

Girmi

BY TREVIDEA

Manuale d'uso

User manual

Mod.: IM30

Technical model: FM106

IT

EN

PT

FR



Impastatore professionale

Stand mixer - Batidora amasadora - Batedeira - Mélangeur de cuisine
Geräteständer Mixer

ITA: INDICE

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
IM30.....	p. 6
Funzionamento impastatore.....	p. 7
Selezione del tipo di accessorio.....	p. 7
Accessorio tirapasta - Tagliatelle - Spaghetti.....	p. 7
Accessorio tritacarne.....	p. 8
Accessorio Frullatore.....	p. 8
Pulizia.....	p. 8
Caratteristiche tecniche.....	p. 8
Ricette.....	p. 9
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 27

ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
Safety instructions.....	p. 9
General information.....	p. 11
IM30.....	p. 13
Kneading.....	p. 13
Select the attachment.....	p. 13
Meat grinder.....	p. 13
Pasta Maker - Fettuccine maker - Spaghetti maker.....	p. 14
Blender.....	p. 14
Cleaning.....	p. 14
Technical features.....	p. 14
Waste of Electric and Electronic Equipment (WEEE Directive).....	p. 27

PORTUGUES:..... p. 15

FRANCAIS:..... p. 21

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



ATTENZIONE
RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE
NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'



WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe II**: ciò significa che l'apparecchio è a doppio isolamento, quindi, non necessita di spina con messa a terra.

Class II Appliance symbol. The double insulated electrical appliance is one which has been designed in such a way that it does not require a safety connection to electrical earth/ground.



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell'uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all'assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghie, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina.

Qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto da un centro di assistenza autorizzato.
- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini, nemmeno se hanno più di 8 anni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. L'eventuale riparazione deve essere effettuata dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili come: cucine per il personale in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast o residence.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.
- Non utilizzare sotto o accanto a materiali infiammabili come le tende, fonti di calore, zone fredde e vapore.

INFORMAZIONI D'USO

ATTENZIONE: non lavare gli accessori in lavastoviglie, poiché il lavaggio aggressivo della lavastoviglie rovina l'alluminio, rendendolo scuro e opaco.

Al primo utilizzo lavare con cura le parti che andranno a contatto con gli alimenti: contenitore, coperchio ed accessori.

Per evitare il surriscaldamento del motore non utilizzare l'apparecchio in funzione continua per più di 5 minuti; in tal caso intervallare con almeno 10 minuti di riposo. Non utilizzare a vuoto il prodotto.

Il prodotto si spegne automaticamente dopo dieci minuti di uso continuo.

 **Non inserire le dita nel contenitore degli alimenti mentre il prodotto è in funzione. Tenere capelli e vestiti lontano dagli accessori in movimento.**

Non inserire oggetti o ingredienti se la macchina sta lavorando.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non scivolosa.

Portare il selettore di accensione su "0" (OFF) prima di ogni inserimento della spina

Prima di azionare l'apparecchio controllare che le parti siano montate in modo corretto. Prima di collegare la

spina montare l'accessorio scelto.

Prima di rimuovere gli accessori spegnere l'impastatore.

Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo.

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.

Staccare la spina dalla presa elettrica dopo l'uso e/o prima di montare o smontare un qualsiasi accessorio.

Non immergere il corpo in acqua o in altri liquidi; per pulirlo utilizzare un panno umido.

Non sovraccaricare la macchina. Il peso totale degli ingredienti nel contenitore non può superare 2.4 Kg, nel caso di impasti soffici per dolci, o 1.5 Kg, nel caso di impasti più duri, come pasta per pizza, o 1.2 Kg per pasta all'uovo.

Nell'utilizzo dell'accessorio tirapasta, non inserire dita, o capelli o vestiti nei rulli.

Nell'utilizzo dell'accessorio tritacarne, utilizzare solo l'apposito premicibo per pressare gli alimenti all'interno del tubo di inserimento.

Nell'utilizzo dell'accessorio frullatore, non inserire dita, o capelli o vestiti nel bicchiere. Chiudere sempre il coperchio del frullatore prima di azionare l'apparecchio

ATTENZIONE!!! Non utilizzare il prodotto contemporaneamente come impastatore e con uno degli accessori opzionali. Questo può danneggiare l'apparecchio a causa di un sovraccarico.

