



00C158804AR0

ARIETE VINTAGE MUTFAK ŐEFİ KULLANIM KILAVUZU



08503186516



@arieteturkey

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

KULLANMADAN ÖNCE BU TALİMATLARI OKUYUNUZ

Elektrikli aletleri kullanırken aşağıdaki önlemler alınmalıdır:

- 1 Cihazın anma değeri etiketindeki voltajın şebeke elektriğiyle aynı olduğundan emin olunuz.
- 2 Güç kaynağına bağlıyken cihazı asla gözetimsiz bırakmayınız; her kullanımdan sonra fişini çekiniz.
- 3 Cihazı asla ısı kaynaklarının üzerine veya yakınına yerleştirmeyiniz.
- 4 Kullanım sırasında cihazı her zaman düz, dengeli bir yüzeye yerleştiriniz.
- 5 Cihazı asla dış etkenlere (yağmur, güneş, vb.) maruz bırakmayınız.
- 6 Güç kablosunun sıcak yüzeylerle temas etmediğinden emin olunuz.
7. Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve güç kablosunu çocukların erişemeyeceği yerlerde muhafaza ediniz.
8. Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı olan, çok az deneyimi olan veya hiç deneyimi olmayan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkan risklerin farkında olunması konusunda gözetim altında tutulmadıkça veya eğitilmedikçe kullanılamaz.
9. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
10. Cihazın gövdesini, fişini veya elektrik kablosunu asla suya veya diğer sıvılara sokmayınız; daima nemli bir bezle silerek temizleyiniz.
11. Ek parçaları takmadan veya çıkarmadan önce veya cihazı temizlemeden önce güç kablosunu daima elektrik şebekesinden çekiniz.
12. Cihaz üzerindeki düğmeleri kullanmadan veya ayarlamadan önce ya da elektrik fişine veya güç bağlantılarına dokunmadan önce daima ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
13. Cihazın fişini çekmek için, fişi tutarak doğrudan prizden çıkarınız. Cihazın fişini çekmek için asla güç kablosunu çekmeyiniz.
14. Elektrik kablosu veya fişi hasarlıysa veya cihazın kendisi arızalıysa cihazı kullanmayınız; elektrik kablosunun değiştirilmesi de dahil olmak üzere tüm onarımlar, tüm risklerden kaçınmak için yalnızca bir Ariete yetkili servisi veya Ariete teknisyenleri tarafından yapılmalıdır.
15. Kablonun bir çocuk tarafından çekilebileceği yerlerde sarkmasına asla izin vermeyiniz.
16. Orijinal olmayan veya üretici tarafından onaylanmamış parçaları kullanarak cihazın güvenliğini tehdit etmeyiniz.
17. Bu cihaz SADECE EVDE KULLANIM için tasarlanmıştır ve ticari veya endüstriyel amaçlarla kullanılamaz.
18. Bu cihaz 2014/35/EU ve EMC 2014/30/EU direktiflerine ve gıdalarla temas eden malzemelere ilişkin 27/10/2004 tarihli ve 1935/2004 sayılı (EC) yönetmeliğine uygundur.
19. Bu üründe üretici tarafından açıkça izin verilmeyen herhangi bir değişiklik, kullanıcı garantisinin geçersiz ve hükümsüz kılınmasına neden olabilir.
20. Cihazı elden çıkarmaya karar vermeniz durumunda, elektrik kablosunu keserek çalışmaz hale getirmenizi tavsiye ederiz. Özellikle cihazla veya parçalarıyla oynayabilecek çocuklar için tehlikeli olabilecek tüm parçaların zararsız hale getirilmesini tavsiye ederiz.

21. Ambalaj, potansiyel olarak tehlikeli olduğundan asla çocukların ulaşabileceği bir yerde bırakılmamalıdır.

22. Cihazı asla boşken çalıştırmayınız.

23. Hareketli parçalara asla dokunmayınız.

24. Kazaları veya cihazın hasar görmesini önlemek için, ellerinizi ve mutfak aletlerini her zaman hareketli parçalardan uzak tutunuz.

