

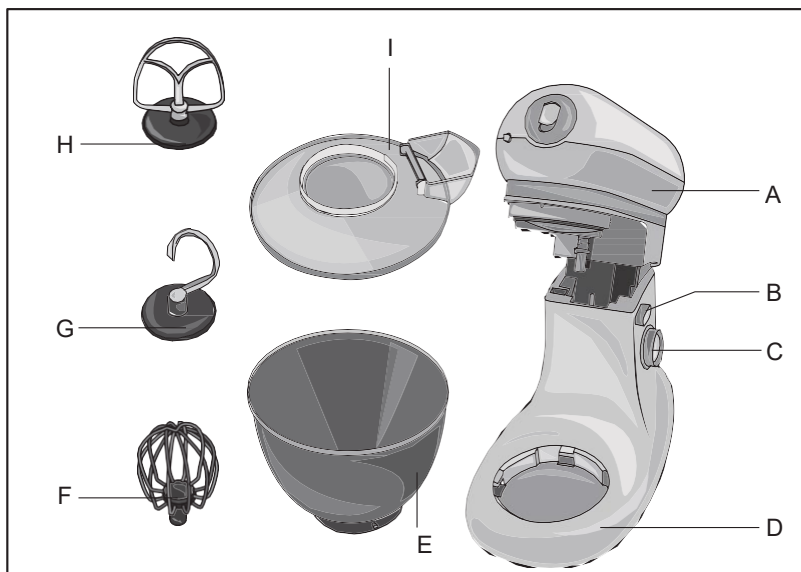
Ariete

Mešalnik s posodo

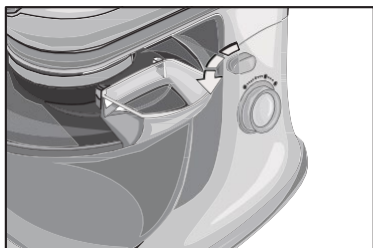
VINTAGE - POSITANO - CAPRI

CE EAC

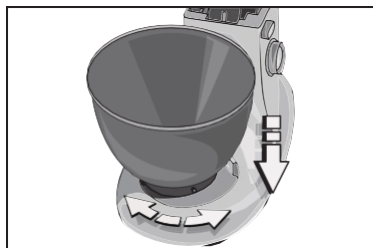
★ 1588



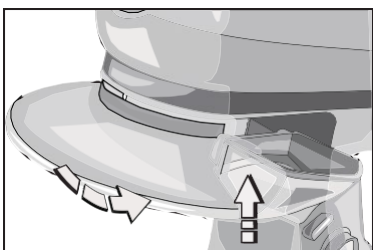
Slika 1



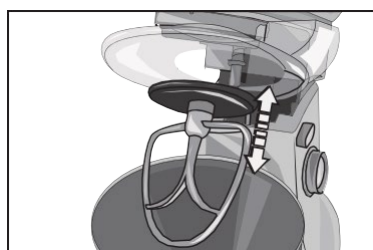
Slika 2



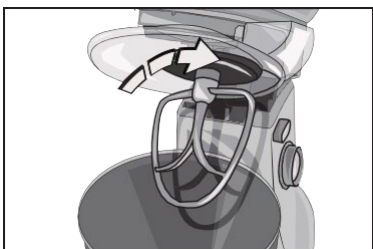
Slika 3



Slika 4



Slika 5



Slika 6



Slika 7

VARNOSTNA NAVODILA

PRED UPORABO NAPRAVE PREBERITE TA NAVODILA

Za uporabo električnih naprav brez nevarnosti poškodb ali škode je treba upoštevati varnostna navodila, ki vključujejo naslednje opombe:

