

ENKHO

**MANUALE D'USO
UPORABNIŠKI PRIROČNIK**



impastatrice planetaria

impastatrice planetaria

CODICE ART.: 136767.01

220-240V

50/60 Hz

1000W

Emissioni orarie indirette pari a 0,427 kgCO₂





La sicurezza di prodotti
testati e certificati
per te.

impastatrice planetaria



- Emissioni indirette di CO2 quantificate
- Provato nell'uso
- Sicurezza verificata

La società italiana IMQ con il logo IMQ verified attesta la conformità di questo prodotto a quanto dichiarato sulla confezione, secondo requisiti di sostenibilità, sicurezza e qualità.

su www.eurospin.it trovi
la versione digitale del manuale d'uso



INDICE

PRECAUZIONI DI SICUREZZA - AVVERTENZE	1-6
PULIZIA	7
PANORAMICA DEI COMPONENTI	8
SPECIFICHE TECNICHE	9
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	9
MESSA IM FUNZIONE	9-10
GARANZIA	11
I NOSTRI CONSIGLI DI PREPARAZIONE	13-14

PRECAUZIONI DI SICUREZZA - AVVERTENZE

1. Non mettere oggetti pesanti sui cavi o fonti di calore vicini ad essi. I cavi potrebbero danneggiarsi.
2. Questo prodotto è previsto per esclusivo impiego domestico.
3. Prima di procedere alla manutenzione e pulizia disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione.
4. Non usare nebulizzatori spray (per es. Insetticidi, spray per capelli ecc), potrebbe creare danni all'involucro.
5. Nel caso in cui si verificassero situazioni anomale spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il rivenditore o il servizio di assistenza.
6. Non utilizzare questo apparecchio collegato a programmatori, temporizzatore esterno, sistema di comando a distanza separato, timer o qualsiasi altro dispositivo che possa accenderlo automaticamente.
7. Non utilizzare prese di corrente volanti oppure cavi danneggiati.
8. Quando si stacca la spina tenerla saldamente per evitare shock elettrico, corto circuito o incendio.
9. Non fissare interruttori di sicurezza con nastro adesivo, per pericolo di incendio.
10. È assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza.
11. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di una vasca da bagno, doccia, piscina.
12. Non appoggiare oggetti sull'apparecchio per pericolo di incendio.
13. Non usare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili.
14. Non inserire oggetti nelle fessure dell'apparecchio.
15. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione sia corretta secondo quanto riportato sulla targa del prodotto e che l'impianto sia conforme alle norme vigenti.
16. Non toccare l'apparecchio con mani umide.
17. Pericolo di lesioni: non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito. Non fare uso errato dell'apparecchio. Ogni utilizzo diverso da quello a cui l'apparecchio è destinato è da considerarsi improprio e, quindi, pericoloso.
18. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

19. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
20. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
21. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
22. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità sicche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.
23. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.
24. Prendere delle precauzioni quando si maneggiano le fruste/gancio impastatore, in particolare quando si estrae le fruste/gancio impastatore dalla ciotola, quando la ciotola viene svuotata e durante la pulizia.
25. Spegner e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori oppure prima di avvicinarsi alle parti che sono in movimento quando funzionano.
26. Non utilizzare l'apparecchio per piu' di 10 minuti consecutivi.

Tempi di funzionamento e max velocità per gli accessori:

- gancio impastatore: max 10minuti, velocità max 4 ; poi lasciare raffreddare per almeno 20 minuti.
 - frusta a K (foglia): max 10minuti, velocità max 7; poi lasciare raffreddare per almeno 20 minuti.
 - frusta per montare (sbatti uova): max 10minuti, velocità max 10; poi lasciare raffreddare per almeno 20 minuti
27. Non lasciare parti dell'imballo (buste di plastica, polistirolo espanso, ecc) a portata di mano di bambini o persone non auto sufficienti, poiché questi oggetti sono potenziali fonti di pericolo.
 28. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in ambienti esposti ad umidità, come cantine o garage.

Onde evitare eventuali scosse elettriche, non utilizzare l'unità nei pressi di acqua o altre fonti di umidità. Non immergere il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. Prima di utilizzare l'impastatrice planetaria per la prima volta, leggere attentamente e nella loro interezza le informazioni e le avvertenze di sicurezza contenute all'interno del presente manuale d'uso. Non torcere o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione. Per scongiurare un eventuale rischio di inciampo, evitare che il cavo di alimentazione penzoli liberamente dal bordo di tavoli o piani di lavoro. Sincerarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati dell'unità corrisponda a quella di rete. La targhetta dati è posta sul fondo del blocco motore. Collegare l'impastatrice planetaria esclusivamente a prese di corrente alternata (~). Accertarsi sempre che il motore sia spento prima di collegare l'impastatrice planetaria alla presa di corrente. (selettore (7) in posizione "0").

