accessoires.</li> </ol>
<p>2.</p> 	<p>Insérez l'accessoire de pâte feuilletée dans la prise pour accessoires, de sorte que la flèche soit alignée avec le cercle. Faites-le pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de sorte que la flèche soit alignée avec l'indicateur de position. Avertissement! Il ne devrait pas être possible de faire pivoter davantage l'accessoire</p>
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tirez le bouton de réglage.</li> <li>2. Tournez le bouton sur l'épaisseur n. 8 et laissez-le se remettre en place.</li> <li>3. Connectez l'appareil à l'alimentation électrique.</li> <li>4. Tournez le bouton de réglage de la vitesse sur le réglage désiré et l'appareil se mettra en marche. La vitesse peut être modifiée à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.</li> </ol>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insérez la pâte dans le rouleau accessoire par le haut, en passant tous les morceaux à travers les rouleaux une fois. Remarque: si la pâte colle aux rouleaux, laissez-la sécher pendant environ 15 à 30 minutes. Vous pouvez ensuite continuer à pétrir la pâte.</li> <li>2. Réduisez maintenant progressivement l'épaisseur à partir de la position 8.</li> <li>3. Après chaque nouveau réglage, passez la pâte à travers les rouleaux jusqu'à ce que vous atteigniez l'épaisseur désirée.</li> </ol>
<p>5.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Une fois le travail terminé, tournez le bouton rotatif sur "0". Attendez que l'appareil s'arrête. Débranchez la fiche d'alimentation.</li> <li>2. Faites pivoter l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se désengage.</li> <li>3. Retirez l'accessoire.</li> </ol> <p>Noter:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si nécessaire, continuez à travailler en utilisant l'accessoire pour de larges bandes de pâtes ou de fines lanières de pâtes.</li> <li>2. Si vous faites des feuilles de lasagne, coupez la pâte en morceaux de la taille désirée et utilisez-la immédiatement ou laissez les morceaux sécher.</li> <li>3. Les feuilles de pâtes peuvent être traitées ultérieurement pour faire des raviolis et de nombreux autres premiers plats</li> </ol>

### B) POUR DE LARGES BANDES DE PÂTES/DE FINES LANIÈRES DE PÂTES

Pour faire des tagliatelles à partir de feuilles de pâtes, procédez comme suit:

1. Coupez les feuilles de pâtes à la longueur désirée.
2. Montez l'accessoire pour tagliatelles ou tagliolini.
3. Passez une fois les feuilles de pâte dans les rouleaux

Remarque: les pâtes peuvent ensuite être cuites immédiatement ou laissées à sécher pour être conservées

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Risque de choc électrique!

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

#### Une information importante.

- L'appareil ne nécessite aucun entretien.
- Un nettoyage minutieux protège l'appareil des dommages et le maintient en marche.
- Nettoyez toutes les pièces immédiatement après utilisation. Cela empêchera les résidus de sécher et d'attaquer le plastique (par exemple les huiles essentielles dans les herbes).
- Après le lavage et le séchage, rangez l'appareil avec ses accessoires dans un endroit sec et sûr, hors de portée des enfants.

#### Nettoyage du corps

### Risque de choc électrique!

Ne plongez jamais la maison principale dans l'eau et ne la mettez jamais sous l'eau courante. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

### Attention!

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.

- Retirez la fiche d'alimentation.
- Nettoyez la base de l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez un peu de savon à vaisselle doux. N'utilisez pas d'éponges abrasives, de laine d'acier ou toute forme de solvants puissants ou de détergents abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils peuvent endommager les surfaces externes de l'appareil.
- Sécher le corps.

#### Nettoyage du bol et des accessoires

- Démontez et nettoyez tous les accessoires séparément. Les accessoires peuvent être lavés à l'eau chaude et au savon à vaisselle.

## DONNÉES TECHNIQUES

- Alimentation: 220-240V ~ 50 / 60Hz
- Puissance: 1800W
- Poids net: 5,5 kg
- Durée de fonctionnement max: 10 minutes

#### Nettoyage des accessoires pour pâtes (facultatif non inclus dans l'emballage)

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

- Nettoyez les accessoires pour pâtes avec un chiffon sec et une brosse.
- En cas de saleté tenace, utilisez un chiffon humide et séchez.

