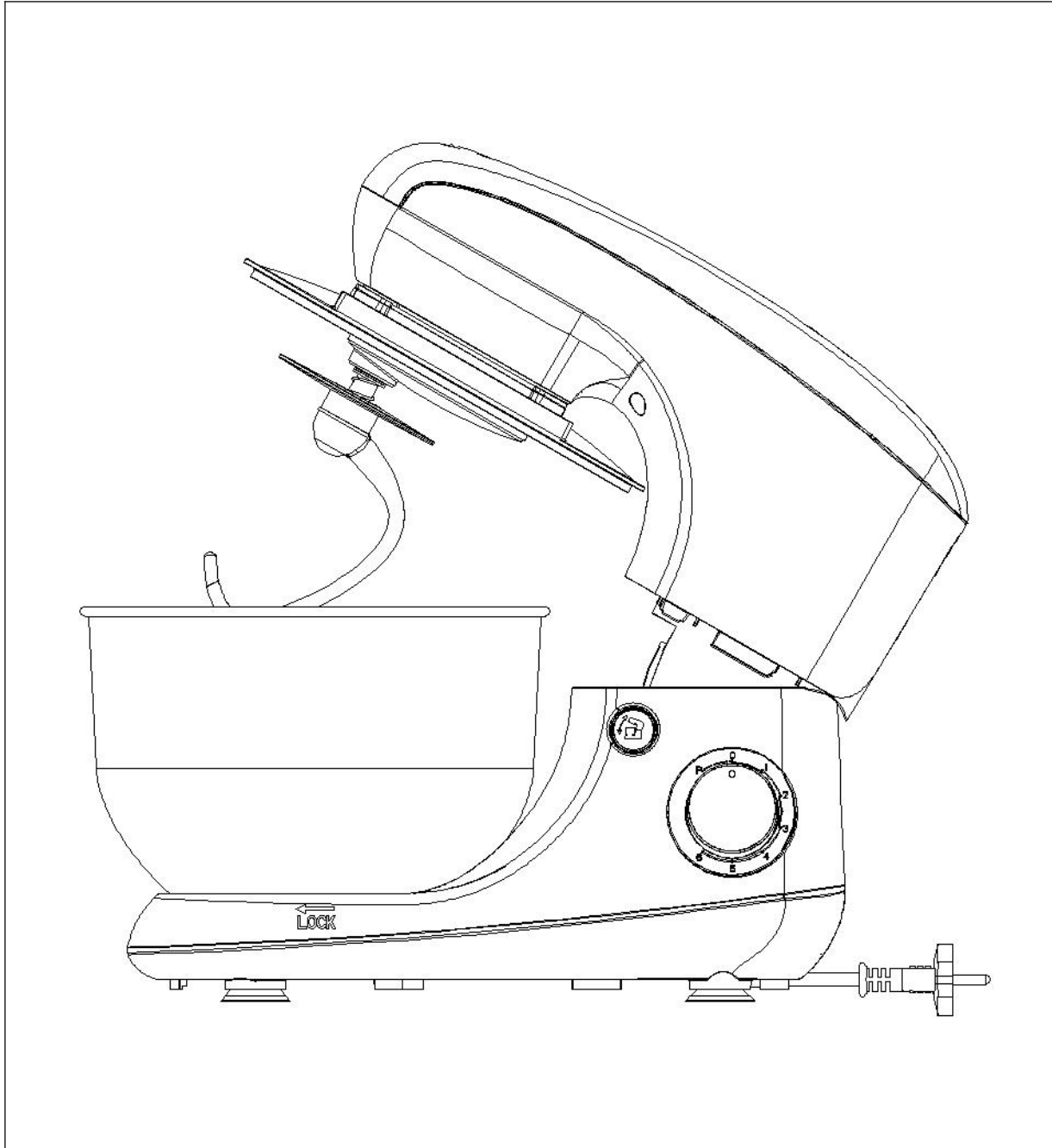


SANLIDA

Impastatrice

SM-1502

Manuale d'istruzioni



Conservare questo manuale per futuri riferimenti e passarlo con l'attrezzatura a tutti i futuri utenti.

Dati Tecnici

Modello: SM-1502

Tensione nominale: 220-240V~, 50Hz

Consumo energetico: 800W

Classe di protezione: II

Questo dispositivo è stato testato in conformità a tutte le linee guida CE vigenti in materia, come ad esempio la compatibilità elettromagnetica e le direttive di bassa tensione, ed è stato costruito in conformità alle più recenti norme di sicurezza.

Soggetto a cambiamenti tecnici senza preavviso!

