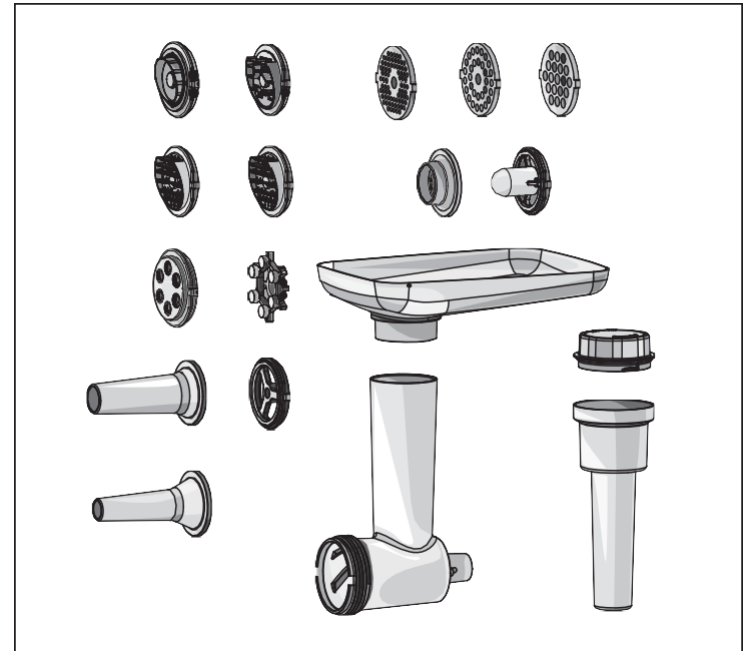
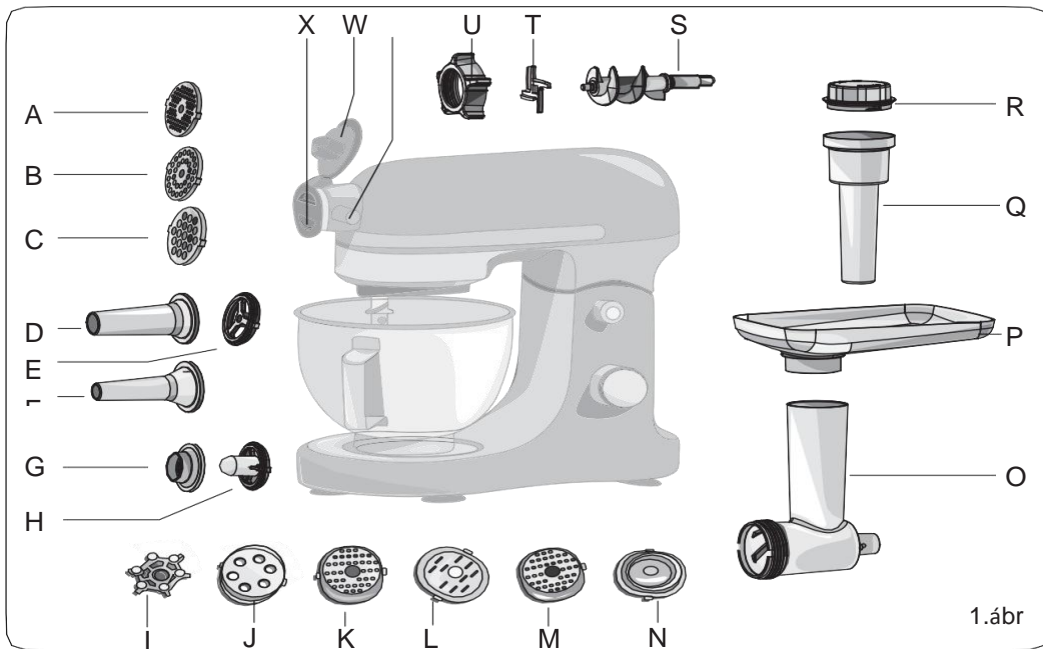