### Avertissement!

- N'utilisez pas de nettoyeurs contenant de l'alcool.
- N'utilisez pas d'objets pointus, pointus ou métalliques.
- N'utilisez pas de chiffons ou de détergents abrasifs.
- Ne nettoyez jamais les accessoires pour pâtes sous l'eau courante et ne les mettez jamais au lave-vaisselle

## 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.

### **CONFORMITÉ DU PRODUIT**

Le producteur Melchioni Ready S.r.l. déclare que le produit Mélangeur planétaire Mod. MAGDA (cod. 118420411) 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 Ready S.r.l. déclare que le produit Mélangeur planétaire Mod. MAGDA (cod. 118420411) 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 Ready S.r.l. déclare que le produit Mélangeur planétaire Mod. MAGDA (cod. 118420411) 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 Ready S.r.l. déclare que le produit Mélangeur planétaire Mod. MAGDA (cod. 118420411) 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.



## LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN

### 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 10 Minuten ununterbrochen verwenden.
- Die maximale Nutzungsdauer sollte 10 Minuten nicht überschreiten: Warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie es erneut verwenden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie das Haupthaus niemals in Wasser oder stellen Sie es unter fließendes Wasser. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

#### 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.

### Erstickungsgefahr!

Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Schachteln, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.

Vorsicht! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, da Erstickungsgefahr besteht!

Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, stellen Sie bitte sicher, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder nicht damit spielen.

### Überlastschutzsystem

Der Motor ist durch einen Wärmeschutz vor dem Ausbrennen geschützt. Wenn das Gerät zu lange überlastet oder ununterbrochen betrieben wird, kann der Motor überhitzen und anhalten. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, muss es ausgeschaltet und von der Steckdose getrennt und mindestens 30 Minuten lang stehen gelassen werden. Sobald der Motor vollständig abgekühlt ist, kann das Gerät wieder verwendet werden.

### Sicherheitssystem

Der Motor startet nicht, wenn der Schwenkarm angehoben ist. Wenn es während des normalen Betriebs angehoben wird, wird der Sicherheitsschalter aktiviert und der Motor wird sofort abgestellt. Wenn das Gerät angeschlossen ist, während die Geschwindigkeitsregelung nicht auf „0“ eingestellt ist, verhindert das Sicherheitssystem außerdem, dass es läuft.

Um die Maschine in beiden Fällen erneut zu starten, bringen Sie den Schwenkarm wieder in die verriegelte Position, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler wieder in die Position „0“ und wählen Sie dann eine Geschwindigkeit erneut aus. Das Gerät sollte jetzt normal funktionieren.

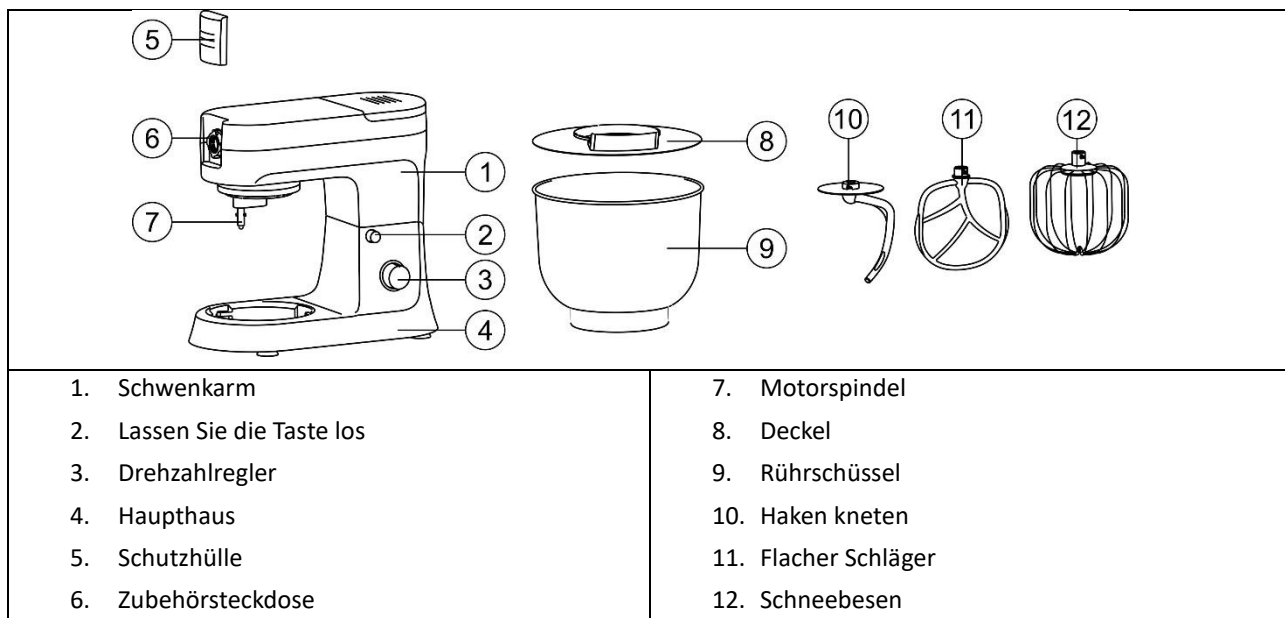
### Vorsicht!

