

MESIN PENGOLAH MAKANAN  
KITCHEN MACHINE

Nomor: I.23.AHIT1.02149.1118

---

CE

1588

---

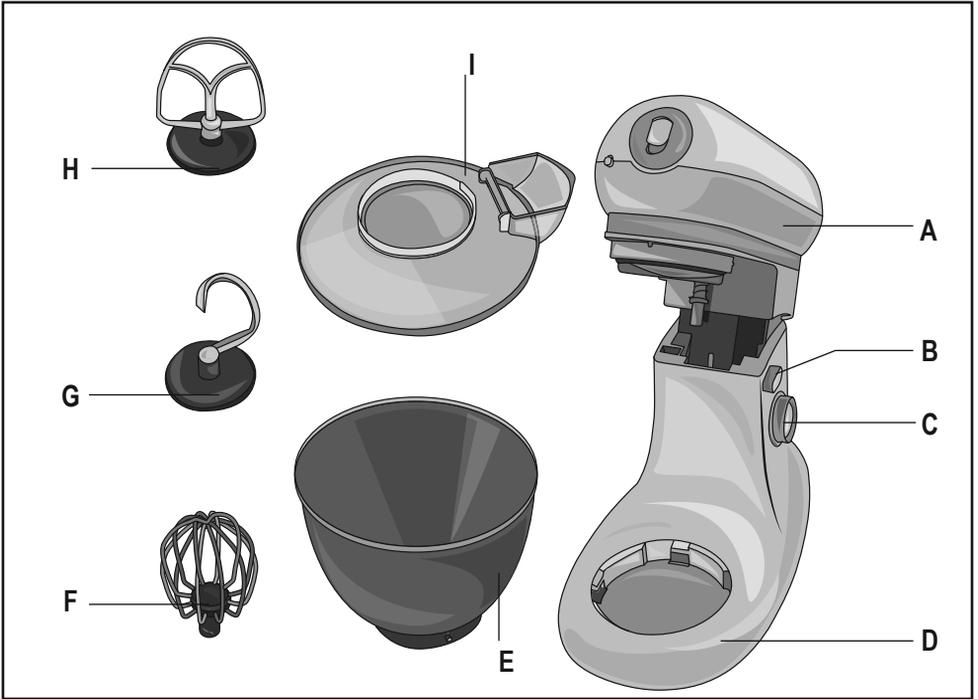


Fig. 1

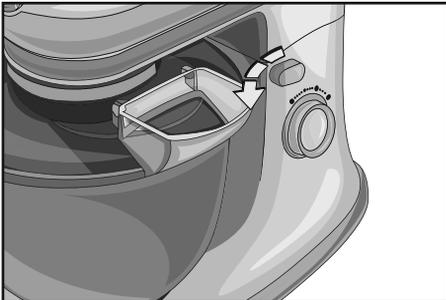


Fig. 2

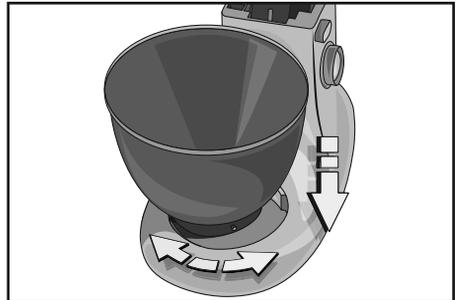


Fig. 3

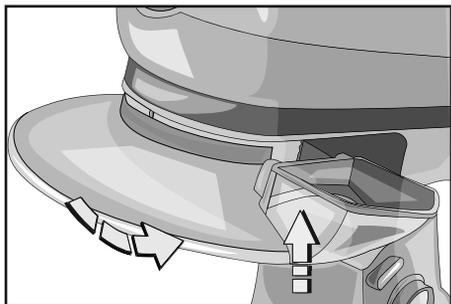


Fig. 4

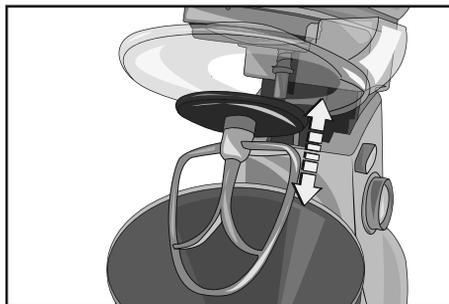


Fig. 5

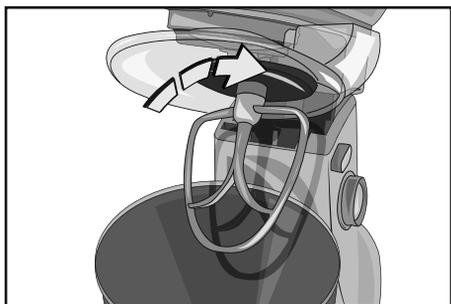


Fig. 6

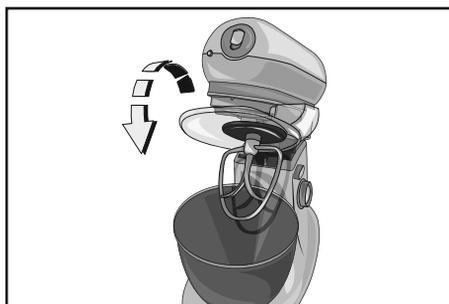


Fig. 7

# PENGAMANAN PENTING

## BACA INSTRUKSI INI SEBELUM PENGGUNAAN

Pencegahan penting harus dilakukan sebelum menggunakan alat listrik, berikut hal-hal yang perlu diperhatikan:

1. Pastikan voltase (tegangan listrik) pada pelat rating alat sesuai dengan sumber listrik.
2. Jangan pernah meninggalkan alat tanpa pengawasan ketika tersambung ke stopkontak, cabut saklar setelah penggunaan.
3. Jangan pernah menempatkan alat di atau dekat dengan sumber panas.
4. Selalu tempatkan alat dipermukaan yang datar selama penggunaan.
5. Jangan pernah meninggalkan alat terekspos kepada elemen-elemen seperti hujan, matahari, dan sebagainya.
6. Pastikan kabel daya tidak menyentuh permukaan yang panas.
7. Alat ini dapat digunakan oleh orang yang memiliki keterbatasan fisik, sensorik atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, hanya jika mereka diawasi oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka atau jika mereka telah menerima dan mengerti instruksi-instruksi penggunaan dan bahaya yang mungkin terjadi selama penggunaan alat.
8. Alat ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak. Anak-anak tidak boleh bermain dengan alat ini.
9. Pembersihan dan pemeliharaan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak. Hati-hati jika cairan panas dituangkan ke dalam mangkuk mesin dapur karena dapat dikeluarkan dari alat karena mendidih secara tiba-tiba.
10. Jangan pernah menempatkan badan alat, saklar atau kabel daya di dalam air atau cairan lain ; selalu lap bersih dengan kain lembab.
11. Selalu cabut kabel daya dari sumber listrik sebelum memasang atau melepas alat pelengkap atau sebelum membersihkannya.
12. Selalu pastikan tangan anda kering sebelum menggunakan atau menyesuaikan tombol pada alat, atau sebelum menyentuh saklar atau koneksi listrik.