Istruzioni di Sicurezza Generali

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservare le istruzioni, incluse la garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno. Se si dà a questo dispositivo ad altre persone, si prega di passare anche le istruzioni per l'uso.

- L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso privato e per scopi previsti. Quest'apparecchio non è adatto per uso commerciale. Non usarlo all'aperto (tranne se è stato progettato per essere usato all'aperto). Tenere lontano da fonti di calore, luce diretta del sole, umidità (non immergerlo mai in alcun liquido) e bordi taglienti. Non usare l'apparecchio con mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, scollegarlo immediatamente.
- Durante la pulizia o la messa via, spegnere l'apparecchio e tirare sempre la spina dalla presa (tirare la spina, non il cavo) se l'apparecchio non viene usato, rimuovere gli accessori collegati.
- Non operare la macchina senza sorveglianza. Se si deve lasciare il posto di lavoro, spegnere sempre la macchina o rimuovere la spina dalla presa (tirare la spina stessa, non il cavo).
- Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo per danni. Non usare l'apparecchio se è danneggiato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Per evitare l'esposizione al pericolo, sostituire sempre un cavo difettoso solo dal produttore, dal nostro servizio clienti o da una persona qualificata e con un cavo dello stesso tipo.
- Usare esclusivamente pezzi di ricambio originali.
- Prestare attenzione alle seguenti "Istruzioni di Sicurezza Speciali".

Bambini e Individui Fragili

Al fine di garantire la sicurezza dei tuoi bambini, si prega di tenere lontano tutte le confezioni (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.) fuori dalla loro portata.

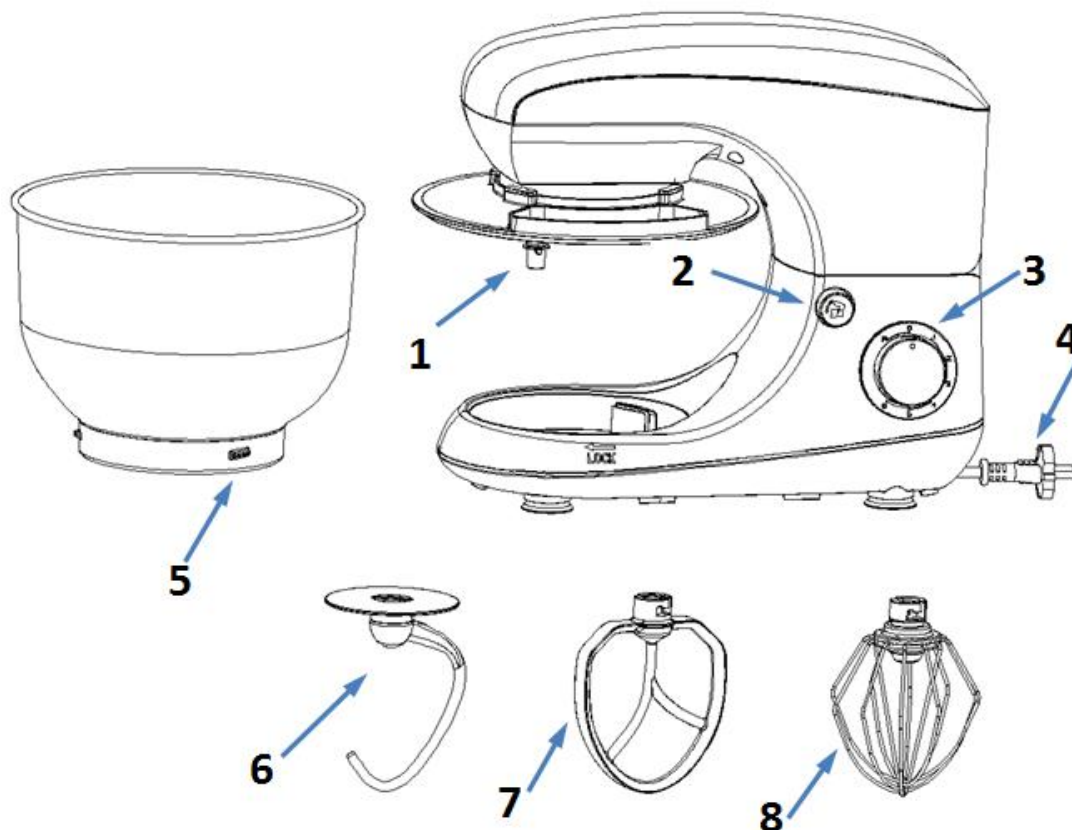
Attenzione! Non permettere ai bambini piccoli di giocare con il foglio perché c'è un **pericolo di soffocamento!**

Per proteggere i bambini o gli individui fragili dai pericoli delle apparecchiature elettriche, si prega di assicurare che questo dispositivo sia usato esclusivamente sotto la supervisione. Questo dispositivo non è un giocattolo. Non permettere ai bambini piccoli di giocare con esso.

