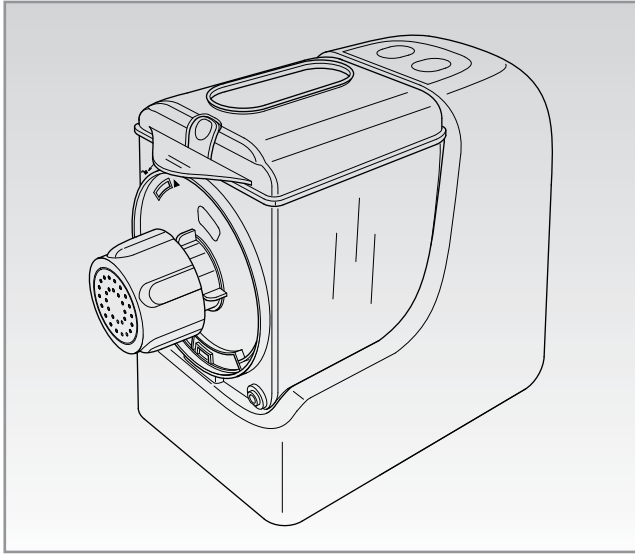


Ariete



Macchina per la pasta

Pasta maker

Machine à pâtes

Teigmaschine

Machina para la pasta

Máquina de massas

Pastmaschine

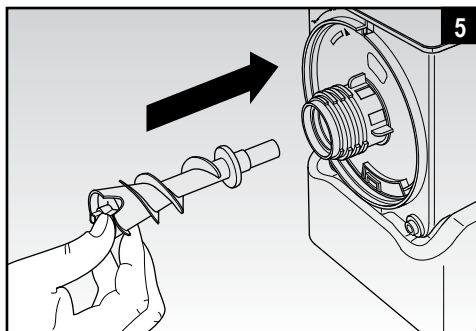
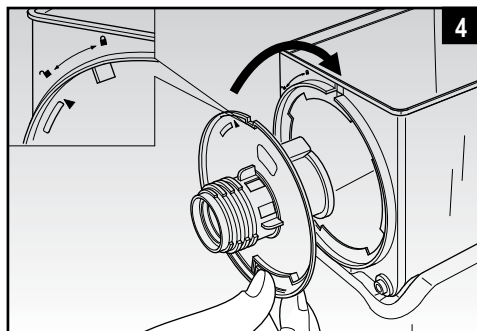
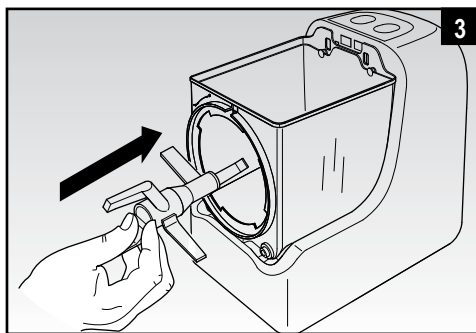
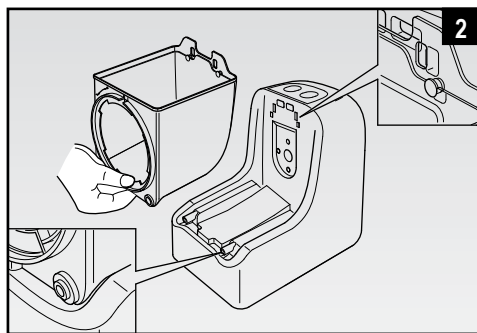
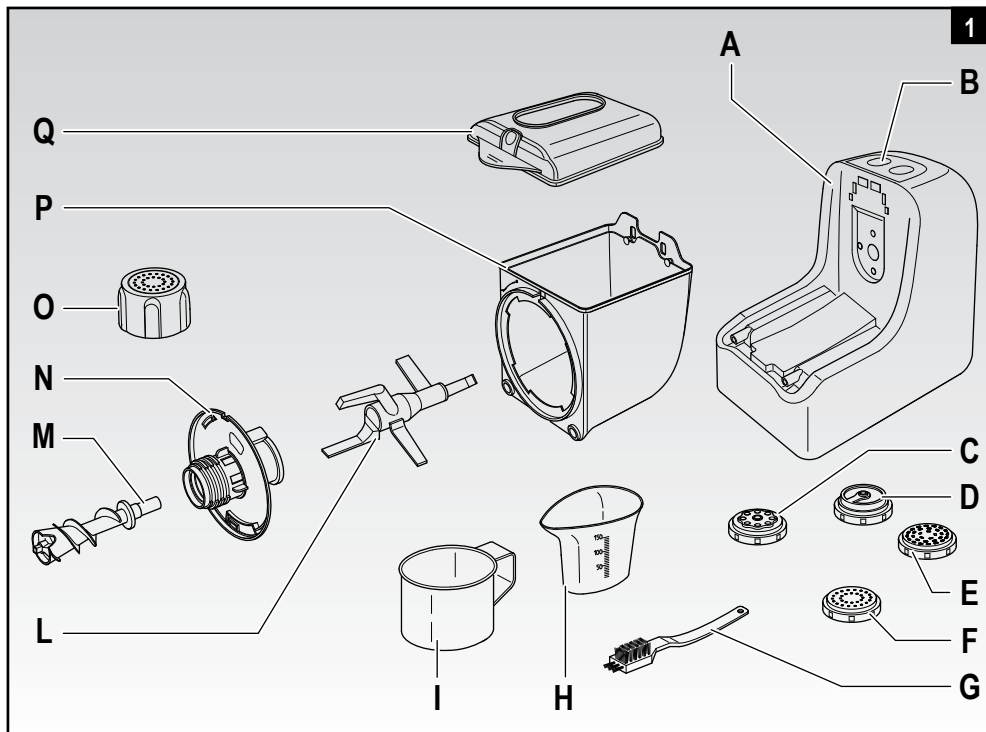
Μηχανή για ζυμαρικά

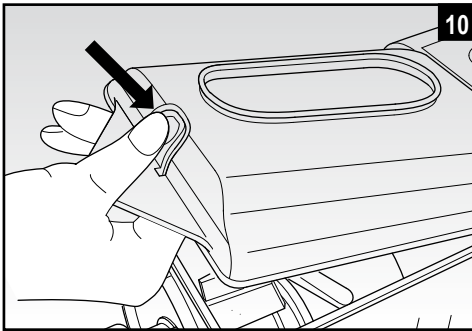
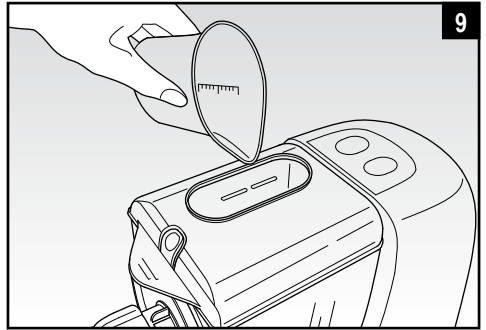
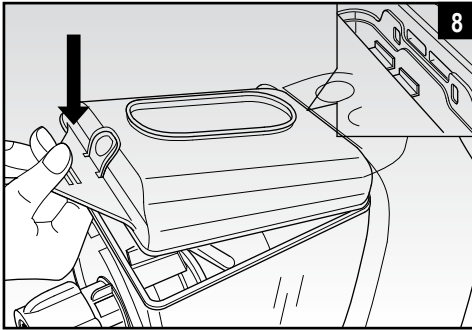
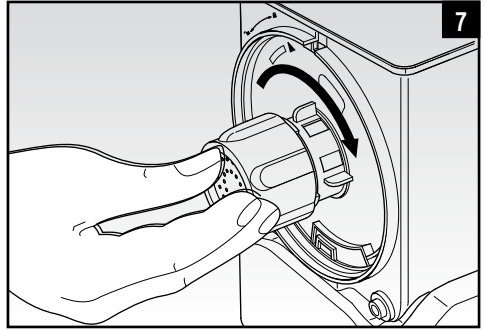
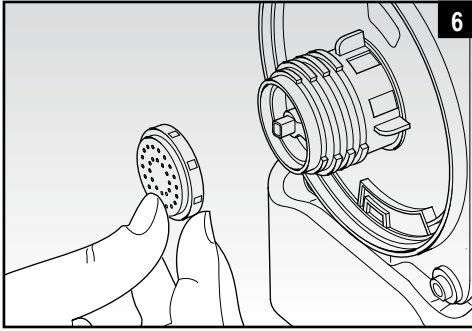
Кухонная машина

Паста-машина

Maszyna makaronowa

ماكينة تحضير المكرونة





AVVERTENZE IMPORTANTI

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. Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
8. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.

13. 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.
14. In caso di utilizzo di prolunghette 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 prolunghette non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
18. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
19. 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.
20. 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.
21. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22. Non bloccare o ostruire le prese d'aria dell'apparecchio
23. Togliere tutti gli accessori interni, quindi lavarli ed asciugarli accuratamente.
24. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
25. Non posate niente sull'apparecchio quando è in funzione.
26. Non toccare mai le parti quando sono in movimento e non inserire mai le dita o utensili da cucina all'interno del contenitore quando l'apparecchio è in funzione.
27. Non introdurre mai gli alimenti con le mani. Servirsi sempre dei contenitori in dotazione.

28. Non utilizzare le dita per rimuovere l'impasto dalle trafile mentre l'apparecchio è in funzione, in modo da evitare gravi rischi per la vostra incolumità.



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



CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

A	Base motore	I	Dosatore farina
B	Pannello comandi	L	Impastatrice
C	Trafila per maccheroni	M	Vite convogliatore
D	Trafila per lasagne e pappardelle	N	Condotto di espulsione pasta
E	Trafila per tagliatelle	O	Ghiera
F	Trafila per spaghetti	P	Contenitore
G	Spazzolino	Q	Coperchio contenitore
H	Misurino liquidi		

ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE: *Prima dell'utilizzo dell'apparecchio si consiglia di lavare tutte le parti removibili che verranno a contatto con il cibo con acqua e comune sapone da piatti.*

- Inserire il contenitore (P) all'interno della base motore (A) spingendolo leggermente fino a bloccare a scatto i perni posteriori e le asole anteriori rispettivamente nei fori e nei perni posti sulla base motore (A) (Fig. 2).
- Posizionare all'interno del contenitore (P) l'impastatrice (L), inserendola nell'apposito foro sulla base motore (A) (Fig. 3).
- Montare il condotto di espulsione pasta (N) sul contenitore (P) allineando la freccia con il simbolo ; ruotare il condotto (N) in senso orario verso il simbolo  così da bloccarlo definitivamente (Fig. 4).
- Inserire la vite convogliatore (M) all'interno del condotto di espulsione pasta (N), assicurandosi che si innesti perfettamente dentro l'apposito foro sull'impastatrice (L) (Fig. 5).
- A seconda delle esigenze, scegliere la trafilatura da utilizzare e montarla sul condotto (N) (Fig. 6).
- Avvitare la ghiera (O) sul condotto (N) in modo da bloccare la trafilatura scelta (Fig. 7).

ATTENZIONE:

Prima dell'utilizzo assicurarsi di aver assemblato correttamente tutti i componenti sull'apparecchio. Nel caso in cui il coperchio (Q) del contenitore non sia stato montato correttamente, l'apparecchio non funzionerà.

ISTRUZIONI D'USO

- Utilizzando l'apposito dosatore (I), versare nel contenitore (P) la quantità necessaria di farina richiesta dalla Vostra ricetta, senza comunque superare il livello massimo di 400g.
- Chiudere il contenitore (P) con l'apposito coperchio (Q), inserendo le alette posteriori di quest'ultimo nelle asole ricavate sulla base motore (A); premere verso il basso sulla parte anteriore del coperchio per bloccarlo (Fig. 8).
- Inserire la spina nella presa di corrente e premere il pulsante di avviamento, posto sul pannello comandi (B), scelto in base alla modalità di funzionamento desiderata (vedere paragrafo successivo). Si accenderà la relativa spia posta nelle vicinanze del pulsante stesso.
- Appena avviato l'apparecchio, dal foro superiore sul coperchio (Q) versare, utilizzando l'apposito misurino (H), gli eventuali liquidi richiesti dalla Vostra ricetta (Fig. 9).
- Posizionare un apposito contenitore sotto la trafilatura e recidere la pasta che fuoriesce a seconda della lunghezza desiderata.
- Conservare eventualmente in frigo la pasta ottenuta.

ATTENZIONE:

Durante la lavorazione, non aggiungere ingredienti solidi, ad eccezione della farina. Amalgamare in modo appropriato le uova all'acqua.

Durante la lavorazione, onde evitare il rischio di infortuni, evitare assolutamente di aprire il coperchio del contenitore e toccare parti in movimento.

Non usare l'apparecchio consecutivamente per più di tre volte. Dopo tre usi ripetuti, lasciar riposare l'apparecchio per 30 minuti.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

Modalità automatica

- Premendo il pulsante "AUTO/STOP" l'apparecchio si avvia in modalità automatica; in questa funzione, la macchina procede con la fase di impasto per 3 minuti, quindi, automaticamente, segue la fase di espulsione pasta.
- L'apparecchio si interrompe a processo ultimato. Il tempo totale di funzionamento è pari a circa 15 minuti.
- Premendo il pulsante "AUTO /STOP" durante il funzionamento, la macchina si arresta; per riavviare premere nuovamente il pulsante "AUTO/STOP" per riprendere il processo di impasto o il pulsante "EXT" per la fase di espulsione pasta.

Modalità manuale

- Premendo il pulsante "AUTO/STOP", l'apparecchio avvia la fase di impasto.
- Impastare l'acqua e la farina per i minuti indicati nella ricetta finché non risultano ben amalgamati.
- Premendo il pulsante "AUTO /STOP" durante il funzionamento, la macchina si arresta. Premere nuovamente il pulsante di funzionamento per riprendere il processo.
- Premere il pulsante "EXT" per procedere con la fase di espulsione pasta.

ATTENZIONE:

NON premere il pulsante “EXT” prima che l’impasto sia ben amalgamato. In caso di selezione della funzione “EXT” per errore, premere il pulsante “AUTO/STOP”, staccare la spina dalla presa di corrente e pulire il condotto di espulsione pasta. Riavviare il ciclo.

Durante la fase di espulsione, l’apparecchio potrebbe bloccarsi in automatico e procedere ad un rapido reimpasto degli ingredienti; in questo caso, l’apparecchio ripartirà da solo in automatico. Se l’apparecchio non dovesse ripartire, probabilmente è dovuto ad una eccessiva durezza dell’impasto. Sarà quindi necessario reimpostarlo alla consistenza a briciole ideale.

CONSIGLI D’USO

- Accertarsi che la farina e l’acqua siano ben amalgamati e verificare l’assenza di farina asciutta che potrebbe provocare inceppamenti.
- Se la farina risultasse troppo asciutta, aggiungere 5-10 ml di acqua e continuare ad impastare per ulteriori 2 minuti.
- Se la farina risultasse troppo bagnata, spegnere l’apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente; rimuovere l’impasto rimasto attaccato all’impastatrice (L) ed aggiungere della farina asciutta, impastando per ulteriori 2 minuti.

PULIZIA DELL’APPARECCHIO

ATTENZIONE: Assicurarsi che l’apparecchio sia spento e che la spina sia scollegata dalla presa prima di procedere con lo smontaggio.

- Ad utilizzo terminato, rimuovere tutti i componenti dall’apparecchio, eseguendo in senso inverso le procedure descritte per l’assemblaggio.
Per rimuovere il coperchio (Q) premere leggermente la linguetta superiore e sollevarlo (Fig. 10).
- Per la pulizia della base motore (A) utilizzare esclusivamente un panno pulito e morbido.
- Tutti i componenti possono essere puliti utilizzando acqua calda e un qualsiasi detersivo per piatti.
È preferibile, per rimuovere i residui di pasta dai vari componenti, sciacquarli sotto acqua corrente utilizzando lo spazzolino (G) in dotazione.

ATTENZIONE:

Per far in modo che sia più facile da pulire, dopo l’uso, lasciare i componenti immersi in acqua calda con un poco di detersivo per piatti per 10 minuti.

Non mettere mai la base motore (A) o tutti i componenti in lavastoviglie.

Per la pulizia non impiegare tessuti abrasivi oppure detersivi corrosivi.

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

CONSIGLI PRATICI

INSERIMENTO DEGLI INGREDIENTI

Occorre inserire sempre per primo gli ingredienti secchi (farine, sale, altri eventualmente necessari), ed a seguire le uova, l'olio o altri ingredienti liquidi (ad esempio, passata di pomodoro, purè di spinaci o nero di seppia). Solo dopo aver avviato il programma di impasto, occorre inserire l'acqua dall'apposita fessura posta sul coperchio, fino ad ottenere la consistenza ottimale per procedere all'estrusione. La macchina riesce a lavorare un massimo di 400g di farina, per un totale di circa 600g di pasta (a seconda delle ricette).

CONSISTENZA OTTIMALE

Poiché il meccanismo di estrusione necessita di una consistenza dell'impasto né troppo duro (altrimenti la tramoggia non può raccogliarlo) né troppo molle (altrimenti la pasta si appiccica), la consistenza ottimale è quella a briciole. Siccome ogni farina ha un grado di assorbimento dell'acqua diverso, non è possibile fissare delle quantità per ricetta che valgano in assoluto. Considerare sempre che farine diverse possono richiedere un quantitativo di acqua diverso. Consigliamo quindi di aggiungere l'acqua un poco alla volta e di fare qualche prova specialmente ai primi utilizzi: dopo qualche tentativo, capirete qual è la consistenza ottimale per avere una perfetta estrusione della pasta.

ESTRUSIONE ED ESSICCAZIONE DELLA PASTA

Quando la pasta inizierà a fuoriuscire dal disco, consigliamo di sorreggerla con una mano per evitare che si rompa, e di spolverizzare con della semola usando l'altra mano. In questo modo, eviterete si appiccichi. A seconda del taglio prescelto, valutate la lunghezza necessaria e tagliate la pasta con un movimento netto e deciso. Arrotolate quindi i nidi di pasta su un vassoio spolverato di semola e lasciate essiccare in un luogo fresco e ventilato per almeno un'ora prima di procedere alla cottura.

RICETTE

RICETTA PASTA DI SEMOLA

400 gr di farina di semola

140 ml di acqua

15 ml di olio

1/2 cucchiaino di sale fine

Inserite la farina, l'olio ed il sale nel contenitore, chiudete il coperchio ed avviate il programma "AUTO". Versate subito l'acqua dalla fessura del coperchio, un poco alla volta fino a che l'impasto non avrà ottenuto una consistenza a briciole. Dopo 1 minuto e 30 secondi, bloccare il programma di "AUTO" premendo "STOP" ed avviare il programma di ESTRUSIONE ("EXT").

PASTA CON FARINA DI FARRO

200 gr di farina di farro

200 gr di farina di semola

2 uova intere

50 ml di acqua

15 ml di olio

1/2 cucchiaino di sale fine

Inserite la farina, le uova, l'olio ed il sale nel contenitore, chiudete il coperchio ed avviate il programma "AUTO". Versate subito l'acqua dalla fessura del coperchio, un poco alla volta fino a che l'impasto non avrà ottenuto una consistenza a briciole. Dopo 1 minuto e 30 secondi, bloccare il programma di "AUTO" premendo "STOP" ed avviare il programma di ESTRUSIONE ("EXT").

PASTA VERDE (AGLI SPINACI)

300 gr di farina 00

100 gr di farina di semola

90 ml di acqua

15 ml olio

1/2 cucchiaino di sale fine

50 gr di purea di spinaci sciolta in 20gr di acqua

Inserite le farine, gli spinaci, l'olio ed il sale nel contenitore, chiudete il coperchio ed avviate il programma "AUTO". Versate subito l'acqua dalla fessura del coperchio, un poco alla volta fino a che l'impasto non avrà ottenuto una consistenza a briciole. Dopo 2 minuti, bloccare il programma di "AUTO" premendo "STOP" ed avviare il programma di ESTRUSIONE ("EXT").

PASTA ALL'UOVO

400 gr di farina 00

1 uovo

50 ml di acqua

15 ml di olio

1/2 cucchiaino di sale fine

Inserite la farina, le uova, l'olio ed il sale nel contenitore, chiudete il coperchio ed avviate il programma "AUTO". Versate subito l'acqua dalla fessura del coperchio, un poco alla volta fino a che l'impasto non avrà ottenuto una consistenza a briciole. Dopo 1 minuto e 30 secondi, bloccare il programma di "AUTO" premendo "STOP" ed avviare il programma di ESTRUSIONE ("EXT").

PASTA ROSSA (AL POMODORO)

400 gr di farina 00

2 uova intere

50 ml di acqua

15 ml di olio

1/2 cucchiaino di sale fine

30 gr di concentrato di pomodoro sciolto in 20 ml di acqua

Inserite la farina, il pomodoro, l'olio ed il sale nel contenitore, chiudete il coperchio ed avviate il programma "AUTO". Versate subito l'acqua dalla fessura del coperchio, un poco alla volta fino a che l'impasto non avrà ottenuto una consistenza a briciole. Dopo 1,30 minuti, bloccare il programma di "AUTO" premendo "STOP" ed avviare il programma di ESTRUSIONE ("EXT").

PASTA CON FARINA DI RISO (RICETTA SENZA GLUTINE)

400 gr farina di riso

3 uova intere

30 gr di olio

30 ml di acqua (se necessario)

1/2 cucchiaino di sale

Inserite la farina, le uova, l'olio ed il sale nel sale nel contenitore, chiudete il coperchio ed avviate il programma "AUTO". Nel caso non si raggiunga una consistenza a briciole, aggiungere un poco alla volta l'acqua dalla fessura del coperchio. Dopo 2 minuti, bloccare il programma di "AUTO" premendo "STOP" ed avviare il programma di ESTRUSIONE ("EXT").

PASTA CON FARINA DI QUINOA (RICETTA SENZA GLUTINE)

250 gr di farina di quinoa

150 gr di farina di grano saraceno

4 uova intere

30 ml di acqua

30 ml di olio

1/2 cucchiaino di sale fine

Inserite le farine, le uova, l'olio ed il sale nel contenitore, chiudete il coperchio ed avviate il programma "AUTO". Versate subito l'acqua dalla fessura del coperchio, un poco alla volta fino a che l'impasto non avrà ottenuto una consistenza a briciole. Dopo 2 minuti, bloccare il programma di "AUTO" premendo "STOP" ed avviare il programma di ESTRUSIONE ("EXT").

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 children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
8. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. 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.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. 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.
14. 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.

15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
18. This appliance conforms to the directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
19. 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.
20. 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.
21. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
22. Do not block or obstruct appliance air vents.
23. Remove all inner accessories, then wash and wipe them thoroughly.
24. Do not move appliance while operating.
25. Do not place anything on the appliance while operating.
26. Never touch the parts when in motion and do not insert your fingers or kitchenware into the bowl while the appliance is operating.
27. Never insert food with hands. Always use the supplied containers.
28. Do not remove dough from die with your fingers while the appliance is running to avoid the risk of severe injuries.



