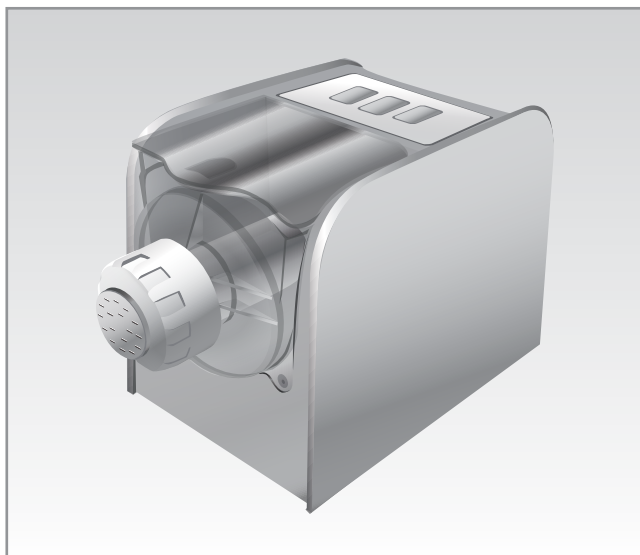


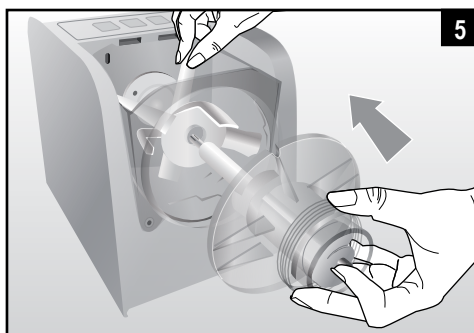
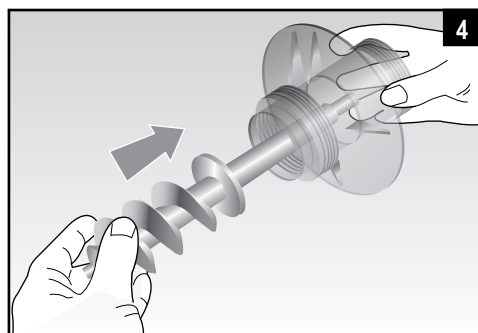
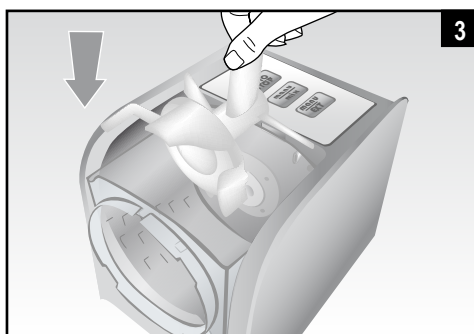
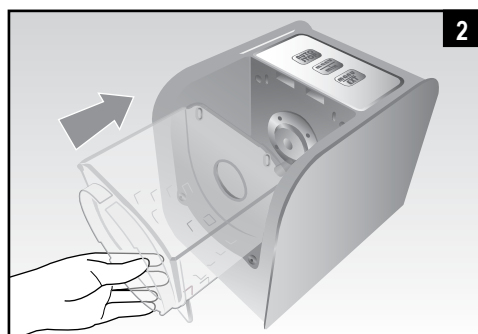
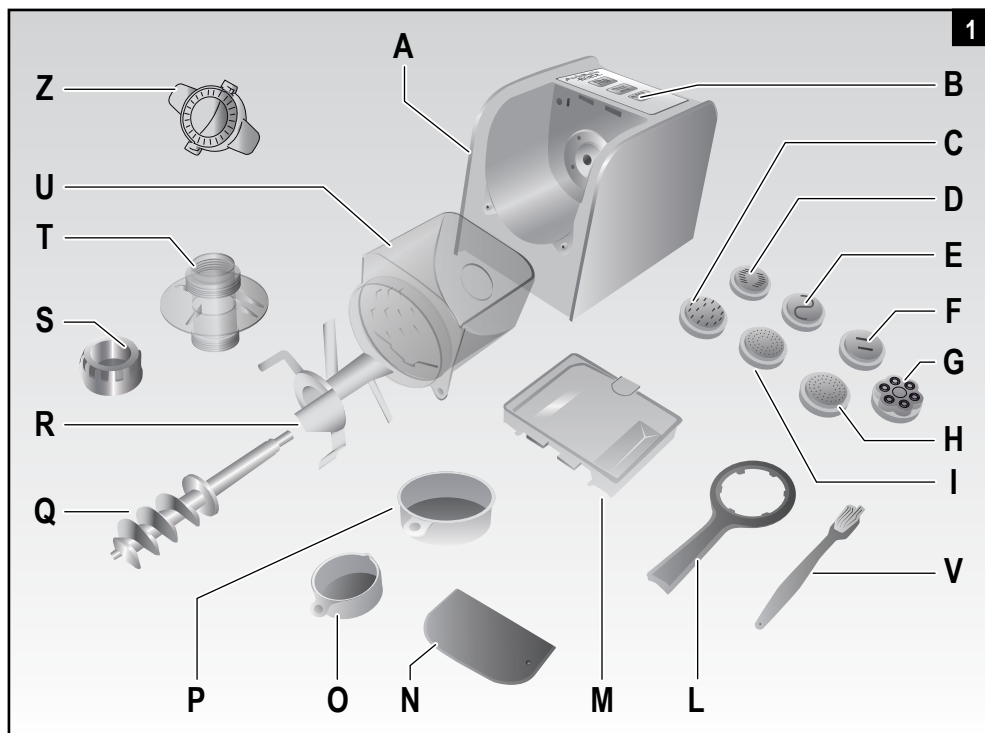
Ariete