25. Cihaz çalışırken yiyecekleri yerleştirmek için asla ellerinizi kullanmayın; yiyecekleri her zaman ilgili boşluklardan yerleştirin.

26. Cihaz çalışırken asla yiyecekleri haznenin kenarlarından çıkarmaya çalışmayınız. Önce cihazı kapatınız, fişini prizden çekiniz ve her zaman cihazla birlikte verilen spatulayı kullanınız.



Ürünü Avrupa Direktifi 2012/19/EU'ya göre doğru şekilde bertaraf etmek için lütfen ürünle birlikte verilen broşüre bakınız.

BU KULLANMA KILAVUZUNU ATMAYINIZ

CİHAZIN TANIMI (Şekil 1)

A Hamur karıştırıcı kol

B Başlığı geriye yatırma kolu.

C Hız ayar düğmesi

D Cihaz gövdesi

E Kase

F Çırpma Teli



G Sert hamur kancası

H Yumuşak hamur çırpıcı

I Sıçrama koruma kapağı

KULLANIM TALIMATLARI

İZİN VERİLEN MAKSİMUM MİKTARLAR VE HIZ

Hiçbir durumda aşılması gereken maksimum un miktarı	1 Kg
Hiçbir durumda aşılması gereken maksimum mutlak miktar (daha fazla ayrıntı için TARİFLER bölümüne bakınız)	1,7 Kg
Hamur kancası ile izin verilen maksimum hız (G) 	3
Çırpıcı ile izin verilen maksimum hız (H) 	4

UYARI: Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra ve ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek tüm cihaz parçalarını su ve yumuşak deterjan kullanarak iyice yıkayınız.

- Arkaya eğimli başlığı (A) sabitlenene kadar kaldırmak için kolu (B) sembole doğru indiriniz (Şekil 2).
- Kaseyi (E) cihaz tabanına (D) yerleştiriniz, böylece kase üzerinde bulunan yuvalar cihazın gövdesi üzerinde bulunan yerlere tam olarak oturacaktır. Kaseyi (E) sabitlemek için saat yönünde çeviriniz (Şekil 3).
- Sıvı yiyeceklerin kol (A) üzerine dökülmesini önleyen sıçrama koruyucu kapağını (I) sonuna kadar çevirerek takınız. (Şekil 4).
- İşlenecek malzemenin türüne göre, çırpıcıyı cihaz gövdesinde (D) bulunan motor tabanına yerleştiriniz (Şekil 5), saat yönünün tersine çevirerek motor tabanındaki milin çırpıcı üzerindeki yuvaya oturmasını sağlayacak şekilde sabitleyiniz (Şekil 6).

Cihazın üç tip karıştırma aparatı vardır:

Çırpma teli (F): yumurta akı, krema, hazır pudingler ve kek ve tatlılar için hazır karışımları çırpma için; tereyağı veya margarin ile şekeri çırpma için (oda sıcaklığındaki tereyağı veya margarini kullanınız); pandispanya ve diğer yumuşak kekler için yumurtaları karıştırmak için.

Hamur kancası (G): her türlü sert hamur karışımı için (pizza hamuru, ekmek vb.).

Çırpıcı (H): tart hamuru gibi yumurta ve tereyağı içeren kompakt karışımlar için.

- Malzemeleri kaseye (E) dökmek için arkaya eğimli başlığı (A) kaldırınız.
- Kolu (B) tekrar indiriniz ve aynı anda başlığı (A) aşağı indiriniz (Şekil 7).
- Fişi elektrik prizine takınız ve (C) düğmesini çevirerek ve "1" hızına ayarlayarak cihazı açınız. İhtiyaca göre veya tarife göre hızı artırabilirsiniz.
- Daha pürüzsüz sonuçlar için cihazı kapatınız, fişi prizden çekiniz ve yukarıda anlatıldığı gibi başlığı (A) kaldırınız. Bir spatula kullanarak malzemeleri kaseinin kenarlarından ortasına doğru gelecek şekilde karıştırınız (E).
- İşlemin sonunda veya çırpma teli türünü değiştirmek için, düğmeyi (C) "0" konumuna getirerek ve fişini prizden çekerek cihazı durdurunuz; yukarıda açıklandığı gibi kolu (A) kaldırınız ve önce saat yönünde çevirerek serbest bıraktıktan sonra dikkatlice çekerek çırpma telini çıkarınız.
- Hazneyi (E) çıkarmak için saat yönünün tersine çeviriniz.

