

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO. Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- 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.
- 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.
- 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.
- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- 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.
- 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.
- Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
- 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.
- Allorché 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.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti aventi un'eccessiva consistenza (esempio: cubetti di ghiaccio o carne con ossa).
- NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.
- 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.
- Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non usare l'apparecchio se la lama è danneggiata.
- Le lame sono taglienti. Maneggiarle con attenzione.
- Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola mentre l'apparecchio è in funzione. Spengere l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa ed utilizzare sempre una spatola.
- PRIMA DI TOGLIERE IL COPERCHIO ATTENDERE CHE LA LAMA SIA COMPLETAMENTE FERMA E STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.
- STACCARE SEMPRE LA SPINA PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE ALL'INTERNO DELLA CIOTOLA
- IL PRODOTTO E' STATO PROGETTATO IN MODO CHE SIA FUNZIONANTE SOLO SE IL COPERCHIO E LA TAZZA SONO STATI MONTATI CORRETTAMENTE. QUALORA QUESTO NON SI VERIFICASSE, PORTARE IL PRODOTTO AD UN CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO.

32.  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2009/96/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il mini-tritattutto MAYO Speedy, unendo la simpatia alla praticità dell'uso, diventerà un insostituibile aiuto in cucina!
*E' facile da usare: grazie all'azionamento a pressione con una sola mano, permette una maggior comodità d'uso.
E' ideale per tritare piccole quantità di cibo e preparazioni istantanee: diventerà indispensabile per tritare velocemente prezzemolo, aglio, cipolle, carne, legumi, verdure, spezie, formaggio duro, frutta secca, ecc. Inoltre, grazie al comodissimo accessorio MAYO sul coperchio, potrete preparare salse e condimenti a base di maionese in pochi minuti, fresche e genuine!
E' inoltre sicuro, perchè funziona solo con il coperchio inserito correttamente ed è comodo da riporre, grazie alla sua forma compatta.*

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)
A Foro inserimento liquidi
B Coperchio
C Lama
D Vaschetta
E Pulsante di avviamento
F Alberino motore
G Corpo motore

ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima dell'uso pulire la vaschetta (D), la lama (C) e il coperchio (B) usando un panno con acqua calda e detersivo delicato. Asciugare bene.
- Montare la vaschetta (D) sul corpo motore (G), ruotandola in senso orario fino ad inserire saldamente le relative alette nelle apposite fessure (Fig. 2).
- Inserire la lama (C) all'interno della vaschetta (D) (Fig. 3).
- Porre gli ingredienti da tritare all'interno della vaschetta (D) e chiudere con il coperchio (B) ruotandolo in senso orario fino a quando non si blocca (Fig. 4).
- Inserire la spina elettrica nella presa di corrente ed accendere l'apparecchio tenendo continuamente premuto il pulsante di avviamento (E).
- Premerlo solo a metà per la velocità 1 (per tritare/ sminuzzare), oppure premerlo fino in fondo per la velocità 2 (per ridurre in purè/omogeneizzare). Alternativamente, accendere/ spegnere l'apparecchio ad intermittenza, per azionare il motore e tenerlo in movimento fino a quando non rilasciate il pulsante (E).
- Se durante la lavorazione è richiesta l'aggiunta di olio o altri ingredienti liquidi, ad esempio per la maionese, inserirli nell'apposito foro (A) sul coperchio (B) (Fig. 5).
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante (E) e staccare la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE:
Prestare attenzione alla lama in modo da evitare di ferirsi.

L'apparecchio non entra in funzione se la vaschetta (D) o il coperchio (B) non sono stati montati correttamente.

CONSIGLI

- IMPORTANTE:** Nel preparare alimenti per neonati o bambini, controllare sempre che tutti gli ingredienti siano ben omogeneizzati prima di darli al bambino.
- Quando si miscelano ingredienti liquidi, non riempire mai la vaschetta per più di metà.
 - Evitare di lavorare eccessivamente alcuni tipi di ingredienti, ad esempio frutta secca, pane e biscotti, carne cruda o cotta. Fermatevi e controllate di frequente la loro consistenza.
 - Varie spezie, tra cui anche chiodi di garofano e cumino, possono danneggiare la plastica in cui è realizzato il vostro mini-tritattutto e pertanto non devono essere usati.
 - A garanzia di una lavorazione uniforme, rilasciare il pulsante (E), staccare la spina dalla presa di corrente e, dopo aver tolto il coperchio, rimuovere gli alimenti rimasti sui lati della vaschetta, usando una spatola di plastica.
 - Si avranno i migliori risultati lavorando piccole quantità di cibo alla volta.
 - Tagliare gli alimenti a piccoli pezzetti. In caso di carico eccessivo o di pezzi troppo grandi, si potrebbero avere risultati poco uniformi.
 - Prima di lavorare frutta secca, pangrattato ecc., controllare che sia gli alimenti che la lama, la vaschetta e il coperchio dell'apparecchio siano ben asciutti.

PULIZIA

- La vaschetta (D), il coperchio (B), e la lama (C) possono essere lavati anche in lavastoviglie, nel ripiano superiore.
- Per la pulizia della base motore usare un panno leggermente umido.

ATTENZIONE:
Non utilizzare prodotti forti o abrasivi nè solventi.

RICETTA GUACAMOLE
Ingredienti:
1/4 cipolla piccola
1/2 pomodoro, privato della buccia e dei semi
1/2 piccolo peperoncino verde, privato dei semi
1/4 spicchio di aglio schiacciato
Qualche fogliolina di prezzemolo
1/2 avocado maturo
6 ml di succo di limone
Sale e pepe
Tagliare la cipolla, il pomodoro e il peperoncino a pezzetti di circa 1-2 cm. Versare nella vaschetta con l'aglio e il prezzemolo e lavorare ad impulsi, ad alta velocità, fino a tritare finemente gli ingredienti.
Versare in una scodellina di portata. Privare l'avocado della buccia e del nocciolo e tagliarne la polpa a cubetti di 1-2 cm.
Versare nella vaschetta con il succo di limone e lavorare ad impulsi, ad alta velocità, fino ad avere un passato piuttosto fine.
Incorporare il passato di avocado nel resto degli ingredienti, poi salare e pepare secondo i gusti.