Istruzioni di sicurezza speciali per questa macchina

- Usare questa macchina solo sotto supervisione.
- Non interferire con tutti gli interruttori di sicurezza.
- Non inserire nulla nei ganci rotanti mentre la macchina sta funzionando.
- Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piatta e stabile.
- Non inserire la spina di alimentazione della macchina nella presa di corrente senza aver installato tutti gli accessori necessari.

Panoramica dei Componenti



Componenti Principali e Accessori Standard:

1	Albero di uscita	5	Ciotola di miscelazione
2	Pulsante di ascensione	6	Gancio per pasta
3	Manopola di velocità	7	battitore
4	Cavo di alimentazione	8	Frusta

Usare la Ciotola di Miscelazione

1. Posizionare la ciotola di miscelazione nel suo dispositivo di presa e girare la ciotola fino a bloccarla in posizione.
2. Per sollevare il braccio, spingere verso il basso il pulsante di ascensione (2). Il braccio ora si sposta verso l'alto.
3. Montare l'utensile richiesto inserendo la parte superiore nell'albero di uscita e bloccandolo.
4. Ora riempire i tuoi ingredienti.
Non riempire eccessivamente la macchina - la quantità massima di ingredienti è di 1,5 kg.
5. Abbassare il braccio con il pulsante di ascensione (2).
6. Inserire la spina di alimentazione in una presa di alimentazione di sicurezza di 220-240V~, 50Hz correttamente installata.
7. Spostare la macchina usando il pulsante di velocità ad una velocità compresa tra 1 e 6 (corrispondente alla miscela).
8. Per l'operazione di impulso (impastare a intervalli brevi), ruotare l'interruttore nella posizione "IMPULSO". L'interruttore deve essere tenuto in questa posizione in base alla lunghezza di intervallo desiderata. Quando l'interruttore viene rilasciato, ritorna automaticamente alla posizione "0".

Regolazione dei Livelli e Uso del Gancio per non più di 1,5 kg di Miscela

Livelli	Uso	Tipo di miscela
1-3	Gancio per pasta	Miscele pesanti (ad esempio pane o pasticceria corta)
2-4	battitore	Mescolanze pesanti (ad esempio crepe o miscela di spugne)
5-6	Frusta	Miscele leggere (ad esempio crema, bianco d'uovo, budino al latte)
Impulso	Frusta	Intervallo (ad esempio per mescolare sotto spugna, bianco d'uovo)

NOTA:

- **Tempo di funzionamento breve:** con miscele pesanti, non operare la macchina per più di sei minuti e poi lasciarlo raffreddare per altri dieci minuti.
- **Quando impastare l'impasto,** non usare la velocità su 3 livelli per evitare di sbattere fortemente.
- **Durante il lavoro,** si sta riscaldando per il Coperchio Superiore. È un fenomeno normale. Non influenzerà le prestazioni della macchina.

9. Dopo aver impastato e agitato, ruotare la manopola di velocità (3) in posizione "0" non appena la miscela ha formato una palla. Rimuovere la spina di alimentazione.

10. Spingere il pulsante di ascesa (2) verso il basso e poi il braccio sarà sollevato.

11. La miscela può ora essere rilasciata con l'aiuto di una spatola e rimossa dalla ciotola di miscelazione.

12. La ciotola di miscelazione può ora essere rimossa.

13. Pulire le parti come descritto sotto "Pulizia".

Ricette Consigliate

Rotoli di pane di semi di lino, livello 1-4

Ingredienti:

500-550g di farina di grano, 50g di semi di lino, acqua di 3/8 litri, 1 cubetto di lievito (40g), 100g di latte cagliato a basso contenuto di grassi, ben drenati, 1 cucchiaino di sale. Per il rivestimento: 2 cucchiaini d'acqua.

Preparazione:

Immergere i semi di lino in 1/8 litro di acqua tiepida. Trasferire l'acqua tiepida rimanente (1/4 litro) nella ciotola di miscelazione, sbriciolarsi nel lievito, aggiungere il latte cagliato e mescolare con il gancio per pasta al livello 2. Il lievito deve essere completamente sciolto. Mettere la farina con i semi di lino imbevuti e il sale nella ciotola di miscelazione. Impastare accuratamente al livello 1, quindi passare al livello 3 e continuare a impastare per 3-5 minuti. Coprire la miscela e lasciare salire in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare ancora una volta, rimuovere dalla ciotola e formare sedici rotoli. Coprire la teglia con la carta da forno bagnata. Posizionare i rotoli su questo e lasciare salire per 15 minuti. Coprire con acqua tiepida e cuocere.

