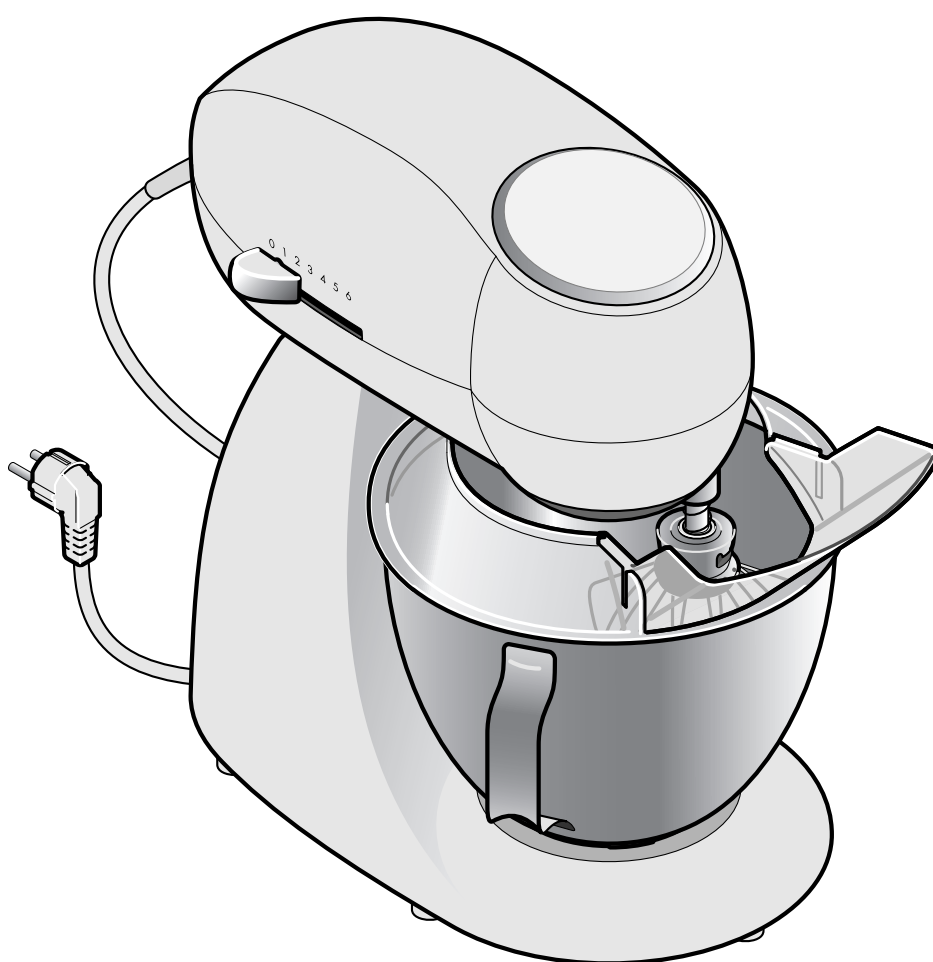


Ariete

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

Robot kuchenny



Drodzy Klienci!

Państwa nowy robot kuchenny wyróżnia się atrakcyjnym wzornictwem i doskonale pasuje do każdej kuchni. Zarówno początkującym, jak i zaawansowanym użytkownikom umożliwia on przyrządzanie pysznych ciast, słodkich wypieków oraz deserów. W niniejszej instrukcji zamieściliśmy kilka przykładowych przepisów na dobry początek.

Robot jest stabilny i bardzo prosty w obsłudze. Wyręcza użytkownika w mieszaniu, dzięki czemu może on już odmierzać i przygotowywać kolejne składniki.

Przemyślane rozwiązania techniczne, takie jak elektroniczna kontrola prędkości, funkcja "Soft Start" czy też planetarny system mieszania, zapewniają optymalne wyniki pracy.

Wszystkie części robota kuchennego wykonano z trwałych materiałów, dzięki czemu będą Państwo długo cieszyć się tym produktem.

Spis treści

3	Na temat tej instrukcji	10	Przykłady ustawień prędkości
3	Wskazówki bezpieczeństwa	11	Czyszczenie i przechowywanie
5	Widok całego zestawu (zakres dostawy)	11	Czyszczenie
6	Dobrze wiedzieć	11	Przechowywanie
6	Końcówka do ubijania	11	Problemy i sposoby ich rozwiązywania
6	Trzepak	12	Przepisy
6	Hak do zagniatania ciasta	12	Mus czekoladowy
6	Maksymalna ilość składników	12	Ciasto na pizzę
6	Wskazówki dotyczące ciężkich ciast	12	Amarettini
6	Elektroniczna kontrola prędkości	13	Babka mandarynkowo-czekoladowa
6	Soft Start	13	Naleśniki z nadzieniem serowym (Topfenpalatschinken)
7	Przed pierwszym użyciem	14	Tarta jagodowa
7	Rozpakowanie i czyszczenie	16	Dane techniczne
7	Ustawianie	16	Usuwanie odpadów
7	Obsługa		
7	Przygotowanie urządzenia		
9	Podłączanie i włączanie urządzenia		
9	Wyłączanie		
9	Wyjmowanie miski do mieszania		

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w tej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia.

Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi stratami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa

Przeznaczenie

- Robot kuchenny przewidziany jest do mieszania i zagniatania produktów spożywczych w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego i nie nadaje się do celów komercyjnych.

Należy przestrzegać podanych w tej instrukcji obszarów zastosowania poszczególnych narzędzi do miksowania, a także wskazanych ilości maksymalnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Dzieci nie mogą używać urządzenia. Urządzenie i kabel zasilający należy trzymać z dala od dzieci. Kabel zasilający nie może zwisać w miejscach, gdzie może zostać uchwycony przez dzieci.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych albo umysłowych lub osoby bez odpowiedniego doświadczenia albo wiedzy mogą używać urządzenia tylko wtedy, gdy znajdują się pod nadzorem innych osób lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użycia urządzenia i są świadome wynikających z tego niebezpieczeństw.
- Urządzenie ustawiać w miejscu poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie. Elementy te nie mogą mieć styczności z wodą lub innymi cieczami, gdyż w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Nigdy nie wolno dotykać przełącznika urządzenia ani wtyczki wilgotnymi rękami.

- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu. Nigdy nie wystawiać urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci. Nie przechowywać go w wilgotnych pomieszczeniach.
- Aby uniknąć zagrożeń, nie należy uruchamiać urządzenia w sytuacji, gdy samo urządzenie, kabel zasilający lub miska do mieszania wykazują widoczne uszkodzenia. Nie wolno też używać uszkodzonych akcesoriów.
- Urządzenie podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z parametrami technicznymi urządzenia.
- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel ten należy trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi.
- Kabel zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby wykluczyć możliwość zrzucenia urządzenia.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka elektrycznego...
 - ... po użyciu urządzenia,
 - ... jeżeli urządzenie będzie pozostawione bez nadzoru,
 - ... przed założeniem lub zdjęciem akcesoriów,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia,
 - ... w przypadku wystąpienia zakłóceń podczas pracy urządzenia.Ciągnąć przy tym za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego powinny być przeprowadzane w zakładzie specjalistycznym lub w Centrum Serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika.

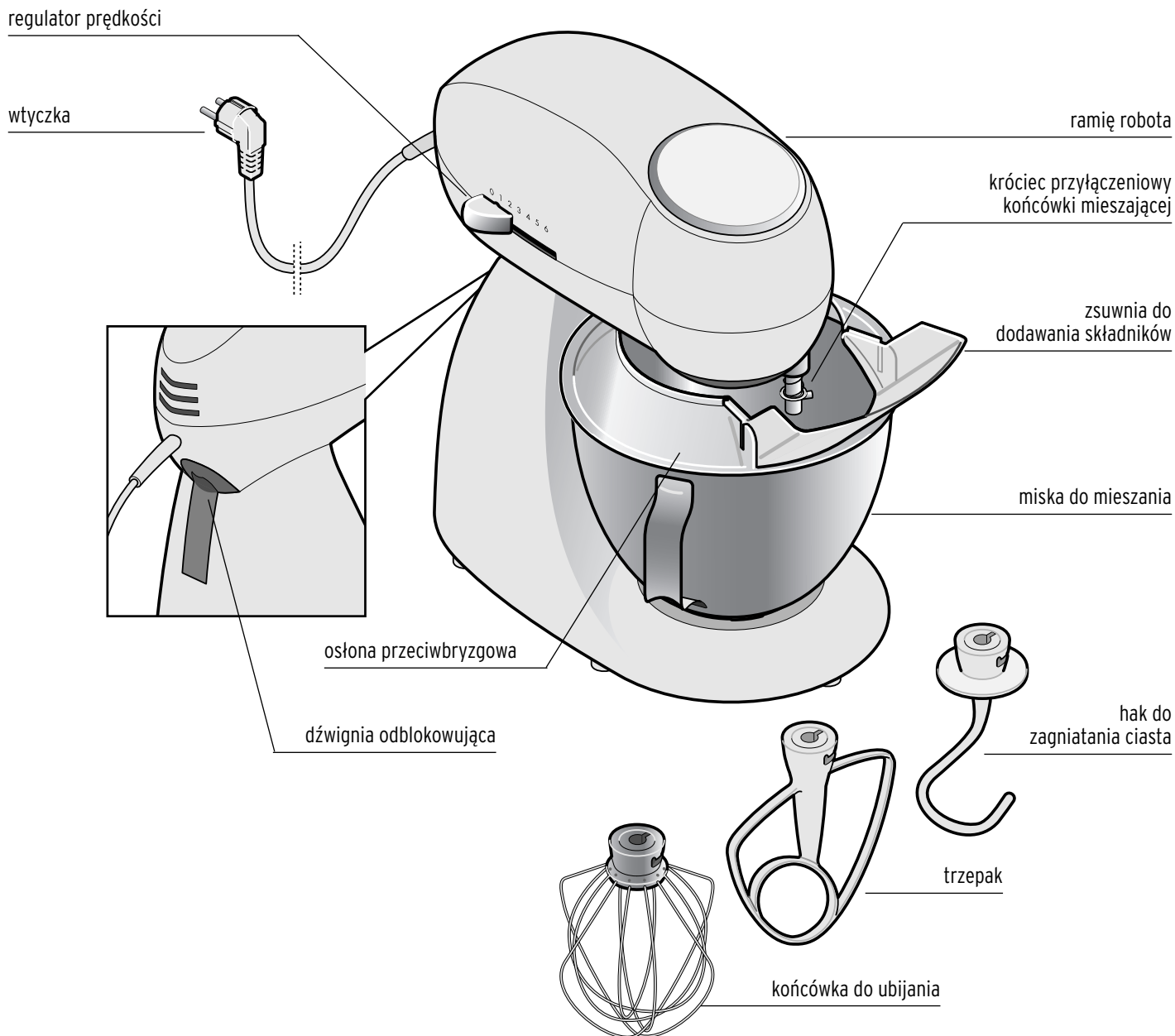
OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Po użyciu zawsze ustawić regulator prędkości w pozycji **O** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Tylko wtedy urządzenie jest naprawdę wyłączone.
- Końcówka mieszająca obraca się również przy ramieniu robota odchylnym do góry. Dlatego urządzenie należy włączać tylko wtedy, gdy ramię jest przechylone w dół. Przed odchyleniem ramienia robota do góry albo zdjęciem pokrywy lub miski do mieszania należy wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekać, aż końcówka mieszająca zatrzyma się. Uwaga: Po wyłączeniu urządzenia końcówka mieszająca jeszcze przez chwilę się obraca.
- Urządzenia podłączonego do prądu nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Nie należy używać urządzenia w przypadku, gdy końcówki mieszające zacinają się lub ciężko obracają.
- Nigdy nie wkładać rąk do pracującego urządzenia. Również długie włosy lub luźną odzież trzymać z dala od obracających się części. Nie wkładać narzędzi kuchennych, jak łyżka, nóż itp. w obracające się części.
- Gdy urządzenie pracuje, nie wolno usuwać przywierających produktów ze ścianek miski. Wyłączyć wcześniej urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Należy zawsze stosować łopatkę z drewna lub z tworzywa sztucznego.
- Urządzenie jest ciężkie. Należy je przenosić z zachowaniem odpowiedniej ostrożności.

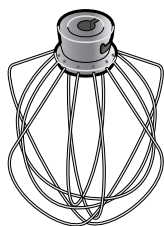
UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Aby uniknąć przeciążenia silnika, nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników, podanych w tej instrukcji. Po wyrobieniu ciężkiego ciasta należy pozostawić urządzenie przez ok. 20 minut do ostygnięcia i dopiero po tym czasie ponownie je używać.
- Wyrabianie ciężkiego ciasta nie powinno trwać dłużej niż 5 minut. Następnie należy pozwoić urządzeniu ostygnąć przez ok. 20 minut.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy natychmiast przerwać pracę, jeśli słychać, że robot kuchenny pracuje z trudem, np. przy wyrabianiu ciężkiego ciasta. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie i wyrobić na raz tylko połowę ciasta.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria.
- Należy przestrzegać podanych w tej instrukcji obszarów stosowania poszczególnych końcówek mieszających. Nie należy za pomocą końcówki do ubijania wyrabiać ciężkich ciast lub mas, gdyż może to doprowadzić do jej uszkodzenia.
- Urządzenie przenosić tylko z ramieniem przechylonym w dół i zablokowanym. Podczas transportu wszystkie akcesoria muszą być bezpiecznie zamocowane lub przenoszone oddzielnie.
- Do czyszczenia nie używać szorujących lub żrących środków czyszczących, twardych szczotek itp.
- Urządzenie należy chronić przed wstrząsami, upadkiem, kurzem/pyłem, wilgocią, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz skrajnymi temperaturami.
- Nie ustawiać urządzenia na lub w pobliżu silnych źródeł ciepła (np. płyt kuchennych).
- Urządzenie ustawić na stabilnym, równym podłożu, które jest łatwe w czyszczeniu i łatwo dostępne.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli wejdą w agresywne reakcje z antypoślizgowym materiałem nóżek urządzenia i rozmiękczą je, pozostawiając tym samym niepożądane ślady na meblach. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Dobrze wiedzieć