Wir empfehlen, das Gerät niemals länger einzuschalten, als für die Verarbeitung der Zutaten erforderlich ist. Nicht im Leerlauf betreiben.

### Wichtig!

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch oder nach längerem Gebrauch gründlich gereinigt werden (siehe "Reinigung und Wartung").

## KOMPONENTEN



## Schalttafel

<p>Die Schalttafel ist kreisförmig angeordnet mit den Positionen 0 bis 9 und P. Die Positionen sind wie folgt beschriftet: 0 (Stop/Off), P (Sofortiges Umschalten), 1 bis 9 (Arbeitsgeschwindigkeit).</p>	0: P: 1...9:	Stop/Off Sofortiges Umschalten Drehschalter gedrückt halten. Der Antrieb arbeitet mit maximaler Geschwindigkeit Arbeitsgeschwindigkeit (1 = langsam, 9 = schnell)
---	--------------------	---

## Bedienungsanleitung für Zubehör

Zubehör	Bild	Geschwindigkeitseinstellung	Zeit	Empfohlene Zutaten (Mindestdosen)
Kneithaken		1, 2	1 min bei Geschwindigkeit 1	1660 g Mehl und 830 ml Wasser
Flacher Schläger		1-8	6 min bei Geschwindigkeit 2	
Schneebecken		9	10 Minuten	

### HINWEIS:










Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit zu mischen und erhöhen Sie diese dann auf eine hohe Geschwindigkeit, um Spritzer zu vermeiden.

- Flacher Rührer ---- Mischen Sie leichtere Teigsorten, um Kuchen, Kekse, Gebäck, Zuckerguss, Füllungen, Eclairs und Kartoffelpüree herzustellen.
- Schneebecken ---- Verwenden Sie bei Eiern, Sahne, Teigen, fettfreien Schwämmen, Baisers, Käsekuchen, Mousses und zum Mischen leichter Kuchenmischungen den Schneebecken nicht für schwere Mischungen (z. B. das Eincremen von Fett und Zucker) - er wird beschädigt.
- Teighaken ---- für schweren Teig, Hackfleisch oder andere anspruchsvolle Knetarbeiten.

### Betriebspositionen

#### Warnung!

Betreiben Sie das Gerät nur, wenn das Zubehör gemäß dieser Tabelle angebracht ist und sich in der Betriebsposition befindet

Artikel	Position	Zubehör		
1				
2 (*)		 Nudelaufsatz für Teigblätter (Mod. SFOGLIA)	 Nudelaufsatz für breite Nudeln (Mod. LELLA)	 Nudelaufsatz für feine Nudeln (Mod. LINA)
3		Teighaken, Flachrührer, Schneebecken nach persönlicher Präferenz aufstellen.		

