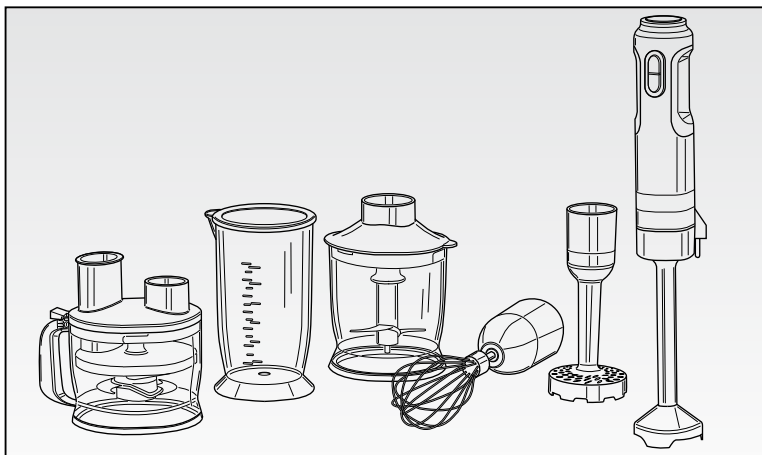




Ariete



Frullatore
Blender
Mixeur
Stabmixer
Batidora
Liquidificador
Blender
Blender
Μπλέντερ
Блендер
Блендер
Mikser
خلاط

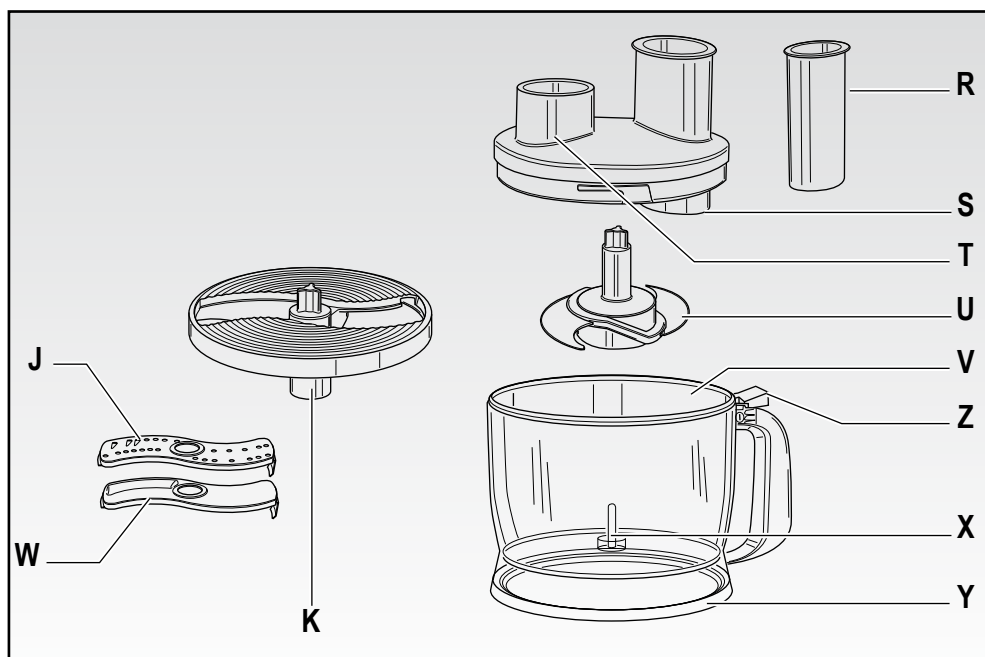
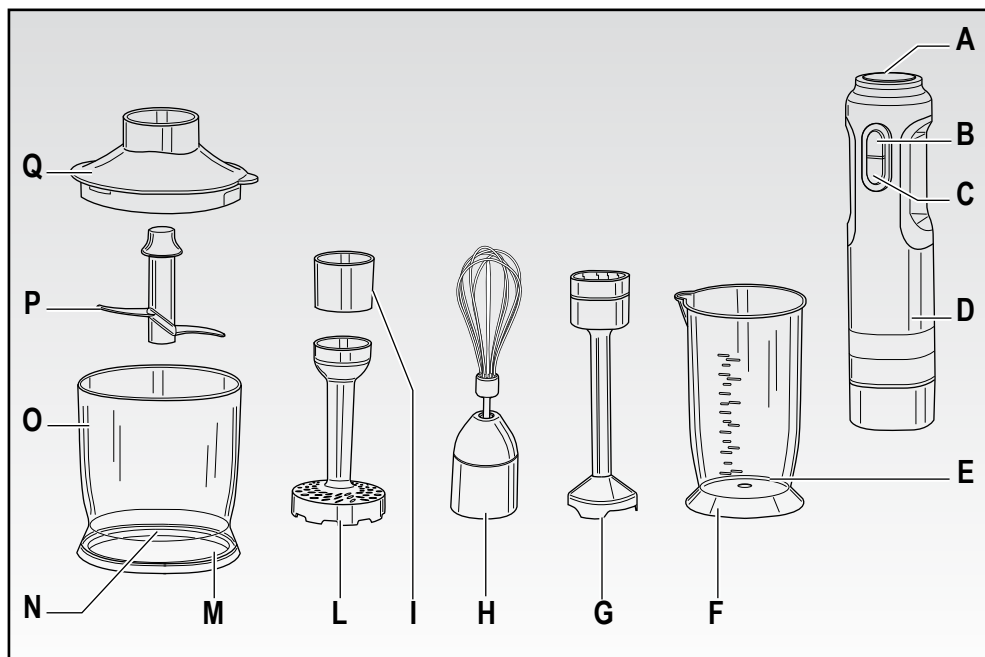