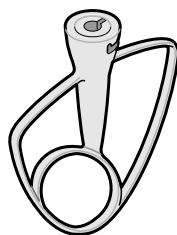
Końcówka do ubijania

Końcówki tej używać do ubijania jajek lub śmietany, do lekkich ciast (takich jak ciasto biszkoptowe czy bezowe), a także do musów lub sufletów.

Do ubicia białka na sztywno potrzebne są przynajmniej 2 jajka. Nie należy przy tym używać białka z więcej niż 12 jajek.

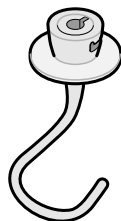
UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Nie należy za pomocą końcówki do ubijania wyrabiać ciężkich ciast lub mas, gdyż może to doprowadzić do jej uszkodzenia.



Trzepak

Końcówki tej używać do wyrabiania ciast na placki i ciastka, a także do przyrządzenia nadzień i kremowych mas.



Hak do zagniatania ciasta

Końcówki tej używać do wyrabiania cięższych ciast, takich jak np. ciasto drożdżowe.

Maksymalna ilość składników

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Aby uniknąć przeciążenia silnika, nie należy przekraczać podanych maksymalnych ilości składników.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy natychmiast przerwać pracę, jeśli słychać, że robot kuchenny pracuje z trudem, np. przy wyrabianiu ciężkiego ciasta. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie i wyrobić na raz tylko połowę ciasta.

Ciasto kruche:	maks. 500 g mąki
Ciasto na placek z owocami:	maks. 2 kg całkowitej masy
Miękkie ciasto chlebowe:	maks. 650 g mąki
Twardsze ciasto chlebowe:	maks. 600 g mąki

Wskazówki dotyczące ciężkich ciast

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Wyrabianie ciężkiego ciasta nie powinno trwać dłużej niż 5 minut.
- Po wyrobieniu ciężkiego ciasta należy pozostawić urządzenie przez ok. 20 minut do ostygnięcia, i dopiero po tym czasie ponownie używać urządzenia.
- W zależności od rodzaju i partii produkcyjnej mąka może wchłonąć różne ilości cieczy. Również właściwości klejące mogą być różne. Obserwować proces zagniatania i jeśli to konieczne dodać odpowiednio więcej lub mniej cieczy niż podano w przepisie.
- W razie potrzeby przerwać proces zagniatania i usunąć ciasto z haka do zagniatania.
- Składniki mieszają się ze sobą lepiej, jeśli w pierwszej kolejności do miski zostanie wlana ciecz.

Elektroniczna kontrola prędkości

Ten robot kuchenny wyposażony jest w układ elektronicznej kontroli prędkości.


Moc silnika jest automatycznie dobierana w taki sposób, aby pod różnymi obciążeniami (np. przy wyrabianiu ciasta drożdżowego lub ubijaniu białek) utrzymywana była stała, ustawiona przez użytkownika prędkość pracy. Powoduje to, że podczas mieszania dochodzi do krótkich, słyszalnych wahań prędkości. Jest to całkowicie normalne.

Soft Start

Gdy robot kuchenny zostanie włączony, nie startuje on od razu z pełną prędkością, tylko zaczyna od wolnych obrotów i płynnie przyspiesza do ustawionej prędkości. Jest to funkcja „Soft Start”, która zapobiega nagłemu wyrzucaniu składników znajdujących się na obrzeżach miski. Funkcja ta powoduje lepsze wymieszanie składników i w dużym stopniu zapobiega ich wypryskiwaniu na zewnątrz.

W przypadku ciężkich ciast dojście do ustawionej prędkości może potrwać kilka sekund.

Przed pierwszym użyciem

 **OSTRZEŻENIE** - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

- Urządzenie jest ciężkie. Podczas rozpakowywania, ustawiania i przenoszenia należy zachować należyłą ostrożność.


Rozpakowanie i czyszczenie

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci** - zagrożenie życia wskutek uduszenia/udławienia

- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Należy usunąć je od razu po rozpakowaniu produktu.

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wyczyścić wszystkie akcesoria zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

Ustawianie

 **OSTRZEŻENIE** - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

- Wtyczkę wkładać do gniazdka elektrycznego dopiero wtedy, gdy urządzenie jest całkowicie zmontowane do danego zastosowania.


UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Urządzenie należy przenosić tylko z ramieniem przechylonym w dół i zablokowanym. Podczas transportu wszystkie akcesoria muszą być bezpiecznie zamocowane lub przenoszone oddzielnie.

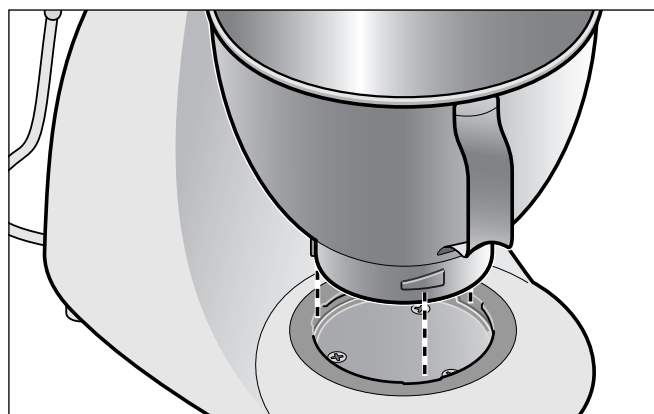
- ▷ Postawić robota kuchennego na czystym, suchym i równym podłożu w pobliżu łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego.

