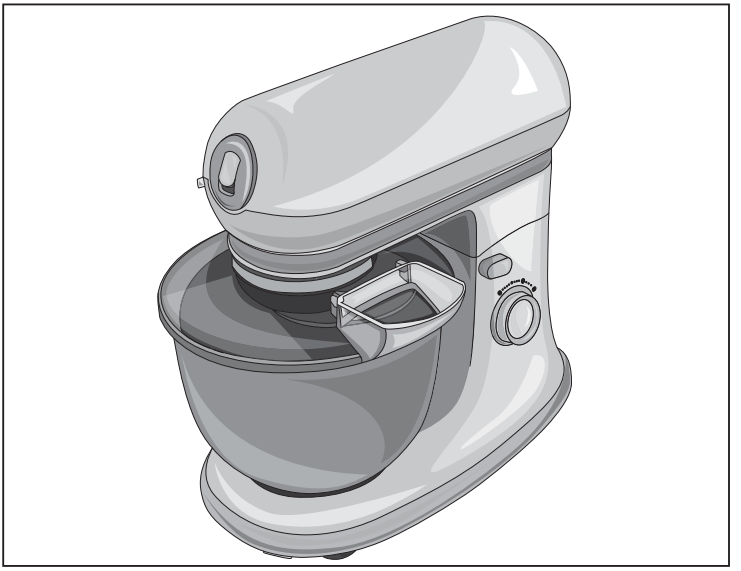
Ariete



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

CE EAC

1588

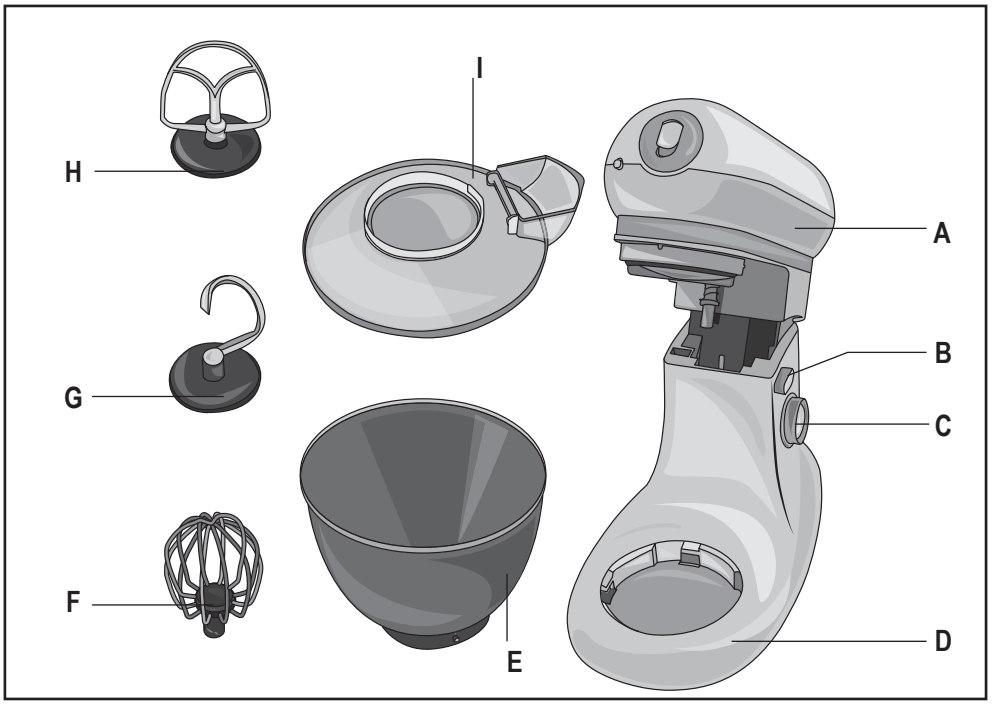


Fig. 1

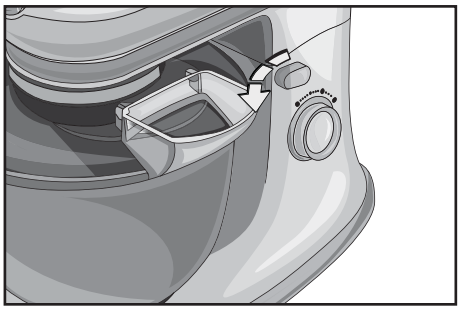


Fig. 2

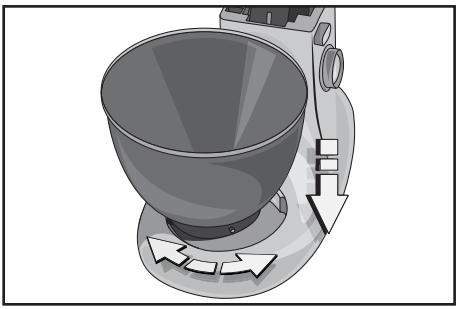


Fig. 3

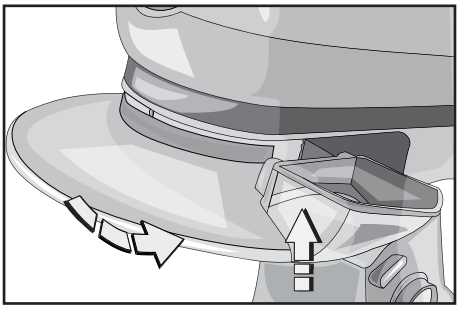


Fig. 4

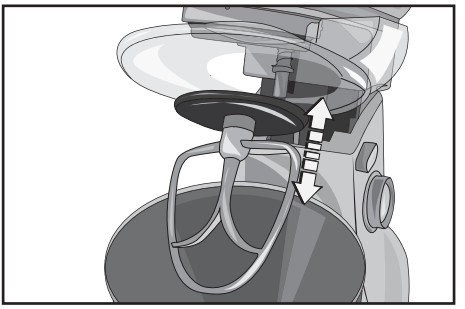


Fig. 5

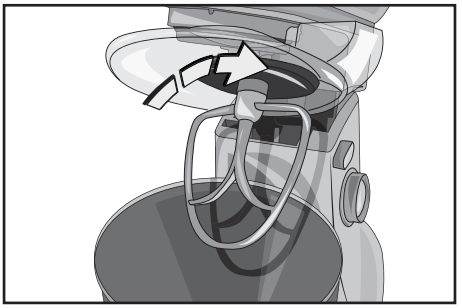


Fig. 6

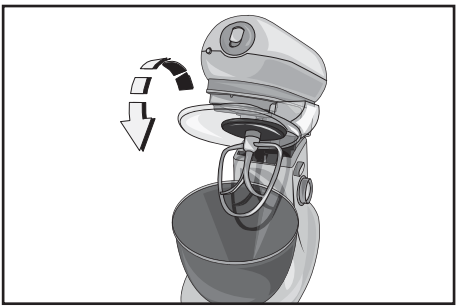


Fig. 7

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. 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.
8. Questo apparecchio non deve essere utilizzato 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.
9. Quando inserite liquidi caldi nel recipiente fate attenzione a non far fuoriuscire ed a non entrare in contatto con il liquido o il vapore.
10. Spegnere l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa di corrente prima di sostituire gli accessori e prima di avvicinare le mani alle parti in movimento.
11. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
12. Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
13. 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.
14. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.

15. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
16. 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.
17. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
18. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
19. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
20. Questo apparecchio è conforme al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
21. 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.
22. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
23. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
24. Non toccare mai le parti in movimento.
25. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
26. Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano dalle parti in movimento.
27. Non introdurre mai gli alimenti con le mani durante il funzionamento; utilizzare sempre le apposite fessure.
28. Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola mentre l'apparecchio è in funzione. Spengere l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa ed utilizzare sempre la spatola in dotazione.

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

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

ISTRUZIONI PER L'USO

CAPACITÀ E VELOCITÀ MASSIME CONSENTITE

Capacità massima di farina da non superare in nessun caso	1 Kg
Capacità massima assoluta da non superare in nessuno caso (per maggiori dettagli riferirsi al paragrafo RICETTE)	1,7 Kg
Velocità massima consentita con la frusta per impastare (G)	
Velocità massima consentita con la frusta per mescolare (H)	
Velocità massima consentita con la frusta per montare (F)	

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

- Abbassare la leva (B) verso il simbolo ■ per sollevare il braccio (A) fino a sentire uno scatto di bloccaggio (Fig. 2).
- Inserire la ciotola (E) sulla base del corpo dell'apparecchio (D) in modo che le fessure presenti sulla ciotola si applichino perfettamente sulle tacche ricavate nell'apposito alloggiamento sul corpo dell'apparecchio. Ruotare in senso orario per bloccare la ciotola (E) (Fig. 3).
- Inserire il coperchio paraschizzi (I), contro la fuoriuscita di liquidi, sul braccio (A), ruotandolo fino al completo bloccaggio (Fig. 4)
- In base al tipo di alimento da lavorare, inserire la frusta sull'asse motore del corpo dell'apparecchio (D) (Fig. 5), e ruotarla in senso antiorario per bloccarla in modo che il perno ricavato sull'asse

motore si alloggi perfettamente nell'apposita asola sull'attacco della frusta (Fig. 6).
L'apparecchio dispone di tre tipologie di fruste:
Frusta per montare (F): per montare chiare d'uovo, panna, budini istantanei, miscele pronte per dolci; per rendere cremosi margarina o burro e zucchero (utilizzare della margarina o burro a temperatura ambiente); per mescolare le uova, per Pan di Spagna e dolci soffici.
Frusta per impastare (G): per tutti i tipi di impasti (pasta per pizza, pane, pasta frolla, etc..).
Frusta per mescolare (H): per miscele per dolci morbidi.

- Sempre con il braccio (A) sollevato, versare gli ingredienti nella ciotola (E).
- Abbassare nuovamente la leva (B) e contemporaneamente il braccio (A) (Fig. 7).
- Inserire la spina nella presa di corrente ed accendere l'apparecchio ruotando la manopola (C) sulla velocità "1". Aumentare la velocità poi in base alla necessità o secondo quanto riportato nella ricetta specifica.
- Per ottenere un risultato più omogeneo, spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e sollevare il braccio (A) come descritto in precedenza. Con l'aiuto di un'apposita spatola portare verso il centro gli alimenti depositati sulle pareti della ciotola (E).
- A lavorazioni concluse o nel caso si decidesse di cambiare il tipo di frusta, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola (C) sulla posizione "O" e staccare la spina dalla presa di corrente; alzare il braccio (A) come descritto in precedenza e rimuovere la frusta estraendola con cautela verso l'esterno, dopo averla sbloccata ruotandola in senso orario.
- Rimuovere la ciotola (E) ruotandola in senso antiorario.

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

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

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

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

Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola (E) mentre l'apparecchio è in funzione. Spegnere prima l'apparecchio e scollegare la spina di alimentazione.

CONSIGLI UTILI

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

-**ATTENZIONE:**

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

RICETTE

RICETTA BASE PER IL PANE – 1,6 KG.

600 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
450 g di farina 00
450 g di semola rimacinata di grano duro

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

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

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

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

RICETTA BASE PER PASTA FROLLA – 1,6 KG.

800 g di farina "00"
400 g di burro freddo a pezzetti
240 g di zucchero
4 tuorli
100 ml d'acqua fredda
un pizzico di sale
aromi (vaniglia, scorza di limone, scorza d'arancia, etc…)

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

RICETTA BASE PER CAKE (TORTA PARADISO) – 1,6 KG.

350 g di burro a temperatura ambiente
350 g di zucchero
4 uova da 65/70 gr.
10 tuorli (circa 200 gr.)
250 g di farina 0
150 g di fecola di patate
1 bustina di lievito in polvere per dolci
1 pizzico di sale
aromi (essenza di vaniglia, mandorla o scorze di limone, arancia, etc…)

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

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

RICETTA BASE PER MERINGA – 900 GR (8 ALBUMI)

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

- Inserire nella ciotola gli albumi a temperatura ambiente e il sale.
- Usando la frusta a fili, montare a neve a velocità “6” per 5 minuti.
- Passare a velocità “7” ed aggiungere poco alla volta lo zucchero semolato.
- Continuare a montare ancora per 5 minuti dal termine dell’ultima aggiunta.
- Spegnere l’apparecchio ed estrarre la ciotola.
- Con una spatola e con movimenti dall’alto verso il basso, incorporare lo zucchero a velo fatto passare per un setaccio.
- Con l’aiuto di una sacca da pasticceria o con due cucchiai, formate le meringhe su placche da forno rivestite di carta oleata o imburrate pochissimo.
- Cuocere in forno preriscaldato a 40/50° C per alcune ore, lasciando lo sportello socchiuso per un paio di centimetri, per permettere all’umidità di uscire ed alle meringhe di seccare bene.
- Potranno occorrere 3-4 ore per i pezzi più piccoli e sottili sino a 8-10 ore per le meringhe più grandi.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc...).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. 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.
8. This appliance must not be used by children. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
9. Be careful if hot liquid is poured into the bowl of the kitchen machine as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
10. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
11. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
12. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
13. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
14. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
15. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.

16. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
17. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
18. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
19. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
20. This appliance conforms to the directives (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
21. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
22. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
23. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
24. Never touch moving parts.
25. Never operate the appliance when empty.
26. To avoid injury and damage to appliance, always keep hands and kitchen utensils out of reach of moving parts.
27. Never use hands to insert food while the appliance is working; always insert food through the relevant openings.
28. Never remove foods from the sides of the bowl while the appliance is operating. Switch off the appliance, unplug it from the mains power, and always use the spatula supplied.



To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/CE, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

A Arm
B Tilt-back head lever
C Speed regulation dial
D Appliance body
E Bowl
F Whisk
G Dough hook
H Beater
I Splash guard lid

INSTRUCTIONS FOR USE

MAXIMUM ALLOWED AMOUNTS AND SPEED

Maximum amount of flour which must not be exceeded in any case	1 Kg
Maximum absolute amount which must not be exceeded in any case (for further details, refer to the paragraph RECIPES)	1,7 Kg
Maximum allowed speed with the dough hook (G)	
Maximum allowed speed with the beater (F)	
Maximum allowed speed with the whisk (H)	

WARNING: ***After removing appliance from packaging and before using appliance for the first time, wash thoroughly all those appliance parts that will come into contact with food using water and mild detergent.***

- Lower lever (B) towards ■ symbol in order to raise tilt-back head (A) until fastened (Fig. 2).
- Insert bowl (E) onto appliance base (D) so that the slots located on the bowl completely fit into the settings provided on the body of the appliance. Turn clockwise to fasten the bowl (E) (Fig. 3).
- Insert the appropriate splash guard lid (I) that prevents liquid food from spilling out on the arm (A) by turning it till the end. (Fig. 4).
- According to the type of ingredient to be processed, insert beater onto motor base located on appliance body (D) (Fig. 5), turning it counter clockwise to fasten it so that the shaft located on the motor base fits into seat located on the beater (Fig. 6).
  The appliance has three types of mixing attachment:
  Whisk (F): to whisk egg whites, cream, instant puddings and ready mixes for cakes and desserts; to cream butter or margarine with sugar (use butter or margarine at room temperature); to mix eggs, for sponge cakes and other light cakes.
  Dough hook (G): for all types of mix (pizza, bread, pastry, etc.).
  Beater (H): for soft cake mixes.
- Raise tilt-back head (A) to pour ingredients into bowl (E).
- Lower lever (B) again and lower head (A) at the same time (Fig. 7).

- Connect plug to mains outlet and turn appliance on by turning dial (C) and setting on speed “1”. Increase speed according to need or according to recipe.
- For smoother results, switch appliance off , disconnect plug from mains outlet and raise head (A) as described above. Using a spatula, mix ingredients off the sides of the bowl and towards the centre of the bowl (E).
- At the end of processing, or to change the type of whisk, switch off the appliance by turning the dial (C) to “O” and unplugging it from the power socket; lift the arm (A) as described above and remove the whisk by pulling it out with care, after first releasing it by turning it clockwise.
- To remove bowl (E) turn counter-clockwise.

WARNING:

Before using appliance, ensure that all accessories have been assembled properly.

When using the dough hook (G) and the beater (H), do not operate the appliance for more than 5 consecutive minutes; subsequently, allow to cool down for at least 20 minutes.
When using the whisk (F), do not operate the appliance for more than 10 consecutive minutes; subsequently, allow to cool down for at least 20 minutes.
The failure to comply with these rules may damage the product not covered by the warranty.

If more ingredients have to be added to bowl (E) during use, first turn dial (C) to position “0” to switch appliance off and then pour ingredients into bowl.

To avoid injury and damage to appliance, always keep hands and kitchen utensils out of reach of moving parts.

Do not remove food from bowl sides (E) while the appliance is operating. Switch the appliance off and then unplug it.

USEFUL TIPS

- For the best results, always whisk eggs at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure that there is no grease or egg yolk on the whisk attachment or in the bowl.
- Always use cold ingredients for short crust pastry, unless otherwise specified in the recipe.
- If appliance seems to be over-working, switch off, disconnect plug from mains outlet and reduce quantity of ingredients to process.
- For optimum mixing, always add liquids first.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove all of the attachments used, working in the opposite order to the way they were fitted.
- The bowl (E) and the whisk (F) are machine washable; the beater (H), the dough hook (G) and the lid (I) must be washed by hand in hot water with mild detergent.
- To clean the appliance body (D) use a slightly damp cloth.

WARNING:

After cleaning, dry all parts thoroughly and refit them.

RECIPES

BASIC BREAD DOUGH – 1.6 KG

600 ml lukewarm water
30 g fresh yeast or 14 g dried yeast
2 teaspoons sugar
1 teaspoon salt
30 g oil
450 g 00 flour
450 g reground durum wheat semolina

- Mix the yeast with in the bowl with the water and sugar. Leave to rest for 15 minutes.
- Add the salt and oil to the mix.
- Use the dough hooks at speed “1” and gradually adding flour.
- Proceed at speed “1”, 2 minutes from the start of mixing.
- Pass on to speed “2” and mix for 4 more minutes.
- Transfer the mix to a lightly greased bowl and cover with lightly greased cooking film.
- Leave the dough to prove at room temperature and away from draughts for 1 hour or until it is twice its original size.
- On a floured top, shape the dough as required.
- Place the dough shapes on baking sheets, either lightly greased or covered with greaseproof paper; cover the dough with a cloth and leave to rise for 30 minutes.
- Bake in an oven preheated to 220° C for 25-35, according to the shape and size and until knocking on the base of the bread produces a hollow sound.

BASIC RECIPE FOR FRESH EGG PASTA – 800 GR

500 g “00” flour
4 eggs (65/70 g each)
50 ml cold water
5 g oil

- Add the ingredients to the bowl.
- Use the hook to mix at speed “2” for 5 minutes.
- Transfer the mix to a floured bowl and cover with cling film. Leave to rest in a warm place for 30 minutes.
- Roll out the sheets of pasta by hand or machine, and cut as required by the recipe.
- Cook in boiling salted water for 5-8 minutes according to shape and size.

