



MANUALE D'USO

USER MANUAL

NAVODILA ZA UPORABO



impastatrice con frullatore

**mixer
with blender**

**mesilnik
z mešalnikom**

CODICE ART.: 137567.01

220-240V ~

50/60Hz

550W

Locked motor 1500W





**La sicurezza di prodotti
testati e certificati
per te.**

impastatrice con frullatore



- Provato nell'uso
- Atossicità verificata

La società italiana IMQ con il logo IMQ verified
attesta la conformità di questo prodotto a quanto
dichiarato sulla confezione, secondo requisiti
di sostenibilità, sicurezza e qualità.

su **www.eurospin.it** trovi
la versione digitale del manuale d'uso

Chiamaci al numero verde gratuito!
(800 595 595)
Dal lunedì al venerdì 8.30-12.30 / 15.30-19.30 / sabato 8.30-12.30
Esclusi i giorni festivi.

INDICE

AVVERTENZE IMPORTANTI	1
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	4
ISTRUZIONI PER L'USO	4
ISTRUZIONI PER L'USO DEL FRULLATORE	6
CONSIGLI UTILI	8
PULIZIA E MANUTENZIONE	8
CAPACITÀ MASSIME	8
DATI TECNICI	9
GARANZIA.....	9
I NOSTRI CONSIGLI DI PREPARAZIONE	10

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO:

Durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza dell'apparecchio purchè tali persone siano sotto controllo o ad esse siano state impartite istruzioni su come usare l'apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso.
8. Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
9. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
10. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
11. Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
12. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
13. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
14. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano

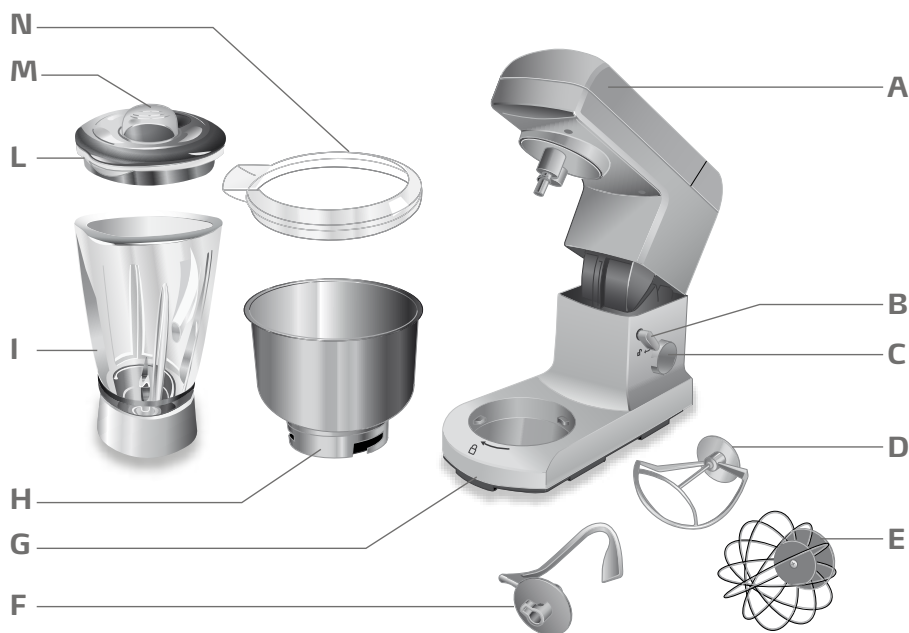
danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.

15. In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
16. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
17. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
18. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
19. Questo apparecchio è conforme alla direttiva LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
20. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
21. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
22. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
23. Non toccare mai le parti in movimento.
24. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
25. Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano dalle parti in movimento.
26. Non introdurre mai gli alimenti con le mani durante il funzio-

- namento; utilizzare sempre le apposite fessure.
27. Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola mentre l'apparecchio è in funzione. Spengere l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa ed utilizzare sempre la spatola in dotazione.
 28. Non usare l'apparecchio se la lama è danneggiata.
 29. Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti aventi un'eccessiva consistenza (esempio: cubetti di ghiaccio o carne con ossa).
 30. PREPARARE LA TAZZA DEL FRULLATORE CON GLI ALIMENTI DA FRULLARE E MONTARLA SUL CORPO MOTORE PRIMA DI COLLEGARE LA SPINA ALLA PRESA DI CORRENTE.
 31. Non trasportare l'apparecchio tramite la tazza montata, ovvero, la maniglia della tazza non deve servire per trasportare l'apparecchio.
 32. Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano da lame e dischi in movimento.
 33. IL PRODOTTO E' STATO PROGETTATO IN MODO CHE SIA FUNZIONANTE SOLO SE IL COPERCHIO E LA TAZZA DEL FRULLATORE SONO STATI MONTATI CORRETTAMENTE. QUALORA QUESTO NON SI VERIFICASSE, PORTARE IL PRODOTTO AD UN CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO.
 34. PRIMA DI TOGLIERE IL COPERCHIO ATTENDERE CHE LA LAMA SIA COMPLETAMENTE FERMA E STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.

CONSERVATE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



- A Braccio
- B Leva inclinazione braccio
- C Manopola regolazione velocità
- D Frusta per mescolare
- E Frusta per montare
- F Frusta per impastare
- G Corpo dell'apparecchio
- H Ciotola
- I Frullatore
- L Coperchio frullatore
- M Tappo coperchio frullatore
- N Coperchio paraschizzi

ISTRUZIONI PER L'USO

Capacità e velocità massime consentite

Capacità massima di farina da non superare in nessun caso	785 g
Capacità massima assoluta da non superare in nessuno caso (per maggiori dettagli riferirsi al paragrafo RICETTE)	1,2 Kg
Velocità massima consentita con la frusta per impastare (F)	velocità 3
Velocità massima consentita con la frusta per mescolare (D)	velocità 4
Velocità massima consentita con la frusta per montare (E)	velocità 10

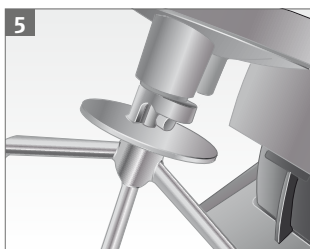
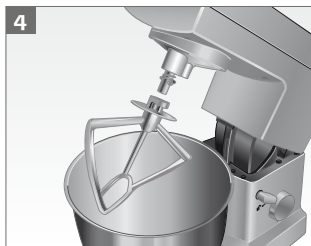
Avvertenza:

Dopo aver tolto l'apparecchio dalla confezione, al primo uso lavare accuratamente con acqua e sapone neutro tutte le parti che vengono in contatto con alimenti.

- Abbassare la leva (B) verso il simbolo  per sollevare il braccio (A) fino a sentire uno scatto di bloccaggio (Fig. 2).
- Inserire la ciotola (H) sulla base del corpo dell'apparecchio (G) in modo che le fessure presenti sulla ciotola si applichino perfettamente sulle tacche ricavate nell'apposito alloggiamento sul corpo dell'apparecchio. Ruotare in senso orario verso il simbolo  per bloccare la ciotola (G) (Fig. 3).
- Inserire sulla ciotola (H) l'apposito coperchio paraschizzi (N) contro la fuoriuscita di liquidi.
- In base al tipo di alimento da lavorare, inserire la frusta sull'asse motore del corpo dell'apparecchio (G) (Fig. 4), e ruotarla in senso antiorario per bloccarla in modo che il perno ricavato sull'asse motore si alloggi perfettamente nell'apposita asola sull'attacco della frusta (Fig. 5).

