



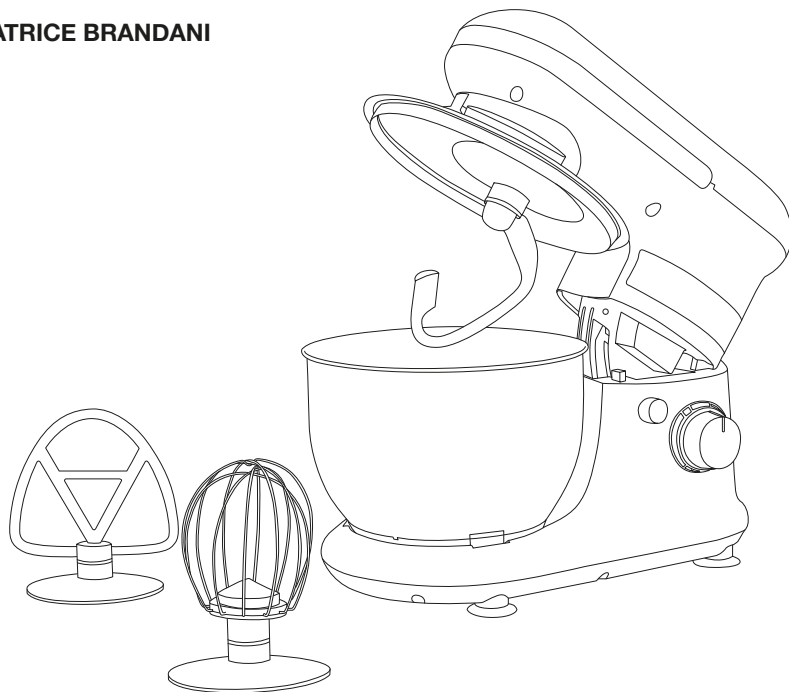
IMPASTATRICE

manuale di istruzioni | instruction manual | manuel d'instructions
handbuch anweisungen | manual de instrucciones | manual de instruções



IMPASTATRICE BRANDANI

manuale di istruzioni



2 | BRANDANI® gift group



ISTRUZIONI D'USO

CONSERVA QUESTO MANUALE PER CONSULTAZIONI FUTURE

DATI TECNICI

MODELLO	VOLTAGGIO	WATT	CLASSE DI CONSUMO	TEMPO DI LAVORAZIONE
IMPASTATRICE BRANDANI	127V-50/60HZ	600W	II	6 min.

INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Questo articolo è destinato all'uso domestico, non è pensato per un uso industriale o commerciale.

L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o di persone a ridotte capacità fisiche o sensoriali deve avvenire sotto stretta supervisione di un esperto responsabile della loro sicurezza.

Controllare che l'apparecchio e il cavo non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato.

Non usare all'aperto.

Tenere lontano da fonti di calore.

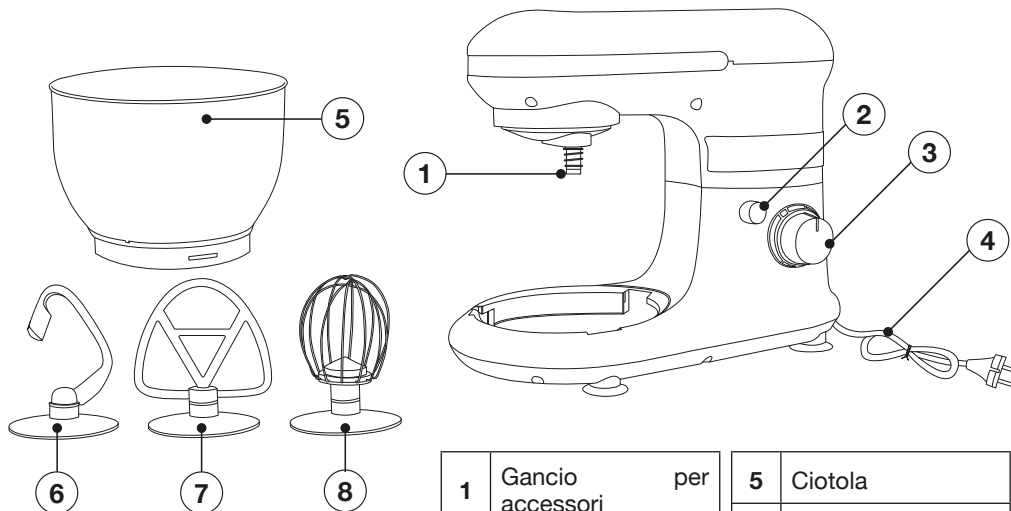
Se il cavo o un altro componente è danneggiato, farlo riparare dal centro assistenza BRANDANI più vicino.

Scollegare sempre l'unità dalla corrente elettrica prima di sostituire un accessorio.

Posizionare l'impastatrice sempre su superfici lisce e piane.



PANORAMICA DEI COMPONENTI



1	Gancio accessori	per
2	Bottone apertura	
3	Pomello velocità	
4	Cavo elettrico	

5	Ciotola
6	Uncino
7	Battitore
8	Frusta



GUIDA ALL'UTILIZZO

1. Inserire la ciotola facendola ruotare all'interno dell'apposito incastro fino a fissarla stabilmente.
2. Per alzare il braccio motore dell'impastatrice premere il bottone (2).
3. Installare lo strumento necessario.
4. Adesso inserisci i tuoi ingredienti. Non riempire troppo la ciotola, la capacità massima è 1.2kg (720g di farina e 480g di acqua).
5. Abbassa il braccio usando il bottone (2).
6. Collegare la spina a una appropriata presa elettrica.
7. Aziona l'impastatrice con la manopola della velocità scegliendo la velocità desiderata da 1 a 6.
8. Per la funzione "Pulse", ruotare la manopola verso la dicitura PULSE e tenerla in questa posizione per il tempo in cui si desidera utilizzare questa funzione. Una volta rilasciata la manopola ritorna alla posizione "0" e termina la funzione "Pulse".
9. Quando l'impasto è pronto ruotare la manopola della velocità verso 0 per spegnere l'impastatrice.
10. Premere il bottone (2) per alzare il braccio motore.
11. L'impasto può ora essere rimosso dalla ciotola con l'aiuto di una spatola.
12. Rimuovere la ciotola e iniziare le operazioni di pulizia come indicato nella sezione pulizia.



VELOCITÀ	STRUMENTO	TIPO DI IMPASTO
1-4	Uncino	Impasti densi (pasta per il pane)
3-4	Battitore	Impasti medio densi (crêpes)
5-6	Frusta	Impasti morbidi (creme, chiaro d'uovo)
Pulse	Frusta	Per mixare impasti diversi

NOTE

Con miscele molto dense non utilizzare l'impastatrice per più di 10 min di seguito. Esegui intervalli di 2 min per far raffreddare il meccanismo.

