

Impastatrice planetaria



NECCHI

Modello NKSM1518

Manuale istruzioni

Garanzia

L'apparecchio Necchi acquistato è di ottima qualità ed è stato progettato e prodotto con cura. Ricordiamo che questo prodotto è per uso domestico. Non è consentito l'uso professionale.

I prodotti venduti ai consumatori sono coperti dalla garanzia legale di conformità dei beni prevista dal Codice del Consumo detta "Garanzia legale".

Ai sensi di quanto previsto dal codice del consumo, i prodotti venduti ai consumatori in Italia sono garantiti - per due anni dalla consegna - per qualsiasi difetto di conformità. La Garanzia legale opera nei confronti del venditore, previa dimostrazione della data di consegna, e copre i soli difetti segnalati al venditore entro due mesi dalla scoperta.

In caso di difetto del prodotto Necchi, la Garanzia legale dà diritto al ripristino della conformità del prodotto mediante riparazione o sostituzione sostituzione senza spese a carico del consumatore. Il consumatore può chiedere, a sua scelta, la riparazione o la sostituzione del prodotto, salvo che il rimedio richiesto sia oggettivamente impossibile o eccessivamente oneroso rispetto all'altro.

In alternativa, la Garanzia legale dà diritto a una riduzione del prezzo di acquisto del prodotto difettato o alla risoluzione del contratto se: (i) la riparazione e la sostituzione del prodotto sono impossibili o eccessivamente onerose; (ii) il venditore non ha provveduto alla riparazione o sostituzione entro un termine congruo; oppure (iii) la riparazione o sostituzione precedentemente effettuata ha causato notevoli inconvenienti al consumatore. Un difetto di conformità di lieve entità per il quale non è stato possibile o è eccessivamente oneroso esperire i rimedi della riparazione o della sostituzione, della sostituzione, non dà diritto alla risoluzione del contratto.

Per l'esercizio della Garanzia legale il consumatore può rivolgersi direttamente al venditore presso cui ha acquistato il prodotto Necchi.

Per un uso corretto del prodotto, il consumatore è invitato a leggere attentamente le istruzioni e avvertenze contenute nel "Manuale istruzioni" e/o indicate sul prodotto stesso e ad attenersi scrupolosamente alle indicazioni ivi contenute.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

L'utilizzo di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

1. Leggere attentamente il manuale istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione.
2. Per ridurre il rischio di scosse elettriche non immergere il cavo elettrico, il corpo motore e la spina nell'acqua o altri liquidi.
3. Staccare la spina dalla presa elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, prima di inserire/rimuovere accessori e quando non viene utilizzato.
4. Non utilizzare l'apparecchio se il cordone o la spina sono difettosi, se non funziona correttamente, se è stato lasciato cadere o è danneggiato oppure è caduto in acqua.
5. Non utilizzare l'apparecchio all'aria aperta.
6. Prestare attenzione affinché il cavo elettrico non venga a contatto con una cucina a gas, un tostapane o in prossimità di superfici calde che potrebbero danneggiarlo.
7. Non posizionare l'apparecchio sul bordo della superficie di lavoro.
8. Verificare che l'accessorio inserito abbia smesso di ruotare prima di sollevare il braccio motore verso l'alto.
9. Verificare che la tensione della propria rete elettrica corrisponda a quella indicata sulla targa dati dell'apparecchio.
10. Staccare la spina dalla presa elettrica prima di sostituire gli accessori o toccare le parti mobili.
11. Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
12. Prestare attenzione affinché il cavo elettrico, il corpo motore e la spina non vengano a contatto con liquidi.
13. Non utilizzare accessori o componenti diversi da quelli originali.
14. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli a cui è destinato.
15. Non utilizzare l'apparecchio oltre i periodi di tempo raccomandati.
16. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.
17. Non utilizzare l'apparecchio con il braccio motore in posizione sollevata.
18. Prima di sollevare l'apparecchio assicurarsi che il braccio motore, la ciotola, gli accessori, il coperchio ed il cavo elettrico siano bloccati in posizione.
19. La potenza massima si basa sull'apparecchio usato al massimo.
Altri apparecchi possono consumare meno corrente.
20. Il dispositivo può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto e dopo avere ricevuto adeguate istruzioni circa l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio stesso e di averne compreso i possibili rischi.
21. Non lasciare usare l'apparecchio come un giocattolo. Occorre fare molta attenzione quando viene utilizzato nelle vicinanze di bambini.
22. Prestare attenzione quando si svuota il recipiente e durante la pulizia.

