

# ***Ariete***



## choppi

---

CE

Mod. 1835

---

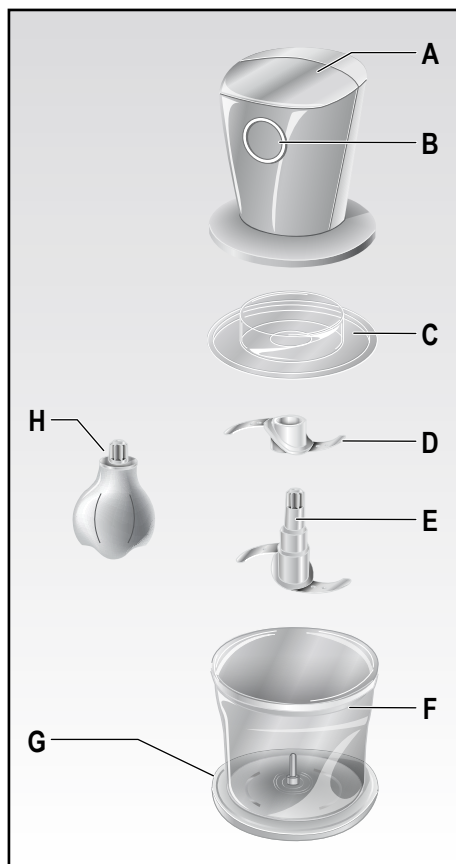


Fig. 1

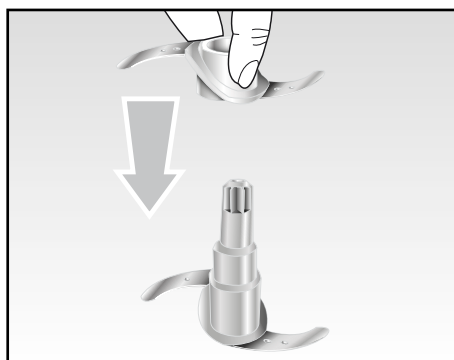


Fig. 2

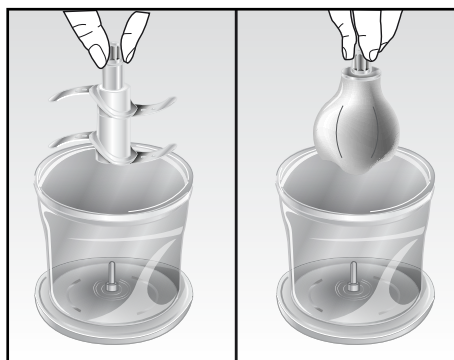


Fig. 3

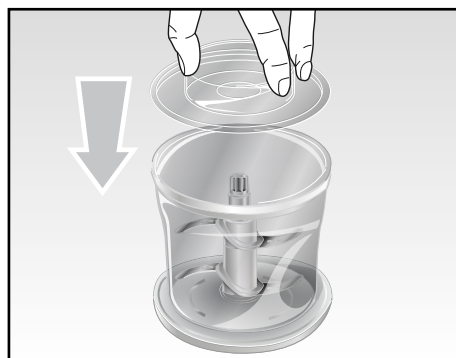


Fig. 4

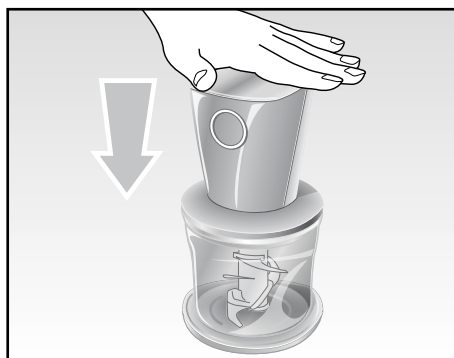


Fig. 5



**Fig. 6**



**Fig. 7**

# AVVERTENZE IMPORTANTI

## LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza dell'apparecchio purchè tali persone siano sotto controllo o ad esse siano state impartite istruzioni su come usare l'apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso.
8. Questo apparecchio non può essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
9. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
10. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
11. Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
12. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
13. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
14. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
15. In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate

alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.

16. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
17. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
18. Questo apparecchio è concepito per uso domestico ed applicazioni simili, come:
  - zona cucina per il personale di negozi, uffici ed altri ambienti lavorativi;
  - agriturismi;
  - ad uso di clienti di hotel, motel ed altre tipologie di alloggi;
  - bed and breakfast.
19. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
20. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
21. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
22. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
23. **ATTENZIONE: INSERIRE LA LAMA PRIMA DEGLI ALIMENTI.** Prima di togliere il coperchio attendere che la lama sia completamente ferma e scollegare sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
24. Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
25. Non toccare mai le parti in movimento.
26. Non usare l'apparecchio se la lama è danneggiata.
27. **NON INSERIRE MAI LIQUIDI ALL'INTERNO DELLA CIOTOLA.**
28. Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti aventi un'eccessiva consistenza (esempio: carne con ossa).
29. Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili

da cucina lontano da lame e da parti in movimento.

30. Le lame sono ben affilate, maneggiarle con cura sia durante l'inserimento e la rimozione dal contenitore che per la loro pulizia.



31. ■ Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

### DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

|   |                         |   |                       |
|---|-------------------------|---|-----------------------|
| A | Corpo motore            | E | Lama                  |
| B | Pulsante funzione TURBO | F | Contenitore           |
| C | Coperchio               | G | Base/Tappo in gomma   |
| D | Lama superiore          | H | Accessorio pela aglio |

### ISTRUZIONI PER L'USO

**ATTENZIONE:** Prima dell'utilizzo dell'apparecchio si consiglia di lavare tutte le parti removibili che verranno a contatto con alimenti, usando un panno con acqua calda e detersivo delicato. **Asciugare bene.**

- A seconda della consistenza del cibo da tritare ed alla qualità del trito richiesta, è possibile utilizzare la lama (E) oppure assemblare su quest'ultima la lama superiore (D) (Fig. 2).
- Inserire la lama (E) all'interno del contenitore (F), assicurandosi che si incastrino perfettamente sopra l'apposito perno al centro del contenitore stesso (Fig. 3).
- Tagliare gli alimenti in piccoli pezzi e inserirli nel contenitore.
- Inserire il coperchio (C) sul contenitore (F) (Fig. 4).
- Appoggiare il corpo motore (A) sul coperchio (C), accertandosi che si sia ben accoppiato. Inserire la spina del cavo alimentazione in una presa di corrente elettrica. Quindi premere sul corpo (A) per azionare le lame (Fig. 5). Contemporaneamente è possibile premere l'apposito pulsante (B) per utilizzare l'apparecchio con la funzione "Turbo" (Fig. 6).

**Nota:** L'utilizzo ottimale dell'apparecchio avviene tramite funzionamento ad impulsi premendo il corpo motore ad intermittenza per brevissimo tempo (2-3 secondi).

- Ad utilizzo ultimato o nel caso si desideri inserire altri ingredienti, staccare la spina di alimentazione prima di rimuovere il corpo motore da sopra il coperchio (C) ed attendere che le lame siano ferme.
- È possibile inoltre conservare in frigorifero o in luogo asciutto gli alimenti tritati all'interno del contenitore (F), chiudendo quest'ultimo col pratico tappo in gomma (H) finora utilizzato come base (Fig. 7).

**ATTENZIONE**

*Le lame sono taglienti, maneggiarle con attenzione.*

*Assicurarsi di aver montato saldamente il coperchio ed il corpo motore prima di mettere in funzione l'apparecchio.*

*Non far funzionare l'apparecchio per più di 30 secondi consecutivamente. Attendere almeno 2 minuti prima di procedere con un nuovo utilizzo.*

*Scollegare prima la spina di alimentazione ed attendere che le lame siano ferme prima di sollevare il corpo motore per rimuovere gli alimenti dalle pareti del contenitore.*

*Non utilizzare le dita per rimuovere gli alimenti dalle pareti del contenitore. Utilizzare sempre una spatola da cucina.*

**UTILIZZO DELL'ACCESSORIO PELA AGLIO**

- Inserire l'accessorio pela aglio (H) all'interno del contenitore (F), assicurandosi che si incastri perfettamente sopra l'apposito perno al centro del contenitore stesso (Fig. 3).
- Inserire gli spicchi d'aglio interi nel contenitore (F).
- Inserire il coperchio (C) sul contenitore (F) (Fig. 4).
- Appoggiare il corpo motore (A) sul coperchio (C), accertandosi che si sia ben accoppiato.
- Inserire la spina del cavo alimentazione in una presa di corrente elettrica. Quindi premere sul corpo (A) con la funzione TURBO (Fig. 5).

**TEMPI DI LAVORAZIONE**

| Alimenti                                               | Capacità massima | Preparazione                                                      | Tempo/velocità massimi    |
|--------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Carne                                                  | 150 g            | Togliere ossa, grasso, cartilagine. Tagliare a cubetti di 1-2 cm. | 5-10 sec/Turbo ad impulsi |
| Erbe fresche (prezzemolo, basilico, etc..).            | 30 g             | Eliminare i gambi. Si tritano meglio se pulite e asciutte.        | 10 sec ad impulsi         |
| Frutta secca (mandorle, nocciole, noci, etc..)         | 100 g            | Eliminare i gusci e spezzettare finemente.                        | 10 sec ad impulsi         |
| Formaggio stagionati come parmigiano, gruviera, etc..) | 100 g            | Tagliare a cubetti di 1-2 cm.                                     | 10 sec/Turbo ad impulsi   |
| Pane secco                                             | 40 g             | Eliminare le croste e tagliare a cubetti di 1-2 cm.               | 10 sec/Turbo ad impulsi   |

| Alimenti                        | Capacità massima | Preparazione                                              | Tempo/velocità massimi     |
|---------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------|
| Biscotti secchi                 | 100 g            | Tagliare a pezzetti.                                      | 5-10 sec/Turbo ad impulsi  |
| Uova sode                       | 3                | Tagliare in due o in quattro, a seconda delle dimensioni. | 5 sec ad impulsi           |
| Cipolle (o misto per soffritto) | 150 g            | Tagliare a pezzi piccoli.                                 | 5-10 sec/Turbo ad impulsi  |
| Aglio                           | 150 g            | Spicchi precedentemente pelati.                           | 5-10 sec/Turbo ad impulsi  |
| Frutta morbida                  | 130 g            | Eliminare bucce e semi.                                   | 5 sec ad impulsi           |
| Frutta essiccata                | 110 g            | Tagliare a dadini.                                        | 5-10 sec/Turbo ad impulsi  |
| Ghiaccio                        | 8 cubetti        | Inserire i cubetti.                                       | 10-15 sec/Turbo ad impulsi |

## PULIZIA

### ATTENZIONE

***Scollegare prima la spina di alimentazione ed assicurarsi che le lame siano ferme prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio.***

- Il contenitore (F), il coperchio (C), le lame (D-E) ed il pela aglio (H) possono essere lavati anche in lavastoviglie, nel ripiano superiore, oppure in acqua tiepida saponata. Assicurarsi che siano perfettamente asciutti prima del loro riutilizzo.
- Pulire il corpo motore (A) con una spugna umida o con uno straccio.
- Riassemblare l'apparecchio, come descritto in precedenza, prima di riporlo.

## RICETTE

### Pesto

45 g di foglie di basilico

25 g di pinoli

2 spicchi d'aglio precedentemente pelati con l'accessorio apposito

Un pizzico di sale

50 g di parmigiano tagliato a cubetti

100 ml di olio extra vergine

Montare entrambe le lame nella vaschetta. Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta ed azionare alla velocità Turbo ad impulsi per circa 15 secondi (fino a raggiungere una consistenza cremosa; eventualmente spingere con una spatola verso il basso gli ingredienti se rimangono alle pareti).



**Paté di Tonno**

100 g di tonno sott'olio

50 g di formaggio fresco (ricotta, robiola o cream cheese)

Sale e pepe

Succo di limone

Montare la lama inferiore nella vaschetta. Sbriciolare il tonno nella tazza ed aggiungere il formaggio fresco, sale, pepe ed il succo di limone. Azionare l'apparecchio e lavorare ad impulsi fino ad ottenere una crema morbida eventualmente spingere con una spatola verso il basso gli ingredienti se rimangono alle pareti).

**Granita alla frutta**

4 cubetti di ghiaccio

50 gr di frutta fresca (fragole, mirtilli, etc...) sbucciata e senza nocciolo

Due cucchiaini di zucchero

Montare entrambe le lame nella vaschetta. Mettere in ghiaccio nella parte inferiore della vaschetta e sopra la frutta e lo zucchero. Azionare alla velocità Turbo ad impulsi per circa 15 secondi.

**Mojito**

4 cubetti di ghiaccio

Succo di 2 lime

Un cucchiaino di zucchero di canna

Menta fresca

Montare entrambe le lame nella vaschetta. Mettere in ghiaccio nella parte inferiore della vaschetta e sopra la menta, lo zucchero ed il succo del lime. Azionare alla velocità Turbo ad impulsi per circa 15 secondi.