PULIZIA

- Prima della pulizia scollegare la spina dalla presa elettrica.
- Non immergere il corpo dell'impastatrice in acqua, i componenti elettrici potrebbero danneggiarsi.
- Non usare oggetti appuntiti o spugne abrasive.
- Per una migliore pulizia della ciotola, rimuoverla dall'alloggiamento e lavarla separatamente.

ATTENZIONE: la ciotola non può essere lavata in lavastoviglie!

- Pulire il corpo dell'impastatrice con un panno morbido umido.

Per un uso più duraturo consigliamo di lavare a mano gli strumenti.



SUGGERIMENTI

RICETTA PER PANE (strumento GANCIO)

Ingredienti

400gr di farina 00
100gr di farina Manitoba
15gr di lievito di birra
300gr di acqua
70gr di olio Evo
Sale q.b.

Procedimento

Si scioglie il lievito in acqua, si avvia l'impastatore, aggiungendo l'olio e subito dopo le due farine, per ultimo un pizzico di sale.

Si lascia lavorare l'impastatore per alcuni minuti, quando il tutto sarà diventato un impasto morbido e compatto, toglierlo dal contenitore e lasciarlo lievitare in un luogo caldo (20 /30 gradi) per almeno 1 ora. A quel punto l'impasto e' pronto, deve essere tagliato e cotto.

RICETTA PER PIZZA (strumento GANCIO)

Ingredienti

400gr di farina 00
100gr di farina Manitoba
10gr di olio Evo
20gr di zucchero
20gr di lievito di birra
250gr di acqua

Procedimento

Si scioglie il lievito in acqua, si avvia l'impastatore , aggiungendo l'olio e subito dopo le due farine, per ultimo un pizzico di sale e zucchero.

Si lascia lavorare l'impastatore per alcuni minuti, quando il tutto sarà diventato un impasto morbido e compatto, toglierlo dal contenitore e lasciarlo lievitare in un luogo caldo (20 /30 gradi) per almeno 1 ora. A quel punto l'impasto e' pronto, deve essere tagliato e cotto.



RICETTA PER PASTA FROLLA (strumento BATTITORE)

Ingredienti

500gr di farina 00
200gr di zucchero
250gr di burro
1 rosso d'uovo
2 uovo intero
Buccia di limone grattugiata
1 bustina di vaniglia

Procedimento

Mettere il burro morbido nell'impastatore, aggiungere lo zucchero e lasciar amalgamare. Ottenuto un impasto omogeneo, aggiungere uova, limone e vaniglia e per ultimo la farina. Lasciar lavorare l'impastatore per qualche minuto fino a raggiungere un impasto liscio. La pasta frolla è pronta per i tuoi biscotti, crostate, ecc.



PAN DI SPAGNA (strumento FRUSTA)

Ingredienti

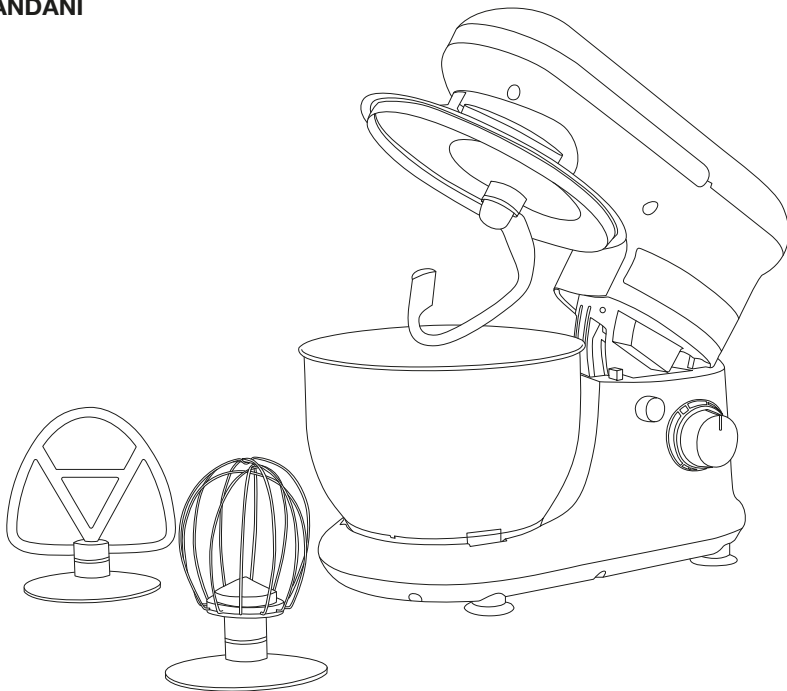
4 uova
120gr di zucchero
140gr di farina 00
1 bustina di vaniglia

Procedimento

Inserire uova e zucchero nell'impastatore e montare fino ad ottenere un impasto spumoso, compatto e resistente (il volume sarà circa il doppio di quello iniziale). Con l'aiuto di un cucchiaino inserire la farina a pioggia facendo girare a bassa velocità la frusta e senza smontare le uova. Per ultimo inserire la vaniglia. Mettere l'impasto in una teglia e cuocere in forno a 180°.



MIXER BRANDANI





INSTRUCTION MANUAL

TECHNICAL DATA

MODEL	RATED VOLTAGE	POWER CONSUMPTION	PROTECTION CLASS	SHORT OPERATION TIME
BRANDANI MIXER	127V-50/60Hz	600W	II	6 min.

GENERAL SAFETY INFORMATION

This article is intended for domestic use, it is not designed for industrial or commercial use. The use of this appliance by children or people with reduced physical or sensory impairments must be under the supervision of a competent person responsible for their safety.

Check regularly the appliance and the power cord. Do not use the appliance if it is damaged. Do not use outdoors.

Keep away from sources of heat.

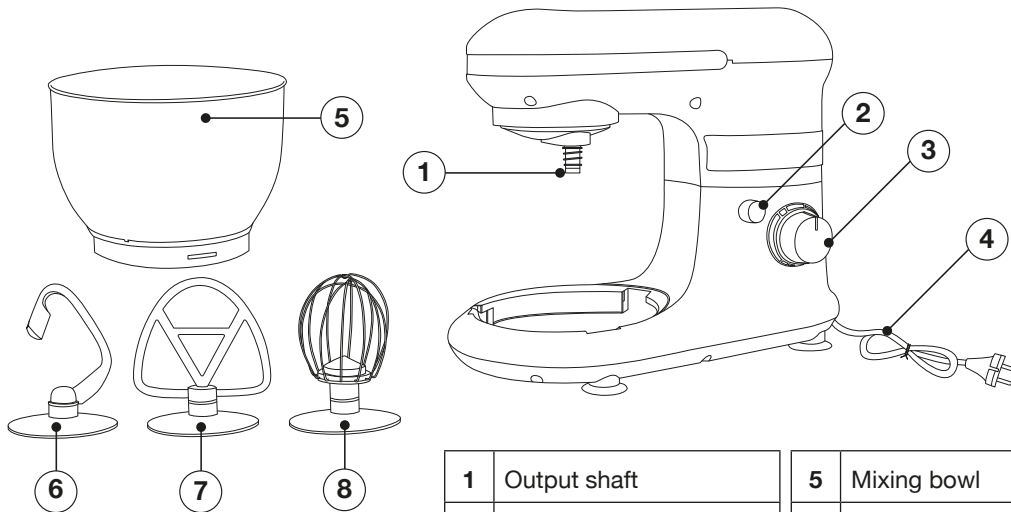
If the power cord or any other component is damaged, have it repaired by the nearest BRANDANI service centre.

