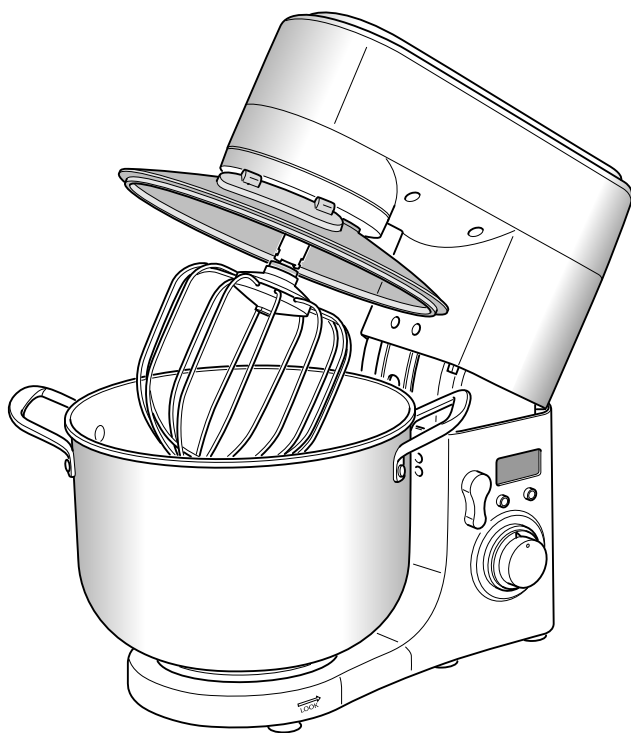
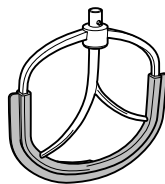




Impastatrice planetaria **IT**

Stand mixer **EN**

Pasta Prof PL10S



Libretto di istruzioni **IT**
(Istruzioni originali)

Instruction manual **EN**
(Translation of original instructions)



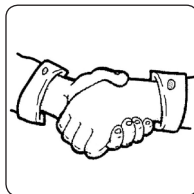
**ROHS
compliance**

A Introduzione

Gentile **Cliente**,

la ringraziamo di aver scelto un nostro prodotto e confidiamo che questa scelta soddisfi a pieno le Sue aspettative.

Prima di utilizzare questo apparecchio, La invitiamo a leggere attentamente il presente "libretto di istruzioni per l'uso" al fine di ottimizzarne le caratteristiche funzionali ed eliminare qualsiasi inconveniente che potrebbe insorgere da un uso errato o non conforme dello stesso.



Indice

IT

A- Introduzione	Pagina	3
B- Istruzioni di sicurezza importanti.....	"	4
C- Avvertenze d'uso	"	5
D- Avvertenze importanti.....	"	8
E- Per ridurre il rischio di lesione alle persone.....	"	10
F- Caratteristiche apparecchio	"	12
G- Descrizione apparecchio.....	"	12
H- Preparazione apparecchio.....	"	14
L- Utilizzo	"	14
M- Consigli.....	"	19
N- Pulizia	"	24
O- Smaltimento dell'apparecchio.....	"	25
P- Condizioni di garanzia convenzionale	"	26
- Come contattare il supporto tecnico.....	"	26

EN Index

Page 27

Al fine di migliorare il prodotto e/o per esigenze costruttive, il produttore si riserva di apportare variazioni tecnologiche, estetiche e dimensionali senza obbligo di preavviso.

B Istruzioni di sicurezza importanti

Significato delle indicazioni di avvertenza presenti nel libretto



PERICOLO: Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o addirittura la morte. L'utilizzo di questo termine è limitato alle situazioni più estreme.



ATTENZIONE: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi (e in casi estremi la morte).



AVVERTENZA: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare infortuni di lieve entità alle persone o danni all'apparecchio. Segnala inoltre all'utente modalità operative non corrette.



Avvertenze relative alla sicurezza indispensabili prima dell'uso



Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.



- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste istruzioni.

- Utilizzare questo apparecchio solo per gli usi ai quali è destinato, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi.

E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.

Avvertenze d'uso

Per un uso sicuro dell'apparecchio

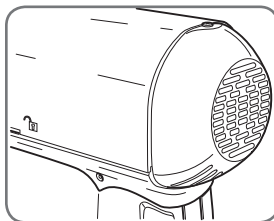
- Prima di ogni utilizzo verificare l'integrità meccanica dell'apparecchio in tutti i suoi componenti.
Il corpo apparecchio, la ciotola, i ganci, la frusta ed ogni parte importante dell'apparecchio non deve presentare rotture o incrinature.
La guaina e la spina del cavo di alimentazione del corpo motore non devono evidenziare screpolature o rotture.
Al verificarsi di quanto sopra descritto, scollegare subito la spina dalla presa di corrente e portare l'apparecchio presso un rivenditore autorizzato per le necessarie verifiche.



Prima di collegare elettricamente l'apparecchio, assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quanto riportato sulla targa dati dell'apparecchio.

- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio è assicurata soltanto quando è collegato ad **un efficiente impianto di messa a terra** come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.
Far verificare questo importante requisito da parte di personale professionalmente qualificato.
Il costruttore non può essere considerato responsabile per danni causati dalla mancanza di messa a terra.
- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di alimentare l'apparecchio attraverso un interruttore differenziale (RDC) con corrente d'intervento non superiore a 30 mA.
- Non immergere mai il corpo apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina, in acqua o in altri liquidi.
- Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.). Assicurarsi che sia appoggiato in modo sicuro.

- Non ostruire le griglie di raffreddamento durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Evitare di scollegare elettricamente l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare o riporre l'apparecchio all'esterno, in ambienti umidi o in prossimità di acqua.
- Dopo ogni utilizzo dell'apparecchio disinserire sempre la spina dalla presa di corrente.



Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso SOLO se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.



I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo e non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.



Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Disinserire sempre la spina dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio e prima di effettuare qualsiasi tipo di operazione.
- Prestare attenzione affinché l'apparecchio ed il cavo di alimentazione non siano troppo vicino ai bordi del tavolo o del piano di lavoro e che non tocchino fonti di calore o siano posti vicino al lavello.

 **Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sporga dal piano di appoggio onde evitare che qualcuno possa anche inavvertitamente tirarlo rovesciando l'apparecchio.**

 **Durante il funzionamento, la presa di corrente deve essere facilmente accessibile nel caso in cui fosse necessario scollegare l'apparecchio. Non sistemare l'apparecchio al di sotto di una presa di corrente.**

- Non manomettere per nessun motivo l'apparecchio. In caso di malfunzionamento rivolgersi ad un punto vendita.
- Per evitare inutili e pericolosi surriscaldamenti dell'apparecchio, NON lasciare inutilmente lo stesso collegato alla rete elettrica. Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non deve essere utilizzato.
- Utilizzare l'apparecchio svolgendo completamente il cavo di alimentazione.
- Controllare con regolarità lo stato di usura del cavo di collegamento elettrico. La sua eventuale sostituzione deve essere effettuata da personale specializzato.



Solo per uso domestico .



L'apparecchio DEVE essere verificato e/o riparato solo presso un rivenditore autorizzato.

Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia.



Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito e cioè per la lavorazione di alimenti.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erranei ed irragionevoli.

- Posizionare l'apparecchio in aree ben ventilate, lontano da fonti di calore (fornello, forno, termosifone, ecc.) e da aree con aria contaminata. Assicurarsi che intorno all'apparecchio ci siano almeno 15cm per assicurare una corretta circolazione dell'aria intorno allo stesso.

- Al termine di ogni utilizzo effettuare sempre un'accurata pulizia di tutte le parti a contatto con gli alimenti, secondo quanto riportato alla voce "Pulizia".
- Utilizzare un panno morbido o una spugna non abrasiva inumidita con un detergente delicato per stoviglie diluito in acqua per pulire le superfici esterne dell'apparecchio.
Sciacquare con un panno umido.



Non spruzzare acqua o altri liquidi sull'apparecchio.



Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi (quali acidi o benzina) per pulire l'apparecchio.



Avvertenze importanti



Seguire le istruzioni di seguito descritte per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni a persone durante l'utilizzo dell'apparecchio:

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito solo dal produttore o presso un centro di assistenza autorizzato o da altro personale qualificato al fine di evitare rischi.
- Non conservare o utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non usare l'apparecchio vicino ad acqua, in luoghi umidi o vicino a una piscina.
- Non collegare elettricamente l'apparecchio tramite l'utilizzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza.
- **Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia, laddove possa verificarsi una perdita di gas o su un piano non livellato.**
- **Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.**
- **Non utilizzare l'apparecchio in ambienti contenenti esplosivo, gas combustibili o liquidi infiammabili (vernici, colle, bombolette spray, etc.). PERICOLO DI ESPLOSIONE E DI INCENDIO.**
- **Non posizionare l'apparecchio in funzione contro pareti o sotto a mensole, tavoli, etc. Lasciare uno spazio di almeno 15 cm attorno all'apparecchio e 50 cm sopra.**

- Non tentare di riparare l'apparecchio.



Non lasciare l'apparecchio a portata di mano di bambini o di persone incapaci quando è in funzione.

- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.



Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.

- Non esporre l'apparecchio a temperature elevate e non posizionarlo su superfici calde come i fornelli o il piano cottura.
- L'apparecchio **NON** è stato studiato per essere utilizzato sotto la pioggia e non deve essere depositato all'aperto o in luoghi umidi.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.

Scuderie, stalle, granai, porticati, gazebo, balconi o simili sono considerati utilizzi all'esterno e quindi non consentiti.

- Prima di inserire la spina nella presa di corrente assicurarsi che il selettore di avviamento (10) dell'apparecchio sia in posizione "0" (off/spento).

Questa precauzione protegge nel caso di inatteso ed improprio avviamento dell'apparecchio.

- Prima di avviare l'apparecchio, inserire l'accessorio desiderato - ganci o frusta - nell'albero di comando (3) dell'apparecchio.

Abbassare la testata (2) per consentire l'immersione dell'accessorio nella ciotola (4) con gli alimenti.

- Per evitare surriscaldamenti, l'apparecchio non deve essere mantenuto in funzione continua per più di 5 o 10 minuti (a seconda della lavorazione: vedere paragrafi successivi).