29.  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

APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

A	Motor base	I	Flour measuring cup
B	Control panel	L	Mixing blade
C	Macaroni die	M	Kneading screw
D	Lasagna/pappardelle die	N	Pasta extrusion chamber
E	Tagliatelle die	O	Nut
F	Spaghetti die	P	Container
G	Brush	Q	Container lid
H	Liquid measuring cup		

APPLIANCE ASSEMBLY

ATTENTION: Before using the appliance, it is recommended to clean all removable parts that will be in contact with food using water and common dish detergent.

- Insert the container (P) into the motor base (A) by slightly pressing it to lock the rear pins and the front slots in the corresponding holes and the pins situated on the motor base (A) (Fig. 2).
- Place the mixing blade (L) into the container (P) by inserting it into the apposite hole on the motor base (A) (Fig. 3).
- Insert the pasta extrusion chamber (N) onto the container (P) by aligning the arrow with the sign . Rotate the chamber (N) clockwise towards the sign  so as to lock it definitively (Fig. 4).
- Screw the kneading nut (M) into the pasta extrusion chamber (N), making sure it perfectly locks in place into the apposite hole on the mixing blade (L) (Fig. 5).
- Choose the proper die, according to individual needs, and mount it on the chamber (N) (Fig. 6).
- Screw the nut (O) on the chamber (N) to lock the selected die (Fig. 7).

ATTENTION:

Before use, make sure all components are properly mounted on the appliance. When the lid (Q) is not mounted properly, the appliance does not work.

INSTRUCTIONS FOR USE

- By using the suitable measuring cup (I), pour the necessary amount of flour into the bowl (P), as indicated on the recipe, without exceeding the max. level (400 g).
- Close the bowl (P) with the suitable lid (Q), by inserting the rear tabs in the keyholes of the motor base (A); press downwards on the lid rear to lock it (Fig. 8).
- Plug the appliance and press the start button situated on the control panel (B) chosen according to the required operating mode (see following paragraph). The related indicator light close to the button itself goes on.
- After having started the appliance, pour the liquids possibly necessary for your recipe through the upper hole of the lid (Q) by using the appropriate measuring cup (M) (Fig. 9).
- Position a suitable container underneath the die and cut the extruded pasta according to the required length.
- Eventually keep the prepared pasta in the fridge.

ATTENTION:

During processing, do not add solid ingredients, with the exception of flour. Properly mix eggs and water.

During processing, do not open the bowl lid and do not touch moving parts in order to avoid the risk of injury.

Do not use the appliance repeatedly more than 3 times. After three continuous cycles, let the appliance stand for 30 minutes.

OPERATING MODES**Automatic mode**

- By pressing the "AUTO/STOP" button, the appliance starts in automatic mode; it proceeds with the mixing phase for 3 minutes, and then the pasta extrusion phase follows automatically.
- At the end of the process, the appliance stops. The total operating time is approximately 15 minutes.
- By pressing the "AUTO/STOP" button during process, the machine stops; press the "AUTO/STOP" button again to restart the mixing process or the "EXT" one for the pasta extrusion phase.

Manual mode

- By pressing the "AUTO/STOP" button, the appliance starts the mixing phase.
- Mix water and flour referring to minutes indicated on the recipe, until they are suitably blended.
- By pressing the "AUTO/STOP" button during process, the machine stops. Press the operating button once more to re-start the process.
- Press the "EXT" button to proceed with the pasta extrusion phase.

ATTENTION:

DO NOT press the "EXT" button before the dough is well mixed. When selecting the "EXT" function by mistake, press the "AUTO/STOP" button, unplug the appliance and clean the pasta extrusion chamber. Restart the cycle.

During the extrusion phase, the appliance may jam and proceed with a quick remixing of ingredients; in this case, the appliance will automatically re-starts. If the appliance does not start, it might be due to a too hard dough. It is therefore necessary to re-set it according to the suitable crumb texture.

USE TIPS

- Make sure flour and water are suitably mixed together and that there is no dry flour as it might jam the appliance.
- In case of too dry flour, add 5-10 ml of water and proceed with mixing for further 2 minutes.
- In case of too wet flour, switch the appliance and unplug it; remove the dough stuck to the mixing blade (L), add some dry flour, and then mix for further 2 minutes.

APPLIANCE CLEANING

ATTENTION: Make sure the appliance is off and unplugged before disassembling it.

- After use, remove all components from the appliance, by carrying out the procedures described for assembly in the reverse order. To remove the lid (Q), slightly press the top tab and lift it (Fig. 10).
- Use a clean and soft cloth only for cleaning the motor base (A).
- All components may be cleaned using warm water and any kind of dish detergent. TO remove pasta residues from the various components, it is recommended to rinse them under running water by using the brush (G) supplied.

ATTENTION:

In order to make components cleaning easier, after use, let them immersed in warm water with a little dish detergent for 10 minutes.

Never put the motor base (A) or all components in the dishwasher.

Do not use abrasive tissues or corrosive detergents for cleaning.

After cleaning, let any part completely dry before mounting.

USE TIPS

ADDING INGREDIENTS

The dry ingredients (flour, salt, etc.) are always to be added first, followed by eggs, oil or other liquid ingredients, such as tomato sauce, spinach purée or squid ink. Only after having started the kneading program, pour the water into the appropriate opening on the lid, until the proper texture for extruding is obtained. The machine can process up to 400 g flour for a total of approx.ly 600 g pasta (according to recipes).

OPTIMAL TEXTURE

The extrusion device requires a dough texture neither too hard, otherwise the hopper cannot gather it, nor too soft, to prevent the pasta from sticking; the optimal texture is the crumb one. As any flour has its own water absorption level, it is not possible to indicate recipe amounts as absolute reference. Always consider that different flours may require a different amount of water. It is therefore recommended to add the water little by little and to make some attempts, especially for the first uses: after some attempts, you will be able to understand which is the optimal texture to obtain a perfect pasta extrusion.

EXTRUSION AND DRYING OF PASTA

When pasta starts coming out from die, it is recommended to support it with one hand, to prevent it from breaking, and to sprinkle semolina with the other hand. In this way, it does not stick. According to the shape chosen, evaluate the necessary length and cut the pasta with a determined rapid movement. Roll the pasta nests on a tray floured with semolina and allow to dry in a ventilated and fresh place before proceeding with cooking for at least 1 hour.

RECIPES

SEMOLINA PASTA RECIPE

400 g semolina flour

140 ml water

15 ml oil

1/2 tsp fine-grain salt

Add the flour, oil and salt in the bowl, close the lid and start the "AUTO" program. Immediately pour the water from the lid opening little by little, until the dough reaches a crumb texture. After 1.30 minutes, stop the "AUTO" program, pressing STOP, and start the EXTRUSION program ("EXT").

PASTA WITH SPELT FLOUR

200 g spelt flour

200 g semolina flour

2 whole eggs

50 ml water

15 ml oil

1/2 tsp fine-grain salt

Add the flour, eggs, oil and salt in the bowl, close the lid and start the "AUTO" program. Immediately pour the water from the lid opening little by little, until the dough reaches a crumb texture. After 1.30 minutes, stop the "AUTO" program, pressing "STOP", and start the EXTRUSION program ("EXT").

GREEN PASTA (WITH SPINACH)

300 g Italian flour type 00

100 g semolina flour

90 ml water

15 ml oil

1/2 tsp fine-grain salt

50 g spinach purée melted in 20 g water

Add the flour, spinach, oil and salt in the bowl, close the lid and start the "AUTO" program. Immediately pour the water from the lid opening little by little, until the dough reaches a crumb texture. After 2 minutes, stop the "AUTO" program, pressing "STOP", and start the EXTRUSION program ("EXT").

EGG PASTA

400 g Italian flour type 00

1 egg

50 ml water

15 ml oil

1/2 tsp fine-grain salt

Add the flour, eggs, oil and salt in the bowl, close the lid and start the "AUTO" program. Immediately pour the water from the lid opening little by little, until the dough reaches a crumb texture. After 1.30 minutes, stop the "AUTO" program, pressing "STOP", and start the EXTRUSION program ("EXT").

RED PASTA (WITH TOMATO)

400 g Italian flour type 00

2 whole eggs

50 ml water

15 ml oil

1/2 tsp fine-grain salt

30 gr tomato concentrate to melt in 20 ml water

Add the flour, tomato, oil and salt in the bowl, close the lid and start the "AUTO" program. Immediately pour the water from the lid opening little by little, until the dough reaches a crumb texture. After 1.30 minutes, stop the "AUTO" program, pressing "STOP", and start the EXTRUSION program ("EXT").

PASTA WITH RICE FLOUR (GLUTEN FREE RECIPE)

400 g rice flour

3 whole eggs

30 g oil

30 ml water (if required)

1/2 tsp salt

Add the flour, eggs, oil and salt in the container, close the lid and start the "AUTO" program. In case a crumb texture is not obtained, add the water from the lid opening little by little. After 2 minutes, stop the "AUTO" program, pressing "STOP", and start the EXTRUSION program ("EXT").

PASTA WITH QUINOA FLOUR (GLUTEN FREE RECIPE)

250 g quinoa flour

150 g buckwheat flour

4 whole eggs

30 ml water

30 ml oil

1/2 tsp fine-grain salt

Add the flour, eggs, oil and salt in the bowl, close the lid and start the "AUTO" program. Immediately pour the water from the lid opening little by little, until the dough reaches a crumb texture. After 2 minutes, stop the "AUTO" program, pressing "STOP", and start the EXTRUSION program ("EXT").

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. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés ou majeurs de 8 ans. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou devront être correctement instruites sur les modalités d'emploi en toute sécurité de cet appareil et sur les risques liés à son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées par des enfants âgés de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
8. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
9. Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le câble électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
10. Même lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de défaire les simples parties ou avant de procéder au nettoyage.
11. 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.
12. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.

13. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est défectueux; toutes les réparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent être effectuées exclusivement par le centre de service après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir tout risque de danger.
14. 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.
15. Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
16. Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
17. 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.
18. Cet appareil est conforme aux directives 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
19. Toute modification du produit, non autorisée expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
20. 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.
21. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
22. Ne bloquez pas et ne bouchez pas les prises d'air de l'appareil
23. Retirez tous les accessoires internes pour les laver et les essuyer correctement.
24. Ne transportez pas l'appareil quand il est en marche.
25. Ne posez aucun objet sur l'appareil quand il est en marche.
26. Ne touchez jamais les parties quand elles sont en mouvement et n'introduisez pas vos doigts ou des ustensiles de cuisine à l'intérieur du récipient quand l'appareil est en marche.
27. N'introduisez jamais les aliments avec vos mains. Servez-vous toujours des récipients fournis en dotation.

28. N'utilisez pas vos doigts pour extraire les pâtes des accessoires lorsque l'appareil est en marche, de façon à éviter de graves dangers pour votre sécurité.



29.  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	Base moteur	I	Doseur farine
B	Panneau commandes	L	Pétrisseuse
C	Accessoire pour maccheronis	M	Vis convoyeuse
D	Accessoire pour lasagnes et pappardelles	N	Conduit pour expulsion pâtes
E	Accessoire pour tagliatelles	O	Frette
F	Accessoire pour spaghettis	P	Réциpient
G	Brosse	Q	Couvercle réциpient
H	Mesureur liquides		

ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION: Avant d'utiliser l'appareil, il est conseillé de laver avec de l'eau et du produit vaisselle toutes les parties amovibles qui entreront en contact avec les aliments.

- Introduisez le réциpient (P) à l'intérieur de la base moteur (A) en le poussant légèrement jusqu'au blocage par déclic des tourillons arrière et des ouvertures frontales respectivement dans les trous et dans les broches situés sur la base moteur (A) (Fig. 2).
- Positionnez la pétrisseuse (L) à l'intérieur du réциpient (P), en l'introduisant dans le trou situé sur la base moteur (A) (Fig. 3).
- Montez le conduit d'expulsion des pâtes (N) sur le réциpient (P) en alignant la flèche portée le symbole  ; tournez le conduit (N) vers la droite, en direction du symbole  afin de la bloquer définitivement (Fig. 4).
- Introduisez la vis convoyeuse (M) à l'intérieur du conduit d'expulsion des pâtes (N), en vous assurant qu'elle s'enclenche parfaitement dans le trou de la pétrisseuse (L) (Fig. 5).
- Selon les exigences, choisissez l'accessoire à utiliser et montez-le sur le conduit (N) (Fig. 6).
- Vissez la frette (O) sur le conduit (N) de façon à bloquer l'accessoire choisi (Fig. 7).

ATTENTION:

Avant l'emploi, vérifiez que vous avez assemblé correctement tous les composants sur l'appareil. Si le couvercle (Q) du réциpient n'est pas monté correctement, l'appareil ne fonctionne pas.

MODE D'EMPLOI

- En utilisant le doseur (I), versez dans le récipient (P) la quantité de farine nécessaire pour votre recette, sans jamais dépasser le niveau maximum de 400g.
- Fermez le récipient (P) avec le couvercle (Q), en introduisant ses ailettes arrière dans les ouvertures présentes sur la base moteur (A); poussez vers le bas la partie avant du couvercle pour le bloquer (Fig. 8).
- Branchez la fiche dans la prise de courant et appuyez sur le poussoir de démarrage placé sur le panneau de commandes (B), choisi selon la modalité de fonctionnement désirée (voir paragraphe suivant). Le voyant lumineux placé près du poussoir s'allume.
- Dès que l'appareil démarre, versez, à travers l'ouverture supérieure du couvercle (Q) et à l'aide du mesureur (H) les éventuels liquides requis par votre recette (Fig. 9).
- Positionnez un récipient sous l'accessoire et coupez les pâtes qui sortent à la longueur que vous désirez.
- Conservez éventuellement au frigidaire les pâtes obtenues.

ATTENTION:

Durant la préparation, n'ajoutez pas d'ingrédients solides, à part la farine. Amalgamez correctement les œufs avec l'eau.

Durant le fonctionnement de l'appareil, afin d'éviter de vous blesser, n'ouvrez jamais le couvercle du récipient et ne touchez pas les parties en mouvement.

N'utilisez pas l'appareil de façon consécutive pendant plus de 3 fois. Après trois usages répétés, laissez reposer l'appareil pendant 30 minutes.

MODALITE DE FONCTIONNEMENT

Modalité automatique

- En appuyant sur le poussoir "AUTO/STOP" l'appareil démarre en modalité automatique; dans cette modalité, la machine procède avec la phase de pétrissage pendant 3 minutes, suivie, automatiquement, de la phase d'expulsion des pâtes.
- L'appareil s'arrête lorsque la procédure est terminée. Le temps total de fonctionnement est d'environ 15 minutes.
- Si on appuie sur le bouton "AUTO/STOP" pendant le fonctionnement, la machine s'arrête ; pour la faire repartir, appuyez de nouveau sur le bouton "AUTO/STOP" pour reprendre le processus de pétrissage ou sur le bouton "EXT" pour la phase d'expulsion des pâtes.

Modalité manuelle

- En appuyant sur le poussoir "AUTO/STOP", l'appareil lance la phase de pétrissage.
- Pétrir l'eau et la farine pendant les minutes indiquées dans la recette jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement amalgamées.
- En appuyant sur le poussoir "AUTO/STOP" durant le fonctionnement, la machine s'arrête. Appuyer de nouveau sur le poussoir de fonctionnement pour reprendre la procédure.
- Appuyer sur le poussoir "EXT" pour procéder à la phase d'expulsion des pâtes.

ATTENTION:

N'APPUYEZ PAS sur le bouton "EXT" avant que la pâte soit bien pétrie. Si vous sélectionnez la fonction "EXT" par erreur, appuyez sur le bouton "AUTO/STOP", débranchez la fiche de la prise de courant et nettoyez le conduit d'expulsion des pâtes. Relancez alors le cycle.

Durant la phase d'expulsion, l'appareil peut se bloquer automatiquement et répéter un pétrissage rapide des ingrédients; dans ce cas, l'appareil repartira tout seul automatiquement. Si l'appareil ne repart pas automatiquement, cela est probablement dû à la consistance excessivement dure de la pâte. Il est donc nécessaire de le reprogrammer selon la consistance « sableuse » idéale.

CONSEILS D'EMPLOI

- Vérifiez que la farine et l'eau soient bien amalgamées et vérifiez l'absence de farine sèche qui pourrait empêcher le passage des pâtes.
- Si la farine résulte trop sèche, ajoutez 5-10 ml d'eau et continuez de pétrir pendant 2 autres minutes.
- Si la farine résulte trop mouillée, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant; enlevez la pâte attachée à la tige à pétrir (L) et ajoutez de la farine sèche, en pétrissant pendant 2 autres minutes.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION: Vérifiez que l'appareil soit éteint et que la fiche soit débranchée de la prise de courant avant de procéder au démontage.

- A la fin de l'utilisation, enlevez tous les composants de l'appareil, en suivant la procédure décrite pour l'assemblage dans le sens inverse. Pour retirer le couvercle (Q), appuyez légèrement sur la languette supérieure et soulevez le couvercle (Fig. 10).
- Pour le nettoyage de la base moteur (A), utilisez exclusivement un chiffon propre et souple.
- Tous les composants peuvent être lavés avec de l'eau chaude et un produit vaisselle quelconque. Il est préférable, pour éliminer les résidus de pâte sur les différents composants, de les rincer sous l'eau du robinet en utilisant le goupillon (G) fourni en dotation.

ATTENTION:

Pour faciliter le nettoyage, après l'usage de l'appareil, laissez les composants dans l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle pendant 10 minutes.

Ne mettez jamais la base moteur (A) ou tous les composants au lave-vaisselle.

Pour le nettoyage, n'employez pas de tissus abrasifs ou de produits corrosifs.

Après le nettoyage, faites essuyer chaque composant parfaitement avant de le remonter sur l'appareil.

CONSEILS PRATIQUES

INTRODUCTION DES INGRÉDIENTS

Il faut toujours introduire d'abord les ingrédients secs (farines, sel, autres ingrédients éventuellement nécessaires), puis les œufs, l'huile ou autres ingrédients liquides (par exemple, le concentré de tomates, la purée d'épinards ou l'encre de sèche). Seulement après avoir lancé le programme de pétrissage, il faut introduire l'eau à travers la fissure située sur le couvercle, jusqu'à obtenir la consistance optimale pour procéder à l'extrusion. La machine peut travailler un maximum de 400 g de farine pour un total de 600 g de pâte environ (selon la recette).

CONSISTANCE OPTIMALE

Etant donné que le mécanisme d'extrusion nécessite d'une consistance de la pâte ni trop dure (autrement la trémie ne peut pas la recueillir), ni trop molle (autrement la pâte attache), la consistance optimale est celle friable. Etant donné que chaque farine présente un degré d'absorption de l'eau différent, il n'est pas possible de fixer les quantités pour une recette valable dans l'absolu. Considérer toujours le fait que des farines différentes peuvent exiger une quantité d'eau différente. Nous conseillons d'ajouter de l'eau peu à peu et de faire quelques essais, surtout lors des premières utilisations de la machine: après quelques tentatives, vous comprendrez quelle est la consistance optimale pour obtenir une extrusion parfaite de la pâte.

EXTRUSION ET SÉCHAGE DES PÂTES

Lorsque les pâtes commencent à sortir du disque, nous conseillons de les soutenir d'une main pour éviter qu'elles se cassent et de les saupoudrer avec l'autre main de farine de semoule. De cette façon, vous éviterez que les pâtes se collent entre elles. Selon la coupe choisie, évaluez la longueur nécessaire et coupez les pâtes avec un mouvement net, en utilisant la spatule fournie en dotation. Enroulez les pâtes ainsi obtenues en petits nids sur un plateau saupoudré de semoule et laissez-les sécher dans un lieu frais et ventilé pendant au moins 1 heure, avant de procéder à leur cuisson.

RECETTES

RECETTE DES PÂTES À LA SEMOULE

400 gr de farine de semoule

140 ml d'eau

15 ml d'huile

1/2 cuillère à café de sel fin

Versez la farine, l'huile et le sel dans le récipient, refermez le couvercle et lancez le programme "AUTO". Versez tout de suite l'eau à travers la fissure du couvercle, peu à peu jusqu'à ce que la pâte atteigne une consistance friable. Au bout de 1 minute et 30 secondes, bloquez le programme "AUTO" en appuyant sur "STOP" et lancez le programme d'EXTRUSION ("EXT").

PÂTES À LA FARINE D'ÉPEAUTRE

200 gr de farine d'épeautre

200 gr de farine de semoule

2 œufs entiers

50 ml d'eau

15 ml di olio

½ cuillère à café de sel fin

Versez les farines, les œufs, l'huile et le sel dans le récipient, refermez le couvercle et lancez le programme "AUTO". Versez tout de suite l'eau à travers la fissure du couvercle, peu à peu jusqu'à ce que la pâte atteigne une consistance friable. Au bout de 1 minute et 30 secondes, bloquez le programme "AUTO" en appuyant sur "STOP" et lancez le programme d'EXTRUSION ("EXT").

PÂTES VERTES (AUX ÉPINARDS)

300 gr de farine 00

100 gr de farine de semoule

90 ml d'eau

15 ml d'huile

½ cuillère à café de sel fin

50 gr de purée d'épinards dissoute dans 20 gr d'eau

Versez la farine, les épinards, l'huile et le sel dans le récipient, refermez le couvercle et lancez le programme "AUTO". Versez tout de suite l'eau à travers la fissure du couvercle, peu à peu jusqu'à ce que la pâte atteigne une consistance friable. Au bout de 2 minutes, bloquez le programme "AUTO" en appuyant sur "STOP" et lancez le programme d'EXTRUSION ("EXT").

PÂTES AUX ŒUFS

400 gr de farine 00

1 œuf

50 ml d'eau

15 ml d'huile

½ cuillère à café de sel fin

Versez la farine, les œufs, l'huile et le sel dans le récipient, refermez le couvercle et lancez le pro-

gramme "AUTO". Versez tout de suite l'eau à travers la fissure du couvercle, peu à peu jusqu'à ce que la pâte atteigne une consistance friable. Au bout de 1 minute 30, bloquez le programme "AUTO" en appuyant sur "STOP" et lancez le programme d'EXTRUSION ("EXT").

PÂTES ROUGES (À LA TOMATE)

400 gr de farine 00

2 œufs entiers

50 ml d'eau

15 ml d'huile

½ cuillère à café de sel fin

30 gr de concentré de tomates dissout dans 20 ml d'eau

Versez la farine, le concentré de tomates, l'huile et le sel dans le récipient, refermez le couvercle et lancez le programme "AUTO". Versez tout de suite l'eau à travers la fissure du couvercle, peu à peu jusqu'à ce que la pâte atteigne une consistance friable. Au bout de 1 minute et 30 secondes, bloquez le programme "AUTO" en appuyant sur "STOP" et lancez le programme d'EXTRUSION("EXT").

PÂTES À LA FARINE DE RIZ (RECETTE SANS GLUTEN)

400 gr de farine de riz

3 œufs entiers

30 gr d'huile

30 ml d'eau (si besoin)

½ cuillère à café de sel fin

Versez la farine, les œufs, l'huile et le sel dans le récipient, refermez le couvercle et lancez le programme "AUTO". Si la consistance de la pâte est friable, ajoutez de l'eau petit à petit à travers la fissure du couvercle. Au bout de 2 minutes, bloquez le programme "AUTO" en appuyant sur "STOP" et lancez le programme d'EXTRUSION ("EXT").

