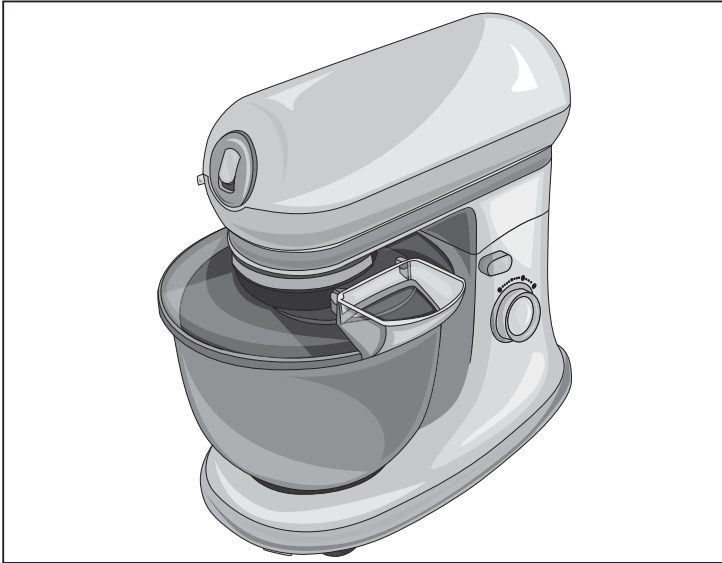




MESIN PENGOLAH MAKANAN
KITCHEN MACHINE

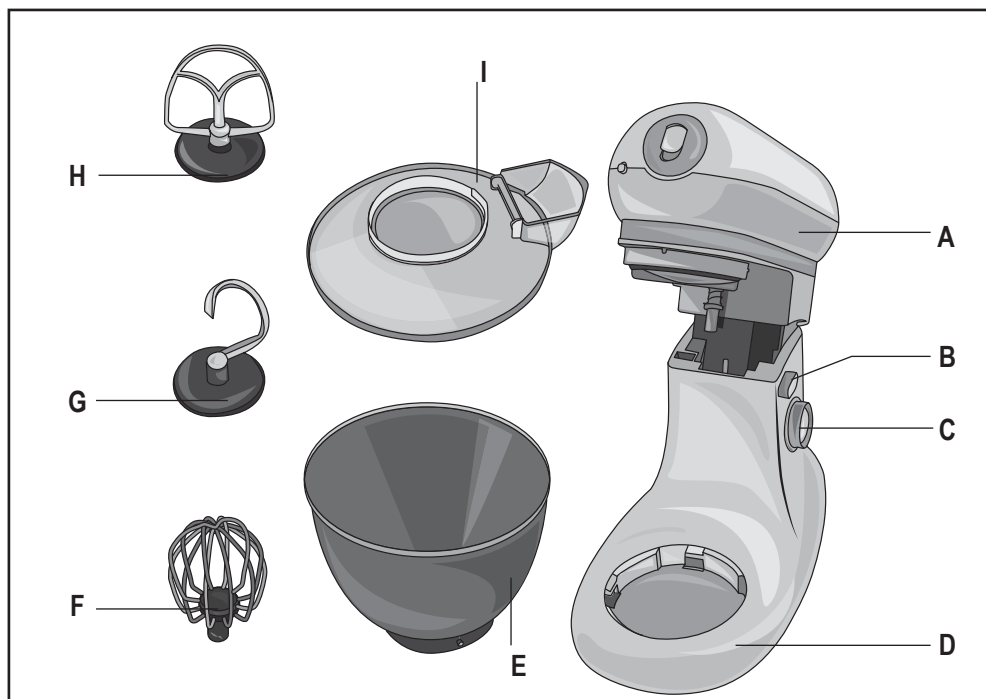


Fig. 1

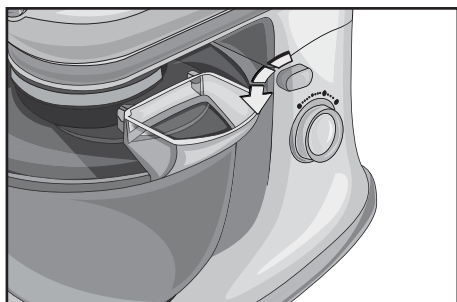


Fig. 2

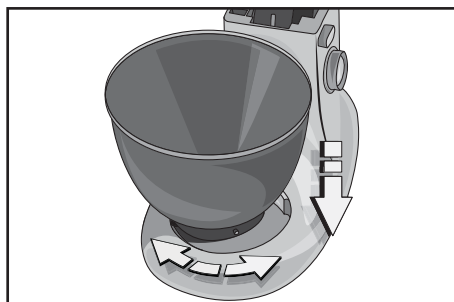


Fig. 3

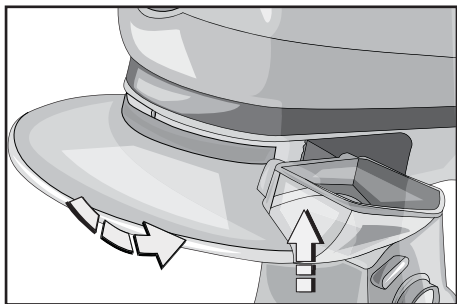


Fig. 4

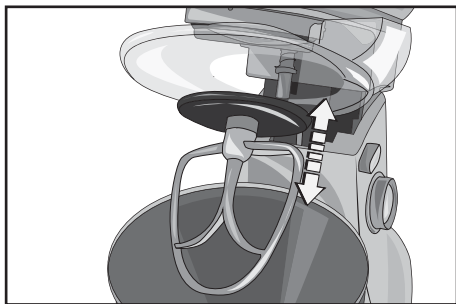


Fig. 5

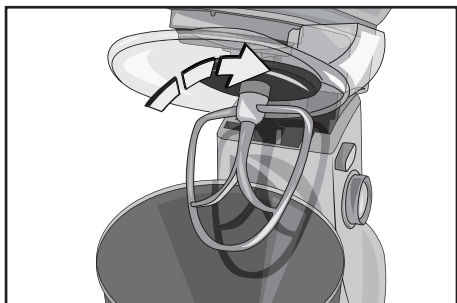


Fig. 6

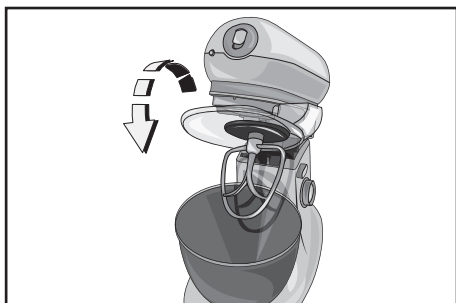


Fig. 7

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc...).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance can be used by persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are monitored by a responsible person or if they have received and understood the instructions and dangers which may arise during the appliance use.
8. This appliance must not be used by children. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
9. Be careful if hot liquid is poured into the bowl of the kitchen machine as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
10. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
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. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
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 (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.

**DO NOT THROW AWAY THESE
INSTRUCTIONS**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

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

INSTRUCTIONS FOR USE

MAXIMUM ALLOWED AMOUNTS AND SPEED

Maximum amount of flour which must not be exceeded in any case	1 Kg
Maximum absolute amount which must not be exceeded in any case (for further details, refer to the paragraph RECIPES)	1,7 Kg
Maximum allowed speed with the dough hook (G)	
Maximum allowed speed with the beater (F)	
Maximum allowed speed with the whisk (H)	

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 (E) onto appliance base (D) so that the slots located on the bowl completely fit into the settings provided on the body of the appliance. Turn clockwise to fasten the bowl (E) (Fig. 3).
- Insert the appropriate splash guard lid (I) that prevents liquid food from spilling out on the arm (A) by turning it till the end. (Fig. 4).
- According to the type of ingredient to be processed, insert beater onto motor base located on appliance body (D) (Fig. 5), turning it counter clockwise to fasten it so that the shaft located on the motor base fits into seat located on the beater (Fig. 6).

The appliance has three types of mixing attachment:

Whisk (F): 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 (G): for all types of mix (pizza, bread, pastry, etc.).

Beater (H): for soft cake mixes.

- Raise tilt-back head (A) to pour ingredients into bowl (E).
