

I AVVERTENZE DI SICUREZZA

Quando si utilizza un elettrodomestico occorre sempre osservare alcune semplici precauzioni di sicurezza, come quelle riportate di seguito.

- Leggere attentamente le istruzioni.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere il corpo motore, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Prestare la massima attenzione quando l'apparecchio viene usato da o in prossimità di bambini.
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di inserire o rimuovere qualsiasi accessorio e di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete di alimentazione.
- Per scollegare l'apparecchio, spegnerlo e, afferrando la spina, estrarla dalla presa di corrente.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- Evitare qualsiasi contatto con parti in movimento.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, se la macchina non funziona bene o ha subito danneggiamenti.
- 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.
- Per un controllo ed eventuali riparazioni, rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato.
- L'uso di accessori non consigliati o forniti dal costruttore potrebbe essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare che il cavo sporga dal bordo del tavolo o della superficie di lavoro o che venga a contatto con superfici calde.
- Per evitare gravi lesioni personali o danni all'apparecchio, non toccare le lame e i dischi in movimento con le mani o con utensili. Le lame sono affilate: maneggiarle con cura.
- Montare ed estrarre la lama universale e il disco per sminuzzare/affettare tenendoli sempre per lo stelo.

- Non inserire la lama universale o il disco per sminuzzare/affettare sul corpo motore prima di aver correttamente posizionato il recipiente.
- Aprire il coperchio solo dopo essersi assicurati che il motore, il disco e/o la lama universale sono completamente fermi.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.
- Mai introdurre gli alimenti nella bocchetta di immissione con le mani. Servirsi sempre dell'apposito pressino.
- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di vapori esplosivi e/o infiammabili.
- L'apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso domestico. Usi diversi da quello per il quale l'apparecchio è stato espressamente concepito invalidano la garanzia del prodotto.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Disco per sminuzzare/affettare
2. Disco per tagliare a bastoncino
3. Adattatore
4. Lama universale a "S"
5. Lama impastatrice
6. Pressino
7. Coperchio
8. Recipiente
9. Corpo motore
10. Coperchio contenitore per lame
11. Contenitore per lame
12. Disco per sminuzzare/affettare finemente
13. Spatola
14. Frusta

BASE DEL CORPO MOTORE

Per ridurre i rischi di incendio o scosse elettriche, non aprire la base del corpo motore.

Al suo interno non vi sono parti su cui l'utente possa intervenire.

Eventuali riparazioni vanno eseguite esclusivamente da tecnici autorizzati.

CAVO DI ALIMENTAZIONE

L'apparecchio viene fornito con un cavo di alimentazione corto; un cavo più lungo potrebbe aggrovigliarsi o vi si potrebbe inciampare accidentalmente.

Se fosse indispensabile ricorrere all'uso di una prolunga, utilizzarne una adeguata da non meno di 6 ampere a 230V.

Un'eventuale prolunga va sistemata in modo che non sporga dalla superficie di lavoro: qualcuno potrebbe inciamparvi accidentalmente.

Per una maggiore durata, maneggiare il cavo con cura, evitando di strattinarlo o danneggiarlo.

PRIMA DELL'USO

- La lama universale e il disco per sminuzzare/affettare sono molto affilate: maneggiarle con cautela mentre si toglie l'imballaggio.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare tutti i componenti ad eccezione della base.
- Leggere accuratamente questo manuale, prestando particolare attenzione ai capitoli "Come si usa" e "Pulizia e manutenzione" per apprendere come scomporre e pulire correttamente l'apparecchio.

NOTA:

Non utilizzare l'apparecchio per tritare il ghiaccio: si rischia di danneggiare il recipiente e di rovinare la lama universale.

ATTENZIONE:

L'apparecchio dispone di un dispositivo di sicurezza che consente l'accensione solo se il recipiente d'impasto con il relativo coperchio di protezione sono correttamente posizionati e innestati.

Posizionare il recipiente sul corpo motore e ruotarlo fino a che il manico si troverà allineato con la spia luminosa.

Non cercare di mettere in funzione l'apparecchio prima di aver correttamente posizionato e chiuso il coperchio.

Assicurarsi che l'apparecchio sia appoggiato su una superficie piana, asciutta e pulita.