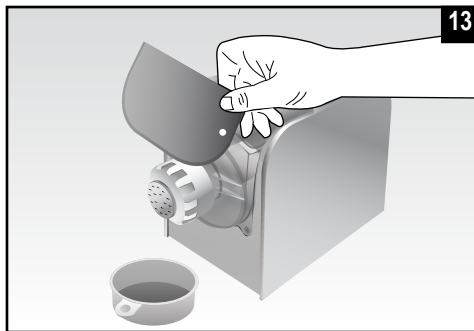
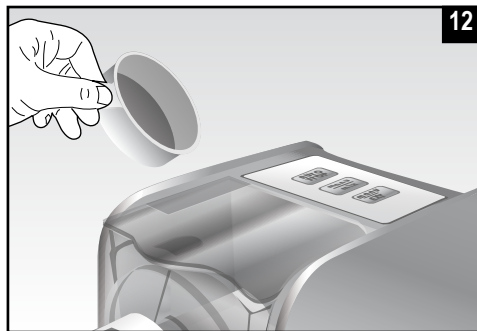
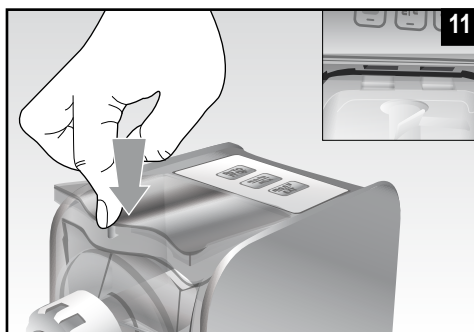
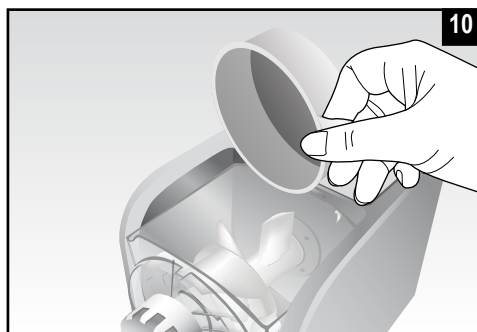
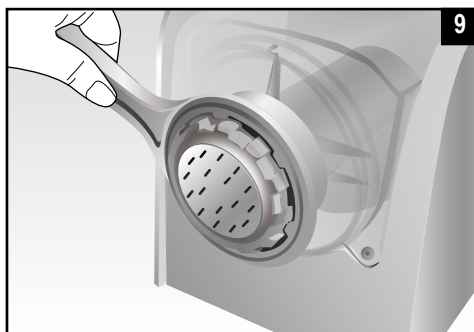
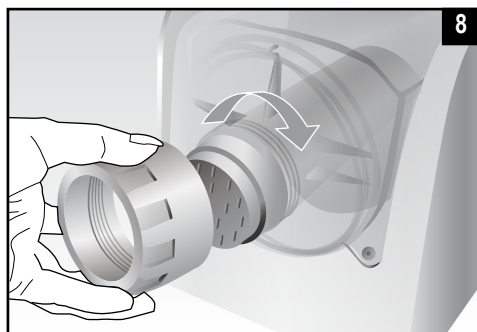
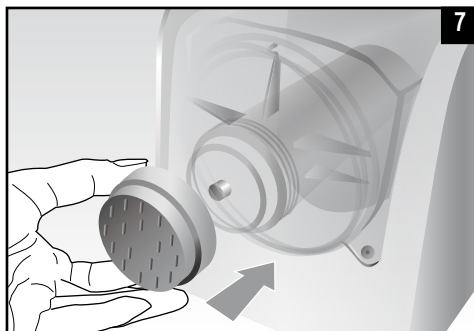
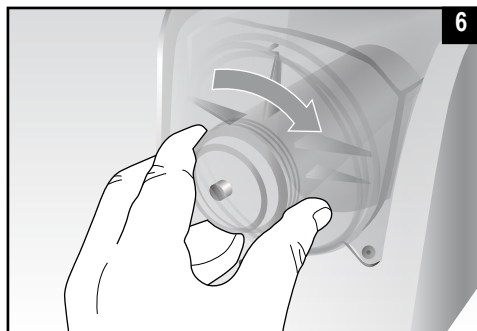


