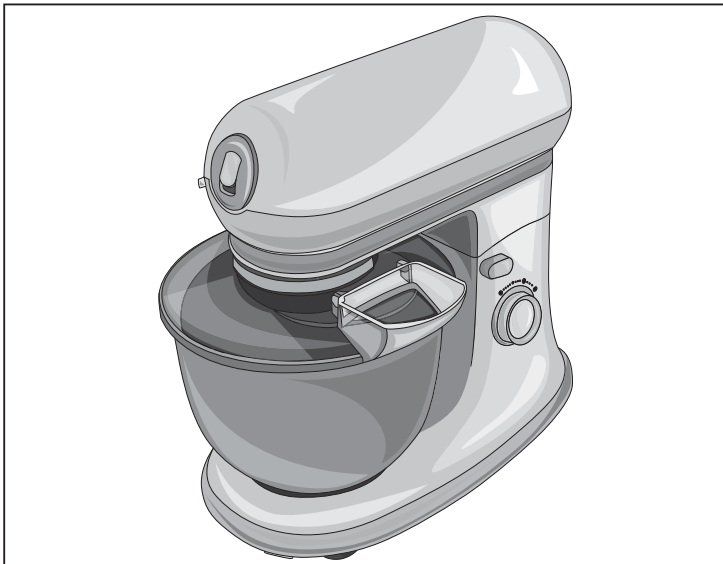




Impastatore
Kitchen machine
Cuisine Machine
Küchenmaschine
Robot de cocina
Máquina da cozinha
Kitchen machine
Μηχάνημα κουζίνας
Кухонная машина
آلة المطبخ
Roboty kuchenne

