



Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI)
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

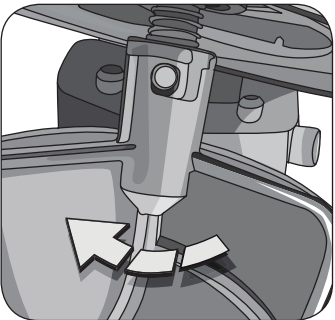
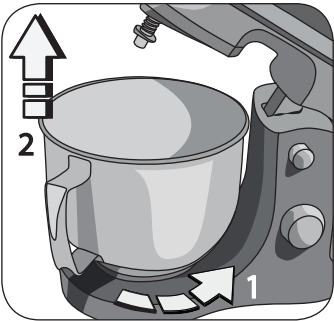
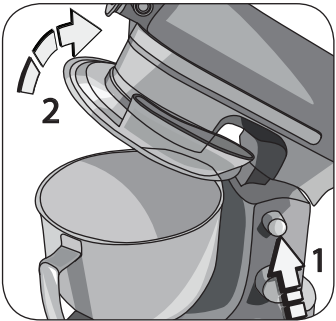
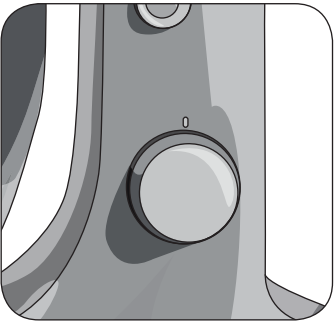
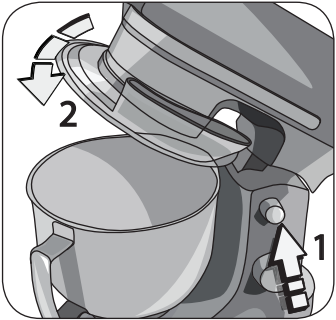
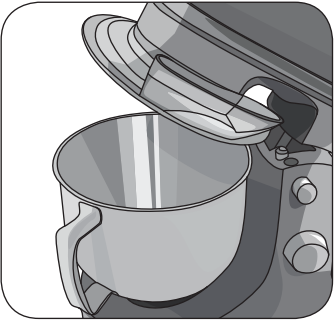
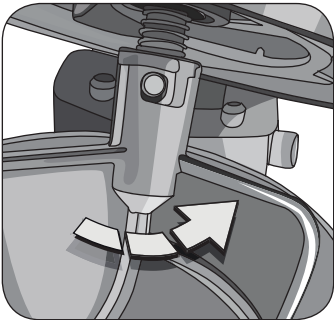
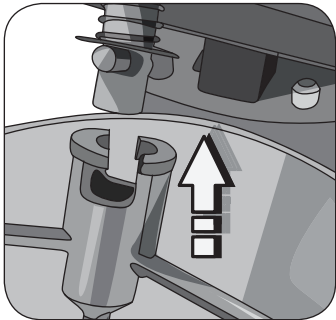
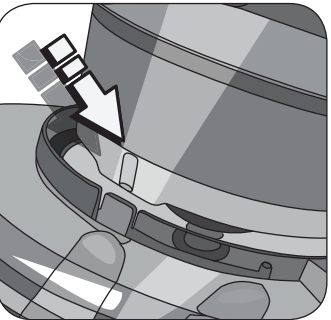
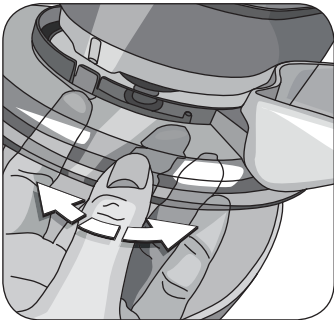
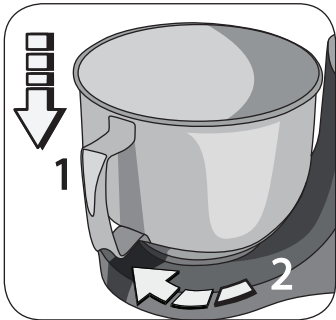
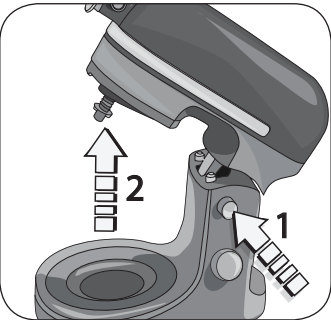
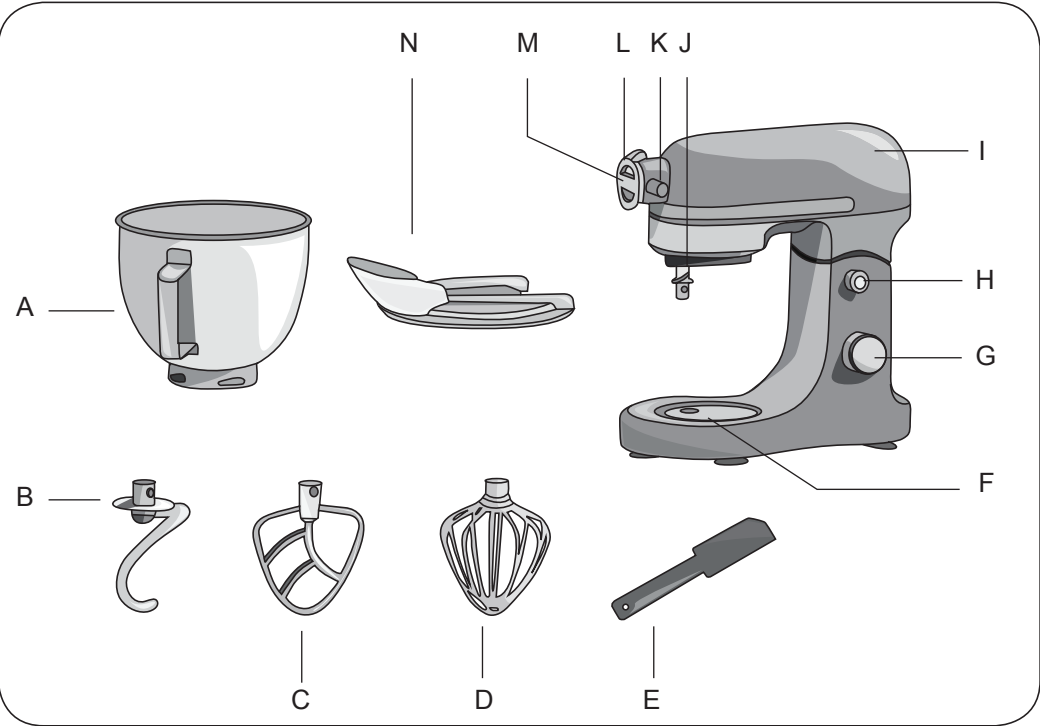
Ariete



Impastatore
Kitchen machine
Cuisine Machine
Küchenmaschine
Robot de cocina
Máquina da cozinha
Kitchen machine
Μηχάνημα κουζίνας
Кухонная машина
آلة المطبخ
Roboty kuchenne
Køkkenmaskine

CE EAC

1589



AL PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

Anche se gli apparecchi sono stati realizzati in conformità con le specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose, leggete con attenzione queste avvertenze e usate l'apparecchio solo per l'uso cui è stato destinato per evitare infortuni e danni. Tenete a portata di mano questo libretto per future consultazioni. Qualora vogliate cedere questo apparecchio ad altre persone ricordatevi di includere anche queste istruzioni.

Le informazioni riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli che indicano:



Pericolo per i bambini



Pericolo dovuto a elettricità



Pericolo di danni derivanti da altre cause



Avvertenza relativa a ustioni



Attenzione - danni materiali

USO PREVISTO

Potete usare l'impastatore (da qui in avanti chiamato apparecchio) per impastare, montare diversi ingredienti e realizzare diverse preparazioni, usando gli accessori in dotazione. Questo apparecchio è stato concepito solo per un uso privato ed è quindi da considerarsi inadeguato l'uso per scopi commerciali o industriali. Ogni altro utilizzo non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambienti domestici o simili a quello domestico, come ad esempio:
 - nelle zone per cucinare riservate al personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
 - nelle fattorie
 - hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture di tipo abitativo (per l'uso da parte dei relativi ospiti).
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
- Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente libretto.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.

- L'apparecchio può essere usato da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.



Pericolo per i bambini

- L'apparecchio non può essere usato dai bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Allorché 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.



Pericolo dovuto a elettricità

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Fare attenzione che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici calde.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica prima di sostituire gli accessori.
- Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina e il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. Usare un panno umido per la loro pulizia.
- Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
- 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.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa elettrica.
- In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate 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.



Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Non toccare mai le parti in movimento.
- Non introdurre mai gli alimenti nella tazza con le mani durante il funzionamento; utilizzare sempre le apposite fessure sul coperchio.
- L'uso errato dell'apparecchio potrebbe provocare infortuni.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione 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 Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.



Avvertenza relativa a ustioni

- Quando inserite liquidi caldi nel recipiente fate attenzione a non far fuoriuscire e a non entrare in contatto con il liquido o il vapore.



Attenzione - danni materiali

- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (per esempio pioggia, sole).
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
- 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.
- Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della tazza mentre l'apparecchio è in funzione. Spengere l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica e utilizzare sempre la spatola in dotazione.
- Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano dalle parti in movimento.
- L'apparecchio non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.



Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/UE si prega di leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A Tazza in acciaio inox
- B Frusta per impastare
- C Frusta per mescolare
- D Frusta per montare
- E Spatola
- F Base di appoggio della tazza
- G Manopola di regolazione della velocità
- H Pulsante di sblocco
- I Braccio
- J Perno di attacco per frusta
- K Perno di sblocco del supporto per accessori opzionali
- L Supporto per accessori opzionali
- M Tappo
- N Coperchio paraschizzi

Dati di identificazione

Nella targhetta posta sotto la base di appoggio della macchina sono riportati i seguenti dati d'identificazione della macchina:

- costruttore e marcatura CE
- modello (Mod.)
- n° di matricola (SN)
- tensione elettrica di alimentazione (V) e frequenza (Hz)
- potenza elettrica assorbita (W)
- numero verde assistenza

Nelle eventuali richieste ai Centri Assistenza Autorizzati, indicare modello e numero di matricola.

ISTRUZIONI PER L'USO

CAPACITÀ E VELOCITÀ MASSIME CONSENTITE

Capacità massima di farina da non superare	900 g
Capacità massima totale da non superare (per maggiori dettagli riferirsi al paragrafo RICETTE)	1,3 kg
Velocità massima consentita con la frusta per impastare (B) ()	3
Velocità massima consentita con la frusta per mescolare (C) ()	7
Velocità massima consentita con la frusta per montare (D) ()	11

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



Attenzione

Prima di inserire la frusta desiderata, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e che la manopola di regolazione della velocità (G) sia impostata su "0".

- 1 Premere il pulsante di sblocco (H). Sollevare il braccio (I) fino a sentire uno scatto (Fig. 2).
- 2 Inserire la tazza in acciaio inox (A) sulla base di appoggio della tazza (F). Le tacche presenti sulla tazza si devono inserire nelle fessure ricavate nella base di appoggio della tazza.

- 3 Ruotare la tazza verso il simbolo “” per bloccarla (Fig. 3).
- 4 Inserire il coperchio paraschizzi (N) sul braccio (I) (Fig. 4). La tacca presente sul coperchio si deve inserire nella fessura presente sull'apparecchio (Fig. 5).
- 5 Spingere la frusta verso l'alto per inserirla sul perno di attacco (J) (Fig. 6).
- 6 Ruotare la frusta in senso antiorario per bloccarla. Il perno di attacco si deve alloggiare perfettamente nell'asola ricavata sull'attacco della frusta (Fig. 7).

L'apparecchio dispone di tre tipologie di fruste:

	<u>Frusta per impastare (B)</u>	Per tutti i tipi di impasti duri (es. pasta per pizza, pasta fresca, pane).
	<u>Frusta per mescolare (C)</u>	Per impasti consistenti con uova e burro (es. pasta frolla).
	<u>Frusta per montare (D)</u>	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 morbidi.

- 7 Sempre con il braccio sollevato, versare gli ingredienti nella tazza (Fig. 8).
 - 8 Premere il pulsante di sblocco (H). Abbassare il braccio (I) fino a sentire uno scatto (Fig. 9).
- È possibile aggiungere ulteriori ingredienti anche attraverso la fessura presente sul coperchio paraschizzi (Fig. 10).



Attenzione

Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che il tappo (M) del supporto per accessori opzionali (L) sia correttamente chiuso e bloccato.

Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi di aver collocato e bloccato correttamente tutti gli accessori.

Non utilizzare l'apparecchio in caso di rumore anomalo o vibrazione eccessiva durante il funzionamento.

- 9 Inserire la spina nella presa elettrica.
- 10 Ruotare la manopola (G) sulla velocità “1” per accendere l'apparecchio. Aumentare la velocità in base alla necessità o secondo quanto riportato nella ricetta specifica.

Tipo di frusta	Tempo massimo di funzionamento
Frusta per impastare (B)	2 minuti consecutivi
Frusta per mescolare (C)	3 minuti consecutivi
Frusta per montare (D)	5 minuti consecutivi

Rispettare i tempi massimi di funzionamento riportati in tabella.

Per ottenere un risultato più omogeneo o per aggiungere ulteriori ingredienti all'interno della tazza:

- Spegner l'apparecchio e staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica.
- Premere il pulsante di sblocco (H). Sollevare il braccio (I) fino a sentire uno scatto (Fig. 12).
- Con l'aiuto della spatola in dotazione (E) portare verso il centro gli alimenti depositati sulle pareti della tazza. Versare gli ingredienti mancanti all'interno della tazza.



Attenzione

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

Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della tazza in acciaio inox (A) mentre l'apparecchio è in funzione. Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica.

- 11 A lavorazioni concluse o nel caso si decidesse di cambiare il tipo di frusta ruotare la manopola (G) sulla velocità "0" per spegnere l'apparecchio.
- 12 Staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica.
- 13 Premere il pulsante di sblocco (H). Sollevare il braccio (I) fino a sentire uno scatto (Fig. 12).
- 14 Rimuovere la tazza in acciaio inox (A) dalla base di appoggio della tazza (F). Ruotare la tazza verso il simbolo "■" per sbloccarla (Fig. 13).
- 15 Spingere verso l'alto e ruotare la frusta in senso orario per sbloccarla. Il perno di attacco si deve liberare dall'asola ricavata sull'attacco della frusta (Fig. 14).
- 16 Estrarre la frusta.

La non osservanza di queste norme può comportare un danno al prodotto non coperto dalla garanzia.

CONSIGLI UTILI

- Si consiglia di montare le uova a temperatura ambiente per un miglior risultato.
- Prima di montare gli albumi, verificare l'assenza di grasso o tuorlo d'uovo sulla frusta per montare o nella tazza.
- 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 elettrica e ridurre la quantità da impastare.
- L'impasto ottimale degli ingredienti si ottiene aggiungendoli prima del liquido.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Attenzione

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia scollegare la spina dalla presa elettrica e aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

- Rimuovere tutti gli accessori utilizzati.
- La tazza in acciaio inox (A), il coperchio (N), le tre fruste (B-C-D) e la spatola (E) possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- Per la pulizia del corpo dell'apparecchio utilizzare un panno leggermente umido.



Attenzione

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

DOPO L'USO

Riporre l'apparecchio in un posto asciutto e al riparo dalla portata dei bambini.

Assicurarsi che l'apparecchio sia freddo prima di riporlo.

Assicurarsi che gli accessori siano asciutti prima di riporli.

RICETTA BASE PER IL PANE – 1,3 KG.

450 ml d'acqua tiepida

30 g di lievito fresco oppure 14 g di lievito secco

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di sale

30 g d'olio

350 g di farina 00

350 g di semola rimacinata di grano duro

- Miscelare nella tazza il lievito con l'acqua e lo zucchero. Lasciar riposare per 15 minuti.
- Aggiungere al liquido il sale e l'olio.
- Usando la frusta per impastare (B), impastare a velocità "1" aggiungendo gradualmente le farine.
- Proseguire a velocità "1" sino a circa 2 minuti dall'inizio.
- Passare a velocità "2" e poi "3" e impastare ancora per 3 minuti, fino a che l'impasto non avrà formato una palla.
- 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 DI SEMOLA – 750 G.

500 g di farina di semola

220 ml di acqua

15 ml d'olio

1/2 cucchiaino di sale fino

- Inserire nella tazza tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, che deve essere versata a filo durante la lavorazione.
- Usando la frusta per impastare (B), impastare a velocità crescente da "1" a "3" per circa 4-5 minuti, finché l'impasto non avrà ottenuto una consistenza a pezzi (come grandi briciole).
- Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata e coprirlo con pellicola. Lasciar riposare per 30 minuti in luogo tiepido.
- Tirare la pasta utilizzando l'apposito accessorio del kit per impastatore Ariete mod. 4079. È possibile scegliere la trafila con il formato di pasta desiderato tra le cinque a disposizione*.
- Cuocere in acqua bollente salata dai 5 agli 8 minuti a seconda del formato.

* Se per trafilare la pasta si utilizza un altro strumento o si procede manualmente, impastare nell'impastatore per un altro minuto, fino a che l'impasto non avrà assunto la consistenza e la forma di una palla.

RICETTA BASE PER PASTA FRESCA ALL'UOVO – 750 G.

500 g di farina "00"

2 uova intere (circa 120 g)

120 ml di acqua fredda

15 ml d'olio

1/2 cucchiaino di sale fino

- Inserire nella tazza tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, che deve essere versata a filo durante la lavorazione.
- Usando la frusta per impastare (B), impastare a velocità crescente da "1" a "3" per circa 4 minuti, finché l'impasto non avrà ottenuto una consistenza a pezzi (come grandi briciole).
- Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata e coprirlo con pellicola. Lasciar riposare per 30 minuti in luogo tiepido.
- Tirare la pasta utilizzando l'apposito accessorio del kit per impastatore Ariete mod. 4079. È possibile scegliere la trafila con il formato di pasta desiderato tra le cinque a disposizione*.
- Cuocere in acqua bollente salata dai 5 agli 8 minuti a seconda del formato.

* Se per trafilare la pasta si utilizza un altro strumento o si procede manualmente, impastare nell'impastatore per un altro minuto, fino a che l'impasto non avrà assunto la consistenza e la forma di una palla.

RICETTA BASE PER PASTA FROLLA – 1,1 KG.

500 g di farina "00"

250 g di burro freddo a pezzetti

200 g di zucchero

2 uova intere

un pizzico di sale

aromi (per esempio vaniglia, scorza di limone, scorza d'arancia)

- Inserire nella tazza tutti gli ingredienti.
- Usando la frusta per mescolare (C), impastare a velocità "2" per 3 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 MERINGA – 300 G.

100 g di albumi (3 albumi)

200 g di zucchero semolato

1 pizzico di sale

- Inserire nella tazza gli albumi a temperatura ambiente e il sale.
- Usando la frusta per montare (D), montare a neve a velocità "6" per 1 minuto.
- Aumentare rapidamente la velocità fino a "11" e aggiungere poco alla volta lo zucchero semolato.
- Continuare a montare ancora per qualche minuto, fino ad ottenere un impasto fermo e sodo, con la superficie bianca e lucida.
- Spegnerne l'apparecchio ed estrarre la tazza.
- Con l'aiuto di una sacca da pasticceria o con due cucchiari, formate le meringhe su placche da forno rivestite di carta oleata o imburrate pochissimo.
- Cuocere in forno preriscaldato a 100 °C per 2 ore e 30 minuti, lasciando lo sportello socchiuso per un paio di centimetri, per permettere all'umidità di uscire e alle meringhe di seccare bene.

WITH REGARD TO THIS MANUAL

This appliance is made in conformity with appropriate European Regulations in force, to protect the user wherever possible from potential hazards. Even if you are familiar with this type of appliance, carefully read this manual before use. Only use this appliance for the purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions.

The information provided in this manual is marked with the following symbols indicating:



Danger for children



Danger due to electricity



Danger of damage originating from other causes



Warning of burns



Warning – material damage

INTENDED USE

The kitchen machine ("appliance" from now on) can be used to mix or beat many ingredients in order to prepare different recipes, using the provided accessories. This appliance is designed only and solely for private use, and is therefore to be considered unsuitable for industrial or professional purposes. Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

- The appliance is **ONLY INTENDED FOR DOMESTIC USE** and shall not be used for commercial or industrial purposes.
- The appliance is designed for home use or similar, such as:
 - in cooking areas used by personnel of shops, offices and other professional environments
 - on farms
 - hotels, motels, bed and breakfasts and other types of residential structures (for use by its guests).
- The appliance complies with the regulation (EC) No 1935/2004 of 27 October 2004 on materials intended to come into contact with food.
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- We suggest you keep the original box and packaging, as our free-of-charge service does not cover any damage resulting from inadequate packaging of the product when this is sent back to an Authorised Service Centre.
- This appliance can be used by persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are monitored by a responsible person or if they have received and understood the instructions and dangers which may arise during the appliance use.

Danger for children

- The appliance shall not be used by children.
- Children shall not play with the appliance or its components. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power cord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components including the power cord are rendered harmless to prevent personal injury. Do not let children play with the appliance or its components.

Danger due to electricity

- Ensure that the voltage of the appliance is the same as that of the electricity supply.
- Do not leave the appliance unattended when plugged in; unplug it after use.
- Do not place the appliance on or near heat sources.
- Make sure that the power cord never touches hot surfaces.
- Turn off the appliance and unplug the power cord from the power outlet before changing the accessories.
- Never immerse the appliance body, the plug and the power cord in water or other liquids. Use a damp cloth for cleaning them.
- Even when the appliance is not in use, unplug it from the power outlet before inserting or removing individual parts or before carrying out cleaning operations.
- Make sure that your hands are dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the plug and power connections.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power socket.
- In case electrical extension cords are used, they must be suitable to the power of the appliance, in order to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which they are used. Unsuitable extensions can cause malfunctions.

Danger of damage originating from other causes

- During use place the appliance on a horizontal, stable and well lit surface.
- Never touch the moving parts.
- Never introduce food into the bowl using your hands during operation; always use the designated openings on the lid.
- Misuse of the appliance may cause injury.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty; all repairs, including the power cord replacement, must be carried out only by the Ariete service centre or by technicians authorized by Ariete, in order to avoid any risk.



Warning of burns

- When pouring hot liquids into the bowl, be careful not to let them out and come into contact with the hot liquid or steam.



Warning – material damage

- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).
- In order not to compromise the appliance safety, use only original spare parts and accessories approved by the manufacturer.
- Any modifications made on this product that are not explicitly authorised by the manufacturer may lead to the forfeiture of its safety and guarantee of its use by the user.
- Do not remove food from the bowl sides when the appliance is operating. Always turn off the appliance, unplug the power cord from the power outlet and use the provided spatula.
- Do not operate the appliance when empty.
- In order to avoid injury and damage to the appliance, always keep your hands and kitchen tools away from the appliance moving parts.
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.



For proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU please read the dedicated leaflet attached to the product.

ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A Stainless steel bowl
- B Dough hook
- C Beater
- D Whisk
- E Spatula
- F Bowl seat
- G Speed control knob
- H Release button
- I Mixer arm
- J Mixing accessory coupling pin
- K Optional accessories attachment unlocking pin
- L Optional accessories attachment
- M Cover
- N Splash-proof lid

Identification data

In the label located under the support base of the machine there is the following identification data of the machine:

- manufacturer and CE marking
- model (Model.)
- serial number (SN)
- electrical supply voltage (V) and frequency (Hz)
- electrical power consumption (W)
- assistance toll-free phone number

When ordering at Authorized Service Centers, indicate the model and serial number.

INSTRUCTIONS FOR USE

MAXIMUM ALLOWED QUANTITIES AND SPEED

Maximum amount of flour which must not be exceeded	900 g
Total maximum amount which must not be exceeded (for further details, refer to the RECIPES paragraph)	1.3 kg
Maximum allowed speed with the dough hook (B) ()	3
Maximum allowed speed with the beater (C) ()	7
Maximum allowed speed with the whisk (D) ()	11

After having removed the appliance from the box, before using the appliance for the first time, wash thoroughly in soapy water all the elements which will come into contact with food.



Attention

Before inserting the desired mixing accessory, make sure that the appliance is turned off and that the speed control knob (G) is set on "0".

- 1 Press the release button (H). Lift the mixer arm (I) until you hear a click sound (Fig. 2).

- 2 Place the stainless steel bowl (A) on the bowl seat (F). The notches on the bowl must enter into the slots located on the bowl seat.
- 3 Turn the bowl to the symbol “” to lock it (Fig. 3).
- 4 Insert the splash-proof lid (N) on the mixer arm (I) (Fig. 4). The notch on the lid must enter into the slot located on the appliance (Fig. 5).
- 5 Push the mixing accessory upwards to insert it on the coupling pin (J) (Fig. 6).
- 6 Lock the mixing accessory by turning it counter-clockwise. The coupling pin must enter perfectly into the loop located on the attachment of the accessory (Fig. 7).

The appliance has three types of mixing accessories:

	<u>Dough hook (B)</u>	For all types of hard mixtures (such as pizza dough, fresh pasta dough, bread).
	<u>Beater (C)</u>	For compact mixtures featuring eggs and butter (such as shortcrust pastry).
	<u>Whisk (D)</u>	To beat egg whites, cream, instant puddings, ready-to-use mixtures for cakes and desserts; to give a creamy texture to margarine or butter with sugar (use margarine or butter at room temperature); to mix eggs, for sponge cakes and other soft cakes.

- 7 Keeping the mixer arm up, pour the ingredients into the bowl (Fig. 8).
- 8 Press the release button (H). Lower the mixer arm (I) until you hear a click sound (Fig. 9).

Additional ingredients can be poured into the bowl also through the opening on the splash-proof lid (Fig. 10).

Attention

Before turning the appliance on, make sure that the cover (M) of the optional accessories attachment (L) is properly closed and locked.

Before turning the appliance on, make sure that all the accessories are correctly installed and locked.

Do not use the appliance in case of unusual noise or excessive vibration during operation.

- 9 Connect the plug into the socket.
- 10 Turn the knob (G) to the speed “1” to turn the appliance on. Increase the speed based on the need or according to the recipe.

Type of mixing accessory	Maximum operating time
Dough hook (B)	2 consecutive minutes
Beater (C)	3 consecutive minutes
Whisk (D)	5 consecutive minutes

Adhere to the maximum operating time shown in the table.

To get a smooth result or to add more ingredients to the bowl:

- Turn off the appliance and unplug the power cord from the power outlet.
- Press the release button (H). Lift the mixer arm (I) until you hear a click sound (Fig. 12).

- Using the provided spatula (E), push food from the bowl sides towards the inside. Pour the additional ingredients into the bowl.



Attention

In order to avoid injury and damage to the appliance, always keep your hands and kitchen tools away from the appliance moving parts.

Do not remove food from the stainless steel bowl (A) sides while the appliance is operating. Turn off the appliance and unplug the power cord from the power outlet.

- 11 Once processing is completed or if you want to change the type of mixing accessory, turn the knob (G) to the speed "0" to turn off the appliance.
- 12 Unplug the power cord from the power outlet.
- 13 Press the release button (H). Lift the mixer arm (I) until you hear a click sound (Fig. 12).
- 14 Remove the stainless steel bowl (A) from the bowl seat (F). Turn the bowl to the symbol "■" to unlock it (Fig. 13).
- 15 Unlock the mixing accessory by pushing it upwards and turning it clockwise. The coupling pin must unhook from the loop located on the attachment of the accessory (Fig. 14).
- 16 Pull out the mixing accessory.

Failure to comply with these rules may result in a damage to the product not covered by warranty.

USEFUL TIPS

- It is recommended to beat the eggs at room temperature to get the best results.
- Before beating egg whites, check for any fat or egg yolk residue on the whisk or in the bowl.
- Use cold ingredients for the shortcrust pastry, unless otherwise specified in the recipe.
- If the appliance seems to be over-working, turn off and unplug the appliance from the power outlet and reduce the quantity of ingredients to process.
- To obtain a perfect dough, always add ingredients before the liquid ones.

CLEANING AND MAINTENANCE



Attention

Before carrying out any cleaning operation, unplug the power cord from the power outlet and wait until the appliance has completely cooled down.

- Remove all the accessories used.
- The stainless steel bowl (A), the lid (N), the three mixing accessories (B-C-D) and the spatula (E) are dishwasher safe too.
- To clean the appliance body use a slightly damp cloth.



Attention

After cleaning, dry all parts thoroughly before reassembling the appliance again.

AFTER USE

Put the appliance in a dry place and out of the reach of children.

Make sure that the appliance has completely cooled down before storing it.

Make sure that the accessories are completely dry before storing them.

BASIC RECIPE FOR BREAD DOUGH – 1.3 KG.

450 ml of warm water

30 g of fresh yeast or 14 g of dry yeast

2 teaspoons of sugar

1 teaspoon salt

30 g of oil

350 g of “00” flour (powder-fine flour)

350 g of reground durum wheat semolina

- Mix the yeast with water and sugar into the bowl. Let sit for 15 minutes.
- Add salt and oil to the mixture.
- Use the dough hook (B) to mix at speed “1”, gradually adding flours.
- Continue to mix at speed “1” for about 2 minutes.
- Use speed “2” and then speed “3” to mix for another 3 minutes, until the dough has taken the shape of a ball.
- Place the dough in a bowl slightly greased with oil and cover with plastic wrap greased with oil too.
- Let it rise at room temperature away from currents for 1 hour or until it doubles in volume.
- Give form as you wish on a floured surface.
- Place them on baking trays greased with oil or covered with paper and oil, cover using a cloth and let rise for another 30 minutes.
- Cook in the pre-heated oven at 220 °C for 25-35 minutes according to its shape or until the bread base makes a dull and empty sound when knocked.

BASIC RECIPE FOR SEMOLINA PASTA – 750 G.

