Ariete®

Mikser sa posudom Capri i Positano **1588**

UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE

PRE UPOTREBE PROČITAJTE OVA UPUTSTVA

Bezbedonosne smernice

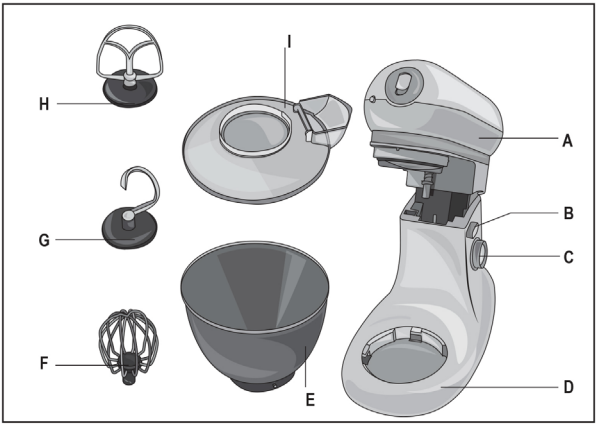
Pre upotrebe, obavezno pročitajte uputstvo za upotrebu.

Pri upotrebi električnih uređaja moraju se poštovati mere opreza i one uključuju sledeće:

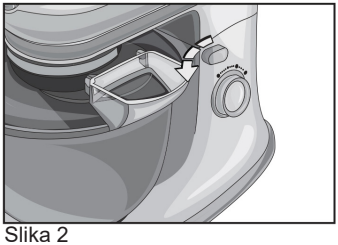
1. Uverite se da napon na etiketi uređaja odgovara naponu Vaše električne mreže.
2. Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je kabl za napajanje u utičnici; isključite ga nakon svake upotrebe.
3. Nikada ne postavljajte uređaj na ili blizu izvora toplote.
4. Uvek postavljajte uređaj na ravnu, stabilnu površinu tokom upotrebe.
5. Nikada ne ostavljajte uređaj izložen spoljnim elementima (kiša, sunce, itd.).
6. Vodite računa da kabl za napajanje ne dođe u kontakt sa vrućim površinama.
7. Ovaj aparat mogu koristiti osobe koje imaju smanjene fizičke, senzorne ili mentalne sposobnosti, ili nemaju iskustvo i znanje, samo ako su pod nadzorom odgovornog lica ili ako su primile i razumele uputstva i opasnosti koje mogu nastati tokom upotrebe uređaja.
8. Deca ne smeju da koriste ovaj uređaj. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca.
9. Budite pažljivi kada sipate vruću tečnost u posudu uređaja, jer može doći do iznenadnog izlaska pare iz aparata.
10. Isključite uređaj i izvadite kabl iz utičnice pre nego što promenite dodatnu opremu ili pristupite delovima uređaja koji se kreću tokom upotrebe.
11. Nikada ne stavljajte telo uređaja, utikač ili kabl za napajanje u vodu ili druge tečnosti; uređaj samo prebrišite vlažnom krpom.
12. Uvek isključite kabl za napajanje iz električne mreže pre postavljanja ili uklanjanja pojedinačnih dodataka ili pre čišćenja uređaja.
13. Uvek se uverite da su vam ruke potpuno suve pre upotrebe ili podešavanja prekidača na uređaju, kao i pre dodirivanja strujnog kabla.
14. Kako biste isključili uređaj, utikač izvucite direktno iz utičnice. Nikada ne povlačite sam kabl za napajanje kako biste isključili uređaj.
15. Nemojte koristiti uređaj ako su kabl za napajanje ili utikač oštećeni ili ako je sam uređaj neispravan; sve popravke, uključujući zamenu kabla za napajanje, moraju da obavljaju isključivo Ariete centar za pomoć ili ovlašćeni Ariete tehničari, kako bi se izbegli svi potencijalni rizici.
16. U slučaju da se koriste produžni kablovi, oni moraju biti odgovarajući za napon Vašeg uređaja kako bi se izbegla opasnost za korisnika i osigurala bezbednost sredine u kojoj se uređaj koristi. Produžni kablovi, ako nisu odgovarajući, mogu izazvati anomalije u radu uređaja.
17. Držite uređaj i njegov kabl van domašaja dece.
18. Ne ugrožavajte bezbednost uređaja korišćenjem delova koji nisu originalni ili koje nije odobrio proizvođač.
19. Ovaj uređaj je dizajniran ISKLJUČIVO za KUĆNU UPOTREBU i ne sme se koristiti u komercijalne ili industrijske svrhe.
20. Ovaj uređaj je usklađen sa direktivama (EC) br. 1935/2004 od 27/10/2004 u vezi sa materijalima u kontaktu sa hranom.
21. Sve izmene ovog proizvoda koje proizvođač nije izričito odobrio mogu dovesti do poništenja garancije.
22. U slučaju da odlučite da odložite uređaj, savetujemo vam da ga odložite tako što ćete preseći strujni kabl. Takođe preporučujemo da se provere svi delovi koji bi mogli da budu opasni po decu.
23. Ambalaža se nikada ne sme ostavljati na dohvat dece jer je potencijalno opasna.
24. Nikada ne dodirujte pokretne delove uređaja.
25. Nikada nemojte koristiti uređaj kada je prazan.
26. Kako biste izbegli povrede i oštećenje uređaja, uvek držite ruke i kuhinjski pribor van domašaja pokretnih delova.
27. Nikada nemojte rukama stavljati hranu dok aparat radi; uvek ubacite hranu kroz odgovarajuće otvore.
28. Nikada nemojte uklanjati hranu sa ivica posude dok uređaj radi. Isključite uređaj, isključite ga iz utičnice i uvek koristite isporučenu špatulu.

