IT

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. Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
8. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
13. 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.
14. 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.
15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22. Evitare il contatto con parti in movimento di mani, capelli e utensili da cucina.
23. Non introdurre mai gli alimenti con le mani. Servirsi sempre del premicibo.
24. Le lame sono taglienti; maneggiarle con attenzione.
25. Non utilizzare l'apparecchio se le lame sono danneggiate.
26. Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti duri e secchi, altrimenti le lame potrebbero danneggiarsi.
27. Non utilizzare le dita per rimuovere gli alimenti dalla trafila mentre l'apparecchio è in funzione, in modo da evitare gravi rischi per la vostra incolumità.
28. Mentre l'apparecchio è in funzione, non staccare mai la spina dalla presa di corrente per spegnerlo direttamente. Assicuratevi che la manopola di accensione sia innanzitutto sulla posizione "0", poi staccare la spina di corrente.
29. Utilizzare l'apparecchio solo quando completamente e perfettamente assemblato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

La linea cucina di Ariete comprende una vasta gamma di prodotti facili e veloci da usare in cucina, tra cui: frullatori, centrifughe, spremiagrumi, tritatutto, mini-tritatutto, friggitrici, grattugie, robots, frullatori ad immersione, Passì, tostapane, etc. Cucina tutti i giorni con Ariete!

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

A Premicibo con coperchio
B Alloggiamento corpo tritacarne
C Corpo dell'apparecchio
D Manopola di accensione/spegnimento/inversione rotazione
E Avvolgicavo
F Pulsante di reset
G Supporto accessorio per salsicce
H Accessorio per salsicce (spesso, sottile)
I Lama
L Ghiera
M Trafile (foro piccolo, medio, grande)
N Vite senza fine
O Corpo tritacarne
P Imbuto

ASSEMBLAGGIO

ATTENZIONE:
Prima del primo utilizzo, pulire tutte i componenti che verranno a contatto con gli alimenti.

Prima di procedere con l'assemblaggio, assicurarsi che la spina non sia inserita nella presa di corrente.

- Inserire il corpo tritacarne (O) sull'apposito alloggiamento (B) sul corpo dell'apparecchio (C) (Fig. 2).
- Bloccare il corpo tritacarne (O), ruotandolo in senso antiorario (Fig. 3).
- Posizionare l'imbuto (P) sul supporto del corpo tritacarne (O) (Fig. 4).
- Inserire la vite senza fine (N) all'interno del corpo tritacarne (O) e ruotarla leggermente fino al bloccaggio (Fig. 5).

ATTENZIONE:
Assicurarsi che la vite senza fine (N) sia inserita fino in fondo altrimenti la lama (I) non si posiziona correttamente.

ISTRUZIONI D'USO

ATTENZIONE:
Non assemblare mai la lama (I) e la trafila (M) in caso di utilizzo per preparare le salsicce, e non assemblare mai l'accessorio per salsicce (H) con il supporto dello stesso (G) durante la tritatura della carne.

Tritatura

- Montare la lama (I) sul perno della vite senza fine (N) (Fig. 6).
- Secondo le esigenze, selezionare la trafila desiderata (M) in base alla grandezza dei fori del disco (foro largo, medio o piccolo). Con il disco a foro largo è possibile ottenere carne tritata a pezzi grossi, con quello a foro medio carne a pezzi medi ed il disco a foro piccolo trita la carne finemente.
- Posizionare la trafila scelta (M) nel corpo del tritacarne (O) precedentemente assemblato, inserendola sul perno della vite senza fine (N), assicurandosi di mettere in corrispondenza l'asola presente sulla trafila con il perno ricavato sul corpo tritacarne (O) (Fig. 7).
- Inserire e stringere la ghiera (L) sul corpo tritacarne (O) per essere sicuri che tutte i componenti siano correttamente posizionati (Fig. 8). Adesso è possibile procedere con l'utilizzo.
- Posizionare un idoneo contenitore sotto la ghiera (L) per raccogliere la carne tritata che uscirà dall'apparecchio.
- Inserire la spina nella presa di corrente e ruotare la manopola di accensione (D) sulla posizione "2" (la lama gira in senso antiorario); quando l'apparecchio è in funzione, inserire i pezzi di carne nell'imbuto (P), e premerli fino in fondo con il premicibo (A).
- Una volta finita la tritatura, ruotare la manopola di accensione (D) sulla posizione "0" e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

ATTENZIONE:
Le lame sono taglienti, maneggiarle con cura.

La lama (I) deve essere posizionata con la superficie di taglio piana rivolta verso l'esterno della vite senza fine (N). Se la lama non è installata correttamente, potrà essere danneggiato in modo permanente e la carne non sarà macinata.

I pezzi di carne devono poter entrare nell'ingresso dell'imbuto (P) e devono essere disossati.

Preparare le salsicce

- Selezionare l'accessorio per salsicce (H) (selezionare lo spessore in base alle esigenze).
- Posizionare il supporto (G) per l'accessorio nel corpo del tritacarne (O) precedentemente assemblato, inserendolo sul perno della vite senza fine (N), assicurandosi di mettere in corrispondenza l'asola presente sul supporto con il perno ricavato sul corpo tritacarne (O) (Fig. 7).
- Posizionare l'accessorio per salsicce (H) all'interno della ghiera (L) (Fig. 9).
- Inserire e stringere la ghiera (L) con l'accessorio sul corpo tritacarne (O) (Fig. 10). Adesso è possibile procedere con l'utilizzo.
- Posizionare un piccolo budello pulito sull'accessorio per salsicce (H), e introdurre la carne precedentemente tritata nell'imbuto (P).
- Inserire la spina nella presa di corrente e ruotare la manopola di accensione (D) sulla posizione "1" (la lama gira in senso antiorario); il macinato entrerà nell'intestino, e quindi annodare in qualsiasi punto a seconda della lunghezza della salsiccia che si desidera ottenere (Fig. 11).
- Una volta terminato l'utilizzo, ruotare la manopola di accensione (D) sulla posizione "0" e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

ATTENZIONE:
Prima di procedere, assicurarsi di aver assemblato perfettamente tutti i componenti.

In caso di arresto del motore, dovuto ad inceppamento del cibo, durante la tritatura o la preparazione delle salsicce, ruotare la manopola di accensione (D) sulla posizione "0" e premere il pulsante di reset (F) posto nella parte inferiore dell'apparecchio.
Pulire la vite senza fine (N) ruotando, e rilasciando rapidamente per tre volte, la manopola di accensione (D) sulla posizione "↻" e lasciare che l'apparecchio giri in senso inverso; quindi riportare la manopola di accensione (D) sulla posizione di funzionamento. Se il blocco persiste, ripetere l'operazione fino alla risoluzione del problema.

Spegnere sempre l'apparecchio ruotando la manopola di accensione (D) sulla posizione "0" prima di premere il pulsante di reset (F).

Il tempo di funzionamento massimo non deve superare 1 minuto e il tempo di riposo tra un ciclo e l'altro deve essere di almeno 1 minuto.