# 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. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
8. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
9. Children shall not play with the appliance.
10. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
11. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
12. 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.
13. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
14. 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.
15. 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.
16. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.

17. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
19. This appliance conforms to the directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
20. 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.
21. 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.
22. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
23. IMPORTANT: INSERT THE BLADE BEFORE THE FOODS. Before removing the lid, wait for the blade to stop moving completely and always unplug the power cord from the mains power.
24. Never operate the appliance when empty.
25. Never touch moving parts.
26. Do not use the appliance if the blade is damaged.
27. NEVER INSERT LIQUIDS INTO THE BOWL.
28. Do not use the appliance to chop excessively hard foods (for example, meat on the bone).
29. To prevent accidents or damage to the appliance, always keep hands and cooking utensils well away from moving parts.
30. Blades are sharp: handle with care both when inserting and removing them from the container and during cleaning.
- 
31.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

**DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS**

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

---

|   |                       |   |                          |
|---|-----------------------|---|--------------------------|
| A | Power base            | E | Blade                    |
| B | TURBO function button | F | Container                |
| C | Lid                   | G | Base/Rubber plug         |
| D | Top blade             | H | Garlic peeler attachment |

## INSTRUCTIONS FOR USE

---

**IMPORTANT:** Before using the appliance, clean all removable parts that can come into contact with foods, using a cloth with hot water and a mild detergent. Dry thoroughly.

- According to the consistency of the foods being chopped and the quality of the results, it is possible to use the blade (E) or to fit a top blade (D) to it (Fig. 2).
- Insert the blade (E) inside the container (F), making sure it fits perfectly onto the pin in the centre of the container (Fig. 3).
- Cut the foods into small pieces and place them in the container.
- Fit the lid (C) onto the container (F) (Fig. 4).
- Fit the power base (A) onto the lid (C), making sure they fit well together.

Insert the power cord into the power mains then press on the power base (A) to start the blades (Fig. 5). At the same time, it is possible to press the button (B) to use the appliance with "Turbo" function (Fig. 6).

**Note:** Optimum appliance use occurs when it is operated in pulse mode, pressing the power base intermittently for brief amounts of time (2-3 seconds).

- After use or when inserting other ingredients, unplug the appliance from the power mains before removing the power base from the lid (C) and wait for the blades to stop moving.
- It is also possible to store the chopped foods inside the container (F) in the fridge, closing it with the handy rubber cap (H) that usually serves as a base (Fig. 7).

### IMPORTANT

**The blades are sharp, handle with care.**

**Make sure that the lid and power base are firmly fitted on the appliance before use.**

**Never operate the appliance for more than 30 seconds at a time. Wait at least 2 minutes before using again.**

**Unplug the appliance from the power mains and wait for the blades to stop moving before lifting off the power base and removing the foods from the sides of the container.**

**Do not use fingers to remove foods from the sides of the container. Always use a kitchen spatula.**

## USING THE GARLIC PEELER ATTACHMENT

- Insert the garlic peeler attachment (H) into the container (F), making sure that it fits perfectly over the pin in the centre of the container (Fig. 3).
- Insert the whole garlic cloves into the container (F).
- Place the lid (C) on the container (F) (Fig. 4).
- Fit the power base (A) on the lid (C), making sure it is properly in place.
- Plug the appliance into the mains power. Then press on the power base (A) using the TURBO function (Fig. 5).

## PROCESSING TIMES

| Food                                            | Max. capacity | Preparation                                                   | Time/Max. speed           |
|-------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Meat                                            | 150 g         | Remove bones, fat, cartilage.<br>Cut into cubes (1-2 cm).     | 5-10 sec/Turbo and pulse  |
| Fresh herbs (parsley, basil, etc.).             | 30 g          | Remove the stalks. Herbs are chopped better if clean and dry. | 10 sec pulse              |
| Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, etc..)       | 100 g         | Remove the shells and cut into small pieces.                  | 10 sec pulse              |
| Hard cheeses such as Parmesan, gruyere, etc...) | 100 g         | Cut into cubes (1-2 cm).                                      | 10 sec/Turbo and pulse    |
| Dry bread                                       | 40 g          | Remove the crusts and cut into cubes (1-2 cm).                | 10 sec/Turbo and pulse    |
| Dry biscuits                                    | 100 g         | Cut into small pieces.                                        | 5-10 sec/Turbo and pulse  |
| Hard boiled eggs                                | 3             | Halve or quarter according to size.                           | 5 sec pulse               |
| Onions (mix for frying)                         | 150 g         | Cut into small pieces.                                        | 5-10 sec/Turbo and pulse  |
| garlic                                          | 150 g         | Previously peeled cloves.                                     | 5-10 sec/Turbo and pulse  |
| Soft fruit                                      | 130 g         | Remove skin and stones.                                       | 5 sec pulse               |
| Dried fruit                                     | 110 g         | Cut into cubes.                                               | 5-10 sec/Turbo and pulse  |
| Ice                                             | 8 cubes       | Insert cubes.                                                 | 10-15 sec/Turbo and pulse |

## CLEANING

---

### **IMPORTANT**

***Unplug the appliance from the power mains and wait for the blades to stop moving before cleaning the appliance.***

- The container (F), lid (C), blades (D-E) and garlic peeler (H) are dishwasher safe (top rack) or can be washed in warm soapy water. Make sure they are perfectly dry before using again.
- Clean the power base (A) with a damp sponge or cloth.
- Refit the appliance parts as described above before storing.

## RECIPES

---

### ***Pesto***

45 g basil leaves

25 g pine nuts

2 cloves garlic (previously peeled with the relevant attachment)

Pinch of salt

50 g cubed Parmesan cheese

100 ml extra virgin olive oil

Fit both blade sets in the container and add all the ingredients before starting the appliance at pulse Turbo speed for about 15 seconds (until the sauce has a creamy consistency). If necessary, use a spatula to push the ingredients down to the bottom of the container if they are stuck to the sides.

### ***Tuna fish pâté***

100 g tuna in oil

50 g fresh cheese (ricotta, robiola or cream cheese)

Salt and pepper

Lemon juice

Fit the bottom blade in the container. Crumble in the tuna and add the cheese, salt, pepper and lemon juice. Start the appliance in pulse mode until the mix has become creamy. If necessary, use a spatula to push the ingredients down to the bottom of the container if they are stuck to the sides.

### ***Fruit slush***

4 ice cubes

50 g fresh fruit (strawberries, black currants, etc...) peeled and stoned

Two spoons sugar

Fit both blades in the container. Add the ice to the bottom of the container, covered by the fruit and sugar. Blitz with Turbo and pulse mode for about 15 seconds.

### ***Mojito***

4 ice cubes

Juice of 2 limes

Tablespoon brown sugar

Fresh mint

Fit both blades in the container. Add the ice to the bottom of the container, covered by the mint, sugar and lime juice. Blitz with Turbo and pulse mode for about 15 seconds.

# **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. L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou sans expérience ni connaissance de l'appareil à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires sur l'usage de l'appareil en toute sécurité et sur les risques qui y sont liés.
8. Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants. Garder l'appareil et son cordon électrique loin de la portée des enfants.
9. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
10. Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le cable électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
11. Même lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de défaire les simples parties ou avant de procéder au nettoyage.
12. 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.
13. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
14. 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 Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir tout risque de danger.

15. 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.
16. Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
17. Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
18. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique ou similaire, comme par exemple :
  - les zones destinées à la cuisine dans les magasins, les bureaux et autres lieux professionnels;
  - habitations rurales;
  - à l'usage de clients en hôtel, motel et autres lieux résidentiels;
  - chambres hôtes.
19. Cet appareil est conforme aux directives 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU, 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.
20. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
21. 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.
22. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
23. ATTENTION: INSTALLER LA LAME AVANT DE VERSER LES ALIMENTS.  
Avant de retirer le couvercle, attendre que la lame soit entièrement arrêtée et débrancher la fiche de la prise de courant.
24. Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
25. Ne jamais toucher les parties en mouvement.
26. Ne pas utiliser l'appareil si la lame est endommagée.
27. NE JAMAIS VERSER DE LIQUIDES A L'INTERIEUR DU BOL.
28. Ne pas utiliser l'appareil pour hacher des aliments dont la consistance est excessive (comme par exemple la viande non désossée).
29. Pour éviter les incidents et les dommages à l'appareil, garder les mains et les ustensiles de cuisine loin des lames et des parties en mouvement.



30. Les lames étant bien affûtées, il faut les manipuler avec précaution au moment de l'installation et de l'enlèvement du récipient ainsi que lors des opérations de nettoyage.



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

## CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

|   |                         |   |                            |
|---|-------------------------|---|----------------------------|
| A | Corps moteur            | E | Lame                       |
| B | Poussoir fonction TURBO | F | Récipient                  |
| C | Couvercle               | G | Base/Bouchon en caoutchouc |
| D | Lame supérieure         | H | Accessoire à peler l'ail   |

### INSTRUCTIONS D'EMPLOI

**ATTENTION:** Avant d'utiliser l'appareil, il est conseillé de laver toutes les parties amovibles qui entreront en contact avec les aliments, à l'aide d'un chiffon et de l'eau chaude et un produit vaisselle délicat. Bien essuyer tous les composants.

- Selon la consistance des aliments à hacher et à la qualité de hachage requise, il est possible d'utiliser la lame (E) ou d'assembler sur cette dernière la lame supérieure (D) (Fig. 2).
- Introduire la lame (E) à l'intérieur du récipient (F), en vérifiant qu'il s'encastre parfaitement sur la broche située au centre du récipient (Fig. 3).
- Couper les aliments en petits morceaux et les verser dans le récipient.
- Installer le couvercle (C) sur le récipient (F) (Fig. 4).
- Installer le corps moteur (A) sur le couvercle (C), en vérifiant qu'il soit bien accouplé.  
Brancher la fiche du cordon d'alimentation électrique dans une prise de courant. Appuyer alors sur le corps moteur (A) pour faire démarrer les lames (Fig. 5). Il est possible d'appuyer simultanément sur le poussoir (B) pour utiliser l'appareil avec la fonction "Turbo" (Fig. 6).

**Note:** L'utilisation optimale de l'appareil s'obtient en le faisant fonctionner par impulsions, en appuyant sur le corps moteur par intermittences de quelques secondes (2-3 secondes).

- A la fin de l'utilisation de l'appareil ou si on désire introduire d'autres ingrédients dans le récipient, débrancher la fiche d'alimentation avant d'extraire le corps moteur du couvercle (C) et attendre que les lames soient bien arrêtées.
- Il est possible par ailleurs de conserver au réfrigérateur ou dans un lieu sec les aliments hachés à l'intérieur du récipient (F), en refermant ce dernier avec le bouchon en caoutchouc (H) utilisé jusqu'alors en tant que base (Fig. 7).

**ATTENTION**

*Les lames sont tranchantes, manipulez-les avec précaution.*

*Vérifier que le couvercle et le corps moteur soient installés de façon fixe avant de faire démarrer l'appareil.*

*Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes consécutives. Attendre au moins 2 minutes avant de procéder à une nouvelle utilisation.*

*Débrancher avant tout la fiche de la prise de courant et attendre que les lames soient bien arrêtées avant de soulever le corps moteur et d'enlever les aliments collés contre les parois du récipient.*

*N'utilisez jamais vos doigts pour enlever les aliments collés contre les parois du récipient, mais aidez-vous d'une spatule de cuisine.*

**UTILISATION DE L'ACCESSOIRE A PELER L'AIL**

- Installer l'accessoire à peler l'ail (H) à l'intérieur du récipient (F), en l'encastant correctement sur la brocher située au centre du récipient (Fig. 3).
- Verser les gousses d'ail dans le récipient (F).
- Installer le couvercle (C) sur le récipient (F) (Fig. 4).
- Poser le corps moteur (A) sur le couvercle (C), en vérifiant qu'il soit bien accouplé.
- Brancher la fiche dans une prise de courant. Appuyer alors sur le corps moteur (A) avec la fonction TURBO (Fig. 5).