Obsługa

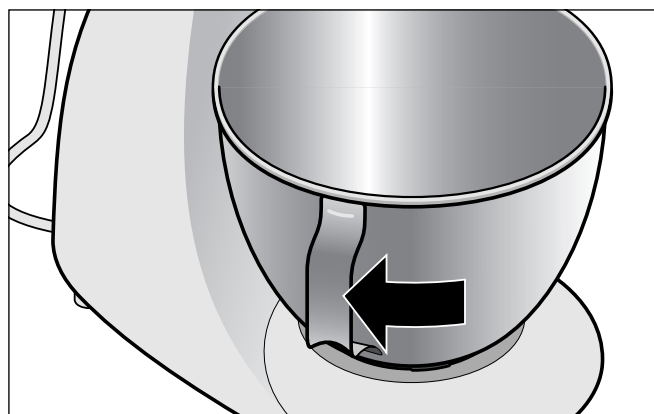
Przygotowanie urządzenia

 **OSTRZEŻENIE** - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

- Wtyczkę wkładać do gniazdka elektrycznego dopiero wtedy, gdy urządzenie jest całkowicie zmontowane do danego zastosowania.
- Końcówka mieszająca obraca się również przy ramieniu robota odchylonym do góry. Dlatego urządzenie należy włączać dopiero wtedy, gdy ramię jest przechylone w dół.

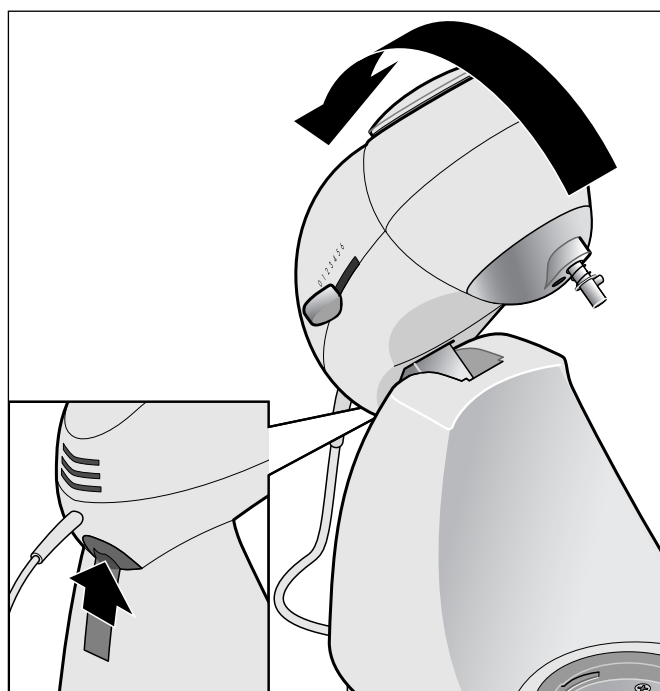


2. Umieścić składniki w misce do mieszania.
3. Umieścić miskę do mieszania dokładnie w wycięciach jej gniazda.

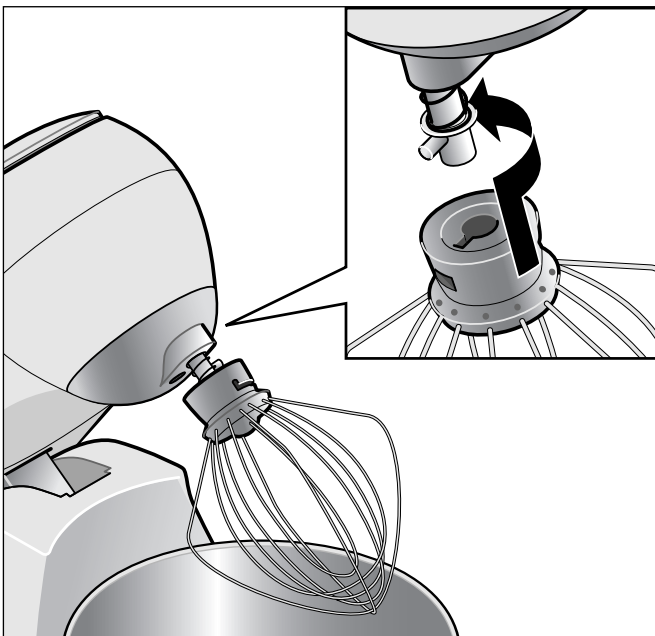


4. Przekręcić miskę do mieszania do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

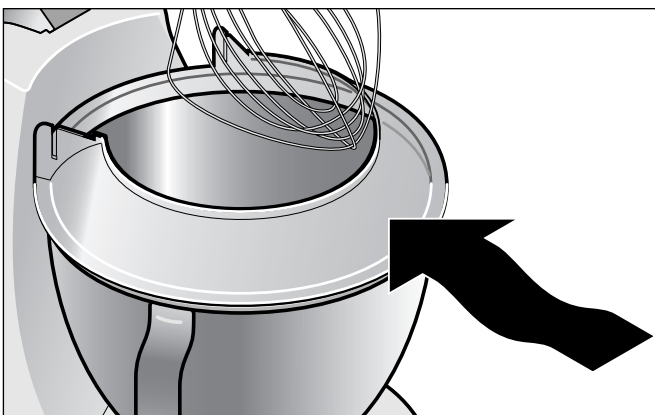
Miska do mieszania jest teraz stabilnie osadzona na urządzeniu. Nie jest przy tym blokowana.



1. Docisnąć ku górze dźwignię odblokowującą z tyłu urządzenia i odchylić ramię robota do tyłu, aż ulegnie zablokowaniu w pozycji odchylonej.



5. Wybrać odpowiednią końcówkę mieszającą. Przestrzegać przy tym wskazówek zawartych w rozdziale „Dobrze wiedzieć”.
Montaż wszystkich końcówek mieszających jest jednakowy.
6. Nasadzić końcówkę mieszającą na króciec przyłączeniowy w taki sposób, aby mały kołek króćca wszedł dokładnie w wycięcie na końcówce mieszającej.
7. Pokonując opór sprężyny króćca przyłączeniowego, docisnąć końcówkę mieszającą do góry, a następnie obrócić do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



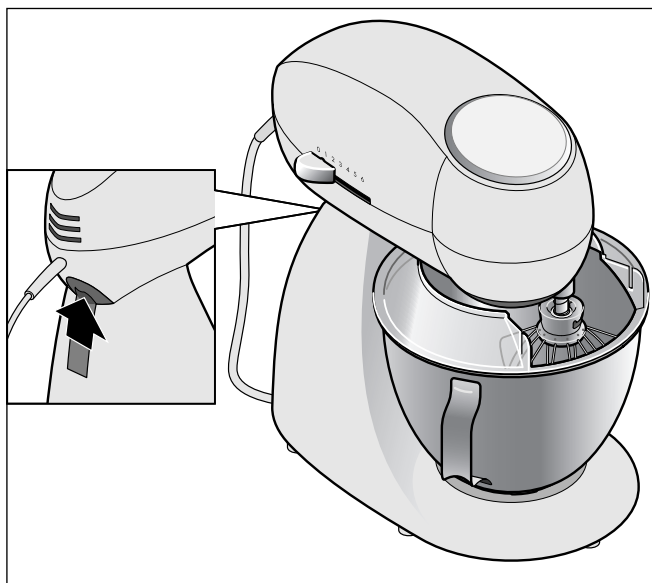
W przypadku prac generujących więcej rozprysków zalecamy założenie osłony przeciwbryzgowej na obrzeże miski do mieszania.

