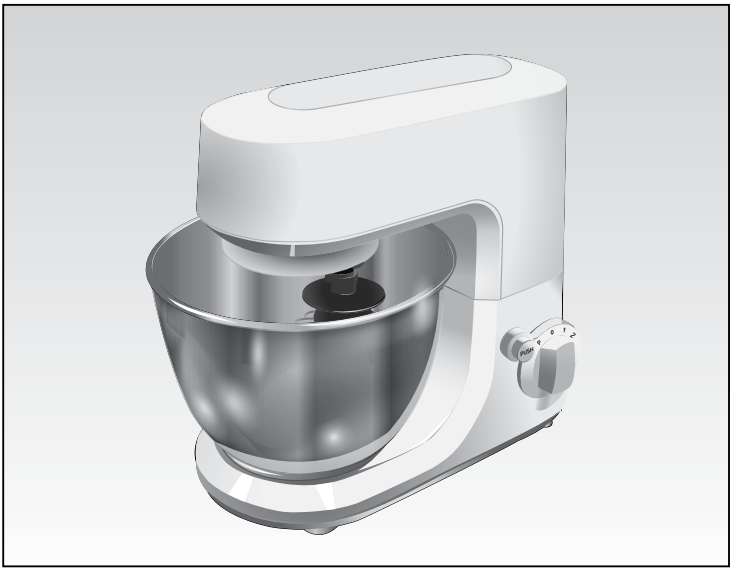
MIZUSHI™



Impastatore

CE

1587

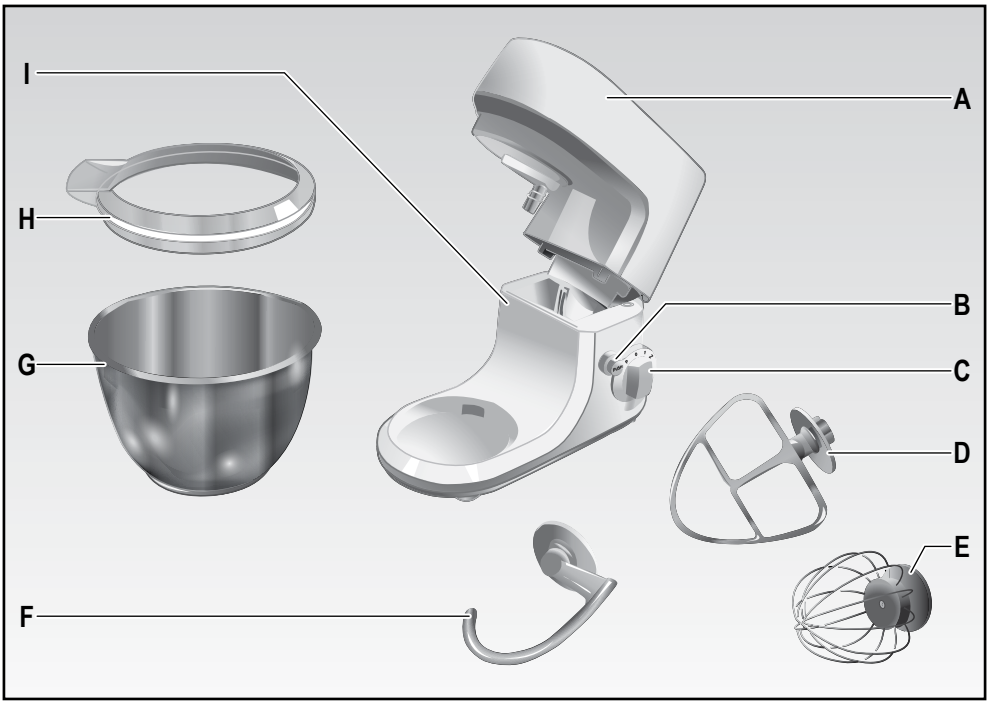


Fig. 1

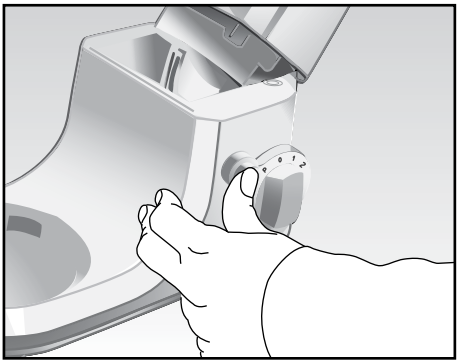


Fig. 2

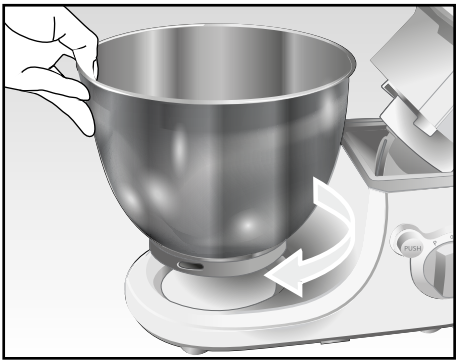


Fig. 3

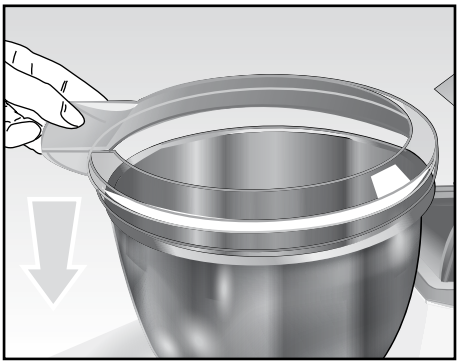


Fig. 4

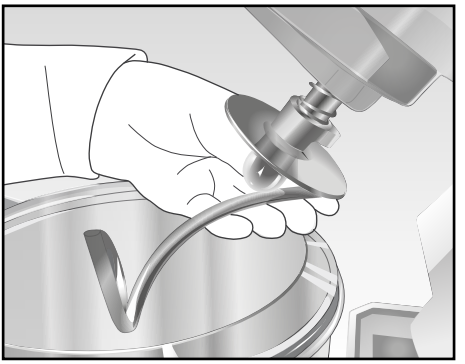


Fig. 5

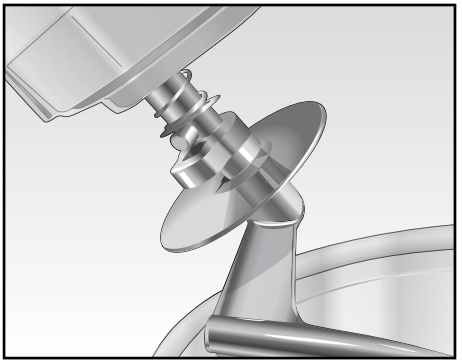


Fig. 6

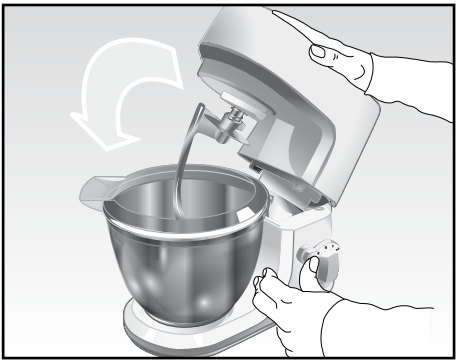


Fig. 7

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
8. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
9. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
10. Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
13. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza o da tecnici autorizzati, in modo da prevenire ogni rischio.
14. In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adegua-

te alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.

15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
18. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
19. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
20. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
21. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22. Non toccare mai le parti in movimento.
23. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
24. Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano dalle parti in movimento.
25. Non introdurre mai gli alimenti con le mani durante il funzionamento; utilizzare sempre le apposite fessure.
26. Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola mentre l'apparecchio è in funzione. Spengere l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa ed utilizzare sempre la spatola in dotazione.
27. Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

A Braccio
B Pulsante inclinazione braccio
C Manopola regolazione velocità
D Frusta per mescolare
E Frusta per montare
F Frusta per impastare
G Ciotola
H Coperchio paraschizzi
I Corpo dell'apparecchio

ISTRUZIONI PER L'USO

CAPACITÀ E VELOCITÀ MASSIME CONSENTITE

Capacità massima di farina da non superare in nessun caso	500 g
Capacità massima assoluta da non superare in nessuno caso (per maggiori dettagli riferirsi al paragrafo RICETTE)	1 Kg
Velocità massima consentita con la frusta per impastare (F)	velocità 3
Velocità massima consentita con la frusta per mescolare (D)	velocità 4
Velocità massima consentita con la frusta per montare (E)	velocità 6

AVVERTENZA: ***Dopo aver tolto l'apparecchio dalla confezione, al primo uso lavare accuratamente con acqua e sapone neutro tutte le parti che vengono in contatto con alimenti.***