L'apparecchio dispone di tre tipologie di fruste:

- Frusta per montare (E): per montare chiare d'uovo, panna, budini istantanei, miscele pronte per dolci; per rendere cremosi margarina o burro e zucchero (utilizzare della margarina o burro a temperatura ambiente); per mescolare le uova, per Pan di Spagna e dolci soffici.
 - Frusta per impastare (F): per tutti i tipi di impasti (pasta per pizza, pane, pasta frolla, etc..).
 - Frusta per mescolare (D): per miscele per dolci morbidi.
- Sempre con il braccio (A) sollevato, versare gli ingredienti nella ciotola (H).
 - Abbassare nuovamente la leva (B) e contemporaneamente il braccio (A) (Fig. 6).
 - Inserire la spina nella presa di corrente ed accendere l'apparecchio ruotando la manopola (C) sulla velocità "1". Aumentare la velocità poi in base alla necessità o secondo quanto riportato nella ricetta specifica.



- Per ottenere un risultato più omogeneo, spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e sollevare il braccio (A) come descritto in precedenza. Con l'aiuto di un'apposita spatola portare verso il centro gli alimenti depositati sulle pareti della ciotola (H).
- A lavorazioni concluse o nel caso si decidesse di cambiare il tipo di frusta, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola (C) sulla posizione "O" e staccare la spina dalla presa di corrente; alzare il braccio (A) come descritto in precedenza e rimuovere la frusta estraendola con cautela verso l'esterno, dopo averla sbloccata ruotandola in senso orario.
- Rimuovere la ciotola (H) ruotandola in senso antiorario.

Attenzione:

Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi di aver collocato correttamente tutti gli accessori.

Attenzione:

Se si usano le fruste per impastare (F) e per mescolare (D), non far funzionare l'apparecchio per più di 5 minuti consecutivamente; poi lasciare raffreddare per almeno 20 minuti.

Se si usa la frusta per montare (E), non far funzionare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivamente; poi lasciare raffreddare per almeno 20 minuti.

La non osservanza di queste norme può comportare un danno al prodotto non coperto dalla garanzia.

Attenzione:

Se durante il funzionamento, si rendesse necessario aggiungere ulteriori ingredienti all'interno della ciotola (H), spegnere prima l'apparecchio ruotando la manopola (C) su "0" e versare gli ingredienti all'interno della ciotola stessa.

Attenzione:

Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano da parti in movimento.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FRULLATORE

- Rimuovere dal corpo dell'apparecchio (G) il coperchietto dell'alloggiamento del frullatore (Fig. 7).
- Inserire il frullatore (I) sul corpo dell'apparecchio (G) e ruotarlo in senso orario verso il simbolo  fino a bloccarlo (Fig. 8).
- Montare il coperchio (L) sul frullatore (I), e premerlo leggermente verso il basso fino al completo inserimento (Fig. 9).



- Inserire gli alimenti preparati in precedenza dal foro presente sul coperchio (L), senza superare il livello massimo indicato sul frullatore (I), e quindi inserire il tappo (M) sul coperchio (L) premendolo leggermente verso il basso e ruotandolo in senso orario per bloccarlo.
- Accendere l'apparecchio ruotando la manopola (C) sulla velocità "1". Aumentare la velocità poi in base alla necessità.

Nota: Per la frutta e la verdura più tenere (ad es. banane) iniziare a bassa velocità e successivamente aumentare la velocità secondo necessità. Per la frutta e la verdura di maggiore consistenza (ad es. carote) usare la velocità massima.

- Per ottenere un risultato più omogeneo, spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa di corrente, rimuovere il coperchio (L) e, con l'aiuto di un'apposita spatola, portare verso il centro gli alimenti depositati sulle pareti del frullatore (I).
- Ripetere le suddette operazioni per trattare altri carichi di cibo.

Nota: Non inserire nel frullatore più di 300 g alla volta di frutta o verdura a pasta dura.

Nota: Per evitare fuoriuscite di liquido non usare il frullatore con più di 1000 ml di minestre, passate e altri liquidi.

Attenzione:

Le lame sono taglienti, maneggiarle con attenzione.

Attenzione:

Non far funzionare l'accessorio frullatore per più di 30 secondi consecutivamente.

Attenzione:

Assicurarsi di aver bloccato saldamente il frullatore (I) ed il relativo coperchio (L) prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Attenzione:

Non far funzionare il frullatore per più di 30 secondi consecutivamente. Attendere almeno 2 minuti prima di procedere con un nuovo utilizzo.

Attenzione:

Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola (H) o del frullatore (I) mentre l'apparecchio è in funzione. Spegnerlo prima l'apparecchio e scollegare la spina di alimentazione.

Attenzione:

Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano da lame e dischi in movimento.

Attenzione:

Applicare sempre il coperchio (L) prima di azionare il frullatore.

Attenzione:

Prima di frullare liquidi tiepidi rimuovere sempre il tappo coperchio frullatore (M). Non inserire mai liquidi caldi nel frullatore.

Consigli utili

- Si consiglia di montare le uova a temperatura ambiente per un miglior risultato.
- Prima di montare le chiare d'uovo, verificare l'assenza di grasso o tuorlo d'uovo sulla frusta per montare o nella ciotola.
- Per la pasta frolla usare ingredienti freddi, a meno che non sia specificato diversamente nella ricetta.
- Se sentite che l'apparecchio lavora sotto sforzo durante l'uso, spegnerlo, togliere la spina dalla presa di corrente e ridurre la quantità da impastare.
- L'impasto ottimale degli ingredienti si ottiene aggiungendoli prima del liquido.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere tutti gli accessori utilizzati, operando in senso inverso a quanto descritto in precedenza per l'assemblaggio.
- La ciotola (H), il coperchio (N) e la frusta per montare (E) possono essere lavate in lavastoviglie; la frusta per mescolare (D) e quella per impastare (F) devono essere lavate a mano con acqua calda e detergente neutro.
- Tutti i componenti del frullatore possono essere lavati in lavastoviglie nel cestello superiore ad una temperatura max di 50°C/ 122°F.
- Per la pulizia del corpo dell'apparecchio (G) utilizzare un panno leggermente umido.
- Pulizia del frullatore (I): riempire il frullatore con acqua tiepida e sapone; montare il coperchio (L) con il tappo (M); azionare il frullatore alla velocità massima per 30 secondi. Risciacquare e se necessario ripetere l'operazione.

Attenzione:

Dopo la pulizia, far asciugare ogni parte perfettamente prima di rimontarla.

Capacità massime

Pasta frolla	785 g di farina
Pan di spagna	1,2 Kg di miscela totale
Impasto per pane	785 g di farina
Meringa (albumi + zucchero)	8
Pasta all'uovo	500 g di farina

DATI TECNICI

Alimentazione : 220-240V~

Potenza : 550W Locked motor 1500W

Frequenza : 50/60Hz

GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di tre anni dalla data di acquisto.

Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura.

In caso di difetto preesistente all'acquisto, viene garantita la sostituzione.

Non sono coperte da garanzie tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa della negligenza o dalla trascuratezza nell'uso. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di un utilizzo di tipo professionale.

Il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose e animali domestici da conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzioni.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto. Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

I nostri consigli di preparazione

Ricetta base per il pane



facile



1 ora e 35 min.



1,1 Kg

INGREDIENTI

400 ml d'acqua tiepida
30 g di lievito fresco oppure 14 g di lievito secco
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di sale
30 g d'olio
300 g di farina 00
300 g di semola rimacinata di grano duro



PREPARAZIONE

- Miscelare nella ciotola il lievito con l'acqua e lo zucchero. Lasciar riposare per 15 minuti.
- Aggiungere al liquido il sale e l'olio.
- Usando il gancio, impastare a velocità "1" aggiungendo gradualmente le farine.
- Proseguire a velocità "1" sino a 2 minuti dall'inizio.
- Passare a velocità "2" ed impastare ancora per 4 minuti.
- Trasferire l'impasto in una ciotola leggermente unta e coprirlo con pellicola, ungendo anch'essa.
- Lasciar lievitare a temperatura ambiente lontano da correnti per 1 ora o fino a che raddoppia in volume.
- Su di un piano infarinato dare le forme che si desidera.
- Porle su placche da forno unte d'olio o rivestite di carta oleata, coprire con un canovaccio e lasciar lievitare ancora 30 minuti.
- Cuocere in forno preriscaldato a 220° C per 25-35 minuti a seconda dei formati o fino a che battendo la base del pane questo produca un suono sordo, di vuoto.

