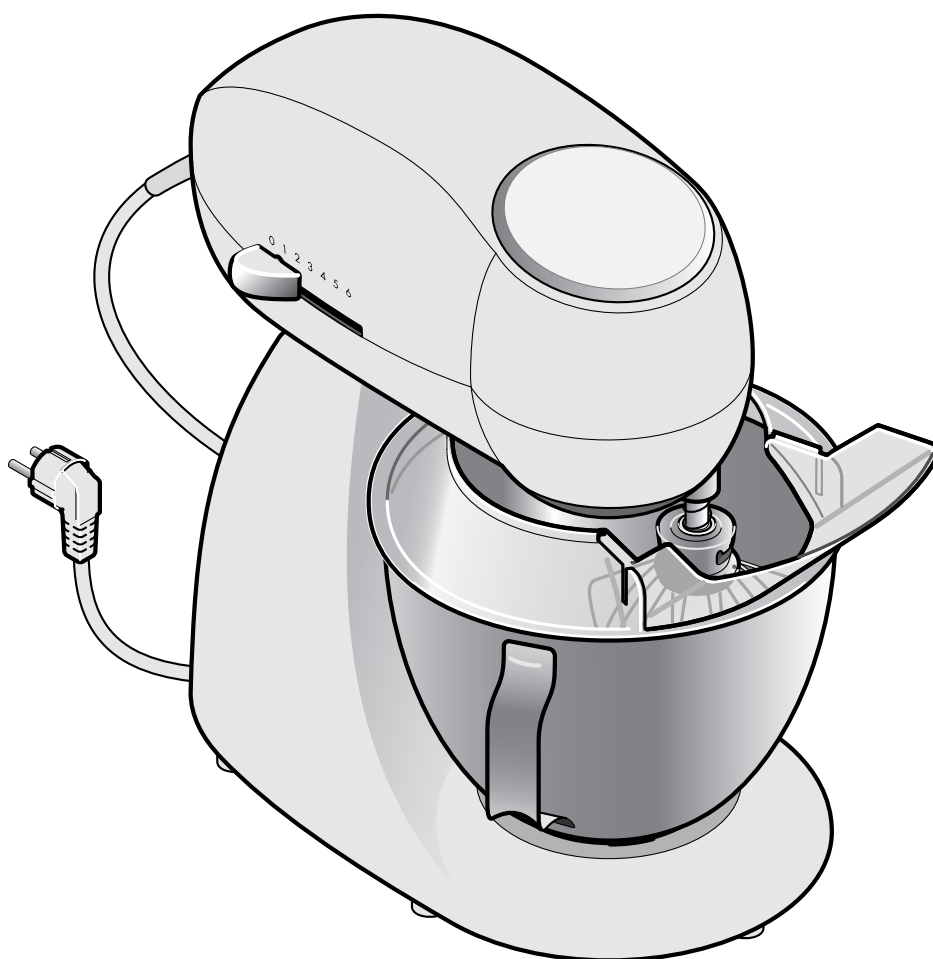


Ariete

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

Konyhai robotgép



Kedves Vásárlónk!

Új konyhai robotgépe megnyerő külsejével minden konyhában magára vonzza a tekintetet. Ezzel a robotgéppel a kezdőknek ugyanúgy sikerülni fog a sok finom kalács, sütemény és desszert, mint a profiknak. Kezdetnek néhány receptpéldát találhat az útmutatóban.

A készülék stabil és a kezelése rendkívül egyszerű. Amíg a készülék Ön helyett keveri a tésztát, Ön már kimérheti vagy előkészítheti a következő hozzávalókat.

Az optimális munkavégzést jól átgondolt technikai részletek teszik lehetővé, úgy mint az elektronikus sebességszabályozás, a „Soft start” funkció és a bolygó keverőrendszer.

A konyhai robotgép minden része hosszú élettartamú anyagokból készült, így sokáig örömet lelheti majd benne.

Tartalom

3 Megjegyzések az útmutatóhoz

3 Biztonsági előírások

5 Termékrajz (tartozékok)

6 Jó tudni

6 A habverő

6 A keverőszár

6 A dagasztókar

6 Maximális mennyiségek

6 Tudnivalók nehéz tésztákhoz

6 Elektronikus sebességszabályozás

6 Soft start

7 Az első használat előtt

7 Kicsomagolás és tisztítás

7 Elhelyezés

7 Használat

7 Készülék előkészítése

9 Csatlakoztatás és bekapcsolás

9 Kikapcsolás

9 Keverőtál kivétele

10 Példák a sebesség beállításához

11 Tisztítás és tárolás

11 Tisztítás

11 Tárolás

11 Üzemzavar / Hibaelhárítás

12 Receptek

12 Mousse au Chocolat (csokoládéhab)

12 Pizzatészta

13 Áfonya tarte

13 Amarettini

14 Rakott túrós palacsinta

15 Mandarinos-csokis kuglóf

16 Műszaki adatok

16 Hulladékkezelés

Megjegyzések az útmutatóhoz

A termék biztonsági műszaki megoldásokkal rendelkezik. Kérjük, hogy ennek ellenére figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat és csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket, az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében.

Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni.

Amennyiben megváltik a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Az útmutatóban szereplő jelek:



Ez a jel sérülésveszélyre utal.



Ez a jel az elektromos áram használatából adódó sérülésveszélyre utal.

A **VESZÉLY** szó esetleges súlyos sérülésekre és életveszélyre utal.

A **VIGYÁZAT** szó sérülésekre és súlyos anyagi károokra utal.

A **FIGYELEM** szó könnyebb sérülésekre vagy rongálódásokra utal.



A kiegészítő információkat így jelöljük.

Biztonsági előírások

Rendeltetés

- A konyhai robotgépet háztartásokban előforduló mennyiségekhez, élelmiszerek keveréséhez és dagasztásához tervezték, ipari felhasználásra nem alkalmas. Vegye figyelembe a tartozékok ebben a használati útmutatóban megnevezett felhasználási területeit a különböző keverőeszközök és a megadott mennyiségi határértékek tekintetében.

VESZÉLY gyermekek és készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

- A készüléket gyermekek nem kezelhetik. A készüléket és a hálózati vezetéket gyermekektől tartsa távol. Ne hagyja a hálózati vezetéket olyan helyeken lelőgni, ahol gyermekek megfoghatják.
- A készüléket olyan személyek, akiknek fizikai, szellemi vagy érzékeléssel kapcsolatos képességeik korlátozottak, illetve akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal vagy megfelelő ismeretekkel, csak felügyelet mellett vagy csak akkor használhatják, ha annak biztonságos használatáról útmutatást kaptak, és az abból eredő veszélyeket megértették.
- Úgy helyezze el a készüléket, hogy gyermekek ne férjenek hozzá. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Ne hagyja, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!