**TEMPS DE PREPARATION**

| Aliments                                          | Capacité maximum | Préparation                                                                              | Temps/vitesse maximum          |
|---------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Viande                                            | 150 g            | Retirer les os, le gras et les cartilages. Couper en dés de 1-2 cm.                      | 5-10 sec./Turbo par impulsions |
| Herbes fraîches (persil, basilique, etc.).        | 30 g             | Eliminer les tiges. Ses herbes se hachent plus facilement si elles sont lavée et sèches. | 10 sec. par impulsions         |
| Fruits secs (amandes, noisettes, noix, etc.)      | 100 g            | Eliminer les coques et concasser.                                                        | 10 sec. par impulsions         |
| Fromages séchés comme le parmesan, gruyère, etc.) | 100 g            | Couper en dés de 1-2 cm.                                                                 | 10 sec./Turbo par impulsions   |
| Pain sec                                          | 40 g             | Eliminer les croûtes et couper en dés de 1-2 cm.                                         | 10 sec./Turbo par impulsions   |

| Aliments                                | Capacité maximum | Préparation                                                   | Temps/vitesse maximum           |
|-----------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Biscuits secs                           | 100 g            | Emietter en petits morceaux.                                  | 5-10 sec./Turbo par impulsions  |
| Œufs durs                               | 3                | Couper les œufs en deux ou en quatre, selon leurs dimensions. | 5 sec. par impulsions           |
| Oignons (ou mélange pour fond de sauce) | 150 g            | Couper en petits morceaux.                                    | 5-10 sec./Turbo par impulsions  |
| Ail                                     | 150 g            | Gousses précédemment pelées.                                  | 5-10 sec./Turbo par impulsions  |
| Fruits à pulpe molle                    | 130 g            | Éliminer la peau et les pépins.                               | 5 sec. par impulsions           |
| Fruits secs                             | 110 g            | Couper en petits dés.                                         | 5-10 sec./Turbo par impulsions  |
| Glaçons                                 | 8 cubes de glace | Verser les cubes de glace.                                    | 10-15 sec./Turbo par impulsions |

## NETTOYAGE

### ATTENTION

**Débrancher avant tout la fiche d'alimentation et vérifier que les lames soient entièrement arrêtées avant de procéder au nettoyage de l'appareil.**

- Le récipient (F), le couvercle (C), les lames (D-E) et l'accessoire à peler l'ail (H) peuvent être mis au lave-vaisselle, sur la clayette supérieure, ou avec de l'eau tiède savonneuse. Vérifier qu'ils soient parfaitement secs avant de les utiliser.
- Nettoyer le corps moteur (A) à l'aide d'une éponge humide ou avec un chiffon.
- Réassembler l'appareil comme décrit précédemment, avant de le ranger.

## RECETTES

### Pesto

45 g de feuilles de basilique

25 g de pignons

2 gousses d'ail précédemment pelées avec l'accessoire à peler l'ail

Une pincée de sel

50 g de parmesan coupé en petits dés

100 ml d'huile d'olives extra vierge

Installer les deux lames dans le récipient. Verser tous les ingrédients dans le récipient et actionner le robot à la vitesse Turbo par impulsions pendant 15 secondes environ (éventuellement, pousser les ingrédients qui adhèrent aux parois vers le bas à l'aide d'une spatule ).

***Pâté de Thon***

100 g de thon sous huile

50 g de fromage frais (ricotta, robiola ou cream cheese)

Sel et poivre

Jus de citron

Installer la lame inférieure dans le récipient. Emietter le thon dans le récipient et ajouter le fromage frais, le sel, le poivre et le jus de citron. Actionner le robot et travailler par impulsions jusqu'à obtenir une crème moelleuse en poussant vers le bas, à l'aide d'une spatule, les ingrédients qui adhèrent aux parois).

***Granité aux fruits***

4 glaçons

50 gr de fruits frais (fraises, myrtilles, etc.) pelés et dénoyautés

Deux cuillères à soupe de sucre

Installer les deux lames dans le récipient. Verser les glaçons au fond du récipient et les recouvrir avec les fruits et le sucre. Actionner le robot à la vitesse Turbo par impulsions pendant 15 secondes environ.

***Mojito***

4 glaçons

Jus de 2 limes

Une cuillère à soupe de sucre de canne

Menthe fraîche

Installer les deux lames dans le récipient. Verser les glaçons au fond du récipient et les recouvrir avec la menthe, le sucre et le jus des limes. Actionner le robot à la vitesse Turbo par impulsions pendant 15 secondes environ.

# WICHTIGE HINWEISE

## VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Verwendung des Geräts in einer sicheren Weise erhalten haben und wenn sie wenn sie die verbundenen Gefahren verstehen.
8. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und die Schnur außerhalb der Reichweite von Kindern.
9. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
10. Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
11. Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ziehen sie den Netzstecker aus der Dose, bevor Sie die einzelnen Teile einsetzen oder die Reinigung vornehmen.
12. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
13. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
14. Das Gerät nicht verwenden, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Um jedes Risiko zu vermeiden dürfen Reparaturen jeglicher Art, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, nur vom Ariete- Kundendienst bzw. von Ariete zugelassenen Fachleuten ausgeführt werden.
15. Bei Verwendung von Verlängerungskabeln müssen diese für die Leistung

des Geräts geeignet sein, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht geeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.

16. Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.
17. Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
18. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bzw. einen vergleichbaren Einsatz ausgelegt, wie beispielsweise:
  - Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
  - Bauernhöfe;
  - Kunden von Hotels, Motels und sonstige Unterkünfte;
  - Bed and Breakfasts.
19. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2014/35/EU und EMC 2014/30/EU, sowie mit der EC- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
20. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
21. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
22. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
23. **ACHTUNG: DAS MESSER EINSETZEN, BEVOR NAHRUNGSMITTEL EINGEFÜLLT WERDEN.** Vor dem Abnehmen des Deckels abwarten, bis das Messer vollkommen zum Stillstand gekommen ist, und den Stecker aus der Steckdose ziehen
24. Das Gerät nicht leer laufen lassen
25. Keinesfalls in Bewegung befindliche Teile berühren
26. Das Gerät nicht benutzen, wenn das Messer beschädigt ist
27. **KEINE FLÜSSIGKEITEN IN DEN BECHER FÜLLEN**
28. Das Gerät nicht zum Zerkleinern von allzu harten Nahrungsmitteln verwenden (z.B. Fleisch mit Knochen)
29. Um Verletzungen bzw. Schäden am Gerät zu vermeiden, Hände und Küchengeräte

stets von den Messern und in Bewegung befindlichen Teilen fernhalten.

30. Die Messer sind sehr scharf. Deshalb ist beim Einsetzen und Herausnehmen aus dem Becher sowie bei der Reinigung höchste Vorsicht geboten.



31.  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

## ANLEITUNG AUFBEWAHREN

### BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

|   |                       |   |                  |
|---|-----------------------|---|------------------|
| A | Motorblock            | E | Messer           |
| B | Taste TURBO- Funktion | F | Becher           |
| C | Deckel                | G | Fuß/Gummideckel  |
| D | Oberes Messer         | H | Knoblauchschäler |

### GEBRAUCHSANLEITUNG

#### ACHTUNG:

**Bevor das Gerät benutzt wird, sollten die abnehmbaren Teile, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, mit heißem Wasser und mildem Spülmittel gereinigt und dann sorgfältig getrocknet werden**

- Je nach Härte der zu zerkleinernden Nahrungsmittel und der gewünschten Feinheit kann das Messer (E) allein oder in Verbindung mit dem oberen Messer (D) verwendet werden (Abb. 2)
- Das Messer (E) in den Becher (F) einsetzen und vergewissern, dass es perfekt in den entsprechenden Stift in der Mitte des Bechers eingreift (Abb. 3)
- Die Nahrungsmittel in kleine Stücke schneiden und in den Becher geben
- Den Deckel (C) auf den Becher (F) setzen (Abb. 4).
- Den Motorblock (A) auf den Deckel (C) aufsetzen und sicherstellen, dass er richtig sitzt  
Den Stecker des Versorgungskabels in eine Steckdose stecken. Zur Betätigung der Messer den Motorblock nach unten drücken (Abb. 5). Gleichzeitig kann die Taste (B) betätigt werden, um die „Turbo-Funktion“ des Geräts zu nutzen (Abb. 6)

**Hinweis:** Ideal ist die Betätigung des Geräts in kurzen Impulsen, indem der Motorblock immer nur kurze Zeit (2-3 Sekunden) nach unten gedrückt wird.

- Am Ende des Gebrauchs bzw. wenn weitere Zutaten eingefüllt werden sollen, den Stecker aus der Steckdose ziehen, bevor der Motorblock vom Deckel (C) abgehoben wird. Abwarten, bis die Messer zum Stillstand gekommen sind.
- Die im Gerät zerkleinerten Nahrungsmittel können im Becher (F) im Kühlschrank oder an einem trockenen Ort aufbewahrt werden. Dazu muss der Becher mit dem praktischen Gummideckel (H) verschlossen werden, der bis dahin als Fuß diente (Abb. 7).

**ACHTUNG**

*Die Messer sind scharf, daher bitte vorsichtig damit umgehen*

*Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird, sicherstellen, dass der Deckel und der Motorblock richtig aufgesetzt wurden.*

*Das Gerät nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen laufen lassen. Dann mindestens 2 Minuten abwarten, bevor das Gerät wieder betätigt wird.*

*Bevor der Motorblock zwecks Entnahme der Nahrungsmittel aus dem Becher vom Deckel abgehoben wird, muss der Stecker aus der Steckdose gezogen und abgewartet werden, bis die Messer zum Stillstand gekommen sind.*

*An den Wänden des Bechers haftende Nahrungsmittel nicht mit den Fingern abstreifen. Dazu stets einen Küchenschaber verwenden.*

**VERWENDUNG DES KNOBLAUCHSCHÄLERS**

- Den Knoblauchschäler (H) in den Becher (F) einsetzen und sicherstellen, dass er perfekt in den entsprechenden Stift in der Mitte des Bechers eingreift (Abb. 3)
- Die ganzen Knoblauchzehen in den Becher (F) geben
- Den Deckel (C) auf den Becher (F) setzen (Abb. 4)
- Den Motorblock (A) auf den Deckel (C) aufsetzen und sicherstellen, dass er richtig sitzt
- Den Stecker des Versorgungskabels in die Steckdose stecken, den Motorblock (A) nach unten drücken und die Taste der TURBO-Funktion drücken (Abb. 5)

**VERARBEITUNGSZEITEN**

| Nahrungsmittel                                | Max. Fassungsvermögen | Vorbereitung                                                                          | Max. Zeit/ Geschwindigkeit      |
|-----------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Fleisch                                       | 150 g                 | Knochen, Fett und Knorpel entfernen, in 1-2 cm große Würfel schneiden                 | 5-10 Sek/Turbo im Impulsbetrieb |
| Frische Kräuter (Petersilie, Basilikum usw.)  | 30 g                  | Stiele entfernen. Kräuter lassen sich besser hacken, wenn sie sauber und trocken sind | 10 Sek im Impulsbetrieb         |
| Trockenobst (Mandeln, Haselnüsse, Nüsse usw.) | 100 g                 | Schalen entfernen und in kleine Stücke brechen.                                       | 10 Sek im Impulsbetrieb         |



| Nahrungsmittel                                 | Max. Fassungsvermögen | Vorbereitung                                         | Max. Zeit/ Geschwindigkeit       |
|------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Fester Käse wie Parmesan, Schweizerkäse usw. ) | 100 g                 | In 1-2 cm große Würfel schneiden                     | 10 Sek/Turbo im Impulsbetrieb    |
| Trockenes Brot                                 | 40 g                  | Rinde entfernen und in 1-2 cm große Würfel schneiden | 10 Sek/Turbo im Impulsbetrieb    |
| Trockenes Gebäck                               | 100 g                 | In Stücke schneiden                                  | 5-10 Sek/Turbo im Impulsbetrieb  |
| Harte Eier                                     | 3                     | Je nach Größe halbieren und vierteln                 | 5 Sek im Impulsbetrieb           |
| Zwiebeln (oder gemisches Suppengemüse)         | 150 g                 | In kleine Stücke schneiden                           | 5-10 Sek/Turbo im Impulsbetrieb  |
| Knoblauch                                      | 150 g                 | Zehen vorher schälen                                 | 5-10 Sek/Turbo im Impulsbetrieb  |
| Weiche Früchte                                 | 130 g                 | Schalen und Kerne entfernen                          | 5 Sek im Impulsbetrieb           |
| Getrocknete Früchte                            | 110 g                 | In kleine Würfel schneiden                           | 5-10 Sek/Turbo im Impulsbetrieb  |
| Eis                                            | 8 Würfel              | Würfel einfüllen                                     | 10-15 Sek/Turbo im Impulsbetrieb |

## REINIGUNG

### ACHTUNG

**Bevor das Gerät gereinigt wird, muss der Stecker aus der Steckdose gezogen und sichergestellt werden, dass die Messer zum Stillstand gekommen sind.**

- Der Becher (F), der Deckel (C), die Messer (D-E) und der Knoblauchschäler (H) können auch im oberen Korb der Spülmaschine oder mit lauwarmem Wasser und Spülmittel gewaschen werden. Sicher stellen, dass sie völlig trocken sind, bevor sie wieder verwendet werden.
- Den Motorblock (A) mit einem feuchten Schwamm oder Tuch reinigen.
- Das Gerät vor dem Wegräumen zusammensetzen, wie vorstehend beschrieben.