(\*) Optionales Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist

- Verletzungsgefahr durch rotierendes Zubehör.
- Halten Sie während des Betriebs des Geräts die Finger von der Rührschüssel aus Edelstahl fern.
- Wechseln Sie das Zubehör erst, wenn das Gerät stillsteht und den Netzstecker gezogen hat. Im ausgeschalteten Zustand läuft der Motor kurz weiter.

### Bevor Sie Ihren Standmixer verwenden

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es sicher, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.
2. Reinigen Sie die Schüssel und das Zubehör in warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile gründlich  
**HINWEIS:** Verwenden Sie während der Verwendung dieser Maschine die Funktion des Mixers (Beater, Dough Hook, Whisk). Verwenden Sie nicht alle Funktionen gleichzeitig.


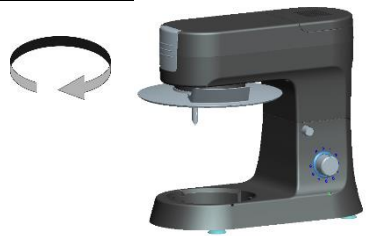
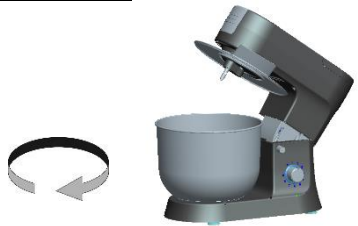

### Wie benutzt man




#### Knethaken, Flachrührer, Schneebesen

#### Sicherheitshinweise:

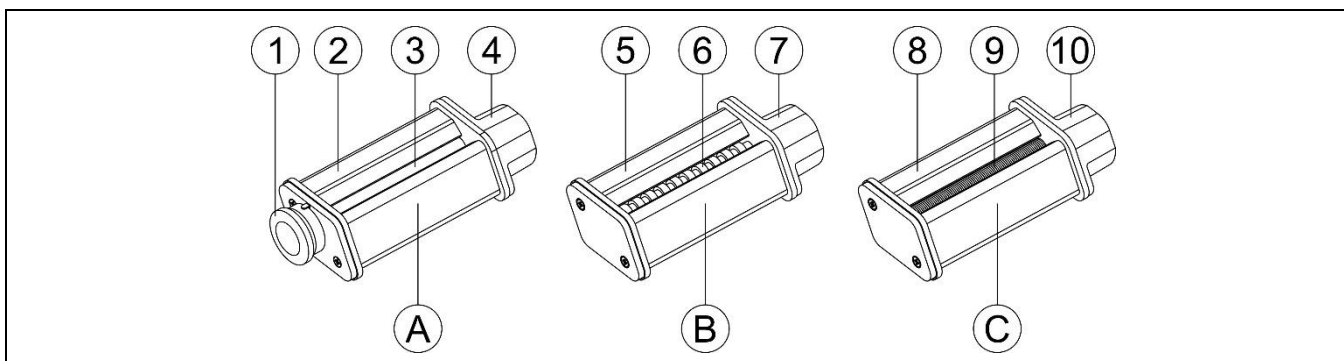
1. Die Wassertemperatur, die bei der Zubereitung des Teigs mit 40 +/- 5 ° C in den Teig gegeben wird, ist im Gange.
2. Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten hintereinander, wenn der Teighaken, der Flachrührer und der Schneebesen funktionieren. Wenn Sie das Gerät zu lange ohne Unterbrechung ununterbrochen laufen lassen, kann dies die Lebensdauer des Geräts verkürzen. Machen Sie nach 10-minütiger Benutzung des Geräts eine Pause und warten Sie mindestens 40-45 Minuten, bevor Sie es erneut verwenden.