Non utilizzare all'aperto. L'impastatrice è destinata esclusivamente all'uso in interni.

Non posizionare l'unità nelle immediate vicinanze di amme libere, materiali facilmente infiammabili (tende, etc.), radiatori, forni ovvero altre fonti di calore. Prima dell'uso, collocare l'unità su superficie piana ed orizzontale.

Posizionare l'unità il più vicino possibile alla presa di corrente così da poterla scollegare rapidamente ed agevolmente dalla stessa. Utilizzare l'unità esclusivamente alla tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati. In caso di dubbio rispetto alla tensione di rete, rivolgersi al proprio rivenditore ovvero all'azienda elettrica locale. Non tentare di riparare l'unità da soli; aprendo ovvero rimuovendo i coperchi dell'unità ci si esporrà a parti in tensione pericolose ovvero ad altri rischi. Eventuali riparazioni dovranno essere eseguite solo da tecnici opportunamente qualificati. L'impastatrice non è un gioco! Tenere lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare e conservare l'unità lontano dalla portata dei bambini. Esercitare un'attenta supervisione qualora l'unità venga utilizzata in presenza di bambini. Utilizzare l'unità solo per le funzioni a cui è destinata. Non utilizzare mai l'unità con la ciotola vuota e senza opportuna supervisione. Durante l'uso, non toccare con le dita le parti mobili dell'unità.

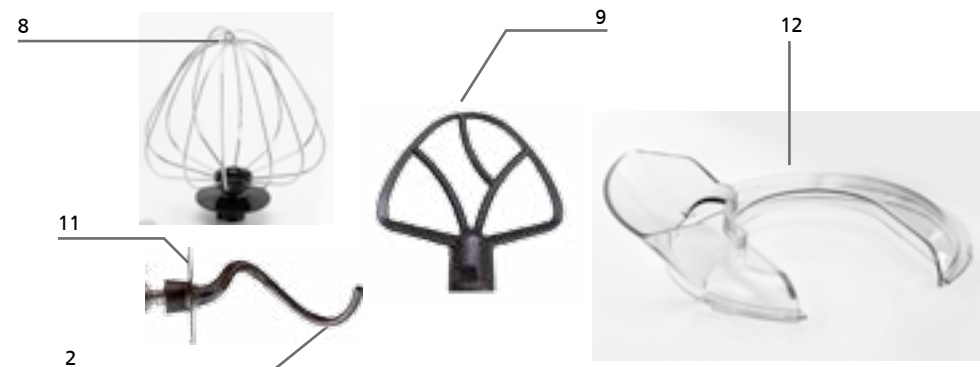
Qualora si ceda l'unità a terzi, ricordarsi di fornire a questi ultimi anche le presenti istruzioni per l'uso. Si declina qualsivoglia responsabilità per eventuali danni dovuti ad uso improprio o mancata osservanza delle istruzioni per l'uso/delle precauzioni di sicurezza fornite.

PULIZIA

1. Prima di procedere alla pulizia, sincerarsi che il selettore si trovi in posizione "0" e che la spina sia scollegata dalla presa di corrente.
2. Dopo l'uso, lasciare raffreddare l'unità prima di procedere alla pulizia della stessa.
3. Per pulire le superci esterne dell'unità, utilizzare un panno inumidito ed un detergente delicato.
4. Per la pulizia dell'interno e dell'esterno dell'unità e del piattello parapolvere (11) non utilizzare detergenti abrasivi o alcol.
5. Non pulire l'unità immergendola in acqua o altri liquidi.
6. Il gancio impastatore, il coperchio paraschizzi, la frusta a K e la frusta per montare sono lavabili in lavastoviglie. Gli utensili possono essere lavati anche con acqua calda e normale detersivo per stoviglie.
7. La ciotola è lavabile in lavastoviglie. La ciotola può essere lavata anche con acqua calda e normale detersivo per stoviglie. Non utilizzare detergenti abrasivi.

PANORAMICA DEI COMPONENTI

1. Attacco utensili
2. Gancio impastatore
3. Ciotola
4. Blocco superiore
5. Manopola di sollevamento
6. Blocco motore
7. Selettore
8. Frusta per montare
9. Frusta a K (foglia)
10. Piatto
11. Piattello parapolvere
12. Coperchio paraschizzi



SPECIFICHE TECNICHE

Tensione/frequenza: 220-240V~ 50/60Hz (1000W)

Capacità ciotola: 5 litri

Massime quantità ammesse per impasto torta:

414g farina + 472g zucchero + 310g latte + bianco d'uovo 60g + burro 260g;

tempo di lavoro massimo: 10min;

avviamento a bassa velocità per 30 sec per poi aumentare gradualmente fino al valore 7.

Quantità massima ammessa di uova da frullare: 10 uova max;

tempo di lavoro massimo: 10min;

avviamento a bassa velocità per 30 sec per poi aumentare gradualmente fino al valore 10.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'impastatrice planetaria per la prima volta, pulirne a fondo tutti i componenti. (si veda la sezione: "Pulizia").

