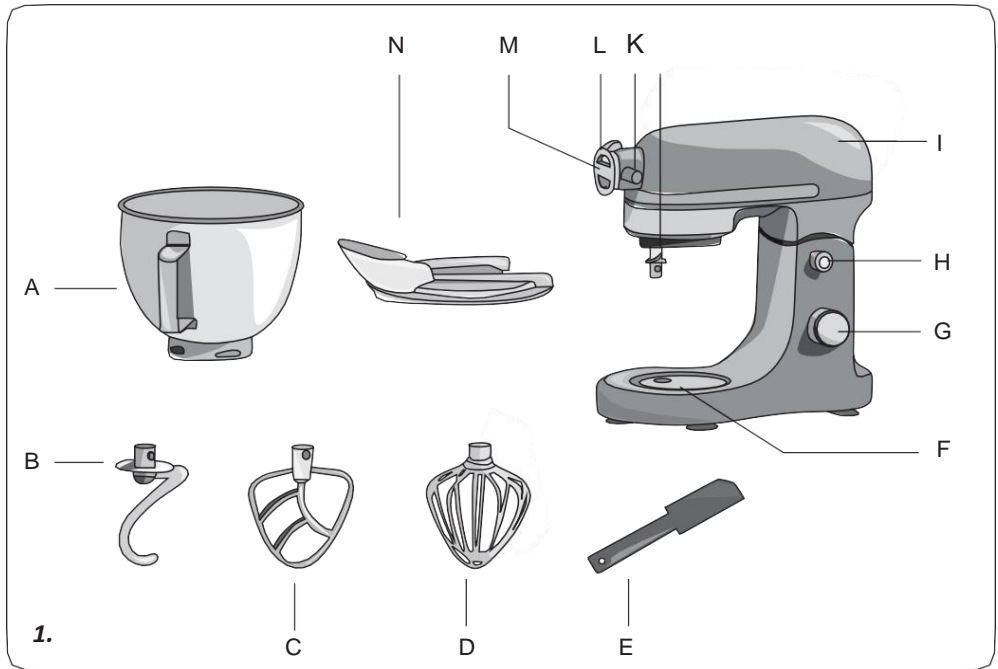


# ***Ariete***

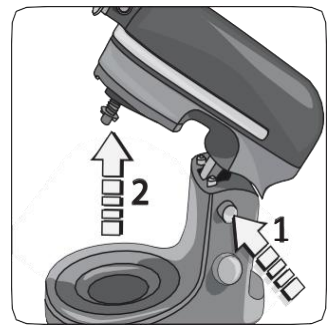


*Ariete 1589 Moderna konyhai robotgép*

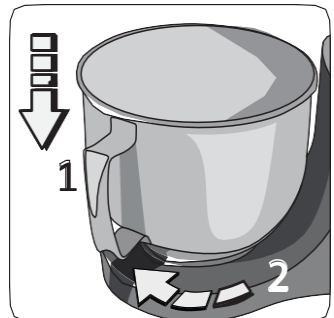
***HASZNÁLATI UTASÍTÁS***



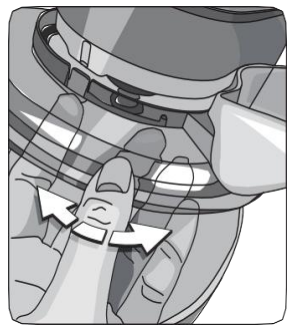
1.



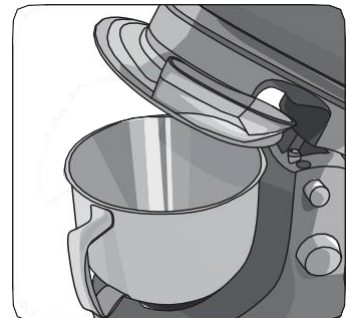
2.



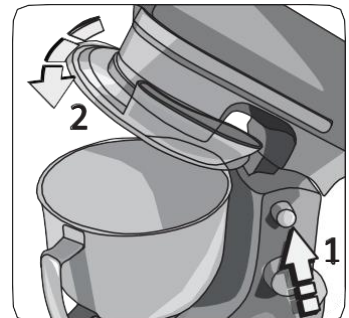
3.