IM30

1. Perno di trasmissione

4. Corpo

7. Accessorio mescolatore

10. Sportello e Ingranaggio accessori

12. Premialimenti per tritacarne

15. Accessorio tirapasta

2. Tasto di rilascio braccio

5. Contenitore inox

8. Accessorio sbattitore

11. Sportello e Ingranaggio frullatore

13. Vassoio tritacarne

16. Accessorio tagliatelle

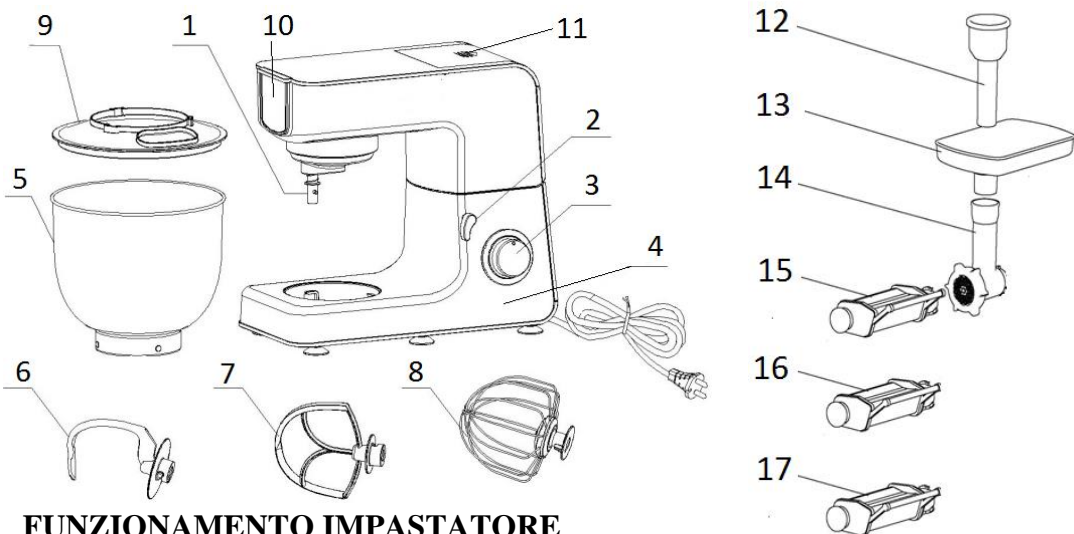
3. Manopola 8 velocità + Pulse

6. Accessorio uncino

9. Coperchio

14. Accessorio tritacarne

17. Accessorio spaghetti



FUNZIONAMENTO IMPASTATORE

- Incastrare il contenitore (5) nell'alloggiamento del corpo motore ruotando fino al blocco.
- Alzare la parte superiore del corpo utilizzando il tasto di rilascio (2). Montare il coperchio (9).
- Montare l'accessorio scelto inserendone l'incastro nell'albero motore del prodotto, e poi fermarlo ruotando l'anello di fissaggio fino al blocco.
- Inserire gli ingredienti nel contenitore. Il peso totale degli ingredienti nel contenitore non può superare 2.4 Kg, nel caso di impasti soffici per dolci, o 1.5 Kg, nel caso di impasti più duri, come pasta per pizza, o 1.2 Kg per pasta all'uovo.
- Abbassare il braccio sbloccando con il tasto (2). Collegare la spina alla presa elettrica.
- Azionare il prodotto con la manopola (3) e scegliere una velocità compresa tra 1 e 8, oppure PULSE, per la velocità massima. Si consiglia di utilizzare la velocità più bassa all'inizio della lavorazione, per poi passare a quelle più alte. Decidere la velocità anche in base al tipo di impasto: se l'impasto è duro non utilizzare le velocità più alte.

ATTENZIONE: non superare i 5 minuti di utilizzo continuo. Lasciar raffreddare per 10 minuti. Non utilizzare l'impastatore a vuoto. Se si usa per 10 minuti senza interruzione, l'impastatore si spegne automaticamente

- Quando l'impasto è pronto, o la lavorazione è finita, fermare l'apparecchio con portando su "0" la manopola (3).

Dopo la lavorazione, rilasciare il braccio con il tasto (2) ed alzarlo, rimuovere l'accessorio utilizzato ed il contenitore con il prodotto lavorato. Estrarre l'impasto aiutandosi con una spatola. Pulire il prodotto seguendo le istruzioni riportate nell'apposito paragrafo.

SELEZIONE DEL TIPO DI ACCESSORIO

Nella confezione sono presenti tre accessori.

UNCINO IMPASTATORE (6). Da utilizzare con impasti duri, come quelli di pane, pizza, pasta..

ACCESSORIO MESCOLATORE (7). Da utilizzare con impasti morbidi, come quelli dei dolci, oppure per mescolare, amalgamare, ecc...

ACCESSORIO FRUSTA o PLANETARIO (8). Da utilizzare per sbattere uova o montare.

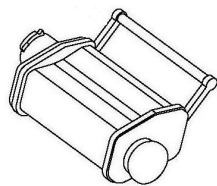
ACCESSORI TIRAPASTA, TAGLIATELLE e SPAGHETTI (forniti separatamente)

G Gli accessori tirapasta, per tagliatelle/fettuccine e per spaghetti, sono forniti separatamente, per cui non

sono inclusi con l'apparecchio. È possibile ordinarli al negoziante di fiducia, richiedendo il prodotto GIRMI modello IM32 (tirapasta), GIRMI modello IM33 (per tagliatelle), GIRMI modello IM34 (per spaghetti).

Montare l'accessorio al corpo (4) dell'impastatore; per fare ciò rimuovere lo sportello (10) in modo da scoprire l'ingranaggio. Incastrare l'ingranaggio dell'accessorio all'ingranaggio sull'impastatore.

Il tirapasta è dotato di 9 regolazioni di spessore che possono essere impostate ruotando la manopola laterale. Partire dallo spessore più grande e restringere passaggio dopo passaggio fino allo spessore desiderato.



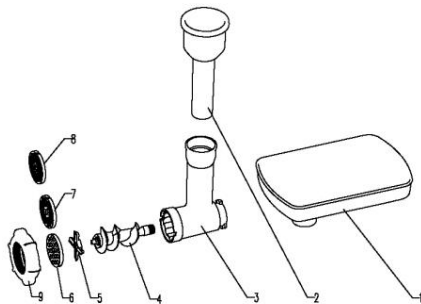
ACCESSORIO TRITACARNE (fornito separatamente)

L'accessorio tritacarne è fornito separatamente, per cui non è incluso con l'apparecchio. È possibile ordinarlo al negoziante di fiducia, richiedendo il prodotto GIRMI modello IM31,

- | | |
|-----------------------|------------------|
| 1 Piatto per carne | 2 Premi alimenti |
| 3 Tritacarne | 4 Spirale |
| 5 Lama | 6 Taglio fino |
| 7 Taglio grosso | 8 Taglio medio |
| 9 Anello di fissaggio | |

Montaggio: montare la spirale (4) all'interno del tritacarne (3), la lama (5) sulla spirale e uno dei dischi (6, 7 o 8) sopra la lama. Decidere il disco a seconda della finezza del trito che si vuole ottenere. **I dischi e l'accessorio per insaccare si trovano all'interno del premicibo (2).** Fermare le parti avvitando l'anello di fissaggio (9). Montare il piatto per carne (1) sull'apertura superiore del tritacarne (3).

Infine, montare l'accessorio tritacarne al corpo (4) dell'impastatore; per fare ciò rimuovere lo sportello (10) in modo da scoprire l'ingranaggio. Incastrare l'ingranaggio del tritacarne all'ingranaggio.



ACCESSORIO FRULLATORE (fornito separatamente)

L'accessorio frullatore è fornito separatamente, per cui non è incluso con l'apparecchio. È possibile ordinarlo al negoziante di fiducia, richiedendo il prodotto GIRMI modello IM35,

Montare l'accessorio frullatore al corpo (4) dell'impastatore; per fare ciò rimuovere lo sportello (11) in modo da scoprire l'ingranaggio. Incastrare l'ingranaggio del frullatore all'ingranaggio sull'impastatore, ruotando in senso orario fino al blocco.

Si raccomanda di chiudere sempre il coperchio del frullatore prima di azionarlo

PULIZIA

ATTENZIONE: non lavare gli accessori in lavastoviglie, poiché il lavaggio aggressivo della lavastoviglie rovina l'alluminio, rendendolo scuro e opaco. Staccare la spina dalla presa elettrica.