500 g of semolina flour

220 ml of water

15 ml of oil

1/2 teaspoon of fine salt

- Add the ingredients to the bowl except for water, which must be poured in during processing.
- Use the dough hook (B) to mix at increasing speed from “1” to “3” for about 4-5 minutes, until the dough has a “chopped” texture (like large-sized crumbs).
- Place the dough in a floured bowl and cover with plastic wrap. Leave to rest for 30 minutes in a warm place.
- Roll out the pasta dough using the specific tool of the Ariete kitchen machine accessory kit mod. 4079. You can choose the pasta extruder you desire among the five available pasta accessories*.
- Cook in boiling salted water from 5 to 8 minutes depending on the type.

* If you are using a different tool to make pasta or if you are doing it manually, knead the dough into the kitchen machine for one more minute, until the dough has taken the texture and the shape of a ball.

BASIC RECIPE FOR FRESH EGG PASTA – 750 G.

500 g of “00” flour (powder-fine flour)

2 whole eggs (about 120 g)

120 ml of cold water

15 ml of oil

1/2 teaspoon of fine salt

- Add the ingredients to the bowl except for water, which must be poured in during processing.
- Use the dough hook (B) to mix at increasing speed from “1” to “3” for about 4 minutes, until the dough has a “chopped” texture (like large-sized crumbs).
- Place the dough in a floured bowl and cover with plastic wrap. Leave to rest for 30 minutes in a warm place.
- Roll out the pasta dough using the specific tool of the Ariete kitchen machine accessory kit mod. 4079. You can choose the pasta extruder you desire among the five available pasta accessories*.
- Cook in boiling salted water from 5 to 8 minutes depending on the type.

* If you are using a different tool to make pasta or if you are doing it manually, knead the dough into the kitchen machine for one more minute, until the dough has taken the texture and the shape of a ball.

BASIC RECIPE FOR SHORTCRUST PASTRY – 1.1 KG.

500 g of “00” flour (powder-fine flour)

250 g of cold butter chopped into small pieces

200 g of sugar

2 whole eggs

a pinch of salt

flavourings (such as vanilla, lemon peel, orange zest)

- Add the ingredients to the bowl.
- Use the beater (C) to mix at speed “2” for 3 minutes.
- Place the dough on the counter top and quickly shape it into a ball.
- Wrap in plastic wrap and put it in the fridge for at least 20 minutes or until it has slightly hardened.
- Roll out the dough on a floured surface until reaching the desired thickness and size.
- Cook in the pre-heated oven at 170/180 °C from 15 to 25 minutes according to the recipe.

BASIC RECIPE FOR MERINGUE – 300 G.

100 g of egg whites (3 egg whites)

200 g of granulated sugar

a pinch of salt

- Add the egg whites at room temperature together with salt to the bowl.
- Use the whisk (D) and whip the egg whites at speed “6” for 1 minute.
- Quickly increase the speed until reaching speed “11” and gradually add the granulated sugar.
- Continue to whip for a few more minutes to work all the ingredients into a compact and hard mixture, with white and shiny surface.
- Turn off the appliance and remove the bowl.
- Using a pastry bag or two spoons, shape the meringues on baking trays covered with lightly greased with oil paper or greased with butter.
- Cook in the pre-heated oven at 100 °C for 2 hours and 30 minutes, leaving the oven door ajar for a couple of inches, to allow the moisture to go out and the meringues to dry thoroughly.

A PROPOS DU MANUEL

Même si les appareils ont été réalisés en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont protégées, lisez avec attention ces avertissements et n'utilisez l'appareil que pour ce que il a été conçu, afin d'éviter les blessures et les dommages. Garder ce livret à portée de main pour les futures consultations. Si vous désirez ensuite céder cet appareil à d'autres personnes, rappelez-vous d'inclure ces instructions.

Les informations reportées dans ce manuel sont marquées des symboles suivants qui indiquent:



Danger pour les enfants



Danger électrique



Dangers provenant d'autres causes



Avertissements sur les brûlures



Attention - dégâts matériels

UTILISATION PRÉVUE

Le mélangeur (à partir de maintenant « appareil ») peut être utilisé pour pétrir ou battre les ingrédients et pour réaliser de nombreuses recettes, grâce aux accessoires fournis. L'appareil est destiné seulement à un usage domestique et ne doit en aucun cas servir à des fins commerciales ou industrielles. Le Fabricant ne prévoit aucune autre utilisation de l'appareil et il ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommage d'une quelconque nature, provoqué par un emploi inapproprié de l'appareil. Un usage inapproprié déterminerait également l'annulation de toute forme de garantie.

AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- L'appareil est destiné SEULEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE et ne doit en aucun cas servir à des fins commerciales ou industrielles.
- L'appareil a été conçu pour un usage domestique ou similaire, comme par exemple:
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, des bureaux et autres milieux professionnels
 - dans les fermes
 - hôtels, motels, chambres d'hôte et d'autres établissements louant des chambres (pour l'utilisation par les clients).
- Cet appareil est conforme au règlement (CE) N° 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine vu que l'assistance gratuite ne joue pas pour les dommages causés par un emballage du produit non adéquat lors de l'expédition à un service après-vente agréé.
- L'appareil peut être utilisé par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien ne possédant ni l'expérience, ni les connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable ou qu'elles aient reçu les instructions et compris les dangers liés à l'utilisation de l'appareil.

Danger pour les enfants

- Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectués par l'utilisateur ne doivent pas être délégués aux enfants.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.
- Lorsqu'on décidera de jeter cet appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de protéger les parties susceptibles de constituer un danger spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil pour jouer.

Danger électrique

- Assurez-vous que la tension électrique de l'appareil corresponde effectivement à celle du réseau.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débrancher après chaque utilisation.
- Ne pas disposer l'appareil sur des sources de chaleur ou à proximité.
- Prenez garde à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant avant de changer d'accessoire.
- Ne trempez jamais l'appareil, la prise et le cordon d'alimentation dans l'eau ni tout autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour les nettoyer.
- Même si l'appareil n'est pas en marche, débranchez la fiche de la prise de courant avant d'installer ou de retirer les pièces ou avant de procéder à un quelconque nettoyage.
- S'assurer d'avoir les mains bien sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs situés sur l'appareil ou avant de toucher la prise et les branchements.
- Ne tirez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Si on utilise une rallonge électrique, il faudra que celle-ci soit adaptée à la puissance électrique de l'appareil pour ne pas mettre l'opérateur en danger et conserver un environnement sûr. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.

Dangers provenant d'autres causes

- Durant l'utilisation, placez l'appareil sur un plan horizontal, stable et bien illuminé.
- Ne jamais toucher les parties mobiles.
- N'insérez jamais la nourriture dans la tasse avec vos mains lors du fonctionnement; utilisez toujours les ouvertures placées sur le couvercle.
- Un usage impropre de l'appareil peut entraîner des accidents.

- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux; toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées dans un centre d'assistance Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir tout risque.



Avertissements sur les brûlures

- Lorsque vous versez des liquides chauds dans le récipient, faites attention à ne pas les faire déborder et à ne pas entrer en contact avec le liquide ou la vapeur.



Attention - dégâts matériels

- Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (par exemple pluie, soleil).
- Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine, approuvés par le fabricant.
- Les éventuelles modifications apportées à ce produit, qui n'auraient pas été permises par le fabricant, peuvent altérer la sécurité et annuler la garantie de l'appareil lors de son utilisation.
- Ne retirez pas les aliments des parois de la tasse lors du fonctionnement de l'appareil. Éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant et utilisez toujours la spatule fournie.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- Pour éviter tout accident et dommage à l'appareil, gardez toujours vos mains et les ustensiles de cuisine loin des pièces mobiles.
- L'appareil ne doit pas être alimenté à travers des minuteries externes ou des dispositifs séparés télécommandés.



Pour éliminer correctement le produit, aux sens de la Directive Européenne 2012/19/UE, veuillez lire la notice jointe au produit.

TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A Tasse en acier inoxydable
- B Fouet à pétrir
- C Fouet à mélanger
- D Fouet à battre
- E Spatule
- F Base de support de la tasse
- G Bouton rotatif de réglage de la vitesse
- H Bouton de déverrouillage
- I Bras
- J Pivot d'attelage pour le fouet
- K Pivot de déverrouillage du raccord pour les accessoires optionnels
- L Raccord pour les accessoires optionnels
- M Couverture
- N Couvercle contre les éclaboussures

Données d'identification

Les données d'identification de la machine, figurant sur la plaquette placée sous la base d'appui de la machine, sont les suivantes:

- fabricant et marque CE
- Modèle (Mode.)
- n° di matricule (SN)
- tension d'alimentation (V) et fréquence (Hz)
- puissance électrique absorbée (W)
- numéro vert

En cas de demande envoyée à un Centre d'Assistance Agréé, ne pas oublier d'indiquer le modèle et le numéro de matricule.

MODE D'EMPLOI

CAPACITÉ ET VITESSE MAXIMALES AUTORISÉES

Capacité maximale de farine à ne pas dépasser	900 g
Capacité maximale totale à ne pas dépasser (pour plus de détails, veuillez consulter le paragraphes RECETTES)	1,3 kg
Vitesse maximale autorisée avec le fouet à pétrir (B) ()	3
Vitesse maximale autorisée avec le fouet à mélanger (C) ()	7
Vitesse maximale autorisée avec le fouet à battre (D) ()	11

Après avoir retiré l'appareil de son emballage, à la première utilisation, lavez soigneusement à l'eau savonneuse toutes les parties qui entrent en contact avec la nourriture.



Attention

Avant d'installer le fouet désiré, assurez-vous que l'appareil est éteint et que le bouton rotatif de réglage de la vitesse (G) est réglé sur « 0 ».

- 1 Appuyez sur le bouton de déverrouillage (H). Soulevez le bras (I) jusqu'à entendre un déclic (Fig. 2).

- 2 Insérez la tasse en acier inoxydable (A) sur la base de support de la tasse (F). Les encoches placées sur la tasse doivent s'insérer dans les fentes de la base de support.
- 3 Tournez la tasse vers le symbole «  » pour la bloquer en place (Fig. 3).
- 4 Insérez le couvercle contre les éclaboussures (N) sur le bras (I) (Fig. 4). L'encoche du couvercle doit s'insérer dans la fente placée sur l'appareil (Fig. 5).
- 5 Poussez le fouet vers le haut pour l'insérer sur le pivot d'attelage (J) (Fig. 6).
- 6 Tournez le fouet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Le pivot d'attelage doit s'insérer parfaitement dans la fente placée sur le raccord du fouet (Fig. 7).

L'appareil dispose de trois types de fouets:

	<u>Fouet à pétrir (B)</u>	Pour tous les types de pâte dure (par exemple la pâte à pizza, des pâtes fraîches, pain).
	<u>Fouet à mélanger (C)</u>	Pour des pâtes à base d'œufs et de beurre (par exemple la pâte sablée).
	<u>Fouet à battre (D)</u>	Pour monter en neige les blancs d'œuf, la crème, les puddings instantanés, les mélanges pour gâteaux prêts à l'emploi; pour rendre la margarine ou le beurre avec du sucre plus crémeux (utilisez de la margarine ou du beurre à température ambiante); pour mélanger les œufs, pour le biscuit de Savoie et d'autres gâteaux moelleux.

- 7 Tout en maintenant le bras soulevé, versez les ingrédients dans la tasse (Fig. 8).
- 8 Appuyez sur le bouton de déverrouillage (H). Baissez le bras (I) jusqu'à entendre un déclic (Fig. 9). Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients aussi par l'ouverture placée sur le couvercle contre les éclaboussures (Fig. 10).



Attention

Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que la couverture (M) du raccord pour les accessoires optionnels (L) est correctement fermée et verrouillée.

Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que tous les accessoires sont correctement installés et verrouillés en place.

N'utilisez pas l'appareil en cas de bruit anormal ou de vibration excessive lors du fonctionnement.

- 9 Introduire la fiche dans la prise électrique.
- 10 Tournez le bouton rotatif (G) sur la vitesse « 1 » pour allumer l'appareil. Augmentez la vitesse en fonction du besoin ou conformément aux indications de la recette.

Type de fouet	Durée de fonctionnement maximale
Fouet à pétrir (B)	2 minutes consécutives
Fouet à mélanger (C)	3 minutes consécutives
Fouet à battre (D)	5 minutes consécutives

Respectez la durée de fonctionnement maximale indiquée dans le tableau.

Pour obtenir un résultat homogène ou pour ajouter d'autres ingrédients dans la tasse:

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage (H). Soulevez le bras (I) jusqu'à entendre un déclic (Fig. 12).
- À l'aide de la spatule fournie (E), poussez les aliments qui se trouvent sur les parois de la tasse vers le centre. Versez les autres ingrédients dans la tasse.



Attention

Pour éviter tout accident et dommage à l'appareil, gardez toujours vos mains et les ustensiles de cuisine loin de pièces mobiles.

Ne retirez pas les aliments des parois de la tasse en acier inoxydable (A) lors du fonctionnement de l'appareil. Éteignez l'appareil et débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

- 11 À la fin de la préparation ou si vous voulez changer de fouet, tournez le bouton rotatif (G) sur la vitesse « 0 » pour éteindre l'appareil.
- 12 Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- 13 Appuyez sur le bouton de déverrouillage (H). Soulevez le bras (I) jusqu'à entendre un déclic (Fig. 12).
- 14 Retirez la tasse en acier inoxydable (A) de la base de support de la tasse (F). Tournez la tasse vers le symbole «  » pour la déverrouiller (Fig. 13).
- 15 Poussez vers le haut le fouet et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Le pivot d'attelage doit se libérer de la fente placée sur le raccord du fouet (Fig. 14).
- 16 Retirez le fouet.

Le non-respect de ces normes peut entraîner un dommage à l'appareil non couvert par la garantie.

CONSEILS UTILES

- Il est recommandé de battre les œufs à température ambiante pour obtenir de meilleurs résultats.
- Avant de monter les blancs d'œuf en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de résidu de gras ou de jaune d'œuf sur le fouet à battre ou dans la tasse.
- Pour la pâte sablée utilisez des ingrédients froids, sauf disposition contraire dans la recette.
- Si apparemment l'appareil fonctionne sous contrainte excessive, éteignez-le, débranchez la fiche de la prise de courant et réduisez la quantité à pétrir.
- Pour pétrir les ingrédients de manière optimale, ajoutez-les avant d'ajouter les liquides.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE



Attention

Pour procéder aux opérations de nettoyage, il faut débrancher la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil ait refroidi complètement.

- Retirez tous les accessoires utilisés.
- La tasse en acier inoxydable (A), le couvercle (N), les trois fouets (B-C-D) et la spatule (E) sont lavables aussi au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, utilisez un chiffon légèrement humide.



Attention

Après le nettoyage, laissez sécher complètement chaque pièce avant de la réinstaller.

APRÈS L'UTILISATION

Rangez l'appareil dans un endroit sec et hors de la portée des enfants.

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le ranger.

Assurez-vous que tous les accessoires sont secs avant de les ranger.

RECETTES

RECETTE BASE POUR LA PÂTE À PAIN – 1,3 KG.

450 ml d'eau tiède

30 g de levure fraîche ou 14 g de levure sèche

2 cuillères à café de sucre

1 cuillère à café de sel

30 g d'huile

350 g de farine « 00 » (farine raffinée)

350 g de semoule remoulue de blé dur

- Mélangez la levure avec l'eau et le sucre dans la tasse. Laissez reposer pendant 15 minutes.
- Ajoutez le sel et l'huile au liquide.
- Utilisez le fouet à pétrir (B) pour mélanger à la vitesse « 1 » et ajoutez peu à peu les farines.
- Continuez à la vitesse « 1 » pendant 2 minutes.
- Passez à la vitesse « 2 » et ensuite « 3 » et faites mélanger encore pendant 3 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait formé une boule.
- Placez la pâte dans un bol légèrement huilé et couvrez d'un film alimentaire, également huilé.
- Laissez lever à température ambiante loin de courants pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- Placez la pâte sur un plan de travail fariné et donnez-lui la forme souhaitée.
- Placez-les sur une plaque de cuisson huilée ou recouverte de papier sulfurisé huilé, couvrez avec un torchon et laissez lever pendant encore 30 minutes.
- Faites cuire au four préchauffé à 220 °C pendant 25-35 minutes en fonction de la forme ou jusqu'à ce que, en frappant sur la base du pain, un bruit sourd, de vide, se produise.

RECETTE BASE POUR LES PÂTES DE SEMOULE – 750 G.

500 g de farine de semoule

220 ml d'eau

15 ml d'huile

1/2 cuillère à café de sel fin

- Insérez dans la tasse tous les ingrédients à l'exception de l'eau, devant être versée peu à peu lors de la préparation.
- Utilisez le fouet à pétrir (B) pour mélanger à une vitesse croissante de « 1 » à « 3 » pendant environ 4-5 minutes, jusqu'à ce que la pâte présente une texture « en morceaux » (comme des miettes de grande taille).
- Placez la pâte dans un bol fariné et couvrez-la d'un film alimentaire. Laissez reposer pendant 30 minutes dans un endroit tiède.
- Étalez la pâte à l'aide de l'accessoire pour pâtes spécifique du kit pour mélangeur Ariete mod. 4079. Vous pouvez choisir l'accessoire pour pâtes désiré parmi les cinq accessoires disponibles*.
- Faites cuire dans de l'eau salée bouillante pendant 5-8 minutes en fonction de la forme des pâtes.

* Si vous utilisez un autre outil pour faire des pâtes ou si vous le faites à la main, faites pétrir dans le mélangeur pendant encore 1 minute, jusqu'à ce que la pâte ait la texture et la forme d'une boule.

RECETTE BASE POUR LES PÂTES FRAÎCHES AUX ŒUFS – 750 G.

500 g de farine « 00 » (farine raffinée)

2 œufs entiers (environ 120 g)

120 ml d'eau froide

15 ml d'huile

1/2 cuillère à café de sel fin

- Insérez dans la tasse tous les ingrédients à l'exception de l'eau, devant être versée peu à peu lors de la préparation.
 - Utilisez le fouet à pétrir (B) pour mélanger à une vitesse croissante de « 1 » à « 3 » pendant environ 4 minutes, jusqu'à ce que la pâte présente une texture « en morceaux » (comme des miettes de grande taille).
 - Placez la pâte dans un bol fariné et couvrez-la d'un film alimentaire. Laissez reposer pendant 30 minutes dans un endroit tiède.
 - Étalez la pâte à l'aide de l'accessoire pour pâtes spécifique du kit pour mélangeur Ariete mod. 4079. Vous pouvez choisir l'accessoire pour pâtes désiré parmi les cinq accessoires disponibles*.
 - Faites cuire dans de l'eau salée bouillante pendant 5-8 minutes en fonction de la forme des pâtes.
- * Si vous utilisez un autre outil pour faire des pâtes ou si vous le faites à la main, faites pétrir dans le mélangeur pendant encore 1 minute, jusqu'à ce que la pâte ait la texture et la forme d'une boule.

RECETTE BASE POUR LA PÂTE SABLÉE – 1,1 KG.

500 g de farine « 00 » (farine raffinée)

250 g de beurre froid en morceaux

200 g de sucre

2 œufs entiers

une pincée de sel

arômes (par exemple de la vanille, du zeste de citron, du zeste d'orange)

- Insérez dans la tasse tous les ingrédients.
- Utilisez le fouet à mélanger (C) pour mélanger à la vitesse « 2 » pendant 3 minutes.
- Placez la pâte sur un plan de travail et formez une boule rapidement.
- Recouvrez d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte devienne ferme légèrement.
- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à atteindre l'épaisseur et la taille souhaitées.
- Faites cuire au four préchauffé à 170-180 °C pendant 15-25 minutes en fonction de la recette.

RECETTE BASE POUR LA MERINGUE – 300 G.

100 g de blancs d'œuf (3 blancs d'œuf)

200 g de sucre cristallisé

Une pincée de sel

- Insérez dans la tasse les blancs d'œuf à température ambiante et le sel.
- Utilisez le fouet à battre (D) pour monter les blancs en neige à la vitesse « 6 » pendant 1 minute.
- Augmentez la vitesse rapidement jusqu'à atteindre la vitesse « 11 » et ajoutez peu à peu le sucre cristallisé.
- Continuez à battre pendant encore quelques minutes, jusqu'à obtenir une pâte ferme et solide, présentant une surface blanche et brillante.
- Éteignez l'appareil et retirez la tasse.
- Utilisez une poche à douille ou deux cuillerées pour former les meringues sur les plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé huilé ou beurrées légèrement.
- Faites cuire au four préchauffé à 100 °C pendant 2 heures et 30 minutes, en laissant la porte du four entrouverte de quelques centimètres afin de permettre à l'humidité de sortir et aux meringues de sécher correctement.

ZU DIESER BETRIEBUNGSANLEITUNG

Auch wenn die Geräte entsprechend der geltenden Europäischen Normen hergestellt wurden und daher alle potentiell gefährlichen Teile geschützt sind, müssen, um Unfälle und Schäden zu vermeiden, diese Hinweise aufmerksam gelesen und das Gerät nur für den Zweck verwendet werden, für den es vorgesehen wurde. Die Bedienungsanleitung auch für späteres Nachschlagen stets griffbereit aufbewahren. Soll dieses Gerät an andere Personen abgegeben werden, bitte daran denken, auch die Bedienungsanleitung mit auszuhändigen.

Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen sind mit den nachstehenden Symbolen gekennzeichnet, die auf folgendes hinweisen:



Gefahr für Kinder



Gefahr wegen Strom



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen



Hinweise zu Verbrühungsgefahr



Achtung - Sachschäden

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Mit dem Mixer (im Folgenden als Gerät bezeichnet) können Sie mit dem mitgelieferten Zubehör verschiedene Zutaten mischen, aufschlagen und verschiedene Zubereitungen vornehmen. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden jeglicher Art, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts entstehen. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH.

- Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH bestimmt und darf nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.
- Das Gerät ist für den Einsatz in häuslichen oder ähnlichen Umgebungen konzipiert, wie z.B.:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - Hotels, Motel, Bed & Breakfast und andere Wohngebäude (zur Nutzung durch ihre Gäste).
- Dieses Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz.
- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendienstes für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.

- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.



Gefahr für Kinder

- Das Gerät kann nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Verpackungsteile von Kindern fernhalten, da diese eine mögliche Gefahrenquelle bilden.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät durch Abschneiden des Netzkabels außer Betrieb zu setzen, wenn Sie es als Abfall entsorgen möchten. Wir empfehlen außerdem die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder gefährlich sein könnten, falls sie eventuell das Gerät für ihre Spiele verwenden sollten.



Gefahr wegen Strom

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss kontrolliert werden, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, solange es am Stromnetz angeschlossen ist; ziehen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Das Gerät nie auf oder neben anderen Hitzequellen hinstellen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommt.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie den Netzstecker von der Steckdose, bevor Sie das Zubehör austauschen.
- Tauchen Sie das Produktgehäuse, den Stecker und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Mit einem feuchten Lappen reinigen.
- Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, trennen Sie den Stecker vor dem Einsetzen oder Entfernen der einzelnen Teile oder vor der Reinigung von der Steckdose.
- Immer darauf achten, dass die Hände gut trocken sind, bevor Schalter am Gerät betätigt bzw. eingestellt werden, oder bevor der Stecker oder die Speiseleitung angefasst wird.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Eventuelle Verlängerungskabel müssen der Geräteleistung entsprechen, um den Bediener und die Sicherheit des Raumes, in dem das Gerät benutzt wird, nicht zu gefährden. Ungeeignete Verlängerungskabel können zu Betriebsstörungen führen.



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Bei der Benutzung das Gerät auf eine waagerechte, stabile und gut beleuchtete Fläche stellen.
- Sich in Bewegung befindliche Teile dürfen nie angefasst werden.
- Geben Sie während des Betriebs niemals Lebensmittel mit den Händen in den Schüssel; verwenden Sie immer die Schlitze auf dem Deckel.
- Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts kann es zu Verletzungen kommen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät selbst eine Beschädigung aufweist; Alle Reparaturen, einschließlich des Austauschs des Netzkabels, dürfen nur vom Ariete-Servicecenter oder von autorisierten Ariete-Technikern durchgeführt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.



Hinweise zu Verbrühungsgefahr

- Achten Sie beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in den Behälter darauf, dass Sie nichts verschütten und nicht mit der Flüssigkeit oder dem Dampf in Berührung kommen.



Achtung - Sachschäden

- Lassen Sie das Gerät nicht der Witterung (z. B. Regen, Sonne) ausgesetzt.
- Um die Sicherheit des Gerätes nicht zu beeinträchtigen, dürfen nur von Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehör verwendet werden.
- Eventuelle Änderungen am Gerät, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt worden sind, können die Sicherheit beeinträchtigen und führen zum Verfall der Garantie.
- Entfernen Sie keine Lebensmittel von den Seiten der Schüssel, während das Gerät läuft. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und verwenden Sie immer den mitgelieferten Spatel.
- Gerät nicht leer laufen lassen.
- Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden, halten Sie Ihre Hände und Küchenutensilien immer von beweglichen Teilen fern.
- Die Stromversorgung des Geräts darf nicht durch externe Zeitschaltuhren oder durch getrennte fernbediente Anlagen erfolgen.



Für die korrekte Entsorgung des Produkts gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU, lesen Sie bitte das beiliegende Prospekt.

GEBRAUCHSANLEITUNG GUT AUFHEBEN

GERÄTEBESCHREIBUNG

- A Schüssel aus Edelstahl
- B Knethaken
- C Rührbesen
- D Schneebesen
- E Spatel
- F Becherhalterung
- G Drehtaste zur Regulierung der Geschwindigkeit
- H Entriegelungstaste
- I Arm
- J Bolzen für den Rührbesen
- K Auslösebolzen der Halterung für das optionale Zubehör
- L Halterung für optionales Zubehör
- M Kappe
- N Spritzschutz

Identifikationsangaben

Auf dem Typenschild unter der Gerätbasis sind folgenden Identifikationsdaten angegeben:

- Hersteller und EC-Markierung
- Modell (Mod.)
- Seriennummer (SN)
- Versorgungsspannung (V) und Frequenz (Hz)
- Leistungsaufnahme (W)
- Gratisnummer Kundendienst

Für eventuelle Anfragen an den autorisierten Service Center sollen Modell und Seriennummer angegeben werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

MAXIMAL ZULÄSSIGE LEISTUNG UND GESCHWINDIGKEIT

Maximale Mehlkapazität - darf nicht überschritten werden	900 g
Maximale Gesamtkapazität - darf nicht überschritten werden (weitere Informationen finden Sie im Abschnitt REZEPTE)	1,3 kg
Zulässige Höchstgeschwindigkeit mit dem Knethaken (B) ()	3
Maximal zulässige Geschwindigkeit, mit dem Rührbesen (C) ()	7
Maximal zulässige Geschwindigkeit, mit dem Schneebesen (D) ()	11

Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung genommen haben, waschen Sie beim ersten Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit Wasser und neutraler Seife.

Achtung

Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des gewünschten Schneebesen, dass das Gerät ausgeschaltet ist und dass der Drehzahlregler (G) auf "0" steht.

- 1 Drücken Sie die Entriegelungstaste (H). Heben Sie den Arm (I) an, bis Sie ein Klicken hören (Abb. 2).

- 2 Setzen Sie den Edelstahlschüssel (A) auf die Schüsselhalterung (F). Die Kerben an der Schüssel müssen in die Schlitz im Schüsselhalterung passen.
- 3 Drehen Sie der Schüssel in Richtung des "☐"-Symbols, um ihn zu verriegeln (Abb. 3).
- 4 Setzen Sie den Spritzschutz (N) auf den Arm (I) (Abb. 4). Die Kerbe an der Abdeckung muss in den Schlitz am Gerät passen (Abb. 5).
- 5 Drücken Sie den Schneebesen nach oben, um sie auf den Befestigungsbolzen (J) zu stecken (Abb. 6).
- 6 Drehen Sie den Schneebesen gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu befestigen. Der Befestigungsbolzen muss perfekt in den Schlitz der Schneebesen passen (Abb. 7).

Das Gerät hat drei Arten von Besen:

	<u>Kneithaken (B)</u>	Für alle Arten von hartem Teig (zB. Pizzateig, frische Nudeln, Brot).
	<u>Rührbesen (C)</u>	Für Teig, bestehend aus Eiern und Butter (zB. Mürbeteig).
	<u>Schneebesen (D)</u>	Zum Schlagen von Eiweiß, Sahne, Instant-Pudding, Fertigmischungen; Um Margarine bzw. Butter und Zucker cremig zu machen (Margarine oder Butter bei Raumtemperatur verwenden); zum Anrühren von Eiern, für Biskuitkuchen und weiche Torten.

- 7 Gießen Sie die Zutaten immer mit erhobenem Arm in der Schüssel (Abb. 8).
- 8 Drücken Sie die Entriegelungstaste (H). Senken Sieden Arm (I), bis Sie ein Klicken hören (Abb. 9). Zusätzliche Zutaten können auch durch den Schlitz auf der Spritzabdeckung hinzugefügt werden (Abb. 10).



Achtung

Stellen Sie vor dem Einschalten des Geräts sicher, dass der Kappe (M) des optionalen Zubehörs (L) ordnungsgemäß geschlossen und verriegelt ist.

Stellen Sie vor dem Einschalten des Geräts sicher, dass Sie das gesamte Zubehör richtig platziert und verriegelt haben.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn während des Betriebs abnormale Geräusche oder übermäßige Vibrationen auftreten.

- 9 Den Stecker in die Steckdose stecken.
- 10 Drehen Sie den Knopf (G) auf Geschwindigkeit "1", um das Gerät einzuschalten. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nach Bedarf oder wie im spezifischen Rezept angegeben.

Art der Schneebesen	Maximale Betriebszeit
Kneithaken (B)	2 aufeinanderfolgende Minuten
Rührbesen (C)	3 aufeinanderfolgende Minuten
Schneebesen (D)	5 aufeinanderfolgende Minuten

Beachten Sie die in der Tabelle angegebenen maximalen Betriebszeiten.