PÂTES À LA FARINE DE QUINOA (SANS GLUTEN)

250 gr de farine de quinoa

150 gr de farine de blé noir

4 œufs entiers

30 ml d'eau

30 ml d'huile

1/ cuillère à café de sel fin


Versez les farines, les œufs, l'huile et le sel dans le récipient, refermez le couvercle et lancez le programme "AUTO". Versez immédiatement l'eau à travers la fissure du couvercle, petit à petit jusqu'à ce que la pâte atteigne une consistance friable. Au bout de 2 minutes, bloquez le programme "AUTO" en appuyant sur "STOP" et lancez le programme d'EXTRUSION ("EXT").

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 darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden, und auch dann nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.
8. Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
9. Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
10. 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.
11. 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.
12. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
13. 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.

14. 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.
15. Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.
16. Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
17. Das Gerät ist **AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HASUSGEBRAUCH** und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
18. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2014/35/EU und EMC 2014/30/EU, sowie mit der EC- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
19. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
20. 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.
21. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
22. Die Luftschlitze des Geräts nicht bedecken oder verstopfen
23. Alle internen Zubehörteile entfernen, waschen und gründlich trocknen.
24. Das Gerät nicht transportieren, solange es in Betrieb ist.
25. Keinerlei Gegenstände auf das laufende Gerät stellen.
26. Keinesfalls die beweglichen Teile berühren, wenn sie in Betrieb sind. Keinesfalls die Finger oder Küchengeräte in den Behälter einführen, solange das Gerät in Betrieb ist.
27. Die Lebensmittel nicht mit den Händen einführen. Immer die mitgelieferten Behälter verwenden.
28. Zum Abstreifen des Teigs aus den Matrizen nicht die Finger verwenden, wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls besteht hohe Verletzungsgefahr.
-  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/ EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.



ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

A	Motorsockel	I	Mehldosierer
B	Bedienfeld	L	Knetter
C	Matrize für Maccheroni	M	Förderspindel
D	Matrize für Lasagne und Pappardelle	N	Teigausstoßrohr
E	Matrize für Tagliatelle	O	Gewinding
F	Matrize für Spaghetti	P	Behälter
G	Bürste	Q	Behälterdeckel
H	Messbecher		

ZUSAMMENBAU DES GERÄTS

ACHTUNG: *Bevor das Gerät benutzt wird, sollten alle abnehmbaren Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit Wasser und normalem Spülmittel gewaschen werden.*

- Den Behälter (P) in den Motorsockel (A) einsetzen und leicht drücken, bis die rückseitigen Stifte und die vorderseitigen Schlitze entsprechend in den Bohrungen und Stiften auf dem Motorsockel (A) einrasten (Abb. 2).
- In dem Behälter (P) den Knetter (L) positionieren und in die entsprechende Öffnung auf dem Motorsockel (A) einsetzen (Abb. 3).
- Das Teigausstoßrohr (N) auf dem Behälter (P) anbringen und den Pfeil mit dem Symbol  ausrichten; das Rohr (N) im Uhrzeigersinn in Richtung des Symbols  drehen, so dass es definitiv befestigt ist (Abb. 4).
- Die Förderspindel (M) in dem Teigausstoßrohr (N) einsetzen und sicherstellen, dass sie perfekt in die Öffnung auf dem Knetter (L) einrastet (Abb. 5).
- Je nach den Anforderungen die Matrize wählen, die benutzt werden soll, und auf dem Rohr (N) anbringen (Abb. 6).
- Den Gewinding (O) auf dem Rohr (N) so anschrauben, dass die ausgewählte Matrize befestigt ist (Abb. 7).

ACHTUNG:

Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird, sicherstellen, dass alle Bauteile des Geräts korrekt angebracht wurden. Wenn der Deckel (Q) des Behälters nicht richtig montiert wurde, läuft das Gerät nicht an.

BETRIEBSANLEITUNG

- Den entsprechenden Dosierer benutzen (I), in den Behälter (P) die notwendige von Ihrem Rezept vorgeschriebene Menge Mehl geben, ohne den Höchststand von 400g zu überschreiten.
- Den Behälter (P) mit dem zugehörigen Deckel (Q) verschließen, indem die rückseitigen Noppen in die Schlitze am Motorsockel (A) eingeführt werden. Dann an der Vorderseite des Deckels nach unten drücken, um ihn zu verriegeln (Abb. 8).
- Den Stecker in die Steckdose stecken und je nach gewünschter Betriebsart (siehe nächsten Abschnitt) die Einschalttaste am Bedienfeld (B) drücken. Die zugehörige Kontrolllampe neben der

Taste leuchtet auf.

- Sobald das Gerät in Betrieb ist, über die Öffnung des Deckels (Q) mithilfe des Messbechers (H) die eventuell für Ihr Rezept notwendigen Flüssigkeiten einfüllen (Abb.9).
- Einen geeigneten Behälter unter die Matrize stellen und die austretende Teigware auf die gewünschte Länge schneiden.
- Die Teigwaren können eventuell im Kühlschrank aufbewahrt werden.

ACHTUNG:

Während der Verarbeitung keine festen Zutaten mit Ausnahme von Mehl einfüllen. Eier sollten vorher mit dem Wasser vermischt werden.

Um Verletzungsgefahren zu vermeiden, darf der Deckel des Behälters während der Verarbeitung nicht geöffnet und die in Bewegung befindlichen Teile des Geräts dürfen nicht berührt werden.

Das Gerät nicht mehr als drei Mal nacheinander benutzen. Nach dem dritten Mal muss das Gerät 30 Minuten ruhen.

BETRIEBSARTEN

Automatikbetrieb

- Durch Betätigen der Taste "AUTO/STOP" wird das Gerät auf Automatikbetrieb eingestellt. In dieser Betriebsart knetet die Maschine 3 Minuten lang und stößt dann automatisch den Teig aus.
- Das Gerät bleibt nach beendetem Ablauf stehen. Die Gesamtbetriebsdauer beträgt ca. 15 Minuten.
- Durch Betätigen der Taste "AUTO/STOP" während des Betriebs kommt die Maschine zum Stillstand; zum Neustart erneut die Taste "AUTO/STOP" zur Wiederaufnahme des Knetprozesses oder die Taste "EXT" zum Ausstoß der Teigware betätigen.

Handbetrieb

- Bei Betätigung der Taste "AUTO/STOP" beginnt das Gerät zu kneten.
- Wasser und Mehl entsprechend der im Rezept angegebenen Minutenzahl kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
- Durch Betätigen der Taste "AUTO/STOP" während des Betriebs wird die Maschine gestoppt. Zum Fortsetzen des Knetens nochmals die Betriebstaste drücken.
- Zum Ausstoßen des Teigs die Taste "EXT" drücken.

ACHTUNG:

Die Taste "EXT" nicht betätigen, solange der Teig nicht glatt ist. Sollte die Taste "EXT" versehentlich gedrückt werden, die Taste "AUTO/STOP" betätigen, den Stecker aus der Steckdose ziehen, und das Teigausstößrohr reinigen. Dann den Zyklus erneut starten.

Beim Auspressen der Teigwaren kann es vorkommen, dass das Gerät den Vorgang automatisch unterbricht, um die Zutaten nochmals kurz zu kneten. In diesem Fall läuft das Gerät automatisch wieder an. Sollte dies nicht der Fall sein, ist dies vermutlich dadurch bedingt,

dass der Teig zu zäh ist, so dass die Einstellung auf die richtige „Brösel“-Konsistenz nachgeregelt werden muss.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

- Sicherstellen, dass Wasser und Mehl einwandfrei verknetet wurden und dass kein trockenes Mehl vorhanden ist, dass zum Verkanten des Geräts führen könnte.
- Sollte das Mehl zu trocken sein, 5-10 ml Wasser zugeben und 2 Minuten weiterkneten.
- Sollte das Mehl zu feucht sein, das Gerät abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Den am Knetter (L) haftenden Teig entfernen und trockenes Mehl zufügen. Dann weitere 2 Minuten kneten.

REINIGUNG DES GERÄTS

ACHTUNG: *sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde, bevor es zerlegt wird.*

- Wenn das Gerät nicht mehr gebraucht wird, alle Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge vom Gerät abmontieren, wie beim Zusammenbau beschrieben. Zur Abnahme des Deckels (Q) leicht auf den oberen Riegel drücken und den Deckel anheben (Abb. 10).
- Zur Reinigung des Motorsockels (A) ausschließlich ein sauberes, weiches Tuch verwenden.
- Alle Teile können mit heißem Wasser und normalem Spülmittel gewaschen werden. Um alle Teigrückstände zu beseitigen, empfiehlt es sich, die Teile vorher unter fließendem Wasser mit der mitgelieferten Bürste (G) zu säubern.

ACHTUNG:

Um sie leichter reinigen zu können, empfiehlt es sich, die Teile nach dem Gebrauch 10 Minuten in heißem Wasser mit wenig Spülmittel liegen zu lassen.

Den Motorsockel (A) und die Einzelteile nicht in der Spülmaschine waschen.

Zur Reinigung keine scheuernden Tücher oder korrosive Reinigungsmittel verwenden.

Nach dem Reinigen alle Teile gründlich trocknen lassen, bevor sie wieder eingebaut werden.

PRAKTISCHE TIPPS

ZUGABE DER ZUTATEN

Zuerst sind immer die trockenen Zutaten (Mehl, Salz, andere eventuell notwendige Zutaten) und dann erst Eier, Öl oder andere flüssige Zutaten zuzugeben (zum Beispiel pürierte Tomaten, pürierter Spinat oder Tintenfischfarbe). Erst nachdem das Knetprogramm gestartet wurde, darf das Wasser über die entsprechende Öffnung auf dem Deckel nach und nach zugegeben werden, bis der Teig die optimale Konsistenz erreicht hat, um die Extrusion vorzunehmen. Die Maschine schafft es, maximal 400 g Mehl für insgesamt circa 600g Pasta zu bearbeiten (je nach Rezepten).

OPTIMALE KONSISTENZ

Der Extrusionsmechanismus erfordert eine Konsistenz des Teigs, die weder zu fest (andernfalls kann ihn der Trichter nicht aufnehmen) noch zu weich (andernfalls klebt die Pasta) sein darf. Die optimale Konsistenz ist bröselig. Da jedes Mehl einen anderen Wasseraufnahmegrad hat, ist es nicht möglich, allgemeingültige Mengen für alle Rezepte festzulegen. Es ist immer zu berücksichtigen, dass andere Mehle eine andere Wassermenge erfordern können. Wir empfehlen deshalb, nach und nach nur wenig Wasser zuzugeben, vor allem bei den ersten Anwendungen: Nach einigen Versuchen ist klar, welche Konsistenz für die perfekte Extrusion der Pasta optimal ist.

EXTRUSION UND TROCKNEN DER PASTA

Wenn die Pasta aus der Scheibe heraustritt, sollte sie mit einer Hand gehalten werden, um Reißen zu vermeiden, und mit der anderen Hand mit etwas Grieß bestäubt werden. Auf diese Weise wird vermieden, dass sie klebt. Je nach ausgewähltem Schnitt, ist die notwendige Länge abzuschätzen und die Pasta mit einer sauberen und entschlossenen Bewegung abzuschneiden. Dann die Pastanester auf einem mit Grieß bestäubtem Tablett aufrollen und an einem kühlen und belüfteten Ort mindestens eine Stunde trocknen lassen, dann kochen.

REZEPTE

REZEPT PASTA AUS GRIEB

400 g Grießmehl

140 ml Wasser

15 ml Öl

1/2 Teelöffel feines Salz

Das Mehl, das Öl und das Salz in den Behälter geben, den Deckel schließen und das Programm "AUTO" starten. Sofort das Wasser über die Öffnung des Deckels nach und nach zugeben, bis der Teig eine bröselige Konsistenz hat. Nach 1 Minute und 30 Sekunden das Programm "AUTO" durch Betätigen der Taste "STOP" abbrechen und das Programm EXTRUSION ("EXT") starten.

PASTA MIT DINKELMEHL

200 g Dinkelmehl

200 g Grießmehl

2 ganze Eier

50 ml Wasser

15 ml Öl

1/2 Teelöffel feines Salz

Das Mehl, die Eier, das Öl und das Salz in den Behälter geben, den Deckel schließen und das Programm "AUTO" starten. Sofort nach und nach das Wasser über die Öffnung des Deckels zugeben, bis der Teig eine bröselige Konsistenz hat. Nach 1 Minute und 30 Sekunden das Programm "AUTO" durch Betätigen der Taste "STOP" abbrechen und das Programm EXTRUSION ("EXT") starten.

GRÜNE PASTA (MIT SPINAT)

300 g Mehl 00

100 g Grießmehl

90 ml Wasser

15 ml Öl

1/2 Teelöffel feines Salz

50 g pürierter Spinat, vermengt mit 20 g Wasser

Das Mehl, den Spinat, das Öl und das Salz in den Behälter geben, den Deckel schließen und das Programm "AUTO" starten. Sofort nach und nach das Wasser über die Öffnung des Deckels zugeben, bis der Teig eine bröselige Konsistenz hat. Nach 2 Minuten das Programm "AUTO" durch Betätigen der Taste "STOP" abbrechen und das Programm EXTRUSION ("EXT") starten.

PASTA MIT EI

400 g Mehl 00

1 Ei

50 ml Wasser

15 ml Öl

1/2 Teelöffel feines Salz

Das Mehl, die Eier, das Öl und das Salz in den Behälter geben, den Deckel schließen und das Programm "AUTO" starten. Sofort das Wasser über die Öffnung des Deckels nach und nach zugeben, bis der Teig eine bröselige Konsistenz hat. Nach 1 Minute und 30 Sekunden das Programm "AUTO" durch Betätigen der Taste "STOP" abbrechen und das Programm EXTRUSION ("EXT") starten.

ROTE PASTA (MIT TOMATE)

400 g Mehl 00

2 ganze Eier

50 ml Wasser

15 ml Öl

1/2 Teelöffel feines Salz

30 g Tomatenmark, das in 20 ml Wasser aufgelöst ist

Das Mehl, die Tomate, das Öl und das Salz in den Behälter geben, den Deckel schließen und das Programm "AUTO" starten. Nach und nach Wasser über die Öffnung des Deckels zugeben, bis der Teig eine bröselige Konsistenz hat. Nach 1 Minute und 30 Sekunden das Programm "AUTO" durch Betätigen der Taste "STOP" abbrechen und das Programm EXTRUSION ("EXT") starten.

PASTA MIT REISMEHL (GLUTENFREIES REZEPT)

400 g Reismehl

3 ganze Eier

30 g Öl

30 ml Wasser (wenn notwendig)

1/2 Teelöffel Salz

Das Mehl, die Eier, das Öl und das Salz in den Behälter geben, den Deckel schließen und das

Programm "AUTO" starten. Wenn der Teig nicht eine bröselige Konsistenz bekommt, nach und nach Wasser über die Öffnung des Deckels zugeben. Nach 2 Minuten das Programm "AUTO" durch Betätigen der Taste "STOP" abbrechen und das Programm EXTRUSION ("EXT") starten.

PASTA MIT QUINOAMEHL (GLUTENFREIES REZEPT)

250 g Quinoamehl

150 g Buchweizenmehl

4 ganze Eier

30 ml Wasser

30 ml Öl

1/2 Teelöffel feines Salz

Das Mehl, die Eier, das Öl und das Salz in den Behälter geben, den Deckel schließen und das Programm "AUTO" starten. Sofort das Wasser über die Öffnung des Deckels nach und nach zugeben, bis der Teig eine bröselige Konsistenz hat. Nach 2 Minuten das Programm "AUTO" durch Betätigen der Taste "STOP" abbrechen und das Programm EXTRUSION ("EXT") starten.

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. Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
8. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
13. 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

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

14. 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.
15. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
16. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
17. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
18. Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
19. 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.
20. 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.
21. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
22. No bloquear ni obstruir las tomas de aire del aparato
23. Quitar todos los accesorios internos, lavarlos y secarlos con esmero.
24. No transportar el aparato cuando esté en marcha.
25. No apoyar nada encima del aparato cuando esté en marcha.
26. No tocar nunca las partes cuando estén en movimiento y no introducir nunca los dedos o utensilios de cocina dentro del contenedor cuando el aparato esté en marcha.
27. No introducir nunca los alimentos con las manos. Emplear siempre los contenedores suministrados.
28. No utilizar los dedos para retirar la masa de los discos mientras el aparato esté en marcha para evitar riesgos a su incolumidad.



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



GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

A	Base del motor	I	Dosificador harina
B	Panel de mandos	L	Amasadora
C	Disco para macarrones	M	Tornillo alimentador
D	Disco para lasañas y cintas	N	Conducto de expulsión de la pasta
E	Disco para tallarines	O	Abrazadera
F	Disco para espaguetis	P	Contenedor
G	Cepillo	Q	Tapa del contenedor
H	Dosificador líquidos		

ENSAMBLAJE DEL APARATO

ATENCIÓN: Antes de usar el aparato, se aconseja lavar todas las partes desmontables, que vayan a estar en contacto con los alimentos, con agua y jabón común para platos.

- Introducir el contenedor (P) en la base del motor (A) empujando suavemente hasta encajar los pernos traseros y los ojales delanteros, respectivamente en los orificios y en los pernos ubicados en la base del motor (A) (Fig. 2).
- Posicionar en el interior del contenedor (P) la amasadora (L), insertándola en el pertinente orificio en la base de motor (A) (Fig. 3).
- Montar el tubo de expulsión de la pasta (N) en el contenedor (P) alineando la flecha con el símbolo ; girar el tubo (N) en sentido horario hacia el símbolo  para bloquearlo definitivamente (Fig. 4).
- Introducir el tornillo alimentador (M) en el interior del conducto de expulsión de la pasta (N), asegurándose de que se acople perfectamente en el correspondiente orificio de la amasadora (L) (Fig. 5).
- Según las necesidades, elegir el disco a utilizar y montarlo en el conducto (N) (Fig. 6).
- Enroscar la abrazadera (O) en el conducto (N) para bloquear el disco elegido (Fig. 7).

ATENCIÓN:

Antes de usar el aparato, asegurarse de que todos los componentes estén bien ensamblados. En el caso de que la tapa (Q) del contenedor no esté montada correctamente, el aparato no funcionará.

INSTRUCCIONES DE USO

- Utilizando el correspondiente dosificador (I), verter en el contenedor (P) la cantidad necesaria de harina que requiera su receta, sin superar de todas formas el nivel máximo de 400g.
- Cerrar el contenedor (P) con su tapa (Q) introduciendo las aletas de la antedicha en las hendiduras presentes en la base del motor (A); presionar hacia abajo en la parte delantera de la tapa para bloquearla (Fig. 8).
- Introducir el enchufe en la toma de corriente y pulsar el botón de marcha, ubicado en el panel de

mandos (B), eligiendo según la modalidad de funcionamiento deseada (véase párrafo siguiente). Se encenderá el correspondiente indicador al lado del botón en cuestión.

- En cuanto se ponga en marcha el aparato, verter a través del orificio superior de la tapa (Q), utilizando el correspondiente dosificador (H), los eventuales líquidos que requiera su receta (Fig. 9).
- Colocar un contenedor adecuado debajo del disco y cortar la pasta que sale a la medida deseada.
- De ser necesario, conservar la pasta realizada en la nevera.

ATENCIÓN:

Durante la elaboración, no añadir ingredientes sólidos excepto la harina. Amalgamar de forma apropiada los huevos con el agua.

Durante la elaboración, para evitar accidentes, no abrir la tapa del contenedor ni tocar las partes en movimiento.

No usar el aparato más de tres veces seguidas. Tras tres usos repetidos, dejar reposar el aparato durante 30 minutos.

MODALIDAD DE FUNCIONAMIENTO

Modalidad automática

- Pulsando el botón "AUTO/STOP", el aparato se pone en marcha en modalidad automática; con esta función, la máquina emprende la fase de amasado por 3 minutos y luego, automáticamente, pasa a la fase de expulsión de la pasta.
- El aparato se detiene cuando termina el proceso. El tiempo total de funcionamiento es de aproximadamente 15 minutos.
- Pulsando el botón "AUTO/STOP" durante el funcionamiento, la máquina se detiene; para volver a ponerla en marcha, pulsar el botón "AUTO/STOP" para reanudar el proceso de amasado, o el botón "EXT" para la fase de expulsión de la pasta.

Modalidad manual

- Pulsando el botón "AUTO/STOP", el aparato emprende la fase de amasado.
- Amasar el agua y la harina durante los minutos indicados en la receta hasta que no queden bien amalgamados.
- Pulsando el botón "AUTO/STOP" durante el funcionamiento, la máquina se detiene. Pulsar de nuevo el botón de funcionamiento para retomar el proceso.
- Pulsar el botón "EXT" para emprender la fase de expulsión de la pasta.

ATENCIÓN:

NO pulsar el botón "EXT" antes de que la masa esté bien amalgamada. En caso de haber seleccionado la función "EXT" por error, pulsar el botón "AUTO/STOP", desconectar el enchufe de la toma de corriente y limpiar el conducto de expulsión de la pasta. Volver a poner en marcha el ciclo.

Durante la fase de expulsión, el aparato podría bloquearse automáticamente y efectuar un rápido amasado de los ingredientes; en dicho caso, el aparato volverá a arrancar de forma automática. Si el aparato no arrancase, podría ser debido a una masa demasiado dura. Será, por tanto, necesario reducir la masa a una consistencia ideal de migas.

CONSEJOS DE USO

- Asegurarse de que la harina y el agua estén bien amalgamadas y controlar que no haya harina seca que podría causar obstrucciones.
- Si la harina está demasiado seca, añadir 5-10 ml de agua y seguir amasando 2 minutos más.
- Si la harina está demasiado mojada, apagar el aparato y desenchufar de la toma de corriente; eliminar la masa que se ha quedado pegada a la amasadora (L) y añadir harina seca amasándola 2 minutos más.

LIMPIEZA DEL APARATO

ATENCIÓN: *Asegurarse de que el aparato esté apagado y de que el enchufe esté desconectado de la toma antes de empezar a desmontar.*

- Una vez terminado de usar, retirar todos los componentes del aparato, ejecutando al revés los procedimientos descritos para el ensamblaje. Para quitar la tapa (Q), presionar ligeramente la lengüeta superior y levantarla (Fig. 10).
- Para la limpieza de la base del motor (A) utilizar exclusivamente un paño limpio y suave.
- Todos los componentes se pueden limpiar utilizando agua caliente y un detergente para platos. Se recomienda, para eliminar los residuos de pasta de los varios componentes, enjuagarlos con agua corriente utilizando el cepillo (G) suministrado.

ATENCIÓN:

Para que sean más fáciles de limpiar tras su uso, se recomienda dejar los componentes sumergidos unos 10 minutos en agua caliente con un poco de detergente para platos.

No poner nunca la base del motor (A) o los componentes en el lavavajillas.