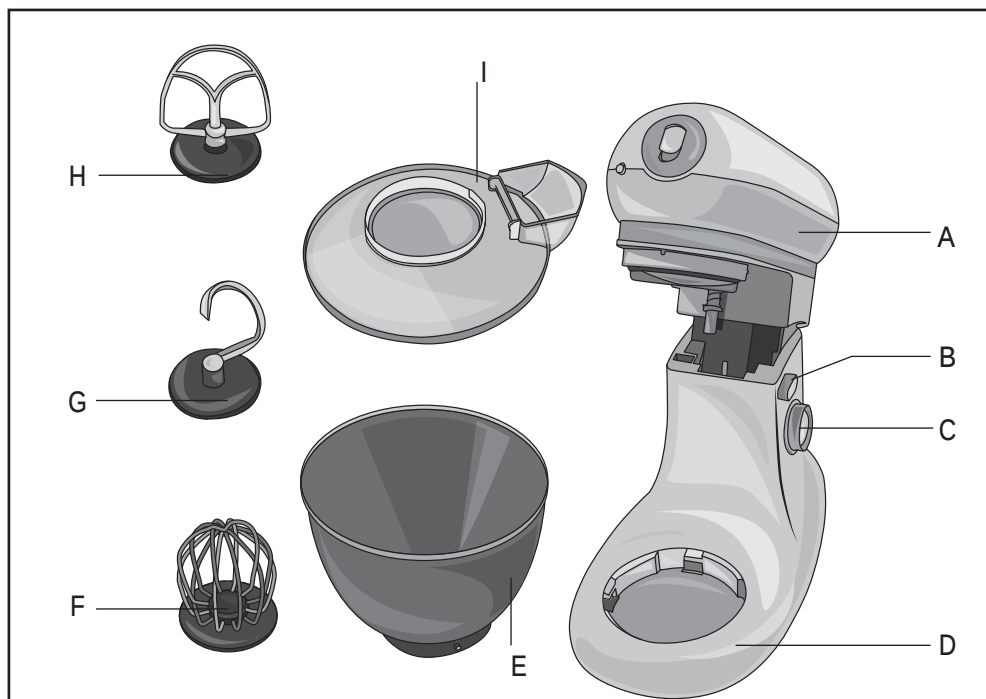


Fig. 1

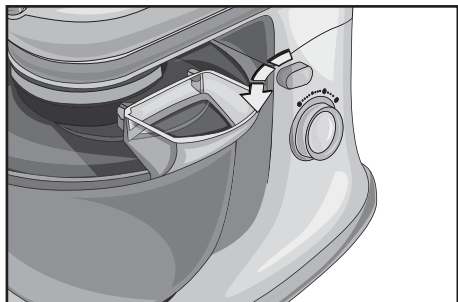


Fig. 2

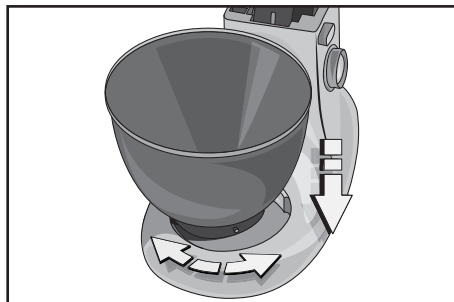


Fig. 3

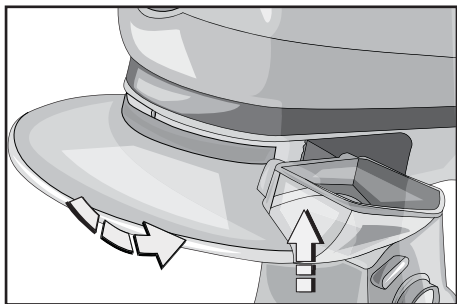


Fig. 4

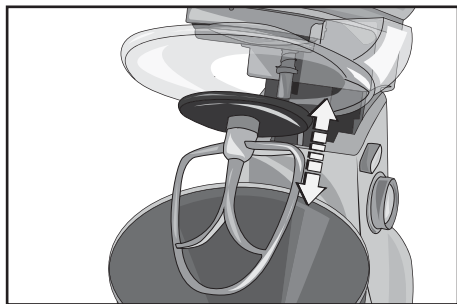


Fig. 5

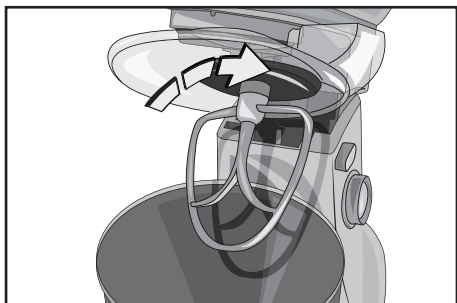


Fig. 6

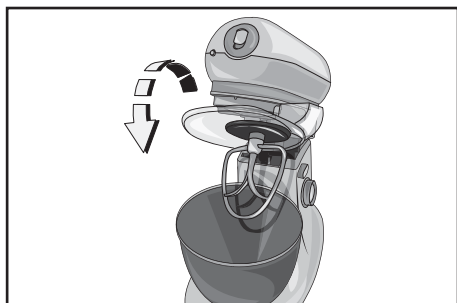


Fig. 7

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. Настоящим прибором разрешается пользоваться лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также тем, у кого нет опыта или навыков использования подобных приборов, но только под наблюдением отвечающего за них лица или после получения соответствующих инструкций по технике безопасности.
8. Данный прибор не предназначен для использования детьми.
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 непосредственно 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 уполномоченным техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
14. В случае использования удлинителей последние должны соответство-

вать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинители могут привести к неисправности.

15. Храните прибор и его электрошнур в местах, не доступных детям.
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 (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 оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
22. Никогда не дотрагиваться до движущихся частей прибора.
23. Никогда не работать с прибором вхолостую.
24. Во избежание травм и повреждений держать руки и кухонные принадлежности подальше от движущихся частей.
25. Во время работы прибора никогда не докладывайте продукты руками; всегда используйте соответствующие отверстия.
26. Не снимать продукты со стенок ёмкости, если прибор работает. Выключить комбайн, отсоединить вилку провода от электрической розетки и всегда пользоваться только той лопаткой, которая прилагается в комплекте.
- 
27.  В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

- A Рычаг
- B Рычаг наклона многофункциональной ручки
- C Регулятор скорости
- D Корпус прибора
- E Чаша
- F Венчик для взбивания
- G Венчик для замеса теста
- H Венчик для смешивания
- I Крышка против брызг

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ ОБЪЕМ И СКОРОСТЬ

Запрещается превышать максимальный объем муки	1 кг
Запрещается превышать максимальный абсолютный объем (более подробно см. в параграфе РЕЦЕПТЫ)	1,7 кг
Максимально допустимая скорость с венчиком для замеса теста (G)	
Максимально допустимая скорость с венчиком для смешивания (F)	
Максимально допустимая скорость с венчиком для взбивания (H)	

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После извлечения прибора из упаковки и перед первым использованием тщательно вымыть с мылом и водой все детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами.