Espressione



PastaMatic





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 children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
8. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. 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.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. 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 assistance centre or by authorized technicians in order to avoid all risks.
14. 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.

15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
18. This appliance conforms to the directives 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
19. 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.
20. 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.
21. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
22. Do not block or obstruct appliance air vents.
23. Remove all inner accessories, then wash and wipe them thoroughly.
24. Do not move appliance while operating.
25. Do not place anything on the appliance while operating.
26. Never touch the parts when in motion and do not insert your fingers or kitchen-ware into the bowl while the appliance is operating.
27. Never insert food with hands. Always use the supplied containers.
28. Do not remove dough from die with your fingers while the appliance is running to avoid the risk of severe injuries.



29.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/CE, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

A	Motor base	N	Pasta cutter
B	Control panel	O	Liquid measuring cup
C	Tagliatelle die	P	Flour measuring cup
D	Fettuccine die	Q	Kneading screw
E	Lasagna die	R	Mixing blade
F	Biscuit die	S	Nut
G	Macaroni die	T	Pasta extrusion chamber
H	Spaghetti die	U	Bowl
I	Linguine die	V	Brush
L	Nut wrench	Z	Ravioli attachment
M	Bowl lid		

APPLIANCE ASSEMBLY

ATTENTION: Before using the appliance, it is recommended to clean all removable parts that will be in contact with food using water and common dish detergent.

- Insert the bowl (U) into the motor base (A) by slightly pressing it to lock the rear pins in the corresponding holes on the motor base (A) (Fig. 2).
- Place the mixing blade (R) into the bowl (U) by laying it down on the bottom (Fig. 3).
- Assemble the conveying unit by inserting the screw (Q) into the pasta extrusion chamber (T) (Fig. 4).
- By holding the mixing blade (R) with your hand, insert the previously mounted conveying unit into the bowl (U) from outside, so that the screw (Q) passes through the middle hole on the mixing blade (R) and the two arrows on the chamber (T) and the bowl (U) are aligned. Lastly, press the conveying unit forwards so that the screw (Q) perfectly fits with the corresponding housing on the motor base (A) (Fig. 5).
- Rotate the chamber (T) clockwise towards the sign  in order to definitively lock the conveying unit with the bowl (U) (Fig. 6).
- Choose the proper die, according to individual needs, and mount it on the chamber (T) (Fig. 7).
- Screw the nut (S) on the chamber (T) to lock the selected die (Fig. 8). Slightly tighten the nut by means of the appropriate wrench supplied (L) (Fig. 9).

ATTENTION:

Before use, make sure all components are properly mounted on the appliance. When the lid (M) is not mounted properly, the appliance does not work.

INSTRUCTIONS FOR USE

- By using the suitable measuring cup (P), pour the necessary amount of flour into the bowl (U), as indicated on the recipe (Fig. 10), without exceeding the max. level (24 OZ).
- Close the bowl (U) with the suitable lid (M), by inserting the rear tabs in the keyholes of the motor base (A); press downwards on the lid rear to lock it (Fig. 11).
- Plug the appliance and press the start button situated on the control panel (B) chosen according to the required operating mode (see following paragraph). The related indicator light close to the

button itself goes on.

- After having started the appliance, pour the liquids possibly necessary for your recipe (Fig. 12) through the upper hole of the lid (M) by using the appropriate measuring cup (O).
- Position a suitable container underneath the die and use the supplied pasta cutter (N) to cut the extruded pasta according to the required length (Fig. 13).
- Eventually keep the prepared pasta in the fridge.

ATTENTION:

During processing, do not add solid ingredients, with the exception of flour. Properly mix eggs and water.