Para su limpieza no usar tejidos abrasivos ni detergentes corrosivos.

Tras la limpieza, secar todas las partes perfectamente antes de volverlas a montar.

CONSEJOS PRÁCTICOS

INTRODUCCIÓN DE LOS INGREDIENTES

Hay que introducir siempre en primer lugar los ingredientes secos (harina, sal, u otros eventualmente necesarios) y, a continuación, los huevos, el aceite u otros ingredientes líquidos (por ejemplo, puré de tomate, puré de espinacas o tinta de sepia). Solo tras haber puesto en marcha el programa de pasta, habrá que introducir el agua por la correspondiente ranura de la tapa, hasta obtener la consistencia ideal para proceder con la extrusión. La máquina puede trabajar un máximo de 400g de harina, para obtener un total de pasta de aproximadamente 600g (dependiendo de las recetas).

CONSISTENCIA IDEAL

Dado que el mecanismo de extrusión requiere una consistencia de la masa ni demasiado dura (de lo contrario la tolva no podrá recogerla) ni demasiado blanda (de lo contrario la pasta se pega), la

consistencia ideal es la de migajas. Puesto que cada harina tiene un grado de absorción del agua distinto, no es posible establecer las cantidades fijas para cada receta. Considerar siempre que con harinas diferentes se podría requerir una cantidad de agua diferente. Aconsejamos pues, añadir el agua gradualmente y hacer alguna prueba especialmente las primeras veces que se utiliza: tras unos intentos, comprenderán cual es la consistencia ideal para obtener una perfecta extrusión de la pasta.

EXTRUSIÓN Y SECADO DE LA PASTA

Cuando la pasta comience a salir por el disco, recomendamos sostenerla con una mano para evitar que se rompa, y pulverizar con sémola utilizando la otra mano. De este modo, se evita que se pegue. En función del corte elegido, estimar la longitud necesaria y cortar la pasta con un movimiento neto y contundente. Enrollar los nidos de pasta sobre una bandeja espolvoreada con sémola y dejar secar en un lugar fresco y ventilado por al menos una hora antes de proceder a la cocción.

RECETAS

RECETA PASTA DE SÉMOLA

400 gr de harina de sémola

140 ml de agua

15 ml de aceite

1/2 cucharadita de sal fina

Introducir la harina, el aceite y la sal en el contenedor, cerrar la tapa y poner en marcha el programa "AUTO". Verter enseguida el agua por la ranura de la tapa, gradualmente hasta que la masa no logre una consistencia en migajas. Después de 1 minuto y 30 segundos, parar el programa "AUTO" pulsando "STOP" y poner en marcha el programa de EXTRUSIÓN ("EXT").

PASTA CON HARINA DE FARRO

200 gr de harina de farro

200 gr de harina de sémola

2 huevos enteros

50 ml de agua

15 ml de aceite

1/2 cucharadita de sal fina

Introducir la harina, los huevos, el aceite y la sal en el contenedor, cerrar la tapa y poner en marcha el programa "AUTO". Verter enseguida el agua por la ranura de la tapa, gradualmente hasta que la masa no logre una consistencia en migajas. Después de 1 minuto y 30 segundos, parar el programa "AUTO" pulsando "STOP" y poner en marcha el programa de EXTRUSIÓN ("EXT").

PASTA VERDE (CON ESPINACAS)

300 gr de harina 00

100 gr de harina de sémola

90 ml de agua

15 ml de aceite

1/2 cucharadita de sal fina

50 gr de puré de espinacas disuelto en 20 gr de agua

Introducir las harinas, las espinacas, el aceite y la sal en el contenedor, cerrar la tapa y poner en marcha el programa "AUTO". Verter enseguida el agua por la ranura de la tapa, gradualmente hasta que la masa no logre una consistencia en migajas. Después de 2 minutos, parar el programa "AUTO" pulsando "STOP" y poner en marcha el programa de EXTRUSIÓN ("EXT").

PASTA CON HUEVO

400 gr de harina 00

1 huevo

50 ml de agua

15 ml de aceite

1/2 cucharadita de sal fina

Introducir la harina, los huevos, el aceite y la sal en el contenedor, cerrar la tapa y poner en marcha el programa "AUTO". Verter enseguida el agua por la ranura de la tapa, gradualmente hasta que la masa no logre una consistencia en migajas. Después de 1 minuto y 30 segundos, parar el programa "AUTO" pulsando "STOP" y poner en marcha el programa de EXTRUSIÓN ("EXT").

PASTA ROJA (CON TOMATE)

400 gr de harina 00

2 huevos enteros

50 ml de agua

15 ml de aceite

1/2 cucharadita de sal fina

30 gr de tomate concentrado disuelto en 20 ml de agua

Introducir la harina, el tomate, el aceite y la sal en el contenedor, cerrar la tapa y poner en marcha el programa "AUTO". Verter enseguida el agua por la ranura de la tapa, gradualmente hasta que la masa no logre una consistencia en migajas. Después de 1,30 minutos, parar el programa "AUTO" pulsando "STOP" y poner en marcha el programa de EXTRUSIÓN ("EXT").

PASTA CON HARINA DE ARROZ (RECETA SIN GLUTEN)

400 gr harina de arroz

3 huevos enteros

30 gr de aceite

30 ml de agua (si es necesario)

1/2 cucharadita de sal

Introducir la harina, los huevos, el aceite y la sal en el contenedor, cerrar la tapa y poner en marcha el programa "AUTO". Si no se alcanza una consistencia de migajas, añadir gradualmente un poco de agua por la ranura de la tapa. Después de 2 minutos, parar el programa "AUTO" pulsando "STOP" y poner en marcha el programa de EXTRUSIÓN ("EXT").

PASTA CON HARINA DE QUINOA (RECETA SIN GLUTEN)

250 gr de harina de quinoa

150 gr de harina de trigo sarraceno (alforfón)

4 huevos enteros

30 ml de agua

30 ml de aceite

1/2 cucharadita de sal fina

Introducir las harinas, los huevos, el aceite y la sal en el contenedor, cerrar la tapa y poner en marcha el programa "AUTO". Verter enseguida el agua por la ranura de la tapa, gradualmente hasta que la masa no logre una consistencia en migajas. Después de 2 minutos, parar el programa "AUTO" pulsando "STOP" y poner en marcha el programa de EXTRUSIÓN ("EXT").

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. Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efectuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
8. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
9. 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.
10. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
11. 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.
12. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
13. Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico 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.

14. 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.
15. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
16. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
17. O aparelho foi concebido **SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO** e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
18. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto com os alimentos.
19. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
20. 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.
21. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
22. Não bloqueie ou obstrua as tomadas de ar do aparelho.
23. Retire todos os acessórios internos, lave-os e seque-os bem.
24. Não transporte o aparelho em funcionamento.
25. Não apoie nada sobre o aparelho quando está em funcionamento.
26. Não toque nas partes quando estão em movimento e não introduza os dedos nem utensílios de cozinha na taça quando o aparelho está em funcionamento.
27. Não introduza os alimentos com as mãos. Use sempre os utensílios de série.
28. Não use os dedos para retirar a massa das fieiras com o aparelho em funcionamento, de modo a evitar graves riscos para a sua incolumidade.



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



GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

A	Base do motor	H	Medidor de líquidos
B	Painel de comandos	I	Dosador de farinha
C	Fieira para macarrão	L	Amassador
D	Fieira para lasanha e pappardelle (talharim largo)	M	Parafuso transportador (rosca)
E	Fieira para talharim	N	Canal de expulsão da massa
F	Fieira para esparguete	O	Casquilho
G	Escovinha	P	Recipiente
		Q	Tampa do recipiente

MONTAGEM DO APARELHO

ATENÇÃO: Antes da utilização do aparelho, aconselha-se lavar com água e detergente comum todas as partes amovíveis em contato com o alimento.

- Monte o recipiente (P) na base do motor (A), empurrando-o ligeiramente até bloquear por encaixe os pinos traseiros e as fendas dianteiras respetivamente nos furos e nos pinos postos na base do motor (A) (Fig. 2).
- Posicione no interior do recipiente (P) o amassador (L), inserindo-o no furo presente na base do motor (A) (Fig. 3).
- Monte o canal de expulsão da massa (N) no recipiente (P) alinhando a seta com o símbolo ; rode o canal (N) no sentido horário para o símbolo  de modo a bloqueá-lo definitivamente (Fig. 4).
- Insira o parafuso transportador (M) no interior do canal de expulsão da massa (N), verificando se encaixou perfeitamente no furo presente no amassador (L) (Fig. 5).
- Com base nas exigências, escolha a fieira a utilizar e monte-a no canal (N) (Fig. 6).
- Aparafuse o casquilho (O) no canal (N) de modo a bloquear a fieira escolhida (Fig. 7).

ATENÇÃO:

Antes da utilização, verifique se montou corretamente todos os componentes na máquina. Se a tampa (Q) do recipiente não estiver bem montada, a máquina não irá funcionar.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Utilizando o dosador (I), verta no recipiente (P) a quantidade de farinha indicada na receita, sem nunca passar do nível máximo (400g).
- Feche o recipiente (P) com a tampa (Q), inserindo as aletas traseiras desta nas fendas na base do motor (A); carregue para baixo na parte dianteira da tampa para bloqueá-la (Fig. 8).
- Insira a ficha na tomada de corrente e carregue no botão de acionamento, posto no painel de

comandos (B), com base no modo de funcionamento desejado (vide parágrafo seguinte). Acende-se o led posto nas proximidades do botão.

- Assim que o aparelho acionar, pelo furo superior na tampa (Q) verta, utilizando o medidor (H), os eventuais líquidos indicados na receita (Fig. 9).
- Coloque um recipiente debaixo da fieira e corte a massa que sai no comprimento desejado.
- Conserve eventualmente no frigorífico a massa acabada de fazer.

ATENÇÃO:

Durante o preparo, não adicione ingredientes sólidos, salve a farinha. Misture bem os ovos na água.

Durante o preparo, a fim de evitar o risco de acidentes, evite absolutamente abrir a tampa do recipiente e tocar as partes em movimento.

Não utilize o aparelho de modo seguido mais de três vezes. Após três utilizações repetidas, deixe repousar o aparelho mais 30 minutos.

MODO DE FUNCIONAMENTO

Modo automático

- Pressionando o botão “AUTO/STOP”, o aparelho funciona de modo automático; a máquina procede com a fase de amassar por 3 minutos e depois passa automaticamente para a de expulsão da massa.
- O aparelho para no fim do processo. O tempo total de funcionamento é de 15 minutos.
- Pressionando o botão “AUTO/STOP” durante o funcionamento, a máquina para; para acioná-la, pressione novamente o botão “AUTO/STOP” para retomar o processo de amassamento ou o botão “EXT” para a fase de expulsão da massa.

Modo manual

- Pressionando o botão “AUTO/STOP”, o aparelho aciona a fase de amassar.
- Misture a água e a farinha pelos minutos indicados na receita até ficar tudo bem amalgamado.
- Pressionando o botão “AUTO /STOP” durante o funcionamento, a máquina para. Pressione novamente o botão de funcionamento para retomar o processo.
- Pressione o botão “EXT” para proceder com a fase de expulsão da massa.

ATENÇÃO:

NÃO pressione o botão “EXT” se a massa não estiver bem amalgamada. Se pressionar o botão “EXT” por engano, pressione o botão “AUTO/STOP”, retire a ficha da tomada e limpe o canal de expulsão da massa. Reinicie o ciclo.

Durante a fase de expulsão, o aparelho pode bloquear-se em automático e proceder a um rápido reamassamento dos ingredientes; neste caso, o aparelho partirá sozinho em automático. Se o aparelho não voltar a acionar-se, provavelmente deve-se a uma excessiva dureza da massa. Então será necessário reconfigurá-lo na consistência correta.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

- Verifique se a farinha e a água estão bem amalgamadas e se não há farinha seca que possa causar impedimentos.
- Se a farinha ficar muito seca, adicione 5-10 ml de água e continue misturando mais 2 minutos.
- Se a farinha ficar muito molhada, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada; remova a massa que ficou agarrada no amassador (L) e adicione farinha seca, amassando mais 2 minutos.

LIMPEZA DO APARELHO

ATENÇÃO: *Verifique se o aparelho está desligado e se a ficha está desligada da tomada antes de proceder com a desmontagem.*

- No fim da utilização, remova todos os componentes do aparelho, efetuando no sentido inverso os procedimentos descritos para a montagem. Para remover a tampa (Q), carregue ligeiramente na lingueta superior e levante-a (Fig. 10).
- Para a limpeza da base do motor (A) utilize exclusivamente um pano limpo e macio.
- Todos os componentes podem ser limpos com água quente e detergente de loiça. É preferível, para remover os resíduos de massa dos vários componentes, enxaguá-los sob água corrente utilizando a escovinha (G) de série.

ATENÇÃO:

Para facilitar a limpeza, após o uso, deixe os componentes mergulhados em água quente com um pouco de detergente de loiça por 10 minutos.

Não coloque a base do motor (A) ou todos os componentes na máquina.

Para a limpeza, não use tecidos abrasivos ou detergentes corrosivos.

Após a limpeza, seque bem todos os componentes antes de remontá-los.

CONSELHO PRÁTICOS

INTRODUÇÃO DOS INGREDIENTES

Primeiramente coloque os ingredientes secos (farinha, sal, outros eventuais) e depois os ovos, o óleo ou outros ingredientes líquidos (por exemplo, molho de tomate, purê de espinafre ou tinta de chocos). Somente depois de ter acionado o programa de amassamento, verta a água pela abertura da tampa, até obter uma consistência ideal para a extrusão. A máquina trabalha com no máximo 400g de farinha, para um total de cerca de 600g de massa (segundo a receita).

CONSISTÊNCIA IDEAL

Uma vez que o mecanismo de extrusão requer uma consistência da massa nem demasiado dura (senão a tremonha não a pode recolher) nem demasiado mole (senão a massa gruda), a consistência ideal é a esfarelada. Como cada tipo de farinha tem um grau de absorção da água diferente, não é possível determinar uma quantidade certa que vale para todas as receitas. Considere sempre que tipos diferentes de farinha pedem quantidades de água diferentes. Aconselhamos portanto que verta a água aos poucos e que faça alguns testes, especialmente nas primeiras vezes de utilização da máquina: depois de algumas tentativas, saberá qual é a consistência ideal para a perfeita extrusão da massa.

EXTRUSÃO E SECAGEM DA MASSA

Quando a massa começar a sair do disco, aconselhamos segurá-la com uma mão para evitar que ela se parta, e polvilhá-la com farinha usando a outra mão. Deste modo, evita-se que a massa grude. Com base no corte escolhido, avalie o comprimento e corte a massa com um movimento rápido e decidido. Enrole formando ninhos de massa e coloque-os em um tabuleiro polvilhado de farinha. Deixe secar em lugar fresco e ventilado pelo menos durante uma hora antes de cozer a massa.

RECEITAS

MASSA COM SÊMOLA DE TRIGO

400 g de sêmola de trigo

140 ml de água

15 ml de óleo

1/2 colherzinha de sal fino

Coloque a farinha, o óleo e o sal no recipiente, feche a tampa e acione o programa "AUTO". Verta em seguida a água pela abertura da tampa, um pouco de cada vez até a massa ficar com uma consistência esfarelada. Após 1 minuto e 30 segundos, pare o programa "AUTO" pelo botão "STOP" e acione o programa de EXTRUSÃO ("EXT").

MASSA COM FARINHA DE FARRO

200 g de farinha de farro (espelta)

200 g de sêmola de trigo

2 ovos inteiros

50 ml de água

15 ml de óleo

1/2 colherzinha de sal fino

Coloque a farinha, os ovos, o óleo e o sal no recipiente, feche a tampa e acione o programa "AUTO". Verta em seguida a água pela abertura da tampa, um pouco de cada vez até a massa ficar com uma consistência esfarelada. Após 1 minuto e 30 segundos, pare o programa "AUTO" pelo botão "STOP" e acione o programa de EXTRUSÃO ("EXT").

MASSA VERDE (COM ESPINAFRE)

300 g de farinha 00 (fina)

100 g de sêmola de trigo

90 ml de água

15 ml óleo

1/2 colherzinha de sal fino

50 g de purê de espinafre dissolvido em 20 g de água

Coloque as farinhas, o espinafre, o óleo e o sal no recipiente, feche a tampa e acione o programa "AUTO". Verta em seguida a água pela abertura da tampa, um pouco de cada vez até a massa ficar com um consistência esfarelada. Após 2 minutos, pare o programa "AUTO" pelo botão "STOP" e acione o programa de EXTRUSÃO ("EXT").

MASSA COM OVOS

400 g de farinha 00

1 ovo

50 ml de água

15 ml de óleo

1/2 colherzinha de sal fino

Coloque a farinha, os ovos, o óleo e o sal no recipiente, feche a tampa e acione o programa "AUTO". Verta em seguida a água pela abertura da tampa, um pouco de cada vez até a massa ficar com um consistência esfarelada. Após 1 minuto e 30 segundos, pare o programa "AUTO" pelo botão "STOP" e acione o programa de EXTRUSÃO ("EXT").

MASSA VERMELHA (COM TOMATE)

400 g de farinha 00 (fina)

2 ovos inteiros

50 ml de água

15 ml de óleo

1/2 colherzinha de sal fino

30 g de concentrado (extrato) de tomate dissolvido em 20 ml de água

Coloque a farinha, o tomate, o óleo e o sal no recipiente, feche a tampa e acione o programa "AUTO". Verta em seguida a água pela abertura da tampa, um pouco de cada vez até a massa ficar com um consistência esfarelada. Após 1 minuto e 30 segundos, pare o programa "AUTO" pelo botão "STOP" e acione o programa de EXTRUSÃO ("EXT").

MASSA COM FARINHA DE ARROZ (RECEITA SEM GLÚTEN)

400 g farinha de arroz

3 ovos inteiros

30 g de óleo

30 ml de água (se necessário)

1/2 colherzinha de sal

Coloque a farinha, os ovos, o óleo e o sal no recipiente, feche a tampa e acione o programa "AUTO". Caso não se consiga obter uma consistência esfarelada, adicione aos poucos a água pela abertura da tampa. Após 2 minutos, pare o programa "AUTO" pelo botão "STOP" e acione o programa de EXTRUSÃO ("EXT").

MASSA COM FARINHA DE QUINOA (RECEITA SEM GLÚTEN)

250 g de farinha de quinoa

150 g de farinha de trigo-sarraceno

4 ovos inteiros

30 ml de água

30 ml de óleo

1/2 colherzinha de sal fino

Coloque as farinas, os ovos, o óleo e o sal no recipiente, feche a tampa e acione o programa "AUTO". Verta em seguida a água pela abertura da tampa, um pouco de cada vez até a massa ficar com um consistência esfarelada. Após 2 minutos, pare o programa "AUTO" pelo botão "STOP" e acione o programa de EXTRUSÃO ("EXT").

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. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Het is verboden dat kinderen met het apparaat gaan spelen. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar en in ieder geval alleen onder toezicht van volwassenen.
8. Houdt het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen onder 8 jaar.
9. De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteits snoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. Gebruik het apparaat niet als het elektriciteits snoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektri-

- citeitsnoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Ariete of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.
14. 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.
 15. Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
 16. Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
 17. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
 18. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2014/35/EU en EMC 2014/30/EU, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor materialen die in contact komen met etenswaren.
 19. 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.
 20. 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.
 21. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.
 22. De luchtopeningen van het apparaat niet blokkeren of afsluiten
 23. Verwijder alle interne accessoires, reinig ze en droog ze goed af.
 24. Het apparaat niet verplaatsen als het in werking staat.
 25. Niet op het apparaat leggen als het in werking staat.
 26. Nooit de onderdelen aanraken als ze in beweging staan en nooit de vingers of keukengereedschap in de kom stoppen als het apparaat in werking staat .
 27. Nooit etenswaren met de handen erin stoppen. Gebruik hiervoor altijd de bijgeleverde bakjes.
 28. Het deeg nooit met de vingers verwijderen van de pastavormen verwijderen als het apparaat in werking staat om ernstige gevaren voor uw veiligheid te voorkomen.



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



DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

A	Motorbasis	I	Maatbeker meel
B	Bedieningspaneel	L	Kneedmachine
C	Pastavorm voor macaroni	M	Transportschroef
D	Pastavorm voor lasagne en pappardelle	N	Leiding uitvoeren pasta
E	Pastavorm voor tagliatelle	O	Moer
F	Pastavorm voor spaghetti	P	Reservoir
G	Borsteltje	Q	Reservoirdeksel
H	Maatbekertje vloeistoffen		

SAMENSTELLEN VAN HET APPARAAT

LET OP : *Voordat het apparaat wordt gebruikt wordt het aangeraden om alle losse onderdelen die met etenswaren in contact komen met etenswaren te reinigen met water en afwasmiddel.*

- Zet het reservoir (P) in de motorbasis (A) druk zacht op het reservoir totdat de pinnen aan de achterkant en de lussen aan de voorkant met een klik respectievelijk worden vastgezet in de openingen en de pinnen op de motorbasis (A) (Fig. 2).
- Plaats de kneedmachine (L), in het reservoir (P) door hem in de speciale opening op de motorbasis (A) te zetten (Fig. 3).
- Monteer de leiding voor het uitvoeren van de pasta (N) op het reservoir (P) door de pijl op lijn te zetten met het symbool ; draai de leiding (N) met de klok mee in de richting van het symbool  zodat ze definitief wordt vastgezet (Fig. 4).
- Steek de transportschroef (M) in de leiding voor het uitvoeren van de pasta (N), controleer dat ze perfect aansluit in de speciale opening op de kneedmachine (L) (Fig. 5).
- Kies, naar wens, de pastavorm die gebruikt moet worden en monteer hem op de leiding (N) (Fig. 6).
- Draai de moer (O) op de leiding (N) zodat de gekozen pastavorm wordt vastgezet (Fig. 7).

LET OP:

Voordat het apparaat wordt gebruikt, controleer of alle onderdelen goed zijn samengesteld. Als de deksel (Q) van het reservoir niet goed is gemonteerd zal het apparaat niet werken .

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Giet met de speciale maatbeker (I) de hoeveelheid meel in het reservoir (P) die nodig is voor het maken van uw recept, zonder het maximum niveau van 400g te overschrijden.
- Sluit de bak (P) met de speciale deksel (Q), steek de vleugeltjes aan de achterkant van de deksel in de gleufjes van de motorbasis (A); druk de achterkant van de deksel naar beneden om hem

vast te zetten (Fig. 8).

- Steek de stekker in een stopcontact en druk op de startknop, op het bedieningspaneel (B), te kiezen op basis van de gewenste functiemodaliteiten (zie de volgende paragrafen). De bijbehorende verklikker naast de knop zelf, gaat branden.
- Zodra het apparaat is gestart, giet door de opening op de deksel (Q), met het speciale maatbekertje (H), de vloeistoffen die eventueel in uw recept nodig zijn (Fig. 9).
- Plaats een speciale kom onder de pastavorm en snijdt de pasta af naar gelang de gewenste lengte.
- Bewaar de gemaakte pasta eventueel in de koelkast.