BASIC RECIPE FOR SHORTCRUST PASTRY – 1.6 KG

800 g “00” flour
400 g cold butter, cut into pieces
240 g sugar
4 egg yolks
100 ml cold water
Pinch of salt
Flavourings (vanilla, lemon or orange zest, etc…)

- Add all of the ingredients to the bowl.
- Use the dough hook (G), and mix at speed “2” for 5 minutes.
- Transfer the mix to a work surface and roll it quickly into a ball.
- Wrap the pastry in cling film and place in the refrigerator for at least 20 minutes or until it has slightly hardened.
- Roll out the pastry to the required size and thickness on a floured board.
- Cook in a preheated oven at 170/180° C for 15 to 25 minutes according to the recipe

BASIC CAKE RECIPE (SPONGE) – 1.6 KG

350 g butter at room temperature
350 g sugar
4 eggs (65/70 g each)
10 yolks (approx. 200 g)
250 g 0 flour
150 g potato starch
1 sachet powdered raising agent for cakes
1 pinch salt
Flavourings (vanilla or almond essence or lemon or orange zest, etc…)

- Add the butter, sugar, salt and flavourings to the bowl.
- Use the wire whisk to beat at speed “3” for 5 minutes.
- Pass to speed “4” and beat for 5 minutes more.
- Continue to beat the mix, adding one whole egg or 2 yolks at a time, at intervals of one minute or until each egg is thoroughly incorporated into the mix.
- Add the flour, potato starch and raising agent, and mix at speed “2” for 2 minutes.
- Pour the mix into greased and lightly floured baking tins.
- Bake in an oven preheated to 170° C for 35/45 minutes.
- Remove from the oven and leave in the tin for 5 minutes.
- Turn out onto a wire rack and leave to cool thoroughly before use.

BASIC MERINGUE RECIPE – 900 G (8 EGG WHITES)

300 g egg whites (7/8)
300 g granulated sugar
300 g icing sugar
1 pinch salt

- Add the whites (room temperature) and the salt to the bowl.
- Use the whisk to beat the whites at speed “6” for 5 minutes.
- Pass to speed “7” and add the granulated sugar a little at a time.
- Continue to beat the egg whites for 5 more minutes.
- Switch off the appliance and take out the bowl.
- Using a spatula, incorporate the previously sifted icing sugar with a folding movement from bottom to top.
- Use an icing bag or two spoons to form meringues onto baking sheets covered with lightly greased baking paper.
- Bake in an oven preheated to 40/50° C for a few hours, leaving the oven door slightly open (a couple of centimetres) to allow the moisture to escape and the meringues to dry thoroughly.
- Smaller meringues may need 3-4 hours and larger ones, up to 8-10 hours.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. 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.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé pas 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.
9. Lorsqu'on verse des liquides chauds dans le récipient, faire attention à ne pas les faire déborder et à ne pas entrer en contact avec le liquide ou la vapeur.
10. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant avant de remplacer les accessoires ou de toucher les pièces mobiles.
11. Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le cable electrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
12. Meme lorsque l'appareil n'est pas en marche, debrancher la fiche de la prise de courant electrique avant d'installer ou de defaire les simples parties ou avant de proceder au nettoyage.
13. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
14. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.

15. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon electrique ou la fiche sont endommages ou si l'appareil est defectueux; toutes les reparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent etre effectuees exclusivement par le centre de service apres-vente Ariete ou par des techniciens agrees Ariete, de façon a prevenir tout risque de danger.
16. En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu de travail. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.
17. Conserver l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
18. Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
19. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
20. Cet appareil est conforme aux directives (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
21. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
22. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
23. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
24. Ne touchez jamais les parties en mouvement.
25. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
26. Pour éviter de se blesser ou d'endommager l'appareil, garder toujours les mains et les ustensiles de cuisine loin des parties en mouvement.
27. Ne versez jamais les aliments avec vos mains quand l'appareil est en marche; utilisez toujours les fissures.
28. Ne pas retirer les aliments déposés sur la paroi du récipient lorsque l'appareil est en fonction. Eteindre l'appareil, débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant et utiliser toujours la brosse fournie en dotation.

Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/CE, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

A Bras
B Levier inclinaison bars
C Poignée de réglage vitesse
D Corps de l'appareil
E Tasse
F Fouet batteur
G Fouet à pétrir
H Fouet à mélanger
I Couvercle contre les éclaboussures

MODE D'EMPLOI

CAPACITE ET VITESSE MAXIMUM AUTORISEES

Capacité maximum de farine à ne dépasser en aucun cas	1 Kg
Capacité maximum absolue à ne dépasser en aucun cas (pour plus de détails, se référer au paragraphe RECETTES)	1,7 Kg
Vitesse maximum autorisée avec le fouet à pétrir (G)	
Vitesse maximum autorisée avec le fouet à mélanger (F)	
Vitesse maximum autorisée avec le fouet à monter en neige (H)	

REMARQUE: ***Après avoir sorti l'appareil de son emballage, lors de sa première utilisation, laver soigneusement avec de l'eau et du savon neutre toutes les parties qui entrent en contact avec les aliments.***

- Baisser le levier (B) vers le symbole pour soulever le bras (A) jusqu'au déclic de blocage (Fig. 2).
- Installer la tasse (E) sur la base du corps de l'appareil (D) de façon à ce que les fissures de la tasse coïncident parfaitement avec les crans du logement situé sur le corps de l'appareil. Tourner vers la droite, pour bloquer la tasse (E) (Fig. 3).
- Placer le couvercle de protection contre les éclaboussures (I) qui empêche les fuites de liquides sour le bras (A) en le tournant jusqu'au complet blocage (Fig. 4).
- Selon le type d'aliment à préparer, monter le fouet sur l'axe moteur du corps de l'appareil (D) (Fig. 5), en le tournant vers la gauche pour le bloquer de façon à ce que le tourillon situé sur l'axe

moteur s'enclenche parfaitement dans l'ouverture située sur le culot d'attache du fouet (Fig. 6).
L'appareil dispose de trois types de fouets:
Fouet batteur (F): pour battre les œufs en neige, la crème fraîche, les crèmes dessert instantanées, les mélanges à gâteau; pour rendre plus crémeux le beurre ou la margarine avec du sucre (utiliser du beurre ou de la margarine à température ambiante); pour mélanger les œufs pour les pâtes à gâteau (gâteaux de Savoie, etc.).
Fouet à pétrir (G): pour tous les types de pâte (pâte à pizza, pâte à pain, pâte brisée, etc.).
Fouet à mélanger (H): pour les préparations à desserts.

- Toujours avec le bras (A) soulevé, verser les ingrédients à l'intérieur de la tasse (E).
- Baisser à nouveau le levier (B) puis le bras (A) (Fig. 7).
- Brancher la fiche dans la prise de courant et allumer l'appareil en tournant la poignée (C) sur la vitesse "1". Augmenter ensuite la vitesse selon les besoins ou selon les instructions reportées dans la recette.
- Pour obtenir un résultat plus homogène, éteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise de courant et soulever le bras (A), comme décrit précédemment. A l'aide d'une spatule, ôter les aliments qui se sont déposés sur les parois en les regroupant au milieu de la tasse (E).
- Quand les préparations sont terminées ou si on décide de changer le type de fouets, éteindre l'appareil en tournant la poignée (C) sur "O" et débrancher la fiche de la prise de courant; soulever le bras (A) comme décrit précédemment et extraire le fouet en le tirant délicatement vers l'extérieur, après l'avoir débloqué en le tournant vers la droite.
- Extraire la tasse (E) en la tournant vers la gauche.

ATTENTION:
Avant d'utiliser l'appareil, contrôler que tous les accessoires soient correctement installés.

Si on utilise les fouets à pétrir (G) et à mélanger (H), il ne faut pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 5 minutes consécutives; faire ensuite refroidir pendant au moins 20 minutes. Si on utilise le fouet à monter en neige (F), il ne faut pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes consécutives; faire ensuite refroidir pendant au moins 20 minutes.
Le non-respect de ces normes peut provoquer un dommage au produit non couvert par la garantie.

Si, durant le fonctionnement, on doit ajouter d'autres ingrédients à l'intérieur de la tasse (H), éteindre d'abord l'appareil en tournant la poignée (C) sur "0" et verser les ingrédients dans la tasse.

Pour éviter de se blesser ou d'endommager l'appareil, garder toujours les mains et les ustensiles de cuisine loin des parties en mouvement.

Ne retirez pas les aliments sur les parois de la tasse (E) quand l'appareil est en marche. Eteindre d'abord l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant.

CONSEILS UTILES

- Nous conseillons de battre les œufs à température ambiante pour un meilleur résultat.
- Avant de battre les blancs d'œuf, vérifier l'absence de gras ou de jaune d'œuf sur le fouet monté ou dans le bol.
- Pour la pâte brisée, utiliser des ingrédients froids, sauf indication contraire précisée dans la recette.
- Si on sent une contrainte excessive de l'appareil durant son fonctionnement, il faut l'éteindre, débrancher la fiche de la prise de courant et réduire la quantité d'aliments à mixer.
- Pour obtenir un pétrissage optimal des ingrédients, verser ces derniers avant les liquides.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirer tous les accessoires utilisés, en procédant dans le sens inverse aux indications précédemment décrite pour l'assemblage.
- La tasse (E) et le fouet à émulsionner (F) peuvent être lavés au lave-vaisselle; le fouet à mélanger (H), celui à pétrir (G) et le couvercle (I) doivent être lavés à la main avec de l'eau chaude et un produit vaisselle neutre.
- Por nettoyer le corps de l'appareil (D) utilizer un linge légèrement humide.

ATTENTION:

Après le nettoyage, faire essuyer parfaitement chaque partie avant de la remonter.

RECETTES

RICETTE BASE POUR LA PATE A PAIN – 1,6 KG.

600 ml d'eau tiède
30 g de levure fraîche ou 14 g de levure séchée
2 cuillères à café de sucre
1 cuillère à café de sel
30 g d'huile
450 g de farine 00
450 g de semoule remoulue de grain dur

- Mélanger dans la tasse la levure avec l'eau et le sucre. Laisser reposer pendant 15 minutes.
- Ajouter au liquide le sel et l'huile.
- En utilisant le crochet, pétrir à la vitesse "1" en ajoutant graduellement les farines.
- Poursuivre à la vitesse "1" pendant 2 minutes.
- Passer ensuite à la vitesse "2" et pétrir encore pendant 4 minutes.
- Mettre la pâte ainsi obtenue dans une tasse légèrement huilée et la couvrir avec une pellicule, en huilant aussi cette dernière.
- Faire lever la pâte à température ambiante loin des courants d'air pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle double son volume.
- Donner la forme que l'on désire au pain en travaillant sur un plan enfariné.
- Placer le/les pain/s sur une plaque à four huilée ou revêtue de papier huilé, couvrir avec un torchon et laisser la pâte lever encore pendant 30 minutes.
- Cuire au four préchauffé à 220 ° C pendant 25-35 minutes selon les formes ou jusqu'à ce que, en frappant sur la base du pain, un son sourd, de vide, se produit.

RECETTE BASE POUR LES PATES AUX OEUFS FRAIS - 800 GR.

500 g de farine “00”
4 œufs de 65/70 g
50 ml d’eau froide
5 g d’huile

- Verser tous les ingrédients dans la tasse.
- En utilisant le crochet, pétrir à la vitesse “2” pendant 5 minutes.
- Mettre la pâte ainsi obtenue dans une tasse enfarinée et la couvrir avec une pellicule. Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes dans un lieu tiède.
- Tirer la pâte au rouleau ou à la machine et la couper selon la recette.
- Faire cuire dans de l’eau salée de 5 à 8 minutes selon la grandeur des pâtes.

RECETTE BASE POUR LA PATE BRISEE – 1,6 KG.

800 g de farine “00”
400 g de beurre froid en petits morceaux
240 g de sucre
4 jaunes d’œufs
100 ml d’eau froide
une pincée de sel
des arômes (vanille, écorce de citron, écorce d’orange, etc.)

- Verser tous les ingrédients dans la tasse.
- En utilisant le fouet (G), pétrir à la vitesse “2” pendant 5 minutes.
- Mettre la pâte sur le plan de travail et former une boule en agissant rapidement.
- Envelopper la boule de pâte avec une pellicule et placer au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes ou jusqu’à ce que la pâte ait légèrement durci.
- Etendre la pâte sur un plan enfariné selon l’épaisseur et les dimensions désirées.
- Cuire au four préchauffé à 170/180° C entre 15 et 25 minutes selon la recette

RECETTE BASE POUR CAKE (TARTE PARADIS) – 1,6 KG.

350 g de beurre à température ambiante
350 g de sucre
4 œufs de 65/70 gr.
10 jaunes d’œuf (environ 200 gr.)
250 g de farine 0
150 g de fécule de pommes de terre
1 sachet de levure en poudre pour pâtisserie
1 pincée de sel
des arômes (essence de vanille, amandes ou écorce de citron, d’orange, etc.)

- Verser dans la tasse le beurre, le sel et les arômes.
- En utilisant le fouet à fils, monter le tout à la vitesse “3” pendant 5 minutes.
- Passer à la vitesse “4” et monter encore pendant 5 minutes.
- En continuant à monter la préparation, ajouter les œufs dans l’ordre suivant : un œuf entier suivi de 2 jaunes d’œufs suivis à nouveau d’un œuf entier puis de 2 jaunes d’œuf, à des intervalles

d'une minute environ ou jusqu'à ce que l'œuf soit bien incorporé au mélange.
- Ajouter la farine, la fécule et la levure et amalgamer à la vitesse "2" pendant 2 minutes.
- Verser la préparation dans des moules beurrés et légèrement enfarinés.
- Cuire au four préchauffé à 170° C pendant environ 35/45 minutes.
- Sortir du four et laisser reposer 5 minutes dans le moule.
- Démouler sur une grille et laisser refroidir avant d'utiliser la pâte.

RECETTE BASE POUR LA MERINGUE – 900 GR (8 BLANCS D'ŒUF)

300 g de blancs d'œuf (7/8 blancs d'œuf)
300 g de sucre semoule
300 g de sucre voile
1 pincée de sel
- Verser les jaunes d'œuf à température ambiante dans la tasse avec le sel.
- En utilisant le fouet à fils, monter les blancs en neige à la vitesse "6" pendant 5 minutes.
- Passer à la vitesse "7" et ajouter le sucre semoule un peu à la fois.
- Continuer à monter le mélange pendant encore 5 minutes quand on a fini de verser le sucre.
- Eteindre l'appareil et extraire la tasse.
- Avec une spatule et à travers des mouvements verticaux du haut vers le bas, incorporer le sucre voile après l'avoir passé au tamis.
- A l'aide d'une poche à pâtisserie ou avec deux cuillères à soupe, former les meringues sur des plaques à four revêtues de papier huilé ou légèrement beurrées.
- Cuire au four préchauffé à 40/50° C pendant plusieurs heures, en laissant la porte du four entrouverte sur 2 ou 3 centimètres pour permettre à l'humidité de s'évacuer et aux meringues de sécher correctement.
- Il faut compter de 3 à 4 heures pour les meringues plus petites et minces et jusqu'à 8 à 10 heures pour les meringues plus grosses.

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. 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.
8. Dieses Gerät darf von Kindern nicht verwendet werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
9. Achten Sie beim Einfügen von heißer Flüssigkeit in den Behälter darauf, dass sie nicht übertritt und dass Sie nicht mit der Flüssigkeit oder dem Dampf in Kontakt kommen.
10. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bevor Sie die Zubehörteile ersetzen und bevor Sie sich mit den Händen den sich bewegenden Teilen nähern
11. Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
12. Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ziehen sie den Netzstecker aus der Dose, bevor Sie die einzelnen Teile einsetzen oder die Reinigung vornehmen.
13. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
14. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.

15. Das Gerät nicht verwenden, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Um jedes Risiko zu vermeiden dürfen Reparaturen jeglicher Art, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, nur vom Ariete-Kundendienst bzw. von Ariete zugelassenen Fachleuten ausgeführt werden.
16. Bei Verwendung von Verlängerungskabeln müssen diese für die Leistung des Geräts geeignet sein, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht geeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.
17. Das Gerät und das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
18. Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
19. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HASUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
20. Dieses Gerät ist konform mit der EG- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
21. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
22. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
23. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
24. Berühren sie Keinesfalls die in Bewegung Befindlichen Teile.
25. Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen.
26. Um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden, stets die Hände und das Küchengerät von den in Bewegung befindlichen Teilen fernhalten.
27. Füllen Sie die Nahrungsmittel niemals bei laufendem Gerät mit den Händen ein. Benutzen Sie dazu immer die eigens vorgesehenen Schlitze.
28. Entfernen Sie an den Schüsselwänden haftendes Mischgut nicht, während das Gerät in Betrieb ist. Schalten Sie vorher das Gerät ab, ziehen Sie den Netzstecker aus der Dose und verwenden Sie immer den mitgelieferten Schaber.

Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EG bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

A Arm
B Kipphebel des Arms
C Geschwindigkeitsregler
D Gehäuse
E Schüssel
F Schlagbesen
G Knethaken
H Rührbesen
I Spritzschutzdeckel

BETRIEBSANLEITUNG

MAXIMAL ZULÄSSIGE FÜLLMENGEN UND GESCHWINDIGKEITEN

Höchstmenge Mehl, die keinesfalls überschritten werden darf	1 kg
Gesamt- Höchstmenge, die keinesfalls überschritten werden darf (weitere Einzelheiten siehe Abschnitt REZEPTE)	1,7 Kg
Maximal zulässige Geschwindigkeit bei Verwendung des Knethakens (G)	
Maximal zulässige Geschwindigkeit bei Verwendung des Rührbesens (F)	
Maximal zulässige Geschwindigkeit bei Verwendung des Schneebesens (H)	

HINWEIS: ***Nachdem das Gerät aus der Verpackung genommen wurde, müssen die Teile, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit Wasser und Spülmittel gewaschen werden.***

- Den Kipphebel (B) in Richtung des Symbols  drehen und den Arm (A) drücken, bis ein Rastgeräusch zu hören ist (Fig. 2).
- Die Schüssel (E) so auf den Sockel des Geräts (D) setzen, dass die Schlitze der Schüssel perfekt in die Rillen der Aufnahme am Gerätesockel eingreifen. Zum Verriegeln der Schüssel (E) ist diese in Richtung Recht zu drehen (Abb. 3).
- Damit keine Flüssigkeiten herausfließen, den Spritzschutzdeckel (I) auf dem Arm (A) einstecken und ihn drehen, bis er feststeht (Abb. 4)
- Je nach zu verarbeitendem Nahrungsmittel den geeigneten Rührbesen in die Motorwelle am Gerätegehäuse einsetzen (D) (Abb. 5) und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Stift der Motorwelle perfekt in das Langloch am Ansatz des Rührbesens eingreift (Abb. 6).
  Das Gerät ist mit drei Rühraufsätzen ausgestattet:

Schlagbesen (F): dient zum Schlagen von Eiweiß, Sahne, Instant- Pudding, fertigen Kuchenmischungen, zum Schlagen von Margarine oder Butter mit Zucker, (Margarine oder Butter bei Raumtemperatur verwenden), zum Rühren von Eiern, für Bisquit-Teig bzw. anderen dünnflüssigen Teigarten.
Knethaken (G): für alle Arten von Teig (Pizza- und Brotteig, Mürbeteig usw.).
Rührbesen (H): für dünnflüssige Teigarten.