Kako biste pravilno odložili proizvod u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/CE, pogledajte i pročitajte priloženi letak.

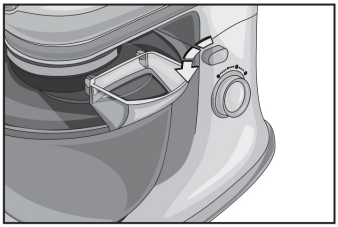
NE BACAJTE OVO UPUTSTVO ZA UPOTREBU!



Slika 1



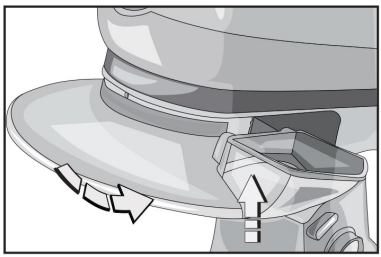
Slika 2

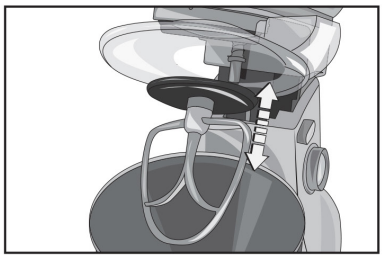


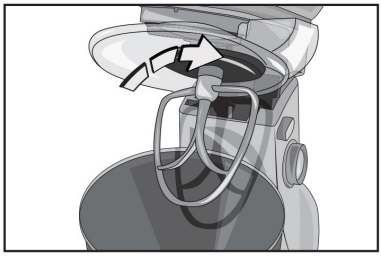
Slika 3

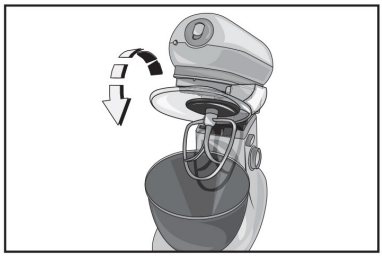
OPIS UREĐAJA (Grafik 1)

A Ručica
B Ručica koja glavu uređaja zabacuje unazad
C Brojčanik za regulaciju brzine
D Telo uređaja
E Činija
F Mutilica
G Nastavak za testo
H Mućkalica
I Poklopac









UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Maksimalne dozvoljene količine i brzine

Maksimalna količina brašna	1kg
Maksimalna apsolutna količina koja se ni u kom slučaju ne sme prekoračiti (za više detalja, pogledajte odeljak RECEPTI)	1.7kg
Maksimalna dozvoljena brzina kada se koristi nastavak za testo	
Maksimalna dozvoljena brzina kada se koristi mutilica	
Maksimalna dozvoljena brzina kada se koristi mućkalica	

Upozorenje: nakon vađenja uređaja iz pakovanja i pre prve upotrebe, dobro operite sve delove uređaja koji će doći u kontakt sa hranom, koristeći vodu i blagi deterdžent.

- Spustite ručicu (B) prema simbolu katanca , kako biste podigli glavu uređaja (A), sve dok se ne pričvrsti (Sl. 2).

- Ubacite posudu (E) na postolje uređaja (D) tako da se otvori na posudi u potpunosti uklapaju u ležišta na telu uređaja. Okrenite je u smeru kazaljke na satu kako biste je pričvrstili (E) (slika 3).

- Postavite poklopac za zaštitu od prskanja (I), okretanjem do kraja. (slika 4).

- U skladu sa vrstom sastojka koji treba da se obradi, ubacite mućkalicu na postolje motora koje se nalazi na bazi uređaja (D) (Sl. 5), okrećući ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga pričvrstili tako da osovina koja se nalazi na bazi motora stane u ležište koje se nalazi na mućkalici (sl. 6).