4.



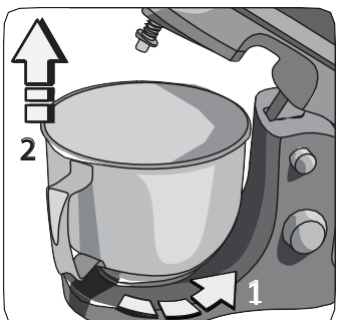
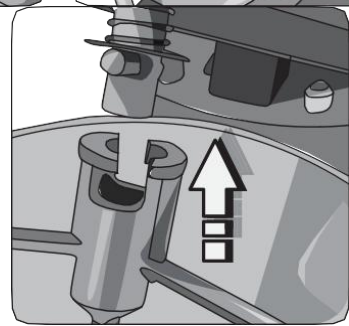
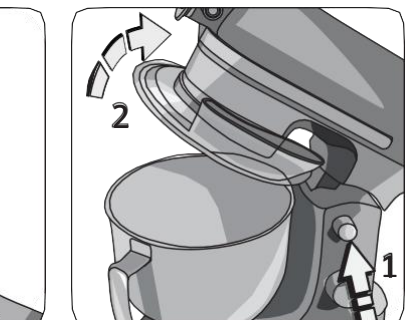
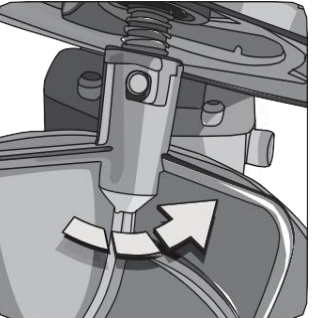
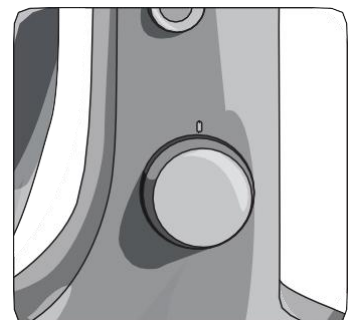
5.



6.



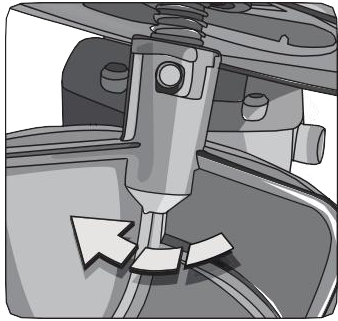
7.



8.  
11.

9.  
12.

10.  
13.



14.

### **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**

### **RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT**

A konyhai robotgéppel hozzávalókat keverhet össze, habot verhet, többféle ételt készíthet el a mellékelt tartozékok segítségével. Ezt a készüléket csak és kizárólag magánhasználatra tervezték, ezért ipari vagy kereskedelmi célokra nem használható. 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 készülék CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA készült, kereskedelmi vagy ipari célokra nem használható.
- A készüléket otthoni vagy hasonló használatra tervezték, mint például:
  - üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzete által használt főzőhelyeken
  - farmokon
  - szállodák, motelek, panziók és egyéb lakóépületek (vendégek általi használatra).
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról szóló, 2004. október 27-i 1935/2004/EK rendeletnek.
- A gyártó elutasít minden felelősséget, a helytelen, vagy a jelen füzetben leírtaktól eltérő használatból eredő károkért.
- Javasoljuk, hogy őrizze meg az eredeti dobozt és csomagolást, mivel ingyenes szervizszolgáltatásunk nem fedezi a visszaküldött termék nem megfelelő csomagolásából eredő károkat.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi állapotú, vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felelős személy felügyeli őket, vagy ha megkapták és megértették a készülék használata közben felmerülő veszélyeket.

#### **Gyermekek számára veszélyes**

- A készüléket gyermekek nem használhatják.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel vagy annak alkatrészeivel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik.
- Mindig tartsa a készüléket és a tápkábelt gyermekektől távol.
- Ne hagyja a csomagolást gyermekek számára hozzáférhető helyen
- Amennyiben a készüléket kiselejtezi, javasoljuk, hogy a tápkábelt vágja el. Javasoljuk továbbá, hogy minden veszélyes alkatrészt, beleértve a tápkábelt is, ártalmatlanítsa a személyi sérülések elkerülése érdekében. Ne engedje, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel vagy annak alkatrészeivel.