During processing, do not open the bowl lid and do not touch moving parts in order to avoid the risk of injury.

Do not use the appliance repeatedly more than 3 times. After three continuous cycles, let the appliance stand for 30 minutes.

OPERATING MODES

Automatic mode

- By pressing the "AUTO/STOP" button, the appliance starts in automatic mode; it proceeds with the mixing phase for 3,5 minutes, and then the pasta extrusion phase follows automatically.
- At the end of the process, the appliance stops. The total operating time is approximately 10 minutes.
- By pressing the "AUTO /STOP" button during process, the machine stops; press the "MANU/MIX" button to restart the mixing process or the "MANU/EXT" one for the pasta extrusion phase.

Manual mode

- By pressing the "MANU/MIX" button, the appliance starts the mixing phase.
- Mix water and flour referring to minutes indicated on the recipe, until they are suitably blended.
- By pressing the "AUTO /STOP" button during process, the machine stops. Press the operating button once more to re-start the process.
- Press the "MANU/EXT" button to proceed with the pasta extrusion phase.

ATTENTION:

DO NOT press the "MANU/EXT" button before the dough is well mixed. When pressing the "MANU/EXT" mode by mistake, press the "AUTO/STOP" button, unplug the appliance and clean it. Restart the cycle.

During the extrusion phase, the appliance may jam and proceed with a quick remixing of ingredients; in this case, the appliance will automatically re-starts. If the appliance does not start, it might be due to a too hard dough. It is therefore necessary to re-set it according to the suitable crumb texture.

USE OF RAVIOLI ATTACHMENT (Z)

The ravioli attachment is useful to prepare stuffed pasta in an easy, quick way. It is used together with the lasagna die (E): prepare the lasagna first, and then lay the strip to completely cover the attachment diameter, insert the required stuffing (ricotta cheese and spinach, meat or other according to recipe) into pasta and close the latter by folding it on itself. The attachment directly cuts and seals ravioli. REMAINING pasta cutouts may be subsequently re-processed by inserting them into the appliance to obtain other lasagna. It is recommended to prepare ravioli when pasta is still fresh; when it becomes dry, the edges may not adhere properly.

USE TIPS

- Make sure flour and water are suitably mixed together and that there is no dry flour as it might jam the appliance.
- In case of too dry flour, add 1-3 OZ of water and proceed with mixing for further 2 minutes.
- In case of too wet flour, switch the appliance and unplug it; remove the dough stuck to the mixing blade (R), add some dry flour, and then mix for further 2 minutes.

APPLIANCE CLEANING

ATTENTION: Make sure the appliance is off and unplugged before disassembling it.

- After use, remove all components from the appliance, by carrying out the procedures described for assembly in the reverse order.
- Use a clean and soft cloth only for cleaning the motor base (A).
- All components may be cleaned using warm water and any kind of dish detergent. TO remove pasta residues from the various components, it is recommended to rinse them under running water by using the brush (V) supplied.

ATTENTION:

In order to make components cleaning easier, after use, let them immersed in warm water with a little dish detergent for 10 minutes.

Never put the motor base (A) or all components in the dishwasher.

Do not use abrasive tissues or corrosive detergents for cleaning.

After cleaning, let any part completely dry before mounting.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés ou majeurs de 8 ans. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou devront être correctement instruites sur les modalités d'emploi en toute sécurité de cet appareil et sur les risques liés à son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées par des enfants âgés de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
8. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
9. Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le câble électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
10. Même lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de démonter les simples parties ou avant de procéder au nettoyage.
11. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
12. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.

13. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est défectueux; toutes les réparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent être effectuées exclusivement par le centre de service après-vente ou par des techniciens agréés, de façon à prévenir tout risque de danger.
14. En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu de travail. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.
15. Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
16. Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
17. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
18. Cet appareil est conforme aux directives 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
19. Toute modification du produit, non autorisée expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
20. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
21. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
22. Ne bloquez pas et ne bouchiez pas les prises d'air de l'appareil
23. Retirez tous les accessoires internes pour les laver et les essuyer correctement.
24. Ne transportez pas l'appareil quand il est en marche.
25. Ne posez aucun objet sur l'appareil quand il est en marche.
26. Ne touchez jamais les parties quand elles sont en mouvement et n'introduisez pas vos doigts ou des ustensiles de cuisine à l'intérieur du récipient quand l'appareil est en marche.
27. N'introduisez jamais les aliments avec vos mains. Servez-vous toujours des récipients fournis en dotation.

