

SINO TECH

IMMERSIONE E SBATTITORE
ELETTRICO

Manuale d'istruzione

Cod. GD081



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE QUESTO MANUALE PER LA VOSTRA SICUREZZA E PER UN CORRETTO USO DELL'APPARECCHIO

MADE IN CHINA



Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 25 Luglio 2005, n.15 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative all'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo a fianco indica che l'apparecchio, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattato come un rifiuto domestico generico, ma deve essere portato in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche o essere consegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio alle appropriate strutture di raccolta, lo smaltimento abusivo del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al decreto legislativo n.22/1997 (articolo 50 e seguenti del dlgs.n.22/1997). Per informazioni più dettagliate sui sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio di smaltimento rifiuti locale, o al rivenditore presso il quale è stato effettuato l'acquisto. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

IMMERSIONE E SBATTITORE ELETTRICO

COD. GD081
500W - 230V~ - 50Hz

AVVERTENZE E NORME DI SICUREZZA GENERALI

Funzionamento non corretto ed uso improprio possono danneggiare l'apparecchio e causare danni all'utente. L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato previsto. La società non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da uso scorretto o trattamento improprio.

Non usare questo apparecchio vicino a rubinetti dell'acqua, vasche da bagno, lavandini, doccia o altri recipienti pieni d'acqua.

Non mettere l'apparecchio o la spina in acqua o in qualunque altro liquido. Nel caso in cui l'apparecchio dovesse accidentalmente cadere in acqua estrarre immediatamente la spina e fare controllare l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato. In nessun caso immergere le mani per recuperare l'apparecchio senza prima avere tolto la spina dalla presa. La mancata osservazione di queste norme potrebbe causare una scarica elettrica.

Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate, quando il pavimento è umido, o se l'apparecchio stesso è umido.

Non toccare la spina con mani bagnate o umide;

Non usare l'apparecchio se è caduto o in altro modo danneggiato o se il cavo o la spina sono danneggiati. In caso di danni, portare l'apparecchio per un controllo presso un centro assistenza autorizzato e se necessario farlo riparare.

Non accendere l'apparecchio se mostra malfunzionamenti o anomalie.

Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli, per evitare tutti i pericoli connessi all'elettricità.

Non fare appoggiare il cavo su spigoli aguzzi e tenerlo lontano da fonti di calore e fiamme nude.

Togliere la spina dalla presa tenendola e non tirandola per il cavo.

Assicurarsi che il voltaggio del luogo di utilizzo corrisponda al voltaggio indicato sull'etichetta del prodotto.

Questo apparecchio non è indicato per uso professionale.

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è acceso.

I bambini non riconoscono i pericoli connessi ad un uso scorretto degli apparecchi elettrici; per questo non consentirne l'utilizzo senza controllo.

Estrarre la spina dalla presa se l'apparecchio non è in uso e sempre prima di pulirlo.

Attenzione! Il voltaggio indicato sull'apparecchio persiste finché lo stesso rimane collegato alla presa di corrente.

Spegnere l'apparecchio prima di togliere la spina dalla presa a muro.

Non sostenere l'apparecchio dal cavo. Non utilizzare prolunghie.

Non usare questo apparecchio in atmosfera corrosiva ed esplosiva, in presenza di solventi e vernici, per evitare corto circuiti ed esplosioni.

L'utilizzo di accessori non originali può compromettere la funzionalità dell'apparecchio e fa decadere la garanzia.

Prima di ogni utilizzo rimuovere il materiale d'imballaggio, lavare eventuali parti asportabili che vanno a contatto con i cibi; assicurarsi che siano perfettamente asciutte prima di assemblare nuovamente l'apparecchio. Non lavare l'apparecchio né le singole parti in lavastoviglie.

Smaltire il materiale di imballaggio con la raccolta differenziata, come da normative vigenti nel proprio paese.

Non fare giocare bambini con i materiali di imballaggio, pericolo di soffocamento.

Questo apparecchio non deve essere usato da persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche o mentali o che non abbiano esperienza e conoscenza dello stesso, se non sotto la supervisione di persone responsabili alla loro sicurezza.