Ricetta base per cake (torta paradiso)



facile



50 min.



1,2 Kg

INGREDIENTI

300 g di burro a temperatura ambiente

300 g di zucchero

4 uova da 65/70 gr.

8 tuorli (circa 160 gr.)

200 g di farina 0

130 g di fecola di patate

1 bustina di lievito in polvere per dolci

1 pizzico di sale

aromi (essenza di vaniglia, mandorla o scorze di limone, arancia, etc...)



PREPARAZIONE

- Inserire nella ciotola il burro, lo zucchero, il sale e gli aromi.
- Usando la frusta a fili, montare a velocità "7" per 5 minuti.
- Passare a velocità "8" e montare ancora per 5 minuti.
- Continuando a montare, aggiungere un uovo intero o 2 tuorli alla volta, ad intervalli di un minuto circa o fino a che l'uovo non sia ben incorporato.
- Aggiungere la farina, la fecola ed il lievito e amalgamare a velocità "6" per 2 minuti.
- Versare il composto in stampi imburrati e poco infarinati.
- Cuocere in forno preriscaldato a 170° C per circa 35/45 minuti.
- Sformare e lasciar riposare 5 minuti nello stampo.
- Sformare su una griglia e lasciar ben raffreddare prima di utilizzarla.

Ricetta base per pasta fresca all'uovo – 800 gr.

INGREDIENTI

500 g di farina "00"
4 uova da 65/70 g
50 ml d'acqua fredda
5 g d'olio

PREPARAZIONE

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti.
- Usando il gancio, impastare a velocità "2" per 5 minuti.
- Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata e coprirlo con pellicola. Lasciar riposare per 30 minuti in luogo tiepido.
- Tirare la pasta a mano o a macchina e tagliarla secondo la ricetta.
- Cuocere in acqua bollente salata dai 5 agli 8 minuti a seconda del formato.

Ricetta base per pasta frolla – 1,2 kg.

INGREDIENTI

600 g di farina "00"
300 g di burro freddo a pezzetti
180 g di zucchero
3 tuorli
75 ml d'acqua fredda
un pizzico di sale
aromi (vaniglia, scorza di limone, scorza d'arancia, etc...)

PREPARAZIONE

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti.
- Usando la frusta (F), impastare a velocità "2" per 5 minuti.
- Trasferire l'impasto sul piano di lavoro e formare velocemente una palla.
- Avvolgere con pellicola e porre in frigo per almeno 20 minuti o fino a che si sarà leggermente indurito.
- Stendere la pasta su un piano infarinato all'altezza e nelle dimensioni desiderate.
- Cuocere in forno preriscaldato a 170/180° C dai 15 ai 25 minuti a seconda della ricetta

Ricetta base per meringa – 900 gr (8 albumi)

INGREDIENTI

300 g di albumi (7/8 albumi)
300 g di zucchero semolato
300 g di zucchero a velo
1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

- Inserire nella ciotola gli albumi a temperatura ambiente e il sale.
- Usando la frusta a fili, montare a neve a velocità "9" per 5 minuti.
- Passare a velocità "10" ed aggiungere poco alla volta lo zucchero semolato.
- Continuare a montare ancora per 5 minuti dal termine dell'ultima aggiunta.
- Spegner l'apparecchio ed estrarre la ciotola.
- Con una spatola e con movimenti dall'alto verso il basso, incorporare lo zucchero a velo fatto passare per un setaccio.
- Con l'aiuto di una sacca da pasticceria o con due cucchiaini, formate le meringhe su placche da forno rivestite di carta oleata o imburrate pochissimo.
- Cuocere in forno preriscaldato a 40/50° C per alcune ore, lasciando lo sportello socchiuso per un paio di centimetri, per permettere all'umidità di uscire ed alle meringhe di seccare bene.
- Potranno occorrere 3-4 ore per i pezzi più piccoli e sottili sino a 8-10 ore per le meringhe più grandi.



**The security of products
tested and certified
for you.**

mixer with blender



The Italian Company IMQ having the verified IMQ logo attests conformity of this product with what is stated on the package, according to requirements of sustainability, safety, and quality.

on **www.eurospin.it** you can find the digital version of the manual



CONTENT

IMPORTANT SAFEGUARDS	15
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	18
INSTRUCTIONS FOR USE.....	18
INSTRUCTIONS FOR USING THE BLENDER	20
USEFUL TIPS.....	21
CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
MAXIMUM CAPACITY.....	22
TECHNICAL FEATURES.....	23
WARRANTY	23
OUR TIPS FOR PREPARATION	24

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

- 1.
2. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
3. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
4. Never place the appliance on or close to sources of heat.
5. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
6. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
7. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
8. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
9. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
10. Make sure that children cannot play with the appliance.
11. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
12. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
13. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
14. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
15. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including

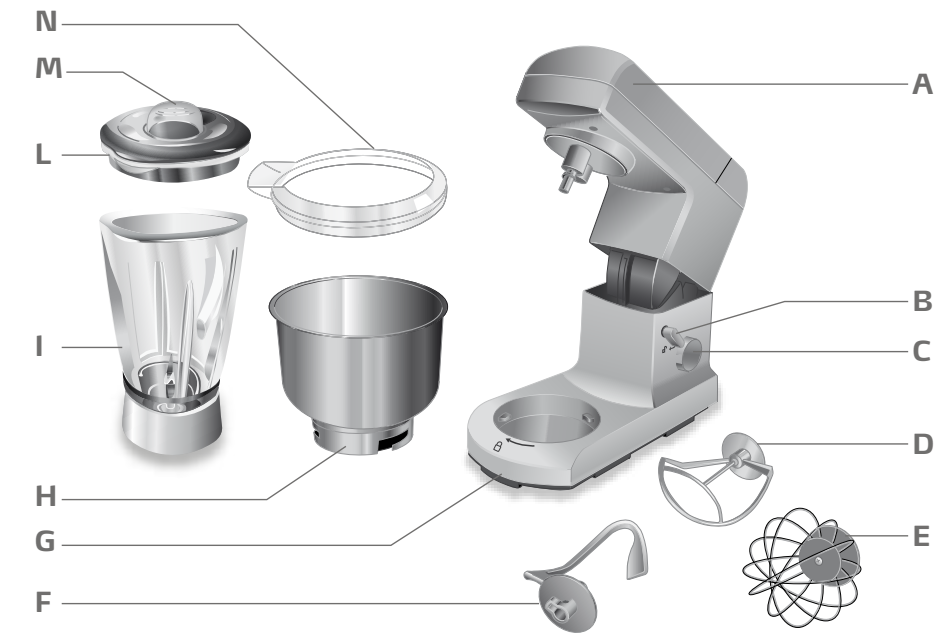
substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.

16. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
17. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
18. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
19. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
20. This appliance conforms to the directives LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
21. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
22. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
23. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
24. Never touch moving parts.
25. Never operate the appliance when empty.
26. To avoid injury and damage to appliance, always keep hands and kitchen utensils out of reach of moving parts.
27. Never use hands to insert food while the appliance is working; always insert food through the relevant openings.
28. Never remove foods from the sides of the bowl while the appliance is operating. Switch off the appliance, unplug it from the mains power, and always use the spatula supplied.