Dovendo eseguire lavorazioni in successione o con tempi più lunghi, effettuare delle pause di almeno 5 minuti tra i cicli e riducendo il tempo di funzionamento continuo a 5 minuti.



Se l'apparecchio viene mantenuto in funzione troppo a lungo, automaticamente si spegne. Per riaccendere l'apparecchio, riportare il selettore (10) sullo "0" e successivamente selezionare la velocità di lavorazione desiderata.



Nel caso in cui, pur effettuando quanto descritto sopra, l'apparecchio non dovesse ripartire, ciò indica che è intervenuto il protettore termico. Riportare il selettore (10) sullo "0", scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere almeno 30 minuti prima di riaccendere l'apparecchio per consentire il raffreddamento del motore.



Nell'introdurre gli ingredienti non superare la capacità massima della ciotola (4) che è di 10 Lt.

Quantità massima farina da impastare 3000g.



Non far funzionare mai l'apparecchio a vuoto.



Non introdurre le dita o altri oggetti nei ganci o nelle fruste durante il loro funzionamento. Potreste ferirvi.

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare.

E Per ridurre il rischio di lesioni alle persone

MESSA A TERRA

- Questo apparecchio deve essere collegato a terra. In caso di un corto circuito elettrico, la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un cavo di fuga per la corrente elettrica. Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione elettrica con un cavetto di messa a terra con un polo di terra. La spina di alimentazione deve essere collegata ad una presa dotata di messa a terra.



Pericolo di scossa elettrica. L'uso improprio della messa a terra può provocare scosse elettriche. Non collegare elettricamente l'apparecchio, prima di averlo correttamente installato, se la presa non è dotata di messa a terra. Non smontare l'apparecchio.

- Consultare un elettricista o tecnico qualificato se le istruzioni circa la messa a terra non sono state comprese perfettamente o se sussistono dubbi sul fatto che l'apparecchio sia correttamente collegato a terra. Se è necessario l'uso di un cavo di prolunga, utilizzare solo cavi di prolunghie certificati a tre conduttori idonei a supportare l'assorbimento dell'apparecchio.
- Non lasciare il cavo di alimentazione elettrica alla portata dei bambini.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato che dovrà anche accertarsi che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata.

- L'uso di un apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

In particolare:

- non toccare nè usare l'apparecchio con le mani bagnate o umide o a piedi nudi;
- non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente;
- non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un rivenditore autorizzato.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Se si decide di non utilizzare più questo apparecchio occorre renderlo inoperante tagliando il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda, inoltre, di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

 **L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Un'installazione non corretta può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.**

In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati.

Evitare di cercare di riparare l'apparecchio da soli. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.



F Caratteristiche apparecchio

- Dimensioni apparecchio (l x p x h) :
 - con testata abbassatamm 440x380x420
 - con testata sollevatamm 440x380x550
- Dati elettrici
 - Tensione : V~ 220-240
 - Frequenza :Hz 50/60
 - Potenza :Watt 1500
- Capacità ciotola :l. 10
- Peso apparecchio (approssimativo) : kg 11
- Velocità di rotazione : 6

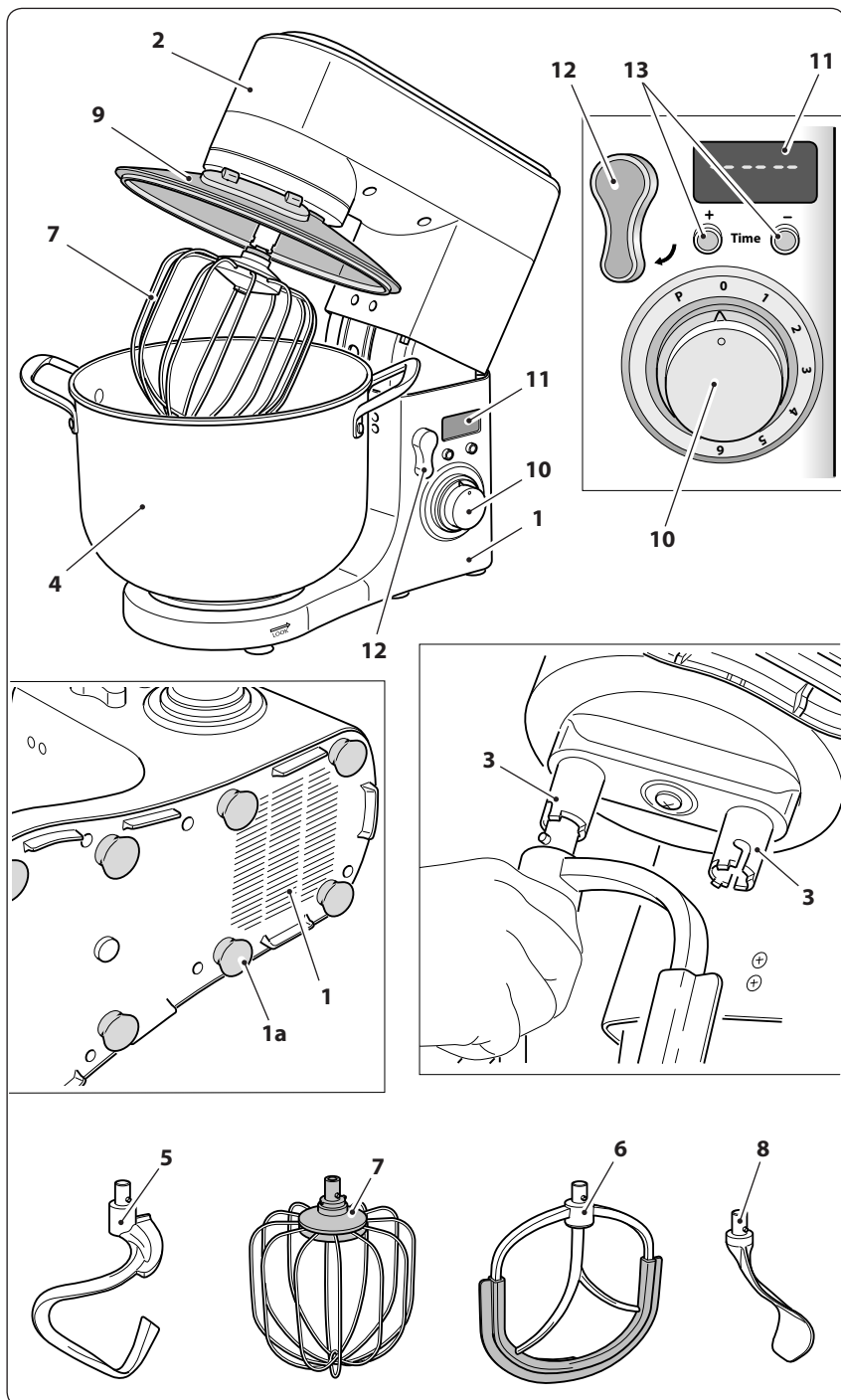
G Descrizione apparecchio

1. Corpo motore
- 1a. Piedini a ventosa
2. Testata
3. Albero di comando
4. Ciotola
5. Gancio impastatore
(*per impasti pesanti*)
6. Spatola
(*per impasti di media consistenza*)
7. Frusta
(*per sbattere, montare a neve, mescolare impasti leggeri*)
8. Gancio impastatore (*piccolo*)
9. Coperchio paraspruzzi

Comandi

10. Selettore di avviamento, velocità, pulse
 - 0** - Spento
 - 1** - Velocità minima
 - 2/5** - Velocità intermedie
 - 6** - Velocità massima
 - P** - "PULSE" (*Funzionamento ad impulsi*)
11. Display
12. Leva di sicurezza
13. Pulsanti "+" e "-".

IMPASTATRICE PLANETARIA



H Preparazione apparecchio

• AL PRIMO UTILIZZO

- Disimballare con cura l'apparecchio e rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette promozionali.
- Lavare la ciotola (4), gli accessori (5, 6, 7 e 8) e il coperchio (9) con acqua calda e detergente per stoviglie, risciacquare e asciugare accuratamente.
- Pulire il vano del corpo apparecchio (1) con un panno umido o una spugna.



Non immergere mai il corpo apparecchio (1) in acqua o in altri liquidi.



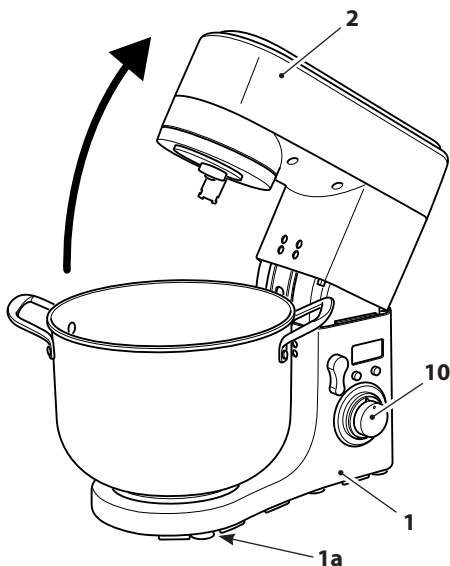
Utilizzo

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, pulita, asciutta, stabile e resistente al calore.

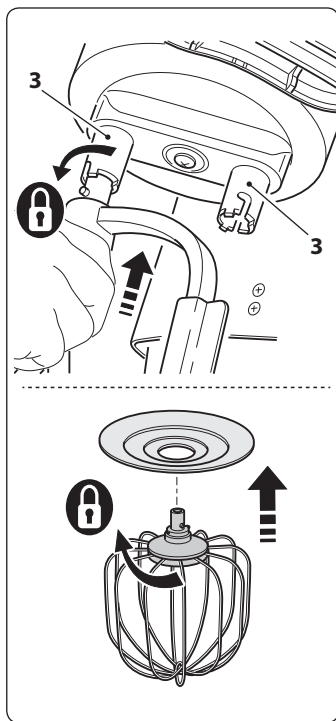
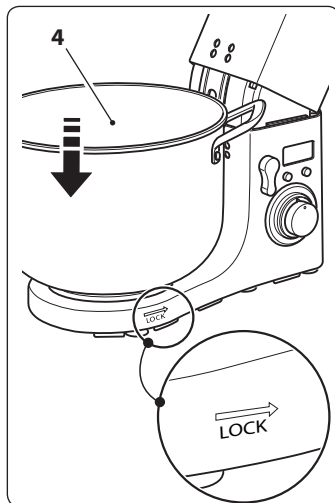


Assicurarsi che i piedini a ventosa (1a) siano saldamente attaccati al piano di appoggio.