UYARI:

Cihazı kullanmadan önce tüm aksesuarların doğru şekilde monte edildiğinden emin olmalısınız.

Hamur kancasını (G) ve çırpıcıyı (H) kullanırken, cihazı art arda 5 dakikadan fazla çalıştırmayın; ardından en az 20 dakika soğumaya bırakın. Çırpıcıyı (F) kullanırken, cihazı art arda 10 dakikadan fazla çalıştırmayın; ardından en az 20 dakika soğumasını bekleyin. Bu kurallara uyulmaması üründe garanti kapsamına girmeyen hasarlar oluşmasına yol açabilir. Yaralanmaları ve cihazın hasar görmesini önlemek için, ellerinizi ve mutfak aletlerini daima hareketli parçalardan uzak tutunuz.

Cihaz çalışırken hazne kenarlarından (E) yiyecek çıkarmayın. Bu işlem öncesinde mutlaka cihazı kapatın ve ardından fişini prizden çıkarın.

FAYDALI İPUÇLARI

- En iyi sonucu elde etmek için yumurtaları daima oda sıcaklığında çırpın.
- Yumurta beyazlarını çırpmadan önce, çırpma aparatında veya kasede yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun.
- Tarifte aksi belirtilmedikçe, kısa hamur işi için her zaman soğuk malzemeler kullanın.
- Cihaz aşırı çalışıyor gibi görünüyorsa, kapatın, fişi elektrik prizinden çekin ve işlenecek malzeme miktarını azaltın.
- Optimum karıştırma için her zaman önce sıvıları ekleyin.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Kullanılan tüm aparatları, takıldıkları sıranın tersi şekilde hareket ettirerek çıkarın.
- Kase (E) ve çırpıcı (F) makinede yıkanabilir; çırpıcı (H), hamur kancası (G) ve kapak (I) yumuşak deterjanlı sıcak suda elde yıkanmalıdır.
- Cihazın gövdesini (D) temizlemek için hafif nemli bir bez kullanın.

UYARI:

Temizledikten sonra tüm parçaları iyice kurulayın ve tekrar takın.

TARİFLER

NORMAL EKMEK HAMURU - 1,6 KG

600 ml ılık su

30 g yaş maya veya 14 g kuru maya

2 çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz

30 g yağ

450 g un

450 g çekilmiş ekmeklik buğday irmiği

- Mayayı su ve şeker ile birlikte bir kaptaki karıştırın. 15 dakika dinlenmeye bırakın.
- Karışıma tuz ve yağı ekleyin.
- Hamur kancasını (G) kullanın ve "1" hızında karıştırın ve yavaş yavaş un ekleyin.
- Karıştırmaya başladıktan sonra 2 dakika boyunca "1" hızında devam edin.
- Sonra "2" hızına geçin ve 4 dakika daha karıştırın.
- Karışımı zemini hafifçe yağlanmış bir kaseye aktarın ve üzerini hafifçe yağlı pişirme kağıdıyla örtün.
- Hamuru oda sıcaklığında ve cereyandan uzakta 1 saat veya orijinal boyutunun iki katına çıkana kadar mayalanmaya bırakın.

- Unlanmış bir zeminde hamuru istediğiniz gibi şekillendirin.
- Hamur şekillerini hafifçe yağlanmış ya da yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsilerine yerleştirin.

Hamurun üzerini bir bezle örtün ve 30 dakika mayalanmaya bırakın.