MESSA IN FUNZIONE

L'apparecchio dispone di tre tipologie di accessori:

- gancio impastatore: per impastare: per tutti i tipi di impasti (pasta per pizza, pane, pasta frolla, etc..).

- frusta a K (foglia) per mescolare: per miscele per dolci morbidi.

- frusta per montare: per montare chiare d'uovo, panna, budini istantanei, miscele pronte per dolci;

Risparmiare i seguenti parametri:

Tempi di funzionamento e velocità per gli accessori:

- gancio impastatore: max 10minuti, velocità max 4; poi lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 20 minuti;

- frusta a K (foglia): max 10minuti, velocità max 7; poi lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 20 minuti;

- frusta per montare (sbatti uova): max 10minuti, velocità max 10; poi lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 20 minuti.

Capacità massime consentite

Per la funzione con gancio impastatore: 1Kg

Per la funzione con frusta a K (foglia): 1,5 Kg

Per la funzione con frusta per montare (sbatti uova): 10albumi

1. Mescolare bene gli ingredienti seguendo le istruzioni della ricetta; quindi, sollevare il blocco superiore dell'unità (4) servendosi della manopola (5). Fig.2, Fig.3



Fig.2



Fig.3



Fig.4

2. Posizionare la ciotola (3) sul piatto dell'unità (10) facendo combaciare la linguetta del piatto con il solco della ciotola e ruotarla, quindi, in senso orario fino a bloccarla in posizione. Fig.4

3. Inserire il gancio impastatore(2), la frusta per montare (8) o la frusta a K (9) nell'apposito attacco (1) spingere verso l'alto e ruotare, quindi, l'utensile in senso antiorario fino al bloccaggio in posizione. Fig.5



Fig.5



Fig.6



Fig.7

4. Ruotare la manopola di sollevamento nel senso orario e spingere il blocco superiore dell'unità (4) verso il basso. Fig.6, Fig.7

5. Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente e portare il selettore (7) nella posizione "P" per un impiego di breve durata (non più di 3 secondi) o in una delle posizioni da 1 a 10 per eventuali impieghi di maggiore durata. Selezionare la velocità poi in base alla necessità o secondo quanto riportato nella ricetta specifica. Per ottenere un risultato più omogeneo, spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e sollevare il blocco superior (4) come descritto in precedenza. Con l'aiuto di un'apposita spatola portare verso il centro gli alimenti depositati sulle pareti della ciotola (3). Se sentite che l'apparecchio lavora sotto sforzo durante l'uso, spegnerlo, togliere la spina dalla presa di corrente e ridurre la quantità da impastare. L'impasto ottimale degli ingredienti si ottiene aggiungendogli prima del liquido.

6. Portare il selettore (7) in posizione "0".

7. Sollevare il blocco superiore dell'unità (4) ruotando la manopola (5) in senso orario.

8. Rimuovere ora la ciotola (3) ruotandola in senso antiorario e sollevarla dal piatto dell'unità (10).

Per assemblare il paraschizzi appoggiarlo sulla ciotola e fissarlo.



GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di tre anni dalla data di acquisto.

Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura. In caso di difetto preesistente all'acquisto, viene garantita la sostituzione. Non sono coperte da garanzie tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa della negligenza o dalla trascuratezza nell'uso.

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di un utilizzo di tipo professionale. Il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose e animali domestici da conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzioni.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto. Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

TORTA DI ROSE



medio



8 persone



60 min



basso

INGREDIENTI: 200 g di farina Manitoba, 210 g di farina 00 Tre Mulini, 100 g di zucchero semolato Dolciando, 1 uovo + 1 tuorlo Delizie dal sole, 100 g di burro Land, 180 ml di latte intero Land, 3 g di lievito di birra secco in polvere (oppure 12 g di lievito di birra fresco in panetto), buccia grattugiata di limone non trattato, un cucchiaino raso di sale Don Jerez.