- Preverite, ali napetost, navedena na napravi, ustreza napetosti, ki se uporablja v vaši državi.
- Nikoli ne puščajte naprave brez nadzora, ko je priključena na električno vtičnico; po vsaki uporabi izvlecite napajalni kabel iz vtičnice.
- Naprave nikoli ne postavljajte na ali blizu vročih površin.
- Med uporabo napravo vedno postavite na ravno in stabilno površino.
- Naprave nikoli ne izpostavljajte dežju, soncu ali podobnim pogojem.
- Preverite, ali je električni kabel v stiku z vročimi površinami.
- Napravo lahko uporabljajo samo osebe, stare 8 let ali več, ter osebe z zmanjšanimi psihološkimi, senzoričnimi in umskimi sposobnostmi pod nadzorom, če so prejele navodila o varni uporabi naprave, in če razumejo vsa možna tveganja. Otrokom je prepovedano igrati se z napravo. Čiščenja in vzdrževanja naprave ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom odrasle osebe.
- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo upravljati naprave, napajalni kabel naprave pa mora biti vedno izven dosega otrok.
- **NAPRAVE, VTIČA IN NAPAVALNEGA KABLA NAPRAVE NIKOLI NE DAJTE V VODO; NAPRAVO VEDNO BRIŠITE Z VLAŽNO KRPO.**
- **PRED NAMEŠČANJEM DODATKOV ALI ČIŠČENJEM NAPRAVE VEDNO IZVLECITE NAPAVALNI KABEL IZ STENSKE VTIČNICE.**
- Pred rokovanjem z napravo in dotikom napajalnega kabla se vedno prepričajte, da so vaše roke popolnoma suhe.
- Če želite izvleči kabel iz vtičnice, primite vtič in ga odstranite iz vtičnice. Nikoli ne izvlecite tako, da držite kabel.
- Nikoli ne uporabljajte naprave, če je kabel ali vtič poškodovan ali če je naprava zlomljena; vsa popravila, vključno z zamenjavo napajalnega kabla, mora opraviti izključno pooblaščen servis Ariete in njegovi pooblaščenih tehniki, da se odpravijo vsa tveganja.
- Če je uporaba podaljškov nujna, da se izognete nevarnosti za uporabnika in/ali okolje, uporabite samo ustrezne podaljške.

- V nasprotnem primeru so možne napake v delovanju ali poškodbe naprave.
- V primeru, da napravo zavržete zaradi dotrajanosti ali podobnega, svetujemo, da prerežete napajalni kabel. Svetujemo vam tudi, da varno odstranite vse dele, ki bi lahko predstavljali nevarnost, še posebej za otroke, ki bi se lahko igrali z napravo ali njenimi deli.
- Nikoli ne puščajte naprave in ne dovolite, da napajalni kabel visi na mestih, ki so dosegljiva otrokom.
- Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini sten in pohištva.
- Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini tkanin in drugih vnetljivih materialov, kot so zavese, oblačila in podobno.
- Notranjosti naprave ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Naprave nikoli ne uporabljajte v vgradnih delih kuhinjskega pohištva.
- V napravo nikoli ne vstavljajte rok ali raznih predmetov, kot so noži. Med uporabo je naprava zelo vroča. Pri delu ga postavite na površino, ki prenese temperaturo najmanj 90°C, in poskrbite, da zrak prosto kroži okoli aparata.
- Napravo čistite samo z mehko krpo, šele po tem, ko izvečete napajalni kabel iz stenske vtičnice in po tem, ko je dovolj ohlajena.
- Ta naprava je v skladu z direktivama 2006/95/ES in EMC 2004/108/ES, kot tudi pravila (ES) št. 1935/2004 z dne 27. 10. 2004 o materialih v stiku z živili.
- Te naprave ni mogoče uporabljati z daljinskimi upravljalniki in podobnimi napravami.



- Za trajno odstranitev naprave v skladu z navodili Evropske direktive 2009/96/CE preberite ustrezen dokument, ki je priložen v paketu z napravo.




NE ZAVRŽITE TEH NAVODIL

OPIS NAPRAVE (Slika 1)


- A** Glava naprave
- B** Gumb za nagib glave nazaj
- C** Gumb za nastavitev hitrosti
- D** Ohišje naprave
- E** Škleda
- F** Žični pripomoček za mešanje testa
- G** Kavelj za testo
- H** Nastavek za stepanje
- I** Pokrov za zaščito pred škropljenjem

NAVODILA ZA UPORABO

NAJVEČJE DOVOLJENE KOLIČINE IN HITROST

Največja količina moke, ki jo je dovoljeno uporabiti v vseh okoliščinah	1 Kg
Največja absolutna količina sestavil, ki je dovoljena za uporabo v vseh okoliščinah	1,7 Kg
Največja dovoljena hitrost pri uporabi kavlja za testo	
Največja dovoljena hitrost pri uporabi pestila	
Največja dovoljena hitrost pri uporabi orodja za mešanje testa.	

POZOR: Ko napravo vzamete iz embalaže in pred prvo uporabo, temeljito pomijte vse komponente, ki pridejo v stik z živili, s sredstvom za pomivanje posode in vodo.

- Pritisnite ročico (B) proti  in hkrati dvignite glavo naprave (A), dokler se ne zaskoči v držalo (slika 2).
- Postavite posodo (E) na ohišje naprave (D) v skladu z režami na ohišju in jo zavrtite v smeri urinega kazalca, da pritrdite sklop (slika 3).
- Vstavite ustrezen pokrov za zaščito pred škropljenjem (I) na glavo naprave (A), tako da ga obračate, dokler se ne zaskoči v sedež (slika 4), da preprečite brizganje mešanice iz rezervoarja.
- Glede na vrsto sestavin, ki jih želite pripraviti, vstavite pestilo na pogonsko gred na ohišju naprave (D; slika 5), tako da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga pritrdite tako, da se držalo na pogonski gredi natančno prilega ustreznemu ležišču na pestiču (slika 6).