- **Aparat ima tri vrste dodataka za mešanje:**

Mutilica (F): za belanca, pavlaku, instant pudinge i gotove mešavine za kolače i deserte; kremu od putera ili margarin sa šećerom (koristite puter ili margarin na sobnoj temperaturi); za mešanje jaja, za mekane i druge lagane torte.

Nastavak za testo (G): za sve vrste mešavine (pica, hleb, peciva, itd.).

Mućkalica (H): za mekane mešavine za torte

- Podignite glavu uređaja (A) kako biste sipali sastojke u posudu (E).
- Spustite ručicu (B) i istovremeno spustite glavu uređaja (A) (slika 7).
- Ubacite utikač u utičnicu i uključite uređaj okretanjem točkića (C) i podešavanjem brzine na „1“. Povećajte brzinu prema potrebi ili prema uputstvima u receptu.
- Za bolje rezultate, isključite uređaj, izvucite utikač iz utičnice i podignite glavu (A) uređaja, kao što je to gore opisano. Koristeći špatulu, pomešajte sastojke sa ivica posude i gurajte ih prema sredini posude (E).
- Na kraju obrade, ili kako biste promenili vrstu mešalice, isključite aparat okretanjem brojčanika (C) na „O“ i izvlačenjem utikača iz utičnice; podignite ručicu (A) kao što je gore opisano i uklonite mutilicu tako što ćete je pažljivo izvući, nakon što ste je prvo okrenuli u smeru kazaljke na satu.

- Kako biste uklonili posudu (E), okrenite je u smeru suprotnom od kazaljke na satu.

UPOZORENJE: PRE UPOTREBE, PROVERITE DA LI SU SVI DODACI POSTAVLJENI KAKO TREBA.

Kada koristite nastavak za testo (G) i mućkalicu (H), nemojte koristiti uređaj duže od 5 minuta u kontinuitetu; potom ga ostavite da se ohladi najmanje 20 minuta. Kada koristite mutilicu (F), nemojte koristiti uređaj duže od 10 minuta uzastopno; zatim ga ostavite da se ohladi najmanje 20 minuta. Nepoštovanje ovih pravila može dovesti do oštećenja koja nisu pokrivena garancijom.

Ako je potrebno dodati više sastojaka u posudu (E) tokom upotrebe, prvo okrenite točkić (C) u položaj „0“ kako biste isključili uređaj, a zatim sipajte sastojke u činiju. Kako biste izbegli povrede i oštećenje uređaja, uvek držite ruke i kuhinjski pribor van domašaja pokretnih delova.
Ne uklanjajte hranu sa ivica posude (E) dok uređaj radi. Isključite uređaj, a zatim ga isključite iz utičnice.

KORISNI SAVETI

- Za najbolje rezultate, uvek umutite jaja na sobnoj temperaturi.
- Pre nego što umutite belanca, uverite se da nema masnoće ili žumanaca na nastavku za mućenje ili u činiji.
- Za hrskavo testo uvek koristite hladne sastojke, osim ako je drugačije naznačeno u receptu.
- Ako vam se čini da je uređaj preopterećen, isključite ga, izvucite utikač iz utičnice i smanjite količinu sastojaka za obradu.
- Za optimalno mešanje uvek prvo dodajte tečnost.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Uklonite sve korišćene dodatke, skidajući ih obrnutim redosledom od onog koji ste pratili pri njihovom postavljanju.
- Posuda (E) i mutilica (F) se mogu prati u mašini; mućkalica (H), nastavak za testo (G) i poklopac (I) se peru ručno u vrućoj vodi sa blagim deterdžentom.
- Za čišćenje kućišta uređaja (D) koristite vlažnu krpu.

UPOZORENJE: Nakon čišćenja, dobro osušite sve delove i ponovo ih postavite na svoje mesto.

RECEPTI

Osnovno testo za hleb – 1.6kg

- 600 ml mlake vode
- 30 g svežeg kvasca ili 14 g suvog kvasca
- 2 kašičice šećera
- 1 kašičica soli
- 30 g ulja
- 450 g 00 brašna
- 450 g mlevenog griza od durum pšenice

- Pomešajte kvasac u činiji sa vodom i šećerom. Ostavite da odleži 15 minuta.
- Dodajte so i ulje u mešavinu.
- Koristite nastavak za testo i brzinu „1“ i postepeno dodajte brašno.
- Nastavite brzinom „1“, 2 minuta od početka mešanja.
- Prebacite na brzinu “2” i mešajte još 4 minuta.
- Prebacite smesu u blago podmazanu činiju i prekrijte blago podmazanom folijom za kuvanje.
- Ostavite testo na sobnoj temperaturi i dalje od promaje 1 sat ili dok ne bude dvostruko veće od prvobitne veličine.
- Na pobrašnjenoj površini oblikovati testo po želji.