Ariete

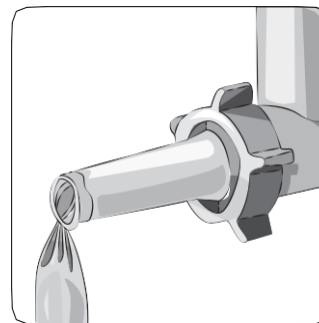


Ariete 4079 tartozék készlet - Modernakonyhai robotgéphez

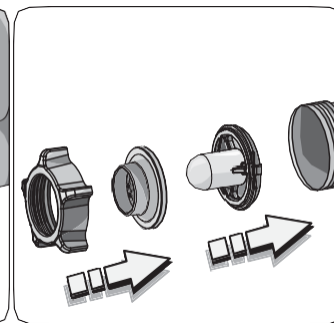
HASZNÁLATI UTASÍTÁS



1. ábr

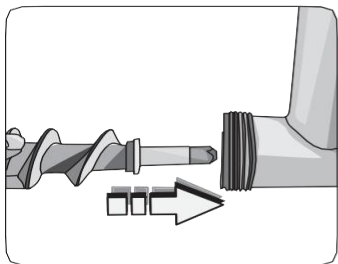


8. ábra

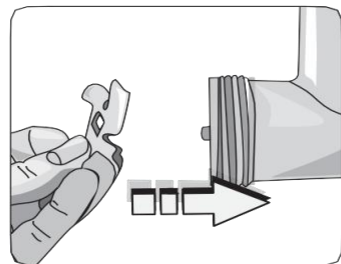


9. ábra

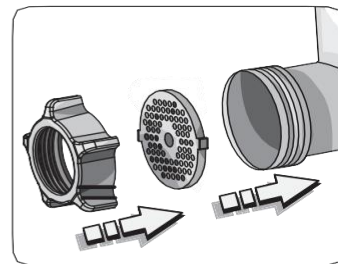
10. ábra



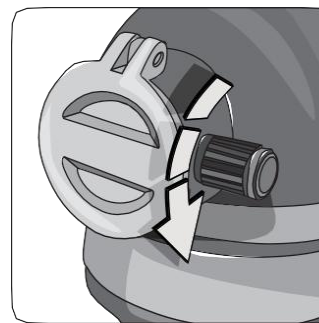
2. ábra



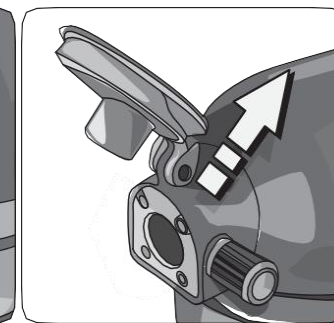
3. ábra



4. ábra

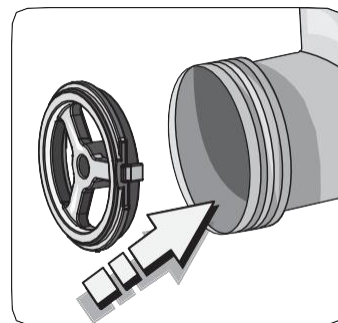


11. ábra

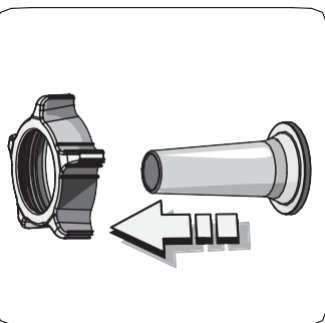


12. ábra

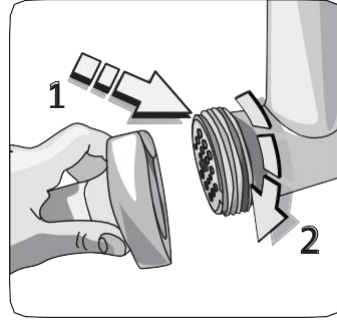
13. ábra



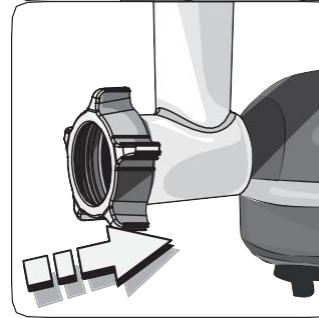
5. ábra

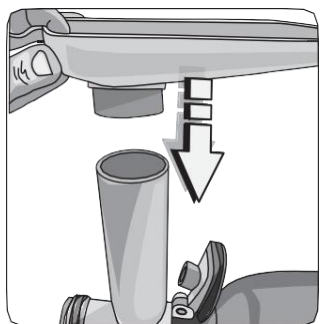


6. ábra

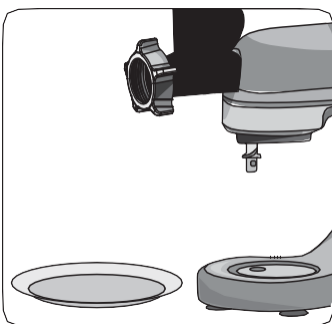


7. ábra

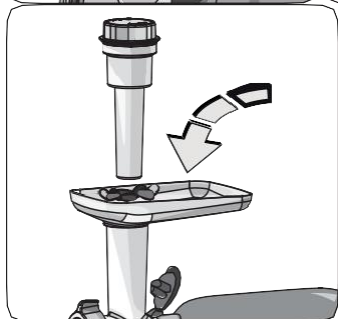




14. ábra



15. ábra



16. ábra

Felhasználói kézikönyv

Ez a készülék a vonatkozó európai előírásoknak megfelelően készült, hogy a felhasználót lehetőség szerint megvédje a lehetséges veszélyektől. Még ha ismeri is ezt a típusú készüléket, használat előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót. A készüléket csak arra a célra használja, amelyre azt tervezték, a balesetek és károk elkerülése érdekében. Tartsa meg ezt a kézikönyvet a későbbiekben is. Ha úgy dönt, hogy a készüléket másoknak adja, ne felejtse el mellékelni ezeket az utasításokat is.

Az ebben a kézikönyvben közölt információkat a következő szimbólumok jelölik:

 **Gyermekek számára veszélyes**

 **Elektromosság**

 **Egyéb okokból fennálló veszély**

 **Figyelmeztetés - égési sérülés**

 **Figyelmeztetés - anyagkárosodás**

RENDELLETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A kiegészítők a konyhai robotgéppel együtt darálásra, különféle tésztafélék készítésére alkalmasak, velük különböző receptek készíthetők. A tartozékokat csak és kizárólag magánhasználatra tervezték, ezért ipari vagy kereskedelmi célokra alkalmatlanok. A gyártó minden felelősséget elhárít a készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért. A nem megfelelő használat a garancia elvesztését eredményezi.