- Bei hochgeklapptem Arm (A) die Nahrungsmittel in die Schüssel (E) geben.
- Den Hebel (B) und gleichzeitig den Arm (A) wieder nach unten drücken (Abb. 7).
- Den Stecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten, indem der Geschwindigkeitsregler (C) auf Stufe "1" eingestellt wird. Danach die Geschwindigkeit nach Bedarf bzw. nach Angabe des jeweiligen Rezepts steigern.
- Um ein gleichmäßigeres Ergebnis zu erzielen, das Gerät abschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Arm (A) wie oben beschrieben hochklappen. Mit einem Spatel das an den Wänden der Schüssel (E) haftende Material zur Mitte hin abschaben.
- Am Ende der Verarbeitung oder wenn der Rührbesen gewechselt werden soll, das Gerät durch Drehen des Drehknopfs (C) in Stellung "O" abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Den Arm (A) nach oben klappen, wie oben beschrieben, und den Rührbesen vorsichtig nach außen ziehen, nachdem er durch Drehen im Uhrzeigersinn entriegelt wurde.
- Die Schüssel (E) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn aus dem Gerät nehmen.

ACHTUNG:

Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird, sicherstellen, dass alle Zubehörteile richtig angebracht wurden.

Wenn der Knethaken (G) und der Rührbesen (H) verwendet werden, darf das Gerät nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen betrieben werden. Danach mindestens 20 Minuten abkühlen lassen. Wenn der Schneebesen (F) verwendet wird, darf das Gerät nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen betrieben werden. Danach mindestens 20 Minuten abkühlen lassen. Sollten diese Angaben nicht eingehalten werden, kann es zu Schäden des Geräts kommen, die nicht von der Garantie gedeckt sind.
Wenn während der Verarbeitung weitere Zutaten in die Schüssel (E) gefüllt werden sollen, vorher das Gerät durch Drehen des Schalters (C) in Stellung „0" bringen und dann erst die Zutaten in die Schüssel geben.

Um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden, stets die Hände und das Küchengerät von den in Bewegung befindlichen Teilen fernhalten.

Nahrungsmittel nicht von den Wänden der Schüssel (E) abstreifen, solange das Gerät in Betrieb ist. Vorher das Gerät abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN

- Sie erzielen bessere Ergebnisse, wenn Sie Eierschnee bei Raumtemperatur schlagen.
- Bevor Sie Eiweiß schlagen, kontrollieren Sie, dass der Schlagbesen oder die Schüssel nicht mit

Fett oder Eigelb verschmutzt sind.
- Verwenden Sie die Zutaten zur Herstellung von Mürbteig kalt, sofern im Rezept nicht anderweitig angegeben.
- Sollten Sie bemerken, dass das Gerät schwergängig läuft, ziehen Sie den Stecker aus der Dose und reduzieren Sie die zu verarbeitende Menge.
- Um ein einwandfreies Mischen aller Zutaten zu erzielen, empfiehlt es sich, sie alle einzufüllen bevor Flüssigkeit zugesetzt wird.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Alle verwendeten Zubehörteile in der umgekehrten Reihenfolge entfernen, wie oben in der Einbauanleitung beschrieben.
- Die Schüssel (E) und der Schlagbesen (F) können in der Spülmaschine gewaschen werden. Der Rührbesen (H), Spritzschutzdeckel (I) und der Knethaken (G) müssen dagegen von Hand mit heißem Wasser und neutralem Spülmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses (D) ein leicht angefeuchtetes Tuch.

ACHTUNG:
Nach der Reinigung müssen alle Teile einwandfrei getrocknet werden, bevor sie wieder eingebaut werden.

REZEPTE

GRUNDREZEPT FÜR BROT – 1,6 KG.
600 ml lauwarmes Wasser
30 g frische oder 14 g Trockenhefe
2 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
30 g Öl
450 g Mehl 00
450 g Hartweizen- Grießmehl
- In der Schüssel die Hefe mit Wasser und Zucker verrühren und 15 Minuten ruhen lassen.
- Salz und Öl zufügen
- Mit dem Knethaken auf Stufe 1 rühren und langsam die beiden Mehlsorten zugeben.
- 2 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 1 weiterrühren.
- Auf Geschwindigkeit 2 umschalten und weitere 4 Minuten kneten
- Den Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben und mit ebenfalls gefetteter Klarsichtfolie bedecken.
- Bei Umgebungstemperatur fern von Zugluft etwa 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nach Belieben formen.

- Das Brot auf das gefettete oder mit Ölpapier ausgeschlagene Backblech legen, mit einem Küchentuch bedecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- Im auf 220°C vorgeheizten Ofen je nach Größe 25-35 Minuten backen, bis das Brot ein dunkles, hohles Geräusch abgibt, wenn darauf geklopft wird.

GRUNDREZEPT FÜR EIERNUDELTEIG – 800 GR.

500 g Mehl 00
4 Eier Klasse 65/70 g
50 ml kaltes Wasser
5 g Öl

- Alle Zutaten in die Schüssel geben
- Mit dem Knethaken 5 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 2 kneten.
- Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben, mit Klarsichtfolie bedecken und 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Den Teig von Hand oder mit der Maschine ausrollen und nach Belieben zuschneiden.
- Die Nudeln in kochendem Salzwasser je nach Format 5-8 Minuten garen.

GRUNDREZEPT FÜR KNETTEIG – 1,6 KG.

800 g Mehl 00
400 g kalte, in Stückchen zerteilte Butter
240 g Zucker
4 Eigelb
100 ml kaltes Wasser
Eine Prise Salz
Aromen (Vanille, Zitronenschale, Orangenschale usw.)

- Alle Zutaten in die Schüssel geben.
- Mit dem Rührbesen (G) 5 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 2 rühren.
- Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und rasch zu einer Kugel formen.
- In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank legen, bis der Teig etwas fest geworden ist.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche auf die gewünschte Größe ausrollen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 170/180° C je nach Rezept 15-25 Minuten backen.

GRUNDREZEPT FÜR KUCHEN (RÜHRTEIG) – 1,6 KG.

350 g nicht zu kalte Butter
350 g Zucker
4 Eier Klasse 65/70 g
10 Eigelb (circa 200 g)
250 g Mehl 0
150 g Stärkemehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

Aromen (Vanille- oder Mandelessenz, Zitronen- oder Orangenschale usw.)
- Butter, Zucker, Salz und Aromen in die Schüssel geben.
- Mit dem Rührbesen 5 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 3 schlagen
- Auf Geschwindigkeit 4 umschalten und weitere 5 Minuten schlagen
- Im Abstand von etwa einer Minute jeweils ein ganzes Ei oder zwei Eigelb zugeben und weiterrühren, bis das Ei einwandfrei verarbeitet ist.
- Mehl, Stärke und Hefe zugeben und auf Geschwindigkeitsstufe 2 etwa 2 Minuten unterrühren.
- Das Gemisch in mit Butter gefettete und leicht mit Mehl bestäubte Kuchenformen füllen
- Im vorgeheizten Ofen bei 170° C etwa 35/45 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Minuten in der Form ruhen lassen
- Dann auf ein Kuchengitter stürzen und vor dem Servieren gut auskühlen lassen.

GRUNDREZEPT FÜR MERINGE – 900 GR (8 Eiweiß)

300 g Eiweiß (7-8 Eiweiß)
300 g Zucker
300 g Staubzucker
1 Prise Salz
- Das nicht zu kalte Eiweiß und das Salz in die Schüssel geben.
- Mit dem Rührbesen auf Geschwindigkeitsstufe 6 etwa 5 Minuten rühren.
- Auf Geschwindigkeitsstufe 7 umschalten und nach und nach den Zucker zugeben.
- Nachdem aller Zucker zugegeben wurde, noch weitere 5 Minuten rühren.
- Das Gerät abschalten und die Schüssel herausnehmen
- Mit einem Spatel von oben nach unten den gesiebten Staubzucker unterheben.
- Mithilfe einer Spritztüte oder mit zwei Löffeln Meringen auf das mit Ölpapier ausgelegte oder schwach gefettete Backblech setzen.
- Im vorgeheizten Ofen mehrere Stunden lang bei 40/50° C backen. Dabei die Ofentür ein paar Zentimeter offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann und die Meringen schön trocken bleiben
- Für kleine und dünne Meringen sind 3-4 Stunden, für größere Meringen 8-10 Stunden erforderlich.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. 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.
8. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento por el usuario no deben ser efectuadas por los niños.
9. Cuando se ponen los líquidos calientes en el recipiente, prestar atención en no hacer salir ni tocar el líquido o el vapor.
10. Apagar el aparato y desenchufar la clavija de la toma de corriente antes de reemplazar los accesorios y de tocar las piezas móviles.
11. No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos.
12. Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de acoplar o quitar las partes individuales o antes de efectuar la limpieza.
13. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
14. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
15. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la sustitu-

ción del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para prevenir cualquier riesgo.

16. En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.
17. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
18. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
19. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
20. Este aparato cumple con la directiva (EC) Nº 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
21. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
22. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
23. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
24. No tocar nunca las partes en movimiento.
25. No dejar funcionar el aparato en vacío.
26. Para evitar accidentes y daños al aparato, mantener siempre las manos y las herramientas de cocina lejos de las partes en movimiento.
27. No introducir nunca los alimentos con las manos durante el funcionamiento; utilizar siempre las correspondientes hendiduras.
28. No utlizar los dedos para quitar los alimentos de las paredes del recipiente mientras el aparato está funcionando. Apagar el aparato, desconectar el enchufe de alimentación de la toma de corriente y utilizar siempre la espátula en dotación.



Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/CE se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

A Brazo
B Palanca inclinación brazo
C Pomo de regulación de la velocidad
D Cuerpo del aparato
E Recipiente
F Varilla para montar
G Varilla para amasar
H Varilla para mezclar
I Tapa protectora de salpicaduras

INSTRUCCIONES PARA EL USO

CAPACIDAD Y VELOCIDAD MÁXIMAS ADMITIDAS

Capacidad máxima de harina que no debe superarse nunca	1 Kg
Capacidad máxima absoluta que no debe superarse nunca (para más detalles, consultar el apartado RECETAS)	1,7 Kg
Velocidad máxima admitida con la varilla para amasar (G)	
Velocidad máxima admitida con la varilla para mezclar (F)	
Velocidad máxima admitida con la varilla para montar (H)	

ADVERTENCIA: ***Después de haber sacado el aparato del embalaje, con el primer uso lavar atentamente con agua y jabón neutro todas las partes que entren en contacto con alimentos.***

- Bajar la palanca (B) hacia el símbolo ■ para levantar el brazo (A) hasta cuando se oiga el disparo de bloqueo (Fig. 2).
- Montar el recipiente (E) sobre la base del cuerpo del aparato (D) para que las ranuras presentes en el recipiente se acoplen perfectamente en las marcas realizadas en el correspondiente alojamiento en el cuerpo del aparato. Girar en sentido de las agujas del reloj para bloquear el recipiente (E) (Fig. 3).
- Coloque la tapa anti-salpicaduras (I), que evita la salida de líquidos, en el brazo (A), girándolo hasta el bloqueo completo (Fig. 4).
- Según el tipo de alimento por trabajar, aplicar la varillo en el eje motor del cuerpo del aparato (D) (Fig. 5), y girarla en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla de manera que el perno del eje motor se introduzca perfectamente en el correspondiente ojal en la conexión de la varilla (Fig. 6).

  El aparato dispone de tres tipos de varilla:

  Varilla para montar (F): para montar claras de huevo, nata, flanes instantáneos, mezclas listas para tortas; para hacer cremosas margarina o mantequilla y azúcar (utilizar margarina o mantequilla a temperatura ambiente); para mezclar los huevos, para Pan de España y pasteles esponjosos.

Varilla para amasar (G): para todos los tipos de masas (masa para pizza, pan, pasta sablé, etc.).
Varilla para mezclar (H): mezclas para pasteles esponjosos.

- Con el brazo (A) levantado, echar los ingredientes en el recipiente (E).
- Bajar de nuevo la palanca (B) y contemporáneamente el brazo (A) (Fig. 7).
- Conectar el enchufe en la toma de corriente y encender el aparato girando el pomo (C) a la velocidad "1". Aumentar la velocidad según la necesidad o según lo indicado en la receta específica.
- Para obtener un resultado más homogéneo, apagar el aparato, desconectar el enchufe de la toma de corriente y levantar el brazo (A) como se ha descrito precedentemente. Con la ayuda de una espátula adecuada llevar hacia el centro los alimentos depositados en las paredes del recipiente (E).
- Cuando se concluye el trabajo o en el caso en que se decidiera cambiar el tipo de varilla, apagar el aparato girando el pomo (C) a la posición "O" y desconectar el enchufe de la toma de corriente; levantar el brazo (A) como se ha descrito precedentemente y quitar la varilla extrayéndola con atención hacia el exterior, después de haberla desbloqueado girándola en sentido de las agujas del reloj.
- Quitar el recipiente (E) girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.

ATENCIÓN:

Antes de usar el aparato, asegurarse se haber colocado correctamente todos los accesorios.

Si se usan las varillas para amasar (G) y para mezclar (H), no hay que dejar el aparato en marcha por más de 5 minutos seguidos; después, dejar enfriar por al menos 20 minutos.
Si se usa la varilla para montar (F), no hay que dejar el aparato en marcha por más de 10 minutos seguidos; después, dejar enfriar por al menos 20 minutos
El incumplimiento de estas normas puede provocar un daño al producto que no está cubierto por la garantía.

Si durante el funcionamiento, fuera necesario añadir otros ingredientes dentro del recipiente (H), apagar primero el aparato girando el pomo (C) a "0" y echar los ingredientes dentro del mismo recipiente.
Para evitar accidentes y daños al aparato, mantener siempre las manos y las herramientas de cocina lejos de las partes en movimiento.

No quite los alimentos de las paredes del recipiente (E) mientras el aparato esté en marcha. Apague primero el aparato y desconecte el enchufe de alimentación.

CONSEJOS ÚTILES

- Se aconseja montar los huevos a temperatura ambiente para un mejor resultado.
- Antes de montar las claras de huevo, verificar la ausencia de grasa o yema de huevo en la varilla para montar o en el recipiente.
- Para la pasta quebrada usar ingredientes fríos, a menos que no se haya especificado diversamente en la receta.
- Si se siente que el aparato está trabajando bajo esfuerzo durante el uso, apagarlo, quitar el enchufe de la toma de corriente y reducir la cantidad de masa.
- El mejor amasado de los ingredientes se obtiene añadiendo antes el líquido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Quitar todos los accesorios empleados, haciéndolo en sentido inverso a todo lo descrito precedentemente para el montaje.
- El recipiente (E) y la varilla para montar (F) se pueden lavar en el lavavajillas; la varilla para mezclar (H), la tapa (I) y aquella para amasar (G) se deben lavar a mano con agua caliente y detergente neutro.
- Para limpiar el cuerpo del aparato (D) use un paño un poco humedecido.

ATENCIÓN:

Después de la limpieza, secar cada una de las partes perfectamente antes de volver a montar.

RECETAS

RECETA BASE PARA EL PAN – 1,6 KG.

600 ml de agua tibia
30 g de levadura fresca o bien 14 g de levadura seca
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de sal
30 g de aceite
450 g de harina 00
450 g de sémola molida de trigo duro

- Mezclar en el recipiente la levadura con el agua y el azúcar. Dejar que descanse durante 15 minutos.
- Añadir al líquido la sal y el aceite.
- Usando el gancho, amasar a “1” de velocidad añadiendo gradualmente las harinas.
- Continuar con la velocidad “1” hasta 2 minutos desde el inicio.
- Pasar a la velocidad “2” y amasar todavía durante 4 minutos.
- Pasar la masa a un recipiente ligeramente untada y cubrirlo con película, untando también.
- Dejar fermentar a temperatura ambiente lejos de corrientes de aire durante 1 hora o hasta que duplique el volumen.
- Sobre un plano enharinado dar las formas que se desee.
- Poner en placas de horno untadas de aceite o revestidas con papel graso, tapar con un paño y dejar fermentar todavía 30 minutos.
- Cocer en el horno precalentado a 220° C durante 25-35 minutos según los formatos o hasta que batiendo la base del pan éste produzca un sonido sordo, de vacío.

RECETA BASE PARA MASA DE PASTA FRESCA AL HUEVO – 800 GR.

500 g de harina “00”
4 huevos de 65/70 g
50 ml de agua fría
5 g de aceite

- Introducir en el recipiente todos los ingredientes.
- Usando el gancho, amasar con la velocidad “2” durante 5 minutos.
- Pasar la masa en un recipiente enharinado y taparlo con film. Dejar descansar durante 30 minutos

en un lugar tibio.
- Estirar la pasta a mano o a máquina y cortarla según la receta.
- Cocer en agua hirviendo salada de 5 a 8 minutos según el formato.

RECETA BASE PARA PASTA SABLÉ – 1,6 KG.

800 g de harina “00”
400 g de mantequilla fría a trozos
240 g de azúcar
4 yemas
100 ml de agua fría
Un pellizco de sal
Aromas (vainilla, corteza de limón, corteza de naranja, etc.)
- Introducir en el recipiente todos los ingredientes.
- Usando la varilla (G), amasar con la velocidad “2” durante 5 minutos.
- Pasar la masa a la superficie de trabajo formar rápidamente una pelota.
- Envolver con película y poner en el frigorífico por lo menos 20 minutos o hasta que se haya ligeramente endurecido.
- Extender la masa sobre un plano enharinado a la altura y dimensiones deseadas.
- Cocer en el horno precalentado a 170/180° C de 15 a 25 minutos según la receta.

RECETA BASE PARA CAKE (TARTA PARAISO) – 1,6 KG.

350 g de mantequilla a temperatura ambiente
350 g de azúcar
4 huevos de 65/70 g.
10 yemas (aproximadamente 200 g)
250 g de harina 0
150 g de fécula de patatas
1 sobrecito de levadura en polvo para pasteles
1 pellizco de sal
Aromas (esencia de vainilla, almendra o cortezas de limón, naranja, etc.)
- Introducir en el recipiente la mantequilla, el azúcar, la sal y los aromas.
- Usando la varilla para montar, poner la velocidad “3” durante 5 minutos.
- Pasar a velocidad “4” y montar todavía durante 5 minutos.
- Continuar montando y añadir un huevo entero o 2 yemas cada vez, a intervalos de un minuto aproximadamente o hasta que el huevo se haya incorporado bien.
- Añadir la harina, la fécula y la levadura y amalgamar a velocidad “2” durante 2 minutos.
- Echar el compuesto en moldes untados con mantequilla y poco enharinados.
- Cocer en el horno precalentado a 170° C durante aproximadamente 35/45 minutos.
- Sacar del horno y dejar que repose 5 minutos en el molde.
- Sacar del horno y apoyar sobre una rejilla y dejar que se enfríe bien antes de usarla.