Per affettare e sminuzzare

1. Posizionare il recipiente sul perno centrale del corpo motore con il manico a sinistra.
Ruotare il recipiente verso destra fino ad agganciarlo.
Il manico deve risultare allineato alla spia luminosa; assicurarsi che sia correttamente bloccato (fig.1).
2. Applicare l'adattatore sul perno centrale del recipiente. Prendere con cautela il disco per sminuzzare/affettare (è molto tagliente!!!) e inserirlo sull'adattatore con il lato desiderato (per sminuzzare o affettare) rivolto verso l'alto.
3. Posizionare il coperchio in modo che la bocchetta d'immissione si trovi immediatamente a destra del manico del recipiente (fig.2).
Ruotare il coperchio verso la scritta LOCK fino ad udire uno scatto (fig.3).
4. Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente. Preparare gli alimenti da sminuzzare/affettare, consultando la tabella di guida.
Introdurre gli alimenti nella bocchetta d'immissione e spingerli con il pressino.
5. Esercitare una pressione leggera ma decisa sul pressino e contemporaneamente premere il pulsante a intermittenza (oppure, il pulsante ON per un funzionamento ininterrotto).

NOTA: Lasciare lavorare l'apparecchio senza forzarlo.

Esercitare una pressione maggiore sul pressino non velocizza le operazioni di taglio.

Non far funzionare l'apparecchio per più di tre minuti consecutivi.

6. A operazione conclusa, lasciare il pulsante a intermittenza oppure premere OFF.

Attendere che il disco si sia completamente fermato e ruotare il coperchio verso la scritta UNLOCK per aprirlo.

7. Rimuovere il disco sollevandolo, estrarre con prudenza l'adattatore, sbloccare il recipiente ruotando il manico verso sinistra e rimuoverlo dalla base.

FARE UNA PAUSA DI ALMENO 2 MINUTI TRA CICLI SUCCESSIVI DI UTILIZZO. NON EFFETTUARE PIÙ DI 5 CICLI CONSECUTIVI.

Per tritare

La lama universale è utile per velocizzare molte delle operazioni eseguite quotidianamente in cucina, come tagliare a pezzetti, sbriciolare, macinare, tritare e frullare.

1. Posizionare il recipiente sul perno centrale del corpo motore con il manico a sinistra.
Ruotare il recipiente verso destra fino ad agganciarlo.
Il manico deve risultare allineato alla spia luminosa; assicurarsi che sia correttamente bloccato (fig.1).
2. Inserire la lama universale sul perno centrale afferrandola per lo stelo. (fig.2).
3. Posizionare il coperchio in modo che la bocchetta d'immissione si trovi immediatamente a destra del manico del recipiente.
4. Ruotare il coperchio verso la scritta LOCK fino ad udire uno scatto (fig.3).
5. Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente.
Preparare gli alimenti da tagliare/tritare/frullare/grattugiare consultando la tabella di guida.
6. Premere il pulsante a intermittenza (oppure, il pulsante ON per far lavorare l'apparecchio ininterrottamente).

Tenerlo premuto per circa 2-3 secondi, controllare il risultato e ripetere fino ad ottenere la consistenza desiderata.

È preferibile azionare l'apparecchio a intervalli di breve durata piuttosto che per un unico, a meno che gli ingredienti non debbano essere frullati, operazione che richiede tempi più lunghi.

7. Al termine della preparazione, rilasciare il pulsante a intermittenza oppure premere OFF.
8. Attendere che il disco si sia completamente fermato.
9. Ruotare il coperchio verso la scritta UNLOCK per aprirlo.
10. Estrarre la lama universale afferrandola per lo stelo.

Suggerimenti d'uso/liquidi

- È possibile introdurre nel recipiente alimenti e liquidi caldi (non bollenti).
- Frullare solo piccole quantità di liquidi: non più di 2 tazze per volta. In caso contrario, il liquido potrebbe traboccare dal recipiente.

Pulizia e manutenzione

NOTA: La lama universale e il disco per sminuzzare/affettare sono ad affilatura permanente. Qualsiasi tentativo di riaffilarli li danneggerebbe irrimediabilmente.

1. Prima di effettuare operazioni di pulizia, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica.
2. Si consiglia di lavare gli accessori subito dopo l'uso.
3. Pulire il corpo motore, i pulsanti e i piedini utilizzando un panno umido e asciugarli accuratamente.
Per rimuovere le macchie più resistenti, strofinare con un panno umido utilizzando un detergente delicato non abrasivo.
Non immergere la base in acqua o altri liquidi.
4. Gli accessori rimovibili possono essere lavati a mano o nel ripiano superiore della lavastoviglie.
 - Per il lavaggio a mano, utilizzare acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare accuratamente.
 - Se necessario, per pulire a fondo il recipiente e il coperchio aiutarsi con uno spazzolino per stoviglie in nylon.