Pulizia e manutenzione

Prima della pulizia, spegnere e scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica di corrente a muro.

- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima dell'utilizzo.
- Per pulire il braccio motore usare un panno umido. Non immergere in acqua.
- Non utilizzare alcun detergente abrasivo o a base di solventi.
- Lavare gli accessori con acqua calda e detersivo. Asciugare completamente.
- Nessun componente è lavabile in lavastoviglie.

Corretto smaltimento



L'apparecchio che avete acquistato è stato progettato e prodotto in conformità alle vigenti normative CE.

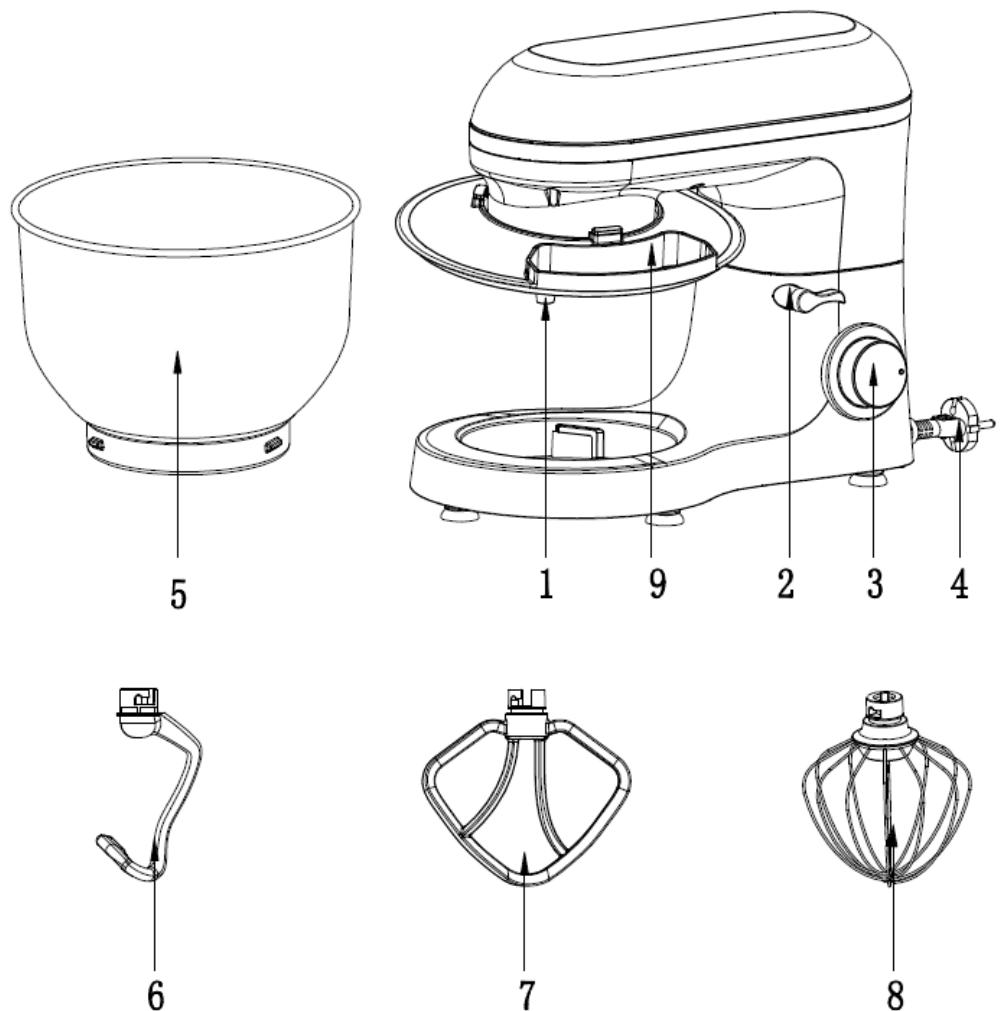
La relativa documentazione è conservata dal produttore/importatore BTV SRL.