Always disconnect the appliance from the power supply before replacing an attachment.

Always place the mixer on a smooth flat surface.



MAIN COMPONENTS AND STANDARD ACCESSORIES



1	Output shaft	5	Mixing bowl
2	Rise button	6	Dough hook
3	Speed knob	7	Beater
4	Power Cord	8	Whisk



GUIDE FOR USE

1. Attach the bowl by letting it rotate inside the appropriate fitting until it is firmly fixed.
2. To raise the motor arm of the mixer press button (2).
3. Install the required tool.
4. Now put in your ingredients taking care not to overfill the bowl, maximum capacity is 1.2 kg (720g flour and 480g water).
5. Lower the arm using button (2).
6. Connect the plug to an appropriate socket.
7. Operate the mixer with the speed control knob choosing the desired speed from 1 to 6.
8. For the “Pulse” function, turn the knob to PULSE and hold it in this position for as long as you want to use this function. Once released, the knob returns to position “0” and the “Pulse” function ends.
9. When the dough is ready, turn the speed control knob to 0 to turn the mixer off.
10. Press button (2) to raise the motor arm.
11. The dough can now be removed from the bowl with the help of a spatula.
12. Remove the bowl and start cleaning operations as indicated in the cleaning section.



SPEED	TOOL	TYPE OF MIXTURE
1-4	Hook	Dense (bread dough)
3-4	Beater	Medium-dense (crêpes)
5-6	Whip	Soft (cream, egg white)
Pulse	Whip	To mix different mixtures

NOTE:

With very dense mixtures do not use the mixer for more than 10 minutes at a time. Leave intervals of 2 minutes to let the mechanism cool.

CLEANING

- Before cleaning, disconnect the plug from the socket.
- Do not immerse the body of the mixer in water, electrical components may be damaged.
- Do not use sharp objects or abrasive sponges.
- For a better cleaning of the bowl, remove and wash it separately. CAUTION: The bowl cannot be washed in the dishwasher.
- Clean the body of the mixer with a soft damp cloth.



SUGGESTIONS

RECIPE FOR BREAD (HOOK tool)

Ingredients

400g 00 flour
100g manitoba flour
15g brewer's yeast
300g water
70g extra virgin olive oil
Salt to taste.

Method

Dissolve the yeast in the water, start the kneader, adding the oil and immediately after the two kinds of flour and finally a pinch of salt. Let the kneader operate for a few minutes and when all the ingredients have become a soft and compact dough, remove from the container and let it rise in a warm place (20/30 degrees) for at least 1 hour. At this point, the dough is ready to be cut and cooked.

RECIPE FOR PIZZA (HOOK tool)

Ingredients

400g 00 flour
100g manitoba flour
10g extra virgin olive oil
200g sugar
20g brewer's yeast
250g water

Method

Dissolve the yeast in the water, start the kneader adding the oil and immediately after the two types of flour, finally a pinch of salt and sugar.
Let the kneader operate for a few minutes and when all the ingredients have become a soft and compact dough remove from the container and leave to rise in a warm place (20/30 degrees) for at least an hour. At this point the dough is ready to be cut and cooked.



RECIPE FOR SHORTCRUST PASTRY (BEATER tool)

Ingredients

100g 00 flour
200g sugar
250g butter
1 egg yolks
2 whole egg
Grated lemon peel
1 vanilla sachet

Method

Put the soft butter into the kneader, add the sugar and let it mix. Once the mixture is smooth, add the eggs, lemon peel and vanilla and finally the flour. Let the kneader operate for a few minutes until the mixture is smooth. The pastry is ready for your biscuits, tarts, etc..

RECIPE FOR SPONGE CAKE (WHIP tool)

Ingredients

4 eggs
120g sugar
140g flour 00
1 sachet of vanilla

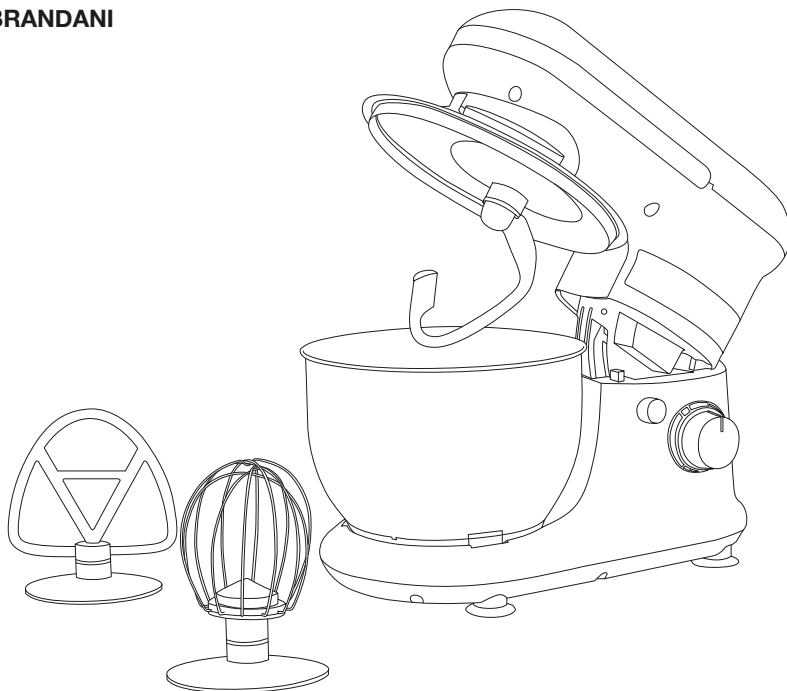
Method

Put the eggs and sugar into the kneader, and beat until mixture is fluffy and compact (the volume will be about twice the initial one). With the help of a spoon gradually add the flour using the whip at low speed to avoid flattening the mixture. Add the vanilla. Put the mixture in a baking dish and bake in oven at 180 °.



ROBOT BRANDANI

manuel d'instructions



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CONSERVER CE MANUEL POUR CONSULTATIONS FUTURES

DONNEES TECHNIQUES

MODÈLE	VOLTAGE	PUISSANCE DE CONSOMMATION	CLASSE DE PROTECTION	OPÉRATION TEMPS COURT
ROBOT BRANDANI	127V-50/60Hz	600W	II	6 min.

INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Cet article est destiné à l'usage domestique, il n'est pas conçu pour un usage industriel ou commercial.