Fig. 1

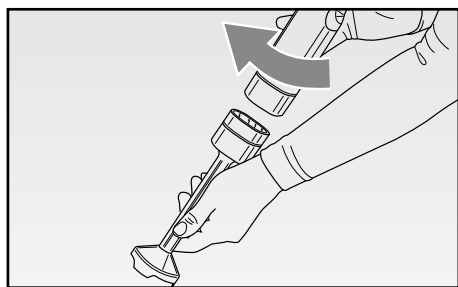


Fig. 2

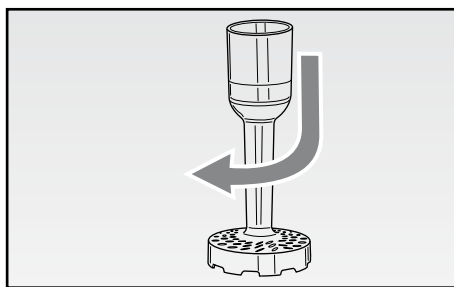


Fig. 3

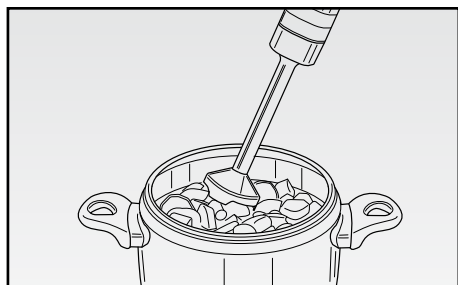


Fig. 4

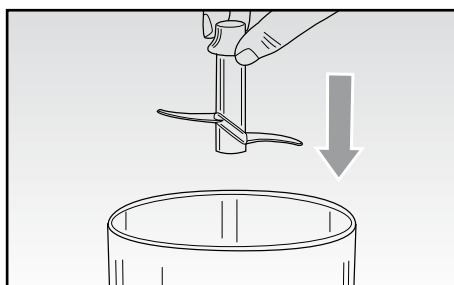


Fig. 5

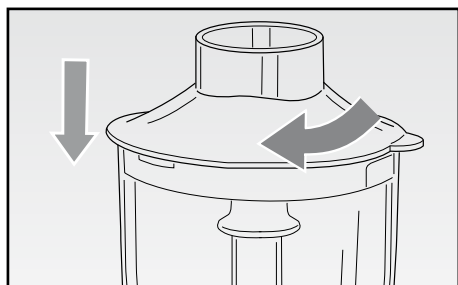


Fig. 6

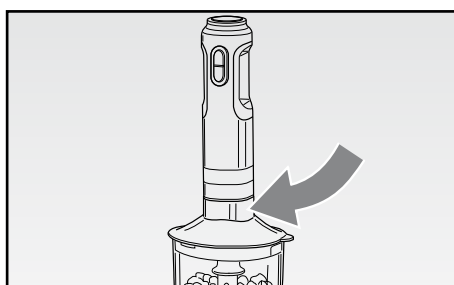


Fig. 7

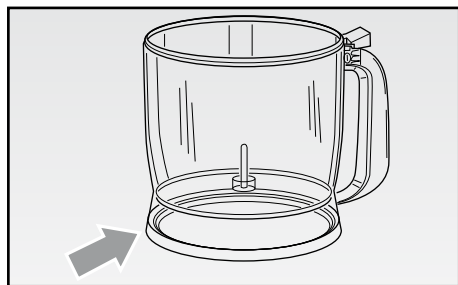


Fig. 8

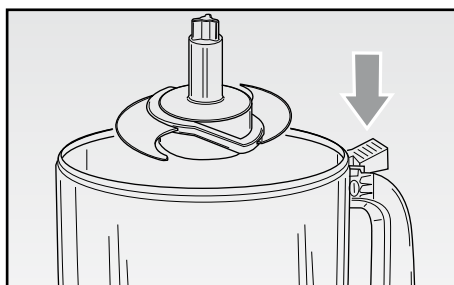


Fig. 9

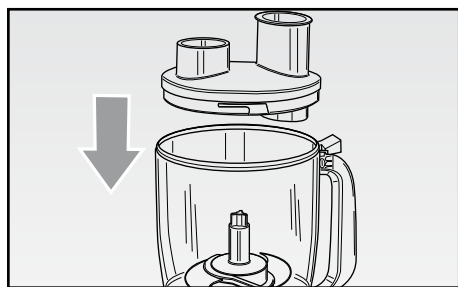


Fig. 10

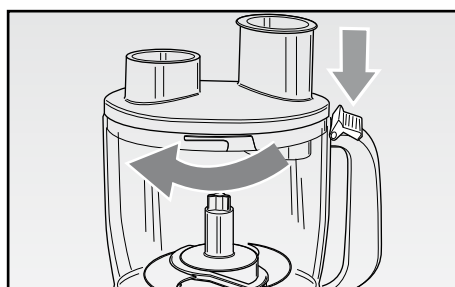


Fig. 11

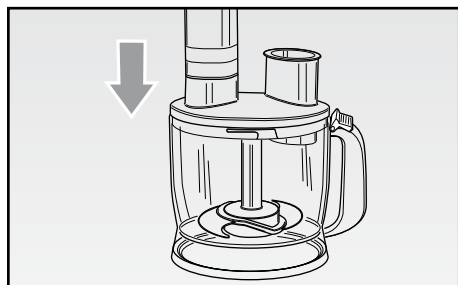


Fig. 12

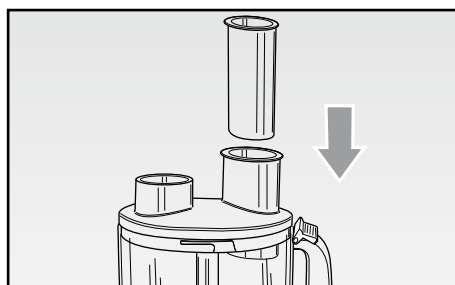


Fig. 13

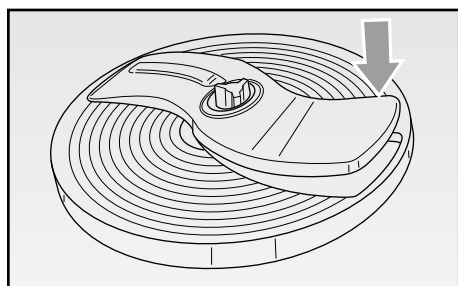


Fig. 14

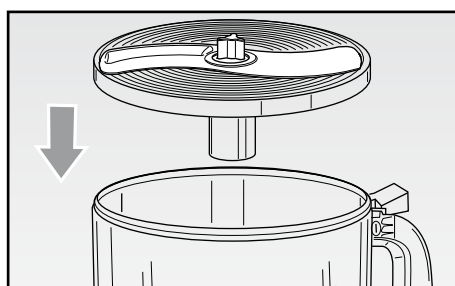


Fig. 15

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. L'apparecchio può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone prive di conoscenza e di esperienza nell'uso dell'apparecchio, purché esse siano sotto controllo o a esse siano state date istruzioni su come usare l'apparecchio in modo sicuro e abbiamo compreso i rischi connessi all'uso dello stesso.
8. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
9. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
10. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
11. Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
12. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
13. Tenere il cavo d'alimentazione lontano da angoli acuminati. Non avvolgere il cavo d'alimentazione intorno all'apparecchio.
14. Non usare l'apparecchio in prossimità di lavandini. Non usare con mani bagnate.
15. Prima di mettere in moto l'apparecchio assicurarsi che sia perfettamente assemblato.

16. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
17. NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.
18. Prestare molta attenzione nel maneggiare le lame, in modo da evitare di ferirsi.
19.  ATTENZIONE: INSERIRE LA LAMA PRIMA DEGLI ALIMENTI DA TRITARE. Prima di togliere il coperchio attendere che la lama sia completamente ferma.
20. Non usare l'apparecchio se le lame sono danneggiate.
21. Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti aventi un'eccessiva consistenza (esempio: carne con ossa).
22. Assicurarsi che il corpo motore non sia in funzione prima di inserire o togliere gli accessori, quando lo si pulisce o quando non è utilizzato.
23. Non mettere le mani e non introdurre utensili metallici (forchette, coltelli, ecc...) nei vari accessori durante il funzionamento.
24. Non avvicinare capelli lunghi o capi d'abbigliamento ampi alla lama in funzione.
25. Prima di rimuovere il corpo motore, attendere il completo arresto dei vari accessori (lame, fruste).
26. Scollegare il cavo dalla presa in caso di guasto durante l'impiego o di mancato utilizzo dell'apparecchio.
27. L'apparecchio è stato concepito per un utilizzo di durata limitata di max 1 minuto. Spegnerlo l'apparecchio dopo 1 minuto in caso di alimenti liquidi e dopo 30 secondi in caso di alimenti solidi. Lasciar raffreddare l'apparecchio almeno 30 minuti a temperatura ambiente prima di un nuovo utilizzo per evitare di sovraccaricare il motore.
28. Nel caso in cui la lama non giri o la rotazione avvenga con difficoltà, per evitare di danneggiare l'apparecchio, interromperne immediatamente il funzionamento. In questo caso, scollegare l'apparecchio. Controllare che non vi siano impedimenti nel contenitore, che gli alimenti non siano troppo duri o che il contenitore non sia eccessivamente pieno.
29. L'apparecchio è indicato per sminuzzare e frullare diversi tipi di alimenti.
30. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
31. 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.

32. 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.
33. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
34. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
35. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
36. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
37. 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.
38. 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.
39. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
40.  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

A	Manopola regolazione velocità	solo per Mod. 603:
B	Tasto velocità minima / impostazione velocità	R Premicibo
C	Tasto velocità Turbo	S Coperchio accessorio robot da cucina
D	Corpo motore	T Alloggiamento per corpo motore
E	Bicchiere graduato	U Lama robot da cucina
F	Coperchio / Tappetino antiscivolo	V Tazza robot da cucina
G	Gambo frullatore ad immersione	Z Leva sblocco coperchio
H	Accessorio frusta a filo	X Asse di montaggio lama robot da cucina
I	Attacco per schiacciapate (solo per Mod. 603)	Y Anello in gomma anti-scivolo
L	Schiacciapate (solo per Mod. 603)	K Supporto lama
M	Base antiscivolo	W Lama per affettare
N	Asse di montaggio lama tritatutto	J Lama per grattugiare/tagliare a julienne
O	Tazza tritatutto	
P	Lama tritatutto	
Q	Coperchio tritatutto	

ATTENZIONE:

Dopo aver tolto l'apparecchio dalla confezione, al primo uso lavare accuratamente con acqua e sapone neutro tutte le parti che vengono in contatto con alimenti.

Anche se l'apparecchio è inutilizzato, scollegarlo dalla presa di corrente elettrica prima di montare o togliere le singole parti o prima di procedere con la pulizia.

UTILIZZO FRULLATORE A IMMERSIONE, FRUSTA A FILO, SCHIACCIAPATATE

Frullatore a immersione

- Montare il corpo motore (D) sul gambo (G): accostare le due parti e ruotare il corpo motore in senso orario fino ad udire lo scatto di avvenuto bloccaggio (Fig. 2).
- Il frullatore a immersione (G) è un apparecchio utile per la preparazione di salse, minestre, maionese e frappè.

Frusta a filo

- Montare il corpo motore (D) sulla frusta a filo (H): accostare le due parti e ruotare il corpo motore in senso orario fino ad udire lo scatto di avvenuto bloccaggio (Fig. 2).
- La frusta (H) serve per montare panna ed albumi e per impasti morbidi.

Schiacciapatate (solo per Mod. 603)

Lo schiacciapatate può essere utilizzato per schiacciare frutta e verdure cotte come patate, zucca, pomodori, prugne e mele.

Prima dell'utilizzo, cuocere la verdura, spelare e rimuovere i semi o le parti dure se necessario.

- Montare l'attacco (I) sullo schiacciapatate (L): accostare le due parti e ruotare l'attacco in senso orario fino ad udire lo scatto di avvenuto bloccaggio (Fig. 3).
- Montare il corpo motore (D) sullo schiacciapatate completo (L): accostare le due parti e ruotare il corpo motore fino ad udire lo scatto di avvenuto bloccaggio (Fig. 2).
- Durante l'utilizzo, muovere l'apparecchio tra gli ingredienti con un leggero movimento dall'alto verso il basso fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Istruzioni d'uso

- Assemblato l'apparecchio, inserire la spina elettrica in una presa di corrente, immergerlo negli alimenti (Fig. 4) e metterlo in funzione premendo il tasto velocità minima (B). Solo dopo qualche istante, in base alla preparazione ed agli alimenti, è possibile impostare una velocità maggiore, aumentandola gradualmente, ruotando l'apposita manopola superiore (A). A seconda dell'utilizzo, è possibile utilizzare anche la velocità massima "Turbo" premendo l'apposito tasto (C).

L'utilizzo ottimale dell'apparecchio avviene tramite funzionamento ad impulsi premendo il tasto (B-C) per brevissimo tempo (2-3 secondi).

- Il frullatore a immersione (G) e la frusta a filo (H) possono essere utilizzati con il bicchiere graduato (E) in dotazione. Il frullatore a immersione (G) può anche essere usato direttamente immerso nella pentola, contenente gli alimenti caldi, dopo averla tolta dal fuoco per evitare il surriscaldamento. Al termine dell'utilizzo all'interno del bicchiere graduato (E), coprire il composto inserendo il coperchio (F).

Per evitare schizzi dell'alimento durante la lavorazione si consiglia di utilizzare recipienti con bordi alti e avviare e spegnere l'apparecchio mentre è immerso nel recipiente con gli alimenti; si raccomanda inoltre di utilizzarlo in modo intermittente, in quanto solo così si otterrà una migliore qualità del prodotto e si eviterà un inutile surriscaldamento del motore dell'apparecchio. Non frullare alimenti bollenti per evitare il rischio di ustioni.

Dopo lo spegnimento, attendere che la lama si fermi prima di estrarre l'apparecchio dagli alimenti e proseguire nella preparazione.

ATTENZIONE:

Prima di rimuovere il corpo motore (D), attendere il completo arresto della lama e quindi staccare la spina dalla presa di corrente.

- Ruotare il gambo frullatore a immersione (G), l'accessorio frusta a filo (H) o lo schiacciapatate (L) per rimuoverlo.

ATTENZIONE

Se l'apparecchio non si avviasse, verificare di aver inserito correttamente gli accessori.

Non utilizzare lo schiacciapatate con cibi solidi o crudi per non danneggiare l'apparecchio.

Non utilizzare l'apparecchio in una pentola a contatto con fonti di calore.

Rimuovere sempre la pentola dalla fonte di calore, posizionarla su una superficie stabile e piana e lasciarla raffreddare.

Per ottenere un composto omogeneo rimuovere, se necessario, l'alimento dalla parete del contenitore e portarlo verso il centro con l'aiuto di una spatola.

UTILIZZO ACCESSORIO TRITATUTTO

- Montare la lama (P) sull'asse (N) della tazza (O) (Fig. 5).

ATTENZIONE:

Prestare molta attenzione nel maneggiare le lame, in modo da evitare di ferirsi.

INSERIRE LA LAMA PRIMA DEGLI ALIMENTI DA TRITARE. Prima di togliere il coperchio attendere che la lama sia completamente fredda.

- Tagliare gli alimenti a piccoli pezzi (1,5 x 1,5 cm) e inserirli nella tazza (O).
- Applicare il coperchio (Q) sulla tazza (O) e ruotarlo in senso orario fino al completo bloccaggio (Fig. 6). Assicurarsi che la parte superiore della lama (P) sia entrata correttamente nell'alloggiamento previsto nella base del coperchio.

ATTENZIONE:

Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi di aver perfettamente montato le lame ed il coperchio.

