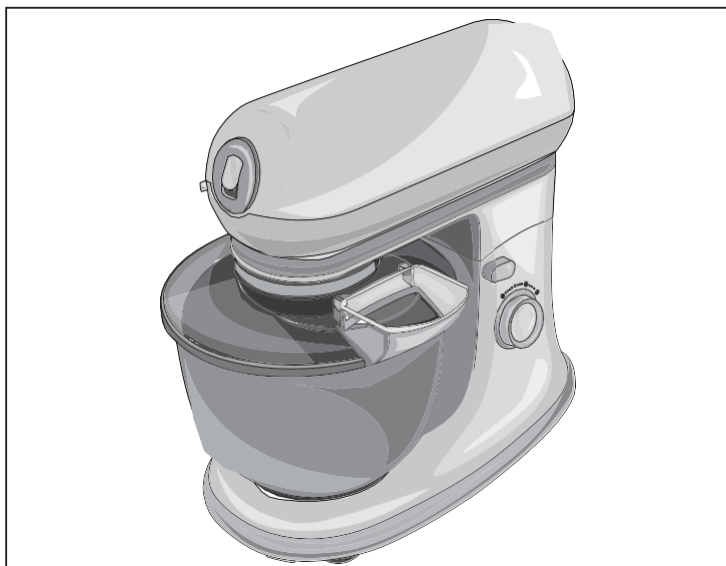


# *Ariete*



**Konyhagép**

**Kitchen machine**

**Cuisine Machine**

**Küchenmaschine**

**Robot de cocina**

**Máquina da cozinha**

**Kitchen machine**

**Μυ.άβυμα κουÇίβαç**

**Kyxohhae mamnha**

**Roboty kuchenne**

**CE EAC**

**1588**

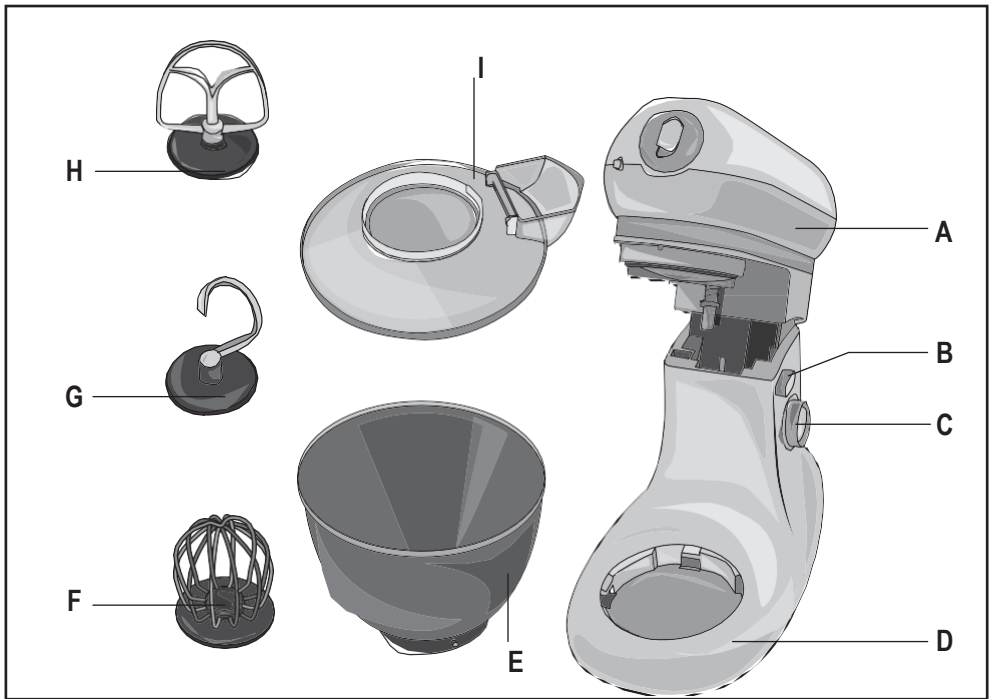


Fig. 1

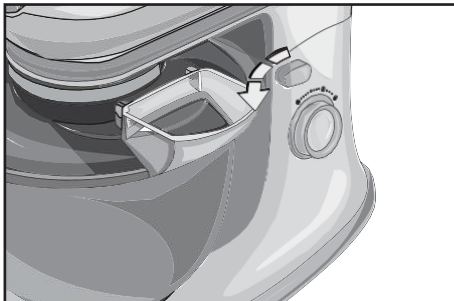


Fig. 2

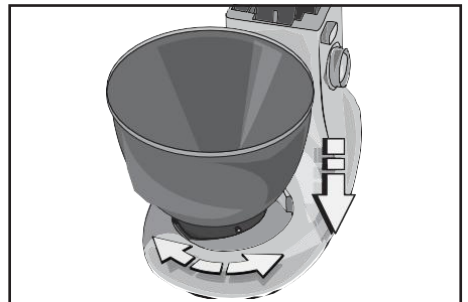


Fig. 3

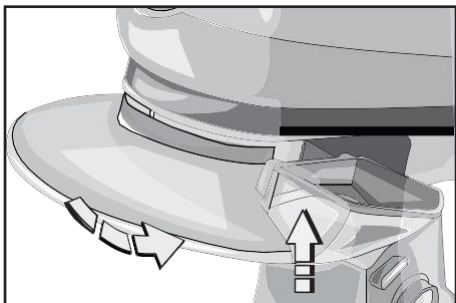


Fig. 4

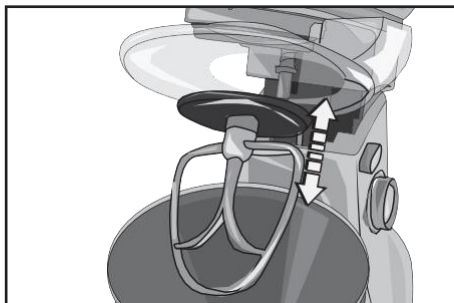


Fig. 5

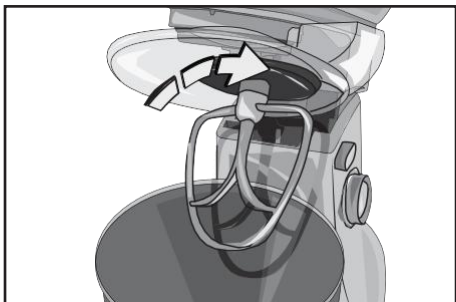


Fig. 6




Fig. 7

## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

### HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT

Az elektromos készülékek használatakor be kell tartania az itt következő biztonsági szabályokat:

1. Ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján lévő feszültség megfelel-e a hálózati feszültségnek.
2. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket az áramforráshoz csatlakoztatva; húzza ki a csatlakozót minden használat után.
3. Soha ne helyezze a készüléket hőforrásra vagy annak közelébe.
4. Használat közben mindig helyezze a készüléket sík, egyenletes felületre.
5. Ne tegye ki a készüléket esőnek, napnak, természeti elemeknek.
6. Ügyeljen arra, hogy a kábel ne érintkezzen forró felületekkel.