13. Untuk mencabut saklar, pegang saklar dan lepaskan dari stopkontak. Jangan pernah menarik kabel daya untuk melepaskan alat.
14. Jangan menggunakan alat jika kabel daya atau saklar rusak atau jika alat mengalami kerusakan; seluruh perbaikan, termasuk penggantian kabel daya, harus dilakukan oleh pusat servis resmi Ariete atau teknisi Ariete yang diotorisasi untuk mencegah segala resiko.

15. Jika menggunakan ekstensi listrik, maka harus menggunakan yang sesuai dengan daya yang digunakan alat untuk menghindari bahaya bagi pengguna dan untuk keselamatan lingkungan dimana alat ini digunakan. Jika ekstensi tidak cocok, dapat menyebabkan penyimpangan operasi.
16. Jauhkan alat dan kabel daya dari jangkauan anak-anak.
17. Jangan mengancam keselamatan alat dengan menggunakan bagian yang tidak original atau tidak disetujui oleh pabrik.
18. Alat ini dirancang HANYA UNTUK PENGGUNAAN RUMAH TANGGA dan mungkin tidak dapat digunakan untuk tujuan komersial atau industrial.
19. Alat ini sesuai dengan regulasi (EC) No. 1935/2004 pada 27/10/2004 mengenai bahan dan alat yang berhubungan langsung dengan makanan.
20. Segala perubahan pada produk yang belum diotorisasi langsung oleh pabrik dapat mengakibatkan pembatalan garansi pengguna.
21. Jika suatu saat ingin membuang alat, kami sarankan untuk memotong kabel daya. Kami juga merekomendasikan agar segala bagian yang mungkin berbahaya dibuat menjadi tidak berbahaya, terutama untuk anak-anak yang mungkin bermain dengan alat atau bagian tersebut.
22. Jangan pernah meninggalkan kemasan dalam jangkauan anak-anak karena berpotensi berbahaya.
23. Jangan pernah menyentuh bagian yang bergerak.
24. Jangan pernah mengoperasikan alat dalam keadaan kosong.
25. Untuk mencegah cedera atau kerusakan pada alat, selalu jauhkan tangan dan alat masak dari bagian yang bergerak.
26. Jangan pernah menggunakan tangan untuk memasukkan makanan ketika alat sedang beroperasi; selalu masukkan makanan melalui bukaan yang disediakan.
27. Jangan pernah mengeluarkan makanan dari bagian samping mangkuk ketika alat sedang bekerja. Matikan alat, cabut saklar dari sumber listrik, dan selalu gunakan spatula yang sudah disediakan.