CONSIGLI UTILI

- Accertarsi che il cibo sia privo di ossa, tendini duri, gusci, ecc prima della macinazione.
- La carne cruda ed il pesce non devono essere congelati prima della macinazione.
- La carne macinata fresca deve essere cucinata entro 24 ore.
- Per ottenere migliori risultati, preparare salsicce un giorno o due prima dell'uso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE:
Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e che la spina sia scollegata dalla presa prima di procedere con lo smontaggio e la pulizia.

- Rimuovere tutti i componenti utilizzati (la ghiera, la trafila, l'accessorio per salsicce con il relativo supporto, la lama, la vite senza fine, l'imbuto ed il premicibo).
- Rimuovere il corpo tritacarne (O), ruotandolo in senso orario ed estraendolo dal corpo dell'apparecchio (C).
- Lavare a mano tutti i componenti immergendoli in acqua calda e sapone.

Nota: Per rimuovere gli alimenti dalla trafila (M), sciacquare il disco con dell'acqua fredda; l'acqua corrente farà uscire dai fori i residui di carne, eventuali altri residui sulla trafila potranno essere rimossi con una spugna morbida e dell'acqua calda insaponata.

- Strofinare la superficie esterna del corpo dell'apparecchio con un panno umido, poi asciugare con cura.
- Riporre l'apparecchio assemblato, posizionando gli accessori per le salsicce (H) con il supporto (G) e le trafile (M) all'interno del premicibo (A), chiudendo poi con l'apposito coperchio (Fig. 12).
- Utilizzare anche l'apposito avvolgicavo (E) posto nella parte inferiore dell'apparecchio (Fig. 13).

ATTENZIONE:
Le lame (I) sono taglienti; maneggiarle con cura durante la pulizia.

Non immergere mai il corpo dell'apparecchio (C) nell'acqua per la pulizia.

Non lavare i componenti in lavastoviglie.

Assicurarsi che tutte i componenti siano asciutti bene prima di riporre l'apparecchio. Se le trafile non sono asciutte, è possibile che vi si formi della ruggine.

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE
The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
8. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.
14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
18. This appliance conforms to the directives 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.

19. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
20. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
21. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
22. Avoid contact of hands, hair and kitchenware with moving parts.
23. Never insert food with hands. Always use the food presser.
24. Blades are sharp, handle them with care.
25. Do not use appliance if blades are damaged.
26. Do not use the appliance for grinding hard and dry food to prevent blades from damaging.
27. Do not remove food from die with your fingers while the appliance is running to avoid the risk of severe injuries.
28. During operation, never unplug the appliance from the socket to switch it off directly. Make sure first the ON/OFF knob is on "0" position before unplugging the appliance.
29. Use appliance only when it is completely and properly assembled.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

The Ariete kitchen line comprehends a wide range of products quick and easy to use in the kitchen, among which: blenders, juicers, citrus juicers, choppers, mini-choppers, fryers, graters, food processors, handheld blenders, vegetable mills (Passì), toasters, etc. Cook every day with Ariete!

APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

A Food presser with lid
B Meat grinder body housing
C Appliance body
D On/Off/Reverse rotation knob
E Cable reel
F Reset button
G Sausage accessory support
H Sausage accessory (thick, thin)
I Blade
L Nut
M Dies (small, medium, and big hole)
N Spindle
O Meat grinder body
P Funnel

ASSEMBLY

ATTENTION:
Before the first use, clean all the components that will come in contact with food.

Before assembling, make sure the appliance is unplugged.

- Insert the meat grinder body (O) on the appropriate housing (B) on the appliance body (C) - Fig. 2.
- Lock the meat grinder body (O), by rotating it anticlockwise (Fig. 3).
- Position funnel (P) onto the meat grinder support (O) (Fig. 4).
- Insert spindle (N) into the meat grinder body (O) and slightly rotate it until it locks (Fig. 5).

ATTENTION:
Make sure the spindle (N) is fully inserted, otherwise the blade (I) cannot be properly positioned.

INSTRUCTIONS FOR USE

ATTENTION:
Never assemble blade (I) and die (M) when using the appliance for preparing sausages and never mount sausage accessory (H) and related support (G) when grinding meat.

Grinding

- Mount blade (I) on the spindle axle (N) (Fig. 6).
- According to specific needs, select the required die (M) suitable to the size of die hole (large, medium, or small hole). The die with the large hole permits to grind meat roughly; the die with medium hole grinds it with a medium consistency, while the small hole one grinds it finely.
- Mount the required die (M) in the meat grinder body (O), inserting it on the spindle axle (N), making sure the eyelet on the die coincides with the axle on the meat grinder body (O) - Fig. 7.
- Insert and tighten the nut (L) on the meat grinder body (O) to make sure all components are properly in place (Fig. 8). It is now possible to use the appliance.
- Position an appropriate container underneath the nut (L) for the minced meat coming out from the appliance.
- Plug the appliance in and rotate the ON/OFF switch (D) to the position "2" (the grinding blade turns anticlockwise); when the appliance is running, put the meat pieces into funnel (P), then press them completely down by using the food presser (A).
- After grinding, rotate the ON/OFF knob (D) to the "0" position and unplug appliance.

ATTENTION:
Blades are sharp, handle them with care.

Position the blade (I) with the flat cutting surface facing the external part of the spindle (N). In case of an improper assembly of the blade, it might be damaged permanently and meat might not be ground.

Meat pieces should fit in the the funnel (P) and be boned.

Making sausages

- Choose the sausage accessory (H), selecting the suitable thickness according to specific requirements.
- Mount the support (G) in the previously assembled meat grinder body (O), inserting it on the spindle axle (N), making sure the eyelet on the support coincides with the axle on the meat grinder body (O) - Fig. 7.
- Insert the sausage accessory (H) into the nut (L) - Fig. 9.
- Insert and tighten the nut (L) with the accessory on the meat grinder body (O) - Fig. 10. It is now possible to use the appliance.
- Place a small, cleaned sausage casing onto the sausage accessory (H), then place the previously ground meat into the funnel (P).
- Plug appliance in and rotate the ON/OFF knob (D) to the position "1" (the blade will turn anticlockwise); the ground meat gets into the sausage casing and it is possible to tie a knot in any point according to the required length of the sausage (Fig. 11).
- After use, rotate the ON/OFF knob (D) to the "0" position and unplug appliance.

ATTENTION:
Make sure all components are properly mounted before use.

In case of motor stop owing to food jamming, while grinding or sausage making, rotate the ON/OFF knob (D) to the position "0" and press the reset button (F) situated on the rear part od the appliance.
Clean the spindle (N) by rotating and quickly releasing the ON/OFF knob (D) to the position "↻" for three times, letting it rotate in the reverse direction. Put then the ON/OFF knob (D) on the operating position. If the block persists, repeat the operation until the problem is solved.

Always switch the appliance off by rotating the ON/OFF knob (D) to the position "0" before pressing the reset button (F).

The max. operating time must not exceed 1 minute and the rest time between a cycle and the other must last at least 1 minute.

HELPFUL TIPS

- Before grinding, make sure food does not contain bones, hard tendons, shells, etc.
- Do not freeze raw meat and fish before grinding.
- Cook fresh meat within 24 hours.
- For better results, prepare sausages one day or two before use.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

- Remove all components used (the nut, the die, the accessory for sausages with the related support, the blade, the spindle, the funnel and the food presser).
- Remove the meat grinder bodyy (O), by rotating it clockwise and removing it from the appliance (C).
- Hand wash all components, immersing them in soapy hot water.