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

- A tartozékok megfelelnek a 2004. október 27-i 1935/2004/EK rendelet élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló bekezdésének.
- Elutasítunk minden felelősséget a helytelen, illetve az ebben az útmutatóban nem szereplő felhasználásból eredő károkért.
- A tartozékokat csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális állapotú, illetve tapasztalattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha megkapták és megértették az utasításokat és a használat során fennálló veszélyeket.
- A tartozékokat gyermekek nem használhatják. Gyermekek nem játszhatnak velük. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik.
- Gyermekek elől elzárt helyen tárolja.
- Ne hagyja a csomagolást gyermekek számára hozzáférhető helyen, mert veszélyes.
- Soha ne érintse meg a mozgó alkatrészeket.
- Ne az ujjával távolítsa el az ételt a tartozékokról vagy más éles elemekről a készülék működése közben.
- Különös figyelmet fordítson a pengék és egyéb éles elemek kezelésére az összeszerelési és tisztítási műveletek során.
- Soha ne a kezével tegye az élelmiszert a garatba. Mindig használja az ételnyomót.
- Ne használja a tartozékokat, ha azok sérültek.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- A terméken a gyártó által kifejezetten nem engedélyezett módosítások a készülék működésének biztonságát veszélyeztetik és semmissé teszik a vásárlói garanciát.

• Haj, ruhadarabok, karkötők és nyakláncok veszélyes sérüléseket okozhatnak, ha a garat élelmiszer-bevezető nyílásán keresztül a készülékbe kerülnek.

• A **balé**vesztély, illetve a készülék károsodásának elkerülése érdekében mindig tartsa távol kezét és konyhai szerszámainak a készülék mozgó részeitől.

A termék megfelelő ártalmatlanítása érdekében az európai irányelvnek megfelelően 2012/19/EU kérésük, olvassa el a termékhez mellékelt tájékoztatót.