- Önceden 220 °C'ye ısıtılmış fırında şekline ve büyüklüğüne göre 25-35 dakika ve ekmeğin tabanına vurulduğunda içi boş bir ses çıkana kadar pişirin.

TAZE YUMURTALI MAKARNA İÇİN BASİT TARİF - 800 GR

500 g un

4 yumurta (her biri 65/70 g)

50 ml soğuk su

5 g yağ

- Malzemeleri kaseye ekleyin.
- Hamur kancasını (G) kullanın ve 5 dakika boyunca "2" hızında karıştırın.
- Karışımı unlanmış bir kaseye aktarın ve üzerini streç filmle örtün. Sıcak bir yerde 30 dakika dinlenmeye bırakın.
- Makarna hamurlarını elle veya makineyle açın ve tarife uygun şekilde kesin.
- Kaynayan tuzlu suda şekline ve büyüklüğüne göre 5-8 dakika pişirin.

TART HAMURU İÇİN PRATİK TARİF - 1,6 KG

800 g un

400 g soğuk tereyağı, (parçalara bölünmüş)

240 g şeker

4 yumurta sarısı

100 ml soğuk su

Bir tutam tuz

Tatlandırıcılar (vanilya, limon veya portakal kabuğu rendesi vb.)

- Tüm malzemeleri kaseye ekleyin.
- Hamur kancasını (G) kullanın ve 5 dakika boyunca "2" hızında karıştırın.
- Karışımı bir çalışma tezgahına aktarın ve hızlıca top haline getirin.
- Hamuru streç filme sarın ve en az 20 dakika veya hafifçe sertleşene kadar buzdolabında bekletin.
- Hamuru unlanmış bir tahta üzerinde istediğiniz büyüklükte ve kalınlıkta açın.
- Önceden ısıtılmış fırında 170/180 °C'de tarife göre 15 ila 25 dakika pişirin

PANDISPANYA KEK TARİFİ - 1,6 KG

350 g oda sıcaklığında tereyağı

350 g şeker

4 yumurta (her biri 65/70 g)

10 yumurta sarısı (yaklaşık 200 g)

250 g un

150 g patates nişastası

1 poşet toz kek kabartıcısı

1 tutam tuz

Tatlandırıcılar (vanilya veya badem esansı veya limon veya portakal kabuğu rendesi vb.)

- Tereyağı, şeker, tuz ve aroma maddelerini kaseye ekleyin.

- Çırpma telini (F) kullanın ve 5 dakika boyunca "3" hızında çırpın.

- "4" hızına geçin ve 5 dakika daha çırpın.

- Karışımı çırpmaya devam edin, her seferinde bir bütün yumurta veya 2 yumurta sarısını birer dakika aralıklarla veya her yumurta karışıma iyice dahil olana kadar ekleyin.

- Un, patates nişastası ve kabartıcıyı ekleyin ve 2 dakika boyunca "2" hızında karıştırın.

- Karışımı yağlanmış ve hafifçe unlanmış fırın kalıplarına dökün.

- Önceden 170 °C'ye ısıtılmış fırında 35/45 dakika pişirin.

- Fırından çıkarın ve kalıpta 5 dakika bekletin.

- Bir tel ızgara üzerine çıkarın ve kullanmadan önce iyice soğumaya bırakın

MERINGE/ BEZE TARIFI - 900 G (8 YUMURTA AKI)

300 g yumurta akı (7/8)

300 g toz şeker

300 g pudra şekeri

1 tutam tuz

- Yumurta akını (oda sıcaklığında) ve tuzu kaseye ekleyin.

- Çırpma telini (F) kullanın ve yumurta akını "6" hızında 5 dakika çırpın.

- "7" hızına geçin ve toz şekeri her seferinde azar azar ekleyin.

- Yumurta aklarını 5 dakika daha çırpmaya devam edin.

- Cihazı kapatın ve kaseyi çıkarın.

- Bir spatula kullanarak önceden elenmiş pudra şekerini aşağıdan yukarıya doğru katlama hareketiyle ekleyin.

- Bir krema torbası veya iki kaşık kullanarak hafifçe yağlanmış pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsilerine bezeler oluşturun.