LET OP:

Geen harde ingrediënten toevoegen tijdens de bewerking, behalve meel. Meng de eieren goed met het water

Ter voorkoming van gevaren en ongevallen, vermijdt absoluut dat de deksel van de bak tijdens de werking wordt geopend en de bewegende onderdelen worden aangeraakt

Gebruik het apparaat niet vaker dan 3 keer achtereenvolgens. Nadat het 3 keer is gebruikt moet het apparaat 30 minuten rusten.

WERKINGSMODALITEIT

Automatische modaliteit

- Druk op de knop "AUTO/STOP" om het apparaat in de automatische modaliteit aan te zetten; in deze functie voert de kneedfase 3 minuten uit en vervolgens, automatisch, wordt het uitvoeren van de pasta uitgevoerd.
- Het apparaat stopt als het proces is beëindigd. De totale werkingstijd is gelijk aan 15 minuten.
- Door tijdens de werking op de knop "AUTO/STOP" te drukken, stopt de machine; om de machine opnieuw te starten druk nogmaals op de knop "AUTO/STOP" om verder te gaan met het kneedproces of op de knop "EXT" voor de uitstootfase van de pasta.

Handmatige modaliteit

- Door op de knop "AUTO/STOP" te drukken start het apparaat de kneedfase.
- Kneed het water en het meel voor de tijd die in het recept wordt aangegeven totdat een homogeen mengsel wordt verkregen.
- Druk tijdens de werking op de knop "AUTO/STOP" om het apparaat te stoppen. Druk nogmaals op de startknop om het proces weer te hervatten.
- Druk op de knop "EXT" om de fase voor het uitvoeren van de pasta te beginnen.

LET OP:

NIET op de knop "EXT" drukken voordat de pasta goed is gekneden. Als per ongeluk op het verkeerde moment de functie "EXT" is gekozen, druk op de knop "AUTO/STOP", trek de stekker uit het stopcontact en reinig de leiding voor het uitvoeren van de pasta. Zet vervolgens de cyclus weer aan.

Tijdens het uitlaten kan het zich blokkeren in de automatisch toestand en de ingrediënten snel doorkneden; in dit geval start het apparaat vanzelf in automatisch. Als het apparaat niet verder gaat is het deeg waarschijnlijk te hard geworden. Het apparaat moet weer ingesteld worden op de ideale dikte van het deeg.

NUTTIGE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Controleer dat het meel en het water goed gemengd zijn en controleer dat er geen droog meel meer aanwezig is waardoor het apparaat vast kan lopen.
- Als het meel te droog is, voeg 5-10 ml water toe en ga nog 2 minuten door met kneden.
- Als het meel te nat is, zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact; verwijder het deeg data an het kneedstuk is vastgeplakt en voeg droog meel toe en ga nog 2 minuten door met kneden.

REINIGEN VAN HET APPARAAT

LET OP: *Controleer dat het apparaat uit staat en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken voordat de onderdelen los worden gehaald.*

- Na het gebruik, verwijder alle onderdelen uit het apparaat door de beschreven samenstellingsprocedure in omgekeerde volgorde uit te voeren. Voor het verwijderen van de deksel (Q) druk zacht op het bovenste lipje en hef hem op (Fig. 10).
- Voor het reinigen van de motorbasis (A) gebruik alleen een schone droge doek.
- Alle onderdelen kunnen gereinigd worden met warm water en een normaal afwasmiddel. Het wordt aangeraden om de pastaresten van de verschillende onderdelen te verwijderen met het bijgeleverde borsteltje (G).

LET OP:

Om het reinigen te vereenvoudigen, na het gebruik, laat de onderdelen 10 minuten onder warm water staan met een beetje afwasmiddel.

Nooit de motorbasis (A) of de andere onderdelen in de vaatwasmachine reinigen.

Gebruik geen schurende doeken of schuurmiddelen voor het reinigen.

Na het reinigen laat alle onderdelen goed opdrogen voordat ze weer worden gebruikt.

NUTTIGE RAADGEVINGEN

INVOEREN VAN DE INGREDIËNTEN

Eerst moeten altijd de droge ingrediënten ingevoerd worden (meel, zout en andere die eventueel nodig zijn) vervolgens de eieren, olie of andere vloeibare ingrediënten (bijvoorbeeld tomatenpuree, spinaziepuree of het zwarte sap van inktvis). Slechts nadat het kneedprogramma is gestart moet het water toegevoegd worden door de speciale opening op de deksel, totdat de optimale dikte wordt verkregen om de pasta naar buiten af te voeren. De machine kan tot aan maximaal 400g meel bewerken, voor een totaal van circa 600g pasta (naar gelang het recept).

OPTIMALE DIKTE

Omdat het mechanisme voor het uitvoeren van de pasta een dikte van het deeg nodig heeft dat niet te hard is (anders neemt de pastavorm het deeg niet op) en niet te zacht is (anders kleeft het deeg eraan vast), is de optimale dikte een kruimelig deeg. Omdat ieder meel een verschillende graad van waterabsorbering heeft, is het niet mogelijk om hoeveelheden vast te stellen voor een recept die absoluut geldig zijn. Houdt er altijd rekening mee dat verschillende soorten meel een verschillende hoeveelheid water nodig hebben. Wij raden daarom aan om langzaam water toe te voegen en om enkele proeven uit te voeren, vooral als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt: na enkele pogingen begrijpt u wat de optimale dikte is om de pasta op de beste manier uit te voeren.

UITVOEREN EN DROGEN VAN DE PASTA

Als de pasta uit de schijfvorm naar buiten komt raden we aan om het met de hand te ondersteunen om te voorkomen dat de pasta afbreekt en het met de andere hand te bestuiven met hardgries (meel). Op deze manier wordt voorkomen dat de pasta vastkleeft. Naar gelang de gekozen pastavorm, kies de lengte van de pasta en snijd de pasta met een snelle en zekere beweging. Rol de pasta vervolgens op in pastanestjes, leg deze op een dienblad dat met hardgries (meel) is bestoven en laat de pasta tenminste één uur drogen in een droge en geventileerde ruimte voordat ze wordt gekookt.

RECEPTEN**RECEPT PASTA VAN HARDGRIES**

400 gr griesmeel

140 ml water

15 ml olie

1/2 theelepeltje fijn zout

Giet het meel, de olie en het zout in het reservoir, sluit de deksel en start het programma "AUTO".

Giet direct water door de opening van de deksel, een klein beetje per keer, totdat de pasta een kruimelige dikte heeft bereikt. Na 1 minuut en 30 secondes, stop het programma "AUTO" door op "STOP" te drukken en start het programma UITVOEREN ("EXT") .

PASTA MET SPELTMEEL

200 gr speltmeel

200 gr griesmeel

2 hele eieren

50 ml water

15 ml olie

1/2 theelepeltje fijn zout

Giet het meel, de eieren, de olie en het zout in het reservoir, sluit de deksel en start het programma "AUTO". Giet direct water door de opening van de deksel, een klein beetje per keer, totdat de pasta een kruimelige dikte heeft bereikt. Na 1 minuut en 30 secondes, stop het programma "AUTO" door op "STOP" te drukken en start het programma UITVOEREN ("EXT").

GROENE PASTA (MET SPINAZIE)

300 gr meel 00

100 gr griesmeel

90 ml water

15 ml olie

1/2 theelepeltje fijn zout

50 gr spinaziepuree opgelost in 20gr water

Giet het meel, de spinazie, de olie en het zout in het reservoir, sluit de deksel en start het programma "AUTO". Giet direct water door de opening van de deksel, een klein beetje per keer, totdat de pasta een kruimelige dikte heeft bereikt. Na 2 minuten, stop het programma "AUTO" door op "STOP" te drukken en start het programma UITVOEREN ("EXT").

PASTA MET EIERN

400 gr meel 00

1 ei

50 ml water

15 ml olie

1/2 theelepeltje fijn zout

Giet het meel, de eieren, de olie en het zout in het reservoir, sluit de deksel en start het programma "AUTO". Giet direct water door de opening op van deksel, een klein beetje per keer, totdat de pasta een kruimelige dikte heeft bereikt. Na 1 minuut en 30 secondes, stop het programma "AUTO" door op "STOP" te drukken en start het programma UITVOEREN ("EXT").

RODE PASTA (MET TOMATEN)

400 gr meel 00

2 hele eieren

50 ml water

15 ml olie

1/2 theelepeltje fijn zout

30 gr geconcentreerde tomatenpuree opgelost in 20 ml water

Giet het meel, de tomatenpuree, de olie en het zout in het reservoir, sluit de deksel en start het programma "AUTO". Giet direct water door de opening van de deksel, een klein beetje per keer, totdat de pasta een kruimelige dikte heeft bereikt. Na 1,30 minuut, stop het programma "AUTO" door op "STOP" te drukken en start het programma UITVOEREN ("EXT").

PASTA MET RIJSTMEEL (RECEPT ZONDER GLUTEN)

400 gr rijstmeel

3 hele eieren

30 gr olie

30 ml water (indien noodzakelijk)

1/2 theelepeltje fijn zout

Giet het meel, de eieren, de olie en het zout in het reservoir, sluit de deksel en start het programma "AUTO". Als de kruimeldikte niet wordt bereikt voeg een beetje per keer water toe door de opening

van de deksel. Na 2 minuten, stop het programma "AUTO" door op "STOP" te drukken en start het programma UITVOEREN ("EXT").

PASTA MET QUINOA MEEL (RECEPT ZONDER GLUTEN)

250 gr quinoameel

150 gr Saraceenmeel

4 hele eieren

30 ml water

30 ml olie

1/2 theelepeltje fijn zout

Giet het meel, de eieren, de olie en het zout in het reservoir, sluit de deksel en start het programma "AUTO". Giet direct water door de opening van de deksel, een klein beetje per keer, totdat de pasta een kruimelige dikte heeft bereikt. Na 2 minuten, stop het programma "AUTO" door op "STOP" te drukken en start het programma UITVOEREN ("EXT").


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. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας ίσης ή μεγαλύτερης των 8 ετών. Άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριές ή νοητικές ικανότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους, ή θα πρέπει πρώτα να ενημερωθούν καταλλήλα πώς να χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή σε συνθήκες ασφαλείας και με επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Απαγορεύεται στα μικρά παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Οι διαδικασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν μπορούν να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν έχουν ηλικία μεγαλύτερη των 8 ετών και, σε κάθε περίπτωση, υπό την επιβλεψη ενός ενήλικα.
8. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από την προσβαση παιδιών ηλικίας μικρότερης των 8 ετών.
9. Μη βυθίζετε ποτε το σωμα του προϊόντος, το ρευματολήπτη και το ηλεκτρικό καλώδιο σε νερό ή άλλα υγρά, χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί για τον καθαρισμό τους.
10. Ακόμα και αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε λειτουργία, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ηλεκτρικού ρευματος πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα διαφορα μερη ή πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό της.
11. 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.

12. Για την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
13. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο η ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημια, η η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Όλες οι επισκευές, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να γίνονται μονο σε ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικό κέντρο Ariete η απο εξουσιοδοτημένους τεχνικούς Ariete, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
14. 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.
15. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.
16. Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
17. Η συσκευή έχει επισημανθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
18. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2014/35/EU και 2014/30/EU σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (EC) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
19. 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.
20. 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 για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
21. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
22. Μην μπλοκάρτε ή φράζετε τους αεραγωγούς της συσκευής.
23. Αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα, στη συνέχεια πλύντε τα και στεγνώστε τα με φροντίδα.
24. Μην μεταφέρετε τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.

25. Μην εναποθέτετε οτιδήποτε στη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
26. Μην αγγίζετε ποτέ τα μέρη όταν βρίσκονται σε κίνηση και μην εισάγετε ποτέ τα δάχτυλα ή τα κουζινικά εργαλεία στο εσωτερικό του δοχείου όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
27. Μην εισάγετε ποτέ τα τρόφιμα με τα χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντα τα δοχεία που χορηγούνται.
28. Μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλα για να μετακινήσετε τα ζυμαρικά από τους εξωθητήρες ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ώστε να αποφευχθούν σοβαροί κίνδυνοι για την ακεραιότητά σας.
-  Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.



ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

A	Βάση κινητήρα	I	Δοσομετρητής αλευριού
B	Πάνελ εντολών	L	Ζυμωτήρας
C	Εξάρτημα για μακαρόνια	M	Κοχλίας προώθησης
D	Εξάρτημα για λαζάνια και παπαρδέλες	N	Στόμιο εξόδου ζυμαρικών
E	Εξάρτημα για ταλιατέλες	O	Δακτύλιος
F	Εξάρτημα για σπαγγέτι	P	Δοχείο
G	Βουρτσάκι	Q	Καπάκι δοχείου
H	Δοσομετρητής υγρών		

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν τη χρήση της συσκευής συνιστάται να πλύνετε όλα τα αποσπώσιμα μέρη που θα έλθουν σε επαφή με τις τροφές με νερό και κοινό απορρυπαντικό για πιάτα.

- Βάλτε το δοχείο (P) στο εσωτερικό της βάσης κινητήρα (A) πιέζοντάς το ελαφρά μέχρι να μπλοκάρουν με κλικ οι οπίσθιοι πείροι και τις εμπρόσθιες εγκοπές αντίστοιχα στις οπές και τους πείρους που βρίσκονται στη βάση κινητήρα (A) (Εικ. 2).
- Τοποθετήστε στο εσωτερικό του δοχείου (P) το ζυμωτήρα (L), εισάγοντάς τον στην ειδική οπή στη βάση κινητήρα (A) (Εικ. 3).
- Συναρμολογήστε το στόμιο εξόδου ζυμαρικών (N) στο δοχείο (P) ευθυγραμμίζοντας το βέλος με το σύμβολο . Στρέψτε το στόμιο (N) δεξιόστροφα προς το σύμβολο  ώστε να μπλοκαριστεί οριστικά (Εικ. 4).
- Εισάγετε τον κοχλία προώθησης (M) στο εσωτερικό του στομίου εξόδου ζυμαρικών (N), αφού βεβαιωθείτε ότι ενώθηκε τέλεια μέσα στην ειδική οπή στο ζυμωτήρα (L) (Εικ. 5).

- Ανάλογα με τις ανάγκες, επιλέξτε το εξάρτημα που θα χρησιμοποιήσετε και συναρμολογήστε το στο στόμιο (N) (Εικ. 6).
- Βιδώστε το δακτύλιο (O) στο στόμιο (N) ώστε να μπλοκάρετε το επιλεχθέν εξάρτημα (Εικ. 7).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι έχετε συναρμολογήσει σωστά όλα τα μέρη στη συσκευή. Στην περίπτωση που το καπάκι (Q) του δοχείου δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Χρησιμοποιώντας τον ειδικό δοσομετρητή (I), ρίξτε στο δοχείο (P) την αναγκαία ποσότητα αλευριού που απαιτείται από τη συνταγή Σας, χωρίς να ξεπεράσετε σε καμιά περίπτωση τη μέγιστη στάθμη των 400 γρ.
- Κλείστε το δοχείο (P) με το ειδικό καπάκι (Q), εισάγοντας τα οπίσθια πτερύγιά του στις εγκοπές που βρίσκονται στη βάση κινητήρα (A). Πιέστε προς τα κάτω στο εμπρόσθιο μέρος του καπακιού για να το μπλοκάρετε. (Εικ. 8).
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και πιέστε το πλήκτρο λειτουργίας, που βρίσκεται στο πάνελ εντολών (B), αφού το επιλέξετε με βάση τον τρόπο της επιθυμητής λειτουργίας (βλέπε την παράγραφο που ακολουθεί). Θα ανάψει η σχετική ενδεικτική λυχνία που βρίσκεται κοντά στο ίδιο το πλήκτρο.
- Αφού αρχίσει να λειτουργεί η συσκευή, από την επάνω οπή στο καπάκι (Q) ρίξτε, χρησιμοποιώντας τον ειδικό δοσομετρητή (H), τα ενδεχόμενα υγρά που απαιτεί η συνταγή Σας (Εικ. 9).
- Τοποθετήστε ένα ειδικό δοχείο κάτω από το εξάρτημα και κόψτε τα ζυμαρικά που εξέρχονται ανάλογα με το επιθυμητό μήκος.
- Φυλάξτε ενδεχομένως στο ψυγείο τα ζυμαρικά που παρασκευάσατε.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Κατά την επεξεργασία, μην προσθέσετε στέρεα υλικά, με εξαίρεση το αλεύρι. Ενώστε με κατάλληλο τρόπο τα αυγά στο νερό.

Κατά την επεξεργασία, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος ατυχημάτων, αποφύγετε να ανοίξετε το καπάκι του δοχείου και να αγγίζετε τα κινούμενα μέρη.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή συνεχώς για περισσότερες από τρεις φορές. Μετά από τρεις διαδοχικές χρήσεις, αφήστε τη συσκευή να αναπαυθεί για 30 λεπτά.

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Αυτόματος τρόπος

- Πιέζοντας το πλήκτρο "AUTO/STOP" η συσκευή τίθεται σε λειτουργία με αυτόματο τρόπο. Σε αυτή τη λειτουργία η μηχανή προχωρεί στη φάση ζύμωσης για 3 λεπτά και στη συνέχεια, αυτόματα, ακολουθεί η φάση της εξόδου των ζυμαρικών.
- Η συσκευή σταματάει στο τέλος της διαδικασίας. Ο ολικός χρόνος λειτουργίας είναι περίπου 15 λεπτά.
- Πιέζοντας το πλήκτρο "AUTO/STOP" κατά τη χρήση, η συσκευή σταματάει. Για την επανεκκίνηση πιέστε πάλι το πλήκτρο " AUTO/STOP " για να αρχίσει και πάλι η διαδικασία του ζυμώματος ή το πλήκτρο "EXT" για τη φάση εξόδου των ζυμαρικών.

Χειροκίνητος τρόπος

- Πιέζοντας το πλήκτρο “ΑΥΤΟ/STOP”, η συσκευή αρχίζει τη φάση ζυμώματος.
- Ζυμώστε το νερό με το αλεύρι για το χρόνο που αναγράφεται στη συνταγή μέχρι να προκύψουν καλά αναμιγμένα.
- Πιέζοντας το πλήκτρο “ΑΥΤΟ/STOP” κατά τη λειτουργία, η συσκευή σταματάει. Πιέστε και πάλι το πλήκτρο λειτουργίας για να αρχίσει και πάλι η διαδικασία.
- Πιέστε το πλήκτρο “EXT” για να προχωρήσετε στη φάση εξόδου των ζυμαρικών.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

ΜΗΝ πιέζετε το πλήκτρο “EXT” πριν να αναμιχθεί καλά η ζύμη. Στην περίπτωση επιλογής της λειτουργίας “EXT” κατά λάθος, πιέστε το πλήκτρο “ΑΥΤΟ/STOP”, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και καθαρίστε το στόμιο εξόδου των ζυμαρικών. Ξεκινήστε και πάλι τον κύκλο.

Κατά τη φάση της εξαγωγής, η συσκευή μπορεί να μπλοκαριστεί αυτόματα και να προχωρήσει σε ένα γρήγορο ξαναζύμωμα των υλικών. Σε αυτή την περίπτωση, η συσκευή θα τεθεί σε εκκίνηση και πάλι αυτόματα. Αν η συσκευή δεν ξαναεκκινήσει, πιθανόν να οφείλεται στην υπερβολική σκληρότητα της ζύμης. Επομένως θα πρέπει να επαναπρογραμματιστεί για να έχετε την ιδανική υφή ψίχουλων.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Βεβαιωθείτε ότι το αλεύρι και το νερό έχουν αναμιχθεί καλά και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει στεγνό αλεύρι που θα μπορούσε να προκαλέσει μπλοκαρίσματα.
- Αν το αλεύρι προκύπτει πολύ στεγνό, προσθέστε 5-10 ml νερού και συνεχίστε το ζύμωμα για άλλα 2 λεπτά.
- Αν το αλεύρι προκύπτει πολύ υγρό, σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος. Απομακρύνετε τη ζύμη που έχει παραμείνει κολλημένη στο ζυμωτήρα (L) και προσθέστε στεγνό αλεύρι, ζυμώνοντας για άλλα 2 λεπτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβησμένη και ότι ο ρευματολήπτης είναι αποσυνδεδεμένος από την πρίζα πριν προχωρήσετε στην αποσυναρμολόγηση.

- Στο τέλος της χρήσης, αφαιρέστε όλα τα μέρη από τη συσκευή, ακολουθώντας σε αντίστροφη φορά τις διαδικασίες που περιγράψαμε για τη συναρμολόγηση. Για να αφαιρέσετε το καπάκι (Q) πιέστε ελαφρά το άνω γλωσσίδιο και σηκώστε το (Εικ. 10).
- Για τον καθαρισμό της βάσης κινητήρα (A) χρησιμοποιείτε αποκλειστικά ένα καθαρό και μαλακό πανί.
- Όλα τα μέρη μπορούν να καθαριστούν χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και οποιοδήποτε απορρυπαντικό για πιάτα. Είναι προτιμητέο, για να απομακρυνθούν τα κατάλοιπα των ζυμαρικών από τα διάφορα μέρη, να τα ξεπλύνετε κάτω από τρεχούμενο νερό χρησιμοποιώντας το βουρτσάκι (G) που χορηγείται.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Για να γίνει ευκολότερος ο καθαρισμός, μετά τη χρήση, αφήστε τα μέρη βυθισμένα σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό για πιάτα για 10 λεπτά.

Μη βάλετε ποτέ τη βάση κινητήρα (Α) ή όλα τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων.

Για τον καθαρισμό, μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά υφάσματα ή διαβρωτικά απορρυπαντικά.

Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε εντελώς όλα τα μέρη πριν τα επανασυναρμολογήσετε.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ

Πρέπει να εισάγετε πάντα πρώτα τα ξηρά υλικά (αλεύρια, αλάτι, άλλα που ενδεχομένως χρειάζονται) και στη συνέχεια τα αυγά, το λάδι ή άλλα υγρά υλικά (για παράδειγμα πάστα ντομάτας, πολύ σπανακιών ή μελάνι από σουπιές). Μόνον αφού ξεκινήσετε το πρόγραμμα ζύμωσης, πρέπει να ρίξετε το νερό από την ειδική υποδοχή που βρίσκεται στο καπάκι, μέχρι να επιτευχθεί η βέλτιστη συνοχή για να προχωρήσετε στην εξώθηση. Η μηχανή μπορεί να επεξεργαστεί το πολύ 400 γρ. αλευριού, για 600 γρ. περίπου συνολικά ζυμαρικών (ανάλογα με τις συνταγές).

