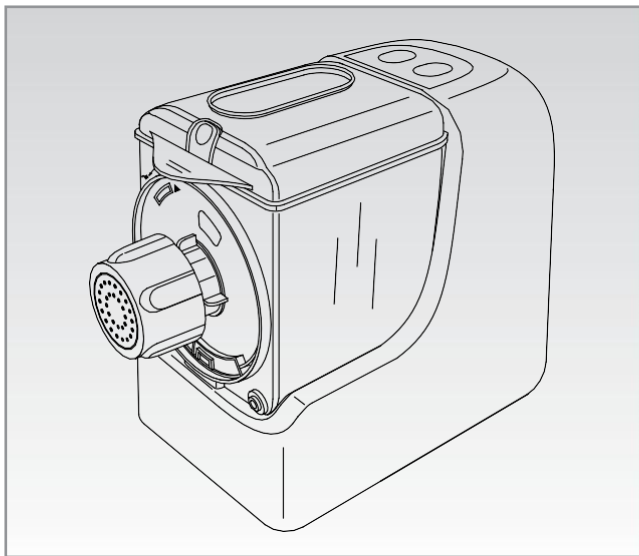


# ***Ariete***



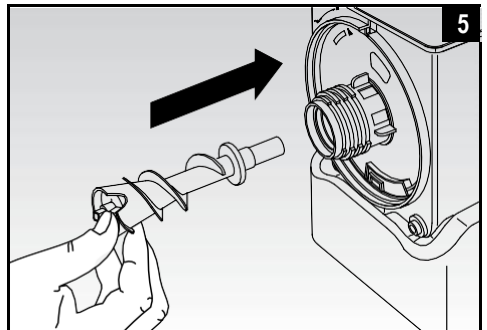
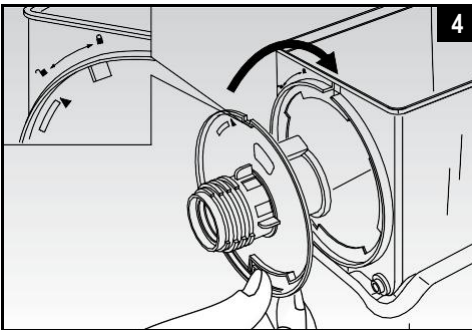
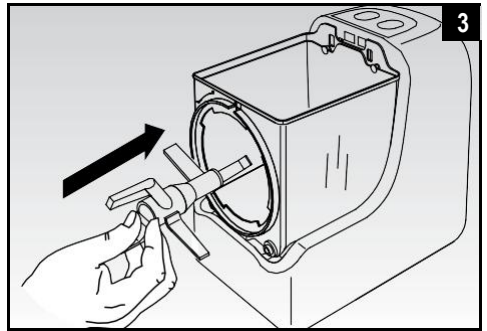
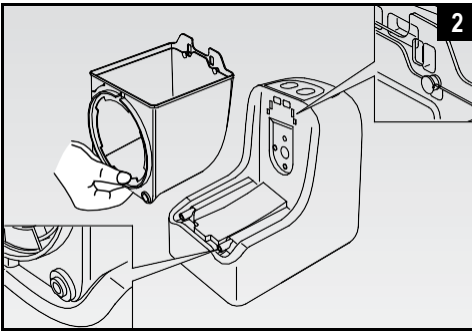
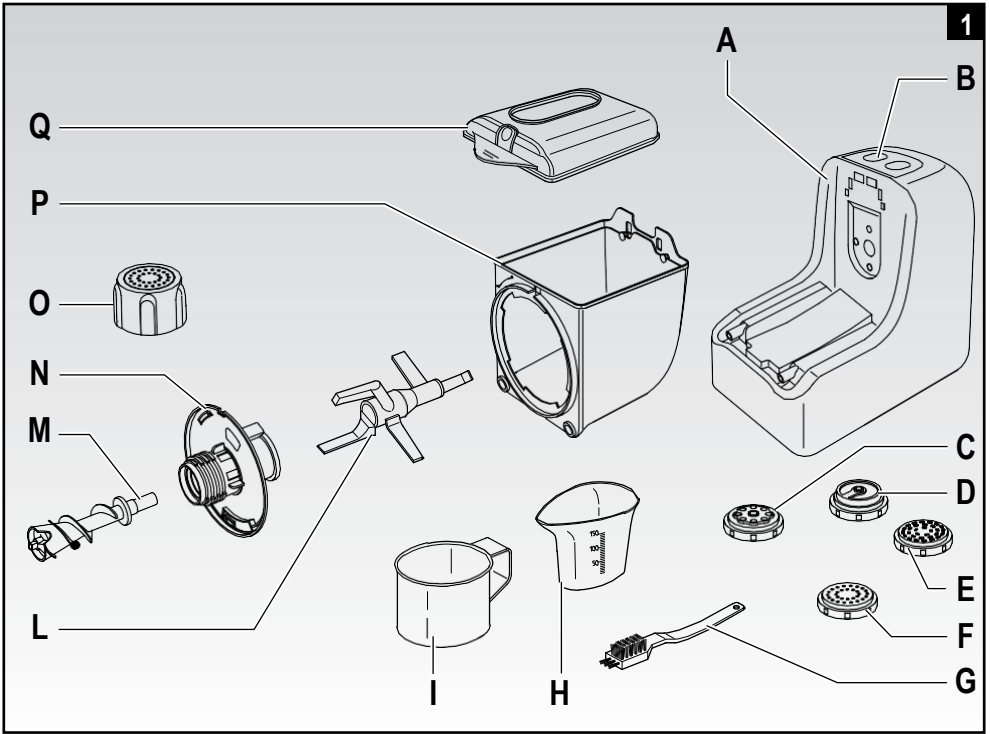
**Tésztakészítő gép**  
**Pasta maker**  
**Machine à pâtes**  
**Teigmaschine**  
**Machina para la pasta**  
**Máquina de massas**  
**Pastamachine**  
**Μηχανή για ζυμαρικά**  
**кухонная машина**  
**Паста-машина**  
**Maszyna makaronowa**  
**ماكينة تحضير المكرونة**