Naprava ima 3 vrste mešalnih nastavkov:

- Žični pripomoček za mešanje testa: za pripravo jajc, smetane, omake ipd.
- Kavelj za testo: za živila, kot so kruh, pica, pecivo in drugo.
- Pest: za pripravo tort, biskvitov, kratkih testenin, nadevov, kremasta hrana ali pire.
- Z dvignjeno glavo naprave (A) stresite sestavine v posodo (E).
- Istočasno s pritiskom na gumb (B) (A; slika 7) ponovno spustite sklop in glavo naprave.

- Napravo priključite v električno vtičnico, nato pa jo vklopite z vrtenjem kolesca (C) v položaj "1". Hitrost prilagodite posameznemu receptu.
- Za najboljše rezultate izklopite napravo, izvlecite napajalni kabel iz stenske vtičnice in dvignite glavo naprave (A), kot je opisano zgoraj. S primerno lopatko potisnite nabrane usedline mešanice na posodi (E) proti sredini.
- Na koncu postopka ali če želite zamenjati podaljšek, izklopite napravo z vrtenjem kolesca (C) v položaj "0" in po izvleku napajalnega kabla iz električne vtičnice dvignite glavo naprave (A), kot je opisano zgoraj. Nato po obračanju v smeri urinega kazalca odstranite podaljšek tako, da ga previdno izvlečete iz vtičnice.
- Odstranite posodo (E) tako, da jo zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca.

POZOR:

Pred uporabo naprave se prepričajte, da so vsi deli pravilno sestavljeni. Pri uporabi kljuke za testo (G) in tolkala (H) naprave ne uporabljajte neprekinjeno več kot 5 minut; prav tako ga po uporabi pustite, da se ohladi vsaj 20 minut.

Pri uporabi žične naprave za mešanje testa (F) uporabljajte napravo neprekinjeno več kot 10 minut; prav tako ga po uporabi pustite, da se ohladi vsaj 20 minut.

Neupoštevanje teh pravil lahko povzroči poškodbe naprave, ki jih garancija ne krije.

Če je treba med pripravo v posodo (F) dodati več sestavin, najprej obrnite nastavitveno kolesce v položaj "0", da izklopite napravo, nato dodajte zelene sestavine v posodo.

Med delovanjem aparata ne odstranjujte robov mešanice iz posode (E).

Pred tem izklopite napravo in izvlecite napajalni kabel iz vtičnice.

Da preprečite poškodbe ali škodo, vedno držite roke in kuhinjske pripomočke stran od premikajočih se delov naprave.

KORISTNI NASVETI

- Za najboljše rezultate jajca vedno pripravljajte na sobni temperaturi.
- Pred pripravo beljaka se prepričajte, da ste odstranili vse ostanke maščobe in/ali rumenjaka z žične nastavke ali iz posode.
- Če je mogoče, uporabite hladne sestavine.
- Če naprava deluje s težavo, jo izklopite, izvlecite napajalni kabel iz vtičnice in nato zmanjšajte količino sestavin.
- Za najboljše mešanje vedno najprej zmešajte tekoče sestavine.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- V obratnem vrstnem redu sestavljanja odstranite vse podaljške, ki ste jih uporabili.
- Posodo (E) in žični podaljšek (F) lahko pomivate v pomivalnem stroju: pestilo (H), pokrov (I) in kavelj za testo (G) pomijte ročno, z nekaj praška, raztopljenega v topli vodi.
- Za čiščenje ohišja naprave (D) uporabite mehko in vlažno krpo.

POZOR:

Po čiščenju popolnoma posušite vse dele naprave in jih nato sestavite.

RECEPTI

OSNOVNO TESTO ZA KRUH – 1,6 KG

600 ml mlačne vode

30 g svežega kvasa ali 14 g suhega kvasa 2 žlički sladkorja

1 čajna žlička soli 30 g olja

300 g moke tip 00

300 g trde pšenične moke, zdrob

- V posodi zmešajte pšenično moko z vodo in sladkorjem. Pustite stati 15 minut.

- Mešanici dodajte sol in olje.

- Uporabite kavelj za testo pri hitrosti "1" in postopoma vlijte moko.

- Nadaljujte s hitrostjo "1", 2 minuti po začetku mešanja.

- Nadaljujte s hitrostjo "2" in mešajte dodatne 4 minute.