VESZÉLY elektromos áram következtében

- A készüléket, a hálózati vezetéket és a hálózati csatlakozót vízbe meríteni tilos, illetve nem érintkezhetnek vízzel vagy egyéb folyadékkal, mivel ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn. Soha ne fogja meg nedves kézzel a készülék kapcsolóját és a hálózati csatlakozót.

- Ne használja a készüléket a szabadban. Soha ne tegye ki a készüléket esőnek vagy nedvességnek. Ne tárolja nedves helyiségekben.
- A veszélyek elkerülése érdekében ne használja a készüléket, ha azon, a hálózati vezetéken vagy a tálon sérülés látható. Ne használjon sérült tartozékokat sem.
- Csak olyan, szakszerűen beszerelt, védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amelynek hálózati feszültsége megegyezik a készülék műszaki adataival.
- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki tudja húzni a hálózati csatlakozót.
- A hálózati vezetéket nem szabad megtörni vagy összenyomni. A hálózati vezetéket tartsa távol forró felületektől és éles szélektől.
- A hálózati vezetéket úgy helyezze el, hogy a készüléket ne lehessen lerántani vele.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, ...
... minden használat után,
... ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket,
... mielőtt tartozékokat behelyez vagy kivesz,
... mielőtt megtisztítja a készüléket, vagy
... ha működés közben üzemzavar lép fel.
Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a vezetéket.
- Semmilyen változtatást ne hajtson végre a terméken. A hálózati vezetéket is csak szakember cserélheti ki. A készülék, illetve a hálózati vezeték javítását minden esetben egy szakszerviz vagy szakember végezze, vagy forduljon a kereskedőhöz. A szakszerűtlenül végzett javítások jelentős veszélyforrássá válhatnak a készülék használó személyre nézve.

VIGYÁZAT - sérülésveszély

- Használat után mindig tolja a sebességszabályozó gombot a **0**-ra, és húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból. Csak ekkor van a készülék valóban kikapcsolva.
- A keverőbetét akkor is forog, ha a keverőkar fel van hajtva. Ezért csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a keverőkar le van hajtva. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból, és várja meg, míg teljesen megáll a keverőbetét, csak ezután hajtja fel a keverőkart vagy vegye le a fedelet és vegye ki a tálat. Vigyázat: A keverőbetét a kikapcsolás után fokozatosan áll le.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amikor az csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz.
- Ne használja tovább a készüléket, ha a keverőbetétek akadoznak vagy nehezen forognak.
- Soha ne nyúljon a működő készülékbe. Hosszú haját vagy bő ruháját is tartsa távol a forgó részekről. Ne tartson semmilyen munkaeszközt, pl. kanalat, kést vagy hasonlót a forgó részekhez.
- Ne távolítsa el a keverőtál oldalára tapadt maradékokat, a készülék működése közben. Kapcsolja ki előtte a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból. Mindig használjon egy fa vagy műanyag spatulát.
- A készülék nehéz. Ennek megfelelően, óvatosan szállítsa.

FIGYELEM - anyagi károk

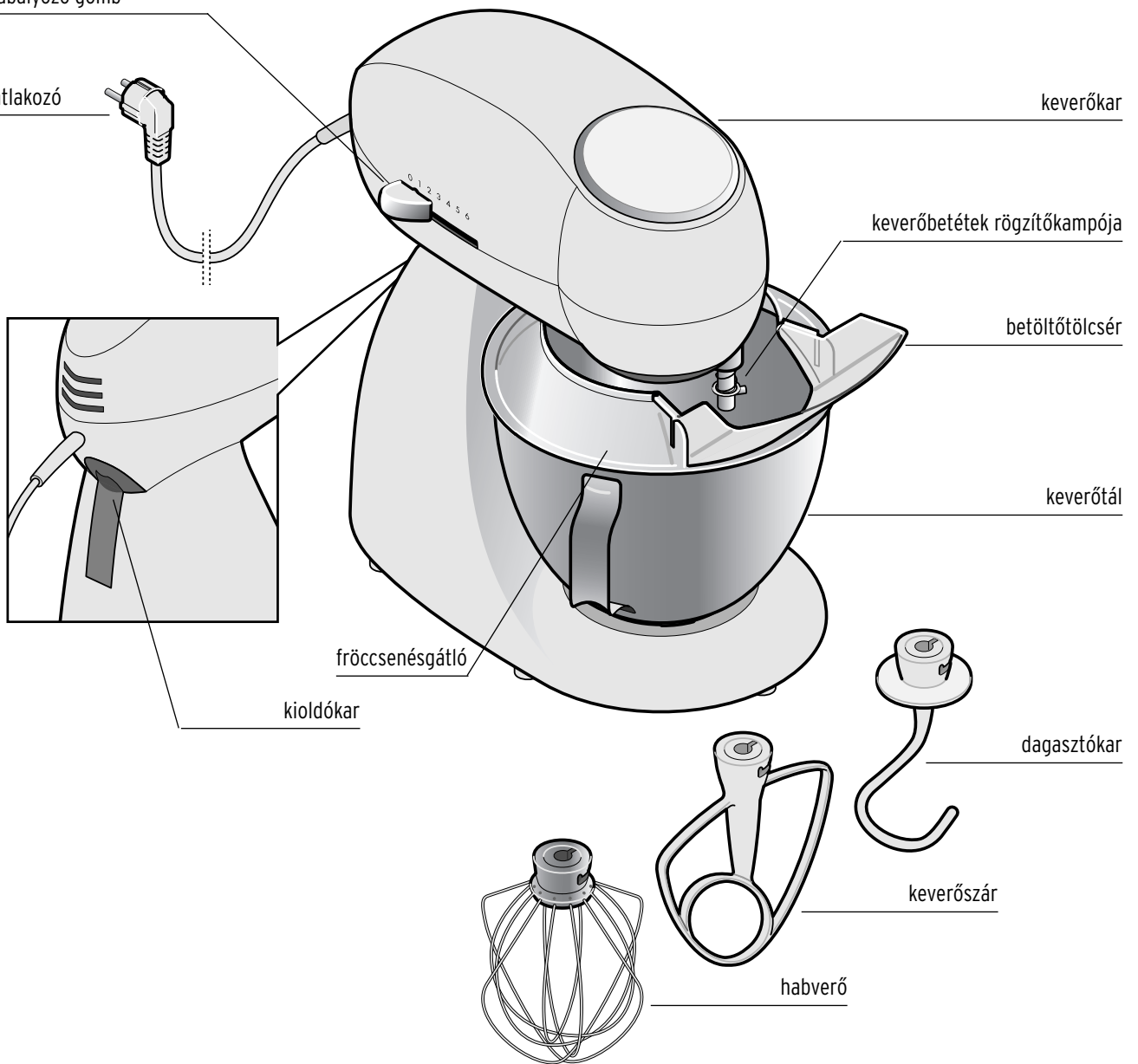
- A motor túlterhelésének elkerülése érdekében ne dolgozzon fel az útmutatóban megadott határértékeket meghaladó mennyiségeket. Egy nehéz tészta feldolgozása után hagyja a készüléket kb. 20 percig hűlni, mielőtt újra használni kezdené.

