

# Impastatrice planetaria con

Frullatore

Tritacarne / Insacatrice

Affettaverdure



**NECCHI**

**Modello NKSM1518BM**

**Manuale istruzioni**

# Garanzia

L'apparecchio Necchi acquistato è di ottima qualità ed è stato progettato e prodotto con cura. Ricordiamo che questo prodotto è per uso domestico. Non è consentito l'uso professionale.

I prodotti venduti ai consumatori sono coperti dalla garanzia legale di conformità dei beni prevista dal Codice del Consumo detta "Garanzia legale". Ai sensi di quanto previsto dal codice del consumo, i prodotti venduti ai consumatori in Italia sono garantiti - per due anni dalla consegna - per qualsiasi difetto di conformità. La Garanzia legale opera nei confronti del venditore, previa dimostrazione della data di consegna, e copre i soli difetti segnalati al venditore entro due mesi dalla scoperta.

In caso di difetto del prodotto Necchi, la Garanzia legale dà diritto al ripristino della conformità del prodotto mediante riparazione o sostituzione senza spese a carico del consumatore. Il consumatore può chiedere, a sua scelta, la riparazione o la sostituzione del prodotto, salvo che il rimedio richiesto sia oggettivamente impossibile o eccessivamente oneroso rispetto all'altro.

In alternativa, la Garanzia legale dà diritto a una riduzione del prezzo di acquisto del prodotto difettato o alla risoluzione del contratto se: (i) la riparazione e la sostituzione del prodotto sono impossibili o eccessivamente onerose; (ii) il venditore non ha provveduto alla riparazione o sostituzione entro un termine congruo; oppure (iii) la riparazione o sostituzione precedentemente effettuata ha causato notevoli inconvenienti al consumatore. Un difetto di conformità di lieve entità per il quale non è stato possibile o è eccessivamente oneroso esperire i rimedi della riparazione o della sostituzione, della sostituzione, non dà diritto alla risoluzione del contratto.

Per l'esercizio della Garanzia legale il consumatore può rivolgersi direttamente al venditore presso cui ha acquistato il prodotto Necchi.

Per un uso corretto del prodotto, il consumatore è invitato a leggere attentamente le istruzioni e avvertenze contenute nel "Manuale istruzioni" e/o indicate sul prodotto stesso e ad attenersi scrupolosamente alle indicazioni ivi contenute.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

L'utilizzo di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

1. Leggere attentamente il manuale istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione.
2. Per ridurre il rischio di scosse elettriche non immergere il cavo elettrico, il corpo motore e la spina nell'acqua o altri liquidi.
3. Staccare la spina dalla presa elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, prima di inserire/rimuovere accessori e quando non viene utilizzato.
4. Non utilizzare l'apparecchio se il cordone o la spina sono difettosi, se non funziona correttamente, se è stato lasciato cadere o è danneggiato oppure è caduto in acqua.
5. Non utilizzare l'apparecchio all'aria aperta.
6. Prestare attenzione affinché il cavo elettrico non venga a contatto con una cucina a gas, un tostapane o in prossimità di superfici calde che potrebbero danneggiarlo.
7. Non posizionare l'apparecchio sul bordo della superficie di lavoro.
8. Verificare che l'accessorio inserito abbia smesso di ruotare prima di sollevare il braccio motore verso l'alto.
9. Verificare che la tensione della propria rete elettrica corrisponda a quella indicata sulla targa dati dell'apparecchio.
10. Staccare la spina dalla presa elettrica prima di sostituire gli accessori o toccare le parti mobili.
11. Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
12. Prestare attenzione affinché il cavo elettrico, il corpo motore e la spina non vengano a contatto con liquidi.
13. Non utilizzare accessori o componenti diversi da quelli originali.
14. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli a cui è destinato.
15. Non utilizzare l'apparecchio oltre i periodi di tempo raccomandati.
16. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.
17. Non utilizzare l'apparecchio con il braccio motore in posizione sollevata.
18. Prima di sollevare l'apparecchio assicurarsi che il braccio motore, la ciotola, gli accessori, il coperchio ed il cavo elettrico siano bloccati in posizione.
19. La potenza massima si basa sull'apparecchio usato al massimo.  
Altri apparecchi possono consumare meno corrente.
20. Il dispositivo può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto e dopo avere ricevuto adeguate istruzioni circa l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio stesso e di averne compreso i possibili rischi.
21. Non lasciare usare l'apparecchio come un giocattolo. Occorre fare molta attenzione quando viene utilizzato nelle vicinanze di bambini.
22. Prestare attenzione quando si svuotano i recipienti e durante la pulizia.