Um ein gleichmäßigeres Ergebnis zu erhalten oder um zusätzliche Zutaten in die Schüssel zu geben:

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie den Netzstecker von der Steckdose.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste (H). Heben Sie den Arm (I) an, bis Sie ein Klicken hören (Abb. 12).
- Bringen Sie die an den Seiten der Schüssel abgelagerten Lebensmittel mit dem mitgelieferten Spatel (E) in die Mitte. Gießen Sie die fehlenden Zutaten in der Schüssel.



Achtung

Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden, halten Sie Ihre Hände und Küchensensilien immer von beweglichen Teilen fern.

Entfernen Sie keine Lebensmittel von den Wänden der Edelstahlschüssel (A), während das Gerät in Betrieb ist. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie den Netzstecker von der Steckdose.

- 11 Wenn Sie mit der Arbeit fertig sind oder wenn Sie die Art des Schneebesens ändern möchten, drehen Sie den Drehknopf (G) auf die Geschwindigkeit "0", um das Gerät auszuschalten.
- 12 Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie den Netzstecker von der Steckdose.
- 13 Drücken Sie die Entriegelungstaste (H). Heben Sie den Arm (I) an, bis Sie ein Klicken hören (Abb. 12).
- 14 Entfernen Sie die Edelstahlschüssel (A) aus dem Unterteil. Drehen Sie die Schüssel in Richtung des "■" Symbols, um sie zu entriegeln (Abb. 13).
- 15 Drücken Sie den Schneebesen nach oben und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Der Befestigungsbolzen muss aus dem Schlitz der Schneebesenbefestigung gelöst werden (Abb. 14).
- 16 Schneebesen herausnehmen.

Die Nichteinhaltung dieser Regeln kann zu Schäden am Produkt führen, die nicht durch die Garantie abgedeckt sind.

NÜTZLICHE TIPPS

- Es ist ratsam, die Eier bei Raumtemperatur aufzuschlagen, um beste Ergebnisse zu erzielen.
- Prüfen Sie vor dem Aufschlagen des Eiweißes, dass sich kein Fett oder Eigelb auf dem Schneebesen oder in der Schüssel befindet.
- Für die Herstellung von Mürbeteig kalte Zutaten verwenden, wenn nicht anders im Rezept angegeben.
- Wenn Sie das Gefühl haben, dass das Gerät während des Gebrauchs überfordert ist, schalten Sie es aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reduzieren Sie die zu mischende Menge.
- Eine optimale Durchmischung der Zutaten wird erreicht, indem diese vor den Flüssigkeiten zugegeben werden.

REINIGUNG UND WARTUNG



Achtung

Ziehen Sie vor jedem Reinigungsvorgang den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

- Entfernen Sie alle verwendeten Zubehörteile.
- Der EdelstahlSchüssel (A), der Deckel (N), die drei Schneebesen (B-C-D) und der Spatel (E) können auch in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem leicht feuchten Tuch.



Achtung

Nach der Reinigung, vor der Montage jedes Teil gut abtrocknen lassen.

NACH DEM GEBRAUCH

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie es aufbewahren.

Stellen Sie sicher, dass das Zubehör trocken ist, bevor Sie sie aufbewahren.

REZEPTE

GRUNDREZEPT FÜR BROT - 1,3 KG.

450 ml lauwarmes Wasser

30 g frische Hefe oder 14 g Trockenhefe

2 Teelöffel Zucker

1 TL Salz

30 g Öl

350 g Mehl

350 g gemahlener Hartweizengrieß

- Mischen Sie Hefe, Wasser und Zucker in der Schüssel. 15 Minuten stehen lassen.
- Salz und Öl in die Flüssigkeit geben.
- Mit dem Knethaken (B) auf Stufe "1" kneten und nach und nach die Mehle zugeben.
- Fahren Sie mit der Geschwindigkeit "1" fort, bis ca. 2 Minuten.
- Wechseln Sie auf Stufe "2" und dann auf "3" und kneten Sie weitere 3 Minuten, bis der Teig eine Kugel bildet.
- Übertragen Sie den Teig in eine leicht gefettete Tasse und bedecken Sie ihn mit Folie, fetten Sie ihn auch ein.
- Bei Raumtemperatur und geschützt vor Luftstößen 1 Stunde oder bis zur Verdoppelung des Volumens aufgehen lassen.
- Die gewünschten Formen auf einer bemehlten Fläche herstellen.
- Diese auf ein mit Öl bestrichenes, oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und noch 30 Minuten aufgehen lassen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C je nach Größe des Laibes 25-35 Minuten backen, oder bis der Boden des Laibes beim Klopfen ein dumpfes, hohles Geräusch macht.

GRUNDREZEPT FÜR GRIEßNUDELN-750 G.

500 g Grießmehl

220 ml Wasser

15 ml öl

1/2 Teelöffel Salz

- Geben Sie alle Zutaten in die Tasse, außer das Wasser, das während des Vorgangs langsam gegossen werden muss.
- Mit dem Knethaken (B) bei steigender Geschwindigkeit von "1" auf "3" ca. 4-5 Minuten kneten, bis der Teig eine stückige Konsistenz (wie große Krümel) hat.
- Geben Sie den Teig in eine bemehlte Schüssel und decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab. 30 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen.
- Den Teig mit dem entsprechenden Zubehör des Kit Ariete Mod. 4079 kneten. Sie können den Aufsatz mit dem gewünschten Nudelformat aus den fünf verfügbaren* auswählen.
- In kochendem Salzwasser je nach Größe 5 bis 8 Minuten kochen.

* Wenn Sie ein anderes Werkzeug zum Ziehen des Teigs verwenden oder es von Hand machen, kneten Sie noch eine Minute im Mixer, bis der Teig die Konsistenz und Form einer Kugel hat.

GRUNDREZEPT FÜR FRISCHE EIERNUDELN - 750 G.

500 g Mehl

2 Eier (ca. 120 g)

120 ml kaltes Wasser

15 ml öl

1/2 Teelöffel Salz

- Geben Sie alle Zutaten in die Tasse, außer das Wasser, das während des Vorgangs langsam gegossen werden muss.
- Mit dem Knethaken (B) bei steigender Geschwindigkeit von "1" auf "3" ca. 4 Minuten kneten, bis der Teig eine stückige Konsistenz (wie große Krümel) hat.
- Den Teig in eine bemehlte Schüssel übertragen und mit Frischhaltefolie abdecken. 30 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen.
- Den Teig mit dem entsprechenden Zubehör des Kit Ariete Mod. 4079 kneten. Sie können den Aufsatz mit dem gewünschten Nudelformat aus den fünf verfügbaren* auswählen.
- In kochendem Salzwasser je nach Größe 5 bis 8 Minuten kochen.

* Wenn Sie ein anderes Werkzeug zum Ziehen des Teigs verwenden oder es von Hand machen, kneten Sie noch eine Minute im Mixer, bis der Teig die Konsistenz und Form einer Kugel hat.

GRUNDREZEPT FÜR MÜRBETEIG - 1,1 KG.

500 g Mehl

250 g kalte Butter in kleinen Stücken

200 g Zucker

2 ganze Eier

eine Prise Salz

Aromen (z.B. Vanille, Zitronenschale, Orangenschale)

- Setzen alle Zutaten in die Schüssel.
- Mit dem Rührbesen (C) 3 Minuten lang auf Stufe "2" kneten.
- Übertragen Sie den Teig auf die Arbeitsfläche und formen Sie daraus sehr schnell eine Kugel.
- Mit Folie einwickeln und mindestens 20 Minuten oder bis zum leichten Aushärten in den Kühlschrank stellen.
- Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Fläche auf die gewünschte Höhe und Größe aus.
- Im vorgeheizten Backofen bei 170/180 °C je nach Rezept 15 bis 25 Minuten backen.

GRUNDREZEPT FÜR BAISER - 300 G.

100 g Eiweiß (3 Eiweiß)

200 g Kristallzucker

1 Prise Salz

- Geben Sie das Eiweiß bei Raumtemperatur sowie das Salz in die Schüssel.
- Verwenden Sie den Schneebesen (D) und schlagen Sie ihn 1 Minute lang auf Stufe "6".
- Erhöhen Sie die Geschwindigkeit schnell auf "11" und fügen Sie den Kristallzucker nach und nach hinzu.
- Schlagen Sie noch einige Minuten weiter, bis die Mischung fest ist und eine weiße, glänzende Oberfläche hat.
- Gerät ausschalten und Schüssel entfernen.
- Formen Sie die Baisers mit einem Spritzbeutel oder zwei Löffeln auf Backpapier oder leicht gebutterten Backblechen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 100 °C 2 Stunden und 30 Minuten backen, indem die Tür ein paar Zentimeter offen gelassen wird, damit die Feuchtigkeit entweichen und die Baisers gut trocknen kann.

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

Aunque los aparatos hayan sido realizados según las Normativas europeas específicas vigentes y estén por lo tanto protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, lea con atención estas advertencias y utilice el aparato sólo para el uso al que ha sido destinado, para evitar accidentes y daños. Mantenga siempre al alcance este manual para futuras consultas. Si quiere ceder este aparato a otras personas, recuerde incluir también estas instrucciones.

Las informaciones contenidas en este manual están marcadas por los siguientes símbolos que indican:



Peligro para los niños



Peligro debido a electricidad



Peligro de daños debidos a otras causas



Advertencia relativa a quemaduras



Atención – daños materiales

USO PREVISTO

Se puede utilizar la batidora (de aquí en adelante denominada aparato) para amasar, montar ingredientes diferentes y hacer preparaciones varias utilizando los accesorios incluidos. Este aparato ha sido proyectado solo para un uso privado y por lo tanto se debe considerar inadecuado para un uso comercial o industrial. Cualquier otro uso no se recomienda por el fabricante que se exime de cualquier responsabilidad por daños de todo tipo causados por el uso incorrecto del aparato. El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

- El aparato está diseñado SÓLO PARA el USO DOMÉSTICO y no debe utilizarse para usos comerciales o industriales.
- El aparato ha sido diseñado para ser utilizado en ambientes domésticos o similares a los domésticos, como por ejemplo:
 - en las zonas de cocina reservadas al personal de las tiendas, en las oficinas y en otros ambientes profesionales
 - en las fincas agrícolas
 - hoteles, moteles, pensiones y otras estructuras de habitación (para el uso de sus huéspedes).
- Este dispositivo cumple con el Reglamento (CE) N. 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- No se asumen responsabilidades por un uso incorrecto o por empleos diferentes a los previstos en este manual de instrucciones.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Asistencia Autorizado.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien con falta de experiencia o de conocimientos, sólo si están vigilados por una persona responsable o si han recibido y comprendido las instrucciones y los peligros presentes durante el uso del aparato.

Peligro para los niños

- El aparato no puede ser utilizado por los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizadas por niños.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- Si decide deshacerse de este aparato, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizarlo para sus juegos.

Peligro debido a electricidad

- Verificar que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- No dejar el aparato sin vigilancia cuando esté conectado a la red eléctrica; sacarlo después cada uso.
- No coloque el aparato encima o cerca de fuentes de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes.
- Apague el aparato y desconecte la clavija de alimentación de la toma eléctrica antes de sustituir los accesorios.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato, la clavija o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos. Utilizar un trapo húmedo para limpiarlos.
- Incluso cuando el aparato no está en funcionamiento, retire la clavija de la toma eléctrica antes de introducir o retirar las partes individuales o antes de realizar la limpieza.
- Asegurarse de que las manos estén bien secas antes de utilizar o regular los interruptores colocados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Nunca tire del cable de alimentación o del aparato para desconectar la clavija de la toma de corriente.
- Si se utilizan alargadores eléctricos, estos deben ser adecuados a la potencia del aparato para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente en el que se trabaja. Alargadores inadecuados puede provocar anomalías de funcionamiento.

Peligro de daños debidos a otras causas

- Durante el uso colocar el aparato en una superficie horizontal, estable y bien iluminada.
- No se debe tocar nunca las partes en movimiento.
- Nunca coloque los alimentos en el bol con las manos durante el funcionamiento; utilice siempre las ranuras específicas de la tapa.
- El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados, o si el aparato está defectuoso; todas las reparaciones, incluyendo la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuadas por un centro de servicio técnico Ariete o por unos técnicos autorizados Ariete, con el fin de prevenir cualquier riesgo.



Advertencia relativa a quemaduras

- Cuando introduzca líquidos calientes en el bol, tenga cuidado en no derramarlos ni entrar en contacto con el líquido o el vapor.



Atención – daños materiales

- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (por ejemplo la lluvia o el sol).
- Para no comprometer la seguridad del aparato, hay que utilizar sólo piezas de repuesto y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
- Cualquier modificación de este producto, no autorizada expresamente por el fabricante, puede ser peligroso y lleva a la caducidad de la garantía de uso.
- No retire los alimentos de las paredes del bol mientras el aparato está en funcionamiento. Apague el aparato, desconecte la clavija de la toma de corriente y utilice siempre la espátula en dotación.
- No accionar el aparato si está vacío.
- Para evitar accidentes y daños al aparato, mantenga siempre las manos y los utensilios de cocina lejos de las partes móviles.
- El aparato no debe ser alimentado por temporizadores exteriores o con otros equipos controlados a distancia.



Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/UE, por favor, lea el folleto especial adjunto al producto.

CONSERVAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A Bol de acero inoxidable
- B Batidor para amasar
- C Batidor para mezclar
- D Accesorio para montar
- E Espátula
- F Base de apoyo del bol
- G Pomo de regulación de la velocidad
- H Botón de desbloqueo
- I Brazo
- J Eje de acoplamiento del batidor
- K Perno de desbloqueo del soporte para los accesorios opcionales
- L Soporte para accesorios opcionales
- M Tapón
- N Tapa anti-salpicaduras

Datos de identificación

En la etiqueta colocada debajo de la base de apoyo de la máquina se indican los siguientes datos de identificación de la máquina:

- constructor y marca CE
- modelo (Mod.)
- n° de matrícula (SN)
- tensión eléctrica de alimentación (V) y frecuencia (Hz)
- potencia eléctrica absorbida (W)
- numero verde asistencia

En las eventuales solicitaciones a los Centros de Asistencia Autorizados, indique el modelo y el número de matrícula.

INSTRUCCIONES DE USO

CAPACIDAD Y VELOCIDAD MÁXIMAS PERMITIDAS

Capacidad máxima de harina (que no deberá superarse)	900 g
Capacidad máxima total (que no deberá superarse) (para más detalles consulte la sección RECETAS)	1,3 kg
Velocidad máxima permitida con el gancho para amasar (B) ()	3
Velocidad máxima permitida con el batidor plano para mezclar (C) ()	7
Velocidad máxima permitida con el batidor de varillas para montar (D) ()	11

Después de sacar el aparato del embalaje, antes del primer uso, lave a fondo con agua y jabón neutro todas las piezas que entrarán en contacto con alimentos.



Atención

Antes de insertar el batidor deseado, asegúrese de que el aparato está apagado y que el pomo de regulación de la velocidad (G) está en la posición "0".

- 1 Presione el botón de desbloqueo (H). Suba el brazo (I) hasta que se oiga un clic (Fig. 2).

- 2 Coloque el bol de acero inoxidable (A) en la base de soporte del bol (F). Las muescas presentes en el bol se deben insertar en las ranuras de la base de apoyo del bol.
- 3 Gire el bol hacia el símbolo "■" para bloquearlo (Fig. 3).
- 4 Inserte la tapa anti-salpicaduras (N) en el brazo (I) (Fig. 4). La muesca de la tapa debe insertarse en la ranura presente en el aparato (Fig. 5).
- 5 Empuje el batidor hacia arriba para introducirlo en el eje de acoplamiento (J) (Fig. 6).
- 6 Gire el batidor en sentido antihorario para bloquearlo. El eje de acoplamiento debe alojarse perfectamente en la ranura presente en el acoplamiento del batidor (Fig. 7).

El aparato tiene tres tipos de batidores:

	<u>Gancho amasador para amasar (B)</u>	Para todos los tipos de masas duras (por ej. para pizza, pasta fresca, pan).
	<u>Batidor plano para mezclar (C)</u>	Para las mezclas consistentes, con huevos y mantequilla (por ej. masa quebrada).
	<u>Batidor de varillas para montar (D)</u>	Para montar claras de huevo, nata, pudines instantáneos, mezclas listas para repostería; para hacer que la margarina o la mantequilla con azúcar sean bien cremosos (utilice margarina o mantequilla a temperatura ambiente); para mezclar los huevos, para bizcocho esponjoso y dulces blandos.

- 7 Siempre con el brazo subido, vierta los ingredientes en el bol (Fig. 8).
 - 8 Presione el botón de desbloqueo (H). Baje el brazo (I) hasta que se oiga un clic (Fig. 9).
- Se pueden añadir ingredientes adicionales también a través de la ranura presente en la tapa anti-salpicaduras (Fig. 10).

Atención

Antes de encender el aparato, asegúrese de que el tapón (M) del soporte para accesorios opcionales (L) esté cerrado y bloqueado correctamente.

Antes de encender el aparato, asegúrese de que ha instalado y bloqueado correctamente todos los accesorios.

No utilice el dispositivo en caso de ruido anormal o excesiva vibración durante el funcionamiento.

- 9 Conecte el enchufe en la toma eléctrica.
- 10 Gire el pomo (G) a la velocidad "1" para encender el aparato. Aumente la velocidad según las necesidades o siguiendo las indicaciones de la receta específica.

Tipo de batidor	Tiempo máximo de funcionamiento
Gancho amasador para amasar (B)	2 minutos consecutivos
Batidor plano para mezclar (C)	3 minutos consecutivos
Batidor de varillas para montar (D)	5 minutos consecutivos

Respete el tiempo máximo de funcionamiento que se muestra en la tabla.

Para obtener un resultado más homogéneo o para añadir ingredientes adicionales dentro del bol:

- Apague el aparato y desconecte la clavija de alimentación de la toma eléctrica antes de sustituir los accesorios.
- Presione el botón de desbloqueo (H). Suba el brazo (I) hasta que se oiga un clic (Fig. 12).
- Con la ayuda de la espátula incluida (E) desplace hacia el centro los alimentos depositados en las paredes del bol. Ponga en el bol los ingredientes que faltan.



Atención

Para evitar lesiones personales y daños al aparato, mantenga siempre las manos y los utensilios de cocina lejos de las partes en movimiento.

No retire los alimentos de las paredes del bol de acero inoxidable (A) mientras que el aparato está en funcionamiento. Apague el aparato y desconecte la clavija de alimentación de la toma eléctrica antes de sustituir los accesorios.

- 11 Una vez terminado el trabajo o si decide cambiar el tipo de batidor ponga el pomo (G) en la velocidad "0" para apagar el aparato.
- 12 Desconecte la clavija de la toma eléctrica.
- 13 Presione el botón de desbloqueo (H). Suba el brazo (I) hasta que se oiga un clic (Fig. 12).
- 14 Retire el bol de acero inoxidable (A) de la base de apoyo del bol (F). Gire el bol hacia el símbolo "🔒" para bloquearlo (Fig. 13).
- 15 Empuje hacia arriba y gire el batidor en sentido horario para desbloquearlo. El eje de acoplamiento debe desprenderse de la ranura presente en el acoplamiento del batidor (Fig. 14).
- 16 Retire el batidor.

El incumplimiento de estas normas puede causar daños al producto que no están cubiertos por la garantía.

CONSEJOS ÚTILES

- Es aconsejable montar los huevos a temperatura ambiente para obtener mejores resultados.
- Antes de montar las claras de huevo, compruebe que no haya grasa o yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.
- Para la masa quebrada utilice ingredientes fríos, a menos que se especifique lo contrario en la receta.
- Si nota que el aparato está esforzando más de lo normal durante el uso, apáguelo, desconecte la clavija de la toma eléctrica y reduzca la cantidad que se empasta.
- La mezcla óptima de los ingredientes se obtiene añadiéndolos antes del líquido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Atención

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza desconecte la clavija de la toma eléctrica y espere a que el aparato se haya enfriado completamente.

- Retire todos los accesorios utilizados.
- El bol de acero inoxidable (A), la tapa (N), los tres batidores (B-C-D) y la espátula (E) se pueden lavar también en el lavavajillas.
- Para limpiar el cuerpo del aparato utilice un paño ligeramente húmedo.



Atención

Después de la limpieza, deje que cada pieza se seque completamente antes de volver a montarla.

DESPUÉS DEL USO

Guarde el aparato en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

Asegúrese de que el aparato esté frío antes de guardarlo.

Asegúrese de que los accesorios estén secos antes de guardarlos.

RECETAS

RECETA BÁSICA PARA EL PAN - 1,3 KG.

450 ml de agua tibia

30 g de levadura fresca o 14 g de levadura seca

2 cucharaditas de azúcar

1 cucharadita de sal

30 g de aceite

350 g de harina 00

350 g de sémola de trigo duro remolida

- Mezcle en el bol la levadura con el agua y el azúcar. Deje reposar unos 15 minutos.
- Añada al líquido la sal y el aceite.
- Usando el gancho para amasar (B), amase a velocidad "1", añadiendo las harinas poco a poco.
- Continúe a velocidad "1" durante unos 2 minutos a partir del comienzo.
- Pase a la velocidad "2" y luego "3" y siga amasando durante 3 minutos más, hasta que la masa forme una bola.
- Transfiera la masa en un recipiente ligeramente engrasado y cúbrala con film plástico también engrasado.
- Deje leudar a temperatura ambiente lejos de corrientes de aire durante 1 hora o hasta que doble el volumen.
- En una superficie enharinada cree las formas que desee.
- Colóquelas en placas de hornear engrasadas con aceite o forradas con papel de horno, cubra con un paño y déjelas levar durante otros 30 minutos.
- Hornee en el horno precalentado a 220°C durante 25-35 minutos, dependiendo de las formas, o hasta que golpeando la base del pan este produzca un sonido sordo, de vacío.

RECETA BÁSICA PARA LA PASTA DE SÉMOLA - 750 G.

500 g de harina de sémola

220 ml de agua

15 ml de aceite

1/2 cucharadita de sal

- Introduzca en el bol todos los ingredientes excepto el agua, que debe verterse en chorro fino durante el trabajo.
- Utilizando el gancho para amasar (B), amase con velocidad creciente de "1" a "3" durante aproximadamente 4-5 minutos, hasta que la masa haya obtenido una consistencia en trozos (como migas grandes).
- Transfiera la mezcla en un recipiente enharinado y cúbrala con film plástico. Déjela reposar durante 30 minutos en un lugar cálido.
- Estire la masa con el accesorio específico del kit para batidora Ariete mod. 4079. Se puede elegir la trefila con la forma deseada de pasta entre las cinco disponibles*.
- Cocine en agua hirviendo con sal de 5 a 8 minutos, dependiendo del tamaño.

*Si para trefilar utiliza otra herramienta o si lo hace manualmente, amase en la batidora un minuto más, hasta que la masa haya obtenido la consistencia y la forma de una bola.

RECETA BASE PARA PASTA FRESCA AL HUEVO - 750 G.

500 g de harina "00"

2 huevos enteros (aproximadamente 120 g)

120 ml de agua fría

15 ml de aceite

1/2 cucharadita de sal

- Introduzca en el bol todos los ingredientes excepto el agua, que debe verterse en chorro fino durante el trabajo.
- Usando el gancho para amasar (B), amase con velocidad creciente de "1" a "3" durante unos 4 minutos, hasta que la masa haya obtenido una consistencia en trozos (como migas grandes).
- Transfiera la mezcla en un bol enharinado y cúbrala con film plástico. Déjela reposar durante 30 minutos en un lugar cálido.
- Estire la masa con el accesorio específico del kit para batidora Ariete mod. 4079. Se puede elegir la trefila con la forma deseada de pasta entre las cinco disponibles*.
- Cocine en agua hirviendo con sal de 5 a 8 minutos, dependiendo del tamaño.

*Si para trefilar utiliza otra herramienta o si lo hace manualmente, amase en la batidora un minuto más, hasta que la masa haya obtenido la consistencia y la forma de una bola.

RECETA BÁSICA PARA MASA QUEBRADA - 1,1 KG.

500 g de harina "00"

250 g de mantequilla fría en pedazos

200 g de azúcar

2 huevos enteros

una pizca de sal

aromas (por ejemplo vainilla, cáscara de limón, cáscara de naranja)

- Introduzca en el bol todos los ingredientes.
- Usando el batidor plano para mezclar (C), amase a velocidad "2" durante 3 minutos.
- Pase la masa a la superficie de trabajo y forme rápidamente una bola.
- Envuélvala con film plástico y colóquela en la nevera durante por lo menos 20 minutos o hasta que se endurezca ligeramente.
- Estire la masa en una superficie enharinada, hasta alcanzar la altura y las dimensiones deseadas.
- Hornee en el horno precalentado a 170/180°C de 15 a 25 minutos, dependiendo de la receta.

RECETA BÁSICA PARA MERENGUE - 300 G.

100 g de claras de huevo (3 claras de huevo)

200 g de azúcar en polvo

1 pizca de sal

- Introduzca en el bol las claras de huevo a temperatura ambiente y la sal.
- Utilizando el batidor de varillas para montar (D), monte a punto de nieve a velocidad "6" durante 1 minuto.
- Aumente rápidamente la velocidad hasta "11" y añada poco a poco el azúcar en polvo.
- Continúe montando durante unos minutos más, hasta obtener una mezcla firme y dura con la superficie blanca y brillante.
- Apague el aparato y retire el bol.
- Con la ayuda de una manga pastelera, o con dos cucharas, forme los merengues en bandejas recubiertas con papel de horno o muy poco engrasadas.
- Hornee en el horno precalentado a 100°C durante 2 horas y 30 minutos, dejando la puerta entrea-bierta un par de centímetros, para permitir que la humedad salga y los merengues se sequen bien.

A PROPÓSITO DESTES MANUAIS

Mesmo se os aparelhos foram realizados em conformidade com as Normas específicas europeias vigentes e são, portanto, protegidos em todas as suas partes potencialmente perigosas, deve-se ler atentamente estes avisos e usar o aparelho somente para o uso ao qual foi destinado para evitar acidentes e danos. Deixar este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções.

As informações apresentadas neste manual estão marcadas com os seguintes símbolos, que indicam:



Perigo para as crianças



Perigo devido à electricidade



Perigo de danos devidos a outras causas



Aviso relativo a queimaduras



Atenção - danos materiais

USO PREVISTO

Pode-se usar a batedeira (daqui em diante chamada aparelho) para amassar, bater diversos ingredientes e realizar diversas preparações, usando os acessórios fornecidos com o aparelho. Este aparelho foi concebido somente para um uso privado e deve ser considerado inadequado o uso para utilização comercial ou industrial. Qualquer outro uso não é previsto pelo Fabricante, o qual se exime de qualquer responsabilidade relativa a danos de qualquer tipo, causados pela utilização imprópria do aparelho. O uso impróprio determina também a perda do efeito de qualquer forma de garantia.

AVISOS DE SEGURANÇA

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

- O aparelho é concebido para **SOMENTE O USO DOMÉSTICO** e não deve ser usado para fins comerciais ou industriais.
- O aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos ou semelhantes, como por exemplo:
 - nas áreas para cozinhar reservadas ao pessoal de lojas, em escritórios e em outros ambientes profissionais
 - em quintas
 - hotéis, motéis, bed & breakfasts e outras estruturas habitáveis (para uso dos relativos hóspedes).
- Este aparelho está em conformidade com o regulamento (EC) No. 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais em contato com alimentos.
- Não se assumem quaisquer tipos de responsabilidade pelo uso incorrecto ou por empregos diferentes daqueles previstos pelo presente folheto.
- Recomenda-se guardar a embalagem original, visto que não é efectuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento do envio do mesmo a um Centro de Assistência autorizado.
- O aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, somente quando supervisionadas por uma pessoa responsável ou se tiverem recebido e compreendido as instruções e os perigos presentes durante o uso do aparelho.



Perigo para as crianças

- O aparelho não pode ser usado por crianças.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Não deixar os elementos da embalagem ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Quando for decidido eliminar este aparelho como resíduo, recomendamos fazer com que o mesmo se torne inoperante, cortando, para isto, o cabo de alimentação. Recomendamos fazer com que suas partes susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para brincar, tornem-se inócuas.



Perigo devido à electricidade

- Certificar-se que a voltagem eléctrica do aparelho corresponda àquela da sua rede eléctrica.
- Não deixar o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue o aparelho após cada utilização.
- Não colocar o aparelho sobre ou próximo de fontes calor.
- Preste atenção para que o cabo de alimentação não entre em contato com superfícies quentes.
- Desligue o aparelho e desligue a ficha de alimentação da tomada eléctrica antes de substituir os acessórios.
- Não mergulhe o corpo do produto, a ficha e o cabo de alimentação em água ou outros líquidos. Usar um pano úmido para a limpeza dos mesmos.
- Mesmo quando o aparelho não estiver em funcionamento, desligue a ficha da tomada de corrente eléctrica antes de inserir ou retirar as partes ou antes de limpar o aparelho.
- Deve-se sempre secar bem as mãos antes de utilizar ou regular os interruptores colocados no aparelho ou antes de tocar a tomada e as ligações de alimentação.
- Nunca puxe o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desligar a ficha da tomada eléctrica.
- Caso utilizar uma extensão eléctrica, esta deverá ser apropriada à potência do aparelho, a fim de evitar perigos ao operador e para a segurança do ambiente onde o aparelho é utilizado. As extensões não apropriadas podem provocar falhas de funcionamento.



Perigo de danos devidos a outras causas

- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre um plano horizontal, estável e bem iluminado.
- Nunca tocar as partes em movimento.
- Durante o funcionamento, não introduza os alimentos na taça com as mãos; utilize sempre as aberturas específicas da tampa.

- O uso incorreto do aparelho poderia provocar acidentes.
- Não use o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente pelo Centro de Assistência Ariete ou por técnicos autorizados Ariete, de modo a prevenir qualquer risco.



Aviso relativo a queimaduras

- Quando inserir líquidos quentes no recipiente, preste atenção para que não saiam e para que não se entre em contato com o líquido ou o vapor.