- Egy nehéz tészta feldolgozása lehetőleg ne tartson tovább 5 percnél. Utána hagyja a készüléket kb. 20 percig hűlni.
- Azonnal szakítsa félbe a keverési folyamatot, ha azt hallja, hogy a készülék pl. nehéz tésztánál nehezen kever, így megelőzheti a készülék károsodását. Ilyen esetben kapcsolja ki a készüléket, és egyszerre csak a tészta felét dolgozza fel.
- Csak az eredeti tartozékokat használja.
- Vegye figyelembe a keverőbetétek ebben a használati útmutatóban megnevezett felhasználati területeit. A habverővel ne keverjen nehéz tésztát vagy masszát, mert megsérülhet.
- A készüléket csak lehajtott, leeresztelt keverőkarral szállítsa. A tartozékokat a szállításhoz rögzítse biztonságosan, vagy szállítsa azokat külön.
- A termék tisztításához ne használjon súroló hatású vagy maró tisztítószert, illetve kemény keféket és hasonlókat.
- Óvja a készüléket ütődéstől, leeséstől, portól, nedveségtől, közvetlen napsugárzástól és szélsőséges hőmérsékletektől.
- Ne helyezze a készüléket hőforrások (pl. főzőlap) tetejére vagy azok közvetlen közelébe.
- A készüléket stabil, sík felületre állítsa, amely könnyen tisztítható és jól hozzáférhető.
- Nem teljesen kizárt, hogy egyes lakkok, műanyagok vagy különböző bútorápoló szerek a készülék csúszásgátló talpait felpuhítják vagy károsítják, és ezáltal nemkívánatos nyomok maradnak vissza a bútoron. Ezért szükség esetén tegyen egy csúszásbiztos alátétet a készülék alá.

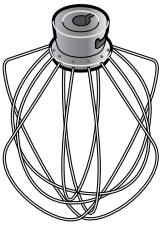
Termékrajz (tartozékok)

sebességszabályozó gomb

hálózati csatlakozó



Jó tudni



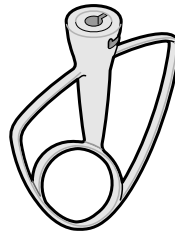
A habverő

A habverőt tojás vagy tejszín felveréséhez, könnyű tésztákhoz, pl. piskótatésztahoz vagy habcsókhoz, krémhez vagy souffléhoz használja.

A tojásfehérje keményre veréséhez legalább 2 tojásra lesz szüksége, de legfeljebb 12 tojást használjon.

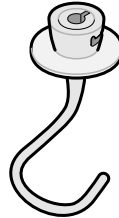
FIGYELEM - anyagi károk

- A habverővel ne keverjen nehéz tésztát vagy masszát, mert az megsérülhet.



A keverőszár

A keverőszárat sütemény- és keksz-tésztákhoz, töltelékhez és krémes masszákhoz használhatja.



A dagasztókar

A dagasztókart nehéz tészták, mint pl. kelt tészták készítésénél használja.

Maximális mennyiségek

FIGYELEM - anyagi károk

- A motor túlterhelésének elkerülése érdekében ne dolgozzon fel a megadott határértékeket meghaladó mennyiségeket.
- Azonnal szakítsa félbe a keverési folyamatot, ha azt hallja, hogy a készülék pl. nehéz tésztánál nehezen kever, így megelőzheti a készülék károsodását. Ilyen esetben kapcsolja ki a készüléket, és egyszerre csak a tészta felét dolgozza fel.

Linzertészta:	max. 500 g liszt
Gyümölcskenyér:	max. 2 kg összmennyiség
Puha kenyértészta:	max. 650 g liszt
Tömörebb kenyértészta:	max. 600 g liszt

Tudnivalók nehéz tésztákhoz

FIGYELEM - anyagi károk

- Egy nehéz tészta feldolgozása lehetőleg ne tartson tovább 5 percnél.
- Egy nehéz tészta feldolgozása után hagyja a készüléket kb. 20 percig hűlni, mielőtt újra használná.
- A liszt fajtájától és szériájától függően különböző vízmennyiségeket vehet fel. A ragacsosság mértéke is különböző. Figyelje a dagasztási folyamatot, és szükség esetén adjon hozzá több vagy kevesebb folyadékot, mint amit a recept előír.
- Szükség esetén szakítsa félbe a dagasztási folyamatot, és távolítsa el a tésztát a dagasztókarról.
- Az összetevők jobban elkeverednek, ha először a folyadékot teszi a keverőtálba.

Elektronikus sebességszabályozás

Új konyhai robotgépe elektronikus sebességszabályozóval van felszerelve.

A motor ereje automatikusan úgy igazodik, hogy a beállított sebesség különböző terheléseknél (pl. kelt tészta dagasztása vagy tojásfehérje felverése) ne változzon.

A keverési folyamat során így rövid, hallható sebesség-ingadozás figyelhető meg. Ez normális jelenség.

Soft start

Ha bekapcsolja a konyhai robotgépet, akkor az nem kezd rögtön teljes sebességgel keverni, hanem először lassan, azután fokozatosan gyorsítva éri el a beállított sebességet.

Ez a „Soft start” megakadályozza, hogy a gép a hozzávalókat felforgassa a tál peremén. Ily módon az összetevők jobban elkeverednek, és nem fröccsennek ki.

Nehéz tésztáknál eltarthat néhány másodpercig, amíg a készülék eléri a beállított sebességet.

Az első használat előtt



VIGYÁZAT - sérülésveszély

- A készülék nehéz. Ennek megfelelően legyen óvatos a kicsomagolásnál, a felállításkor és a szállításkor.

Kicsomagolás és tisztítás



VESZÉLY gyermekek esetében - életveszély fulladás/kisméretű tárgyak lenyelése következtében

- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Azonnal távolítsa el.

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Tisztítsa meg az összes részt a „Tisztítás és tárolás” című fejezetben leírtak szerint.

Elhelyezés



VIGYÁZAT - sérülésveszély

- Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatba, ha teljesen összeállította a készüléket a használat céljának megfelelően.

FIGYELEM - anyagi károk

- A készüléket csak lehajtott, lerettesztet keverőkarral szállítsa. Szállításkor a tartozékokat rögzítse biztonságosan, vagy szállítsa azokat külön.