28. N'utilisez pas vos doigts pour extraire les pâtes des accessoires lorsque l'appareil est en marche, de façon à éviter de graves dangers pour votre sécurité.



29. ■ Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/CE, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

A	Base moteur	N	Coupe-pâte
B	Panneau de commandes	O	Mesureur liquides
C	Accessoire pour tagliatelles	P	Doseur farine
D	Accessoire pour fettuccine	Q	Vis convoyeur
E	Accessoire pour lasagnes	R	Tige à pétrir
F	Accessoire pour biscuits	S	Frette de serrage
Z	Accessoire pour maccheronis	T	Tube expulsion pâtes
H	Accessoire pour spaghettis	U	Récipient
I	Accessoire pour linguine	V	Goupillon
L	Clé pour frette de serrage	Z	Accessoire pour raviolis
M	Couvercle récipient		

ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION: Avant d'utiliser l'appareil, il est conseillé de laver avec de l'eau et du produit vaisselle toutes les parties amovibles qui entreront en contact avec les aliments.

- Introduire le récipient (U) à l'intérieur de la base moteur (A) en le poussant légèrement jusqu'au déclic de blocage des tourillons arrière dans leurs trous situés sur la base moteur (A) (Fig. 2).
- Positionner la tige à pétrir (R) dans le récipient (U), en la posant momentanément sur le fond (Fig. 3).
- Assembler le groupe convoyeur en introduisant la vis (Q) à l'intérieur du tube d'expulsion des pâtes (T) (Fig. 4).
- En tenant d'une main la tige à pétrir (R), introduire depuis l'extérieur le groupe convoyeur précédemment assemblé, dans le récipient (U) en faisant en sorte que la vis (Q) passe à travers le trou central sur la tige à pétrir (R) et que les deux flèches présentes sur le tube (T) et sur le récipient (U) soient alignées.
Compléter l'introduction, en poussant en avant le groupe convoyeur de façon à ce que la vis (Q) s'introduise parfaitement dans le logement présent sur la base moteur (A) (Fig. 5).
- Tourner le tube (T) vers la droite, vers le symbole ■, de façon à bloquer définitivement le groupe convoyeur sur le récipient (U) (Fig. 6).

- Selon les exigences, choisir l'accessoire à utiliser et l'installer sur le tube (T) (Fig. 7).
- Visser la frette (S) sur le tube (T) de façon à bloquer l'accessoire choisi (Fig. 8). Serrer légèrement la frette en utilisant la clé spéciale fournie en dotation (L) (Fig. 9).

ATTENTION:

Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que tous les composants soient correctement assemblés sur l'appareil. Si le couvercle (M) du récipient n'a pas été installé correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.

MODE D'EMPLOI

- Versez dans le récipient (U), à l'aide du doseur (P), la quantité nécessaire de farine demandée dans votre recette (Fig. 10), sans toutefois dépasser le niveau maximum de 24 OZ.
- Fermez le récipient (U) avec le couvercle (M), en introduisant ses ailettes arrière dans les ouvertures présentes sur la base moteur (A); poussez vers le bas la partie avant du couvercle pour le bloquer (Fig. 11).
- Branchez la fiche dans la prise de courant et appuyez sur le poussoir de démarrage placé sur le panneau de commandes (B), choisi selon la modalité de fonctionnement désirée (voir paragraphe suivant). Le voyant lumineux placé près du poussoir s'allume.
- Dès que l'appareil démarre, versez, à travers l'ouverture supérieure du couvercle (M) et à l'aide du mesureur (O) les éventuels liquides requis par votre recette (Fig. 12).
- Positionnez un récipient sous l'accessoire choisi et utiliser le coupe-pâtes (N) fourni en dotation pour couper les pâtes qui sortent selon la longueur que vous désirez (Fig. 13).
- Conservez éventuellement au frigidaire les pâtes obtenues.

ATTENTION:

Durant la préparation, n'ajoutez pas d'ingrédients solides, à part la farine. Amalgamez correctement les œufs avec l'eau.

Durant le fonctionnement de l'appareil, afin d'éviter de vous blesser, n'ouvrez jamais le couvercle du récipient et ne touchez pas les parties en mouvement.

N'utilisez pas l'appareil de façon consécutive pendant plus de 3 fois. Après trois usages répétés, laissez reposer l'appareil pendant 30 minutes.