- Spostare la leva di sicurezza (12) nella direzione della freccia, la testata (2) dell'apparecchio si solleva.

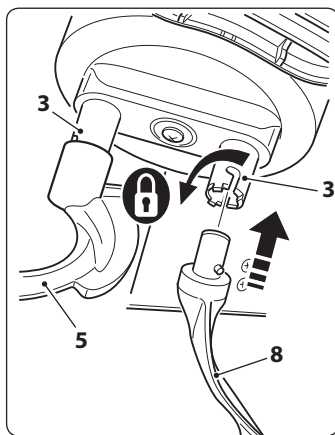


- Posizionare la ciotola (4) nella propria sede e ruotarla nella direzione della freccia indicata con "LOCK". Assicurarsi che la ciotola (4) sia saldamente bloccata.



- Inserire l'accessorio desiderato in uno degli alberi di comando (3), spingendolo leggermente verso l'alto e ruotandolo in senso antiorario per agganciarlo in modo stabile.

- Per ridurre il tempo di lavorazione e ottenere una migliore qualità di impasto, è possibile utilizzare contemporaneamente i ganci (5) e (8) innestando il gancio (8) nell'altro albero di comando (3).



- Posizionare il coperchio (9) sulla testata (2) e bloccarlo ruotando in senso antiorario (LOCK).



Non utilizzare l'apparecchio senza coperchio paraspruzzi (9).

- Versare gli ingredienti nella ciotola (4).



Non superare la quantità massima di 7÷7,5 Kg.

Quantità max di farina da impastare 3000g.

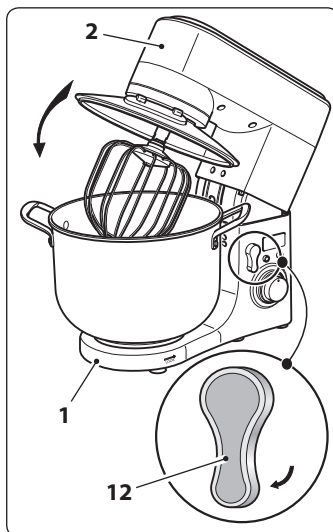
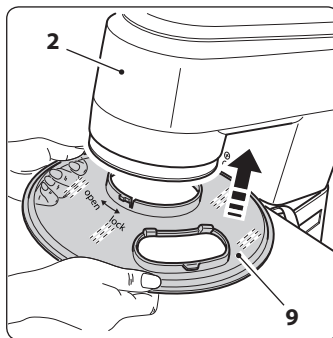
- Spostare e tenere la leva di sicurezza (12) nella direzione della freccia ed abbassare la testata (2) fino ad agganciarla al corpo apparecchio (1).



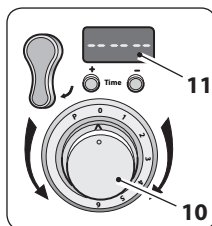
CRUSHING HAZARD
THROUGH MOVING
PARTS



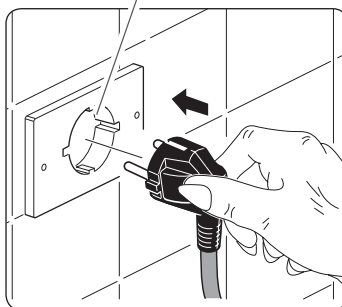
RISCHIO SCHIACCIA-
MENTO MANI DA
PARTI MOBILI



- Collegare la spina di alimentazione alla presa di corrente assicurandosi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targa dati dell'apparecchio.
- Ruotare il selettore (10) in senso orario per avviare l'apparecchio alla minima velocità (per evitare schizzi), quindi aumentarla secondo necessità.
- Per il funzionamento ad impulsi ruotare il selettore (10) in senso antiorario (tenendolo in posizione) su "P" (impastare a brevi intervalli). Sul display (11) vengono conteggiati in automatico i secondi della lavorazione in modalità Pulse ("P").



220-240V~ 50/60Hz



- È possibile impostare il tempo di lavorazione che verrà visualizzato sul display (11).
 - Utilizzare i tasti "+" e "-" per impostare il tempo di lavorazione desiderato (si imposta 30" alla volta).
- Se non viene impostato nessun tempo, all'avvio della lavorazione sul display verrà visualizzato in automatico un tempo di 5 minuti.



Il tempo massimo impostabile è di 20 minuti e 30 secondi.

Il tempo massimo continuo di lavorazione consigliato è di 10 minuti.

- Se la lavorazione viene interrotta portando il selettore (10) su "0" il timer ferma il conteggio del tempo che riprende solo al riavvio della lavorazione in una qualsiasi velocità da minima a massima.
- Se durante la lavorazione si ruota il selettore (10) per portarlo in modalità Pulse ("P") il display (11) visualizzerà il conteggio dei secondi di tale lavorazione. Rilasciando il selettore il conteggio si interrompe. Ruotare il selettore su una velocità da minima a massima per riprendere il conteggio del tempo precedentemente impostato dal valore in cui questo si era interrotto.

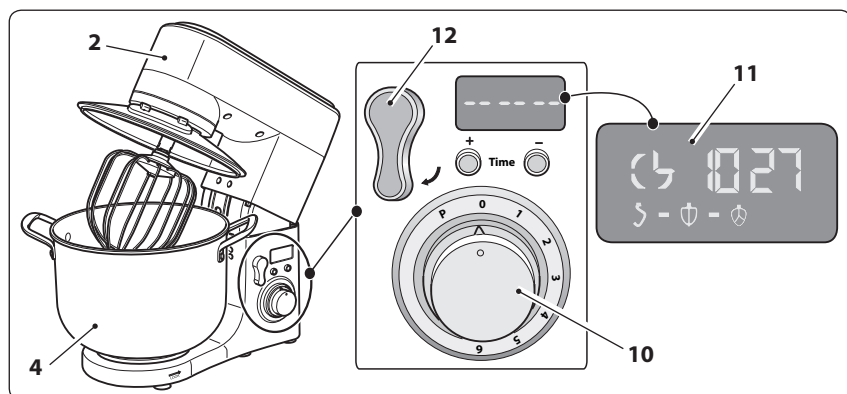


Se si sposta la leva (12) e si solleva la testata (2) mentre l'apparecchio è in lavorazione con il selettore (10) impostato su una delle velocità, l'apparecchio automaticamente si ferma e il tempo si azzer.

Per riavviarlo, abbassare la testata (2), riportare su "0" il selettore (10), se desiderato impostare nuovamente il tempo, quindi selezionare la velocità desiderata.



Non inserire dita o utensili all'interno della ciotola (4) durante la lavorazione.





Se utilizzato per un solo ciclo di lavoro e per impasti densi, il tempo massimo di funzionamento continuato dell'apparecchio non deve superare i 5 minuti.



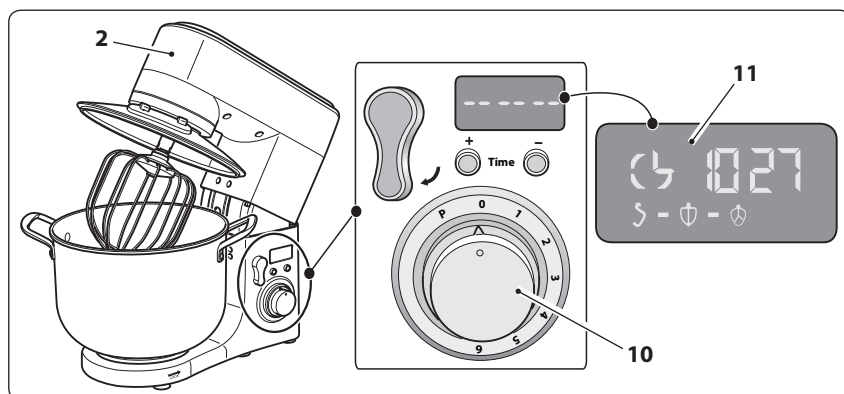
Dovendo lavorare grandi quantità di cibo, inserire tra i cicli di funzionamento, che non devono essere superiori ai 5 minuti, adeguate pause di riposo.

- A lavoro ultimato spegnere l'apparecchio, ruotando il selettore (10) su "0" e scollegare la spina dalla presa di corrente.



Ruotando il selettore (10) su "0" l'accessorio inserito effettuerà ancora alcune rotazioni prima di fermarsi per consentire il sollevamento agevole della testata (2).

Non inserire le dita prima che l'accessorio si sia fermato.



M Consigli

- Per una migliore riuscita della panna montata utilizzare l'ingrediente ed il contenitore ben freddi.
- Per ottenere puree più cremose utilizzare ingredienti molto caldi (p.e. le patate appena tolte dall'acqua bollente).
- Per preparare impasti ottimali utilizzare ingredienti (p.e. burro, uova, latte, etc.) tolti dal frigorifero con sufficiente anticipo.



Non superare la quantità massima di 10 Lt.

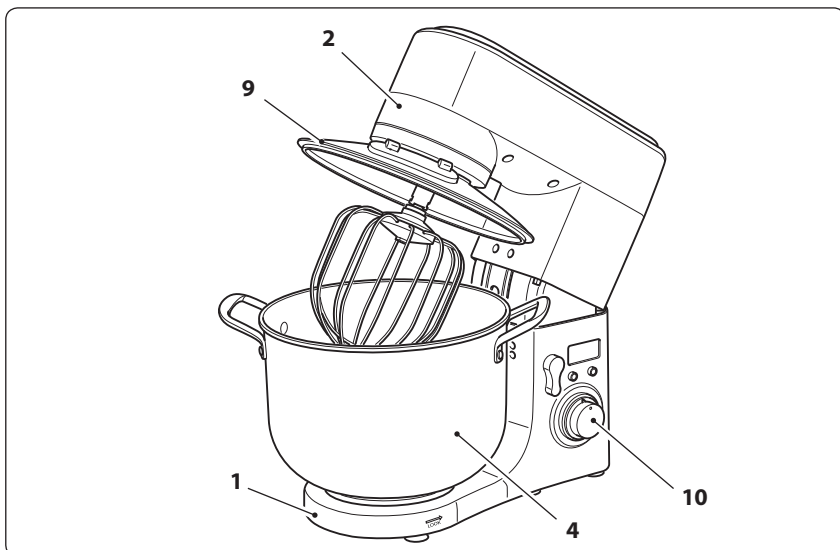
- Per verificare l'impasto o per rimuoverlo dalle pareti della ciotola (4) spegnere prima l'apparecchio posizionando il selettore (10) in posizione "0" (OFF) ed attendere il completo arresto del motore.