## **Elektromosság**

- Győződjön meg arról, hogy a készülék feszültsége megegyezik az elektromos hálózatéval.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, amikor csatlakoztatta az elektromos hálózatba, használat után pedig húzza ki a konnektorból.
- Ne helyezze a készüléket hőforrásra vagy annak közelébe.
- Ügyeljen arra, hogy a kábel soha ne érjen forró felületekhez.
- A tartozékok cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a kábelt a konnektorból.
- Soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket, a csatlakozódugót és a tápkábelt. Tisztításukhoz használjon nedves ruhát.
- ~~Ne~~ **Ne** akkor is húzza ki a konnektorból, ha a készüléket nem használja, mielőtt az egyes alkatrészeket behelyezné vagy eltávolítaná, vagy tisztítási műveleteket végezne.
- Győződjön meg róla, hogy a keze száraz, mielőtt a készüléken lévő kapcsolókat használná vagy beállítaná, vagy mielőtt megérintené a dugót és a hálózati csatlakozókat.
- Soha ne a kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból.
- Amennyiben hosszabbítókat használ, azoknak meg kell felelniük a készülék teljesítményének. A nem megfelelő hosszabbítók meghibásodást és balesetet okozhatnak.

## **Egyéb okból fennálló veszély**

- Használat közben helyezze a készüléket vízszintes, stabil és jól megvilágított felületre.
- Soha ne érintse meg a mozgó alkatrészeket.
- Működés közben soha ne tegyen kézzel a tálba ételt; mindig használja a fedél kijelölt nyílásait.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Ne használja a készüléket, ha a kábel vagy a csatlakozó sérült, vagy ha a készülék hibás; minden javítást, beleértve a tápkábel cseréjét is, csak az Ariete szakszerviz vagy az Ariete által felhatalmazott szakember végezheti el, a kockázatok elkerülése érdekében.

## **Égési sérülés**

- A forró folyadékokat óvatosan öntse a tálba, ügyeljen arra is, hogy ne érintkezzen a kicsapó forró gőzzel.

## **Figyelem-anyagkárosodás**

- Ne hagyja a készüléket kitéve időjárási hatásoknak (például eső vagy nap).

- A készülék biztonságos működtetése érdekében csak a gyártó által jóváhagyott eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- A terméken a gyártó által kifejezetten nem engedélyezett módosítások a termék biztonságát veszélyeztetik és semmissé teszik a felhasználói garanciát.
- Ne keverje az ételt, amikor a készülék működik. Mindig kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a kábelt a konnektorból, és használja a mellékelt spatulát.
- Ne működtesse a készüléket üresen.
- A sérülések és a készülék károsodásának elkerülése érdekében mindig tartsa távol a kezét és konyhai szerszámaint a készülék mozgó alkatrészeitől.
- A készüléket ne működtesse külső időzítővel vagy távirányítós rendszerrel

A termék 2012/19/EU európai irányelvvel összhangban történő, megfelelő ártalmatlanítása érdekében kérjük, olvassa el a termékhez mellékelt tájékoztatót.

**Ne dobja el ezt a tájékoztatót!**

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A Rozsdamentes acél tál
- B Dagasztó
- C Keverő
- D Habverő
- E Spatula
- F Tál alap
- G Sebességszabályozó gomb
- H Engedje el a gombot
- I Keverő kar
- J Keverő tartozék csatlakozócsap
- K Választható tartozékok rögzítésének kioldócsapja
- L Opcionális tartozékok rögzítése
- M borító
- N Fröccsenés mentes fedél

## Azonosító adatok




A gép adattábláján a következő azonosító adatok találhatóak:

- gyártó és CE jelölés
- modell (Modell.)
- sorozatszám (SN)
- elektromos tápfeszültség (V) és frekvencia (Hz)
- elektromos energiafogyasztás (W)
- segítségnyújtás ingyenesen hívható telefonszáma