Note: To remove any food from the die (M), rinse with cold water; the running water permits to remove meat residues, while any other kind of residues may be removed by means of a soft sponge and soapy hot water.

- Wipe the outside surface of the appliance unit with a damp cloth, and then dry thoroughly.
- Store the appliance assembled, by positioning the sausage accessories (H) with the support (G) and the dies (M) into the food presser (A), closing then with the appropriate lid (Fig. 12).
- Use also the appropriate cable reel (E) situated in the lower part of the appliance (Fig. 13).

ATTENTION:
Blades (I) are sharp, handle them with care.

Never immerse the appliance body (C) in water for cleaning it.

Never put the components in the dishwasher.

Make sure all components are properly dry before storing the appliance. In case the dies are not dry, rust may form.

FR

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil peut etre utilise par des enfants ages ou majeurs de 8 ans. Les personnes presentant des capacites physiques, sensorielles ou mentales reduites ou depourvues d'experience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions necessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur securite ou devront etre correctement instruites sur les modalites d'emploi en toute securite de cet appareil et sur les risques lies a son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les operations de nettoyage et d'entretien doivent etre effectuees par des enfants ages de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
8. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portee des enfants ages de moins de 8 ans.
9. Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le cable electrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
10. Meme lorsque l'appareil n'est pas en marche, debrancher la fiche de la prise de courant electrique avant d'installer ou de defaire les simples parties ou avant de proceder au nettoyage.
11. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
12. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
13. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon electrique ou la fiche sont endommages ou si l'appareil est defectueux; toutes les reparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent etre effectuees exclusivement par le centre de service apres-vente Ariete ou par des techniciens agrees Ariete, de façon a prevenir tout risque de danger.

14. En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu de travail. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.
15. Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
16. Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
17. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
18. Cet appareil est conforme aux directives 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
19. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
20. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
21. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
22. Evitez que vos mains, vos cheveux et les ustensiles de cuisine entrent en contact avec les parties en mouvement de l'appareil.
23. N'introduisez jamais les aliments avec vos mains. Utilisez toujours le presseur.
24. Les lames sont tranchantes; manipulez-les avec grande attention.
25. N'utilisez pas l'appareil si les lames sont endommagées.
26. N'utilisez pas l'appareil pour hacher des aliments durs et secs, autrement les lames pourraient s'endommager.
27. N'enlevez pas les aliments autour de la filière avec vos doigts lorsque l'appareil est en marche, de façon à éviter de graves risques pour votre intégrité.
28. Quand l'appareil est en marche, ne débranchez pas la fiche de la prise de courant pour l'éteindre directement. Vérifiez que la poignée de mise en marche soit avant tout positionnée sur "0", puis débranchez la fiche de courant.
29. Utilisez l'appareil seulement lorsqu'il est entièrement et parfaitement assemblé.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

La ligne pour cuisiner de Ariete comprend une vaste gamme de produits faciles et rapides à utiliser, parmi lesquels: mixeurs, centrifugeuses, presse-fruits, hachoirs, mini-hachoirs, friteuses, râpes, robots ménagers, mixeurs plongeurs, Passì, grille-pains, etc. Cuisinez tous les jours avec Ariete!

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

A Presseur avec couvercle
B Logement corps hachoir
C Corps de l'appareil
D Poignée de mise en marche/arrêt/inversion rotation
E Enrouleur de câble
F Poussoir de reset
G Support accessoire pour saucisses
G Accessoire pour saucisses (épais, mince)
I Lame
L Frette
M Filières (trou petit, moyen, grand)
N Vis sans fin
O Corpos hachoir
P Entonnoir

ASSEMBLAGE

ATTENTION:
Avant la première utilisation, nettoyez tous les composants qui entreront en contact avec les aliments.

Avant de procéder à l'assemblage, vérifiez que la fiche ne soit pas branchée dans la prise de courant.

- Introduire le corps du hachoir (O) sur le logement (B) situé sur le corps de l'appareil (C) (Fig. 2).
- Bloquer le corps du hachoir (O), en le tournant vers la gauche (Fig. 3).
- Positionnez l'entonnoir (P) sur le support du corps du hachoir (O) (Fig. 4).
- Introduisez la vis sans fin (N) à l'intérieur du corps du hachoir (O) et tournez-la légèrement jusqu'à son blocage (Fig. 5).

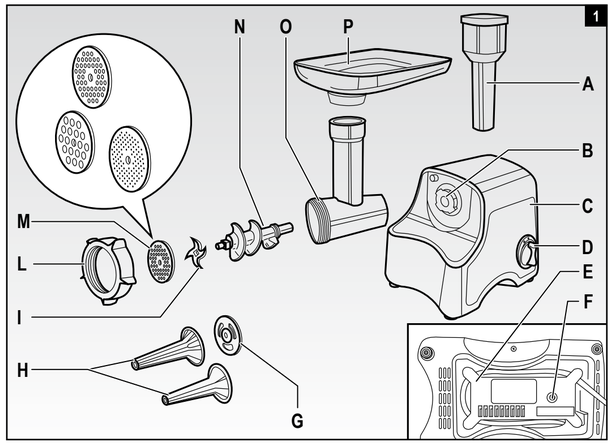
ATTENTION:
Vérifiez que la vis sans fin (N) soit introduite jusqu'au fond autrement la lame (I) ne se positionne pas correctement.

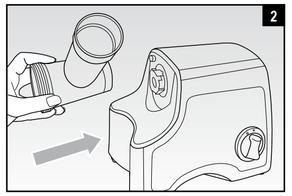
MODE D'EMPLOI

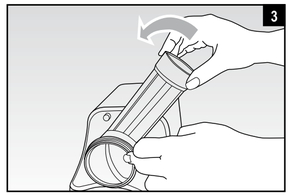
ATTENTION:
N'assemblez jamais la lame (I) et la filière (M) en cas d'utilisation pour préparer les saucisses, et n'assemblez jamais l'accessoire à saucisses (H) avec son support (G) pendant le hachage de la viande.

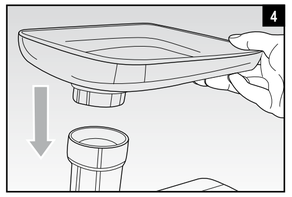
Hachage

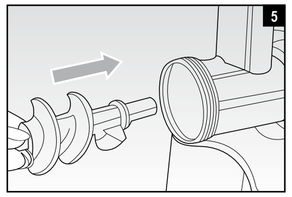
- Installez la lame (I) sur la broche de la vis sans fin fine (N) (Fig. 6).
- Selon vos exigences, sélectionnez la filière désirée (M) en fonction de la grandeur des trous du disque (trou large, moyen ou petit). Avec le disque à trou large, il est possible d'obtenir de la viande hachée en gros morceaux, alors qu'avec celui à trou moyen de la viande hachée en morceaux de taille moyenne et avec celui à trou petit, de la viande hachée finement.
- Positionnez la filière choisie (M) sur le corps du hachoir (O) précédemment installé, en l'introduisant sur la broche de la vis sans fin (N), en vérifiant que l'œillet situé sur la filière soit en correspondance du tourillon présent sur le corps du hachoir (O) (Fig. 7).
- Installez et serrez la filière (L) sur le corps du hachoir (O) pour être sûrs que tous les composants soient correctement positionnés (Fig. 8). Il est possible à présent d'utiliser l'appareil.