## REZEPTE

---

### ***Pesto***

45 g Basilikum-Blätter

25 g Pinienkerne

2 zuvor mit dem entsprechenden Zubehörteil geschälte Knoblauchzehen

Eine Prise Salz

50 g fein gewürfelter Parmesankäse (da quando il pesto si fa con il parmigiano tagliato a dadini??)

100 ml extranatives Olivenöl

Im Becher beide Messer montieren. Alle Zutaten einfüllen und bei Turbo-Geschwindigkeit im Impulsbetrieb etwa 15 Sekunden verarbeiten (bis der Pesto die gewünschte, cremige Konsistenz erreicht hat. An den Becherwänden haftende Zutaten eventuell mit einem Küchenschaber nach unten abstreifen).

### ***Thunfischpaste***

100 g Thunfisch in Öl

50 g Frischkäse (Ricotta-Käse, Robiola oder Cream Cheese)

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

Das untere Messer in den Becher einsetzen. Den zerdrückten Thunfisch, den Frischkäse, Salz, Pfeffer und Zitronensaft in den Becher geben. Das Gerät einschalten und im Impulsbetrieb laufen lassen, bis eine weiche Creme entstanden ist. An den Becherwänden haftende Zutaten eventuell mit einem Küchenschaber nach unten abstreifen).

### ***Früchte- Granita***

4 Eiswürfel

50 g frische, geschälte und entsteinte Früchte (Erdbeeren, Heidelbeeren usw. )

Zwei Esslöffel Zucker

Beide Messer in den Becher einsetzen. Zunächst das Eis einfüllen, dann die Früchte und den Zucker darauf verteilen. Bei Turbo-Geschwindigkeit im Impulsbetrieb etwa 15 Sekunden verarbeiten.

### ***Mojito***

4 Eiswürfel

Saft von 2 Lime-Früchten

Ein Esslöffel Rohrzucker

Frische Pfefferminze

Beide Messer in den Becher einsetzen. Zunächst das Eis einfüllen, dann Pfefferminze, Zucker und Lime-Saft dazugeben. Bei Turbo-Geschwindigkeit im Impulsbetrieb etwa 15 Sekunden verarbeiten.

# 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. Pueden usar este aparato personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimiento del aparato siempre que estas personas estén vigiladas o se les haya dado una instrucción sobre cómo usar el aparato de manera segura y sobre los riesgos derivados por el uso del mismo.
8. Los niños no deben usar este aparato. Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
9. Los niños no deben jugar con este aparato.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
14. 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 sustitución del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para prevenir cualquier riesgo.
15. 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.

16. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
17. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
18. Este aparato está concebido para uso doméstico y aplicaciones similares, como:
  - zona cocina para el personal de tiendas, despachos y otros entornos laborales;
  - turismos rurales;
  - para ser usado por clientes de hoteles, moteles y otros tipos de alojamientos;
  - bed and breakfast.
19. Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
20. 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.
21. 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.
22. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
23. **ATENCIÓN: ACOPLA LA CUCHILLA ANTES DE INTRODUCIR LOS ALIMENTOS.** Antes de quitar la tapadera espere a que la cuchilla esté completamente parada y desconecte siempre el enchufe de alimentación de la toma de corriente.
24. No ponga en marcha el aparato si está vacío.
25. No toque nunca las partes en movimiento.
26. No use el aparato si la cuchilla está dañada.
27. **NUNCA INTRODUZCA LÍQUIDOS DENTRO DEL RECIPIENTE.**
28. No utilice el aparato para triturar alimentos que tengan una excesiva consistencia (por ejemplo: carne con hueso).
29. Para evitar accidentes y daños al aparato, mantener siempre las manos y las herramientas de cocina lejos de las cuchillas y de las partes en movimiento.
30. Las cuchillas están muy afiladas, manipularlas con cuidado ya sea durante la introducción y el desmontaje del recipiente que durante la limpieza.



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

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

### DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

|   |                           |   |                           |
|---|---------------------------|---|---------------------------|
| A | Cuerpo del motor          | E | Cuchilla                  |
| B | Pulsador de función TURBO | F | recipiente                |
| C | Tapadera                  | G | Base/Tapón de goma        |
| D | Cuchilla superior         | H | Accesorio para pelar ajos |

### INSTRUCCIONES DE USO

**ATENCIÓN:** Antes de usar el aparato se aconseja lavar todas las partes en movimiento desmontables que entrarán en contacto con alimentos, usando un trapo con agua caliente y detergente delicado. Seque bien todas las partes.

- Según la consistencia del alimento por triturar y a la calidad del resultado requerido, se puede usar la cuchilla (E) o bien montar en ésta última la cuchilla superior (D) (Fig. 2).
- Aplique la cuchilla (E) dentro del recipiente (F), asegúrese de que se acople perfectamente sobre el correspondiente perno en el centro del mismo recipiente (Fig. 3).
- Corte los alimentos en pequeños trozos e introducirlos en el recipiente.
- Coloque la tapadera (C) en el recipiente (F) (Fig. 4).
- Apoye el cuerpo del motor (A) sobre la tapa (C), asegurándose de que esté bien acoplado. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente eléctrica. Entonces presione sobre el cuerpo (A) para accionar las cuchillas (Fig. 5). Contemporáneamente se puede presionar el correspondiente pulsador (B) para usar el aparato con la función "Turbo" (Fig. 6).

**Nota:** El mejor empleo del aparato se produce con el funcionamiento por impulsos presionando el cuerpo motor a intermitencias durante breve tiempo (2-3 segundos).

- Cuando acabe de usar el aparato o en el caso desee introducir otros ingredientes, desconecte el enchufe de alimentación antes de quitar el cuerpo del motor de encima de la tapa (C) y espere a que las cuchillas estén paradas.
- Se puede además conservar en el frigorífico o en lugar seco los alimentos triturados dentro del recipiente (F), cerrando éste último con el práctico tapón de goma (H) hasta ahora usado como base (Fig. 7).

### ATENCIÓN

**Las cuchillas están muy afiladas, manipularlas con atención.**

**Asegurarse de haber montado bien la tapa y el cuerpo del motor antes de poner en marcha la máquina.**

**No ponga en funcionamiento el aparato durante más de 30 segundos consecutivamente.**

***Espere por lo menos 2 minutos antes de usarlo de nuevo.***

***Desconecte primero el enchufe de alimentación y espere a que las cuchillas se detengan antes de elevar el cuerpo del motor para quitar los alimentos de las paredes del recipiente.***

***No use los dedos para quitar los alimentos de las paredes del recipiente. Use siempre una espátula de cocina.***

## **USO DEL ACCESORIO PARA PELAR AJOS**

---

- Introduzca el accesorio para pelar ajos (H) dentro del recipiente (F), asegurándose de que se acople perfectamente encima del correspondiente perno en el centro del mismo recipiente (Fig. 3).
- Introduzca los dientes de ajo enteros en el recipiente (F).
- Coloque la tapa (C) en el recipiente (F) (Fig. 4).
- Apoye el cuerpo del motor (A) en la tapa (C), asegurándose de que esté bien acoplado.
- Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente eléctrica. Presione en el cuerpo (A) con la función TURBO (Fig. 5).

## TIEMPOS PARA LA ELABORACIÓN

| Alimentos                                       | Capacidad máxima | Preparación                                                   | Tiempo/velocidad máximos     |
|-------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Carne                                           | 150 g            | Quitar huesos, grasa, cartilágame. Cortar en dados de 1-2 cm. | 5-10 seg/Turbo por impulsos  |
| Espicias frescas (perejil, albahaca, etc.).     | 30 g             | Eliminar los tallos. Se pican mejor si están limpios y secos. | 10 seg por impulsos          |
| Fruta seca (almondas, cacahuetes, nueces, etc.) | 100 g            | Eliminar las cáscaras y romper en trozos pequeños.            | 10 seg por impulsos          |
| Quesos curados como parmigiano, gruviera, etc.) | 100 g            | Cortar en dados de 1-2 cm.                                    | 10 seg/Turbo por impulsos    |
| Pan seco                                        | 40 g             | Eliminar las cortezas y cortar en dados de 1-2 cm.            | 10 seg/Turbo por impulsos    |
| Galletas secas                                  | 100 g            | Cortar en trozos.                                             | 5-10 seg/Turbo por impulsos  |
| Huevos duros                                    | 3                | Cortar en dos o en cuatro, según las dimensiones.             | 5 seg por impulsos           |
| Cebollas (o mixto para sofrito)                 | 150 g            | Cortar en trozos pequeños.                                    | 5-10 seg/Turbo por impulsos  |
| Ajo                                             | 150 g            | Dientes precedentemente pelados.                              | 5-10 seg/Turbo por impulsos  |
| Fruta fresca                                    | 130 g            | Eliminar pieles y semillas.                                   | 5 seg por impulsos           |
| Fruta seca                                      | 110 g            | Cortar en dados.                                              | 5-10 seg/Turbo por impulsos  |
| Hielo                                           | 8 cubitos        | Introducir los cubitos.                                       | 10-15 seg/Turbo por impulsos |

## LIMPIEZA

### ATENCIÓN

**Desconectar primero el enchufe de alimentación y asegurarse de que las cuchillas estén paradas antes de limpiar el aparato.**

- El recipiente (F), la tapa (C), las cuchillas (D-E) y el pelador de ajos (H) se pueden lavar también en lavavajillas, en la parte superior, o bien con agua tibia y jabón. Asegurarse de que estén perfectamente secos antes de volver a usarlos.
- Limpiar el cuerpo del motor (A) con una esponja húmeda o con un trapo.
- Volver a montar el aparato, como se ha descrito precedentemente, antes de guardarlo.

## RECETAS

---

### ***Pesto***

45 g de hojas de albahaca, 25 g de piñones, 2 dientes de ajo precedentemente pelados con el accesorio adecuado, un pellizco de sal, 50 g de parmigiano cortado en cubitos, 100 ml de aceite virgen extra

Montar las dos cuchillas en la cubeta. Poner todos los ingredientes en la cubeta y accionar a la velocidad Turbo por impulsos durante aproximadamente 15 segundos (hasta obtener una consistencia cremosa; eventualmente empujar con una espátula hacia abajo los ingredientes si se pegan a las paredes).

### ***Paté de Atún***

100 g de atún en aceite, 50 g de queso fresco (requesón, robiola o cream cheese), sal y pimienta, zumo de limón

Montar la cuchilla inferior en la cubeta. Desmenuzar el atún en la taza y añadir el queso fresco, sal, pimienta y el zumo de limón. Poner en marcha el aparato y trabajar por impulsos hasta obtener una crema suave; eventualmente empujar con una espátula hacia abajo los ingredientes si se pegan en las paredes).

### ***Granizado de fruta***

4 cubitos de hielo

50 g de fruta fresca (fresas, arándanos, etc.) pelada y sin hueso

Dos cucharadas de azúcar

Monte las dos cuchillas en la cubeta. Ponga hielo en la parte inferior de la cubeta y encima de la fruta y del azúcar. Ponga en marcha a la velocidad Turbo por impulsos durante aproximadamente 15 segundos.

### ***Mojito***

4 cubitos de hielo

Zumo de 2 limas

Una cucharada de azúcar moreno

Menta fresca

Monte las dos cuchillas en la cubeta. Ponga hielo en la parte inferior de la cubeta y encima de la menta, el azúcar y el zumo de las limas. Ponga en marcha a la velocidad Turbo por impulsos durante aproximadamente 15 segundos.



# ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

## LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento do aparelho desde que as mesmas sejam vigiadas ou tenham recebido as devidas instruções sobre a utilização segura do aparelho e sobre os riscos inerentes.
8. Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
9. As crianças não devem brincar com o aparelho.
10. Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
11. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
12. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
13. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
14. Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
15. No caso de utilizar uma extensão eléctrica, verifique se é adequada à potência do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provo-

car anomalias de funcionamento.

16. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
17. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
18. Este aparelho foi concebido para uso doméstico e aplicações similares, como:
  - zona de refeições para funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - turismo rural;
  - para uso de clientes de hotel, motel e outros tipos de alojamento;
  - bed and breakfast.
19. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto com os alimentos.
20. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
21. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
22. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
23. **ATENÇÃO: MONTE A LÂMINA ANTES DOS ALIMENTOS.** Antes de tirar a tampa, espere que a lâmina esteja completamente parada e desligue sempre o aparelho da tomada de corrente.
24. Não acione o aparelho em vazio.
25. Não toque nas partes em movimento.
26. Não utilize o aparelho se a lâmina estiver danificada.
27. **NÃO INTRODUZA LÍQUIDOS NA TAÇA.**
28. Não utilize o aparelho para picar alimentos de consistência dura (exemplo: carne com osso).
29. Para evitar acidentes e danos no aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha afastados das lâminas e das partes em movimento.
30. As lâminas são bem afiadas, manuseie-as com cuidado quer durante a montagem e desmontagem quer durante a limpeza.



31. Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

### DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

|   |                 |   |                         |
|---|-----------------|---|-------------------------|
| A | Corpo do motor  | E | Lâmina                  |
| B | Botão TURBO     | F | Taça                    |
| C | Tampa           | G | Base/Tampa de borracha  |
| D | Lâmina superior | H | Acessório descasca-alho |

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

**ATENÇÃO:** Antes da utilização do aparelho, aconselha-se lavar todas as partes amovíveis que entrarão em contato com os alimentos, usando um pano com água quente e detergente delicado. Enxugue bem.

- Dependendo da consistência do alimento a picar, é possível utilizar a lâmina (E) sozinha ou juntamente com a lâmina superior (D) (Fig. 2).
- Monte a lâmina (E) na taça (F), verificando se encaixa perfeitamente no pino posto no centro da taça (Fig. 3).
- Corte os alimentos em pequenos pedaços e introduza-os na taça.
- Coloque a tampa (C) na taça (F) (Fig. 4).
- Apoie o corpo do motor (A) na tampa (C), verificando se estão bem acoplados. Insira a ficha do cabo de alimentação em uma tomada de corrente elétrica. Pressione sobre o corpo (A) para acionar as lâminas (Fig. 5). Simultaneamente é possível carregar no botão (B) para utilizar o aparelho com a função "Turbo" (Fig. 6).

**Nota:** A utilização ótima do aparelho é obtida por meio do funcionamento por impulsos, carregando no corpo do motor (A) por intermitência durante brevíssimo tempo (2-3 segundos).

- Após a utilização ou no caso de fazer uma pausa para adicionar mais ingredientes, retire a ficha da tomada antes de remover o corpo do motor de cima da tampa (C) e espere que as lâminas estejam paradas.
- É possível conservar o preparado no frigorífico ou em lugar seco dentro da taça (F), colocando a tampa de borracha (H) até agora utilizada como base (Fig. 7).

### ATENÇÃO

**As lâminas são afiadas, manuseie-as com cuidado.**

**Verifique se a tampa e o corpo do motor estão bem encaixados antes de acionar o aparelho.**

**Não acione o aparelho mais de 30 segundos seguidos. Espere pelo menos 2 minutos antes de proceder com uma nova utilização.**

**Desligue o aparelho da tomada e espere que as lâminas estejam paradas antes de retirar o corpo do motor para remover os alimentos das paredes da taça.**

**Não utilize os dedos para remover os alimentos das paredes da taça. Utilize sempre uma espátula de cozinha.**

## UTILIZAÇÃO DO ACESSÓRIO DESCASCA-ALHO

- Insira o acessório (H) na taça (F), verificando se está bem encaixado no pino posto no centro da taça (Fig. 3).
- Introduza os dentes de alho inteiros da taça (F).
- Insira a tampa (C) na taça (F) (Fig. 4).
- Apoie o corpo do motor (A) na tampa (C), verificando se está bem acoplado.
- Insira a ficha do cabo de alimentação na tomada de corrente elétrica. Carregue no corpo (A) com a função TURBO (Fig. 5).

## TEMPOS DE PREPARO

| Alimentos                                       | Capacidade máxima | Preparação                                                           | Tempo/veloc. Máximos        |
|-------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Carne                                           | 150 g             | Retire os ossos, a gordura e a cartilagem. Corte em cubos de 1-2 cm. | 5-10 seg/Turbo por impulsos |
| Ervas frescas (salsa, manjerição, etc..).       | 30 g              | Elimine os pecíolos. Picam-se melhor se lavadas e secas.             | 10 seg por impulsos         |
| Fruta seca (amêndoas, avelãs, nozes, etc..)     | 100 g             | Elimine a casca e corte bem fino.                                    | 10 seg por impulsos         |
| Queijos curados como parmesão, gruyère, etc...) | 100 g             | Corte em cubos de 1-2 cm.                                            | 10 seg/Turbo por impulsos   |
| Pão seco                                        | 40 g              | Elimine as crostas e corte em cubos de 1-2 cm.                       | 10 seg/Turbo por impulsos   |
| Biscoitos secos                                 | 100 g             | Corte em pedaços.                                                    | 5-10 seg/Turbo por impulsos |
| Ovos cozidos                                    | 3                 | Corte em dois ou em quatro, segundo o tamanho.                       | 5 seg por impulsos          |
| Cebola (ou misto para refogado)                 | 150 g             | Corte em pedaços pequenos.                                           | 5-10 seg/Turbo por impulsos |
| Alho                                            | 150 g             | Dentes já descascados.                                               | 5-10 seg/Turbo por impulsos |
| Fruta mole                                      | 130 g             | Elimine a casca e as sementes.                                       | 5 seg por impulsos          |

| Alimentos  | Capacidade máxima | Preparação         | Tempo/veloc. Máximos        |
|------------|-------------------|--------------------|-----------------------------|
| Fruta seca | 110 g             | Corte em cubinhos. | 5-10 seg/Turbo por impulsos |
| Gelo       | 8 cubos           | Insira os cubos.   | 5-10 seg/Turbo por impulsos |

## LIMPEZA

### ATENÇÃO

**Retire a ficha da tomada e verifique se as lâminas estão paradas antes de iniciar a limpeza do aparelho.**

- A taça (F), a tampa (C), as lâminas (D-E) e o acessório descasca-alho (H) podem ser lavados na máquina, no cesto superior, ou em água morna com detergente. Verifique se estão bem secos antes de reutilizá-los.
- Limpe o corpo do motor (A) com uma esponja húmida ou um pano.
- Remonte o aparelho, como descrito anteriormente, antes de guardá-lo.

## RECEITAS

### Pesto

45 g de folhas de manjerição, 25 g de pinhão, 2 dentes de alho já descascados com o acessório, uma pitada de sal, 50 g de parmesão cortado em cubos, 100 ml de azeite extra virgem

Monte as duas lâminas na taça. Coloque todos os ingredientes na taça e acione à velocidade Turbo por impulsos por cerca de 15 segundos (até obter uma consistência cremosa; no caso, empurre com uma espátula os ingredientes que ficaram nas paredes da taça).

### Patê de atum

100 g de atum em lata

50 g de queijo fresco (tipo ricota, robiola ou cream cheese)

Sal e pimenta

Sumo de limão

Monte a lâmina inferior na taça. Coloque o atum, o queijo fresco, sal, pimenta e o sumo de limão. Acione o aparelho por impulsos até obter um creme macio e, no caso, empurre com uma espátula os ingredientes que ficaram nas paredes da taça.

### Granizado de fruta

4 cubos de gelo

50 g de fruta fresca (morangos, mirtilos, etc...) sem casca e sem caroço

Duas colheres de açúcar

Monte as duas lâminas na taça. Coloque o gelo na parte inferior da taça e em cima a fruta e o açúcar. Acione à velocidade Turbo por impulsos por cerca de 15 segundos.

**Mojito**

4 cubos de gelo

Sumo de 2 limas (limão verdinho)

Uma colher de açúcar amarelo

Hortelã fresca

Monte as duas lâminas na taça. Coloque o gelo na parte inferior da taça e em cima a hortelã, o açúcar e o sumo de limão. Acione à velocidade Turbo por impulsos por cerca de 15 segundos.

# BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

## VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. Het apparaat kan gebruikt worden door personen met beperkte lichamelijk, sensorische of mentale capaciteiten en door personen die geen ervaring en kennis hebben met dit apparaat mits ze worden bijgestaan of nadat ze aanwijzingen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en over de gevaren die verbonden zijn aan het gebruik hiervan.
8. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houdt het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
9. Kinderen. Mogen niet met het apparaat spelen
10. De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteitssnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
11. Ook als het apparaat niet in werking staat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken voordat de onderdelen worden verwijderd of gemonteerd of voordat het apparaat wordt gereinigd.
12. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
13. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
14. Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektriciteitsnoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Ariete of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.
15. Als er verlengsnoeren worden gebruikt moeten ze geschikt zijn om gebruikt te

- worden met het vermogen van het apparaat om gevaren voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. De verlengsnoeren die niet geschikt zijn kunnen werkingstoringen veroorzaken.
16. Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
  17. Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
  18. Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik en dergelijke zoals:
    - keukenruimtes voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkrumtes;
    - vakantieboerderijen;
    - het gebruik door gasten van hotels, motels en andere verblijfsoorten;
    - bed and breakfast.
  19. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2014/35/EU en EMC 2014/30/EU, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor materialen die in contact komen met etenswaren.
  20. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
  21. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
  22. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.
  23. **LET OP: PLAATS EERST HET MES EN VERVOLGENS DE ETENSWAREN.** Voordat de deksel wordt verwijderd, wacht totdat het mes helemaal stilstaat en trek altijd de stekker uit het stopcontact .
  24. Laat het apparaat niet leeg werken.
  25. Nooit de bewegende onderdelen aanraken.
  26. Het apparaat niet gebruiken als het mes beschadigd is.
  27. **NOOIT VLOEISTOFFEN IN DE BEKER GIETEN.**
  28. gebruik het apparaat niet om te harde etenswaren fijn te hakken (zoals vlees met botten).
  29. Ter voorkoming van ongelukken en schade aan het apparaat houdt altijd de handen en de keukengereedschappen uit de buurt van het mes en van de bewegende onderdelen.
  30. De messen zijn erg scherp, behandel ze voorzichtig tijdens het plaatsen en het



verwijderen uit de beker en bij het reinigen.



31.  Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

## DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

|   |                    |   |                           |
|---|--------------------|---|---------------------------|
| A | Motorbasis         | E | Mes                       |
| B | Functie knop TURBO | F | Beker                     |
| C | Deksel             | G | Basis/rubberen dop        |
| D | Bovenste mes       | H | Accessoire knoflookpeller |

### GEBRUIKSAANWIJZINGEN

**LET OP:** Voordat het product wordt gebruikt wordt het aangeraden om alle onderdelen die in contact komen met etenswaren goed te reinigen met een doek met warm water en delikaat reinigingsmiddel. Goed afdrogen

- Naar delang de hardheid van de etenswaren die fijngemalen moeten worden en de kwaliteit van het mengsel kan het mes (E) gebruikt worden, of kan hierop het bovenste mes (D) gemonteerd worden (Fig. 2).
- Steek het mes (E) in de beker (F), en let op dat het perfect aansluit op de speciale pin in het midden van de beker (Fig. 3).
- Snijdt de etenswaren in kleine stukjes en stop ze in de beker.
- Zet de deksel (C) op de beker (F) (Fig. 4).
- Zet de motor basis (A) op de beker (C), en let op dat ze goed vastgekoppeld worden. Steek de stekker van het snoer in een stopcontact. Druk vervolgens op de basis (A) om het mes aan te zetten (Fig. 5). Het is mogelijk om gelijktijdig de knop (B) in te drukken om zo de "Turbo" functie te gebruiken (Fig. 6).

**Opmerking:** Het apparaat wordt het beste gebruikt met impulsen door met kleine tussenpauzes kort op de basis te drukken (2-3 secondes).

- Na het gebruik of als u andere ingrediënten wilt toevoegen, trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de motorbasis van de deksel (C) en wacht totdat de messen stilstaan.
- Het is ook mogelijk om de fijngemalen etenswaren in de koelkast te bewaren in de beker (F) die afgesloten kan worden met de handige rubberen dop (H) die tot op dat moment als basis is gebruikt (Fig. 7).

#### LET OP

*De messen zijn scherp, voorzichtig behandelen.*

*Controleer dat de deksel en de motorbasis goed gemonteerd zijn voordat het apparaat in werking wordt gezet.*

**Laat het apparaat niet langer dan 30 secondes achtereenvolgens werken. Wacht vervolgens 2 minuten voordat het opnieuw wordt gebruikt.**

**Trek eerst de stekker uit het stopcontact en wacht totdat de messen helemaal stilstaan voordat de motorbasis wordt opgeheven om etenswaren van de bekerwanden te verwijderen.**

**Nooit met de vingers de etenswaren van de bekerwanden verwijderen. Gebruik altijd een keukenspatel.**

## **GEBRUIK VAN HET ACCESSOIRE KNOFLOOKPELLER**

- Steek het accessoire knoflookpeller (H) in de beker (F), en let op dat het perfect aansluit op de speciale pin in het midden van de beker (Fig. 3).
- Stop de knoflookteentjes in de beker (F).
- Zet de deksel (C) op de beker (F) (Fig. 4).
- Zet de motor basis (A) op de beker (C), en let op dat ze goed vastgekoppeld worden.
- Steek de stekker van het snoer in een stopcontact. Druk vervolgens op de basis (A) met de "Turbo" functie (Fig. 5).

