

WAŻNE OSTRZEŻENIA

- * Sprawdzić, czy napięcie w gniazdku odpowiada danym zamieszczonym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- * Nie pozostawiać urządzenia w pobliżu dzieci, bez opieki dorosłych.
- * Nie pozostawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- * Przewód zasilający nie może stykać się z gorącymi lub ostrymi przedmiotami.
- * Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych płynach.
- * Nie dotykać części uruchomionych.
- * Urządzenie wykorzystywać zgodnie z przeznaczeniem.
- * Nie używać urządzenia do rozdrabniania szczególnie twardych produktów.
- * Nie używać urządzenia uszkodzonego - należy skontaktować się z Autoryzowanym Serwisem.
- * Użycie przedłużacza nie dopuszczonego przez producenta może spowodować szkody.
- * Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- * Przed przystąpieniem do czyszczenia, montażu lub demontażu urządzenia należy upewnić się, że nie jest ono podłączone do prądu.
- * Nie wystawiać urządzenia na działanie sił przyrody (np.: deszcz, słońce).
- * Nie uruchamiać urządzenia w pustego.
- * Nie napełniać urządzenia wodą.
- * Elementy opakowania schować przed dziećmi.

Urządzenie odpowiada normom 2006/95/CE i EMC2004/108/CEE, 1935/2004.



Ariete

geniusz domu

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Robot kuchenny

**PASTAMATIC
GOURMET**

model 1598/1

GERO  [®]

**Dystrybucja w Polsce: GERO Sp. z o.o.
00-697 Warszawa, Al. Jerozolimskie 47/1**

BUDOWA

A. Ramię	G. Korpus
B. Przycisk zwalniający ramię	H. Misa
C. Pokrętło regulacji prędkości	I. Mikser
D. Końcówka mieszająca	L. Pokrywka miksera
E. Końcówka ubijająca	M. Korek pokrywy misera
F. Końcówka wyrabiająca	N. Osłona zapobiegająca rozpryskom

MAKSYMALNA DOPUSZCZALNA PRĘDKOŚĆ I WAGA

MAKA - 1,3 kg

WSZYSTKIE SKŁADNIKI - 2 kg

PRĘDKOŚĆ MAKSYMALNA DLA KOŃCÓWKI F - 3

PRĘDKOŚĆ MAKSYMALNA DLA KOŃCÓWKI D - 4

PRĘDKOŚĆ MAKSYMALNA DLA KOŃCÓWKI E - 6

UWAGA! Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie podzespoły mające kontakt z żywnością.

Podnieść ramię A po naciśnięciu przycisku B Rys. 2

Wstawić misę w korpus urządzenia i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara Rys. 3.

Zamontować osłonę N na ramieniu A i zablokować Rys. 4.

Założyć wybraną końcówkę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara Rys. 5, 6.

Nalożyć składniki do misy przy podniesionym ramieniu.

Opuścić ramię po naciśnięciu przycisku B Rys. 7.

Włożyć wtyczkę do kontaktu i uruchomić urządzenie za pomocą pokrętła prędkości, ustawiając je na pozycji 1.

Urządzenie wyposażone jest też w funkcję pracy pulsacyjnej - symbol P na pokrętle (2/3 sekundy).

Zaleca się mieszanie składników w przerwach w pracy urządzenia, po wyłączeniu urządzenia i podniesieniu ramienia.

UWAGA! Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie akcesoria zostały prawidłowo zamontowane. Nigdy nie dotykać części będących w ruchu.

Jeśli urządzenie jest używane z końcówką F i D nie powinno się przekaczać 5 minut ciągłej pracy urządzenia.

Po każdym takim użyciu należy zrobić 20 minutową przerwę.

Jeśli urządzenie jest używane z końcówką E nie powinno się przekaczać 10 minut ciągłej pracy urządzenia.

Po każdym takim użyciu należy zrobić 20 minutową przerwę.