- Опустите рычаг (B) к символу  и поднять ручку (A) до щелчка (Рис. 2).
- Установите чашу (E) на базу корпуса (D), так чтобы пазы на чаше совместились с рисками на корпусе. Поверните по часовой и заблокируйте чашу (E) (Рис. 3).
- Вставьте крышку-защиту от брызг (I), для предотвращения вытекания жидкости, в кронштейн (A), повернув ее до полной блокировки (Рис. 4).
- В зависимости от типа обрабатываемых продуктов установите нужную насадку на ведущий вал корпуса прибора (D) (Рис. 5) и поверните ее по часовой стрелке, фиксируя так, чтобы штифт на валу двигателя вошел в отверстие на насадке (Рис. 6).

Устройство имеет три типа венчика:

Венчик для взбивания (F): для взбивания яичных белков, сливок, пудингов, готовых смесей для кексов; для взбивания в крем маргарина или сливочного масла и сахара (использование маргарина или сливочного масла комнатной температуры); для смешивания яиц, для бисквитного теста и воздушных кондитерских изделий.

Венчик для тестозамешивания (G): для всех видов теста (тесто для пиццы, хлеба, мучных кондитерских изделий и т.д.)

Венчик для смешивания (H): для смешивания теста для воздушных кондитерских изделий.

- Не опуская ручку (А) ввести ингредиенты в чашу (Е).
- Опустите рычаг (В) и одновременно ручку (А) (Рис. 7).
- Вставьте вилку в розетку и включите прибор, повернув регулятор (С) на скорость «1». Увеличить скорость по мере необходимости или как указано в конкретном рецепте.
- Для получения более однородной смеси выключите прибор, выньте вилку из розетки и поднимите ручку (А), как описано выше. С помощью специального шпателя переместить к центру продукт со стенок чаши (Е).
- По завершении работы или если нужно монтировать другой тип венчика, выключить прибор, повернув ручку (С) на «О», и вынуть вилку из розетки; поднять кронштейн (А), как описано выше, и снять венчик, разблокировать венчик, поворачивая его по часовой стрелке, и осторожно потянуть наружу.
- Снимите чашу (Е), повернув ее против часовой стрелки.

ВНИМАНИЕ!

Перед использованием прибора убедитесь, что вы правильно установили все аксессуары.

Если вы используете венчик для замешивания теста (G) и смешивания (H), не пользуйтесь прибором в течение более 5 минут непрерывно; затем дайте прибору остыть в течение не менее 20 минут.

Если вы используете венчик для взбивания (F), не пользуйтесь прибором в течение более 10 минут непрерывно; затем дайте прибору остыть в течение не менее 20 минут. Несоблюдение этих правил может привести к повреждению прибора, не покрываемому гарантией.

Если в процессе работы возникает необходимость добавить дополнительные ингредиенты в чашу (Е), сначала выключить устройство, повернув ручку (С) на «0» и ввести ингредиенты в чашу.

Во избежание травм и повреждений держать руки и кухонные принадлежности подальше от движущихся частей.

Не перемещайте ингредиенты со стенок чаши (Е) во время работы прибора. Сначала выключите прибор и выньте вилку из сетевой розетки.

Во избежание несчастных случаев и повреждений прибора не приближайте руки и кухон-

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для достижения лучших результатов рекомендуется всегда взбивать яйца при комнатной температуре.
- Перед взбиванием яичных белков удостовериться в отсутствии жира или яичного желтка на венчике или в чаше.
- Для песочного теста используйте охлажденные ингредиенты, если в рецепте не указано иное.
- Если вы чувствуете, что устройство работает с чрезмерным усилием, выключите его, вынь-

те вилку из розетки и уменьшите количество замеса.

- Оптимальный замес ингредиентов получается добавлением в первую очередь жидкости.

УХОД И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Снимать все детали по описанию сборки, приведённому ранее, но в обратной последовательности.
- Чаша (E), крышка (I) и венчик для взбивания (F) можно мыть в посудомоечной машине; венчик для смешивания (H) и замешивания (G) следует мыть вручную теплой водой и нейтральным моющим средством.
- Для чистки корпуса прибора (D) использовать слегка влажную ткань.

ВНИМАНИЕ:

После мытья тщательно высушить каждую деталь, прежде чем приступать к сборке комбайна.

РЕЦЕПТЫ

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ХЛЕБА - 1,6 кг.