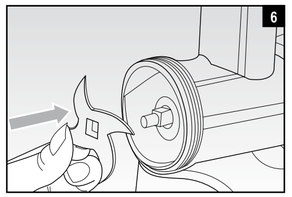


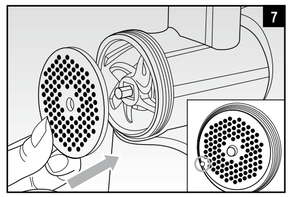


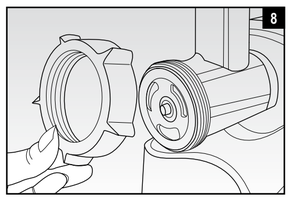


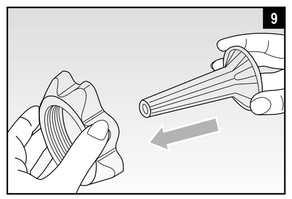


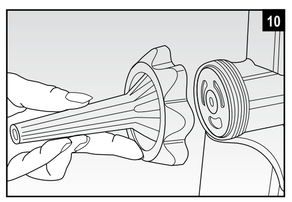


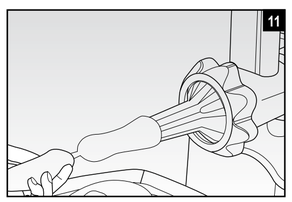


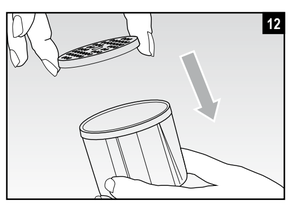


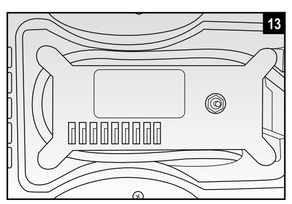












- Positionnez un récipient adéquat sous la frette (L) pour récupérer la viande hachée qui sortira de l'appareil.
- Branchez la fiche dans la prise de courant et tournez la poignée de mise en marche (D) sur "2" (la lame tourne vers la gauche); lorsque l'appareil est en marche, introduisez les morceaux de viande dans l'entonnoir (P), et poussez-les jusqu'au fond à l'aide du presseur (A).
- A la fin du hachage, tournez la poignée de mise en marche (D) sur "0" et débranchez l'appareil de la prise de courant.

ATTENTION:
Les lames sont tranchantes, manipulez-les avec soin.

La lame (I) doit être positionnée avec sa surface de coupe plate dirigée vers l'extérieur de la vis sans fin (N). Si la lame n'est pas installée correctement, elle pourrait être endommagée de façon permanente et la viande non hachée.

Les morceaux de viande doivent pouvoir entrer à travers l'ouverture de l'entonnoir (P) et ils doivent être désossés.

Préparation des saucisses
- Sélectionnez l'accessoire à saucisses (H) (sélectionnez l'épaisseur selon vos exigences).
- Positionnez le support (G) pour l'accessoire sur le corps du hachoir (O) précédemment assemblé, en l'introduisant sur la broche de la vis sans fin (N), en vérifiant que l'œillet présent sur le support soit en correspondance avec le tourillon situé sur le corps du hachoir (O) (Fig. 7).
- Positionnez l'accessoire à saucisses (H) à l'intérieur de la frette (L) (Fig. 9).
- Installez et serrez la frette (L) avec l'accessoire sur le corps du hachoir (O) (Fig. 10). Il est possible à présent d'utiliser l'appareil.
- Positionnez un petit boyau propre sur l'accessoire à saucisses (H), et introduisez la viande précédemment hachée dans l'entonnoir (P).
- Branchez la fiche dans la prise de courant et tournez la poignée de mise en marche (D) sur "1" (la lame tourne vers la gauche); quand la viande hachée est entrée dans le boyau, faites un nœud en fonction de la longueur de la saucisse que vous voulez obtenir (Fig. 11).
- A la fin de l'utilisation de l'appareil, tournez la poignée de mise en marche (D) sur "0" et débranchez l'appareil de la prise de courant.

ATTENTION:
Avant de procéder, vérifier que tous les composants soient correctement assemblés.

Si le moteur s'arrête à cause d'un entassement d'aliments, pendant le hachage ou pendant la préparation des saucisses, tournez la poignée de mise en marche (D) sur "0" et appuyez sur le poussoir de reset (F) situé sur la partie inférieure de l'appareil.
Nettoyez la vis sans fin (N) en tournant, et en relâchant rapidement trois fois de suite, la poignée de mise en marche (D) sur "↻" et faites tourner l'appareil dans le sens inverse ; ramenez alors la poignée de mise en marche (D) sur la position de fonctionnement. Si le blocage persiste, répétez cette opération jusqu'à la résolution du problème.

Eteignez toujours l'appareil en tournant la poignée de mise en marche (D) sur "0" avant d'appuyer sur le poussoir de reset (F).

Le temps de fonctionnement maximum ne doit pas dépasser 1 minute et le temps de repos entre un cycle et l'autre doit être d'au moins 1 minute.

CONSEILS UTILES
- Vérifiez que les aliments soient désossés et sans tendons durs, coquilles, etc. avant de les hacher.
- La viande crue et le poisson ne doivent pas être congelés avant leur hachage.
- La viande hachée fraîche doit être cuisinée dans les 24 heures qui suivent.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, préparez les saucisses un jour ou deux avant de les cuisiner.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
ATTENTION:
Vérifiez que l'appareil soit éteint et que sa fiche soit débranchée de la prise de courant avant de procéder à son démontage et à son nettoyage.
- Retirez tous les composants utilisés (la frette, la filière, l'accessoire à saucisses avec son support, la lame, la vis sans fin, l'entonnoir et le presseur).
- Enlever le corps du hachoir (O), en le tournant vers la droite et en l'extrayant du corps de l'appareil (C).
- Lavez tous les composants à la main en les plongeant dans de l'eau chaude avec du savon.

Note: Pour retirer les aliments de la filière (M), rincez le disque avec de l'eau froide; l'eau du robinet fera sortir des trous tous les restes de viande et les éventuels résidus présents sur la filière pourront être éliminés avec une éponge souple et de l'eau chaude savonneuse.
- Frottez la surface externe du corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide, puis essuyez soigneusement.
- Rangez l'appareil assemblé, en positionnant les accessoires à saucisses (H) avec leur support (G) et les filières (M) à l'intérieur du presseur (A), et en refermant ensuite avec le couvercle (Fig. 12).
- Utilisez aussi l'enrouleur de câble (E) situé sur la partie inférieure de l'appareil (Fig. 13).

ATTENTION:
Les lames (I) sont tranchantes; manipulez-les avec soin durant le nettoyage.

Ne plongez jamais le corps de l'appareil (C) dans de l'eau pour son nettoyage.

Ne lavez jamais les composants au lave-vaisselle.