8. Wsunąć osłonę przeciwbryzgową wycięciem pod końcówkę mieszającą.
9. Nałożyć osłonę przeciwbryzgową na miskę do mieszania i ustawić ją tak względem końcówki mieszającej, aby możliwe było przechylenie ramienia robota wraz z końcówką mieszającą w dół.

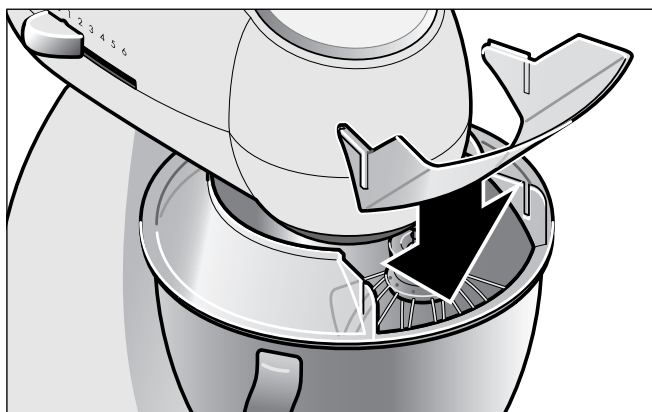


OSTRZEŻENIE - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

- Podczas opuszczania ramienia robota należy uważać, aby nie włożyć palców w zawias.



10. Docisnąć ku górze dźwignię odblokowującą z tyłu urządzenia i przechylić ramię robota w dół, aż ulegnie zablokowaniu.



11. Obrócić osłonę przeciwbryzgową w taki sposób, aby jej wycięcie skierowane było w otwartą stronę (przeciwną do bloku silnika). Upewnić się, że miska do mieszania jest wciąż stabilnie osadzona w przewidzianym na nią gnieździe.
12. Włożyć zsuwnię do dodawania składników od góry w szczelinie osłony przeciwbryzgowej.
Zsuwnia umożliwia dodawanie dalszych składników do miski w czasie, gdy robot pracuje.

Podłączenie i włączanie urządzenia

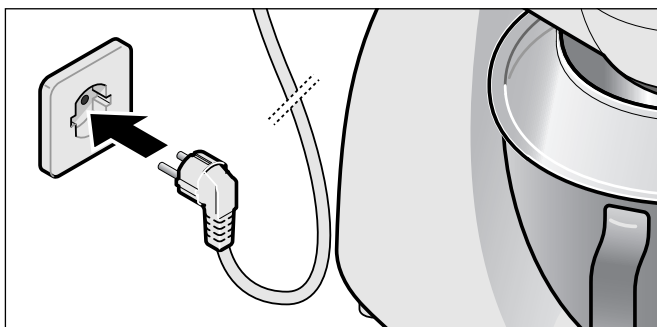


OSTRZEŻENIE - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

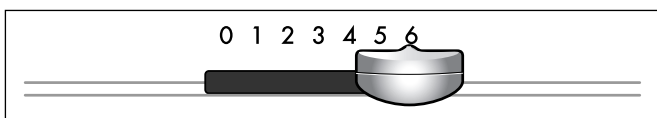
- Wtyczkę wkładać do gniazdka elektrycznego dopiero wtedy, gdy urządzenie jest całkowicie zmontowane do danego zastosowania.
- Końcówka mieszająca obraca się również przy ramieniu robota odchylonym do góry. Dlatego urządzenie należy włączać dopiero wtedy, gdy ramię jest przechylone w dół.
- Nigdy nie pozostawiać pracującego robota kuchennego bez nadzoru.
- Nigdy nie wkładać rąk do pracującego urządzenia.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Aby uniknąć przeciążenia silnika, nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników, podanych w tej instrukcji.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy natychmiast przerwać pracę, jeśli słychać, że robot kuchenny pracuje z trudem, np. przy wyrabianiu ciężkiego ciasta.



1. Włożyć wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego parametry napięcia są zgodne z danymi technicznymi urządzenia.



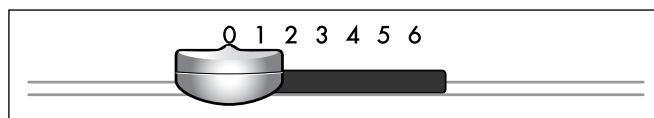
2. Za pomocą regulatora prędkości włączyć urządzenie i wybrać żądaną prędkość mieszania. Przestrzegać przy tym informacji podanych w rozdziale „Przykłady ustawień prędkości”.
3. Jeżeli nie wszystkie składniki mieszają się równomiernie, przerwać proces mieszania, wyłączając urządzenie, a następnie za pomocą szpatułki przesunąć składniki z obrzeża do środka miski.

Wyłączanie



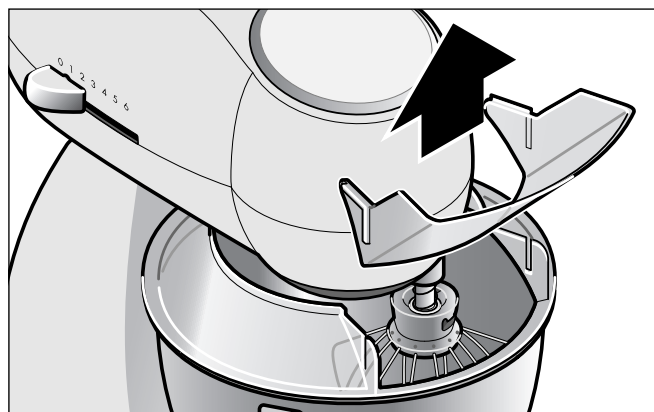
OSTRZEŻENIE - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

- Po wyłączeniu końcówka mieszająca jeszcze przez chwilę się obraca. Przed odchyleniem ramienia robota do góry poczekać do całkowitego zatrzymania końcówki mieszającej.