MODALITE DE FONCTIONNEMENT

Modalité automatique

- En appuyant sur le poussoir "AUTO/STOP" l'appareil démarre en modalité automatique; dans cette modalité, la machine procède avec la phase de pétrissage pendant 3,5 minutes, suivie, automatiquement, de la phase d'expulsion des pâtes.
- L'appareil s'arrête lorsque la procédure est terminée. Le temps total de fonctionnement est d'environ 10 minutes.
- En appuyant sur le poussoir "AUTO /STOP" durant le fonctionnement, la machine s'arrête; pour la faire redémarrer, appuyer sur le poussoir "MANU/MIX" pour reprendre la procédure de pétrissage ou sur le poussoir "MANU/EXT" pour la phase d'expulsion des pâtes.

Modalité manuelle

- En appuyant sur le poussoir "MANU/MIX", l'appareil lance la phase de pétrissage.
- Pétrir l'eau et la farine pendant les minutes indiquées dans la recette jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement amalgamées.
- En appuyant sur le poussoir "AUTO /STOP" durant le fonctionnement, la machine s'arrête. Appuyer de nouveau sur le poussoir de fonctionnement pour reprendre la procédure.
- Appuyer sur le poussoir "MANU/EXT" pour procéder à la phase d'expulsion des pâtes.

ATTENTION:

N'APPUYEZ JAMAIS sur le poussoir "MANU/EXT" avant que la pâte soit bien amalgamée. Si vous sélectionnez par erreur la fonction "MANU/EXT", appuyez sur le poussoir "AUTO/STOP", débranchez la fiche de la prise de courant et nettoyez l'appareil. Relancez le cycle.

Durant la phase d'expulsion, l'appareil peut se bloquer automatiquement et répéter un pétrissage rapide des ingrédients; dans ce cas, l'appareil repartira tout seul automatiquement. Si l'appareil ne repart pas automatiquement, cela est probablement dû à la consistance excessivement dure de la pâte. Il est donc nécessaire de le reprogrammer selon la consistance « sableuse » idéale.

UTILISATION ACCESSOIRE POUR RAVIOLIS (Z)

L'accessoire pour raviolis est utile à la préparation rapide et pratique de la pâte farcie. Il est utilisé avec le combiné pour les lasagnes (E) : commencer par réaliser les lasagnes, puis poser la bande de pâte de façon à recouvrir complètement le diamètre de l'accessoire, insérer la farce de votre choix à l'intérieur (ricotta et épinards, pommes de terre, viande ou autre selon votre recette) et refermer la pâte en la repliant sur elle-même. L'accessoire coupe et ferme directement le ravioli. Il est ensuite possible de retravailler les chutes de pâte en les réinsérant dans l'appareil pour obtenir d'autres lasagnes. Il est conseillé de procéder à la préparation des raviolis tant que la pâte est fraîche ; en effet, une fois séchée, les bords pourraient perdre leur adhérence.

CONSEILS D'EMPLOI

- Vérifiez que la farine et l'eau soient bien amalgamées et vérifiez l'absence de farine sèche qui pourrait empêcher le passage des pâtes.
- Si la farine résulte trop sèche, ajoutez 1-3 OZ d'eau et continuez de pétrir pendant 2 autres minutes.
- Si la farine résulte trop mouillée, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant; enlevez la pâte attachée à la tige à pétrir (R) et ajoutez de la farine sèche, en pétrissant pendant 2 autres minutes.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION: Vérifiez que l'appareil soit éteint et que la fiche soit débranchée de la prise de courant avant de procéder au démontage.

- A la fin de l'utilisation, enlevez tous les composants de l'appareil, en suivant la procédure décrite pour l'assemblage dans le sens inverse.
- Pour le nettoyage de la base moteur (A), utilisez exclusivement un chiffon propre et souple.
- Tous les composants peuvent être lavés avec de l'eau chaude et un produit vaisselle quelconque.

Il est préférable, pour éliminer les résidus de pâte sur les différents composants, de les rincer sous l'eau du robinet en utilisant le goupillon (V) fourni en dotation.

ATTENTION:

Pour faciliter le nettoyage, après l'usage de l'appareil, laissez les composants dans l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle pendant 10 minutes.

Ne mettez jamais la base moteur (A) ou tous les composants au lave-vaisselle.

Pour le nettoyage, n'employez pas de tissus abrasifs ou de produits corrosifs.

Après le nettoyage, faites essuyer chaque composant parfaitement avant de le remonter sur l'appareil.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
8. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
9. No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos.
10. Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de acoplar o quitar las partes individuales o antes de efectuar la limpieza.
11. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
12. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
13. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la susti-

tución del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia o por técnicos autorizados, para prevenir cualquier riesgo.