RECETA BASE PARA MERENGUE – 900 G (8 CLARAS)

300 g de claras (7/8 claras)
300 g de azúcar blanco
300 g de azúcar glas
1 pellizco de sal

- Introducir en el recipiente las claras a temperatura ambiente y la sal.
- Usando la varilla para montar, batir a punto de nieve con la velocidad “6” durante 5 minutos.
- Pasar a la velocidad “7” y añadir poco a poco el azúcar blanco.
- Continuar montando todavía durante 5 minutos desde el último añadido.
- Apagar el aparato y extraer el recipiente.
- Con una espátula y con movimientos de arriba hacia bajo, incorporar el azúcar glas pasado con el colador.
- Con un brazo de pastelero o con dos cucharas, formar los merengues sobre placas de horno revestidas con papel graso o untadas muy poco con mantequilla.
- Cocer en el horno precalentado a 40/50° C durante algunas horas, dejando la puerta casi cerrada durante un par de centímetros, para permitir que salga la humedad y dejar que los merengues se sequen bien.
- Podrían hacer falta 3-4 horas para las piezas más pequeñas y finas y hasta 8-10 horas para los merengues más grandes.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7. 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.
8. Este aparelho não deve ser utilizado 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.
9. Quando inserir líquidos quentes no recipiente, preste atenção para que o líquido e o vapor não saiam e não seja possível o contato com os mesmos.
10. Desligar o aparelho e desligar a ficha da tomada de corrente antes de substituir os acessórios e antes de aproximar as mãos às partes em movimento.
11. Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
12. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
13. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
14. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
15. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados

ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.

16. No caso de utilizar uma extensão elétrica, verifique se é adequada à potência do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provocar anomalias de funcionamento.
17. Manter o aparelho e seu cabo longe do alcance das crianças.
18. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
19. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
20. Este aparelho está em conformidade com a diretiva (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto comos alimentos.
21. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
22. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
23. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
24. Nunca toque nas partes em movimento.
25. Não deixe o aparelho funcionar em vazio.
26. Per evitar lesões pessoais ou danos no aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha afastados das partes em movimento.
27. Não introduza os alimentos com as mãos durante o funcionamento; use as aberturas apropriadas.
28. Não remova os alimentos das paredes da taça com o aparelho em funcionamento. Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e use sempre a espátula fornecida.



Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/CE, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

A Braço
B Alavanca de inclinação do braço
C Manípulo de regulação da velocidade
D Corpo do aparelho
E Taça
F Pás para claras/natas
G Pás para amassar (massa dura)
H Pás para misturar (massa mole)
I Tampa antissalpicosr

MODO DE USO

CAPACIDADE E VELOCIDADE MÁXIMAS PERMITIDAS

Capacidade máxima de farinha que nunca pode ser ultrapassada	1 kg
Capacidade máxima absoluta que nunca deve ser ultrapassada (Para mais detalhes, vide par. RECEITAS)	1,7 Kg
Velocidade máxima permitida com o batedor de amassar (G)	
Velocidade máxima permitida com o batedor de misturar (F)	
Velocidade máxima permitida com o batedor de claras (H)	

ADVERTÊNCIA: ***Depois de ter retirado o aparelho da embalagem, antes da primeira utilização lave bem com água e detergente neutro todas as partes em contato com os alimentos.***

- Abaixe a alavanca (B) e coloque-a em ■◠ para erguer o braço (A) até ouvir o clique de bloqueio (Fig. 2).
- Monte a taça (E) na base do corpo do aparelho (D) de modo que as fendas presentes na taça se encaixem perfeitamente nas marcas presentes no corpo do aparelho. Rode a taça no sentido horário para bloqueá-la (E) (Fig. 3).
- Inserir a tampa para salpicos (I), que impede a saída de líquidos, no braço (A), rodando até quando estiver totalmente bloqueada (Fig. 4).
- Com base no tipo de alimento, monte o acessório batedor apropriado no eixo do motor no corpo do aparelho (D) (Fig. 5) e rode-o no sentido anti-horário para bloqueá-lo de modo que o pino do eixo se encaixe perfeitamente na fenda presente no engate do batedor (Fig. 6).
  O aparelho contém três tipos de pás:
  Pás para claras/natas (F): para bater claras, natas, pudins instantâneos, misturas prontas para doces; para bater margarina/manteiga e açúcar (use a margarina ou a manteiga à temperatura ambiente); para bater os ovos para fazer pão-de-ló e doces de consistência mole.
  Pás para amassar (G): para bater massa de consistência mais dura (pizza, pão, massa quebrada, etc.).
  Pás para misturar (H): para bater massa de consistência mais mole (bolo, etc..).
- Com o braço (A) erguido, coloque os ingredientes na taça (E).
- Abaixe novamente a alavanca (B) e simultaneamente o braço (A) (Fig. 7).

- Insira a ficha na tomada e ligue o aparelho rodando o manípulo (C) para a velocidade “1”. Aumente a velocidade se necessário ou de acordo com a receita.
- Para obter um resultado mais homogéneo, desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e erga o braço (A) como descrito acima. Com a ajuda de uma espátula, empurre para o centro o alimento das paredes da taça (E).
- No fim do trabalho ou no caso de querer mudar o tipo de batedor, desligue o aparelho rodando o manípulo (C) para a posição “O” e retire a ficha da tomada; erga o braço (A) como antes descrito e remova o batedor puxando-o para fora depois de o ter desbloqueado rodando-o no sentido horário.
- Retire a taça (E) rodando-a no sentido anti-horário.

ATENÇÃO:

Antes de utilizar o aparelho, verifique se montou corretamente todos os acessórios.

Quando utilizar o batedor de amassar (G) e o de misturar (H), não acione o aparelho por mais de 5 minutos seguidos; depois deixe o aparelho arrefecer pelo menos por 20 minutos.
Quando utilizar o batedor de claras (F), não acione o aparelho por mais de 10 minutos seguidos; depois deixe o aparelho arrefecer pelo menos por 20 minutos.
A inobservância destas normas pode provocar um dano no produto não contemplado pela garantia.

Se durante o funcionamento for necessário adicionar mais ingredientes na taça (E), desligue o aparelho pelo manípulo (C), colocando-o na posição “0” e verta os ingredientes na taça.

Para evitar lesões pessoais e danos no aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha afastados das partes em movimento.

Não remova os alimentos das paredes da taça (E) com o aparelho em funcionamento. Desligue antes o aparelho da tomada de alimentação.

CONSELHOS ÚTEIS

- Aconselha-se bater os ovos à temperatura ambiente para obter um melhor resultado.
- Antes de bater as claras, verifique se não há resíduos de gordura ou de gema nas pás ou na taça.
- Para a massa quebrada, os ingredientes devem estar frios, salvo diversamente especificado na receita.
- Se sentir que o aparelho trabalha com esforço quando acionado, desligue-o, retire a ficha da tomada e reduza a quantidade do alimento na taça.
- A massa optimal dos ingredientes é obtida adicionando-os antes dos líquidos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Remova todos os acessórios utilizados, operando no sentido contrário do descrito anteriormente para a montagem.
- A taça (E) e as pás para bater claras/natas (F) podem ser lavadas na máquina; as pás de misturar (H) e as de amassar (G) devem ser lavadas à mão com água quente e detergente neutro.
-- Para a limpeza do corpo do aparelho (D) use um pano ligeiramente húmido.

ATENÇÃO:

Após a limpeza, deixe secar bem todas as partes antes de montá-las novamente.

RECEITAS

RECEITA BÁSICA DE PÃO – 1,6 KG.

600 ml de água morna
30 g de fermento fresco ou 14 g de fermento seco
2 colherzinhas de açúcar
1 colherzinha de sal
30 g de óleo
450 g de farinha 00
450 g de sêmola de trigo fina

- Misture nataçao fermento, a água e o açúcar. Deixe repousar 15 minutos.
- Junte o sal e o óleo.
- Usando o batedor de gancho, bata na velocidade “1” adicionando aos poucos as farinhas.
- Continue na velocidade “1” até2 minutos desde o início.
- Passe para a velocidade “2” e bata mais 4 minutos.
- Transfira a massa para umataça ligeiramente untada e cubra com uma película, untando-a também.
- Deixe levedar à temperatura ambiente longe de correntes de ardurante 1 hora até duplicar de volume.
- Numa bancada enfarinhada, trabalhe a massa e dê o formato de pão desejado.
- Coloque o pão no tabuleiro do forno untado com óleo ou forrado com papel de forno, cubra com um pano de cozinha e deixe levedar mais 30 minutos.
- Asse no forno pré-aquecido a 220° C durante 25-35 minutos, dependendo do formato ouquando, batendo a base do pão, ouvir um som surdo, de vazio.

RECEITA BÁSICA PARA MASSA FRESCA COM OVOS – 800 GR.

500 g de farinha “00”
4 ovos de 65/70 g
50 ml de água fria
5 g de óleo

- Insira nataça todos os ingredientes.
- Usando o batedor de gancho, bata na velocidade “2” durante 5 minutos.
- Transfira a massa para uma taça en farinha da e cubra-a com película. Deixe repousar 30 minutos em local morno.
- Estique a massa com a mão ou na máquina e corte segundo a receita.
- Coza a massa em água fervente salgada de 5 a 8 minutos, consoante o formato.

RECEITA BÁSICA PARA MASSA QUEBRADA – 1,6 KG.

800 g de farinha “00”
400 g de manteiga fria em pedaços
240 g de açúcar
4 gemas
100 ml de água fria
Uma pitada de sal
aromas (baunilha, raspas de limão, de laranja, etc…)

- Insira na taça todos os ingredientes.

- Usando o batedor (G), bata na velocidade “2” durante 5 minutos.
- Transfira a massa para uma bancada e forme rapidamente uma bola.
- Enrolecom película e guarde no frigorífico durante 20 minutos ou até ficar ligeiramente endurecida.
- Estenda a massanuma bancada en farinha dana altura e no tamanho desejado.
- Asse no forno pré-aquecido a 170/180° C de 15 a 25 minutos,de acordo com a receita.

RECEITA BÁSICA PARA BOLOS (BOLO PARAÍSO) – 1,6 KG.

350 g de manteiga à temperatura ambiente
350 g de açúcar
4 ovos de 65/70 gr.
10 gemas (cerca de 200 gr.)
250 g de farinha 0
150 g de fécula de batata
1 saqueta de fermento em pó para bolos
1 pitada de sal
aromas (essência de baunilha, amêndoa ou raspasde limão, laranja, etc…)

- Insira na taça amanteiga, o açúcar, o sal e os aromas.
- Usando o batedorde fios, bata na velocidade “3” por 5 minutos.
- Passe para a velocidade “4” e bata mais 5 minutos.
- Continuando a bater, junte um ovo inteiro ou 2 gemas de cada vez, com intervalos de1 minuto ou até o ovo ficar bem incorporado.
- Adicione afarinha, a fécula e o fermento e misture na velocidade “2” por 2 minutos.
- Verta a massa em forma untada e enfarinhada.
- Asse no forno pré-aquecido a 170° C por 35/45 minutos.
- Retire do forno e deixe repousar 5 minutos dentro da forma.
- Desenforme e deixe arrefecer.

RECEITA BÁSICA DE SUSPIRO – 900 GR (8 CLARAS)

300 g declaras (7/8 claras)
300 g de açúcarre finado
300 g de açúcarde confeiteiro
1 pitada de sal

- Coloque na taçaas clarasà temperatura ambiente e o sal.
- Com o batedor de fios, bata as claras em castelo na velocidade “6” por 5 minutos.
- Passe para a velocidade “7” e junteaos poucos o açúcarre finado.
- Continue batendo mais 5 minutos.
- Desligue o aparelho e retire a taça.
- Com uma espátula e com movimentos de cima para baixo, incorpore oaçúcarde confeiteiro peneirado.
- Coma ajuda de uma bisnaga de confeiteiro ou com duas colheres, forme os suspirosnum tabuleiro de forno forrado com papel de forno ou ligeiramente untado.
- Asse no forno pré-aquecido a 40/50° C por algumas horas, depois deixe a porta do forno aberta de uns 2 cm para a humidade sair e os suspiros ficarem sequinhos.
- O tempo de cozedura pode ir de 3-4 horas para os suspiros mais pequenos e de 8-10 horas para os maiores.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. 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.
8. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden door de gebruiker mogen niet door kinderen worden verricht.
9. Let erop, terwijl u de warme vloeistoffen in het reservoir doet, dat deze niet overlopen en niet in aanraking kunnen komen met de vloeistof of de stoom.
10. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt en voordat u met uw handen dichter in de buurt van de bewegende delen komt.
11. De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteitssnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
12. Ook als het apparaat niet in werking staat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken voordat de onderdelen worden verwijderd of gemonteerd of voordat het apparaat wordt gereinigd.
13. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
14. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.

15. Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektriciteitsnoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Ariete of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.
16. Als er verlengsnoeren worden gebruikt moeten ze geschikt zijn om gebruikt te worden met het vermogen van het apparaat om gevaren voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. De verlengsnoeren die niet geschikt zijn kunnen werkingstoringen veroorzaken.
17. Houd het apparaat en zijn kabel buiten het bereik van kinderen.
18. Voor een veilig gebruilk van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurt.
19. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
20. Dit apparaat is conform aan de richtlijn (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor meterialen die in contact komen met etenswaren.
21. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
22. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
23. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.
24. Nooit de bewegende onderdelen aanraken.
25. Laat het apparaat niet leeg werken.
26. Ter voorkoming van ongelukken en schade aan het apparaat, houdt de handen en de keukengereedschappen altijd uit de buurt van de bewegende onderdelen.
27. Gedurende de werking nooit de etenswaren met de handen in de blender stoppen; gebruik altijd de speciale gleuven.
28. De etenswaren niet van de wanden van de beker halen als het apparaat in wering staat. Stop het apparaat, haal de stekker uit het stopcontact en gebruik altijd de bijgeleverde spatel.

Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/CE lees het speciale blaadje dat bij het product wordt gelevert.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

A Arm
B Hendel hellen van de arm
C Snelheidsregelingsknop
D Basis van het apparaat
E Kom
F Opklopgarde
G Kneedgarde
H Menggarde
I Deksel spetterbescherming

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

MAXIMAAL TOEGESTANE INHOUD EN SNELHEID

Maximale meelinhoud die in geen enkel geval overschreden mag worden	1 Kg
Maximale inhoud die in geen enkel geval overschreden mag worden (voor meer details zie paragraaf RECEPTEN)	1,7 Kg
Maximaal toegestane snelheid met kneedgarde (G)	
Maximaal toegestane snelheid met menggarde (F)	
Maximaal toegestane snelheid met garde voor het opkloppen (H)	

WAARSCHUWING: ***Nadat het apparaat uit de verpakking is genomen, voordat het voor de eerswte keer wordt gebruikt reinig alle onderdelen die in contact komen met de etenswaren goed met water en neutraal reinigingsmiddel.***

- Zet de hendel (B) omlaag in de richting van het symbool voor het opheffen van de arm (A) totdat een blokkeringsklik wordt gehoord (Fig. 2).
- Steek de kom (E) op de basis van het apparaat (D) zodat de gleuven op de kom perfect aansluiten op de streepjes op de plaats van de kom op de basis van het apparaat. Draai de kom (E) met de klok om hem vast te zetten (Fig. 3).
- Breng het spatdeksel (I), dat voorkomt dat er vloeistoffen naar buiten kunnen komen, op de arm (A) aan, en draai het tot het volledig vergrendeld is (Fig. 4).
- Op basis van de etenswaren die bewerkt moeten worden, steek de garde op de as van de motor van de basis van het apparaat (D) (Fig. 5), en draai hem tegen de klok in om hem te blokkeren

zodat de pin op de motoras perfect aansluit op de lus van gardeaansluiting (Fig. 6).
Het apparaat beschikt over drie soorten gardes:
Garde voor het opkloppen (F): voor het opkloppen van eiwit, room, instantpudinkjes, kantklare mengsels voor taarten; voor het romig maken van margarine of boter en suiker (gebruik de margarine en de boter op kamertemperatuur); voor het mengen van eieren, pan di spagna en zachte taarten.
Garde voor het kneden (G): voor alle deegsoorten (deeg voor pizza, brood, kruimeldeeg, enz.).
Garde voor het mengen (H): voor mengsels voor zachte taarten.

- Steeds met de arm (A) opgeheven, giet de ingredienten in de kom (E).
- Zet de hendel (B) weer omlaag en gelijktijdig de arm (A) (Fig. 7).
- Steek de stekker in een stopcontact en zet het apparaat aan door de knop (C) op de snelheid "1" te draaien. Verhoog vervolgens de snelheid naar wans of volgens hetgeen wordt aangegeven in de recepten.
- Voor een homogeen resultaat, zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en hef de arm (A) op zoals vooraf beschreven. Met een speciale spatel breng alle etenswarendie aan de wanden van de kom (E) zetten in het midden.
- Na de bereiding of als u garde wilt verwisselen, zet het apparaat uit door de knop (C) in de positie "O" te draaien en trek de stekker uit het stopcontact; zet de arm (A) omhoog zoals vooraf beschreven en verwijder de garde door hem los tegen de klok in los te draaien en er voorzichtig uit te trekken.
- Verwijder de kom (E) door hem tegen de klok in te draaien.

LET OP:

Voordat het apparaat wordt gebruikt, controleer of alle accessoiers goed zijn geplaatst.

Als de garde voor het kneden (G) en voor het mengen (H) worden gebruikt laat het apparaat niet langer dan 5 minuten doorgaand werken; laat het vervolgens tenminste 20 minuten afkoelen. Als de garde voor het opkloppen (F) wordt gebruikt laat het apparaat niet langer dan 10 minuten doorgaand werken; laat het vervolgens tenminste 20 minuten afkoelen
Het niet opvolgen van deze voorschriften kan schade aan het product opleveren die niet gedekt wordt door de garantie.

Als het tijdens de werking nodig is om nog ingredienten toe te voegen in de kom (E) zet het apparaat uit door de knop (C) op "0" te zetten en giet de ingredienten in de kom.

Ter voorkoming van ongelukken en schade aan het apparaat, houdt de handen en de keukengereedschappen altijd uit de buurt van de bewegende onderdelen.

Verwijder de etenswaren niet van de randen van de kom (E) terwijl het apparaat in werking staat. Zet eerst het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.