- Per il lavaggio in lavastoviglie, utilizzare solo il ripiano superiore: non posizionare gli accessori all'interno e nei pressi del cestello portaposate.
- 5. Non utilizzare pagliette metalliche o prodotti abrasivi sulle parti metalliche o di plastica.
- 6. Non riempire il contenitore recipiente con acqua bollente nè immergere gli accessori in acqua bollente. Alcuni alimenti, come le carote, possono macchiare il recipiente. Per rimuovere queste macchie, utilizzare un cucchiaino di bicarbonato disciolto in due cucchiaini d'acqua. Applicare la miscela sulle macchie e strofinare con un panno. Dopodichè pulire con acqua saponata, risciacquare e asciugare.
- 7. Per tritare, azionare l'apparecchio per max 30 secondi.

PER TRITARE

PAPPE PER BAMBINI

Versare nel recipiente fino a 4 tazze di carne e verdure lesse, con 1/2 tazza di acqua di cottura/brodo. Frullare fino ad ottenere la consistenza desiderata.

PANGRATTATO

Fino a 10 fette. Spezzare in quattro parti delle fette di pane fresco o secco. Inserire nel recipiente e azionare fino a quando finemente sminuzzate.

BISCOTTI/CIALDE SBRICOLATI

Fino a 5 tazze. Per sbriciolare biscotti secchi e cialde. Rompere i pezzi più grandi. Inserire nel recipiente e azionare fino a quando finemente sminuzzati.

FRUTTA FRULLATA

3 tazze. Premere il pulsante a intermittenza fino ad ottenere la consistenza desiderata. Per un risultato più gustoso, aggiungere dello zucchero.

AGLIO TRITATO

Fino a 5 spicchi. Far cadere gli spicchi nella bocchetta mentre l'apparecchio è in funzione.

CARNE TRITATA (CRUDA O COTTA)

Fino a 2 tazze. Tagliare la carne a dadini di circa 2,5 cm di lato. Inserire nel recipiente e premere il pulsante a intermittenza.

FUNGHI TRITATI

Fino a 20, di media grossezza. Tagliare a metà i pezzi più grandi e inserirli nel recipiente. Tritare fino ad ottenere la pezzatura desiderata.

UOVA TRITATE

Fino a 3. Sbucciare, asciugare e tagliare a metà le uova sode. Inserirle nel recipiente. Premere il pulsante a intermittenza fino ad ottenere la consistenza desiderata. Controllare dopo 4-5 impulsi consecutivi.

NOCI, TRITATE

2 tazze. Inserire nel recipiente e azionare l'apparecchio.

CIPOLLA, TRITATA

Fino a 3, di grandi dimensioni. Tagliare in quattro parti e inserire nel recipiente. Premere 1 o 2 volte il pulsante a intermittenza per tritare grossolanamente. Se si tratta di cipollotti, utilizzare fino a 3 tazze da tagliare in pezzi di circa 2,5 cm.

PARMIGIANO O ALTRI FORMAGGI DURI STAGIONATI, GRATTUGIATI

Fino a 1 tazza e 1/2. Togliere il formaggio dal frigorifero e lasciare che raggiunga la temperatura ambiente. Tagliarlo a dadini di circa 2,5 cm di lato. Inserire nel recipiente e azionare fino ad ottenere la consistenza desiderata.

PREZZEMOLO TRITATO

Fino a 2 tazze. Inserire nel recipiente e premere il pulsante a intermittenza, con pause di 10-15 secondi, fino ad ottenere la consistenza desiderata. Procedere allo stesso modo per tritare altre erbe aromatiche quali basilico, coriandolo fresco, menta.

PEPERONE TRITATO

Fino a 1 peperone. Tagliare a pezzetti da circa 2,5 cm. Inserire nel recipiente e premere il pulsante a intermittenza.

IMPASTO PER TORTE

Seguire la ricetta per 1 o 2 basi per torte di dimensioni standard. Si veda la ricetta Base per torte riportata di seguito.

ZUPPE, PASSATI O CREME

2 tazze. Versare fino a 2 tazze di zuppa di verdure calda (non bollente) da passare o ridurre a crema. Frullare fino ad ottenere la consistenza desiderata.

ZUCCA PASSATA

Fino a 5 tazze, cubetti da circa 2,5 cm di lato. Versare nel recipiente fino a 5 tazze di zucca bollita e scolata.

Frullare fino a ridurre in purea. Procedere allo stesso modo con tutti i tipi di zucca e le patate dolci.