- Önceden 40/50 °C'ye ısıtılmış fırında birkaç saat pişirin, nemin çıkması ve bezelerin iyice kuruması için fırın kapağını hafifçe açık bırakın (birkaç santimetre).

- Daha küçük bezeler 3-4 saat, daha büyük olanlar ise 8-10 saate kadar bekleyebilir.

Teknik Özellikler

Marka	ARİETE
Model	1588
Çalışma Gerilimi (V), Frekans (Hz)	220-240V~, 50/60HZ

Ürünün kullanım ömrü 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Sorun Giderme

Cihazınızda normal olmayan bir durum tespit ettiğinizde, aşağıdaki açıklamalar doğrultusunda sorunu çözmeye çalışabilirsiniz. Cihazınız hala normal çalışmasına devam etmiyorsa Müşteri hizmetlerimiz veya size en yakın Yetkili Servis ile irtibata geçiniz. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz.

Cihaz çalışmıyor	Cihazın fişi prize uygun şekilde takılmamış	Sıkıca prize takın
	Aksesuar doğru şekilde kilitlenmemiş olabilir.	Aksesuar doğru şekilde kilitlenmemiş olabilir.
Cihaz aniden durdu.	Yük miktarı çok fazla olursa, cihaz otomatikman durur	Cihazı yeniden başlatın, döndürme düğmesini "0" konumuna getirin, malzemelerinizden bir kısmını çıkarın ve cihazın birkaç dakikalığına soğumasına izin verin. Sonrasında cihazı tekrardan çalıştırın.
Cihaz çalışıyor ancak çırpıcı, bıçak veya hamur karıştırıcı dönmüyor	Çırpıcı, bıçak veya hamur karıştırıcı yuvasına tam olarak oturmamış olabilir.	Çırpıcı veya hamur karıştırıcı yuvasına tam oturduğundan emin olun.

Enerji tasarrufu için öneriler

Ürünü düzenli aralıklarla temizleyiniz.

Ürünü kullanmadığınız durumlarda mutlaka fişini prizden çekiniz.

Ürünü size yeterli olan ısı konumundan daha üst konumda kullanmayınız.

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazı orijinal ambalajı ile birlikte taşıyın. Cihazın ambalajı, cihazı fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.

- Cihazın veya ambalajının üzerine ağır cisimler koymayın. Cihaz zarar görebilir.

- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.

- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ:

Ürünlerinizde oluşabilecek herhangi bir arıza durumunda ve her türlü teknik destek veya yedek parça ihtiyacınızda **0850 318 65 16** numaralı Çağrı Merkezimizi arayabilir, musterihizmetleri@ssh.com.tr adresimize e-mail gönderebilir veya www.ariete.net.tr web sayfamızı ziyaret ederek yetkili servislerimizin güncel iletişim bilgilerine ulaşabilirsiniz.

Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz T.C. Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan Servis Bilgi Sisteminde yer almaktadır. İlgili web sitesine www.servis.gov.tr adresinden ulaşabilirsiniz.

CİHAZINIZIN ÇEVREYE UYGUN BİR ŞEKİLDE ATILMASI

Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye, ev atıkları imha servisi veya ürünü satın aldığınız mağaza ile temasa geçiniz.

Ambalaj Bilgisi : Ürünün ambalajı, geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız, yerel yönetimin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atınız.

MÜŞTERİ'NİN SEÇİMLİK HAKLARI:

Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayıp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zaman aşımı süresi içinde; 1) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme, 2) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,seçimlik haklarından birini Satıcıya karşı; 3) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme, 4) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,seçimlik haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanılabilir. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir

İTHALATÇI BİLGİLERİ:

ÜNVAN: SDA Mutfak Gereçleri Satış ve Dağıtım Anonim Şirketi

ADRES: Esentepe Mah. Müselles Sok. No: 1/5 Şişli - İSTANBUL

TELEFON: 0 212 266 07 17

WEB ADRESİ: www.ariete.net.tr