L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des personnes à capacités physiques et sensorielles réduites doit être faite sous la stricte supervision d'un responsable de leur sécurité. Vérifier l'appareil et le câble régulièrement. Ne pas utiliser si l'appareil est endommagé.

Ne pas utiliser en plein air.

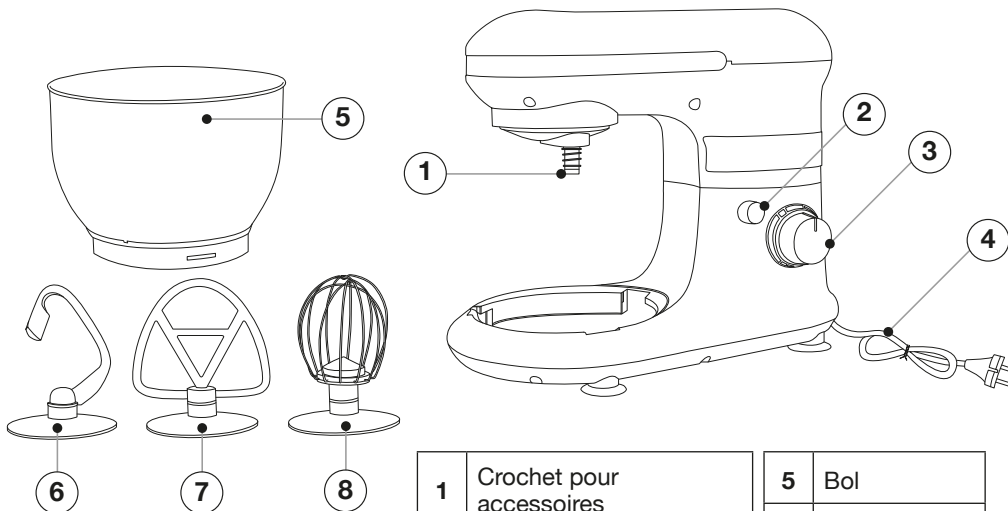
Tenir loin d'une source de chaleur.

Si le câble ou un autre composant est endommagé, le faire réparer dans le service après-vente BRANDANI le plus proche.

Toujours débrancher l'unité du courant électrique avant de changer un accessoire.

Toujours positionner le robot sur une surface lisse et plane.

COMPOSANTS PRINCIPAUX ET ACCESSOIRES STANDARDS



1	Crochet pour accessoires
2	Bouton ouverture
3	Pommeau vitesse
4	Câble électrique

5	Bol
6	Crochet
7	Batteur
8	Fouet



GUIDE D'UTILISATION

1. Insérer le bol en le faisant tourner à l'intérieur et en l'encastant jusqu'à ce qu'il soit fixé de façon stable.
2. Pour monter le bras moteur du robot appuyer sur le bouton (2).
3. Installer l'instrument nécessaire.
4. Maintenant insérer les ingrédients. Ne pas trop remplir le bol, la capacité maximale est de 1.2kg (720g de farine et 480g d'eau).
5. Abaisser le bras en utilisant le bouton (2).
6. Brancher la fiche à une prise électrique appropriée.
7. Actionner le robot en réglant la vitesse désirée de 1 à 6 grâce au pommeau.
8. Pour la fonction "Pulse", tourner le bouton vers le voyant PULSE et le tenir dans cette position pendant le temps de l'utilisation de cette fonction. Une fois relâché le bouton et remis à la position "0" la fonction "Pulse" est terminée.
9. Quand le mélange est prêt tourner le bouton de la vitesse vers 0 pour éteindre le robot.
10. Appuyer sur le bouton (2) pour monter le bras moteur.
11. Le mélange peut maintenant être enlevé du bol avec l'aide d'une spatule.
12. Enlever le bol et commencer les opérations de nettoyage comme indiqué dans la section nettoyage.





VITESSE	INSTRUMENT	TYPE DE MÉLANGE
1-4	Crochet	Mélanges denses (pâte pour le pain)
3-4	Batteur	Mélanges moyens-denses (crêpes)
5-6	Fouet	Mélanges mous (crème, blanc d'œufs)
Pulse	Fouet	Pour mixer les mélanges divers

NOTE:

Avec des mélanges très denses ne pas utiliser le robot pendant plus de 10 minutes consécutives. Prévoir des intervalles de 2 minutes pour laisser refroidir le mécanisme.

NETTOYAGE

- Avant de nettoyer débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne pas immerger le corps du robot dans l'eau, les composants électriques pourraient être endommagés.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ni d'éponges abrasives.
- Pour un meilleur nettoyage du bol, l'enlever de l'emplacement et le laver séparément.
ATTENTION: le bol ne peut pas être lavé au lave vaisselle.
- Nettoyer le corps du robot avec un chiffon doux humide.



SUGGESTIONS

RECETTE POUR PÂTE À PAIN (outil CROCHET)

Ingrédients

Farine 00 - 400 gr
Farine Manitoba 100 gr
Levure de bière 15 gr
Eau 00 gr
Huile EVO 70 gr
Sel q.b.

Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau, démarrer le robot, ajouter l'huile, les deux farines avec un peu de sel.
Laisser travailler le robot quelques minutes, puis lorsque le tout sera devenue une pâte molle et compacte, enlever du récipient et laisser lever dans un endroit chaud (20/30 degrés) pendant 1 heure. La pâte est prête à être couper et cuite.

RECETTE POUR PÂTE À PIZZA (outil CROCHET)

Ingrédients

Farine 00 - 400 gr
Farine Manitoba 100 gr
Huile EVO 10 gr
Sucre 20 gr
Levure de bière 20 gr
Eau 250 gr

Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau, démarrer le robot, ajouter l'huile, les deux farines avec un peu de sel.
Laisser travailler le robot quelques minutes, quand le tout sera devenue une pâte molle et compacte, enlever du récipient et laisser lever dans un endroit chaud (20/30 degrés) pendant 1 heure. La pâte est prête à être couper et cuite.



RECETTE POUR PÂTE BRISÉE (outil BATTEUR)

Ingrédients

Farine 00 500 gr
Sucre 200 gr
Beurre 250 gr
1 Jaune d'oeuf
2 Oeuf
Zest de citron
1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Mettre le beurre ramollie dans le robot, ajouter le sucre et laisser mélanger. Après avoir obtenue un mélange lisse, ajouter l'oeuf, le zest de citron et le sucre vanillé et enfin la farine. Laisser travailler le robot pendant quelques minutes jusqu'à obtenir une pate lisse. La pâte brisée est prête pour les biscuits, tartes...