ŐRIZZE MEG EZT A TÁJÉKOZTATÓT

A TARTOZÉKOK LEÍRÁSA

A Finom húsdaráló tartozék

B Közepes húsdaráló tartozék

C Durva húsdaráló tartozék

D Tartozék nagy kolbászok készítéséhez

E Tárcsa kolbászokhoz

F Tartozék kis kolbászok készítéséhez

G Tartozék húsgombóc készítéséhez

H Tartozék rögzítő húsgombóc készítéséhez

I Makaróni extruder tartó

J Makaróni extruder

K Vastag spagetti extruder

L Tagliatelle extruder

M Vékony spagetti extruder

N Pappardelle extruder

O Garat

P Tálca

Q Prés/rekesz a tárcsák tárolására

R Ételnyomó fedele

S Végtelenített csavar

T Penge

U Végzáró

V Tű

W Fedél

X Tartozék rögzítő

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Miután kivette a tartozékokat a dobozból, az első használat előtt alaposan mossa le mosószeres vízben az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő elemeket.



Figyelem!

Összeszerelés előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, és ki van húzva a fali aljzatból.

A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy az összes tartozék megfelelően fel van szerelve.

A húsdaráló összeszerelése

- Helyezze be a végtelenített csavart (S) a garatba (2. ábra).

Figyelem! Sérülésvesztély.

A penge éles, óvatosan bánjon vele.



- Helyezze be a pengét (T) a garatba (3. ábra).

A penge lapos vágási felületének kifelé kell néznie.

Győződjön meg arról, hogy a végtelenített csavar (S) helyesen illeszkedik, különben a penge (T) nem helyezhető el megfelelően.

- Helyezze a húsdaráló tartozékot a garatba (4. ábra). Az oldalsó bevágásoknak tökéletesen bele kell illeszkedniük a bemetszésekbe a garaton.

- A használt tartozék rögzítéséhez forgassa el és húzza meg a végzárót (U).

A készlet háromféle kiegészítőt tartalmaz a hús darálásához:

	Finom húsdaráló tartozék (A)		Durva húsdaráló tartozék (C)
	Közepes húsdaráló tartozék (B)		

A pengét csak a húsdaráló tartozékkal használja. A húsdaraboknak akkora méretűnek kell lenniük, hogy be lehessen helyezni a garat nyílásába, és csont nem lehet bennük.

Kolbászkészítéshez szükséges tartozék összeállítása

- Helyezze be a végtelenített csavart (S) a garatba (2. ábra).

- Helyezze a kolbásztárcsát (E) a garatba (5. ábra). Az oldalsó bevágásoknak tökéletesen bele kell illeszkedniük a garaton lévő bemetszésekbe.

- Helyezze a kolbászkészítő tartozékot a hüvelybe (U), majd a garatba (6-7. ábra).

- A tartozék rögzítéséhez forgassa el és húzza meg a végzárót (U).

A készlet kétféle kiegészítőt tartalmaz a kolbász készítéséhez, amelyeket a kolbászkoronggal együtt kell használni:

	Tartozék nagy kolbászok készítéséhez (D)		Kolbászkorong (E)
	Tartozék kis kolbászok készítéséhez (F)		

MEGJEGYZÉS: Ha a tartozékot kolbászkészítéshez használja, mielőtt a darált húst a garatba helyezné, egy tiszta kolbászhüvelyt kell behelyezni a tartozék kilépőnyílására (8. ábra).

A húsgombóc készítéséhez szükséges tartozék összeállítása

- Helyezze be a végtelenített csavart (S) a garatba (2. ábra).
- Helyezze a garatba a húsgombóc készítéséhez szükséges tartozék rögzítőjét (H) és a húsgombóc készítéséhez szükséges tartozékot (G) (9. ábra). Az oldalsó bevágásoknak tökéletesen bele kell illeszkedniük a garaton található bemetszésekbe.
- A használt tartozék rögzítéséhez forgassa el és húzza meg a végzárót (U).

A készlet tartalmaz egy húsgombóc készítéséhez szükséges tartozékot és annak rögzítőjét:

	<u>Tartozék húsgombóc készítéséhez (G)</u>		<u>A húsgombóc készítéséhez szükséges tartozék rögzítője (H)</u>
--	--	--	--

MEGJEGYZÉS: Ha a tartozékot kolbászkészítéshez vagy a húsgombóc készítéséhez használja, a húst előzőleg meg kell darálni, és ízesíteni.