14. En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.
15. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
16. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
17. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
18. Este aparato cumple con la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
19. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
20. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
21. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
22. No bloquear ni obstruir las tomas de aire del aparato
23. Quitar todos los accesorios internos, lavarlos y secarlos con esmero.
24. No transportar el aparato cuando esté en marcha.
25. No apoyar nada encima del aparato cuando esté en marcha.
26. No tocar nunca las partes cuando estén en movimiento y no introducir nunca los dedos o utensilios de cocina dentro del contenedor cuando el aparato esté en marcha.
27. No introducir nunca los alimentos con las manos. Emplear siempre los contenedores suministrados.
28. No utilizar los dedos para retirar la masa de los discos mientras el aparato esté en marcha para evitar riesgos a su incolumidad.



29.  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/CE se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

A	Base del motor	N	Cortapasta
B	Panel de mandos	O	Dosificador líquidos
C	Disco para tallarines	P	Dosificador harina
D	Disco para fideos	Q	Tornillo alimentador
E	Disco para lasañas	R	Amasadora
F	Disco para galletas	S	Abrazadera
G	Disco para macarrones	T	Conducto de expulsión de la pasta
H	Disco para espaguetis	U	Contenedor
I	Disco para espaguetis planos	V	Cepillo
L	Llave abrazadera	Z	Accesorio para raviolis
M	Tapa del contenedor		

ENSAMBLAJE DEL APARATO

ATENCIÓN: *Antes de usar el aparato, se aconseja lavar todas las partes desmontables, que vayan a estar en contacto con los alimentos, con agua y jabón común para platos.*

- Introducir el contenedor (U) en la base del motor (A) empujando suavemente hasta encajar los pernos traseros en los correspondientes orificios ubicados en la base del motor (A) (Fig. 2).
- Colocar dentro del contenedor (U) la amasadora (R), apoyándola momentáneamente en el fondo (Fig. 3).
- Ensamblar el grupo alimentador introduciendo el tornillo (Q) dentro del conducto de expulsión de la pasta (T) (Fig. 4).
- Sosteniendo con una mano la amasadora (R), introducir desde afuera el grupo de alimentación, previamente ensamblado, en el contenedor (U) de modo que el tornillo (Q) pase a través del orificio central en la amasadora (R) y que las dos flechas del conducto (T) y del contenedor en cuestión (U) estén alineadas.

Completar la introducción presionando hacia adelante el grupo de alimentación de forma que el tornillo (Q) entre perfectamente en su alojamiento ubicado en la base del motor (A) (Fig. 5).

- Girar el conducto (T) en sentido horario hacia el símbolo  para bloquear definitivamente el grupo de alimentación en el contenedor (U) (Fig. 6).
- Según las necesidades, elegir el disco a utilizar y montarlo en el conducto (T) (Fig. 7).
- Enroscar la abrazadera (S) en el conducto (T) para bloquear el disco elegido (Fig. 8). Apretar ligeramente la abrazadera usando la correspondiente llave suministrada (L) (Fig. 9).

ATENCIÓN:

Antes de usar el aparato, asegurarse de que todos los componentes estén bien ensamblados. En el caso de que la tapa (M) del contenedor no esté montada correctamente, el aparato no funcionará.

INSTRUCCIONES DE USO

- Utilizando el correspondiente dosificador (P), verter en el contenedor (U) la cantidad necesaria de harina que requiera su receta (Fig. 10), sin superar el nivel máximo de 24 OZ.
- Cerrar el contenedor (U) con su tapa (M) introduciendo las aletas de la antedicha en las hendi-

duras presentes en la base del motor (A); presionar hacia abajo en la parte delantera de la tapa para bloquearla (Fig. 11).

- Introducir el enchufe en la toma de corriente y pulsar el botón de marcha, ubicado en el panel de mandos (B), eligiendo según la modalidad de funcionamiento deseada (véase párrafo siguiente). Se encenderá el correspondiente indicador al lado del botón en cuestión.
- En cuanto se ponga en marcha el aparato, verter a través del orificio superior de la tapa (M), utilizando el correspondiente dosificador (O), los eventuales líquidos que requiera su receta (Fig. 12).
- Colocar un contenedor específico debajo del disco y utilizar el utensilio cortapasta (N) suministrado para cortar la pasta que sale a la medida deseada (Fig. 13).
- De ser necesario, conservar la pasta realizada en la nevera.

ATENCIÓN:

Durante la elaboración, no añadir ingredientes sólidos excepto la harina. Amalgamar de forma apropiada los huevos con el agua.