I bambini devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

Questo apparecchio non è progettato per essere usato con timer esterni o sistemi di controllo a distanza.

AVVERTENZE E NORME DI SICUREZZA PARTICOLARI

Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.

Attenzioni parti meccaniche in movimento. PERICOLO DI LESIONI.

Non toccare parti metalliche in movimento PERICOLO LESIONI.

Non lasciare incustodito l'apparecchio per tutto il periodo di funzionamento, controllarlo a vista.

Utilizzare l'apparecchio solo dopo avere posizionato l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, pulita, asciutta, stabile e resistente al calore.

Assicurarsi che i piedini ventosa si siano saldamente attaccati al piano d'appoggio scelto.

Dopo lo spegnimento le fruste potranno effettuare ancora qualche giro, non tentare di fermarle PERICOLO DI LESIONI

Prima di spostare la parte superiore in posizione "alta" attendere il completo arresto della macchina. PERICOLO DI LESIONI.

Non inserire parti del corpo nella ciotola durante il funzionamento dell'apparecchio PERICOLO DI LESIONI.

Non inserire ingredienti, mani o oggetti nella ciotola quando l'apparecchio è in funzione

Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.

Non manomettere i dispositivi di sicurezza.

Non aggiungere ingredienti durante il funzionamento, spegnere prima l'apparecchio ed attendere il completo arresto del motore.

Durante la lavorazione aggiungere ingredienti solo dopo avere fermato l'apparecchio ed atteso che il motore sia completamente fermo.

Non appoggiare l'elettrodomestico sopra o vicino fornelli a gas, piani di cottura o forni.

Non appoggiare l'elettrodomestico sopra o vicino lavandini, recipienti con liquidi all'interno.

Non portare a contatto la parte motore con liquidi.

Non indossare capi di abbigliamento o gioielli (catenine, braccialetti, orologi, etc.) durante l'utilizzo, che possano facilmente impigliarsi o provocare incidenti. Fare molta attenzione ai capelli lunghi che devono essere opportunamente raccolti.

Non attivare l'apparecchio senza avere installato correttamente l'accessorio finale (frusta, impastatore, agitatore).

Accendere l'apparecchio solo dopo avere montato l'accessorio finale (frusta, sbattitore, a spatola), inserito nel recipiente tutti gli ingredienti e spostato la parte superiore in posizione "bassa".

Non utilizzare l'apparecchio se non risulta perfettamente assemblato.

Non utilizzare l'apparecchio senza disco paraspruzzi.

Cambiare l'accessorio finale (frusta, sbattitore, a spatola) solo ad apparecchio spento, con la spina della corrente non inserita ed a motore completamente fermo.

Fare molta attenzione che il cavo non venga a contatto con superfici calde o fiamme.

Non utilizzare l'apparecchio con altri accessori ad eccezione di quelli indicati nel presente manuale.

Utilizzare l'apparecchio solo per lavorare ingredienti ad uso alimentare.

Prima di pulire l'apparecchio assicurarsi di avere tolto la spina dalla presa di corrente.

Non trasportare o appendere l'apparecchio per il cavo.

Non accendere l'apparecchio "a vuoto".

Non utilizzare l'apparecchio per sbattere sostanze asciutte (noci, mandorle, etc).

Non utilizzare l'apparecchio con alimenti duri.

Non utilizzare l'apparecchio con alimenti caldi o bollenti.

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

L'apparecchio va pulito solo ad apparecchio spento e con la spina non inserita nella presa di corrente ed il braccio in posizione alzata.

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Dopo l'uso o in caso di guasto togliere sempre la spina dalla presa di corrente.

Non smontare l'apparecchio per nessun motivo.

Se l'apparecchio non viene utilizzato togliere la spina dalla presa di corrente.

DESCRIZIONE COMPONENTI



DISIMBALLO E SMALTIMENTO IMBALLI

Estrarre l'apparecchio e gli accessori dall'imballo, conservare l'imballo originale per una eventuale conservazione futura dell'apparecchio o per proteggere l'apparecchio in caso di trasporto.

