

Grati[®]

Ariete

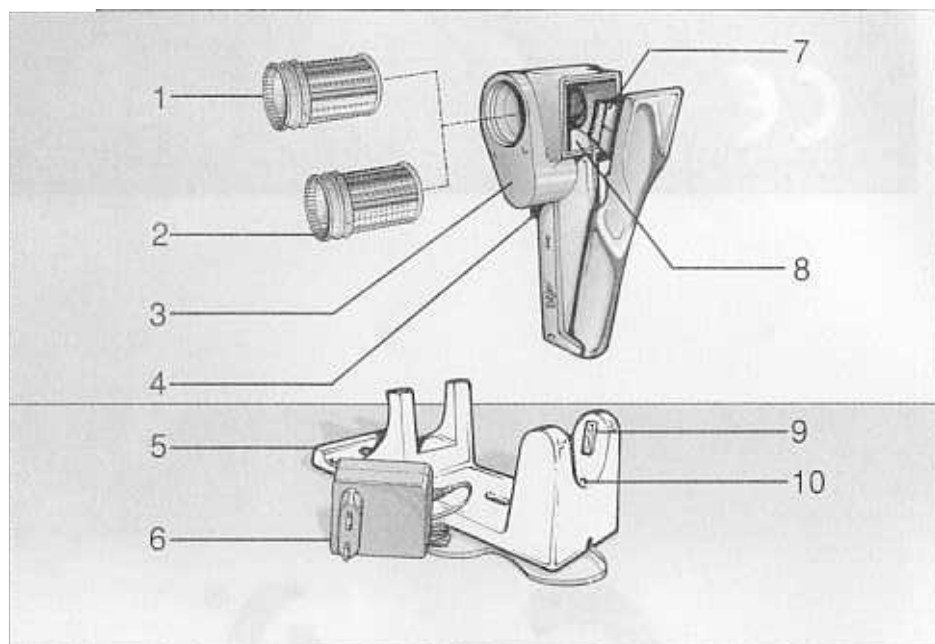


Fig.



Fig. 2

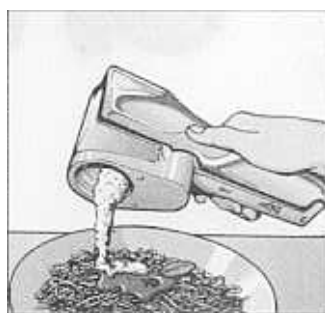


Fig. 3

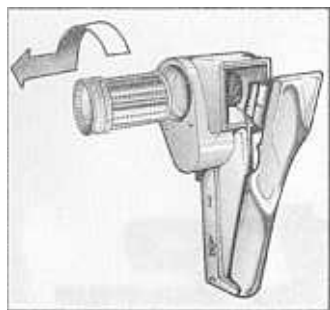


Fig. 4

AVVERTENZE IMPORTANTI

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

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI

- Verificare che il voltaggio della rete elettrica corrisponda a quello indicato sull'etichetta dati tecnici dell'alimentatore di ricarica.
- Questo apparecchio **NON DEVE ESSERE USATO DAI BAMBINI**, quindi tenerlo fuori dalla loro portata.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- **NON IMMERGERE MAI IL CORPO MOTORE, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.**
- **NON TOCCATE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.**
- Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti aventi un'eccessiva consistenza (esempio: cubetti di ghiaccio).
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino centro di Assistenza Autorizzato.
- L'uso di prolunghe elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni ed incidenti.
- In caso di sostituzione e/o manutenzione dell'alimentatore o del cavo elettrico di alimentazione, rivolgersi ad un Centro Assistenza Autorizzato Ariete o a una persona con qualifica similare, in quanto si rende necessario l'uso di un utensile speciale e per prevenire ogni rischio.
- 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 CEE 89/336 relativa alla compatibilità elettromagnetica.
- L'apparecchio funziona con batterie di accumulatori ricaricabili, pertanto alla fine del suo ciclo di vita, non gettatelo tra i normali rifiuti ma portatelo al più vicino centro assistenza affinché gli accumulatori possano essere separati e smaltiti negli appositi contenitori, secondo la normativa stabilita dalla legge sulla protezione ambientale e riciclaggio dei materiali usati.

Non gettare mai gli accumulatori nel fuoco.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

- 1 - Rullo per grattugiare a grana grossa
- 2 - Rullo per grattugiare a grana fine
- 3 - Corpo macchina
- 4 - Pulsante accensione
- 5 - Base di ricarica
- 6 - Alimentatore di ricarica

- 7 - Pressino
- 8 - Tramoggia
- 9 - Contatto di ricarica
- 10 - Spia luminosa di ricarica

Gentile cliente

prima di ogni cosa ci permetta di congratularci con Lei per l'acquisto della grattugia ricaricabile ARIETE GRATÌ Mod. 44.

Questo apparecchio diverrà in breve tempo un aiutante insostituibile in cucina e Lei sarà di grandissima utilità, Lei consentirà di abbreviare in modo sensibile i tempi di preparazione del grattugiato e Lei farà scoprire con quanta semplicità si può eseguire questa fastidiosa operazione senza incorrere nelle frequenti abrasioni delle dita e con il massimo dell'igiene. La grattugia ricaricabile GRATÌ funziona in connessione con una base di ricarica alimentata con tensione di rete.