- 29. Do not use the appliance in case of damaged blade.
- 30. Do not use the appliance to mince overly hard food (such as ice cubes or meat with bone).
- 31. PUT FOOD INTO THE BLENDER CONTAINER WITH FOOD AND PLACE THE LATTER ON THE MOTOR BODY BEFORE PLUGGING THE APPLIANCE IN.
- 32. Do not move the appliance through the mounted container as it is not suitable to handle the appliance.
- 33. To prevent personal injuries and appliance damages, always keep hands and kitchenware out of operating blades and discs.
- 34. THE PRODUCT WAS DESIGNED TO WORK ONLY WHEN THE LID AND THE CONTAINER OF THE BLENDER ARE ASSEMBLED PROPERLY. IN CASE IT DOES NOT OCCUR, CONTACT AN AUTHORIZED SERVICE CENTRE.
- 35. BEFORE REMOVING THE LID, WAIT FOR THE BLADE TO STOP COMPLETELY AND UNPLUG THE APPLIANCE.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- A Arm
- B Tilt-back head lever
- C Speed regulation dial
- D Beater
- E Whisk
- F Dough hook
- G Appliance body
- H Bowl
- I Blender
- L Blender lid
- M Blender lid plug
- N Splash guard lid

INSTRUCTIONS FOR USE

Maximum allowed amounts and speed

Maximum amount of flour which must not be exceeded in any case	785 g
Maximum absolute amount which must not be exceeded in any case (for further details, refer to the paragraph RECIPES)	1,2 Kg
Maximum allowed speed with the dough hook (F)	speed 3
Maximum allowed speed with the beater (D)	speed 4
Maximum allowed speed with the whisk (E)	speed 10

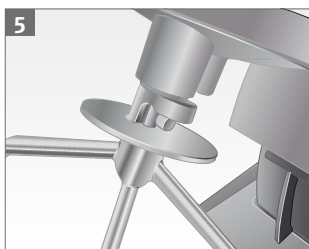
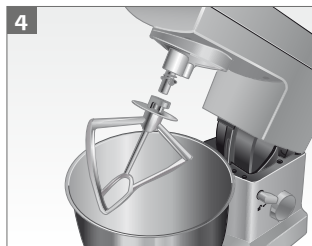
Warning:

After removing appliance from packaging and before using appliance for the first time, wash thoroughly all those appliance parts that will come into contact with food using water and mild detergent.

- Lower lever (B) towards  symbol in order to raise tilt-back head (A) until fastened (Fig. 2).
- Insert bowl (H) onto appliance base (G) so that the slots located on the bowl completely fit into the settings provided on the body of the appliance. Turn clockwise toward  symbol to fasten the bowl (G) (Fig. 3).
- Insert the appropriate splash guard lid (N) onto the bowl (H) to prevent liquid food from spilling out.
- According to the type of ingredient to be processed, insert beater onto motor base located on appliance body (G) (Fig. 4), turning it counter clockwise to fasten it so that the shaft located on the motor base fits into seat located on the beater (Fig. 5).

The appliance has three types of mixing attachment:

- Whisk (E): to whisk egg whites, cream, instant puddings and ready mixes for cakes and desserts; to cream butter or margarine with sugar (use butter or margarine at room temperature); to mix eggs, for sponge cakes and other light cakes.
- Dough hook (F): for all types of mix (pizza, bread, pastry, etc.).
- Beater (D): for soft cake mixes.
- Raise tilt-back head (A) to pour ingredients into bowl (H).
- Lower lever (B) again and lower head (A) at the same time (Fig. 6).
- Connect plug to mains outlet and turn appliance on by turning dial (C) and setting on speed "1". Increase speed according to need or according to recipe.



- For smoother results, switch appliance off , disconnect plug from mains outlet and raise head (A) as described above. Using a spatula, mix ingredients off the sides of the bowl and towards the centre of the bowl (H).
- At the end of processing, or to change the type of whisk, switch off the appliance by turning the dial (C) to "O" and unplugging it from the power socket; lift the arm (A) as described above and remove the whisk by pulling it out with care, after first releasing it by turning it clockwise.
- To remove bowl (H) turn counter-clockwise.

Caution:

Before using appliance, ensure that all accessories have been assembled properly.

Caution:

When using the dough hook (F) and the beater (D), do not operate the appliance for more than 5 consecutive minutes; subsequently, allow to cool down for at least 20 minutes.

When using the whisk (E), do not operate the appliance for more than 10 consecutive minutes; subsequently, allow to cool down for at least 20 minutes.

The failure to comply with these rules may damage the product not covered by the warranty.

Caution:

If more ingredients have to be added to bowl (H) during use, first turn dial (C) to position "0" to switch appliance off and then pour ingredients into bowl.

Caution:

To avoid injury and damage to appliance, always keep hands and kitchen utensils out of reach of moving parts.

INSTRUCTIONS FOR USING THE BLENDER

- Remove the lid of the blender housing (Fig. 7) from the appliance body (G).
- Insert the blender (I) onto the appliance body (G) and rotate it clockwise towards the symbol  until it locks (Fig. 8).
- Mount the lid (L) onto the blender (I) and press it slightly downwards up to the complete insertion (Fig. 9).
- Insert food previously prepared through the lid hole (L), without exceeding the max. level indicated on the blender (I), and then place the plug (M) onto the lid (L), by pressing it slightly downwards and rotating it counter-clockwise until it locks.
- Switch the appliance on by rotating the knob (C) to speed "1". Increase the speed according to requirements.



Note: In case of softer fruit and vegetable (e.g. bananas), start with the low speed and subsequently increase it as per requirements. Use the highest speed for harder fruit and vegetable (e.g. carrots).

- To obtain a more homogenous result, switch the appliance off, unplug it, remove the lid (L) and take food stuck on the blender sides (I) towards the centre by means of the appropriate spatula.
- Repeat the above procedure when adding other food.

Note: Do not put more than 300 g hard fruit or vegetable at a time into the blender.

Note: Do not use the blender with more than 1000 ml soup or other liquids to prevent liquid from spilling out.

Caution:

Blades are sharp, handle them with care.

Caution:

Do not operate the blender attachment continuously for more than 30 seconds.

Caution:

Before switching appliance on, make sure the blender (I) and the relevant lid (L) are tightly placed.

Caution:

Do not operate the blender for more than continuous 30 seconds. Await at least 2 minutes before proceeding with a new use.

Caution:

Do not remove food from bowl sides (H) or from blender (I) while the appliance is operating. Switch the appliance off and then unplug it.

Caution:

To prevent personal injuries and appliance damages, always keep hands and kitchenware out of operating blades and discs.

Caution:

Always put the lid (L) before activating the blender.

Caution:

Always remove the blender lid plug (M) before mixing warm liquids. Never pour hot liquids into the blender.

Useful tips

- For the best results, always whisk eggs at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure that there is no grease or egg yolk on the whisk attachment or in the bowl.
- Always use cold ingredients for short crust pastry, unless otherwise specified in the recipe.
- If appliance seems to be over-working, switch off, disconnect plug from mains outlet and reduce quantity of ingredients to process.
- For optimum mixing, always add liquids first.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove all of the attachments used, working in the opposite order to the way they were fitted.
- The bowl (H), the lid (N), and the whisk (E) are machine washable; the beater (D) and the dough hook (F) must be washed by hand in hot water with mild detergent.
- All blender components may be washed in the top part of the dishwasher at a max. temperature of 50°C/ 122°F.
- Use a slightly wet cloth for cleaning the appliance body (G).
- Blender cleaning (I): fill the blender with warm water and soap; place the lid (L) with the plug (M); start the blender at the highest speed for 30 seconds. Rinse and repeat the procedure, if necessary.

Caution:

After cleaning, dry all parts thoroughly and refit them.

Maximum capacity

Short crust pastry	785 g flour
Sponge cake	1.2 kg total mix
Bread dough	785 g flour
Meringue (egg whites+ sugar)	8
Fresh egg pasta.	500 g flour

TECHNICAL FEATURES

Power supply: 220-240V~

Power: 550W Locked motor 1500W

Frequency: 50/60Hz

WARRANTY

The appliance is guaranteed for three years from the date of delivery years from the date of delivery,

as shown by the date on the receipt/invoice.