MAIONESE

Ingredienti:
125 ml di olio di oliva
1 uovo intero
2 gocce di limone
Sale e pepe
Inserire l'uovo, il limone spremuto, il sale e il pepe nella vaschetta. Chiudere con il coperchio ed accendere l'apparecchio alla velocità 2 aggiungendo l'olio a filo dall'apposito foro (Fig. 5) fino a che tutto l'olio è sceso e la maionese è ispessita. Usare a piacere.

SALSA TONNATA

Ingredienti:
125 ml di olio di oliva
1 uovo intero
2 gocce di limone
125 g di tonno sott'olio
25 g capperi dissalati
Qualche fogliolina di prezzemolo
Sale e pepe
Preparare la maionese secondo la ricetta sopra riportata. Quando sarà pronta, aggiungere il tonno, i capperi ed il prezzemolo e tritare fino a che il composto non sarà omogeneo.

SALSA TARTARA

Ingredienti:
125 ml di olio di oliva
1 uovo intero
2 gocce di limone
25 g capperi dissalati
25 g cetriolini sott'aceto
Qualche fogliolina di prezzemolo
Sale e pepe
Preparare la maionese secondo la ricetta sopra riportata. Quando sarà pronta, aggiungere curry, curcuma ed il prezzemolo e tritare fino a che il composto non sarà omogeneo.

SALSA SPEZIATA

Ingredienti:
125 ml di olio di oliva
1 uovo intero
2 gocce di limone
1 cucchiaino di curry
1 cucchiaino di curcuma
Qualche fogliolina di prezzemolo
Sale e pepe
Preparare la maionese secondo la ricetta sopra riportata. Quando sarà pronta, aggiungere curry, curcuma ed il prezzemolo e tritare fino a che il composto non sarà omogeneo.

GUIDA ALLA LAVORAZIONE

Alimento	Capienza massima	Preparazione
Erbe fresche - prezzemolo/menta	10 g	Le erbe si tritano meglio se sono pulite e asciutte.
Uova ben sode	2	Tagliare a metà.
Frutta secca, es. mandorle, noci	50 g Max 10 sec.	Non sarà possibile tritare molto finemente le mandorle.
Pane secco o biscotti	50 g Max 10 sec.	Tagliare il pane a cubetti di 1 cm ed i biscotti in pezzetti.
Carne e pesce crudi o cotti	150 g Max 10 sec.	Tagliare a cubetti di 1 cm. Non usare carne o pesce con ossi, lische, nervi, pelli o cartilagini.
Verdure - pomodori	1-2	Pelate e tagliate in 4. Lavorateli in modo intermittente, formando un purè.

Alimento	Capienza massima	Preparazione
Funghi	1-2	Pelate e tagliate in 4. Lavorateli in pezzetti.
Peperoni	1/2	Tagliare a pezzetti di 1cm. Lavorateli in pezzetti.
Purè di mele (di mele cotte)	100 g	Lavorare fino a una consistenza morbida.
Spicchi d'aglio	1-10	Lavorare in modo intermittente fino a una consistenza morbida.
Zenzero fresco	25 g	Tagliare a piccoli pezzetti di 1/2-1 cm e lavorare in modo intermittente fino a sminuzzarli.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

- Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
- Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
- Never place the appliance on or close to sources of heat.
- Always place the appliance on a flat, level surface during use.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc...).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- This appliance must not be used by people (including children) with reduced physical or mental capabilities or by people without the relevant experience or knowledge of the appliance, unless they are carefully supervised or properly trained in its use by a person responsible for their safety.
- Make sure that children cannot play with the appliance.
- Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
- Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
- 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.
- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
- 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.
- 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.
- Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
- Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
- This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
- This appliance conforms to the directives 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
- 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.
- 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.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
- Never use the appliance to chop excessively hard foods (e.g., ice cubes, meat on the bone).

- NEVER TOUCH MOVING PARTS.
- IMPORTANT: INSERT THE BLADE BEFORE THE INGREDIENTS. Before removing the lid, wait for the blade to have come to a complete standstill and always unplug the appliance from the mains power.
- Never operate the appliance when empty.
- Never use the appliance if the blade is damaged.
- The blades are sharp. Handle with care.
- Never remove food from the sides of the bowl while the appliance is running. Switch off the appliance, unplug it from the mains power and always use a spatula.
- BEFORE REMOVING THE LID, WAIT FOR THE BLADE TO COME TO A COMPLETE STANDSTILL AND UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE MAINS POWER.
- ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE MAINS BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION INSIDE THE BOWL.
- THIS PRODUCT WAS DESIGNED TO OPERATE ONLY WHEN THE BOWL AND LID HAVE BEEN FITTED CORRECTLY. IF THIS DOES NOT OCCUR, PLEASE RETURN THE PRODUCT TO AN AUTHORISED ASSISTANCE CENTRE.

32.  To dispose of product correctly according to European Directive 2009/96/CE, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

The mini food chopper, MAYO Speedy, is fun and practical to use and an essential aid in any kitchen! MAYO Speedy is easy to use, thanks to the one-touch press action for better user comfort. It is ideal for chopping small amounts of food and for instant recipes. In fact, MAYO Speedy will soon become your vital aid for chopping parsley, garlic and onions, quickly and easily, as well as meat, pulses, vegetables, spices, hard cheeses, nuts, etc. And thanks to the great MAYO accessory in the lid, you will soon be making your own fresh, wholesome mayonnaise-based sauces and condiments in minutes! It is also safe, because it only works when the lid has been correctly fitted and its compact size means that storage will not be a problem.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- (Fig. 1)**
A Pour hole
B Lid
C Knife blade
D Bowl
E Start button
F Drive shaft
G Motor unit

INSTRUCTIONS FOR USE

- Before using, clean the bowl (D), blade (C) and lid (B), using a cloth with hot water and a mild detergent. Dry thoroughly.
- Fit the bowl (D) on the power base (G), turning it clockwise until the tabs are firmly inserted in the relevant slots (Fig. 2).
- Insert the blade (C) into the bowl (D) (Fig. 3).
- Place the ingredients for chopping into the bowl (D) and close it with the lid (B), turning this clockwise until it locks into place (Fig. 4).
- Plug the appliance into the mains power and switch on the appliance, holding down the start button (E). Hold down halfway for speed 1 (chop coarsely/ finely) or all the way down for speed 2 (to purée). Alternatively switch the appliance on/off intermittently to start the motor and keep it moving until the button (E) is released.
- If it is necessary to pour in oil or other ingredients while processing the food, such as for mayonnaise, add them through the special hole (A) in the lid (B) (Fig. 5).
- At the end of processing, release the button (E) and unplug the appliance.