Nel caso si decida di smaltire l'imballo è necessario smaltire tutti i materiali che lo costituiscono in modalità differenziata secondo le regole del comune di residenza.

Non fare giocare bambini con i materiali di imballaggio, pericolo di soffocamento!

ISTRUZIONI PER L'USO

Preparazione

L'apparecchio non deve essere collegato alla presa di corrente e la manopola di velocità deve essere in posizione OFF.

Lavare tutti gli accessori e la ciotola (vedi capitolo "pulizia e manutenzione");

Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile ed asciutta;

Assicurarsi che i piedini antiscivolo a ventosa siano saldamente attaccati al piano di appoggio scelto;

Pigiare il tasto sollevamento braccio (C) per alzare il braccio (B) e facilitare le successive operazioni di preparazione;

Posizionare la ciotola (F) nella propria sede presente alla base del corpo principale e ruotarla fino a fissarla saldamente;

Collegare l'accessorio che si desidera utilizzare al braccio (B): nella parte inferiore del braccio si trova un perno dove deve essere inserita la parte superiore dell'accessorio da montare. Far combaciare la protuberanza presente sul perno con quella dell'accessorio, spingere verso l'alto e ruotare l'accessorio in senso orario per fissarlo al braccio;

Aggiungere gli ingredienti nella ciotola: **ATTENZIONE!** Il quantitativo massimo di ingredienti da introdurre nella ciotola è di circa 1Kg.

Posizionare il coperchio para schizzi sulla ciotola mantenendo il beccuccio verso l'esterno (opposto al braccio);

Pigiare il tasto (C) e contemporaneamente spingere il braccio verso la posizione orizzontale;

Assicurarsi che la manopola controllo velocità (D) sia in posizione OFF spento.

Lavorazione

Inserire la spina nella presa di corrente

Utilizzare una presa facilmente raggiungibile in caso di emergenza (che possa essere staccata facilmente molto velocemente);

Ruotare la manopola del controllo velocità (D) in corrispondenza della velocità che si desidera utilizzare;

Non introdurre la spatola o altri accessori nella ciotola durante il funzionamento dell'apparecchio.

Per aggiungere ingredienti durante il funzionamento, spegnere prima l'apparecchio ruotando la manopola del controllo velocità (D) in posizione OFF spento ed attendere il completo arresto del motore.

Si suggerisce di partire sempre dalla velocità più bassa ed aumentare la velocità solo dopo che gli ingredienti si siano amalgamati rispettando la tabella di seguito riportata.

Alle basse velocità è possibile utilizzare tutti gli accessori:

Accessorio a spatola (J) per impasti duri e a base di farina

Accessorio sbattitore (I) per impasti semiduri o frolle

Accessorio a frusta (H) per impasti liquidi o salse

Alle velocità intermedie è consigliabile utilizzare:

Accessorio sbattitore (I) per impasti semiduri o frolle

Accessorio a frusta (H) per impasti liquidi o salse

Alle massime velocità utilizzare:

Accessorio a frusta (H) per impasti liquidi o salse

ACCESSORIO A SPATOLA (J)

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

ACCESSORIO SBATTITORE (I)

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

ACCESSORIO A FRUSTA (H)

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

Quando si utilizza questo accessorio si può utilizzare qualsiasi velocità compatibilmente con eventuali spruzzi che fuoriescono dalla ciotola (F) durante l'utilizzo, la consistenza dell'impasto e la stabilità dell'apparecchio.

| IMPASTO | ACCESSORIO | VELOCITÀ | QUANTITÀ |
|-----------------------------------|-------------------|-----------------|-----------------------|
| Duro (pane, pizza, brisèe) | SPATOLA | BASSA | Max 1Kg |
| Medio (torte, crepe) | SBATTITORE | BASSA-MEDIA | Max 1Kg |
| Leggero o liquido (creme, albumi) | A FRUSTA | TUTTE | Min 100ml - Max 600ml |

Con gli impasti duri l'apparecchio può funzionare in continuo per un massimo di 5 minuti, dopo di che, spegnere e lasciar raffreddare il motore per circa 15 minuti prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.