PREPARAZIONE: Mescolare 100 g di farina 00 insieme al lievito di birra secco. Aggiungete 90 ml di latte, mescolate senza fare grumi, otterrete un composto morbido. Coprite con pellicola e mettete da parte, fate lievitare per circa 45 minuti fino a raddoppio del volume. Trascorso il tempo necessario, aggiungete nell'impastatrice il lievito con la farina, e tutti gli altri ingredienti: la restante farina 00, la farina Manitoba, lo zucchero semolato, 1 uovo più 1 tuorlo e la buccia di limone. Impastate con la frusta a foglia per circa un minuto a bassa velocità. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati inserite la frusta a gancio e cominciate ad impastare. Aggiungete in più riprese il burro ammorbidito a temperatura ambiente e fatto a tocchetti. Non aggiungete burro se il precedente non è stato completamente assorbito. Lavorate l'impasto per 10 minuti circa fino a quando l'impasto non risulta omogeneo e liscio. In ultimo aggiungete il sale. Fate lievitare il panetto in una ciotola coperto con pellicola trasparente. Trascorso il tempo necessario stendete l'impasto con l'aiuto di un matterello su di una spianatoia leggermente infarinata formando un rettangolo di circa 1/2 cm di spessore. Aggiungere la crema al limone lasciando liberi i margini del rettangolo, a piacere aggiungere cioccolato bianco tritato sulla superficie. Arrotolate per il senso della lunghezza formando un rotolo e ricavate con un coltello infarinato tante girelle o rose. Aggiungete ogni rosa in uno stampo imburrato da 26-28 cm di diametro ben distanziate tra loro. Potete utilizzare anche due teglie più piccole. Fate lievitare per un'altra ora in forno spento con la lucetta accesa. Quando le rose saranno tutte unite, spennellate con del burro fuso la superficie e cuocete in forno statico e preriscaldato a 180° per circa 35 minuti. I tempi variano da forno a forno, la superficie della torta di rose con crema al limone dovrà dorarsi. Sfnate, fate intiepidire la torta di rose con crema al limone, a piacere aggiungete dello zucchero a velo.

PANETTONE GASTRONOMICO



facile



8 persone



100 min



basso

INGREDIENTI: 200 g di farina manitoba, 210 g di farina 0 Tre Mulini, 250 ml di latte Land, 40 g di zucchero Dolciando, 15 g di lievito Collina d'oro, 3 tuorli Delizie dal sole, 80 g di burro Land, 10 g di sale Don Jerez, 1 stampo di carta per panettone.



PREPARAZIONE: Sciogliete il lievito in un po' di latte. Versate in un ampio recipiente la farina e a seguire lo zucchero, i tuorli, il lievito sciolto e il latte. A metà lavorazione aggiungete il sale e continuate ad impastare fino ad ottenere una palla che risulterà densa e appiccicosa. Aggiungete il burro morbido poco alla volta avendo cura di farlo assorbire bene all'impasto prima di aggiungerne ancora. Arrotolate l'impasto sul piano di lavoro fino a conferirgli una forma sferica e compatta. Lasciate lievitare finché non raddoppia di volume (circa un'ora/un'ora e mezza). A questo punto lavorate nuovamente l'impasto sgonfiandolo delicatamente, riformate una palla e mettetela nello stampo di carta. Spennellate la superficie con burro fuso e lasciate lievitare finché non raggiunge quasi i bordi dello stampo. Si tratta di una lievitazione molto lenta, quindi saranno necessarie diverse ore prima che l'impasto quadruplici il suo volume. Per agevolare la lievitazione mettere il panettone gastronomico in forno a 30° finché non avrà raggiunto i bordi dello stampo. A lievitazione ultimata mettete in forno statico a 180 gradi per 45 minuti. Una volta freddo, tagliate il panettone gastronomico in orizzontale cercando di ricavare dei dischi dello spessore di circa un centimetro. Iniziate a farcire gli strati a piacimento. Realizzate 10 dischi quindi 5 farciture. Ecco alcune possibilità: salame e formaggio, philadelphia e salmone, crema di funghi e prosciutto cotto, insalata russa, salsa tonnata, tonno, e insalata. Infine tagliare il panettone gastronomico in senso verticale in modo tale da ricavare 4 o 6 spicchi. Vi consigliamo di preparare il panettone gastronomico un paio di giorni prima dell'utilizzo e farcirlo all'occorrenza. Per conservarlo in modo ottimale basterà avvolgerlo nella pellicola trasparente solo dopo che sarà completamente raffreddato.



Varnost izdelkov
je bila preizkušena
in potrjena za vas.

planetarni mešalnik



- Kvantificirane posredne emisije CO2
- Preizkušena uporaba
- Preverjena varnost

Italijanska družba IMQ z logotipom IMQ verified potrjuje skladnost izdelka z izjavo na embalaži na podlagi zahtev trajnosti, varnosti in kakovosti.

na www.eurospin.si najdete
digitalno verzijo uporabniškega priročnika



KAZALO

VARNOSTNA NAVODILA - OPOZORILA	1-6
ČIŠČENJE	7
PREGLED KOMPONENT	8
TEHNIČNE SPECIFIKACIJE	9
PRED PRVO UPORABO	9
PRIPRAVA NA UPORABO	9-10
GARANCIJA	11
NAŠI NASVETI ZA PRIPRAVO	13-14