7. A készüléket csökkent fizikai, idegrendszeri és szellemi állapotban lévő személyek, valamint akik tapasztalatlanok a készülék használatát illetően, csak felügyelet mellett használhatják, vagy, ha megkaptak és megértettek minden, a használattal kapcsolatos előírást és tudomásul vették a lehetséges veszélyeket.
8. A készüléket gyermekek nem használhatják.
9. Soha ne merítse a készüléket, a kábelt és a csatlakozót vízbe, vagy más folyadékba; a tisztításhoz nedves ruhát használjon.
10. Mielőtt ki-, vagy beszereli az egyes alkatrészeket, illetve tisztításkor mindig húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból.
11. Győződjön meg róla, hogy a kezei teljesen szárazak, mielőtt használja a készüléket, illetve mielőtt hozzáér a kapcsolókhoz, a kábelhez vagy a hálózati csatlakozóhoz.
12. Amikor a készüléket kihúzza a hálózati aljzattól, mindig közvetlenül a csatlakozónál fogja meg. Soha ne húzza a kábelnél fogva.
13. Ha a kábel sérült, javíttassa meg a gyártóval vagy szakemberrel a lehetséges kockázat elkerülése érdekében.  
Minden javítást, beleértve a kábel cseréjét, csak a Szervizközpont, vagy az Ariete által felhatalmazott szakember végezhet, a lehetséges kockázatok elkerülése érdekében.
14. Ha hosszabbítókat használ, ügyeljen arra, hogy azok megfeleljenek a készülék teljesítményének, hogy ne jelentsenek veszélyt a gép használójára és környezetére. A nem megfelelő hosszabbítók használata zavarokat okozhat a készülék működésében.
15. A készüléket és a kábelt ne tartsa gyermekek által hozzáférhető helyen.