ATTENZIONE

- La manopola velocità deve sempre essere riportata a OFF quando si desidera interrompere, anche solo brevemente, il funzionamento dell'apparecchio.
- Attendere che l'apparecchio si fermi completamente prima di ogni successiva operazione.
- Rispettare assolutamente le velocità indicate in funzione al tipo di impasto.

- Rispettare assolutamente gli accessori indicati in funzione al tipo di impasto
- Non superare le quantità massime indicate
- Se l'apparecchio si blocca spegnerlo immediatamente , impostare una velocità inferiore.
- Se l'apparecchio risulta bloccato alla velocità bassa spegnere l'apparecchio, sollevare il braccio agendo sul tasto, togliere impasto fino a quando l'apparecchio riesce a lavorarlo, riposizionare il braccio in orizzontale e proseguire la lavorazione.
- Durante la lavorazione aggiungere ingredienti solo dopo avere fermato l'apparecchio ed atteso che il motore sia completamente fermo.

L'apparecchio dispone di un dispositivo di sicurezza supplementare: quando il braccio (B) è sollevato non è possibile mettere in funzione l'apparecchio. L'apparecchio è operativo solo con il braccio (B) in posizione orizzontale.

Se si solleva il braccio durante il funzionamento dell'apparecchio il dispositivo disattiva il motore che blocca la rotazione dell'accessorio; se il braccio viene riposizionato in orizzontale l'apparecchio si attiva in automatico e prosegue la lavorazione.

SUGGERIMENTI UTILI

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

- Utilizzare gli ingredienti a temperatura ambiente
- Utilizzare sempre accessori puliti: quando si montano gli albumi anche un minimo residuo di grasso può impedire la buona riuscita
- Quando si utilizzano le uova utilizzare sempre uova freschissime e a temperatura ambiente
- Spezzettare gli ingredienti come burro o margarina per facilitarne la lavorazione.
- Aggiungere gli ingredienti delicatamente in modo da evitare di "smontare" la lavorazione effettuata.
- Iniziare le lavorazioni alla velocità più bassa per amalgamare gli ingredienti, ed evitare spruzzi e fuoriuscita di liquidi, aumentare successivamente poco alla volta le velocità.
- Non superare le capacità massime suggerite.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Al termine dell'utilizzo riportare la manopola velocità in posizione OFF e staccare la spina dalla presa di corrente.

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo e risciacquare gli accessori e la ciotola prima di ogni utilizzo.

Lavare gli accessori in acqua tiepida con detersivo per stoviglie.

Non immergere il corpo principale (A) in liquidi, non lavarlo con liquidi: pulire il corpo principale (A) con un panno umido.

Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi, pagliette , spugne abrasive o sostanze che possano danneggiare il corpo dell'apparecchio (A) o i suoi accessori.

NON utilizzare la lavastoviglie per la pulizia degli accessori..

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione/frequenza: 230V-50Hz

Potenza: 500W

KB: 5min

Non utilizzare l'apparecchio per più di 5 minuti consecutivi;
dopodichè lasciare riposare l'apparecchio per circa 15 minuti.

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. Staccare la spina quando è capovolto o adagiato.
3. Prima di procedere alla manutenzione 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, 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. Periodo di non utilizzo: scollegare la spina dall'alimentazione principale quando l'apparecchio non viene utilizzato.
12. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di una vasca da bagno, doccia, piscina.
13. Non appoggiare oggetti sull'apparecchio per pericolo di incendio.
14. Non usare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili.
15. Non inserire oggetti metallici nelle fessure dell'apparecchio.
16. 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 la connessione all'alimentazione con mani umide.
17. Non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito.
18. Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano supervisionati o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da persone responsabili della loro sicurezza.
19. Non utilizzare prese multiple ma solo prese con singola uscita con potenza specifica.
20. Se il cavo flessibile esterno è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico qualificato al fine di evitare incidenti;
21. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
22. Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito, prima di montarlo, di smontarlo e di pulirlo.
23. Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori oppure prima di avvicinarsi alle parti che sono in movimento quando funzionano.
24. Prendere delle precauzioni quando si maneggiano le lame taglienti.
25. Non permettere che i bambini utilizzano l'apparecchio senza sorveglianza.
26. Osservare i tempi di funzionamento e di riposo.