Vérifiez que tous les composants soient bien essuyés avant de ranger l'appareil. Si les filières ne sont pas essuyées, il existe le risque de formation de rouille.

AR

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 يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قِبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قِبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيدًا فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.
٨. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
٩. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التَشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربي.
١٢. لنزع الفِيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
١٣. 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 المُعتمد أريتيه "Ariete" أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتّى تتجنب أي مخاطر.
١٤. 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.
١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.
١٦. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.
١٧. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
١٨. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية EC/٩٥/٢٠٠٦ وEMC EC/١٠٨/٢٠٠٤، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
١٩. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٢٠. 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.
٢١. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٢٢. تجنب ملامسة اليدين، والشعر، وأدوات المطبخ للأجزاء المتحركة.
٢٣. لا تدخلوا أبداً الأطعمة بالأيدي. استخدموا دائما وحدة ضغط الطعام.
٢٤. الشفرات حادة؛ استخدموها بحرص.
٢٥. لا تستخدم الجهاز إذا كانت الشفرات تالفة.
٢٦. لا تستخدموا الجهاز لفرم الأطعمة الجافة و الصلبة، وإلا فالشفرات يمكن أن تتلف.
٢٧. لا تستخدموا الأصابع لتحريك الأطعمة من شفرة خروج الطعام أثناء عمل الجهاز، بحيث تتجنبوا الأخطار الجسيمة الضارة بأمانكم
٢٨. أثناء عمل الجهاز، لا تفصلوا أبداً القابس من مأخذ التيار لإطفائه بشكل مباشر. تأكدوا أن مفتاح التشغيل متخذًا الوضع ٠، ثم افصلوا القابس.
٢٩. استخدام الجهاز فقط عند التركيب بالكامل وعلى أكمل وجه.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

موجود در جایگاه لوازم جانبی قرار بگیرد (شکل ۷).
- لوازم جانبی برای سوسیس (H) را در داخل حلقه (L) قرار دهید (شکل ۹).
- - حلقه (L) را با لوازم جانبی روی بدنه چرخ گوشت (O) قرار داده و سفت کنید (شکل ۱۰). هم اکنون می توانید از دستگاه استفاده کنید.
- - یک روده تمیز کوچک را بر روی لوازم جانبی برای سوسیس (H) قرار دهید و گوشت از قبل چرخ شده را در قیف (P) بریزید.
- دوشاخه را به برق بزنید و دکمه روشنی (D) را روی "۱" بچرخانید (تیغه ضد جهت عقربه های ساعت می چرخد)؛ گوشت خرد شده وارد روده خواهد شد و پس از آن با توجه به طول سوسیس که می خواهید تهیه کنید در نقطه های مختلف آن را گره بزنید (شکل ۱۱).
- هنگامی که به پایان کار رسیدید دکمه روشنی (D) را روی "۰" قرار دهید و دستگاه را از برق بکشید.

توجه:
قبل از ادامه، مطمئن شوید که شما تمام اجزای دستگاه را به درستی مونتاژ کرده اید.

در صورت خاموش شدن موتور، به دلیل متراکم شدن مواد غذایی در هنگام گوشت چرخ کردن و یا سوسیس درست کردن، دکمه روشنی (D) را روی "۰" قرار دهید و دکمه تنظیم مجدد (F) را که در پایین دستگاه موجود است فشار دهید.

تیغه مار پیچ (N) را خالی کنید با چرخاندن و رها کردن دکمه روشنی (D) برای سه بار بر روی نماد "↻" و اجازه دهید که دستگاه به دور مخالف بچرخد، بنابر این دکمه روشنی (D) را به طرف کارکرد نرمال بچرخوانید. . اگر دستگاه هنوز بلوک هست دوباره این عملیات را انجام دهید تا مشکل حل شود.

قبل از فشار دادن دکمه تنظیم مجدد (F) همیشه دستگاه را با چرخواندن دکمه روشنی (D) بر روی "۰" خاموش کنید.

حداکثر زمان عمل باید ۱ دقیقه باشد و زمان استراحت بین هر دوره کار باید حداقل ۱ دقیقه باشد.

نکته های ضروری
- قبل از چرخ کردن گوشت اطمینان حاصل کنید که مواد بدون استخوان ، تاندون ، پوسته سخت، و غیره باشد.
- گوشت خام و ماهی را قبل از چرخ کردن باید منجمد کنید.
- گوشت چرخ شده تازه باید در عرض ۲۴ ساعت پخته شود.
- برای نتایج بهتر سوسیس های مورد نظرتان را یک یا دو روز قبل از استفاده تهیه کنید.

تمیز کردن و نگهداری
توجه:
قبل از اقدام به جداسازی قطعات و تمیز کردن دستگاه اطمینان حاصل کنید که دستگاه خاموش است و دوشاخه از پریز جدا.
- تمامی اجزایی که مورد استفاده قرار گرفته را حذف کنید (حلقه، قالب، لوازم جانبی برای سوسیس و جایگاه آن، تیغه، تیغه مار پیچ، قیف و فشار دهنده).
- بدنه چرخ گوشت (O) را با چرخاندن آن به جهت عقربه های ساعت از روی بدنه دستگاه (C) حذف کنید.
- تمام قسمت های دستگاه را با دست در آب گرم و صابون بشویید.
توجه: برای حذف مواد غذایی از روی قالبها (M) آنان را با آب سرد شستشو دهید؛آب روان باعث می شود که باقی مانده های گوشت از سوراخهای آن تمیز شوند، بقیه موادی که در سوراخها گیر کرده را می توانید با یک اسفنج نرم و آب گرم و صابون حذف کنید.
- قسمت بیرونی بدن چرخ گوشت را با یک پارچه مرطوب پاک کنید و سپس به طور کامل خشک کنید.
- دستگاه مونتاژ شده را زخیره سازی کنید ،لوازم جانبی برای سوسیس (H) ، جایگاه (G) آن و قالبها (M) را در داخل فشار دهنده (A) قرار دهید و در پوش آن را بگذارید (شکل ۱۲).
- - از سیم جمع کن (E) که در قسمت زیر دستگاه قرار دارد استفاده کنید(شکل ۱۳).

توجه:
تیغه ها (I) تیز هستند. در طول تمیز کردن با احتیاط آنها را جابه جا کنید.

هرگز بدن دستگاه (C) را برای تمیز کردن در آب فرو نبرید.

قطعات را در ماشین ظرفشویی نشویید.

قبل از ذخیره سازی دستگاه اطمینان حاصل کنید که تمام قطعات به طور کامل خشک شده باشند. اگر قالبها خشک نیستند، این امکان وجود دارد که زنگ بزنند.