In case of defect existing before purchase, the replacement is guaranteed.

The warranty does not cover those parts found to be faulty as a result of negligence or careless use. The warranty also excludes all cases of improper use of the appliance or any instances of use of professional type.

The seller refuses to accept any liability for damage that may directly or indirectly be caused to people, property or pets as a result of failure to abide by all instructions contained in this manual.



The symbol representing the crossed out trash can on the appliance indicates that the product, at the end of its useful life, must be treated separately from domestic waste. It must be taken to a recycling centre for electrical and electronic appliances or turned in to the point of sale when purchasing a new, equivalent, appliance.

Correct consignment of the no-longer used appliance to a recycling centre for treatment and environmentally compatible elimination avoids negative impact on the environment and public health, and makes possible the recovery the materials that the product is made from. The user is responsible for taking the appliance to the recycling centre at the end of its life. For more detailed information regarding the available collection systems, contract the local refuse centre or the store where the product was purchased. Anyone who leaves or throws away this appliance without taking it to a collection centre for electrical-electronic waste, shall be punished by administrative fine as per applicable law on illegal waste disposal.

Our tips for preparation

Basic bread dough



easy



1 hour and 35 min.



1.1 Kg

INGREDIENTS

400 ml lukewarm water
30 g fresh yeast or 14 g dried yeast
2 teaspoons sugar
1 teaspoon salt
30 g oil
300 g 00 flour
300 g reground durum wheat semolina



PREPARATION

- Mix the yeast with in the bowl with the water and sugar. Leave to rest for 15 minutes.
- Add the salt and oil to the mix.
- Use the dough hooks at speed "1" and gradually adding flour.
- Proceed at speed "1", 2 minutes from the start of mixing.
- Pass on to speed "2" and mix for 4 more minutes.
- Transfer the mix to a lightly greased bowl and cover with lightly greased cooking film.
- Leave the dough to prove at room temperature and away from draughts for 1 hour or until it is twice its original size.
- On a floured top, shape the dough as required.
- Place the dough shapes on baking sheets, either lightly greased or covered with greaseproof paper; cover the dough with a cloth and leave to rise for 30 minutes.
- Bake in an oven preheated to 220° C for 25-35, according to the shape and size and until knocking on the base of the bread produces a hollow sound.

Basic cake recipe (sponge)



easy



50 min.



1.2 Kg

INGREDIENTS

300 g butter at room temperature

300 g sugar

4 eggs (65/70 g each)

8 yolks (approx. 160 g)

200 g 0 flour

130 g potato starch

1 sachet powdered raising agent for cakes

1 pinch salt

Flavourings (vanilla or almond essence or lemon or orange zest, etc...)



PREPARATION

- Add the butter, sugar, salt and flavourings to the bowl.
- Use the wire whisk to beat at speed "7" for 5 minutes.
- Pass to speed "8" and beat for 5 minutes more.
- Continue to beat the mix, adding one whole egg or 2 yolks at a time, at intervals of one minute or until each egg is thoroughly incorporated into the mix.
- Add the flour, potato starch and raising agent, and mix at speed "6" for 2 minutes.
- Pour the mix into greased and lightly floured baking tins.
- Bake in an oven preheated to 170° C for 35/45 minutes.
- Remove from the oven and leave in the tin for 5 minutes.
- Turn out onto a wire rack and leave to cool thoroughly before use.

Basic recipe for fresh egg pasta – 800 gr

INGREDIENTS

500 g “00” flour
4 eggs (65/70 g each)
50 ml cold water
5 g oil

PREPARATION

- Add the ingredients to the bowl.
- Use the hook to mix at speed “2” for 5 minutes.
- Transfer the mix to a floured bowl and cover with cling film. Leave to rest in a warm place for 30 minutes.
- Roll out the sheets of pasta by hand or machine, and cut as required by the recipe.
- Cook in boiling salted water for 5-8 minutes according to shape and size.

Basic recipe for shortcrust pastry – 1.2 kg

INGREDIENTS

600 g “00” flour
300 g cold butter, cut into pieces
180 g sugar
4 egg yolks
75 ml cold water
Pinch of salt
Flavourings (vanilla, lemon or orange zest, etc...)

PREPARATION

- Add all of the ingredients to the bowl.
- Use the dough hook (F), and mix at speed “2” for 5 minutes.
- Transfer the mix to a work surface and roll it quickly into a ball.
- Wrap the pastry in cling film and place in the refrigerator for at least 20 minutes or until it has slightly hardened.
- Roll out the pastry to the required size and thickness on a floured board.
- Cook in a preheated oven at 170/180° C for 15 to 25 minutes according to the recipe

Basic meringue recipe – 900 g (8 egg whites)

INGREDIENTS

300 g egg whites (7/8)
300 g granulated sugar
300 g icing sugar
1 pinch salt

PREPARATION

- Add the whites (room temperature) and the salt to the bowl.
- Use the whisk to beat the whites at speed “9” for 5 minutes.
- Pass to speed “10” and add the granulated sugar a little at a time.
- Continue to beat the egg whites for 5 more minutes.
- Switch off the appliance and take out the bowl.
- Using a spatula, incorporate the previously sifted icing sugar with a folding movement from bottom to top.
- Use an icing bag or two spoons to form meringues onto baking sheets covered with lightly greased baking paper.
- Bake in an oven preheated to 40/50° C for a few hours, leaving the oven door slightly open (a couple of centimetres) to allow the moisture to escape and the meringues to dry thoroughly.
- Smaller meringues may need 3-4 hours and larger ones, up to 8-10 hours.



**Varnost izdelkov, testiranih in
certificiranih zate.**

mesilnik z mešalnikom



- poskusili uporabiti
- Prišlo nestrupenost

Italijanska družba IMQ z logotipom IMQ verified
potrjuje skladnost tega proizvoda z navedbami
na embalaži in z zahtevki v zvezi
s trajnostjo, varnostjo in kakovostjo.

na spletni strani **www.eurospin.it** je na voljo digitalna različica
navodil za uporabo



KAZALO

POMEMBNA OPOZORILA..... 29

OPIS APARATA 32

NAVODILA ZA UPORABO 32

NAVODILA ZA UPORABO MEŠALNIKA 34

NASVETI..... 35

ČIŠČEN JE IN VZDRŽEVANJE 36

NAJVIŠJA DOVOLJENA KOLIČINA..... 36

TEHNIČNI PODATKI..... 37

GARANCIJA 37

NAŠI NASVETI ZA UPORABO..... 38

PRED UPORABO APARATA PREBERITE TA NAVODILA.

Ob uporabi električnih aparatov je potrebno paziti na sledeče:

1. Preverite, da električna napetost aparata ustreza napetosti vašega električnega omrežja.
2. Ko je naprava priključena na električno omrežje, je ne pustite nenadzorovane; po vsaki uporabi iztaknite vtič.
3. Aparata ne polagajte na vire toplote ali v njihovo bližino.
4. Med uporabo položite aparat na vodoravno, stabilno in dobro razsvetljeno površino.
5. Aparata ne izpostavljajte vremenskim dejavnikom (dežju, soncu itd.).
6. Pazite, da električni kabel ne pride v stik z vročimi površinami.
7. Aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi sposobnostmi ter osebe, ki nimajo dovolj izkušenj oz. znanja v zvezi z uporabo aparata, vendar le pod nadzorom in pod pogojem, da so seznanjene z varno uporabo aparata in morebitnimi nevarnostmi, ki izhajajo iz njegove uporabe.
8. Otroci naj ne uporabljajo aparata. Aparat in kabel shranite izven dosega otrok.
9. Pazite, da se otroci ne igrajo z napravo.
10. Ohišja, napajalnega kabla in vtiča nikoli ne namakajte v vodo ali druge tekočine; čistite jih z vlažno krpo.
11. Ko aparat ne obratuje, staknite vtič iz vtičnice, preden montirate ali snamete posamezne nastavke ali preden napravo očistite.
12. Stikal na aparatu ali vtiča in napajalnih spojev se dotikajte samo s popolnoma suhimi rokami.
13. Vtič iztaknete tako, da ga potegnete iz vtičnice. Nikoli ga ne iztaknite tako, da povlečete za napajalni kabel.
14. Aparata ne uporabljate, če sta električni kabel ali vtič poškodovana ali če na aparatu opazite napako; v tem primeru aparat prepustite najbližjemu servisnemu centru ali pooblaščenemu tehniku podjetja Ariete, ki sta edina pristojna za vsa popravila vključno z zamenjavo napajalnega kabla.