- Posizionare il corpo motore (D) sul coperchio (Q). Ruotare il corpo motore in senso orario fino ad udire lo scatto di avvenuto bloccaggio (Fig. 7).
- Assemblato l'apparecchio, metterlo in funzione premendo il tasto velocità minima (B). Solo dopo qualche istante, in base alla preparazione ed agli alimenti, è possibile impostare una velocità maggiore ruotando l'apposita manopola superiore (A).

A seconda dell'utilizzo, è possibile utilizzare anche la velocità massima "Turbo" premendo l'apposito tasto (C). L'utilizzo ottimale dell'apparecchio avviene tramite funzionamento ad impulsi premendo il tasto (B-C) per brevissimo tempo (2-3 secondi).

ATTENZIONE:

Nel caso l'apparecchio non funzionasse, verificare di aver inserito correttamente gli accessori.

- Per ottenere un trito fine ed omogeneo rimuovere, se necessario, l'alimento dalla parete della tazza (O) e portarlo verso il centro con l'aiuto di una spatola, dopo aver rimosso il corpo motore (D) ed il coperchio (Q).
- Per interrompere il funzionamento dell'apparecchio è sufficiente rilasciare il tasto velocità premuto (B-C); l'apparecchio permette di tritare gli alimenti in tempi molto brevi.

UTILIZZO ACCESSORIO ROBOT DA CUCINA (solo per Mod. 603)

L'accessorio robot da cucina può essere utilizzato per tritare, affettare, sminuzzare, grattugiare.

ATTENZIONE

Prima dell'utilizzo, posizionare l'anello in gomma anti-scivolo (Y) alla base della tazza (Fig. 8).

Tritare, sminuzzare

- Montare la lama (U) sull'asse (X) della tazza del robot da cucina (V) (Fig. 9).
- Tagliare gli alimenti a piccoli pezzi (1,5 x 1,5 cm) e inserirli nella tazza (V).

ATTENZIONE:

Non inserire alimenti oltre il livello massimo indicato sulla tazza (V).

- Inserire il coperchio (S) sulla tazza (V): premere la leva di sblocco coperchio (Z) (Fig. 10) e contemporaneamente ruotare in senso orario il coperchio fino a che la leva di sblocco coperchio (Z), rilasciandola, non si blocca sulla tacca di riferimento sul coperchio stesso (Fig. 11).
- Posizionare il corpo motore (D) nell'apposito alloggiamento (T) sul coperchio (S) (Fig. 12). Ruotare il corpo motore in senso orario fino ad udire lo scatto di avvenuto bloccaggio.
- Inserire la spina elettrica in una presa di corrente e mettere in funzione l'apparecchio premendo il tasto velocità minima (B). Solo dopo qualche istante, in base alla preparazione ed agli alimenti, è possibile impostare una velocità maggiore, aumentandola gradualmente, ruotando l'apposita manopola superiore (A). A seconda dell'utilizzo, è possibile utilizzare anche la velocità massima "Turbo" premendo l'apposito tasto (C). L'utilizzo ottimale dell'apparecchio avviene tramite funzionamento ad impulsi premendo il tasto (B-C) per brevissimo tempo (2-3 secondi).
- Se durante il funzionamento si rendesse necessario aggiungere alimenti, utilizzare il foro presente sul coperchio (S). Spingere gli alimenti inseriti con l'ausilio del premicibo (R) (Fig. 13).
- Per interrompere il funzionamento dell'apparecchio è sufficiente rilasciare il tasto velocità premuto (B-C); l'apparecchio permette di tritare gli alimenti in tempi molto brevi.
- Per ottenere un trito fine e omogeneo rimuovere, se necessario, l'alimento dalla parete della tazza e portarlo verso il centro con l'aiuto di una spatola, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente e rimosso il coperchio (S).
- Per rimuovere il coperchio (S), premere la leva di sblocco coperchio (Z) sollevandola e contemporaneamente ruotare in senso antiorario il coperchio stesso.

ATTENZIONE

Le lame sono taglienti, maneggiarle con attenzione.

Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano da lame e dischi in movimento.

Assicurarsi di aver bloccato saldamente il coperchio prima di mettere in funzione l'apparecchio.

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

Durante il funzionamento, non introdurre mai gli alimenti con le mani. Servirsi sempre del premicibo.

Non utilizzare le dita per rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola mentre l'apparecchio è in funzione. Utilizzare sempre un'apposita spatola.

Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola mentre l'apparecchio è in funzione.

Spegnere prima l'apparecchio e scollegare la spina di alimentazione.

Affettare, grattugiare/tagliare a julienne

- Inserire la lama desiderata, per affettare (W) o per grattugiare/tagliare a julienne (J), sull'apposito supporto (K) in modo che il foro situato sull'inserito si innesti perfettamente sul perno del supporto; premere l'inserito verso il basso fino ad udire lo scatto di avvenuto bloccaggio (Fig. 14).
- Montare il supporto (K) completo sull'asse (X) della tazza del robot da cucina (V), con la lama rivolta verso l'altro (Fig. 15).
- Inserire il coperchio (S) sopra la tazza (V) e procedere come indicato nel paragrafo "Tritare".

ATTENZIONE:

Le lame sono taglienti, maneggiarle con attenzione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE:

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 E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

Le lame sono taglienti; maneggiarle con attenzione.

- Rimuovere tutti gli accessori utilizzati, operando in senso inverso a quanto descritto in precedenza per l'assemblaggio
- Per la pulizia del corpo motore (D) utilizzare un panno leggermente umido.
- La tazza tritatutto (O), la tazza robot da cucina (V), lo schiacciapastate (L) e le lame (P-U-W-J) possono essere lavati in lavastoviglie nel cestello superiore ad una temperatura max di 50°C/ 122°F Per la pulizia dei restanti accessori si consiglia un lavaggio sotto acqua corrente detergente neutro.

ATTENZIONE:

Non pulire con oggetti acuminati o abrasivi.

Dopo la pulizia, far asciugare ogni parte perfettamente prima di rimontarla.

QUANTITÀ / TEMPI DI UTILIZZO ACCESSORI



Alimento	Velocità	Tempo	Quantità
Zuppa	Max	20 sec	-
Maionese	Max	50-60 sec	-
Frullato	Max	20 sec	-



Alimento	Velocità	Tempo	Quantità
Carne	Max	10-15 sec	250g
Erbe varie (es: prezzemolo)	Max	10 sec	30g
Noci	Max	15-20 sec	150g
Mandorle	Max	15 sec	100g
Pane	Max	5-10 sec	1 fetta
Cipolle	Max	10-15 sec	200g
Biscotti	Max	15-20 sec	140g
Parmigiano	Max	15 sec	200g
Carote	Max	10-15 sec	80g
Aglio	Max	10-15 sec	90g



(solo per Mod. 603)

Alimento	Velocità	Tempo	Quantità
Carne	Max	15-20 sec	800g
Formaggio	Max	40-50 sec	800g
Erbe varie	Max	50-60sec	300g
Cipolle	Max	15-20 sec	800g
Noci	Max	40-50 sec	500g
Mandorle	Max	40-50 sec	500g
Cioccolato	Max	15-20 sec	600g
Carote	Max	50-60 sec	800g



(solo per Mod. 603)

Alimento	Velocità	Tempo	Quantità
Verdure cotte	da Min a Max	30-40 sec	-
Patate cotte	da Min a Max	30-40 sec	-

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 persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
8. This appliance must not be used by children. Keep the appliance and related cord out of reach of children.
9. Children shall not play with the appliance.
10. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
11. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
12. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
13. Keep the power cord away from sharp edges. Do not wrap the power cord around the appliance.
14. Do not use the appliance close to sinks. Do not use with wet hands.
15. Before starting the appliance, make sure it is perfectly assembled.
16. Never use the appliance empty.
17. NE TOUCHEZ JAMAIS LES PARTIES EN MOUVEMENT.
18. Handle blades with care to prevent injury.



19. **ATTENTION: INSERT THE BLADE BEFORE FOOD TO BE CHOPPED.**
Before removing the lid, wait for the blade to stop completely.
20. Do not use appliance if blades are damaged.
21. Do not use the appliance to mince overly hard food (such as meat with bone).
22. Make sure the motor unit is not running before inserting or removing the attachments, when cleaning it or when it is not used.
23. Do not put your hands and do not insert metal tools (forks, knives, etc.) in the various attachments during operation.
24. Never put long hair or loose clothing close to the operating blade.
25. Before removing the motor body, allow the various attachment to stop completely (blades, whisks).
26. Disconnect the power cord in the event of failure during use or when the appliance is not used.
27. The appliance has been conceived for a limited use of max 1 minute. Switch the appliance off after 1 minute in case of liquid food and after 30 seconds in case of solid food. Allow the appliance to cool down at least 30 minutes at ambient temperature before a new use to avoid to overload the motor.
28. If the blade does not rotate or it does not rotate freely, to avoid damages, stop its operation immediately. In this case, unplug the appliance. Check there are no hindrances in the container and make sure food is not too hard or that the container is not too full.
29. The appliance is intended to chop food and blend various types of food.
30. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
31. 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.
32. 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.
33. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
34. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.

35. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
36. This appliance conforms to the directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
37. 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.
38. 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.
39. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
40.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- | | |
|--|---------------------------------------|
| A Speed adjusting dial | only for Mod. 603: |
| B Min speed / speed setting button | R Food presser |
| C Turbo speed button | S Food Processor attachment lid |
| D Motor body | T Housing for motor body |
| E Graduated container | U Food processor blade |
| F Lid / anti-slip mat | V Food processor goblet |
| G Hand blender shaft | Z Lid unlocking lever |
| H Wire whisk attachment | X Food processor blade assembly shaft |
| I Fitting for potato masher (only for Mod. 603) | Y Non-slip rubber ring |
| L Potato masher (only for Mod. 603) | K Blade support |
| I Non-slip base | W Slicing blade |
| N Chopper blade assembly shaft | J Blade for grating/julienne cutting |
| O Chopper goblet | |
| P Chopper blade | |
| Q Chopper lid | |

ATTENTION:

After having removed the appliance from its package, before using it for the first time, thoroughly wash all parts which will come into contact with food using water and mild soap.

Even if the appliance is at standstill, unplug it before fitting or removing single parts or before cleaning.

USE OF HAND-HELD BLENDER, WIRE WHISK, POTATO MASHER**Hand-held blender**

- Mount the motor body (D) onto the shaft (G): put the two parts close and rotate the motor body clockwise until it clicks in place (Fig. 2).
- The hand blender (G) is suitable for preparing sauces, soups, mayonnaise, and milkshakes.