Ariete
NUMERO UNICO
199 202 250
De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio Fi - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net
Cod. 6095101300 Rev. 0 del 01/10/2014
6371111

Ariete

Trita Meat

CE Mod. 2942

FA

هشدارهای مهم

قبل از استفاده از دستگاه این دستورعمل را بخوانید.
هنگام استفاده از دستگاه های الکتریکی لازم است که اقدامات احتیاطی مناسب را در نظر داشته باشید، از جمله:
١. دقت کنید که ولتاژ دستگاه با ولتاژ شبکه برق منطل شما مطابق باشد.
٢. دستگاه را زمانی که به برق وصل می باشد ترک نکنید ؛ آن را بعد از هر استفاده از برق بکشید.
٣. را دستگاه را بر روی یا در نزدیکی منابع حرارتی قرار ندهید.
۴. در حال استفاده از دستگاه آن را بر روی سطحی افقی، با ثبات و به خوبی روشن قرار دهید.
۵. دستگاه را در معرض عوامل جوی (باران، خورشید، و غیره) ترک نکنید.
۶. اطمینان حاصل کنید که سیم برق در تماس با سطوح داغ نباشد.
٧. این واحد می تواند توسط کودکان بزرگتر یا مساوی با سن ٨ سال مورد استفاده قرار بگیرد؛ افراد با قابلیت های فیزیکی، حسی یا ذهنی پایین یا عدم وجود تجربه و دانش، و یا کسانی که در نحوه استفاده از دستگاه آموزش ندیده اند ، باید تحت نظارت توسط یک فرد مسئول ایمنی آنها باشند و یا باید در مورد نحوه استفاده از این دستگاه به درستی آموزش دیده تا در ایمنی و بدون خطر به استفاده از دستگاه بپردازند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری نمی تواند توسط بچه ها انجام شود مگر اینکه آنها حداقل ٨ سال داشته باشند و در هر صورت تحت نظارت یک بزرگسال .
٨. دستگاه و سیم آن را از دسترس کودکان کمتر از ٨ سال دور نگهدارید.
٩. هرگز بدنه دستگاه، دوشاخه و یا سیم برق در آب یا مایعات دیگر قرار ندهید؛ از یک پارچه مرطوب برای تمیز کردن آنها استفاده کنید.
١٠. همیشه در زمانی که دستگاه را ترک می کنید ، قبل از وصل قطعات ، قبل از جدا کردن لوازم جانبی و یا قبل از تمیزی دستگاه را از برق بکشید.
١١. قبل از استفاده و یا تنظیم سوئیچ های روی دستگاه و یا قبل از دست زدن به دوشاخه و اتصالات برق همیشه مطمئن شوید دست های خود را به خوبی خشک کرده اید .
١٢. برای جدا کردن دوشاخه از برق آن را مستقیما نگهداشته و از پریز جدا کنید. هیچ وقت آن را با کشیدن سیم جدا نکنید.
١٣. اگر سیم برق یا دوشاخه آسیب دیده است از دستگاه استفاده نکنید و یا در صورتی که خود واحد دستگاه معیوب می باشد؛ به منظور جلوگیری از هر گونه خطر تمامی تعمیرات، از جمله جایگزینی سیم برق تنها باید توسط مرکز خدماتی Ariete و یا توسط یک تکنیسین مجاز Ariete انجام گیرند.
١۴. در صورت استفاده از سیم برق سیار ، به منظور جلوگیری از خطر برای اپراتور و برای ایمنی محیط کار، آن سیم باید با قدرت دستگاه برابری داشته باشد. سیمهای غیر مناسب می توانند باعث اختلال در عملکرد دستگاه شوند.
١۵. اجازه ندهید که سیم از جایی که در دسترس کودکان می تواند باشد آویزان بماند
١۶. به منظور صدمه نزدن به عملکرد ایمن دستگاه فقط از قطعات اصلی یدکی و لوازم جانبی تایید شده توسط تولید کننده استفاده نمایید.
١٧. به منظور جلوگیری از هر گونه خطراگر سیم برق آسیب دیده است باید آن را توسط تولید کننده یا خدمات کمک رسانی فنی آن و یا توسط یک فردی واجد شرایط جایگزین نمایید.
١٨. این دستگاه با دستور ۹۵/۲۰۰۶ / EC و EMC ۱۰۸/۲۰۰۴ / EC و مقررات (EC) شماره ۲۰۰۴/۱۹۳۵ تاریخ ۲۰۰۴/۱۰/۲۷ درمورد مواد در تماس با مواد غذایی سازگاری دارد.
١٩. هر گونه تغییرات به این محصول که صراحتا توسط سازنده مورد تایید نباشد می تواند باعث باطل شدن ضمانت و ایمنی استفاده از شود.
٢٠. اگر شما تصمیم به دور انداختن این دستگاه داشدید، باید کابل برق را بریده و دستگاه را به غیر قابل استفاده تبدیل کنید. همچنین توصیه می شود که قسمتهای دستگاه را که می توانند خطرناک و یا برنده باشند به غیر قابل استفاده تبدیل کنید، به ویژه برای کودکانی که ممکن است از دستگاه برای بازی های خود استفاده کنند.
٢١. قسمتهای بسته بندی نباید در دسترس کودکان قرار بگیرند به دلیل اینکه می توانند منابعی احتمالی خطر باشند.
٢٢. از تماس با قطعات متحرک با دست، و ظروف آشپزخانه خودداری کنید.
٢٣. هرگز غذا را با دست خود در دستگاه قرار ندهید. همیشه از فشار دهنده استفاده کنید.
٢۴. تیغه ها تیز هستند. با احتیاط آنها را جابه جا کنید.
٢۵. اگر تیغه ها آسیب دیده اند از دستگاه استفاده نکنید.
٢۶. از دستگاه برای خرد کردن غذاهای سخت و خشک استفاده نکنید، در غیر این صورت ممکن است تیغه ها آسیب ببینند.
٢٧. به منظور جلوگیری از خطرات جدی برای سلامتی خود از استفاده از انگشتان خود برای حذف مواد غذایی از قالب خودداری کنید.
٢٨. در حالی که دستگاه در حال کار می باشد از مستقیم خاموش کردن آن با کشیدن سیم از برق خودداری کنید.

در درجه اول اطمینان حاصل کنید که دکمه روشنی بر روی "۰" باشد و سپس دوشاخه را از برق جدا کنید.
٢٩. از دستگاه زمانی استفاده کنید که به درستی و به طور کامل مونتاژ شده باشد.

این دستورالعمل را نگه دارید

خط آشپزخانه آریته دارای طیف گسترده ای از محصولات برای استفاده آسان و سریع در آشپزخانه می باشد، از جمله: بلندر، سانتریفیوژ، آبمیوه گیری، خردکن، خرد کن کوچک، سرخ کن ، مخلوط کن شناور، ربات، بلندر، مراحل، توستر، و غیره .پخت و پز هر روز با آریته !

شرح دستگاه (شکل ۱)
A فشار دهنده با پوشش
B جایگاه بدنه چرخ گوشت
C بدن چرخ گوشت
D دکمه روشن / خاموش / چرخش معکوس
E سیم جمع کن
F دکمه تنظیم مجدد
G جایگاه لوازم جانبی برای سوسیس
H لوازم جانبی برای سوسیس (ضخیم، نازک)
I تیغه
L حلقه
M قالب (سوراخ کوچک، متوسط، بزرگ)
N تیغه مارپیچ
O بدنه چرخ گوشت
P قیف

مونتاژ
توجه:
قبل از اولین استفاده، تمام اجزای که در تماس با مواد غذایی خواهند بود را تمیز کنید.