Atenção - danos materiais

- Não deixe o aparelho exposto a agentes atmosféricos (por exemplo chuva, sol).
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar somente peças de reposição e acessórios originais, aprovados pelo fabricante.
- Possíveis modificações feitas a este produto, não expressamente autorizadas pelo fabricante, podem levar à falta de segurança e fazer com que a garantia de utilização por parte do utilizador seja anulada.
- Não remova os alimentos das paredes da taça enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Desligue o aparelho, desligue a ficha de alimentação da tomada elétrica e utilize sempre a espátula fornecida com o aparelho.
- Não ligue o aparelho em vazio.
- Para evitar acidentes e danos ao aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha longe das partes em movimento.
- O aparelho não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.



Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/UE, leia o folheto específico que acompanha o produto.

CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A Taça em aço inox.
- B Gancho para amassar
- C Vara para misturar
- D Batedor para emulsionar
- E Espátula
- F Base de apoio da taça
- G Manípulo de regulação da velocidade
- H Botão de desbloqueio
- I Braço
- J Pino de encaixe para a vara
- K Pino de desbloqueio do suporte para acessórios opcionais
- L Suporte para acessórios opcionais
- M Tampa
- N Tampa anti-salpicos

Dados de identificação

Na placa situada abaixo da base de apoio da máquina foram colocados os seguintes dados de identificação da máquina:

- fabricante e marcação CE
- modelo (Mod.)
- n° de matrícula (SN)
- tensão eléctrica de alimentação (V) e frequência (Hz)
- potência eléctrica absorvida (W)
- número verde de assistência

Para solicitações aos Centros de Assistência Autorizados, indicar o modelo e o número de matrícula.

INSTRUÇÕES PARA O USO

CAPACIDADES E VELOCIDADES MÁXIMAS PERMITIDAS

Capacidade máxima de farinha que não deve ser superada	900 g
Capacidade máxima total que não deve ser superada (para mais detalhes, consulte o parágrafo RECEITAS)	1,3 kg
Velocidade máxima permitida com o gancho para amassar (B) ()	3
Velocidade máxima permitida com a vara para misturar (C) ()	7
Velocidade máxima permitida com a vara para bater (D) ()	11

Após ter tirado o aparelho da embalagem, ao primeiro uso deve-se lavar meticulosamente com água e sabão neutro todas as partes que entram em contato com os alimentos.

Atenção

Antes de inserir a vara desejada, certifique-se que o aparelho esteja desligado e que o manípulo de regulação da velocidade (G) esteja em “0”.

- 1 Pressione o botão de desbloqueio (H). Eleve o braço (I) até ouvir um disparo (Fig. 2).
- 2 Insira a taça em aço inox (A) na base de apoio da taça (F). As linhas salientes presentes na taça devem ser inseridas nas ranhuras situadas na base de apoio da taça.

- 3 Gire a taça na direção do símbolo “” para bloqueá-la (Fig. 3).
- 4 Insira a tampa anti-salpicos (N) no braço (I) (Fig. 4). A linha saliente presente na tampa deve ser inserida na ranhura situada no aparelho (Fig. 5).
- 5 Empurre a vara para cima para inseri-la no pino de encaixe (J) (Fig. 6).
- 6 Gire a vara no sentido anti-horário para bloqueá-la. O pino de encaixe deve entrar perfeitamente na abertura existente no encaixe da vara (Fig. 7).

O aparelho dispõe de três tipos de varas:

	<u>Gancho para amassar (B)</u>	Para todos os tipos de massas duras (ex. massa para pizza, massa fresca, pão).
	<u>Vara para misturar (C)</u>	Para massas consistentes, com ovos e manteiga (ex. massa quebrada).
	<u>Vara para bater (D)</u>	Para bater claras de ovo, natas, pudins instantâneos, misturas prontas para doces; para deixar cremosos o açúcar, a margarina ou a manteiga (utilize margarina ou manteiga à temperatura ambiente); para misturar os ovos, pão-de-ló e doces macios.

- 7 Sempre com o braço elevado, deite os ingredientes na taça (Fig. 8).
 - 8 Pressione o botão de desbloqueio (H). Abaixe o braço (I) até ouvir um disparo (Fig. 9).
- É possível adicionar outros ingredientes mesmo através da abertura da tampa anti-salpicos (Fig. 10).

Atenção

Antes de ligar o aparelho, certifique-se que a tampa (M) do suporte para acessórios opcionais (L) esteja corretamente fechada e bloqueada.

Antes de ligar o aparelho, certifique-se de ter instalado e bloqueado corretamente todos os acessórios.

Não utilize o aparelho em caso de ruído anômalo ou vibrações excessivas durante o funcionamento.

- 9 Ligar a ficha na tomada elétrica.
- 10 Gire o manípulo (G) até a velocidade “1” para ligar o aparelho. Aumente a velocidade conforme necessário ou como indicado na receita específica.

Tipo de vara	Tempo máximo de funcionamento
Gancho para amassar (B)	2 minutos consecutivos
Vara para misturar (C)	3 minutos consecutivos
Vara para bater (D)	5 minutos consecutivos

Respeite os tempos máximos de funcionamento indicados na tabela.

Para obter um resultado mais homogêneo ou para adicionar outros ingredientes na taça:

- Desligue o aparelho e desligue a ficha de alimentação da tomada elétrica.
- Pressione o botão de desbloqueio (H). Eleve o braço (I) até ouvir um disparo (Fig. 12).
- Com a ajuda da espátula fornecida (E), levar para o centro da taça os alimentos que ficaram nas paredes da mesma. Deite os ingredientes faltantes na taça.

**Atenção**

Para evitar acidentes e danos ao aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha longe das partes em movimento.

Não remova os alimentos das paredes da taça em aço inox (A) enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Desligue o aparelho e desligue a ficha de alimentação da tomada elétrica.

- 11 Quando terminar a preparação ou se decidir trocar o tipo de vara, gire o manípulo (G) até a velocidade "0" para desligar o aparelho.
- 12 Desligue a ficha de alimentação da tomada elétrica.
- 13 Pressione o botão de desbloqueio (H). Eleve o braço (I) até ouvir um disparo (Fig. 12).
- 14 Remova a taça em aço inox (A) da base de apoio da taça (F). Gire a taça na direção do símbolo "■" para desbloqueá-la (Fig. 13).
- 15 Empurre para cima e gire a vara no sentido horário para desbloqueá-la. O pino de encaixe deve sair da abertura existente no encaixe da vara (Fig. 14).
- 16 Extraia a vara.

A não observação destas normas pode comportar um dano ao produto não coberto pela garantia.

CONSELHOS ÚTEIS

- Aconselhamos bater os ovos à temperatura ambiente para um melhor resultado.
- Antes de bater as claras, assegure-se que não haja gordura ou um pouco de gema na vara de bater ou na taça.
- Para a massa quebrada use ingredientes frios, a não ser que, na receita, estiver especificado o contrário.
- Caso perceber que o aparelho está a trabalhar sob esforço durante o uso, desligue-o, desligue a ficha da tomada elétrica e diminua a quantidade de preparação a bater.
- A mistura ideal dos ingredientes é obtida adicionando antes um pouco de líquido.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO**Atenção**

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue a ficha da tomada elétrica e aguarde que o aparelho esfrie totalmente.

- Remova todos os acessórios utilizados.
- A taça em aço inox (A), a tampa (N), as três varas (B-C-D) e a espátula (E) podem ser também lavadas na máquina de lavar louça.
- Para a limpeza do corpo do aparelho, utilize um pano ligeiramente humedecido.

**Atenção**

Após a limpeza, deixe secar totalmente todas as partes antes de montá-las novamente no aparelho.

APÓS O USO

Arrume o aparelho num local seco e longe do alcance de crianças.

Certifique-se que o aparelho esteja frio antes de arrumá-lo.

Certifique-se que os acessórios estejam secos antes de arrumá-los.

RECEITAS

RECEITA BASE PARA PÃO – 1,3 KG.

450 ml de água morna

30 g de fermento fresco ou 14 g de fermento seco

2 colheres de chá de açúcar

1 colherzinha de sal

30 g de óleo

350 g de farinha 00

350 g de sêmola de trigo duro re-moída

- Misture, na taça, o fermento com a água e o açúcar. Deixe repousar por 15 minutos.
- Adicione o líquido, o sal, o óleo.
- Usando o gancho para amassar (B), amasse, com velocidade “1” adicionando gradualmente as farinhas.
- Continue com a velocidade “1” até aproximadamente 2 minutos desde o início.
- Passe para a velocidade “2” e, em seguida, a “3” e amasse ainda por 3 minutos, até quando a massa tiver formado uma bola.
- Transfira a massa para uma taça ligeiramente untada com óleo e cubra-a com película aderente, que deve igualmente ser untada.
- Deixe levedar à temperatura ambiente, longe de correntes, por uma hora ou até quando seu volume duplicar.
- Sobre um plano enfarinhado, realize as formas desejadas.
- Coloque-as em tabuleiros após untar com óleo ou sobre papel vegetal com óleo, cubra com um pano e deixe levedar mais 30 minutos.
- Deve-se cozer em forno pré-aquecido a 220 °C por 25-35 minutos, dependendo dos formatos ou até quando, ao bater a base do pão, esta produza um som surdo, de vazio.

RECEITA BASE PARA MASSA DE SÊMOLA – 750 G.

500 g de farinha de sêmola

220 ml de água

15 ml de óleo

1/2 colher de chá de sal fino

- Insira na taça todos os ingredientes exceto a água, que deve ser deitada aos poucos durante a preparação.
- Usando o gancho para amassar (B), deve-se bater, com uma velocidade crescente de “1” a “3” por cerca de 4-5 minutos, até quando a massa tiver adquirido uma consistência “em pedaços” (como grandes migalhas).
- Transfira a massa para uma taça enfarinhada e cubra-a com película aderente. Deixe repousar por 30 minutos em local morno.
- Estender a massa usando o acessório específico do kit para amassar Ariete mod. 4079. É possível escolher o acessório com o formato de massa desejado entre os cinco à disposição*.
- Deve-se cozer em água fervente, com sal, de 5 a 8 minutos, em função do formato.

* Se, para a preparação da massa for utilizado outro instrumento ou se optar pela preparação manual, deve-se bater na batedeira por um outro minuto, até quando a massa tiver adquirido a consistência e a forma de uma bola.

RECEITA BASE PARA MASSA FRESCA COM OVOS – 750 G.

500 g de farinha “00”

2 ovos inteiros (cerca de 120 g)

120 ml de água fria

15 ml de óleo

1/2 colher de chá de sal fino

- Insira na taça todos os ingredientes exceto a água, que deve ser deitada aos poucos durante a preparação.
- Usando o gancho para amassar (B), deve-se bater, com uma velocidade crescente de “1” a “3” por cerca de 4 minutos, até quando a massa tiver adquirido uma consistência “em pedaços” (como grandes migalhas).
- Transfira a massa para uma taça e cubra-a com película aderente. Deixe repousar por 30 minutos em local morno.
- Estender a massa usando o acessório específico do kit para amassar Ariete mod. 4079. É possível escolher o acessório com o formato de massa desejado entre os cinco à disposição*.
- Deve-se cozer em água fervente, com sal, de 5 a 8 minutos, em função do formato.

* Se, para a preparação da massa for utilizado outro instrumento ou se optar pela preparação manual, deve-se bater na batedeira por um outro minuto, até quando a massa tiver adquirido a consistência e a forma de uma bola.

RECEITA BASE PARA MASSA QUEBRADA – 1,1 KG.

500 g de farinha “00”

250 g de manteiga fria em pedaços

200 g de açúcar

2 ovos inteiros

um pitada de sal

aromas (por exemplo, baunilha, casca de limão, casca de laranja)

- Insira, na taça, todos os ingredientes.
- Usando a vara para misturar (C), amasse, com velocidade “2”, por 3 minutos.
- Transfira a massa sobre o plano de trabalho e forme rapidamente uma bola.
- Envolver com película aderente e coloque no frigorífico por, no mínimo, 20 minutos ou até quando estiver um pouco endurecida.
- Abra a massa sobre um plano enfarinhado, até ficar com a altura e as dimensões desejadas.
- Cozer em forno pré-aquecido a 170/180 °C, de 15 a 25 minutos, conforme indicado na receita.

RECEITA BASE PARA MERENGUE – 300 G.

100 g de claras de ovo (3 claras)

200 g de açúcar granulado

1 pitada de sal

- Insira, na taça, as claras à temperatura ambiente e o sal.
- Usando a vara para bater (D), bata as claras em castelo à velocidade “6”, por 1 minuto.
- Aumente rapidamente a velocidade até “11” e adicione, um pouco por vez, o açúcar granulado.
- Continue a bater ainda por alguns minutos, até obter uma preparação firme e compacta, com a superfície branca e brilhante.
- Desligue o aparelho e extraia a taça.
- Com a ajuda de um saco de pasteleiro ou com duas colheres, forme os merengues em tabuleiros forrados com papel vegetal com pouquíssimo óleo ou manteiga.
- Deve-se cozer em forno pré-aquecido, a 100 °C, por 2 horas e 30 minutos, deixando a portinhola entreaberta de 2 centímetros, aproximadamente, para permitir que a humidade possa sair e os merengues possam secar bem.

OVER DEZE HANDLEIDING

Ook al zijn de apparaten vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving, en zijn alle potentieel gevaarlijke delen beveiligd, moeten deze instructies toch aandachtig worden doorgelezen, en mag het apparaat alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor hij is bestemd, om ongelukken en schade te voorkomen. Houd dit boekje altijd binnen handbereik voor toekomstige raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan dat deze instructies worden meegegeven.

De informatie in deze handleiding is gemarkeerd met symbolen die het volgende betekenen:



Gevaar voor kinderen



Gevaar als gevolg van elektriciteit



Risico op schade door andere oorzaken



Waarschuwing voor verbrandingsgevaar



Let op – schade aan materialen

BEDOELD GEBRUIK

U kunt de keukenmachine (hierna het apparaat genoemd) met behulp van de meegeleverde hulpstukken gebruiken om te kneden, verschillende ingrediënten te kloppen en verschillende bereidingen te maken. Dit apparaat is uitsluitend voor privégebruik ontworpen, en moet dus als ongeschikt worden geacht voor commerciële of industrieel gebruik. De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door een oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf. Bovendien heeft oneigenlijk gebruik tot gevolg dat iedere garantie komt te vervallen.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.

- Het apparaat is **UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK** bedoeld en niet voor commerciële of industriële doeleinden.
- Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik of gebruik in omgevingen die op de huiselijke lijken, zoals bijvoorbeeld in:
 - in keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en in andere professionele vertrekken
 - op boerderijen
 - hotels, motels, bed & breakfasts en andere logiesfaciliteiten (voor het gebruik door de betreffende gasten).
- Dit apparaat voldoet aan de Verordening (EG) nr. 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die in aanraking komen met levensmiddelen.
- Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in dit boekje.
- Het wordt aangeraden de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend Service Centrum doordat het niet goed is verpakt.

- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, maar uitsluitend als ze door een verantwoordelijke persoon worden gevolgd of als ze goede instructies hebben gekregen en ze de instructies en gevaren bij het gebruik van het apparaat hebben begrepen.



Gevaar voor kinderen

- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden verricht mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.
- Als u dit apparaat wilt weggooien, raden wij aan om het onbruikbaar te maken door de stroomkabel door te snijden. Verder bevelen wij aan om de delen van het apparaat die gevaar kunnen opleveren onschadelijk te maken, met name voor kinderen die het apparaat kunnen gebruiken om ermee te spelen.



Gevaar als gevolg van elektriciteit

- Verzekert u ervan dat de spanning van het apparaat overeenkomt met die van uw elektriciteitsnet.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer de stekker in het stopcontact zit; schakel hem na ieder gebruik uit.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
- Kijk uit dat de stroomkabel niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u de hulpstukken vervangt.
- Dompel de behuizing van het product, de stekker en de stroomkabel nooit in water of andere vloeistoffen. Gebruik een vochtige doek om ze schoon te maken.
- Ook wanneer het apparaat niet werkt, haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u de afzonderlijke onderdelen erop aanbrengt of er vanaf haalt, of voordat u het schoonmaakt.
- Verzekert u ervan dat uw handen altijd goed droog zijn voordat u het apparaat gebruikt, de schakelaars op het apparaat instelt, of voordat u aan de stekker en de stroomaansluitingen komt.
- Trek nooit aan de stroomkabel of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Indien er verlengsnoeren worden gebruikt, moeten deze laatste geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat om gevaar voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin men bezig is. Ongeschikte verlengsnoeren kunnen storingen veroorzaken.

Risico op schade door andere oorzaken

- Zet het apparaat tijdens het gebruik op een stevig, horizontaal en goed verlicht oppervlak.
- Kom nooit aan de bewegende delen.
- Doe de voedingsmiddelen tijdens de werking nooit met uw handen in de mengkom; gebruik altijd de speciaal daarvoor bestemde gleuven in het deksel.
- Een onjuist gebruik van het apparaat kan leiden tot letsel.
- Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; om iedere vorm van gevaar te voorkomen moeten alle reparaties, waaronder ook de vervanging van de stroomkabel, uitsluitend worden verricht door een Ariete-servicedienst of door erkende Ariete-vakmensen.

Waarschuwing voor verbrandingsgevaar

- Let erop, terwijl u de warme vloeistoffen in de mengkom doet, dat deze niet overlopen en dat u niet in aanraking komt met de vloeistof of de stoom.

Let op – schade aan materialen

- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (bijvoorbeeld regen, zon).
- Om de veiligheid van het apparaat niet op het spel te zetten, gebruikt u alleen originele reserveonderdelen en hulpstukken, die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Door eventuele wijzigingen aan dit product, waarvoor de fabrikant geen uitdrukkelijke toestemming heeft gegeven, wordt de veiligheid ervan niet langer gegarandeerd en komt de garantie voor de gebruiker te vervallen.
- Verwijder geen voedsel van de wanden van de mengkom terwijl het apparaat in werking is. Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en gebruik altijd de meegeleverde spatel.
- Laat het apparaat nooit leeg functioneren.
- Om letsel en schade aan het apparaat te voorkomen houdt u de handen en het keukengerei altijd uit de buurt van de bewegende delen.
- Het apparaat mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.



Om het product op de juiste manier volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU af te danken, wordt u verzocht het bij het product gevoegde blaadje te lezen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A Roestvrijstalen mengkom
- B Kneedhaak
- C Menghaak
- D Kloppe
- E Spatel
- F Basis om de mengkom op de zetten
- G Snelheidsregelaar
- H Ontgrendelknop
- I Kop
- J Bevestigingspin voor garde
- K Ontgrendelpin van de steun voor optionele hulpstukken
- L Houder voor extra hulpstukken
- M Dop
- N Spatdeksel

Identificatiegegevens

Op het plaatje aan de onderkant van het apparaat zijn de identificatiegegevens van het apparaat weergegeven:

- fabrikant en EG-merk
- model (Mod.)
- serienummer (SN)
- voedingsspanning (V) en frequentie (Hz)
- opgenomen elektrisch vermogen (W)
- gratis telefoonnummer assistentie

Vermeld, bij eventuele verzoeken aan Erkende Servicecentra, het model en het serienummer.

GEBRUIKSAANWIJZING

TOEGESTANE MAXIMUMSNELHEID EN INHOUD

Maximumhoeveelheid meel die niet mag worden overschreden	900 g
Totale maximumhoeveelheid die niet mag worden overschreden (zie de paragraaf RECEPTEN voor meer details)	1,3 kg
Toegelaten maximumsnelheid met de kneedhaak (B) ()	3
Toegelaten maximumsnelheid met de menghaak (C) ()	7
Toegelaten maximumsnelheid met de klopper (D) ()	11

Nadat u het apparaat uit de verpakking hebt gehaald, moet u bij het eerste gebruik alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen, grondig met water en een neutraal afwasmiddel afwassen.



Let op

Alvorens het gewenste hulpstuk aan te brengen, verzekert u zich ervan dat het apparaat uitgeschakeld is en de snelheidsregelaar (G) op "0" staat.

- 1 Druk op de ontgrendelknop (H). Haal de kop (I) omhoog tot u een klik hoort (Fig. 2).

- 2 Plaats de roestvrijstalen mengkom (A) op de basis om de mengkom op de zetten (F). De inkepingen op de mengkom moeten in de gleuven van de basis om de mengkom op de zetten vallen.
- 3 Draai de mengkom in de richting van het symbool “” om hem te vergrendelen (Fig. 3).
- 4 Breng het spatdeksel (N) op de kop aan (I) (Fig. 4). De inkeping op het deksel moet in de gleuf van het apparaat vallen (Fig. 5).
- 5 Duw het hulpstuk omhoog om het op de bevestigingspin (J) aan te brengen (Fig. 6).
- 6 Draai het hulpstuk tegen de klok om hem vast te zetten. De bevestigingspin moet perfect in de uitsparing in het bevestigingsstuk van het hulpstuk vallen (Fig. 7).

Het apparaat heeft drie soorten gades:

	<u>Kneedhaak (B)</u>	Voor alle soorten hard deeg (bijv. pizzadeeg, deeg voor verse pasta, brood).
	<u>Menghaak (C)</u>	Voor compact deeg met eieren en boter (bijv. zanddeeg).
	<u>Klopper (D)</u>	Om eiwit, slagroom, instantpudding, kant-en-klare mixen voor desserts te kloppen; om margarine of boter en suiker romig te maken (gebruik de margarine of boter op kamertemperatuur); om de eieren te mengen voor biscuitgebak en zacht gebak.

- 7 Terwijl de kop nog omhoog staat, doet u de ingrediënten in de mengkom (Fig. 8).
 - 8 Druk op de ontgrendelknop (H). Haal de kop (I) omlaag tot u een klik hoort (Fig. 9).
- Via de gleuf in het spatdeksel kunnen nog andere ingrediënten worden toegevoegd (Fig. 10).

Let op

Voordat u het apparaat aanzet, controleert u of de dop (M) van de houder voor optionele hulpstukken (L) goed gesloten en vergrendeld is.

Voordat u het apparaat aanzet controleert u of alle hulpstukken correct aangebracht en vergrendeld zijn.

Gebruik het apparaat niet als u tijdens de werking een abnormaal geluid hoort of het overmatig trilt.

- 9 Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- 10 Draai de knop (G) op snelheid "1" om het toestel in te schakelen. Verhoog de snelheid naar behoefte of volgens het specifieke recept.

Soort opzetstuk	Maximale bedrijfstijd
Kneedhaak (B)	2 opeenvolgende minuten
Menghaak (C)	3 opeenvolgende minuten
Klopper (D)	5 opeenvolgende minuten

Neem de in de tabel aangegeven maximale bedrijfstijden in acht.

Voor een homogener resultaat of om meer ingrediënten in de mengkom te doen:

- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de ontgrendelknop (H). Haal de kop (I) omhoog tot u een klik hoort (Fig. 12).
- Breng het voedsel dat tegen de wanden van de mengkom zit met behulp van de bijgeleverde spatel (E) naar het midden. Doe de ontbrekende ingrediënten in de mengkom.



Let op

Om letsel en schade aan het apparaat te voorkomen houdt u de handen en het keukengerei altijd uit de buurt van bewegende delen.

Verwijder geen voedsel van de wanden van de roestvrijstalen mengkom (A) terwijl het apparaat in werking is. Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

- 11 Als u klaar bent met de werkzaamheden of wanneer u besluit van hulpstuk te veranderen, draait u de knop (G) op snelheid "0" om het apparaat uit te schakelen.
- 12 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 13 Druk op de ontgrendelknop (H). Haal de kop (I) omhoog tot u een klik hoort (Fig. 12).
- 14 Verwijder de roestvrijstalen mengkom (A) van de basis om de mengkom op de zetten (F). Draai de mengkom in de richting van het symbool "⏏" om hem te ontgrendelen (Fig. 13).
- 15 Duw het hulpstuk omhoog en draai het met de klok mee om het los te maken. De bevestigingspin moet uit de uitsparing loskomen die zich in het bevestigingsstuk van het hulpstuk bevindt (Fig. 14).
- 16 Verwijder het hulpstuk.

Wanneer deze instructies niet in acht worden genomen kan dat leiden tot schade aan het product die niet onder de garantie valt.

HANDIGE TIPS

- Voor een beter resultaat is het raadzaam de eieren op kamertemperatuur te kloppen.
- Alvorens de eiwitten te kloppen, moet u controleren of er geen vet of eigeel op de klopper of in de mengkom zit.
- Gebruik voor zanddeeg koude ingrediënten, tenzij anders in het recept wordt vermeld.
- Wanneer u voelt dat het apparaat tijdens het gebruik onder te zware belasting werkt, schakel het dan uit, haal de stekker uit het stopcontact en verminder de te kneden hoeveelheid.
- Het optimale mengsel van de ingrediënten wordt verkregen door ze vóór de vloeistof toe te voegen.

REINIGING EN ONDERHOUD



Let op

Alvorens reinigingswerkzaamheden te verrichten haalt u de stekker uit het stopcontact en wacht u tot het apparaat volledig is afgekoeld.

- Verwijder alle gebruikte hulpstukken.
- De roestvrijstalen mengkom (A), het deksel (N), de drie hulpstukken (B-C-D) en de spatel (E) kunnen ook in de vaatwasser worden afgewassen.
- Gebruik een enigszins vochtige doek om de behuizing van het apparaat schoon te maken.



Let op

Laat het apparaat nadat het is schoongemaakt volledig drogen voordat u het weer in elkaar zet.

NA HET GEBRUIK

Berg het apparaat op een droge plek en buiten bereik van kinderen op.

Zorg ervoor dat het apparaat helemaal afgekoeld is voordat u het opbergt.

Zorg ervoor dat de hulpstukken droog zijn voordat u ze opbergt.

RECEPTEN

BASISRECEPT VOOR BROOD – 1,3 KG.

450 ml lauw water

30 g verse gist of 14 g droge gist

2 theelepels suiker

1 theelepel zout

30 g olie

350 g meelbloem type 405

350 g fijngemalen hardetarwegries

- Meng de gist met het water en de suiker in de mengkom. Laat het deeg 15 minuten rusten.
- Voeg zout en olie aan de vloeistof toe.
- Gebruik de kneedhaak (B) en kneed het mengsel op snelheid "1". Voeg hierbij geleidelijk de bloem toe.
- Ga door op snelheid "1" tot ongeveer 2 minuten na het begin van het proces.
- Schakel over op snelheid "2" en vervolgens "3" en kneed nog 3 minuten, tot het deeg een bal heeft gevormd.
- Hevel het deeg over in een licht ingevette kom en dek het af met eveneens ingevet plasticfolie.
- Laat het deeg 1 uur op kamertemperatuur rijzen, of tot het volume verdubbeld is. Houd het uit de buurt van tocht.
- Geef het deeg op een met bloem bestoven oppervlak de vormen die u wilt.
- Leg ze op met olie ingevette of met bakpapier beklede bakplaten, dek ze af met een theedoek en laat ze nog eens 30 minuten rijzen.
- Bak het brood afhankelijk van de grootte van het brood, of totdat de onderkant van het brood een hol geluid maakt wanneer erop wordt getikt gedurende 25-35 minuten in een voorverwarnde oven op 220 °C.

BASISRECEPT VOOR PASTA VAN HARDE TARWEGRIES – 750 G.

500 g griesmeel

220 ml water

15 ml olie

1/2 theelepel fijn zout

- Doe alle ingrediënten in de mengkom op het water na, dat tijdens het proces in een straaltje moet worden toegevoegd.
- Kneed met de kneedhaak (B) gedurende ongeveer 4 tot 5 minuten op toenemende snelheid van "1" tot "3" tot het deeg een brokkelige consistentie heeft (als grote kruimels).
- Hevel het deeg over in een met bloem bestoven kom en dek het met plasticfolie af. Laat het deeg 30 minuten op een warme plek rusten.
- Rol het deeg uit met behulp van het speciaal hiervoor bestemde hulpstuk van de set van de keukenmachine Ariete mod. 4079. U kunt uit de vijf beschikbare* opzetstukken het formaat met het gewenste pastavorm kiezen.
- Kook de pasta afhankelijk van het formaat gedurende 5 tot 8 minuten in gezouten kokend water.

* Als u een ander instrument gebruikt om het deeg uit te rollen of als u het met de hand doet, kneedt u het deeg nog een minuut in de keukenmachine tot het deeg de consistentie en de vorm van een bal heeft gekregen.

BASISRECEPT VOOR VERSE EIERPASTA – 750 G.

500 g meelbloem type 405

2 hele eieren (ongeveer 120 g)

120 ml koud water

15 ml olie

1/2 theelepel fijn zout

- Doe alle ingrediënten in de mengkom op het water na, dat tijdens het proces in een straaltje moet worden toegevoegd.
- Kneed met de kneedhaak (B) gedurende ongeveer 4 minuten op toenemende snelheid van "1" tot "3" tot het deeg een brokkelige consistentie heeft (als grote kruimels).
- Hevel het deeg over in een met bloem bestoven kom en dek het met plasticfolie af. Laat het deeg 30 minuten op een warme plek rusten.
- Rol het deeg uit met behulp van het speciaal hiervoor bestemde hulpstuk van de set van de keukenmachine Ariete mod. 4079. U kunt uit de vijf beschikbare* opzetstukken het formaat met het gewenste pastavorm kiezen.
- Kook de pasta afhankelijk van het formaat gedurende 5 tot 8 minuten in gezouten kokend water.

* Als u een ander instrument gebruikt om het deeg uit te rollen of als u het met de hand doet, kneedt u het deeg nog een minuut in de keukenmachine tot het deeg de consistentie en de vorm van een bal heeft gekregen.

BASISRECEPT VOOR ZANDDEEG – 1,1 Kg.