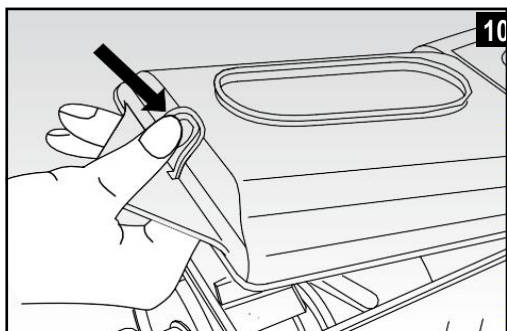
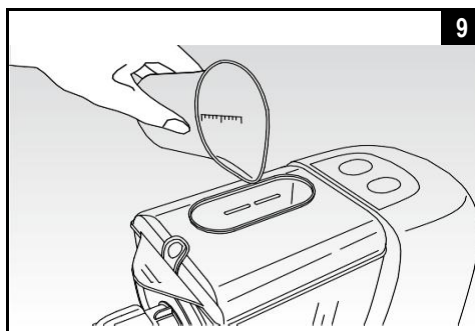
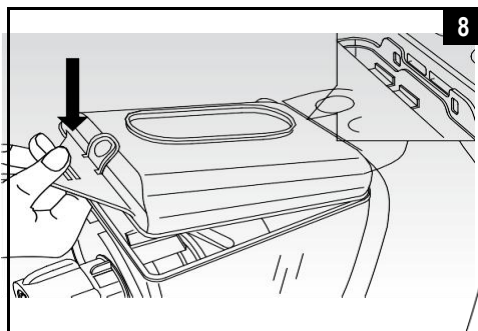
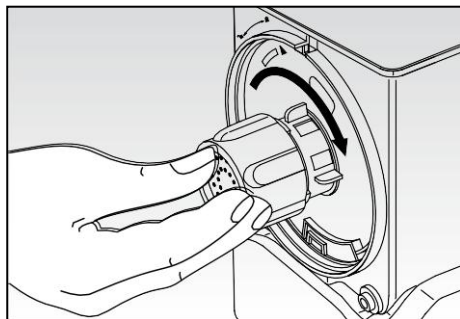
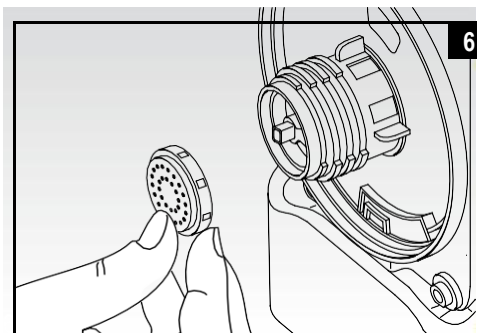
---