BASE DI RICARICA

La base di ricarica provvede in modo semplice ma efficiente a ricaricare gli accumulatori situati nel manico dell'apparecchio, ed ha la doppia convenienza di essere utilizzata per contenere l'apparecchio stesso quando esso non viene adoperato; è perciò necessario che la base di ricarica sia posizionata vicino ad una presa di corrente.

RICARICA

È necessaria una ricarica di circa 15 ore per permettere agli accumulatori di funzionare a piena potenza.

Completamente carico GRATÌ può grattugiare circa 1000 gr. di parmigiano. Per iniziare la ricarica, inserire l'alimentatore nella presa di corrente e inserire GRATÌ nella base di ricarica. La spia luminosa si accenderà per indicare che le batterie si stanno ricaricando.

NOTE SULLA RICARICA

- 1) Gli accumulatori saranno completamente ricaricati dopo 15 ore. In 6 ore gli accumulatori saranno ricaricati al 60%.
- 2) I contatti di ricarica della base hanno un basso voltaggio.
- 3) La maggior durata e il miglior funzionamento si avrà se l'apparecchio sarà usato con una certa frequenza.
- 4) **Il manico diventerà tiepido durante la ricarica.**
Questo è normale.
- 5) Evitare di ricaricare a temperature inferiori ai 4° C o superiori ai 40° C. Questo può danneggiare le batterie.
- 6) Se l'apparecchio o la spia luminosa non funzionano controllare che ci sia l'elettricità, che la spina sia inserita completamente nella presa e che l'apparecchio sia alloggiato correttamente nella sua base di ricarica.
- 7) **Importante:**
Se dopo ripetuti usi l'autonomia sembra essere più breve, ciò non significa che l'unità sia difettosa. Tale inconveniente può essere risolto lasciando l'apparecchio acceso fino a quando il rullo non cessa di girare, ricaricando quindi l'unità per 15 ore. Questa procedura serve a migliorare la capacità di ricarica degli accumulatori. Se necessario ripetere questa operazione alcune volte per avere un migliore risultato.

FISSAGGIO AL MURO DELLA BASE DI RICARICA

Fissaggio della base di ricarica a mezzo viti

- 1) Appoggiare la base sul punto prescelto e, inserendo una matita nei fori dove andranno le viti, segnare i punti da forare (fig. 2).
- 2) Con il trapano fare sul muro i fori adatti a contenere i tasselli e le viti che si intendono usare.

ISTRUZIONI PER L'USO

GRATÌ è stato progettato per grattugiare il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano. Tagliare il formaggio a "quadrotti" privi di crosta ed inserirli all'interno della tramoggia, quindi abbassare il pressino e premere l'interruttore di azionamento.

Questa operazione va eseguita con una sola mano tenendo GRATÌ inclinato per favorire la fuoriuscita del grattugiato (vedi fig. 3).

Se avete a disposizione più di un cilindro scegliete quello più adatto alle vostre esigenze. Il cilindro per grattugiare a grana fine è più adatto per i formaggi duri e secchi come il Parmigiano. Il cilindro a grana grossa è più adatto per pane secco, noce moscata, cioccolata e frutta secca.

PULIZIA

Il rullo in dotazione è estraibile, ciò consente la sua perfetta pulizia.

Per estrarre il rullo seguire le seguenti indicazioni:

- 1) A motore spento ruotare di circa 1/4 di giro in senso antiorario la ghiera dentellata del rullo.
- 2) Tirare verso l'esterno il rullo (fig. 4).

Per rimontare il rullo è sufficiente inserirlo nella sua sede e tenendolo premuto azionare il motore, uno scatto segnerà l'aggancio automatico.

GRATÌ deve essere mantenuto sempre pulito per questione di igiene alimentare.

Per esigenze di pulizia estrarre il rullo e pulirlo con cura sotto l'acqua, usando uno spazzolino.

Pulire accuratamente l'interno della tramoggia con un panno umido. Rimontare il tutto per un nuovo uso.

MANUTENZIONE

GRATÌ Non ha bisogno di manutenzione, limitarsi soltanto a tener puliti il rullo e la tramoggia.

IMPORTANT WARNING

When using electrical appliances it is necessary to take certain precautions:

- Check that the voltage of the electrical power supply corresponds to the voltage indicated on the technical data label of the battery charger.
- This appliance **MUST NOT BE USED BY CHILDREN**, therefore keep it out of their reach.
- Do not place this appliance on top of or near to sources of heat.
- Ensure that the electrical cable does not come into contact with hot surfaces.
- **NEVER IMMERSE THE BODY OF THE MOTOR, THE PLUG AND THE ELECTRICAL CABLE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**
- **NEVER TOUCH THE MOVING PARTS.**
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not utilise the appliance for mincing foodstuffs having an excessive consistency, e.g. ice cubes.
- Do not use the appliance if the electrical cable or the plug are damaged or if the appliance is defective. In this case, take it to your nearest Ariete authorised assistance centre.
- The use of extension leads not authorised by the manufacturer of the appliance could cause damage or accidents.
- In the case of substitution and/or maintenance of the charger or the electrical feed cable go to the nearest Ariete authorised assistance centre or to a similarly qualified person because it may be necessary to utilise special tools and also to avoid any risk that may occur.
- The appliance was conceived **ONLY FOR DOMESTIC USE** and must not be used for commercial or industrial purposes.
- This appliance conforms to the European Directive CEE 89/336 relative to electrical interference.
- This appliance operates with rechargeable batteries, therefore at the end of their useful life do not dispose of them amongst normal domestic refuse but take them to your nearest assistance centre who will dispose of them in accordance with the established norms regarding environmental protection and the recycling of used materials.

Never throw battery batteries in the fire.

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| 1 - Grating roller | 6 - Battery charger |
| 2 - Grating roller | 7 - Food press |
| 3 - Body | 8 - Hopper |
| 4 - Starter button | 9 - Recharging contact |
| 5 - Charger base | 10 - Recharging warning light |

Dear client,

Above all, we would like to thank you for having chosen the ARIETE GRATI Mod. 44 rechargeable cheese grater.

In a short time this appliance will become an indispensable companion in the kitchen and it will be extremely useful for you. It will considerably reduce the time taken to prepare grated cheese and you will discover how simple it is to carry out this tiresome operation without running the risk of grating your fingers on the grater and also with maximum hygiene.

The GRATI rechargeable cheese grater operates by batteries that are directly rechargeable by a charger that is connected to the local power supply.

BATTERY CHARGER BASE

The battery charger base offers a simple but efficient way of recharging the batteries situated in the handle of the appliance and has the double convenience of being utilised to contain the appliance when not in use. It is therefore necessary that the recharging base is situated near to an electrical socket.

CHARGING

A recharge takes approximately fifteen hours to bring the batteries to full charge.

When completely charged, the GRATI cheese grater can grate approximately 1000 gr. of Parmesan cheese.

To start charging, insert the battery charger into the electrical socket and insert the GRATI cheese grater into the rechargeable base. The warning light comes on to indicate that the batteries are charging.

NOTES ON RECHARGING

- 1) The batteries will be completely recharged after fifteen hours. In six hours the batteries will be recharged to 60% of their total power.
- 2) The recharging contacts of the base are low voltage.
- 3) Longer duration and a better functioning will occur if the appliance is used with a certain frequency.
- 4) **The handle becomes warm during recharging. This is normal.**
- 5) Avoid recharging at temperatures less than 4°C. or more than 40°C.
- 6) If the appliance or the warning light do not work, check that there is an adequate power supply, that the plug of the charger is properly inserted into the electrical socket and that the appliance is correctly positioned on the charging base.
- 7) **Important:**
If the duration of the batteries seems to be short-lived after repeated use, it does not signify that the appliance is defective. This problem can be resolved by leaving the appliance switched on until the grating roller ceases to turn then fully recharge the batteries over a period of fifteen hours. This procedure helps to improve the recharging capacity of the batteries. If necessary, repeat this operation several times to achieve the best results.

FIXING THE CHARGING BASE TO THE WALL

Fixing by screws

- 1) Place the base into the ideal position on the wall. Insert a pencil into the screw holes and mark the wall where the screws have to be screwed in (see fig. 2).
- 2) Using an electrical drill, drill the holes for the screw plugs and screws on the wall.

INSTRUCTIONS FOR USE

The GRATI cheese grater has been designed to grate Parmigiano Reggiano and Grana Padano Parmesan cheese. Cut the cheese into small chunks that are free of rind and insert them inside the hopper. Lower the food press and press the starter switch.

This operation is carried out using only one hand. Keep the GRATI cheese grater inclined to assist the exit of the grated cheese. (see fig 3).

If you have more than one type of grating roller, choose the one that is most suitable for your needs. The grating roller that grates finely is more suited for hard and dry cheeses like Parmesan. The grating roller that grates cheese into bigger pieces is also suitable for dry bread, nutmeg, chocolate and dried fruit.

CLEANING

The grating roller is extractable to allow hygienic cleaning.

To extract the roller, carry out the following procedure:

- 1) With the motor switched off, rotate the toothed ring of the roller a quarter of a turn in an anti-clockwise direction.
- 2) Pull the roller outwards (see fig. 4).

To reassemble the roller it is sufficient to insert it into its seat and keeping it pressed, activate the motor. A click will indicate the automatic insertion of the roller.

The GRATI cheese grater must always be kept clean for hygienic reasons.

For cleaning purposes, extract the roller and accurately clean it with water and a dishwashing brush. Accurately clean inside the hopper with a damp cloth. Reassemble and it is ready for use again.

MAINTENANCE

The GRATI cheese grater does not need maintenance. It is sufficient to keep the roller and the hopper hygienically clean.

Grafica C.L.D. - Fornacette (PI)

Rev. 0 del 28/06/2002

COD. 6175100700



Ariete

Via Toscana, 57 a-b - Località Macrolotto
59100 Prato PO - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net