Controllare prima di ogni utilizzo che il coperchio paraspruzzi (9) sia perfettamente integro e non presenti nessuna rottura o crepa.

- Non utilizzare l'apparecchio se il coperchio paraspruzzi (9) evidenzia delle crepe oppure è rotto.
- Nel caso il coperchio paraspruzzi (9) si dovesse danneggiare durante l'utilizzo togliere l'impasto e buttarlo nella spazzatura, **in nessun caso utilizzare l'alimento all'interno della ciotola (4).**

Utilizzare l'apparecchio solo dopo essersi procurati un nuovo coperchio paraspruzzi (9).



Velocità di lavorazione	Tipo di operazione consigliata	Accessorio
0	Apparecchio spento (OFF)	
P	Indicata solo per impasti liquidi o salse	
1 - 2 - 3	Indicata per impasti duri e impasti a base di farina	
	Indicata per impasti semiduri o frolle montate	
	Indicata per impasti liquidi o salse	
3 - 4 - 5	Indicata per impasti semiduri o frolle montate	
	Indicata per impasti liquidi o salse	
5 - 6	Indicata per impasti liquidi o salse	

> > Accessori utilizzabili



Accessorio agitatore

Utilizzare questo accessorio per impasti semiduri, salse, creme di media consistenza, impasti a base di cioccolato, impasti di frolla montata, etc.

Quando si utilizza questo accessorio si possono utilizzare le velocità da "1" a "4" compatibilmente con la stabilità dell'apparecchio durante l'utilizzo.



Accessorio frusta

Utilizzare questo accessorio per creme con poca consistenza, salse, maionese, montare panna, montare albumi, liquidi, uova, etc.

Quando si utilizza questo accessorio si possono utilizzare tutte le velocità compatibilmente con la consistenza dell'impasto, la stabilità dell'apparecchio e con eventuali schizzi che fuoriescono dalla ciotola (4) durante l'utilizzo.

Con questo accessorio è possibile utilizzare la funzione "PULSE".



Accessorio impastatore

Utilizzare questo accessorio per impasti a base di farina, come ad esempio pasta per pane, pizza, pasta all'uovo, pasta sfoglia, pasta frolla, impasti per biscotti, etc.

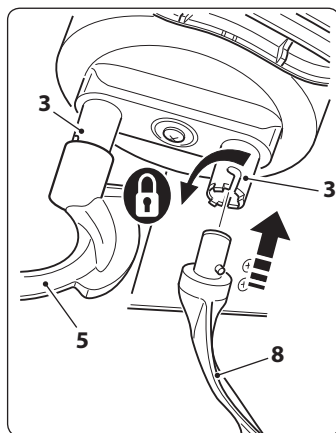
Quando si utilizza questo accessorio le velocità da utilizzare sono da "1" a "3".



Accessorio impastatore piccolo

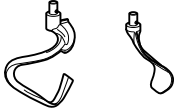
Utilizzare questo accessorio insieme al gancio (5) per aumentare la qualità dell'impasto.

Con entrambi i ganci installati le velocità da utilizzare sono da "1" a "3".



Utilizzare solo gli accessori forniti con l'apparecchio.

> > Quantità massime utilizzabili

Materiale	Quantità massima	Note	Accessorio
Pasta lievitata	3000 g	Farina e acqua con un rapporto di 5:3, Pretrattamento pasta: velocità 1 per 15 secondi velocità 2 per 15 secondi Periodo di funzionamento: velocità 3 per max 4 min	
Uova	30 uova (minimo 4 uova)	Velocità 5 - 6, montare gli albumi a neve senza fermarsi per 5 minuti.	
Shake, cocktails o altri liquidi	10 l	Velocità 5 - 6 per 5 minuti.	
Panna montata	250 ml di panna fresca	Velocità 5 - 6 per 5 minuti.	



Rispettare assolutamente le velocità indicate in funzione al tipo di impasto.



Rispettare assolutamente gli accessori indicati in funzione al tipo di impasto.



Non superare le quantità massime indicate.



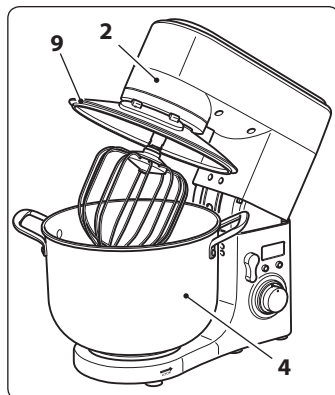
Non utilizzare l'apparecchio senza coperchio para-spruzzi (9).



Nel caso l'apparecchio si blocchi spegnerlo immediatamente e impostare una velocità inferiore.



Se l'apparecchio risulta bloccato spegnerlo e spostare la testata (2) in posizione alta. Ridurre la quantità di impasto per facilitare la lavorazione. Abbassare la testata (2) in posizione orizzontale e selezionare nuovamente la velocità per proseguire la lavorazione.



Non utilizzare l'apparecchio per più di 5 minuti consecutivi alla massima velocità.



L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza supplementare che ne impedisce il funzionamento quando la testata (2) è in posizione alzata. L'apparecchio è operativo solo con la testata (2) in posizione orizzontale.

> > **Suggerimenti utili**

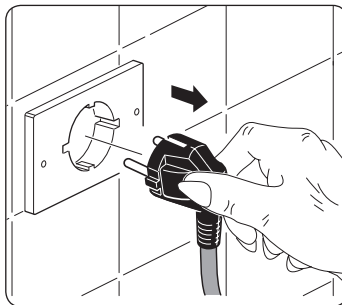
Per una buona riuscita è necessario rispettare alcune regole di base. Di seguito alcuni suggerimenti che possono essere applicati alla maggior parte delle ricette che andrete a preparare.

- Utilizzare sempre accessori puliti; quando si montano albumi anche un minimo residuo di grasso può impedirne la buona riuscita.
- Quando si utilizzano le uova assicurarsi che siano freschissime e a temperatura ambiente.
- Spezzettare ingredienti come burro o margarina per facilitarne la lavorazione.
- Aggiungere gli ingredienti all'impasto delicatamente, in modo da evitare di "smontare" la lavorazione effettuata.
- Iniziare le lavorazioni alla velocità "1" per amalgamare gli ingredienti, ed evitare spruzzi e fuoriuscita di liquidi, aumentare successivamente poco alla volta la velocità in funzione alla tabella fornita ed al tipo di lavorazione da eseguire.
- Non superare le capacità massime suggerite.

N Pulizia



Prima di effettuare l'operazione di pulizia, disinserire sempre la spina dalla presa di corrente.



- Per la pulizia del corpo motore (1) usare un panno umido **evitando l'impiego di detersivi abrasivi.**



Non immergere mai il corpo motore (1) in acqua o altri liquidi.

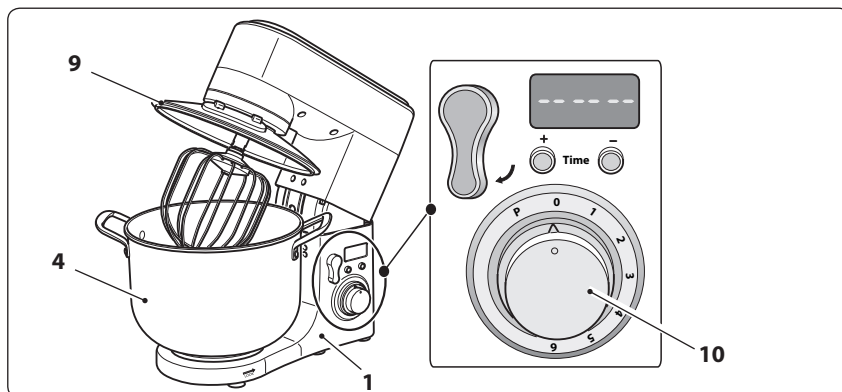


Non lavare mai il corpo motore (1) in lavastoviglie.

- La pulizia dei ganci, della frusta, della ciotola (4) e del coperchio (9) può essere effettuata con acqua calda e normali detersivi per stoviglie.
- È possibile lavare SOLO la ciotola (4) in lavastoviglie.
- La colorazione che potrebbero assumere le parti dell'apparecchio a contatto con gli alimenti (es. arancione, quando si lavorano le carote), può essere eliminata utilizzando un panno imbevuto di olio alimentare.



Prima di reinserire la spina di alimentazione nella presa di rete assicurarsi che l'apparecchio e tutti i componenti siano completamente asciutti e il selettore di accensione (10) sia in posizione "0".



0 Smaltimento dell'apparecchio

Il simbolo del bidone barrato riportato sul prodotto e sulla documentazione di accompagnamento indica che il prodotto medesimo è soggetto alla Direttiva 2012/19/UE che disciplina la raccolta, la gestione, il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).



Quando il prodotto raggiunge il termine della sua vita non deve pertanto essere smaltito come un normale rifiuto urbano misto ma deve essere assoggettato a raccolta differenziata presso centri di raccolta autorizzati.

Lo smaltimento responsabile dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche contribuisce a favorire il riutilizzo ed il riciclaggio sostenibile delle risorse materiali, nonché ad evitare possibili danni all'ambiente ed alla salute umana causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti.

Le amministrazioni comunali organizzano specifici centri per la raccolta differenziata dei RAEE. Per informazioni più dettagliate in merito ai sistemi di ritiro e di raccolta dei RAEE è possibile rivolgersi alla propria amministrazione comunale o al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici locale.