600 мл теплой воды

30 г свежих дрожжей или 14 г сухих дрожжей

2 чайные ложки сахара

1 чайные ложки соли

30 г растительного масла

450 г муки типа 00

450 г манной крупы твердых сортов пшеницы

- Смешайте дрожжи в миске с водой и сахаром. Настоять в течение 15 минут
- Добавить в жидкость соль и масло.
- С помощью крюкообразной насадки замесить на скорости «1», постепенно добавляя муку.
- Продолжать на скорости «1» в течение 2 минут с пуска.
- Перейти на скорость «2» и месить в течение 4 минут.
- Выложить тесто в слегка смазанную маслом миску, обернув смазанной маслом пленкой.
- Дрожжевать при комнатной температуре вдали от сквозняков в течение 1 часа или до увеличения объема в два раза.
- На посыпанной мукой доске придать тесту желаемую форму.
- Положить формы на смазанные растительным маслом противни или завернуть в пергаментную бумагу, накрыть тканью и дать подняться в течение 30 минут.
- Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 220°C в течение 25-35 минут в зависимости от формы или пока при ударе по основанию хлеб не будет производить глухой звук.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ЯИЧНЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - 800 гр.

500 г муки типа 00

4 яйца 65/70 г кажд.

50 мл холодной воды

5 г растительного масла

- Поместите все ингредиенты в миску.
- С помощью крюкообразной насадки замешивать на скорости «2» в течение 5 минут.
- Выложить тесто в посыпанную мукой миску и накрыть пленкой. Оставить на 30 минут в теплом месте.
- Раскатать тесто вручную или с помощью машины и разрезать в соответствии с рецептом.
- Варить в кипящей подсоленной воде 5 - 8 минут в зависимости от размера.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА - 1,6 кг.

800 г муки типа 00

400 г холодного сливочного масла, порезанного на мелкие кусочки

240 г сахара

4 яичных желтка

100 мл холодной воды

щепотка соли

ароматизаторы (ваниль, цедра лимона, апельсина, и т.д. ...)

- Поместить все ингредиенты в миску.
- С помощью венчика (G) замешивать на скорости «2» в течение 5 минут.
- Выложить тесто на рабочую поверхность и быстро сформировать шар.
- Обернуть пленкой и поставить в холодильник на 20 минут, до легкого затвердения.
- Раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности до желаемой высоты и размеров.
- Выпекать в предварительно разогретой духовке при 170/180 ° C в течение 15 - 25 минут в зависимости от рецепта

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ТОРТА (ТОРТ «PARADISO») - 1,6 КГ.

350 г сливочного масла при комнатной температуре

350 г сахара

4 яйца 65/70 г кажд.

10 яичных желтков (около 200 гр.)

250 г муки типа 0

150 г картофельного крахмала

1 пакет порошка для выпечки тортов

щепотка соли

ароматизаторы (ваниль, миндаль или цедра лимона или апельсина и т.д. ...)

- Поместить в миску сливочное масло, сахар, соль и ароматизаторы.
- С помощью проволочного венчика взбивать на скорости «7» в течение 5 минут.
- Перейти на скорость «8» и взбивать еще в течение 5 минут.
- Продолжая взбивать, постепенно добавьте одно яйцо или 2 яичных желтка с интервалом в одну минуту или до полного замешивания яйца.
- Добавить муку, картофельный крахмал и порошок для выпечки и замешивать на скорости «6» в течение 2 минут.
- Выложить массу в смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой формы.
- Выпекать в предварительно разогретой духовке при 170 ° C примерно 35/45 минут.
- Вынуть из духовки и дать постоять 5 минут в форме.

- Перевернуть на решетку и дать остыть перед использованием.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ БЕЗЕ - 900 ГР (8 ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ)

300 г яичных белков (7/8 шт.)

300 г сахара

300 г сахарной пудры

щепотка соли

- Поместить яичные белки в миску при комнатной температуре, добавить соль.
- С помощью проволочного венчика взбивать на скорости «9» в течение 5 минут.
- Перейти на скорость «10» и постепенно добавить сахар-песок.
- Продолжать взбивать еще в течение 5 минут после последнего добавления.
- Выключить прибор и снять чашу.
- С помощью шпателя движениями сверху вниз замешать просеянную сахарную пудру.
- С помощью кондитерского мешка или с помощью двух ложек сформировать безе на противне, выложенном бумагой для выпекания или слегка смазанным сливочным маслом.
- Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 40/50 ° C в течение нескольких часов, оставив створку приоткрытой на пару сантиметров для выхода влаги и хорошей просушки безе.

- Выпекание мелких и тонких безе может занять 3-4 часа, а более крупных - до 8-10 часов.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
yr – 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 - 1200Вт - Класс I – IPX0

Закрытая мощность двигателя 2400Вт

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.