IMPORTANT:
Take care when handling the blade in order to avoid the possibility of injury.

The appliance will not start if the bowl (D) or the lid (B) is not correctly fitted.

HINTS

- IMPORTANT:** If preparing food for babies or young children, always check that the ingredients are thoroughly blended before feeding.
- When mixing liquid ingredients fill the bowl no more than 1/2 full.
 - Some types of food, for example, nuts, bread and biscuits, raw or cooked meats, must not be over processed. Stop often and check their consistency.
 - Various spices such as cloves and cummin seeds can have an adverse effect on the plastic of your mini chopper and should not be processed.
 - For smooth, even results, release the button (E), unplug the appliance from the mains and after removing the lid, take out the food remaining on the sides of the bowl with a plastic spatula.
 - The best results are obtained by chopping small quantities at one time.
 - Cut foods into small pieces. A large load or large pieces may cause uneven results.
 - Before chopping nuts, breadcrumbs etc., ensure that both the food and the blade, bowl and lid are thoroughly dry.

CLEANING

- The bowl (D), lid (B), and blade (C) can be washed by hand or in the top rack of the dishwasher.
- Wipe the power base clean with a slightly damp cloth.

IMPORTANT:
Never use strong or abrasive products or solvents.

RECIPES

GUACAMOLE

Ingredients:
1/4 small onion
1/2 tomato, skinned and de-seeded
1/2 small green chilli pepper, de-seeded
1/4 clove garlic, crushed
A few parsley leaves
1/2 ripe avocado
6 ml lemon juice
Salt and pepper
Cut the onion, tomato and chilli into pieces about 1-2 cm in size. Place them in the bowl with the garlic and parsley and whizz in pulse mode until they are finely chopped.
Pour the mix into a serving dish. Remove the peel and the stone from the avocado and cut the flesh into cubes, 1-2 cm in size.
Pour into the bowl with the lemon juice and whizz in pulse mode, at high speed until you have a fine paste. Fold the avocado purée into the rest of the ingredients, then season to taste.

MAYONNAISE

Ingredients:
125 ml olive oil
1 egg
2 drops lemon juice
Salt and pepper
Insert the egg, lemon juice, salt and pepper in the bowl. Close with the lid and switch on the appliance at speed 2, adding the oil in a trickle from the special hole (Fig. 5), until all of the oil has been added and the mayonnaise has thickened. Use as required.

SAUCE TONNEE

Ingredients:
125 ml olive oil
1 egg
2 drops lemon juice
125 g tuna fish in oil
25 g capers (with salt rinsed off)
A few parsley leaves
Salt and pepper
Prepare the mayonnaise using the recipe above. When this is ready, add the tuna, capers, and parsley and blend until the sauce is smooth.

TARTAR SAUCE

Ingredients:
125 ml olive oil
1 egg
2 drops lemon juice
25 g capers (with salt rinsed off)
25 g pickled gherkins
A few parsley leaves
Salt and pepper
Prepare the mayonnaise using the recipe above. When this is ready, add the capers, gherkins and parsley and blend until the sauce is smooth.

CURRY SAUCE

Ingredients:
125 ml olive oil
1 egg
2 drops lemon juice
1 teaspoon curry powder
1 teaspoon turmeric
A few parsley leaves
Salt and pepper
Prepare the mayonnaise using the recipe above. When this is ready, add the curry, turmeric and parsley and blend until the sauce is smooth.

GUIDE TO BLENDING

Food	Max. capacity	Preparation
Fresh herbs parsley/mint	10 g	Herbs chop better if clean and dry.
Hard boiled eggs	2	Cut into halves.
Nuts, e.g. almonds, walnuts	50 g Max 10 sec.	It is not possible to chop almonds very finely.
Dry bread or biscuits	50 g Max 10 sec.	Cut the bread into 1 cm cubes and the biscuits into small pieces.
Raw or cooked meat or fish	150 g Max 10 sec.	Cut into 1 cm cubes. Never use meat of fish with bones, nerves, skin or cartilage.

Food	Max. capacity	Preparation
Vegetables - tomatoes	1-2	Peel and cut into quarters. Whizz at pulse mode to make a purée.
Mushrooms	1-2	Peel and cut into quarters. Whizz in pieces.
Peppers	1/2	Cut into 1cm pieces. Whizz in pieces.
Apple purée (cooked apple)	100 g	Whizz until soft and smooth.
Cloves of garlic	1-10	Whizz in pulse mode until it becomes smooth.
Fresh ginger	25 g	Cut into small pieces (1/2-1 cm) and whizz in pulse mode until they are finely chopped.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

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

- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil correspond à celui de votre réseau électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique, débranchez-le après chaque utilisation.
- Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
- Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Veuillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissance d'appareil, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et correctement instruites sur l'usage de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Vérifiez que les enfant ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le câble électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
- Merne 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.
- 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.
- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est defectueux; 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 a prévenir tout risque de danger.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est defectueux; 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.
- Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
- Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
- L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
- Cet appareil est conforme aux directives 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
- 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