**CE EAC**

**1581**

---





# **FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

## **HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT.**


Elektromos készülékek használatakor be kell tartania a biztonságos üzemeltetéshez szükséges előírásokat, amelyek a következők:

1. Ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján lévő feszültség megfelel-e a hálózati feszültségnek.
2. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket az áramforráshoz csatlakoztatva;  
húzza ki a csatlakozót minden használat után.
3. Soha ne helyezze a készüléket hőforrásra vagy annak közelébe.
4. Használat közben mindig helyezze a készüléket sík, egyenes felületre.
5. Soha ne hagyja a készüléket az elemek (eső, nap stb.) hatásának kitéve.
6. Győződjön meg arról, hogy a kábel nem érintkezik forró felületekkel.
7. A készüléket 8 éven felüli gyermek és olyan személy, aki fizikai, szellemi vagy érzékszervi fogyatékossgal él, felügyelet mellett használhatja, ha ellátták a készülék üzemeltetéséhez szükséges ismeretekkel és megértette az üzemeltetés veszélyeit. A készülék tisztítását és karbantartását 8 éven felüli gyermek felügyelet mellett végezheti.
8. 8 éven aluli gyermekek nem kezelhetik a készüléket, a csatlakozó kábelt ne hagyja általuk hozzáférhető helyen.
9. Soha ne merítse a készüléket a csatlakozót és a kábelt vízbe, vagy egyéb folyadékba, mindig nedves ruhával tisztítsa.
10. A készüléket összeszerelés vagy tisztítás előtt mindig húzza ki a konnektorból.
11. Mielőtt a készüléket használja illetve a csatlakozókhoz ér, mindig győződjön meg arról, hogy a kezei tökéletesen szárazak.
12. Amikor a készüléket kihúzza a hálózati aljzatból, mindig közvetlenül a hálózati csatlakozónál fogja meg. Ne a kábelt fogva húzza ki a konnektorból.
13. Ha a kábel sérült, javíttassa meg a gyártóval vagy szakemberrel a lehetséges kockázat elkerülése érdekében.  
Minden javítást, beleértve a kábel cseréjét, csak a Szervizközpont, vagy az Ariete által felhatalmazott szakember végezhet, a lehetséges kockázatok elkerülése érdekében.
14. Ha hosszabbítót használ, ügyeljen arra, hogy azok megfeleljenek a készülék teljesítményének, hogy ne jelentsenek veszélyt a gép

használójára és környezetére. A nem megfelelő hosszabbítók használata zavarokat okozhat a készülék működésében.