RECETTE POUR GÉNOISE (outil FOUET)

Ingrédients

4 oeufs
Sucre 120 gr
Farine 00 - 140 gr
1 sachet de sucre vanillé

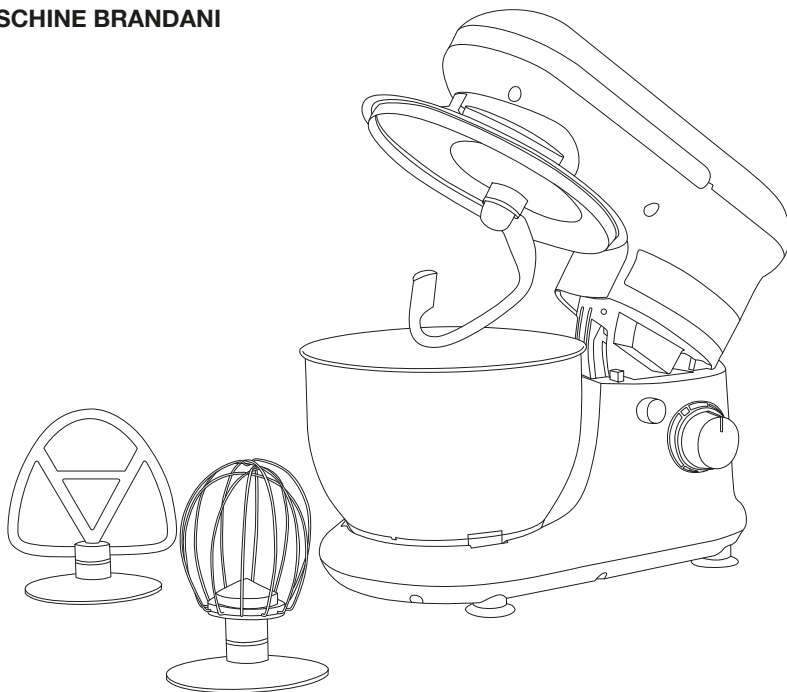
Préparation

Insérer les oeufs et le sucre dans le robot et faire monter jusqu'à obtenir un mélange crémeux, compact et consistant (le volume doit être le double que celui du départ). A l'aide d'une cuillère, ajouter la farine en faisant tourner le fouet à vitesse lente sans avoir à retirer les oeufs.

Enfin ajouter le sucre vanillé. Mettre la pâte dans un plat et faire cuire au four à 180 degrés.



KNETMASCHINE BRANDANI





HANDBUCH ANWEISUNGEN

DIESE ANLEITUNG SORGFALTIG AUFBEWAHREN ZUM SPAETEREN NACHSCHLAGEN

TECHNISCHE DATEN

MODEL	NENNSPAN- NUNG	STROM- VERBRAUCH	SCHUTZKLASSE	KURZE BETRIEBSZEIT
KNETMASCHINE BRANDANI	127V- 50/60Hz	600W	II	6 minuten

ALLGEMEINE SICHERHEIT INFOS

Dieser Artikel ist fuer den Hausgebrauch bestimmt, und nicht fuer industrielle oder gewerbliche Nutzung gedacht.

Dieses Gerat ist nicht dafuer bestimmt durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschaenkten Physischen ,sensorischen oder geistigen Faehigkeiten benutzt zu werden , es sei den sie werden durch eine fuer ihre Sicherheit zustaendige Person beaufsichtigt.

Kontrollieren Sie das Gerat ,der Kabel soll auf einer regelmaessigen Basis sein die keine Schaeden ausweist. Falls der Kabel beschaedigt ist das Gerat nicht benutzen.

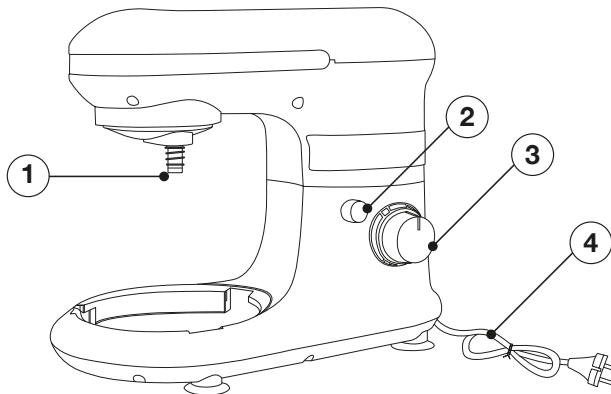
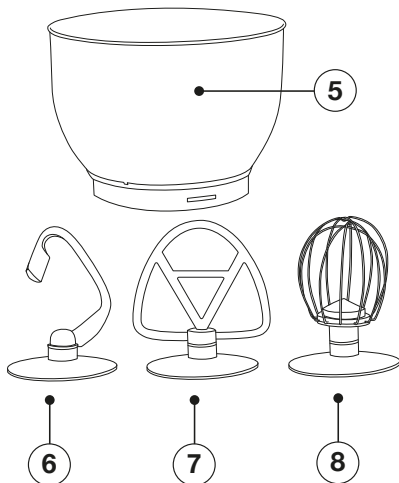
Nicht in Freien benutzen.

Fern von Waerme Quellen halten.

Falls der Kabel ode rein andere Teil beschaedigt ist muss es repariert werden von BRANDANI Kundendienst.

Trennen Sie immer das Gerat von der Stromversorgung ,bevor sie ein Zubehoer auswechseln. Die Knetmaschine soll immer auf eine glatte und flache Oberflaeche stehen.

ZUBEHOER UEBERSICHT



1	Haken fuer Zubehoer	5	Schuessel
2	Knopfoeffnung	6	Haken
3	Geschwindigkeit Knopf	7	Schlaeger
4	Elektrische Kabel	8	Schneebesen



VERWENDUNG ANLEITUNG

1. Die Schuessel in die Kerbe schieben und drehen (innen) bis Sie richtig sitzt und dann fest machen.
2. Um den Motor Arm des Knetmaschine anzuheben ,druecken sie die Taste (2).
3. Die richtigen Zubehoer benutzen.
4. Jetzt kannst Du deine Zutaten reintun, die Schuessel nicht zu voll machen, Kapazitaet Max.1.2 Kg. (720 gr. Mehlund 480 gr. Wasser).
5. Den Arm senken mit Druck auf Taste (2).
6. Schliessen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose.
7. Setzt die Knetmaschine ein,der Geschwindigkeit Knopf druecken, nach Wunsch einstellen Wahl zwischen 1-bis 6.
8. Fuer die Funktion "PULSE" drehen Sie den Knopf zum Wort "PULSE" und druecken sie ihn in dieser Position so lange ,wie sie diese Funktion nutzen moechten. Der Knopf auslassen der kehrt in Position "0" und beendet die Funktion "PULSE".
9. Wenn der Teig fertig ist ,drehen sie den Knopf wieder auf "O" um die Knetmaschine auszuschalten.
10. Druecken Sie den Knopf (2) um den Motor Arm zu heben.
11. Der Teig (mit hilfe einem Spachtel) kann jetzt aus die Schuessel rausgenommen werden.
12. Die Schuessel entnehmen und die Reinigung vorgang anfangen so wie in "Reinigung"beschrieben ist.