A tészta extruder tartozékának összeszerelése

- Helyezze be a végtelenített csavart (S) a garatba (2. ábra).
- Helyezze a tészta extrudert a garatba (10. ábra). Az oldalsó bevágásoknak tökéletesen be kell illeszkedniük a garaton lévő bemetszésekbe.
- A tartozék rögzítéséhez forgassa el és húzza meg a végzárót (U).

A készlet ötféle tartozékot tartalmaz különböző típusú tészták készítéséhez:

	<u>Makaróni tészta extruder (J)</u>		<u>Tagliatelle tészta extruder (L)</u>
	<u>Vastag spagettitészta extruder (K)</u>		
	<u>Vékony spagettitészta extruder (M)</u>		<u>Pappardelle tészta extruder (N)</u>



Figyelem!

Ne használjon egyszerre túl sok tésztát. Kis adagoként helyezze be a tésztát a garatba.

Összeszerelés és üzemeltetés

- 1 Csavarja ki a csapot (V) az óramutató járásával ellentétes irányba a tartozékok rögzítésének kioldásához (11. ábra).
- 2 Emelje fel a készülék karján található rögzítő (X) fedelét (W) (12. ábra).
- 3 Helyezze be az előzőleg összeszerelt garatot (O) a tartozékok rögzítőjére (13. ábra).
- 4 Csavarja vissza a csapot (V), hogy a garatot rögzítse.
- 5 Helyezze a tálcát (P) a garatra (14. ábra).

6 Helyezzen egy megfelelő edényt a végzáró (U) alá, hogy összegyűjtse a garatból kikerülő élelmiszert (15. ábra).

7 Dugja be a dugót a konnektorba.

8 Forgassa el a készülék sebességszabályozó gombját a kívánt sebességfokozatra.

A készülék 11 sebességfokozattal rendelkezik.

Hús feldolgozásához, kolbász és húsgombóc készítéséhez használja az „5” és „11” közötti sebességet legfeljebb 3 egymást követő percig. Ezután hagyja pihenni a készüléket.

Tészta készítéséhez használja az „5” és „6” sebességet legfeljebb 5 egymást követő percig. Ezután hagyja pihenni a készüléket.

9 Amikor a készülék működik, helyezze be az élelmiszert a garatba (O) az élelmiszertprés segítségével (Q) (16. ábra).

10 A feldolgozás befejezése után forgassa a készülék sebességszabályozó gombját „0” állásba.

11 Húzza ki a készüléket a konnektorból.

Figyelem!

A készülék működése közben ne az ujjával távolítsa el az ételt a tartozékokból.

Figyelem!

Húsfeldolgozás közben ne használja a készüléket 3 egymást követő percnél tovább.

Ne használja a készüléket 5 egymást követő percnél tovább tésztafeldolgozás közben.

A túlmelegedés elkerülése érdekében hagyja kihűlni a készüléket.

Ne daráljon kemény és száraz élelmiszereket, például csontokat, inakat és dióféléket. Ne használjon fagyasztott húst. A húst darálás előtt olvassza ki.

Ne helyezzen túl sok húst a garatba.

Amennyiben nem tartja be fenti szabályokat, a készüléket olyan károsodás érheti, amelyre a garancia nem vonatkozik.

HASZNOS TIPPEK

- Ha a készülék nehézkesen, akadozva működik, csökkentse az élelmiszerek mennyiségét.
- A friss darált húst 24 órán belül meg kell főzni.
- A legjobb eredmény elérése érdekében a kolbászt egy-két nappal felhasználás előtt készítse el.
- A legjobb eredmény elérése érdekében darálja át kétszer a húst, mielőtt a tartozékot kolbász vagy a húsgombóc készítéséhez használja.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



Figyelem!

Mielőtt bármilyen tisztítási műveletet végezne, húzza ki a tápkábelt a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék teljesen kihűl.

Figyelem!

Ne használjon súroló hatású tisztítószeret. Tisztítás után alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt, mielőtt újra összeszereli a készüléket. A pengék élesek, tisztításukkor legyen nagyon óvatos.