FRAGOLE, PUREA

2 tazze. Tagliare a metà i frutti più grandi. Inserirli nel recipiente e frullarle fino ad ottenere la consistenza desiderata.

POMODORI A PEZZETTI

4 di media grandezza. Tagliare in quattro parti. Inserirne nel recipiente fino a 4 pomodori e premere il pulsante a intermittenza fino ad ottenere la consistenza desiderata.

PER SMINUZZARE

CAVOLO

Utilizzare il disco per sminuzzare per tagliare il cavolo molto finemente o preparare un'insalata. Tagliare in pezzi da poter introdurre nella bocchetta d'immissione.

Sminuzzare esercitando una leggera pressione. Svuotare il recipiente quando il cavolo raggiunge il livello del disco.

CAROTE

Introdurre nella bocchetta e sminuzzare.

FORMAGGIO CHEDDAR

Tagliare in pezzi da poter introdurre nel foro del coperchio. Il formaggio deve essere ben freddo.

MOZZARELLA

Tagliare in pezzi da poter introdurre nella bocchetta. Tenere il formaggio in congelatore per 30 minuti prima di sminuzzarlo. Esercitare una leggera pressione.

PATATE

Posizionare nella bocchetta d'immissione. Tagliare le patate più grandi in due o quattro parti.

ZUCCHINE

Tagliare, sia nel senso della lunghezza che orizzontalmente, in pezzi da poter introdurre nella bocchetta.

PER AFFETTARE

MELA

Tagliare a quarti e impilare i pezzi nella bocchetta orizzontalmente. Esercitare una pressione decisa.

CAVOLO

Per un taglio più grossolano, utilizzare il lato per affettare del disco. Tagliare in pezzi da poter introdurre nella bocchetta. Svuotare il recipiente quando il cavolo raggiunge il livello del disco.

CAROTE

Tagliare in pezzi lunghi 10 cm circa e inserirli nella bocchetta, alternando le estremità sottili a quelle più grosse.

SEDANO

Togliere le parti fibrose e tagliare il gambo in tre parti. Introdurre nella bocchetta d'immissione.

CETRIOLO

Se necessario, tagliare in pezzi da poter introdurre nella bocchetta.

FUNGHI

Inserire i funghi nella bocchetta, di fianco, per affettarli nel senso della lunghezza.

NOCI

Per tritare più grossolanamente, riempire la bocchetta di noci e affettare.

CIPOLLE

Tagliare in quarti. Per affettare più grossolanamente, introdurre nella bocchetta verticalmente.

PESCHE/PERE

Tagliare in due o quattro parti ed eliminare il torsolo. Posizionare verticalmente nella bocchetta d'immissione e affettare esercitando una leggera pressione.

PEPERONI

Tagliare a metà e togliere i semi. Inserire il peperone nella bocchetta, se necessario schiacciandolo leggermente. Gli ortaggi più grossi devono essere tagliati in quattro parti oppure a strisce, a seconda del risultato desiderato. Affettare esercitando una leggera pressione.

SALAME

Tagliare in pezzi lunghi circa 8 cm. Eliminare la pelle non commestibile. Affettare 2 pezzi per volta, esercitando una pressione decisa.

PATATE

Introdurle nella bocchetta, avendo cura di tagliare quelle più grosse in due o tre pezzi.

FRAGOLE

Appoggiarle su un lato e tagliarle longitudinalmente.

POMODORI

Utilizzare pomodori di piccole dimensioni da introdurre interi. Se necessario, tagliarli a metà. Esercitare una pressione leggera ma decisa.

RAPE

Sbucciarle e tagliarle in pezzi da poter introdurre nella bocchetta d'immissione.

ZUCCHINE

Spuntarle. Utilizzare zucchine di piccole dimensioni da introdurre intere, oppure tagliare a metà quelle più grosse in modo che passino dalla bocchetta.

FRUSTA

UOVA

5 pezzi. Lavorare con la frusta per circa 2 minuti.

RICETTE

Impasto per pizza

2 tazze di farina multiuso
1 bustina (7 g) di lievito secco attivo
1 cucchiaino di zucchero
3/4 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di olio di semi
3/4 tazza di acqua di rubinetto calda

Dopo aver inserito la lama impastatrice, versare la farina, il lievito, lo zucchero e il sale nel recipiente. Azionare l'apparecchio per circa 5 secondi per amalgamare tutti gli ingredienti. Versare l'olio di semi nell'acqua calda. Aggiungere poco per volta (l'operazione dovrebbe richiedere circa 30 secondi) la miscela di acqua e olio attraverso la bocchetta d'immissione mentre l'apparecchio è in funzione.