## **BEWERKINGSTIJDEN**

| <b>Etenswaren</b>                                    | <b>Maximale</b> | <b>Vorbereiding</b>                                                     | <b>Maximale<br/>Tijd/snelheid</b> |
|------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Vlees                                                | 150 g           | Botten, vet en kraakbeen verwijderen.<br>In stukjes snijden van 1-2 cm. | 5-10 sec/Turbo met impulsen       |
| Verse kruiden (prezzemolo, basilico, enz..).         | 30 g            | De steeltjes verwijderen.<br>Schoon en droog worden ze beter gemalen.   | 10 sec met impulsen               |
| Droog fruit (Amandelen, hazelnoten, walnoten, enz..) | 100 g           | De schillen verwijderen en in kleine stukjes snijden.                   | 10 sec met impulsen               |
| Oude kaas zoals parmesaanse kaas, gruviera, enz...)  | 100 g           | In stukjes snijden van 1-2 cm.                                          | 10 sec/Turbo met impulsen         |
| Droog brood                                          | 40 g            | De korsten verwijderen en stukjes snijden van 1-2 cm.                   | 10 sec/Turbo met impulsen         |
| Droge koekjes                                        | 100 g           | In stukjes snijden.                                                     | 5-10 sec/Turbo met impulsen       |

| Etenswaren           | Maximale  | Vorbereiding                                             | Maximale<br>Tijd/snelheid    |
|----------------------|-----------|----------------------------------------------------------|------------------------------|
| Hardgekookte eieren  | 3         | In twee of vier delen snijden naar gelang de afmetingen. | 5 sec met impulsen           |
| Uien (of bakmengsel) | 150 g     | In kleine stukjes snijden.                               | 5-10 sec/Turbo met impulsen  |
| Knoflook             | 150 g     | Vooraf gepelde teentjes.                                 | 5-10 sec/Turbo met impulsen  |
| Zacht fruit          | 130 g     | Schillen en pitjes verwijderen.                          | 5 sec met impulsen           |
| Gedroogd fruit       | 110 g     | In blokjes snijden.                                      | 5-10 sec/Turbo met impulsen  |
| IJs                  | 8 blokjes | De ijsblokes erin stoppen.                               | 10-15 sec/Turbo met impulsen |

## REINIGEN

### LET OP

**Eerst de stekker uit het stopcontact trekken en controleren dat de messen stilstaan voordat het apparaat wordt gereinigd.**

- De beker (F), de deksel (C), de messen (D-E) en knoflookpeller (H) kunnen ook in de vaatwasmachine gereinigd worden of met lauwwater en zeep. Droog ze goed af voordat ze weer worden gebruikt.
- Reinig de motorbasis (A) met een vochtige spons of een doek.
- Monteer het apparaat weer zoals vooraf beschreven en berg het op.

## RECEPTEN

### Pesto

45 g basilikumblaadjes

25 g pijnboompitten

2 knoflookteentjes, vooraf gepeld met het speciale accessoire

Een mespuntje zout

50 g parmesaanse kaas in blokjes gesneden

100 ml extravergine olie

Monteer beide messen in de beker. Stop alle ingredienten in de beker en zet het apparaat aan op de turbo functie met impulsen van circa 15 secondes (totdat een romig mengsel wordt verkregen; breng eventueel de ingredienten die tegen de wand zijn gebleven naar beneden met een spatel).

**Paté van Tonijn**

100 g tonijn onder olie

50 g verse kaas (ricotta, robiola of creamcheese)

zout en peper

Citroensap

Monteer het onderste mes in de beker . De tonijn verbrossen in de beker en de verse kaas, zout, peper en citroensap toevoegen. Zet het apparaat aan en laat het met impulsen werken totdat een romig mengsel wordt verkregen; breng eventueel de ingrediënten die tegen de wand zijn gebleven naar beneden met een spatel).

**Granita van fruit**

4 ijsblokjes

50 gr vers fruit (aardbeien, bosbessen, enz...) afgepeld en zonder pitjes

Twee lepeltjes suiker

Monteer beide messen in de beker. Stop eerst het ijs in de beker en vervolgens het fruit en de suiker.

Zet het apparaat aan op de turbo functie met impulsen van circa 15 secondes .

**Mojito**

4 ijsblokjes

Sap van 2 lime

Een lepeltje rietsuiker

Verse munt

Monteer beide messen in de beker. stop eerst het ijs in de beker en vervolgens de munt, de suiker en het limesap. Zet het apparaat aan op de turbo functie met impulsen van circa 15 secondes .

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

## ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
6. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση της συσκευής αρκεί, αυτά τα πρόσωπα, να ευρίσκονται υπό έλεγχο ή να τους έχουν δοθεί οδηγίες πώς να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή με ασφάλεια και για τους κινδύνους που συνδέονται με τη χρησιμοποίηση της ίδιας της συσκευής.
8. Η παρούσα συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από την πρόσβαση των παιδιών.
9. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
10. Μη βυθίζετε ποτε το σωμα του προϊόντος, το ρευματολήπτη και το ηλεκτρικο καλώδιο σε νερό ή άλλα υγρά, χρησιμοποιείτε ένα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
11. Ακόμα και αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε λειτουργία, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη απο την πρίζα του ηλεκτρικου ρευματος πριν τοποθετησετε ή αφαιρεσετε τα διαφορα μερη ή πριν προχωρησετε στον καθαρισμο της.
12. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
13. Για την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
14. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικο καλωδιο η ο ρευματολήπτης εχουν υποστει ζημια, η η ιδια η συσκευή είναι ελαττωματικη. Όλες οι επισκευ-

- ες, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να γίνονται μονον σε ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικό κέντρο Ariete ή απο εξουσιοδοτημένους τεχνικούς Ariete, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
15. Στην περίπτωση χρησιμοποίησης ηλεκτρικών προεκτάσεων, αυτές πρέπει να είναι κατάλληλες για την ισχύ της συσκευής, για να αποφευχθούν κίνδυνοι στο χειριστή και την ασφάλεια του χώρου που δουλεύετε. Οι ακατάλληλες προεκτάσεις μπορεί να προκαλέσουν ανωμαλίες λειτουργίας.
  16. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.
  17. Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
  18. Η παρούσα συσκευή έχει επινοηθεί για οικιακή και παρόμοιες χρήσεις, όπως:
    - περιοχή κουζίνας για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας
    - αγροτουριστικές μονάδες,
    - για χρήση των πελατών ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων χώρων διαμονής,
    - χώρους όπως bed and breakfast,
  19. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2014/35/EU και 2004/30/EU σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (EC) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
  20. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
  21. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
  22. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
  23. ΠΡΟΣΟΧΗ: ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΤΗ ΛΕΠΙΔΑ ΠΡΙΝ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ. Πριν αφαιρέσετε το καπάκι περιμένετε μέχρι να σταματήσει εντελώς η λεπίδα και αποσυνδέετε πάντα το ρευματολήπτη τροφοδοσίας από την πρίζα του ρεύματος.
  24. Μην θέτετε σε λειτουργία την συσκευή άδεια.
  25. Μην αγγίζετε ποτέ τα κινούμενα μέρη.

26. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν η λεπίδα έχει υποστεί ζημιά.  
 27. ΜΗΝ ΕΙΣΑΓΕΤΕ ΠΟΤΕ ΥΓΡΑ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ.  
 28. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή για τον θρυμματισμό τροφίμων που είναι ιδιαίτερα συμπαγή (παράδειγμα: κρέας με κόκκαλα).  
 29. Προς αποφυγήν ατυχημάτων και ζημιών στη συσκευή, κρατάτε τα χέρια και τα κουζινικά σκεύη μακριά από τις λεπίδες και τα κινούμενα μέρη.  
 30. Οι λεπίδες είναι ιδιαίτερα κοφτερές, χειριστείτε τις με προσοχή τόσο όταν τις συναρμολογείτε όσο και όταν τις αφαιρείτε από το δοχείο και κατά τον καθαρισμό τους.



31. Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

- |                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| A Σώμα κινητήρα             | E Λεπίδα                       |
| B Πλήκτρο λειτουργίας TURBO | F Δοχείο                       |
| C Καπάκι                    | G Βάση/Καπάκι από λάστιχο      |
| D Επάνω λεπίδα              | H Εξάρτημα αποφλοιώσης σκόρδου |

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Πριν τη χρήση της συσκευής, συνιστάται να πλύνετε όλα τα αποσπώμενα μέρη που θα έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα, χρησιμοποιώντας ένα πανί με ήπιο απορρυπαντικό και ζεστό νερό. Στεγνώστε καλά.

- Ανάλογα με την υφή των τροφών που θα αλέσετε και την ποιότητα του αλέσματος που επιθυμείτε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λεπίδα (E) ή να συναρμολογήσετε επάνω σ' αυτή την επάνω λεπίδα (D) (Εικ. 2).
- Βάλτε τη λεπίδα (E) στο εσωτερικό του δοχείου (F), αφού βεβαιωθείτε ότι έχει σφηνωθεί τέλεια επάνω στον ειδικό άξονα στο κέντρο του ίδιου του δοχείου (Εικ. 3).
- Κόψτε τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια και βάλτε τα μέσα στο δοχείο.
- Τοποθετήστε το καπάκι (C) στο δοχείο (F) (Εικ. 4).
- Ακουμπήστε το σώμα κινητήρα (A) στο καπάκι (C), αφού βεβαιωθείτε ότι είναι καλά ταιριασμένο.

Συνδέστε το ρευματολήπτη του καλωδίου τροφοδοσίας σε μία πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος. Στη συνέχεια πιέστε στο σώμα (A) για να ενεργοποιήσετε τις λεπίδες (Εικ. 5). Ταυτόχρονα μπορείτε να κρατάτε πιεσμένο το ειδικό πλήκτρο (B) για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με τη λειτουργία "Turbo" (Εικ. 6).

**Σημείωση:** Η ιδανική χρήση της συσκευής πραγματοποιείται με παλμική λειτουργία πιέζοντας το σώμα κινητήρα διακεκομμένα για ένα συντομότερο διάστημα (2/3 δευτερόλεπτα).

- Στο τέλος της χρήσης ή στην περίπτωση που επιθυμείτε να εισάγετε κι άλλα υλικά, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη τροφοδοσίας πριν αφαιρέσετε το σώμα κινητήρα πάνω από το καπάκι (C) και περιμένετε να σταματήσουν οι λεπίδες.
- Μπορείτε επίσης να φυλάξετε στο ψυγείο ή σε ξηρό μέρος τα τρόφιμα που κόψατε στο εσωτερικό του δοχείου (F), κλείνοντάς το με το πρακτικό λαστιχένιο καπάκι (H) που χρησιμοποιούσατε μέχρι τώρα σαν βάση (Εικ. 7).

## **ΠΡΟΣΟΧΗ**

*Οι λεπίδες είναι κοφτερές, χειριστείτε τις με προσοχή.*

*Βεβαιωθείτε ότι έχετε συναρμολογήσει στέρεα το καπάκι και το σώμα κινητήρα πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.*

*Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα συνεχώς. Περιμένετε τουλάχιστον 2 λεπτά πριν προχωρήσετε σε μια νέα χρησιμοποίηση.*

*Αποσυνδέστε πρώτα το ρευματολήπτη τροφοδοσίας και περιμένετε να σταματήσουν οι λεπίδες πριν ανασηκώσετε το σώμα κινητήρα για να μετακινήσετε τα τρόφιμα από τα τοιχώματα του δοχείου.*

*Μη χρησιμοποιείτε τα χέρια για να μετακινήσετε τα τρόφιμα από τα τοιχώματα του δοχείου. Χρησιμοποιείτε πάντα μια σπάτουλα κουζίνας.*

## **ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ ΣΚΟΡΔΩΝ**

- Τοποθετήστε το εξάρτημα αποφλοίωσης σκόρδων (H) στο εσωτερικό του δοχείου (F), αφού βεβαιωθείτε ότι έχει σφηνωθεί τέλεια επάνω στον ειδικό άξονα στο κέντρο του ίδιου του δοχείου (Εικ. 3).
- Βάλτε τις σκελίδες του σκόρδου ολόκληρες στο δοχείο (F).
- Τοποθετήστε το καπάκι (C) στο δοχείο (F) (Εικ. 4).
- Ακουμπήστε το σώμα κινητήρα (A) στο καπάκι (C), αφού βεβαιωθείτε ότι έχει ταιριάσει καλά.
- Συνδέστε το ρευματολήπτη του καλωδίου τροφοδοσίας σε μία πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος. Στη συνέχεια πιέστε στο σώμα (A) με τη λειτουργία TURBO (Εικ. 5).



**ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ**

| Τρόφιμα                                             | Μέγιστη χωρητικότητα | Παρασκευή                                                                 | Μέγιστοι Χρόνος/Ταχύτητα |
|-----------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Κρέας                                               | 150 γρ.              | Αφαιρέστε κόκκαλα, λίπος, χόνδρους.<br>Κόψτε σε μικρούς κύβους 1-2 εκ.    | 5-10 δευτ/Παλμικό Turbo  |
| Φρέσκα λαχανικά (μαϊντανός, βασιλικός, κλπ..)       | 30 γρ.               | Αφαιρέστε τα κοτσάνια.<br>Αλέθονται καλύτερα αν είναι καθαρά και πλυμένα. | 10 δευτ. σε παλμική      |
| Ξηροί καρποί (αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κλπ..) | 100 γρ.              | Αφαιρέστε τα κέλυφη και σπάστε τα σε μικρά κομμάτια.                      | 10 δευτ. σε παλμική      |
| Σκληρά τυριά όπως παρμεζάνα, γραβιέρα, κλπ..)       | 100 γρ.              | Κόψτε σε μικρούς κύβους των 1-2 εκ.                                       | 10 δευτ/Παλμικό Turbo    |
| Ξερό ψωμί                                           | 40 γρ.               | Αφαιρέστε τις κόρες και κόψτε σε μικρούς κύβους των 1-2 εκ.               | 10 δευτ/Παλμικό Turbo    |
| Ξερά μπισκότα                                       | 100 γρ.              | Κόψτε σε κομματάκια.                                                      | 5-10 δευτ/Παλμικό Turbo  |
| Σφιχτά αυγά                                         | 3                    | Κόψτε στα δύο ή στα τέσσερα, ανάλογα με τις διαστάσεις.                   | 5 δευτ. σε παλμική       |
| Κρεμμύδια (ή ανάμικτο για σωτάρισμα)                | 150 γρ.              | Κόψτε σε μικρά κομμάτια.                                                  | 5-10 δευτ/Παλμικό Turbo  |
| Σκόρδο                                              | 150 γρ.              | Σκελίδες που αποφλοιώθησαν προηγουμένως.                                  | 5-10 δευτ/Παλμικό Turbo  |
| Μαλακά φρούτα                                       | 130 γρ.              | Αφαιρέστε φλούδες και κουκούτσια.                                         | 5 δευτ. σε παλμική       |
| Αποξηραμένα φρούτα                                  | 110 γρ.              | Κόψτε σε μικρούς κύβους.                                                  | 5-10 δευτ/Παλμικό Turbo  |
| Πάγος                                               | 8 παγάκια            | Βάλτε τα παγάκια.                                                         | 10-15 δευτ/Παλμικό Turbo |

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

### ΠΡΟΣΟΧΗ

**Αποσυνδέστε πρώτα το ρευματολήπτη τροφοδοσίας και βεβαιωθείτε ότι οι λεπίδες είναι σταματημένες πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό της συσκευής.**

- Το δοχείο (F), το καπάκι (C), οι λεπίδες (D-E) και το αποφλοιωτικό σκόρδων (H) μπορούν να πλυθούν και στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι, ή σε χλιαρό νερό και σαπούνι. Βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνά πριν την επαναχρησιμοποίησή τους.
- Καθαρίστε το σώμα κινητήρα (A) με ένα υγρό σφουγγάρι ή με ένα πανί.
- Επανασυναρμολογήστε τη συσκευή, όπως αναφέρθη προηγουμένως, πριν την φυλάξετε.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### Πέστο

45 γρ. φύλλα βασιλικού

25 γρ. κουκουνάρια

2 σκελίδες σκόρδου που αποφλοιώσατε προηγουμένως με το ειδικό εξάρτημα

Μια πρέζα αλάτι

50 γρ. παρμεζάνα κομμένη σε μικρούς κύβους

100 ml εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Συναρμολογήστε και τις δύο λεπίδες στο δοχείο. Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο και ενεργοποιήστε στην ταχύτητα παλμικό Turbo για 15 περίπου δευτερόλεπτα (μέχρι να πάρουν μια κρεμώδη υφή. Ενδεχομένως στρώξτε με μια σπάτουλα προς τα κάτω τα τρόφιμα αν παραμένουν στα τοιχώματα).

### Paté Τόνου

100 γρ. τόνου σε λάδι

50 γρ. φρέσκο τυρί (ρικότα, ρομπιόλα, ή cream cheese)

Αλάτι και πιπέρι

Χυμός λεμονιού

Συναρμολογήστε την κάτω λεπίδα στο δοχείο. Λειώστε τον τόνο στο δοχείο και προσθέστε το φρέσκο τυρί, αλάτι, πιπέρι και το χυμό λεμονιού. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και επεξεργαστείτε με παλμική λειτουργία μέχρι να λάβετε μια μαλακή κρέμα. (Ενδεχομένως στρώξτε με μια σπάτουλα προς τα κάτω τα τρόφιμα αν παραμένουν στα τοιχώματα).

### Γρανίτα φρούτων

4 παγάκια

50 γρ. φρέσκα φρούτα (φράουλες, μύρτιλλα, κλπ..) χωρίς φλούδες και κουκούτσια

Δύο κουτάλια ζάχαρη

Συναρμολογήστε και τις δύο λεπίδες στο δοχείο. Βάλτε τον πάγο στο κάτω μέρος του δοχείου και από πάνω τα φρούτα και τη ζάχαρη. Ενεργοποιήστε στην ταχύτητα παλμικό Turbo για 15 περίπου δευτερόλεπτα.

### Mojito

4 παγάκια

Χυμός δύο μοσχολέμονα (lime)

Ένα κουτάλι ζάχαρη ζαχαροκάλαμου

Φρέσκο дуόσμο

Συναρμολογήστε και τις δύο λεπίδες στο δοχείο. Βάλτε τον πάγο στο κάτω μέρος του δοχείου και από πάνω το дуόσμο, τη ζάχαρη και το χυμό του μοσχολεμονιού. Ενεργοποιήστε στην ταχύτητα παλμικό Turbo για 15 περίπου δευτερόλεπτα.

# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Прибор может быть использован лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний только при условии, что такие лица находятся под контролем или прошли инструктаж по безопасному применению прибора и рисках, связанных с его использованием.
8. Данное устройство не может использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
9. Дети не должны играть с прибором.
10. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
11. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
12. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
13. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
14. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы,

включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченным техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

15. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинители могут привести к неисправности.
16. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
17. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
18. Прибор предназначен для бытового использования дома и в других аналогичных условиях:
  - кухня для сотрудников магазинов, офисов и других рабочих сред;
  - агротуристические комплексы;
  - для использования гостями гостиниц, мотелей и других видов гостиничных структур;
  - мини-гостиницы типа «bed and breakfast»;
19. Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EU и EMC 2014/30/EU и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
20. Вносимые изменения в прибор, если они четко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
21. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
22. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
23. **ВНИМАНИЕ: НОЖ ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН ДО ЗАПОЛНЕНИЯ ЕМКОСТИ ПРОДУКТАМИ.** Перед тем как снять крышку необходимо дождаться полной остановки ножа и вынуть вилку из розетки.
24. Не включать устройство с пустой емкостью.
25. Не притрагиваться к движущимся частям.

26. Не пользоваться устройством, если нож поврежден.
27. НЕ ЗАЛИВАТЬ В ЕМКОСТЬ ЖИДКОСТИ.
28. Не использовать устройство для измельчения очень твердых продуктов (например, мяса с костями).
29. Для предупреждения несчастных случаев и повреждений самого устройства не приближаться к ножам и движущимся частям руками и кухонными инструментами.
30. Ножи очень острые: соблюдать предельную осторожность при установке и снятии и во время чистки.



31. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

## СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА (Рис. 1)

|   |                               |   |                             |
|---|-------------------------------|---|-----------------------------|
| A | Корпус двигателя              | E | Нож                         |
| B | Кнопка включения режима ТУРБО | F | Емкость                     |
| C | Крышка                        | G | Резиновое основание/пробка  |
| D | Верхний нож                   | H | Насадка для очистки чеснока |

### ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

**ВНИМАНИЕ:** Перед использованием устройства рекомендуется промыть все съемные части, которые будут входить в контакт с пищевыми продуктами, тканью с горячей водой и мягким моющим средством. Хорошо высушить.

- В зависимости от консистенции измельчаемых продуктов можно использовать только нож (E) либо установить на него и верхний нож (D) (Рис. 2).
- Вставить нож (E) в емкость (F), убедиться, что он плотно сел на штифт в центре емкости (Рис. 3).
- Порезать продукты на мелкие кусочки и поместить их в емкость.
- Закрыть емкость (F) крышкой (C) (Рис. 4).
- Установить корпус двигателя (A) на крышку (C) и убедиться в правильности соединения. Вставить вилку устройства в розетку сети электропитания. Для приведения ножей в действие нажать рукой на корпус (A) (Рис. 5). Одновременно можно нажать на кнопку (B), чтобы использовать устройство в режиме Турбо (Рис. 6).

**Примечание:** Оптимальный метод использования устройства – это импульсный режим, получаемый при коротких нажатиях на крышку (на 2-3 секунды).

- По завершении использования или при желании добавить другие ингредиенты, прежде

чем снять корпус двигателя с крышки (С) необходимо вынуть вилку из розетки и дождаться полной остановки ножа.

- Емкость (F) можно использовать для хранения измельченных продуктов в холодильнике или в сухом месте, закрыв ее практичной резиновой пробкой (H), до этого используемой как основание (Рис. 7).

## **ВНИМАНИЕ**

*Ножи острые, обращаться с большой осторожностью.*

*Перед тем как включить устройство, необходимо убедиться, что крышка и корпус двигателя прочно установлены.*

*Не позволять устройству непрерывно работать более 30 секунд. Обождайте хотя бы 2 минуты, прежде чем продолжить работу.*

*Перед тем как снять крышку и извлечь измельченные продукты из емкости дождаться полной остановки ножа и вынуть вилку из розетки.*

*Не снимать продукты со стенок емкости пальцами. Использовать кухонную лопатку.*

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ОЧИСТКИ ЧЕСНОКА**

- Вставить насадку для очистки чеснока (H) в емкость (F), убедившись, что она плотно села на штифт в центре емкости (Рис. 3).
- Положить в емкость (F) целые зубчики чеснока.
- Закрыть емкость (F) крышкой (C) (Рис. 4).
- Установить корпус двигателя (A) на крышку (C), убедиться в правильности соединения.
- Вставить вилку устройства в розетку сети электропитания. Нажать на корпус (A) в режиме ТУРБО (Рис. 5).

## **ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ**

| Продукты                                 | Макс. вместимость | Подготовка                                                                  | Время/скорость максимальные           |
|------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Мясо                                     | 150 г             | Удалить кости, жир, сухожилия. Нарезать кубиками 1-2 см.                    | 5-10 секунд/Турбо в импульсном режиме |
| Свежие травы (петрушка, базилик и т.д.). | 30 г              | Удалить стебельки. Лучший результат достигается, если травы чистые и сухие. | 10 секунд в импульсном режиме         |

| Продукты                                               | Макс. вместимость | Подготовка                                                       | Время/скорость максимальные            |
|--------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Орехи (миндаль, лесные и грецкие орехи и т.п.)         | 100 г             | Очистить от скорлупы и измельчить.                               | 10 секунд в импульсном режиме          |
| Твердый сыр (как, например, пармезан, грувьера и т.п.) | 100 г             | Нарезать кубиками 1-2 см.                                        | 10 секунд/Турбо в импульсном режиме    |
| Сухой хлеб                                             | 40 г              | Снять корку и нарезать кубиками 1-2 см.                          | 10 секунд/Турбо в импульсном режиме    |
| Сухое печенье                                          | 100 г             | Нарезать на кусочки                                              | 5-10 секунд/Турбо в импульсном режиме  |
| Сваренные вкрутую яйца                                 | 3                 | Разрезать пополам или на четыре части в зависимости от размеров. | 5 секунд в импульсном режиме           |
| Лук или соффритто (смесь для поджарки)                 | 150 г             | Нарезать на мелкие кусочки                                       | 5-10 секунд/Турбо в импульсном режиме  |
| Чеснок                                                 | 150 г             | Предварительно очистить зубки                                    | 5-10 секунд/Турбо в импульсном режиме  |
| Мягкие фрукты                                          | 130 г             | Снять кожуру и вынуть семечки.                                   | 5 секунд в импульсном режиме           |
| Сухие фрукты                                           | 110 г             | Нарезать кубиками                                                | 5-10 секунд/Турбо в импульсном режиме  |
| Лед                                                    | 8 кубиков         | Положить кубики в емкость                                        | 10-15 секунд/Турбо в импульсном режиме |

## ЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ

**Прежде чем приступить к чистке устройства вынуть вилку из розетки и убедиться в полной остановке ножа.**

- Емкость (F), крышку (C), ножи (D-E) и насадку для очистки чеснока (H) можно мыть в верхнем отделении посудомоечной машины или теплой водой с мылом. Перед использованием необходимо убедиться, что все части абсолютно сухие.
- Прочистить корпус двигателя (A) увлажненной губкой или тканью.
- Собрать устройство как описано выше.

## РЕЦЕПТЫ

---

### ***Соус песто***

45 г листьев базилика

25 г кедровых орешков

2 зубчика чеснока, предварительно очищенных с помощью специальной насадки

Щепотка соли

50 г сыра пармезан, нарезанного кубиками

100 мл оливкового масла «extra vergine» (первого холодного отжима)

Установить оба ножа. Поместить все ингредиенты в емкость и включить устройство в импульсном режиме Турбо на 15 секунд (до получения кремообразной консистенции; если ингредиенты прилипают к стенкам, снять их лопаткой).