- Non immergere il corpo motore in acqua, ma lavarlo con un panno umido e detersivi non abrasivi. Evitare inoltre qualsiasi infiltrazione di acqua nel corpo motore.
- Gli accessori, il contenitore ed il coperchio non possono essere lavati in lavastoviglie; lavarli a mano, con spugna non abrasiva e detersivo per piatti. Asciugarli completamente prima di riagganciarli al corpo motore. Nel lavare l'accessorio tritacarne, fare attenzione a non tagliarsi.
- Dopo aver lavato l'accessorio tirapasta, lubrificare i rulli con olio vegetale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 230V~50/60Hz. Potenza massima 1300W
- 8 velocità + PULSE
- Contenitore in acciaio inox
- Capacità: 5,2 litri, con possibilità di lavorare fino a 2.4 Kg di ingredienti

- Piedini con ventose per maggiore stabilità
- Dispositivo di sicurezza che impedisce uso involontario
- KB: 5 min
- Accessori inclusi: uncino impastatore e mescolatore in alluminio, frusta sbattitrice (o planetario) in acciaio.
- Accessori opzionali: tritacarne mod. IM31, tirapasta mod. IM32, tagliatelle mod. IM33, spaghetti mod. IM34, frullatore mod. IM35.

RICETTE

RICETTA: Ciambella del buon mattino

Utilizzare l'accessorio A o mescolatore (5).

Ingredienti: 4 uova - 220 gr zucchero a velo - 150 gr di margarina - 100 gr farina - 100 gr di fecola di patate - lievito per dolci .

Inserire tutti gli ingredienti nel contenitore ed azionare l'impastatore. Al termine della lavorazione rimuovere il contenitore e versare il preparato in una teglia. Inserire poi la teglia nel forno preriscaldato a 170° per circa 60 mn.

RICETTA: Pasta base per pizza.

Utilizzare l'accessorio uncino impastatore (8)

Ingredienti per 500 g di pasta: 300 g di farina - 25 g di lievito di birra - 1 pizzico di sale - 1 bicchiere di acqua tiepida.

Mettere la farina nel contenitore, praticarvi un incavo al centro, formando la cosiddetta fontana, e mettervi un cucchiaino raso di sale fino. Sbriciolare il lievito di birra in un bicchiere scarso di acqua calda, aggiungerlo a poco a poco al centro della fontana di farina e far partire l'apparecchio a velocità bassa. All'inizio avremo una pasta piuttosto molle e appiccicosa, che diventerà poi più soda ed elastica. Al termine si formerà una palla. Togliere la palla dal contenitore, praticare un taglio in croce sulla calotta, e metterla a lievitare in un angolo tiepido, coperta con un canovaccio. Lasciar riposare per circa 2 ore, tempo necessario per permettere alla pasta di raddoppiare di volume (tale tempo può essere di molto inferiore in condizioni ambientali di caldo-umido). A questo punto, dopo la lievitazione la pasta può essere rimpastata qualche minuto e usata subito, oppure surgelarla. Se decidete di surgelarla, avvolgetela con della pellicola di plastica trasparente per alimenti, fatene un pacchetto e riponetela in freezer. Quando deciderete di usarla, la scongelerete a temperatura ambiente e la rimpasterete per 5 minuti con un po' d'olio.

RICETTA: Pasta per crostata

Utilizzare l'accessorio H o mescolatore (5)

Ingredienti 300 gr farina - 150gr burro a temperatura ambiente - 150 gr zucchero - 2 uova - scorza limone grattugiata - 1 pizzico sale - 1 cucchiaino caffè di lievito per dolci

Inserire tutti gli ingredienti nell'impastatore ed azionarlo. Al termine della lavorazione togliere l'impasto, fomare una palla, avvolgerla in carta oleata e lasciarla riposare per 30 minuti in frigorifero. La pasta è pronta per essere stesa e farcita con la Vostra marmellata preferita.

ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected.

Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use. Always disconnect from power supply if you leave it unattended.

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

- Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug.

- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.

- Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful

weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

- This appliance cannot be used by children, even if they're more than 8 years old.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

If the power cord is damaged, or in case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit. The reparation must be done by manufacturer or by service center authorized by the manufacturer in order to prevent any risk. Failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before every use, unroll the power cord.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not use near or under flammable materials (like curtains), heat, cold spots and steam.

Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.

GENERAL INFORMATION

Before first use, wash carefully the parts in touch with food: container, cover and accessories.

To avoid the overheating of the engine does not use the appliance running continuously for more than 5 minutes; in this case interval with at least 10 minutes of rest. Do not use the appliance without food inside the container. Bring knob on "0" (OFF) position before inserting the plug in the socket.

The appliance switches off automatically if continuously used for 10 minutes

 **Do not put your fingers inside the container of food while the unit is operating. Keep hair and clothing away from moving parts.**

Do not insert objects or ingredients while the machine is running.

Place the unit on a flat, stable and not slippery surface.

Before operating, check that the parts are assembled correctly. Before connecting the plug, mount the proper accessory.


Before removing the accessories always turn off the unit. Clean the accessories after each use.

Never leave the appliance unattended while it is running.

Disconnect plug from electrical outlet after use and before install or remove any accessory.

After use, store the product out of the reach of children.

Do not immerse the main unit in water or other liquids; clean it with a damp cloth.

 **WARNING!!! Do not overload the appliance. The total weight of ingredients in the container cannot be over 2.4 Kg, in case of soft dough, or 1.5 Kg, in case of hard pastes, like pizza paste, or 1.2 Kg for fresh made pasta.**

When using the pasta maker attachment, do not insert fingers or hair or clothes on the reels.

When using the meat grinder, use only the specific accessory to press the food inside the insertion tube.

When using the blender maker attachment, do not insert fingers or hair or clothes in the glass. Always close the blender lid before operating

WARNING!!! Do not use the appliance as kneading machine and with one of the optional accessories at the same time. This may result in damage due to overload.