Forno Tradizionale:

Altezza di inserimento: 2

Riscaldamento: forno elettrico: calore della parte superiore e inferiore 200-220°C (preriscaldato per 5 minuti), livello di forno a gas 2-3

Tempo di cottura: 30-40 minuti

Crema al Cioccolato, Livello 5-6

Ingredienti:

200 ml di crema dolce, 150g di rivestimento di cioccolato semi-amaro, 3 uova, 50-60g di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 pacchetto di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di cognac o di rum, fiocchi di cioccolato.

Preparazione:

Battere la crema nella ciotola di miscelazione con la frusta fino a quando è rigida. Rimuovere dalla ciotola e mettere in qualche luogo per raffreddarsi. Fare sciogliere il rivestimento di cioccolato in conformità alle istruzioni sul pacchetto o nel microonde a 800W per 3 minuti. Nel frattempo, battere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il cognac o il rum e il sale nella ciotola di miscelazione con la frusta sulla velocità 2 per formare una schiuma. Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare in modo uniforme sulla velocità 5-6. Lasciare un po' della crema per la decorazione. Aggiungere la crema rimasta alla miscela cremosa e mescolare brevemente usando la funzione di impulso. Decorare la crema al cioccolato e servire ben raffreddato.

Impasto per Pizza, Livello 1-4**Ingredienti:**

400g di farina, 250ml acqua calda, 1/2 cucchiaino zucchero, 1 bustina di lievito sacco attivo (circa 2½ cucchiaini), 1½ cucchiaini di olio d'oliva e 1 cucchiaino di sale.

Preparazione:

Mettere la farina nella ciotola. Mescolare gli ingredienti rimanenti in una ciotola o brocca. Azionare il miscelatore alla velocità 1-2 e aggiungere gradualmente il liquido. Come gli ingredienti si incorporano, e la palla di pasta diventa più formata, aumenta la velocità a 3-4. Impastare per un paio di minuti su questa velocità, finché la palla della pasta è liscia. Rimuovere dalla ciotola e dividere in 2-4 pezzi. Girare in basi di pizza (cerchi o rettangoli) su una superficie infarinata, quindi posare su una lastra di cottura o un vassoio di pizza. Stendere le basi della pizza con la passata di pomodoro e aggiungere le guarnizioni - funghi, prosciutto, olive, pomodori essiccati al sole, spinaci, carciofi, ecc. Mettere erbe aromatiche, pezzi di mozzarella e una pioggerellina di olio d'oliva sulla parte superiore. Cuocere in un forno preriscaldato a 200°C/400°F/a gas 6 per 15-20 minuti, fino a quando le guarnizioni non si fanno bollire e sono di colore marrone dorato.

Pane Bianco di Base, Livello 3-6**Ingredienti:**

600g di farina di pane bianco forte, 1 bustina di lievito sacco attivo (circa 2½ cucchiaini), 345ml acqua calda, 1 cucchiaino di olio di girasole o burro, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di sale

Preparazione:

Usare le istruzioni di miscelazione per l'impasto della pizza, quindi mettere l'impasto in una ciotola, coprire e lasciare in un luogo caldo fino a quando è raddoppiato in dimensioni (30-40 minuti). Rimuovere l'impasto e prendere a pugni verso il basso per rimuovere l'aria. Impastare leggermente su una spianatoia infarinata, formarlo in una pagnotta, o metterlo in uno stagno, coprire e lasciare in un luogo caldo per salire per altri 30 minuti. Cuocere in un forno preriscaldato a 200°C/400°F/a gas 6 per 25-30 minuti, fino a quando diventa marrone dorato e la cava sta suonando sul fondo.

Rotoli di semi di papavero morbido, livello 1-3**Ingredienti:**

570g di farina di pane bianco forte, 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2½ cucchiaini), 300ml di latte (scaldato leggermente), 2 uova (temperatura ambiente), 1 cucchiaino di olio di girasole, 1½ cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di sale, 75g di semi di papavero

Preparazione:

Mescolare il latte, le uova, l'olio, lo zucchero, il sale e il lievito in una brocca o in una ciotola e lasciare per 5 minuti. Mettere la farina e i semi di papavero nella ciotola e mescolare alla velocità 1, aggiungendo gradualmente il liquido, quindi aumentare la velocità a 2 e mescolare per cinque minuti. Rimuovere l'impasto a una superficie infarinata, tagliarlo in 8-10 pezzi, rotolare in forma, e poi mettere su una lastra di cottura impermeabile ai grassi. Lasciare in un luogo caldo fino a raddoppiare le dimensioni. Spazzolare con un po' di uovo o latte e cuocere in un forno preriscaldato a 220°C/425°F/gas 7 per 20-25 minuti, fino a quando diventa marrone dorato e la cava sta suonando sulla base.