16. Ne veszélyeztesse a készülék biztonságos működtetését olyan alkatrészek használatával, amelyek nem eredetiek vagy amelyeket a gyártó nem hagyott jóvá.
17. Ezt a készüléket csak HÁZTARTÁSI CÉLOKRA tervezték, nem használható kereskedelmi vagy ipari célokra.
18. A készülék megfelel a 27/10/2004 sz. 1935/2004 EK rendelet étellel érintkező anyagokra illetve tárgyakra vonatkozó előírásainak.
19. A termék azon módosításai, amelyek nem a gyártó jóváhagyásával történnek, a felhasználó garanciáját semmissé tehetik.
20. Abban az esetben, ha úgy dönt, hogy a készüléket leselejtezi, azt javasoljuk, hogy vágja le róla a kábelt. Javasoljuk továbbá minden olyan alkatrész ártalmatlanítását, amely veszélyes lehet, különösen gyermekek számára, akik szívesen játszanak a készülékkel vagy annak alkatrészeivel.
21. A csomagolást soha ne hagyja gyermekek számára elérhető helyen, veszélyt jelenthet.
22. Ne nyúljon a mozgó alkatrészekhez.
23. Soha ne működtesse a készüléket üresen.
24. Hogy elkerülje a sérülést és a készülék károsodását, a kezeit és a konyhai eszközöket tartsa távol a gép mozgó alkatrészeitől.
25. Ha a készülék működik, ne kézzel adagolja a hozzávalókat; az adagolás mindig a megfelelő nyíláson történjen.
26. Soha ne távolítsa el a tál faláról az ételt, amíg a készülék működik. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a konnektorból és mindig használja a mellékelt spatulát.
27.  Hogy a készülék megfelelő módon történő elhelyezése a 2012/19 / EK európai irányelv szerint történjen, kérjük, olvassa el a mellékelt tájékoztatót.




**NE DOBJA EL EZT AZ ÚTMUTATÓT**

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)


- A Kar
- B Fej hátradöntő gomb
- C Sebesség szabályzó
- D Készülék test
- E Keverőtál
- F Habverő adapter
- G Dagasztó kar
- H Krémkeverő lapát
- I Fröccsenés gátló fedél

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

### A maximális megengedett mennyiségek és sebességek

A liszt maximális megengedett mennyisége	1 Kg
A keverék maximális megengedett mennyisége (további részleteket lásd a receptknél)	1,7 Kg
A dagasztókar maximális megengedett sebessége (G)	
A habverő maximális megengedett sebessége (F)	
A krémkeverő lapát maximális megengedett sebessége (H)	

**FIGYELEM: Miután eltávolította a készülék csomagolását, az első használat előtt gondosan mossa el az étellel érintkező alkatrészeket enyhe mosószeres vízzel.**

- Nyomja le a kart (B) a  jel felé, és emelje fel a dönthető fejet (A) amíg az rögzül (2. ábra).
- Tegye a keverőtálat (E) a készülék aljára (D) úgy, hogy a tálon lévő hornyok tökéletesen illeszkedjenek a gép testéhez. Rögzítse a keverőtálat az óramutató járásának megfelelő irányba forgatva (E) (3. ábra).
- Illesze be a fröccsenés gátló fedelet (I) amely megakadályozza, hogy a folyékony alkotórészek kifröccsenjenek (A) (4. ábra).
- A hozzávalóknak megfelelő adaptert illessze a készülék testre (D) (5. ábra), forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg rögzül, úgy, hogy a motortesten lévő tengely illeszkedjen az adapter nyílásába (6. ábra).

A készülék három adapterrel van felszerelve:

Habverő (F): tojásfehérje felverésére, krémek, instant puddingok, és készen kapható sütemény-, és desszertporok keveréséhez, vaj vagy margarin kikeverésére cukorral; (a vajat és a margarint szobahőmérsékleten használja fel); tojássárgája felveréséhez piskótához és más könnyű tésztákhoz.

Dagasztó kar (G): minden típusú tészta keveréséhez (pizza, kenyér, levestészta stb.)

Krémkeverő lapát (H): lágy torta alapokhoz.