**A szakszerviz értesítésekor, kérjük, tüntesse fel a típust és a sorozatszámot.**

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS


### Maximum mennyiségek és sebesség

|  |        |
|--|--------|
| A liszt maximális mennyisége   | 900 g  |
| Összmennyiség, amelyet nem léphet túl (további részletekért lásd a RECEPTEK bekezdést)   | 1.3 kg |
| Maximális megengedett sebesség a dagasztóval (B) (  ) | 3      |
| Maximális megengedett sebesség a keverővel (C) (  )   | 7      |
| Maximális megengedett sebesség a habverővel (D) (  )  | 11     |






**Miután kivette a készüléket a dobozból, a gép első használata előtt alaposan mossa le mosószeres vízben az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő elemeket.**

### Figyelem!

- A kívánt keverőtartozék behelyezése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, és a sebességszabályozó gomb (G) „0” állásban van.
- 1 Nyomja meg a kioldó gombot (H). Emelje fel a keverőkart (I), amíg kattánó hangot nem hall (2. ábra).
  - 2 Helyezze a rozsdamentes acél edényt (A) az edénytartóra (F). A tálon lévő rovátkolásnak illeszkedniük kell a tálon található nyílásokba.
  - 3 A rögzítéshez fordítsa el a tálát a „” szimbólum felé (3. ábra).
  - 4 Helyezze be a fröccsenésmentes fedelet (N) a keverőkarra (I) (4. ábra). A fedélen lévő rovátkának illeszkednie kell a készüléken lévő nyílásba (5. ábra).
  - 5 Nyomja felfelé a keverőtartozékot, hogy ráhelyezze a kapcsolócsapra (J) (6. ábra).
  - 6 Rögzítse a keverőtartozékot az óramutató járásával ellentétes irányú forgatással. A kapcsolócsapnak tökéletesen bele kell illeszkednie a tartozék rögzítésén található hurokba (7. ábra).

A készülék háromféle keverőtartozékkal rendelkezik:

|   |                    |   |
|---|--------------------|---|
|    | <u>Dagasztó(B)</u> | Minden típusú kemény keverékhez (például pizzatészta, friss tészta tészta, kenyér).   |
|    | <u>Keverő (C)</u>  | Tojást és vaját tartalmazó keverékekhez (például omlós tészta).   |
|  | <u>Habverő (D)</u> | Tojásfehérje, tejszín, instant pudingok, süteményekhez és desszertekhez való használatra kész keverékek felveréséhez; margarin vagy vaj cukorral kikeveréséhez(használja a margarint vagy vaját szobahőmérsékleten); tojásfelveréshez, piskótákhoz és egyéb puha süteményekhez. |

7 A keverőkart felfelé tartva öntse a hozzávalókat a tálba (8. ábra).

8 Nyomja meg a kioldó gombot (H). Engedje le a keverőkart (I), amíg kattánó hangot nem hall (9. ábra). A további hozzávalókat a fröccsenésmentes fedél nyílásán keresztül is be tudja önteni a tálba (10. ábra).

### Figyelem!

A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a tartozék rögzítő (L) fedele (M) megfelelően le van zárva és reteszelve.

A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy minden tartozék megfelelően fel


van szerelve és reteszelve. Ne használja a készüléket, ha működés közben szokatlan zajt vagy erős vibrációt észlel.

9 Dugja be a dugót a konnektorba.

10 Forgassa a gombot (G) „1” sebességre a készülék bekapcsolásához. Növelje a sebességet igény szerint vagy a recept szerint.

| Keverőtartozék típusa | Maximális üzemidő |
|-----------------------|-------------------|
| Dagasztó (B)          | Folyamatos 2 perc |
| Keverő (C)            | Folyamatos 3 perc |
| Habverő (D)           | Folyamatos 5 perc |


Tartsa be a táblázatban feltüntetett maximális üzemidőt.

 Ha készen van, apcsolja ki a készüléket, és húzza ki a tápkábelt a konnektorból.  
- Nyomja meg a kioldó gombot (H). Emelje fel a keverőkart (I), amíg kattánót nem hall (12. ábra).