DESCRIPTION IM30

- | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. Transmission | 2. Head release button | 3. Knob 8 speeds + pulse |
| 4. Main housing | 5. Stainless steel bowl | 6. Hook |
| 7. H accessory (mixer) | 8. Beater | 9. Lid |
| 10. Cover and accessories gear | 11. Cover and blender gear | 12. Food pusher of meat grinder |
| 13. Dish of meat grinder | 14. Meat grinder accessory | 15. Pasta maker accessory |
| 16. Fettuccine maker accessory | 17. Spaghetti maker accessory | |

KNEADING

- Fit the container (5) in place by turning it in the direction of LOCK until it blocks.
- Raise the main body using the release lever (2). Mount the lid (9)
- Install accessory by entering the joint in the drive shaft of the unit, and then turn locking ring until it stops.
- Place the ingredients inside the bowl. The total weight of ingredients cannot exceed 2.4 Kg, in case of soft dough, or 1.5 Kg, in case of hard pastes, like pizza paste, or 1.2 Kg for fresh made pasta.
- Lower the arm by releasing the lever (2). Connect the plug into an electrical outlet.
- Start the product with the knob (3) and choose a speed between 1 and 8, or PULSE, for highest speed. It is advisable to use lower speed at the beginning, and then go to higher speeds. If the dough is hard do not use high speeds.

CAUTION: To avoid overheating do not use continuously for more than 5 minutes; in this case interval with at least 10 minutes of rest. Do not use the appliance without food inside the container. If used continuously for 10 minutes, it switches off automatically.

- When the work is finished, stop the machine taking the knob (3) to "0"

After the process, release the arm with the button (2) and lift it, remove the accessory and the container with food. Remove the dough using a spatula.

Clean the product by following the instructions you will find in "Cleaning" section.

SELECT THE ACCESSORY

There are three accessories included, to be used depending on the situation.

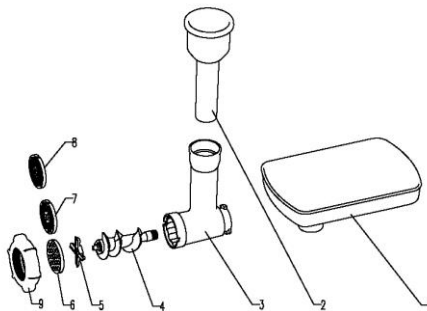
HOOK (6). Use this accessory with hard dough, like bread, pizza, pasta, etc...

MIXER (7). Use it with soft dough, such as sweets, or for blending, mixing

BEATER (8). Use it for beating eggs or whipping.

MEAT GRINDER (optional)

The meat grinder attachment is not included in the package and it's provided separately. It can be ordered from your dealer, asking for Girmi model IM31.



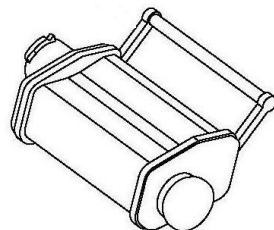
- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1 Meat dish | 2 Food pusher |
| 3 Mincer | 4 Spiral |
| 5 Blade | 6 Thin cut disc |
| 7 Rough cut disc | 8 Medium cut disc |
| 9 Ring attachment | |

Assembling the unit: put the spiral (4) inside the mincer (3), the blade (5) on the spiral and one of the discs (6, 7 or 8) over the blade. Choose the disc depending on the kind of chopping you want to obtain. Block the elements by screwing the ring (9).

Assemble the dish (1) over the top of the mincer (3). In the end, attach the meat grinder to the main body (4) by removing the cover (10) in order to discover the gear and fitting the mincer to it.

PASTA, FETTUCCINE and SPAGHETTI MAKER

(optional) The pasta maker, the fettuccine maker, and the spaghetti maker attachments are not included in the package and are provided separately. You can order it from your dealer, asking for GIRMI model IM32 (pasta maker), GIRMI model IM33 (fettuccine maker), GIRMI model IM34 (spaghetti maker). Assemble the attachment to the main body (4) by removing the cover (10) in order to discover the gear and fitting it.



BLENDER ACCESSORY (optional)

The blender attachment is not included in the package and it's provided separately. It can be ordered from your dealer, asking for Girmi model IM35.

Assemble the blender attachment to the main body (4) by removing the cover (11) in order to discover the gear. Link the gear of blender to the gear on the stand mixer by rotating clockwise.

Always close the lid of blender before operating.

CLEANING - Unplug the unit.

Do not immerse the main body in water, only wash it with a damp cloth and non-abrasive detergent. Avoid any infiltration of water inside motor housing.

The attachments, the container and the lid cannot be washed in the dishwasher, wash them by hand with non-abrasive sponge and mild detergent. Dry them thoroughly before assembling them to the unit. While washing the mincer blade, be careful not to cut yourself.

After having washed the pasta maker, lubricate the rollers with vegetable oil.

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 230V~50/60Hz. Maximum Power 1300W.
- 8 speeds + Pulse
- Stainless steel container 5,2 L capacity, up to 2.4 Kg of ingredients
- Safety device - KB: 5 min.
- Accessories: hook, beater, mixing attachment (H accessory), container
- Optional accessories: meat grinder mod. IM31, pasta maker mod. IM32, fettuccine maker mod. IM33, spaghetti maker mod. IM34, blender mod. IM35.

PORTUGUES: ADVERTÊNCIAS

As indicações seguintes são muito importantes no que se refere à instalação, uso e manutenção deste aparelho; conserve com cuidado este manual para eventuais futuras consultas; utilize o aparelho apenas do modo indicado neste manual de instruções; outro tipo de utilização deverá considerar-se inadequado e perigoso; por isso, o fabricante não poderá ser considerado responsável na eventualidade de ocorrerem danos resultantes de uso indevido, errado ou irresponsável.

Antes de utilizar, certifique-se da integridade do aparelho; em caso de dúvida não o utilize e dirija-se à assistência técnica autorizada; não deixe partes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, agrafos, etc.) ao alcance das crianças, uma vez que constituem potenciais fontes de perigo; além disso, recordamos que essas partes devem ser objecto de recolha diferenciada de resíduos.

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede eléctrica; a instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do aparelho indicada na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.

Caso seja necessário o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões, utilizar só as que estiverem conformes às normas de segurança em vigor; em qualquer caso, nunca ultrapassar os limites de absorção indicados no adaptador e/ou nas extensões, nem os de máxima potência indicados nos adaptadores múltiplos.

Não deixar o aparelho inutilmente ligado à corrente; é preferível retirar a ficha da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem supervisão

As operações de limpeza devem ser efectuadas depois de se ter desligado a ficha da tomada eléctrica.