- Zmes preložimo v skledo, ki smo jo predhodno rahlo naoljili in prekrijemo z rahlo namaščenim nadevom.

- Mešanico pustite stati na sobni temperaturi 1 uro oziroma dokler se ne podvoji.

- Na pomokani površini oblikujemo testo po želji.

- Oblikovano pecivo polagamo na pekače, ki smo jih predhodno naoljili ali prekrili z masnim papirjem; pecivo pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati 30 minut.

- Pečemo v pečici, ogreti na 220°C, 25-35 minut, odvisno od oblike in velikosti peciva.

OSNOVNI RECEPT ZA SVEŽE TESTENINE Z JAJCI – 800 GR

500 g moke tip "00"

4 jajca (65/70 g posamezne teže)

50 ml hladne vode

5 g olja

- Dodajte vse sestavine v skledo

- Za mešanje uporabite žični nastavek pri hitrosti "2" 5 minut.

- Zmes vlijemo v naoljeno in rahlo pomokano skledo. Mešanico pustimo stati na toplem približno 30 minut.

- Zmes razvaljamo ročno z valjčkom ali strojno in nato po želji režemo.

- Testenine kuhamo v vreli slani vodi 5 do 8 minut, odvisno od oblike in velikosti.

OSNOVNI RECEPT ZA TESTENINE Z NADEVOM – 1,6 KG

800 g moke tip 00

400 g na koščke narezanega ohlajenega masla

240 g sladkorja

4 rumenjaki

100 ml hladne vode

Ščepec soli

Nadevi (vanilija, pomaranča itd.)

- Dodajte vse sestavine v skledo.

- Za mešanje uporabite žični nastavek (G) pri hitrosti "2" 5 minut.

- Zmes na hitro prestavimo na delovno površino in na hitro naredimo kroglico.

- Testenine damo v naoljeno in rahlo pomokano skledo in jih postavimo v hladilnik za vsaj 20 minut oziroma toliko časa, da se malo strdijo.

- Zmes na pomokani površini razvaljamo na zeleno velikost in debelino.

- Pečemo v pečici 15 do 25 minut, ogreti na temperaturo od 170 do 180°C.

OSNOVNI RECEPT ZA BISKVIT – 1,6 KG

350 g masla sobne temperature

350 g sladkorja

4 jajca (65/70 g posamezne teže)

10 rumenjakov (približno 200 g)

250 g moke tipa 0

150 g krompirjevega škroba

1 majhna vrečka pecilnega praška

1 ščepec soli

Nadev (vanilija, limona, mandlji ali drugo...)

- V skledo dodamo maslo, sladkor, sol in aromatični nadev.

- Uporabite žični podaljšek pri hitrosti "3" 5 minut.

- Nadaljujte s hitrostjo "4" dodatnih 5 minut.

- Mešanico nadaljujte z obdelovanjem, enega za drugim dodajte 1 jajce ali 2 rumenjaka v intervalih po 1 minuto ali dokler se jajca popolnoma ne zmešajo z mešanico.

- Dodajte moko, krompirjev škrob in pecilni prašek ter mešajte pri hitrosti "2" 2 minuti.

- Zmes vlijemo v naoljene in rahlo pomokane modelčke za oblikovanje.

- Pečemo v pečici, ogreti na 170°C, 35/45 minut.

- Posodo vzamemo iz pečice in pustimo počivati 5 minut.

- Pecivo zvrnite na rešetko in pred uživanjem počakajte, da se ohladi.

OSNOVNI RECEPT ZA "MERINGUE" TESTENINE - 900 G (8 BELJAKOV)

300 g beljakov (7/8)

300 g kristalnega sladkorja

300 g sladkorja v prahu

Ščepec soli

- V skledo dodamo sneg iz beljakov (sobne temperature) in sol.
- Beljake s tolkačem obdelujete pri hitrosti "6" 5 minut.
- Nadaljujte s hitrostjo "7" in počasi vlijte kristalni sladkor
- Nadaljujte z obdelavo beljakov še dodatnih 5 minut.
- Izklopite aparat in odstranite posodo.
- Z lopatko po celotni površini razporedimo predhodno presejan sladkor v prahu.
- Zmes s primernim pripomočkom ali 2 žlicama oblikujte na peki papir, prekrit z rahlo naoljeno plastjo peki papirja.
- Pečemo več ur v pečici, ogreti na 40 do 50°C, odvisno od oblike in velikosti peciva, zato pustimo vrata pečice odprta (nekaj cm široka), da vlaga izstopi in se tako zmes popolnoma posuši.
- Manjše kose pečemo 3 do 4 ure, večje kose pa 8 do 10 ur.



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