- ▷ Helyezze a konyhai robotgépet egy tiszta, száraz, egyenes felületre, könnyen elérhető csatlakozóaljzat közelébe.

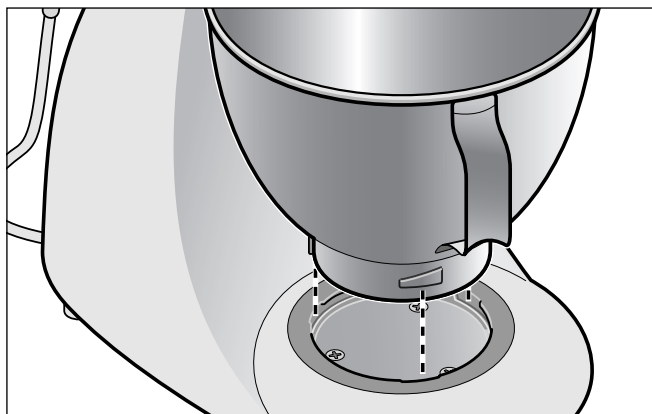
Használat

Készülék előkészítése

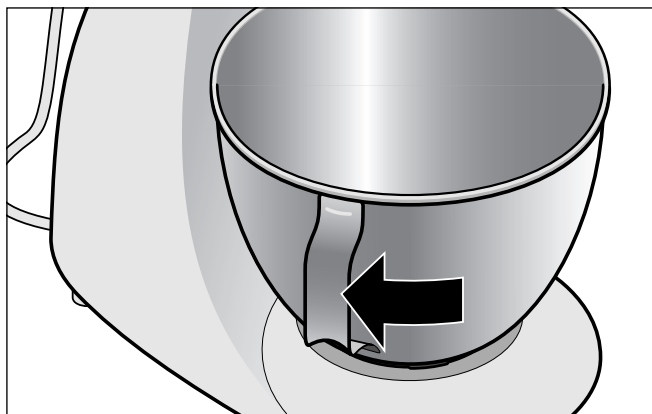


VIGYÁZAT - sérülésveszély

- Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatba, ha teljesen összeállította a készüléket a használat céljának megfelelően.
- A keverőbetét akkor is forog, ha a keverőkar fel van hajtva. Ezért csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a keverőkar le van hajtva.

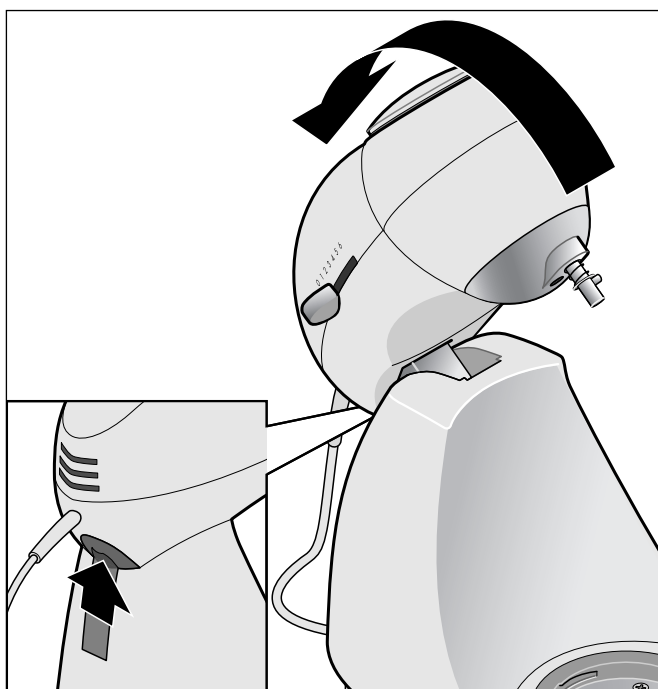


2. Töltse a hozzávalókat a keverőtálba.
3. Helyezze a keverőtálat pontosan a talp erre a célra kialakított mélyedésébe.

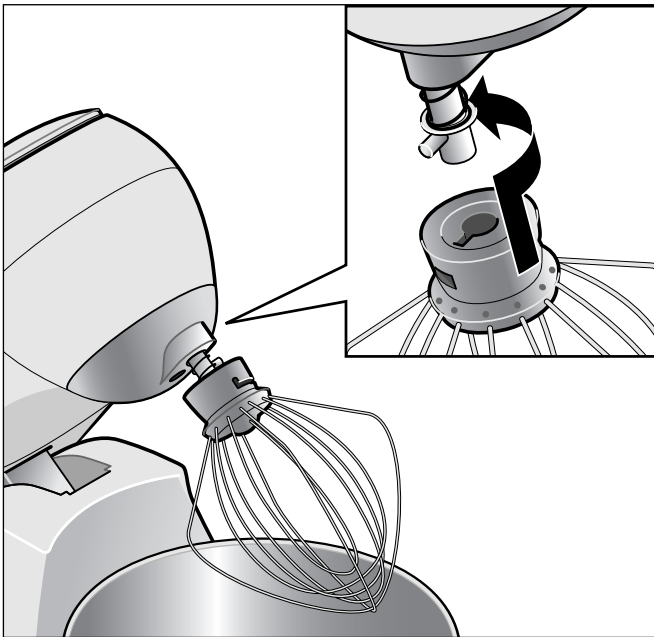


4. Forgassa a keverőtálat az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig.

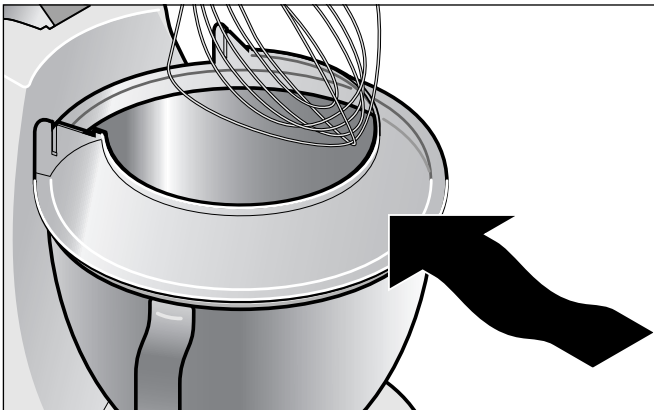
A keverőtál most már fixen rögzül a készülékbe.
Nem kattan be.



1. Nyomja a készülék hátoldalán található kioldókart felfelé, majd billentse hátra a keverőkart, amíg a helyére nem kattan.



5. Válassza ki a megfelelő keverőbetétet. Vegye figyelembe a „Jó tudni” fejezetben található információkat.
Minden keverőbetétet ugyanúgy kell beszerelni.
6. Helyezze a keverőbetétet úgy a rögzítőkampóra, hogy a kis pöcök pontosan a keverőbetét nyílásába illeszkedjen.
7. Nyomja fel a keverőbetétet a rögzítőkampó rugójának ellenállása ellenében, és tekerje el a keverőbetétet ütközésig, az óramutató járásával meg-egyező irányba.