قبل از اقدام به مونتاژ، اطمینان حاصل شود که دو شاخه به برق نباشد.
- بدنه چرخ گوشت (O) را در جایگاه آن (B) بر روی بدنه دستگاه (C) قرار دهید (شکل ۲).
- بدنه چرخ گوشت (O) را با چرخاندن آن به جهت عکس عقربه های ساعت قفل کنید (شکل ۳).
- قیف (P)را در جایگاه مخصوص بر روی بدنه چرخ گوشت (O) قرار دهید (شکل ۴).
- تیغه مارپیچ (N) را در داخل بدنه چرخ گوشت (O) قرار دهید و آن را کمی بچرخانید تا بلوک شود (شکل ۵).

توجه:
اطمینان حاصل کنید که تیغه مارپیچ (N) به خوبی تا انتها وارد شده باشد، در غیر این صورت تیغه (I) نسب نمی شود.

نحوه استفاده از دستگاه
توجه:
برای درست کردن سوسیس هیچ وقت تیغه (I) و قالب (M) را نسب نکنید و برای چرخ کردن گوشت از لوازم جانبی سوسیس و جایگاه آن (G) استفاده نکنید.

گوشت چرخ کردن
- تیغه (I) را بر سر میله مارپیچ (N) نسب کنید (شکل ۶).
- با توجه به نیاز قالب (M) مورد نظر را نسبت به اندازه سوراخ ها انتخاب کنید (سوراخ بزرگ، متوسط و یا کوچک). با یک سوراخ بزرگ در دیسک شما می توانید گوشت را به قطعات بزرگ چرخ کنید، با یک سوراخ متوسط به قطعات متوسط و با سوراخ کوچک گوشت را به قطعات ریز چرخ کنید.
- قالبی (M) را که انتخاب کردید داخل بدنه چرخ گوشت (O) که از قبل مونتاژ کردید نسب کنید، آن را در سر تیغه مارپیچ (N) قرار دهید؛ مطمعن شوید که محور بدنه (O) در سوراخ موجود در دیسک قالب قرار بگیرد (شکل ۷).
- لقه قلف (L) را روی بدنه چرخ گوشت (O) قرار دهید و آن را سفت کنید تا مطمئن شوید که تمام قطعات به درستی در جایگاهشان هستند (شکل ۸). هم اکنون می توانید از دستگاه استفاده کنید.
- یک ظرف مناسب در زیر حلقه (L) برای جمع آوری گوشت خرد شده که از دستگاه خارج می شود قرار دهید.
- - دوشاخه را به برق بزنید و دکمه روشنی (D) را روی "۳" قرار دهید (تیغه ضد جهت عقربه های ساعت می چرخد)؛ هنگامی که دستگاه در حال کار است، تکه های گوشت را در قیف (P) بریزید و با فشار دهنده (A) آنها را تا آخر فشار دهید.
- هنگامی که به پایان کار رسیدید ، دکمه روشنی (D) را روی "۰" قرار دهید و دوشاخه را از برق بکشید.

توجه:
تیغه ها تیز هستند. با احتیاط آنها را جابه جا کنید.

تیغه (I) باید با صطح صاف برش رو به خارج تیغه مارپیچ (N) قرار بگیرد. اگر تیغه به درستی نسب نشود، ممکن است به طور دائم آسیب دیده و گوشت را چرخ نکند.

قطعات گوشت باید بدون استخوان و قادر به ورود در قیف (P) باشند.

تهیه سوسیس
- لوازم جانبی سوسیس مورد نظر را انتخاب کنید (H) (نسبت به نیازتان ضخامت را انتخاب کنید).
- جایگاه لوازم جانبی برای سوسیس (G) را داخل بدنه (O) و بر سر تیغه مارپیچ (N) چرخ گوشت که از قبل نسب کرده اید قرار دهید، مطمعن شوید که محور بدنه (O) در سوراخ

- ضعوا الوحدة التكميلية للسجق (H) داخل الحلقة (L) (الشكل ٩).
- أدخلوا واضغطوا على الحلقة (L) مع الوحدة التكميلية للسجق على جسم مفرمة اللحم (O) (الشكل ١٠). الآن من الممكن البدء في استخدام الجهاز.
- ضعوا أمعاء صغيرة نظيفة في الوحدة التكميلية للسجق (H) وأدخلوا اللحم المفروم سابقاً في القمع (P).
- أدخلوا القابس في مأخذ التيار الكهربائي اضغطوا على مفتاح التشغيل (D) في الوضع "١" (الشفرة تدور في عكس اتجاه عقارب الساعة)؛ سوف يدخل اللحم المفروم في الأمعاء، ثم قوموا بالعقد في أي مكان تبعاً للطول المطلوب للسجق (الشكل ١١).
- بمجرد الانتهاء من العمل، اضغطوا على مفتاح التشغيل (D) ليكون متخذاً الوضع "٠" وافصلوا الجهاز من مأخذ الطاقة.

تنبيه:
قبل البدء في التشغيل تأكدوا من تجميع كل المكونات بشكل مثالي.

في حالة توقف الموتور، بسبب انحشار الطعام خلال الفرم أو إعداد السجق، اضغطوا على مفتاح التشغيل (D) ليكون متخذاً الوضع "٠" واضغطوا على زر إعادة الضبط (F) الموجود في الجزء السفلي من الجهاز. نظفوا المسمار غير المنتهي (N)، أديروه وأطلقوه بسرعة ثلاث مرات، يكون مفتاح التشغيل (D)، في الوضع ↻، واتركوا الجهاز يدور في الاتجاه المعاكس، ثم يعود مفتاح التشغيل (D) إلى وضع التشغيل. إذا استمر الانسداد، كرروا العملية حتى يتم حل المشكلة.

اغلقوا دائما الجهاز وأديروا مفتاح التشغيل (D) ليكون في الوضع "٠" قبل الضغط على زر إعادة الضبط (F).

أقصى وقت للتشغيل لا يجب أن يتجاوز ١ دقيقة ويجب أن يكون وقت الراحة بين دورة و أخرى ١ دقيقة على الأقل.

نصائح مفيدة
- تأكد من أن الطعام خال من العظم والأوتار الصلبة، والقشور، الخ قبل الفرم.
- لا يجب أن تكون اللحوم النيئة والأسماك مجمدة قبل الفرم.
- يجب طهي اللحم المفروم الطازج خلال ٢٤ ساعة.
- للحصول على أفضل النتائج، يجب إعداد السجق قبل يوم أو يومين من الاستعمال.

التنظيف والصيانة
تنبيه:
تأكدوا أن الجهاز مطفأ و أن القابس مفصولاً عن المأخذ قبل البدء في الفك والتنظيف.
- إزالة جميع المكونات المستخدمة (الحلقة، ووحدات الثقوب، والوحدة التكميلية للسجق والدعامة، والشفرة، والمسمار غير المنتهي، والقمع، ووحدة ضغط الأطعمة).
- أزيلوا جسم مفرمة اللحم (O) وأديروها في اتجاه عقارب الساعة وقم بإخراجها من جسم الجهاز (C).
- تغسل جميع المكونات المغمورة في الماء الدافئ والصابون، يدويا.