Pane di Erbe Italiane**Ingredienti:**

575g di farina di pane bianco forte, 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2½ cucchiaini), 290ml acqua, 2 cucchiaini di

olio d'oliva, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di sale, 4 cucchiaini di erbe aromatiche miste

Preparazione:

Mescolare l'acqua, l'olio, lo zucchero, il sale e il lievito in una brocca o in una ciotola e lasciare per 5 minuti. Mettere la farina e le erbe sacche nella ciotola e mescolare alla velocità 1, aggiungendo gradualmente il liquido, quindi aumentare la velocità a 2 e mescolare per 5 minuti. Mettere l'impasto in una ciotola, coprire e lasciare in un luogo caldo fino a raddoppiare le dimensioni (20-30 minuti). Mettete su una superficie infarinata, impastare delicatamente per mettere fuori l'aria, poi formare, mettere su una lastra di cottura e lasciare in caldo fino a raddoppiare le dimensioni. Cuocere in un forno preriscaldato a 200°C/ 400°F/a gas 6 per 25 minuti o fino a quando diventa marrone dorato e la cava sta suonando sul fondo.

Caffè & Brandy Gelato, livello 5-6

Ingredienti:

3 uova, 75g di zucchero semolato, 300ml crema singola, 2 cucchiaini di polvere di caffè istantanea, 300ml crema doppia crema, 2½ cucchiaino brandy.

Preparazione:

Aggiungere lo zucchero e le uova alla ciotola e procedere alla velocità 6 fino a quando è liscio nella struttura. In una casseruola, portare la crema singola e il caffè solo a bollire e mescolare nella miscela di uovo e zucchero. Mettere in una ciotola resistente al calore sopra una padella d'acqua per cuocere a fuoco lento e cuocete delicatamente, mescolando bene, fino a quando è abbastanza spesso per coprire il dorso di un cucchiaino. Strappare in una ciotola e lasciar raffreddare. Frustare la crema doppia alla velocità 6 fino alla forma di picchi morbidi, poi piegare in miscela d'uovo freddo e zucchero, con il brandy. Versare in un contenitore, coprire e congelare per 2 ½ a 3 ore, fino a quando è parzialmente congelato. Rimuovere, mescolare bene e poi congelare nuovamente, fino a raggiungere la struttura desiderata.

Meringue di Base, Livello 5-6

Ingredienti:

4 bianchi d'uovo, 100g di zucchero semolato, 100g di zucchero a velo Combinano

Preparazione:

Mettere i bianchi d'uovo nella ciotola e procedere alla velocità 6 fino a quando sono abbastanza rigidi. Aggiungere metà dello zucchero e sbattere di nuovo fino a quando la miscela è liscia e si formano i picchi rigidi. Rimuovere la ciotola e piegare leggermente nello zucchero rimanente con un cucchiaino di metallo. Lineare un foglio di cottura e un cucchiaino o pompare la miscela di meringa in ovali. Spruzzare con lo zucchero residuo A e mettere sul ripiano più basso di un forno fresco (120°C/250°F/gas ½) per 1½ ore. Raffreddare su una gratella. Mettere sulla parte superiore frutta morbida, cioccolato e crema zuccherata.

Pulizia

- Prima di pulire rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa.
- Non immergere mai la custodia con il motore in acqua!
- Non usare detergenti affilati o abrasivi.

Custodia del motore

- Usare solo un panno di risciacquo umido per pulire l'esterno della custodia.

Ciotola di Miscelazione, Apparecchiatura di Miscelazione

ATTENZIONE:

- **I componenti non sono adatti per la pulizia in lavastoviglie. Se esposti a detergenti termici o caustici potrebbero diventare deformati o scoloriti.**
- I componenti che sono entrati in contatto con il cibo possono essere puliti in acqua saponata.
- Lasciare asciugare le parti prima di riassembleare il dispositivo.
- Applicare una piccola quantità di olio vegetale probabilmente agli schermi dopo che hanno asciugato.

Smaltimento



Non smaltire il dispositivo in normali rifiuti domestici.

Smaltire il dispositivo su una società di smaltimento dei rifiuti registrata o attraverso il tuo impianto di smaltimento dei rifiuti comunali.

Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbio, consultare il tuo impianto di smaltimento dei rifiuti.