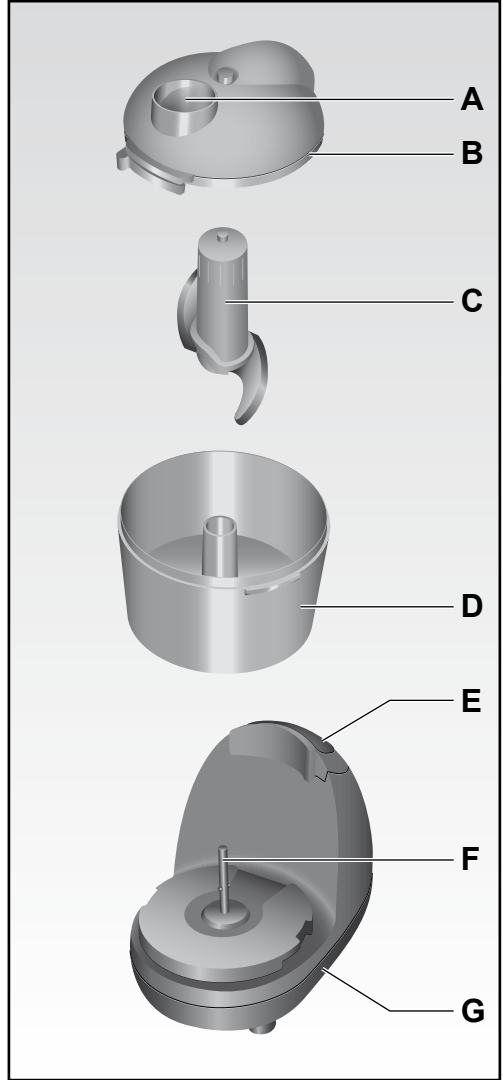


Fig. 1

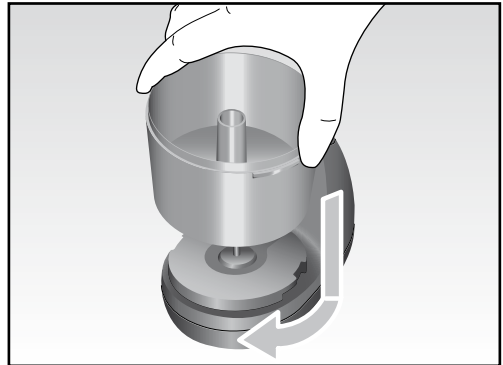


Fig. 2

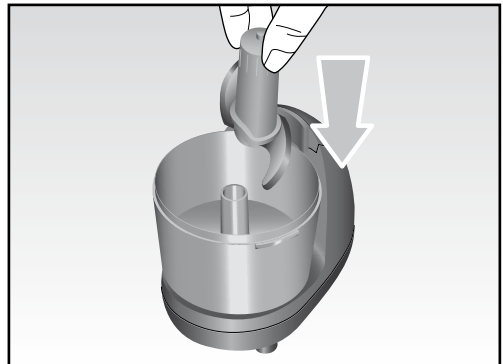


Fig. 3

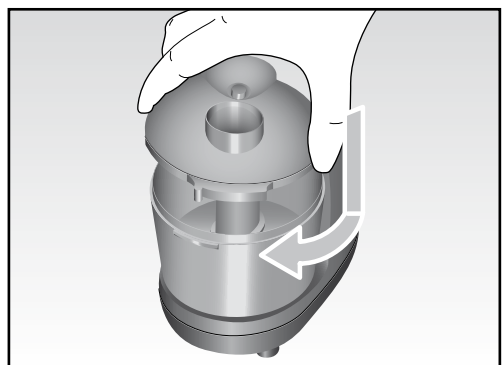


Fig. 4

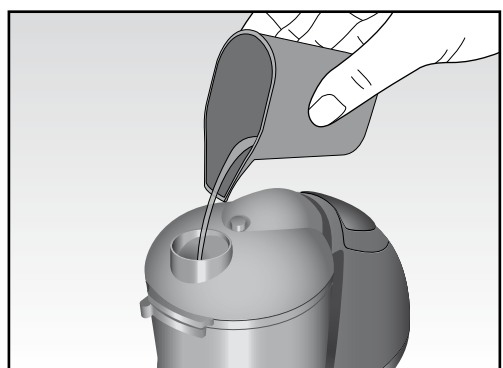


Fig. 5

- l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
 - N'utilisez pas l'appareil pour hacher des aliments ayant une consistance excessive (par exemple: les glaçons ou la viande avec les os).
 - NE JAMAIS TOUCHER LES PARTIES EN MOUVEMENT.
 - ATTENTION: INTRODUIRE D'ABORD LA LAME, PUIS LES ALIMENTS. Avant d'ouvrir le couvercle, attendre que la lame soit complètement arrêtée et débrancher toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
 - N'utilisez pas l'appareil si la lame est endommagée.
 - Les lames sont coupantes. Manipulez-les avec grande attention.
 - N'enlevez pas les aliments des parois de la tasse lorsque l'appareil est en marche. Eteindre l'appareil, débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant et utiliser toujours une spatule.
 - AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE, ATTENDRE QUE LA LAME SOIT COMPLÈTEMENT ARRÊTÉE ET DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT.
 - DÉBRANCHER TOUJOURS LA FICHE AVANT TOUTE OPERATION A L'INTERIEUR DE LA TASSE SEULEMENT SI LE COUVERCLE ET LA TASSE SONT INSTALLÉS CORRECTEMENT. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT, APPORTER LE PRODUIT AUPRES D'UN CENTRE DE SERVICE APRES-VENTE AUTORISÉ.
 -  Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2009/96/CE, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Le mini hachoir MAYO Speedy, qui unit la sympathie à la commodité d'emploi, deviendra rapidement une aide indispensable dans votre cuisine!
Il est facile à utiliser: grâce à l'actionnement à pression avec une seule main, il permet une majeure commodité d'emploi. Il est idéal pour hacher les petites quantités d'aliments et les préparations instantanées: il deviendra indispensable pour hacher rapidement le persil, l'ail, les oignons, la viande, les légumes, les épices, le fromage dur, les fruits secs, etc. Par ailleurs, grâce à son accessoire MAYO situé sur le couvercle, vous pourrez préparer des sauces et des condiments frais et naturels à base de mayonnaise en quelques minutes!
Il permet un emploi en toute sécurité car il fonctionne seulement si le couvercle est introduit correctement et il est pratique à ranger grâce à sa forme compacte.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A Trou pour introduction liquides
- B Couvercle
- C Lame
- D Récipient
- E Poussoir de démarrage
- F Axe moteur
- G Corps moteur