Amennyiben további hozzávalókat szeretne a keverékhez adni:

- A mellékelt spatulával (E) tolja az ételt a tálak oldaláról befelé. Öntse a további hozzávalókat a tálba.


### Figyelem!

 Sérülések és a készülék károsodásának elkerülése érdekében mindig tartsa távol kezét és konyhai szerszámaint a készülék mozgó részeitől. A készülék működése közben ne távolítsa el élelmiszert a rozsdamentes acél tál (A) oldaláról. Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a tápkábelt a konnektorból.

11 Ha a feldolgozás befejeződött, vagy ha módosítani szeretné a keverőtartozék típusát, forgassa el a gombot (G) „0” sebességre a készülék kikapcsolásához.

12 Húzza ki a tápkábelt a konnektorból.

13 Nyomja meg a kioldó gombot (H). Emelje fel a keverőkart (I), amíg kattánót nem hall (12. ábra).

14 Távolítsa el a rozsdamentes acél edényt (A) az edénytartóból (F). Forgassa a tálát a „” szimbólum felé a retesz feloldásához (13. ábra).

15 Oldja ki a keverőtartozékot felfelé tolván és az óramutató járásával megegyező irányba forgatva. A csatlakozócsapnak ki kell akadnia a tartozék rögzítésén található hurokból (14. ábra).

16 Húzza ki a keverőtartozékot.

**Kérjük, tartsa be a szabályokat, hogy ne okozza a készülék meghibásodását, és ne veszítse el a garanciát.**

### Hasznos tippek

- A legjobb eredmény elérése érdekében a tojásokat szobahőmérsékleten ajánlott felverni.
- A tojásfehérje felverése előtt ellenőrizze, hogy a habverőn vagy a tálban nem maradt-e zsír vagy tojássárgája.
- Az omlós tésztához használjon hideg alapanyagokat, hacsak a recept másként nem rendelkezik.
- Ha úgy tűnik, hogy a készülék nehézkesen működik, kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a konnektorból, és csökkentse a feldolgozandó összetevők mennyiségét.
- Ahhoz, hogy tökéletes tésztát kapjon, mindig a szárazt hozzávalókhöz adja a folyékonyakat.

### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

#### Figyelem!

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

- Távolítsa el az összes használt tartozékot.
- A rozsdamentes acél tál (A), a fedél (N), a három keverőtartozék (B-C-D) és a spatula (E) mosogatógépben is mosható.

 A készülék testének tisztításához használjon enyhén nedves ruhát.

#### Figyelem!

Tisztítás után alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt, mielőtt újra összeszereli a készüléket.

### Használat után

Helyezze a készüléket száraz, gyermekektől elzárt helyre. Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen kihűlt, és arról, hogy a tartozékok teljesen megszáradtak.

### RECEPTEK

#### KENYÉRTÉSZTA ALAPRECEPT 1,3 KG.

- 450 ml meleg víz
- 30 g friss élesztő vagy 14 g száraz élesztő
- 2 teáskanál cukor
- 1 teáskanál só
- 30 g olaj
- 350 g „00” liszt (por-finomliszt)
- 350 g újraőrölt durumbúza búzadara
- A tálba keverjük el az élesztőt a vízzel és a cukorral. Hagyjuk állni 15 percig.

- Adjunk hozzá sót és olajat a keverékhez.

- Használja a dagasztót (B) a keveréshez „1” sebességgel, fokozatosan adagolva a lisztet.
- Folytassa a keverést „1” sebességgel körülbelül 2 percig.
- Használja a „2”-es, majd a „3-as” sebességet a keveréshez további 3 percig, amíg a tészta kerek formát nem vesz fel.
- A tésztát tegye olajjal enyhén kikent tálba, és szintén olajjal kikent műanyag fóliával takarja le.
- Hagyja szobahőmérsékleten kelni, 1 órán át, vagy amíg a térfogata megduplázódik.
- Lisztezett felületen tetszés szerint formázza.
- Helyezze olajjal kikent vagy papírral és olajjal borított tepsire, fedje le egy ruhával, és hagyja kelni további 30 percig.
- Előmelegített sütőben 220 °C-on formájától függően 25-35 percig süsse, vagy amíg a kenyeralap tompa, üres hangot nem hallat, ha megkopogtatja.