Sempre que o aparelho estiver fora de uso e seja decidido não o reparar, recomenda-se a sua inutilização, cortando-lhe o cabo de alimentação;

- Não aproximar o cabo de alimentação de objectos cortantes ou de superfícies quentes, e não o puxar para arrancar a ficha da tomada eléctrica. Não deixe que ele fique pendurado na bancada onde a criança pode segurá-lo. Não utilizar o aparelho no caso de o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, ou em caso de curto-circuitos; Nessa eventualidade, leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.

- Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo, etc. Conserve-o em lugares secos.

- Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços.

- Este aparelho não pode ser usado por crianças, mesmo com mais de 8 anos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.

- Este aparelho pode ser por pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental, ou ainda com falta de experiência na sua utilização, desde que lhes seja assegurada uma adequada supervisão ou se tiverem sido instruídas no uso do aparelho em segurança.

- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

- Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ou em caso de falha e / ou avaria, não mexa no aparelho. Qualquer reparação deve ser realizada pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, em qualquer caso, por uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar qualquer risco. O não cumprimento dos itens acima

pode comprometer a segurança do equipamento e invalidar os termos da garantia.

-Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial.

-Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.

-Utilizar somente acessórios e componentes originais.

Não sujeite produto a impactos, pois isso pode danificá-lo

-Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de utilizar pela primeira vez, limpar as partes que ficarão em contacto com os alimentos: recipiente, tampa e acessórios.

Para evitar o sobreaquecimento do motor, não utilizar o aparelho em funcionamento contínuo por mais de 5 minutos; intercalar com pelo menos um intervalo de 10 minutos, antes de usar novamente. Não ativar se estiver vazio o recipiente.

 **Não introduzir os dedos no recipiente durante o funcionamento, Manter o cabelo e as roupas longes dos acessórios em movimento.**

Não introduzir objetos ou ingredientes com o aparelho em funcionamento.

Colocar o aparelho numa superfície plana, estável e antiderrapante.

Antes de ligar o aparelho, verificar que se encontra corretamente montado. Antes de ligar a ficha a tomada encaixar o acessório pretendido.

Antes de remover os acessórios, desligar o aparelho.

Limpar os acessórios depois de terminar sua utilização.
Não deixar o aparelho sem supervisão durante a utilização.


Desligar a ficha da tomada após a utilização e/ou antes de montar ou desmontar qualquer acessório.

Não submergir o aparelho em água ou outros líquidos, para limpar usar um pano macio.

Não sobrecarregar a máquina. O peso total dos ingredientes não pode exceder os 2.5 Kg, no caso de misturas para doces, 1.8 Kg para misturas mais duras, como massa para pizzas, ou 1.5 Kg para massa de ovos.

Quando utilizar a picadora de carne, utilize apenas o acessório específico para empurrar a carne para dentro do tubo.

Ao usar o liquidificador acessório, não introduza os dedos ou do cabelo ou a roupa no vidro. Sempre feche a tampa do liquidificador antes de operar o aparelho.

 AVISO!!! Não use a máquina para amassar e com um dos acessórios opcionais ao mesmo tempo. Pode provocar danos devido à sobrecarga.

IM30

- | | | |
|--|------------------------------------|----------|
| 1. Perno da transmissão | 2. Botão para soltar o braço | |
| 3. Manipulo 10 velocidades + Pulse | 4. Corpo | |
| 5. Recipiente | 6. Acessório para amassar | |
| 7. Acessório misturador | 8. Acessório de varas | 9. Tampa |
| 10. Cover and accessories gear | 11. Cover and blender gear | |
| 12. Acessório para empurrar os alimentos | 13. Prato da carne | |
| 14. Picadora de carne | 15. Acessório para fazer massas | |
| 16. Acessório para fazer fettuccine | 17. Acessório para fazer spaghetti | |

FUNCIONAMENTO

- Montar o recipiente (5) no alojamento do corpo do motor, rodando até bloquear.
- Levantar a parte superior do corpo, usando o botão para soltar o braço (2).
- Montar a tampa (9)
- Montar o acessório pretendido inserindo no perno da transmissão (1) do aparelho, para fixa-lo rodar o anel de retenção até bloquear.
- Colocar os ingredientes no recipiente. O peso total dos ingredientes não pode exceder os 2.4Kg no caso de misturas para doces, 1.5Kg para misturas duras, como massa para pizzas, ou 1.2Kg para massa de ovos.
- Baixar o braço, desbloqueando com o botão (2). Ligar a ficha a tomada elétrica.

- Ativar o aparelho através do manípulo (3) e selecionar uma velocidade entre o 1 e o 8, ou pressione o PULSE, para a velocidade máxima. Aconselha-se que utilizar a velocidade mais baixa no início, para depois passar para as mais altas. Escolha a velocidade conforme o tipo de mistura que for fazer, se for muito dura não utilizar as velocidades mais altas.

ATENÇÃO: não passar dos 5 minutos de utilização contínua, Deixar arrefecer pelo menos 10 minutos. Não ativar se estiver vazio o recipiente.

- Quando a mistura estiver pronta, desligar o aparelho selecionando o “0” no manípulo (3). Depois da utilização, soltar o braço com o botão (2) para levanta-lo, remover o acessório e o recipiente. Retirar a mistura com a ajuda de uma espátula. Limpar o aparelho segundo as instruções do parágrafo “Limpeza”.

SELECIONAR O TIPO DE ACESSÓRIO

Na caixa há três acessórios.

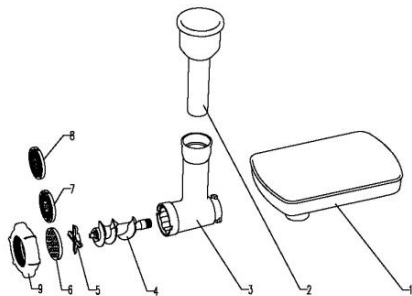
ACESSÓRIO DE AMASSAR (6) Para utilizar com misturas duras, tais como para pão, pizza, massa.

ACESSÓRIO MISTURADOR (7). Para utilizar com misturas macias, como as de doces, ou para misturar, etc... ACESSÓRIO DE VARAS (8). Para bater ovos ou claras.

PICADORA DE CARNE (opcional)

A picadora de carne não está incluída na embalagem e é fornecida separadamente. Pode ser encomendada a ser fornecedor, pedindo o modelo IM31 da GIRMI.