INSTRUCTIONS D'USAGE

- Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez avec un chiffon la tasse (D), la lame (C) et le couvercle (B) en utilisant de l'eau chaude et un produit de nettoyage délicat. Essuyez correctement.
- Installez la tasse (D) sur le corps moteur (G), en la tournant vers la droite jusqu'à ce que les ailettes soient bien enclenchées dans les fissures (Fig. 2).
- Introduire la lame (C) à l'intérieur de la tasse (D) (Fig. 3).
- Placez les aliments à hacher à l'intérieur de la tasse (D) et refermez le couvercle (B) en le tournant vers la droite jusqu'à ce qu'il se bloque (Fig. 4).
- Branchez la fiche électrique dans la prise de courant et allumez l'appareil en appuyant de courant continue sur le poussoir de mise en marche (E).
- Appuyez à moitié sur le poussoir pour obtenir la vitesse 1 (pour hacher en petits morceaux) ou appuyez jusqu'au fond pour obtenir la vitesse 2 (pour réduire en purée/homogénéiser). En alternative, allumez et éteignez l'appareil à intermittence pour actionner le moteur et le maintenir en marche jusqu'à ce que vous relâchiez le poussoir (E).
- Si pendant que vous hachez, vous devez ajouter de l'huile ou d'autres ingrédients liquides, par exemple pour la mayonnaise, versez-les à travers l'ouverture (A) située sur le couvercle (B) (Fig. 5).
- A la fin de la préparation, relâchez le poussoir (E) et débranchez la fiche de la prise de courant.

ATTENTION:

Prétez le maximum d'attention à la lame pour éviter de vous blesser.

L'appareil ne démarre pas si la tasse (D) ou le couvercle (B) ne sont pas installés correctement.

CONSEILS

IMPORTANT: Pour la préparation d'aliments destinés aux nouveaux nés ou aux enfants, contrôler toujours que tous les ingrédients soient bien homogénéisés avant de les donner à l'enfant.

- Lorsqu'un mélange des ingrédients liquides, ne jamais remplir plus de la moitié du récipient.
- Évitez d'hacher excessivement certains types d'ingrédients comme par exemple les fruits secs, le pain et les biscuits, la viande crue ou cuite. Arrêtez-vous et contrôlez fréquemment leur consistance.
- Certaines épices, telles que les clous de girofle et le cumin, peuvent endommager le plastique dont est composé le mini-hachoir et ils ne doivent donc pas être utilisés dans cet appareil.
- Pour garantir une préparation uniforme, relâchez le poussoir (E), débranchez la prise de courant et, après avoir soulevé le couvercle, retirez les aliments attachés sur la paroi de la tasse, en utilisant une spatule en plastique.
- On obtient les meilleurs résultats en travaillant de petites quantités d'ingrédients à la fois.
- Couper les aliments en petits morceaux. En cas de remplissage excessif du récipient ou de morceaux trop gros, le mélange pourrait ne pas être uniforme.
- Avant de préparer des fruits secs, du pain râpé, etc., contrôler que les aliments ainsi que la lame, le récipients et le couvercle soient parfaitement essuyés.

NETTOYAGE

- La tasse (D), le couvercle (B), et la lame (C) peuvent être lavés au lave-vaisselle, sur la clayette supérieure.
- Pour nettoyer la base moteur, utilisez un chiffon légèrement humide.

ATTENTION:

N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs, ni de solvants.

RECETTES

GUACAMOLE

Ingrédients:
1/4 petit oignon
1/2 tomate, sans peau et sans pépins
1/2 petit piment vert, sans pépins
1/4 gousse d'ail écrasée
Quelques feuilles de persil
1/2 avocat bien mûr
6 ml de jus de citron
Sel et poivre
Couper l'oignon, la tomate et le piment en petits morceaux de 1-2 cm environ. Verser le tout dans la tasse avec l'ail et le persil et hacher finement les ingrédients en actionnant l'appareil par impulsions.
Verser la préparation dans une soucoupe. Eplucher l'avocat et retirer son noyau; couper la pulpe en petits cubes de 1-2 cm.
Verser la pulpe d'avocat dans la tasse avec le jus de citron et hacher à grande vitesse, par impulsions, afin d'obtenir une préparation plutôt fine.
Incorporer le velouté d'avocat et le reste des ingrédients, puis saler et poivrer selon les goûts.

MAYONNAISE

Ingrédients:
125 ml d'huile d'olives
1 œuf entier
2 gouttes de citron
Sel et poivre
Verser l'œuf, le citron pressé, le sel et le poivre dans la tasse. Fermer le couvercle et allumer l'appareil à la vitesse 2 en ajoutant l'huile d'olives à travers l'ouverture supérieure de la tasse (Fig. 5) jusqu'à ce que la mayonnaise prenne.