GESCHWINDIGKEIT	GERAET	TEIGART
1-4	Haken	Feste Teig (Teig fuer Brot)
3-4	Schlaeger	Mittel feste Teig (crêpes)
5-6	Schneebeesen	Weiche Teig(fuer Krem- Eiweiss)
Pulse	Schneebeesen	Verschiedene Teig zu mixen

N.B: Mit eine festen Teig die Knetmaschine nicht laenger als 10 Minuten drehen lassen ,legen Sie immer 2 Minuten Pause ein ,so kann der Motor sich aus kuehlen.

REINIGUNG

- Vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose rausnehmen.
- Tauchen Sie den Koeper des Geraet niemals ins Wasser,die elektrischen Teile koennten beschaedigt werden.
- Kein spitz gegenstand oder rauhen Schwamm benutzen.
- Zum bessere Reinigung die Schuessel aus die Gehaeuse raus nehmen und waschen Sie es separat.

ACHTUNG: Der Koeper von die Knetmaschine immer mit einem weichen,feuchten Tuch saeuubern.



KNETMASCHINE REZEPT

BROT REZEPT (HAKEN)

Zutaten

Mehl 00 gr.400
Mehl Manitoba gr. 100
Bierhefe gr. 15
Wasser gr. 300
Olivenoel gr. 70

Vorgang

Hefe in Wasser auflösen lassen ,die Maschine starten, Hefe, Oel und die 2 sorten Mehl in die Maschine rein zum schluss eine Prise Salz. Die Maschine einige Minuten arbeiten lassen. Wenn alles zum weichen und kompakten Teig geworden ist, rausnehmen und aufgehen lassen an einem warmen Ort (20-30 Grad) fuer etwa 1 Stunde ,dann ist der Teig bereit man kann ihm schneiden und backen.

PIZZA REZEPT (HAKEN)

Zutaten

Mehl 00 gr.400
Mehl manitoba gr. 100
Olivenoel gr. 10
Zucker gr. 20
Bierhefe gr. 20
Wasser gr. 250

Vorgang

Hefe in Wasser auflösen lassen, die Maschine starten, Hefe ,Oel und die 2 sorten Mehl in die Maschine rein zum schluss eine Prise Salz und die 20 Gr. Zucker. Die Maschine einige Minuten arbeiten lassen. Wenn alles zum weichen und kompakten Teig gemischt ist ,rausnehmen und aufgehen lassen an einem warmen Ort (20-30 Grad) fuer etwa 1 Stunde, dann ist der Teig fertig man kann ihm schneiden und backen.



MUERBE TEIG (SCHLAEGER)

Zutaten

Mehl 00 gr. 100

Zucker gr. 200

Butter gr. 250

Eidotter 1

Ei 2

Geriebene zitronenschale

Pack. Vanillin 1

Vorgang

In die Knetmaschine den weichen Butter rein, Zucker hinzufuegen und mischen. Wenn der Teig weich ist fuegen sie Eier, Zitrone, Vanillin und zum schluss Mehl dazu. Maschine anlassen, einige Minuten arbeiten lassen, bis sich ein glatten und weichen Teig bildet. Jetzt ist der Muerbe Teig fertig fuer dein Gebaeck.

PAN DI SPAGNA-RUEHRKUCHEN REZEPT (SCHNEEBESEN)

Zutaten

Eier 4

Zucker gr. 120

Mehl 00 gr. 140

Pack. Vanillin 1

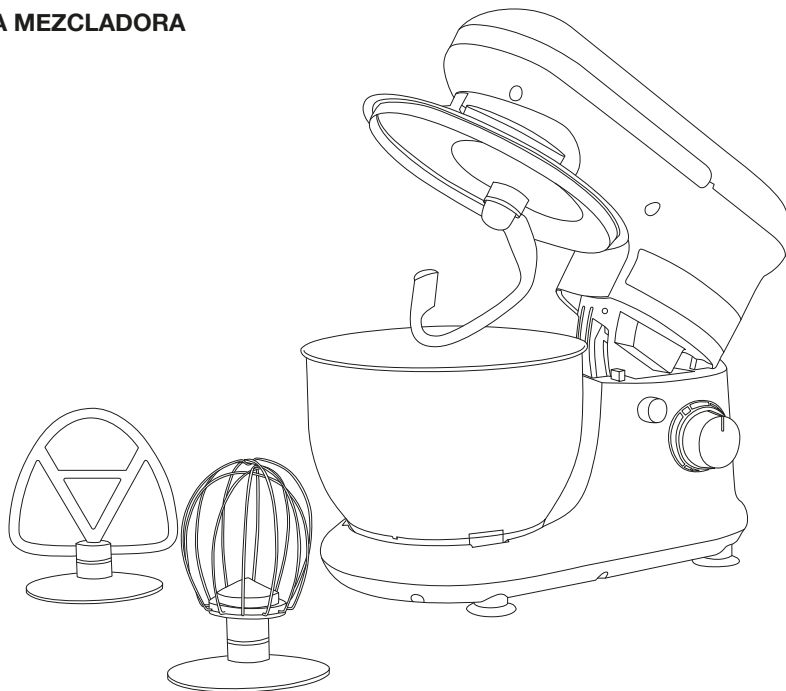
Vorgang

Eier und Zucker in die Maschine und schaeumig schlagen bis sich die Menge verdoppelt hat. Mit hilfe einer Loeffel Mehl rein tun, Maschine an und mit kleine Drehung arbeiten lassen. Zum schluss Vanillin Zucker rein schuetten. Der Teig in eine Auflaufform setzen und backen in Ofen bei 180 Grad.



MAQUINA MEZCLADORA

manual de instrucciones





INSTRUCCIONES DE USO

CONSERVAR ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

DATOS TECNICOS

MAQUINA	VOLTAJE	POTENCIA	PROTECCION TIPO	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO CORTO
MEZCLADORA BRANDANI	127V- 50/60Hz	600W	II	6 min.



INFORMACION GENERAL DE SEGURIDAD

Este artículo es para uso doméstico ,no esta pensado para uso industrial o comercial.
El uso de este aparato por los niños o personas con discapacidad siquica o fisica debe estar vigilado por personas que se hagan responsables de sun seguridad.

Compruebe el cable de manera regular no debe utilizar el aparato si esta dañado

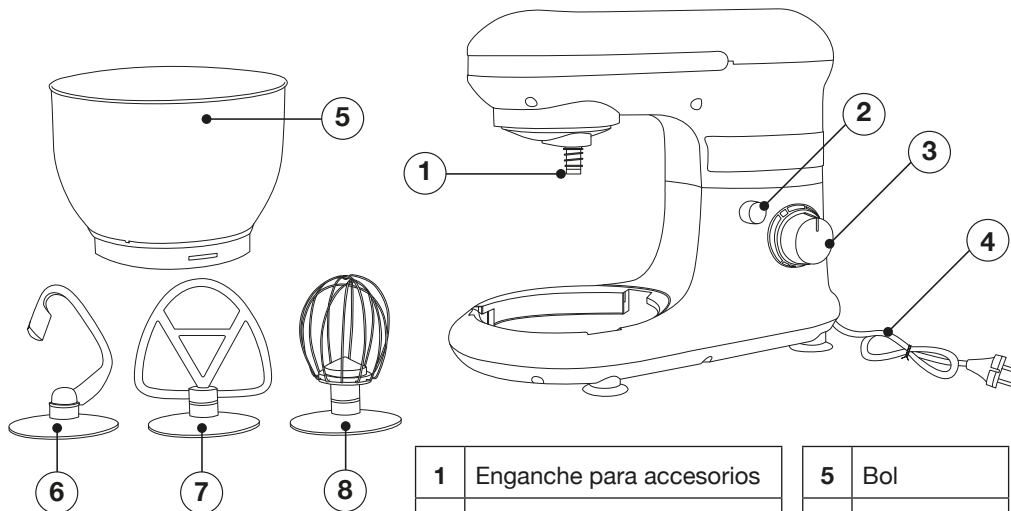
No usarlo al aire libre.