VARNOSTNA NAVODILA - OPOZORILA

1. Na kable ne postavljajte težkih predmetov in v njihovo bližino ne postavljajte toplotnih virov. Kabli se lahko poškodujejo.
2. Izdelek je namenjen izključno domači uporabi.
3. Pred vzdrževalnimi in čistilnimi posegi napravo izključite iz električnega omrežja.
4. Ne uporabljajte razpršil (npr. insekticidi, lak za lase itd.), lahko poškodujejo površino.
5. V primeru anomalnih okoliščin napravo takoj izklopite in se obrnite na prodajalca ali servisno službo.
6. Naprave ne priključite na programatorje, zunanje časovnike, ločene sisteme za daljinsko upravljanje ali druge naprave, ki bi enoto lahko avtomatsko vklopile.
7. Ne uporabljajte adapterjev ali poškodovanih kablov.
8. Pri izključitvi vtič držite trdno, da bi se izognili električnemu udaru, kratkemu stiku ali požaru.
9. Varnostnih stikal ne pritrjujte z lepilnim trakom zaradi nevarnosti požara.
10. Absolutno je prepovedano razstavljanje ali popravilo naprave zaradi nevarnosti električnega udara; po potrebi se obrnite na prodajalca ali servisno službo.
11. Naprave ne uporabljajte v bližini kopalne kadi, prhe, bazena.
12. Na napravo ne postavljajte predmetov zaradi nevarnosti požara.
13. Naprave ne uporabljajte v bližini vnetljivih predmetov.
14. Ne vstavljajte predmetov v odprtine naprave.
15. Preden napravo priključite v električno omrežje, se prepričajte, da napetost domačega omrežja ustreza napetosti, ki je označena na tablici izdelka, in da je napeljava v skladu z veljavnimi predpisi.
16. Naprave ne prijemajte z vlažnimi rokami.
17. Nevarnost osebnih poškodb: izdelka ne uporabljajte za namene, za katere ni predviden. Naprave ne uporabljajte nepravilno. Vsakršna uporaba, ki je drugačna od uporabe, kateri je naprava namenjena, se smatra za neustrezno in je zato nevarna.
18. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali v vsakem primeru oseba s podobno strokovno izobrazbo, da bi se izognili vsakršnemu tveganju.

19. Otroke je potrebno nadzorovati, da se z napravo ne bi igrali.
20. Napravo vedno izključite iz omrežja, preden jo pustite brez nadzora ter pred sestavo, razstavo in čiščenjem.
21. Naprave ne smejo uporabljati otroci. Napravo in kabel hranite izven dosega otrok.
22. Naprave ne smejo uporabljati osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali umskimi sposobnostmi ali brez ustreznih izkušenj in znanj, razen če so nadzorovane oziroma so prejele navodila o varni uporabi naprave in razumejo tveganja.
23. Otroci naprave ne smejo uporabljati kot igračo.
24. Bodite previdni pri upravljanju s stepali/kavlji za gnetenje, predvsem pri odstranjevanju stepal/kavljev za gnetenje iz sklede, pri praznjenju sklede in med čiščenjem.
25. Napravo izklopite in izključite iz omrežja pred zamenjavo nastavkov ali preden se približate delom, ki se gibajo, ko je naprava vklopljena.
26. Naprave ne uporabljajte več kot 10 minut brez premora.

Čas delovanja in najvišja hitrost za nastavke:

- kavelj za gnetenje: največ 10 minut, hitrost največ 4, nato pustite ohlajati vsaj 20 minut.
 - stepalo na K (list): največ 10 minut, hitrost največ 7, nato pustite ohlajati vsaj 20 minut.
 - stepalo na lo (za jajca): največ 10 minut, hitrost največ 10; nato pustite ohlajati vsaj 20 minut.
27. Ne puščajte delov embalaže (plastične vrečke, stiropor, itd.) na dosegu otrok ali neavtonomnih oseb, saj lahko pride do poškodb.
 28. Naprave ne uporabljajte na odprtem ali v vlažnih okoljih, kot so kleti ali garaže.

Da bi se izognili električnemu udaru, enote ne uporabljajte v bližini vode ali drugih virov vlage. Električnega kabla ne vstavljajte v vodo ali druge tekočine. Pred prvo uporabo planetarnega mešalnika pozorno in v celoti preberite informacije in varnostna opozorila v pričujočem uporabniškem priročniku.

Električnega kabla ne zvijajte in upogibajte pretirano. Da bi se izognili tveganju spotaknjenja, električni kabel naj ne visi prosto preko roba mize ali delovne površine. Poskrbite, da je napetost, označena na podatkovni tablici enote, v skladu z napetostjo domačega omrežja. Podatkovna tablica se nahaja pod motorno enoto. Planetarni mešalnik priključite izključno v vtičnice z izmenično napetostjo (~). Preden priključite planetarni mešalnik v električno omrežje, poskrbite, da je mešalnik izklopljen. (stikalo (7) na položaju "0").