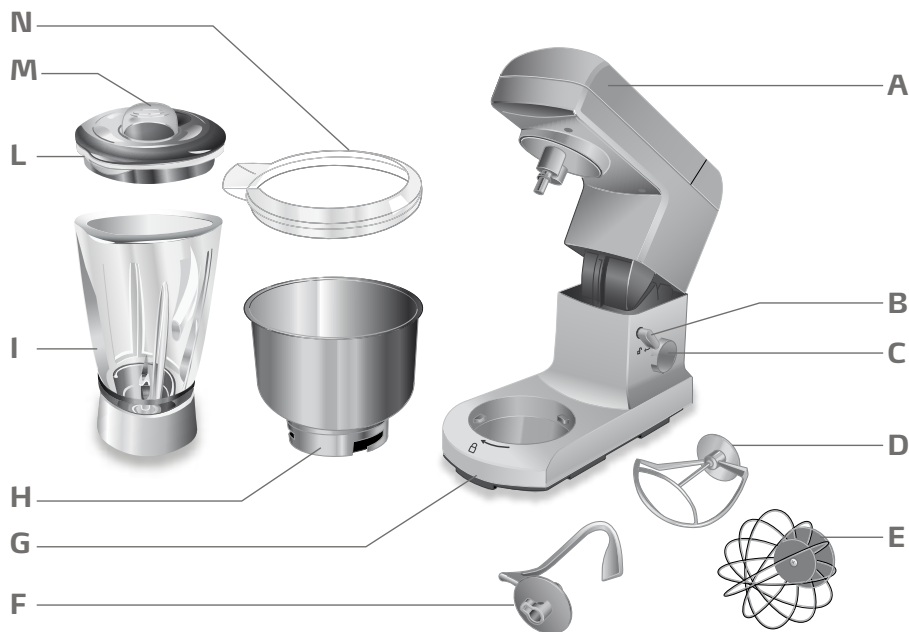
15. Če uporabljate kabelske podaljške, morajo le-ti biti ustrezni glede na moč naprave, tako da ne ogrozijo ne uporabnika ne prostora, v katerem se naprava uporablja. Neustrezni podaljški lahko imajo kot posledico motnje pri delovanju.
16. Ne pustite viseti kabla na mestih, kjer bi ga otroci lahko prijeli.
17. Da bi zagotovili varnost naprave vedno uporabljajte nadomestne dele in dodatne kose, ki jih je odobril proizvajalec.
18. Aparat je namenjen IZKLJUČNO DOMAČI UPORABI; uporaba v komercialne in industrijske namene ni dovoljena.
19. Ta naprava je skladna s smernicama LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU in z uredbo (ES) št. 1935/2004 z dne 27.10.2004 o materialih, namenjenih stiku z živili.
20. Izdelka pod nobenim pogojem ne poskušajte sami spremenjati. Zaradi nedovoljenega poseganja v izdelek v garancijski dobi se lahko garancija razveljavi.
21. Če aparat nameravate odvreči, ga onesposobite tako, da prežete napajalni kabel. Priporočamo, da onesposobite tiste dele naprave, ki lahko predstavljajo nevarnost, predvsem za otroke, ki bi se lahko poslužili odrabljene naprave, kot če bi bila igrača.
22. Dele embalaže hranite izven dosega otrok, ker predstavljajo potencialen vir nevarnosti.
23. Nikoli se ne dotikajte premikajočih se delov.
24. Ne pustite, da naprava deluje v prazno.
25. Da bi preprečili nesreče in poškodbe na napravi, pazite, da se roke in kuhinjska oprema ne približajo premikajočim se delom.
26. Med obratovanjem aparata nikoli ne vnašajte jestvin z rokami; poslužujte se ustreznih odprtín.
27. Ko aparat obratuje, ne odstranjujte hrane s sten posode. Aparat izklopíte, iztaknite električni vtič aparata iz vtičnice in vedno uporabite priloženo lopatico.
28. Ne uporabljajte aparata, če je rezilo poškodovano.
29. Naprave ne uporabljajte za sekljanje pretrdih živil (npr: kock ledu, kosti ipd.).
30. PRIPRAVITE MEŠALNO POSODO SKUPAJ Z JESTVINAMI, KI JIH ŽELITE PREMEŠATI, IN JO NAMESTITE NA OHIŠJE MOTORJA;

ŠELE POTEM VTAKNITE VTIČ V ELEKTRIČNO VTIČNICO.

- 31. Aparata ne prenašajte tako, da ga primete za montirano posodo: ročaj posode ne sme služiti za prenašanje naprave.**
- 32. Da bi preprečili nesreče in poškodbe na napravi, pazite, da se roke in kuhinjska oprema ne približajo premikajočim se rezilom in ploščam.**
- 33. NAPRAVA JE ZGRAJENA TAKO, DA DELUJE SAMO, ČE STA POKROV IN POSODA PRAVILNO MONTIRANA. ČE SE TO NE PRIPETI, SE OBRNITE NA POOBLAŠČENI SERVISNI CENTER.**
- 34. PREDEN SNAMETE POKROV, POČAKAJTE, DA SE REZILO DO KRAJA USTAVI TER VSAKIČ IZTAKNITE ELEKTRIČNI VTIČ APARATA IZ VTIČNICE.**

PRED UPORABO APARATA PREBERITE TA NAVODILA.

OPIS APARATA



- A Roka
- B Ročica za nagib roke
- C Ročica za nastavitev hitrosti
- D Metlica za mešanje
- E Metlica za stepanje
- F Metlica za gnetenje
- G Ohišje naprave
- H Posoda
- I Mešalnik
- L Pokrov mešalnika
- M Zamašek pokrova mešalnika
- N Pokrov za preprečevanje brizgov

NAVODILA ZA UPORABO

Najvišja dovoljena količina in hitrost

Najvišja dovoljena količina moke, ki je nikakor ne smete prekoračiti	785 g
Najvišja dovoljena kapaciteta, ki je nikakor ne smete prekoračiti (za podrobnosti glej paragraf RECEPTI)	1,2 Kg
Maksimalna dovoljena hitrost z metlico za gnetenje (F)	hitrost 3
Maksimalna dovoljena hitrost z metlico za mešanje (D)	hitrost 4
Maksimalna dovoljena hitrost z metlico za stepanje (E)	hitrost 10

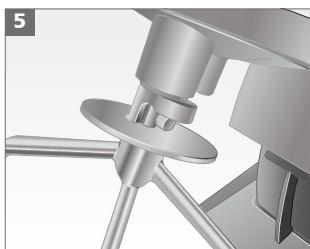
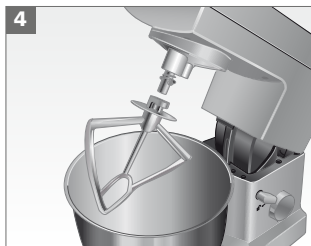
Opozorilo:

Potem ko ste odstranili aparat iz embalaže, pred prvo uporabo skrbno sperite vse kose, ki bodo prišli v stik z živili, z vodo in blagim milom.