# Pulizia e manutenzione

Prima della pulizia, spegnere e scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica di corrente a muro.

- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di procedere alla sua pulizia.
- Per pulire il braccio motore usare un panno umido. Non immergere in acqua.
- Non utilizzare alcun detergente abrasivo o a base di solventi.
- Lavare gli accessori con acqua calda e detersivo. Asciugare completamente.
- Nessun componente è lavabile in lavastoviglie.
- Aggiungere all'occorrenza qualche goccia d'olio a tutti gli ingranaggi dell'apparecchio.

# Corretto smaltimento



L'apparecchio che avete acquistato è stato progettato e prodotto in conformità alle vigenti normative CE.

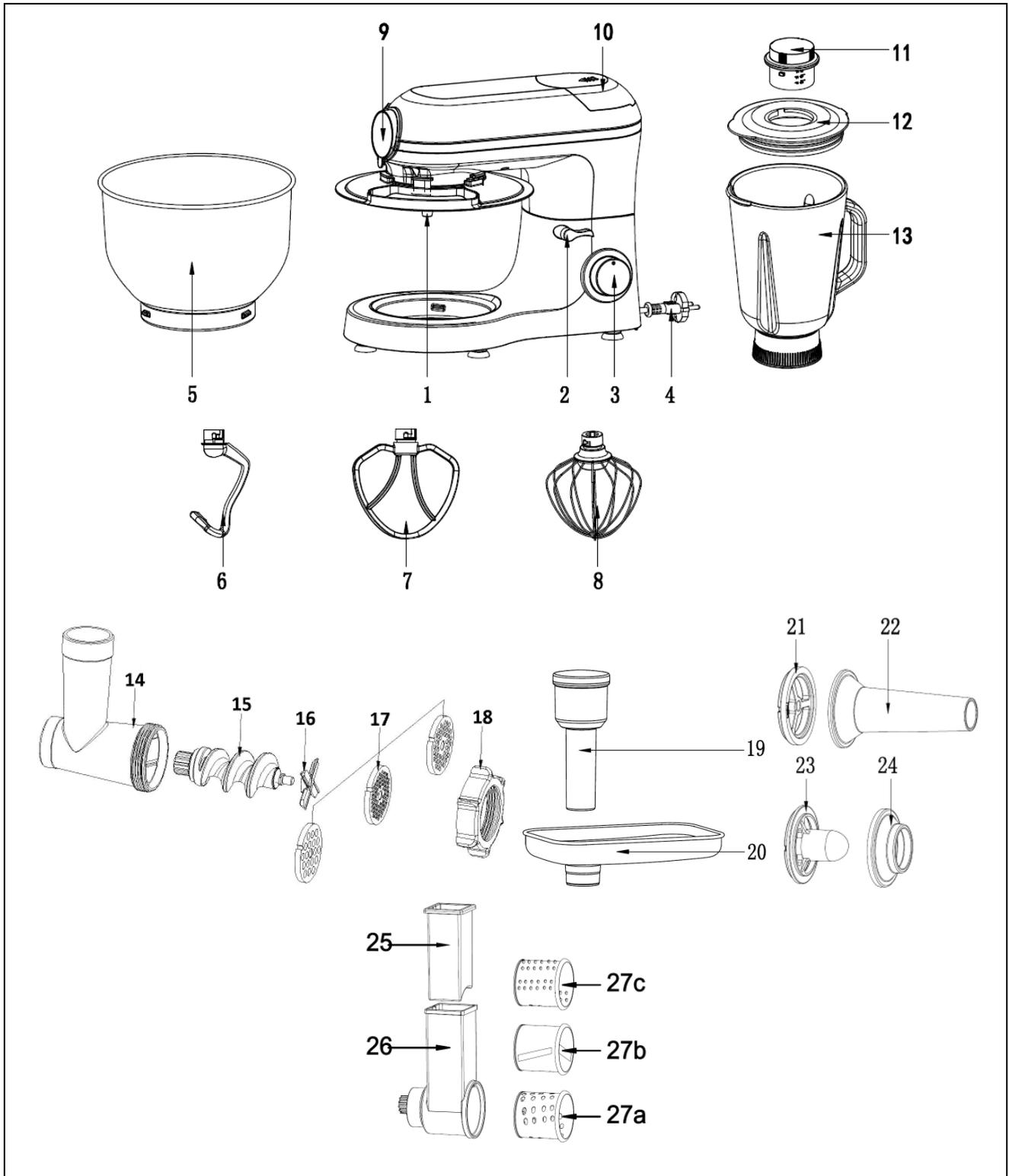
La relativa documentazione è conservata dal produttore/importatore BTV SRL.