#### Kapazität der Schüssel: 9L

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, z. eine Küchentheke, und stellen Sie sicher, dass es fest steht.</li> <li>2. Drücken Sie gleichzeitig die Armentriegelungstaste und heben Sie den Schwenkarm mit der Hand an, sodass er mit einem Klick einrastet. , Der Schwenkarm kippt nach oben.</li> </ol>
<p>2.</p> 	<p>Setzen Sie den Deckel auf den Schwenkarm und drehen Sie ihn leicht im Uhrzeigersinn, damit er sicher einrastet</p>
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legen Sie das Essen in die Rührschüssel.</li> <li>2. Setzen Sie die Rührschüssel in die Aussparung am Haupthaus ein.</li> <li>3. Drehen Sie die Rührschüssel leicht im Uhrzeigersinn, damit sie einrastet</li> </ol>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setzen Sie das gewünschte Zubehör auf die Motorspindel an der Unterseite des Schwenkarms.</li> <li>2. <ol style="list-style-type: none"> <li>A. Der Knethaken wird für schweren Teig, Hackfleisch oder andere anspruchsvolle Knetarbeiten verwendet.</li> <li>B. Mit dem Flachrührer werden leichtere Teigsorten gemischt.</li> <li>C. Der Schneebesen wird zum Rühren von Sahne, Eiweiß usw. verwendet.</li> </ol> </li> <li>3. Drehen Sie das Zubehör so, dass die Stifte an der Spindel mit den Vertiefungen an der Oberkante des Zubehörs ausgerichtet sind. Drücken Sie das Zubehör gegen den Schwenkarm und</li> </ol>

	<p>drehen Sie es gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn, bis die Stifte einrasten und das Zubehör sicher einrastet. Das Zubehör darf nicht lose sein und darf auch nicht herausgezogen werden können.</p>
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Drücken Sie gleichzeitig die Armentriegelungstaste und senken Sie den Schwenkarm mit der Hand ab, sodass er mit einem Klick einrastet. Der Deckel muss fest in der Rührschüssel sitzen, sonst ist er falsch montiert. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.</li> <li>2. Schließen Sie den Mischer an die Stromversorgung an.</li> <li>3. Drehen Sie den Drehzahlregler auf die gewünschte Einstellung (empfohlene Geschwindigkeiten, Zeit und Kapazität sind in der obigen Tabelle aufgeführt). Der Mischer startet. Die Geschwindigkeit kann jederzeit geändert werden, während der Mischer in Betrieb ist.</li> <li>4. Wenn Sie das Innere der Schüssel abkratzen müssen, warten Sie, bis das Zubehör vollständig angehalten hat. Verwenden Sie einen Spatel. Verwenden Sie nicht Ihre Finger.</li> </ol>
<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stoppen Sie den Mischer, indem Sie den Drehzahlregler wieder auf „0“ stellen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Zubehör wechseln oder das Gerät zerlegen oder wenn es nicht verwendet wird.</li> <li>2. Drücken Sie die Armentriegelungstaste. Heben Sie gleichzeitig den Schwenkarm an, damit er mit einem Klick einrastet.</li> </ol>
<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nehmen Sie das Zubehör ab, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.</li> <li>2. Entfernen Sie die Rührschüssel mit den zubereiteten Speisen gegen den Uhrzeigersinn.</li> </ol>

**(\*) ZUBEHÖR FÜR PASTA (optional nicht im Paket enthalten)**



**A: Zubehör für Teigblätter (Mod. SFOGLIA)**

1. Einstellknopf für die Teigdicke
2. Körper
3. Rollen
4. Angriff

**B: Zubehör für breite Nudeln (Mod. LELLA)**

5. Körper
6. Rollen
7. Angriff

**C: Zubehör für feine Nudeln (Mod. LINA)**

8. Körper
9. Walzen
10. Angriff

**BENUTZEN**

- Verwenden Sie niemals Zubehör für andere Geräte. Verwenden Sie nur perfekt montierte Teile.
- Dieses Zubehör ist nur und ausschließlich für folgende Zwecke geeignet:
  - o Zubehör für Teigblätter: Zur Herstellung von Blättern aus vorgefertigten Teigen
  - o Nudelzubehör für Nudelstreifen: Zur Herstellung von Tagliatelle / Tagliolini aus vorgefertigten Nudelblättern
- Das Zubehör darf nicht zur Verarbeitung anderer Gegenstände oder Substanzen verwendet werden.