- Emelje fel a hátradönthető fejet (A) és a hozzávalókat adagolja a keverőtálba (E).
- Nyomja le a kart (B) ismét, és ezzel egyidejűleg engedje le a fejet (A) (7. ábra). Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, kapcsolja be a tárcsa (C) elfordításával és az "1" sebességfokozat beállításával. A sebességet növelje igény szerint, illetve a receptben megadottaknak megfelelően.
- Az egységes állag elérése érdekében tegye a következőt: kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati aljzathoz, emelje fel a fejet (A) az előbbiekből leírtaknak megfelelően. Spatulával simítsa le a hozzávalókat a keverőtál oldaláról és keverje át a tál tartalmát oldalról középre irányuló mozdulatokkal (E).
- A keverési folyamat befejeztével, vagy ha adaptert cserél, kapcsolja ki a készüléket a tárcsa (C) "0" állásba való fordításával, húzza ki a gépet a hálózati aljzathoz; emelje fel a kart (A) az előzőekben leírtaknak megfelelően, és óvatosan vegye ki az adaptert az óramutató járásának megfelelő irányba fordítva.
- Vegye ki a keverőtálat (E) az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva.

#### **FIGYELEM:**

***A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy minden egyes alkatrészt megfelelően illesztett a gépre.***

***A dagasztó kar (G) és a krémkeverő lapát (H) használatakor ne működtesse a gépet folyamatosan 5 percnél tovább, hagyja hűlni legalább 20 percen keresztül.***

***A habverő adapter (F) használatakor, ne működtesse a gépet folyamatosan 10 percnél tovább, hagyja legalább 20 percen át hűlni.***

***Amennyiben ezeket a szabályokat nem tartja be, és emiatt a készüléket károsodás éri, Ön elveszíti a vásárlói garanciától.***

***Ha a keverés során több hozzávalót kell adagolnia a keverőtálba (E), először fordítsa a tárcsát (C) "0" pozícióba, csak ezután kezdje meg az adagolást.***

***Hogy elkerülje a sérüléseket és a készülék károsodását, ne nyúljon a mozgó alkatrészekhez sem kézzel, sem pedig egyéb konyhai eszközzel.***

***A keverőtál oldalán (E) maradt ételt ne próbálja leszedni amíg a készülék működik. Kapcsolja ki a gépet és húzza ki a hálózati csatlakozóból.***

## HASZNOS TIPPEK

---

- A legjobb eredmény érdekében a tojásokat mindig szobahőmérsékleten használja fel.
- Mielőtt habbá veri a tojásfehérjét, győződjön meg róla, hogy nem maradt zsiradék vagy tojássárgája az adapteren, vagy a keverőtálban.
- A tészták készítéséhez hideg összetevőket használjon, hacsak a recept másképpen nem rendel.
- Ha a készülék nehézkesen működik, kapcsolja ki, húzza ki a konnektorból és csökkentse a keverésre szánt összetevők mennyiségét.
- Az optimális keveredés érdekében először a folyékony összetevőket dolgozza ki.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

---

- Vegye le a gépről az alkalmazott kiegészítőket, ellenkező sorrendben, mint ahogy összeszerelte.
- A keverőtál (E), a fedél (I), és a habverő adapter (F) mosogatógépben mosható; a krémkeverő lapát (H) és a dagasztó kar (G) kézzel tisztítható, meleg, enyhe mosogatószeres vízzel.
- A készülék testének tisztításához (D) nedves ruhát használjon.

### FIGYELEM:

***Tisztítás után alaposan töröljön át és szárítson meg minden alkatrészt.***



## RECEPTEK

---

### ALAP KENYÉR TÉSZTA – 1.6 KG

600 ml langyos víz

30 g friss élesztő vagy

14 g száraz élesztőpor

2 teáskanál cukor

1 teáskanál só

30 g olaj

450 g 00 liszt

450 g durumliszt

- Keverje össze az élesztőt a tálban a vízzel és a cukorral. Hagyja állni 15 percig.
- Adja a keverékhez a sót és az olajat.
- Keverje a dagasztó karral "1"-es fokozaton és adagolja hozzá a lisztet.
- Folytassa a keverést "1"-es fokozaton , a keverés kezdetétől 2 percen át.
- Kapcsoljon "2"-es sebességre és folytassa a keverést 4 percig.
- Tegye át a keveréket egy kiolajozott tálba és takarja le egy egyhén kiolajozott sütőfóliával.
- Hagyja a tésztát egy órán át száraz levegőn, szobahőmérsékleten, amíg a duplájára kel.
- Lisztezze be a tésztát és formálja meg.
- Tegye a tésztát kiolajozott, vagy sütőpapírral lefedett sütőlemezre , takarja le egy konyharuhával és hagyja kelni 30 percig.
- Süsse előmelegített sütőben 220° C-on 25-35 percig, alaktól és mérettől függően addig, amíg a tetejét megkopogtatva kongó hangot ad.