ALCUNE RICETTE

PIZZA

Ingredienti e dosi (1 pizza):

- 250g farina bianca
- 20g lievito di birra
- Un cucchiaio di olio EVO
- 1 bicchiere acqua tiepida
- Un pizzico di sale

Procedimento:

Stemperare il lievito di birra in un bicchiere di acqua tiepida.

Versare la farina nella ciotola (F), aggiungere il lievito diluito in acqua, il sale e l'olio.

Lavorare l'impasto a velocità bassa utilizzando l'accessorio a spatola (J) fino a quando l'impasto risulta omogeneo e liscio.

Spegnere l'apparecchio, estrarre la ciotola dalla base, copirla con pellicola trasparente e lasciar riposare possibilmente in un ambiente caldo fino a lievitazione dell'impasto.

Quando la pasta ha circa raddoppiato il suo volume e risulta elastica al tatto (pigiare la pasta con un dito, se la pasta torna velocemente alla sua forma originale è pronta), stendere su una teglia precedentemente infarinata formando un disco di ½ cm di spessore.

Farcire con gli ingredienti desiderati ed infornare in forno precedentemente riscaldato a 220°C fino a cottura (15-20minuti).

PANE

Ingredienti e dosi (1 pagnotta):

- 300ml di acqua tiepida
- 450g farina di grano duro
- 15g lievito di birra
- 1 cucchiaio di zucchero
- ½ cucchiaino di sale

Procedimento:

Stemperare il lievito di birra in 150ml d'acqua tiepida e lasciar riposare per 15 minuti circa.

Nel frattempo aggiungere la farina nella ciotola (F), 150ml di acqua tiepida, sale e zucchero.

Posizionare la ciotola sulla base dell'impastatore, montare l'accessorio a spatola (J) ed azionare a velocità bassa.

Aggiungere gradualmente la miscela di acqua e lievito ed impastare per circa 4-5 minuti fino a quando l'impasto risulta liscio ed omogeneo.

Spegnere l'apparecchio, estrarre la ciotola dalla base, coprire il contenitore con una pellicola trasparente e lasciare riposare fino a quando l'impasto raddoppia il volume (1 ora circa).

Togliere la pellicola trasparente ed impastare nuovamente a velocità bassa per 1 minuto circa.

Togliere l'impasto dalla ciotola, versarlo su un tavolo pulito e leggermente infarinato, stendere la pasta

posizionarla su una teglia da forno.

Coprire nuovamente la pasta di pane con la pellicola trasparente e lasciare riposare per altri 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo il pane sarà nuovamente lievitato.

Togliere la pellicola trasparente ed infornare in forno precedentemente riscaldato a 220°C per circa 30 minuti fino ad avere un pane dorato.

FOCACCIA

Ingredienti e dosi (4-6 persone):

- 600g di farina bianca
- 300ml di acqua tiepida
- 5 cucchiai olio EVO
- ½ cucchiaino di sale
- 1 bustina da 7g di lievito chimico in polvere
- ½ cucchiaino di zucchero

Procedimento:

Versare nella ciotola (F) farina, zucchero, lievito ed olio.

Impastare a velocità bassa utilizzando l'accessorio a spatola (J).

Aggiungere lentamente acqua tiepida nella quale è stato sciolto il sale fino ad avere un impasto omogeneo.

Continuare a lavorare l'impasto a velocità media per 5 minuti.

Togliere l'impasto dalla ciotola (F), formare una palla e riposizionarla nella ciotola (F).

Coprire con un panno pulito e lasciare lievitare in ambiente caldo per 1 ora.

Lavorare nuovamente l'impasto con l'accessorio sbattitore per circa 1 minuto a velocità bassa.

Posizionare l'impasto in una teglia di circa 30cm di diametro, precedentemente unta con olio.