15. Ne veszélyeztesse a készülék biztonságos működtetését olyan alkatrészek használatával, amelyek nem eredetiek vagy amelyeket a gyártó nem hagyott jóvá.
16. Ezt a készüléket csak HÁZTARTÁSI CÉLOKRA tervezték, nem használható kereskedelmi vagy ipari célokra.
17. A készülék megfelel a 2014/35/EU, az EMC2014/30/EU rendeletek előírásainak, illetve, a 2004/10/27 rendelet 1935/2004 pontjának étellel érintkező anyagokra illetve tárgyakra vonatkozó előírásainak.
18. A termék azon módosításai, amelyek nem a gyártó jóváhagyásával történnek, a felhasználó garanciáját semmissé tehetik.
19. Abban az esetben, ha úgy dönt, hogy a készüléket hulladékként hasznosítja, azt javasoljuk, hogy vágja le róla a kábelt. Javasoljuk továbbá minden olyan alkatrész ártalmatlanítását, amely veszélyes lehet, különösen gyermekek számára, akik szívesen játszanak a készülékkel vagy annak alkatrészeivel.
20. A csomagolást soha ne hagyja gyermekek számára elérhető helyen, veszélyt jelenthet.
21. Ne akadályozza a készülék ventilátorainak mozgását.
22. Távolítsa el a készülék belső alkatrészeit és alaposan mossa és törölje el azokat.
23. Ne vegye ki az alkatrészeket a készülék működése közben.
24. Ne tegyen semmit a készülékre annak működése közben.
25. A készülék működése közben ne érintse meg az alkatrészeket, ne tegye az ujjait illetve egyéb konyhai eszközt a tálba.
26. Ne érintse az ételt kézzel. Mindig használjon megfelelő edényt.
27. A tészta maradékát ne próbálja kézzel levenni amíg a készülék működik, hogy elkerülje az esetleges sérüléseket.



28.  Hogy a készülék megfelelő módon történő elhelyezése a 2012/19 / EK európai irányelv szerint történjen, kérjük, olvassa el a mellékelt tájékoztatót.

**NE DOBJA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁST**



# A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)

A	Alapgép	I	Liszt mérő csésze
B	Vezérlő panel	L	Keverő lapát
C	Makaróni vágó tárcsa	M	Dagasztó anya
D	Lasagna/pappardelle vágó tárcsa	N	Tészta extrudáló kamra
E	Tagliatelle vágó tárcsa	O	Csavar anya
F	Spagetti vágó tárcsa	P	Tartály
G	Kéfe	Q	Tartály fedél
H	Folyadék mérő csésze		

## A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

**Figyelem:** A készülék használata előtt ajánlott az étellel érintkező kivehető alkatrészek tisztítása vízzel és általános mosogatószerrel.

- Helyezze a tartályt (P) az alapra (A) könnyedén lenyomva, rögzítse a hátsó csapokat és az elülső nyílásokat az alapgépen lévő nyílásokhoz és csapokhoz (A) (Fig. 2).
- Helyezze a keverő lapátot (L) a tartályba (P) az alap megfelelő nyílásába rögzítve (A) (Fig. 3).
- Helyezze a tészta extrudáló kamrát (N) a tartályba (P), a nyilat a  jelhez igazítva. Forgassa el a kamrát (N) az óramutató járásával megegyező irányba a  jelig, hogy tökéletesen zárjon (Fig. 4).
- Csavarja be a dagasztó anyát (M) a tészta extrudáló kamrába (N), ügyeljen arra, hogy tökéletesen illeszkedjen a keverő lapát megfelelő nyílásához (L) (Fig. 5).
- Válassza ki a megfelelő tárcsát, és tegye rá az extrudáló kamrára (N) (Fig. 6).
- Szorítsa meg az anyát (O) az extrudáló kamrán (N), hogy szorosan tartsa a kiválasztott tárcsát (Fig. 7).