#### **SEMOLINA TÉSZTA ALAPRECEPT 750 G.**

500 g búzadara liszt

220 ml víz

15 ml olaj

1/2 teáskanál finom só

- Tegye a hozzávalókat a tálba, kivéve a vizet, amelyet a keverés folyamán adjon hozzá.
- Használja a dagasztót (B), úgy, hogy „1”-ről „3”-ra növekvő sebességgel keverjen körülbelül 4-5 percig, amíg a tészta porhanyós állagot nem kap (mint a nagy méretű morzsa).
- Helyezze a tésztát egy lisztezett tálba, és fedje le műanyag fóliával. 30 percig pihentesse meleg helyen.

*Nyújtsa ki a tésztát az Ariete konyhai gép tartozékkészlet (4079. modell). Az öt elérhető tésztatartozék\* közül kiválaszthatja a kívánt tészta kinyomót.*

- Főzze forrásban lévő sós vízben 5-8 percig, típustól függően.

*\* Ha más eszközzel készíti a tésztát, vagy ha kézzel csinálja, akkor a tésztát még egy percig a konyhai gépben gyúrja, amíg a tészta fel nem veszi a 'labda' formát.*

#### **ALAPRECEPT FRISS TOJÁSOS TÉSZTÁHOZ 750 G.**

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 a tálba, kivéve a vizet, amelyet keverés közben kell hozzáadnia.

- Használja a dagasztót (B), úgy, hogy „1”-ről „3”-ra növekvő sebességgel keverje körülbelül 4 percig, amíg a tészta „porózus” állagot nem kap (mint a nagy méretű morzsa).

- Helyezze a tésztát egy lisztezett tálba, és fedje le műanyag fóliával. 30 percig pihentesse a meleg helyen.

*Nyújtsa ki a tésztát az Ariete konyhai gép tartozékkészlet (4079. modell). Az öt elérhető tésztatartozék\* közül kiválaszthatja a kívánt kinyomót.*

- Főzze forrásban lévő sós vízben 5-8 percig, típustól függően.

*\* Ha más eszközzel készíti a tésztát, vagy ha kézzel csinálja, akkor a tésztát még egy percig a konyhai gépben gyúrja, amíg a tészta fel nem veszi a kerek „labda” formát.*

#### **VAJASTÉSZTA ALAPRECEPT 1,1 KG.**

500 g „00” liszt (por-finomliszt)

250 g hideg vaj apróra vágva

200 g cukor

2 egész tojás

csipet só ízesítők (például vanília, citromhéj, narancshéj)

- Tegye a hozzávalókat a tálba.
- A habverővel (C) 3 percig keverje „2” sebességgel.
- Helyezze a tésztát a pultra, és gyorsan formáljon belőle labdát.
- Csomagolja be műanyag fóliába, és tegye a hűtőbe legalább 20 percre, vagy amíg kissé megkeményedik.
- Lisztezett felületen nyújtsa ki a tésztát a kívánt vastagságig és méretig.
- Előmelegített sütőben 170/180 °C-on 15-25 perc alatt süsse készre a recept szerint.

#### **HABCSÓK ALAPRECEPT 300 G.**

100 g tojásfehérje (3 tojásfehérje)

200 g kristálycukor

egy csipet só

- Tegye a szobahőmérsékletű tojásfehérjét sóval együtt a tálba.
- Használja a habverőt (D), és habosítsa fel a tojásfehérjét „6” sebességgel 1 percig.
- Gyorsan növelje a sebességet, amíg el nem éri a „11” sebességet, és fokozatosan adja hozzá a kristálycukrot.
- Folytassa a habverést még néhány percig, hogy az összes összetevőt tömör és kemény keverékké dolgozza fel, fehér és fényes felülettel.
- Kapcsolja ki a készüléket és vegye ki az edényt.
- Egy cukrázzacskó vagy két kanál segítségével olajjal vagy vajjal kikent tepsire formázza a habcsókot.
- 100 °C-ra előmelegített sütőben 2 óra 30 percig süsse, a sütő ajtaját résnyire nyitva hagyva, hogy a nedvesség távozzon, a habcsók pedig alaposan megszáradjon.