**JANGAN BUANG INSTRUKSI INI.**

## DESKRIPSI ALAT (Fig. 1)

- A Lengan Alat (Arm)
- B Tuas Kepala Pemiring-Belakang (Tilt-back Head Lever)
- C Tombol Pengatur Kecepatan (Speed Regulation Dial)
- D Badan Alat (Appliance Body)
- E Mangkuk (Bowl)
- F Pengocok (Whisk)
- G Kait Adonan (Dough Hook)
- H Pengaduk (Beater)
- I Tutup Pelindung Cipratan (Splash Guard Lid)

## INSTRUKSI PENGGUNAAN

### JUMLAH DAN KECEPATAN MAKSIMUM YANG DIPERBOLEHKAN

Maksimal jumlah tepung (tidak boleh lebih)	1 Kg
Maksimal jumlah absolut (tidak boleh berlebih, untuk selengkapnya, lihat bagian RESEP)	1,7 Kg
Maksimal kecepatan yang diperbolehkan dengan kait adonan / Dough Hook (G)	
Maksimal kecepatan yang diperbolehkan dengan pengaduk / beater (F)	
Maksimal kecepatan yang diperbolehkan dengan pengocok / whisk (H)	

**PERINGATAN:** Setelah melepaskan alat dari kemasan dan sebelum menggunakan alat untuk pertama kali, cucilah semua bagian alat yang akan berhubungan langsung dengan makanan secara menyeluruh dengan menggunakan air dan deterjen lembut.

- Turunkan tuas (B) ke arah simbol  untuk menaikkan kepala belakang alat (A) hingga kencang (Fig. 2).
- Masukkan mangkuk (E) ke dasar alat (D) agar slot pada mangkuk terpasang sesuai dengan pengaturan yang disediakan pada badan alat. Putar searah jarum jam untuk mengencangkan mangkuk (E) (Fig. 3).
- Masukkan tutup pelindung cipratan (I) untuk mencegah cairan makanan mengenai bagian lengan alat (A) dengan memutarnya hingga ujung (Fig. 4).
- Berdasarkan tipe bahan makanan yang diproses, masukkan pengaduk (beater) ke dalam dasar motor yang berlokasi di badan alat (D) (Fig. 5), putar berlawanan arah jarum jam untuk mengencangkan agar tangkai yang berada pada dasar motor sesuai dengan tempat pengaduk (beater) (Fig. 6).

L'apparecchio dispone di tre tipologie di fruste:

Pengocok / Whisk (F): untuk mengocok putih telur, krim, pudding instan, dan tepung siap pakai untuk kue dan pencuci mulut; untuk krim mentega atau margarin dengan gula (gunakan mentega atau margarin pada temperatur ruangan); untuk mengaduk telur, untuk kue bolu dan kue ringan lainnya.

Kait adonan / Dough Hook (G): untuk seluruh tipe adonan (pizza, roti, kue, dan lain-lain).

Pengaduk / Beater (H): untuk adonan kue lembut.