Nieprzestrzeganie czasu pracy urządzenia może skutkować jego uszkodzeniem, które nie będzie mogło zostać usunięte na zasadach gwarancji.

Przed dodaniem kolejnych składników do misy, należy urządzenie wyłączyć za pomocą pokrętła, przekręcając je do pozycji 0.

MIKSER

Zdjąć osłonę gniazda miksera Rys. 8.

Nalożyć mikser na gniazdo i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do zablokowania Rys. 9.

Zamontować pokrywkę na mikserze, docisnąć Rys. 10

Włożyć składniki do miksera przez otwór w pokrywce, nie przekraczając poziomu MAX.

Zamontować korek na pokrywce i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do zablokowania.

Włożyć wtyczkę do kontaktu i uruchomić urządzenie za pomocą pokrętła prędkości, ustawiając je na pozycji 1.

Urządzenie wyposażone jest też w funkcję pracy pulsacyjnej - symbol P na pokrętle (2/3 sekundy).

Zaleca się mieszanie składników w przerwach w pracy urządzenia, po wyłączeniu urządzenia.

UWAGA! Nie przekraczać maksymalnej dawki 300 gr owoców i warzyw.

Nie przekraczać dawki 1000 ml składników płynnych.

UWAGA! Ostrza są ostre. Nie należy ich dotykać.

Nie przekraczać 30 sekund ciągłej pracy miksera.

UWAGA! Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie akcesoria zostały prawidłowo zamontowane.

Przed uruchomieniem miksera zawsze zamontować pokrywkę.

Nigdy nie dotykać części będących w ruchu.

Nigdy nie napełniać miksera składnikami ciepłymi.

KONSERWACJA

Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z kontaktu. Zdemonstować akcesoria.

Misa H, osłona N i końcówka E mogą być myte w zmywarce.

Końcówka D i F nie mogą być myte w zmywarce, ale w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu myjącego.

Wszystkie akcesoria miksera mogą być myte w zmywarce na górnej półce w maksymalnej temperaturze 50 st. C/122 st. F.

Korpus urządzenia przecierać delikatnie wilgotną szmatką.

Czyszczenie miksera: napełnić kielich ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego płynu myjącego, nalożyć pokrywkę, zamontować korek i włączyć mikser na 30 sekund z maksymalną prędkością.

UWAGA! Każda z części przed kolejnym użyciem powinna zostać dokładnie osuszona.

WSKAZÓWKI

Aby uzyskać najlepszy rezultat, ubijać jaja w temperaturze pokojowej.

Przed rozpoczęciem ubijania białka upewnić się, że końcówka do ubijania i misa nie mają pozostałości tłuszczu i żółtka.

Do przygotowania ciasta kruchego należy użyć zimnych składników, chyba że w przepisie zostało to opisane inaczej.

Optymalne wyrobienie składników uzyskuje się w wypadku ich dodania przed cieczą.

W wypadku zauważenia wyęźżonej pracy urządzenia, należy je wyłączyć, odłączyć od prądu i zmniejszyć ilość składników w misie lub mikserze.

PRZEPISY

MASA MAKSYMALNA

Ciasto kruche - 1, 3 kg mąki

Ciasto biszkoptowe - 2 kg wszystkich składników

Ciasto na chleb - 1,3 kg mąki

Bezy (białka i cukier) - 8

Makaron jajeczny - 800 gr mąki

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CHLEB - 1,1 kg

400 ml letniej wody, 30 gr świeżych drożdży lub 14 gr drożdży w proszku, 2 łyżeczki cukru, 1 łyżeczka soli,

30 gr oliwy, 300 gr mąki typu 00, 300 gr semoliny z pszenicy durum

Wymieszać drożdże z wodą i cukrem. Pozostawić na 15 minut.

Dodać oliwę i sól.

Za pomocą końcówki F wyrabiać ciasto, dodając mąkę - prędkość 1.