ΒΕΛΤΙΣΤΗ ΣΥΝΟΧΗ

Επειδή ο μηχανισμός εξώθησης απαιτεί μια συνεκτικότητα της ζύμης ούτε πολύ σκληρή (διαφορετικά η χοάνη δεν μπορεί να την προωθήσει) ούτε πολύ μαλακή (διαφορετικά η ζύμη κολλάει επάνω), η βέλτιστη συνοχή είναι αυτή των ψίχουλων. Δεδομένου ότι κάθε αλεύρι έχει διαφορετικό βαθμό απορρόφησης του νερού, δεν είναι δυνατόν να καθοριστούν απολύτως έγκυρες ποσότητες για κάθε συνταγή. Λάβετε υπ' όψιν σας πάντα ότι διαφορετικά αλεύρια μπορεί να απαιτούν διαφορετική ποσότητα νερού. Συνιστούμε επομένως να προσθέσετε το νερό λίγο κάθε φορά και να κάνετε μερικές δοκιμές ειδικά για τις πρώτες χρήσεις. Μετά από μερικές προσπάθειες, θα καταλάβετε ποια είναι η βέλτιστη συνοχή για να έχετε μια τέλεια εξώθηση της ζύμης.

ΕΞΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΞΗΡΑΝΣΗ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Όταν τα ζυμαρικά αρχίσουν να βγαίνουν από το δίσκο, σας προτείνουμε να τα κρατάτε με το ένα χέρι για να μην κοπούν και να τα πασπαλίζετε με σιμιγδάλι χρησιμοποιώντας το άλλο χέρι. Με αυτόν τον τρόπο, θα αποφύγετε να κολλήσουν. Ανάλογα με την επιλεγμένη κοπή, εκτιμήστε το απαιτούμενο μήκος και κόψτε τη ζύμη με ακαριαία και αποφασιστική κίνηση. Τυλίξτε τα ζυμαρικά σε φωλιές σε ένα δίσκο πασπαλισμένο με σιμιγδάλι και αφήστε τα να στεγνώσουν σε δροσερό, αεριζόμενο μέρος για τουλάχιστον μία ώρα πριν προχωρήσετε με το μαγείρεμα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ**ΣΥΝΤΑΓΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΑΠΟ ΣΥΜΙΓΔΑΛΙ**

400 γρ συμιγδάλι

140 ml νερό

15 ml λάδι

1/2 κουταλάκι αλάτι ψιλό

Βάλτε το αλεύρι, το λάδι και το αλάτι στο δοχείο, κλείστε το καπάκι και ξεκινήστε το πρόγραμμα “ΑΥΤΟ”. Ρίξτε αμέσως το νερό από την υποδοχή στο καπάκι, λίγο λίγο μέχρι να λάβει η ζύμη τη συνοχή των ψίχουλων. Μετά από 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα, μπλοκάρετε το πρόγραμμα “ΑΥΤΟ” πιέζοντας “STOP” και ξεκινήστε το πρόγραμμα ΕΞΑΓΩΓΗΣ (“EXT”).

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ ΣΠΕΛΤΑ (ΝΤΙΝΚΕΛ)

200 γρ αλεύρι σπέλτα

200 γρ συμιγδάλι

2 ολόκληρα αυγά

50 ml νερό

15 ml λάδι

1/2 κουταλάκι αλάτι ψιλό

Βάλτε το αλεύρι, τα αυγά, το λάδι και το αλάτι στο δοχείο, κλείστε το καπάκι και ξεκινήστε το πρόγραμμα «ΑΥΤΟ». Ρίξτε αμέσως το νερό από την υποδοχή στο καπάκι, λίγο λίγο μέχρι να λάβει η ζύμη τη συνοχή των ψίχουλων. Μετά από 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα, μπλοκάρετε το πρόγραμμα “ΑΥΤΟ” πιέζοντας “STOP” και ξεκινήστε το πρόγραμμα ΕΞΑΓΩΓΗΣ (“EXT”).

ΠΡΑΣΙΝΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ (ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ)

300 γρ αλεύρι 00

100 γρ συμιγδάλι

90 ml νερό

15 ml λάδι

1/2 κουταλάκι αλάτι ψιλό

50 γρ πολτού σπανακιών διαλυμένου σε 20 γρ νερού

Βάλτε τα αλεύρια, το σπανάκι, το λάδι και το αλάτι στο δοχείο, κλείστε το καπάκι και ξεκινήστε το πρόγραμμα «ΑΥΤΟ». Ρίξτε αμέσως το νερό από την υποδοχή στο καπάκι, λίγο λίγο μέχρι να λάβει η ζύμη τη συνοχή των ψίχουλων. Μετά από 2 λεπτά, μπλοκάρετε το πρόγραμμα “ΑΥΤΟ” πιέζοντας “STOP” και ξεκινήστε το πρόγραμμα ΕΞΑΓΩΓΗΣ (“EXT”).

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΑΥΓΑ

400 γρ αλεύρι 00

1 αυγό

50 ml νερό

15 ml λάδι

1/2 κουταλάκι αλάτι ψιλό

Βάλτε το αλεύρι, το αυγό, το λάδι και το αλάτι στο δοχείο, κλείστε το καπάκι και ξεκινήστε το πρό-

γραμμα «ΑΥΤΟ». Ρίξτε αμέσως το νερό από την υποδοχή στο καπάκι, λίγο λίγο μέχρι να λάβει η ζύμη τη συνοχή των ψίχουλων. Μετά από 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα, μπλοκάρετε το πρόγραμμα «ΑΥΤΟ» πιέζοντας «STOP» και ξεκινήστε το πρόγραμμα ΕΞΑΓΩΓΗΣ («EXT»).

ΚΟΚΚΙΝΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ (ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ)

400 γρ αλεύρι 00

2 ολόκληρα αυγά

50 ml νερό

15 ml λάδι

1/2 κουταλάκι αλάτι ψιλό

30 γρ συμπυκνωμένη ντομάτα διαλυμένη σε 20 ml νερό

Βάλτε το αλεύρι, τη ντομάτα, το λάδι και το αλάτι στο δοχείο, κλείστε το καπάκι και ξεκινήστε το πρόγραμμα «ΑΥΤΟ». Ρίξτε αμέσως το νερό από την υποδοχή στο καπάκι, λίγο λίγο μέχρι να λάβει η ζύμη τη συνοχή των ψίχουλων. Μετά από 1,30 λεπτά, μπλοκάρετε το πρόγραμμα «ΑΥΤΟ» πιέζοντας «STOP» και ξεκινήστε το πρόγραμμα ΕΞΑΓΩΓΗΣ («EXT»).

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ (ΣΥΝΤΑΓΗ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ)

400 γρ ρυζάλευρο

3 ολόκληρα αυγά

30 γρ λάδι

30 ml νερό (αν είναι αναγκαίο)

1/2 κουταλάκι αλάτι ψιλό

Βάλτε το αλεύρι, τα αυγά, το λάδι και το αλάτι στο δοχείο, κλείστε το καπάκι και ξεκινήστε το πρόγραμμα «ΑΥΤΟ». Στην περίπτωση που δεν λαμβάνετε τη συνοχή των ψίχουλων, προσθέστε λίγο λίγο το νερό από την υποδοχή του καπακιού. Μετά από 2 λεπτά, μπλοκάρετε το πρόγραμμα «ΑΥΤΟ» πιέζοντας «STOP» και ξεκινήστε το πρόγραμμα ΕΞΑΓΩΓΗΣ («EXT»).

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΝΟΑΣ (ΣΥΝΤΑΓΗ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ)

250 γρ αλευριού κινόας

150 γρ αλευριού φαγόπυρου (μαύρο σιτάρι)

4 ολόκληρα αυγά

30 ml νερό

30 ml λάδι

1/2 κουταλάκι αλάτι ψιλό

Βάλτε τα αλεύρια, τα αυγά, το λάδι και το αλάτι στο δοχείο, κλείστε το καπάκι και ξεκινήστε το πρόγραμμα «ΑΥΤΟ». Ρίξτε αμέσως το νερό από την υποδοχή στο καπάκι, λίγο λίγο μέχρι να λάβει η ζύμη τη συνοχή των ψίχουλων. Μετά από 2 λεπτά, μπλοκάρετε το πρόγραμμα «ΑΥΤΟ» πιέζοντας «STOP» και ξεκινήστε το πρόγραμμα ΕΞΑΓΩΓΗΣ («EXT»).

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. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.
8. Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.
9. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
10. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосред-

ственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.

13. 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 уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
14. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинители могут привести к неисправности.
15. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
16. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
17. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
18. Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EU и ЭМС 2014/30/EU и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
19. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
20. 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.
21. Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
22. Не блокируйте и не засоряйте вентиляционные отверстия прибора
23. Выньте все внутренние компоненты, промойте и тщательно высушите.
24. Не переносите работающий прибор.
25. Не кладите ничего на прибор во время его использования.
26. Никогда не прикасайтесь к частям, находящимся в движении, и никогда не вставляйте пальцы или предметы внутрь емкости во время работы прибора.

27. Никогда не вводите продукты руками. Всегда используйте предусмотренные емкости.
28. Не снимайте тесто с экструдера руками во время работы прибора во избежание травмирования.
- 
29.  В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.



СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

A	Корпус	I	Дозатор для муки
B	Панель управления	L	Тестомешалка
C	Экструдер для макарон	M	Шнек
D	Экструдер для лазанье и паппарделле	N	Насадка для вывода теста
E	Экструдер для тальятелле	O	Уплотнительное кольцо
F	Экструдер для спагетти	P	Контейнер
G	Щетка	Q	Крышка контейнера
H	Мерный стакан для жидкостей		

СБОРКА ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ: *Перед использованием прибора вымыть все съемные части, которые вступают в контакт с продуктами питания, водой и бытовым моющим средством.*

- Установите, слегка нажав, контейнер (P) внутрь корпуса (A), совместив до щелчка задние штифты и передние пазы с пазами и штифтами на корпусе (A)(рис. 2).
- Установите в контейнер (P) тестомешалку (L), вставив ее в отверстие на корпусе (A) (рис. 3).
- Монтируйте насадку для вывода теста (N) на контейнер (P), совмещая стрелку с символом ; поверните насадку (N) по часовой стрелке в направлении символа , чтобы окончательно её зафиксировать (рис. 4).
- Вставьте шнек (M) внутрь насадки для вывода теста (N) таким образом, чтобы шнек вошел в центральное отверстие тестомешалки (L) (рис. 5).
- Установите на насадку нужный экструдер (N) (рис. 6).
- Затяните зажимное кольцо (O) на насадке (T) для того, чтобы заблокировать экструдер (рис. 7).

ВНИМАНИЕ:

Перед использованием убедитесь, что вы правильно собрали все компоненты прибора. Если крышка (Q) контейнера установлена неправильно, прибор не включится.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Используя соответствующий дозатор (I), поместите в контейнер (P) необходимое для вашего рецепта количество муки, но не более 400гр.
- Закройте контейнер (P) крышкой (Q), вставив задние язычки в пазы корпусе электропривода (A); нажмите на переднюю часть крышки, блокируя ее (рис. 8).
- Вставьте вилку в розетку и нажмите кнопку пуска на панели управления (B) в соответствии с желаемым режимом работы (см. следующий пункт). Загорится соответствующий светодиод рядом с кнопкой.
- Как только прибор заработал, через верхнее отверстие на крышке (Q) с помощью специального мерного стакана (H) введите жидкие компоненты, необходимые для вашего рецепта (рис. 9).
- Поместите подходящую емкость под экструдер и отрезайте выходящее тесто желаемой длины.
- Храните тесто в холодильнике, если необходимо.

ВНИМАНИЕ:

В процессе замешивания не добавляйте твердые ингредиенты, за исключением муки. Правильно смешивайте яйца с водой.

Во время замешивания для того, чтобы избежать риска получения травмы, никогда не открывайте крышку контейнера и не прикасайтесь к движущимся частям.

Не используйте устройство в течение более трех раз подряд. После трехкратного использования выключите прибор минут на 30.

ПОРЯДОК ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Автоматический режим

- Нажмите кнопку "AUTO/STOP", запустите прибор в автоматическом режиме; в этой функции машина приступает к фазе смешивания в течение 3 минут, затем, автоматически, выполняет фазу вывода теста.
- Прибор выключается после завершения цикла. Общее время работы составляет около 15 минут.
- При нажатии кнопки "AUTO/STOP" во время работы машина останавливается; для перезапуска нажмите кнопку "AUTO/STOP" еще раз, возобновляя замешивание, или кнопку "EXT" для вывода теста.

Ручной режим

- При нажатии кнопки "AUTO/STOP" прибор начнет фазу замеса.
- Замешивайте воду и муку в течение указанных в рецепте минут до полной амальгамации.
- Нажмите кнопку "AUTO/STOP" во время работы прибора - прибор остановится. Нажмите кнопку еще раз для возобновления работы.
- Нажмите кнопку "EXT", чтобы перейти к фазе вывода пасты.

ВНИМАНИЕ:

НЕ нажимайте кнопку “EXT”, если тесто еще не готово. В случае нажатия кнопки “EXT” по ошибке, нажмите кнопку “AUTO/STOP”, выньте вилку из розетки и очистите насадку для вывода теста. Перезапустите цикл.

В момент выхода продукта прибор может автоматически остановиться и приступить к быстрому перемешиванию ингредиентов; в этом случае, устройство перезагрузится автоматически. Если прибор не включается, это может быть обусловлено чрезмерной жесткостью теста. В этом случае перенастройте прибор на нужную консистенцию.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Убедитесь, что мука и вода тщательно смешаны; проверьте отсутствие сухой муки, которая может вызвать застревание.
- Если мука слишком сухая, добавьте 5-10 мл воды и продолжайте замешивать еще в течение 2 минут.
- Если мука слишком влажная, выключите прибор и выньте вилку из розетки; удалите прилипшее к тестомесилке (L) тесто и добавьте сухой муки, замешивайте в течение еще 2 минут.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ВНИМАНИЕ: *Прежде чем приступить к разборке, убедитесь, что прибор выключен, а штепсель вынут из розетки.*

- После использования прибора выньте все компоненты, действуя в обратном порядке, описанном выше. Чтобы снять крышку (Q), слегка нажмите верхний язычок и поднимите его (рис. 10).
- Для очистки корпуса электропривода (A) используйте только мягкую чистую ткань.
- Все компоненты можно чистить с помощью теплой воды и моющего средства для посуды. ЖЕЛАТЕЛЬНО для удаления остатков теста с различных компонентов промыть их в проточной воде с помощью щетки (G).

ВНИМАНИЕ:

Для легкости чистки после использования замочите компоненты в теплой воде с небольшим количеством жидкости для мытья посуды в течение 10 минут.

Никогда не мойте корпус электропривода (A) или компоненты прибора в посудомоечной машине.

Не используйте для очистки абразивные ткани или разъедающие моющие средства.

После очистки полностью высушите все компоненты.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ВВОД ИНГРЕДИЕНТОВ

Всегда сначала вводите сухие ингредиенты (мука, соль, проч.), затем яйца, растительное масло или другие жидкие ингредиенты (например, томатная паста, шпинат-пюре или чернила каракатицы). Только после запуска программы замешивания налейте воду в специальную щель на крышке до оптимальной консистенции теста. Машина может обработать не более 400 гр муки, в общей сложности, около 600 гр теста (в зависимости от рецепта).

ОПТИМАЛЬНАЯ КОНСИСТЕНЦИЯ

Так как экструзионный механизм требует не слишком густого (в противном случае, шнек не сможет его месить) и не слишком мягкого теста (в противном случае, тесто прилипает), оптимальная консистенция - это крошки. Поскольку каждая мука имеет различную степень поглощения воды, невозможно рекомендовать точное количество муки для рецепта. Всегда помните, что разные сорта муки нуждаются в различном количестве воды. Поэтому мы рекомендуем добавлять воду постепенно и сделать несколько проверочных замесов, особенно, при первом использовании прибора: после нескольких попыток вы поймете, какая оптимальная консистенция идеально подходит для экструзии теста.

ЭКСТРУЗИЯ И СУШКА ПАСТЫ

Когда паста начинает выходить из диска, поддерживайте ее одной рукой, чтобы она не развалилась, а другой рукой посыпайте манной крупой: паста не будет прилипать. В зависимости от выбранного размера отмерьте нужную длину и отрежьте тесто быстрым, резким движением. Сделайте макаронные гнезда и уложите их на поднос, посыпанный манной крупой, и дайте им высохнуть в прохладном, проветриваемом месте, по крайней мере, в течение часа до использования.

РЕЦЕПТЫ

РЕЦЕПТ С ПАСТОЙ ИЗ МАНКИ

400 гр манной муки

140 мл воды

15 мл растительного масла

1/2 чайные ложки соли

Поместите муку, масло и соль в контейнер, закройте крышку и запустите программу «AUTO». Сразу же влейте воду в щель на крышке, немного за раз, пока тесто не достигнет консистенции крошки. Через 1 минуту и 30 секунд выключите программу «AUTO», нажав «STOP» и запустите программу EXTRUSION («EXT»)(экструзия).

ПАСТА ИЗ ПОЛБЯНОЙ МУКИ

200 гр полбяной муки

200 гр манной муки

2 яйца

50 мл воды

15 мл растительного масла

1/2 чайные ложки соли

Поместите муку, яйца, масло и соль в контейнер, закройте крышку и запустите программу «АУТО». Сразу же влейте воду в щель на крышке, немного за раз, пока тесто не достигнет консистенции крошки. Через 1 минуту и 30 секунд выключите программу «АУТО», нажав «STOP» и запустите программу EXTRUSION («EXT»)(экструзия).

ЗЕЛЕНАЯ ПАСТА (ИЗ ШПИНАТА)

300 гр муки типа 00

100 гр манной муки

90 мл воды

15 мл растительного масла

1/2 чайные ложки соли

50 г пюре из шпината, растворенного в 20 г воды

Поместите муку, шпинаты, масло и соль в контейнер, закройте крышку и запустите программу «АУТО». Сразу же влейте воду в щель на крышке, немного за раз, пока тесто не достигнет консистенции крошки. Через 2 минуты и 30 секунд выключите программу «АУТО», нажав «STOP» и запустите программу EXTRUSION («EXT»)(экструзия).

ЯИЧНАЯ ПАСТА

400 гр муки типа 00

1 яйцо

50 мл воды

15 мл растительного масла

1/2 чайные ложки соли

Поместите муку, яйца, масло и соль в контейнер, закройте крышку и запустите программу «АУТО». Сразу же влейте воду в щель на крышке, немного за раз, пока тесто не достигнет консистенции крошки. Через 1 минуту и 30 секунд выключите программу «АУТО», нажав «STOP» и запустите программу EXTRUSION («EXT»)(экструзия).

КРАСНАЯ ПАСТА (ИЗ ТОМАТОВ)

400 гр муки типа 00

2 яйца

50 мл воды

15 мл растительного масла

1/2 чайные ложки соли

30 г томатной пасты, растворенной в 20 г воды

Поместите муку, томатную пасту, масло и соль в контейнер, закройте крышку и запустите программу «АУТО». Сразу же влейте воду в щель на крышке, немного за раз, пока тесто не достигнет консистенции крошки. Через 1,30 минуты и 30 секунд выключите программу «АУТО», нажав «STOP» и запустите программу EXTRUSION («EXT»)(экструзия).

ПАСТА ИЗ РИСОВОЙ МУКИ (РЕЦЕПТ БЕЗ ГЛУТЕНА)

400 гр рисовой муки

3 яйца

30 гр раст.масла

30 мл воды (если нужно)

1/2 чайные ложки соли

Поместите муку, яйца, масло и соль в контейнер, закройте крышку и запустите программу «АУТО». Если консистенция крошки не достигнута, добавьте постепенно добавьте немного воды через щель в крышке. Через 2 минуты и 30 секунд выключите программу «АУТО», нажав «STOP» и запустите программу EXTRUSION («EXT»)(экструзия).

ПАСТА ИЗ МУКИ КИНОА (РЕЦЕПТ БЕЗ ГЛУТЕНА)

250 гр муки киноа

150 гр гречневой муки

4 яйца

30 мл воды

30 мл раст. масла

1/2 чайные ложки соли

Поместите муку, яйца, масло и соль в контейнер, закройте крышку и запустите программу «АУТО». Сразу же влейте воду в щель на крышке, немного за раз, пока тесто не достигнет консистенции крошки. Через 2 минуты и 30 секунд выключите программу «АУТО», нажав «STOP» и запустите программу EXTRUSION («EXT»)(экструзия).

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
уг – 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.

220-240В~ - 50/60Гц - 150Вт - Класс I – IPX0

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.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.


Під час експлуатації електричних пристроїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:

1. Переконайтеся в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.
2. Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.
3. Забороняється залишати пристрої на джерелах тепла або біля них.
4. Під час використання встановити пристрій на горизонтальну, стійку та добре освітлену поверхню.
5. Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).
6. Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.
7. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років; не слід допускати до роботи з пристроєм осіб (дітей включно) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними спроможностями, а також осіб з недостатнім знанням пристрою та незначним досвідом роботи з ним. Такі особи повинні користуватися пристроєм лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку. Забороняється дітям гратися з пристроєм. Операції догляду за пристроєм можна доручати дітям віком від 8 років під наглядом дорослих.
8. Тримати пристрій та провід до нього у місцях, недосяжних для дітей віком до 8 років.
9. Забороняється занурювати у воду та інші рідини корпус пристрою, штепсельну вилку або провід електричного живлення, а також користуватися вологою тканиною для догляду за пристроєм.
10. Перед тим, як встановити або зняти якісь складові частини з пристрою з метою догляду за ним, слід спочатку вийняти штепсельну вилку з розетки електричного живлення, навіть якщо пристрій не працює.
11. Перед тим, як торкатися перемикачів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також штепсельної вилки чи проводу живлення, слід переконаватися в тому, що Ваші руки сухі.
12. Щоб вийняти штепсельну вилку з розетки, слід взятися рукою безпосеред-

- ньо за корпус самої вилки. Забороняється вимикати вилку, потягнувши за провід живлення.
13. Забороняється користуватися пристроєм, якщо провід або вилка живлення пошкоджені; будь-який ремонт, включно заміну проводу живлення, повинен виконувати кваліфікований персонал центру технічного обслуговування Ariete або уповноваженого ним центру, щоб запобігти будь-якими ризикам.
 14. У випадку використання електричних подовжувачів, щоб гарантувати безпеку користувачів та середовища використання, ці подовжувачі повинні відповідати потужності пристрою. Невідповідні подовжувачі можуть спричинити неполадки в роботі пристрою.
 15. Забороняється залишати провід у підвішеному стані у місцях, де за нього може потягнути дитина.
 16. Щоб забезпечити безпеку пристрою слід завжди використовувати лише оригінальні запасні частини та аксесуари, схвалені виробником пристрою.
 17. Цей пристрій розроблений та виготовлений **ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.
 18. Цей пристрій відповідає вимогам директив 2014/35/EU та EMC 2014/30/EU, а також розпорядженню ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.
 19. Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть поставити під загрозу безпеку пристрою та призвести до анулювання гарантії.
 20. У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати їх як іграшку.
 21. Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.
 22. Не закривати та не перекривати отвори забору повітря до пристрою.
 23. Вийняти всі внутрішні аксесуари, вимити їх та ретельно висушити.
 24. Забороняється переносити працюючий пристрій.
 25. Забороняється класти будь-які речі на працюючий пристрій.
 26. Забороняється торкатися тих частин, що рухаються під час роботи пристрою; не вставляти пальці або кухонні інструменти до посудини під час роботи.