- Távolítsa el az összes használt tartozékot, a korábban az összeszerelésnél leírtakkal ellentétes sorrendben.
 - Az ételnyomó (Q), a kolbászkészítéshez szükséges tartozékok (D-E-F), a húsgombócok készítéséhez szükséges tartozékok (G-H), valamint a tészta extruder lapok (I-K-L-M-N) mosogatógépben is moshatók.
 - A garat (O), a tálca (P), a hüvely (U), a penge (T), a végtelenített csavar (S) és a húsdaráló tartozékok (A-B-C) kézzel moshatók, meleg vízzel és enyhe mosószerrel.
- Tegye a tartozékkészletet száraz, gyermekektől elzárt helyre. Az ételnyomó (Q) és a fedele (R) a húsdaráló tartozékok tárolására is használható.

RECEPTEK

HÚSOS PITE

500 g csont nélküli és zsírmentes hús

- Vágja fel a húst körülbelül 20x20x60 mm-es kockákra.
- Helyezze be a kívánt húsdaráló tartozékot.
- Helyezze a húst a tálcára (P), és állítsa a készülék sebességszabályozó gombját „6”-os sebességre.
- Helyezze be a húst a garatba (O).
- Darálja legfeljebb 3 percig.

KOLBÁSZ

1 kg csont nélküli és zsírmentes hús

500 g zsíros sertéshús 30 g só + 7 g bors

fehér bor ízlés szerint

- Darálja meg a húst, és ízlés szerint keverje össze sóval, borssal és fehérborral.
- Helyezze az előzőleg darált húst a tálcára (P), és állítsa a készülék sebességszabályozó gombját „6”-os sebességre.
- Helyezze be a húst a garatba (O).
- Helyezzen egy tiszta kolbász hüvelyt a tartozékokra a kívánt méretű kolbász elkészítéséhez.
- Darálja legfeljebb 3 percig.

TÉSZTA ALAPRECEPT – 750 GR.

500 g búzaliszt

220 ml víz

15 ml olaj

1/2 teáskanál finom só

- Tegye a hozzávalókat egy tálba, kivéve a vizet, amelyet a feldolgozás során kell hozzáadnia.
- Használja a készülékhez mellékelt dagasztóhorgot, „1”-ről „3”-ra növekvő sebességgel keverjen kb. 4-5 percig, amíg a tészta porózus állagú lesz (mint a nagyméretű morzsa).
- Helyezze a tésztát egy lisztezett tálba, és fedje le műanyag fóliával. 30 percig meleg helyen pihentesse.
- Nyújtsa ki a tésztát és válasszon az öt elérhető tészta extruder közül.

ALAPRECEPT FRISS TOJÁSOS TÉSZTÁHOZ – 750 GR.

500 g „00” liszt (por-finomliszt)

2 egész tojás (kb. 120 g)

120 ml hideg víz

15 ml olaj

1/2 teáskanál finom só

- Tegye a hozzávalókat egy tálba, kivéve a vizet, amelyet a feldolgozás során kell hozzáadnia
- Használja a készülékhez mellékelt dagasztóhorgot, „1”-ről „3”-ra növekvő sebességgel keverjen kb. 4-5 percig, amíg a tészta porózus állagú lesz (mint a nagyméretű morzsa).
- Helyezze a tésztát egy lisztezett tálba, és fedje le műanyag fóliával. 30 percig meleg helyen pihentesse.
- Nyújtsa ki a tésztát és válasszon az öt elérhető tészta extruder közül.

FRISS ZÖLDTÉSZTA (SPENÓTÉSZTA)

400 g „00” liszt (por-finomliszt)

100 g búzaliszt

100 ml víz

100 g spenótpüré 30 ml vízben és 15 ml olajban feloldva

1/2 teáskanál finom só

- Tegye a hozzávalókat egy tálba, kivéve a vizet, amelyet a feldolgozás során kell hozzáadnia.
- Használja a készülékhez mellékelt dagasztóhorgot, „1”-ről „3”-ra növekvő sebességgel keverjen kb. 3 percig, amíg a tészta porózus állagú lesz (mint a nagy méretű morzsa).

- Helyezze a tésztát egy lisztezett tálba, és fedje le műanyag fóliával. 30 percig meleg helyen pihentesse.
- Nyújtsa ki a tésztát és válasszon az öt elérhető tészta extruder közül.