Wire whisk

- Mount the motor body (D) onto the wire whisk (G): put the two parts close and rotate the motor body clockwise until it clicks in place (Fig. 2).
The wire whisk (H) serves to whip cream and egg whites and for soft mixtures.

Potato masher (only for Mod. 603)

The potato masher can be used to mash fruit and vegetable, as potatoes, pumpkin, tomatoes, plums, and apples.

Before use, cook vegetables, peel and remove the seeds or the hard parts, if necessary.

- Mount the fitting (I) onto the potato masher (L): put the two parts closer and rotate the fitting clockwise until it clicks in place (Fig. 3).
- Mount the motor body (D) onto the potato masher (L): put the two parts close and rotate the motor body until it clicks in place (Fig. 2).
- During use, move the appliance in the ingredients with a slight movement from up to down until it reaches the required consistency.

Instructions for use

- After having assembled the appliance, plug it in, put it into food (Fig. 4) and start it by pressing the minimum speed button (B). Only after few seconds, according to preparation and kind of food, it is possible to set a higher speed increasing it gradually by rotating the apposite top dial (A). According to use, it is possible to set also the max speed "Turbo" by pressing the apposite button (C).

The best performance of the appliance is achieved through a pulse mode by pressing the button (B-C) for a very short time (2-3 seconds).

- The hand blender (G) and the wire whisk (H) can be used with the supplied graduated container (E). The hand blender (F) can be put directly into the saucepan containing hot food, after having removed it first from the heat to prevent overheating. After use in the graduated container (E), cover with the lid (F).

To avoid splashes during processing, it is advisable to use containers having high edges and turn the appliance on/off whilst it is in the container with food. It is also advisable to use it in an intermittent mode for a best quality of the product and to prevent an unnecessary overheating of

the appliance motor. Never process hot food to prevent the risk of burning.

After switching off, allow the blade to stop before removing the appliance from food and continue preparation.

ATTENTION:

Before removing the motor body (D), allows the blade to stop completely and then unplug the appliance.

- Rotate the hand blender shaft (G) or the wire whisk (H) or the potato masher (L) to remove it.

WARNING

In case the appliance does not work, check the attachments are properly inserted.

Do not use the potato masher with solid or raw food to avoid damaging the blade.

Do not use the appliance in a saucepan in contact with heat sources.

Always remove the saucepan from the heat source, place is on a stable flat surface and allow it to cool down.

For a thin, smooth ground, if necessary, remove food from the side of the container and bring it to the centre using an apposite spatula.

USING THE CHOPPER ATTACHMENT

- Mount the blade (P) on the shaft (N) of the goblet (O) (Fig. 5).

ATTENTION:

Handle blades with care to prevent injury.

INSERT THE BLADE BEFORE FOOD TO BE CHOPPED. Before removing the lid, wait for the blade to stop completely.

- Cut food into small pieces (1.5 x 1.5 cm) and insert it into the goblet (O).
- Fit the lid (Q) on the goblet (O) and rotate clockwise until it completely locks, (Fig. 6). Make sure the upper part of the blade (P) is properly inserted in the apposite housing on the lid base.

ATTENTION:

Before using the appliance, make sure the blades and the lid are properly mounted.

- Place the motor body (D) on the lid (Q). Rotate the motor body clockwise until it clicks in place (Fig. 7).
- Assemble the appliance and start it by pressing the minimum speed button (B). Only after few seconds, according to preparation and kind of food, it is possible to increase the speed by pressing the relevant top dial (A).

According to use, it is possible to set also the max speed "Turbo" by pressing the apposite button (C).

The best performance of the appliance is achieved through a pulse mode by pressing the button (B-C) for a very short time (2-3 seconds).

ATTENTION:

In case the appliance does not work, check the attachments are properly inserted.

- For a thin, smooth mix, if necessary, remove food from the side of the goblet (O) and bring it to the centre using an apposite spatula, after having removed the motor body (D) and the lid (Q).
- To interrupt the operation, just release the speed button pressed (B-C). The appliance allows to chop food in very short time.

FOOD PROCESSOR ATTACHMENT LID (only for Mod. 603)

The food processor can be used for chopping, slicing, mincing, grating.

WARNING

Before use, place the non-slip rubber ring (Y) on the goblet base (Fig. 8).

Chopping, mincing

- Fit the blade (U) on the shaft (X) of the food processor goblet (V), (Fig. 9).
- Cut food into small pieces (1.5 x 1.5 cm) and insert it into the container (V).

ATTENTION:

Do not insert food above the max level indicated on the goblet (V).

- Insert the lid (S) on the goblet (V): press the lid unlocking lever (Z) (Fig. 10) and at the same time rotate the lid clockwise until the lid unlocking lever (Z), when released, locks on the reference notch on the lid (Fig. 11).
- Place the motor body (D) in the apposite housing (T) on the lid (S), (Fig. 12). Rotate the motor body clockwise until it clicks in place.
- Plug appliance in and start it by pressing the minimum speed button (B). Only after few seconds, according to preparation and kind of food, it is possible to set a higher speed increasing it gradually by rotating the apposite top dial (A). According to use, it is possible to set also the max speed "Turbo" by pressing the apposite button (C). The best performance of the appliance is achieved through a pulse mode by pressing the button (B-C) for a very short time (2-3 seconds).
- If it is necessary to add ingredients during operation, use the opening on the lid (S). Press inserted food using the food presser (R) (Fig. 13).
- To interrupt the operation, just release the speed button pressed (B-C). The appliance allows to chop food in very short time.
- For a thin, smooth ground, if necessary, remove food from the side of the goblet and bring it to the centre using an apposite spatula, after having unplugged it and having removed the lid (S).
- To remove the lid (S), press the lid unlocking lever (Z) by lifting it and at the same time rotate the lid counter-clockwise.

WARNING

Blades are sharp, handle them with care.

To prevent personal injuries and appliance damages, always keep hands and kitchenware out of operating blades and discs.

Make sure the lid is properly locked before starting the appliance.

Do not operate the appliance for more than continuous 30 seconds. Await at least 2 minutes before proceeding with a new use.

During operation, never insert food with hands. Always use the food presser.

Do not use your fingers to remove food from the sides of the bowl while the appliance is functioning. Always use the appropriate spatula.

Do not remove food from the sides of the bowl while the appliance is operating. Switch the appliance off first and then unplug it.

Slicing, grating/julienne cutting

- Fit the required blade for slicing (W) or for grating/julienne cutting (J), on the apposite support (K) so that the hole on the insert perfectly fits on the support pin; press the insert downwards until it locks in place (Fig. 14).
- Mount the support (K) complete on the shaft (X) of the food processor goblet (V) with the blade upwards (Fig. 15).
- Fit the lid (S) on the goblet (V) and proceed as indicated in the paragraph "Chopping".

ATTENTION:

Blades are sharp, handle them with care.

CLEANING AND MAINTENANCE

ATTENTION:

NEVER IMMERSE THE APPLIANCE BODY, THE PLUG AND THE POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS, USE A DAMP CLOTH FOR CLEANING.

EVEN WHEN NOT IN USE, UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE MOUNTING OR REMOVING THE SINGLE PARTS OR BEFORE CLEANING.

Blades are sharp, handle them with care.

- Remove all attachments used, by operating in the reverse way compared to the assembly operations previously described.
- Use a slightly wet cloth for cleaning the motor body (D).
- The chopper goblet (O), the food processor goblet (V), the potato masher (L) and the blades (P-U-W-J) can be washed in the top part of the dishwasher at a max. temperature of 50°C/ 122°F. For cleaning the other attachments, it is recommended to wash them under running water using a mild detergent.

ATTENTION:

Do not clean with abrasive sharp objects.

After cleaning, let any part completely dry before mounting.

QUANTITY / TIMES OF USE OF ACCESSORIES



Food	Speed	Time	Quantity
Soup	Max	20 sec	-
Mayonnaise	Max	50-60 sec	-
Smoothie	Max	20 sec	-



Food	Speed	Time	Quantity
Meat	Max	10-15 sec	250g
Various herbs (ex. parsley)	Max	10 sec	30g
Walnuts	Max	15-20 sec	150g
Almonds	Max	15 sec	100g
Bread	Max	5-10 sec	1 slice
Onions	Max	10-15 sec	200g
Biscuits	Max	15-20 sec	140g
Parmesan cheese	Max	15 sec	200g
Carrots	Max	10-15 sec	80g
Garlic	Max	10-15 sec	90g



(only for Mod. 603)

Food	Speed	Time	Quantity
Meat	Max	15-20 sec	800g
Cheese	Max	40-50 sec	800g
Various herbs (ex. parsley)	Max	50-60sec	300g
Onions	Max	15-20 sec	800g
Walnuts	Max	40-50 sec	500g
Almonds	Max	40-50 sec	500g
Chocolate	Max	15-20 sec	600g
Carrots	Max	50-60 sec	800g



(only for Mod. 603)

Food	Speed	Time	Quantity
Cooked vegetables	from Min to Max	30-40 sec	-
Cooked potato	from Min to Max	30-40 sec	-

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

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

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent de connaissances et d'expérience dans l'utilisation de l'appareil, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant la sécurité d'emploi de l'appareil et les risques liés à son utilisation.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
9. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
10. Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le cable électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
11. Même lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de défaire les simples parties ou avant de procéder au nettoyage.
12. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
13. Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart des bords tranchants. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
14. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un évier. Ne pas utiliser avec des mains mouillées.
15. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous qu'il est parfaitement assemblé.

16. Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
17. NE JAMAIS TOUCHER LES PIÈCES EN MOUVEMENT.
18. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames pour éviter toute blessure.
19.  ATTENTION : MONTEZ LA LAME AVANT D'INTRODUIRE LES ALIMENTS À HACHER. Attendez que la lame s'arrête complètement avant de retirer le couvercle.
20. N'utilisez pas l'appareil si les lames sont endommagées.
21. N'utilisez pas l'appareil pour hacher des aliments dont la consistance est excessive (par exemple, de la viande avec des os).
22. Assurez-vous que le corps moteur soit arrêté avant d'insérer ou de retirer les accessoires, lors du nettoyage ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
23. Ne mettez pas vos mains ou des ustensiles métalliques (fourchettes, couteaux, etc.) dans les différents accessoires pendant le fonctionnement.
24. N'approchez pas les cheveux longs ou les vêtements amples de la lame pendant qu'elle fonctionne.
25. Avant de retirer le corps moteur, attendez l'arrêt complet des différents accessoires (lames, fouets).
26. Débranchez le cordon de la prise de courant en cas d'anomalie pendant le fonctionnement ou si l'appareil n'est pas utilisé.
27. L'appareil est conçu pour une période d'utilisation limitée de 1 minute maximum. Éteignez l'appareil après 1 minute pour les aliments liquides et après 30 secondes pour les aliments solides. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante pendant au moins 30 minutes avant de le réutiliser pour éviter de surcharger le moteur.
28. Si la lame ne tourne pas ou si elle a du mal à tourner, arrêtez immédiatement l'appareil pour éviter de l'endommager. Dans ce cas, débranchez l'appareil. Vérifiez l'absence d'obstruction dans le récipient, et que les aliments ne soient pas trop durs ou que le récipient ne soit pas trop plein.
29. L'appareil est conçu pour hacher et mixer différents types d'aliments.
30. Pour débrancher l'appareil, saisissez directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
31. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est défectueux; toutes les réparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent être effectuées exclusivement par le centre de service après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à

prevenir tout risque de danger.