- Lower lever (B) again and lower head (A) at the same time (Fig. 7).

- 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 (E).
- At the end of processing, or to change the type of whisk, switch off the appliance by turning the dial (C) to “0” 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 (E) turn counter-clockwise.

WARNING:

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

When using the dough hook (G) and the beater (H), 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 (F), 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.

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

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

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

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 (E) and the whisk (F) are machine washable; the beater (H), the lid (I) and the dough hook (G) must be washed by hand in hot water with mild detergent.
- To clean the appliance body (D) use a slightly damp cloth.

WARNING:

After cleaning, dry all parts thoroughly and refit them.

RECIPES

BASIC BREAD DOUGH – 1.6 KG

600 ml lukewarm water

30 g fresh yeast or 14 g dried yeast

2 teaspoons sugar

1 teaspoon salt

30 g oil

450 g 00 flour

450 g reground durum wheat semolina

- 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 RECIPE FOR FRESH EGG PASTA – 800 GR

500 g “00” flour

4 eggs (65/70 g each)

50 ml cold water

5 g oil

- 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 – 1.6 KG

800 g “00” flour

400 g cold butter, cut into pieces

240 g sugar

4 egg yolks

100 ml cold water

Pinch of salt

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

- Add all of the ingredients to the bowl.
- Use the dough hook (G), 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 CAKE RECIPE (SPONGE) – 1.6 KG

350 g butter at room temperature

350 g sugar

4 eggs (65/70 g each)

10 yolks (approx. 200 g)

250 g 0 flour

150 g potato starch

1 sachet powdered raising agent for cakes

1 pinch salt

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

- Add the butter, sugar, salt and flavourings to the bowl.
- Use the wire whisk to beat at speed “3” for 5 minutes.
- Pass to speed “4” 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 “2” 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 MERINGUE RECIPE – 900 G (8 EGG WHITES)

300 g egg whites (7/8)

300 g granulated sugar

300 g icing sugar

1 pinch salt

- Add the whites (room temperature) and the salt to the bowl.
- Use the whisk to beat the whites at speed “6” for 5 minutes.
- Pass to speed “7” 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.

Cod. 6115106300

Rev. 2 del 09/01/2020



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