### TOJÁSOS TÉSZTA ALAPRECEPT – 800 GR

500 g "00"-ás liszt

4 egész tojás

(egyenként 65/70 gr)

50 ml hideg víz

5 g olaj

- Tegye az összetevőket a keverőtálba.
- Keverje a dagasztó karral "2"-es fokozaton 5 percig.
- Tegye át a tésztát kilisztezt tálba és takarja le fóliával.Hagyja pihenni legalább 30 percig.
- Nyújtsa ki géppel, vagy kézzel és vágja fel a kívánt formára.
- Forrásban lévő sós vízben főzze 5-8 percig, alaktól és mérettől függően.

**OMLÓS TÉSZTA ALAPRECEPT – 1.6 KG**

800 g "00"-ás liszt

400 g hideg vaj, darabokra vágva

240 g cukor

4 tojás sárgája

100 ml hideg víz

csipetnyi só

Ízesítők (vanília, citrom-, vagy narancshéj stb.)

- Tegye az összetevőket a keverőtálba.
- Használja a fagasztókart (G), és keverje a tésztát "2"-es fokozaton 5 percig.
- Tegye át a tésztát a munkafelületre és gyors mozdulatokkal formálja golyóvá.
- Takarja be fóliával és tegye a hűtőszekrénybe legalább 20 percre, amíg kicsit megkeményedik.
- Lisztezett nyújtódeszkán nyújtsa ki a kívánt méretre és vastagságra.
- Előmelegített sütőben 170/180° C-on süsse 15-25 percig.

**PISKÓTATÉSZTA ALAPRECEPT – 1.6 KG**

350 g szobahőmérsékletű vaj

350 g cukor

4 egész tojás

(egyenként 65/70 g)

10 tojás sárgája

(kb. 200 g)

250 g 0-ás liszt

150 g burgonya keményítő

1 tasak sütőpor

1 csipetnyi só

Ízesítők (vanília vagy mandula aroma, citrom-, vagy narancshéj stb.)

- Tegye a keverőtálba a vajat, a cukrot, a sót és az ízesítőket.
- Használja a habverő adaptert "7"-es fokozaton 5 percig.
- Emelje a sebességet "8"-as fokozatra és keverjen további 5 percig.
- Folytassa a keverést, adjon a tésztához egy-egy egész tojást vagy 2-2 tojás sárgáját percenként, vagy amikor az előző teljesen elkeveredett.
- Adja a keverékhez a lisztet, a burgonya keményítőt és a sütőport, keverje "6"-os fokozaton 2 percig.
- Öntse a tésztát kiolajozott, gyengén kilisztezett sötétformába.
- Előmelegített sütőben, 170° C-on süsse 35-45 percig..
- Vegye ki a sütőből, és hagyja a formában 5 percre.
- Fordítsa rá egy sütőrácsra és további felhasználás előtt hagyja teljesen kihűlni.

**HABCSÓK ALAPRECEPT – 900 G (8 TOJÁS FEHÉRJE)**

300 g tojás fehérje (7/8)

300 g kristálycukor

300 g porcukor

1 csipetnyi só

- Tegye a tálba a szobahőmérsékletű tojásfehérjét és a sót.
- Keverje a habverő adapterrel "9"-es fokozaton 5 percig.
- Emelje a sebességet "10"-es fokozatra és kis adagonként adja a keverékhez a kristálycukrot.
- Folytassa a keverést további 5 percig.
- Kapcsolja ki a készüléket és vegye ki a tálát.
- Egy spatulával alulról felfelé irányuló mozdulatokkal keverje el az előzőleg átszitált porcukrot.
- Habzsák, vagy két evőkanál segítségével egy enyhény beolajozott sütőpapírral borított sütőlemezre formálja meg a habcsókokat.
- Süsse előmelegített sütőben 40/50° C-on néhány órán keresztül, a sütő ajtaját pár centiméterre hagyja nyitva, hogy a nedvesség eltávozhasson és a habcsók tökéletesen kiszáradjon.
- A kisebb habcsókok sütési ideje 3-4 óra, a nagyobbaké 8-10 óra is lehet.

Cod. 6115105700 Rev. 0 del 25/07/2017



***Ariete***