32. 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.
33. Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
34. Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
35. 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.
36. Cet appareil est conforme aux directives 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
37. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
38. 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.
39. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.



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

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

A	Poignée de réglage de la vitesse		uniquement pour le Mod. 603:
B	Touche vitesse minimum / programmation vitesse	R	Presseur
C	Touche vitesse Turbo	S	Couvercle accessoire robot cuisinier
D	Corps moteur	T	Logement pour corps moteur
E	Bol gradué	U	Lame robot cuisinier
F	Couvercle / Tapis antidérapant	V	Tasse robot cuisinier
G	Pied mixeur plongeant	Z	Levier déblocage couvercle
H	Accessoire fouet à fils	X	Axe de montage lame robot cuisinier
I	Prise pour presse-purée (uniquement pour le Mod. 603)	Y	Bague en caoutchouc antidérapant
L	Presse-purée (uniquement pour le Mod. 603)	K	Support lame
M	Base antidérapante	W	Lame à tranches
N	Axe de montage lame à hacher	J	Lame à râper/couper à la julienne
O	Tasse mixeur		
P	Lame à hacher		
Q	Couvercle mixeur		

ATTENTION :

Après avoir sorti l'appareil de son emballage, avant la première utilisation, lavez soigneusement à l'eau et au savon neutre toutes les parties qui entrent en contact avec des denrées alimentaires.

Même si l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le de la prise électrique avant d'assembler ou de retirer ses composants ou avant de le nettoyer.

UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT, FOUET À FILS, PRESSE-PURÉE

Mixeur plongeant

- Monter le corps moteur (D) sur le pied (G) : assembler les deux parties et faire tourner le corps moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le déclic de verrouillage (Fig. 2).
- Le mixeur plongeant (G) est un appareil utile pour préparer des sauces, des soupes, de la mayonnaise et des milkshakes.

Fouet à fils

- Monter le corps du moteur (D) sur le fouet à fils (H) : rapprocher les deux parties et tourner le corps du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le déclic de verrouillage (Fig. 2).
- Le fouet (H) sert à fouetter la crème fraîche, à monter les blancs en neige et à préparer des pâtes molles.

Presse-purée (uniquement pour le Mod. 603)

Le presse-purée peut être utilisé pour écraser les fruits et les légumes cuits comme les pommes de terre, les courgettes, les tomates, les prunes et les pommes.

Avant de les utiliser, faites cuire les légumes, épluchez-les et retirez les pépins ou les parties dures si nécessaire.

- Monter la prise (I) sur le presse-purée (L) : rapprocher les deux parties et tourner la prise du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le déclic de verrouillage (Fig. 3).
- Monter le corps moteur (D) sur le presse-purée assemblé (L) : rapprocher les deux parties et tourner le corps du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le déclic de verrouillage (Fig. 2).
- Pendant l'utilisation, déplacez l'appareil dans les ingrédients en effectuant un léger mouvement de haut en bas jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Instructions d'emploi

- Une fois l'appareil assemblé, branchez la fiche électrique dans une prise de courant, plongez l'appareil dans la nourriture (Fig. 4) et mettez-le en marche en appuyant sur la touche vitesse minimum (B). Ce n'est qu'après quelques instants, en fonction de la préparation et des aliments, qu'il est possible de régler une vitesse plus élevée, en l'augmentant progressivement en tournant le bouton supérieur (A). Selon l'utilisation, il est également possible d'utiliser la vitesse maximum « Turbo » en appuyant sur la touche appropriée (C).

L'utilisation optimale de l'appareil se fait par impulsion en appuyant sur la touche (B-C) pendant un temps très court (2-3 secondes).

- Le mixeur plongeant (G) et le fouet à fils (H) peuvent être utilisés avec le bol gradué (E) fournie avec l'appareil. Le mixeur plongeant (G) peut également être utilisé directement immergé dans la casserole contenant les aliments chauds, après l'avoir retirée du feu pour éviter les surchauffes. À la fin de l'utilisation dans le bol gradué (E), couvrir la préparation avec le couvercle (F).

Pour éviter les éclaboussures pendant l'utilisation, il est conseillé d'utiliser des récipients à bords hauts et de mettre en marche et d'éteindre l'appareil lorsqu'il est immergé dans le récipient contenant les aliments ; il est recommandé par ailleurs de l'utiliser par intermittence, car c'est la seule façon d'obtenir un produit de meilleure qualité et d'éviter une surchauffe inutile du moteur de l'appareil. Ne mélangez pas les aliments bouillants pour éviter les brûlures.

Après l'arrêt de l'appareil, attendez que la lame s'arrête avant d'extraire le mixeur hors des aliments et de poursuivre la préparation.

ATTENTION :

Avant de retirer le corps moteur (D), attendez l'arrêt complet de la lame, puis débranchez l'appareil de la prise de courant.

- Tournez la tige du mixeur plongeant (G), le fouet à fil (H) ou le presse-purée (L) pour les extraire.

ATTENTION

Si l'appareil ne démarre pas, vérifiez que les accessoires soient correctement assemblés.

N'utilisez pas le presse-purée avec des aliments solides ou crus pour éviter d'endommager l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil dans une casserole en contact avec une source de chaleur. Retirez toujours la casserole de la source de chaleur, posez-la sur une surface plane et stable et laissez-la refroidir.

Pour obtenir un mélange homogène, retirez, si nécessaire, les aliments de la paroi du récipient et regroupez-les au centre avec une spatule.

UTILISATION ACCESSOIRE MIXEUR

- Assemblez la lame (P) sur l'axe (N) de la tasse (O) (Fig. 5).

ATTENTION :

Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames pour éviter toute blessure.

MONTEZ LA LAME AVANT D'INTRODUIRE LES ALIMENTS À HACHER. Attendez que la lame soit complètement refroidie avant de retirer le couvercle.

- Coupez les aliments en petits morceaux (1,5 x 1,5 cm) et placez-les dans le bol (O).
- Placez le couvercle (Q) sur la tasse (O) et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à son verrouillage (Fig. 6). Vérifiez que la partie supérieure de la lame (P) est entrée correctement dans la fente prévue à la base du couvercle.

ATTENTION :

Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les lames et le couvercle sont parfaitement montés.

- Positionnez le corps du moteur (D) sur le couvercle (Q). Tournez le corps du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le déclic de verrouillage (Fig. 7).
- Une fois l'appareil monté, mettez-le en marche en appuyant sur le bouton de vitesse minimum (B). Ce n'est qu'après quelques instants, en fonction de la préparation et des aliments, qu'il est possible de régler une vitesse plus élevée en tournant le bouton supérieur (A).

Selon l'utilisation, il est également possible d'utiliser la vitesse maximum « Turbo » en appuyant sur la touche appropriée (C).

L'utilisation optimale de l'appareil se fait par impulsion en appuyant sur la touche (B-C) pendant un temps très court (2-3 secondes).

ATTENTION :

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez que vous avez inséré les accessoires correctement.

- Pour obtenir un hachis fin et homogène, retirez, si nécessaire, les aliments de la paroi du bol (O) en les regroupant vers le centre avec une spatule, après avoir retiré le corps moteur (D) et le couvercle (Q).
- Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil, il suffit de relâcher le bouton de vitesse enfoncé (B-C) ; l'appareil permet de hacher les aliments en un temps très court.

EMPLOI ACCESSOIRE ROBOT CUISINIER (uniquement pour le Mod. 603)

L'accessoire robot cuisinier peut être utilisé pour hacher, trancher, émincer et râper.

ATTENTION

Avant l'utilisation, positionnez l'anneau en caoutchouc antidérapant (Y) à la base de la tasse (Fig. 8).

Hacher, déchiqueter

- Assemblez la lame (U) sur l'axe (X) de la tasse du robot cuisinier (V) (Fig. 9).
- Coupez les aliments en petits morceaux (1,5 x 1,5 cm) et placez-les dans la tasse (V).

ATTENTION :

N'insérez pas de denrées alimentaires au-delà du niveau maximum indiqué sur la tasse (V).

- Insérez le couvercle (S) sur la tasse (V) : appuyez sur le levier d'ouverture du couvercle (Z) (Fig. 10) et tournez en même temps le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce que le levier d'ouverture du couvercle (Z) s'enclenche sur l'encoche de référence du couvercle (Fig. 11).
- Positionnez le corps du moteur (D) dans le logement dédié (T) sur le couvercle (S) (Fig. 12). Tournez le corps du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le déclic de verrouillage.
- Branchez la fiche électrique dans une prise électrique et démarrez l'appareil en appuyant sur le bouton de vitesse minimum (B). Ce n'est qu'après quelques instants, en fonction de la préparation et des aliments, qu'il est possible de régler une vitesse plus élevée, en l'augmentant progressivement en tournant le bouton supérieur (A).

Selon l'utilisation, il est également possible d'utiliser la vitesse maximum « Turbo » en appuyant sur la touche appropriée (C).

L'utilisation optimale de l'appareil se fait par impulsion en appuyant sur la touche (B-C) pendant un temps très court (2-3 secondes).

- Pendant le fonctionnement, ajoutez éventuellement les aliments nécessaires à travers le trou du couvercle (S). Poussez les aliments à l'aide du presseur (R) (Fig. 13).
- Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil, il suffit de relâcher le bouton de vitesse enfoncé (B-C) ; l'appareil permet de hacher les aliments en un temps très court.
- Pour obtenir un hachis fin et homogène, retirez, si nécessaire, les aliments de la paroi du bol en les regroupant vers le centre avec une spatule, après avoir débranché la fiche de la prise de courant et après avoir retiré le couvercle (S).
- Pour retirer le couvercle (S), soulevez le levier d'ouverture du couvercle (Z) en tournant simultanément le couvercle dans le sens anti-horaire.

ATTENTION

Les lames sont tranchantes, manipulez-les avec précaution.

Pour éviter de vous blesser et d'endommager l'appareil, gardez toujours les mains et les ustensiles de cuisine loin des lames et des disques en mouvement.

Veillez à bien verrouiller le couvercle avant d'utiliser l'appareil.

Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes consécutives. Attendez au moins 2 minutes entre chaque démarrage.

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais d'aliments avec vos mains. Utilisez toujours le presseur.

N'utilisez pas vos doigts pour retirer les aliments des parois du bol pendant que l'appareil fonctionne. Utilisez toujours une spatule adaptée.

Ne retirez pas les aliments des parois du bol pendant que l'appareil fonctionne. Éteignez d'abord l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation.

Trancher, râper/couper en julienne

- Insérez la lame désirée, pour trancher (W) ou pour râper/couper en julienne (J), sur son support (K) de manière à ce que le trou de l'insert s'engage parfaitement dans la goupille du support ; poussez l'insert vers le bas jusqu'au déclic de verrouillage (Fig. 14).
- Assemblez le support (K) complet sur l'axe (X) de la tasse du robot cuisinier (V), avec la lame dirigée vers le haut (Fig. 15).
- Placez le couvercle (S) sur la tasse (V) et procédez comme indiqué au paragraphe « Hacher ».

ATTENTION :

Les lames sont tranchantes, manipulez-les avec précaution.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION :

NE JAMAIS PLONGER LE CORPS DE L'APPAREIL, LA FICHE ET LE CORDON ÉLECTRIQUE SOUS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, UTILISER UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.

MÊME QUAND L'APPAREIL N'EST PAS EN FONCTION, DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ÉLECTRIQUE AVANT D'INTRODUIRE OU DE RETIRER LES DIFFÉRENTS COMPOSANTS OU AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE.

Les lames sont tranchantes, manipulez-les avec attention.

- Retirez tous les accessoires utilisés, en agissant dans le sens inverse de celui décrit ci-dessus pour le montage.
- Utilisez un chiffon légèrement humide pour nettoyer le corps moteur (D).
- La tasse mixeur (O), la tasse du robot cuisinier (V), le presse-purée (L) et les lames (P-U-W-J) peuvent être lavés au lave-vaisselle sur la clayette supérieure à une température maximum de 50°C/122°F. Pour le nettoyage des autres accessoires, il est recommandé de les laver à l'eau courante avec un détergent neutre.

ATTENTION :

Ne nettoyez pas l'appareil et ses composants avec des objets pointus ou abrasifs.

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

QUANTITÉ / TEMPS D'UTILISATION DES ACCESSOIRES



Aliment	Vitesse	Temps	Quantité
Soupe	Max	20 sec	-
Mayonnaise	Max	50-60 sec	-
Smoothie	Max	20 sec	-



Aliment	Vitesse	Temps	Quantité
Viande	Max	10-15 sec	250g
Herbes diverses (ex. persil)	Max	10 sec	30g
Noix	Max	15-20 sec	150g
Amandes	Max	15 sec	100g
Pain	Max	5-10 sec	1 tranche
Oignons	Max	10-15 sec	200g
Biscuits	Max	15-20 sec	140g
Parmesan	Max	15 sec	200g
Carottes	Max	10-15 sec	80g
Ail	Max	10-15 sec	90g



(uniquement pour le Mod. 603)

Aliment	Vitesse	Temps	Quantité
Viande	Max	15-20 sec	800g
Fromage	Max	40-50 sec	800g
Herbes diverses	Max	50-60sec	300g
Oignons	Max	15-20 sec	800g
Noix	Max	40-50 sec	500g
Amandes	Max	40-50 sec	500g
Chocolat	Max	15-20 sec	600g
Carottes	Max	50-60 sec	800g



(uniquement pour le Mod. 603)

Aliment	Vitesse	Temps	Quantité
Légumes cuits	de Min à Max	30-40 sec	-
Pommes de terre cuites	de Min à Max	30-40 sec	-

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen im Umgang mit dem Gerät benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
8. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
9. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
10. Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
11. Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ziehen sie den Netzstecker aus der Dose, bevor Sie die einzelnen Teile einsetzen oder die Reinigung vornehmen.
12. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
13. Halten Sie das Netzkabel von scharfen Kanten fern. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Waschbecken. Nicht mit nassen Händen verwenden.
15. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass es perfekt montiert ist.
16. Betreiben Sie das Gerät nicht im Leerlauf.
17. BERÜHREN SIE NIEMALS BEWEGLICHE TEILE.

18. Seien Sie beim Umgang mit den Messern sehr vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.



19. **ACHTUNG:** SETZEN SIE DAS SCHNEIDEMESSER VOR DEN ZU ZERKLEINERNDEN LEBENSMITTELN EIN. Warten Sie mit dem Abnehmen des Deckels, bis das Schneidemesser vollständig zum Stillstand gekommen ist.
20. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Schneidemesser beschädigt sind.
21. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern von Lebensmitteln mit einer übermäßigen Konsistenz (z. B. Fleisch mit Knochen).
22. Stellen Sie sicher, dass die Motoreinheit vor dem Einsetzen oder Entfernen von Zubehör, beim Reinigen oder bei Nichtgebrauch nicht läuft.
23. Stecken Sie während des Betriebs nicht Ihre Hände oder metallische Utensilien (Gabeln, Messer, etc.) in das Zubehör.
24. Bringen Sie keine langen Haare oder lose Kleidung in die Nähe des Schneidemessers, während es in Betrieb ist.
25. Warten Sie vor dem Abnehmen der Motoreinheit, bis die verschiedenen Zubehörteile (Messer, Schneebesen) vollständig zum Stillstand gekommen sind.
26. Ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose, wenn während des Betriebs eine Störung auftritt oder wenn das Gerät nicht benutzt wird.
27. Das Gerät ist für eine begrenzte Nutzungsdauer von max. 1 Minute ausgelegt. Schalten Sie das Gerät bei flüssigen Speisen nach 1 Minute und bei festen Speisen nach 30 Sekunden aus. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es wieder benutzen, um eine Überlastung des Motors zu vermeiden.
28. Sollte sich das Schneidemesser nicht oder nur schwer drehen lassen, stellen Sie den Betrieb sofort ein, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker des Geräts. Prüfen Sie, dass keine Verstopfungen im Behälter vorhanden sind, dass die Lebensmittel nicht zu hart sind oder dass der Behälter nicht zu voll ist.
29. Das Gerät ist zum Zerkleinern und Mixen verschiedener Lebensmittel geeignet.
30. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
31. 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.

32. 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.
33. Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.
34. Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
35. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HASUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
36. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2014/35/EU und EMV 2014/30/EU, sowie mit der EG- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
37. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
38. 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.
39. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.



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

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

GERÄTEBESCHREIBUNG (Abb. 1)

- | | |
|--|---|
| A Drehregler zur Einstellung der Geschwindigkeit | nur für Mod. 603: |
| B Taste minimale Geschwindigkeit / Geschwindigkeitseinstellung | R Stößel |
| C Taste für die Geschwindigkeit Turbo | S Zubehör-Deckel für den Multifunktionsbecher |
| D Motoreinheit | T Gehäuse für Motoreinheit |
| E Messbecher | U Schneidemesser Multifunktionsbecher |
| F Abdeckung / Anti-Rutsch-Matte | V Multifunktionsbecher |
| G Schaft des Stabmixers | Z Deckelöffnungshebel |
| H Schneebesen-Aufsatz | X Befestigungsschaft für den Multifunktionsbecher |
| I Kartoffelstampfer-Aufsatz (nur für Mod. 603) | Y Anti-Rutsch-Gummiring |
| L Kartoffelstampfer (nur für Mod. 603) | K Schneidemesser-Halterung |
| M Rutschfester Fuß | W Schneidemesser „Scheiben“ |
| N Montageachse des Schneidmessers | J Schneidemesser „Raspeln/Julienne“ |
| O Mixbecher | |
| P Schneidemesser | |
| Q Mixbecher-Deckel | |

ACHTUNG:

Waschen Sie nach der Entnahme des Geräts aus der Verpackung alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bei der ersten Benutzung sorgfältig mit Wasser und neutraler Seife.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, auch wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Sie einzelne Teile montieren oder entfernen oder bevor Sie es reinigen.

VERWENDUNG VON STABMIXER, SCHNEEBESEN UND PÜRIERSTAB

Stabmixer

- Montieren Sie die Motoreinheit (D) auf den Schaft (G): Bringen Sie die beiden Teile zusammen und drehen Sie die Motoreinheit im Uhrzeigersinn, bis Sie das Klicken hören, das die Verriegelung der Motoreinheit bestätigt (Abb. 2).
- Der Stabmixer (G) ist ein nützliches Gerät für die Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise und Milchshakes.

Schneebesen

- Montieren Sie das Motorgehäuse (D) auf den Schneebesen (H): Bringen Sie die beiden Teile zusammen und drehen Sie die Motoreinheit im Uhrzeigersinn, bis Sie das Klicken hören, das die Verriegelung der Motoreinheit bestätigt (Abb. 2).
- Der Schneebesen (H) wird zum Aufschlagen von Sahne und Eiweiß und für weiche Mischungen verwendet.

Pürierstab (nur für Mod. 603)

Der Pürierstab kann zum Pürieren von gekochtem Obst und Gemüse wie Kartoffeln, Kürbis, Tomaten, Pflaumen und Äpfeln verwendet werden. Kochen Sie das Gemüse vor der Verwendung, schälen Sie es und entfernen Sie ggf. Kerne oder harte Teile.

- Montieren Sie den Anschluss (I) auf den Pürierstab (L): Bringen Sie die beiden Teile zusammen und drehen Sie den Anschluss im Uhrzeigersinn, bis er einrastet (Abb. 3).
- Montieren Sie die Motoreinheit (D) auf den zusammengebauten Pürierstab (L): Bringen Sie die beiden Teile zusammen und drehen Sie die Motoreinheit, bis Sie das Klicken hören, das die Verriegelung der Motoreinheit bestätigt (Abb. 2).
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs mit einer leichten Auf-Ab-Bewegung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Gebrauchsanweisung

- Stecken Sie nach dem Zusammenbau des Gerätes den Netzstecker in eine Steckdose, tauchen Sie das Gerät in Lebensmittel ein (Abb. 4) und nehmen Sie es durch Drücken der Taste für die Mindestgeschwindigkeit (B) in Betrieb. Nach einigen Augenblicken kann, je nach Zubereitung und Lebensmittel, eine höhere Geschwindigkeit eingestellt werden, die durch Drehen des oberen Knopfes (A) schrittweise erhöht wird. Je nach Verwendung ist es auch möglich, die maximale Geschwindigkeit „Turbo“ durch Drücken der entsprechenden Taste (C) zu nutzen.

Die optimale Nutzung des Geräts erfolgt im Impulsbetrieb durch sehr kurzes, intermittierendes Drücken der Taste (B-C) (für 2-3 Sekunden).