Ne uporabljajte na odprtem. Mešalnik je namenjen izključno uporabi v notranjih prostorih. Enote ne namestite v bližino prostih plamenov, hitro vnetljivih materialov (zavese, blago, itd), radiatorjev, pečic ali drugih toplotnih virov. Pred uporabo enoto postavite na ravno in vodoravno površino. Enoto namestite čim bližje električni vtičnici, da bi jo lahko hitro in brez težav izključili.

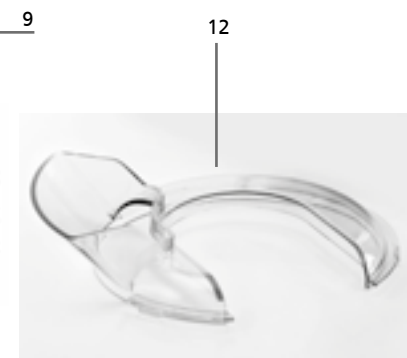
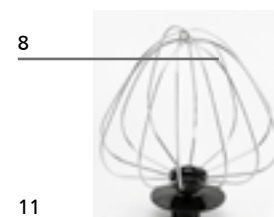
Enoto uporabljajte izključno z napajalno napetostjo, označeno na podatkovni tablici. V primeru dvoma glede omrežne napetosti se obrnite na prodajalca naprave ali lokalno električno podjetje. Enote ne poskušajte sami popravljati; če odprete ali odstranite pokrove enote, boste izpostavljeni nevarnim komponentam pod tokom ali drugim tveganjem. Popravila lahko izvede izključno ustrezno strokovno osebje. Mešalnik ni igrača! Hranite izven dosega otrok. Izdelek uporabljajte in hranite izven dosega otrok. Bodite izjemno previdni, ko se naprava uporablja ob prisotnosti otrok. Enoto uporabljajte izključno za predvidene namene. Enote nikoli ne uporabljajte s prazno skledo in brez nadzora. Med uporabo se ne dotikajte mobilnih delov s prsti. Če enoto predate tretjim osebam, ji priložite tudi uporabniška navodila. Odklanjamo vsakršno odgovornost za morebitno škodo, ki je posledica neustrezne uporabe ali neupoštevanja priloženih navodil za uporabo / varnostnih opozoril.

ČIŠČENJE

1. Pred čiščenjem poskrbite, da je stikalo na položaju "0" in da je vtič izključen iz električne vtičnice.
2. Po uporabi in pred čiščenjem pustite, da se enota ohladi.
3. Za čiščenje zunanjih površin enote uporabite vlažno krpo in blagi detergent.
4. Za čiščenje notranjosti in zunanosti enote ter protiprašnega krožnička (11) ne uporabljajte abrazivnih detergentov ali alkohola.
5. Pri čiščenju enote ne vstavite v vodo ali druge tekočine.
6. Kavelj za gnetenje, ščit pred brizgi, stepalo na K in obočno stepalo je mogoče pomiti v pomivalnem stroju. Te komponente je mogoče pomiti tudi s toplo vodo in navadnim detergentom za posodo.
7. Skledo je mogoče pomiti v pomivalnem stroju. Skledo je mogoče pomiti tudi s toplo vodo in navadnim detergentom za posodo. Ne uporabljajte abrazivnih detergentov.

PREGLED KOMPONENT

1. Prikluček za stepala
2. Kavelj za gnetenje
3. Skleda 4
4. Zgornja enota
5. Dvižna ročica
6. Motorna enota
7. Stikalo
8. Obočno stepalo 1
9. Stepalo na K (list)
10. Krožnik
11. Protiprašni krožniček
12. Ščit pred brizgi



TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Napetost/frekvenca: 220-240V~ 50/60Hz (1000W)

Kapaciteta skleda: 5 litrov

Največje dovoljene količine za testo za torte: 414g moke + 472g sladkorja + 310g mleka + jajčni beljak 60g + maslo 260g; najdaljši dovoljeni čas delovanja: 10 min; sprožite na nizki hitrosti za 30 sek, nato postopoma zvišajte hitrost do vrednosti 7.

Največja dovoljena količina za stepanje jajc: največ 10 jajc; najdaljši dovoljeni čas: 10 min; sprožite na nizki hitrosti za 30 sek, nato postopoma zvišajte hitrost do vrednosti 10.

PRED PRVO UPORABO

Pred prvo uporabo planetarnega mešalnika temeljito očistite vse komponente. (glejte razdelek: "Čiščenje").