Pigiare l'impasto con le dita per creare una superficie irregolare.

Lasciare riposare la focaccia per un'altra ora in un ambiente caldo coprendola con un panno pulito.

Trascorso il tempo di riposo la focaccia sarà nuovamente lievitata, togliere il panno, spennellare con olio di oliva extravergine e successivamente cospargere con sale grosso.

Infornare in forno precedentemente riscaldato a 220°C per 15-20 minuti.

PASTA ALL'UOVO

Ingredienti:

- 500g farina bianca
- 6 uova
- 2 cucchiai acqua
- 10g sale

Preparazione:

Versare la farina nella ciotola (F) ed aggiungere sale e uova.

Lavorare gli ingredienti a velocità bassa con l'accessorio sbattitore (I) fino ad ottenere un impasto liscio e compatto.

Se l'impasto risulta troppo duro aggiungere uno o due cucchiai di acqua.

Quando l'impasto è pronto spegnere l'apparecchio e coprire la ciotola con pellicola trasparente.
Lasciare riposare l'impasto per circa 30 minuti circa fino a quando si rende lavorabile.
Togliere l'impasto dalla ciotola (F) e lavorarlo per ottenere il formato di pasta desiderato.
Lasciare seccare la pasta ottenuta.
Cuocere per 5-10 minuti in acqua bollente.

PASTA FROLLA IMPASTO BASE

Ingredienti e dosi per 250g di pasta frolla impasto base

- 175g di farina bianca
- 75g di burro o margarina
- 2-3 cucchiaini di acqua fredda
- Un pizzico di sale
- Scorza di un quarto di limone grattugiata

Preparazione:

Versare la farina nella ciotola (F), aggiungere il burro o la margarina a tocchetti a temperatura ambiente, il sale e la scorza di limone.

Lavorare gli ingredienti a velocità medio bassa utilizzando l'accessorio sbattitore (I) o a spatola (J) fino ad avere un impasto piuttosto secco (briciole).

Spegnere l'apparecchio ed inglobare l'acqua in due o tre volte (un cucchiaino alla volta).

Continuare la lavorazione fino ad avere un impasto omogeneo.

Spegnere l'apparecchio, togliere l'impasto dalla ciotola e lavorarlo su un piano leggermente infarinato per formare un panetto appiattito. Durante questa operazione avere cura di non maneggiare eccessivamente l'impasto.

Avvolgere il panetto in pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti fino a quando raggiunge una consistenza adatta ad essere lavorato.

PASTA BRISÉE

Ingredienti e dosi (4persone):

- 200g di farina bianca
- 100g di burro
- 70ml acqua fredda
- Un pizzico di sale

Preparazione:

Versare la farina nella ciotola (f), aggiungere il burro a pezzetti freddo di frigo ed il sale.

Lavorare gli ingredienti a velocità bassa utilizzando l'accessorio a sbattitore fino ad ottenere un impasto secco a briciole.

Spegnere l'apparecchio ed inglobare l'acqua fredda in due o tre volte (un cucchiaino alla volta).

Continuare la lavorazione fino ad avere un impasto omogeneo.

Spegnere l'apparecchio e togliere l'impasto dalla ciotola mettendolo su un piano leggermente infarinato e formare un panetto appiattito.

Durante questa operazione avere cura di non maneggiare eccessivamente l'impasto.
Avvolgere il panetto in pellicola trasparente e lasciare riposare nel frigorifero per almeno 30 minuti fino a quando ha una consistenza adatta ad essere lavorato.

TORTA DI MELE

Ingredienti e dosi (4 persone):

- ½ kg di mele
- 1 uova
- 100g di zucchero
- 100g di farina
- 50g di burro
- Scorza e succo di ½ limone
- 100ml di latte
- ½ bustina di lievito
- ½ bustina di vanillina
- ½ cucchiaino di cannella macinata
- Un pizzico di sale

Procedimento:

Sbucciare e tagliare le mele a tocchetti, porle in ciotola con il succo del limone per non farle annerire.