Il corretto smaltimento del prodotto in conformità alle disposizioni di legge vigenti, tra cui la direttiva 2003/96/EC, riporta il simbolo del cassonetto barrato: una volta arrivato a fine del ciclo di utilizzo utile il dispositivo deve essere raccolto separatamente da altri rifiuti.

Ciò per evitare possibili conseguenze negative per la salute e per l'ambiente e per evitare possibili sanzioni previste dalla legge nel caso di smaltimento non conforme.

## Descrizione componenti



1	Perno girovole	16	Lama tritacarne a croce
2	Leva sgancio braccio motore	17	Trafile tritacarne
3	Selettore avvio/velocità	18	Ghiera braccio tritacarne
4	Cavo di alimentazione	19	Pressa spingi carne
5	Ciotola ingredienti	20	Vassoio porta carne
6	Gancio per impastare	21	Innesto entrata insaccatrice
7	Sbattitore	22	Cono insaccatrice
8	Frusta	23	Supporto entrata insaccatrice
9	Tappo innesto frontale tritacarne	24	Riduttore insaccatrice
10	Tappo innesto posteriore frullatore	25	Pressa spingi verdure
11	Tappo/misurino caraffa graduata	26	Braccio trita verdure
12	Coperchio caraffa graduata	27a	Riduttore sminizza verdure
13	Caraffa graduata	27b	Riduttore affetta verdure
14	Braccio tritacarne	27c	Riduttore frantuma verdure
15	Elica tritacarne a spirale		

## Impastatrice planetaria

1. Abbassare la leva sgancio braccio motore (2) per sollevare il braccio (figura 1).
2. Inserire il coperchio antischizzo sull'apposito alloggiamento posto sulla testa del braccio motore (figura 2).
3. Posizionare la ciotola ingredienti alla base del relativo incastro (figura 3 step ①) e ruotarla in senso orario fino a sentire un click di avvenuto innesto (figura 3 step ②).
4. Inserire l'estremità dell'accessorio desiderato (gancio, sbattitore o frusta) all'interno dei due speroni del perno girovole (figura 4); spingere verso l'alto per piegare la molla e contemporaneamente ruotare in senso antiorario per bloccare in posizione (figura 5).
5. Aggiungere gli ingredienti all'interno della ciotola avendo cura di non superare la quantità massima (1,5 kg).
6. Abbassare la leva sgancio braccio motore (2) per chiuderlo (figura 6).
7. Collegare la spina elettrica alla presa di corrente a muro.
8. Portare il selettore avvio/velocità (3) su valore compreso fra 1 e 6 (in base alla quantità/consistenza degli ingredienti).
9. In alternativa impostare la funzione "PULSE" (P) che permette di impastare ad intervalli regolari.  
Il selettore va mantenuto in questa posizione in base alla lunghezza dell'intervallo desiderato; quando viene rilasciato, tornerà automaticamente in posizione "0".
10. Ultimato l'impasto portare il selettore avvio/velocità (3) su "0" e staccare la spina dalla presa di corrente a muro.
11. Abbassare la leva sgancio braccio motore (2) per sollevarlo.  
Rimuovere l'accessorio (gancio, sbattitore o frusta) dal perno girovole girando in senso orario.  
Ruotare la ciotola (5) in senso antiorario per sbloccarla e svuotarne il contenuto.
12. Una volta terminato, procedere alla pulizia delle parti come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