PRIPRAVA NA UPORABO

Naprava vključuje 3 vrste nastavkov:

- kavelj za gnetenje: za gnetenje: vseh vrst zmesi (testo za pice, kruh, krhko testo, itd...).
- stepalo na K (list) za mešanje: za zmesi za mehko pecivo.
- stepalo za stepanje: za stepanje jajčnega beljaka, smetane, instant pudingov, pripravljene zmesi za pecivo;

Upoštevajte naslednje parametre:

Čas delovanja in najvišja hitrost za nastavke:

- kavelj za gnetenje: največ 10 minut, hitrost največ 4, nato pustite napravo ohlajati vsaj 20 minut;
- stepalo na K (list): največ 10 minut, hitrost največ 7; nato pustite napravo ohlajati vsaj 20 minut;
- stepalo na lo (za jajca): največ 10 minut, hitrost največ 10; nato pustite napravo ohlajati vsaj 20 minut;

Največje dovoljene količine

Pri uporabi kavlja za gnetenje: 1Kg

Pri uporabi stepala na K (List): 1,5 Kg

Pri uporabi stepala na lo (za jajca): 10 beljakov

1. Dobro premešajte sestavine, upoštevajoč navodila v receptu; nato dvignite zgornjo enoto naprave (4) s pomočjo ročice (5). Slika 2, Slika 3



Slika 2



Slika 3



Slika 4

2. Skledo (3) postavite na krožnik enote (10) jeziček krožnika postavite tako, da se bo ujema z zarezo na skledi in obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da se zaskoči v pravi položaj. Slika 4
3. Kavelj za gnetenje (2), obočno stepalo (8) ali stepalo na K (9) namestite v ustrezni priključek (1) potisnite navzgor in obrnite v smeri urinega kazalca, da se pravilno zaskoči v položaj. Slika 5



Slika 5



Slika 6



Slika 7

4. Dvžno ročico obrnite v smeri, ki jo označuje puščica, in zgornji blok enote (4) potisnite navzdol. Slika 6, Slika 7
5. Priključite vtič električnega kabla v električno vtičnico in stikalo (7) postavite na položaj "P" za kratkotrajno uporabo (ne več kot 3 sekunde) oziroma na enega od položajev od 1 do 6 za dolgotrajnejšo uporabo. Izberite hitrost, ki ustreza napotkom v receptu. Za bolj homogeni rezultat napravo izklopite, izključite vtič iz električne vtičnice in dvignite zgornjo enoto (4), kot je opisano zgoraj. S pomočjo namenske lopatice pomaknite živila s sten skleda (3) nazaj proti sredini. Če dobite občutek, da naprava deluje na silo, jo izklopite, izključite vtič iz električne vtičnice in zmanjšajte količino zmesi. Optimalno zmes sestavin dobite tako, da jim dodate tekočino.
6. Stikalo (7) postavite na položaj "0".
7. Dvignite zgornjo enoto naprave (4) tako, da obrnete ročico (5) v smeri urinega kazalca.
8. Sedaj odstranite skledo (3) obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca in dvignite (10).

Ščit pred brizgi namestite tako, da ga naslonite na skledo in pritrdite.



GARANCIJA

Naprava nosi garancijo za obdobje treh let od datuma nakupa.

Velja datum na računu/fakturi. V primeru napake, obstoječe ob nakupu, se zagotovi zamenjava.

Garancija ne pokriva delov, ki se poškodujejo zaradi malomarnosti pri uporabi.

Garancija zapade tudi v vseh primerih neustrezne uporabe naprave in v primerih uporabe naprave v profesionalne namene. Prodajalec odklanja vsakršno odgovornost za morebitno posredno ali neposredno materialno škodo ali poškodbe ljudi ali domačih živali, ki so posledica neupoštevanja navodil iz priročnega priročnika.



Simbol prečrtanega koša za smeti na napravi pomeni, da je napravo ob koncu njene življenjske dobe potrebno odložiti ločeno od gospodinskih odpadkov; napravo je potrebno odnesti v središče za ločeno zbiranje električnih in elektronskih naprav ali jo vrniti prodajalcu v trenutku nakupa nove enakovredne naprave. Ustrezno ločeno zbiranje odpadnih naprav za nadaljnje recikliranje, obdelavo ali odpravo na okolju prijazen način pripomore k preprečevanju morebitnih negativnih učinkov na okolje in zdravje ter k reciklaži materialov, ki napravo sestavljajo. Uporabnik je dolžan odrabljeno napravo odnesti v ustrezno zbirno središče. Za podrobnejše informacije glede razpoložljivih zbirnih sistemov se obrnite na lokalno komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili. Oseba, ki napravo zapusti ali odvrže z navadnimi odpadki in je ne odloži v središču za ločeno zbiranje električnih-elektronskih odpadkov, se kaznuje z denarno kaznijo v skladu z veljavnim zakonom o nepravilnem odlaganju odpadkov.

TORTA IZ VRTNIC



srednje



8 oseb



60 min



nizka

SESTAVINE: 200 g krušne moke Manitoba, 210 g moke tipa 500 Tre Mulini, 100 g rafiniranega sladkorja Dolciando, 1 jajce + 1 rumenjaki Delizie del sole, 100 g masla Land, 180 ml polnega mleka Land, 3 g suhega pivskega kvasa v prahu (ali 12 g svežega pivskega kvasa), naribana lupina naravne limone, zvrhana žlica soli Don Jerez.