Continuare a lavorare per 1 minuto e 1/2. Fermare l'apparecchio e verificare la consistenza dell'impasto.

Se fosse ancora appiccico, impastare per altri 15-30 secondi.

Far riposare l'impasto per 10 minuti.

Appoggiarsi su una superficie di lavoro leggermente infarinata, ripiegare l'impasto 3 o 4 volte e impastare leggermente a mano.

Per una pizza grande, ungere una teglia rettangolare, stendere l'impasto in modo da ottenere all'incirca queste dimensioni e trasferirlo sulla teglia.

Tirare delicatamente l'impasto fino a coprire completamente la teglia e formare un bordo rialzato lungo il perimetro.

Per due pizze piccole (di circa 30 cm di diametro), suddividere l'impasto a metà.

Stendere l'impasto in modo da formare un disco e trasferirlo su due teglie per pizza leggermente oleate.

Formare un bordo rialzato lungo il perimetro. (Avere cura di ricomporre l'impasto qualora nel trasferimento si formassero buchi o strappi).

Farcire la base a piacere con salsa di pomodoro, verdure e formaggio.

Cuocere in forno a 220°C: sono necessari 18-20 minuti per la pizza grande e 12-15 minuti per le pizze tonde più piccole.

Dosi per: base per 1 pizza grande oppure 2 pizze piccole.

NOTA: le dosi per questa ricetta possono essere raddoppiate.

Pane bianco semplice

3 tazze e 1/2 di farina multiuso
3 cucchiaini di burro morbido
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di sale
1 bustina di lievito secco attivo
1/4 tazza di acqua tiepida
2/3 tazza di acqua tiepida

Montare la lama impastatrice.

Versare farina, burro, zucchero e sale nel recipiente. Azionare l'apparecchio per circa 5 secondi in modo da amalgamare gli ingredienti.

Versare il lievito nella tazza con 1/4 di acqua.

Mescolare e lasciare che il lievito si scioglia completamente (sono necessari circa 10 minuti).

Aggiungere poco per volta (l'operazione dovrebbe richiedere circa 30 secondi) la miscela di acqua e lievito attraverso la bocchetta d'immissione mentre l'apparecchio è in funzione.

Continuare a impastare per 45 secondi.

Fermare l'apparecchio. Togliere il coperchio e premere l'impasto sul fondo del recipiente. Richiudere e lavorare nuovamente, ancora per un minuto.

Con l'impasto tolto dal recipiente formare una palla; disporla in un contenitore leggermente oleato e farla ruotare in modo da ungerne la superficie.

Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare al caldo per 1 ora - 1 ora e mezza, fino a quando sarà raddoppiato di volume.

Girare l'impasto e formare una nuova palla liscia, da lasciare riposare per 15 minuti circa. Modellare l'impasto in modo che possa entrare in uno stampo oleato

Coprire e far lievitare al caldo ancora un'ora, fino a quando l'impasto sia cresciuto di circa 2,5 cm oltre il bordo dello stampo.

Passare nel forno preriscaldato a 190°C e cuocere per 35-40 minuti, fino a doratura.

Sfornare ed estrarre immediatamente dallo stampo.

Dosi per: 1 forma di pane.

NOTA: Non raddoppiare le dosi per questa ricetta. È possibile impastare solo un pane per volta.

Base per torte

1 tazza di farina multiuso
1/2 cucchiaino di sale
1/4 tazza di grasso vegetale per dolci a temperatura ambiente, divisa in 3 parti
1 cucchiaino di burro o margarina, ben freddi
3 cucchiaini di acqua fredda

Montare la lama universale. Versare farina, sale, grasso vegetale e burro nel recipiente.

Lavorare per circa 15 secondi, fino a quando gli ingredienti amalgamati non avranno la consistenza di grosse briciole.

Aggiungere l'acqua tutta insieme attraverso la bocchetta di immissione con la lama in movimento.

Lavorare fino a quando l'impasto non avrà formato una palla e comunque per non più di 20 secondi.

Se l'impasto non forma una palla, spegnere l'apparecchio. Estrarre la lama universale. Modellare delicatamente l'impasto a mano.

Stendere l'impasto come indicato nella ricetta per la torta desiderata.

Se la base deve essere cotta in forno prima della farcitura, punzecchiarla abbondantemente con la forchetta.

Passare nel forno preriscaldato a 230°C e cuocere per 9-100 minuti, fino a doratura.

Dosi per: 1 base per torte (23 cm di diametro).