**SICHERHEITSHINWEISE****Verletzungsgefahr!**

1. Halten Sie die Hände von rotierenden Teilen fern. Strecken Sie während des Gebrauchs Ihre Hand nicht zwischen den Rollen und legen Sie keine Gegenstände zwischen die Rollen.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht des Benutzers, um Verletzungen zu vermeiden.
3. Das Zubehör muss vor Gebrauch vollständig zusammengebaut sein. Das Zubehör darf nur in der vorgesehenen Betriebsposition verwendet werden. Warten Sie vor dem Anschließen oder Entfernen des Zubehörs, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie den Netzstecker.
4. Halten Sie den Betrieb des Geräts an, falls Teile beschädigt sind, um Verletzungen zu vermeiden.
5. Tragen Sie keine losen Krawatten, Schals, Ornamente oder Kleidungsstücke, binden oder binden Sie lange Haare, um Verletzungen durch die Beteiligung am Produkt zu vermeiden.
6. Waschen Sie das Zubehör nicht in der Spülmaschine.
7. Legen Sie das Produkt nicht in Desinfektionsbehälter.
8. Das Zubehör ist nur für Teig geeignet. Nicht auf andere anwenden, um Verletzungen zu vermeiden.
9. Stecken Sie den Netzstecker nicht ein, bevor Sie die Vorbereitung des Geräts abgeschlossen haben.

**Warnung!**

1. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper im Gehäuse oder in den Rollen befinden.
2. Während der Montage oder des Gebrauchs niemals Druck auf das Zubehör ausüben! Der Hauptkörper könnte beschädigt werden.

**Warnung!**

1. Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, stellen Sie sicher, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder nicht damit spielen.
2. Reinigen Sie den Operationstisch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
3. Trennen Sie im Falle einer Verstopfung oder eines abnormalen Betriebs die Stromversorgung und reinigen Sie den Teig, bevor Sie ihn weiter verwenden.
4. Reinigen Sie die Teile, die mit der Mischung in Kontakt kommen, nach dem Gebrauch, um Korrosion von Rückständen und die Emission bestimmter Gerüche zu vermeiden (siehe Abschnitt (REINIGUNG UND WARTUNG)).

**VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

Bevor das neue Zubehör verwendet werden kann, muss es ausgepackt, gereinigt und vollständig inspiziert werden.

**Warnung!** Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Zubehör!

Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus der Verpackung und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien.

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind, und untersuchen Sie sie auf offensichtliche Schäden.
2. Reinigen und trocknen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch gründlich.

## SYMBOLS UND ETIKETTEN

Die auf dem Einstellknopf angegebenen Zahlen 1 (dünn) bis 8 (dick) geben die Dicke des Teigs an. Die Zahl neben dem Pfeil zeigt die aktuelle Einstellung.

## VORBEREITUNG

Bevor Sie das Zubehör verwenden, bereiten Sie die gewünschten Nudeln mit der Küchenmaschine vor und lassen Sie sie gegebenenfalls ruhen.

Den Teig in gleich große Stücke teilen und in Streifen ausrollen.

## DOUGH DICKE AUSWAHL

Das Zubehör für Teigblätter hat einen Einstellknopf, mit dem der Abstand zwischen den Walzen, d. H. Die Dicke des Teigs in 8 Positionen, eingestellt werden kann.

1. Ziehen Sie den Bedienknopf aus dem Aufsatz und drehen Sie ihn auf die gewünschte Dicke (8-1).
2. Beginnen Sie immer mit der Dicke 8 und gehen Sie Schritt für Schritt zu den feineren Dicken über.
3. Lassen Sie den Steuerknopf wieder los.

## WARNUNG!

**Beginnen Sie immer mit Einstellung 8, reduzieren Sie die Dicke nur in einzelnen Durchgängen und geben Sie den Teig erneut weiter.**

## Dickentabelle

Einstellknopf	Dicke (ca.)	Einstellknopf	Dicke (ca.)
1	~0.3mm	5	~1.3mm
2	~0.4mm	6	~1.5mm
3	~0.6mm	7	~1.8mm
4	~1.0mm	8	~2.0mm