Si el cable o algun otro componente esta dañado haga repararlo en el centro brandani mas cercano.

Desenchufar el aparato de la corriente electrica antes de sustituir cualquier accesorio.

Colocar la maquina siempre en lugar seco y llano.

COMPONENTES Y ACCESORIOS STANDART



1	Enganche para accesorios
2	Boton de apertura
3	Mando de control de velocidad
4	Cable electrico

5	Bol
6	Gancho
7	Amasador
8	Batidor



GUIA DE UTILIZACION

1. Insertar el bol haciendolo girar dentro de la superficie de encaje hasta fijarlo establemente.
2. Para elevar el brazo del motor de la mezcladora pulsar el boton (2).
3. Instale la herramienta necesaria.
4. Ahora añadir los ingredientes. No llenar el bol demasiado, la capacidad maxima es de 1,2 kg (720 g de harina y 480 g de agua.
5. Bajar el brazo usando el boton (2).
6. Enchufar la clavija en un enchufe adecuado.
7. Accionar la mezcladora con el mando de la velocidad eligiendo la velocidad deseada de 1 a 6.
8. Para la funcion pulse girar el mando hasta la indicacion de pulse y tenerla en esta posicion por el tiempo que se desee que dure esta funcion. Una vez liberado el mando, retorna a la posicion 0 y termina la funcion pulse.
9. Cuando la mezcla este lista girar el mando de la velocidad hasta el 0 para apagar la mezcladora.
10. Pulsar el boton (2) para levantar el brazo del motor.
11. La mezcla puede ser ahora removida en el bol con ayuda de una espátula.
12. Remover el bol y comenzar la operacion de limpieza como se indica en el apartado de limpieza.



VELOCITÄ	STRUMENTO	TIPO DI IMPASTO
1-4	Gancho	Mezcla densa (pasta para el pan)
3-4	Amasador	Mezcla medio densa (crêpes)
5-6	Batidor	Mezcla esponjosa (crema ,claras de huevo)
Pulse	Batidor	Para mezclar pastas diversas

Nota

Para mezclas muy espesas no utilizar la maquina mas de 10 minutos seguidos. Usarla durante intervalos de 2 minutos para dejar enfriar la maquina.

LIMPIEZA

- Antes de comenzar limpiar la maquina desenchufar el enchufe electrico
- No sumergir la mezcladora en agua . Los componentes electricos se pueden estropear
- No utilizar objetos punzantes u esponjas abrasivas
- Para una mejor limpieza del bol sacarla de su alojamiento y lavarla separadamente.
ATENCIÓN: el bol no se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el cuerpo de la mezcladora con un pño esponjoso y humedo.



SUGERENCIAS

RECETA PARA EL PAN (accesorio GANCHO)

Ingredientes

400 gramos de harina
100 gramos de harina manitoba
15 gramos de levadura de cerveza
300 gramos de agua
70 gramos de aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto

Procedimiento

Disolver la levadura en agua y se inicia al amasado añadiendo el aceite y inmediatamente despues las dos harinas, y finalmente la sal
Se amasa durante unos minutos y se forma una masa blanda y compacta
Se retira ahora del recipiente y se deja reposar al menos durante una hora
En este punto la masa esta lista para ser cortada y cocida.

RECETA PARA HACER PIZZA (accesorio GANCHO)

Ingredientes

400 gramos de harina
100 gramos de harina manitoba
10 gramos de aceite
20 gramos de azucar
20 gramos de levadura
250 gramos de agua

Procedimiento

Disolver la levadura en agua e iniciar el amasado añadiendo el aceite e inmediatamente despues las dos harinas ,finalmente una pizca de sal y el azucar
Se trdeja trabajar la masa durante unos minutos y cuando la masa se vuelve blanda y compacta se retira del recipiente y se deja reposar para que crezca en un lugar calido durante al menos una hora
A partir de ese momento la masa esta lista para cortar y cocer.



RECETA PARA LA TORTA DULCE (accesorio BATIDOR)

Ingredientes

500 gramos de harina
200 gramos de azucar
250 gramos de mantequilla
1 Yemas de huevo
Dos huevo entero
Ralladura de limon
Un sobre de vainilla

Procedimiento

Poner en la amasadora la mantequilla agregar el azucar y dejar que se mezcle
Una vez que la masa este suave agregar agregar los huevos y el limon la vainilla y por ultimo la harina
Deje trabajar la amasadora durante unos minutos hasta obtener una masa suave
La masa esta lista para hacer galletas, pasteles etc...

BIZCOCHO (accesorio LATIGO)

Ingredientes

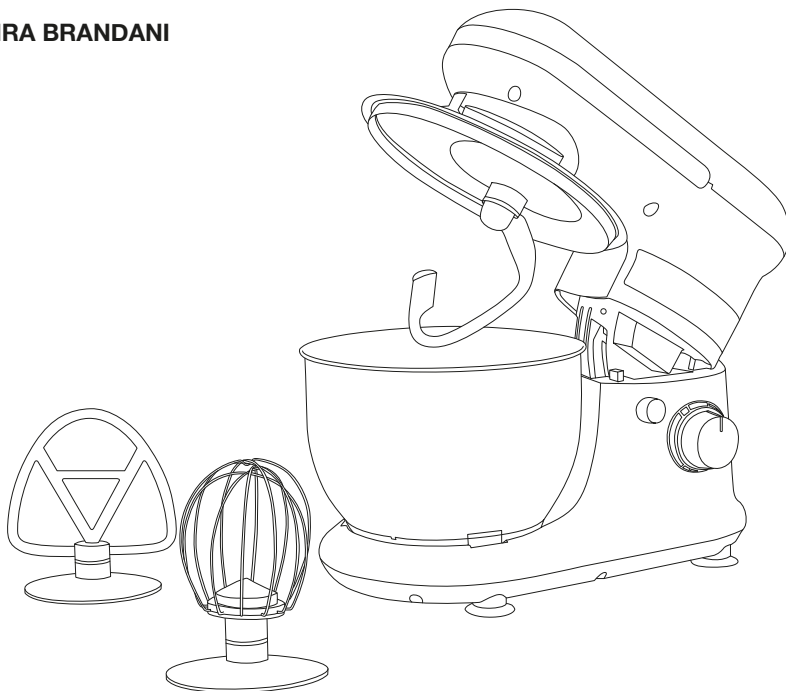
4 Huevos
120 gramos de azucar
140 gramos de azucar
1 Sobre de vainilla

Procedimiento

Colocar los huevos y el azucar en la amasadora y batir hasta conseguir que la masa este esponjosa y compacta (el volumen debe ser el doble de el inicial) con la ayuda de una cuchara añadir el harina a baja velocidad el latigo debe girar a baja velocidad y sin quitar los huevos
Finalmente introduzca la vainilla
Poner la masa en una fuente para horno y hornaer a 180°.