Durante la elaboración, para evitar accidentes, no abrir la tapa del contenedor ni tocar las partes en movimiento.

No usar el aparato más de tres veces seguidas. Tras tres usos repetidos, dejar reposar el aparato durante 30 minutos.

MODALIDAD DE FUNCIONAMIENTO

Modalidad automática

- Pulsando el botón "AUTO/STOP", el aparato se pone en marcha en modalidad automática; con esta función, la máquina emprende la fase de amasado por 3,5 minutos y luego, automáticamente, pasa a la fase de expulsión de la pasta.
- El aparato se detiene cuando termina el proceso. El tiempo total de funcionamiento es de aproximadamente 10 minutos.
- Pulsando el botón "AUTO/STOP" durante el funcionamiento, la máquina se detiene; para volver a ponerla en marcha, pulsar el botón "MANU/MIX" para retomar el proceso de amasado o el botón "MANU/EXT" para la fase de expulsión de la pasta.

Modalidad manual

- Pulsando el botón "MANU/MIX", el aparato emprende la fase de amasado.
- Amasar el agua y la harina durante los minutos indicados en la receta hasta que no queden bien amalgamados.
- Pulsando el botón "AUTO /STOP" durante el funcionamiento, la máquina se detiene. Pulsar de nuevo el botón de funcionamiento para retomar el proceso.
- Pulsar el botón "MANU/EXT" para emprender la fase de expulsión de la pasta.

ATENCIÓN:

NO pulsar el botón "MANU/EXT" antes de que la masa esté bien amalgamada. En caso de haber seleccionado la función "MANU/EXT" por error, pulsar el botón "AUTO/STOP", desenchufar de la toma de corriente y limpiar el aparato. Volver a poner en marcha el ciclo.

Durante la fase de expulsión, el aparato podría bloquearse automáticamente y efectuar un rápido amasado de los ingredientes; en dicho caso, el aparato volverá a arrancar de forma automática. Si el aparato no arrancase, podría ser debido a una masa demasiado dura. Será, por tanto, necesario reducir la masa a una consistencia ideal de migas.

USO ACCESORIO PARA RAVIOLIS (Z)

El accesorio para raviolis es útil para preparar de manera fácil y rápida la pasta rellena. Se usa combinado con el disco para las lasañas (E): haga primero las lasañas y, luego, apoye la cinta de pasta hasta cubrir totalmente el diámetro del accesorio, introduzca el relleno elegido en su interior (queso y espinacas, patatas, carne u otros ingredientes en función de su receta) y cierre doblándola sobre sí misma. El accesorio corta y sella directamente el ravioli. ES posible volver a amasar los trozos descartados volviéndolos a introducir en el aparato para obtener más lasañas. Se recomienda preparar los raviolis mientras la masa esté fresca; cuando se seca, los bordes podrían no adherirse bien entre sí.

CONSEJOS DE USO

- Asegurarse de que la harina y el agua estén bien amalgamadas y controlar que no haya harina seca que podría causar obstrucciones.
- Si la harina está demasiado seca, añadir 1-3 OZ de agua y seguir amasando 2 minutos más.
- Si la harina está demasiado mojada, apagar el aparato y desenchufar de la toma de corriente; eliminar la masa que se ha quedado pegada a la amasadora (R) y añadir harina seca amasándola 2 minutos más.

LIMPIEZA DEL APARATO

ATENCIÓN: Asegurarse de que el aparato esté apagado y de que el enchufe esté desconectado de la toma antes de empezar a desmontar.

- Una vez terminado de usar, retirar todos los componentes del aparato, ejecutando al revés los procedimientos descritos para el ensamblaje.
- Para la limpieza de la base del motor (A) utilizar exclusivamente un paño limpio y suave.
- Todos los componentes se pueden limpiar utilizando agua caliente y un detergente para platos. Se recomienda, para eliminar los residuos de pasta de los varios componentes, enjuagarlos con agua corriente utilizando el cepillo (V) suministrado.

ATENCIÓN:

Para que sean más fáciles de limpiar tras su uso, se recomienda dejar los componentes sumergidos unos 10 minutos en agua caliente con un poco de detergente para platos.

No poner nunca la base del motor (A) o los componentes en el lavavajillas.

Para su limpieza no usar tejidos abrasivos ni detergentes corrosivos.

Tras la limpieza, secar todas las partes perfectamente antes de volverlas a montar.

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



Espressione

c/o The Smith Agency, Ltd.
P.O. Box 669307
Marietta, Georgia USA 30066.0106
Phone 770.509.3006
Fax 770.509.8736
espressione@smithagy.net