- Premere l'apposito pulsante (B) per sollevare il braccio (A) (Fig. 2).
- Inserire la ciotola (G) sulla base del corpo dell'apparecchio (I) in modo che le fessure presenti sulla ciotola si applichino perfettamente sulle tacche ricavate nell'apposito alloggiamento sul corpo dell'apparecchio. Ruotare in senso orario verso il simbolo 🔒 per bloccare la ciotola (G) (Fig. 3).
- Inserire sulla ciotola (G) l'apposito coperchio paraschizzi (H) contro la fuoriuscita di liquidi (Fig. 4).
- In base al tipo di alimento da lavorare, inserire la frusta sull'asse motore del corpo dell'apparecchio (I) (Fig. 5), e ruotarla in senso antiorario per bloccarla in modo che il perno ricavato sull'asse motore si alloggi perfettamente nell'apposita asola sull'attacco della frusta (Fig. 6).
  L'apparecchio dispone di tre tipologie di fruste:
  Frusta per montare (E): per montare chiare d'uovo, panna, budini istantanei, miscele pronte per dolci; per rendere cremosi margarina o burro e zucchero (utilizzare della margarina o burro a temperatura ambiente); per mescolare le uova, per Pan di Spagna e dolci soffici.
  Velocità consigliata: 1/6
  Frusta per impastare (F): per tutti i tipi di impasti (pasta per pizza, pane, pasta frolla, etc..).
  Velocità consigliata: 1/3
  Frusta per mescolare (D): per miscele per dolci morbidi.
  Velocità consigliata: 1/4
- Sempre con il braccio (A) sollevato, versare gli ingredienti nella ciotola (G).

- Premere nuovamente il pulsante (B) e contemporaneamente il braccio (A) (Fig. 7).
- Inserire la spina nella presa di corrente ed accendere l'apparecchio ruotando la manopola (C) sulla velocità "1". Aumentare la velocità poi in base alla necessità o secondo quanto riportato nella ricetta specifica.
  E' possibile anche selezionare il funzionamento ad impulsi ruotando la manopola (C) in senso antiorario sulla posizione "P". L'utilizzo ottimale avviene premendo per un brevissimo tempo (2/3 sec.).
- Per ottenere un risultato più omogeneo, spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e sollevare il braccio (A) come descritto in precedenza. Con l'aiuto di un'apposita spatola portare verso il centro gli alimenti depositati sulle pareti della ciotola (G).
- A lavorazioni concluse o nel caso si decidesse di cambiare il tipo di frusta, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola (C) sulla posizione "0" e staccare la spina dalla presa di corrente; alzare il braccio (A) come descritto in precedenza e rimuovere la frusta estraendola con cautela verso l'esterno, dopo averla sbloccata ruotandola in senso orario.
- Rimuovere la ciotola (G) ruotandola in senso antiorario.

ATTENZIONE:
Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi di aver collocato correttamente tutti gli accessori.

Se si usano le fruste per impastare (F) e per mescolare (D), non far funzionare l'apparecchio per più di 5 minuti consecutivamente; poi lasciare raffreddare per almeno 20 minuti.
Se si usa la frusta per montare (E), non far funzionare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivamente; poi lasciare raffreddare per almeno 20 minuti
La non osservanza di queste norme può comportare un danno al prodotto non coperto dalla garanzia.

Se durante il funzionamento, si rendesse necessario aggiungere ulteriori ingredienti all'interno della ciotola (G), spegnere prima l'apparecchio ruotando la manopola (C) su "0" e versare gli ingredienti all'interno della ciotola stessa.

Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano da parti in movimento.

CONSIGLI UTILI

- Si consiglia di montare le uova a temperatura ambiente per un miglior risultato.
- Prima di montare le chiare d'uovo, verificare l'assenza di grasso o tuorlo d'uovo sulla frusta per montare o nella ciotola.
- Per la pasta frolla usare ingredienti freddi, a meno che non sia specificato diversamente nella ricetta.
- Se sentite che l'apparecchio lavora sotto sforzo durante l'uso, spegnerlo, togliere la spina dalla presa di corrente e ridurre la quantità da impastare.
- L'impasto ottimale degli ingredienti si ottiene aggiungendoli prima del liquido.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere tutti gli accessori utilizzati, operando in senso inverso a quanto descritto in precedenza per l'assemblaggio.
- La ciotola (G), il coperchio (H) e la frusta per montare (E) possono essere lavate in lavastoviglie; la frusta per mescolare (D) e quella per impastare (F) devono essere lavate a mano con acqua calda e detergente neutro.
- Per la pulizia del corpo dell'apparecchio (I) utilizzare un panno leggermente umido.

ATTENZIONE:
Dopo la pulizia, far asciugare ogni parte perfettamente prima di rimontarla.

CAPACITÀ MASSIME

Pasta frolla	500 g di farina
Pan di spagna	1 Kg di miscela totale
Impasto per pane	500 g di farina
Meringa (albumi + zucchero)	8
Pasta all'uovo	500 g di farina

RICETTE

RICETTA BASE PER IL PANE – 1,0 KG.
330 ml d'acqua tiepida
12 g di lievito fresco oppure 14 g di lievito secco
1 cucchiaini di zucchero
1/2 cucchiaino di sale
12 g d'olio
250 g di farina 00
250 g di semola rimacinata di grano duro