500 g meelbloem type 405

250 g koude boter in stukjes

200 g suiker

2 hele eieren

een snuffje zout

smaakstoffen (bv. vanille, citroenschil, sinaasappelschil)

- Doe alle ingrediënten in de mengkom.
- Gebruik de menghaak (C) en kneed het deeg gedurende 3 minuten op snelheid "2".
- Leg het deeg op het werkvlak en maak er snel een bal van.
- Wikkel het deeg in folie en zet het minstens 20 minuten in de koelkast of tot het enigszins hard is.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven oppervlak uit tot het de gewenste dikte en afmeting heeft.
- Bak het deeg afhankelijk van het recept gedurende 15 tot 25 minuten in een voorverwarnde oven op 170/180 °C.

BASISRECEPT VOOR MERENGUES – 300 G.

100 g eiwitten (3 eiwitten)

200 g kristalsuiker

1 snufje zout

- Doe de eiwitten op kamertemperatuur samen met het zout in de mengkom.
- Gebruik de klopper (D) en klop de eiwitten gedurende 1 minuten op snelheid "6" stijf.
- Verhoog de snelheid snel tot "11" en voeg beetje bij beetje de kristalsuiker toe.
- Blijf nog enkele minuten kloppen, tot het mengsel stevig en vast is, met een wit, glanzend oppervlak.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de mengkom.
- Vorm de meringues met behulp van een spuitzak of twee lepels op bakplaten die bekleed zijn met vetvrij papier of lichtjes beboterd zijn.
- Bak het mengsel gedurende 2 uur en 30 minuten in een voorverwarmde oven op 100 °C. Laat de deur een paar centimeter op een kier staan, zodat het vocht eruit kan en de meringues goed kunnen drogen.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Μολονότι οι συσκευές κατασκευάστηκαν σύμφωνα με τις προδιαγραφές των κείμενων ευρωπαϊκών διατάξεων και κατά συνέπεια είναι προστατευμένες σε όλα τα δυνητικά επικίνδυνα εξαρτήματα, διαβάστε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις του παρόντος και χρησιμοποιήστε τη συσκευή μονάχα για το σκοπό που προορίζεται, ώστε να αποφύγετε ατυχήματα και ζημιές. Φυλάξτε πρόχειρο το εγχειρίδιο αυτό, για να μπορείτε να το συμβουλευέστε στο μέλλον. Αν πρόκειται να δώσετε τη συσκευή σε κάποιο άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε μαζί και το παρόν εγχειρίδιο.

Οι πληροφορίες του παρόντος φέρουν τα παρακάτω σύμβολα που σημαίνουν:



Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας



Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες



Προειδοποίηση για εγκαύματα



Προσοχή – υλικές ζημιές

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την κουζίνομηχανή (που από δω και στο εξής θα αναφέρουμε ως συσκευή) για να ζυμώσετε, να κτυπήσετε διάφορα υλικά και να φτιάξετε διάφορα σκευάσματα, χρησιμοποιώντας τα εξαρτήματα που προμηθεύονται με τη συσκευή. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και συνεπώς θεωρείται ακατάλληλη για εμπορικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν προβλέπεται από τον Κατασκευαστικό Οίκο που απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη για ζημιές οποιασδήποτε φύσης, που οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση της συσκευής. Η ακατάλληλη χρήση έχει σαν συνέπεια την ακύρωση οποιασδήποτε μορφής εγγύησης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε εμπορικούς και βιομηχανικούς χώρους.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για να χρησιμοποιείται σε χώρους κατοικίας ή παρόμοιους, όπως για παράδειγμα:
 - στις κουζίνες των καταστημάτων που είναι αποκλειστικά για το προσωπικό, στα γραφεία και σε άλλους επαγγελματικούς χώρους
 - στα αγροκτήματα
 - ξενοδοχεία, motel, bed & breakfast και άλλες δομές κατοικίας (για χρήση από τους πελάτες τους).
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΕ) Υπ. Αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη χρήση της συσκευής, ή για κάποια άλλη χρήση που δεν αναφέρεται στο παρόν.
- Συνιστούμε να φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας του εργοστασίου, δεδομένου ότι δεν προβλέπεται δωρεάν τεχνική υποστήριξη για τις ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλη συσκευασία του προϊόντος κατά την αποστολή από ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (Σέρβις).

- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται σε άτομα με ειδικές ανάγκες, ή σε άτομα που δεν έχουν την απαιτούμενη πείρα, μονάχα εφόσον επιτηρούνται από ένα υπεύθυνο άτομο, ή εφόσον έχουν λάβει και κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά την χρήση της συσκευής.



Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά

- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από τα μικρά παιδιά.
- τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από το χρήστη, δεν πρέπει να εκτελούνται από μικρά παιδιά.
- Να κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από τα μικρά παιδιά.
- Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στη διάθεση μικρών παιδιών, δεδομένου ότι αποτελούν πηγή κινδύνου.
- Όταν αποφασίσετε να διαθέσετε τη συσκευή στα απορρίμματα, συνιστάται να την αχρηστεύσετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε ακίνδυνα τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίξουν με τη συσκευή.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί με την τάση του ηλεκτρικού δικτύου.
- Μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα, αν πρόκειται να απομακρυνθείτε; να βγάξετε το φις από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή πάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Προσέξτε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην έλθει σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Σβήστε η συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την ηλεκτρική πρίζα, προτού αντικαταστήσετε τα εξαρτήματα.
- Μην βυθίζετε ποτέ το σώμα της συσκευής, το φις και το καλώδιο τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά. Για να τα καθαρίσετε, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί.
- Ακόμα και όταν η συσκευή δεν είναι σε λειτουργία, να βγάξετε πάντα το φις από την ηλεκτρική πρίζα, προτού βάλετε ή βγάλετε τα διάφορα εξαρτήματα ή προτού κάνετε καθαρισμό.
- Βεβαιωθείτε πως τα χέρια σας είναι στεγνά, πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή ή πριν ρυθμίσετε τους διακόπτες της, ή πριν αγγίξετε το φις ή τις ηλεκτρικές συνδέσεις.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας ή την ίδια τη συσκευή για να αποσυνδέσετε το φις από την ηλεκτρική πρίζα.
- Αν χρησιμοποιήσετε μπαλαντέζες, πρέπει να είναι κατάλληλες για την ισχύ της συσκευής, ώστε να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος για τον χειριστή και την ασφάλεια του χώρου στον οποίον βρίσκεται. Οι ακατάλληλες μπαλαντέζες μπορεί να προξενήσουν λειτουργικές ανωμαλίες.

Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες

- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή πρέπει να είναι ακουμπισμένη σε ένα οριζόντιο, σταθερό και καλά φωτισμένο επίπεδο.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα κινητά μέρη.
- Μην βάζετε ποτέ τα τρόφιμα μέσα στον κάδο με τα χέρια σας, όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία; να χρησιμοποιείτε πάντα τις ειδικές σχισμές που υπάρχουν στο καπάκι.
- Η λανθασμένη χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις παρουσιάζουν ζημιές, ή αν η συσκευή παρουσιάζει λειτουργικές ανωμαλίες; Όλες οι επισκευές, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης της Ariete ή από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς Ariete, ώστε να αποφύγετε οποιονδήποτε κίνδυνο.



Προειδοποίηση για εγκαύματα

- Όταν εισάγετε ζεστά υγρά στον κάδο, πρέπει να προσέχετε να μην χυθούν έξω και να μην έλθετε σε επαφή με το υγρό ή τον ατμό.



Προσοχή – υλικές ζημιές

- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (για παράδειγμα βροχή, ήλιο).
- Προκειμένου να μην επηρεάσετε την ασφάλεια της συσκευής, να χρησιμοποιείτε πάντα γνήσια ανταλλακτικά και εξαρτήματα που είναι εγκεκριμένα από τον κατασκευαστικό οίκο.
- Οι τυχόν τροποποιήσεις αυτού του προϊόντος που δεν είναι εγκεκριμένες από τον κατασκευαστικό οίκο, έχουν σαν επακόλουθο την παύση ισχύος της εγγύησης και την ασφάλεια της ίδιας της συσκευής.
- Μην αφαιρείτε τα τρόφιμα από τα τοιχώματα του κάδου ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία. Σβήστε τη συσκευή, αποσυνδέσετε το φις τροφοδοσίας από την ηλεκτρική πρίζα και χρησιμοποιήστε πάντα τη σπάτουλα που προμηθεύεται με τη συσκευή.
- Μη λειτουργείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια.
- Για να αποφύγετε ατυχήματα και ζημιές στη συσκευή, να κρατάτε πάντα τα χέρια σας και τα σκεύη της κουζίνας, μακριά από τα κινητά μέρη της συσκευής.
- Ο χειρισμός της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με τηλεχειριστήριο.



Για τη σωστή διάθεση της συσκευής, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ, παρακαλείσθε να διαβάσετε το ειδικό φυλλάδιο που συνοδεύει τη συσκευή.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A Κάδος από ανοξείδωτο χάλυβα
- B Γάντζος ζύμης
- C Αναδευτήρας
- D Σύρμα για χτύπημα
- E Σπάτουλα
- F Βάση έδρασης του κάδου
- G Κουμπί ρύθμισης της ταχύτητας
- H Πλήκτρο απελευθέρωσης
- I Βραχίονας
- J Πείρος συγκράτησης εξαρτήματος
- K Πείρος απελευθέρωσης της βάσης για προαιρετικά εξαρτήματα
- L Βάση για προαιρετικά εξαρτήματα
- M Τάπα
- N Καπάκι προστασίας από πιτσιλίσματα

Στοιχεία αναγνώρισης

Στην πινακίδα που βρίσκεται κάτω από τη βάση έδρασης της μηχανής, αναγράφονται τα παρακάτω στοιχεία αναγνώρισης:

- κατασκευαστικός οίκος και σήμανση CE (ΕΚ)
- μοντέλο (Mod.)
- αρ. σειράς (SN)
- ηλεκτρική τάση τροφοδότησης (V) και συχνότητας (Hz)
- καταναλισκόμενη ηλεκτρική ισχύς (W)
- πράσινο τηλέφωνο (δωρεάν κλήση) τεχνικής υποστήριξης

Όταν απευθύνετε στα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Υποστήριξης (Σέρβις), να αναφέρετε το μοντέλο και τον αριθμό σειράς της συσκευής.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΜΕΓΙΣΤΗ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΑΧΥΤΗΤΑ

Μέγιστη χωρητικότητα αλευριού που δεν πρέπει να υπερβείτε	900 g
Συνολική μέγιστη χωρητικότητα που δεν πρέπει να υπερβείτε (για περισσότερες λεπτομέρειες, διαβάστε την παράγραφο ΣΥΝΤΑΓΕΣ)	1,3 kg
Μέγιστη επιτρεπόμενη ταχύτητα για το γάντζο ζύμης (B) ()	3
Μέγιστη επιτρεπόμενη ταχύτητα για τον αναδευτήρα (C) ()	7
Μέγιστη επιτρεπόμενη ταχύτητα για το σύρμα για χτύπημα (D) ()	11

Αφού αφαιρέσετε τη συσκευή από τη συσκευασία, κατά την πρώτη χρήση, πρέπει να πλύνετε καλά με νερό και απορρυπαντικό πιάτων, όλα τα εξαρτήματα που θα έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.



Προσοχή

Προτού τοποθετήσετε το επιθυμητό εξάρτημα, βεβαιωθείτε πως η συσκευή είναι σβηστή και πως το κουμπί ρύθμισης της ταχύτητας (G) είναι γυρισμένο στο "0".

- 1 Πιέστε το πλήκτρο απελευθέρωσης (H). Ανασηκώστε το βραχίονα (I) μέχρι να ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ (Εικ. 2).

- 2 Τοποθετήστε τον κάδο από ανοξείδωτο χάλυβα (A) πάνω στη βάση έδρασης του κάδου (F). Οι προεξοχές που υπάρχουν στον κάδο πρέπει να περάσουν στις σχισμές που υπάρχουν στη βάση έδρασης του κάδου.
 - 3 Περιστρέψτε τον κάδο προς το σύμβολο “” για να τον μπλοκάρετε (Εικ. 3).
 - 4 Τοποθετήστε το καπάκι προστασίας από πιτσιλίσματα (N) πάνω στο βραχίονα (I) (Εικ. 4). Η προεξοχή που υπάρχει στο καπάκι πρέπει να περάσει στη σχισμή που υπάρχει στη συσκευή (Εικ.5).
 - 5 Ωθήστε το εξάρτημα προς τα πάνω για να το περάσετε στον πείρο συγκράτησης (J) (Εικ. 6).
 - 6 Περιστρέψτε το εξάρτημα προς τα αριστερά για να το μπλοκάρετε. Ο πείρος συγκράτησης πρέπει να εφαρμόσει τέλεια στην εγκοπή που υπάρχει σύνδεσμο του εξαρτήματος (Εικ. 7).
- Η συσκευή διαθέτει τρία εξαρτήματα:

	<u>Γάντζος ζύμης (B)</u>	Για όλους τους τύπους σκληρού ζυμαριού (π.χ. ζύμη για πίτσα, φρέσκα ζυμαρικά, ψωμί).
	<u>Αναδευτήρας (C)</u>	Για συμπαγή μίγματα με αυγά και βούτυρο (π.χ. πάστα φλώρα).
	<u>Σύρμα για χτύπημα (D)</u>	Για να χτυπήσετε ασπράδια αυγού, κρέμα γάλακτος, στιγμιαίες κρέμες, μίγματα έτοιμα για γλυκά; Για να καταστήσετε κρεμώδη τη μαργαρίνη ή το βούτυρο με ζάχαρη (χρησιμοποιήστε μαργαρίνη ή βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος); για να ανακατέψετε αυγά, για παντεσπάνι και μαλακά γλυκά.

- 7 Πάντα με ανασηκωμένο βραχίονα, αδειάστε τα υλικά μέσα στον κάδο (Εικ. 8).
- 8 Πιέστε το πλήκτρο απελευθέρωσης (H). Κατεβάστε το βραχίονα (I) μέχρι να ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ (Εικ. 9).

Είναι δυνατόν να προσθέσετε και άλλα υλικά από τη σχισμή που υπάρχει στο καπάκι προστασίας από πιτσιλίσματα (Εικ. 10).

Προσοχή

Προτού ανάψετε τη η συσκευή, βεβαιωθείτε πως η τάπα (M) της βάσης για τα προαιρετικά εξαρτήματα (L) είναι σωστά κλειστή και μπλοκαρισμένη.

Προτού ανάψετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε πως έχετε τοποθετήσει και ασφαλίσει σωστά όλα τα εξαρτήματα.

Μην χρησιμοποιήσετε η συσκευή αν παρουσιάζει ανώμαλο θόρυβο ή υπερβολικούς κραδασμούς κατά τη λειτουργία.

- 9 Βάλτε το φιν στην πρίζα.
- 10 Περιστρέψτε το κουμπί (G) στην ταχύτητα “1” για να ανάψετε τη συσκευή. Αυξήστε την ταχύτητα ανάλογα με τις ανάγκες ή σύμφωνα με όσα αναφέρονται στη συγκεκριμένη συνταγή.

Τύπος εξαρτήματος	Μέγιστος χρόνος λειτουργίας
Γάντζος ζύμης (B)	2 συνεχόμενα λεπτά
Αναδευτήρας (C)	3 συνεχόμενα λεπτά
Σύρμα για χτύπημα (D)	5 συνεχόμενα λεπτά

Πρέπει να τηρήσετε τους μέγιστους χρόνους λειτουργίας που αναγράφονται στο πίνακα.

Για να επιτύχετε ένα πιο ομοιογενές αποτέλεσμα ή για να προσθέσετε και άλλα υλικά στο εσωτερικό του κάδου:

- Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την ηλεκτρική πρίζα.
- Πιέστε το πλήκτρο απελευθέρωσης (H). Ανασηκώστε το βραχίονα (I) μέχρι να ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ (Εικ. 12).
- Με τη βοήθεια της σπάτουλας που προμηθεύεται με τη συσκευή (E) ωθήστε προς το κέντρο τα τρόφιμα που έχουν επικαθήσει στα τοιχώματα του κάδου. Αδειάστε τα υπόλοιπα υλικά στο εσωτερικό του κάδου.



Προσοχή

Για να αποφύγετε ατυχήματα και ζημιές στη συσκευή, να κρατάτε πάντα τα χέρια σας και τα σκεύη της κουζίνας, μακριά από τα κινητά μέρη της συσκευής.

Μην αφαιρείτε τα τρόφιμα από τα τοιχώματα του κάδου από ανοξείδωτο χάλυβα (A) ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία. Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την ηλεκτρική πρίζα.

- 11 Όταν τελειώσετε, ή στην περίπτωση που αποφασίσετε να αλλάξετε εξάρτημα, γυρίστε το κουμπί (G) στην ταχύτητα "0" για να σβήσετε τη συσκευή.
- 12 Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την ηλεκτρική πρίζα.
- 13 Πιέστε το πλήκτρο απελευθέρωσης (H). Ανασηκώστε το βραχίονα (I) μέχρι να ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ (Εικ. 12).
- 14 Αφαιρέστε τον κάδο από ανοξείδωτο χάλυβα (A) από τη βάση έδρασης του κάδου (F). Περιστρέψτε τον κάδο προς το σύμβολο "⏏" για να τον ελευθερώσετε (Εικ. 13).
- 15 Ωθήστε προς τα πάνω και περιστρέψτε το εξάρτημα προς τα δεξιά για να το ελευθερώσετε. Ο πείρος συγκράτησης πρέπει να απελευθερωθεί από την εγκοπή που υπάρχει στο σύνδεσμο του εξαρτήματος (Εικ. 14).
- 16 Αφαιρέστε το εξάρτημα.

Η παραβίαση αυτών των κανόνων μπορεί να προξενήσει ζημιά στη συσκευή που δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Συνιστάται να κτυπάτε τα αυγά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για καλύτερα αποτελέσματα.
- Προτού χτυπήσετε τα ασπράδια αυγού, βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν κατάλοιπα λίπους ή κρόκου αυγού στο σύρμα για χτύπημα ή μέσα στον κάδο.
- Για την πάστα φλώρα χρησιμοποιήστε παγωμένα υλικά, εκτός και αν διευκρινίζεται διαφορετικά στη συνταγή.
- Αν ακούσετε τη συσκευή να καταπονείται κατά τη χρήση, σβήστε την, βγάλτε το φως από την ηλεκτρική πρίζα και μειώστε την ποσότητα που ζυμώνετε.
- Το τέλειο μίγμα υλικών επιτυγχάνεται προσθέτοντάς τα πριν από το υγρό.



Προσοχή

Προτού εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, αποσυνδέστε το φιν από την ηλεκτρική πρίζα και περιμένετε να κρυώσει τελείως η συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.
- Ο κάδος από ανοξείδωτο χάλυβα (Α), το καπάκι (Ν), τα τρία εξαρτήματα (Β-Γ-Δ) και η σπάτουλα (Ε) μπορούν να πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων.
- Για τον καθαρισμό του σώματος της συσκευής χρησιμοποιήστε ένα ελαφρά υγρό πανί.



Προσοχή

Μετά τον καθαρισμό, αφήστε το να στεγνώσει τελείως προτού το επανασυναρμολογήσετε στη συσκευή.

ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Φυλάξτε τη συσκευή σε ένα στεγνό μέρος μη προσπελάσιμο σε μικρά παιδιά.

Βεβαιωθείτε πως η συσκευή έχει κρυώσει, προτού την φυλάξετε.

Βεβαιωθείτε πως τα εξαρτήματα είναι στεγνά, προτού τα φυλάξετε.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΤΟ ΨΩΜΙ – 1,3 KG.

450 ml χλιαρό νερό

30 g φρέσκια μαγιά ή 14 g ξηρή μαγιά

2 κουταλάκια ζάχαρης

1 κουταλάκι αλάτι

30 g λάδι

350 g αλεύρι 00

350 g ψιλοαλεσμένο σιμιγδάλι από σκληρό σιτάρι

- Ανακατέψτε μέσα στον κάδο τη μαγιά με το νερό και τη ζάχαρη. Αφήστε να καθίσει για 15 λεπτά.
- Προσθέστε στο υγρό το αλάτι και το λάδι.
- Χρησιμοποιώντας το γάντζο ζύμης (Β), ζυμώστε με ταχύτητα “1” προσθέτοντας σταδιακά τα αλεύρια.
- Συνεχίστε με ταχύτητα “1” για περίπου 2 λεπτά από την έναρξη.
- Περάστε σε ταχύτητα “2” και μετά “3” και ζυμώστε ακόμα για 3 λεπτά, μέχρις ότου το ζυμάρι να σχηματίσει μια μπάλα.
- Μεταφέρετε το ζυμάρι σε έναν κάδο αλειμμένο με λίγο λάδι και σκεπάστε το με διαφανή μεμβράνη, επίσης αλειμμένη με λάδι.
- Αφήστε να φουσκώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μακριά από ρεύματα αέρα, για 1 ώρα ή μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος του.
- Πάνω σε ένα αλευρωμένο επίπεδο πλάστε το με τη μορφή που επιθυμείτε.
- Τοποθετήστε το σε ταψιά φούρνου αλειμμένα με λάδι ή επενδυμένα με λαδόχαρτο, σκεπάστε το με μια πετσέτα κουζίνας και αφήστε το να φουσκώσει ακόμα για 30 λεπτά.
- Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220 °C για 25-35 λεπτά, ανάλογα με τις φόρμες, ή μέχρι να ακούτε έναν ήχο κενού, χτυπώντας τη βάση του ψωμιού.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ – 750 G.

500 g αλεύρι από σιμιγδάλι

220 ml νερό

15 ml λάδι

1/2 κουταλάκι λεπτό αλάτι

- Τοποθετήστε μέσα στον κάδο όλα τα υλικά εκτός από το νερό, που πρέπει να χύνετε σταδιακά κατά τη διάρκεια της ανάδευσης.
- Χρησιμοποιώντας το γάντζο ζύμης (B), ζυμώστε με ταχύτητα αυξανόμενη από το “1” στο “3” για περίπου 4-5 λεπτά, μέχρις ότου το ζυμάρι να αποκτήσει υφή σε κομμάτια (όπως μεγάλα ψίχουλα).
- Μεταφέρετε το ζυμάρι σε ένα αλευρωμένο μπολ και σκεπάστε το με διαφανή μεμβράνη. Αφήστε τη ζύμη να καθίσει για 30 λεπτά σε χλιαρό μέρος.
- Ανοίξτε τη ζύμη χρησιμοποιώντας το ειδικό εξάρτημα ή το kit για κουζινομηχανή Ariete mod. 4079. Μπορείτε να επιλέξετε τη μήτρα για τον επιθυμητό τύπο ζυμαρικού, ανάμεσα στις πέντε διαθέσιμες*.
- Βράστε σε καυτό αλατισμένο νερό από 5 μέχρι 8 λεπτά, ανάλογα με τον τύπο ζυμαρικού.

* Αν πρόκειται να διαμορφώσετε τα ζυμαρικά χρησιμοποιώντας ένα άλλο εργαλείο ή χειρωνακτικά, ζυμώστε στη συσκευή για ακόμα ένα λεπτό, μέχρις ότου το ζυμάρι να πάρει τη σύσταση και το σχήμα μιας μπάλας.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΑΥΓΟ – 750 G.

500 g αλεύρι “00”

2 ολόκληρα αυγά (περίπου 120 g)

120 ml κρύου νερού

15 ml λάδι

1/2 κουταλάκι λεπτό αλάτι

- Τοποθετήστε μέσα στον κάδο όλα τα υλικά εκτός από το νερό, που πρέπει να χύνετε σταδιακά κατά τη διάρκεια της ανάδευσης.
- Χρησιμοποιώντας το γάντζο ζύμης (B), ζυμώστε με αυξανόμενη ταχύτητα από το “1” στο “3” για περίπου 4 λεπτά, μέχρις ότου το ζυμάρι να αποκτήσει υφή σε κομμάτια (όπως μεγάλα ψίχουλα).
- Μεταφέρετε το ζυμάρι σε ένα αλευρωμένο μπολ και σκεπάστε το με διαφανή μεμβράνη. Αφήστε τη ζύμη να καθίσει για 30 λεπτά σε χλιαρό μέρος.
- Ανοίξτε τη ζύμη χρησιμοποιώντας το ειδικό εξάρτημα ή το kit για κουζινομηχανή Ariete mod. 4079. Μπορείτε να επιλέξετε τη μήτρα για τον επιθυμητό τύπο ζυμαρικού, ανάμεσα στις πέντε διαθέσιμες*.
- Βράστε σε καυτό αλατισμένο νερό από 5 μέχρι 8 λεπτά, ανάλογα με τον τύπο ζυμαρικού.

* Αν πρόκειται να διαμορφώσετε τα ζυμαρικά χρησιμοποιώντας ένα άλλο εργαλείο ή χειρωνακτικά, ζυμώστε στη συσκευή για ακόμα ένα λεπτό, μέχρις ότου το ζυμάρι να πάρει τη σύσταση και το σχήμα μιας μπάλας.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΑΣΤΑ ΦΛΩΡΑ – 1,1 KG.

500 g αλεύρι “00”

250 g κρύο βούτυρο σε κομματάκια

200 g ζάχαρη

2 ολόκληρα αυγά

μια πρέζα αλάτι

αρωματικά (για παράδειγμα βανίλια, φλούδα λεμονιού, φλούδα πορτοκαλιού)

- Τοποθετήστε μέσα στον κάδο όλα τα υλικά.
- Χρησιμοποιώντας τον αναδευτήρα (C), ανακατέψτε με ταχύτητα “2” για 3 λεπτά.
- Μεταφέρετε το ζυμάρι στο επίπεδο εργασίας και πλάστε γρήγορα μα μπάλα.
- Περιτυλίξτε με μεμβράνη και βάλτε το στο ψυγείο για τουλάχιστον 20 λεπτά ή μέχρι να σκληρύνει ελαφρώς.
- Απλώστε την ζύμη πάνω σε ένα αλευρωμένο επίπεδο στο πάχος και τις διαστάσεις που επιθυμείτε.
- Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170/180 °C από 15 μέχρι 25 λεπτά ανάλογα με τη συνταγή.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΜΑΡΕΓΚΑ – 300 G.

100 g ασπράδια (3 ασπράδια)

200 g κρυσταλλική ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

- Τοποθετήστε μέσα στον κάδο τα ασπράδια με θερμοκρασία περιβάλλοντος και το αλάτι.
- Χρησιμοποιώντας το σύρμα για χτύπημα (D), χτυπήστε με ταχύτητα “6” για 1 λεπτό.
- Αυξήστε γρήγορα την ταχύτητα μέχρι το “11” και προσθέστε λίγο κάθε φορά, την κρυσταλλική ζάχαρη.
- Συνεχίστε να χτυπάτε για μερικά λεπτά ακόμα, μέχρι να πετύχετε ένα σφιχτό και σταθερό μίγμα, με λευκή και στιλπνή επιφάνεια.
- Σβήστε τη συσκευή και αφαιρέστε τον κάδο.
- Χρησιμοποιώντας μια σακούλα ζαχαροπλαστικής ή δυο κουτάλια, σχηματίστε τις μαρέγκες πάνω σε ταψιά φούρνου επενδυμένα με λαδόκολλα ή αλειμμένα με ελάχιστο βούτυρο.
- Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 100 °C για 2 ώρες και 30 λεπτά, αφήνοντας τη πόρτα μισάνοικτη για 2 εκατοστά, ώστε να απομακρύνεται η υγρασία και να ξεραθούν καλά οι μαρέγκες.

СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

Несмотря на то, что данное устройство было изготовлено в полном соответствии с требованиями действующих европейских норм и все его потенциально опасные части обеспечены необходимой защитой, внимательно ознакомьтесь с настоящими мерами безопасности и, во избежание травм и повреждений, используйте прибор строго по назначению. Рекомендуется хранить данную инструкцию в легкодоступном месте. Если вы решите передать данное устройство в другие руки, не забудьте передать вместе с ним и эту инструкцию.

Содержащаяся в данной инструкции информация сопровождается следующими условными обозначениями:



Опасно для детей



Опасность поражения электрическим током



Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами



Меры безопасности по предотвращению ожогов



Внимание - возможность возникновения материального ущерба

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Кухонная машина (далее прибор) предназначена для смешивания, взбивания разных ингредиентов и выполнения разных приготовлений с использованием насадок из комплекта поставки. Прибор предназначен только для домашнего использования и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях. Любое другое использование не предусмотрено производителем, который освобождается от всякой ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате ненадлежащего использования прибора. Применение устройства не по назначению влечет за собой отмену любой формы гарантии.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРОЧИТАЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- Прибор предназначен **ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ** и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях.
- Прибор предназначен для использования в домашних условиях или похожих на домашние, как, например:
 - находятся в зонах для приготовления пищи, зарезервированных для персонала магазинов, в офисах и в других профессиональных помещениях
 - на фермах
 - гостиницы, мотели, мини-гостиницы и другие жилые структуры (для использования гостями).
- Этот прибор соответствует требованиям регламента (ЕС) № 1935/2004 от 27/10/2004 о материалах, контактирующих с пищевыми продуктами.
- Изготовитель не несет ответственности за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации.

- Рекомендуется хранить оригинальную упаковку, т.к. бесплатное сервисное обслуживание не предусмотрено в случае повреждений, вызванных неправильной упаковкой изделия при его отсылке в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
- Настоящим прибором разрешается пользоваться лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также тем, у кого нет опыта или навыков использования подобных приборов, но только под наблюдением отвечающего за них лица или после получения соответствующих инструкций по технике безопасности.

Опасно для детей

- Прибор не предназначен для использования детьми.
- Не разрешайте детям играть с прибором. Операции очистки и технического обслуживания, которые предстоит выполнять пользователю, не должны выполняться детьми.
- Держите прибор и шнур электропитания вне досягаемости для детей.
- Во избежание несчастных случаев не оставляйте упаковку от прибора в местах, доступных для детей.
- После окончания срока эксплуатации устройства, в целях его правильной утилизации, рекомендуется отрезать электрический провод, сделав прибор непригодным для использования. Рекомендуется следить за тем, чтобы потенциально опасные детали прибора не стали игрушкой для детей.