Inoltre, all'atto dell'acquisto di una apparecchiatura nuova equivalente destinata ad un nucleo domestico sarà suo diritto conferire gratuitamente, in ragione di uno contro uno, l'apparecchiatura usata al distributore che provvederà allo smaltimento della stessa a norma di legge.

Gli acquirenti professionali sono invitati a contattare il proprio fornitore per verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto.

P Condizioni di garanzia convenzionale

La presente Garanzia non pregiudica i diritti dell'acquirente stabiliti con D. Lgs. 02/022002, n. 24. Con la presente Garanzia, il produttore offre all'Acquirente che si rivolge direttamente ad un Punto Vendita il ripristino della conformità tecnica dell'apparecchio in modo rapido, sicuro e qualitativamente ineccepibile.

La presente Garanzia è operativa indipendentemente dalla prova che il difetto derivi da vizi di fabbricazione presenti all'atto dell'acquisto dell'apparecchio, fatta eccezione per quanto previsto al punto "d" del presente testo.

a) Durata della garanzia: 24 mesi dalla data di acquisto.

Trascorsi i primi 12 mesi di Garanzia, gli interventi in garanzia sull'apparecchio saranno gestiti dai Punti Vendita nei successivi 12 mesi di garanzia legale in stretta applicazione di quanto previsto dal D. Lgs. 02/022002, n. 24.

b) Validità della garanzia: In caso di richiesta di assistenza, la garanzia è valida solo se verrà esibito il certificato di garanzia unitamente ad un documento, valido agli effetti fiscali, che riporti gli estremi d'identificazione del rivenditore, del prodotto e la data in cui è stato effettuato l'acquisto.

c) Estensione della garanzia: La riparazione **NON** interrompe né modifica la durata della garanzia che decadrà alla sua scadenza legale.

d) Limiti della garanzia:

La garanzia non copre in nessun caso guasti derivanti da:

- negligenza, imperizia, imprudenza e trascuratezza nell'uso (inosservanza di quanto prescritto nel libretto delle "istruzioni d'uso");
- manutenzioni non previste nel libretto delle "istruzioni d'uso" o effettuate da personale non autorizzato;
- manomissioni o interventi per incrementare la potenza o l'efficacia del prodotto;
- errata installazione (alimentazione con voltaggio diverso da quello riportato sulla targhetta dati e sul presente libretto);
- uso improprio dell'apparecchio;
- danni dovuti a normale usura dei componenti, urti, cadute, danni di trasporto.
- la garanzia non comprende la riparazione / sostituzione di parti che sono soggette ad usura durante il normale utilizzo del prodotto (ganci, impastatori, lame, cinghie di trasmissione, connettori...).

e) Costi: Nei casi non coperti da garanzia il produttore si riserva il diritto di addebitare al Cliente le spese relative alla riparazione o sostituzione dell'apparecchio.

f) Responsabilità del produttore: Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel libretto delle "istruzioni d'uso" e concernenti specialmente le avvertenze in tema d'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Come contattare il supporto tecnico

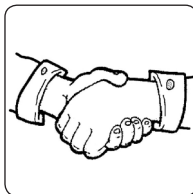
• Tel. +39 031 722819
 • Fax +39 031 722825
 info@rgv.it
 www.rgv.it

A Introduction

Dear **Customer**,

Thank you for choosing our product and we are confident that this choice will meet your expectations in full.

Before using this equipment, please read carefully this "instruction manual" in order to optimize the functional characteristics and eliminate any problems that may arise from incorrect use.



Index

EN

A- Introduction.....	Page 27
B- Important safety information.....	" 28
C- Warnings for use	" 29
D- Important warnings.....	" 32
E- To reduce the risk of injury to persons.....	" 34
F- Appliance characteristics.....	" 36
G- Appliance description.....	" 36
H- Appliance preparation.....	" 38
L- Use	" 38
M- Advices	" 43
N- Cleaning	" 48
O- Disposal of the appliance	" 49
P- Conventional warranty conditions.....	" 50
- How to contact customer service support.....	" 50

IT Indice

Pag. 3

In order to improve the product and/or construction requirements, the manufacturer reserves the right to make changes in technology, design and dimensions without notice.

B Important safety information

Meaning of warning signs in the booklet



DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury or even death. The use of this term is limited to the most extreme situations.



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury (and in extreme cases death).



WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor injuries to personnel or damage to equipment. It also alerts the user on incorrect operating modes.



Safety warnings essential before use



Carefully read the instructions in this manual as they provide important information for safe installation, use and maintenance.
Keep this booklet for future reference.



- The packaging elements (plastic bags, expanded polystyrene, etc.) must not be left within the reach of children as they are potentially dangerous.

Carefully read these instructions before using the appliance.

- Only use this appliance for the uses for which it has been intended, as described in this manual. The warnings and important safety instructions indicated in this manual don't cover all the possible conditions and situations that could occur.

Is the user's responsibility to use the appliance with common sense, paying the maximum attention and care during installation, maintenance and functioning phases.

Warnings for use

For a safe use of the appliance:

- Before each use check and verify the mechanical integrity of the appliance and all of its components.

The appliance body, the bowl, the hooks, the whisk and each important part of the appliance must not show any wear or breakage. The sheath and the motor body power cord plug must not show any wear or breakage.

If there is any evidence of wear or breakage, immediately disconnect the plug from the outlet and take the appliance to an authorised reseller for the necessary checks.



Before electrically connecting the appliance, make sure that the mains voltage corresponds to what is indicated on the appliance nameplate.

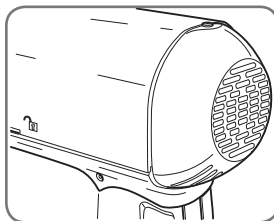
- The packaging materials (plastic bags, polystyrene boxes, etc.) must not be left within reach of children as potential sources of danger.
- The electrical safety of the appliance is guaranteed only when it is connected to an **efficient earth connection system** as indicated by the safety regulations in force.

Have this system verified by professionally qualified personnel.

The manufacturer cannot be considered responsible for damages caused by a faulty or non-existent earth connection.

- For your safety, it is recommended that the appliance is powered through a line with a delayed RCD breaker switch with trip current no greater than 30 mA.
- Never immerse the appliance body, the power cord and the plug in water or in other liquids.
- Place the appliance on a horizontal and stable plane whose surface is not delicate (for example lacquered furniture, tablecloths, etc.). Make sure the appliance is safely positioned.

- Do not obstruct the heat elimination grids during the appliance functioning.



- Do not disconnect the appliance by pulling the power cord.
- Do not use or store the appliance outdoors, in moist environments or in the proximity of water.
- After each use of the appliance, always disconnect the plug from the power socket.



This appliance can be used by children of 8 years of age or more and by people with reduced physical, sensory or mental faculties as well as people without the necessary experience or knowledge of it ONLY if monitored by someone responsible for their safety or if they've been educated about the safe use of the appliance and if they are aware of the risks originating from an improper use.



Children should not use the device as a toy and should neither clean nor use the device themselves unless they are aged 8 years and above and assisted by an adult.



Keep children under 8 years away from the device and the power cord.

- Before cleaning the appliance or carrying out any other operation on it, always disconnect the plug from the power outlet.
- Pay close attention that the appliance and its power cord are not too close to the edge of the table or the work surface and that they do not come into contact with heat sources or are not too close to a sink.

 **Make sure that the power cord doesn't protrude from the bearing plane in order to prevent someone from, even inadvertently, pulling it toppling the appliance.**

 **During functioning, the power outlet must be easily accessible if its necessary to disconnect the appliance.
Do not place the appliance under a power outlet.**

- Do not, for any reason, tamper the appliance.
In the event of malfunction please refer to a sales point.
- To avoid useless and hazardous overheating of the appliance, DO NOT leave the device uselessly connected to the electrical power source. Disconnect the electrical power cord from the wall outlet when the appliance must not be used.
- Unwind the electrical power cord completely when the appliance must be used.
- Regularly inspect and verify the state of wear of the electrical power cord. Its eventual replacement must be performed by specialised personnel.

 ***For domestic use only*** .

 **The appliance MUST only be checked and/or repaired at an authorized retailer.
Any repair intervention performed by unauthorized personnel on the appliance automatically voids warranty.**

 **This appliance shall only be intended for the use for which it has been expressly conceived, namely to process foods.
Any other use is considered improper and therefore hazardous.
The manufacturer cannot be considered responsible for any possible damage deriving from improper, faulty or unreasonable uses.**

- Place the appliance in well ventilated areas, away from heat sources (burner, oven, radiator, etc.) and from areas filled with contaminated air. Make sure that there are at least 15cm of free space around the appliance in order to ensure a correct air circulation around the appliance itself.

- At the end of each use, always perform an accurate cleaning of all the parts in contact with foods, according to what is indicated in the "Cleaning" paragraph.
- Use a soft cloth or a non-abrasive sponge moistened with a delicate dishwasher detergent diluted in water to clean the appliance external surfaces.
Wash with a wet cloth.



Do not spray water or other liquids on the appliance.



Do not use abrasive or aggressive cleaning agents (such as acids or petrol) to clean the appliance.



Important warnings



To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons when using your device, follow basic precautions, including the following:

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazards.
- Do not store or use this device outdoors.
- Do not use this device near water, in moist environments or near a swimming pool.
- Do not connect the unit to the power supply via external timer or remote control systems.
- **Do not install this device; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on unlevelled ground.**
- **Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.**
- **Do not use the appliance in environments with explosives, combustible gasses or inflammable liquids (varnishes, glues, spray cans, etc.).**
EXPLOSION AND FIRE DANGER.
- **Do not place the working appliance against walls or under shelves, tables, etc. Leave at least 15 cm around the appliance and 50 cm above.**

- Do not attempt to repair the device.



Do not leave the appliance within the range of children or incapable people when its working.

- Do not move the appliance while it's working.



Do not leave the appliance unattended while it's working.