NUTTIGE RAADGEVINGEN

- Het wordt aangeraden om eieren op kamertemperatuur op te kloppen om een beter resultaat te krijgen.
- Voordat eiwit wordt opgeklopt, controleer of er geen vet of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is.
- Voor kruimeldeeg gebruik koude ingrediënten, tenzij anders aangegeven in het recept.
- Als het apparaat geforseert blijkt te werken tijdens het gebruik, zet het uit, trek de stekker uit het stopcontact en verminder de hoeveelheid die gekneed moet worden.
- Het optimale deeg wordt verkregen door eerst de vloeibare ingtrediënten toe te voegen.

REINIGEN EN ONDERHOUD

- Verwijder alle accessoires die zijn gebruikt door de assemblagehandelingen die hiervoor zijn beschreven in omgekeerde volgorde uit te voeren.
- De kom (E) en de klopgarde (F) kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden; de menggarde (H), de deksel (I) en de garde voor het kneden (G) moeten met de hand gereinigd worden met warm water en neutraal reinigingsmiddel.
- Voor het reinigen van de basis van het apparaat (D) gebruik een vochtige doek.

ATTENTIE:

Laat alle onderdelen goed opdrogen na het reinigen voordat ze weer gemonteerd worden.

RECEPTEN

BASISRECEPTEN VOOR BROOD – 1,6 KG.

600 ml lauw water
30 g vers gist of 14 g droog gist
2 lepeltjes suiker
1 lepeltje zout
30 g olie
450 g meel 00
450 g gemalen griesmeel van harde tarwe

- Meng in een kom het gist met water en suiker. Laat heet 15 minuten rusten.
- Voeg zout en olie toe aan de vloeistof.
- Kneed op de snelheid “1” met het haakje en voeg langzaam het meel toe.
- Kneed door op de snelheid “1” tot aan 2 minuten vanaf het begin.
- Ga naar de snelheid “2” en blijf nog 4 minuten kneden.
- Leg het deeg in een ingevette kom en bedek het met folie, die ook ingevet moet worden.
- Laat het deeg op kamertemperatuur 1 uur rijzen, uit de buurt van tocht totdat het volume verdubbelt.
- Maak op een met meel besprenkt werkblad het brood in de gewenstevorm.
- Leg het op de ovenplaat die met olie bevet is of op bevet ovenpapier en bedek het met een vaatdoek en laat het nogmaals 30 minuten rijzen.
- Bak het vervolgens in de oven die is voorverwamd op 220° C voor 25-35 minuten naar gelang de groote of totdat de basis van het brood een droog en leeg geluid maakt als erop geklopt wordt.

BASISRECEPT VOOR VERS PASTADEEGMET EIEREN – 800 GR.

500 g meel “00”
4 eieren van 65/70 g
50 ml koud water
5 g olie

- Giet alle ingredienten in een kom.
- Kneed op de snelheid “2” met het haakje voor 5 minuten
- Leg het deeg in een ingevette kom en bedek het met folie. Laat het 30 minuten rusten in een lauwe ruimte.
- Trek de pasta uit met de hand of in een machine en snijdt het naar gelang het recept.
- Laat de pasta koken in water met zout, 5 tot 8 minuten naar gelang het formaat.

BASISRECEPT VOOR KRUIMELDEEG – 1,6 KG.

800 g meel “00”
400 g koude boter in stukjes gesneden
240 g suiker
4 eigeel
100 ml koud water
Een mespuntje zout
Aroma’s (vanille, citroenschil, sinassappelschil, enz…)

- Giet alle ingredienten in een kom.
- Kneed op de snelheid “2” met de garde (G) voor 5 minuten.
- Leg het deeg op een werkvlak en maak er snel een bal van.
- Bedek het met folie en leg het tenminste 20 minuten in de koelkast of tenminste totdat het een beetje hard is geworden .
- Leg het deeg uit op een werkvlak besprenkt met meel met de gewenste afmetingen en hoogte.
- Bak het vervolgens in de oven die is voorverwamd op 170/180° C van 15 tot 25 minuten naar gelang het recept

BASISRECEPT VOOR CAKE (TORTA PARADISO) – 1,6 KG.

350 g boter op kamertemperatuur
350 g suiker
4 eieren 65/70 gr.
10 eidooier (circa 200 gr.)
250 g meel 0
150 g aardappelzetmeel
1 zakje poedergist voor taarten
1 mespuntje zout
Aroma’s (vanille, citroenschil, sinassappelschil, enz…)

- Giet in een kom de boter, zout en de aroma's.
- Klop het mengsel op met de draadgarde op de snelheid "3" voor 5 minuten.
- Ga verder op de snelheid "4" en klop nog 5 minuten op.
- Blijf doorkloppen en voeg een heel ei of twee eidooiers per keer toe met tussenpauzes van ongeveer één minuut totdat het ei goed opgenomen is.
- Voeg het meel, het zetmeel en het gist toe en meng alles op de snelheid "2" voor 2 minuten.
- Giet het mengsel in de de vormpjes die met boter zijn ingevet en met een beetje meel zijn besprenkt.
- Bak het vervolgens in de oven die is voorverwarmd op 170° C voor ongeveer 35/45 minuten.
- Haal het uit de oven en laat het 5 minuten in de vormpjes afkoelen.
- Haal ze uit de vormpjes en leg ze op een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

BASISRECEPT VOOR SCHUIMGEBAK – 900 GR (8 EIWIT)

300 g eiwit (7/8 eiwit)
300 g basterdsuiker
300 g poedersuiker
1 mespuntje zout

- Giet het eiwit op kamertemperatuur en het zout in een kom.
- Klop het mengsel op tot sneeuw met de draadgarde op de snelheid "6" voor 5 minuten.
- Ga verder op de snelheid "7" en voeg langzaam de basterdsuiker toe.
- Blijf nog 5 minuten opkloppen nadat de laatste dosis is toegevoegt.
- Zet het apparaat uit en verwijder de kom.
- Voeg de poedersuiker door een zeef toe met een spatel die van boven naar beneden bewogen moet worden.
- Met een spuit of met twee lepels maak de meringue op de ovenplaat bekleed met ovenpapier dat een beetje met olie of boter is ingevet.
- Bak het vervolgens in de oven die is voorverwarmd op 40/50° C voor enkele uren en laat de ovendeur enkele centimeters open staan om het vocht eruit te laten komen zodat de meringue goed opdrogen.
- Voor de kleine stukken zijn 3-4 uur nodig wn voor de grotere meringue zijn 8-10 nodig.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
6. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7. 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.
8. Δεν επιτρέπεται η χρήση αυτής της συσκευής σε μικρά παιδιά. τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής που είναι αρμοδιότητα του χρήστη, δεν επιτρέπονται σε παιδιά
9. Όταν εισάγετε ζεστά υγρά στον κάδο, προσέξτε να μην χυθούν έξω και να μην έλθετε σε επαφή με το υγρό ή τον ατμό.
10. Να σβήνετε τη συσκευή και να βγάζετε το φις από την πρίζα, προτού αντικαταστήσετε τα βοηθητικά εξαρτήματα και προτού πλησιάσετε με τα χέρια σας τα κινητά μέρη της συσκευής.
11. Μη βυθιζετε ποτε το σωμα του προϊοντος, το ρευματοληπτη και το ηλεκτρικο καλωδιο σε νερο η΄ αλλα υγρα, χρησιμοποιειτε ενα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
12. Ακομα και αν η συσκευη δεν βρισκεται σε λειτουργια, αποσυνδεστε το ρευματοληπτη απο την πριζα του ηλεκτρικου ρευματος πριν τοποθετησετε η΄ αφαιρεσετε τα διαφορα μερη η΄ πριν προχωρησετε στον καθαρισμο της.
13. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
14. Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.

15. Μην χρησιμοποιειτε την συσκευη αν το ηλεκτρικο καλωδιο η ο ρευματοληπτης εχουν υποστει ζημια, η η ιδια η συσκευη ειναι ελαττωματικη. Όλες οι επισκευες, συμπεριλαμβανομενης της αντικαταστασης του καλωδιου τροφοδοσιας, πρεπει να γινονται μονον σε ενα εξουσιοδοτημενο τεχνικο κεντρο Ariete η απο εξουσιοδοτημενους τεχνικους Ariete, ωστε να αποφευχθει καθε κινδυνος.
16. Στην περίπτωση χρησιμοποίησης ηλεκτρικών προεκτάσεων, αυτές πρέπει να είναι κατάλληλες για την ισχύ της συσκευής, για να αποφευχθούν κίνδυνοι στο χειριστή και την ασφάλεια του χώρου που δουλεύετε. Οι ακατάλληλες προεκτάσεις μπορεί να προκαλέσουν ανωμαλίες λειτουργίας.
17. κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιό της.
18. Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
19. Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί γιά εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
20. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
21. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
22. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.
23. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
24. Μην αγγιζετε ποτε τα κινουμενα μερη.
25. Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή άδεια.
26. Προς αποφυγή ατυχημάτων και βλαβών στην συσκευή, κρατάτε πάντα τα χέρια σας και τα κουζινικά σκεύη μακρυά από τα κινούμενα μέρη.
27. Μην εισάγετε ποτέ τα τρόφιμα με τα χέρια κατά τη λειτουργία. Χρησιμοποιείτε πάντα τις ειδικές σχισμές.
28. Το καλαθάκι του φυγοκεντρικού αποχυμωτή έχει, στη βάση του, μικρές κοφτερές εξοχές. Προσέξτε ιδιαίτερα να μην τραυματισθείτε κατά τις διαδικασίες αποσυναρμολόγησης και καθαρισμού.

Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΚ παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

A Βραχίονας
B Μοχλός κλίσης βραχίονα
C Κουμπί ρύθμισης ταχύτητας
D Σώμα της συσκευής
E Κάδος
F Αναδευτήρας μαρέγκας
G Αναδευτήρας για ζύμωμα
H Αναδευτήρας για ανάμιξη
I Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΜΕΓΙΣΤΕΣ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ

Μέγιστη χωρητικότητα αλευριού που δεν πρέπει να υπερβείτε σε καμμιά περίπτωση	1 Kg
Απόλυτη μέγιστη χωρητικότητα που δεν πρέπει να υπερβείτε σε καμμιά περίπτωση (για περισσότερες λεπτομέρειες ανατρέξτε στην παράγραφο ΣΥΝΤΑΓΕΣ)	1,7 Kg
Μέγιστη επιτρεπόμενη ταχύτητα με τον αναδευτήρα για ζύμωμα (G)	
Μέγιστη επιτρεπόμενη ταχύτητα με τον αναδευτήρα για ανάμιξη (F)	
Μέγιστη επιτρεπόμενη ταχύτητα με τον αναδευτήρα για μαρέγκα (H)	

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ***Αφού βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία, με την πρώτη χρήση, πλύνετε με φροντίδα με νερό και ουδέτερο σαπούνι όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.***

- Κατεβάστε το μοχλό (B) προς το σύμβολο ■⌒ για να σηκώσετε το βραχίονα (A) μέχρι να ακούσετε ένα κλικ μπλοκαρίσματος (Εικ. 2).
- Βάλτε τον κάδο (E) στη βάση του σώματος της συσκευής (D) κατά τρόπον ώστε οι σχισμές που βρίσκονται στον κάδο να εφαρμόσουν τέλεια στις οδοντώσεις που υπάρχουν στο ειδικό διαμέρισμα στο σώμα της συσκευής. Στρέψτε δεξιόστροφα για να μπλοκάρετε τον κάδο (E) (Εικ. 3).
- Τοποθετήστε στο βραχίονα (A) το καπάκι προστασίας από τα πιτσιλίσματα υγρών (I) και περιστρέψτε το μέχρι να κουμπώσει τελείως στη θέση του (Εικ. 4).

- Ανάλογα με το είδος του τροφίμου που θα επεξεργαστείτε, τοποθετήστε τον αναδευτήρα στον άξονα κινητήρα του σώματος της συσκευής (D) (Εικ. 5), και στρέψτε τον αριστερόστροφα για να τον μπλοκάρετε ώστε ο πείρος που βρίσκεται στον άξονα κινητήρα να εδράσει τέλεια στην ειδική θέση στην ένωση του αναδευτήρα (Εικ. 6).
  Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με τριών ειδών αναδευτήρες:
  Αναδευτήρας για μαρέγκα (F): για να χυπήσετε ασπράδια αυγών, κρέμα γάλακτος, στιγμιαία επιδόρπια, έτοιμα μίγματα για γλυκά, για να κάνετε πιο κρεμώδη το βούτυρο ή τη μαργαρίνη και τη ζάχαρη (χρησιμοποιείτε τη μαργαρίνη ή το βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος), για να αναμίξετε τα αυγά για παντεσπάνι και αφράτα γλυκά.
  Αναδευτήρας για ζύμωμα (G): για όλα τα είδη ζύμης (ζύμη για πίτσα, ψωμί, πάστα φλόρα, κλπ..).
  Αναδευτήρας για ανάμιξη (H): για μίγματα μαλακών γλυκών.
- Πάντα με το βραχίονα (A) ανεβασμένο, ρίξτε τα υλικά στον κάδο (E).
- Κατεβάστε και πάλι το μοχλό (B) και ταυτόχρονα το βραχίονα (A) (Εικ. 7).
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και θέσατε σε λειτουργία τη συσκευή στρέφοντας το κουμπί (C) στην ταχύτητα "1". Αυξήστε την ταχύτητα στη συνέχεια ανάλογα με τις ανάγκες ή ανάλογα με ότι αναφέρεται στη συγκεκριμένη συνταγή.
- Για να έχετε ένα πιο ομοιογενές αποτέλεσμα, σβήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και σηκώστε το βραχίονα (A) όπως αναφέρθη προηγουμένως. Με τη βοήθεια μιας ειδικής σπάτουλας φέρτε προς το κέντρο τα τρόφιμα που έχουν μαζευτεί στα τοιχώματα του κάδου (E).
- Όταν τελειώσετε το παρασκεύασμα ή στην περίπτωση που αποφασίσετε να αλλάξετε είδος αναδευτήρα, σβήστε τη συσκευή στρέφοντας το κουμπί (C) στη θέση "O" και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος. Ανασηκώστε το βραχίονα (A) όπως αναφέρθη προηγουμένως και αφαιρέστε τον αναδευτήρα εξάγοντάς τον προσεκτικά προς τα έξω, αφού τον ξεμπλοκάρετε στρέφοντάς τον δεξιόστροφα.
- Αφαιρέστε τον κάδο (E) στρέφοντάς τον αριστερόστροφα.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά όλα τα εξαρτήματα.

Αν χρησιμοποιείτε τους αναδευτήρες για ζύμωμα (G) και για ανάμιξη (H), μην κάνετε τη συσκευή να λειτουργήσει για περισσότερο από 5 λεπτά συνεχώς. Αφήστε την μετά να κρυώσει για τουλάχιστον 20 λεπτά.

Αν χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα για μαρέγκα (F), μην κάνετε τη συσκευή να λειτουργήσει για περισσότερο από 10 λεπτά συνεχώς. Αφήστε την μετά να κρυώσει για τουλάχιστον 20 λεπτά. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή που δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

Αν κατά τη λειτουργία, καταστεί αναγκαίο να προσθέσετε και άλλα υλικά στο εσωτερικό του κάδου (E), σβήστε πρώτα τη συσκευή στρέφοντας το κουμπί (C) στο "0" και ρίξτε τα υλικά στο εσωτερικό του ίδιου του κάδου.

Προς αποφυγή ατυχημάτων και βλαβών στην συσκευή, κρατάτε πάντα τα χέρια σας και τα κουζινικά σκεύη μακρυά από τα κινούμενα μέρη.

Μη μετακινείτε τα τρόφιμα από τα τοιχώματα του δοχείου (E) ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Σβήστε πρώτα τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη τροφοδοσίας.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Συνιστάται το χτύπημα των αυγών σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για ένα καλύτερο αποτέλεσμα.
- Πριν χτυπήσετε τα ασπράδια, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν λίπη ή κρόκοι αυγών στον αναδευτήρα για μαρέγκα ή στο μπωλ.
- Για την πάστα φλόρα χρησιμοποιήστε κρύα υλικά, εκτός και αν αναφέρεται διαφορετικά στη συνταγή.
- Αν ακούτε ότι η συσκευή λειτουργεί υπό φόρτο κατά τη χρήση, σβήστε την, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και μειώστε την ποσότητα που θα ζυμώσετε.
- Η ιδανική ανάμιξη των υλικών επιτυγχάνεται προσθέτοντάς τους πρώτα υγρό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε, κάνοντας σε αντίστροφη φορά όσα αναφέρθησαν προηγουμένως για τη συναρμολόγηση.
- Ο κάδος (E) και ο αναδευτήρας μαρέγκας (F) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Ο αναδευτήρας ανάμιξης (H), το καπάκι (I) και εκείνος της ζύμης (G) πρέπει να πλένονται στο χέρι με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό.
- Γιά τον καθαρισμό του σώματος της συσκευής (D) χρησιμοποιείτε ένα ελαφρά υγρό πανί.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε εντελώς κάθε μέρος πριν το συναρμολογήσετε και πάλι.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ – 1,6 KG.

600 ml χλιαρό νερό
30 γρ. φρέσκια μαγιά ή 14 γρ. ξηρή μαγιά
2 κουταλάκια ζάχαρη
1 κουταλάκι αλάτι
30 γρ. λάδι
450 γρ. αλεύρι τύπου 00
450 γρ. ψιλό σιμιγδάλι σκληρού σίτου

- Αναμείξτε στο μπωλ τη μαγιά με το νερό και τη ζάχαρη. Αφήστε να ξεκουραστούν για 15 λεπτά.
- Προσθέστε στο υγρό το αλάτι και το λάδι.
- Χρησιμοποιώντας το εξάρτημα ζύμης, ζυμώστε στην ταχύτητα “1” προσθέτοντας λίγο λίγο τα αλεύρια.
- Συνεχίστε με την ταχύτητα “1” για 2 λεπτά από την έναρξη.
- Περάστε στην ταχύτητα “2” και ζυμώστε για ακόμη 4 λεπτά.
- Μεταφέρετε τη ζύμη σε ένα ελαφρά λαδωμένο μπωλ και σκεπάστε το με μεμβράνη, λαδώνοντάς την και αυτή.
- Αφήστε να φουσκώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μακριά από ρεύματα για 1 ώρα ή μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος.

- Σε μια αλευρωμένη επιφάνεια, δώστε τα σχήματα που επιθυμείτε.
- Τοποθετήστε τα σε λαμαρίνες φούρνου αλειμένες με λάδι ή στρωμένες με χαρτί ψησίματος, καλύψτε με ένα καμβά και αφήστε να φουσκώσουν ακόμα για 30 λεπτά.
- Ψήστε σε ήδη προθερμασμένο φούρνο στους 220°C για 25-35 λεπτά ανάλογα με τα σχήματα ή μέχρι, χτυπώντας τη βάση του ψωμιού, αυτό να παράγει έναν κουφό ήχο, κενού.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΑΥΓΑ – 800 ΓΡ.