Nella ciotola (F) amalgamare le uova con lo zucchero utilizzando l'accessorio a frusta, velocità media, fino ad ottenere un composto cremoso. Unire quindi il burro precedentemente sciolto.

Cambiare l'accessorio a fruste con quello sbattitore, introdurre man mano tutti gli altri ingredienti (cannella, latte, lievito, scorza limone, vanillina, sale, e la farina a pioggia) e mescolare molto bene.

Sgocciolare le mele dal succo di limone ed unirle al composto, mescolare a velocità bassa per amalgamare le mele al composto.

Trasferire in una tortiera imburata e infarinata il composto.

Infornare in forno preriscaldato a 180°C fino a cottura (circa 40 minuti).

GARANZIA

L'apparecchio è coperto da GARANZIA commerciale per un periodo di un anno dalla data di acquisto.

E' prevista un' estensione per un secondo anno di GARANZIA ai soli clienti consumatori, ai sensi del Codice del Consumo, che definisce come consumatore qualsiasi persona fisica che, nel contratto, agisce per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta. La validità della GARANZIA deve essere sempre comprovata da un documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e copre esclusivamente tutti i componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione. I vizi di fabbricazione che si manifestano entro sei mesi dalla consegna, salvo prova contraria o incompatibilità con la natura del bene, si presumono già esistenti alla data della consegna. Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura, difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non direttamente imputabili a GDO SOLUTION srl. L'apparecchio deve essere riparato esclusivamente da personale autorizzato da GDO SOLUTION srl; l'eventuale manomissione da parte di personale non autorizzato farà decadere la GARANZIA. Le riparazioni vengono effettuate gratuitamente presso GDO SOLUTION srl o presso uno dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati da GDO SOLUTION srl. Qualora dovesse manifestarsi un difetto di conformità nel prodotto dopo il sesto mese dalla consegna, l'utente finale che può usufruire della garanzia ai sensi del suddetto D.Lgs. dovrà rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da GDO SOLUTION srl allegando la seguente documentazione:

- Scontrino fiscale, bolla o fattura (dal 13° mese solo con scontrino fiscale comprovante che il prodotto sia stato acquistato da un consumatore).

- Prova che si tratti di un difetto che la legge classifica nella categoria "difetti di conformità".

- Prova che tale difetto sia imputabile a GDO SOLUTION srl.

In mancanza di quanto sopra descritto il ripristino delle funzionalità sarà eseguito a pagamento.

Il consumatore resta in ogni caso titolare dei diritti secondo la propria legislazione nazionale applicabile disciplinante la vendita dei beni di consumo. Questa GARANZIA lascia impregiudicati tali diritti.

GDO SOLUTION srl resta sempre a disposizione per fornire qualsiasi tipo di chiarimento.

TAGLIANDO DI GARANZIA

COMPILARE E TRATTENERE; MOSTRARE AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO INSIEME AL DOCUMENTO FISCALE IN CASO DI INTERVENTO IN GARANZIA.

| | | |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| COGNOME E NOME: | COGNOME E NOME: | COGNOME E NOME: |
| N. TELEFONO: | N. TELEFONO: | N. TELEFONO: |
| DATA DI ACQUISTO: | DATA DI ACQUISTO: | DATA DI ACQUISTO: |
| N° DOCUMENTO FISCALE: | N° DOCUMENTO FISCALE: | N° DOCUMENTO FISCALE: |
| RIVENDITORE: | RIVENDITORE: | RIVENDITORE: |

Compilare i TAGLIANDI DI GARANZIA di questa pagina in tutte le loro parti.

IMPORTANTE! Conservare il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) in originale. Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da GDO SOLUTION srl. Tenere sempre a disposizione il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura). In caso di assistenza in garanzia il centro chiederà di vedere il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e ritirerà uno dei TAGLIANDI DI GARANZIA compilato in tutte le sue parti.

SINOTECH

Importato da GDO SOLUTION srl a socio unico
Sede legale: Viale Vittorio Veneto, 2/A - 20124 Milano
Tel. +39 02 89708059 Fax +39 02 25459208
e-mail: info@gdosolution.it