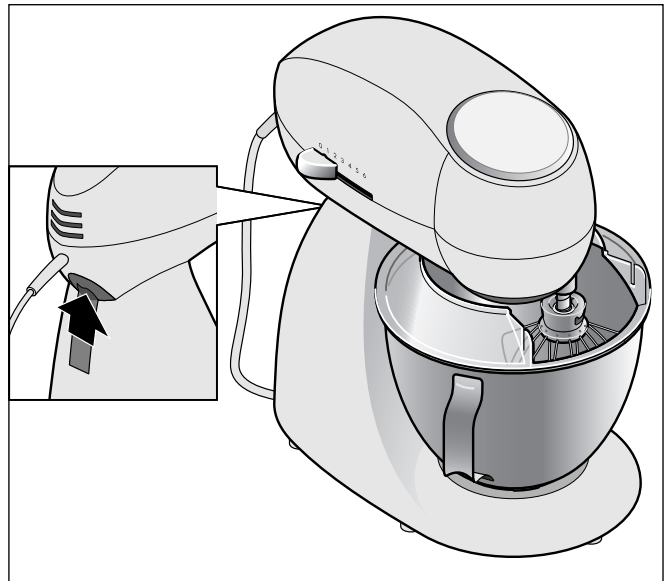
Ha olyasmit kever, ami nagyon fröcsköl, azt ajánljuk, helyezze a mellékelt fröccsenésgátlót a keverőtál peremére.

8. Tolja át a fröccsenésgátlót a nyílásával a keverőbetét alatt.
9. Helyezze a fröccsenésgátlót a keverőtálra, majd irányítsa úgy, hogy a keverőkart a keverőbetéttel le tudja hajtani.

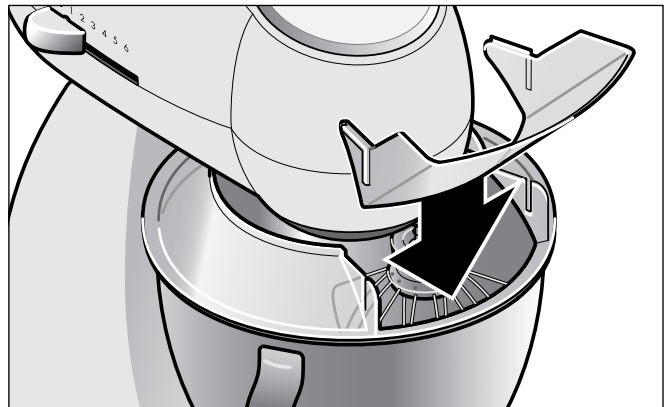


VIGYÁZAT - sérülésveszély

- A keverőkar lehajtásánál ügyeljen arra, hogy ujjával ne nyúljon a csuklóspántba.



10. Nyomja a készülék hátoldalán található kioldókart felfelé, majd hajtsa le a keverőkart, amíg a helyére nem kattan.



11. Fordítsa úgy a fröccsenésgátlót, hogy a nyílás a motorblokkal ellentétesen, a nyitott oldal felé tekintsen. Bizonyosodjon meg arról, hogy a keverőtál még stabilan áll a talpon.
12. Helyezze a betöltőtölcsért felülről a fröccsenésgátló vágatába.

A betöltőtölcséren keresztül további hozzávalókat adhat a keverőtálba a gép működése közben.

Csatlakoztatás és bekapcsolás

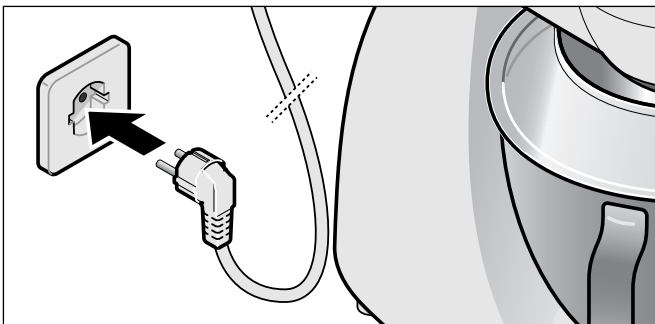


VIGYÁZAT - sérülésveszély

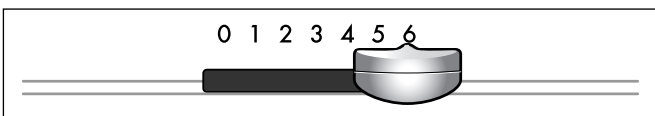
- Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatba, ha teljesen összerakta a készüléket a használat céljának megfelelően.
- A keverőbetét akkor is forog, ha a keverőkar fel van hajtva. Ezért csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a keverőkar le van hajtva.
- Soha ne hagyja a bekapcsolt készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne nyúljon a működésben lévő készülékbe.

FIGYELEM - anyagi károk

- A motor túlterhelésének elkerülése érdekében ne dolgozzon fel az útmutatóban megadott határértékeket meghaladó mennyiségeket.
- Azonnal szakítsa félbe a keverési folyamatot, ha azt hallja, hogy a készülék pl. nehéz tésztánál nehezen kever, így megelőzheti a készülék károsodását.



1. Csak olyan, könnyen elérhető, védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amelynek a hálózati feszültsége megegyezik a készülék műszaki adataival.



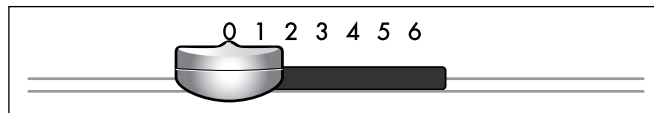
2. A sebességszabályozó gombbal kapcsolja be a készüléket, és választja ki a kívánt keverési sebességet. Vegye figyelembe a „Példák a sebesség beállításához” részt.
3. Ha a hozzávalók nem keverednek el egyenletesen, akkor a készülék kikapcsolásával állítsa le a keverési folyamatot, és tolja a hozzávalókat egy spatulával a tál széléről középre.

Kikapcsolás



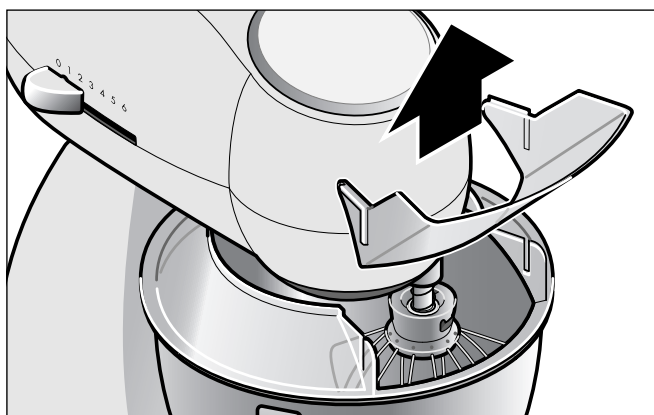
VIGYÁZAT - sérülésveszély

- A keverőbetét kikapcsolás után fokozatosan áll le. Várja meg, hogy teljesen leálljon, mielőtt felhajtja a keverőkart.