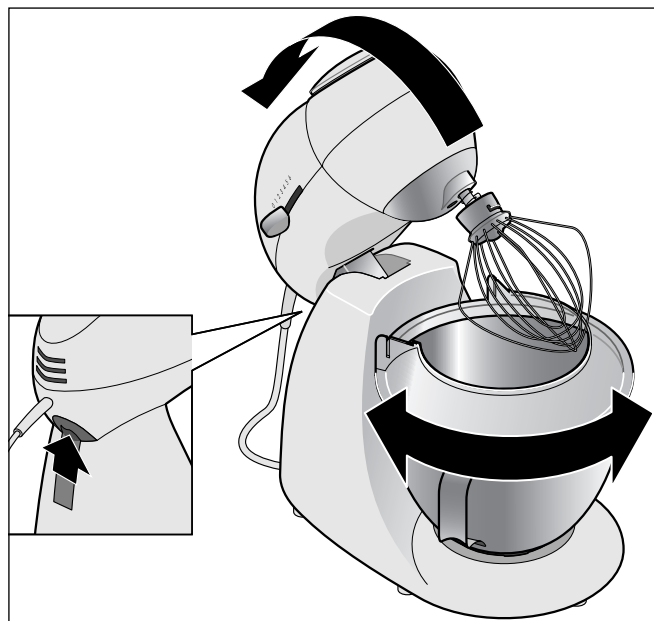


1. Ustawić regulator prędkości w pozycji 0.
2. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
3. Począkać do całkowitego zatrzymania końcówki mieszającej.

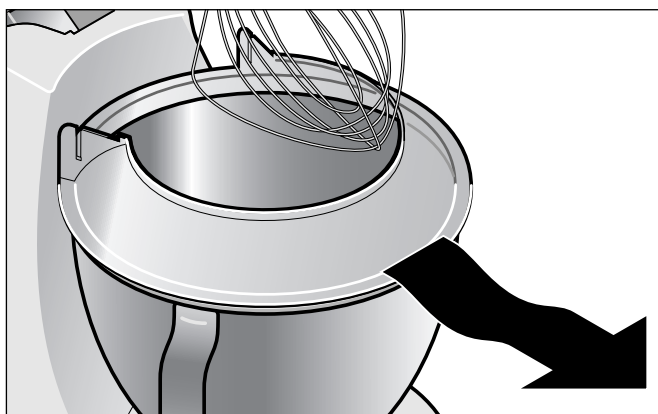
Wymowanie miski do mieszania



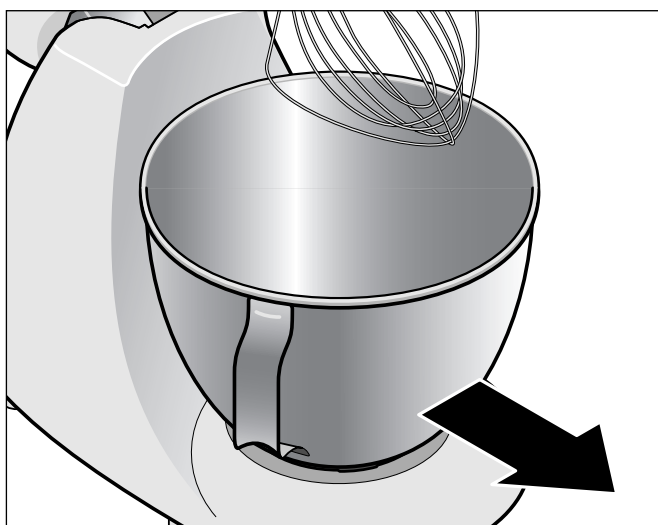
1. Usunąć zsuwnię do dodawania składników.



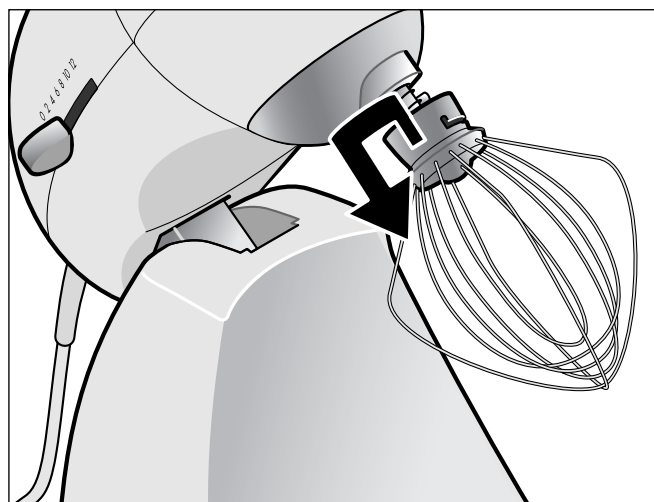
2. Ustawić osłonę przeciwbryzgową w taki sposób względem końcówki mieszającej, aby podczas odchylenia ramienia robota do góry końcówka ta nie kolidowała z osłoną przeciwbryzgową.
3. Docisnąć ku górze dźwignię odblokowującą i odchylić ramię robota do tyłu, aż ulegnie zablokowaniu w pozycji odchylonej.



4. Zdjąć osłonę przeciwbryzgową.



5. Wyjąć miskę do mieszania z gniazda, obracając ją nieco w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie zwolniona.



6. Pokonując opór sprężyny króćca przyłączeniowego, docisnąć końcówkę mieszającą do góry, a następnie obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż możliwe będzie jej usunięcie.

Przykłady ustawień prędkości

Zastosowanie	Końcówka mieszająca	Stopień prędkości
Ucieranie tłuszczu i cukru na kremową masę	trzepak	Rozpocząć od stopnia 1 i powoli zwiększać prędkość do stopnia 6
Dodawanie jajek do kremowych mas	trzepak	3-6
Dodawanie mąki, owoców itp.	trzepak	1-2
Ciasto keksowe	trzepak	Rozpocząć od stopnia 1 i powoli zwiększać prędkość do stopnia 6
Dodawanie tłuszczu do mąki	trzepak	1-2
Ubijanie białka / śmietany	końcówka do ubijania	Zwiększyć prędkość do 6
Zagniatanie ciasta drożdżowego	hak do zagniatania ciasta	Rozpocząć od stopnia 1 i powoli zwiększać prędkość do stopnia 2-3

Czyszczenie i przechowywanie

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie wolno narażać urządzenia na działanie wilgoci. Chronić ją również przed wodą kapiącą i rozpryskową.

Obudowa

- ▷ W razie potrzeby przetrzeć obudowę oraz kabel zasilający lekko zwilżoną szmatką. Następnie dobrze osuszyć obie części.

Miska do mieszania, końcówki mieszające, osłona przeciwbryzgowa i zsuwnia do dodawania składników

- ▷ Te części robota kuchennego mogą być myte w zmywarce do naczyń lub ręcznie. Osłonę przeciwbryzgową i zsuwnię do dodawania składników należy przy tym zawsze umieszczać w górnym koszu zmywarki do naczyń.
- ▷ Całkowicie osuszyć wszystkie elementy, zanim zostaną one schowane w celu przechowywania.