BATEDEIRA BRANDANI





INSTRUÇÕES PARA USO

GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTAS FUTURAS.

DADOS TÉCNICOS

MODELO	TENSÃO	WATT	CLASSE DE CONSUMO	TEMPO DE PROCESSAMENTO
BATEIDERA BRANDANI	127V-50/60HZ	600W	II	6 min.

INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Este artigo é destinado para uso doméstico, não foi concebido para uma utilização industrial ou comercial.

O uso deste aparelho por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou sensoriais reduzidas deve ser feito sob supervisão de uma pessoa experiente responsável pela sua segurança.

Verifique se o aparelho e/ou cabo não estão danificados. Não use o aparelho se estiver danificado.

Não use ao ar livre.

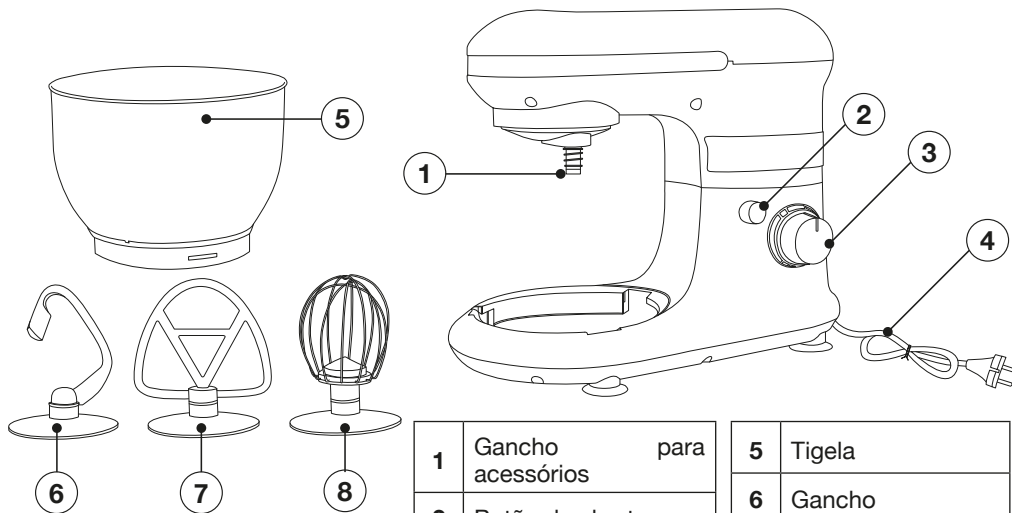
Manter longe de fontes de calor.

Se o cabo de alimentação ou outro componente estiver danificado, deve ser reparado pelo serviço de assistência técnica BRANDANI mais próximo.

Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação antes de substituir um acessório.

Coloque a bateadeira sempre em superfícies lisas e planas.

PANORÂMICA DOS COMPONENTES



1	Gancho acessórios para
2	Botão de abertura
3	Botão de velocidade
4	Cabo de alimentação

5	Tigela
6	Gancho
7	Batedor
8	Chicote



GUIA DO USUÁRIO

1. Posicionar a tigela girando na local próprio até que se encaixe com firmeza.
2. Para levantar o braço motor do misturador pressione o botão (2).
3. Instale o acessório que irá ser utilizado.
4. Despeje os ingredientes na tigela. Não encha demais, a capacidade máxima é de 1,2 kg (720g de farinha e 480g de água).
5. Abaixee o braço utilizando o botão (2).
6. Ligue o plug na tomada elétrica apropriada.
7. Acione a batedeira usando o botão de controle de velocidade e selecione a velocidade desejada de 1 a 6.
8. Para o “Pulse”, gire o botão para a palavra PULSE e mantenha-o nessa posição durante o momento em que desejar usar esta função. Uma vez liberado, o botão de velocidade retorna para a posição “0” e termina com a função “Pulse”.
9. Quando a massa estiver pronta, gire o botão de controle de velocidade para 0 para desligar o misturador.
10. Pressione o botão (2) para levantar o braço motor.
11. A massa pode então ser removida da tigela com auxílio de uma espátula.
12. Retire a tigela e inicie a limpeza, conforme especificado na seção de limpeza.



VELOCIDADE	INSTRUMENTO	TIPO DE MASSA
1-4	Gancho	MASSAS DENSAS (Ex. Massa de pão)
3-4	Batedor	POUCO DENSAS (Ex. Crepes)
5-6	Chicote	MASSAS MACIAS (Ex. Cremes, claras de ovo, ...)
Pulse	Chicote	MASSAS DIVERSAS

NOTAS

Para massas muito densas que não utilizar a batedeira por mais de 10 minutos contínuos. Dar intervalos de 2 minutos para esfriar o motor do aparelho.

LIMPEZA

- Antes de limpar, desligue-o da tomada elétrica.
- Não mergulhe o motor da batedeira em água, pois os componentes elétricos podem ser danificados.
- Não use objetos pontiagudos ou esponjas abrasivas.
- Para facilitar a limpeza da tigela, remova-a da batedeira e lave-a separadamente.

AVISO: A tigela não pode ser lavada na máquina de lavar!

- Limpe o corpo da batedeira com um pano macio e úmido



55437





55438




BRANDANT® gift group




 Il ricettario è disponibile al sito **www.brandani.it**
Articolo importato e distribuito da Brandani@gift group

 The cookbook is available at **www.brandani.it**
Item imported and distributed by Brandani@gift group

 Le livre de cuisine est disponible à **www.brandani.it**
Importée et distribuée by Brandani@gift group

 Das Kochbuch ist erhältlich bei **www.brandani.it**
Eingeführt und verteilt von Brandani@gift group

 El libro de cocina está disponible en **www.brandani.it**
Importado e distribuido da Brandani@gift group

 O livro de receitas está disponível em **www.brandani.it**
Item importado e distribuído pela Brandani@gift group

Made in p.r.c.

Segurança



Per ulteriori
informazioni:
attivare il QR code

55437



55438





BRANDANI[®]
gift group www.brandani.it

ITALIAN STYLE

via caravaggio, 1 | 51012 pescia (pistoia) italy
ph. +39 0572 45971 | fax +39 0572 459743
servizioclienti@brandani.it | www.brandani.it