### ***Паштет из тунца***

100 г тунца в масле

50 г свежего сыра (рикотта, робиола или сливочный сыр)

Соль и перец

Лимонный сок

Установить в емкость нижний нож. Покрошить тунец в емкость и добавить свежий сыр, соль, перец и лимонный сок. Включить устройство в импульсном режиме до получения кремообразной консистенции, если ингредиенты прилипают к стенкам, снять их лопаткой.

### ***Фруктовая гранита***

4 кубика льда

50 г свежих фруктов (клубника, черника и т.п.) без кожуры и семечек

Две столовые ложки сахара

Установить оба ножа. Положить лед на дно емкости, а сверху сахар и фрукты. Включить устройство в импульсном режиме Турбо на приблизительно 15 секунд.

### ***Коктейль мохито***

4 кубика льда

Сок 2 лимонов лайм

Одна ложка тростникового сахара

Свежая мята

Установить оба ножа. Положить лед на дно емкости, а сверху мяту, сахар и лимонный сок. Включить устройство в импульсном режиме Турбо на около 15 секунд.



## تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. يمكن أن يستخدم الجهاز أشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو ممن ليس لديهم خبرة ومعرفة بالجهاز بشرط أن يكون هذا تحت رقابة أو بعد إعطائهم إرشادات حول كيفية استخدام الجهاز بأمان وحول المخاطر المرتبطة باستخدام الجهاز نفسه.
٨. الأطفال لا يمكنهم استخدام هذا الجهاز. احفظ الجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال.
٩. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.
١٠. لا تعمّر أبداً جسم المنتج و القابس وسلوك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١١. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١٢. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.
١٣. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابدأ سحبها من عن بعد.
١٤. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المعتمد أريتيه Ariete أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.
١٥. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
١٦. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.
١٧. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة

من جهة تصنيع الجهاز.

١٨. هذا الجهاز مصمم من أجل الاستخدام المنزلي والتطبيقات المشابهة، مثل:
  - منطقة المطبخ لموظفي المتاجر، والمكاتب، وغيرها من بيئات العمل؛
  - أماكن السياحة الريفية؛
  - لاستخدام نزلاء الفنادق، والاستراحات (الموتيلات)، وغيرها من الأماكن السكنية؛
  - أماكن المبيت والإفطار.
١٩. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية ٢٠١٤/٣٥/EC و EMC ٢٠١٤/٣٠/EC، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
٢٠. أي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٢١. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
٢٢. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٢٣. تنبيه: قم بتركيب الشفرة قبل وضع الأطعمة التي سوف تقوم بفرمها. انتظر حتى تتوقف الشفرة تماماً عن العمل قبل رفع الغطاء وافصل دائماً قابس التغذية الكهربائية من مأخذ التيار.
٢٤. لا تقم بتشغيل الجهاز على الفارغ.
٢٥. لا تلمس أبداً الأجزاء المتحركة من الجهاز.
٢٦. لا تستخدم الجهاز في حالة تلف الشفرة.
٢٧. لا تضع أبداً سوائل داخل الوعاء.
٢٨. لا تستخدم الجهاز لفرم المواد الغذائية شديدة الصلابة (على سبيل المثال: اللحوم التي تحتوي على عظام).
٢٩. لتجنب الحوادث و إلحاق الضرر بالجهاز، أبقي يديك وأدوات المطبخ بعيداً دائماً عن الشفرات والأجزاء المتحركة.
٣٠. إن الشفرة حادة جداً، تعامل معها بحرص شديد سواء أثناء تركيبها أو عند فكها من الوعاء أو عند تنظيفها.
٣١.  للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/CE، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

**قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات**

## وصف الجهاز (الشكل رقم ١)

|   |                  |   |                        |
|---|------------------|---|------------------------|
| A | جسم الجهاز       | E | الشفرة                 |
| B | زر التشغيل TURBO | F | الوعاء                 |
| C | الغطاء           | G | القاعدة/الغطاء المطاطي |
| D | الشفرة العلوية   | H | ملحق تقشير الثوم       |

## تعليمات الاستخدام

### تنبيه:

قبل استخدام الجهاز يُنصح بغسل جميع الأجزاء القابلة لللفك والتي تتلامس مع الأطعمة، بقطعة قماش مُبللة بالماء الساخن ومنظف لطيف. جففها جيداً.

- وفقاً لقوام الطعام الذي تريد فرمه وجودة الفرم المطلوبة، من الممكن استخدام الشفرة (E) أو جميع الشفرة العلوية (D) على الشفرة (الشكل رقم ٢)
- قم بتركيب الشفرة (E) داخل الوعاء (F)، مع التأكد من تعشيقها تماماً في المحور المركزي للوعاء نفسه. (انظر الشكل رقم ٣).

- قم بتقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة وضعها داخل الوعاء.
- ضع الغطاء (C) على الوعاء (F) (انظر الشكل رقم ٤).
- ضع جسم المحرك (A) على الغطاء (C) مع التأكد من تعشيقه. ضع قابس التغذية الكهربائية في مأخذ التيار. ثم اضغط على الجسم (A) لتشغيل الشفرات (الشكل رقم ٥). ومن الممكن في نفس الوقت الضغط على الزر المخصص (B) لتشغيل الجهاز بالخاصية «Turbo» (الشكل رقم ٦).

**تنبيه:** إن الاستخدام الأمثل للجهاز يتم من خلال التشغيل على دفعات متقطعة عن طريق الضغط على جسم المحرك لمدد قصيرة للغاية (٢-٣ ثوان).

- عند الانتهاء من استخدام الجهاز أو في حالة الرغبة في إضافة مكونات أخرى، افصل القابس أولاً قبل فك جسم المحرك من أعلى الغطاء (C) وانتظر حتى تتوقف الشفرات تماماً.
- من الممكن أيضاً الحفاظ على الطعام المفروم في الثلاجة أو في مكان جاف داخل الوعاء (F)، مع غلق الوعاء بغطاء مطاطي عملي (H) ليستخدم كقاعدة (الشكل رقم ٧).

### تنبيه:

إن الشفرات حادة جداً، تعامل معها بحرص.

تأكد من تركيب الغطاء وجسم المحرك بقوة قبل بدء تشغيل الجهاز.

لا تستخدم الجهاز لأكثر من ٣٠ ثانية متواصلة. انتظر دقيقتين على الأقل قبل البدء في الاستخدام مرة أخرى.

لإزالة الأطعمة من على جدران الوعاء، قم أولاً بنزع قابس التغذية الكهربائية والانتظار حتى توقف الشففات.

لا تستخدم أصابعك لإزالة الأطعمة من على جدران الوعاء. استخدم دائماً ملعقة المطبخ.

#### استخدام ملحق تقشير الثوم

- ضع ملحق تقشير الثوم (H) داخل الوعاء (F)، وتأكد من أنه تم تعشيقه تماماً فوق المحور المركزي المخصص له في الوعاء نفسه (الشكل رقم ٣).
- ضع فصوص الثوم الكاملة داخل الوعاء (F).
- ضع الغطاء (C) على الوعاء (F) (الشكل رقم ٤).
- ضع جسم المحرك (A) على الغطاء (C) مع التأكد من أنهما تم تعشيقهما جيداً.
- وصل قابس التغذية في مأخذ تيار كهربائي. ثم اضغط على جسم المحرك (A) بالخاصية TURBO (الشكل رقم ٥).

#### مدة التشغيل

| الطعام                                      | الإعداد | أقصى سعة                                                | الوقت/السرعة القصوى            |
|---------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------|--------------------------------|
| اللحم                                       | ١٥٠ جم  | انزع العظام، الدهن، الغضروف. قطعها إلى مكعبات ١ - ٢ سم. | ٥ - ١٠ ثوان/خاصية Turbo بالضغط |
| الأعشاب الطازجة (البقدونس، الريحان، الخ ..) | ٣٠ جم   | تخلص من السيقان. تقزم بطريقة أفضل إذا كانت نظيفة وجافة  | ١٠ ثوان بالضغط                 |
| المكسرات (اللوز، البندق، الجوز، الخ ...)    | ١٠٠ جم  | تخلص من القشرة وقطعها لأجزاء رقيقة.                     | ١٠ ثوان بالضغط                 |
| جبن معتق مثل البارميزان، جروير، الخ ...)    | ١٠٠ جم  | قطعها إلى مكعبات ١ - ٢ سم                               | ١٠ ثوان/خاصية Turbo بالضغط     |
| خبز جاف                                     | ٤٠ جم   | تخلص من القشور وقطعها إلى مكعبات ١ - ٢ سم               | ١٠ ثوان/خاصية Turbo بالضغط     |

| الطعام              | الإعداد  | أقصى سعة                            | الوقت/السرعة القصوى              |
|---------------------|----------|-------------------------------------|----------------------------------|
| بسكويت جاف          | ١٠٠ جم   | يُقطع إلى قطع صغيرة                 | ٥ - ١٠ ثوان/خاصية Turbo بالضغط   |
| بيض مسلوق           | ٣        | قطعها إلى قطعتين أو أربع، حسب حجمها | ٥ ثوان بالضغط                    |
| بصل (أو خليط للقلي) | ١٥٠ جم   | قطعها إلى قطع صغيرة.                | ٥ - ١٠ ثوان/خاصية Turbo بالضغط   |
| ثوم                 | ١٥٠ جم   | فصوص مُقشرة بالفعل                  | ٥ - ١٠ ثوان/خاصية Turbo بالضغط   |
| فاكهة طرية          | ١٣٠ جم   | تخلص من قشر الفاكهة والبذور         | ٥ ثوان بالضغط                    |
| فاكهة مُجففة        | ١١٠ جم   | قطعها إلى مكعبات                    | ٥ - ١٠ ثوان/خاصية Turbo بالضغط   |
| ثلج                 | ٨ مكعبات | أدخل المكعبات                       | ١٠ - ١٥ ثانية/خاصية Turbo بالضغط |

## التنظيف

### تنبيه:

افصل أولاً قابس التغذية الكهربائية وتأكد من أن الشفرات توقفت قبل البدء في عملية تنظيف الجهاز.

- يمكن غسل الوعاء (F)، والغطاء (C)، والشفرات (D-E) وتقسير الثوم (H) في غسالة الأطباق، في المستوى العلوي، أو بماء فاتر بصابون. تأكد من جفافهم التام قبل استخدامهم مرة أخرى.

- نظف جسم المحرك (A) باستخدام قطعة من الإسفنج مُبللة أو قطعة قماش.

- قم بإعادة تجميع الجهاز، كما هو مذكور سابقاً، قبل وضعه من جديد.

## وصفات

## البيستو

٤٥ جم ورق ريحان

٢٥ جم حبوب صنوبر

فصين ثوم مُقشران بالملح المُنخَصص لذلك

رشة ملح

٥٠ جم جبن البارميزان مُقطع إلى مكعبات

١٠٠ ملي زيت زيتون بكر ممتاز

ركب كلتا الشفرتين في الوعاء. ضع جميع المكونات في الوعاء وقم بتشغيل الجهاز على سرعة Turbo بالضغط لحوالي ١٥ ثانية (حتى تصل إلى قوام كريمي؛ قم بدفع المكونات الباقية على جدران الوعاء إلى أسفل باستخدام الملعقة).

## باتيه التونة

١٠٠ جم تونة في الزيت

٥٠ جم جبن طازج (ريكوتا، الجبن الطري أو جبن كريم)

ملح وفلفل

عصير ليمون

ركب الشفرة السفلية في الوعاء. فتت التونة في الفنجان وأضف الجبن الطازج، الملح، والفلفل وعصير الليمون. قم بتشغيل الجهاز وأعمل بالضغط حتى تحصل على كريمة ناعمة ثم قم بدفع المكونات الباقية على جدران الوعاء إلى أسفل باستخدام الملعقة).

## جرائن الفواكه

٤ مكعبات ثلج

٥٠ جم فاكهة طازجة (الفاولة، العنب البري، الخ...) مُقسرة وخالية من البذور

ملعقتان من السكر

ركب كلتا الشفرتين في الوعاء. ضع الثلج في الجزء السفلي من الوعاء وفوقها الفاكهة والسكر. قم بتشغيل الجهاز على سرعة Turbo بالضغط لحوالي ١٥ ثانية.

## موخيتو

٤ مكعبات ثلج

عصير عدد ٢ ليمون

ملعقة سكر بني

نعناع طازج

ركب كلتا الشفرتين في الوعاء. ضع الثلج في الجزء السفلي من الوعاء وفوقها النعناع، السكر وعصير الليمون. قم بتشغيل الجهاز على سرعة Turbo بالضغط لحوالي ١٥ ثانية.





***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)