Il corretto smaltimento del prodotto in conformità alle disposizioni di legge vigenti, tra cui la direttiva 2003/96/EC, riporta il simbolo del cassetto barrato: una volta arrivato a fine del ciclo di utilizzo utile il dispositivo deve essere raccolto separatamente da altri rifiuti.

Ciò per evitare possibili conseguenze negative per la salute e per l'ambiente e per evitare possibili sanzioni previste dalla legge nel caso di smaltimento non conforme.

Descrizione componenti



1	Perno girovole	6	Gancio per impastare
2	Leva sgancio braccio motore	7	Sbattitore
3	Selettore avvio/velocità	8	Frusta
4	Cavo di alimentazione	9	Coperchio antischizzo
5	Ciotola ingredienti		

Utilizzo impastatrice planetaria

1. Abbassare la leva sgancio braccio motore (2) per sollevare il braccio (figura 1).
2. Inserire il coperchio antischizzo sull'apposito alloggiamento posto sulla testa del braccio motore (figura 2).
3. Posizionare la ciotola ingredienti alla base del relativo incastro (figura 3 step ①) e ruotarla in senso orario fino a sentire un click di avvenuto innesto (figura 3 step ②).
4. Inserire l'estremità dell'accessorio desiderato (gancio, sbatitore o frusta) all'interno dei due speroni del perno girevole (figura 4); spingere verso l'alto per piegare la molla e contemporaneamente ruotare in senso antiorario per bloccare in posizione (figura 5).
5. Aggiungere gli ingredienti all'interno della ciotola avendo cura di non superare la quantità massima (1,5 kg).
6. Abbassare la leva sgancio braccio motore (2) per chiuderlo (figura 6).
7. Collegare la spina elettrica alla presa di corrente a muro.
8. Portare il selettore avvio/velocità (3) su valore compreso fra 1 e 6 (in base alla quantità/consistenza degli ingredienti).
9. In alternativa impostare la funzione "PULSE" (P) che permette di impastare ad intervalli regolari.
Il selettore va mantenuto in questa posizione in base alla lunghezza dell'intervallo desiderato; quando viene rilasciato, tornerà automaticamente in posizione "0".
10. Ultimato l'impasto portare il selettore avvio/velocità (3) su "0" e staccare la spina dalla presa di corrente a muro.
11. Abbassare la leva sgancio braccio motore (2) per sollevarlo.
Rimuovere l'accessorio (gancio, sbatitore o frusta) dal perno girevole girando in senso orario.
Ruotare la ciotola (5) in senso antiorario per sbloccarla e svuotarne il contenuto.
12. Procedere alla pulizia delle parti come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

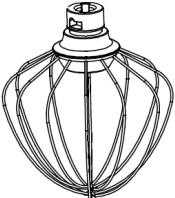


Figura 5



Figura 6

Tabella riferimenti rapidi

Utilizzo	Accessorio	Livello	Minuti	Quantità Max	Note
Gancio		1-3	3	1000g farina + 538g acqua	Impasti consistenti (pane, piccola pasticceria, eccetera)
Sbattitore		2-4	3	660g farina + 840g acqua	Impasti medi (crespelle, impasti spugnosi, eccetera)
Frusta		5-6	3	3 albumi (minimo)	Impasti morbidi (albumi, panna, crema, meringa, eccetera)

Individuazione guasti

Esempio	Problema	Soluzione
1	L'impastatrice non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che la spina sia inserita a fondo nella presa. Verificare che la leva sgancio torni in posizione. Verificare se l'impastatrice ha lavorato più di 6 minuti; aspettare che si raffreddi prima di riaccenderla.
2	Rumore durante il funzionamento (l'accessorio inserito batte contro la ciotola)	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che la ciotola sia inserita correttamente. Verificare che l'accessorio sia inserito correttamente al perno girovole.
3	Il coperchio antischizzo non si incastra alla ciotola	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che il coperchio antischizzo sia inserito correttamente sulla testa del braccio motore. Verificare che la ciotola sia inserita correttamente alla base del relativo incastro.
4	L'impastatrice non gira alla velocità impostata	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che il selettore avvio/velocità si trovi su un valore adatto all'ingrediente da lavorare. Ruotare il selettore avvio/velocità su "0" e inizializzare di nuovo l'apparecchio.
5	L'impastatrice non è stabile sul piano d'appoggio	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che i gommini anti scivolo non siano sfilati. Verificare che l'impastatrice sia posizionata su una superficie piana e stabile.
6	La leva sgancio braccio motore non torna in posizione dopo avere inserito la ciotola e il coperchio antischizzo	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che il coperchio antischizzo sia inserito correttamente sulla testa del braccio motore. Verificare che la ciotola sia inserita correttamente.