Wskazówka: Wszystkie akcesoria należy w miarę możliwości myć zaraz po użyciu, aby resztki składników nie zdążyły przyschnąć.

Przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie dla dzieci

- Robota kuchennego należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



OSTRZEŻENIE - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

- Urządzenie należy przenosić tylko z ramieniem przechylonym w dół i zablokowanym. Podczas transportu wszystkie akcesoria muszą być bezpiecznie zamocowane lub przenoszone oddzielnie.
- ▷ Urządzenie przechowywać w miejscu chronionym przed kurzem/pyłem, wilgocią, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz skrajnymi temperaturami.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

• Urządzenie nie działa.	• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego?
• Silnik brzmi, jak gdyby był mocno obciążony, ustawiona prędkość nie jest osiągnięta.	▷ Wyłączyć urządzenie. • Przekroczono maksymalne dopuszczalne ilości składników? Czy ciasto jest zbyt ciężkie do wyrobienia? • Wyrobić najpierw jedną, a potem drugą połowę ciasta lub zmienić skład ciasta (np. poprzez dodanie cieczy).
• Urządzenie nie pracuje od razu z pełną prędkością.	• Jest to normalne. Urządzenie jest wyposażone w funkcję „Soft Start”.
• Silnik przez chwilę „wyje”, potem urządzenie pracuje już jednak normalnie.	• Urządzenie w trakcie procesu mieszania automatycznie dostosowuje moc silnika do aktualnego obciążenia. Dochodzi przy tym do chwilowego wahnięcia prędkości mieszania. Jest to zjawisko normalne.

Przepisy

Mus czekoladowy

Składniki:

- 300 g kuwertyry
- 3 jajka
- 3 łyżki soku pomarańczowego
- 1/2 l śmietany kremowej

Końcówka mieszająca:

końcówka do ubijania

Przyrządzenie:

1. Podzieloną na drobne kawałki kuwertyrę roztopić w kąpeli wodnej, a następnie odstawić na bok.
2. Śmietanę kremową umieścić w misce do mieszania i ubijać za pomocą **końcówki do ubijania** na stopniu **6** aż do uzyskania sztywnej masy. Potem przełożyć do innej miski i wstawić do lodówki.
3. Miskę do mieszania umyć w gorącej wodzie. Jajka oraz sok pomarańczowy umieścić w jeszcze gorącej misce do mieszania i pozostawić na kilka minut w ciepłej (nie gorącej) kąpeli wodnej. W międzyczasie dokładnie umyć **końcówkę do ubijania**.
4. Ciepłą mieszankę jajek i soku ubijać za pomocą **końcówki do ubijania** na stopniu **6** aż do uzyskania gęstej, piankowej masy.
5. Zredukować prędkość mieszania do stopnia **1**. Do pracującego urządzenia powoli włączyć schłodzoną (ale jeszcze płynną) kuwertyrę. Wszystko dobrze wymieszać, tak aby powstała jednorodna masa.
6. Uzyskaną masę czekoladowo-jajeczną ręcznie wmieszać do ubitej śmietany kremowej.
7. Gotowy mus czekoladowy wstawić do lodówki na około 30 minut.

Wskazówka higieniczna:

Ponieważ mus czekoladowy przyrządzany jest z użyciem surowych jaj, należy używać wyłącznie świeżych jajek. Gotową potrawę od razu po przyrządzeniu wstawić do lodówki i jak najszybciej spożyć.

Ciasto na pizzę

Składniki:

- 350 g mąki
- 1 szczypta cukru
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki drożdży suszonych
- 1/2 łyżeczki soli
- ok. 180 ml letniej wody

Końcówka mieszająca:

hak do zagniatania ciasta

Przyrządzenie:

1. Wszystkie suche składniki oraz oliwę z oliwek umieścić w misce do mieszania. Wymieszać za pomocą **haka do zagniatania ciasta** na stopniu **1**.
2. Ilość wody może być różna w zależności od rodzaju mąki. Dlatego wodę należy dodawać stopniowo do momentu, aż uzyskana zostanie właściwa konsystencja.
3. Zwiększyć prędkość mieszania do stopnia **2-3**.
4. Jeśli utworzy się gruda ciasta, wyłączyć urządzenie i dokończyć ugniatanie ciasta ręcznie.
5. Uformować z ciasta kulę, umieścić ją w misce do mieszania i przykryć czystą ściereczką kuchenną. Odstawić na około 45 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia - ciasto powinno w tym czasie mniej więcej podwoić swoją objętość.
6. Rozgrzać piekarnik do temperatury 225°C (z termoobiegiem do 200°C). Zagnieść ciasto ręcznie na lekko posypanej mąką powierzchni roboczej, a następnie rozwałkować na natłuszczonej blasze do pieczenia. Odstawić na kolejne 10 minut do wyrośnięcia.
7. Na tak uzyskane dno pizzy nałożyć ulubione składniki pizzy, a następnie piec przez 15-20 minut do momentu, aż brzeg ciasta przybierze żółto-złoty kolor i stanie się chrupiący.

Amarettini

(Włoskie makaroniki z migdałami)

Składniki:

3 białka jajek

1 szczypta soli

150 g brązowego cukru

200 g mielonych migdałów

4 krople aromatu z gorzkich migdałów

Końcówka mieszająca:

końcówka do ubijania

Przyrządzenie:

1. Rozgrzać piekarnik do temperatury 140°C (z termoobiegiem do 120°C).
Miska do mieszania oraz końcówka do ubijania muszą być całkowicie wolne od tłuszczu. Białko jajek nie może zawierać żadnych śladów żółtka.
2. Umieścić białko jajek w misce do mieszania. Ubić za pomocą **końcówki do ubijania** na stopniu **6**. Dodać szczyptę soli. Gdy piana z białek stanie się sztywna, powoli dodać cukier do pracującego urządzenia. Kontynuować ubijanie do momentu, aż powstanie sztywna, błyszcząca piana. Przy wyłączonym urządzeniu sprawdzić, czy masa białkowa jest na tyle zestalona, że cięcie nożem pozostaje widoczne.
3. Migdały oraz aromat z gorzkich migdałów dynamicznie wmieszać ręcznie do piany z białek.
4. Z uzyskanej masy za pomocą dwóch łyżeczek do herbaty uformować małe kulki i umieścić je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Piec w piekarniku na środkowej szynie przez około 20 minut.

Babka mandarynkowo-czekoladowa

Składniki:

1.

Tłuszcz do formy do pieczenia

2.

200 g masła

175 g cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

1 szczypta soli

3.

4 jajka

4.

200 g mąki

100 g skrobi spożywczej

1 opakowanie proszku do pieczenia

5.