500 γρ. αλεύρι “00”
4 αυγά των 65/70 γρ.
50 ml κρύο νερό
5 γρ. λάδι
- Βάλτε στο μπωλ όλα τα υλικά.
- Χρησιμοποιώντας το εξάρτημα ζύμης, ζυμώστε στην ταχύτητα “2” για 5 λεπτά.
- Μεταφέρετε τη ζύμη σε ένα αλευρωμένο μπωλ και σκεπάστε το με μεμβράνη. Αφήστε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά σε ένα ζεστό μέρος.
- Ανοίξτε τα ζυμαρικά στο χέρι ή με μηχανή και κόφτε τα ανάλογα με τη συνταγή.
- Ρίξτε τα σε βραστό αλατισμένο νερό για 5 έως 8 λεπτά ανάλογα με το σχήμα.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΑΣΤΑ ΦΛΩΡΑ – 1,6 KG.

800 γρ. αλεύρι “00”
400 gr. κρύο βούτυρο σε κομματάκια
240 γρ. ζάχαρη
4 κρόκοι
100 ml κρύο νερό
μια πρέζα αλάτι
αρώματα (βανίλια, φλούδα λεμονιού, φλούδα πορτοκαλιού, κλπ...)
- Βάλτε στο μπωλ όλα τα υλικά.
- Χρησιμοποιώντας τον αναδευτήρα (G), ζυμώστε στην ταχύτητα “2” για 5 λεπτά.
- Μεταφέρετε τη ζύμη σε μια επιφάνεια εργασίας και σχηματίστε γρήγορα μια μπάλλα.
- Τυλίξτε με μεμβράνη και βάλτε την στο ψυγείο για τουλάχιστον 20 λεπτά ή μέχρι να σκληρυνθεί ελαφρά.
- Απλώστε τη ζύμη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια στο επιθυμητό πάχος και διαστάσεις.
- Ψήστε σε ήδη προθερμασμένο φούρνο στους 170°/180°C για 15 μέχρι 25 λεπτά ανάλογα με τη συνταγή.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΚΕΪΚ (TORTA PARADISO) – 1,6 KG.

350 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
350 γρ. ζάχαρη
4 αυγά των 65/70 γρ.
10 κρόκοι (περίπου 200γρ.)
250 γρ. αλεύρι 0
150 gr. αλεύρι πατάτας
1 φακελάκι μαγιά σε σκόνη για γλυκά
1 πρέζα αλάτι

αρώματα (άρωμα βανίλιας, αμύγδαλου ή φλούδες λεμονιού, πορτοκαλιού, κλπ...)
- Βάλτε στο μπωλ το βούτυρο, τη ζάχαρη, το αλάτι και τα αρώματα.
- Χρησιμοποιώντας το συρμάτινο αναδευτήρα, χτυπήστε στην ταχύτητα “3” για 5 λεπτά.
- Περάστε στην ταχύτητα “4” και χτυπήστε ακόμα για 5 λεπτά.
- Συνεχίζοντας να χτυπάτε, προσθέστε ένα ολόκληρο αυγό ή 2 κρόκους τη φορά, σε διαστήματα του ενός περίπου λεπτού ή μέχρι να ενσωματωθεί καλά το αυγό.
- Προσθέστε το αλεύρι, το αλεύρι πατάτας και τη μαγιά και αναμείξτε στην ταχύτητα “2” για 2 λεπτά.
- Ρίξτε το μείγμα σε βουτυρωμένες και λίγο αλευρωμένες φόρμες.
- Ψήστε σε ήδη προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 35/45 περίπου λεπτά.
- Βγάλτε από το φούρνο και αφήστε να ξεκουραστούν για 5 λεπτά στις φόρμες.
- Βγάλτε τα από τις φόρμες σε μια σχάρα και αφήστε να κρυώσουν καλά πριν τη χρησιμοποιήσετε.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΜΠΕΖΕΔΕΣ– 900 ΓΡ. (8 ΑΣΠΡΑΔΙΑ)

300 γρ. ασπράδια (7/8 ασπράδια)
300 γρ. ψιλή ζάχαρη
300 γρ. ζάχαρη άχνη
1 πρέζα αλάτι
- Βάλτε στο μπωλ τα ασπράδια σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και το αλάτι.
- Χρησιμοποιώντας το συρμάτινο αναδευτήρα, χτυπήστε τα αυγά σε σφιχτή μαρέγκα στην ταχύτητα “6” για 5 λεπτά.
- Περάστε στην ταχύτητα “7” και προσθέστε σιγά σιγά την ψιλή ζάχαρη.
- Συνεχίστε να χτυπάτε ακόμα για 5 λεπτά από το τέλος της τελευταίας προσθήκης.
- Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε το μπωλ.
- Με μια σπάτουλα και με κινήσεις από τα πάνω προς τα κάτω, ενσωματώστε τη ζάχαρη άχνη αφού την περάσετε από ένα κόσκινο.
- Με τη βοήθεια ενός κορνέ γαρνιρίσματος ή με δύο κουτάλια, σχηματίστε τους μπεζέδες σε λαμαρίνες φούρνου στρωμένες με χαρτί ψησίματος ή αλειμένες λίγο με βούτυρο.
- Ψήστε σε ήδη προθερμασμένο φούρνο στους 40/50°C για μερικές ώρες, αφήνοντας την πόρτα ημίκλειστη σε 1-2 εκατοστά, για να επιτραπεί στην υγρασία να βγεί και στους μπεζέδες να στεγνώσουν και να ξεραθούν καλά.
- Μπορεί να χρειαστούν 3-4 ώρες για τα μικρότερα και λεπτότερα κομμάτια, μέχρι 8-10 ώρες για τους μεγαλύτερους μπεζέδες.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. 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.
8. Данный прибор не предназначен для использования детьми. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми.
9. При заполнении чаши горячей жидкостью следите за тем, чтобы она не выливалась, а также избегайте контакта с ней и с паром.
10. Перед сменой насадок и перед тем, как дотронуться до движущихся частей прибора необходимо выключить прибор и вытащить вилку из розетки.
11. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
12. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
13. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
14. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы

вытащить его.

15. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченнымм техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
16. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.
17. Храните прибор и его электрошнур в местах, не доступных детям.
18. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
19. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
20. Данное устройство соответствует требованиям директив (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
21. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
22. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
23. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
24. Никогда не дотрагиваться до движущихся частей прибора.
25. Никогда не работать с прибором вхолостую.
26. Во избежание травм и повреждений держать руки и кухонные принадлежности подальше от движущихся частей.
27. Во время работы прибора никогда не докладывайте продукты руками; всегда используйте соответствующие отверстия.
28. Не снимать продукты со стенок ёмкости, если прибор работает. Выключить комбайн, отсоединить вилку провода от электрической розетки и всегда

пользоваться только той лопаткой, которая прилагается в комплекте.

В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

A Рычаг
B Рычаг наклона многофункциональной ручки
C Регулятор скорости
D Корпус прибора
E Чаша
F Венчик для взбивания
G Венчик для замеса теста
H Венчик для смешивания
I Крышка против брызг

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ ОБЪЕМ И СКОРОСТЬ

Запрещается превышать максимальный объем муки	1 кг
Запрещается превышать максимальный абсолютный объем (более подробно см. в параграфе РЕЦЕПТЫ)	1,7 кг
Максимально допустимая скорость с венчиком для замеса теста (G)	
Максимально допустимая скорость с венчиком для смешивания (F)	
Максимально допустимая скорость с венчиком для взбивания (H)	

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ***После извлечения прибора из упаковки и перед первым использованием тщательно вымыть с мылом и водой все детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктsами.***

- Опустите рычаг (B) к символу ■ и поднять ручку (A) до щелчка (Рис. 2).
- Установите чашу (E) на базу корпуса (D), так чтобы пазы на чаше совместились с рисками на корпусе. Поверните по часовой и заблокируйте чашу (E) (Рис. 3).
- Вставьте крышку-защиту от брызг (I), для предотвращения вытекания жидкости, в кронштейн (A), повернув ее до полной блокировки (Рис. 4).
- В зависимости от типа обрабатываемых продуктов установите нужную насадку на ведущий вал корпуса прибора (D) (Рис. 5) и поверните ее по часовой стрелке, фиксируя так, чтобы

штифт на валу двигателя вошел в отверстие на насадке (Рис. 6).

Устройство имеет три типа венчика:

Венчик для взбивания (F): для взбивания яичных белков, сливок, пудингов, готовых смесей для кексов; для взбивания в крем маргарина или сливочного масла и сахара (использование маргарина или сливочного масла комнатной температуры); для смешивания яиц, для бисквитного теста и воздушных кондитерских изделий.

Венчик для тестозамешивания (G): для всех видов теста (тесто для пиццы, хлеба, мучных кондитерских изделий и т.д.)

Венчик для смешивания (H): для смешивания теста для воздушных кондитерских изделий.

- Не опуская ручку (A) ввести ингредиенты в чашу (E).
- Опустите рычаг (B) и одновременно ручку (A) (Рис. 7).
- Вставьте вилку в розетку и включите прибор, повернув регулятор (C) на скорость «1». Увеличить скорость по мере необходимости или как указано в конкретном рецепте.
- Для получения более однородной смеси выключите прибор, выньте вилку из розетки и поднимите ручку (A), как описано выше. С помощью специального шпателя переместить к центру продукт со стенок чаши (E).
- По завершении работы или если нужно монтировать другой тип венчика, выключить прибор, повернув ручку (C) на «O», и вынуть вилку из розетки; поднять кронштейн (A), как описано выше, и снять венчик, разблокировать венчик, поворачивая его по часовой стрелке, и осторожно потянуть наружу.
- Снимите чашу (E), повернув ее против часовой стрелки.

ВНИМАНИЕ!

Перед использованием прибора убедитесь, что вы правильно установили все аксессуары.

Если вы используете венчик для замешивания теста (G) и смешивания (H), не пользуйтесь прибором в течение более 5 минут непрерывно; затем дайте прибору остыть в течение не менее 20 минут.
Если вы используете венчик для взбивания (F), не пользуйтесь прибором в течение более 10 минут непрерывно; затем дайте прибору остыть в течение не менее 20 минут. Несоблюдение этих правил может привести к повреждению прибора, не покрываемому гарантией.

Если в процессе работы возникает необходимость добавить дополнительные ингредиенты в чашу (E), сначала выключить устройство, повернув ручку (C) на «0» и ввести ингредиенты в чашу.

Во избежание травм и повреждений держать руки и кухонные принадлежности подальше от движущихся частей.

Не перемещайте ингредиенты со стенок чаши (E) во время работы прибора. Сначала выключите прибор и выньте вилку из сетевой розетки.

Во избежание несчастных случаев и повреждений прибора не приближайте руки и кухон

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для достижения лучших результатов рекомендуется всегда взбивать яйца при комнатной температуре.
- Перед взбиванием яичных белков удостовериться в отсутствии жира или яичного желтка на венчике или в чаше.
- Для песочного теста используйте охлажденные ингредиенты, если в рецепте не указано иное.
- Если вы чувствуете, что устройство работает с чрезмерным усилием, выключите его, выньте вилку из розетки и уменьшите количество замеса.
- Оптимальный замес ингредиентов получается добавлением в первую очередь жидкости.

УХОД И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Снимать все детали по описанию сборки, приведённому ранее, но в обратной последовательности.
- Чаша (E) и венчик для взбивания (F) можно мыть в посудомоечной машине; венчик для смешивания (H), крышка (I) и замешивания (G) следует мыть вручную теплой водой и нейтральным моющим средством.
- Для чистки корпуса прибора (D) использовать слегка влажную ткань.

ВНИМАНИЕ:

После мытья тщательно высушить каждую деталь, прежде чем приступать к сборке комбайна.

РЕЦЕПТЫ

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ХЛЕБА - 1,6 кг.

600 мл теплой воды
30 г свежих дрожжей или 14 г сухих дрожжей
2 чайные ложки сахара
1 чайные ложки соли
30 г растительного масла
450 г муки типа 00
450 г манной крупы твердых сортов пшеницы

- Смешайте дрожжи в миске с водой и сахаром. Настоять в течение 15 минут
- Добавить в жидкость соль и масло.
- С помощью крюкообразной насадки замесить на скорости «1», постепенно добавляя муку.
- Продолжать на скорости «1» ы течение 2 минут с пуска.
- Перейти на скорость «2» и месить в течение 4 минут.
- Выложить тесто в слегка смазанную маслом миску, обернув смазанной маслом пленкой.
- Дрожжевать при комнатной температуре вдали от сквозняков в течение 1 часа или до увеличения объема в два раза.
- На посыпанной мукой доске придать тесту желаемую форму.
- Положить формы на смазанные растительным маслом противни или завернуть в перга-

ментную бумагу, накрыть тканью и дайте подняться в течение 30 минут.
- Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 220°C в течение 25-35 минут в зависимости от формы или пока при ударе по основанию хлеб не будет производить глухой звук.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ЯИЧНЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - 800 гр.

500 г муки типа 00
4 яйца 65/70 г кажд.
50 мл холодной воды
5 г растительного масла
- Поместите все ингредиенты в миску.
- С помощью крюкообразной насадки замешивать на скорости «2» в течение 5 минут.
- Выложить тесто в посыпанную мукой миску и накрыть пленкой. Оставить на 30 минут в теплом месте.
- Раскатать тесто вручную или с помощью машины и разрезать в соответствии с рецептом.
- Варить в кипящей подсоленной воде 5 - 8 минут в зависимости от размера.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА - 1,6 кг.

800 г муки типа 00
400 г холодного сливочного масла, порезанного на мелкие кусочки
240 г сахара
4 яичных желтка
100 мл холодной воды
щепотка соли
ароматизаторы (ваниль, цедра лимона, апельсина, и т.д. ...)
- Поместить все ингредиенты в миску.
- С помощью венчика (G) замешивать на скорости «2» в течение 5 минут.
- Выложить тесто на рабочую поверхность и быстро сформировать шар.
- Обернуть пленкой и поставить в холодильник на 20 минут, до легкого затвердения.
- Раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности до желаемой высотой и размеров.
- Выпекать в предварительно разогретой духовке при 170/180 ° C в течение 15 - 25 минут в зависимости от рецепта

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ТОРТА (ТОРТ «PARADISO») - 1,6 КГ.

350 г сливочного масла при комнатной температуре
350 г сахара
4 яйца 65/70 г кажд.
10 яичных желтков (около 200 гр.)
250 г муки типа 0
150 г картофельного крахмала
1 пакет порошка для выпечки тортов
щепотка соли
ароматизаторы (ваниль, миндаль или цедра лимона или апельсина и т.д. ...)

- Поместить в миску сливочное масло, сахар, соль и ароматизаторы.
- С помощью проволочного венчика взбивать на скорости «3» в течение 5 минут.
- Перейти на скорость «4» и взбивать еще в течение 5 минут.
- Продолжая взбивать, постепенно добавьте одно яйцо или 2 яичных желтка с интервалом в одну минуту или до полного замешивания яйца.
- Добавить муку, картофельный крахмал и порошок для выпечки и замешивать на скорости «2» в течение 2 минут.
- Выложить массу в смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой формы.
- Выпекать в предварительно разогретой духовке при 170 ° C примерно 35/45 минут.
- Вынуть из духовки и дать постоять 5 минут в форме.
- Перевернуть на решетку и дать остыть перед использованием.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ БЕЗЕ - 900 ГР (8 ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ)

300 г яичных белков (7/8 шт.)
300 г сахара
300 г сахарной пудры
щепотка соли

- Поместить яичные белки в миску при комнатной температуре, добавить соль.
- С помощью проволочного венчика взбивать на скорости «6» в течение 5 минут.
- Перейти на скорость «7» и постепенно добавить сахар-песок.
- Продолжать взбивать еще в течение 5 минут после последнего добавления.
- Выключить прибор и снять чашу.
- С помощью шпателя движениями сверху вниз замешать просеянную сахарную пудру.
- С помощью кондитерского мешка или с помощью двух ложек сформировать безе на противне, выложенном бумагой для выпекания или слегка смазанным сливочным маслом.
- Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 40/50 ° C в течение нескольких часов, оставив створку приоткрытой на пару сантиметров для выхода влаги и хорошей просушки безе.
- Выпекание мелких и тонких безе может занять 3-4 часа, а более крупных - до 8-10 часов.

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 - 1200Вт - Класс I – IPX0

Закрытая мощность двигателя 2400Вт

Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатех»,
Юридический адрес:127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2
Фактический адрес:119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, ком.3

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.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

Під час користування електричними приладами необхідно дотримуватись певних заходів безпеки, а саме:

1. Переконайтеся, що електрична напруга приладу відповідає напрузі вашої мережі електричного живлення.
2. Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі; від'єднуйте прилад після кожного використання.
3. Забороняється ставити прилад над або поблизу джерел тепла.
4. Під час використання розташовуйте прилад на горизонтальній, стійкій і добре освітленій поверхні.
5. Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.п.).
6. Слідкуйте, щоб електричний кабель не контактував з гарячими поверхнями.
7. 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.
8. Дітям забороняється користуватися цим пристроєм. Дітям забороняється гратися з приладом. Операції чистки і технічного обслуговування з боку користувача не повинні виконуватися дітьми.
9. Додаючи гарячі рідини у ємкість, будьте обережні, щоб не розлити і не контактувати з рідиною або парою.
10. Вимкніть прилад і від'єднайте вилку від електричної розетки, перш ніж міняти насадки або наближати руки до рухомих частин.
11. Забороняється занурювати корпус виробу, вилку і електричний кабель у воду або інші рідини, для їх чистки використовуйте мокру ганчірку.
12. Навіть коли прилад не використовується, необхідно від'єднати вилку від електричної розетки, перш ніж встановлювати або знімати окремі деталі та починати чистку.
13. Ретельно висушіть руки, перш ніж починати користування або регулювання перемикачів на приладі, та перш ніж торкатися вилки і з'єднань живлення.
14. Щоб від'єднати вилку, візьміться безпосередньо за саму вилку і вийміть її з настінної розетки. Забороняється від'єднувати вилку, тягнучи за кабель.