**Figyelem:**

**Használat előtt győződjön meg róla, hogy minden alkatrész megfelelően van-e felszerelve a készülékre. Ha a fedél (Q) nincs megfelelően felszerelve, a készülék nem működik.**

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

- A megfelelő mérőcsésze használatával (I), öntse a megfelelő mennyiségű lisztet a tartályba (P), a megadott recept szerint, ne lépje túl a megengedett max. szintet (400 g).
- Zárja le a tartályt (P) a megfelelő tetővel (Q), helyezze be a hátsó füleket az alapgép nyílásaiba (A); a tető hátsó részének lenyomásával rögzítse (Fig. 8).
- Csatlakoztassa a készüléket a hálózatba és nyomja meg a vezérlőpanelen lévő indítógombot (B),

válassza meg a kívánt üzemmódot (lásd a következő bekezdésben). A megfelelő jelzőfény az indítógomb mellett világít.

- Miután elindította a készüléket, öntse a recept szerinti mennyiségű folyadékot a tető felső nyílásán keresztül (Q) használja a megfelelő mérőedényt (M) (Fig. 9).
- Helyezzen egy alkalmas edényt a készülék tárcsája alá és az extrudált tésztát vágja megfelelő méretűre.
- A kész tésztát tárolja hűtőszekrényben.

### **FIGYELEM:**

***A tésztakészítés folyamata alatt ne adjon szilárd összetevőt a keverékhez, liszt kivételével. A tojásokat és a lisztet gondosan keverje össze.***

***A folyamat közben ne nyissa ki a tartály fedelét és ne nyúljon a mozgó alkatrészekhez a balesetek megelőzése végett.***

***Ne ismételje a készülék használatát alkalmanként háromnál többször. Háromszori folyamatos működtetés után hagyja állni a készüléket 30 percig.***

## **ÜZEMMÓDOK**

### ***Automata üzemmód***

- Az "AUTO/STOP" gomb benyomásakor a készülék automata üzemmódba kapcsol; a folyamat 3 perces gyúrással kezdődik, utána automatikusan a tészta extrudáló szakasz következik.
- A folyamat végén a készülék leáll. A teljes működési idő kb. 15 perc.
- Ha működés közben nyomja meg az "AUTO/STOP" gombot, a gép leáll; nyomja meg az "AUTO/STOP" gombot ismét, hogy újra induljon a gyúrási folyamat vagy nyomja meg az "EXT" gombot, hogy elinduljon a tészta extrudáló szakasz.

### ***Kézi üzemmód***

- Az "AUTO/STOP" gomb benyomásakor a készülék megkezdje a keverést.
- A receptben megadott ideig keverje a hozzávalókat, amíg a tészta állaga megfelelő lesz.
- Ha az "AUTO/STOP" gombot a gép működése közben megnyomja, a gép leáll. Ha újból megnyomja, a működés újra indul.
- Nyomja meg az "EXT" gombot, hogy a gép megkezdje az extrudálási fázist.

### **FIGYELEM:**

***NE nyomja meg az "EXT" gombot amíg a tészta nem megfelelő állagú. Amennyiben tévedésből nyomta meg az "EXT" gombot, nyomja le az "AUTO/STOP" gombot, húzza ki a gépet a konnektorból és tisztítsa meg az extrudáló kamrát. Kezdje újból a műveletet.***

***Az extrudálási fázisban a készülék elakadhat és megkezdheti az összetevők gyors keverését; ebben az esetben a készülék automatikusan újraindul. Amennyiben a készülék nem indul újra, a hibát a túl kemény állagú tészta okozhatja. Ilyenkor szükség lehet a megfelelő összetétel beállítására.***

## **TIPPEK**

- Győződjön meg arról, hogy a liszt és a víz megfelelően össze van keverve és a keverékben nincs száraz liszt, ez a készülék eltömődését okozhatja.
- Amennyiben a liszt túlságosan száraz, adjon a keverékhez 5-10 ml vizet és folytassa a dagasztást még további 2 percen át.
- Amennyiben a liszt túlságosan nedves, kapcsolja ki a gépet és húzza ki a hálózati csatlakozót, távolítsa el a keverő lapátra ragadt tésztát (L), adjon a keverékhez kevés száraz lisztet, és folytassa a gyúrást további 2 percen át.