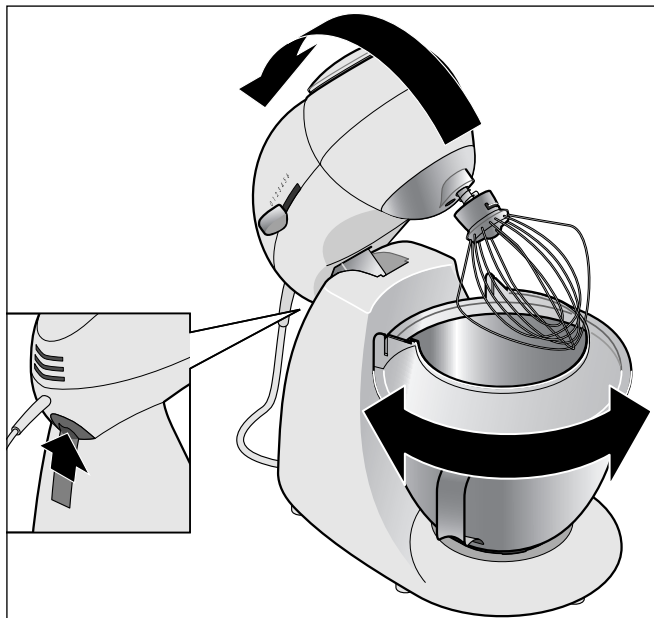


1. Kapcsolja a sebességszabályozó gombot a **0**-ra.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz.
3. Várja meg, hogy a keverőbetét teljesen leálljon.

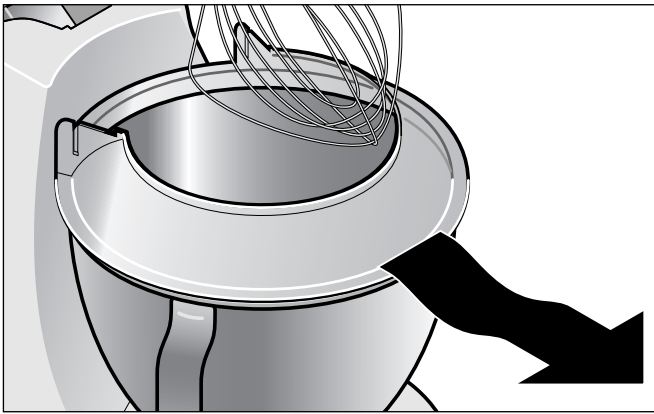
Keverőtál kivétele



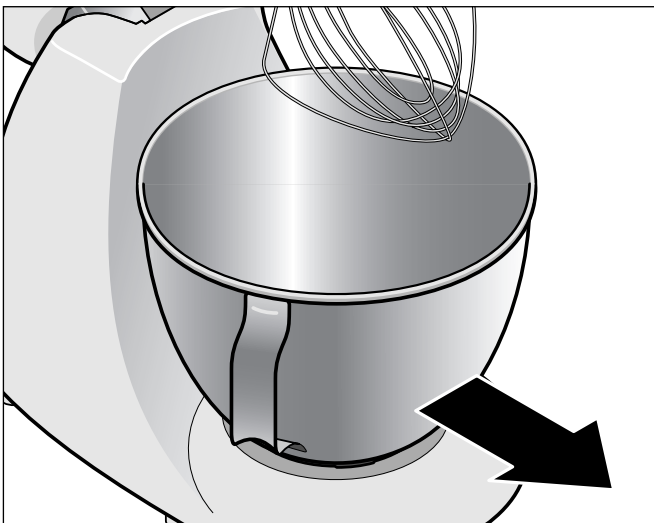
1. Távolítsa el a betöltőtölcsért.



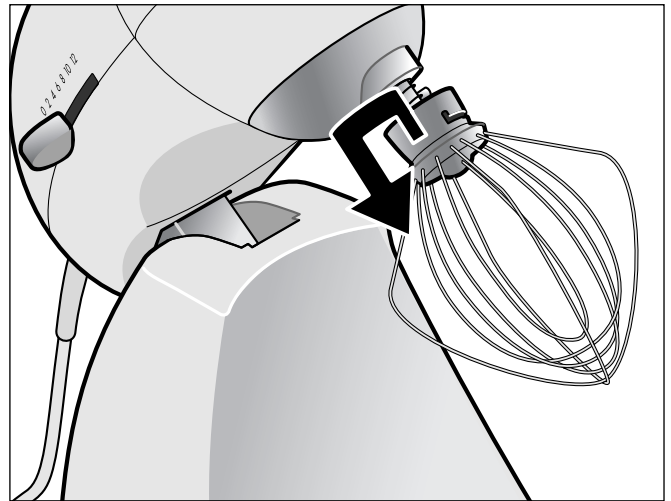
2. Irányítsa úgy a fröccsenésgátlót a keverőbetéttől függően, hogy a keverőbetét ne rántsa magával a fröccsenésgátlót a keverőkar felhajtásánál.
3. Nyomja a kioldókart felfelé, majd billentse hátra a keverőkart, amíg az be nem kattann.



4. Vegye le a fröccsenésgátlót.



5. Vegye le a keverőtálat a talpról úgy, hogy egy kissé elforgatja az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg azt le lehet emelni.



6. Nyomja felfelé a keverőbetétet a rögzítőkampó rugójának ellenállásával szembe, és tekerje el a keverőbetétet az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg le nem lehet venni.

Példák a sebesség beállításához

Alkalmazás	Keverőbetét	Sebességfokozat
zsiradék és cukor krémesre keverése	keverőszár	kezdje az 1. fokozaton, és emelje lassan a 6. fokozatra
tojások bedolgozása a krémesre kevert masszába	keverőszár	3-6
liszt, gyümölcs stb. óvatos elkeverése	keverőszár	1-2
kevert tészta	keverőszár	kezdje az 1. fokozaton, és emelje lassan a 6. fokozatra
zsiradék elkeverése a liszttel	keverőszár	1-2
tojásfehérje / tejszínhab felverése	habverő	emelje 6. fokozatig
kelt tészta dagasztása	dagasztókar	kezdje az 1. fokozaton, és emelje lassan a 2-3. fokozatra

Tisztítás és tárolás

Tisztítás



VESZÉLY - életveszély áramütés következtében

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
- A készüléket nem szabad nedvességnek kitenni. Óvja csepegő és fröccsenő víztől egyaránt.