- Spustite ročico (B) proti simbolu , da dvignete roko (A), dokler se ne zaskoči (sl. 2).
- Posodo (H) postavite na osnovo ohišja aparata (G), tako da se špranje na posodi ujemajo z oznakami na ohišju aparata. Posodo (G) blokirate tako, da jo zavrtite v smeri urinega kazalca proti simbolu  (sl. 3).
- Posodo (H) pokrijte s pokrovom (N), ki onemogoča uhajanje tekočine.
- Nastavite ustrezno metlico, primerno za vrsto živil, ki jih želite obdelati, na os motorja na ohišju stroja (G) (sl. 4) in jo zavrtite v smeri obratni urinega kazalca, da jo blokirate; klin na osi motorja se mora zaskočiti v ustrezno odprtino na priključku metlice (sl. 5).

Aparat je opremljen s tremi vrstami metlic:

- **Metlica za stepanje (E):** za stepanje snega iz beljakov, smetane, pudinga, mešanic za sladice, za penasto vmešanje margarine ali masla s sladkorjem (maslo ali margarina naj bosta pri sobni temperaturi); za vmešanje jajc, za pripravo vmešanega testa za mehko pecivo.
- **Metlica za gnetenje (F):** za pripravo vseh vrst testa (za pico, za kruh, krhkega testa ipd.)
- **Metlica za mešanje (D):** za pripravo testa za mehko pecivo.
- Medtem ko je roka (A) dvignjena, dodajte sestavine v posodo (H).
- Ponovno spustite ročico (B) in s tem roko (A) (sl. 6).
- Vstavite vtič v vtičnico in vklopite aparat tako, da pomaknete ročico (C) na stopnjo hitrosti »1« . Hitrost nato povečajte glede na vaše potrebe ali na navodila iz vašega recepta.
- Zmes bo bolj homogena, če izklopite aparat, iztaknete vtič iz vtičnice in dvignete roko (A) po že opisanem postopku. Nato s pomočjo lopatice pomaknete živila, ki so se nabrala na steni posode (H), proti sredini.



- Ko zaključite obdelavo ali če želite zamenjati vrsto metlice, izklopite aparat tako, da pomaknete ročico (C) na položaj "O" in iztaknete vtič iz električne vtičnice; nato dvignite roko (A) na predhodno opisan način in snemite metlico tako, da jo zavrtite v smeri urinega kazalca in previdno izvlečete navzven.
- Odstranite posodo (H), tako da jo zasukate v obratno smer urinega kazalca.

Pozor:

Preden aparat uporabite, preverite, da ste vse dele pravilno namestili.

Pozor:

Če uporabljate metlico za gnetenje (F) ali za mešanje (D), naprave ne uporabljajte nepretrgano dlje kot 5 minut; nato počakajte vsaj 20 minut, da se aparat ohladi.

Če uporabljate metlico za stepanje (E), naprave ne uporabljajte nepretrgano dlje kot 10 minut; nato počakajte vsaj 20 minut, da se aparat ohladi.

Neupoštevanje teh predpisov lahko povzroči poškodbe aparata, ki jih garancija ne krije.

Pozor:

Če želite med obratovanjem dodati druge sestavine v posodo (H), najprej izklopite stroj tako, da zavrtite ročico (C) na položaj »0«, nato dodajte sestavine v posodo.

Pozor:

Da bi preprečili nesreče in poškodbe na napravi, pazite, da se roke in kuhinjska oprema ne približajo premikajočim se delom.

NAVODILA ZA UPORABO MEŠALNIKA

- Z ohišja aparata (G) odstranite pokrovček (sl. 7) iz prostora za mešalnik (sl. 7).
- Mešalnik (I) položite na ohišje naprave (G) in ga zavrtite v smeri urinega kazalca proti simbolu , dokler se ne zaskoči (sl. 8).
- Pokrov (L) namestite na mešalnik (I) in ga rahlo pritisnite navzdol, da ga trdno namestite (sl. 9).
- Vnaprej pripravljena živila vnašajte skozi odprtino na pokrovu (L); pri tem pazite, da ne preko- račite maksimalne dovoljene količine, označene na mešalniku (I), nato položite zamašek (M) na pokrov (L) in ga rahlo pritisnite navzdol in zavrtite v smeri urinega kazalca, da ga blokirate.
- Aparat zaženite tako, da pomaknete ročico (C) na stopnjo hitrosti »1«. Hitrost nato povečajte glede na vaše potrebe.

Opomba: Če obdelujete mehko sadje ali zelenjavo (npr. banane), začnite pri nizki hitrosti, nato pa hitrost po potrebi povečajte. Trše sadje ali zelenjavo (npr. korenje) pa obdelajte pri najvišji hitrosti.



- Zmes bo bolj homogena, če aparat izklopite, snamete pokrov (L) in s pomočjo lopatice pomaknete živila, ki so se nabrala na steni (I), proti sredini mešalnika.
- Vsakič, ko dodate druga živila, postopek ponovite.

Opomba: V mešalnik ne dodajajte več kot 300 g trdega sadja ali zelenjave naenkrat.

Opomba: Mešalnik naj ne vsebuje več kot 1000 ml juhe, zelenjavne mineštre ali drugih tekočin, da preprečite uhajanje brizgov.

Pozor:

Ravnajte pazljivo, rezilo je zelo ostro!

Pozor:

Mešalnega nastavka ne pustite delovati dlje kot 30 zaporednih sekund.

Pozor:

Preden zaženete napravo, preverite, da sta mešalnik (I) in njegov pokrov (L) blokirana.

Pozor:

Mešalnika ne pustite delovati dlje kot 30 zaporednih sekund. Pred ponovno uporabo počakajte vsaj 2 minuti.

Pozor:

Ko aparat obratuje, ne odstranjajte hrane s sten posode (H) ali mešalnika (I). Najprej izklopite aparat in iztaknite električni vtič aparata iz vtičnice.

Pozor:

Da bi preprečili nesreče in poškodbe na napravi, pazite, da se roke in kuhinjska oprema ne približajo premikajočim se rezilom in ploščam.

Pozor:

Preden zaženete mešalnik, vedno nastavite pokrov (L).

Pozor:

Preden mešate mlačne tekočine, vedno snemite zamašek pokrova mešalnika (M). V mešalnik nikoli ne vlivajte toplih tekočin.

Nasveti

- Sneg iz jajčnih beljakov bolje uspe, če so beljaki pri sobni temperaturi.
- Pred stepanjem beljakov preverite, da na metlici za stepanje ali na posodi ni sledov maščobe ali rumenjaka.
- Krhko testo zamesite iz hladnih sestavin, razen če v receptu ne najdete drugačnih navodil.
- Če opazite, da aparat s težavo obratuje, ga izklopite, iztaknite vtič iz vtičnice in zmanjšajte količino testa, ki ga mesite.
- Sestavine se najbolje premešajo, če najprej vstavite v posodo suha živila, nato pa tekočine.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Sestavne dele odstranite tako, da izvedete postopke, predstavljene pri opisu montiranja, v obratnem vrstnem redu.
- Posodo (H), pokrov (N) in metlico za stepanje (E) lahko perete v pomivalnem stroju; metlico za mešanje (D) in metlico za gnetenje (F) pa pomivajte na roko s toplo vodo in blagim detergentom.
- Vse sestavne dele mešalnika lahko perete v zgornji košarici pomivalnega stroja pri maksimalni temperaturi 50°C/ 122°F.
- Ohišje naprave (G) čistite z vlažno krpo.
- Čiščenje mešalnika (I): mešalnik napolnite z mlačno milnico; pokrijte s pokrovom (L) in zamaškom (M); zaženite mešalnik pri najvišji hitrosti in ga pustite delovati 30 sekund. Splaknite in po potrebi postopek ponovite.

Pozor:

Po čiščenju počakajte, da se vsi kosi posušijo, preden jih ponovno montirate.

Najvišja dovoljena količina

Krhko testo	785 g moke
Biskvit	1,2 Kg zmesi
Testo za kruh	785 g moke
Sneg (beljaki + sladkor)	8
Jajčne testenine	500 g moke

TEHNIČNI PODATKI

Napajanje: 220-240V~

Moč: 550W Locked motor 1500W

Frekvenca: 50/60Hz

GARANCIJA

Za napravo velja triletna garancija, ki začne veljati na dan nakupa.