SAUCE AU THON

Ingrédients:
125 ml d'huile d'olives
1 œuf entier
2 gouttes de citron
125 g de thon sous huile
25 g câpres dessalées
Quelques feuilles de persil
Sel et poivre
Préparer la mayonnaise selon la recette précédente. Lorsque la mayonnaise est prête, ajouter le thon, les câpres et le persil et hacher jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

SAUCE TARTARE

Ingrédients:
125 ml d'huile d'olives
1 œuf entier
2 gouttes de citron
25 g câpres dessalées
25 g cornichons
Quelques feuilles de persil
Sel et poivre
Préparer la mayonnaise selon la recette précédente. Lorsque la mayonnaise est prête, ajouter les câpres, les cornichons et le persil et hacher jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

SAUCE EPICÉE

Ingrédients:
125 ml d'huile d'olives
1 œuf entier
2 gouttes de citron
1 petite cuillère de curry
1 petite cuillère de curcuma
Quelques feuilles de persil
Sel et poivre
Préparer la mayonnaise selon la recette précédente. Lorsque la mayonnaise est prête, ajouter le curry, le curcuma et le persil et hacher jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

GUIDE POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS A HACHER

Aliment	Capacité maximum	Préparation
Herbes fraîches – persil/menthe	10 g	Les herbes se hachent mieux si elles sont propres et bien essuyées.
Œufs bien durs	2	Couper à moitié.
Fruits secs – ex. amandes, noix	50 g 10 sec. max	Il n'est pas possible de hacher les amandes de façon très fine.
Pain sec ou biscuits	50 g 10 sec. max	Couper le pain en cubes de 1 cm et les biscuits en petits morceaux.
Viande et poisons crus ou cuits	150 g 10 sec. max	Couper en cubes de 1 cm. Ne pas utiliser de viandes ou de poissons avec leurs os, leurs arêtes, leurs nerfs, leur peau ou leur cartilage.
Légumes - tomates	1-2	Peler et couper en 4. Hacher de façon intermittente en obtenant une purée.
Champignons	1-2	Peler et couper en 4. Hacher en petits morceaux.
Poivrons	1/2	Couper en morceaux de 1cm. Hacher en petits morceaux.
Purée de pommes (pommes cuites)	100 g	Hacher jusqu'à obtenir une consistance moelleuse.
Gousses d'ail	1-10	Hacher de façon intermittente jusqu'à obtenir une consistance moelleuse.
Gingembre frais	25 g	Couper en petits morceaux de 1/2-1 cm et hacher de façon intermittente pour obtenir des petits morceaux.

DE

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN
Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
- Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
- Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind, sowie von Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt, sofern sie nicht aufmerksam überwacht oder vorher zum Gebrauch des Geräts von einer Person angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Sicherstellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
- 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.

- 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.
- Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
- 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.
- 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.
- Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.
- Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
- Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HASUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
- Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EG und EMV 2004/108/EG, sowie mit der EG- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
- 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.
- Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
- Das Gerät nicht zum Zerkleinern allzu harter Nahrungsmittel verwenden (z.B. Eiswürfel oder Fleisch mit Knochen).
- KEINESFALLS DIE LAUFENDEN MASCHINENTEILE BERÜHREN
- ACHTUNG: DAS MESSER VOM DEM EINFÜLLEN DER NAHRUNGSMITTEL EINSETZEN. Bevor der Deckel abgenommen wird, abwarten, bis das Messer vollkommen zum Stillstand gekommen ist. Dann immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht leer laufen lassen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Messer beschädigt ist.
- Die Messer sind scharf. Daher vorsichtig damit umgehen.
- Die Nahrungsmittel nicht bei laufendem Gerät von den Becherwänden abstreifen. Das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und immer einen Spatel verwenden.
- BEVOR DER DECKEL ABGENOMMEN WIRD, ABWARTEN, BIS DAS MESSER VOLLKOMMEN ZUM STILLSTAND GEKOMMEN IST UND DANN DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.
- VORBELIEBIGENARBEITSGÄNGENIMINNEREN DES BECHERS IMMER DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN
- DAS GERÄT IST SO AUSGELEGT, DASS ES NUR FUNKTIONIEREN KANN, WENN DER DECKEL UND DER BECHER RICHTIG MONTIERT SIND. SOLLTE DIES NICHT DER FALL SEIN, DAS PRODUKT ZU EINER VERTRAGSKUNDENDIENSTSTELLE BRINGEN.
-  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2009/96/EG bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

*Der Mini- Zerkleinerer MAYO Speedy verbindet gefälliges Aussehen mit praktischem Gebrauch und wird ein unentbehrlicher Helfer in der Küche sein!
Er ist leicht zu bedienen: da er durch einfachen Druck mit nur einer Hand betätigt werden kann, ist er besonders praktisch im Gebrauch.
Er ist ideal zum Zerkleinern kleinerer Mengen von Nahrungsmitteln und frischen Zutaten: er ist unentbehrlich zum schnellen Hacken von Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Fleisch, Hülsenfrüchten, Gemüse, Gewürzen, Hartkäse, Trockenobst usw. Außerdem gestattet das bequeme Zubehörteil MAYO auf dem Deckel die Zubereitung von frischen und unverfälschten Soßen und Dips aus Mayonnaise in wenigen Minuten!
Außerdem ist das Gerät sicher, denn es funktioniert nur bei korrekt aufgesetztem Deckel, und ist dank seiner kompakten Form leicht zu verstauen.*

BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Abb. 1)

- A Einfüllöffnung für Flüssigkeiten
- B Deckel
- C Messer
- D Becher
- E Betätigungstaste
- F Antriebswelle
- G Motorblock

GEBRAUCHSANLEITUNG

- Vor dem Gebrauch den Becher (D), das Messer (C) und den Deckel (B) mit einem Tuch und heißem Wasser und mildem Spülmittel reinigen und gründlich trocknen.
- Den Becher (D) auf das Motorgehäuse (G) setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis die Flügel einwandfrei in die entsprechenden Schlitz eingreifen (Abb. 2).
- Das Messer (C) in den Becher einsetzen (D) (Fig. 3).
- Die zu hackenden Zutaten in den Becher (D) füllen, den Deckel (B) aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er fest sitzt (Abb. 4).
- Den Stecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Die Einschalttaste (E) gedrückt halten. Nur zur Hälfte drücken, um die Geschwindigkeitsstufe 1 zu erzielen (zum Hacken/Zerkleinern) oder ganz durchdrücken, um die Geschwindigkeitsstufe 2 einzustellen (zum Pürieren/zur Herstellung von Brei) Das Gerät abwechseln ein- und ausschalten, um den Motor in Betrieb zu halten, bis die Taste (E) losgelassen wird.
- Sollen während der Verarbeitung Öl oder sonstige Flüssigkeiten zugegeben werden, beispielsweise bei der Herstellung von Mayonnaise, können diese über die Öffnung (A) des Deckels (B) eingefüllt werden (Abb. 5).
- Am Ende des Vorgangs die Taste (E) loslassen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

ACHTUNG:

Auf das Messer achten, um Verletzungen zu vermeiden.

Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Becher (D) oder der Deckel (B) nicht korrekt montiert wurden.

EMPFEHLUNGEN

- WICHTIG:** Kontrollieren Sie bei der Zubereitung von Speisen für Säuglinge und Kinder immer, dass alle Zutaten fein zerkleinert wurden, bevor sie Sie dem Kind geben.
- Wenn Sie flüssige Zutaten zugeben, darf der Becher nicht mehr als zur Hälfte gefüllt werden.
 - Bestimmte Zutaten wie beispielsweise Trockenobst, Brot und Kekse, rohes oder gegartes Fleisch nicht allzu fein verarbeiten. Schalten Sie das Gerät öfter ab, um die Konsistenz zu kontrollieren.
 - Manche Gewürze wie beispielsweise Gewürznelken und Kümmel können den Kunststoff beschädigen, aus dem das Gerät hergestellt ist, und dürfen deshalb nicht verwendet werden.
 - Um eine gleichmäßige Verarbeitung zu erzielen, die Taste (E) loslassen, den Stecker aus der Steckdose ziehen, den Deckel abnehmen und die an den Wänden des Bechers haftenden Nahrungsmittel mit einem Kunststoffspatel zur Bechermitte schieben.
 - Sie erzielen bessere Ergebnisse, wenn Sie immer nur kleinere Mengen auf einmal verarbeiten.
 - Schneiden Sie die Nahrungsmittel in kleinere Stücke. Wenn der Becher überfüllt wird oder die Stücke zu groß sind, werden sie nicht gleichmäßig zerkleinert.
 - Bevor Sie Nüsse, Brot usw. Zerkleinern, kontrollieren Sie, dass sowohl die Nahrungsmittel als auch das Messer, der Becher und der Deckel gut trocken sind.

REINIGUNG

- Der Becher (D), der Deckel (B) und das Messer (C) können auch im oberen Korb der Spülmaschine gewaschen werden.
- Zur Reinigung des Motorsockels ein leicht feuchtes Tuch verwenden.

ACHTUNG:

Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Lösungsmittel verwenden.

REZEPTE

GUACAMOLE

Zutaten:
1/4 kleine Zwiebel
1/2 Tomate ohne Haut und Samen
1/2 kleine grüne Paprikaschote ohne Samen
1/4 Knoblauchzehe, zerdrückt
Einige Blättchen Petersilie
1/2 reife Avocado
6 ml Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Zwiebel, Tomate und Paprika in 1-2 cm große Stückchen schneiden. Knoblauch und Petersilie in den Becher geben und impulsweise bei hoher Geschwindigkeit alle Zutaten fein hacken.
In ein Schälchen geben. Die Avocado schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in 1-2 cm große Würfel schneiden.
Zusammen mit dem Zitronensaft in den Becher geben und impulsweise bei hoher Geschwindigkeit zu einem feinen Püree verarbeiten.
Dieses Avocado-Püree mit den übrigen Zutaten vermischen. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

MAYONNAISE

Zutaten:
125 ml Olivenöl
1 ganzes Ei
2 Tropfen Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Das Ei, den Zitronensaft, Salz und Pfeffer in den Becher geben. Den Deckel aufsetzen und das Gerät auf Stufe 2 einschalten. Über die Öffnung des Deckels (Abb. 5) tropfenweise das Öl zugeben, bis alles Öl verbraucht ist und die Mayonnaise dicklich geworden ist. Nach Belieben verwenden.

THUNFISCHSOSSE

Zutaten:
125 ml Olivenöl
1 ganzes Ei
2 Tropfen Zitronensaft
125 g Thunfisch in Öl
25 g gewässerte Kapern
Einige Blättchen Petersilie
Salz und Pfeffer
Die Mayonnaise zubereiten, wie oben beschrieben. Zu der fertigen Mayonnaise den Thunfisch, die Kapern und die Petersilie geben und das Ganze verarbeiten, bis eine glatte Soße entstanden ist.

TARTAR-SOSSE

Zutaten:
125 ml Olivenöl
1 ganzes Ei
2 Tropfen Zitronensaft
25 g gewässerte Kapern
25 g Essiggurken
Einige Blättchen Petersilie
Salz und Pfeffer
Die Mayonnaise zubereiten, wie oben beschrieben. Zu der fertigen Mayonnaise die Kapern, die Gurken und die Petersilie geben und das Ganze verarbeiten, bis eine glatte Soße entstanden ist..

GEWÜRZ-SOSSE

Zutaten:
125 ml Olivenöl
1 ganzes Ei
2 Tropfen Zitronensaft
1 Teelöffel Curry
1 Teelöffel Curcuma
Einige Blättchen Petersilie
Salz und Pfeffer
Die Mayonnaise zubereiten, wie oben beschrieben. Zu der fertigen Mayonnaise Curry, Curcuma und Petersilie geben und das Ganze verarbeiten, bis eine glatte Soße entstanden ist.

ANLEITUNG ZUR VERARBEITUNG

Nahrungsmittel	Max. Fassungsvermögen	Zubereitung
Frische Kräuter- Petersilie/ Pfefferminze	10 g	Kräuter lassen sich besser hacken, wenn sie sauber und trocken sind.
Harte Eier	2	Halbieren.
Trockenobst, z.B. Mandeln, Nüsse	50 g Max 10 Sek.	Mandeln können nicht sehr fein gehackt werden.
Trockenes Brot oder Kekse	50 g Max 10 Sek.	Brot in 1 cm große Würfel schneiden, Kekse zerbröckeln
Fleisch und Fisch, roh oder gegart	150 g Max 10 Sek.	In 1 cm große Würfel schneiden. Fleisch und Fisch müssen frei von Knochen, Gräten, Haut und Knorpel sein.
Gemüse, Tomaten	1-2	Schälen und vierteln. Intervallweise zu Püree verarbeiten
Pilze	1-2	Häuten und vierteln. Stückchenweise verarbeiten.
Paprika	1/2	In 1 cm große Stückchen schneiden. Stückchenweise verarbeiten
Apfelbrei (aus gekochten Äpfeln)	100 g	Verarbeiten, bis eine weiche Konsistenz erreicht ist.
Knoblauchzehen	1-10	Intermittierend verarbeiten, bis eine weiche Konsistenz erreicht ist.
Frischer Ingwer	25 g	In kleine, 1/2 bis 1 cm große Stückchen schneiden und intervallweise fein hacken.