27. Ніколи не вставляти продукти руками. Завжди користуватися тими посудинами, що надаються у комплекті.
28. Щоб уникнути ризику поранення, забороняється намагатися руками та пальцями очищати від тіста диски-насадки під час роботи пристрою.



29.  Правила переробки пристрою у відповідності до вимог європейської Директиви 2012/19/EU зазначені у відповідному інформаційному листі, що надається до цього виробу.



ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИСАННЯ ПРИСТРОЮ (Мал. 1)

A	Корпус з електродвигуном	I	Дозатор борошна
B	Панель управління	L	Замішувач
C	Диск-насадка для макаронів	M	Направлювальний шнек
D	Диск-насадка для лазаньї та папарделе	N	Направлювач для видалення пасти
E	Диск-насадка для тальятеле	O	Затискне кільце
F	Диск-насадка для спагеті	P	Посудина
G	Щіточка	Q	Кришка для посудини
H	Мензурка для вимірювання кількості рідини		

ЗБИРАННЯ ПРИСТРОЮ

УВАГА: *Перед використанням пристрою рекомендується ретельно вимити всі складові частини, що перебувають у безпосередньому контакту з їжею, за допомогою води та рідини для миття посуду.*

- Встановити посудину (P) всередину на корпус з електродвигуном (A), притиснувши її для цього, щоб почулося характерне клацання, яке свідчить про закріплення задніх стрижнів та передніх прорізів та відповідних отворів та стрижнях, розташованих на корпусі з електродвигуном (A) (Мал. 2).
- Встановити всередину посудини (P) замішувач (L), вставивши його для цього до відповідного отвору в корпусі з електродвигуном (A) (Мал. 3).
- Встановити направлявач для видалення пасти (N) на посудину (P), вирівнявши стрілку по символу ; повернути направлявач (N) за годинниковою стрілкою у напрямку до символу , щоб закріпити його остаточно (Мал. 4).
- Встановити направлявальний шнек (M) всередину направлявача для видалення пасти (N), прослідкувати за тим, щоб він як слід зайшов до відповідного отвору на замішувачі (L) (Мал. 5).
- Вибрати відповідний диск-насадку в залежності від того, який вид пасти планується зробити, встановити диск-насадку на направлявач (N) (Мал. 6).
- Закрутити затискне кільце (O) на направлявачі (N), щоб закріпити вибраний диск-насадку (Мал. 7).

УВАГА:

Перед використанням перевірити, щоб всі складові частини всередині пристрою було встановлено належним чином. Якщо не встановити кришку (Q) на посудину, пристрій не вмикається.

ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

- Скористатись відповідним дозатором (I), щоб засипати до посудини (P) необхідну кількість борошна згідно з рецептом, але в будь-якому разі – не перевищуючи максимальний рівень у 400 г.
- Накрити посудину (P) відповідною кришкою (Q), встановивши задні штифти виступи на кришці у відповідні прорізи на корпусі з електродвигуном (A); натиснути на передню частину кришки, щоб закріпити її (Мал. 8).
- Вставити вилку в розетку електричного струму, натиснути на ту кнопку пуску, розташовану на панелі управління (B), що відповідає вибраному режимові роботи (див. наступний параграф). Після цього поряд з натисненою кнопкою увімкнеться відповідний світлоіндикатор.
- Зразу після увімкнення пристрою через верхній отвір у кришці (Q) за допомогою мензурки для вимірювання кількості рідини (H) залити необхідну кількість рідини згідно з вибраним рецептом (Мал. 9).
- Встановити відповідну посудину під диском-насадкою для прийому пасти, що виходить з пристрою; довжина пасти визначається за бажанням.
- Приготовлену таким чином пасту зберігати у холодильнику.

УВАГА:

Під час приготування забороняється додавати будь-які тверді речовини за виключенням борошна. У разі додавання яєць їх слід попередньо змішати з водою.

Під час приготування, щоб уникнути травм, категорично забороняється відкривати кришку та торкатися частин, що рухаються.

Забороняється вмикати пристрій більше, ніж на три цикли підряд. Після трьох робочих циклів підряд залишити пристрій на 30 хвилин для охолодження.

РЕЖИМИ РОБОТИ

Автоматичний режим

- Якщо натиснути на кнопку “AUTO/STOP”, пристрій вмикається в автоматичному режимі; під час цього режиму пристрій виконує фазу замішування протягом 3 хвилин, після чого автоматично переходить до фази вироблення та видалення пасти.
- Після завершення вироблення пасти пристрій вимикається автоматично. Загальна тривалість робочого циклу складає приблизно 15 хвилин.
- Якщо натиснути на кнопку “AUTO /STOP” під час виконання циклу, пристрій припиняє роботу; щоб відновити процес замішування, слід ще раз натиснути на кнопку “AUTO/STOP”, а для видалення готової пасти натиснути на кнопку “EXT”.

Ручний режим

- Якщо натиснути на кнопку "AUTO/STOP", пристрій розпочинає фазу замішування тіста.
- Замісити тісто протягом того часу, що зазначений у рецепті.
- Якщо під час роботи натиснути на кнопку "AUTO /STOP", пристрій вимикається. Щоб відновити роботу пристрою, слід знову натиснути на цю кнопку.
- Натиснути на кнопку "EXT", щоб перейти до фази виготовлення та видалення пасти.

УВАГА:

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ натискати на кнопку "EXT" до того, як тісто буде як слід замішано. У разі випадкового натиснення на кнопку "EXT" слід натиснути на кнопку "AUTO/STOP", вийняти вилку з розетки електричного струму та вичистити направлявач для видалення пасти. Запустити новий цикл.

Під час фази видалення пасти пристрій може автоматично заблокуватися і перейти до фази швидкого повторного замішування інгредієнтів; у такому разі пристрій сам відновить роботу в автоматичному режимі. Якщо пристрій не вмикається, то це може бути пов'язано з надмірно крутим тістом. Отже, треба буде змінити налаштування, щоб отримати належну консистенцію тіста.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

- Переконайтеся в тому, що тісто замісилось як слід, щоб не було грудочок та сухої муки, які можуть забивати проходження тіста по пристрою.
- Якщо тісто виявиться надто крутим, додати 5-10 мл води і продовжити замішування протягом ще 2 хвилин.
- Якщо тісто виявиться надто рідким, вимкнути пристрій, вийняти вилку з розетки електричного струму; зчистити тісто, що налипло на замішувач (L), додати сухого борошна і продовжити замішування протягом ще 2 хвилин.

ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

УВАГА: Перед тим, як розбирати пристрій, перевірити, щоб він був вимкнений, а вилка витягнута з розетки живлення.

- Після використання розібрати пристрій у зворотньому порядку, зазначеному для його збирання.
Щоб зняти кришку (Q), натиснути легенько на верхній язичок та підняти її (Мал. 10).
- Для догляду за корпусом з електродвигуном (A) користуватися виключно м'якою та чистою серветкою.
- Всі складові частини можна мити гарячою водою з додаванням будь-якого засобу для миття посуду. ДЛЯ очищення частин пристрою від залишків тіста рекомендується промивати їх під проточною водою з використанням щітки (G), що надається у комплекті.

УВАГА:

Щоб полегшити миття, слід занурити забруднені складові частини в гарячу воду з незначною кількістю засобу для миття посуду на 10 хвилин.

Забороняється класти корпус з електродвигуном (А) та інші складові частини в машину для миття посуду.

Забороняється для очищення користуватися абразивними або їдкими засобами.

Після миття ретельно висушити всі частини і лише після цього зібрати пристрій.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

ДОДАВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

Рекомендується перш за все додавати сухі інгредієнти (борошно, сіль, інші інгредієнти), потім додавати яйця, олію та інші рідкі інгредієнти (наприклад, томатну пасту, пюре шпинату або чорнило каракатиці). Лише після запуску програми приготування слід долити воду через відповідний отвір у кришці, щоб отримати оптимальну консистенцію та перейти до виготовлення пасти. Пристрій може працювати максимум з 400 г борошна, приблизно 600 г тіста (в залежності від рецепта).

ОПТИМАЛЬНА КОНСИСТЕНЦІЯ

Оскільки для процесу виготовлення та видалення пасти тісто не повинно бути ні надто крутим (інакше не зможе пройти через направлявач), ні надто рідким (інакше тісто буде налипати), тісто повинно крихким. Оскільки у кожного виду борошна різний ступінь вбирання води, важко вказати точну кількість води для кожного рецепта. Слід просто прийняти до уваги, що різні види борошна вбирають неоднакову кількість води. Отже, рекомендується додавати воду поступово, маленькими порціями, а також експериментувати протягом перших разів приготування; з часом стане зрозумілим, скільки саме води треба додати, і якою має бути оптимальна консистенція для безпроблемного виготовлення пасти.

ВИГОТОВЛЕННЯ ТА СУШІННЯ ПАСТИ

Коли паста почне виходити через диск-насадку, рекомендується притримувати її рукою, щоб не обривалася, а також притрушувати борошном іншою рукою. Таким чином можна уникнути прилипання пасти. В залежності від вибраного типу та форми пасти слід визначитися з необхідною довжиною та обрізати пасту впевненим, різким рухом ножа. Скрутити отриману пасту у виді гніздечка на притрушені борошном таці і залишити для висихання у прохолодному, добре провітрюваному місці щонайменше на одну годину перед тим, як варити.

РЕЦЕПТИ

РЕЦЕПТ ПАСТИ З БОРОШНА З ВИСІВКАМИ

400 г борошна з висівками

140 мл води

15 мл олії

1/2 ч. л. дрібної солі

Засипати борошно, додати олію та сіль до посудини, закрити кришкою та увімкнути програму "AUTO". Відразу залити воду через отвір у кришці, невеликими порціями, аж поки не вийде тісто крихкої консистенції. Через 1 хвилину 30 секунд вимкнути програму "AUTO", натиснувши на "STOP", та запустити програму ВИДАЛЕННЯ ("EXT").

ПАСТА З БОРОШНА ПОЛБИ

200 г борошна полби

200 г борошна з висівками

2 яйця

50 мл води

15 мл олії

1/2 ч. л. дрібної солі

Засипати борошно, додати яйця, олію та сіль до посудини, закрити кришкою та увімкнути програму "AUTO". Відразу залити воду через отвір у кришці, невеликими порціями, аж поки не вийде тісто крихкої консистенції. Через 1 хвилину 30 секунд вимкнути програму "AUTO", натиснувши на "STOP", та запустити програму ВИДАЛЕННЯ ("EXT").

ЗЕЛЕНА ПАСТА (ЗІ ШПИНАТОМ)

300 г борошна 00

100 г борошна з висівками

90 мл води

15 мл олії

1/2 ч. л. дрібної солі

50 г пюре шпинату, розведеного у 20 г води

Засипати борошно, додати шпинат, олію та сіль до посудини, закрити кришкою та увімкнути програму "AUTO". Відразу залити воду через отвір у кришці, невеликими порціями, аж поки не вийде тісто крихкої консистенції. Через 2 хвилини вимкнути програму "AUTO", натиснувши на "STOP", та запустити програму ВИДАЛЕННЯ ("EXT").

ПАСТА НА ЯЙЦЯХ

400 г борошна 00

1 яйце

50 мл води

15 мл олії

1/2 ч. л. дрібної солі

Засипати борошно, додати яйця, олію та сіль до посудини, закрити кришкою та увімкнути

програму "АУТО". Відразу залити воду через отвір у кришці, невеликими порціями, аж поки не вийде тісто крихкої консистенції. Через 1 хвилину 30 секунд вимкнути програму "АУТО", натиснувши на "STOP", та запустити програму ВИДАЛЕННЯ ("EXT").

ЧЕРВОНА ПАСТА (З ПОМІДРОМ)

400 г борошна 00

2 яйця

50 мл води

15 мл олії

1/2 ч. л. дрібної солі

30 г томатного концентрату, розведеного у 20 г води

Засипати борошно, додати томатний концентрат, олію та сіль до посудини, закрити кришкою та увімкнути програму "АУТО". Відразу залити воду через отвір у кришці, невеликими порціями, аж поки не вийде тісто крихкої консистенції. Через 1,30 хвилини вимкнути програму "АУТО", натиснувши на "STOP", та запустити програму ВИДАЛЕННЯ ("EXT").

ПАСТА З РИСОВОГО БОРОШНА (РЕЦЕПТ БЕЗ ГЛЮТЕНУ)

400 г рисового борошна

3 яйця

30 г олії

30 мл води (якщо треба)

1/2 ч. л. солі

Засипати борошно, додати яйця, олію та сіль до посудини, закрити кришкою та увімкнути програму "АУТО". Якщо не вдається отримати крихке тісто, додати невеликими порціями води через отвір у кришці. Через 2 хвилини вимкнути програму "АУТО", натиснувши на "STOP", та запустити програму ВИДАЛЕННЯ ("EXT").

ПАСТА З БОРОШНА З КІНОА (РЕЦЕПТ БЕЗ ГЛЮТЕНУ)

250 г борошна з кіноа

150 г борошна з гречки

4 яйця

30 мл води

30 мл олії

1/2 ч. л. дрібної солі

Засипати обидва види борошна, додати яйця, олію та сіль до посудини, закрити кришкою та увімкнути програму "АУТО". Відразу залити воду через отвір у кришці, невеликими порціями, аж поки не вийде тісто крихкої консистенції. Через 2 хвилини вимкнути програму "АУТО", натиснувши на "STOP", та запустити програму ВИДАЛЕННЯ ("EXT").

WAŻNE UWAGI


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. Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego po każdym użyciu urządzenia.
3. Nie pozostawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
4. Podczas użytkowania urządzenia umieścić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
5. Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).
6. Zapobiegać stykaniu się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzchniami.
7. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 8 lat lub przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, lub którym nie została przekazana instrukcja dotycząca użytkowania, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumieniu wiążącym się z tym zagrożeń. Zabrania się oddawania urządzenia do zabawy dzieciom. Zabrania się wykonywania czynności czyszczenia i utrzymania przez dzieci, chyba że w wieku powyżej 8 lat i pod nadzorem osoby dorosłej.
8. Przechowywać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
9. Nie zanurzać korpusu produktu, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych cieczach. Do ich czyszczenia używać wilgotnej szmatki.
10. Nawet gdy urządzenie nie było używane, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów lub przed ich czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
11. Przed posłużeniem się lub regulacją przełączników znajdujących się na urządzeniu albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.
12. Aby odłączyć wtyczkę, należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za kabel.

13. Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu, wtyczki lub samego urządzenia. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub przez upoważnionych przez przedsiębiorstwo techników, w sposób zapobiegający jakimkolwiek zagrożeniu.
14. W przypadku wykorzystania przedłużaczy elektrycznych, powinny być one dostosowane do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo środowiska działania. Niewłaściwie dobrane przedłużacze mogą powodować nieprawidłowości działania.
15. Nie pozostawiać zwisającego przewodu w miejscu, w którym może zostać chwycony przez dziecko.
16. W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
17. Urządzenie przeznaczone jest **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO** i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
18. Niniejsz urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/EU oraz EMC 2014/30/EU oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 dla materiałów stykających się z żywnością.
19. Ewentualne, nie zatwierdzone wyrażnie przez producenta modyfikacje, mogą spowodować utratę bezpieczeństwa użytkownika urządzenia oraz gwarancji.
20. W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.
21. Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
22. Nie blokować ani nie zatykać wlotów powietrza w urządzeniu.
23. Wyjąć wszystkie akcesoria wewnętrzne, umyć i dokładnie osuszyć.
24. Nie przestawiać urządzenia, gdy jest włączone.
25. Gdy urządzenie jest włączone, nie ustawiać na nim żadnych przedmiotów.
26. Nie dotykać części w ruchu. Gdy urządzenie pracuje, nie wprowadzać do pojemnika palców dłoni ani żadnych przyborów kuchennych.
27. Nie wprowadzać dłońmi artykułów spożywczych do urządzenia. Posługiwać się zawsze dołączonym pojemnikiem.
28. Nie usuwać palcami artykułów spożywczych podczas pracy urządzenia. Może skutkować to poważnymi obrażeniami ciała.



29.  W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2012/19/EU prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.



INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

- | | | | |
|---|----------------------------------------------|---|---------------------------|
| A | Podstawa silnika | H | Miarka do płynów |
| B | Panel sterowania | I | Dozownik mąki |
| C | Sitko do makaronu krótkiego | L | Mieszadło |
| D | Sitko do makaronu typu lasagne i pappardelle | M | Ślimak przenoszący |
| E | Sitko do makaronu tagliatelle | N | Przewód wyciskania ciasta |
| F | Sitko do spaghetti | O | Pierścień |
| G | Szczoteczka | P | Pojemnik |
| | | Q | Pokrywa pojemnika |

MONTAŻ URZĄDZENIA

UWAGA: *Przed pierwszym użyciem urządzenia, umyć wodą z płynem do naczyń wszystkie demontowane części, które stykać się będą z żywnością.*

- Wsunąć pojemnik (P) do podstawy silnika (A), popychając lekko, aż do zatrzaśnięcia się tylnych zaczepów i przednich otworów odpowiednio w otworach i na zaczepach znajdujących się na podstawie silnika (A) (rys. 2).
- Umieścić wewnątrz pojemnika (P) mieszadło (L), wsuwając w odpowiedni otwór w podstawie silnika (A) (rys. 3).
- Zamontować na pojemniku (P) przewód do wyciskania ciasta (N), wyrównując strzałkę z symbolem . Obrócić przewód (N) w prawo, w kierunku symbolu , aby całkowicie go zablokować (rys. 4).
- Wsunąć ślimak przenoszący (M) do wnętrza przewodu wyciskania ciasta (N). Sprawdzić, czy został prawidłowo umocowany w odpowiednim otworze na urządzeniu (L) (rys. 5).
- Wybrać jedno z sitek, w zależności od potrzeb, i zamontować na przewodzie (N) (rys. 6).
- Dokręcić pierścieni (O) na przewodzie (N), aby zablokować wybrane sitko (rys. 7).

UWAGA:

Przed użyciem upewnić się, że wszystkie części zostały prawidłowo zamontowane na urządzeniu. W przypadku nieprawidłowego zamontowania pokrywy (Q) pojemnika, urządzenie nie uruchomi się.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Za pomocą odpowiedniego dozownika (I), wsypać do pojemnika (P) odpowiednią, określoną w wybranym przepisie ilość mąki, bez przekraczania maksymalnego poziomu 400g.
- Zamknąć pojemnik (P) pokrywą (Q), wsuwając tylne wypusty pokrywy w odpowiednie otwory na podstawie silnika (A); nacisnąć przednią część pokrywy, aby ją zablokować (rys. 8).
- Wsunąć wtyczkę do gniazda poboru prądu. Nacisnąć przycisk uruchamiania, znajdujący się na

panelu sterowania (B), wybrany w zależności od przewidzianego sposobu działania (patrz kolejny paragraf). Włączy się odpowiednia kontrolka przy danym przycisku.

- Niezwłocznie po uruchomieniu urządzenia, przez górny otwór w pokrywie (Q) wlać za pomocą odpowiedniej miarki (H) ewentualne, wymagane w przepisie płyny (rys. 9).
- Umieścić odpowiedni pojemnik pod sitkiem. Wysuwający się makaron odcinać na żądanej długości.
- Przygotowane ciasto można ewentualnie przechować w lodówce.

UWAGA:

Podczas wyrabiania nie dodawać stałych składników, poza mąką. Odpowiednio wymieszać jaja z wodą.

Podczas wyrabiania, aby uniknąć zagrożenia wypadkiem, zabrania się otwierania pokrywy pojemnika i dotykania części w ruchu.

Nie używać urządzenia przez trzy kolejne razy pod rząd. Po trzech użyciach urządzenie odstawić na 30 minut.

TRYBY DZIAŁANIA

Tryb automatyczny

- Po naciśnięciu przycisku „AUTO/STOP” urządzenie uruchamia się w trybie automatycznym. W trybie tym urządzenie kontynuuje fazę wyrabiania przez 3 minuty, a następnie automatycznie rozpoczyna fazę wyciskania ciasta.
- Po zakończeniu tej fazy, urządzenie automatycznie się zatrzymuje. Całkowity czas pracy wynosi ok. 15 minut.
- Po naciśnięciu przycisku „AUTO/STOP” podczas pracy, urządzenie zatrzymuje się. Aby ponownie je uruchomić, po raz kolejny nacisnąć przycisk „AUTO/STOP”, aby wznowić wyrabianie, lub przycisk „EXT”, aby rozpocząć wyciskanie ciasta.

Tryb ręczny

- Po naciśnięciu przycisku „AUTO/STOP” urządzenie uruchamia fazę wyrabiania.
- Wyrabiać mąkę z wodą przez czas podany w recepturze, aż do uzyskania jednolitego ciasta.
- Po naciśnięciu przycisku „AUTO /STOP” podczas pracy, urządzenie zatrzymuje się. Aby ponownie je uruchomić, po raz kolejny nacisnąć przycisk.
- Nacisnąć przycisk „EXT”, aby rozpocząć wyciskanie ciasta.

UWAGA:

NIE naciskać przycisku „EXT”, zanim ciasto nie zostanie dokładnie wyrobione. W przypadku błędnego wybrania funkcji „EXT”, nacisnąć przycisk „AUTO /STOP” . Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania i wyczyścić przewód wyciskania ciasta. Ponownie uruchomić cykl.

Podczas fazy wyciskania urządzenie może automatycznie ją zakończyć i rozpocząć szybkie ponowne wyrabianie składników. W takim przypadku urządzenie automatycznie rozpocznie ponownie fazę wyciskania. Jeżeli urządzenie nie rozpocznie automatycznie tej fazy, prawdopodobną przyczyną jest zbyt duża twardość ciasta. Ciasto należy ponownie wyrobić, aż do uzyskania prawidłowej ziarnistej konsystencji.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Sprawdzić, czy mąka i woda prawidłowo się połączyły i czy nie jest widoczna sucha mąka, która może powodować zapchanie się urządzenia.
- Jeżeli mąka jest zbyt sucha, dodać 5-10 ml wody i kontynuować wyrabianie przez kolejne 2 minuty.
- Jeżeli mąka jest zbyt mokra, wyłączyć urządzenie i wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania. Oczyszczyć mieszadła z ciasta (L), dodać suchą mąkę i kontynuować wyrabianie przez kolejne 2 minuty.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

UWAGA: *Przed przystąpieniem do demontażu sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone oraz czy wtyczka jest wysunięta z gniazda elektrycznego.*

- Po zakończeniu używania urządzenia zdemontować wszystkie części, wykonując czynności montażu w odwrotnej kolejności.
Aby zdemontować pokrywę (Q), nacisnąć lekko górny wypust i podnieść (rys. 10).
- Do czyszczenia podstawy silnika (A) używać wyłącznie czystej i miękkiej ściereczki.
- Pozostałe części czyścić za pomocą ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Aby łatwiej usunąć pozostałości ciasta z różnych części, myć je pod bieżącą wodą, używając dołączonej szczoteczki (G).

UWAGA:

Aby ułatwić czynność czyszczenia, po użyciu pozostawić części zanurzone w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń na 10 minut.