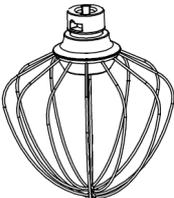


Figura 5



Figura 6

## Tabella riferimenti rapidi

Utilizzo	Accessorio	Livello	Minuti	Quantità Max	Note
Gancio		1-3	3	1000g farina + 538g acqua	Impasti consistenti (pane, piccola pasticceria, eccetera)
Sbattitore		2-4	3	660g farina + 840g acqua	Impasti medi (crespelle, impasti spugnosi, eccetera)
Frusta		5-6	3	3 albumi (minimo)	Impasti morbidi (albumi, panna, crema, meringa, eccetera)

## Individuazione guasti

Esempio	Problema	Soluzione
1	L'impastatrice non funziona	<ul style="list-style-type: none"><li>·Verificare che la spina sia inserita a fondo nella presa.</li><li>·Verificare che la leva sgancio torni in posizione.</li><li>·Verificare se l'impastatrice ha lavorato più di 6 minuti; aspettare che si raffreddi prima di riaccenderla.</li></ul>
2	Rumore durante il funzionamento (l'accessorio inserito batte contro la ciotola)	<ul style="list-style-type: none"><li>·Verificare che la ciotola sia inserita correttamente.</li><li>·Verificare che l'accessorio sia inserito correttamente al perno girovole.</li></ul>
3	Il coperchio antischizzo non si incastra alla ciotola	<ul style="list-style-type: none"><li>·Verificare che il coperchio antischizzo sia inserito correttamente sulla testa del braccio motore.</li><li>·Verificare che la ciotola sia inserita correttamente alla base del relativo incastro.</li></ul>
4	L'impastatrice non gira alla velocità impostata	<ul style="list-style-type: none"><li>·Verificare che il selettore avvio/velocità si trovi su un valore adatto all'ingrediente da lavorare.</li><li>·Ruotare il selettore avvio/velocità su "0" e inizializzare di nuovo l'apparecchio.</li></ul>
5	L'impastatrice non è stabile sul piano d'appoggio	<ul style="list-style-type: none"><li>·Verificare che i gommini anti scivolo non siano sfilati.</li><li>·Verificare che l'impastatrice sia posizionata su una superficie piana e stabile.</li></ul>
6	La leva sgancio braccio motore non torna in posizione dopo avere inserito la ciotola e il coperchio antischizzo	<ul style="list-style-type: none"><li>·Verificare che il coperchio antischizzo sia inserito correttamente sulla testa del braccio motore.</li><li>·Verificare che la ciotola sia inserita correttamente.</li></ul>