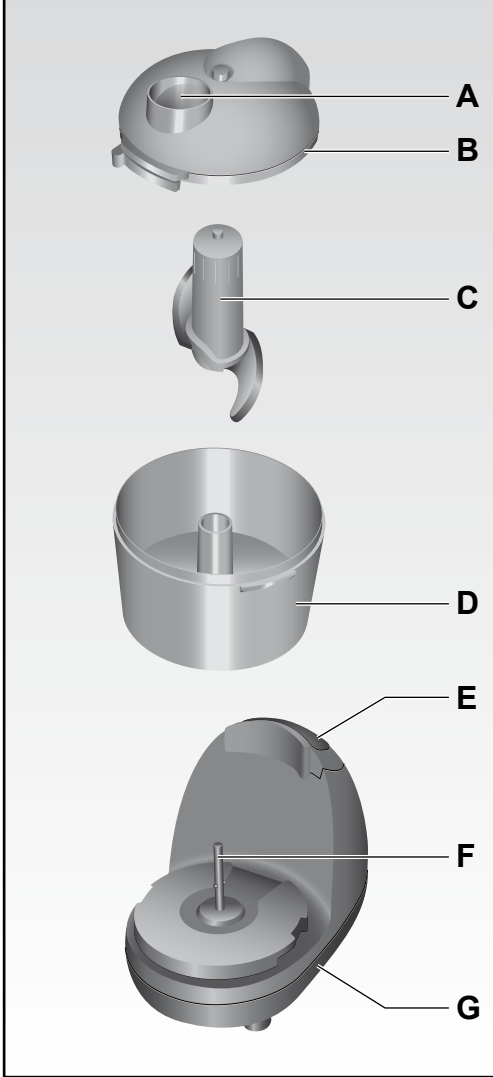


Fig. 1

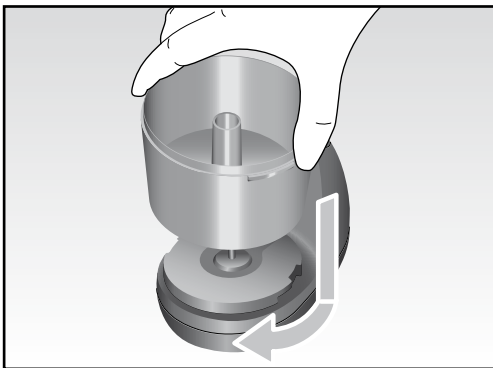


Fig. 2

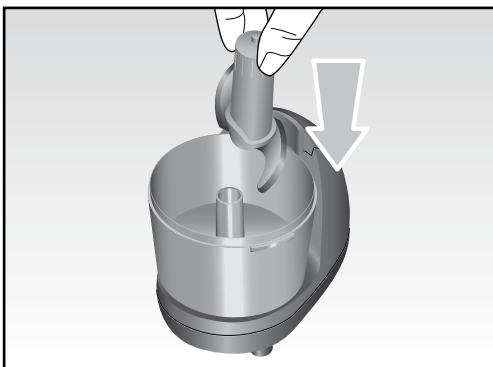


Fig. 3

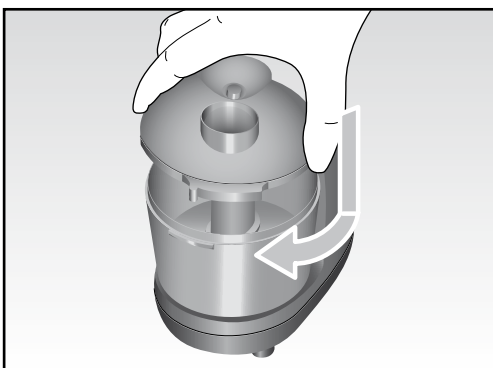


Fig. 4

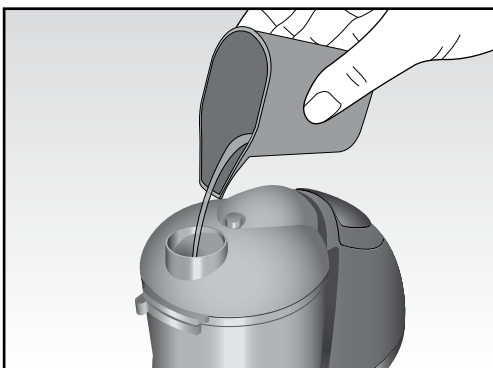


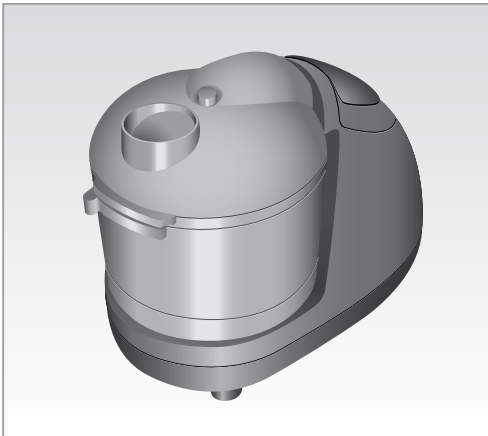
Fig. 5

Cod. 6086103800 Rev. 0 del 08/06/2012

Internet: www.ariete.net
E-Mail: info@ariete.net
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
Divisione Commerciale Ariete
De Longhi Appliances Srl

Ariete

NUMERO UNICO
199 202 250



mayo
SPEEDY