## **A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA**

**FIGYELEM:** *Mielőtt a készüléket szétszereli, győződjön meg róla, hogy ki van kapcsolva és ki van húzva a hálózathól.*

- Használat után szerelje szét a készüléket, hajtsa végre fordított sorrendben az összeszerelésnél leírt műveleteket. A tető levételekor (Q), könnyedén nyomja meg a füleket és emelje fel a tetőt (Fig. 10).
- Az alapgép tisztításához csak tiszta száraz ruhát használjon (A).
- A többi alkatrész tisztításához meleg vizet és mosogatószeret használjon. A készülék alkatrészeihez tapadt tészta eltávolításához használjon folyó vizet és a mellékelt kefé (G).

**FIGYELEM:**

***Megkönnyíti az alkatrészek tisztítását, ha használat után enyhe mosogatószeres meleg vízbe áztatja azokat 10 percre.***

***Sose tegye az alapgépet (A) vagy az alkatrészeket mosogatógéphe.***

***Ne használjon a tisztításhoz durva törlőt vagy maró hatású vegyszert.***

***Tisztítás után hagyja tökéletesen megszáradni az alkatrészeket.***

## **TIPPEK**

### **ÖSSZETEVŐK SZERINT**

Mindíg a száraz hozzávalókat (liszt, só, stb.) adagolja először, utána a tojásokat, az olajat vagy egyéb folyékony összetevőket, mint a paradicsomlé, a spenótpüré vagy a tintahal tintája. Csak ha már elindult a dagasztóprogram, kezdje adagolni a vizet a keverékhez a tető nyílásán keresztül amíg eléri a megfelelő állagot. A gép maximum 400 g lisztet dolgoz fel, a maximális kb. 600 g tészta készítéséhez (recept szerint).

### **A MEGFELEŐ ÁLLAG**

Az extrudáló kamra sem túl kemény, sem túl lágy tésztát nem tud feldolgozni, a túl kemény tésztát nem gyúrja össze, a túl lágy tészta rátapad az alkatrészekre. Mivel minden lisztnek megvan a saját vízelnyelési szintje, a receptekben javasolt mennyiségek csak irányadók. Mindíg vegye figyelembe, hogy a különböző lisztfajták különböző mennyiségű vizet igényelnek. Azt javasoljuk, hogy a vizet apránként adagolja főként az alsó alkalommal: néhány használat után már tudni fogja melyik az ideális állag a tökéletes tészta elkészítéséhez.



## **A TÉSZTA KEZELÉSE ÉS SZÁRÍTÁSA**

Amikor a tészta elindul a gépből, egyik kezünkkel tartjuk, hogy ne törjön meg, a másik kezünkkel pedig szórjuk be liszttel. Ily módon nem lesz ragadós. A választott formának megfelelően mérjük be a szükséges hosszúságot és vágjuk el a tésztát gyors, határozott mozdulatokkal. A tészta adagokat tegyük egy kilisztezett tálcára és szellős, friss levegőjű helyiségben legalább 1 órán át szárítsuk főzés előtt.

## **RECEPTEK**

### **BÚZALISZTES TÉSZTA**

400 g búzaliszt

140 ml víz

15 ml olaj

1/2 teáskanál finom só

Tegye a búzalisztet, olajat és a sót a tálba, tegye a keze ügyébe a vizet és indítsa az "AUTO" programot. Azonnal kezdje meg a víz adagolását a tetőn keresztül, addig folytassa, amíg eléri a morzsás állapotot. 1 perc 30 mp után állítsa le az "AUTO" programot, a STOP gomb megnyomásával, és indítsa az ("EXT") programot.