Consigli per la buona riuscita di preparati

Non superare la quantità di ingredienti massima indicata al fine di non sovraccaricare l'apparecchio. Se si nota che l'apparecchio sta sforzando durante il suo funzionamento, spegnerlo, rimuovere metà dell'impasto e lavorare separatamente le due parti.

Gli ingredienti vengono miscelati meglio se nella ciotola si versano prima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi.

Alcune semplici ricette

Pane bianco (selettore velocità da 3 a 6 - accessorio: gancio)

Ingredienti:

600gr di farina 00, 1 sacchetto di lievito essiccato (2 cucchiani e mezzo), 345ml di acqua, 1 cucchiaino di olio di oliva/semi (oppure 1 noce di burro), 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di sale.

Preparazione: mettere gli ingredienti (esclusa l'acqua) nella ciotola e avviare l'impastatrice alla velocità 1-2.

Aggiungere l'acqua poco alla volta e man mano che l'impasto prende corpo aumentare la velocità a 3-4.

Lasciare in lavorazione a questa velocità per circa due minuti; quando l'impasto ha preso consistenza trasferire il composto dalla ciotola ad un recipiente capiente. Coprire l'impasto con un panno e lasciare riposare in un luogo asciutto per circa 30/40 minuti (fino a quando il volume sarà raddoppiato).

Togliere l'impasto dal recipiente e se necessario bucare con una forchetta eventuali bolle d'aria.

Impastare delicatamente su una superficie infarinata dando all'impasto la forma desiderata (pagnotta, panini, filone, eccetera). Mettere in una teglia, coprire e lasciare riposare in un luogo asciutto per altri 30 minuti.

Mettere in forno preventivamente scaldato a 200°C e cuocere per 25-30 minuti.

Impasto per pizza (selettore velocità da 1 a 4 - accessorio: gancio)

Ingredienti:

400gr farina 00, 1 sacchetto di lievito essiccato (2 cucchiani e mezzo), 250ml di acqua tiepida, 1-1/2 cucchiaino di olio di oliva, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale.

Preparazione: mettere gli ingredienti (esclusa l'acqua) nella ciotola e avviare l'impastatrice alla velocità 1-2.

Aggiungere l'acqua poco alla volta e man mano che l'impasto prende corpo aumentare la velocità a 3-4.

Lasciare in lavorazione a questa velocità per circa due minuti; quando l'impasto ha preso consistenza rimuovere il composto dalla ciotola e dividerlo in 2-4 pezzi.

Stendere l'impasto su una superficie infarinata fino a raggiungere lo spessore desiderato.

Posizionare l'impasto steso su una teglia ricoperta di carta da forno e farcirla a piacimento.

Mettere in forno preventivamente scaldato a 200°C e cuocere per 15-20 minuti.

Meringa (selettore velocità da 5 a 6 - accessorio: frusta)

Ingredienti:

4 albumi d'uovo, 100gr di zucchero semolato, 100gr di zucchero a velo.

Preparazione: mettere gli albumi d'uovo nella ciotola ed avviare a velocità 6 fino a rendirli montati a neve.

Aggiungere lo zucchero e continuare fino ad ottenere un composto spumoso.

Rimuovere il composto dalla ciotola servendosi di un cucchiao per formare le meringhe.

Disporle su una teglia ricoperta di carta da forno e ultimare il preparato cospragendo di zucchero a velo.

Mettere in forno preventivamente scaldato a 120°C posizionando la teglia sul ripiano meno caldo;

cuocere per mezz'ora e una volta raffreddato farcire a piacimento (cioccolato, frutta, crema pasticcera).