15. Забороняється користуватися приладом, якщо електричний кабель чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний; усі операції з ремонту, включаючи заміну кабелю живлення, повинні виконуватися виключно Сервісним центром “Ariete” або уповноваженими техніками “Ariete”, щоб уникнути будь-яких ризиків.
16. 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.
17. Пристрій і його кабель повинні зберігатися у недосяжному для дітей місці.
18. Для гарантування безпечності приладу використовуйте тільки оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
19. Прилад призначений ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ, він не повинен використовуватись у комерційних або промислових цілях.
20. Прилад відповідає стандарту (ЄС) № 1935/2004 від 27/10/2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.
21. Внесення змін у цей виріб без чітко вираженої згоди виробника може призвести до втрати гарантії та становитиме небезпеку для користувача в ході використання.
22. У разі, якщо цей прилад утилізується у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Також рекомендується обережно поводитися з усіма компонентами приладу, що можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.
23. Елементи упаковки не повинні залишатися поруч з дітьми, оскільки вони є джерелом потенційної небезпеки.
24. Категорично забороняється торкатися до рухомих частин.
25. Не вмикайте прилад, якщо він порожній.
26. Щоб запобігти нещасним випадкам і пошкодженням приладу тримайте руки і кухонні інструменти на відстані від рухомих частин.
27. Категорично забороняється вставляти харчові продукти руками під час роботи приладу; завжди використовуйте спеціальні отвори.
28. Не видаляйте харчові продукти зі стінок чаші, коли прилад працює. Вимкніть прилад, від’єднайте вилку живлення від розетки, і завжди використовуйте лопатку з комплекту поставки.

Для правильної утилізації виробу, відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, слід прочитати спеціальний аркуш, що додається до виробу.

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

ОПИС ПРИЛАДУ (Рис. 1)

A Важіль
B Ручка нахилу важеля
C Ручка регулювання швидкості
D Корпус приладу
E Чаша
F Вінчик для збивання
G Гак для замішування тіста
H Вінчик для перемішування
I Захисна кришка від бризок

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

МАКСИМАЛЬНІ ДОПУСТИМІ ЗНАЧЕННЯ ОБ'ЄМУ І ШВИДКОСТІ

Максимальний об'єм муки, який не можна перевищувати у жодному разі	1 кг
Максимальний абсолютній об'єм муки, який не можна перевищувати у жодному разі (більш детальну інформацію див. у параграфі "РЕЦЕПТИ")	1,7 кг
Максимальна допустима швидкість з гаком для замішування тіста (G)	
Максимальна допустима швидкість з вінчиком для перемішування (H)	
Максимальна допустима швидкість з вінчиком для збивання (F)	

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: діставши прилад з упаковки, перед початком використання ретельно помийте водою з нейтральним миючим засобом усі частини, що контактують з харчовими продуктами.

- Щоб підняти важіль (A), опустіть ручку (B) у напрямку символу () до характерного звуку, який свідчить про фіксацію (Рис. 2).
- Встановіть чашу (E) на основу корпусу приладу (D) таким чином, щоб отвори на чаші бездоганно з'єдналися з пазами, що розташовані у спеціальному гнізді корпусу приладу. Поверніть чашу (E) за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її (Рис. 3).
- Встановіть захисну кришку від бризок (I) для захисту від витоку рідин на важіль (A), повернувши її до повного блокування (Рис. 4)
- В залежності від типу харчових продуктів для обробки встановіть насадку на вал мотора корпусу приладу (D) (Рис. 5) і поверніть її проти годинникової стрілки, щоб штифт на валу мотора бездоганно з'єднався зі спеціальним отвором на кріпленні насадки (Рис. 6).

Прилад комплектується насадками трьох типів:
Вінчик для збивання (F): для збивання яєчних білків, сметани, пудингів, готових сумішей для солодощів; для приготування кремоподібної суміші з маргарину або масла та цукру (використовуйте маргарин або масло кімнатної температури); для змішування яєць, для приготування бісквітів і м'якої випічки.
Гак для замішування тіста (G): для тіста усіх видів (тісто для піци, хліба, пісочне тісто і т.п.).
Вінчик для перемішування (H): для сумішей для солодощів м'якої консистенції.

- Помістіть інгредієнти у чашу (E), піднявши важіль (A).
- Знову опустіть ручку (B), а з нею і важіль (A) (Рис. 7).
- Вставте вилку в електричну розетку і увімкніть прилад, повернувши ручку (C) у положення швидкості "1". Підвищуйте швидкість відповідно до потреб або вказівок конкретного рецепту.
- Щоб отримати більш однорідний результат, вимкніть прилад, від'єднайте вилку від електричної розетки і підніміть важіль (A), як описано вище. За допомогою спеціальної лопатки згорніть всередину інгредієнти, що залишилися на стінках чаші (E).
- Після завершення необхідної обробки або за необхідності замінити тип вінчика, вимкніть прилад, повернувши ручку (C) у положення "O", і від'єднайте вилку від електричної розетки; підніміть важіль (A), як описано вище, і зніміть вінчик, обережно потягнувши його назовні, попередньо повернувши його за годинниковою стрілкою і розблокувавши.
- Зніміть чашу (E), повернувши її за годинниковою стрілкою.

УВАГА:

Перед початком використання приладу переконайтесь, що всі комплектуючі встановлені правильно.

Якщо використовується гак для замішування тіста (G) або вінчик для змішування (H), не користуйтеся приладом безперервно довше 5 хвилин; потім залиште прилад охолонути мінімум на 20 хвилин.
Якщо використовується вінчик для збивання (F), не користуйтеся приладом безперервно довше 10 хвилин; потім залиште прилад охолонути мінімум на 20 хвилин.
Недотримання цих інструкцій може призвести до пошкоджень приладу, на які не розповсюджується дія гарантії.

Якщо під час роботи виникне необхідність додати інгредієнти всередину чаші (E), спочатку вимкніть прилад, повернувши ручку (C) у положення "0", а потім додайте інгредієнти всередину самої чаші.

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

Не видаляйте харчові продукти зі стінок чаші (E), коли прилад працює. Спочатку вимкніть прилад і від'єднайте вилку живлення.

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.
- Відчувши, що прилад працює з великою напругою, вимкніть його, дістаньте вилку з електричної розетки, а потім зменшіть об'єм інгредієнтів для замішування.
- Оптимальне замішування інгредієнтів досягається, додаючи інгредієнти перед додаванням рідин.

ЧИСТКА І ДОГЛЯД

- Демонтуйте всі використовувані комплектуючі, виконуючи інструкції для монтажу у зворотному порядку.
- Чашу (E) і вінчик для збивання (F) можна мити у посудомийній машині; вінчик для змішування (H), кришку (I) та гак для замішування тіста (G) потрібно мити вручну у гарячій воді з нейтральним миючим засобом.
- Для чистки корпусу приладу (D) використовуйте злегка зволожену ганчірку.

УВАГА:

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

РЕЦЕПТИ

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ХЛІБА – 1,6 кг.

600 мл теплої води
30 г свіжих або 14 г сухих дріжджів
2 чайні ложки цукру
1 чайна ложка солі
30 г олії
450 г муки (помел "00")
450 г мелених висівок твердого зерна

- Змішайте у чаші дріжджі з водою і цукром. Залиште настоятися протягом 15 хвилин.
- Додайте у суміш сіль і олію.
- Використовуючи гак для замішування тіста, розпочніть замішування на швидкості "1", поступово додаючи муку.
- Продовжуйте замішування на "1" швидкості протягом 2 хвилин від початку замішування.
- Перейдіть на "2" швидкість і замішуйте ще 4 хвилини.
- Перекладіть тісто у миску, змащену олією, і накрийте плівкою, змастивши також і її.
- Залиште дріжджувати за кімнатної температури у захищеному від протягів місці на 1 годину, або поки тісто не подвоїться в об'ємі.
- На посипаній мукою поверхні сформуйте тісто у бажані форми.
- Викладіть їх на дека, змащені олією, або загорніть у змащений олією папір для випікання,

накрийте рушником і залиште дріжджувати ще на 30 хвилин.
- Випікайте у заздалегідь нагрітій духовці за температури 220° C, протягом 25-35 хвилин в залежності від форм або поки при ударі по основі хлібини вона не буде видавати глухий порожній звук.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ СВІЖОЇ ЯЄЧНОЇ ПАСТИ – 800 г

500 г муки (помел "00")
4 яйця по 65/70 г
50 мл холодної води
5 г олії
- Помістіть усі інгредієнти у чашу.
- Використовуючи гак для замішування тіста, розпочніть замішування на швидкості "2" протягом 5 хвилин.
- Перекладіть тісто у посипану мукою миску і накрийте плівкою. Залиште настоятись протягом 30 хвилин у теплому місці
- Розкачайте тісто, вручну або за допомогою машинки, і поріжте його відповідно до рецепта.
- Варіть у солоному окропі від 5 до 8 хвилин в залежності від формату.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ПІСОЧНОГО ТІСТА – 1,6 кг

800 г муки (помел "00")
400 г холодного масла шматочками
240 г цукру
4 жовтка
100 мл холодної води
щіпка солі
ароматизатори (ваніль, цедра лимона, цедра апельсина і т.п.)
- Помістіть усі інгредієнти у чашу.
- Використовуючи вінчик (G), розпочніть замішування на швидкості "2" протягом 5 хвилин.
- Перекладіть тісто на робочу поверхню і швидко сформуйте з нього кулю.
- Загорніть у плівку і покладіть у холодильник мінімум на 20 хвилин або поки куля злегка не затвердне.
- Розкачайте тісто на поверхні, посипаній мукою, до бажаної висоти і розмірів.
- Випікайте у заздалегідь нагрітій духовці за температури 170/180° C від 15 до 25 хвилин в залежності від рецепту.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ПИРОГА (ТОРТ "PARADISO") – 1,6 кг.

350 масла кімнатної температури
350 г цукру
4 яйця по 65/70 г
10 жовтків (приблизно 200 г)
250 г муки (помел "0")
150 г картопляного крохмалю
1 пакетик дріжджів для солодкої випічки

1 щіпка солі
ароматизатори (ванільна або мигдалева есенція, цедра лимона або апельсина і т.п.).
- Покладіть у чашу масло, цукор, сіль і ароматизатори.
- Використовуючи дротовий вінчик, збивайте на швидкості “3” протягом 5 хвилин.
- Перейдіть на “4” швидкість і збивайте ще 5 хвилини.
- Продовжуючи збивати, поступово додавайте одне ціле яйце або 2 жовтки за раз з інтервалом в одну хвилину або після повного замішування яйця.
- Додайте муку, крохмаль і дріжджі і замішуйте на швидкості “2” протягом 2 хвилин.
- Залийте суміш у форми, змащені маслом і посипані мукою.
- Випікайте у заздалегідь нагрітій духовці за температури 170° C протягом приблизно 35/45 хвилин.
- Витягніть з духовки і залиште відстоятись 5 хвилин у формі.
- Викладіть з форми на решітку і залиште добре охолонути, перш ніж використовувати.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ БЕЗЕ – 900 г (8 ЯЄЧНИХ БІЛКІВ)
300 г яєчних білків (7/8 яєчних білків)
300 г цукру-піску
300 г цукрової пудри
1 щіпка солі
- Помістіть у миску яєчні білки за кімнатної температури і сіль.
- Використовуючи дротовий вінчик, збивайте до стійкої пінки на швидкості “6” протягом 5 хвилин.
- Перейдіть на швидкість “7” і поступово додавайте цукор-пісок.
- Продовжуйте збивати ще 5 хвилин з моменту додавання останнього інгредієнта.
- Вимкніть прилад і дістаньте чашу.
- За допомогою лопатки, рухами зверху вниз, змішайте цукрову пудру, пропускаючи її через сито.
- За допомогою кондитерського мішка або двох ложок сформуйте безе на деці, застеленому змащеним олією або маслом папером для випікання.
- Випікайте у заздалегідь нагрітій духовці за температури 40/50° C протягом декількох годин, залишивши дверцята відчиненими на декілька сантиметрів для виводу вологи, щоб безе добре підсохли.
- Меншим і тоншим тістечкам може знадобитися 3-4 години, а більшим – 8-10 годин випікання.

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أشخاص لا يملكون كامل قواهم الفيزيائية والحسّية 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.
٨. يجب عدم استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال. يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز. عند إدخال سوائل ساخنة في الوعاء، يجب الحرص على عدم تسرّبها أو ملامسة السائل أو البخار.
٩. أطفأ الجهاز، ثم افصل القابس عن المأخذ الكهربائي قبل استبدال الملحقات وقبل أن تقرّب يديك من الأجزاء المتحرّكة.
١٠. أعمال التنظيف والصيانة التي تأتي ضمن مهام المستخدم، يجب أن لا يقوم بها أولاد
١١. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١٢. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١٣. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربي.
١٤. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
١٥. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُعتمد أريتيه Ariete"" أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.

١٦. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
١٧. احفظ الجهاز والكبل الكهربائي الخاص به في مكان بعيد عن متناول الأطفال.
١٨. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.
١٩. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
٢٠. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
٢١. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٢٢. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
٢٣. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٢٤. لا تلمس أبداً الأجزاء أثناء تحركهم.
٢٥. لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
٢٦. لتجنب الإصابات وإلحاق الأضرار بالجهاز، احتفظ دائما باليدين وبأدوات المطبخ بعيدًا عن الأجزاء المتحركة.
٢٧. لا تُدخل أبدًا الأطعمة بأيديك في الجهاز أثناء تشغيله؛ استخدم دائمًا الفتحات الخاصة.
٢٨. لا تزيل الطعام من على جدران الإناء أثناء تشغيل الجهاز. أطفئ الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربي واستخدم دائماً الملعقة الملحقة.
٢٩. بل إزالة غطاء الوعاء.



٣٠. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للائحة الأوروبية CE/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهـاز (الشكل ١)

A الذراع
B رافعة انحناء الذراع
C مقبض ضبط السرعة
D جسم الجهاز
E وعاء
F أداة الخفق
G أداة العجن
H أداة المزج
I غطاء إناء العجن

تعليمات الاستخدام

السعة والسرعة القصوى المسموح بهما

السعة القصوى من الدقيق التي لا ينبغي تجاوزها بأي حال من الأحوال	١ كجم
السعة القصوى المطلقة التي لا ينبغي تجاوزها بأي حال من الأحوال (لمزيد من التفاصيل راجع فقرة الوصفات)	١,٧ كجم
السرعة القصوى المسموح بها باستخدام مضرب العجن (G)	
السرعة القصوى المسموح بها باستخدام مضرب الخلط (F)	
السرعة القصوى المسموح بها باستخدام مضرب الخفق (H)	

تحذير: بعد إخراج الجهاز من العبوة، قبل استخدامه لأول مرة، قم بغسل الأجزاء المتلامسة مع الطعام بعناية بواسطة ماء وصابون محايد.

- قم بخفض الرافعة (B) نحو الرمز ■ لرفع الذراع (A) حتى سماع صوت التعشيق (الشكل رقم ٢).
- قم بتركيب الوعاء (E) على قاعدة جسم الجهاز (D) بحيث تصبح الفتحات الموجودة في الوعاء معشقة بإحكام داخل أماكنها الخاصة الموجودة في جسم الجهاز.
- قم بإدارة الوعاء في اتجاه عقارب لتثبيت الوعاء (E) بإحكام (الشكل رقم ٣).
- أدخل غطاء الوقاية من رشق (I) الماء على الذراع (A)، مع مراعاة لفّه إلى غاية أن يثبت بشكل تام (شكل ٤).
- وفقًا لنوع الطعام، قم بتركيب مضرب الخفق على محور المحرك في جسم الجهاز (D) (الشكل رقم ٥)، وقم بإدارته في الاتجاه المعاكس لعقارب الساعة لتثبيته بحيث يصبح محور مضرب الخفق معشق في محور المحرك ومُثبت بإحكام في الفتحة المخصصة الموجودة في وحدة تثبيت مضرب الخفق (الشكل رقم ٦).

تم تزويد الجهاز بثلاثة أنواع من الأدوات:

أداة الخفق (F): لخفق بياض البيض، والقشدة، والبودينج الفوري، وخلطات الحلويات الجاهزة؛ ولتنعيم

السمن أو الزبد والسكر (استخدم السمن أو الزبد في درجة حرارة الغرفة)؛ ولخفق البيض لعمل الكيك الأسفنجي والحلويات الطرية.
أداة العجن (G): لجميع أنواع العجين (عجينة البيتزا، والخبز، والعجين المرقق، وغير ذلك..).
أداة المزج (H): لخلطات الحلويات الطرية.

- قم دائمًا بوضع المكونات داخل الوعاء (E)، والذراع (A) مرفوع.
- اخفض ثانيًة الرافعة (B) والذراع (A) في نفس الوقت (الشكل رقم ٧).
- ادخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي وقم بتشغيل الجهاز بإدارة المقبض (C) ليصبح موضوعًا على السرعة "١". ثم قم بزيادة السرعة وفقًا للاحتياج أو وفقًا لما هو مذكور في الوصفة الخاصة.
- للحصول على نتيجة أكثر تجانسًا، أطفأ الجهاز، أفصل القابس من مأخذ التيار الكهربائي، ثم ارفع الذراع (A) كما هو مذكور سابقًا. قم بوضع الطعام الموجود على جوانب الوعاء (E) في وسط الوعاء باستخدام الملعقة المسطحة.
- عند انتهاء العمل أو في حالة الرغبة في تغيير نوع المضرب، أطفئ الجهاز عن طريق إدارة المقبض (C) على الوضع "O" وقم بفصل القابس من مأخذ التيار الكهربائي؛ قم برفع المقبض (A) كم تم ذكره مسبقًا وأزل المضرب عن طريق إخراجها بحذر ناحية الخارج، بعد القيام بفكه بلفها عكس عقارب الساعة.
- فك الوعاء (E) بإدارته في الاتجاه المعاكس لعقارب الساعة.

تنبيه:

قبل استخدام الجهاز، تأكد من وضع جميع الملحقات بطريقة صحيحة.

في حالة استخدام مضرب العجن (G) والخلط (H)، لا تشغل الجهاز لمدة تزيد عن ٥ دقائق متتالية؛ ثم أتركه حتى يبرد لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل.

في حالة استخدام مضرب الخفق (F)، لا تشغل الجهاز لمدة تزيد عن ١٠ دقائق متتالية، ثم أتركه حتى يبرد لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل.

قد يؤدي عدم الامتثال لهذه القواعد إلى تلف الجهاز الذي لا يغطيه الضمان.

أثناء الاستخدام، إذا كان ضروريًا إضافة مكونات أخرى داخل الوعاء (E)، أطفأ أولًا الجهاز بإدارة المقبض (C) ليصبح موضوعًا على السرعة"٠" ثم ضع المكونات داخل الوعاء نفسه.

لتجنب الإصابات وإلحاق الأضرار بالجهاز، احتفظ دائما باليدين وبأدوات المطبخ بعيدًا عن الأجزاء المتحركة.

لا تقم بإزالة الأطعمة من جدران إناء العجن (E) أثناء تشغيل الجهاز؛ أغلق الجهاز أولاً وافصل التيار الكهربائي عنه.

نصائح مفيدة

- يُنصح بخفق البيض في درجة حرارة الغرفة للحصول على أفضل النتائج.
- قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود أية دهون أو صفار بيض على أداة الخفق أو داخل إناء العجن.
- بالنسبة للعجين المرقق استخدم مكونات باردة إذا لم تحدد الوصفة غير ذلك.
- إذا شعرت أن الجهاز يعمل تحت جهد أثناء الاستخدام، أطفأ الجهاز، وفصل القابس من مأخذ التيار وقم بتقليل الكمية التي ترغب في عجنها.
- يمكنك الحصول على العجن الأمثل للمكونات إذا قمت بإضافتها قبل السوائل.