### **TÖNKÖLYLISZTES TÉSZTA**

200 g tönkölyliszt

200 g búzaliszt

2 egész tojás

50 ml víz

15 ml olaj

1/2 teáskanál finom só

Tegye a lisztet, olajat, a tojásokat és a sót a tálba, tegye a keze ügyébe a vizet és indítsa az "AUTO" programot. Azonnal kezdje meg a víz adagolását a tetőn keresztül, addig folytassa, amíg eléri a morzsás állapotot. 1 perc 30 mp után állítsa le az "AUTO" programot, a STOP gomb megnyomásával, és indítsa az ("EXT") programot.

### **ZÖLD TÉSZTA (SPENÓTTAL)**

300 g olasz 00-ás liszt

100 g búzaliszt

90 ml víz

15 ml olaj

1/2 teáskanál finom só

50 g spenótpüré 20 g vízzel hígítva

Tegye a kétfajta lisztet, olajat, a spenótpürét és a sót a tálba, tegye a keze ügyébe a vizet és indítsa az "AUTO" programot. Azonnal kezdje meg a víz adagolását a tetőn keresztül, addig folytassa,

amíg eléri a morzsás állapotot. 2 perc múlva állítsa le az "AUTO" programot, a STOP gomb megnyomásával, és indítsa az ("EXT") programot.

### **TOJÁSOS TÉSZTA**

400 g olasz 00-ás liszt

1 tojás

50 ml víz

15 ml olaj

1/2 1/2 teáskanál finom só

Tegye a lisztet, olajat, a tojást és a sót a tálba, tegye a keze ügyébe a vizet és indítsa az "AUTO" programot. Azonnal kezdje meg a víz adagolását a tetőn keresztül, addig folytassa, amíg eléri a morzsás állapotot. 1 perc 30 mp után állítsa le az "AUTO" programot, a STOP gomb megnyomásával, és indítsa az ("EXT") programot.

### **PIROS TÉSZTA (PARADICSOMMAL)**

400 g olasz 00-ás liszt

2 egész tojás

50 ml víz

15 ml olaj

1/2 teáskanál finom só

30 gr sűrített paradicsom 20 ml vízzel összekeverve

Tegye a lisztet, olajat, a tojást a paradicsompürét és a sót a tálba, tegye a keze ügyébe a vizet és indítsa az "AUTO" programot. Azonnal kezdje meg a víz adagolását a tetőn keresztül, addig folytassa, amíg eléri a morzsás állapotot. 1 perc 30 mp után állítsa le az "AUTO" programot, a STOP gomb megnyomásával, és indítsa az ("EXT") programot.

### **RIZSLISZTES TÉSZTA (GLUTÉNMENTES RECEPT)**

400 g rizsliszt

3 egész tojás

30 g olaj

30 ml víz (ha szükséges)

1/2 teáskanál finom só

Tegye a lisztet, olajat, a tojást és a sót a tálba, tegye a keze ügyébe a vizet és indítsa az "AUTO" programot. Azonnal kezdje meg a víz adagolását a tetőn keresztül, addig folytassa, amíg eléri a morzsás állapotot. 2 perc után állítsa le az "AUTO" programot, a STOP gomb megnyomásával, és indítsa az ("EXT") programot.

## **TÉSZTA QUINOA LISZTBŐL (GLUTÉNMENTES)**

250 g quinoa liszt

150 g hajdina liszt 4

egész tojás

30 ml víz

30 ml olaj

1/2 teáskanál finom só

Tegye a lisztet, olajat, a tojást és a sót a tálba, tegye a keze ügyébe a vizet és indítsa az "AUTO" programot. Azonnal kezdje meg a víz adagolását a tetőn keresztül, addig folytassa, amíg eléri a morzsás állagot. 2 perc után állítsa le az "AUTO" programot, a STOP gomb megnyomásával, és indítsa az ("EXT") programot.