PRIPRAVA: Zmešajte 100 g moke 500 in suhi pivski kvas. Dodajte 90 ml mleka, premešajte, da dobite mehko zmes brez strdkov. Pokrijte s filmom in pustite vzhajati približno 45 minut, da se testo podvoji. Po poteku potrebnega časa dajte kvas z moko v mešalnik in dodajte vse ostale sestavine: preostalo moko 500, moko Manitoba, rafiniran sladkor, 1 jajce in 1 rumenjaki ter limonino lupino. Mešajte z obočnim stepalom približno minuto na nizki hitrosti. Ko so sestavine dobro premešane, priključite kavelj za gnetenje in začnite z gnetenjem. Postopoma dodajte maslo, ki se je omehčalo na sobni temperaturi in ste ga narezali na koščke. Ne dodajte novega masla, dokler se predhodni košček popolnoma ne vpije. Testo obdelujte približno 10 minut, da bo homogeno in gladko. Na koncu dodajte sol. Kruhek naj vzhaja v skledi, pokrit s prozornim filmom. Po poteku potrebnega časa razvaljajte testo s pomočjo valjarja na rahlo pomokani deski, oblikujte približno 1/2 cm debel pravokotnik. Dodajte limonino kremo, vendar ne po robovih, po želji po vrhu potresite zdrobljeno belo čokolado. Zvijte po dolžini, da dobite rolo, in s pomokanim nožem narežite kolesca ali vrtnice. Posamezne vrtnice dajte v namaščen model s premerom 26-28 cm na zadostno medsebojno razdaljo. Lahko uporabite tudi dva manjša pekača. Pustite vzhajati še eno uro pri izključeni pečici in prižgani lučki. Ko vrtnice narastejo in se združijo, jih premažite z maslom in pecite v predhodno segreti statični pečici pri 180° približno 35 minut. Čas pečenja se med pečicami razlikuje, površje torte z vrtnicami z limonino kremo mora pozlatiti. Odstranite iz pečice, pustite, da se torta z. Limonino kremo ohladi in po želji dodajte sladkor v prahu.

PANETTONE GASTRONOMICO



enostavno



8 oseb



100 min



nizka

SESTAVINE: 200 g krušne moke Manitoba, 210 g moke tipa 500 Tre Mulini, 250 ml mleka Land, 40 g sladkorja Dolciando, 15 g kvasa Collina d'oro, 3 rumenjaki Delizie del sole, 80 g masla Land, 10 g soli Don Jerez, 1 papirnat model za paneton.



PRIPRAVA: Rastopite kvas v nekaj mleka. V veliko skledo dajte moko, nato sladkor, rumenjake, raztopljen kvas in mleko. Na polovici gnetenja dodajte sol in nadaljujte z gnetenjem, dokler ne dobite goste in lepljive kroglice. Postopoma dodajte mehko maslo, poskrbite, da se posamezen košček masla vpije, preden dodate naslednjega. Na delovni površini testo oblikujte v kompaktno kroglo. Pustite vzhajati, da se masa podvoji (približno uro / uro in pol). Testo ponovno nežno pregnetite, da se rahlo izprazni, in ponovno oblikujte kroglo in jo vstavite v papirnat model. Premažite površino s stopljenim maslom in pustite vzhajati, dokler testo ne doseže skorajšnjega roba modela. Gre za zelo počasno vzhajanje, zato bo potrebnih nekaj ur, da se volumen testa početrvi. Za spodbuditev vzhajanja gastronomski paneton dajte v pečico pri 30°, dokler ne doseže roba modela. Po zaključenem vzhajanju ga dajte v statično pečico pri 180 stopinj za 45 minut. Ko se gastronomski paneton ohladi, ga narežite vodoravno na diske debeline približno centimeter. Na plasti dajte zeleni nadev. Izrežite 10 diskov s 5 nadevi. Nekaj možnosti: salama in sir, kremni sir in losos, gobova krema in kuhan pršut, ruska solata, tunina omaka, tuna in solata. Na koncu gastronomski paneton narežite navpično na 4 ali 6 rezin. Svetujemo, da gastronomski paneton pripravite par dni pred uporabo in dodate nadev po potrebi. Za optimalno shranjevanje ga enostavno ovijte v prozoren film, vendar šele, ko se popolnoma ohladi.

 ENKHO



impastatrice planetaria

impastatrice planetaria

art: 136767.01

Importato da/Uvoznik: Spesa Intelligente S.p.A.

Distribuito da/Dobavitelj za: Eurospin Italia S.p.A. Via Campalto 3/D
37036 San Martino B.A. (VR) - Italy

Dobavitelj za Slovenijo: Eurospin Eko d.o.o. Renški Podkraj 64, 5292
Renče - Telefon: 05 338 36 00

www.eurospin.it - www.eurospin.si

MADE IN CHINA

Leggere e Conservare.

Preberite in Shranite.