- Do not expose the appliance to high temperatures and do not place it on hot surfaces like burners or on the stove.
- The appliance has **NOT** been designed to be used under rain and must NOT be stored outside or in moist places.
- Do not use the appliance outdoors.
Stables, stalls, granaries, porticoes, gazebos, balconies or similar are considered outdoor uses and, for this reason, are not allowed.
- Before inserting the plug in the power socket, make sure that the appliance starting switch (10) is in "0" (off) position.
This precaution protects in case of an improper or unexpected appliance start.
- Before starting the appliance, insert the desired accessory - hooks or whisk - in the appliance control shaft (3).
Lower the head (2) to allow the accessory immersion in the bowl (4) filled with food.
- To avoid overheating, the appliance must not be kept continuously functional for more than 5 or 10 minutes (depending on processing: see the next paragraphs).
Since it has to perform processing in sequence or in longer times, perform pauses of at least 5 minutes between cycles reducing the continuous functioning time to 5 minutes.



If the appliance is maintained functional for too long, it automatically turns off. To turn the appliance back on, move the switch (10) back to "0" and, subsequently, select the desired processing speed.



In the event that, even after performing what is described above, the appliance doesn't turn back on, it means that the thermal protector has intervened. Move the switch (10) back to "0", disconnect the plug from the power socket and wait at least 30 minutes before turning the appliance back on to let the motor cool down.



Do not exceed the bowl (4) maximum capacity of 10 Lt when inserting the ingredients.

Maximum quantity of flour to knead is 3000g.



Never let the appliance work if it's empty.



Do not insert fingers or other objects in the hooks or in the whisks during their functioning. You could hurt yourself.

- Always disconnect the plug from the power socket and let the appliance cool down before cleaning it.

E To reduce the risk of injury to persons

GROUNDING INSTALLATION

- This device must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This device is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



Electric shock hazard. Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet, before having properly installed the appliance, if the outlet is not equipped with a ground connection.

Do not disassemble this device.

- Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the device is properly grounded.
If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord suitable to support the appliance absorption.
- Do not leave the power cord within the reach of children.
- Should the wall outlets and the unit plug be incompatible with each other, have the wall outlet replaced with an appropriate one by professionally qualified personnel which shall also make sure that the cross section of the wires of the outlet is suitable for the power absorbed by the appliance.

Generally, adapters, multiple sockets and/or extension cables should not be used.

However, if necessary, only use single or multiple adapters and extension cables which comply with existing safety standards, making sure not to exceed the capacity limits.

- The use of any electric appliance involves compliance with certain basic rules.

In particular:

- never touch the appliance with wet or damp hands or barefoot;
- never pull the power cord or the appliance to remove the plug from the wall socket;
- never let children or disabled persons use the appliance unattended.
- Turn off the appliance and do not tamper it in any way if it becomes faulty and/or operates in an incorrect way.
For possible repairs, only refer to an authorized retailer.
Failure to comply with this recommendation could impair the safety of the appliance.
- Should you decide to stop using an appliance of this type, remember to render it unusable by cutting off the power cable after having removed the plug from the power socket.

Also make sure that all parts of the appliance liable to constitute a danger are made harmless, particularly for children who could decide to use an old appliance as a toy.

 **Installation must be carried out following the manufacturer instructions. A wrong installation could cause damages to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered liable.**

In case of problems on the appliance, please contact the authorized assistance centres.

Avoid trying to repair the appliance by yourself.

Any repair intervention on the appliance carried out by unauthorized personnel automatically invalidates warranty even if its duration has not come to an end.



F Appliance characteristics

- Appliance dimensions (lxdxh) :
 - with head lowered.....mm 440x380x420
 - with head raisedmm 440x380x550
- Electrical data
 - Voltage : V~ 220-240
 - Frequency :Hz 50/60
 - Power :Watt 1500
- Bowl capacity :l. 10
- Appliance weight (approximate) : kg 11
- Rotation speed : 6

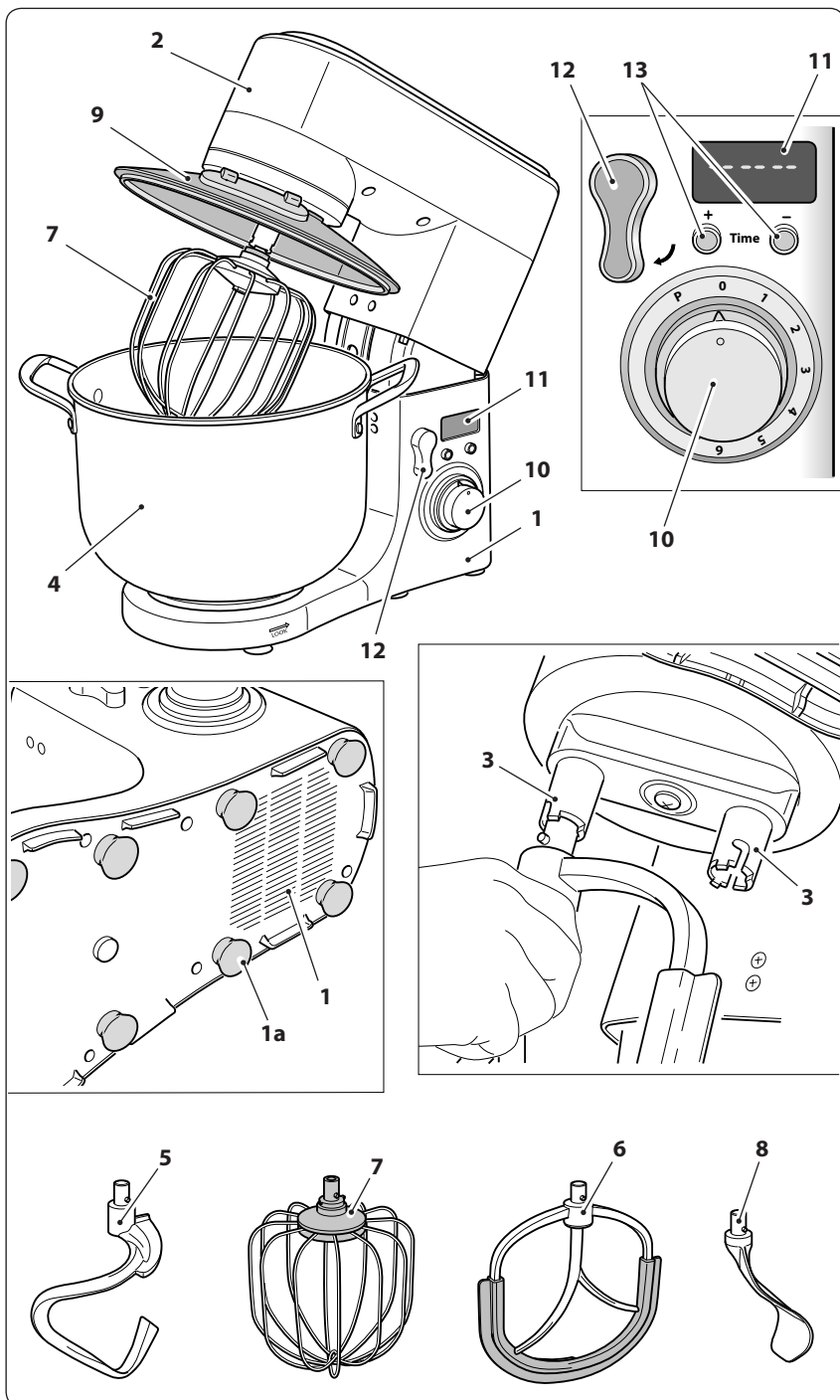
G Appliance description

1. Motor body
- 1a. Suction feet
2. Head
3. Control shaft
4. Bowl
5. Kneader hook
(for heavy doughs)
6. Spatula
(for medium consistency doughs)
7. Whisk
(to beat, beat until stiff, mix light doughs)
8. Kneader hook (small)
9. Splash protection lid

Controls

10. Starting, speed, pulse switch
 - 0 - Off
 - 1 - Minimum speed
 - 2/5 - Medium speeds
 - 6 - Maximum speed
 - P - "PULSE" (Pulse functioning)
11. Display
12. Safety lever
13. "+" and "-" buttons.

STAND MIXER



H Appliance preparation

• AT FIRST USE

- Carefully unpack the appliance and remove all the packaging materials and the promotional labels.
- Wash the bowl (4), the accessories (5, 6, 7 and 8) and the lid (9) with hot water and a dishes detergent, accurately rinse and dry.
- Clean the appliance body (1) compartment with a damp cloth or with a sponge.



Never immerse the appliance body (1) in water or in other liquids.



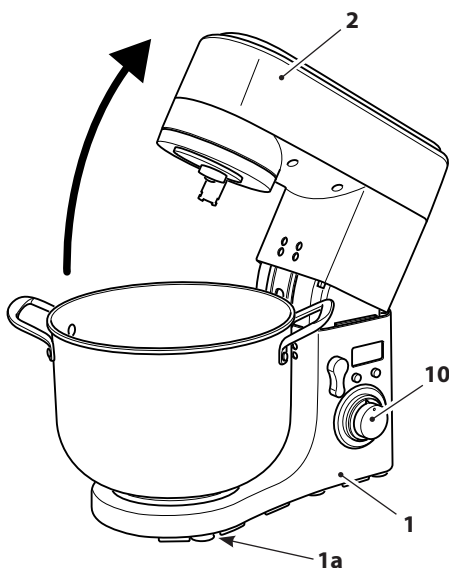
Use

- Place the appliance on a plane, horizontal, clean, dry, stable and heat resistant surface.

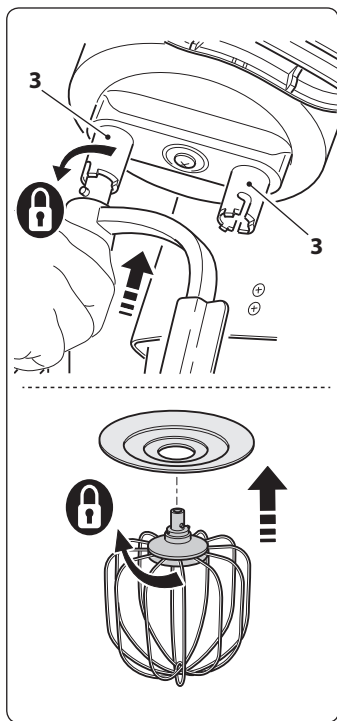
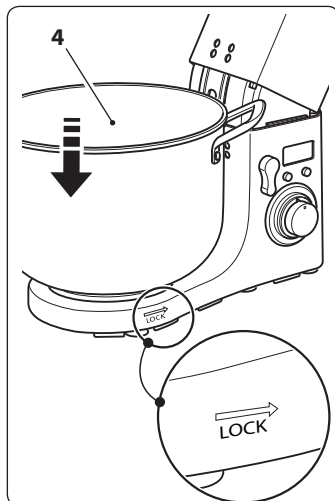


Make sure that the suction feet (1a) are firmly fixed to the bearing plane.