Po 2 minutach ustawić pokrętko na pozycji 2 i wyrabiać ciasto przez kolejne 4 minuty.

Przełożyć ciasto do miski posmarowanej oliwą i przykryć folią też posmarowaną oliwą.

Pozostawić ciasto na ok. 1 godzinę do wyrośnięcia, w temperaturze pokojowej. Ciasto powinno podwoić objętość.

Uformować ciasto. Przełożyć na blachę i odstawić na 30 minut.

Piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 220 st. C przez około 25-35 minut.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA MAKARON JAJECZNY - 800 gr

500 gr mąki typu 00, 4 jaja (65/70 gr), 50 ml zimnej wody, 5 gr oliwy

Włożyć do miski wszystkie składniki. Za pomocą końcówki F wyrabiać ciasto przez 5 minut - prędkość 2.

Przełożyć ciasto do miski posypanej mąką i przykryć folią. Pozostawić na 30 minut w ciepłym miejscu.

Rozwałkować ciasto i pokroić według uznania.

Gotować w wodzie osolonej od 5 do 8 minut.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA KRUCHE CIASTO - 1,2 kg

600 gr mąki typu 00, 300 gr zimnego masła w kawałkach, 180 gr cukru, 3 żółtka, 75 gr ml zimnej wody, sól,

zapachy (skórka pomarańczowa, skórka cytrynowa, wanilia)

Włożyć do miski wszystkie składniki.

Za pomocą końcówki F wyrabiać ciasto prze 5 minut - prędkość 2.

Uformować kulę. Owinąć folią. Włożyć do chłodziarki na co najmniej 20 minut.

Rozwałkować ciasto na blacie posypanym mąką.

Piec w piekarniku rozgrzanym to temperatury 170/180 st. C od 15 do 25 minut.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CIASTO PARADISO - 1,2 kg

300 gr masła w temperaturze pokojowej, 300 gr cukru, 4 jaja (65/70 gr), 8 żółtek (ok. 160 gr), 200 gr mąki typ 0, 130 gr mąki ziemniaczanej, 1 torebka drożdży do ciast, szczypta soli, zapachy (skórka pomarańczowa, skórka cytrynowa, wanilia)

Włożyć do miski masło, cukier, sól i zapachy.

Za pomocą końcówki E mieszać składniki przez 5 minut - prędkość 7.

Zmienić prędkość na 8 i mieszać jeszcze prz 5 minut

Kontynuując mieszanie dodawać jaja i żółtka (w odstępie co 1 minutę).

Dodać mąkę, mąkę ziemniaczaną i drożdże. Mieszać przez 2 minuty z prędkością 6.

Przełożyć ciasto do nasmarowanej masłem i posypanej mąką formy.

Piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 170 st. C przez ok. 35-45 minut.

Wyjąć z piekarnika i pozostawić w formie przez 5 minut.

Schłodzić.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA BEZĘ - 900 gr (8 białek)

300 gr białek (z 7/8 jaj), 300 gr cukru drobnego, 300 gr cukru pudru, szczypta soli

Włożyć do miski białka o temperaturze pokojowej i sól.

Za pomocą końcówki E ubijać białka przez 5 minut - prędkość 9.

Zmienić prędkość na 10 i dodawać stopniowo cukier drobny.

Po dodaniu ostatniej porcji kontynuować ubijanie przez 5 minut.

Wylączyć urządzenie.

Do białek dodać cukier puder przesiany przez sito i wymieszać.

Za pomocą woreczka piekarniczego lub łyżki uformować bezy na blasze wyłożonej papierem piekarniczym lub posmarowanej masłem.

Piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 40-50 st. C przez kilka godzin, zostawiając lekko uchylone drzwiczki piekarnika, aby umożliwić wysuszenie bez.

Suszenie może trwać 3-4 godziny w wypadku małych porcji lub 8-10 godzina w wypadku większych.