- Naikkan kepala belakang (A) untuk menuangkan bahan-bahan ke dalam mangkuk (E).
- Turunkan tuas (B) lagi dan turunkan kepala (A) pada saat bersamaan (Fig. 7).
- Sambungkan saklar ke stopkontak dan nyalakan alat dengan memutar tombol (C) dan pengaturan kecepatan "1". Naikkan kecepatan sesuai dengan kebutuhan atau sesuai dengan resep.
- Untuk hasil yang lebih halus, matikan alat, cabut saklar dari stopkontak dan naikkan kepala (A) seperti yang digambarkan diatas. Gunakan spatula, campurkan bahan-bahan yang berada disamping ke tengah mangkuk (E).
- Pada akhir proses atau untuk merubah tipe pengocok, matikan alat dengan memutar tombol (C) ke "0" dan mencabutnya dari stopkontak, angkat lengan alat (A) seperti yang digambarkan diatas dan cabut pengocok dengan menariknya secara hati-hati, setelah melepaskannya dengan memutar searah jarum jam.
- Untuk melepaskan mangkuk (E) putar berlawanan arah jarum jam.

#### **PERINGATAN:**

***Sebelum menggunakan alat, pastikan alat pelengkap dirakit dengan benar.***

***Ketika menggunakan kait adonan (G) dan pengaduk / beater (H), jangan mengoperasikan alat lebih dari 5 menit berturut-turut; kemudian, biarkan alat mendingin selama setidaknya 20 menit.***

***Ketika menggunakan pengocok / whisk (F), jangan mengoperasikan alat lebih dari 10 menit berturut-turut; kemudian, biarkan alat mendingin selama setidaknya 20 menit..***

***Jika banyak bahan-bahan yang harus ditambahkan ke mangkuk (E) selama penggunaan, pertama putar tombol (C) ke posisi "0" untuk mematikan alat dan kemudian tuang bahan-bahan ke dalam mangkuk.***

***Untuk menghindari cedera dan kerusakan alat, selalu jauhkan tangan dan alat masak dari bagian yang bergerak.***

***Jangan mengeluarkan makanan dari samping mangkuk (E) ketika alat sedang beroperasi. Matikan alat dan kemudian cabut saklar.***

#### **TIPS BERGUNA**

---

- Untuk hasil terbaik, selalu kocok telur pada temperatur ruangan.
- Sebelum mengocok putih telur, pastikan tidak ada lemak atau kuning telur pada alat pengocok atau di mangkuk.
- Selalu gunakan bahan-bahan dingin untuk kue kerak pendek (short crust pastry) kecuali dispesifikasikan berbeda dalam resep.
- Jika alat terlihat bekerja berlebihan, matikan, cabut saklar dari sumber listrik dan kurangi kuantitas bahan yang diproses.
- Untuk pengadukan yang optimal, selalu tambahkan cairan diawal.

## PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

---

- Lepaskan seluruh alat tambahan yang digunakan, lakukan dengan cara yang terbalik dari cara alat tersebut dipasang.
- Mangkuk (E) dan pengocok / whisk (F) dapat dicuci dengan mesin; pengaduk / beater (H), penutup (I) dan kait adonan / dough hook (G) harus dicuci dengan tangan dengan air panas dan deterjen lembut.
- Untuk membersihkan badan alat (D) gunakan kain lembab.

### -PERINGATAN:

***Setelah pembersihan, keringkan seluruh bagian secara menyeluruh dan pasang kembali.***

## RESEP

---

### RESEP DASAR ADONAN ROTI – 1.6 KG

600 ml air hangat

30g ragi segar atau 14 g ragi kering

2 sendok teh gula

1 sendok teh garam

30g minyak

450g tepung "00"

450g gandum semolina giling

- Campur ragi dengan air dan gula di mangkuk. Diamkan selama 15 menit.
- Tambahkan garam dan minyak pada adonan.
- Gunakan kait adonan dengan kecepatan "1" dan tambahkan tepung secara bertahap.
- Proses selama 2 menit pada kecepatan "1" dari saat memulai pengocokan
- Lanjutkan ke kecepatan "2" dan kocoklah selama 4 menit lagi.
- Pindahkan adonan ke mangkuk yang sedikit diminyaki dan tutupi dengan lembaran memasak / cooking film yang sedikit diminyaki.
- Tinggalkan adonan pada temperatur ruangan dan jauhkan dari aliran udara selama 1 jam atau hingga adonan 2x lebih besar dari ukuran awalnya.
- Di atas permukaan yang ditaburi tepung, bentuklah adonan sesuai kebutuhan.
- Tempatkan adonan yang sudah dibentuk diatas loyang, antara sedikit diminyaki atau ditutupi dengan kertas tahan minyak, tutupi adonan dengan kain dan biarkan mengembang selama 30 menit.
- Panggang di oven yang sudah dipanaskan pada 220°C selama 25-35 menit, sesuai dengan bentuk dan ukuran dan hingga alas roti mengeluarkan suara.