- Der Stabmixer (G) und der Schneebesen (H) können mit dem mitgelieferten Messbecher (E) verwendet werden. Der Stabmixer (G) kann auch direkt in den Topf mit den heißen Speisen eingetaucht werden, nachdem dieser vom Herd genommen wurde, um eine Überhitzung zu vermeiden. Am Ende des Gebrauchs im Messbecher (E) decken Sie diesen mit dem Deckel (F) ab.

Um ein Verspritzen der Lebensmittel während der Verarbeitung zu vermeiden, ist es ratsam, Behälter mit hohem Rand zu verwenden und das Gerät zu starten und auszuschalten, während es in den Behälter mit den Lebensmitteln eingetaucht ist; es wird auch empfohlen, es intermittierend zu verwenden, da nur so eine bessere Produktqualität erzielt und eine unnötige Überhitzung des Gerätemotors vermieden werden kann. Pürieren Sie keine kochenden Speisen, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.

Warten Sie nach dem Ausschalten, bis das Schneidemesser zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät von den Lebensmitteln entfernen und mit der Zubereitung fortfahren.

ACHTUNG:

Warten Sie vor dem Abnehmen der Motoreinheit (D), bis das Schneidemesser vollständig zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

- Drehen Sie den Schaft des Stabmixers (G), den Schneebesenaufsatz (H) oder den Pürierstab (L), um ihn zu entfernen.

ACHTUNG

Wenn das Gerät nicht startet, prüfen Sie, ob Sie das Zubehör richtig aufgesetzt haben.

Verwenden Sie den Pürierstab nicht mit festen oder rohen Lebensmitteln, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Topf, der in Kontakt mit einer Wärmequelle ist. Nehmen Sie den Topf immer von der Wärmequelle, stellen Sie ihn auf eine stabile, ebene Fläche und lassen Sie ihn abkühlen.

Um eine homogene Mischung zu erhalten, lösen Sie die Lebensmittel ggf. von der Behälterwand und bringen sie mit Hilfe eines Spatels zur Mitte.

VERWENDUNG DES MIXBECHERS

- Montieren Sie das Schneidmesser (P) auf den Schaft (N) des Mixbechers (O) (Abb. 5).

ACHTUNG:

Seien Sie beim Umgang mit den Messern sehr vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.

SETZEN SIE DAS SCHNEIDMESSER VOR DEN ZU ZERKLEINERNDEN LEBENSMITTELN EIN. Warten Sie mit dem Abnehmen des Deckels, bis das Schneidmesser vollständig zum Stillstand gekommen ist.

- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke (1,5 x 1,5 cm) und geben Sie sie in den Becher (O).
- Setzen Sie den Deckel (Q) auf den Becher (O) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er vollständig verriegelt ist (Abb. 6). Vergewissern Sie sich, dass die Oberseite des Schneidmessers (P) korrekt in den dafür vorgesehenen Schlitz im Boden des Deckels eingeführt wurde.

ACHTUNG:

Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass die Messer und die Abdeckung einwandfrei montiert sind.

- Setzen Sie die Motoreinheit (D) auf den Deckel (Q). Drehen Sie die Motoreinheit im Uhrzeigersinn, bis Sie das Klicken hören, das die Verriegelung bestätigt (Abb. 7).
- Nachdem das Gerät zusammengebaut wurde, nehmen Sie es durch Drücken der Taste für die Mindestgeschwindigkeit (B) in Betrieb. Erst nach einigen Augenblicken, je nach Zubereitung und Lebensmittel, ist es möglich, durch Drehen des oberen Drehreglers (A) eine höhere Geschwindigkeit einzustellen.

Je nach Verwendung ist es auch möglich, die maximale Geschwindigkeit „Turbo“ durch Drücken der entsprechenden Taste (C) zu nutzen.

Die optimale Nutzung des Geräts erfolgt im Impulsbetrieb durch sehr kurzes, intermittierendes Drücken der Taste (B-C) (für 2-3 Sekunden).

ACHTUNG:

Wenn das Gerät nicht startet, prüfen Sie, ob Sie das Zubehör richtig eingesetzt haben.

- Um fein und homogen zu zerkleinern, entfernen Sie, falls erforderlich, die Masse von der Behälterwand (O) und bringen es mit Hilfe eines Spatels zur Mitte, nachdem Sie die Motoreinheit (D) und den Deckel (Q) entfernt haben.
- Um den Betrieb des Geräts zu stoppen, lassen Sie einfach die gedrückte Geschwindigkeitstaste (B-C) los; das Gerät ermöglicht es Ihnen, Lebensmittel in sehr kurzer Zeit zu zerkleinern.

VERWENDUNG DES MIXBECHER-ZUBEHÖRS (nur für Mod. 603)

Das Multifunktionsbecher-Zubehör kann zum Hacken, Schneiden, Zerkleinern und Reiben verwendet werden.

ACHTUNG

Positionieren Sie vor dem Gebrauch den Anti-Rutsch-Gummiring (Y) am Boden der Schüssel (Abb. 8).

Hacken, Zerkleinern

- Stecken Sie das Schneidemesser (U) auf den Schaft (X) des Multifunktionsbechers (V) (Abb. 9).
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke (1,5 x 1,5 cm) und geben Sie sie in den Becher (V).

ACHTUNG:

Füllen Sie die Lebensmittel nicht über die auf dem Becher (V) angegebene maximale Füllhöhe hinaus ein.

- Setzen Sie den Deckel (S) auf den Becher (V): Drücken Sie den Deckelöffnungshebel (Z) (Abb. 10) und drehen Sie gleichzeitig den Deckel im Uhrzeigersinn, bis der Deckelöffnungshebel (Z) durch Loslassen auf der entsprechenden Kerbe am Deckel selbst einrastet (Abb. 11).
- Positionieren Sie die Motoreinheit (D) im entsprechenden Gehäuse (T) auf dem Deckel (S) (Abb. 12). Drehen Sie die Motoreinheit im Uhrzeigersinn, bis Sie das Klicken hören, das die Verriegelung bestätigt.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und starten Sie das Gerät durch Drücken der Mindestgeschwindigkeitstaste (B). Nach einigen Augenblicken kann, je nach Zubereitung und Lebensmittel, eine höhere Geschwindigkeit eingestellt werden, die durch Drehen des oberen Knopfes (A) schrittweise erhöht wird.

Je nach Verwendung ist es auch möglich, die maximale Geschwindigkeit „Turbo“ durch Drücken der entsprechenden Taste (C) zu nutzen.

Die optimale Nutzung des Geräts erfolgt im Impulsbetrieb durch sehr kurzes, intermittierendes Drücken der Taste (B-C) (für 2-3 Sekunden).

- Wenn es notwendig ist, während des Betriebs Lebensmittel hinzuzufügen, verwenden Sie die Öffnung im Deckel (S). Drücken Sie die hinein gegebenen Lebensmittel mit Hilfe des Stößels (R) (Abb. 13).
- Um den Betrieb des Geräts zu stoppen, lassen Sie einfach die gedrückte Geschwindigkeitstaste (B-C) los; das Gerät ermöglicht es Ihnen, Lebensmittel in sehr kurzer Zeit zu zerkleinern.
- Um fein und homogen zu zerkleinern, nehmen Sie die Masse ggf. von der Behälterwand und bringen es mit Hilfe eines Spatels in die Mitte, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen und den Deckel (S) abgenommen haben.
- Um den Deckel (S) zu entfernen, drücken Sie den Deckelöffnungshebel (Z), während Sie ihn anheben, und drehen Sie gleichzeitig den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.

ACHTUNG

Die Schneidemesser sind scharf, gehen Sie sie mit Vorsicht vor.

Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden, halten Sie Hände und Küchenutensilien stets von den sich bewegenden Messern und Scheiben fern.

Vergewissern Sie sich, dass der Deckel sicher verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 30 Sekunden am Stück. Warten Sie mindestens 2 Minuten, bevor Sie fortfahren.

Geben Sie Lebensmittel während des Betriebs niemals mit den Händen hinein. Verwenden Sie stets den Stößel.

Verwenden Sie Ihre Finger nicht, um Lebensmittel von den Seiten der Schüssel zu entfernen, während das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie immer einen geeigneten Spatel.

Entfernen Sie keine Lebensmittel von den Seiten der Schüssel, während das Gerät in Betrieb ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Schneiden, raspeln/ Julienne schneiden

- Setzen Sie das gewünschte Schneidemesser, zum Schneiden (W) oder Raspeln/Julienne-Schneiden (J), so in den Schneidemesserhalter (K) ein, dass die Öffnung des Einsatzes perfekt in den Stift des Halters eingreift; drücken Sie den Einsatz nach unten, bis er einrastet (Abb. 14).
- Montieren Sie die komplette Halterung (K) auf den Schaft (X) des Multifunktionsbechers (V), wobei das Schneidemesser nach oben zeigt (Abb. 15).
- Setzen Sie den Deckel (S) auf den Becher (V) und verfahren Sie wie im Abschnitt „Zerkleinern“ beschrieben.

ACHTUNG:

Die Schneidmesser sind scharf, gehen Sie sie mit Vorsicht vor.

REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG:

TAUCHEN SIE DEN KÖRPER DES PRODUKTS, DEN STECKER UND DAS ELEKTRISCHE KABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN, VERWENDEN SIE EIN FEUCHTES TUCH, UM SIE ZU REINIGEN.

AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE, BEVOR SIE EINZELNE TEILE EINSETZEN ODER ENTNEHMEN ODER REINIGEN.

Die Schneidmesser sind scharf, gehen Sie sie mit Vorsicht vor.

- Entfernen Sie alle verwendeten Zubehörteile und gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge wie oben für die Montage beschrieben vor.
- Reinigen Sie die Motoreinheit (D) mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Der Mixbecher (O), der Multifunktionsbecher (V), der Pürierstab (L) und die Schneidmesser (P-U-W-J) können im oberen Korb der Spülmaschine bei einer Temperatur von maximal 50°C/ 122°F gereinigt werden. Für die Reinigung des restlichen Zubehörs empfehlen wir die Reinigung unter fließendem Wasser mit neutralem Spülmittel.

ACHTUNG:

Reinigen Sie nicht mit scharfen oder scheuernden Gegenständen.

Lassen Sie jedes Teil nach der Reinigung gründlich trocknen, bevor Sie es wieder zusammenbauen.