# Frullatore

## Funzione

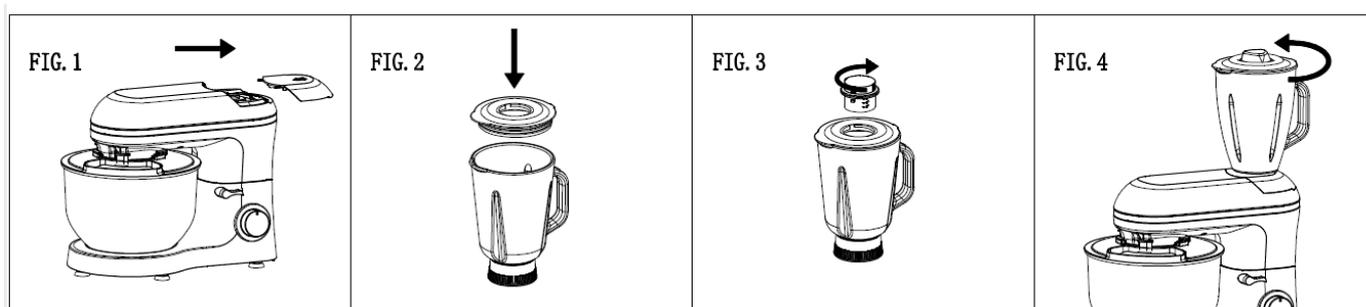
Utilizzare questo accessorio per preparare salse, zuppe, maionese, pappe, frappè, mousse, purea, eccetera. Tagliare alimenti solidi e di dimensioni grandi in piccoli pezzi prima di introdurli all'interno della caraffa graduata.

## Avvertenze importanti

1. Prima dell'uso: inserire la spina alla presa elettrica solo dopo avere inserito la caraffa e il relativo coperchio.
2. Dopo l'uso: staccare la spina dalla presa elettrica prima di rimuovere la caraffa graduata.
3. Non aggiungere all'interno della caraffa ingredienti/alimenti che superino 80°C.
4. Per evitare fuoriuscita di contenuto, non versare più di 1,5 litri di liquido nella caraffa graduata.
5. Non rimuovere la caraffa graduata mentre il dispositivo è in movimento.
6. Avviare il dispositivo solo dopo avere inserito il coperchio alla caraffa graduata.
7. Non lasciare operare il dispositivo per più di 3 minuti consecutivi.

## Utilizzo

1. Rimuovere il coperchio dell'innesto (10) posteriore (figura 1).
2. Aggiungere gli ingredienti desiderati nella caraffa graduata avendo cura di non superare le dosi consigliate.
3. Premere il coperchio sopra la caraffa graduata (figura 2 ) per fissarlo in posizione.
4. Inserire il tappo/misurino al centro del coperchio (figura 3) e ruotare in senso orario per chiuderlo.
5. Inserire la caraffa graduata nell'apposito innesto ruotando in senso antiorario per fissarla al corpo motore (figura 4).
6. Portare il selettore avvio/velocità su "6" e avviare il dispositivo.
7. Una volta terminato, procedere alla pulizia delle parti come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".



## NOTE

- E' possibile aggiungere ingredienti nella caraffa attraverso il tappo/misurino mentre il dispositivo è in funzione.
- Di tanto in tanto, in base alla consistenza e spugnosità degli ingredienti prescelti, potrebbe rendersi necessario rimuovere dalle pareti della caraffa graduata residui di cibo addensato:
  - spegnere il dispositivo e staccare la spina dalla presa elettrica;
  - rimuovere il coperchio dalla caraffa graduata;
  - servendosi di una spatola rimuovere il cibo addensato dalle pareti della caraffa avendo cura di non toccare la lama posta alla base della caraffa con la spatola che si sta utilizzando.

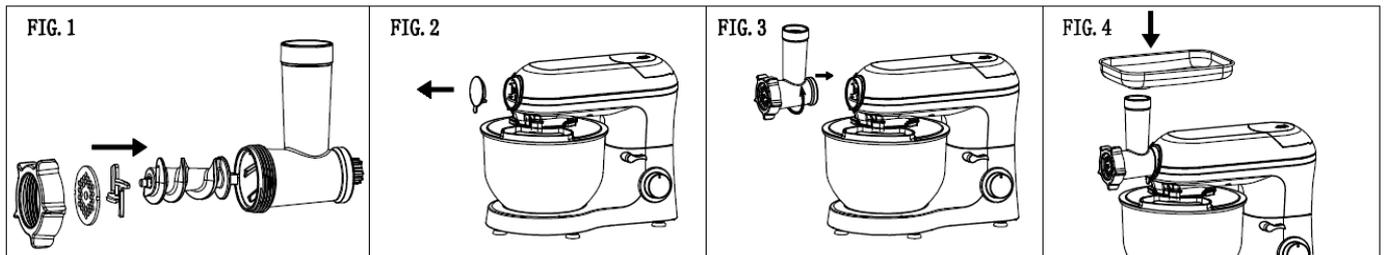
# Tritacarne

## Funzione

Utilizzare questo accessorio per ridurre in pezzi omogenei di piccole dimensioni la carne ottenendo carne macinata. Viene utilizzato anche per altri alimenti di consistenza simile come componenti di ripieni.