ملاحظة: لإزالة الأطعمة من شفرة خروج الطعام (M)، اشطفوا الاسطوانة بالماء البارد؛ يعمل الماء الجاري على إخراج بقايا اللحم من الثقوب، يمكن إزالة أية بقايا أخرى من اللحم باستخدام إسفنج لين و ماء ساخن به صابون.
- امسحوا الأسطح الخارجية لجسم الجهاز بقطعة قماش مندّاة، ثم جففوها بعناية.
- يخزن الجهاز بعد تجميعه ووضع الوحدة التكميلية للسجق (H) مع الدعامة (G) وشفرات خروج الطعام (M) داخل وحدة ضغط الأطعمة (A) ثم يغلق بعد ذلك بالغطاء المناسب (الشكل ١٢).
- استخدام أيضا بكرة كابل مناسبة (E) في الجزء السفلي من الجهاز (الشكل ١٣).

تنبيه:
الشفرات (I) قاطعة؛ استخدموها بحرص أثناء التنظيف.

لا تغمروا أبداً جسم الجهاز (C) في الماء للتنظيف.

لا تغسلوا مكونات الجهاز في غسالة الصحون.

تأكدوا أن جميع المكونات تم تجفيفها جيداً قبل تخزين الجهاز. إذا لم تكن شفرات خروج الطعام مجففة من الممكن أن يتكون الصدأ.

تشمل مجموعة أجهزة المطابخ Ariete مجموعة كبيرة من المنتجات السهلة والسريعة للاستخدام في المطبخ، من بينها: الخلاطات، آلات الطرد المركزي، العصارات، المفارم و المفارم الصغيرة، المقالي، أجهزة البشر، الأجهزة الآلية، الخلاطات التي تعمل بالغمر، هراسات الخضروات، أجهزة تحميص الخبز، الخ. الآن يمكنك الطهي كل يوم مع Ariete!

وصف الجهاز (الشكل ١)
A وحدة ضغط الأطعمة بغطاء
B موضع جسم مفرمة اللحم
C جسم الجهاز
D زر الفتح والغلق والدوران العكسي
E بكرة الكابلات
F زر إعادة الضبط
G دعامة الوحدة التكميلية للسجق
H الوحدة التكميلية للسجق (غليظ، رقيق)
I الشفرة
L حلقة
M شفرات خروج الطعام (ثقب صغير، متوسط، كبير)
N مسمار غير منتهي
O جسم مفرمة اللحم
P القمع

التجميع
تنبيه:
قبل الاستخدام الأول، قوموا بتنظيف المكونات الملامسة للأطعمة.

قبل البدء في التجميع، تأكدوا أن القابس غير مدخل في مأخذ التيار.
- أدخلوا جسم مفرمة اللحم (O) في الموضع المناسب (B) في جسم الجهاز (C) (الشكل ٢).
- أغلقوا جسم مفرمة اللحم (O) وأديروها عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل ٣).
- ضعوا القمع (P) على حامل جسم مفرمة اللحم (O) (الشكل ٤).
- أدخلوا المسمار غير المنتهي (N) داخل جسم مفرمة اللحم (O) وأديروها قليلا حتى تقفل (الشكل ٥).

تنبيه:
تأكدوا أن المسمار غير المنتهي (N) تم إدخاله بشكل كامل وإلا لن تعمل الشفرة (I) بشكل صحيح.

تعليمات الاستخدام
تنبيه:
لا تقوموا أبداً بتجميع الشفرة (I) وشفرة خروج الطعام (M) في حالة استخدام الجهاز لتحضير السجق، و لا تقوموا بتجميع الوحدة التكميلية للسجق (H) و دعامتها (G) أثناء فرم اللحم.

الفرم
- قوموا بتركيب الشفرة (I) على المحور الموجود على المسمار غير المنتهي (N) (الشكل ٦)
- وفقا للمتطلبات حدد شفرات خروج الطعام المطلوبة (M) اعتمادا على حجم ثقوب القرص (ثقب واسع، متوسط، صغير). مع الاسطوانة ذات الثقب المتسع من الممكن الحصول على لحم مفروم كبير الحجم، و مع الاسطوانة ذات الثقب المتوسط لحم متوسط الحجم أما الاسطوانة ذات الثقب الصغير فتفرم اللحم بشكل دقيق.
- ضعوا شفرات خروج الطعام التي تم اختيارها (M) في جسم مفرمة اللحم (O) التي تم تجميعها مسبقاً عن طريق إدخال المحور الموجود على المسمار غير المنتهي (N)، والتأكد من توصيل الفتحة الموجودة في وحدات الثقوب مع المحور الموجود على جسم مفرمة اللحم (O) (الشكل ٧).
- أدخلوا واضغطوا على الحلقة (L) على جسم مفرمة اللحم (O) للتأكد أن جميع المكونات تم وضعها بشكل صحيح (الشكل ٨). الآن من الممكن البدء في استخدام الجهاز.
- ضعوا وعاء مناسب تحت الحلقة (L) لتجميع اللحم المفروم الناتج من الجهاز.
- أدخلوا القابس في مأخذ التيار الكهربائي وأديروا مفتاح التشغيل (D) على الوضع "٣" (تدور الشفرة عكس اتجاه عقارب الساعة)، أثناء تشغيل الجهاز، أدخلوا بعد ذلك اللحم المفروم في القمع (P) واضغطوها حتى القاع بواسطة وحدة ضغط الأطعمة (A).
- بمجرد الانتهاء من الفرم، أديروا مفتاح التشغيل (D) ليكون متخذاً الوضع "٠" وافصلوا الجهاز من مأخذ الطاقة.

تنبيه:
الشفرات قاطعة؛ استخدموها بحرص.

يجب وضع الشفرة (I) مع سطح الجانب المسطح القاطع الذي يواجه سطح المسمار غير المنتهي (N). إذا لم يتم تثبيت الشفرة بشكل صحيح، قد تتلف بشكل دائم ولن يفرم اللحم.

يجب أن تستطيع قطع اللحم الدخول في فتحة القمع (P) و يجب أن تكون منزوعة العظم.

تحضير السجق
- اختاروا الوحدة التكميلية للسجق (H) (اختاروا السمك على أساس الاحتياجات).
- ضعوا دعامة الوحدة التكميلية للسجق (G) في جسم مفرمة اللحم (O) التي تم تجميعها مسبقاً عن طريق إدخال المحور الموجود على المسمار غير المنتهي (N)، والتأكد من توصيل الفتحة الموجودة في وحدات الثقوب مع المحور الموجود على جسم مفرمة اللحم (N) (الشكل ٧).

- Positionnez un récipient adéquat sous la frette (L) pour récupérer la viande hachée qui sortira de l'appareil.
- Branchez la fiche dans la prise de courant et tournez la poignée de mise en marche (D) sur "2" (la lame tourne vers la gauche); lorsque l'appareil est en marche, introduisez les morceaux de viande dans l'entonnoir (P), et poussez-les jusqu'au fond à l'aide du presseur (A).
- A la fin du hachage, tournez la poignée de mise en marche (D) sur "0" et débranchez l'appareil de la prise de courant.

ATTENTION:
Les lames sont tranchantes, manipulez-les avec soin.

***La lame (I) doit être positionnée avec sa surface de coupe plate dirigée vers l'extérieur de la vis sans fin (N). Si la lame n'est p