Nakup potrjuje datum na računu.

V primeru napake, prisotne že pred nakupom, je zagotovljena zamenjava.

Iz garancije so izvzeti vsi deli, ki bi se lahko okvarili zaradi malomarnosti ali neustrezne uporabe.

Garancija ne velja v primeru neprimerne ali poklicne uporabe naprave.

Podjetje zavrača vsakršno odgovornost za posredne ali neposredne poškodbe ljudi, predmetov in domačih živali, ki so posledica neupoštevanja vseh predpisov, navedenih v priročniku z navodili za uporabo.



Simbol prečrtanega smetnjaka na aparatu opozarja na dejstvo, da ga po preteku življenjske dobe ne smete odvreči skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč odložiti na uradnem zbirnem centru za električne in elektronske naprave ali vrniti prodajalcu ob nakupu novega enakovrednega aparata. Ločeno zbiranje odpadkov ter njihova reciklaža in naravi prijazna obdelava prispeva k preprečevanju negativnih učinkov na naravo in zdravje ter k ponovni uporabi materiala, iz katerega je proizvod izdelan.

Uporabnik je odgovoren za predajo naprave zbirnemu centru ob koncu njene življenjske dobe. Podrobnejše informacije o zbirnih sistemih na vašem območju dobite pri krajevni službi, pristojni za ravnanje z odpadki, ali v trgovini, v kateri ste napravo kupili. Kdor odvrže ta aparat v okolje ali v smetnjak in ga ne preda ustreznemu centru za ločeno zbiranje električnih in elektronskih odpadkov, bo kaznovan z denarno kaznijo, ki ga predvidevajo veljavni predpisi v zvezi z nepravilnim odlaganjem odpadkov.

Naši nasveti za uporabo

Osnovni recept za kruh



lahka



1 ura in 35 min.



1,1 Kg

SESTAVINE

400 ml mlačne vode
30 g svežega kvasa ali 14 g suhega kvasa
2 čajni žlički sladkorja
1 čajni žlički soli
30 g olja
300 g bele moke vrste 400 ali 500
300 g mletega pšeničnega durum zdroba



PRIPRAVA

- V posodi premešajte kvas z vodo in sladkorjem. Pustite počivati 15 minut.
- Tekočini dodajte sol in olje.
- S kavljastim mešalnikom pregnetite pri hitrosti »1« in postopoma dodajajte moko in zdrob.
- Nadaljujte z gnetenjem pri hitrosti »1« do 2. minute od začetka gnetenja.
- Nato preidite na hitrost »2« in gnetite še 4 minute.
- Zmes položite v rahlo namaščeno posodo in pokrijte z namaščeno prozorno folijo.
- Testo pustite vzhajati pri sobni temperaturi in stran od prepiha 1 uro, oziroma dokler se njegova velikost ne podvoji.
- Testo poljubno oblikujte na pomokani deski.
- Kruh položite na namaščen ali s papirjem za peko prevlečen pekač, pokrijte ga s kuhinjsko krpo in pustite vzhajati še 30 minut.
- Pecite v peči, segreti na 220° C kakih 25-35 minut glede na velikost kruha. Kruh je pečen, če zveni votlo, ko potolčete njegovo dno.

Osnovni recept za vmešano testo



lahka



50 min.



1,2 Kg

SESTAVINE

300 g masla pri sobni temperaturi

300 g sladkorja

4 65/70 g težka jajca

8 rumenjakov (približno 160 g)

200 g gladke bele moke

130 g krompirjevega škroba

1 vrečica pecilnega praška

ščepec soli

arome (vanilin, mandljeva aroma, limonina ali pomarančna lupina idr.)



PRIPRAVA

- V posodo dodajte maslo, sladkor, sol in arome.
- Z metlico za stepanje (F) mešajte pri hitrosti »7« kakih 5 minut.
- Nato preidite na hitrost »8« in gnetite še 5 minut.
- Nadaljujte s stepanjem in postopoma dodajajte po eno celo jajce ali po 2 rumenjaka na minuto, oziroma ko je jajce dodobra vmešano.
- Dodajte moko, škrob in kvas ter mešajte pri 2 minuti pri hitrosti »6«.
- Zmes vlijte v namaščen in rahlo pomokan pekač.
- Pecite pri 170° C približno 35/45 minut.
- Ko pecivo vzamete iz pečice, ga pustite počivati v pekaču 5 minut.
- Nato položite pecivo na rešetko in počakajte, da se ohladi.

Osnovni recept za sveže jajčne testenine - 800 gr.

SESTAVINE

500 g bele moke vrste 400 ali 500
4 65/70 g težka jajca
50 ml hladne vode
5 g olja

PRIPRAVA

- Dodajte vse sestavine v posodo.
- S kavljastim mešalnikom gnetite pri hitrosti »2« kakih 5 minut.
- Zmes položite v pomokano posodo in pokrijte s prozorno folijo. Pustite počivati 30 minut na toplem.
- Testo ročno ali strojno razvaljajte in poljubno razrežite.
- Testenine kuhajte v vreli vodi 5 do 8 minut glede na obliko testenin.

Osnovni recept za krhko pecivo – 1,6 kg.

SESTAVINE

600 g bele moke vrste 400 ali 500
300 g hladnega masla v koščkih
180 g sladkorja
3 rumenjaki
75 ml hladne vode
ščepec soli
arome (vanilin, limonina ali pomarančna lupina idr.)

PRIPRAVA

- Dodajte vse sestavine v posodo.
- Z metlico za gnetenje (F) gnetite pri hitrosti »2« kakih 5 minut.
- Testo postavite na delovno površino in zgnetite v žogo.
- Testo ovijte v prozorno folijo in pustite počivati v hladilniku vsaj 20 minut, da se strdi.
- Testo razvaljajte na pomokani deski v poljubno obliko in višino.
- Pecite v pečici pri temperaturi 170/180° C od 15 do 25 minut, kot zahteva recept.

Osnovni recept za beljakov sneg - 900 g (8 beljakov)

SESTAVINE

300 g beljakov (7/8 beljakov)
300 g sladkorja
300 g mletega sladkorja
ščepec soli

PRIPRAVA

- V posodo dodajte beljake pri sobni temperaturi in sol.
- Z metlico za stepanje mešajte pri hitrosti »9« kakih 5 minut.
- Preidite na hitrost »10« in postopoma dodajajte sladkor.
- Stepajte še kakih 5 minut potem, ko ste dodali zadnji odmerek sladkorja.
- Izklopite aparat in snemite posodo.
- Vmešajte mleti in presejani sladkor, tako da lopatico pomikate od zgoraj navzdol.
- Na pekaču, ki naj bo prevlečen s papirjem za peko ali rahlo namaščen, oblikujte vetrce z brizgalnikom ali z dvema žlicama.
- Vetrce sušite nekaj ur v pečici pri 40/50° C; vratca pečice naj ostanejo priprta, tako da lahko vlaga uhaja iz pečice, vetrcki pa se lahko dodobra posušijo.
- Za najmanjše vetrce potrebujete 3-4 ure sušenja, za večje pa do 8-10 ur.



impastatrice con frullatore

**mixer
with blender**

**mesilnik
z mešalnikom**

codice art:137567.01

Importato da/Uvoznik: Spesa Intelligente S.p.A.

Distribuito da/Dobavitelj za: Eurospin Italia S.p.A. Via Campalto 3/D 37036 San Martino B.A. (VR)
- Italy

Dobavitelj za Slovenijo: Eurospin Eko d.o.o. Renški Podkraj 64, 5292

Renče - Telefon: 05 338 36 00

www.eurospin.it - www.eurospin.si

MADE IN CHINA

Leggere e Conservare. Preberite in Shranite.