Опасность поражения электрическим током

- Убедитесь в том, что указанное на приборе напряжение соответствует напряжению Вашей электросети.
- Не рекомендуется оставлять без присмотра включенный в электрическую сеть прибор; отсоединять его после каждого использования.
- Запрещается ставить прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
- Не допускайте, чтобы кабель электропитания контактировал с горячими поверхностями.
- Выключите прибор и извлеките вилку из электрической розетки, прежде чем менять насадки.
- Категорически запрещено погружать корпус прибора, вилку и кабель электропитания в воду или другие жидкости. Для чистки этих деталей необходимо использовать только влажную ткань.
- Даже когда прибор не работает, необходимо извлекать вилку из электрической розетки, прежде чем устанавливать или снимать отдельные части или проводить очистку.
- Перед тем, как использовать прибор или манипулировать его выключателями, а также прикасаться к штепселю и проводам, убедитесь в том, что у Вас хорошо вытерты руки.

- Не тяните за кабель электропитания или сам прибор, чтобы извлечь вилку из электрической розетки.
- Если вы хотите воспользоваться удлинителем, то, во избежание травм, а также нанесения вреда окружающей среде, убедитесь в том, что его показатели соответствуют мощности прибора. Удлинители, не соответствующие этим требованиям, могут стать причиной неправильной работы прибора.

Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами

- Во время эксплуатации рекомендуется ставить прибор на горизонтальную, устойчивую и хорошо освещенную поверхность.
- Запрещается прикасаться к движущимся деталям прибора.
- Категорически запрещено добавлять продукты в миску руками во время работы прибора; всегда используйте специальные отверстия на крышке.
- Неправильное использование прибора может привести к несчастным случаям.
- Не используйте прибор при наличии повреждений в шнуре электропитания или вилке, а также в самом приборе; Все виды ремонта, включая замену шнура электропитания, должны производиться только в сервисных центрах Ariete или сертифицированным персоналом Ariete во избежание любых рисков.



Меры безопасности по предотвращению ожогов

- Добавляя в емкость горячие жидкости, будьте осторожны, чтобы не пролить или не вступить в контакт с жидкостью или паром.



Внимание - возможность возникновения материального ущерба

- Не допускать воздействия на прибор атмосферных явлений (дождя, солнца).
- Во избежание повреждения прибора рекомендуется использовать только оригинальные запасные детали и аксессуары, имеющие сертификат производителя.
- Любые, не разрешенные производителем модификации прибора могут привести к потере прибором гарантии и сделать небезопасным его использование потребителем.
- Не снимайте пищевые продукты со стенок чаши во время работы прибора. Выключите прибор, извлеките вилку из электрической розетки и всегда используйте лопатку из комплекта поставки.
- Не пользоваться прибором без продуктов.
- Во избежание несчастных случаев и повреждения прибора держите руки и кухонные инструменты на безопасном расстоянии от движущихся частей.
- Запрещено подключать прибор к сети через внешний таймер или устройства с дистанционным управлением.



Для правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/UE внимательно ознакомьтесь с имеющейся в комплекте прибора памяткой.

ВСЕГДА ХРАНИТЬ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A Чаша из нержавеющей стали
- B Крюк для теста
- C Насадка для смешивания
- D Венчик для взбивания
- E Лопатка
- F Опорное основание чаши
- G Ручка регулировки скорости
- H Кнопка разблокировки
- I Рычаг
- J Штифт для присоединения насадок
- K Штифт разблокировки опоры для дополнительных насадок
- L Опора для дополнительных насадок
- M Заглушка
- N Брызгозащитная крышка

Идентификационные данные

На табличке, находящейся под подставкой прибора, указаны следующие идентификационные данные:

- Производитель и маркировка ЕС
- модель (Mod.)
- регистрационный № (SN)
- электрическое напряжение (В) и частота (Гц)
- потребляемое напряжение (W)
- бесплатная телефонная служба техподдержки

При оформлении заявки в Авторизованный Центр сервисного обслуживания, необходимо указывать модель и регистрационный номер.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МАКСИМАЛЬНЫЙ ДОПУСТИМЫЙ ОБЪЕМ И СКОРОСТЬ

Макс. объем муки, который нельзя превышать	900 г
Макс. общий объем, который нельзя превышать (более детальную информацию см. в параграфе «РЕЦЕПТЫ»)	1,3 кг
Макс. допустимая скорость для крюка для теста (B) ()	3
Макс. допустимая скорость для насадки для смешивания (C) ()	7
Макс. допустимая скорость для венчика для взбивания (D) ()	11

После извлечения прибора из упаковки, перед первым использованием, тщательно помойте водой и нейтральным моющим средством все части, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.

Внимание

Перед установкой желаемой насадки убедитесь, что прибор выключен, и ручка регулировки скорости (G) установлена в положение «0».

- 1 Нажмите кнопку разблокировки (H). Поднимите рычаг (I) до характерного щелчка (Рис. 2).
- 2 Установите чашу из нержавеющей стали (A) на опорное основание чаши (F). Выступы на чаше должны войти в пазы на опорном основании чаши.
- 3 Поверните чашу в направлении символа «■», чтобы заблокировать ее (Рис. 3).
- 4 Установите брызгозащитную крышку (N) на рычаг (I) (Рис. 4). Выступ на крышке должен войти в паз на приборе (Рис. 5).
- 5 Протолкните насадку вверх, чтобы установить ее на штифт для присоединения (J) (Рис. 6).
- 6 Поверните насадку против часовой стрелки, чтобы заблокировать ее. Штифт для присоединения должен идеально расположиться в отверстии, сделанном в крепеже насадки (Рис. 7).

Прибор комплектуется тремя насадками:

	<u>Крюк для теста (B)</u>	Для всех типов твердого теста (например, тесто для пиццы, свежие изделия из пасты, хлеб).
	<u>Насадка для смешивания (C)</u>	Для плотных смесей с яйцами и сливочным маслом (напр, песочное тесто).
	<u>Венчик для взбивания (D)</u>	Для взбивания яичных белков, сливок, пудингов, готовых десертных смесей; для создания кремовой смеси из маргарина или масла с сахаром (используйте маргарин или масло, доведенные до комнатной температуры); для смешивания яиц, для бисквитов и мягких десертов.

- 7 С поднятым рычагом вылить ингредиенты в чашу (Рис. 8).
 - 8 Нажмите кнопку разблокировки (H). Опустить рычаг (I) до характерного щелчка (Рис. 9).
- Другие ингредиенты можно добавить через отверстие на брызгозащитной крышке (Рис. 10).



Внимание

Перед включением прибора необходимо убедиться, что заглушка (M) опоры для дополнительных насадок (L) правильно закрыта и заблокирована.

Прежде чем включить прибор, убедитесь что все комплектующие расположены и заблокированы правильно.

Не используйте прибор, если он издает аномальный шум или чрезмерные вибрации во время работы.

- 9 Введите штепсельную вилку в розетку электрического тока.
- 10 Повернуть ручку (G) в положение скорости «1», чтобы включить прибор. Повышать скорость по необходимости или в соответствии с указаниями в конкретном рецепте.

Тип насадки	Максимальное время работы
Крюк для теста (B)	2 минуты подряд
Насадка для смешивания (C)	3 минуты подряд
Венчик для взбивания (D)	5 минуты подряд

Соблюдайте значения максимального времени работы, указанные в таблице.

Чтобы получить более однородную смесь или добавить ингредиенты в чашу:

- Выключите прибор и извлеките вилку из электрической розетки.
- Нажмите кнопку разблокировки (H). Поднимите рычаг (I) до характерного щелчка (Рис. 12).
- С помощью лопатки из комплекта (E) переместите к центру пищевые продукты, попавшие на стенки чаши. Вылейте недостающие ингредиенты в чашу.



Внимание

Во избежание несчастных случаев и повреждения прибора держите руки и кухонные инструменты на безопасном расстоянии от движущихся частей.

Не снимайте пищевые продукты со стенок чаши из нержавеющей стали (A) во время работы прибора. Выключите прибор и извлеките вилку из электрической розетки.

- 11 После завершения обработки или при необходимости сменить тип насадки, поверните ручку (G) в положение скорости «0», чтобы выключить прибор.
- 12 Извлеките вилку из электрической розетки.
- 13 Нажмите кнопку разблокировки (H). Поднимите рычаг (I) до характерного щелчка (Рис. 12).
- 14 Снимите чашу из нержавеющей стали (A) с опорного основания чаши (F). Поверните чашу в направлении символа «», чтобы разблокировать ее (Рис. 13).
- 15 Прижать вверх и повернуть насадку по часовой стрелке, чтобы разблокировать ее. Штифт для присоединения должен выйти из отверстия на крепеже насадки (Рис. 14).
- 16 Снять насадку.

Несоблюдение этих правил может привести к повреждениям изделия, на которые не распространяется гарантия.

ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Рекомендуется взбивать яйца, достигшие комнатной температуры для получения лучшего результата.
- Перед взбиванием белков убедитесь в отсутствии жира или яичного желтка на насадке для взбивания или в чаше.
- Для песочного теста используйте холодные ингредиенты, если в рецепте не указано иное.
- Если вы слышите, что прибор работает с чрезмерным усилием, выключите его, извлеките вилку из электрической розетки и уменьшите количество ингредиентов для смешивания.
- Оптимальное смешивание ингредиентов достигается, если их добавить перед добавлением жидкостей.

ЧИСТКА И УХОД



Внимание

Перед выполнением любых операций по очистке извлеките вилку из электрической розетки и дождитесь полного охлаждения прибора.

- Снимите все использованные комплектующие.
- Чашу из нержавеющей стали (A), крышку (N), насадки (B-C-D) и лопатку (E) можно мыть в том числе в посудомоечной машине.
- Для очистки корпуса прибора используйте тканевую салфетку, смоченную водой.



Внимание

После очистки тщательно высушите все части, прежде чем установить их на место.

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Поместите прибор на хранение в сухое место, вне пределов доступа детей.

Убедитесь, что прибор остыл, прежде чем убрать его на хранение.

Убедитесь, что принадлежности высохли, прежде чем убрать их на хранение.

РЕЦЕПТЫ

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ХЛЕБА – 1,3 КГ.

450 мл теплой воды

30 г свежий дрожжей или 14 г сухих дрожжей

2 ложки сахара

1 ложка соли

30 г растительного масла

350 г муки помола «00»

350 г молотых отрубей из твердых сортов пшеницы

- Смешать в тарелке дрожжи с водой и сахаром. Оставьте отстояться на 15 минут.
- Добавить в жидкость соль и растительное масло.
- Используя крюк для теста (B), смешивать на скорости «1», постепенно добавляя муку.
- Смешивать на скорости «1» приблизительно 2 минуты с начала смешивания.
- Перейти на скорость «2», а затем «3» и смешивать еще 3 минуты, пока тесто не превратится в шар.
- Переложить тесто в слегка смоченную миску и накрыть миску пленкой, немного смочив также и тесто.
- Оставьте расстаиваться при комнатной температуре вдали от сквозняков на 1 час или пока не удвоится в объеме.
- Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и придать ему желаемые формы.
- Положить заготовки на противни, смазанные растительным маслом и покрытые промасленной бумагой, накрыть полотенцем и оставить расстаиваться еще 30 минут.
- Выпекать в печи, предварительно разогретой до 220 °C, в течение 25-35 минут в зависимости от формата или до состояния, когда при ударах по нижней части хлеба возникает глухой звук.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ПАСТЫ ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ – 750 Г.

500 г муки из твердых сортов пшеницы

220 мл воды

15 мл растительного масла

1/2 ложечки мелкой соли

- Положить в миску все ингредиенты, кроме воды, которую необходимо вливать тонкой струей во время перемешивания.
- Используя крюк для теста (B), перемешивать, повышая скорость от «1» до «3», приблизительно 4-5 минут, пока тесто не приобретет консистенцию кусочков (крупной крошки).
- Переложить тесто в присыпанную мукой миску и накрыть его пленкой. Оставьте отстояться на 30 минут в теплом месте.
- Раскатать тесто, используя специальную принадлежность из комплекта для кухонной машины мод. 4079. Можно выбрать одну из пяти насадок с желаемым форматом пасты*.
- Варить в подсоленной кипящей воде от 5 до 8 минут в зависимости от формата.

* Если создание изделий из пасты осуществляется вручную или для этого используется другой инструмент, необходимо продлить замешивание в кухонной машине еще на одну минуту, пока тесто не приобретет консистенцию и форму шара.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ СВЕЖЕЙ ПАСТЫ НА ЯЙЦАХ – 750 Г.

500 г муки помола «00»

2 целых яйца (приблизительно 120 г)

120 мл холодной воды

15 мл растительного масла

1/2 ложечки мелкой соли

- Положить в миску все ингредиенты, кроме воды, которую необходимо вливать тонкой струей во время перемешивания.
- Используя крюк для теста (В), перемешивать, повышая скорость от «1» до «3», приблизительно 4 минуты, пока тесто не приобретет консистенцию кусочков (крупной крошки).
- Переложить тесто в присыпанную мукой миску и накрыть его пленкой. Оставьте отстояться на 30 минут в теплом месте.
- Раскатать тесто, используя специальную принадлежность из комплекта для кухонной машины мод. 4079. Можно выбрать одну из пяти насадок с желаемым форматом пасты*.
- Варить в подсоленной кипящей воде от 5 до 8 минут в зависимости от формата.

* Если создание изделий из пасты осуществляется вручную или для этого используется другой инструмент, необходимо продлить замешивание в кухонной машине еще на одну минуту, пока тесто не приобретет консистенцию и форму шара.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА – 1,1 КГ.

500 г муки помола «00»

250 г сливочного масла кусочками

200 г сахара

2 целых яйца

щепотка соли

ароматизаторы (например, ваниль, цедра лимона, цедра апельсина)

- Поместить все ингредиенты в чашу.
- Используя насадку для смешивания (С), смешивать на скорости «2» в течение 3 минут.
- Переложить тесто на рабочую поверхность и быстро сформировать шар.
- Замотать в пленку и положить в холодильник минимум на 20 минут или пока тесто слегка не затвердеет.
- Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности до желаемых размеров.
- Выпекать в печи, предварительно разогретой до 170/180 °С от 15 до 25 минут в зависимости от рецепта.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ БЕЗЕ – 300 КГ.

100 г яичного белка (3 белка)

200 г сахарного песка

1 щепотка соли

- Поместить в чашу белки при комнатной температуре и соль.
- Используя венчик для взбивания (D), взбить в стойкую пену на скорости «6» в течение 1 минуты.
- Быстро увеличить скорость до «11» и понемногу добавлять сахарный песок.
- Продолжить взбивать еще несколько минут до получения стойкой и крепкой пены с белой и блестящей поверхностью.
- Выключите прибор и снять чашу.
- С помощью кулинарного мешка или двух ложек сформировать безе на противне, укрытом промасленной бумагой или слегка смазанным сливочным маслом.
- Выпекать в печи, предварительно разогретой до 100 °С в течение 2 часов и 30 минут, оставив дверцу приоткрытой на несколько сантиметров, чтобы позволить влаге выйти из безе и хорошо высохнуть.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
yr – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

Только для рынков стран ЕС и России
220-240В~ 50-60Гц 1600Вт Класс I IPX0
Сделано в Китае

Импортер: ООО «РyМета»

Юридический адрес: 127473, город Москва, ул. Краснопролетарская, д. 16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6

Фактический адрес: 127473, город Москва, ул. Краснопролетарская, д. 16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: <http://www.ariete.net/ru/assistance>
Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.

Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

بخصوص هذا الكتيّب

على الرغم من أن الأجهزة مصنوعة حسب المقاييس المحددة من قبل مجموعة الدول الأوروبية، ومحمية في جميع الأجزاء التي يمكن أن تشكل مصدر للخطر، يجب قراءة هذه التنبيهات بحرص واستعمال الجهاز فقط للغرض الذي صنع من أجله، لمنع وقوع الحوادث والأضرار. احتفظ بهذا الكتيّب للاطلاع عليه في المستقبل وعند الحاجة. أرفق هذه التعليمات مع الجهاز في حالة بيعه أو إهدائه للغير.

المعلومات الواردة في هذا الكتيّب، مميزة بالرموز التالية:

⚠ خطر على الأطفال

⚡ خطر بسبب الكهرباء

⚠ أخطار التعرض للتلف لأسباب أخرى

⚠ تنبيهات تتعلق بالاحتراق

⚠ تنبيهات - أضرار مادية

الاستخدام المقصود

يمكنكم استخدام وحدة العجن (المشار إليه فيما يلي باسم الجهاز) لعجن وخفق المكونات المختلفة وعمل تحضيرات مختلفة، باستخدام الملحقات المرفقة. تم تصميم هذا الجهاز فقط للاستعمال الخاص، وبالتالي فهو غير مناسب للاستعمال التجاري أو الصناعي. لا تصرح الشركة المصنعة بأي استخدام آخر للجهاز ولا تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار من أي نوع الناجمة عن الاستخدام غير السليم للجهاز ذاته. زيادة على ذلك، يؤدي الاستعمال الغير لائق للجهاز إلى إبطال شهادة الضمان، مهما كانت صيغتها.

تحذيرات السلامة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

- هذا الجهاز مصمم فقط للاستعمال المنزلي، وبالتالي يجب عدم استعماله لأغراض تجارية أو صناعية.
- صمم هذا الجهاز من أجل الاستعمال في بيئات منزلية أو بيئات شبيهة بالبيئات المنزلية مثل:
 - في مناطق الطهي المخصصة لموظفي المحلات التجارية والمكاتب والبيئات المهنية الأخرى
 - المزارع
- والفنادق والنزل و"بيد أند بريكفاست" وتركيبات سكنية أخرى (تستعمل من قبل الضيوف).
- يتوافق هذا الجهاز مع لائحة الاتحاد الأوروبي (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد الملامسة للأطعمة.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الكتيّب.
- يُنصح الاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الصيانة المجانية لا تتضمن العطب الناتج عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز الصيانة المرخص.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أشخاص لا يملكون كامل قواهم الفيزيائية والحسية والعقلية أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، شريطة أن يتم متابعتهم من قبل الشخص المسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعماله وقادرين على إدراك الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.

⚠ خطر على الأطفال

- لا يُمكن للأطفال استخدام الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز التي ينفذها المُستخدم.
- يُحفظ الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر عليهم.

- في حالة ما إذا قررت التخلص من الجهاز، يُنصح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال إزالة الكابلات الكهربائي. زيادة على ذلك، يجب اتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.

⚡ خطر بسبب الكهرباء

- تأكد أن الجهد الكهربائي للجهاز ملائم لجهد الشبكة الكهربائية التي تقوم باستخدامها.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية؛ أفضل الجهاز عن الشبكة الكهربائية بعد كل استعمال.
- لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- اطفئ الجهاز وافصل القابس الكهربائي عن مأخذ التيار قبل استبدال الملحقات.
- لا تغمر أبداً جسم المنتج، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي في الماء أو في سوائل أخرى. استعمل قطعة قماش رطبة من أجل تنظيفها.
- أيضاً أثناء عدم تشغيل الجهاز لابد من فصله عن مأخذ التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء وقبل البدء في عملية التنظيف.
- تحقق دائماً من أن تكون يداك جافة قبل الاستعمال أو تعديل المفاتيح الكهربائي المتواجد على الجهاز أو القيام بلمس القابس والتوصيلات الكهربائية.
- لا تحسب مطلقاً كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- في حالة استعمال وصلات كهربائية، يجب أن تكون هذه الأخيرة متناسبة مع قدرة الجهاز، خوفاً من تعرض العامل أو البيئة التي يتم العمل فيها للأخطار. الوصلات الكهربائية الغير مناسبة، يمكن أن تؤدي إلى عمل الجهاز بطريقة شاذة.

⚠ أخطار التعرض للتلف لأسباب أخرى

- ضع الجهاز أثناء الاستعمال على سطح أفقي ثابت ومضاء بشكل جيد.
- لا تلمس مطلقاً الأجزاء المتحركة.
- لا تدفع الأطعمة أبداً بيدك في الوعاء أثناء التشغيل؛ استخدم دائماً الفتحات المخصصة على الغطاء.
- قد يؤدي الاستخدام الخاطئ للجهاز إلى إصابات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الإمداد الكهربائي أو القابس به تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به عيب؛ يجب أن يقوم بتنفيذ كافة التصليحات، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد الكهربائي، مركز دعم أرييتي "Ariete" فقط أو فنيو أرييتي "Ariete" المرخصين، من أجل تجنب كافة المخاطر.

⚠ تنبيهات تتعلق بالاحتراق

- عند صب السوائل الساخنة في الحاوية، احرص على عدم سكبها وعدم ملامسة السائل أو البخار.

⚠ تنبيهات - أضرار مادية

- لا تترك الجهاز مُعرضاً للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).
- للحفاظ على سلامة الجهاز، استخدم فقط قطع غيار أصلية وملحقات أصلية معتمدة من قبل الشركة المصنعة.
- يمكن أن تؤدي التعديلات التي تتم على هذا الجهاز وغير مرخصة من قبل الصانع، إلى إبطال سلامة وأمان استعماله من قبل المستخدم.
- لا تقم بإزالة الطعام من جوانب الوعاء أثناء عمل الجهاز. اطفئ الجهاز، وافصل قابس الإمداد الكهربائي عن مأخذ التيار، واستخدم دائماً الملعوق المرفق.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لتجنب الإصابات وإلحاق الأضرار بالجهاز، احتفظ دائماً باليدين وبأدوات المطبخ بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- يجب عدم تغذية الجهاز بواسطة مؤقت (تايمر) خارجي أو بواسطة أجهزة منفصلة يتم التحكم بها عن بعد.
- للتخلص السليم من المنتج وفقاً للتوجيه الأوروبي EU/١٩/٢٠١٢ يُرجى قراءة النشرة المرفقة بالمنتج.



احفظ بهذه التعليمات

مواصفات الجهاز

- A وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ
B مضرب العجن
C مضرب المزج
D مضرب الخفق
E ملوق
F قاعدة حمل الوعاء
G مقبض ضبط السرعة
H زر التحرير
I ذراع
J دبوس تعشيق المضرب
K دبوس تحرير دعامة الملحقات الاختيارية
L وحدة دعم الملحقات الاختيارية
M غطاء
N غطاء منع التناثر

معلومات فنية

تحتوي لوحة المعلومات المتواجدة أسفل قاعدة الماكينة على المعلومات الفنية التالية:

- الصانع والعلامة CE
 - موديل.
 - رقم المجموعة (SN)
 - فلتية التغذية الكهربائية (فولت) والتردد (هيرتز)
 - القدرة الكهربائية الممتصة (واط)
 - رقم هاتف قسم الرعاية والصيانة
- عند الاتصال بمركز الرعاية والصيانة، يجب ذكر الموديل ورقم الجهاز.

تعليمات الاستعمال

السعة والسرعة القصوى المسموح بهما

٩٠٠ جرام	السعة القصوى للدقيق التي لا ينبغي تجاوزها
١,٣ كجم	السعة القصوى الإجمالية التي لا ينبغي تجاوزها (لمزيد من التفاصيل يرجى الرجوع إلى فقرة الوصفات)
٣	السرعة القصوى المسموح بها باستخدام مضرب العجن (B) 
٧	السرعة القصوى المسموح بها باستخدام مضرب المزج الارتفاع (C) 
١١	السرعة القصوى المسموح بها باستخدام مضرب الخفق (D) 

بعد إخراج الجهاز من العبوة، عند استخدامه لأول مرة، اغسل بعناية جميع الأجزاء المتلامسة مع الطعام بالماء والصابون المحايد.

تنبيه 

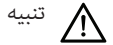
قبل إدخال المضرب المطلوب، تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز وأن مقبض ضبط السرعة (G) مضبوط على "٠".

١ اضغط على زر التحرير (H). ارفع الذراع (I) حتى تسمع صوت تعشيق (الشكل 2).

- ٢ ادخل الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ (A) على قاعدة حمل الوعاء (F). يجب إدخال الأسنة الموجودة على الوعاء في الفتحات المصنوعة في قاعدة حمل الوعاء.
- ٣ قم بتدوير الوعاء باتجاه الرمز "⚡" لتثبيته (الشكل 3).
- ٤ ادخل غطاء منع التناثر (N) على الذراع (I) (الشكل 4). يجب إدخال اللسان الموجود على الغطاء في الفتحة الموجودة على الجهاز (الشكل 5).
- ٥ ادفع المضرب للأعلى لإدخاله في دبوس التعشيق (J) (الشكل 6).
- ٦ أدر المضرب في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة لتثبيته. يجب أن يتلاءم دبوس التعشيق تمامًا مع الفتحة المصنوعة في وصلة المضرب (الشكل 7).
- يوجد مع الجهاز ثلاثة أنواع من المضارب:

	مضرب العجن (B).	لجميع أنواع العجين القاسي (مثل عجينة البيتزا، والمكرونات الطازجة، والخبز).
	مضرب المزج (C).	للعجائن المتناسقة مع البيض والزبدة (مثل باستا فلورا).
	مضرب الخفق (D).	لخفق بياض البيض، والقشدة، والبودينج سريع التحضير، والخلطات الجاهزة للحلويات؛ لجعل السمن النباتي (المارجرين) أو الزبدة والسكر كريمي (استخدم السمن النباتي أو الزبدة في درجة حرارة الغرفة)؛ لخلط البيض، والكعكة الإسفنجية، والحلويات الطرية.

- ٧ مع الاحتفاظ دائماً بالذراع مرفوعاً، قم بسكب المكونات داخل الوعاء (الشكل 8).
- ٨ اضغط على زر التحرير (H). اخفض الذراع (I) حتى تسمع صوت تعشيق (الشكل 9).
- يمكن أيضاً إضافة مكونات أخرى من خلال الفتحة الموجودة على غطاء منع التناثر (الشكل 10).



- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من إغلاق الغطاء (M) الخاص بوحدة دعم الملحقات الاختيارية (L) وقفله بشكل صحيح.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من تركيب جميع الملحقات وقفلها بطريقة صحيحة.
- لا تستخدم الجهاز في حالة وجود ضوضاء غير طبيعية أو اهتزاز مفرط أثناء العمل.
- ٩ دخل القابس في المأخذ الكهربائي.
- ١٠ أدر المقبض (G) إلى السرعة "١" لتشغيل الجهاز. قم بزيادة السرعة حسب الحاجة أو على حسب ما هو وارد في الوصفة المحددة.

نوع المضرب	أقصى وقت تشغيل
مضرب العجن (B)	دقيقتين متواصلتين
مضرب المزج (C)	٣ دقائق متواصلة
مضرب الخفق (D)	٥ دقائق متواصلة

- يجب الامتنثال إلى الحد الأقصى لأوقات التشغيل الموضحة في الجدول.
- للحصول على نتيجة أكثر تجانساً أو لإضافة مكونات أخرى داخل الوعاء:
- اطفئ الجهاز وافصل قابس الإمداد الكهربائي عن مأخذ التيار.
 - اضغط على زر التحرير (H). ارفع الذراع (I) حتى تسمع صوت تعشيق (الشكل 12).
 - باستخدام الملعوق المرفق (E) قم بتحريك مكونات الطعام الموجودة على جوانب الوعاء تجاه المنتصف. صب المكونات المتبقية في الوعاء.



لتجنب وقوع الحوادث والتسبب في تلفيات بالجهاز، ابعِد دائماً الأيدي وأدوات المطبخ عن الأجزاء المتحركة.
لا تقم بإزالة الطعام من جوانب الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ (A) أثناء عمل الجهاز. اطفئ الجهاز وافصل قابس الإمداد الكهربائي عن مأخذ التيار.

١١ عند انتهاء العمل أو إذا قررت تغيير نوع المضرب، أدر المقبض (G) إلى السرعة "٠" لإيقاف تشغيل الجهاز.
١٢ افصل قابس الإمداد عن مأخذ التيار الكهربائي.

١٣ اضغط على زر التحرير (H). ارفع الذراع (I) حتى تسمع صوت تعشيق (الشكل 12).

١٤ قم بإزالة الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ (A) من قاعدة حمل الوعاء (F). قم بتدوير الوعاء باتجاه الرمز "■" لتحريره (الشكل 13).

١٥ ادفع المضرب للأعلى وقم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة لتحريره. يجب أن يتحرر دبوس التعشيق تماماً من الفتحة المصنوعة في وصلة المضرب (الشكل 14).

١٦ اخرج المضرب.

قد يؤدي عدم الامتثال لهذه القواعد إلى تلف المنتج بشكل لا يغطيه الضمان.

نصائح مفيدة

- يُنصح بخفق البيض في درجة حرارة الغرفة للحصول على نتيجة أفضل.
- قبل خفق بيض البيض، تأكد من عدم وجود أية دهون أو صفار بيض على مضرب الخفق أو داخل الوعاء.
- بالنسبة لوصفة الباستا فلورا استخدم مكونات باردة، إذا لم تحدد الوصفة غير ذلك.
- إذا شعرت أن الجهاز يعمل تحت جهد أثناء الاستخدام، اطفئ الجهاز، وفصل القابس من مأخذ التيار وقم بتقليل الكمية التي ترغب في عجنها.
- يمكنك الحصول على عجن ممتاز للمكونات إذا قمت بإضافتها قبل السائل.

التنظيف والصيانة



قبل القيام بأي عملية تنظيف، افصل القابس من مأخذ التيار الكهربائي وانتظر حتى يبرد الجهاز تماماً.

- قم بإزالة جميع الملحقات المستخدمة.
- يمكن أيضاً غسل الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ (A)، والغطاء (N)، والمضارب الثلاثة (D-C-B)، والملولق (E) في غسالة الأطباق.
- لتنظيف جسم الجهاز استخدم قطعة قماش مبللة قليلاً.



بعد التنظيف، جفف كل جزء تماماً قبل إعادة تركيبه.

بعد الاستعمال

- قم بتخزين الجهاز في مكان جاف بعيداً عن متناول الأطفال.
- تأكد من أن الجهاز بارد قبل تخزينه.
- تأكد من جفاف الملحقات قبل تخزينها.