Burkolat

- ▷ Szükség esetén törölje le a készülék burkolatát és a hálózati vezetéket egy enyhén nedves kendővel. Végül alaposan törölje szárazra őket.

Keverőtál, keverőbetétek, fröccsenésgátló és betöltőtölcsér

- ▷ A tartozékokat mosogatógépben vagy kézi mosogatással tisztíthatja. A fröccsenésgátlót és a betöltőtölcsért mindig a mosogatógép felső rekeszébe helyezze.
- ▷ Mindkét részt teljesen szárítsa meg, mielőtt elpakolja őket.

Tipp: Használat után azonnal tisztítsa meg az összes tartozékot, hogy ne száradhasson rá az ételmaradék.

Tárolás



VESZÉLY gyermekek esetében

- A konyhai gépet olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férnek hozzá.



VIGYÁZAT - sérülésveszély

- A készüléket csak lehajtott, lereteszelt keverőkarral szállítsa. Szállításkor a tartozékokat rögzítse biztonságosan, vagy szállítsa azokat külön.

- ▷ Tárolásnál óvja a készüléket portól, nedvességtől, közvetlen napsugárzástól és szélsőséges hőmérsékletektől.

Üzemzavar / Hibaelhárítás

• A készülék nem működik.

• Be van dugva a hálózati csatlakozó a csatlakozóaljzatba?

• A motor hallhatóan „erőlködik”, és nem éri el a beállított sebességet.

▷ Kapcsolja ki a készüléket.

• Túllépte a mennyiségi határértékeket? Túl nehéz a tészta feldolgozása?

• Egyszerre csak a fele tésztát dolgozza fel, vagy módosítsa az összetételt (pl. folyadék hozzáadásával).

• A készülék nem működik azonnal teljes sebességgel.

• Ez normális jelenség. A készülék „Soft start” funkcióval rendelkezik.

• A motor „felvisít”, de azután a készülék normálisan üzemel tovább.

• A készülék a keverési folyamat során automatikusan igazítja a motor erejét a terheléshez. Eközben rövid ideig tartó sebességingadozás jelentkezik. Ez normális jelenség.

Receptek

Mousse au Chocolat (csokoládéhab)

Hozzávalók:

- 300 g tortabevonó
- 3 tojás
- 3 evőkanál narancslé
- 1/2 l habtejszín

Keverőbetét:

habverő

Elkészítés:

1. Olvassza fel vízfürdőben a kis darabokra aprított tortabevonót, majd tegye félre.
2. Öntse a habtejszín a keverőtálba, majd verje a **habverővel** a **6.** fokozaton keményre. Utána töltsse át egy másik tálba, és tegye a hidegre.
3. Forró vízzel mossa ki a keverőtálat. A tojásokat és a narancslevet öntse a még forró tálba, majd hagyja néhány percre állni meleg (de nem forró) vízfürdőben. Közben mossa el alaposan a **habverőt**.
4. A meleg tojás-gyümölcskeveréket verje fel a **habverővel** a **6.** fokozaton, amíg egy sűrű, habos masszát nem kap.
5. Állítsa vissza a sebességet az **1.** fokozatra. Keverés közben lassan öntse a gépbe a lehűlt (még folyékony) tortabevonót. Jól keverje össze, amíg homogén masszát nem kap.
6. A csoki-tojás keveréket kézzel keverje óvatosan a tejszínhabba.
7. A kész Mousse au Chocolat-t kb. 30 percre tegye a hidegre.

Tipp az egészség védelmében:

A Mousse au Chocolat nyers tojásból készül, ezért kizárólag nagyon friss tojásokat használjon hozzá. Az ételt rögtön elkészítés után helyezze a hidegre, és minél hamarabb fogyassza el.

Pizzatészta

Hozzávalók:

- 350 g liszt
- 1 csipet cukor
- 2 teáskanál olívaolaj
- 2 teáskanál szárított élesztő
- 1/2 teáskanál só
- kb. 180 ml langyos víz

Keverőbetét:

dagasztókar

Elkészítés:

1. A száraz hozzávalókat és az olívaolajat öntse a keverőtálba. Keverje össze a **dagasztókarral** az **1.** fokozaton.
2. A szükséges vízmennyiség a liszt fajtájától függően változhat. Ezért apránként öntsön hozzá annyi vizet, amíg el nem éri a megfelelő állagot.
3. Emelje a sebességet a **2-3.** fokozatra.
4. Ha a tészta összecsomósodik, akkor kapcsolja ki a gépet, és gyúrja készre a tésztát kézzel.
5. Formázzon cipót a tésztából, tegye a keverőtálba, majd takarja le egy konyharuhával. Kelessze meleg helyen kb. 45 percre, amíg a tészta nagyjából a duplájára dagad.
6. Melegítse elő a sütőt 225 °C-ra (légkeveréses: 200 °C). A tésztát enyhén lisztes munkafelületen gyúrja át, majd nyújtsa ki egy kiszírozott sütőlapra. Kelessze a tésztát további 10 percre.
7. Ezután ízlés szerint rakja meg a pizzaalapot, majd süsse 15-20 percre, amíg a széle aranybarnára és ropogósra nem sül.

Áfonyás tarte

- langyosan tálalva is nagyon finom -

Hozzávalók a linzertésztához:

175 g liszt (BL 55)

75 g darált mandula

175 g hideg vaj

60 g cukor

1 tojássárgája

A formához:

zsír

darált mandula

Az öntethez:

1 tojás

200 g tejföl

1/2 csomag vaníliás pudingpor

1 evőkanál cukor

1 csomag vaníliás cukor

A tetejére:

40 g aprított mandula

300 g fagyasztott áfonya

A kész süteményhez:

egy kevés porcukor

Keverőbetét:

dagasztókar, habverő

Elkészítés:

1. A tészta összes hozzávalóját tegye a keverőtálba, majd dolgozza össze őket a **dagasztókar**ral az **1-2.** fokozaton. Ha a tészta darabosan összeáll, vegye ki a keverőtálból, és gyúrja gyorsan kézzel sima tésztává.
2. Csomagolja a tésztát frissentartó fóliába, és kb. 30 percre tegye a hűtőbe.
3. Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra (légkeveréses: 150 °C).
4. Eközben egy kb. 26 cm átmérőjű tarte formát (helyettesíthető kapcsos tortaformával) zsírozzon ki, és szórja meg mandulával.
5. Nyújtsa ki a tésztát, és formázzon belőle alacsony szélű tortalapot. Egy villával többször szúrkálja meg. Süsse elő a középső sínen kb. 20 percig.
6. Közben az öntet összes hozzávalóját tegye a keverőtálba, majd dolgozza össze őket a **habverővel** a **3.** fokozaton.
7. Tegye a mandulát és a fagyasztott áfonyát az elősütött tésztalapra. Oszlassa el egyenletesen az öntetet az áfonyán.
8. Kb. 40 percig süsse tovább ezen a hőmérsékleten.
9. Tálalás előtt, ízlés szerint szórja meg porcukorral.