## Empfehlungen zur Teigdicke

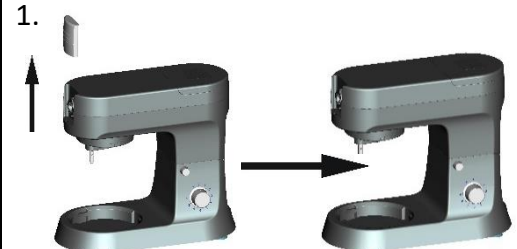
- 3-4, um den Teig zu machen
- 1-2, um die Nudeln zu schneiden

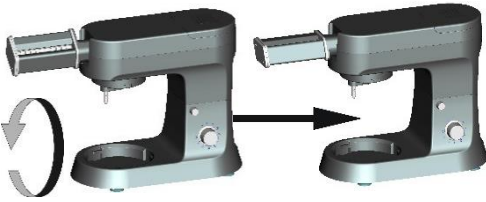
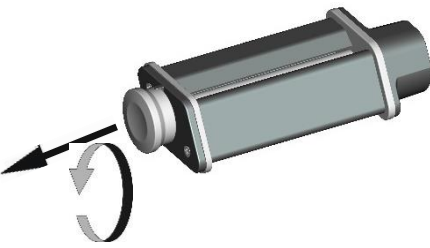

## Empfohlene Geschwindigkeiten

2	Für Teig
7	Für breite Nudelstreifen
5	Für dünne Nudelstreifen
P	Nicht für dieses Zubehör geeignet!

## GEBRAUCHSANWEISUNG

### A) ZUBEHÖR FÜR DOUGH-BLÄTTER

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, z. eine Küchentheke und stellen Sie sicher, dass es sicher ist.</li> <li>2. Entfernen Sie die Schutzabdeckung von der Zubehörbuchse</li> </ol>
---	---

<p>2.</p> 	<p>Setzen Sie das Zubehör für Teigblätter so in die Zubehörsteckdose ein, dass der Pfeil mit dem Kreis ausgerichtet ist. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, sodass der Pfeil mit der Positionsanzeige ausgerichtet ist.  <b>Warnung!</b>          Es sollte nicht möglich sein, das Zubehör weiter zu drehen</p>
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ziehen Sie den Einstellknopf heraus.</li> <li>2. Drehen Sie den Knopf auf Dicke n. 8 und lassen Sie es wieder einrasten.</li> <li>3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.</li> <li>4. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Einstellung und das Gerät schaltet sich ein. Die Geschwindigkeit kann jederzeit geändert werden, während die Appliance läuft</li> </ol>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legen Sie den Teig von oben in die Rolle des Zubehörs und führen Sie alle Teile einmal durch die Rollen. Hinweis: Wenn der Teig an den Walzen haftet, lassen Sie ihn ca. 15-30 Minuten trocknen. Sie können den Teig dann weiter kneten.</li> <li>2. Reduzieren Sie nun schrittweise die Dicke von Position 8.</li> <li>3. Führen Sie den Teig nach jeder neuen Einstellung durch die Walzen, bis Sie die gewünschte Dicke erreicht haben.</li> </ol>
<p>5.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Drehen Sie den Drehknopf nach Beendigung des Auftrags auf "0". Warten Sie, bis das Gerät gestoppt ist. Ziehen Sie den Netzstecker.</li> <li>2. Drehen Sie den Aufsatz im Uhrzeigersinn, bis er sich löst.</li> <li>3. Entfernen Sie das Zubehör.</li> </ol> <p>Hinweis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arbeiten Sie gegebenenfalls mit dem Zubehör für Tagliatelle oder Tagliolini weiter.</li> <li>2. Wenn Sie Lasagneblätter herstellen, schneiden Sie den Teig in Stücke der gewünschten Größe und verwenden Sie ihn sofort oder lassen Sie die Stücke trocknen.</li> <li>3. Die Nudelblätter können zu Ravioli und vielen anderen ersten Gängen weiterverarbeitet werden</li> </ol>

## B) BREITE NUDELN / FEINE NUDELN HERSTELLEN

Um Tagliatelle aus Nudelblättern herzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schneiden Sie die Nudelblätter auf die gewünschte Länge.
2. Montieren Sie das Zubehör für Tagliatelle oder Tagliolini.
3. Führen Sie die Teigblätter einmal durch die Walzen.