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| 1 Prato da carne | 2 Peça paea empurrar a carne |
| 3 Picadora | 4 Espiral |
| 5 Lâmina | 6 Disco de corte fino |
| 7 Disco de corte grosso | 8 Disco de corte médio |
| 9 Anel de ligação | |



Montar a unidade: coloque a espiral (4) dentro da picadora (3), a lâmina (5) na espiral e um dos discos (6, 7 ou 8) sobre a lâmina. Escolha o disco conforme o tipo de picado que pretender obter.

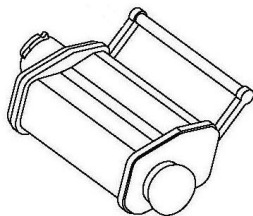
Bloqueie os elementos aparafusando o anel (9).

Monte o prato (1) no topo da picadora (3). No fim, ligue a picadora ao corpo da máquina (4) retirando a tampa (10) para destapar a engrenagem e adaptar a picadora.

ACESSÓRIOS PARA FAZER MASSAS (FETTUCINE, ESPARGUETI, ETC... (opcional)

Os acessórios para fazer massas, (fettuccine,spaghetti) não estão incluídos na embalagem e são fornecidos separadamente. . Pode encomendar ao seu fornecedor, pedindo GIRMI modelo IM32 (massa), GIRMI modelo IM33 (fettuccine), GIRMI modelo IM34 (spaghetti).

Monte o acessórios no corpo principal (4) retirando a tampa (10) por forma a destapar a engrenagem.



BATEDEIRA (opcional)

A batedeira não está incluída na embalagem e é fornecida separadamente. Pode ser encomendada a ser fornecedor, pedindo o modelo IM35 da GIRMI.

Monte o acessórios no corpo principal (4) retirando a tampa (11) por forma a destapar a engrenagem.

Engate a marcha para liquidificador engrenagem sobre a massa, girando no sentido horário até encaixar. Sempre feche a tampa do liquidificador antes de operar o aparelho

LIMPEZA

- **Desligue o aparelho.**
- Não mergulhe o corpo principal em água, limpe apenas com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Evite qualquer infiltração de água para dentro do compartimento do motor.
- Os acessórios, o contentor e a tampa não podem ser lavados na máquina lave-os à mão com uma esponja não abrasiva e um detergente suave. Seque-os muito bem antes de os montar na unidade.
- Ao lavar a lamina da picadora, tenha cuidado para não se cortar..
- Depois de ter lavado os acessórios para massas, lubrifique os rolos com óleo vegetal.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Alimentação: AC 230V~50/60Hz. Potência máxima 1300W
- 8 Velocidades + PULSE
- Recipiente em aço Inox - Capacidade: 5,2 litros, com a possibilidade de misturar até 2.4 Kg de ingredientes
- Pés com ventosas para uma maior estabilidade
- Dispositivo de segurança para impedir o uso involuntário - KB: 5 min
- Acessórios incluídos: Amassador e misturador em metal, batedor de varas em aço,
- Acessórios opcional: picadora de carne mod. IM31, fazer massas mod. IM32, fazer tagliatelle mod. IM33, fazer spaghetti mod. IM34, batedeira mod. IM35.

RECEITAS

RECEITA: Rosquinha de início da manhã

Utilizar o acessório para misturar (5).

Ingredientes: 4 ovos - 220 gr açúcar em pó - 150 gr de margarina - 100 gr farinha - 100 gr de fécula de batata – fermento para doces.

Inserir todos os ingredientes no recipiente e ligar a batedeira. Ao terminar, remover o recipiente e por o preparado numa panela, de seguida colocar num forno pré- aquecido a 170ª durante 60 minutos.

RECEITA: Massa de base para pizza.

Utilizar o acessório de varas (8)

Ingredientes para 500 g de massa: 300 g farinha - 25 g fermento - 1 pitada sal - 1 chávena água morna. Meter a farinha no recipiente, e fazer um furo no centro e colocar lá uma colher de chá rasa de sal, Entretanto esmigalhe o fermento na chávena de água morna e adicionar pouco a pouco ao furo na farinha, e iniciar a batedeira a uma velocidade baixa. No início o preparado irá ser mole e pegajoso, que se torna mais firme e elástica, no final formar uma bola com o preparado.

Retirar a bola do recipiente, faça um corte em forma de cruz, e coloca-lo a levedar, em um sítio quente, coberta por um pano, Deixar repousar durante 2 horas. O tempo necessário para permitir que a massa duplique de volume (este tempo pode variar conforme as condições ambiente). Após este passo a massa pode ser batida novamente por alguns minutos e utilizada imediatamente, ou congelada. Se decidir congela-la, cobrir com filme plástico próprio para alimentos, e colocar no congelador. Quando decidir usa-la, descongelar até atingir a temperatura ambiente e deixar ficar 5 minutos com um pouco de azeite.

RECEITA: Massa para tartes

Utilizar o acessório misturador (5)

Ingredientes 300 gr farinha - 150gr manteiga a temperatura ambiente - 150 gr de açúcar - 2 ovos – Raspas de limão raladas - 1 pitada de sal - 1 colher de café de fermento para doces.

Introduzir todos os ingredientes na batedeira e ligar. Ao terminar, retirar a massa, formar uma bola, embrulhada em papel de cera e deixar repousar cerca de 30 minutos no frigorífico. A massa está pronta a ser esticada e recheia com o seu recheio favorito.

FRANCAIS: ADVERTISSEMENT

Les indications suivantes sont très importantes en ce qui concerne l'installation, usage et manutention de cet appareil; gardez soigneusement ce manuel pour des futures consultations; n'utilisez pas l'appareil que selon les indications de ce manuel d'instructions; n'importe quel autre type d'utilisation devra être considéré inapproprié et potentiellement dangereux; pour cette raison le constructeur ne pourra pas être rendu responsable si des dommages résultants de l'utilisation inappropriée ou irresponsable de l'appareil se produisent.

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différencié de résidus.

Certifiez-vous que les données constants de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau électrique; l'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur, considérant la maxime puissance de l'appareil indiquée sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager des personnes, des animaux ou des objets, par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable.

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de sécurité en vigueur; en tout cas, jamais dépasser les limites d'absorption indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maxime puissance indiqués sur les adaptateurs multiples. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler et

de le désassembler. Pour le nettoyage déconnectez la fiche du secteur électrique. Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté à la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand il n'est pas à l'usage.

Quand l'appareil soit hors usage et ait été décidé qu'il ne sera pas réparé, on recommande son inutilisation, en coupant son câble d'alimentation.

- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objets coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir.

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil à un centre d'assistance autorisé.

- L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, si elles ont été correctement supervisées ou ont reçu des instructions pour utiliser cet appareil en toute sécurité.

- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Le derrière de l'appareil doit être tourné contre un mur.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

- Ce produit ne doit pas être utilisé par les enfants, même s'ils ont plus de 8 ans.

Au cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, ne pas intervenir sur l'appareil. Pour une éventuelle réparation s'adresser uniquement à un centre autorisé par le

constructeur, en demandant dès pièces de remplacement originaux. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil e rendre invalides les termes de la garantie.

- L'appareil est pour l'usage domestique et intérieur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.
- N'utiliser que des accessoires e pièces d'origine.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un commande à distance.
- Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager. Tenir l'appareil à l'écart des environnements où il peut y avoir des gaz, vapeurs, des substances inflammables ou explosives.

INFORMATION GÉNÉRAL

Avant la première utilisation, laver soigneusement les parties en contact avec les aliments: conteneur, couvercle et accessoires.

Pour éviter la surchauffe du moteur, n'utilisez pas l'appareil en continu plus de 5 minutes; après, intervallez au moins 10 minutes de repos avant de reprendre. N'utilisez pas l'appareil sans avoir des aliments à l'intérieur du conteneur.

Mettre le bouton sur la position "0" (OFF) avant d'insérer la fiche dans la prise.

L'appareil s'éteint automatiquement s'il est utilisé en continu pendant 10 minutes



Ne mettez pas vos doigts dans le conteneur aux aliments pendant que l'appareil est en

fonctionnement. Gardez les cheveux et les vêtements à l'écart des pièces mobiles.

N'insérez pas d'objets ou d'ingrédients lorsque la machine est en marche.

Placez l'appareil sur une surface plane, stable et non glissante.

Avant d'utiliser l'appareil vérifiez si les pièces sont correctement assemblées. Avant de brancher la fiche, montez l'accessoire approprié.

Avant de retirer les accessoires, éteignez toujours l'appareil. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonctionnement.

Débranchez la fiche de la prise électrique après utilisation et avant d'installer ou de retirer un accessoire.

Après chaque utilisation, rangez le produit hors de la portée des enfants.

Ne pas immerger l'unité motrice dans l'eau ou d'autres liquides; nettoyez-la avec un chiffon humide.

 **ATTENTION!!! Ne surchargez pas l'appareil. Le poids total des ingrédients dans le conteneur ne peut pas dépasser 2,4 kg, dans le cas d'une pâte molle, ou 1,5 kg, dans le cas de pâtes dures, comme la pâte à pizza, ou 1,2 kg pour les pâtes fraîches.**

Lors de l'utilisation de l'accessoire pour machine à pâtes, ne pas insérer les doigts, les cheveux ou les vêtements sur les bobines.

Lorsque vous utilisez le hachoir à viande, utilisez uniquement l'accessoire spécifique pour presser les aliments dans le tube d'insertion.

Lorsque vous utilisez l'accessoire mixeur, n'insérez pas les doigts, les cheveux ou les vêtements dans le verre. Fermez toujours le couvercle du mixeur avant de l'utiliser

ATTENTION!!! N'utilisez pas l'appareil comme machine à pétrir et avec l'un des accessoires optionnels en même temps. Cela peut entraîner des dommages dus à une surcharge.

DESCRIPTION IM30

- | | | |
|--|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Transmission | 2. Bouton de libération de la tête | 3. Bouton 8 vitesses + impulsion |
| 4. Boîtier principal | 5. Bol en acier inoxydable | 6. Crochet |
| 7. Accessoire H (mélangeur | 8. Batteur | 9. Couvercle |
| 10. Couvercle et accessoires d'engrenage | | 11. Couvercle et pignon du mixeur |
| 12. Poussoir pour le hachoir à viande | | 13. Plat de hachoir à viande |
| 14. Accessoire du hachoir à viande | | 15. Accessoire machine à pâtes |
| 16. Accessoire aux fettuccine | | 17. Accessoire aux spaghetti |

PÉTRISSAGE

- Monter le conteneur (5) en le tournant dans le sens de VERROUILLAGE jusqu'à qu'il se bloque.
- Soulevez le corps principal à l'aide du levier de dégagement (2). Montez le couvercle (9)
- Installez l'accessoire en mettant le joint dans l'arbre de transmission de l'appareil, puis tournez la bague de verrouillage jusqu'à qu'elle s'arrête.
- Mettez les ingrédients dans le bol. Le poids total des ingrédients dans le conteneur ne peut pas dépasser 2,4 kg, dans le cas d'une pâte molle, ou 1,5 kg, dans le cas de pâtes dures, comme la pâte à pizza, ou 1,2 kg pour les pâtes fraîches.
- Abaissez le bras en relâchant le levier (2). Branchez la fiche dans une prise électrique.
- Démarrez l'appareil avec le bouton (3) et choisissez une vitesse entre 1 et 8, ou PULSE, pour la vitesse la plus élevée. Il est conseillé d'utiliser une vitesse plus faible au début, puis d'aller à des vitesses plus élevées. Si la pâte est dure, n'utilisez pas une vitesse élevée.

ATTENTION: Pour éviter une surchauffe, ne pas utiliser en continu pendant plus de 5 minutes, après ce que vous devez intervaler au moins 10 minutes de repos. N'utilisez pas l'appareil sans avoir des aliments à l'intérieur du conteneur. S'il est utilisé en continu pendant 10 minutes, il s'éteint automatiquement.

- Lorsque l'opération est terminée, arrêtez la machine en mettant le bouton (3) sur "0 "
- Après l'opération, relâchez le bras avec le bouton (2), soulevez-le et retirez l'accessoire et le conteneur avec les aliments. Retirez la pâte à l'aide d'une spatule.
Nettoyez l'appareil en suivant les instructions que vous trouverez dans la section "Nettoyage".

SÉLECTIONNEZ L'ACCESSOIRE

Trois accessoires sont inclus, à utiliser en fonction de la situation.

CROCHET (6). Utilisez cet accessoire avec de la pâte dure, comme celle du pain, des pizzas, des pâtes, etc ...