Amarettini

(Olasz mandulás habcsók)

Hozzávalók:

3 tojásfehérje

1 csipet só

150 g barnacukor

200 g darált mandula

4 csepp keserűmandula-aroma

Keverőbetét:

habverő

Elkészítés:

1. Melegítse elő a sütőt 140 °C-ra (légkeveréses: 120 °C). A keverőtál és a habverő legyen teljesen zsírmentes. A tojásfehérjében nyoma sem lehet a tojássárgájának.
2. A fehérjét öntse a keverőtálba. Verje fel a **habverővel** a **6.** fokozaton. Adjon hozzá 1 csipet sót. Ha a fehérjehab kemény, adja hozzá lassan a porcukrot úgy, hogy a készülék közben folyamatosan keveri. Verje tovább, amíg kemény, fényes habot nem kap. Kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy a fehérje kemény-e annyira, hogy egy vágás nyoma a késsel megmarad benne.
3. Kézzel, gyors, határozott mozdulatokkal keverje hozzá a mandulát és a keserűmandula aromát.
4. Két teáskanállal formázzon a masszából kis golyókat egy sütőpapírral bélelt tepsire.
5. Süsse a középső sínen kb. 20 percig.

Rakott túrós palacsinta

Ez egy osztrák specialitás, amelynél a palacsintákat túrótöltelékkel töltik, és a sütőben megsütik.

Hozzávalók a palacsintához:

60 g teljes kiőrlésű tönkölyliszt

70 g búzaliszt (BL 51)

1 csipet só

300 ml tej

2 tojás

Hozzávalók a túrótöltelékhez

1.

3 tojásfehérje

2 evőkanál cukor

2.

40 g puha vaj

2 evőkanál cukor

1 csipet só

1/4 citrom reszelt héja

2 tojássárgája

3.

1/8 l tejföl

250 g sovány túró

4.

50 g mazsola

Az elkészítéshez:

1/8 l habtejszín

1 evőkanál cukor

1 tojássárgája

porcukor

Keverőbetét:

habverő

Palacsinták elkészítése:

1. Keverje össze a kétféle lisztet és a sót. Öntse a tejet a keverőtálba. Indítsa el a **habverőt** az **1.** fokozaton. Lassanként adja hozzá a lisztet. Végül tegye bele a tojásokat.
2. Az elkészült tésztát kb. 30 percig pihentesse, mielőtt kisütné a palacsintákat egy bevonatos serpenyőben.
3. A kész palacsintákat rétegezze egymásra egy tányéron, majd fedje le.

Előkészületek:

1. Zsírozzon ki egy lapos felfújtformát.
2. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (légkeveréses: 170 °C).
3. A mazsolát mossa meg forró vízben, majd csepegtesse le.
4. Alaposan mossa el és törölje szárazra a keverőtálat.

Túrótöltelék elkészítése:

1. A fehérjét tegye a keverőtálba, és verje a **habverővel** a **6.** fokozaton. Amint a massa elkezdi megszilárdulni, szórja bele a porcukrot, majd verje tovább, amíg kemény habot nem kap. A kész tojásfehérje habot töltsse át egy másik tálba, és tegye félre. Mossa el a keverőtálat.
2. Tegye a keverőtálba a vajat, a cukrot, a sót, a citromhéjat és a tojássárgáját, és keverje össze a **habverővel** a **6.** fokozaton.
3. Egymás után adja hozzá a tejfölt és a túrókat. Csökkentse a sebességet a **3.** fokozatra.
4. Keverje hozzá kézzel a mazsolát és a fehérjét.

Elkészítés:

1. Az egyik palacsinta közepébe tegyen némi túrótölteléket, majd tekerje fel a palacsintát. A túró minél egyenletesebben terítse el a palacsintán.
2. A feltekert palacsintákat helyezze egymás mellé az előkészített felfújtformába.
3. Keverje el a tejszínt a cukorral és a tojássárgájával, majd öntse a palacsintákra.
4. Tolja a sütőformákat a sütőbe, és süsse a középső sínen kb. 30 percig.
5. Szórja meg porcukorral, tálalja melegen.

Mandarinos-csokis kuglóf

Hozzávalók:

1.

Zsír a sütőforma kikenéséhez

2.

200 g vaj

175 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

1 csipet só

3.

4 tojás

4.

200 g liszt

100 g étkezési keményítő

1 csomag sütőpor

5.

1/2 citrom reszelt héja

100 g csokoládé lapocska

2 kis doboz mandarin

(egyenként 175 g netto tömeg)

Ízlés szerint:

tortabevonó vagy porcukor

Keverőbetét:

keverőszár

Elkészítés:

1. Zsírozza ki a kuglófformát, és melegítse elő a sütőt 175 °C-ra (légkeveréses: 150 °C).
2. Tegye a keverőtálba a vajat, a cukrot, a vaníliás cukrot és a sót, és keverje a **keverőszárral** a **4-5.** fokozaton.
3. Egymás után adja hozzá a tojásokat. Közben ne állítsa le a keverést.
4. Keverje össze a lisztet, az étkezési keményítőt és a sütőport, majd keverje hozzá az **1.** fokozaton.
5. A mandarinokat csepegtesse le. A citromhéjat, a csoki lapocskákat és a mandarinokat keverje bele kézzel.
6. Öntse a tésztát az előkészített kuglófformába, és süsse alulról a második sínen kb. 45 percig (légkeverésnél kb. 35 percig).
7. Ízlés szerint vonja be a kuglófot tortabevonóval, vagy szórja meg porcukorral.

Műszaki adatok

Modell:	1599
Cikkszám:	342 073
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Érintésvédelmi osztály:	I (⊥)
Teljesítmény:	400 watt
Keverőtál űrtartalma:	4 liter
Környezeti hőmérséklet:	+10 és +40 °C között
Gyártó:	De'Longhi Appliances Srl. Via San Quirico, 300 50013 Campi Bisenzio Italy

Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.



Hulladékkezelés

A termék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az újrahasznosítás csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A **csomagolóanyagok** eltávolításakor ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok eltávolításához használja a helyi gyűjtőhelyeket.



Ezzel a jellel ellátott **készülékek** nem kerülhetnek a háztartási hulladékba!

Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól különválasztva, hulladékgyűjtőben helyezze el. Régi készülékeket díjmentesen átvevő gyűjtőhelyekkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást.

Cikkszám: 342 073