## Utilizzo

1. Per assemblare il tritacarne inserire la lama a croce (16) alla relativa elica a spirale (15) scegliendo la trifila (17) corrispondente al trito che si desidera ottenere. Allineare i componenti in modo che si inseriscano perfettamente nel condotto del braccio (14). Chiudere i componenti stringendo a mano la ghiera (18) il più stretto possibile (figura 1).
2. Rimuovere il tappo dell'innesto (9) frontale (figura 2).
3. Inserire i componenti del braccio assemblati all'interno dell'innesto girando in senso antiorario (figura 3).
4. Montare il vassoio porta carne (20) sul collo del braccio tritacarne (figura 4).
5. Posizionare un recipiente sotto al braccio tritacarne per raccogliere il trito che fuoriesce.
6. Inserire la spina alla presa elettrica a muro, portare il selettore avvio/velocità su "3" e avviare il dispositivo. Disporre la carne nel vassoio e servendosi dell'apposita pressa spingi carne (19) introdurre la carne nel collo. **NON UTILIZZARE LE DITA PER SPINGERE LA CARNE ALL'INTERNO DEL COLLO DEL BRACCIO!**
7. Una volta terminato, procedere alla pulizia delle parti come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".



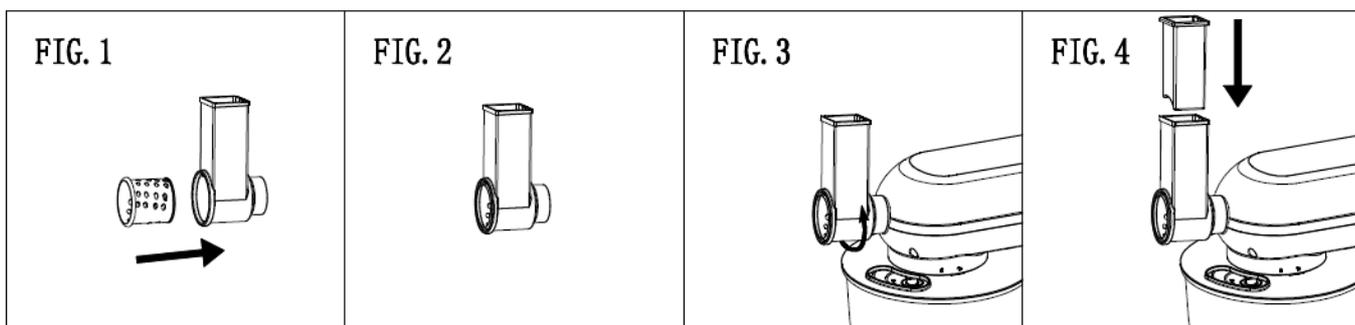
## NOTE

- Tagliare la polpa della carne in pezzi di circa 2,5 cm spessi e 10 cm lunghi (ossa e nervi devono essere rimossi).

# Affettaverdure

## Utilizzo

1. Rimuovere il tappo dell'innesto (9) frontale.
2. Inserire il riduttore desiderato (sminuzzatore 27a, affettatore 27b, frantumatore 27c) all'interno del condotto del braccio trita verdure (26) (figure 1 e 2).
3. Inserire i componenti assemblati all'interno dell'innesto girando in senso antiorario (figura 3) per chiudere .
4. Posizionare un recipiente sotto al braccio trita verdure per raccogliere gli ingredienti che fuoriescono.
5. Inserire la spina alla presa elettrica a muro, portare il selettore avvio/velocità fra "3 / 5" e avviare il dispositivo.  
Tagliare le verdure in piccoli pezzi e servendosi dell'apposita pressa spingi verdure (25) introdurre le verdure all'interno del collo del braccio (figura 4).  
**NON UTILIZZARE LE DITA PER SPINGERE LE VERDURE ALL'INTERNO DEL COLLO DEL BRACCIO!**
6. Una volta terminato, procedere alla pulizia delle parti come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".