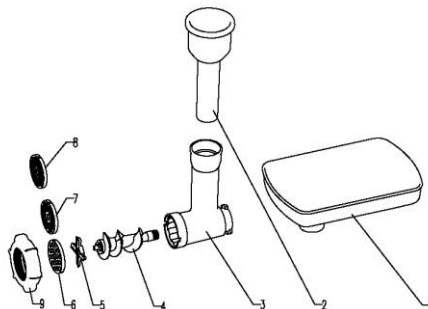
MÉLANGEUR (7). Utilisez-le avec de la pâte molle, comme celle des bonbons, ou pour mélanger

FOUET (8). Utilisez-le pour battre ou fouetter des œufs.

HACHOIR À VIANDE (facultatif)

L'accessoire de hachoir à viande n'est pas inclus dans l'emballage et il est fourni séparément. Il peut être commandé auprès de votre revendeur, en demandant le modèle IM31.

- | | | | | |
|------------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------|--------|
| 1 Plat à viande | 2 Poussoir d'aliments | 3 Hachoir | 4 Spirale | 5 Lame |
| 6 Disque à coupe mince | 7 Disque de coupe grossière | 8 Disque de coupe moyenne | | |



9 Anneau de fixation

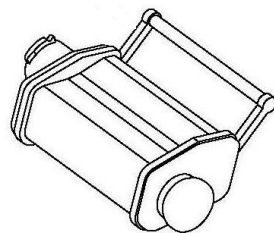
Assemblage de l'appareil: mettre la spirale (4) à l'intérieur du hachoir (3), la lame (5) sur la spirale et l'un des disques (6, 7 ou 8) sur la lame. Choisissez le disque en fonction du type de hachage que vous souhaitez obtenir. Bloquer les éléments en vissant l'anneau (9).

Assemblez le plat (1) sur le dessus du hachoir (3). A la fin, fixez le hachoir à viande sur le boîtier (4) en retirant le couvercle (10) pour accéder à l'engrenage et y fixer le hachoir.

MACHINE À PÂTES, FETTUCCINE et SPAGHETTI (en option)

La machine à pâtes, la machine à fettuccine et les accessoires à spaghetti ne sont pas inclus dans l'emballage et sont fournis séparément. Vous pouvez les commander auprès de votre revendeur, en demandant le modèle IM32 (fabricant de pâtes), le modèle IM33 (fabricant de fettuccine), le modèle IM34 (fabricant de spaghettis).

Assembler l'accessoire au boîtier (4) en enlevant le couvercle (10) pour accéder à l'engrenage et monter-la.



ACCESSOIRE MÉLANGEUR (en option)

L'accessoire de hachoir à viande n'est pas inclus dans l'emballage et il est fourni séparément. Il peut être commandé auprès de votre revendeur, en demandant le modèle IM35.

Assemblez l'accessoire mélangeur au boîtier (4) en retirant le couvercle (11) pour accéder à l'engrenage. Reliez l'engrenage du mélangeur à l'engrenage du batteur sur le socle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Fermez toujours le couvercle du mixeur avant de l'utiliser

NETTOYAGE - Débranchez l'appareil.

Ne plongez pas l'unité motrice dans l'eau, mais lavez-la avec un chiffon humide et un détergent non abrasif. Eviter toute infiltration d'eau dans le carter du moteur.

Les accessoires, le conteneur et le couvercle ne peuvent pas être lavés dans le lave-vaisselle, lavez-les à la main avec une éponge non abrasive et un détergent souple. Séchez-les soigneusement avant de les assembler à l'appareil. Pendant le lavage de la lame du hachoir, veillez à ne pas vous couper.

Après avoir lavé la machine aux pâtes, lubrifiez les rouleaux avec de l'huile végétale.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation: AC 230V~50/60Hz. Puissance maximale 1300W.
- Bouton 8 vitesses + Impulsion
- Conteneur en acier inoxydable, capacité de 5,2 L, jusqu'à 2,4 kg d'ingrédients
- Dispositif de sécurité - KB: 5 min.
- Accessoires: crochet, batteur, mélangeur (accessoire H), conteneur
- Accessoires optionnels: mod. hachoir à viande. IM31, mod. machine aux pâtes. IM32, mod. machine aux fettuccine IM33, mod. machine aux spaghettis IM34, mod. mixeur. IM35.

RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.

Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con uno equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The product is made of non-biodegradable and potentially polluting substances if not properly disposed of; other parts can be recycled. It's our duty to contribute to the ecological health of the environment following the correct procedures for disposal. The crossed out wheeled bin symbol indicates the product complies with the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and must be properly disposed at the end of its lifetime. If you need further information, ask for the dedicated waste disposal areas at your place of residence. Who does not dispose of the product as specified in this section shall be liable according to the law.

RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELÉTRÓNICOS

O aparelho é composto de algumas partes não biodegradáveis e de substâncias potencialmente tóxicas para o ambiente, se não forem correctamente eliminadas; outras partes podem ser recicladas. É dever de todos contribuir para a saúde ecológica do ambiente. Observando os correctos procedimentos de eliminação. O símbolo mostrado ao lado indica que o aparelho responde aos requisitos exigidos pelas novas directivas introduzidas pela tutela do ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e que deve ser eliminado correctamente no final do seu período de vida. Peça informações na câmara municipal da sua área de residência, se precisar de saber a localização dos centros de recolha deste tipo de resíduos. Quem não eliminar o aparelho do modo indicado neste parágrafo responde segundo as leis em vigor.

RÉSIDUS D'APPAREILS ELÉTRIQUES ET ELÉTRONIQUES

L'appareil est composé par quelques parties non biodegradables et des substances potentiellement toxiques pour l'environnement, s'elles ne sont pas correctement éliminées; d'autres parties peuvent être recyclés. C'est le devoir de chacun contribuer a la santé écologique de l'environnement en observant les correctes procédures d'élimination. Le symbol montré à coté indique que l'appareil répond aux exigences des nouvelles directives introduites par la tutelle de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) et qu'il doit être éliminé correctement a la fin de son période de vie. Demandez des informations chez votre mairie, si vous voulez savoir la localisation des centres de dépôt de ce type de résidus. Ceux qui n'éliminent pas l'appareil selon les indications de ce paragraphe répondront selon les termes des lois en vigueur.

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail assistentatecnica@trevidea.it e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at assistentatecnica@trevidea.it asking for the service centers supervisor.

La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.

TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE

*Appliance is conform to the pertinent European regulation
and is therefore marked with the CE mark.*



www.girmi.it

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 – RIMINI
(RN) - ITALY**

MADE IN CHINA