### RESEP DASAR MEMBUAT PASTA TELUR SEGAR – 800GR

500g tepung "00"

4 telur (setiap telur 65/70 g)

50ml air dingin

5g minyak

- Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.
- Gunakan kait adonan untuk mengocok dengan kecepatan "2" selama 5 menit.
- Pindahkan adonan ke mangkuk yang ditaburi tepung dan tutupi dengan lapisan perekat. Diamkan

di tempat yang hangat selama 30 menit.

- Giling lebaran pasta dengan tangan atau mesin, dan potong sesuai kebutuhan seperti di resep.
- Masak dalam air garam mendidih selama 5-8 menit tergantung bentuk dan ukuran.

### **RESEP DASAR MEMBUAT KUE KERAK PENDEK (SHORTCRUST PASTRY) - 1.6 KG**

800g tepung "00"

400g mentega dingin, dipotong-potong

240g gula

4 kuning telur

100ml air dingin

Sedikit garam

Perasa (vanilla, lemon, jeruk, dan lain-lain)

- Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.
- Gunakan kait adonan untuk mengocok dengan kecepatan "2" selama 5 menit.
- Pindahkan adonan ke permukaan untuk bekerja dan gulung cepat menjadi bentuk bola.
- Bungkus kue dalam lapisan perekat dan tempatkan dalam kulkas selama setidaknya 20 menit atau hingga sedikit mengeras.
- Giling kue sesuai ukuran dan ketebalan yang dibutuhkan di atas papan yang ditaburi tepung.
- Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada 170/180°C selama 15-25 menit sesuai dengan resep.

### **RESEP DASAR MEMBUAT KUE BOLU (SPONGE CAKE) - 1.6 KG**

350g mentega pada temperatur ruangan

350g gula

4 telur (setiap telur 65/70 g)

10 kuning telur (200g)

250g tepung "0"

150g tepung kentang

1 sachet bubuk pengembang kue

Sedikit garam

Perasa (vanilla/ esens kacang almond / lemon / jeruk / dan lain-lain)

- Tambahkan mentega, gula, garam, dan perasa kedalam mangkuk.
- Gunakan pengocok (whisk) pada kecepatan "3" selama 5 menit
- Lanjutkan pada kecepatan "4" dan kocoklah selama 5 menit lagi.
- Lanjutkan pengocokan, tambahkan 1 telur atau 2 kuning telur dengan interval satu menit atau sampai seluruh telur benar-benar tercampur dalam adonan.
- Tambahkan tepung, tepung kentang dan pengembang kue, dan kocoklah pada kecepatan "2" selama 2 menit.
- Tuang adonan kedalam loyang kue yang diminyaki dan ditaburi sedikit tepung.
- Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada 170°C selama 35/45 menit.
- Keluarkan dan biarkan mendingin seluruhnya.

**RESEP DASAR MEMBUAT MERINGUE - 900G (8 PUTIH TELUR)**

300g putih telur (7/8)

300g gula pasir

300g gula halus

Sedikit garam

- Tambahkan putih telur (temperatur ruangan) dan garam ke mangkuk.
- Gunakan pengocok (whisk) untuk mengocok putih telur dengan kecepatan “6” selama 5 menit.
- Lanjutkan ke kecepatan “7” dan tambahkan gula pasir sedikit demi sedikit.
- Lanjutkan pengocokan putih telur selama 5 menit lagi.
- Matikan alat dan keluarkan mangkuk.
- Menggunakan spatula, gabungkan dengan gula halus yang sudah diayak dengan gerakan menggulung dari bawah keatas.
- Gunakan kantung icing atau dua sendok untuk membentuk meringue pada loyang kue yang ditutupi dengan kertas roti yang sedikit diminyaki.
- Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada 40/50°C selama beberapa jam, tinggalkan pintu oven sedikit terbuka (beberapa cm) agar uap dapat keluar dan meringue dapat mengering seluruhnya.
- Meringue yang lebih kecil mungkin membutuhkan 3-4 jam dan yang besar membutuhkan 8-10 jam.



Cod. 6115106300 Rev. 5 del 17/11/2023



***Ariete***

De' Longhi Appliances Srl  
Divisione Commerciale Ariete  
Via San Quirico, 300  
50013 Campi Bisenzio FI - Italy  
E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)

827070