- Stavite kalupe za testo na pleh, malo podmazan ili obložen masnim papirom; pokrijte testo krpom i ostavite da se diže 30 minuta.

- Pecite u rerni zagrejanoj na 220°C na 25-35, u zavisnosti od oblika i veličine i dok se kucanjem po podlozi hleba ne pojavi šupalj zvuk.

Osnovni recept za testeninu s jajima – 800g

- 500g 00 brašna
- 4 jajeta (65/70g svako)
- 50 ml hladne vode
- 5g ulja

- Dodajte sastojke u činiju.
- Koristite nastavak za testo, pri brzini "2" na 5 minuta.
- Prebacite smesu u pobrašnjenu činiju i prekrijte prozirnom folijom. Ostavite da odstoji na toplom mestu 30 minuta.

- Listove testenine razvaljajte rukom ili mašinom i isecite prema receptu.
- Kuvajte u ključaloj slanoj vodi 5-8 minuta prema obliku i veličini.

Osnovni recept za hrskavo testo – 1.6kg

- 800g 00 brašna
- 400g hladnog putera, isečenog na komadiće
- 240g šećera
- 4 žumanceta
- 100ml hladne vode
- Prstohvat soli
- Ukusi (vanila, limun ili pomorandža itd.)

- Dodajte sve sastojke u posudu.
- Koristite nastavak za testo (G) i mešajte na brzini „2" na 5 minuta.

- Prebacite smesu na radnu površinu i brzo urolajte u kuglu.
- Umotajte testo u prozirnu foliju i stavite u frižider na najmanje 20 minuta ili dok se malo ne stegne.

- Razvucite testo na potrebnu veličinu i debljinu, na pobrašnjenoj dasci.

- Peći u zagrejanoj rerni na 170/180°C 15 do 25 minuta po receptu.

Osnovni recept za tortu (sunđerasta) – 1.6kg

- 350 g putera na sobnoj temperaturi
- 350 g šećera
- 4 jaja (65/70 g svako)
- 10 žumanaca (oko 200 g)
- 250 g 0 brašna
- 150 g krompirovog skroba
- 1 kesica praškastog sredstva za dizanje kolača
- 1 prstohvat soli
- Aroma (vanila, limun ili pomorandža itd.)

- Dodajte puter, šećer, so i arome u činiju.
- Koristite žičanu mutilicu i mutite brzinom „3" na 5 minuta.
- Prebacite na brzinu "4" i nastavite još 5 minuta.

- Nastavite da mutite smesu, dodajući jedno po jedno celo jaje ili 2 žumanca, u intervalima od jednog minuta ili dok svako jaje ne bude dobro uklopljeno u smesu.
- Dodajte brašno, krompirov skrob i sredstvo za dizanje i mešajte na brzini „2" na 2 minuta.

- Sipajte smesu u podmazane i blago pobrašnjene kalupe za pečenje.
- Peći u rerni zagrejanoj na 170°C 35/45 minuta.
- Izvadite iz rerne i ostavite u kalupu 5 minuta.
- Prebacite na rešetku i ostavite da se dobro ohladi pre upotrebe.

Puslica – 900g (8 belanaca)

- 300g belanaca (7/8)
- 300g sitnog šećera
- 300g šećera za glazuru
- Prstohvat soli

- Dodajte belanca (sobna temperatura) i so u činiju.

- Mutilicom umutite belanca brzinom „6“ na 5 minuta.
- Prebacite na brzinu “7” i dodajte malo po malo sitni šećer.
- Nastavite da mutite belanca još 5 minuta.
- Isključite aparat i izvadite posudu.
- Koristeći lopaticu, umešajte prethodno prosejani šećer u prahu preklapajućim pokretom odozdo prema gore.
- Kesicom za glazuru oblikujte puslice na papiru za pečenje.
- Pecite u rerni zagrejanoj na 40/50°C nekoliko sati, ostavljajući vrata rerne malo otvorena (par centimetara) da vlaga izađe i da se puslice dobro osuše.
- Za manje puslice može biti potrebno 3-4 sata, a za veće do 8-10 sati.

Primerak deklaracije i potvrde o usaglašenosti može se preuzeti sa sajta **www.refot.com**
Dokument je podležan izmenama u slučaju tipografskih grešaka.

EKSKLUZIVNI UVOZNIK I DISTRIBUTER: REFOT B

Pčinjska 17, 11 000 Beograd;
tel: 011 6456 151, 3087 004; e-mail: info@refot.com

OVLAŠĆENI SERVIS: BG ELEKTRONIK DOO
Dunavska bb, 11000 Beograd, Srbija tel.: 011/208-6666; 066/8100-216
e-mail: servis@bgelektronik.com; www.bgelektronik.rs