Nie myć w zmywarce podstawy silnika (A) ani pozostałych części.

Do czyszczenia nie używać szorstkich materiałów ani silnie działających detergentów.

Po zakończeniu czyszczenia, przed ponownym zamontowaniem części, dokładnie je osuszyć.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

UMIESZCZANIE SKŁADNIKÓW W POJEMNIKU

W pierwszej kolejności wsypywać składniki suche (mąka, sól i ewentualnie inne przewidziane). Następnie dodawać jaja, olej i inne składniki płynne (np.: koncentrat pomidorowy, rozdrobniony szpinak lub barwnik z sepii). Dopiero po uruchomieniu programu wyrabiania należy wlewać wodę przez odpowiedni otwór na pokrywie, aż do uzyskania optymalnej konsystencji, a później uruchomić fazę wyciskania ciasta. Maszyna może wyrabiać maksymalnie 400 g mąki, przygotowując ok 600 g ciasta (w zależności od przepisu).

OPTYMALNA KONSYSTENCJA

Ponieważ mechanizm do wyciskania wymaga konsystencji ciasta ani zbyt twardej (ponieważ przewód nie mógłby go pobrać), ani zbyt miękkiej (ponieważ ciasto byłoby zbyt kleiste), optymalną konsystencją jest konsystencja ziarnista. Z uwagi na fakt, że poszczególne rodzaje mąki mają inny stopień wchłaniania wody, nie jest możliwe dokładne określenie ilości w przepisie. Różne rodzaje mąki mogą wymagać różnych ilości wody. Dlatego też wodę należy dodawać stopniowo w niewielkich porcjach i poeksperymentować przy kilku pierwszych użyciach urządzenia. Po kilku próbach uda się określić konsystencję optymalną do prawidłowego wyciskania ciasta.

WYCISKANIE I SUSZENIA CIASTA

Gdy ciasto zacznie wysuwać się z sitka, przytrzymać je jedną dłonią, aby zapobiec przerwaniu, a drugą dłonią posypywać suchą mąką. Zapobiegnie to sklejeniu się makaronu. W zależności od wybranego formatu, przycinać makaron szybkim i zdecydowanym ruchem na żadaną długość. Zwijać makaron w gniazda i układać na tacy posypanej mąką. Pozostawić do wyschnięcia w suchym i wentylowanym miejscu na co najmniej godzinę przed planowanym jego ugotowaniem.

PRZEPISY

PRZEPIS NA CIASTO Z SEMOLINY

400 g mąki typu semolina

140 ml wody

15 ml oleju

1/2 łyżeczki soli

Mąkę, olej i sól umieścić w pojemniku. Zamknąć pokrywę i uruchomić program „AUTO”. Zacząć niezwłocznie dodawanie małych porcji wody przez otwór w pokrywie, aż do uzyskania masy o ziarnistej konsystencji. Po 1,5 minuty zatrzymać program „AUTO”, naciskając „STOP” Uruchomić program WYCISKANIA („EXT”).

CIASTO Z MĄKI ORKISZOWEJ

200 g mąki orkiszowej

200 g mąki typu semolina

2 całe jaja

50 ml wody

15 ml oleju

1/2 łyżeczki soli

Mąkę, jaja, olej i sól umieścić w pojemniku. Zamknąć pokrywę i uruchomić program „AUTO”. Zacząć niezwłocznie dodawanie małych porcji wody przez otwór w pokrywie, aż do uzyskania masy o ziarnistej konsystencji. Po 1,5 minuty zatrzymać program „AUTO”, naciskając „STOP” Uruchomić program WYCISKANIA („EXT”).

CIASTO ZIELONE (ZE SZPINAKIEM)

300 g mąki 00

100 g mąki typu semolina

90 ml wody

15 ml oleju

1/2 łyżeczki soli

50 g gotowego rozdrobnionego szpinaku z dodatkiem 20 g wody

Mąkę, szpinak, olej i sól umieścić w pojemniku. Zamknąć pokrywę i uruchomić program „AUTO”. Zacząć niezwłocznie dodawanie małych porcji wody przez otwór w pokrywie, aż do uzyskania masy o ziarnistej konsystencji. Po 2 minutach zatrzymać program „AUTO”, naciskając „STOP” Uruchomić program WYCISKANIA („EXT”).

MAKARON JAJECZNY

400 g mąki 00

1 jajo

50 ml wody

15 ml oleju

1/2 łyżeczki soli

Mąkę, jaja, olej i sól umieścić w pojemniku. Zamknąć pokrywę i uruchomić program „AUTO”. Zacząć niezwłocznie dodawanie małych porcji wody przez otwór w pokrywie, aż do uzyskania masy o ziarnistej konsystencji. Po 1,5 minuty zatrzymać program „AUTO”, naciskając „STOP” Uruchomić program WYCISKANIA („EXT”).

MAKARON CZERWONY (POMIDORAMI)

400 g mąki 00

2 całe jaja

50 ml wody

15 ml oleju

1/2 łyżeczki soli

30 g koncentratu pomidorowego z dodatkiem 20 g wody

Mąkę, koncentrat pomidorowy, olej i sól umieścić w pojemniku. Zamknąć pokrywę i uruchomić program „AUTO”. Zacząć niezwłocznie dodawanie małych porcji wody przez otwór w pokrywie, aż do uzyskania masy o ziarnistej konsystencji. Po 1,5 minuty zatrzymać program „AUTO”, naciskając „STOP” Uruchomić program WYCISKANIA („EXT”).

CIASTO Z MAKI RYŻOWEJ (PRZEPIS BEZGLUTENOWY)

400 g mąki ryżowej

3 całe jaja

30 g oleju

30 ml wody (w razie potrzeby)

1/2 łyżeczki soli

Mąkę, jaja, olej i sól umieścić w pojemniku. Zamknąć pokrywę i uruchomić program „AUTO”. W przypadku, gdy nie zostanie osiągnięta ziemista konsystencja, dodawać niewielkie porcje wody przez otwór w pokrywie. Po 2 minutach zatrzymać program „AUTO”, naciskając „STOP” Uruchomić program WYCISKANIA („EXT”).

CIASTO Z MAKI QUINOA (PRZEPIS BEZGLUTENOWY)

250 g mąki quinoa

150 g maki gryczanej

4 całe jaja

30 ml wody

30 ml oleju

1/2 łyżeczki soli

Obie mąki, jaja, olej i sól umieścić w pojemniku. Zamknąć pokrywę i uruchomić program „AUTO”. Zacząć niezwłocznie dodawanie małych porcji wody przez otwór w pokrywie, aż do uzyskania masy o ziarnistej konsystencji. Po 2 minutach zatrzymać program „AUTO”, naciskając „STOP” Uruchomić program WYCISKANIA („EXT”).

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 أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن ٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.
٨. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
٩. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس و سلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.
١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابدأ سحبها من عن بعد.
١٣. 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.
١٤. 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.
١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.
١٦. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.
١٧. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
١٨. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية ٢٠١٤/٣٥/٤٤ و EMC ٢٠١٤/٣٠/٤٤، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
١٩. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٢٠. 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.
٢١. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٢٢. لا تسد أو تغطي فتحات الهواء للجهاز.
٢٣. قم بإزالة جميع الملحقات الداخلية، ثم اغسلها وجففها جيداً.
٢٤. لا تنقل الجهاز عند تشغيله.
٢٥. لا تضع أي شيء على الجهاز أثناء تشغيله.
٢٦. لا تلمس مطلقاً أجزاء الجهاز أثناء حركتها ولا تضع أصابعك أو أواني الطهي داخل الوعاء أثناء تشغيل الجهاز.
٢٧. لا تضع أبداً الطعام بأيديك؛ استخدم دائماً الأوعية المزودة مع الجهاز.
٢٨. لا تستخدم أصابعك لإزالة العجين من القوالب أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب المخاطر الجسيمة على سلامتك.
٢٩.  للنخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً لللائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٤٤، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.



قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

I	مكيال الدقيق	A	قاعدة المحرك
L	ماكينة العجن	B	لوحة تحكم
M	وحدة نقل أسطوانية	C	صفحة تشكيل مكرونة أنبوبية
N	قناة إخراج المكرونة	D	صفحة تشكيل مكرونة لازانيا وبارديلي
O	حلقة	E	صفحة تشكيل مكرونة نالياتيلي
P	وعاء	F	صفحة تشكيل مكرونة سباجيتي
Q	غطاء وعاء	G	فرشاة صغيرة
		H	وعاء قياس السوائل

تجميع الجهاز

تنبيه: يُنصح قبل استخدام الجهاز بغسل جميع الأجزاء القابلة للإزالة التي تتلامس مع الطعام بالماء وصابون غسيل الأواني الشائع.

- ادخل الوعاء (P) داخل قاعدة المحرك (A) بدفعه بخفة حتى إحكام غلق محاور الارتكاز الخلفية والفتحات الأمامية على التوالي في الفتحات وفي محاور الارتكاز الموجودة بقاعدة المحرك (A) وسماع صوت طقطقة (الشكل ٢).
- ضع داخل الوعاء (P) ماكينة العجن (L)، بإدخالها في الفتحة المخصصة بقاعدة المحرك (A) (الشكل ٣).
- ركب قناة إخراج المكرونة (N) في الوعاء (P) مع محاذاة السهم مع الرمز ؛ أدر القناة (N) في اتجاه عقارب الساعة نحو الرمز  هكذا لإحكام الربط نهائياً (الشكل ٤).
- ادخل وحدة النقل الأسطوانية (M) داخل قناة إخراج المكرونة (N)، مع التحقق من ولوجها بالكامل داخل الفتحة المخصصة لماكينة العجن (L) (الشكل ٥).
- حسب الاحتياج، اختر صفحة التشكيل التي ستستخدمها وركبها في القناة (N) (الشكل ٦).
- اربط الحلقة (O) في القناة (N) حتى إحكام غلق صفحة التشكيل المختارة (الشكل ٧).

تنبيه:

تأكد، قبل الاستخدام، أنك جمعت كل أجزاء الجهاز بشكل صحيح. في حالة عدم تركيب غطاء الوعاء (Q) بشكل صحيح، الجهاز لن يعمل.

تعليمات الاستخدام

- باستخدام المكيال المخصص (I)، صب الكمية اللازمة من الدقيق المطلوبة وفقاً لوصفتك داخل الوعاء (P)، دون أن تتعدى على أي حال مستوى أقصاه ٤٠٠ جرام.
- أغلق الوعاء (P) باستخدام الغطاء المناسب (Q)، مع إدخال الأطراف الخلفية للغطاء في الفتحات الموجودة على قاعدة المحرك (A)؛ أضغط على الجزء الأمامي من الغطاء ناحية الأسفل لإغلاقه (الشكل ٨).
- أدخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي واضغط على زر البدء الموجود على لوحة التحكم (B)، والذي

- تم اختياره وفقاً لوضع التشغيل المطلوب (أنظر الفقرة التالية). سيتم تشغيل المؤشر الموضوع بالقرب من الزر.
- بمجرد تشغيل الجهاز، أسكب من الفتحة أعلى الغطاء (Q) السوائل التي تتطلبها وصفتك باستخدام المغرفة الخاصة (H) (الشكل ٩).
 - ضع وعاء مناسب تحت صفيحة التشكيل وقطع المكرونة التي تخرج حسب الطول المراد.
 - أحفظ المكرونة في الثلاجة إذا لزم الأمر.

تنبيه:

لا تضيف مكونات صلبة أثناء تشغيل الجهاز باستثناء الدقيق. أمزج البيض مع المياه بطريقة مناسبة.

من أجل تجنب خطر الإصابة أثناء تشغيل الجهاز، تجنب فتح غطاء الوعاء وملامسة الأجزاء المتحركة على الإطلاق.

لا تستخدم الجهاز لأكثر من ثلاث مرات على التوالي. بعد ثلاث استخدامات متكررة، اترك الجهاز لمدة ٣٠ دقيقة.

طريقة التشغيل

الطريقة الآلية

- من خلال الضغط على الزر "AUTO/STOP" يبدأ الجهاز العمل بطريقة آلية؛ في هذه الوظيفة، يبدأ الجهاز مرحلة العجن لمدة ٣ دقائق، ثم يليها بشكل تلقائي مرحلة إخراج المكرونة.
- يتوقف الجهاز عند اكتمال العملية. يستغرق الوقت الإجمالي لعملية التشغيل حوالي ١٥ دقيقة.
- بالضغط على الزر "AUTO/STOP" أثناء التشغيل، تتوقف الماكينة؛ ولإعادة التشغيل اضغط من جديد على الزر "AUTO/STOP" لاستئناف عملية العجن أو الزر "EXT" لمرحلة إخراج المكرونة.

الطريقة اليدوية

- من خلال الضغط على الزر "AUTO/STOP"، يبدأ الجهاز مرحلة العجن.
- أمزج الماء مع الدقيق لمدة الدقائق المبينة في الوصفة حتى يتم خلطهم بشكل جيد.
- من خلال الضغط على الزر "AUTO/STOP" أثناء عملية التشغيل، يتوقف الجهاز. أضغط على زر التشغيل من جديد لاستئناف العملية.
- أضغط على الزر "EXT" للبدء في مرحلة إخراج المكرونة.

تنبيه:

لا تضغط على الزر "EXT" قبل تماسك العجين. في حالة اختيار وظيفة "EXT" بالخطأ، اضغط على الزر "AUTO/STOP"، انزع القابض عن مقبس التيار ونظف قناة إخراج المكرونة. أعد بدء الدورة.

خلال مرحلة الطرد، قد يتوقف الجهاز في الوضع التلقائي ويقوم بإعادة عجن سريع للمكونات؛ وفي هذه الحالة سيبدأ الجهاز بتشغيل نفسه في الوضع التلقائي. إذا لم يتم تشغيل الجهاز، فربما يرجع ذلك إلى الصلابة المفرطة للعجين. لذا يجب إعادة العجن للحصول على القوام المثالي للفتات.

نصائح الاستخدام

- تأكد أن الدقيق والماء تم خلطهم بشكل جيد وتحقق من عدم وجود دقيق جاف قد يسبب تباطؤ العمل.
- إذا كان الدقيق جاف جداً، أضف من ٥ إلى ١٠ مل من الماء واستمر في العجن لمدة دقيقتين إضافيتين.
- إذا كان الدقيق رطب جداً، أوقف الجهاز وافصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي؛ أزل العجين المتبقي الملتصق بالعجان (L) وأضف الدقيق الجاف واستمر في العجن لمدة دقيقتين إضافيتين.

تنظيف الجهاز

- تنبيه: تأكد من إيقاف الجهاز وفصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي قبل البدء في تفكيك الجهاز.
- عند انتهاء الاستخدام، أزل جميع أجزاء الجهاز، واعكس العمليات الموضحة لتجميع الجهاز. لإزالة الغطاء (Q) اضغط برقة على اللسان العلوي وارفعه (الشكل ١٠).
 - لتنظيف قاعدة المحرك (A) استخدم فقط قطعة قماش نظيفة وناعمة.
 - يمكن تنظيف جميع الأجزاء باستخدام الماء الدافئ وأي من منظفات الأواني. من المفضل شطف الأجزاء تحت الماء لإزالة بقايا المعكرونة من الأجزاء المختلفة باستخدام الفرشاة الصغيرة (V) المزودة مع الجهاز.
- تنبيه:

للقيام بعملية تنظيف بطريقة أكثر سهولة، أغمر أجزاء الجهاز بعد الاستخدام في ماء دافئ مع قليل من منظفات الأواني لمدة ١٠ دقائق.

لا تضع مطلقاً قاعدة المحرك (A) أو جميع الأجزاء في غسالة الصحون.

لا تستخدم مواد كاشطة أو منظفات تحتوي على مادة آكلة للتنظيف.

قم بعد التنظيف بتجفيف كل جزء تمامًا قبل إعادة تثبيته.

نصائح عملية

وضع المكونات

يلزم دائمًا وضع المكونات الجافة أولاً (الدقيق، الملح، المكونات الأخرى المحتل لزومها)، يتبعها البيض والزيت أو المكونات السائلة الأخرى (على سبيل المثال حساء الطماطم، أو معجون السبانخ، أو أسود الحبار). فقط بعد تشغيل برنامج العجن يلزم إضافة الماء من الفتحة المخصصة الموجودة في الغطاء حتى الحصول على التماسك المثالي للبدء في الإخراج. تنجح الماكينة في عجن كمية أقصاها ٤٠٠ جرام من الدقيق، لإجمالي ٦٠٠ جرام تقريباً من المعكرونة (وفقاً للوصفات).

التماسك المثالي

نظرًا لأن ميكانيكية الإخراج تتطلب تماسك العجين بحيث لا يكون شديد الصلابة (وإلا لن يستطيع مدخل وضع المكونات تجميعه) ولا شديد الليونة (وإلا أصبحت المكرونة لزجة)، التماسك المثالي يشبه لب الخبز. وبما أن كل نوع من الدقيق يمتص الماء بدرجة مختلفة لن يمكن تحديد كمية ماء يمكن استخدامها في المطلق للوصفات. ضع دائمًا بعين الاعتبار أن أنواع الدقيق المختلفة قد تتطلب كمية مياه مختلفة. وبالتالي ننصح بإضافة القليل من الماء في كل مرة، وإجراء بعض التجارب في الاستخدامات الأولى على وجه الخصوص: بعد وضع محاولات ستفهم ماهية التماسك المثالي من أجل الحصول على إخراج ممتاز للمكرونة.

إخراج وتجفيف المكرونة

عندما تبدأ المكرونة في الخروج من القرص، ننصح بإسنادها بإحدى اليدين لتجنب تقطعها، مع رش سميد باليد الأخرى. بهذه الطريقة تتجنب التصاقها. بحسب الشكل المختار قم بتقييم الطول اللازم واقطع المكرونة بحركة محددة وحاسمة. ومن ثم لف المكرونة على صينية مغطاة برشة من السميد وتركها لتجف على الأقل لمدة ساعة في مكان بارد جيد التهوية قبل طهوها.

وصفات طهي

وصفة مكرونة السميد

٤٠٠ جرام دقيق سميد

١٤٠ مل ماء

١٥ مل زيت

١/٢ ملعقة صغيرة من الملح الناعم

ضع الدقيق والزيت والملح في الوعاء ثم أغلق الغطاء وشغل برنامج العجن الآلي "AUTO". أسكب على الفور الماء من الفتحة الموجودة في الغطاء، قليلاً في كل مرة حتى يصل العجين إلى تماسك لب الخبز. بعد دقيقة و٣٠ ثانية أوقف برنامج العجن الآلي "AUTO" بالضغط على زر "STOP"، وأبدأ في برنامج الإخراج "EXT".

مكرونة بدقيق الحنطة

٢٠٠ جم دقيق حنطة

٢٠٠ جرام دقيق سميد

بيضتان كاملتان

٥٠ مل ماء

١٥ مل زيت

١/٢ ملعقة صغيرة من الملح الناعم

ضع الدقيق والبيض والزيت والملح في الوعاء ثم أغلق الغطاء وشغل برنامج العجن الآلي "AUTO". أسكب على الفور الماء من الفتحة الموجودة في الغطاء، قليلاً في كل مرة حتى يصل العجين إلى تماسك

لُب الخبز. بعد دقيقة و ٣٠ ثانية أوقف برنامج العجن الآلي "AUTO" بالضغط على زر "STOP"، وأبدأ في برنامج الإخراج "EXT".

مكرونه خضراء (بالسبانخ)

٣٠٠ جم دقيق من نوع ٠٠

١٠٠ جم دقيق سميد

٩٠ مل ماء

١٥ مل زيت

½ ملعقة صغيرة من الملح الناعم

٥٠ جم معجون سبانخ مذاب ف ٢٠ جم ماء

ضع الدقيق والسبانخ والزيت والملح في الوعاء ثم أغلق الغطاء وشغل برنامج العجن الآلي "AUTO". أسكب على الفور الماء من الفتحة الموجودة في الغطاء، قليلاً في كل مرة حتى يصل العجين إلى تماسك لُب الخبز. بعد دقيقتين أوقف برنامج العجن الآلي "AUTO" بالضغط على زر "STOP"، وأبدأ في برنامج الإخراج "EXT".

مكرونه بالبيض

٤٠٠ جم دقيق من نوع ٠٠

١ بيضة

٥٠ مل ماء

١٥ مل زيت

½ ملعقة صغيرة من الملح الناعم

ضع الدقيق والبيض والزيت والملح في الوعاء ثم أغلق الغطاء وشغل برنامج العجن الآلي "AUTO". أسكب على الفور الماء من الفتحة الموجودة في الغطاء، قليلاً في كل مرة حتى يصل العجين إلى تماسك لُب الخبز. بعد دقيقة و ٣٠ ثانية أوقف برنامج العجن الآلي "AUTO" بالضغط على زر "STOP"، وأبدأ في برنامج الإخراج "EXT".

مكرونه حمراء (بالطماطم)

٤٠٠ جم دقيق من نوع ٠٠

بيضتان كاملتان

٥٠ مل ماء

١٥ مل زيت

½ ملعقة صغيرة من الملح الناعم

٣٠ جم طماطم مركزة مذابة في ٢٠ مل ماء

ضع الدقيق والطماطم والزيت والملح في الوعاء ثم أغلق الغطاء وشغل برنامج العجن الآلي "AUTO". أسكب على الفور الماء من الفتحة الموجودة في الغطاء، قليلاً في كل مرة حتى يصل العجين إلى تماسك

لُب الخبز. بعد دقيقة ونصف أوقف برنامج العجن الآلي "AUTO" بالضغط على زر "STOP"، وأبدأ في برنامج الإخراج "EXT".

مكرونه بدقيق الأرز (وصفة دون جلوتين)

٤٠٠ جرام دقيق أرز

٣ بيضات كاملة

٣٠ جم زيت

٣٠ مل ماء (عند الضرورة)

½ ملعقة صغيرة من الملح

ضع الدقيق والبيض والزيت والملح في الوعاء ثم أغلق الغطاء وشغل برنامج العجن الآلي "AUTO". في حالة عدم الوصول إلى تماسك لُب الخبز، أضف الماء قليلاً في كل مرة من فتحة الغطاء. بعد دقيقتين أوقف برنامج العجن الآلي "AUTO" بالضغط على زر "STOP"، وأبدأ في برنامج الإخراج "EXT".

مكرونه بدقيق كينوا (وصفة دون جلوتين)

٢٥٠ جم دقيق كينوا

١٥٠ جم دقيق حنطة سوداء

٤ بيضات كاملة

٣٠ مل ماء

٣٠ مل زيت

½ ملعقة صغيرة من الملح الناعم

ضع الدقيق والبيض والزيت والملح في الوعاء ثم أغلق الغطاء وشغل برنامج العجن الآلي "AUTO". أسكب على الفور الماء من الفتحة الموجودة في الغطاء، قليلاً في كل مرة حتى يصل العجين إلى تماسك لُب الخبز. بعد دقيقتين أوقف برنامج العجن الآلي "AUTO" بالضغط على زر "STOP"، وأبدأ في برنامج الإخراج "EXT".

Cod. 6115106000 Rev. 0 del 15/12/2017



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