- Move the safety lever (12) towards the arrow direction, the appliance head (2) raises.

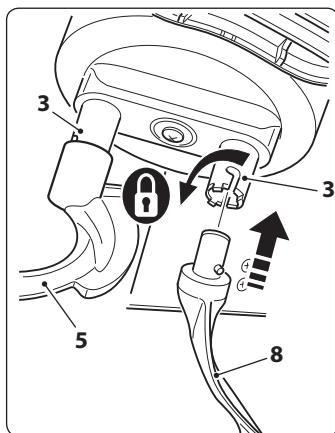


- Place the bowl (4) in its own slot and turn it towards the arrow direction indicated with "LOCK". Make sure that the bowl (4) is firmly blocked.



- Insert the desired accessory in one of the control shafts (3), slightly pushing it upwards and rotating it anticlockwise in order to firmly hook it.

- In order to reduce processing time and to obtain a better dough quality, it is possible to contemporaneously use the hooks (5) and (8) and to insert the hook (8) in the other control shaft (3).



- Place the lid (9) on the head (2) and lock by rotating it anticlockwise (LOCK).



Do not use the appliance without the splash protection lid (9).

- Pour the ingredients in the bowl (4).



Do not exceed the maximum quantity of 7÷7,5 Kg.

The maximum quantity of flour to knead is 3000g.

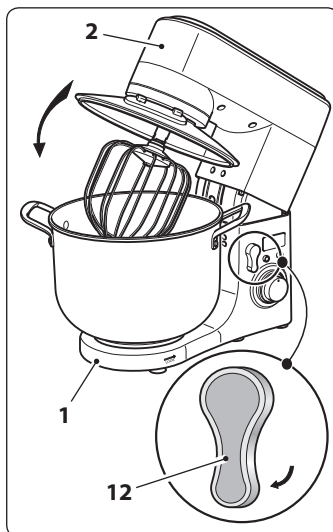
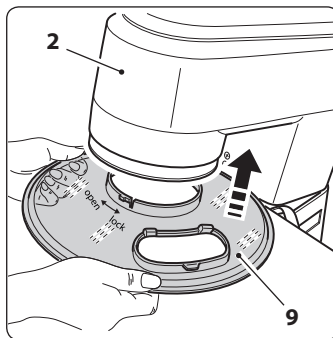
- Move and hold the safety lever (12) towards the arrow direction and lower the head (2) until you hook it to the appliance body (1).



CRUSHING HAZARD
THROUGH MOVING
PARTS

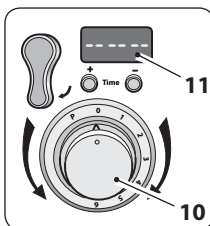


RISCHIO SCHIACCIAMENTO MANI DA
PARTI MOBILI

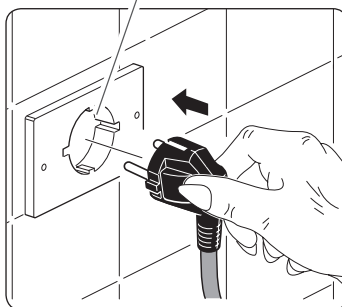


- Connect the power plug to the power socket making sure that the mains voltage corresponds to the one indicated on the appliance data label.
- Rotate the switch (10) clockwise to start the appliance at the minimum speed (to avoid splashes), then increase it as necessary.
- For pulse functioning, rotate the switch (10) anticlockwise (holding it in position) to "P" (knead at short intervals).

Pulse mode ("P") processing seconds are automatically counted on the display (11).



220-240V~ 50/60Hz



STAND MIXER

- It is possible to set the processing time which will be shown on the display (11).
- Use buttons "+" and "-" to set the desired processing time (it is settable 30" at a time). If no time is set, a 5 minutes time is automatically shown on the display when processing starts.



**The maximum settable time is 20 minutes and 30 seconds.
The maximum continuous processing time is 10 minutes.**

- If processing is interrupted because the switch (10) has been switched to "0", the timer stops the time count which only restarts when processing is resumed at any speed from minimum to maximum.
- If, during processing, the switch (10) is rotated towards Pulse mode ("P"), the display (11) will show the count of the seconds of that processing. The count stops when the switch is released. Rotate the switch to any speed from minimum to maximum to resume the previously set time count from the value where it stopped.

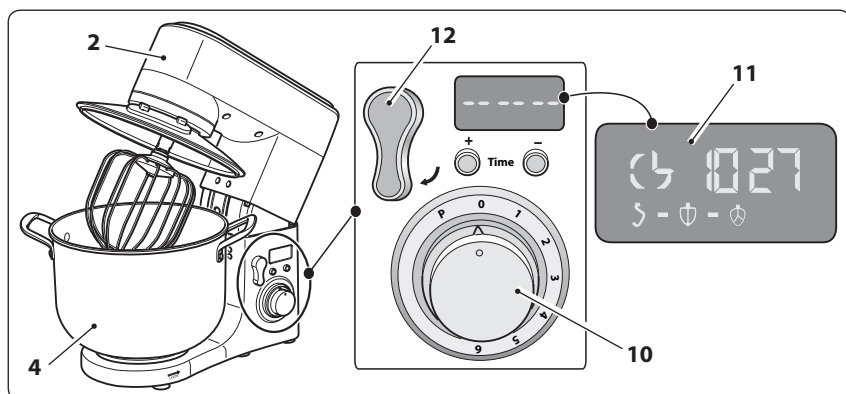


If you move the lever (12) and raise the head (2) while the appliance is processing with the switch (10) set on one of the speeds, the appliance automatically stops and time is set to zero.

To restart it, lower the head (2), move the switch (10) back to "0", set the time again if desired and then select the desired speed.



Do not insert fingers or tools inside the bowl (4) during processing.





If the appliance is used for a single working cycle and for dense doughs, its maximum continuous functioning time must not exceed 5 minutes.



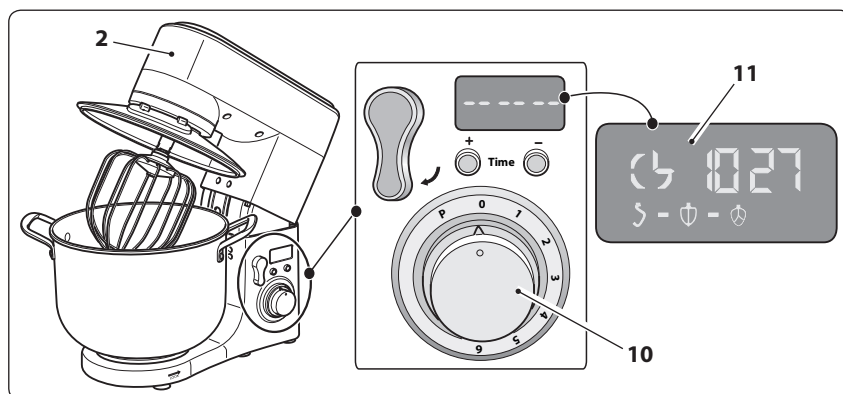
Since the appliance has to process great quantities of food, insert appropriate breaks between the functioning cycles, which must not last more than 5 minutes.

- Move the switch (10) to "0" and disconnect the plug from the power socket to turn off the appliance when the work is over.



Turn the switch (10) to "0" and the inserted accessory will still perform some rotations before stopping to allow an easy head (2) raising.

Do not insert your fingers until the accessory has completely stopped.



M Advices

- For a better whipped cream, use the ingredient and the container when they're well cold.
- To obtain more creamy puree use very hot ingredients (for example, potatoes which have just been removed from boiling water).
- To prepare optimal doughs use ingredients (for example, butter, eggs, milk, etc.) which have been removed from the fridge sufficiently in advance.



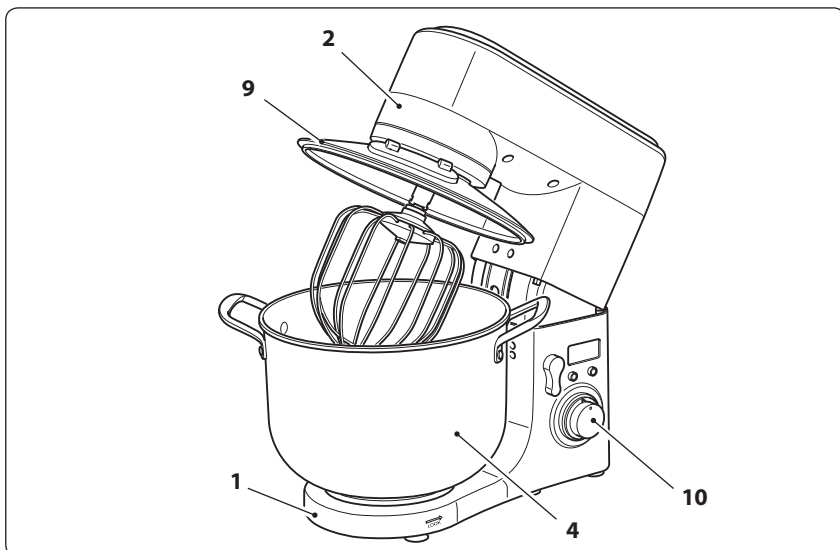
Do not exceed the maximum quantity of 10 Lt.

- To check the dough or to remove it from the bowl (4) walls, first turn off the appliance by moving the switch (10) to "0" (OFF) and then wait for the motor to stop completely.



Check that the splash protection lid (9) is perfectly intact and that doesn't show any crack or break before each use.

- Do not use the appliance if the splash protection lid (9) presents cracks or if it's broken.
- If the splash protection lid (9) gets damaged during use, remove dough and throw it in the rubbish bin, **in no event use the food inside the bowl (4).** Use the appliance only after you have obtained a new splash protection lid (9).