التنظيف والصيانة

- فك جميع الملحقات المستخدمة بعكس اتجاه اللف المستخدم في التركيب والذي تم توضيحه سابقاً.
- يمكن غسل إناء العجن (E) وأداة الخفق (F) في غسالة الأواني؛ بينما يجب غسل أداة الخلط (H) والغطاء (I) وأداة العجن (G) بالأيدي وباستخدام مياه ساخنة ومنظفات محايدة.
- لتنظيف جسم الجهاز (D) استخدم قطعة قماش مبللة قليلاً.
- **تنبيــه:**

بعد التنظيف جفف كل جزء جيداً قبل تركيبه.

الوصفات

الوصفة الأساسية لإعداد الخبز – ١,٦ كجم

٦٠٠ مل من الماء الدافئ
٣٠ جم من الخميرة الطازجة أو ١٤ جم من الخميرة الجافة
٢ ملعقة صغيرة من السكر
١ ملعقة صغيرة ملح
٣٠ جم من الزيت
٤٥٠ جم من الدقيق نوع ٠٠
٤٥٠ سميد مطحون للقمح القاسي

- قم بمزج الخميرة بالماء والسكر في وعاء صغير. اتركه ليمتزج لمدة ١٥ دقيقة
- أضف للسائل الملح والزيت
- بواسطة المضرب الخطافي، قم بالعجن مستخدما السرعة "١" مع إضافة الدقيق بشكل تدريجي.
- تابع باستخدام السرعة ١ حتى تمر ٢ دقيقة من بدء العجن.
- استخدم السرعة ٢ وتابع العجن لمدة ٤ دقائق.
- قم بنقل العجين في وعاء صغير مدهون بقليل من الزيت وقم بتغطيته بالرقائق الشفافة مع دهنها بالقليل من الزيت.
- اترج العجين ليختمر في درجة حرارة الغرفة بعيدا عن تيارات الهواء لمدة ١ ساعة حتي أن يتضاعف الحجم.

- على سطح مغطى بالدقيق قم بتشكيل العجين كما ترغب.
- ضعه على صفائح الطهي بالفرن مدهونة بالقليل من الزيت ومغطاة بالورق المدهون بالزيت، قم بتغطيته بقطعة من القماش ذات الثقوب واتركه ليختمر لمدة ٣٠ دقيقة أخرى.
- قم بطهيه في الفرن السابق التسخين لحرارة ٢٢٠ مئوية لمدة ٢٥-٣٥ دقيقة وفقا للأشكال أو عندما يتم الطرق على قاعدة الخبز ونجد الصوت مكتوما كصوت الفراغ.

الوصفة الأساسية للعجائن الطازجة بالبيض – ٨٠٠ جم.

٥ جم دقيق من النوع "٠٠"
٤ بيضات حجم ٦٥-٧٠ جم
٥٠ مل من الماء البارد
٥ جم من الزيت

- ضع في وعاء صغير جميع المكونات.
- قم بالعجن باستخدام المضرب الخطافي وعلى السرعة ٢ لمدة ٥ دقائق.
- قم بنقل العجين في وعاء صغير به طبقة صغيرة من الدقيق وقم بتغطيته بالرقائق الشفافة. اتركه ليمتزج لمدة ٣٠ دقيقة في مكان دافئ.
- قم بتمديد العجين يدويا أو بواسطة الماكينة طبقا للوصفة.
- قم بالطهي في ماء ساخن مملح من ٥ إلى ٨ دقائق وفقا للشكل.

الوصفة الأساسية لرقائق العجين – ١,٦ كجم

٨٠٠ جم من العجين من النوع "٠٠"
٤٠٠ جم من الزبد البارد على هيئة قطع
٢٤٠ جم من السكر
٤ صفار بيض
١٠٠ مل من الماء البارد
كم ضئيل من الملح
نكهات (فانيليا، قشر ليمون، قشر برتقال، وغيرهم)

- ضع في الوعاء جميع المكونات.
- باستخدام المضرب (G) قم بالعجن على السرعة ٢ لمدة ٥ دقائق.
- قم بنقل العجين إلى سطح العمل وقم بتشكيله على هئية كرة بسرعة.
- قم بلفه بالرقائق الشفافة وضعه في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل أو حتى أن يتصلب سطحه قليلا.
- قم بفرد العجين على سطح مغطى بالدقيق بالارتفاع والمساحة المرغوبة.
- قم بالطهي في الفرن السابق التسخين لدرجة حرارة ١٨٠/١٧٠ درجة مئوية ولمدة من ١٥ إلى ٢٥ دقيقة وفقا للوصفة

الوصفة الأساسية للكيك (الكعك اللين) - ١,٦ كجم

٣٥٠ جم زبد بدرجة حرارة الغرفة
٣٥٠ جم سكر
٤ بيضات حجم ٧٠/٦٥ جم
١٠ صفار بيض (٢٠٠ جم تقريبا)
٢٥٠ جم من الدقيق النوع ٠
١٥٠ جم طحين البطاطا
١ ظرف خميرة بودرة للحلويات
قدر ضئيل من الملح
نكهات (خلاصة الفانيليا، لوز أو قشر ليمون، برتقال، وغيرهم)

- ضع في وعاء صغير الزبد، السكر، الملح والنكهات.
- استخدم المضرب ذو الأسلاك لخفق على السرعة ٣ لمدة ٥ دقائق
- استخدم السرعة ٤ وتابع الخفق لمدة ٥ دقائق أخرى
- مع استمرار الخفق ضع بيضة كاملة أو ٢ صفار بيض في مرات مختلفة مع ترك فاصل زمني لمدة دقيقة تقريبا أو حتى أن يصبح البيض ممتزجا جيدا
- اضف الدقيق وطحين البطاطا والخميرة وقم بالمزج على السرعة ٢ لمدة ٢ دقيقة
- قم بوضع المزيج في القوالب المدهونة بالزبد والمغطاة بطبقة صغيرة من الدقيق.
- قم بالطهي في فرن سابق التسخين لدرجة ١٧٠ درجة مئوية ولمدة ٤٥/٣٥ دقيقة
- أزل القالب وضع المحتوى على شبكة واتركه ليبرد جيدا قبل التناول.

الوصفة الأساسية لحلوى المرينج – ٩٠٠ جم (٨ صفار بيض)

٣٠٠ جم صفار بيض (٨/٧ بيضات)
٣٠٠ جم سكر مكرر
٣٠٠ جم سكر بودرة
قدر ضئيل من الملح

- في درجة حرارة الغرفة ضع في الوعاء صفار البيض مع الملح
- باستخدام المضرب السلكي قم بخفق العجين حتى يصبح هلامي مستخدما السرعة ٦ لمدة ٥ دقائق
- تابع باستخدام السرعة ٧ وأضف السكر المكرر على مرات منفصلة
- تابع الخفق لمدة ٥ دقائق من أخر مرة إضافة
- أطفئ الجهاز وأخرج الوعاء
- بواسطة مبسط طهي وبالتحريك من أعلى إلى أسفل ضع السكر البودرة بعد تمريره في المنخل.
- بمساعدة كيس خاص بصانعي الحلويات أو باستخدام ملعقتان قم بتشكيل حلوى المرينج على صفائح الفرن المغطاة بالورق الزيتي أو المدهونة بالقليل من الزبد.
- قم بالطهي في الفرن السابق التسخين لحرارة ٥٠/٤٠ مئوية لعدة ساعات مع ترك الباب غير مغلق بإحكام لمسافة ٢ سم وذلك لتسمح للرطوبة بالخروج من حلوى المرينج وأن تصبح جافة بشكل جيد.
- قد يلزم ٣ – ٤ ساعات للقطع الصغيرة أو الرقيقة حتى ٨ – ١٠ ساعات للمرينج الأكبر حجما.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze, takie jak:

1. Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
2. Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej. Po każdym użyciu odłączyć urządzenie od sieci.
3. Nie ustawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
4. Podczas użytkowania urządzenia ustawić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
5. Nie narażać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (opady, słońce, itp.).
6. Chronić przewody elektryczne przed stykaniem się z gorącymi powierzchniami.
7. 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.
8. Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci
9. Podczas wlewania gorących płynów do pojemnika zwracać uwagę, aby ich nie wylać oraz aby uniknąć kontaktu z płynem lub parą
10. Przed rozpoczęciem wymiany akcesoriów oraz przed zbliżeniem dłoni do części w ruchu urządzenie wyłączyć i wysunąć wtyczkę z gniazda poboru prądu
11. Nie zanurzać korpusu produktu, wtyczki ani przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych cieczach. Do ich czyszczenia używać wilgotnej szmatki.
12. Nawet gdy urządzenie nie pracuje, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów lub przed ich czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
13. Przed posłużeniem się przełącznikami znajdującymi się na urządzeniu lub ich

regulacją albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.

14. Aby odłączyć wtyczkę, należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za kabel.
15. Nie używać urządzenia w sytuacji, gdy przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone lub 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 jakiemukolwiek zagrożeniu.
16. 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.
17. Urządzenie i jego przewód przechowywać poza zasięgiem dzieci.
18. W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
19. Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
20. Niniejsze urządzenie spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 r., dotyczące kontaktu z żywnością.
21. Ewentualne, nie zatwierdzone wyraźnie przez producenta modyfikacje, mogą skutkować zmniejszeniem bezpieczeństwa użytkowania urządzenia oraz utratą gwarancji.
22. W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto zabezpieczenie części urządzenia mogące stanowić zagrożenie szczególnie dla dzieci, które mogłyby się posłużyć urządzeniem do zabawy.
23. Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
24. Nie dotykać części w ruchu.
25. Nie uruchamiać urządzenia „na pusto”.
26. Aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia, dłonie oraz narzędzia trzymać z daleka od części w ruchu.
27. Nie wprowadzać dłońmi artykułów spożywczych do urządzenia podczas jego pracy. Korzystać zawsze z odpowiednich otworów.

28. Podczas pracy urządzenia nie usuwać artykułów spożywczych ze ścianek miski. Wyłączyć urządzenie, wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda i posłużyć się dołączoną do zestawu łopatką.

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

INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

A Ramię
B Dźwignia przechylania ramienia
C Pokrętło regulacji trymera
D Korpus urządzenia
E Miska
F Końcówka do ubijania
G Końcówka do wyrabiania
H Końcówka do mieszania
I Pokrywa zapobiegająca rozpryskom

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MAKSYMALNA DOPUSZCZALNA POJEMNOŚĆ I MASA

Maksymalna masa mąki, której nie można przekraczać	1 kg
Maksymalna masa bezwzględna, której nie można przekraczać (aby uzyskać więcej informacji, patrz punkt PRZEPISY)	1,7 kg
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do wyrabiania (G)	
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do mieszania (H)	
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do ubijania (F)	

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

- Obniżyć dźwignię (B) w kierunku symbolu ■, aby podnieść ramię (A), aż do usłyszenia dźwięku blokowania (rys. 2).
- Ustawić miskę (E) na podstawie korpusu urządzenia (D) w taki sposób, aby otwory w misce wpasowały się dokładnie w karby znajdujące się w odpowiednim gnieździe na korpusie urządzenia. Obrócić w prawo, aby zablokować miskę (E) (rys. 3).
- Zamontować na ramieniu (I) pokrywę zapobiegającą rozpryskom (A), aby zapobiec wypływaniu płynów, obracając ją, aż do całkowitego zablokowania (rys. 4).

- W zależności od przetwarzanej żywności, zamontować odpowiednią końcówkę na osi silnika korpusu urządzenia (D) (rys. 5). Obrócić w lewo, blokując ją w taki sposób, aby sworzeń znajdujący się na osi silnika wsunął się dokładnie w odpowiedni otwór na zaczepie końcówki (rys. 6).
  Urządzenie wyposażone jest w trzy rodzaje końcówek:
  Końcówka do ubijania (F): 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.
  Końcówka do wyrabiania (G): do każdego rodzaju wyrabiania (ciasto na pizzę, chleb, ciasto kruche itp.).
  Końcówka do mieszania (H): do mieszania miękkich ciast.
- Trzymając nadal podniesione ramię (A), umieścić składniki w misce (E).
- Obniżyć dźwignię (B) jednocześnie z ramieniem (A) (rys. 7).
- Wsunąć wtyczkę do gniazda prądu. Włączyć urządzenie, ustawiając pokrętło (C) w położeniu prędkości „1". Zwiększać następnie prędkość w zależności od potrzeb lub zgodnie ze wskazówkami w przepisie.
- Aby uzyskać bardziej jednorodny rezultat, wyłączyć urządzenie, wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania i podnieść ramię (A), zgodnie z wcześniejszymi wskazówkami. Za pomocą odpowiedniej łopatki umieścić w centrum miski żywność zebraną ze ścianek miski (E).
- Po zakończeniu czynności lub w przypadku zmiany końcówki, wyłączyć urządzenie, ustawiając pokrętło (C) w położeniu „0". Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania. Podnieść ramię (A), zgodnie z wcześniejszymi wskazówkami. Zdemontować końcówkę, odblokowując ją poprzez przekręcenie w prawo, i wyciągnąć ostrożnie do góry.
- Zdemontować miskę (E), obracając ją w lewo.

UWAGA:
Przed rozpoczęciem używania urządzenia sprawdzić, czy akcesoria zostały poprawnie zamontowane.

W przypadku używania końcówek do wyrabiania (G) i mieszania (H), nie uruchamiać urządzenia na czas dłuższy, niż 5 minut jednorazowo. Następnie pozostawić urządzenie na co najmniej 20 minut, w celu schłodzenia.
W przypadku używania końcówki do ubijania (F), nie uruchamiać urządzenia na czas dłuższy, niż 10 minut jednorazowo. Następnie pozostawić urządzenie na co najmniej 20 minut, w celu schłodzenia.
Brak stosowania się do powyższych zaleceń może skutkować uszkodzeniem produktu, które nie jest objęte gwarancją.

Jeżeli podczas pracy urządzenia okaże się konieczne dodanie kolejnych składników do miski (E), wyłączyć urządzenie, ustawiając pokrętło (C) w położeniu „0". Włożyć dodatkowe składniki do miski.

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 miski (E). Najpierw wyłączyć urządzenie i wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Zdemontować wszystkie używane akcesoria, wykonują czynności w kolejności odwrotnej, niż opisane dla ich montażu.
- Miska (E) i końcówka do ubijania (F) mogą być myte w zmywarce. Końcówka do mieszania (H), pokrywa (I) i do wyrabiania (G) powinny być myte ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Do czyszczenia korpusu urządzenia (D) używać lekko wilgotnej szmatki.

-UWAGA**:**

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

PRZEPISY

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CHLEB – 1,6 KG.

600 ml letniej wody
30 g świeżych drożdży lub 14 g drożdży w proszku
2 łyżeczki cukru
1 łyżeczka soli
30 g oliwy
450 g mąki
450 g semoliny z pszenicy durum

- Wymieszać w misce drożdże z woda i cukrem. Pozostawić na 15 minut.
- Dodać do masy sól i oliwę.
- Używając końcówki hakowej wyrabiać z prędkością „1”, dodając stopniowo mąkę.
- Kontynuować z prędkością „1” przez czas 2 minut, licząc od rozpoczęcia.
- Zmienić prędkość na „2” i wyrabiać jeszcze przez 4 minuty.
- Przełożyć ciasto do miski posmarowanej 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 ściereczka 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 CIASTO MAKARONOWE JAJECZNE - 800 G.

500 g mąki "00"
4 jaja 65/70 g
50 ml zimnej wody
5 g oliwy

- Włożyć do miski wszystkie składniki.
- Używając końcówki hakowej wyrabiać z prędkością „2" przez 5 minut.
- Przełożyć ciasto do miski posypanej mąką i przykryć folią. Pozostawić na 30 minut w ciepłym miejscu.
- Rozwałkować ciasto ręcznie lub w maszynce. Pokroić zgodnie z recepturą.
- Gotować we wrzącej osolonej wodzie od 5 do 8 minut, w zależności od wielkości.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA KRUCHE CIASTO – 1,6 KG.

800 g mąki "00"
400 g zimnego masła w kawałkach
240 g cukru
4 żółtka jaj
100 ml zimnej wody
szczypta soli
zapachy (wanilia, skórka cytryny, skórka pomarańczy itp.)

- Włożyć do miski wszystkie składniki.
- Używając końcówki (G) wyrabiać z prędkością „2" przez 5 minut.
- 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.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CIASTO (CIASTO PARADISO) – 1,6 KG.

350 g masła w temperaturze pokojowej
350 g cukru
4 jaja 65/70 g.
10 żółtek jaj (ok. 200 g).)
250 g mąki
150 g mąki ziemniaczanej
1 torebka drożdży w proszku do ciast
1 szczypta soli
zapachy (esencja waniliowa, migdałowa lub skórka z cytryny, pomarańczy itp.)

- Włożyć do miski masło, cukier, sól i zapachy.

- Używając końcówki drucianej wyrabiać z prędkością „3” przez 5 minut.
- Zmienić prędkość na „4” i wyrabiać jeszcze przez 5 minut.
- Kontynuując ubijanie dodawać po jednym całym jajku lub 2 żółtka, w odstępach co ok. minutę, aż do dokładnego wmieszania jaja.
- Dodać mąkę, mąkę ziemniaczaną i drożdże. Mieszać z prędkością „2” przez 2 minuty.
- Przełożyć masę do nasmarowanych masłem i posypanych mąka form.
- Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 170° C przez ok 35-45 minut.
- Wyjąć z piekarnika i pozostawić w formie przez 5 minut.
- Wyłożyć na kratkę i pozostawić do dokładnego schłodzenia.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA BEZĘ - 900 G (8 BIAŁEK JAJ)

300 g białek (7/8 białek jaj)
300 g cukru drobnego
300 g cukru pudru
1 szczypta soli

- Włożyć do miski białka w temperaturze pokojowej i sól.
- Używając końcówki drucianej wyrabiać z prędkością „6” przez 5 minut.
- Zmienić prędkość na „7” i dodawać stopniowo cukier drobny.
- Kontynuować ubijanie jeszcze przez 5 minut po dodaniu ostatniej porcji.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć miskę.
- Za pomocą łopatki wmieszać ruchami od góry do dołu cukier puder przesiany przez sito.
- 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. 40°C - 50°C przez kilka godzin, zostawiając lekko uchylone drzwiczki, aby umożliwić odprowadzenie wilgoci i dokładne wysuszenie bez.
- Suszenie może trwać 3 - 4 godziny w przypadku małych i cienkich porcji aż do 8 - 10 godzin w przypadku większych bez.

Cod. 6115105700 Rev. 2 del 14/01/2020



Ariete

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

827070