Hinweis: Die Nudeln können dann sofort gekocht oder zur Lagerung getrocknet werden.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

### Risiko eines elektrischen Schlages!

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

### Wichtige Informationen

- Das Gerät ist wartungsfrei.
- Eine gründliche Reinigung schützt das Gerät vor Beschädigungen und hält es funktionsfähig.
- Reinigen Sie alle Teile sofort nach Gebrauch. Dies verhindert, dass Rückstände auf dem Kunststoff austrocknen und diesen möglicherweise angreifen (z. B. ätherische Öle in Kräutern).
- Bewahren Sie das Gerät mit dem Zubehör nach dem Waschen und Trocknen an einem trockenen, sicheren Ort außerhalb



der Reichweite von Kindern auf.

### **Reinigung des Haupthauses**

#### **Risiko eines elektrischen Schlages!**

Tauchen Sie das Haupthaus niemals in Wasser oder unter fließendes Wasser. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

#### **Vorsicht!**

Verwenden Sie keine Scheuermittel.

- Netzstecker ziehen.
- Wischen Sie das Basisgerät mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie bei Bedarf etwas Reinigungsmittel. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder starke Lösungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Außenflächen des Geräts beschädigen können.
- Trocknen Sie anschließend das Haupthaus

### **Rührschüssel und Werkzeuge reinigen**

- Zerlegen und reinigen Sie das gesamte Zubehör separat. Zubehör kann in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gewaschen werden. Stellen Sie sicher, dass die Zubehöreile nicht fest in der Spülmaschine befestigt sind, da dies ihre Form ändern kann

### **Rührschüssel und Werkzeuge reinigen**

- *Zerlegen und reinigen Sie das gesamte Zubehör separat. Zubehör kann in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gewaschen werden. Stellen Sie sicher, dass die Zubehöreile nicht fest in der Spülmaschine sitzen, da dies ihre Form ändern kann.*

*Reinigung des Nudelzubehörs (optional nicht im Lieferumfang enthalten)*

*Das verwendete Zubehör muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.*

- *Reinigen Sie das Nudelzubehör mit einem trockenen Tuch und einer Bürste.*
- *Bei hartnäckigem Schmutz ein feuchtes Tuch verwenden und trocknen.*

#### **Warnung!**

- *Verwenden Sie keine alkoholhaltigen Reinigungsmittel.*
- *Verwenden Sie keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände.*
- *Verwenden Sie keine Scheuertücher oder Reinigungsmittel.*
- *Reinigen Sie das Nudelzubehör niemals unter fließendem Wasser und stellen Sie es nicht in die Spülmaschine*

### **TECHNISCHE DATEN**

- Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
- Leistung: 1800W
- Nettogewicht: 5,5 kg
- KB: maximal 10 Minuten

### **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.

#### **Produktkonformität**

Der Produzent Melchioni Ready S.r.l. erklärt, dass das Produkt Planetenmischer Mod. MAGDA (cod. 118410020) 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 Ready S.r.l. erklärt, dass das Produkt Planetenmischer Mod. MAGDA (cod. 118410020) 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 Ready S.r.l. erklärt, dass das Produkt Planetenmischer Mod. MAGDA (cod. 118410020) 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 Ready S.r.l. erklärt, dass das Produkt Planetenmischer Mod. MAGDA (cod. 118410020) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.



Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über die Verschwendung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) ist das Symbol des durchgestrichenen Behälters vorhanden weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall anzusehen ist. Die Entsorgung muss daher durch getrennte Sammlung erfolgen. Eine getrennte Entsorgung kann eine potenzielle Schädigung der Umwelt und der Gesundheit darstellen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Eine

unsachgemäße Entsorgung des Geräts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und unterliegt den Sanktionen der Behörde für öffentliche Sicherheit. Weitere Informationen erhalten Sie von der für die Umgebung zuständigen lokalen Verwaltung.







*Made in China*

**Melchioni Ready S.r.l.**

Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel: 02/49486000 | [www.melchioni-ready.com](http://www.melchioni-ready.com)