- Miscelare nella ciotola il lievito con l'acqua e lo zucchero. Lasciar riposare per 15 minuti.
- Aggiungere al liquido il sale e l'olio.
- Usando il gancio, impastare a velocità "1" aggiungendo gradualmente le farine.
- Proseguire a velocità "1" sino a 2 minuti dall'inizio.
- Passare a velocità "2" ed impastare ancora per 4 minuti.
- Trasferire l'impasto in una ciotola leggermente unta e coprirlo con pellicola, ungendo anch'essa.
- Lasciar lievitare a temperatura ambiente lontano da correnti per 1 ora o fino a che raddoppia in volume.
- Su di un piano infarinato dare le forme che si desidera.
- Porle su placche da forno unte d'olio o rivestite di carta oleata, coprire con un canovaccio e lasciar lievitare ancora 30 minuti.
- Cuocere in forno preriscaldato a 220° C per 25-35 minuti a seconda dei formati o fino a che battendo la base del pane questo produca un suono sordo, di vuoto.

RICETTA BASE PER PASTA FRESCA ALL'UOVO – 800 GR.

500 g di farina "00"
4 uova da 65/70 g
50 ml d'acqua fredda
5 g d'olio

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti.
- Usando il gancio, impastare a velocità "2" per 5 minuti.
- Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata e coprirlo con pellicola. Lasciar riposare per 30 minuti in luogo tiepido.
- Tirare la pasta a mano o a macchina e tagliarla secondo la ricetta.
- Cuocere in acqua bollente salata dai 5 agli 8 minuti a seconda del formato.

RICETTA BASE PER PASTA FROLLA – 1,0 KG.

500 g di farina "00"
250 g di burro freddo a pezzetti
150 g di zucchero
3 tuorli
65 ml d'acqua fredda
un pizzico di sale
aromi (vaniglia, scorza di limone, scorza d'arancia, etc…)

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti.
- Usando la frusta (F), impastare a velocità "2" per 5 minuti.
- Trasferire l'impasto sul piano di lavoro e formare velocemente una palla.
- Avvolgere con pellicola e porre in frigo per almeno 20 minuti o fino a che si sarà leggermente indurito.
- Stendere la pasta su un piano infarinato all'altezza e nelle dimensioni desiderate.
- Cuocere in forno preriscaldato a 170/180° C dai 15 ai 25 minuti a seconda della ricetta

RICETTA BASE PER CAKE (TORTA PARADISO) – 1,0 KG.

250 g di burro a temperatura ambiente
250 g di zucchero
3 uova da 65/70 gr.
8 tuorli (circa 150 gr.)
175 g di farina 0
100 g di fecola di patate
1 bustina di lievito in polvere per dolci
1 pizzico di sale
aromi (essenza di vaniglia, mandorla o scorze di limone, arancia, etc…)

- Inserire nella ciotola il burro, lo zucchero, il sale e gli aromi.
- Usando la frusta a fili, montare a velocità "3" per 5 minuti.
- Passare a velocità "4" e montare ancora per 5 minuti.
- Continuando a montare, aggiungere un uovo intero o 2 tuorli alla volta, ad intervalli di un minuto circa o fino a che l'uovo non sia ben incorporato.

- Aggiungere la farina, la fecola ed il lievito e amalgamare a velocità “2” per 2 minuti.
- Versare il composto in stampi imburrati e poco infarinati.
- Cuocere in forno preriscaldato a 170° C per circa 35/45 minuti.
- Sfornare e lasciar riposare 5 minuti nello stampo.
- Sformare su una griglia e lasciar ben raffreddare prima di utilizzarla.

RICETTA BASE PER MERINGA – 900 GR (8 ALBUMI)

300 g di albumi (7/8 albumi)
300 g di zucchero semolato
300 g di zucchero a velo
1 pizzico di sale

- Inserire nella ciotola gli albumi a temperatura ambiente e il sale.
- Usando la frusta a fili, montare a neve a velocità “5” per 5 minuti.
- Passare a velocità “6” ed aggiungere poco alla volta lo zucchero semolato.
- Continuare a montare ancora per 5 minuti dal termine dell’ultima aggiunta.
- Spegnere l’apparecchio ed estrarre la ciotola.
- Con una spatola e con movimenti dall’alto verso il basso, incorporare lo zucchero a velo fatto passare per un setaccio.
- Con l’aiuto di una sacca da pasticceria o con due cucchiai, formate le meringhe su placche da forno rivestite di carta oleata o imburrate pochissimo.
- Cuocere in forno preriscaldato a 40/50° C per alcune ore, lasciando lo sportello socchiuso per un paio di centimetri, per permettere all’umidità di uscire ed alle meringhe di seccare bene.
- Potranno occorrere 3-4 ore per i pezzi più piccoli e sottili sino a 8-10 ore per le meringhe più grandi.

Cod. 6115105300 Rev. 0 del 17/02/2017

199 202 250

NUMERO UNICO

De' Longhi Appliances Srl
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@mizushi.it
Internet: www.mizushi.it

637111