## Consigli per la buona riuscita di preparati

Non superare la quantità di ingredienti massima indicata al fine di non sovraccaricare l'apparecchio. Se si nota che l'apparecchio sta sforzando durante il suo funzionamento, spegnerlo, rimuovere metà dell'impasto e lavorare separatamente le due parti.

Gli ingredienti vengono miscelati meglio se nella ciotola si versano prima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi.

### Alcune semplici ricette

**Pane bianco** (selettore velocità da 3 a 6 - accessorio: gancio)

Ingredienti:

600gr di farina 00, 1 sacchetto di lievito essiccato (2 cucchiaini e mezzo), 345ml di acqua, 1 cucchiaino di olio di oliva/semi (oppure 1 noce di burro), 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di sale.

Preparazione: mettere gli ingredienti (esclusa l'acqua) nella ciotola e avviare l'impastatrice alla velocità 1-2. Aggiungere l'acqua poco alla volta e man mano che l'impasto prende corpo aumentare la velocità a 3-4. Lasciare in lavorazione a questa velocità per circa due minuti; quando l'impasto ha preso consistenza trasferire il composto dalla ciotola ad un recipiente capiente. Coprire l'impasto con un panno e lasciare riposare in un luogo asciutto per circa 30/40 minuti (fino a quando il volume sarà raddoppiato).

Togliere l'impasto dal recipiente e se necessario bucare con una forchetta eventuali bolle d'aria.

Impastare delicatamente su una superficie infarinata dando all'impasto la forma desiderata (pagnotta, panini, filone, eccetera). Mettere in una teglia, coprire e lasciare riposare in un luogo asciutto per altri 30 minuti.

Mettere in forno preventivamente scaldato a 200°C e cuocere per 25-30 minuti.

**Impasto per pizza** (selettore velocità da 1 a 4 - accessorio: gancio)

Ingredienti:

400gr farina 00, 1 sacchetto di lievito essiccato (2 cucchiaini e mezzo), 250ml di acqua tiepida, 1-1/2 cucchiaino di olio di oliva, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale.

Preparazione: mettere gli ingredienti (esclusa l'acqua) nella ciotola e avviare l'impastatrice alla velocità 1-2. Aggiungere l'acqua poco alla volta e man mano che l'impasto prende corpo aumentare la velocità a 3-4. Lasciare in lavorazione a questa velocità per circa due minuti; quando l'impasto ha preso consistenza rimuovere il composto dalla ciotola e dividerlo in 2-4 pezzi.

Stendere l'impasto su una superficie infarinata fino a raggiungere lo spessore desiderato.

Posizionare l'impasto steso su una teglia ricoperta di carta da forno e farcirla a piacimento.

Mettere in forno preventivamente scaldato a 200°C e cuocere per 15-20 minuti.

**Meringa** (selettore velocità da 5 a 6 - accessorio: frusta)

Ingredienti:

4 albumi d'uovo, 100gr di zucchero semolato, 100gr di zucchero a velo.

Preparazione: mettere gli albumi d'uovo nella ciotola ed avviare a velocità 6 fino a renderli montati a neve. Aggiungere lo zucchero e continuare fino ad ottenere un composto spumoso.

Rimuovere il composto dalla ciotola servendosi di un cucchiaio per formare le meringhe.

Disporle su una teglia ricoperta di carta da forno e ultimare il preparato cospragendo di zucchero a velo.

Mettere in forno preventivamente scaldato a 120°C posizionando la teglia sul ripiano meno caldo;

cuocere per mezz'ora e una volta raffreddato farcire a piacimento (cioccolato, frutta, crema pasticcera).