1/2 startej skórki z cytryny

100 g płatków czekoladowych

2 małe puszki mandarynek

(po 175 g masy netto [po odsączeniu])

Wedle uznania:

Kuwertura lub cukier puder

Końcówka mieszająca:

trzepak

Przyrządzenie:

1. Wysmarować tłuszczem formę do babki i rozgrzać piekarnik do temperatury 175°C (z termoobiegiem do 150°C).
2. Umieścić masło, cukier, cukier waniliowy oraz sól w misce do mieszania i ubijać za pomocą **trzepaka** na stopniu **4-5**.
3. Przy pracującym urządzeniu stopniowo dodać jajka.
4. Wymieszać ze sobą mąkę, skrobię spożywczą oraz proszek do pieczenia, a następnie wmieszać do masy na stopniu **1**.
5. Odsączyć mandarynki. Ręcznie wmieszać skórkę z cytryny, płatki czekoladowe oraz mandarynki do masy.
6. Tak przygotowane ciasto umieścić w przygotowanej wcześniej formie do babki i piec na drugiej szynie od dołu przez około 45 minut (z termoobiegiem przez ok. 35 minut).
7. W zależności od indywidualnych preferencji na upieczone ciasto nanieść kuwerturę lub posypać cukrem pudrem.

Naleśniki z nadzieniem serowym (Topfenpalatschinken)

Austriacki przysmak, złożony z naleśników nadziewanych masą twarogową i zapiekanych w piekarniku.

Składniki na naleśniki:

60 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej

70 g mąki pszennej (typ 405)

1 szczypta soli

300 ml mleka

2 jajka

Składniki na nadzienie twarogowe:

1.

3 białka jajek

2 łyżki cukru

2.

40 g miękkiego masła

2 łyżki cukru

1 szczypta soli

1/4 startej skórki z cytryny

2 żółtka

3.

1/8 l kwaśnej śmietany

250 g chudego twarożku

4.

50 g rodzynek

Do wykończenia:

1/8 l śmietany kremowej

1 łyżka cukru

1 żółtko

Cukier puder

Końcówka mieszająca:

końcówka do ubijania

Przyrządzanie naleśników:

1. Wymieszać ze sobą oba rodzaje mąki oraz sól. Wlać mleko do miski do mieszania. Uruchomić **końcówkę do ubijania** na stopniu 1. Dodawać stopniowo mąkę. Na koniec dodać jajka.
2. Przed przystąpieniem do smażenia naleśników na patelni z powłoką zapobiegającą przywieraniu odstawić gotowe ciasto na około 30 minut.
3. Gotowe naleśniki ułożyć w stos na talerzu i przykryć.

Przygotowania:

1. Wysmarować tłuszczem płaską formę do zapiekania.
2. Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C (z termoobiegiem do 170°C).
3. Umyć rodzynek pod gorącą wodą i odsączyć.
4. Dokładnie umyć i wysuszyć miskę do mieszania.

Przyrządzanie nadzienia twarogowego:

1. Umieścić białko jajek w misce do mieszania i ubijać za pomocą **końcówki do ubijania** na stopniu 6. Gdy tylko masa zacznie się zestalać, powoli (stopniowo) dodać cukier i kontynuować ubijanie na sztywną pianę. Przełożyć gotową pianę z białek do innego naczynia i odstawić na bok. Umyć miskę do mieszania.
2. Umieścić masło, cukier, sól, skórkę z cytryny oraz żółtko w misce do mieszania i ubijać za pomocą **końcówki do ubijania** na stopniu 6.
3. Następnie przy pracującym urządzeniu stopniowo dodawać kwaśną śmietaną oraz twarożek. Zredukować przy tym prędkość mieszania do stopnia 3.
4. Wmieszać ręcznie rodzynek oraz przygotowaną wcześniej pianę z białek.

Prace końcowe:

1. W centralnej części naleśnika umieścić nieco nadzienia twarogowego, a następnie zwinąć naleśnik wraz z nadzieniem w rolkę. Nadzienie rozprowadzać przy tym na naleśnikach możliwie równomiernie.
2. Zwinięte w rolkę naleśniki układać kolejno w przygotowanej formie do zapiekania.
3. Wymieszać trzepaczką śmietaną z cukrem i równomiernie poleć naleśniki.
4. Piec w piekarniku na środkowej szynie przez około 30 minut.
5. Na koniec posypać cukrem pudrem. Podawać na ciepło.

Tarta jagodowa

- pyszna również w przypadku podawania w stanie letnim -

Składniki na dno z ciasta kruchego:

175 g mąki (typ 550)

75 g zmielonych migdałów

175 g zimnego masła

60 g cukru

1 żółtko

Do formy:

Tłuszcz

Zmielone migdały

Składniki na polewę:

1 jajko

200 g kwaśnej śmietany kremowej

1/2 opakowania budyniu waniliowego w proszku

1 łyżka cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

Do ułożenia:

40 g siekanych migdałów

300 g głęboko zmrożonych jagód

Do wykończenia:

Trochę cukru pudru

Końcówka mieszająca:


hak do zagniatania ciasta, końcówka do ubijania

Przyrządzenie:

1. Wszystkie składniki na ciasto kruche umieścić w misce do mieszania i wymieszać za pomocą **haka do zagniatania ciasta** na stopniu **1-2**. Jeśli ciasto zbija się w duże grudy, wyjąć je z miski do mieszania i szybko zagnieść ręcznie do postaci gładkiego ciasta.
2. Owinąć ciasto folią i wstawić na około 30 minut do lodówki.
3. Rozgrzać piekarnik do temperatury 175°C (z termoobiegiem do 150°C).
4. W międzyczasie wysmarować tłuszczem formę do tarty (lub ewentualnie tortownicę) o średnicy około 26 cm i posypać ją migdałami.
5. Rozwałkować ciasto, a następnie uformować z niego dno tortowe o płaskim brzegu. Kilkakrotnie nakłuć ciasto widelcem. Podpiec wstępnie przez 20 minut na średniej szynie piekarnika.
6. W międzyczasie umieścić wszystkie składniki na polewę w misce do mieszania i wymieszać za pomocą **końcówki do ubijania** na stopniu **3**.

7. Migdały oraz głęboko zmrożone jagody umieścić na wstępnie podpieczonym dnie z kruchego ciasta. Rozprowadzić przygotowaną polewę równomiernie po jagodach.
8. Piec dalej przez około 40 minut w takiej samej temperaturze.
9. Posypać do smaku cukrem pudrem.

Dane techniczne

Model:	1599
Numer artykułu:	342 073
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Klasa ochrony:	I 
Moc:	400 W
Pojemność miski do mieszania:	4 litry
Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Producent:	De'Longhi Appliances Srl. Via San Quirico, 300 50013 Campi Bisenzio Włochy

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.



Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Numer artykułu: 342 073