وصفة عجينة الخبز - ١,٣ كجم.

٤٥٠ مل من الماء الفاتر

٣٠ جم من الخميرة الطازجة أو ١٤ جم من الخميرة الجافة

ملعقتين صغيرتين من السكر

١ ملعقة صغيرة من الملح

٣٠ جم من الزيت

٣٥٠ جم دقيق من النوع ٠٠

٣٥٠ جرام من سميذ القمح الصلب المعاد طحنه

- امزج الخميرة مع الماء و السكر في الوعاء. يُترك الخليط يرتاح لمدة ١٥ دقيقة.

- يُضاف الملح والزيت إلى السائل.

- باستخدام مضرب العجن (B)، اعجن على السرعة "١" مع إضافة الدقيق تدريجيًا.

- واصل العمل على السرعة "١" حتى حوالي دقيقتين من البداية.

- انتقل إلى السرعة "٣" ثم "٣" واعجن لمدة ٣ دقائق أخرى، حتى يصبح العجين على شكل كرة.

- انقل العجين إلى وعاء مدهون بقليل من الدهن وقم بتغطيته بغشاء بلاستيكي، مع دهنه هو أيضًا.

- يُترك العجين يتخمر في درجة حرارة الغرفة بعيدًا عن تيارات الهواء لمدة ساعة أو حتى يتضاعف حجمه.

- على سطح مرشوش بالدقيق، يتم تجهيز الأشكال المرغوب فيها.

- توضع الأشكال على صواني خبز مدهونة بالزيت أو مُبطنة بورق مشمع،

وتُغطى بمنشفة المائدة وتترك لتتخمر لمدة ٣٠ دقيقة أخرى.

- يُخبز في فرن مُسخن مسبقًا على درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٢٥-٣٥ دقيقة

حسب الأشكال أو حتى ينتج عن ضرب عجينة الخبز صوتًا مكتومًا، صوت فراغ.

وصفة عجينة مكرونة السميد - ٧٥٠ جم.

٥٠٠ جم دقيق سميد

٢٢٠ مل ماء

١٥ مل زيت

½ ملعقة صغيرة من الملح الناعم

- توضع جميع المكونات في الوعاء ما عدا الماء، الذي يجب إضافته ببطء أثناء العملية.

- باستخدام مضرب العجن (B)، اعجن بسرعة متزايدة من "١" إلى "٣" لمدة ٥-٤

دقائق، حتى يصبح قوام العجين على هيئة قطع (مثل الفتات الكبيرة).

- يتم نقل العجين إلى وعاء مرشوش بالدقيق وتغطيته بغشاء بلاستيكي.

- يُترك ليستقر لمدة ٣٠ دقيقة في مكان معتدل الحرارة.

- افرد العجين باستخدام الملحق الخاص من مجموعة عجائن أرييتي "Ariete" موديل ٤٠٧٩.

- يمكن اختيار قالب المكرونة بالشكل المرغوب من بين الخمسة أشكال المتاحة*.

- يُطهى في ماء مغلي مملح لمدة ٥ إلى ٨ دقائق حسب الشكل.

* إذا كنت تستخدم أداة أخرى لتشكيل المكرونة أو تقوم بتشكيل العجين يدويًا، اضرب العجين في جهاز العجن لمدة

دقيقة أخرى، حتى يأخذ العجين قوام وشكل الكرة.

وصفة عجينة المكرونة الطازجة بالببيض - ٧٥٠ جم.

٥٠٠ جرام دقيق من النوع "٠٠"

بيضتين كاملتين (حوالي ١٢٠ جم)

١٢٠ مل من الماء البارد

١٥ مل زيت

½ ملعقة صغيرة من الملح الناعم

- توضع جميع المكونات في الوعاء ما عدا الماء، الذي يجب إضافته ببطء أثناء العملية.
- باستخدام مضرب العجن (B)، اعجن بسرعة متزايدة من "١" إلى "٣" لمدة ٤ دقائق، حتى يصبح قوام العجين على هيئة قطع (مثل الفتات الكبيرة).
- يتم نقل العجين إلى وعاء مرشوش بالدقيق وتغطيته بغشاء بلاستيكي.
- يُترك ليستقر لمدة ٣٠ دقيقة في مكان معتدل الحرارة.
- افرد العجين باستخدام الملحق الخاص من مجموعة عجائن أرييتي "Ariete" موديل ٤٠٧٩.
- يمكن اختيار قالب المكرونة بالشكل المرغوب من بين الخمسة أشكال المتاحة*.
- يُطهى في ماء مغلي مملح لمدة ٥ إلى ٨ دقائق حسب الشكل.
- * إذا كنت تستخدم أداة أخرى لتشكيل المكرونة أو تقوم بتشكيل العجين يدويًا، اضرب العجين في جهاز العجن لمدة دقيقة أخرى، حتى يأخذ العجين قوام وشكل الكرة.

وصفة عجينة باستا فلورا - ١,١ كجم.

٥٠٠ جرام دقيق من النوع "٠٠"

٢٥٠ جرام زبدة باردة مقطعة إلى قطع صغيرة

٢٠٠ جرام سكر

بيضتان كاملتان

يُضاف قليل من الملح

نكهات (مثل الفانيليا، وقشر الليمون، وقشر البرتقال)

- توضع كل المكونات في الوعاء.
- باستخدام مضرب المزج (C)، اعجن على سرعة "٣" لمدة ٣ دقائق.
- يُنقل العجين إلى سطح العمل وتُشكل على هيئة كرة بسرعة.
- تُلف بغشاء بلاستيكي وتوضع في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل أو حتى تتجمد قليلًا.
- يُفرد العجين على سطح مرشوش بالدقيق إلى الارتفاع والحجم المطلوبين.
- تخبز في فرن مُسخن بشكل مُبقي على درجة حرارة ١٨٠/١٧٠ درجة مئوية لمدة ١٥ إلى ٢٥ دقيقة حسب الوصفة.

وصفة عجينة المارنج - ٣٠٠ جم.

١٠٠ جرام من بياض البيض (بياض ٣ بيضات)

٢٠٠ جرام سكر حبيبي مكرر

قليل من الملح

- يوضع بياض البيض بدرجة حرارة الغرفة والملح في الوعاء.
- باستخدام مضرب الخفق (D)، اخفقي بسرعة "٦" لمدة دقيقة واحدة.
- قم بزيادة السرعة بسرعة إلى "١١" وأضف السكر الحبيبي المكرر تدريجيًا.
- استمر في الخفق لعدة دقائق أخرى، حتى يصبح العجين متماسكًا وصلبًا، وذو سطح أبيض ولامع.
- اطفئ الجهاز وقم بإزالة الوعاء.
- بمساعدة كيس المعجنات أو ملعقتين، قم بتشكيل المارنج على صواني الخبز المبطنة بالورق المشمع أو المدهون بالزبدة قليلًا.
- يُخبز في فرن مُسخن مسبقًا على درجة حرارة ١٠٠ درجة مئوية لمدة ساعتين و٣٠ دقيقة، مع ترك الباب مفتوحًا لبضعة سنتيمترات، للسماح للرطوبة بالخروج وتجفيف المارنج جيدًا.

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Попри те, що прилади виготовлені у відповідності до належних діючих європейських стандартів та мають захист у всіх потенційно небезпечних місцях, необхідно уважно прочитати застереження і використовувати прилад виключно за призначенням, щоб уникнути нещасних випадків та пошкоджень. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу інструкція повинна супроводжувати прилад. Інформація, викладена у цьому посібнику, позначена наступними символами, які означають:



Небезпека для дітей



Небезпека, пов'язана з електрикою



Небезпека пошкоджень, пов'язаних з іншими причинами



Застереження про опіки



Увага - матеріальні збитки

ПРИЗНАЧЕННЯ

Кухонна машина (далі прилад) призначений для змішування, збивання різних інгредієнтів і виконання різних видів приготувань з використанням насадок з комплекту поставки. Цей прилад призначений тільки і виключно для приватного використання і тому є непридатним для промислових або комерційних цілей. Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього пристрою, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням пристрою. Неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Прилад призначений **ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**, він не повинен використовуватись у комерційних або промислових цілях.
- Прилад призначений для використання у побутових домашніх умовах та в умовах, близьких до домашніх, як наприклад:
 - на кухнях для персоналу магазинів, офісів та у інших професійних закладах
 - у господарствах;
 - у номерах готелів, мотелів, у готелях типу bed & breakfast та у інших житлових структурах (для використання з боку відповідних постояльців).
- Прилад відповідає стандарту (ЄС) № 1935/2004 від 27/10/2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.
- Виробник не несе відповідальність за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику.
- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломки, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
- Цей прилад може використовуватися особами, які мають фізичні, сенсорні або розумові вади, або брак досвіду і знань, тільки якщо вони знаходяться під контролем відповідальної особи або якщо вони навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.

Небезпека для дітей

- Цей прилад не повинен використовуватися дітьми.
- Дітям забороняється гратися з приладом. Операції очищення і технічного обслуговування, які належить виконувати користувачеві, не повинні виконуватися дітьми.
- Прилад і його кабель повинні зберігатися у недоступному для дітей місці.
- Елементи упаковки не повинні залишатися поруч з дітьми, оскільки вони є джерелом потенційної небезпеки.
- У разі, якщо цей прилад утилізується у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується обережно поводитися з усіма компонентами приладу, що можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.

Небезпека, пов'язана з електрикою

- Переконайтеся, що електрична напруга пристрою відповідає електричній напрузі у вашій мережі електричного живлення.
- Забороняється залишати прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі; відключайте пристрій після кожного використання.
- Забороняється ставити прилад над або поблизу джерел тепла.
- Не допускайте, щоб кабель живлення контактував з гарячими поверхнями.
- Вимкніть прилад і вийміть вилку з електричної розетки, перш ніж змінювати насадки.
- Категорично заборонено занурювати корпус приладу, вилку та електричний кабель в воду або інші рідини. Для очищення цих деталей необхідно використовувати вологу ганчірку.
- Навіть коли прилад не використовується, необхідно від'єднати вилку від електричної розетки, перш ніж встановлювати або знімати окремі деталі та проводити очистку.
- Ретельно висушіть руки, перш ніж починати користування або регулювання перемикачів на приладі, та перш ніж торкатися вилки і з'єднань живлення.
- Заборонено тягнути за кабель електроживлення або сам прилад, щоб витягти вилку з електричної розетки.
- У разі використання електричних подовжувачів, вони повинні відповідати потужності приладу, щоб запобігти ризикам для користувача і гарантувати безпеку приміщення, в якому використовується прилад. Використання подовжувачів, які не задовольняють ці вимоги, може призвести до несправностей у роботі.

Небезпека пошкоджень, пов'язаних з іншими причинами

- Перед використанням встановіть пристрій на горизонтальній, стабільній та добре освітленій поверхні.
- Категорично забороняється торкатися рухомих частин.
- Категорично заборонено додавати продукти в чашу руками під час роботи приладу; завжди використовуйте спеціальні отвори на кришці.

- Неправильне використання приладу може призвести до нещасних випадків.
- Забороняється користуватися приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний; усі операції з ремонту, включно з заміною кабелю живлення, повинні виконуватися виключно сервісним центром «Ariete» або уповноваженими технічними спеціалістами «Ariete», щоб уникнути будь-яких ризиків.



Застереження про опіки

- Додаючи гарячі рідини у ємність, будьте обережні, щоб не розлити і не контактувати з рідиною або паром.



Увага - матеріальні збитки

- Забороняється залишати прилад під дією атмосферних явищ (наприклад під дощем або сонячними променями).
- Щоб не порушувати безпечність приладу, використовуйте тільки оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
- Будь-які модифікації виробу, що явно не дозволені виробником, можуть призвести до втрати його безпечності і гарантій його використання користувачем.
- Не видаляйте харчові продукти зі стінок чаші, коли прилад працює. Вимкніть прилад, вийміть вилку з електричної розетки та завжди використовуйте лопатку з комплекту поставки.
- Не вмикайте прилад, якщо він порожній.
- Щоб запобігти нещасним випадкам і пошкодженням приладу тримайте руки і кухонні інструменти на відстані від рухомих частин.
- Прилад не повинен живитися за допомогою зовнішніх таймерів або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.



Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської Директиви 2012/19/UE, будь ласка, прочитайте спеціальну листівку у наборі до виробу.

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

ОПИС ПРИЛАДУ

- A Чаша з нержавіючої сталі
- B Гак для тіста
- C Вінчик для перемішування
- D Вінчик для збивання
- E Лопатка
- F Опорна підставка для чаші
- G Регулятор швидкості
- H Кнопка розблокування
- I Важіль
- J Штифт для приєднання насадок
- K Штифт розблокування тримача додаткових насадок
- L Тримач додаткових насадок
- M Заглушка
- N Захисна кришка від бризок

Ідентифікаційні дані

На табличці, яка знаходиться під опорною підставкою приладу, нанесені такі ідентифікаційні данні машини:

- виробник і маркування CE
- модель (Мод.)
- серійний номер (SN)
- електрична напруга живлення (В) і частота (Гц)
- споживана потужність (Вт)
- номер безкоштовної сервісної лінії

У випадку можливого звернення до авторизованих Сервісних центрів, вкажіть модель і серійний номер.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

МАКСИМАЛЬНІ ДОПУСТИМІ ЗНАЧЕННЯ ОБ'ЄМУ І ШВИДКОСТІ

Максимальний обсяг борошна, який не можна перевищувати	900 г
Максимальний загальний обсяг, який не можна перевищувати (більш детальну інформацію див. у параграфі "РЕЦЕПТИ")	1,3 кг
Максимальна допустима швидкість з гаком для тіста (B) ()	3
Максимальна допустима швидкість з вінчиком для перемішування (C) ()	7
Максимальна допустима швидкість з вінчиком для збивання (D) ()	11

Діставши прилад з упаковки, перед початком використання ретельно помийте водою з нейтральним миючим засобом усі частини, що контактуватимуть з харчовими продуктами.

Увага

Перед установкою бажаної насадки переконайтеся, що прилад вимкнений, і ручка регулювання швидкості (G) знаходиться на позначці «0».

- 1 Натисніть кнопку розблокування (H). Підніміть важіль (I), щоб пролунав характерний звук (Рис. 2).

- 2 Встановіть чашу з нержавіючої сталі (А) на опорну підставку чаші (F). Виступи на чаші повинні увійти в пази на опорній підставці чаші.
- 3 Поверніть чашу в напрямку символу «», щоб заблокувати її (Рис. 3).
- 4 Встановіть кришку від бризок (N) на важіль (I) (Рис. 4). Виступ на кришці повинен увійти в паз на приладі (Рис. 5).
- 5 Проштовхніть насадку вгору, щоб встановити її на штифт для приєднання насадок (J) (Рис. 6).
- 6 Поверніть насадку проти годинникової стрілки, щоб заблокувати її. Штифт для приєднання насадок повинен ідеально розташуватися в отворі в місці кріплення насадки (Рис. 7).

Прилад комплектується насадками трьох типів:

	<u>Гак для тіста (B)</u>	Для всіх типів твердого тіста (наприклад тісто для піци, свіжі вироби з пасти, хліб).
	<u>Вінчик для перемішування (C)</u>	Для консистентних сумішей з яйцями і вершковим маслом (наприклад пісочне тісто).
	<u>Вінчик для збивання (D)</u>	Для збивання яєчних білків, вершків, пудингів, готових десертних сумішей; для створення кремовою суміші з маргарину або масла з цукром (використовуйте маргарин або масло, доведені до кімнатної температури); для змішування яєць, бісквітів та м'яких десертів.

- 7 З піднятим важелем вилити інгредієнти у чашу (Рис. 8).
- 8 Натисніть кнопку розблокування (H). Опустити важіль (I), щоб пролунав характерний звук (Рис. 9).

Інші інгредієнти можна додати через отвір на захисній кришці від бризок (Рис. 10).

Увага

Перед включенням приладу необхідно переконатися, що заглушка (M) тримача додаткових насадок (L) правильно закрита та заблокована.

Перш ніж включити прилад, переконайтеся, що всі комплектуючі встановлені та заблоковані правильно.

Не використовуйте прилад, якщо з'явився аномальний шум або надмірні вібрації під час роботи.

- 9 Вставте вилку в електричну розетку.
- 10 Поверніть ручку (G) в положення швидкості «1», щоб включити прилад. Підвищуйте швидкість відповідно до потреб або вказівок конкретного рецепту.

Тип насадки	Максимальний час роботи
Гак для тіста (B)	2 хвилини поспіль
Вінчик для перемішування (C)	3 хвилини поспіль
Вінчик для збивання (D)	5 хвилин поспіль

Дотримуйтесь вказівок щодо максимального часу роботи, зазначених у таблиці.

Щоб отримати більш однорідну суміш або додати інгредієнти в чашу:

- Вимкніть прилад і вийміть вилку з електричної розетки.
- Натисніть кнопку розблокування (H). Підніміть важіль (I), щоб пролунав характерний звук (Рис. 12).
- За допомогою лопатки з комплекту (E) перемістіть до центру харчові продукти, що потрапили на стінки чаші. Додайте відсутні інгредієнти в чашу.



Увага

Щоб запобігти нещасним випадкам і пошкодженням приладу тримайте руки і кухонні інструменти на відстані від рухомих частин.

Не видаляйте харчові продукти зі стінок чаші з нержавіючої сталі (A) під час роботи приладу. Вимкніть прилад і вийміть вилку з електричної розетки.

- 11 Після завершення обробки або при необхідності змінити тип насадки, поверніть ручку (G) в положення швидкості «0», щоб вимкнути прилад.
- 12 Від'єднайте вилку від електричної розетки.
- 13 Натисніть кнопку розблокування (H). Підніміть важіль (I), щоб пролунав характерний звук (Рис. 12).
- 14 Зніміть чашу з нержавіючої сталі (A) з опорної підставки чаші (F). Поверніть чашу в напрямку символу «», щоб розблокувати її (Рис. 13).
- 15 Притисніть вгору і поверніть насадку за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати її. Штифт для приєднання насадок повинен вийти з отвору в місці кріплення насадки (Рис. 14).
- 16 Зніміть насадку.

Недотримання цих інструкцій може призвести до пошкоджень приладу, на які не розповсюджується дія гарантії.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Для отримання кращого результату рекомендується збивати яйця за кімнатної температури.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на вінчику для збивання або всередині чаші немає жиру або яєчного жовтка.
- Для приготування пісочного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецепті не вказано інше.
- Якщо ви чуєте, що прилад працює з великою напругою, вимкніть його, дістаньте вилку з електричної розетки, а потім зменште кількість інгредієнтів для замішування.
- Оптимального замішування інгредієнтів можна досягти, додаючи інгредієнти перед додаванням рідин.

ЧИСТКА І ДОГЛЯД



Увага

Перед виконанням будь-яких операцій з очищення витягніть вилку з електричної розетки та дочекайтеся повного охолодження приладу.

- Зніміть всі використані насадки.
- Чашу з нержавіючої сталі (A), кришку (N), насадки (B-C-D) і лопатку (E) можна мити в тому числі в посудомийній машині.
- Для очистки корпусу приладу використовуйте злегка зволожену ганчірку.



Увага

Ретельно висушіть всі компоненти після чистки, перш ніж встановлювати їх у прилад.

ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

Помістіть прилад на зберігання у сухе, недоступне для дітей місце.

Переконайтеся, що прилад охолонув, перш ніж прибрати його на зберігання.

Переконайтеся, що насадки висохли, перш ніж прибрати їх на зберігання.

РЕЦЕПТИ

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ХЛІБА – 1,3 КГ.

450 мл теплої води

30 г свіжих або 14 г сухих дріжджів

2 чайні ложки цукру

1 чайна ложка солі

30 г олії

350 г муки (помел "00")

350 г мелених висівок твердого зерна

- Змішати у мисці дріжджі з водою і цукром. Залишити відстоятися протягом 15 хвилин.
- Додати в рідину сіль і рослинне масло.
- Використовуючи гак для тіста (B), змішувати на швидкості «1», поступово додаючи борошно.
- Продовжуйте замішування а швидкості «1» протягом 2 хвилин від початку замішування.
- Перейдіть на швидкість «2», а потім «3» і змішуйте ще 3 хвилини, поки тісто не набуде форму кулі.
- Перекладіть тісто у миску, злегка змащену олією, і накрийте плівкою, змастивши також і її.
- Залишити вистояватися за кімнатної температури у захищеному від протягів місці на 1 годину, або поки тісто не подвоїться в об'ємі.
- Викласти тісто на присипану борошном поверхню і надати йому бажані форми.
- Викласти їх на дека, змащені олією, або загорнути у промаслений папір для випікання, накрити рушником і залишити вистояватися ще на 30 хвилин.
- Випікайте у заздалегідь нагрітій духовці за температури 220° протягом 25-35 хвилин в залежності від форм або поки при ударі по основі хлібини вона не буде видавати глухий порожній звук.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ПАСТИ З ТВЕРДИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ - 750 Г.

500 г борошна з твердих сортів пшениці

220 мл води

15 мл рослинної олії

1/2 чайної ложки дрібної солі

- Покласти в миску всі інгредієнти, крім води, яку необхідно вливати тонкою цівкою під час перемішування.
- Використовуючи гак для тіста (B), перемішувати, підвищуючи швидкість від «1» до «3», приблизно 4-5 хвилин, поки тісто не матиме консистенцію шматочків (великої крихти).
- Перекласти тісто у присипану борошном миску і накрити його плівкою. Залишити відстоятися протягом 30 хвилин у теплому місці.
- Розкачати тісто, використовуючи спеціальний аксесуар з комплекту кухонної машини Ariete мод. 4079. Можна вибрати одну з п'яти насадок для бажаної форми макаронних виробів*.
- Варити у підсоленій киплячій воді від 5 до 8 хвилин в залежності від формату.

* Якщо виготовлення макаронних виробів здійснюється вручну або для цього використовується інший інструмент, необхідно продовжити заміс в кухонній машині ще на одну хвилину, поки тісто не стане консистентним и не набуде форму кулі.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ СВІЖОЇ ЯЄЧНОЇ ПАСТИ – 750 Г.

500 г муки (помел "00")

2 цілих яйця (приблизно 120 г)

120 мл холодної води

15 мл рослинної олії

1/2 чайної ложки дрібної солі

- Покласти в миску всі інгредієнти, крім води, яку необхідно вливати тонкою цівкою під час перемішування.
- Використовуючи гак для тіста (B), перемішувати, підвищуючи швидкість від «1» до «3», приблизно 4 хвилини, поки тісто не матиме консистенцію шматочків (великої крихти).
- Перекласти тісто у присипану борошном миску і накрити його плівкою. Залишити відстоятися протягом 30 хвилин у теплому місці.
- Розкачати тісто, використовуючи спеціальний аксесуар з комплекту кухонної машини Ariete мод. 4079. Можна вибрати одну з п'яти насадок для бажаної форми макаронних виробів*.
- Варити у підсоленій киплячій воді від 5 до 8 хвилин в залежності від формату.

* Якщо виготовлення макаронних виробів здійснюється вручну або для цього використовується інший інструмент, необхідно продовжити заміс в кухонній машині ще на одну хвилину, поки тісто не стане консистентним и не набуде форму кулі.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ПІСОЧНОГО ТІСТА – 1,1 КГ.

500 г муки (помел "00")

250 г холодного вершкового масла шматочками

200 г цукру

2 цілих яйця

щіпка солі

ароматизатори (наприклад ваніль, цедра лимона, цедра апельсина)

- Помістити всі інгредієнти в чашу.
- Використовуючи вінчик для перемішування (C), змішувати на швидкості «2» протягом 3 хвилин.
- Перекласти тісто на робочу поверхню і швидко сформувати з нього кулю.
- Загорнути у плівку і покласти у холодильник мінімум на 20 хвилин або поки тісто злегка не затвердне.
- Розкачати тісто на присипаній борошном поверхні до бажаних розмірів.
- Випікати у заздалегідь нагрітій духовці за температури 170/180° від 15 до 25 хвилин в залежності від рецепту.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ БЕЗЕ – 300 КГ.

100 г яєчних білків (3 яєчних білка)

200 г цукру-піску

1 щіпка солі

- Додати у миску яєчні білки за кімнатної температури і сіль.
- Використовуючи дровтовий вінчик (D), збивати до стійкої піни на швидкості “6” протягом 1 хвилини.
- Швидко збільшити швидкість до “11” і поступово додавати цукор-пісок.
- Продовжити збивати ще декілька хвилин до отримання стійкої і міцної піни з білою і блискучою поверхнею.
- Вимкнути прилад і зняти чашу.
- За допомогою кондитерського мішка або двох ложок сформувати безе на деку, застеленому промасленим папером або папером для випікання, змащеним вершковим маслом.
- Випікати у заздалегідь нагрітій духовці за температури 100 °С протягом 2 годин 30 хвилин, залишивши дверцята відчиненими на декілька сантиметрів для виводу вологи, щоб безе добре підсохли.

O PODRĘCZNIKU

Pomimo tego, iż przedmiotowe urządzenie zostało zrealizowane zgodnie ze specyfikacjami zamieszczonymi w obowiązujących normach europejskich i wszystkie niebezpieczne części zostały odpowiednio zabezpieczone, należy zapoznać się uważnie z poniższymi ostrzeżeniami i stosować urządzenie do celów, do których zostało przeznaczone, aby zapobiegać wypadkom przy pracy i uszkodzeniom. Przechowywać podręcznik w pobliżu urządzenia do późniejszych konsultacji. W przypadku cesji urządzenia innym osobom, należy zawsze pamiętać o załączeniu również podręcznika. Informacje zawarte w podręczniku zostały oznaczone poniższymi symbolami:



Zagrożenia dla dzieci



Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej



Zagrożenia wynikające z innych przyczyn



Ostrzeżenia dotyczące oparzeń



Uwaga - szkody materialne

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

Mikser (od tej pory nazywany urządzeniem) może być używany do wyrabiania i ubijania różnych składników oraz przygotowywania różnych potraw przy użyciu dołączonych akcesoriów. Opisywane urządzenie zostało stworzone do zastosowania domowego i w związku z tym nie może być używane do celów przemysłowych lub handlowych. Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI.

- Urządzenie przeznaczone jest **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO** i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
- Urządzenie zostało stworzone do stosowania w środowisku domowym lub podobnym, jak na przykład:
 - w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, w biurach i w innych miejscach o charakterze profesjonalnym
 - w gospodarstwach
 - hotel, motel, bed & breakfast i inne struktury mieszkaniowe (do stosowania przez gości).
- To urządzenie jest zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 dla materiałów stykających się z żywnością.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za błędne stosowanie urządzenia i za stosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji.
- Zaleca się zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające niezbędnego doświadczenia lub znajomości urządzenia, chyba, że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone w zakresie jego obsługi.



Zagrożenia dla dzieci

- Urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne wykonywane przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Urządzenie i jego przewód zasilania przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.



Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

- Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej; Po każdym użyciu odłączyć urządzenie od sieci.
- Nie ustawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
- Zapobiegać stykaniu się przewodu zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Przed wymianą akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i wysunąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Nie zanurzać korpusu produktu, wtyczki i przewodu zasilania w wodzie lub w innych cieczach. Do czyszczenia użyć wilgotnej ściereczki.
- Nawet gdy urządzenie nie pracuje, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów lub przed ich czyszczeniem wysunąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Przed posłużeniem się przełącznikami znajdującymi się na urządzeniu lub ich regulacją albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.
- Nie ciągnąć za przewód zasilania ani za urządzenie w celu wysunięcia wtyczki z gniazda elektrycznego.
- W przypadku wykorzystania przedłużaczy elektrycznych, powinny być one dostosowane do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo środowiska pracy. Niewłaściwie dobrane przedłużacze mogą powodować nieprawidłowości działania.

Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

- Podczas użytkowania urządzenia ustawić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
- Nie dotykać części w ruchu.
- Nie wprowadzać dłońmi artykułów spożywczych do pojemnika podczas jego pracy; Zawsze używać odpowiednich otworów w pokrywie.
- Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może prowadzić do obrażeń ciała.
- Nie używać urządzenia w sytuacji, gdy przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone albo urządzenie jest wadliwe; Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakiegokolwiek zagrożeniu.

Ostrzeżenia dotyczące oparzeń

- Podczas wlewania gorących płynów do pojemnika zwracać uwagę, aby ich nie wylać oraz aby uniknąć kontaktu z płynem lub parą.

Uwaga - szkody materialne

- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (np: deszczu, słońca).
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Ewentualne, nie zatwierdzone wyrażnie przez producenta modyfikacje, mogą skutkować zmniejszeniem bezpieczeństwa użytkowania urządzenia oraz utratą gwarancji.
- Podczas pracy urządzenia nie usuwać artykułów spożywczych ze ścianek pojemnika. W tym celu wyłączyć urządzenie, wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego i posłużyć się dołączoną do zestawu łopatką.
- Nie uruchamiać urządzenia „na pusto”.
- Aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia, dłonie oraz narzędzia trzymać z daleka od części w ruchu.
- Urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne timery lub przez oddzielne instalacje sterowane zdalnie.

 Aby zutylizować produkt w myśl europejskiej Dyrektywy 2012/19/UE, zapoznać się z odpowiednią broszurą, dołączoną do produktu.

INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

OPIS URZĄDZENIA

- A Pojemnik ze stali nierdzewnej
- B Końcówka do wyrabiania
- C Końcówka do mieszania
- D Końcówka do ubijania
- E Łopatka
- F Podstawa pod pojemnik
- G Pokrętło regulacji prędkości
- H Przycisk odblokowujący
- I Ramię
- J Trzpień do mocowania końcówki do ubijania
- K Trzpień zwalniający uchwytu akcesoriów opcjonalnych
- L Uchwyt akcesoriów opcjonalnych
- M Korek
- N Pokrywa zapobiegająca rozpryskom

Dane identyfikacyjne

Na tabliczce umieszczonej na podstawie urządzenia zostały podane poniższe dane identyfikacyjne maszyny:

- konstruktor i znak CE
- model (Mod.)
- numer seryjny (SN)
- napięcie elektryczne zasilania (V) i częstotliwość (Hz)
- pochłaniana moc elektryczna (W)
- numer serwisu

Przy ewentualnych kontaktach z Autoryzowanym Centrum Serwisowym, należy podać model i numer seryjny urządzenia.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MAKSYMALNA DOPUSZCZALNA POJEMNOŚĆ I MASA

Maksymalna ilość mąki, której nie można przekraczać	900 g
Maksymalna pojemność, której nie można przekraczać (aby uzyskać więcej informacji, patrz punkt PRZEPISY)	1,3 kg
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do wyrabiania (B) ()	3
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do mieszania (C) ()	7
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do ubijania (D) ()	11

Po wyjęciu urządzenia z opakowania, przed pierwszym użyciem umyć dokładnie wodą z delikatnym detergentem wszystkie części stykające się z żywnością.

Uwaga

Przed włożeniem żądanej końcówki do ubijania należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, a pokrętło regulacji prędkości (G) jest ustawione w pozycji „0”.

- 1 Nacisnąć przycisk odblokowania (H). Podnieść ramię (I) aż do usłyszenia kliknięcia (Rys. 2).

- 2 Nałożyć pojemnik ze stali nierdzewnej (A) na podstawę pojemnika (F). Znaczniki na pojemniku muszą wsunąć się w otwory w podstawie pojemnika.
- 3 Obrócić pojemnik w kierunku symbolu „”, aby go zablokować (Rys. 3).
- 4 Założyć pokrywę zapobiegającą rozpryskom (N) na ramię (I) (Rys. 4). Znacznik na pokrywce musi wsunąć się do otworu na urządzeniu (Rys. 5).
- 5 Popchnąć końcówkę do ubijania do góry, aby nasunąć ją na trzpień mocujący (J) (Rys. 6).
- 6 Obrócić końcówkę do ubijania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zablokować. Trzpień mocujący musi idealnie mieścić się w otworze na zaczepie końcówki do ubijania (Rys. 7).

Urządzenie wyposażone jest w trzy rodzaje końcówek:

	<u>Końcówka do wyrabiania (B)</u>	Do wszystkich rodzajów twardego ciasta (np. ciasto na pizzę, ciasto na makaron, chleb).
	<u>Końcówka do mieszania (C)</u>	Do gęstych ciast z dodatkiem jaj i masła (np. ciasto kruche).
	<u>Końcówka do ubijania (D)</u>	Do ubijania białek jaj, śmietany, budyniów instant, gotowych mieszanek ciast; do ucierania margaryny lub masła z cukrem (masło lub margaryna w temperaturze pokojowej); Do ucierania jaj, biszkoptów i miękkich ciast.

- 7 Trzymając nadal podniesione ramię, umieścić składniki w pojemniku (Rys. 8).
 - 8 Nacisnąć przycisk odblokowania (H). Obniżyć ramię (I) do usłyszenia kliknięcia (Rys. 9).
- Dodatkowe składniki można dodawać również przez otwór w pokrywce zapobiegającej rozpryskom (Rys. 10).



Uwaga

Przed włączeniem urządzenia upewnić się, że korek (M) uchwyty na akcesoria opcjonalne (L) jest prawidłowo wsunięty i zablokowany.

Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy wszystkie akcesoria zostały poprawnie zamontowane i zablokowane.

Nie używać urządzenia, jeśli podczas pracy występuje nieprawidłowy hałas lub nadmierne wibracje.

- 9 Włączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- 10 Ustawić pokrętkę (G) na prędkość „1”, aby włączyć urządzenie. Zwiększać prędkość w zależności od potrzeb lub zgodnie ze wskazówkami w przepisie.

Rodzaj końcówki do ubijania	Maksymalny czas pracy
Końcówka do wyrabiania (B)	2 kolejne minuty
Końcówka do mieszania (C)	3 kolejne minuty
Końcówka do ubijania (D)	5 kolejnych minut

Przestrzegać maksymalnych czasów pracy podanych w tabeli.

Aby uzyskać bardziej jednorodny rezultat lub dodać dodatkowe składniki do pojemnika:

- Wyłączyć urządzenie i wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego.
- Nacisnąć przycisk odblokowania (H). Podnieść ramię (I) aż do usłyszenia kliknięcia (Rys. 12).
- Użyć dołączonej łopatkı (E), aby przenieść produkty spożywcze znajdujące się na bokach pojemnika do środka. Dodać brakujące składniki do pojemnika.



Uwaga

Aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia, dłonie oraz narzędzia trzymać z daleka od części w ruchu.

Podczas pracy urządzenia nie usuwać artykułów spożywczych ze ścianek pojemnika ze stali nierdzewnej (A). Wyłączyć urządzenie i wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego.

- 11 Po zakończeniu czynności lub w przypadku zmiany końcówki do ubijania, ustawić pokrętkę (G) na prędkości „0”, aby wyłączyć urządzenie.
- 12 Wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego.
- 13 Nacisnąć przycisk odblokowania (H). Podnieść ramię (I) aż do usłyszenia kliknięcia (Rys. 12).
- 14 Zdjąć pojemnik ze stali nierdzewnej (A) z podstawy (F). Obrócić kielich w kierunku symbolu „”, aby go odblokować (Rys. 13).
- 15 Nacisnąć do góry i obróć końcówkę do ubijania w prawo, aby ją odblokować. Trzpień mocujący musi zostać zwolniony z otworu w uchwycie końcówki do ubijania (Rys. 14).
- 16 Wyciągnąć końcówkę do ubijania.

Brak stosowania się do powyższych zaleceń może skutkować uszkodzeniem produktu, które nie jest objęte gwarancją.

PRZYPADNE WSKAZÓWKI

- Aby uzyskać jak najlepszy rezultat, jaja ubijać w temperaturze pokojowej.
- Przed rozpoczęciem ubijania białek jaj sprawdzić, czy na końcówce do ubijania lub na pojemniku nie znajduje się tłuszcz lub żółtko jaja.
- Do przygotowywania kruchego ciasta używać schłodzonych składników, chyba że w przepisie zostało podane inaczej.
- W przypadku zauważenia wyłączonej pracy urządzenia, wyłączyć je, wysunąć wtyczkę z gniazda elektrycznego i zmniejszyć ilość wyrabianego ciasta.
- Optymalne wyrobienie składników uzyskuje się w przypadku ich dodania przed ciecżą.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Uwaga

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wysunąć wtyczkę z gniazda elektrycznego i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

- Usunąć wszystkie używane akcesoria.
- Pojemnik ze stali nierdzewnej (A), pokrywa (N), trzy końcówki do ubijania (B-C-D) i łopatka (E) można myć w zmywarce.
- Do czyszczenia korpusu urządzenia używać lekko zwilżonej ściereczki.



Uwaga

Po zakończeniu czyszczenia osuszyć dokładnie wszystkie części przed ich ponownym zamontowaniem.

PO ZAKOŃCZENIU UŻYWANIA

Urządzenie odkładać w suche miejsce, poza zasięgiem dzieci.

Przed odłożeniem urządzenia na miejsce upewnić się, że jest zimne.

Przed odłożeniem akcesoriów na miejsce upewnić się, że są osuszone.

PRZEPISY

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CHLEB – 1,3 KG.

450 ml letniej wody

30 g świeżych drożdży lub 14 g drożdży w proszku

2 łyżeczki cukru

1 łyżeczka soli

30 g oleju

350 g mąki 00

350 g semoliny z pszenicy durum

- Wymieszać w pojemniku drożdże z wodą i cukrem. Pozostawić na 15 minut.
- Dodać do masy sól i oliwę.
- Używając końcówki do wyrabiania (B), wyrabiać z prędkością „1”, dodając stopniowo mąkę.
- Kontynuować z prędkością „1” przez ok. 2 minuty, licząc od rozpoczęcia.
- Przełączyć na prędkość „2”, a następnie „3”. Wyrabiać przez kolejne 3 minuty, aż ciasto uformuje się w kulę.
- Przełożyć ciasto do pojemnika posmarowanego oliwą i przykryć folią, również posmarowaną oliwą.
- Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej, z dala od przeciągów, przez 1 godz, aż ciasto podwoi objętość.
- Na blacie posypanym mąką uzyskać żądany kształt ciasta.
- Przełożyć na blachy piekarnicze posmarowane oliwą lub wyłożone papierem do pieczenia. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 30 minut.
- Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 220°C przez 25 – 35 minut, w zależności od wielkości, lub do momentu, gdy chleb po uderzeniu w podstawę wyda głuchy odgłos.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA KRUCHE CIASTO – 750 G.

500 g mąki semoliny

220 ml wody

15 ml oleju

1/2 łyżeczki soli

- Umieścić w pojemniku wszystkie składniki z wyjątkiem wody, którą należy dolewać w trakcie wyrabiania ciasta.
- Używając końcówki do wyrabiania (B), wyrabiać ciasto z rosnącą prędkością od „1” do „3” przez około 4 – 5 minut, aż ciasto będzie miało grudkowatą konsystencję (jak duże okruchy).
- Przełożyć ciasto do pojemnika posypanego mąką i przykryć folią. Pozostawić na 30 minut w ciepłym miejscu.
- Rozwałkować ciasto używając odpowiedniego akcesorium z zestawu do wyrabiania Ariete mod. 4079. Można wybrać sitko z żądanym formatem makaronu spośród pięciu dostępnych*.
- Gotować we wrzącej osolonej wodzie od 5 do 8 minut, w zależności od wielkości.

* W przypadku używania innego narzędzia do wałkowania ciasta lub wałkowania ręcznego, ciasto wyrabiać w mikserze jeszcze przez minutę, aż nabierze konsystencji i kształtu kuli.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CIASTO MAKARONOWE JAJECZNE – 750 G.

500 g mąki „00”

2 całe jaja (ok. 120 g)

120 ml zimnej wody

15 ml oleju

1/2 łyżeczki soli

- Umieścić w pojemniku wszystkie składniki z wyjątkiem wody, którą należy dolewać w trakcie wyrabiania ciasta.
- Używając końcówki do wyrabiania (B), wyrabiać ciasto z rosnącą prędkością od „1” do „3” przez około 4 minuty, aż ciasto będzie miało grudkową konsystencję (jak duże okruchy).
- Przełożyć ciasto do miski posypanej mąką i przykryć folią. Pozostawić na 30 minut w ciepłym miejscu.
- Rozwałkować ciasto używając odpowiedniego akcesorium z zestawu do wyrabiania Ariete mod. 4079. Można wybrać sitko z żądanym formatem makaronu spośród pięciu dostępnych*.
- Gotować we wrzącej osolonej wodzie od 5 do 8 minut, w zależności od wielkości.

* W przypadku używania innego narzędzia do wałkowania ciasta lub wałkowania ręcznego, ciasto wyrabiać w mikserze jeszcze przez minutę, aż nabierze konsystencji i kształtu kuli.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA KRUCHE CIASTO – 1,1 KG.

500 g mąki „00”

250 g zimnego masła w kawałkach

200 g cukru

2 całe jaja

szczypta soli

zapachy (np. wanilia, skórka cytrynowa, skórka pomarańczowa)

- Włożyć do pojemnika wszystkie składniki.
- Używając końcówki do mieszania (C) wyrabiać z prędkością „2” przez 3 minuty.
- Przełożyć ciasto na blat roboczy i szybko uformować kulę.
- Owinąć folią. Włożyć do chłodziarki na co najmniej 20 minut lub do lekkiego stwardnienia.
- Rozwałkować ciasto na żądaną wielkość na blacie posypanym mąką.
- Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 170/180°C od 15 do 25 minut, w zależności od przepisu.

PODSTAWOWY PRZEPIS NA BEZĘ - 300 G.

100 g białek jaj (3 białka jaj)

200 g cukru drobnego

szczypta soli

- Włożyć do pojemnika białka o temperaturze pokojowej oraz sól.
- Używając końcówki do ubijania (D) ubijać z prędkością „6” przez 1 minutę.
- Zwiększyć natychmiastowo prędkość na „11” i dodawać stopniowo drobny cukier.
- Kontynuować ubijanie przez kilka kolejnych minut, aż masa będzie twarda i zbita, a jej powierzchnia będzie lśniąco biała.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć pojemnik.
- Za pomocą woreczka cukierniczego lub dwóch łyżek formować bezy na blachach piekarnika wyłożonych papierem do pieczenia lub posmarowanych masłem.
- Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 100°C przez 2 godziny i 30 minut, zostawiając lekko uchylone drzwiczki, aby umożliwić odprowadzenie wilgoci i dokładne wysuszenie bez.

ET PAR ORD OM DENNE VEJLEDNING

Selv om apparatet er konstrueret i overensstemmelse med de specifikke europæiske normer, og de potentielt farlige dele derfor er beskyttede, bør man læse vejledningen omhyggeligt, og kun bruge apparatet til det, den er konstrueret til, så man undgår ulykker og skader. Opbevar denne vejledning tilgængeligt til eventuelt senere brug. Hvis apparatet overtages af andre, skal denne vejledning følge med. Denne vejlednings informationer har følgende symboler, der betyder:



Farligt for børn



Elektrisk fare



Andre årsager til eventuelle skader



Bemærkninger vedrørende forbrændinger



Advarsel! – skader på materielle dele

TILLADT BRUG

Du kan bruge mixeren (i det følgende benævnt apparatet) til at ælte, piske ingredienser og forberede til en række tilberedninger ved hjælp af det medfølgende tilbehør. Dette apparat er kun beregnet til privat brug i hjemmene, og må anses for uegnet til brug med handelsmæssige eller industrielle formål. Enhver anden brug, der ikke er forudset af producenten, friholder denne for ethvert ansvar for skader af enhver art, der måtte følge af forkert brug. Garantien frafalder, hvis apparatet bruges til noget, det ikke er beregnet til.

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

LÆS BRUGSANVISNINGEN INDEN BRUG.

- Apparatet er UDELUKKENDE ment TIL HJEMMEBRUG og må ikke anvendes kommercielt eller industrielt.
- Apparatet er ment til brug på husholdningsområder, eller lignende, som for eksempel:
 - i kantiner, forbeholdt butik- og kontorphersonale og på andre professionelle miljøer
 - på bondegårde
 - Hotel, motel, bed & breakfast og andre boligstrukturer (til brug for gæsterne).
- Dette produkt opfylder kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27/10/2004 om materialer i kontakt med fødevarer.
- Man frasiger sig ethvert ansvar, hvis apparatet ikke bruges i overensstemmelse med denne vejledning.
- Det anbefales at opbevare den oprindelige emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som er forårsaget af uegnet emballage ved tilsending til et autoriseret servicecenter.
- Apparatet kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en ansvarlig person, eller hvis de har modtaget og forstået instruktionerne for brug af apparatet og de farer, der er forbundet hermed.

Farligt for børn

- Apparatet må ikke bruges af børn.
- Børn må ikke benytte apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn.
- Hold apparatet og strømkablet uden for børns rækkevidde.
- Emballagedelene skal opbevares utilgængelige for børn, da de kan udgøre en mulig fare.
- Hvis apparatet skal bortskaffes som affald, anbefales det, at gøre det ubrugeligt ved at skære strømkablet over. Det er ligeledes vigtigt at fjerne de dele, som man mener kan være farlige, idet børn kan finde på at bruge apparatet som legetøj.

Elektrisk fare

- Kontrollér, at apparatets spænding svarer til strømforsyningen.
- Hold altid øje med apparatet, når det er tilsluttet det elektriske netværk; kobl den fra hver gang efter brug.
- Apparatet må ikke placeres oven på, eller i nærheden af varmekilder.
- Undgå, at strømkablet kommer i kontakt med varme overflader.
- Sluk for apparatet, og træk stikket ud af stikkontakten, før tilbehøret udskiftes.
- Sænk aldrig apparatets hus, stikket og strømkablet ned i vand eller andre væsker. Brug en fugtig klud til rengøring.
- Selv når apparatet ikke er i brug, skal stikket fjernes fra stikkontakten, før du de enkelte dele sættes i eller fjernes, eller før apparatet gøres rent.
- Sørg altid for at have helt tørre hænder inden betjening eller regulering af afbryderne på apparatet eller inden berøring af stikket og forsyningstilslutningerne.
- Træk aldrig i strømkablet eller selve apparatet for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Ved brug af forlængerledninger skal disse være passende i forhold til apparatets effekt. Herved undgås farer for brugeren og forringelse af omgivelsernes sikkerhed. Uegnede forlængerledninger kan medføre funktionsforstyrrelser.

Andre årsager til eventuelle skader

- Under brug skal apparatet stå på en vandret og stabil overflade med god belysning.
- Rør aldrig ved de bevægelige dele.
- Kom aldrig ingredienserne i skålen med hænderne, mens apparatet er i funktion; Brug altid åbningerne i låget.
- Forkert brug af apparatet kan forårsage personskader.
- Brug ikke apparatet, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet er beskadiget; af hensyn til at undgå enhver fare må alle reparationer, også udskiftning af strømkablet, kun udføres af et Ariete servicecenter eller af Arietes autoriserede teknikere.



Bemærkninger vedrørende forbrændinger

- Når du kommer varme væsker i skålen, skal du passe på ikke at spilde eller komme i kontakt med væsken eller dampen.



Advarsel! – skader på materielle dele

- Udsæt ikke apparatet for atmosfæriske påvirkninger (f.eks. regn, sol).
- Benyt kun originale reservedele og tilbehør, som er godkendt af producenten. Herved undgås forringelse af apparatets sikkerhed.
- Eventuelle ændringer i apparatet, som sker uden udtrykkelig tilladelse fra producenten, kan medføre forringet sikkerhed og ophør af garantien for brugerens brug af apparatet.
- Fjern ikke ingredienserne fra siderne af skålen, mens apparatet er i funktion. Sluk først for apparatet, og træk stikket ud af stikkontakten. Brug altid den medfølgende spatel.
- Apparatet må ikke fungere i tør stand.
- Hold altid hænder og køkkenredskaber væk fra delene i bevægelse, så personska-der og beskadigelse af apparatet undgås.
- Apparatet må ikke forsynes ved hjælp af udvendige tidsure eller med adskilte fjernbetjente anlæg.



Læs den vedlagte seddel om bortskaffelse for oplysninger om korrekt bortskaf-felse i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU.

OPBEVAR BRUGSANVISNINGEN

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A Skål i rustfrit stål
- B Piskeris
- C Rørekrog
- D Piskeris
- E Spatel
- F Base
- G Hastighedsregulator
- H Oplåsningsknap
- I Arm
- J Fastgørelsesstift til piskeris
- K Oplåsningsstift til holder til ekstraustyr
- L Holder til ekstraustyr
- M Låg
- N Stænkål

Identifikationsdata

Maskinens identifikationsdata står på pladen under maskinen:

- producent og EF-mærke
- model (Mod.)
- matrikelnummer (SN)
- spænding (V) og frekvens (Hz)
- absorberet effekt (W)
- grønt servicenummer

Ved eventuelle henvendelser til de autoriserede servicecentre skal opgives model og matrikelnummer.

BRUGSANVISNING

MAKSIMALT TILLADT MÆNGDE OG HASTIGHED

Den maksimale melvægt må ikke overskrides	900 g
Den maksimale totalvægt må ikke overskrides (for flere oplysninger henvises til afsnittet OPSKRIFTER)	1,3 kg
Maks tilladt hastighed for dejkrog (B) ()	3
Maks tilladt hastighed for rørekrog (C) ()	7
Maks tilladt hastighed for piskeris (D) ()	11

Efter at have taget apparatet ud af emballagen, skal alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, vaskes med vand og neutral sæbe, inden du bruger apparatet første gang.



Advarsel

Før du indsætter det ønskede redskab, skal du kontrollere, at apparatet er slukket, og at hastighedsregulatoren (G) står ud for "0".

- 1 Tryk på oplåsningsknappen (H). Løft armen (I), indtil du hører et klik (Fig. 2).
- 2 Stil skålen i rustfrit stål (A) på basen til skålen (F). Hakkerne i skålen skal placeres i rillerne i basen.

- 3 Drej skålen mod symbolet "■" for at fastgøre den (Fig. 3).
- 4 Sæt stænklåget (N) på armen (I) (Fig. 4). Hakket på låget skal sættes i åbningen på apparatet (Fig. 5).
- 5 Skub piskeren opad for at sætte den på fastgørelsesstiften (J) (Fig. 6).
- 6 Drej piskeren mod uret for at gøre den fast. Fastgørelsesstiften skal passe perfekt ind i åbningen, der opnås på piskerens sammenkoblingsstykke (Fig. 7).

Apparatet er udstyret med tre redskaber:

	<u>Dejkrog (B)</u>	Til alle typer hård dej (f.eks. pizzadej, frisk pasta, brød).
	<u>Rørekrog (C)</u>	Til tykke deje med æg og smør (f.eks. mørdej).
	<u>Piskeris (D)</u>	At piskning af æggeghvider, fløde, buddingspulvere, færdige dessertblandinger; til at røre margarine eller smør og sukker cremet (brug margarine eller smør ved stuetemperatur); til blanding af æg, til lagkagebunde og bløde desserter.

- 7 Kom ingredienserne i skålen, mens armen er løftet (Fig. 8).
 - 8 Tryk på oplåsningsknappen (H). Sænk armen (I), indtil du hører et klik (Fig. 9).
- Yderligere ingredienser kan tilsættes gennem åbningen på stænklåget (Fig. 10).



Advarsel

Inden du tænder for apparatet, skal du sikre, at hættten (M) på holderen til ekstraudstyr (L) er korrekt lukket og fastgjort.

Inden du tænder for apparatet, skal du kontrollere, at tilbehøret er korrekt placeret og fastgjort.

Brug ikke apparatet, hvis du opstår unormal støj eller overdreven vibration under brugen.

- 9 Sæt stikket i stikkontakten.
- 10 Drej knappen (G) til hastigheden "1" for at tænde for apparatet. Øg hastigheden efter behov, eller som angivet i den specifikke opskrift.

Piskertype	Maks. funktionstid
Dejkrog (B)	2 minutter uafbrudt
Rørekrog (C)	3 minutter uafbrudt
Piskeris (D)	5 minutter uafbrudt

Overhold de maksimale funktions, der er vist i tabellen.

For at opnå et mere ensartet resultat eller tilføje yderligere ingredienser til skålen:

- Sluk for apparatet, og træk stikket ud af stikkontakten.
- Tryk på oplåsningsknappen (H). Løft armen (I), indtil du hører et klik (Fig. 12).
- Ved hjælp af den medfølgende spatel (E) skubbes resterne af ingredienserne, der har sat på siden af skålen, ned i skålen. Kom de manglende ingredienser i skålen.



Advarsel

Holde altid hænder og køkkenredskaber væk fra delene i bevægelse, så personskader og beskadigelse af apparatet undgås.

Fjern ikke ingredienserne fra siderne af skålen i rustfrit stål, mens apparatet er i funktion. Sluk for apparatet, og træk stikket ud af stikkontakten.

- 11 Når den ønskede blanding er opnået, eller hvis du ønsker at skifte redskab, drejes knappen (G) til hastigheden "0" for at slukke for apparatet.
- 12 Træk stikket ud af stikkontakten.
- 13 Tryk på oplåsningsknappen (H). Løft armen (I), indtil du hører et klik (Fig. 12).
- 14 Fjern skålen i rustfrit stål (A) fra basen til skålen (F). Drej skålen mod symbolet "X" for at låse den op (Fig. 13).
- 15 Drej piskeren opad, og drej den mod uret for at låse den op. Fastgørelsesstiften skal gå fri af piskerens sammenkoblingsstykke (Fig. 14).
- 16 Træk piskeriset ud.

Manglende overholdelse af disse regler kan medføre beskadigelse af produktet, der ikke dækkes af garantien.

NYTTIGE TIPS

- Det anbefales at piske æg ved stuetemperatur for at opnå de bedste resultater.
- Inden du pisker æggeghviderne, skal du kontrollere, at der ikke er fedt eller æggeblomme på piskeriset eller i koppen.
- Brug kolde ingredienser til mørdej, med mindre andet udtrykkeligt er anført i opskriften.
- Hvis du føler, at apparatet fungerer under belastning under brug, skal du slukke for det, trække stikket ud af stikkontakten og reducere den mængde, der skal æltes.
- Den optimale blanding af ingredienserne opnås ved at tilsætte dem før væsken.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



Advarsel

Træk stikket ud af stikkontakten, og vent, til apparatet er helt afkølet, før du gør det rent.

- Fjern alt anvendt tilbehør.
- Skålen i rustfrit stål (A), låget (N), de tre piskere (B-C-D) samt spatlen (E) kan også vaskes i opvaskemaskinen.
- Brug en let fugtig klud til at rengøre apparatets hus.



Advarsel

Lad alle dele tørre helt, før de monteres igen.

EFTER BRUG

Opbevar apparatet på et tørt sted og uden for børns rækkevidde.

Sørg for, at apparatet er koldt, inden du stiller det væk.

Sørg for, at tilbehøret er tørt, inden du sætter det på plads.

OPSKRIFTER

GRUNDOPSKRIFT TIL BRØD - 1,3 KG.

450 ml lunkent vand

30 g frisk gær eller 14 g tørgær

2 tsk. sukker

1 tsk. salt

30 g olie

350 g mel 00

350 g malet hård hvedesemulje

- Bland gæren med vandet og sukkeret i skålen. Lad hvile i 15 minutter.
- Tilsæt salt og olie til væsken.
- Brug dejkroge (B), og ælt med hastigheden "1". Tilsæt melet lidt ad gangen.
- Fortsæt med hastighed "1" i ca. 2 minutter efter start.
- Skift til hastighed "2" og derefter "3", og ælt i yderligere 3 minutter, indtil dejen danner en kugle.
- Kom dejen til en let smurt skål, og dæk den til med plastfolie.
- Skal hæve ved stuetemperatur væk fra gennemtræk i 1 time, eller indtil den er hævet til dobbelt størrelse.
- Form som ønsket på en melet overflade.
- Anbring på bageplader smurt med olie eller dækket med bagepapir. Tildæk med et klæde, og lad dem hæve i yderligere 30 minutter.
- Bages i en forvarmet ovn ved 220 °C i 25-35 minutter afhængigt af størrelsen, eller indtil brødet lyder hult, hvis du banker på bunden af det.

GRUNDOPSKRIFT TIL PASTA AF SEMULJEMEL - 750 G.

500 g semuljemel

220 ml vand

15 ml olie

1 tsk. fint salt

- Kom alle ingredienserne undtagen vand i skålen. Vandet tilsættes under æltningen.
- Brug piskeren til æltning (B) og ælt med en stigende hastighed fra "1" til "3" i ca. 4-5 minutter, indtil dejen har en konsistens som store krummer (smuldrer).
- Kom dejen i en melet skål, og dæk den til med plastfolie. Lad hvile i 30 minutter på et lunt sted.
- Rul dejen ud ved hjælp af det specielle tilbehør til Ariete mixer mod. 4079. Det er muligt at vælge det ønskede pastaformat blandt de fem tilgængelige*.
- Kog i saltet kogende vand i 5 til 8 minutter, afhængigt af størrelsen.

* Hvis der bruges et andet værktøj til at rulle dejen ud, eller du ruller dejen ud med håndkraft, æltes blandingen i endnu et minut i mixeren, indtil dejen har antaget form og konsistens af en kugle.

GRUNDOPSKRIFT TIL FRISK PASTA MED ÆG - 750 G.

500 g mel "00"

2 hele æg (ca. 120 g)

120 ml koldt vand

15 ml olie

1 tsk. fint salt

- Kom alle ingredienserne undtagen vand i skålen. Vandet tilsættes under æltningen.
- Brug dejkroge (B), og ælt med en stigende hastighed fra "1" til "3" i ca. 4 minutter, indtil dejen har en konsistens som store krummer (smuldrer).
- Kom dejen til en melet skål, og dæk den til med plastfolie. Lad hvile i 30 minutter på et lunt sted.
- Rul dejen ud ved hjælp af det specielle tilbehør til Ariete mixer mod. 4079. Det er muligt at vælge det ønskede pastaformat blandt de fem tilgængelige*.
- Kog i saltet kogende vand i 5 til 8 minutter, afhængigt af størrelsen.

* Hvis der bruges et andet værktøj til at rulle dejen ud, eller du ruller dejen ud med håndkraft, æltes blandingen i endnu et minut i mixeren, indtil dejen har antaget form og konsistens af en kugle.

GRUNDOPSKRIFT TIL MØRDEJ - 1,1 KG.

500 g mel "00"

250 g koldt smør i små stykker

200 g sukker

2 hele æg

en knivspids salt

aroma (for eksempel vanilje, citronskal, appelsinskal)

- Kom alle ingredienserne i skålen.
- Brug rørekroge (C), og bland med hastigheden "2" i 3 minutter.
- Overfør dejen til arbejdsfladen, og form hurtigt en kugle.
- Pak den ind i husholdningsfilm, og afkøle i mindst 20 minutter, eller indtil den føles lidt hård.
- Rul dejen ud på en melet overflade til den ønskede tykkelse og størrelse.
- Bages i en forvarmet ovn ved 170/180 °C i 15 til 25 minutter afhængigt af opskriften

GRUNDOPSKRIFT TIL MARENGS - 300 G.

100 g æggehviter (3 æggehviter)

200 g sukker

1 knivspids salt

- Kom æggehviter og salt med stuetemperatur i skålen.
- Brug piskeriset (D), og pisk med hastigheden "6" i 1 minut.
- Øg hurtigt hastigheden til "11", og tilsæt sukkeret lidt ad gangen.
- Fortsæt med at piske et par minutter mere, indtil dejen er fast og stiv med en hvid og blank overflade.
- Sluk for apparatet, og fjern skålen.
- Form marengsene ved hjælp af en konditorpose eller med to skeer på let smurte bageplader eller beklædt med bagepapir.
- Bages i en forvarmet ovn ved 100 °C i 2 timer og 30 minutter. Lad døren stå et par centimeter på klem for at lade fugt slippe ud, så marengsene kan tørre godt.