Processing speed	Advised type of operation	Accessory
0	Appliance off (OFF)	
P	Indicated only for liquid doughs or sauces	
1 - 2 - 3	Indicated for hard doughs and flour-based doughs	
	Indicated for semi-hard doughs or whipped pastries	
	Indicated for liquid doughs or sauces	
3 - 4 - 5	Indicated for semi-hard doughs or whipped pastries	
	Indicated for liquid doughs or sauces	
5 - 6	Indicated for liquid doughs or sauces	

> > Usable accessories



Stirrer accessory

Use this accessory for semi-hard doughs, sauces, medium-consistency creams, chocolate based doughs, whipped pastry doughs, etc.

When using this accessory, you can use the speeds from "1" to "4" consistently with the appliance stability during use.



Whisk accessory

Use this accessory for creams with little consistency, sauces, mayonnaise, to beat cream, eggs, liquids, egg whites, etc. until stiff.

When using this accessory, you can use all speeds consistently with the dough consistency, the appliance stability and with possible splashes leaking from the bowl (4) during use.

The "PULSE" function can be used with this accessory.



Kneader accessory

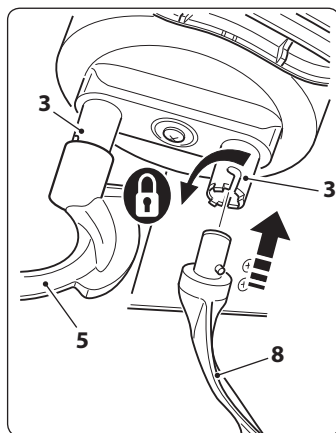
Use this accessory for flour-based doughs, such as bread's and pizza's dough, egg pasta, puff pastry, short pastry, cookies' dough, etc.

Use speeds from "1" to "3" when using this accessory.



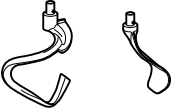
Small kneader accessory

Use this accessory together with the hook (5) to increase the dough quality. When both the hooks are installed, use speeds from "1" to "3".



Only use the accessories supplied with the appliance.

> > Maximum usable quantities

Material	Maximum quantity	Notes	Accessory
Yeast dough	3000 g	Flour and water with a 5:3 ratio, Dough pretreatment: speed 1 for 15 seconds speed 2 for 15 seconds Functioning period: speed 3 for max 4 minutes	
Eggs	30 eggs (minimum 4 eggs)	Speed 5 - 6, beat the egg whites until stiff without stopping for 5 minutes.	
Shake, cocktails or other liquids	10 l	Speed 5 - 6 for 5 minutes.	
Whipped cream	250 ml of fresh cream	Speed 5 - 6 for 5 minutes.	



Absolutely respect the indicated speeds depending on the dough type.



Absolutely respect the indicated accessories depending on the dough type.



Do not exceed the maximum indicated quantities.



Do not use the appliance without the splash protection lid (9).

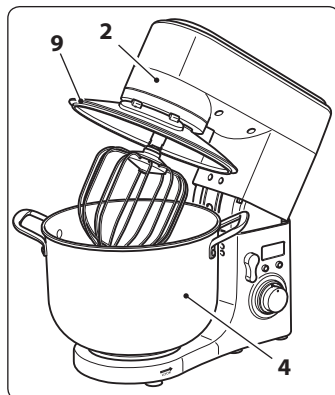


If the appliance blocks, immediately turn it off and set a lower speed.



If the appliance is blocked, turn it off and move the head (2) in raised position. Reduce the quantity of dough to ease processing.

Lower the head (2) in horizontal position and select speed again in order to proceed with processing.



Do not use the appliance for more than 5 consecutive minutes at maximum speed.



The appliance is equipped with an additional safety device which prevents its functioning when the head (2) is raised. The appliance it's operative only if the head (2) is in horizontal position.

> > Useful tips

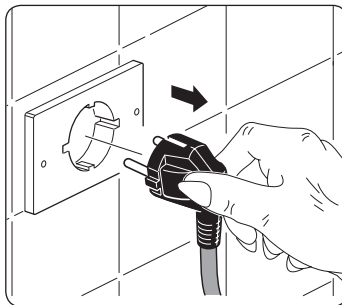
For a good result it's necessary to respect some basic rules. Below you find some tips which can be applied to most of the recipes you're going to prepare.

- Always use clean accessories; when beating egg whites until stiff, even a minimum grease residue could prevent a good result.
- When using eggs, make sure they're very fresh and at ambient temperature.
- Slice ingredients like butter or margarine to ease their processing.
- Add ingredients to the dough delicately, in order to not "ruin" the performed processing.
- Start processing at speed "1" to amalgamate the ingredients, and avoid splashes and liquids leakage, then gradually increase speed according to the supplied chart and to the type of processing to perform.
- Do not exceed the maximum advised capacities.

N Cleaning



Before performing cleaning operations, always disconnect the plug from the power outlet.



- For the motor body cleaning (1) use a damp cloth **avoiding using abrasive detergents.**



Never immerse the motor body (1) in water or other liquids.

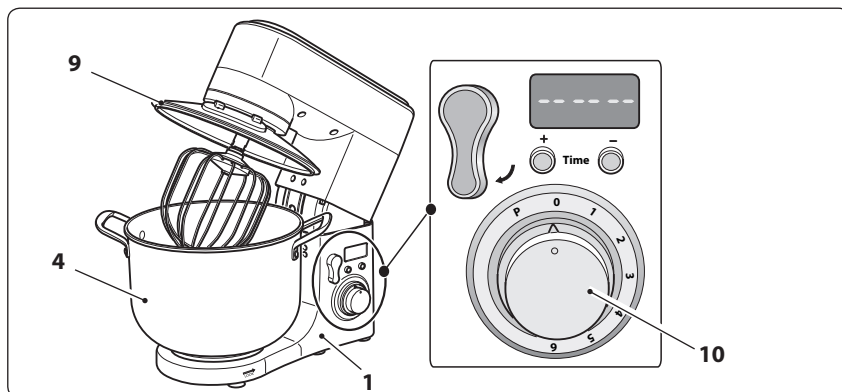


Never wash the motor body (1) in the dishwasher.

- The hooks, the whisk, the bowl (4) and the lid (9) cleaning can be performed with warm water and normal dishes detergents.
- ONLY the bowl (4) can be washed in the dishwasher.
- The colouring which some parts of the appliance could assume once in contact with the foods (example: orange, when processing carrots), can be removed using a cloth soaked in cooking oil.



Before reinserting the power plug in the power outlet make sure that the appliance and all of its components are completely dry and that the starting switch (10) is in "0" position.



0 Disposal of the appliance

The symbol of the crossed-out wheeled bin indicated on the product and on the accompanying documentation indicates that the product itself is subject to Directive 2012/19/EU that regulates the collection, the management, the treatment and the disposal of waste from electric and electronic equipment (WEEE).



Therefore, when the product reaches the end of its useful life, it must not be disposed of as a normal mixed municipal waste, but instead it must be subject to waste sorting at authorized collection centres.

The responsible disposal of waste from electric and electronic equipment contributes to ease the sustainable reuse and recycling of material resources, as well as to avoid possible damages to the environment and to human health caused by uncontrolled disposal of waste.

Local administrations create specific centres for WEEE waste sorting. For more detailed information regarding WEEE take-back and collection systems, it is possible to refer to your local administration or to the local household waste disposal service.

Moreover, at the time of purchase of a new equivalent equipment intended to be used in a household environment, the customer has the right to freely lend, at the rate of one on one, the used equipment to the distributor which will provide for its disposal as required by law.

Professional purchasers are exhorted to contact their own supplier to check the terms and conditions of the purchase contract.

P Conventional warranty conditions

This Warranty does not affect your statutory rights under D. Lgs. 02/022002, n. 24.

With this warranty, the manufacturer suggests the Purchaser to address directly a Point of Sale which to comply with the restoration in a fast, safe and unquestionable quality.

This Warranty is effective regardless of the evidence that the defect - resulting from manufacturing defects present at the time of purchase of the device, except as provided in paragraph "d" of this text.

a) Warranty duration: 24 months from date of purchase.

After the first 12 months of warranty, the warranty on the unit will be managed by the Stores within 12 months of legal warranty in strict application of the provisions of Legislative Decree 02/022002, n. 24.

b) The warranty is effective: In case of a request for assistance, the warranty is valid only if you show the warranty certificate together with a document, valid receipt, showing the identification details of the seller, the product and the date on which the purchase was made.

c) Warranty extension: Repair DOES NOT stop nor change the duration of the warranty which will expire on its legal deadline.

d) Limitations of Warranty:

The warranty does not cover any damage resulting from:

- negligence, incompetence, recklessness and carelessness in use (failure to comply with the rules in this manual);
- maintenance not covered in this booklet or performed by unauthorized personnel;
- tampering or interventions to increase the power or efficacy of the product;
- incorrect installation (power supply with a voltage other than that listed on the nameplate and in this booklet);
- improper use of the appliance;
- damage due to normal wear and tear of the components, impacts, falls, transport damage.
- the warranty does not cover the repair / replacement of parts subject to wear during normal use of the product (hooks, kneader, blades, belts, connectors...).

e) Costs: In cases not covered by the warranty, the manufacturer reserves the right to charge the customer the cost of repair or replacement of the appliance.

f) Manufacturer's responsibility: The manufacturer is not liable for any damage that may directly or indirectly affect persons, property or pets as a consequence of failure to comply with all the requirements set out in this "Instructions for Use" booklet and concerning especially the warnings regarding installation, use and maintenance.

How to contact technical support

- Tel. +39 031 722819
- Fax +39 031 722825
- info@rgv.it
- www.rgv.it

Timbro e Firma del rivenditore:
Stamp and Signature of retailer:

Compilare i campi sottostanti per la validità della Garanzia
Fill in the fields below for the validity of the Warranty

Modello
Model

PL10S - Art. Code: 110290

Cognome
Last Name

Nome
First Name

Via
Street

n°
No.

Città
City

Nazione
Country



Fabbricato da / Manufactured by / Fabriqué par / Hergestellt von:

R.G.V. srl

Via Giovanni XXIII, 11
22072 Cermenate (CO) - Italia

Tel. +39 031 722819 / fax +39 031 722825

e-mail: info@rgv.it

www.rgv.it

Ed.: 08/2018
Made in P.R.C.