MENGE / VERWENDUNGSZEITEN VON ZUBEHÖRTEILEN



Lebensmittel	Geschwindigkeit	Zeit	Menge
Suppe	Max	20 Sek.	-
Mayonnaise	Max	50-60 Sek.	-
Smoothie	Max	20 Sek.	-



Lebensmittel	Geschwindigkeit	Zeit	Menge
Fleisch	Max	10-15 Sek.	250g
Verschiedene Kräuter (z.B. Petersilie)	Max	10 Sek.	30g
Walnüsse	Max	15-20 Sek.	150g
Mandeln	Max	15 Sek.	100g
Brot	Max	5-10 Sek.	1 Scheibe
Zwiebeln	Max	10-15 Sek.	200g
Kekse	Max	15-20 Sek.	140g
Parmesan	Max	15 Sek.	200g
Möhren	Max	10-15 Sek.	80g
Knoblauch	Max	10-15 Sek.	90g



(nur für Mod. 603)

Lebensmittel	Geschwindigkeit	Zeit	Menge
Fleisch	Max	15-20 Sek.	800g
Käse	Max	40-50 Sek.	800g
Verschiedene Kräuter	Max	50-60Sek.	300g
Zwiebeln	Max	15-20 Sek.	800g
Walnüsse	Max	40-50 Sek.	500g
Mandeln	Max	40-50 Sek.	500g
Schokolade	Max	15-20 Sek.	600g
Möhren	Max	50-60 Sek.	800g



(nur für Mod. 603)

Lebensmittel	Geschwindigkeit	Zeit	Menge
Gekochtes Gemüse	von Min bis Max	30-40 Sek.	-
Gekochte Kartoffeln	von Min bis Max	30-40 Sek.	-

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

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

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. El aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas sin conocimientos o experiencia en el uso del aparato a condición de que estén vigiladas o se les haya facilitado instrucciones sobre cómo usar el aparato de forma segura y hayan comprendido los riesgos inherentes a su empleo.
8. Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
9. Los niños no deben jugar con el aparato.
10. No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos.
11. Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de acoplar o quitar las partes individuales o antes de efectuar la limpieza.
12. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
13. Mantener el cable de alimentación lejos de cantos afilados. No enrollar el cable de alimentación alrededor del aparato.
14. No utilizar el aparato en las proximidades de lavabos. No utilizar con las manos mojadas.
15. Antes de poner en marcha el aparato, asegurarse de que esté perfectamente montado.
16. No accionar el aparato vacío.
17. NO TOCAR NUNCA LAS PARTES EN MOVIMIENTO.

18. Prestar mucha atención al manejar las cuchillas para no herirse.



19. **ATENCIÓN: INTRODUCIR LA CUCHILLA ANTES QUE LOS ALIMENTOS**

A PICAR. Antes de retirar la tapa, esperar a que la cuchilla esté totalmente parada.

20. No utilizar el aparato si las cuchillas están dañadas.

21. No utilizar el aparato para triturar alimentos particularmente duros (por ejemplo: carne con huesos).

22. Asegurarse de que el cuerpo motor no esté en marcha antes de añadir o retirar los accesorios, cuando se limpie o cuando no se utilice.

23. No poner las manos ni introducir herramientas metálicas (tenedores, cuchillos, etc.) en los distintos accesorios durante el funcionamiento.

24. No acercar cabellos largos o prendas de vestir holgadas a la cuchilla en marcha.

25. Antes de retirar el cuerpo motor, esperar a que se detengan completamente los varios accesorios (cuchillas, varillas).

26. Desconectar el cable de la toma en caso de avería durante el uso o de falta de utilización del aparato.

27. El aparato ha sido concebido para un uso de duración limitada máx. de 1 minuto. Apagar el aparato después de 1 minuto en caso de alimentos líquidos y tras 30 segundos en el caso de alimentos sólidos. Dejar enfriar el aparato al menos 30 minutos a temperatura ambiente antes de volver a usar para evitar sobrecargar el motor.

28. En caso de que la cuchilla no gire o gire con dificultad, interrumpir inmediatamente el funcionamiento para no dañar el aparato. En dicho caso, desconectar el aparato. Controlar que no existan impedimentos en el contenedor, que los alimentos no sean demasiado duros o que el contenedor no esté demasiado lleno.

29. El aparato es apropiado para desmenuzar y batir distintos tipos de alimentos.

30. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.

31. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la sustitución del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para prevenir cualquier riesgo.

32. En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.

33. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.

34. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
35. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
36. Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
37. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
38. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
39. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
40.  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- | | |
|---|---|
| A Pomo de regulación velocidad | sólo para Mod. 603: |
| B Botón velocidad mínima / configuración de la velocidad | R Presionador |
| B Botón velocidad Turbo | S Tapa del accesorio robot de cocina |
| D Cuerpo motor | T Alojamiento para cuerpo motor |
| E Vaso graduado | U Cuchilla del robot de cocina |
| F Tapa / Alfombrilla antideslizante | V Taza del robot de cocina |
| G Brazo batidora de inmersión | Z Palanca de desbloqueo de la tapa |
| H Accesorio batidor de varillas | X Eje de montaje de la cuchilla del robot de cocina |
| I Acople para el pasaverduras (sólo para Mod. 603) | Y Anilla de goma antideslizante |
| L Pasaverduras (sólo para Mod. 603) | K Soporte cuchilla |
| M Base antideslizante | W Cuchilla para rebanar |
| N Eje de montaje de la cuchilla de la picadora | J Cuchilla para rallar/cortar en juliana |
| O Taza de la picadora | |
| P Cuchilla de la picadora | |
| Q Tapa de la picadora | |

ATENCIÓN:

Después de haber sacado el aparato de su embalaje y antes de usar por primera vez, lavar meticulosamente con agua y jabón neutro todas las partes que estén en contacto con alimentos.

Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectarlo de la toma de corriente eléctrica antes de montar o retirar las distintas piezas o antes de proceder con la limpieza.

UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN, BATIDOR DE VARILLAS, PASAVERDURAS

Batidora de inmersión

- Montar el cuerpo motor (D) en el brazo (G): acercar las dos partes y girar el cuerpo motor en sentido horario hasta oír el chasquido de bloqueo (Fig. 2).
- La batidora de inmersión (G) es un aparato útil para preparar salsas, sopas, mayonesas y batidos.

Batidor de varillas

- Montar el cuerpo motor (D) en el batidor de varillas (H): acercar las dos partes y girar el cuerpo motor en sentido horario hasta oír el chasquido de bloqueo (Fig. 2).
- El batidos de varillas (H) sirve para montar nata y claras de huevo y para masas blandas.

Pasaverduras (sólo para Mod. 603)

El pasaverduras se puede utilizar para pasar frutas y verduras cocidas como patatas, calabazas, tomates, ciruelas y manzanas.

Antes de usarlo, cocer la verdura, pelarla y quitar las semillas o la partes duras si fuese necesario.

- Montar el acople (I) en el pasaverduras (L): acercar las dos partes y girar el acople en sentido horario hasta oír el chasquido de bloqueo (Fig. 3).
- Montar el cuerpo motor (D) en el pasaverduras ensamblado (L): acercar las dos partes y girar el cuerpo motor hasta oír el chasquido de bloqueo (Fig. 2).
- Durante su utilización, mover el aparato dentro de los ingredientes con un ligero movimiento de arriba abajo hasta lograr la consistencia deseada.

Instrucciones de uso

- Una vez montado el aparato, conectar el enchufe eléctrico en una toma de corriente y luego sumergirlo en los alimentos (Fig. 4) y ponerlo en marcha pulsando el botón de velocidad mínima (B). Solo al cabo de unos instantes, según la preparación y los alimentos, se puede pasar a una velocidad mayor, aumentándola gradualmente girando el correspondiente pomo de la parte superior (A). Dependiendo del uso, también se puede utilizar la velocidad máxima "Turbo" pulsando el botón correspondiente (C).

El uso ideal del aparato es por impulsos pulsando el botón (B-C) por poco tiempo (2-3 segundos).

- La batidora de inmersión (G) y el batidor de varillas (H) se pueden utilizar con el vaso graduado (E) suministrado. La batidora de inmersión (G) también se puede usar directamente en la olla que contiene los alimentos calientes, después de haberla sacado del fuego para evitar el sobrecalen-

tamiento. Una vez terminado de usar el vaso graduado (E), tapar el compuesto con la tapa (F). Se recomienda utilizar recipientes con bordes altos y poner en marcha y apagar el aparato mientras está sumergido en el recipiente con los alimentos para evitar salpicaduras de comida durante el proceso; también se recomienda utilizarlo de forma intermitente, ya que solo así se consigue una mejor calidad del producto y se evitará un sobrecalentamiento innecesario del motor del aparato. No batir alimentos muy calientes para evitar el riesgo de quemaduras.

Después de apagarlo, esperar a que la cuchilla se detenga antes de extraer el aparato de los alimentos y continuar con la preparación.

ATENCIÓN:

Antes de retirar el cuerpo motor (D), esperar a que la cuchilla se detenga completamente y desconectar el enchufe de la toma de corriente.

- Girar el brazo de la batidora de inmersión (G), el accesorio del batidor de varillas (H) o el pasaverduras (L) para retirarlo.

ATENCIÓN

Si el aparato no se pusiera en marcha, verificar si se han colocado correctamente los accesorios.

No utilizar el pasaverduras con alimentos sólidos o crudos para no dañar el aparato.

No utilizar el aparato en una olla en contacto con fuentes de calor.

Sacar siempre la olla de la fuente de calor, colocarla sobre una superficie estable y plana y dejarla enfriar.

Para obtener un compuesto homogéneo retirar el alimento de la pared del contenedor, si fuese necesario, y empujarlo hacia el centro ayudándose con una espátula.

USO DEL ACCESORIO PICADORA

- Montar la cuchilla (P) en el eje (N) de la taza (O) (Fig. 5).

ATENCIÓN:

Prestar mucha atención al manejar las cuchillas para no herirse.

INTRODUCIR LA CUCHILLA ANTES QUE LOS ALIMENTOS A PICAR. Antes de retirar la tapa, esperar a que la cuchilla esté totalmente parada.

- Cortar los alimentos en trozos pequeños (1,5 x 1,5 cm) e introducirlos en la taza (O).
- Colocar la tapa (Q) en la taza (O) y girarla en sentido horario hasta que se bloquee completamente (Fig. 6). Asegurarse de que la parte superior de la cuchilla (P) haya entrado correctamente en el alojamiento previsto en la base de la tapa.

ATENCIÓN:

Antes de utilizar el aparato, asegurarse de haber montado correctamente las cuchillas y la tapa.

- Colocar el cuerpo motor (D) sobre la tapa (Q). Girar el cuerpo motor en sentido horario hasta oír el chasquido de bloqueo (Fig. 7).
- Una vez montado el aparato, ponerlo en marcha pulsando el botón de velocidad mínima (B). Solo

al cabo de unos instantes, según la preparación y los alimentos, se puede pasar a una velocidad mayor girando el correspondiente pomo de la parte superior (A).

Dependiendo del uso, también se puede utilizar la velocidad máxima "Turbo" pulsando el botón correspondiente (C).

El uso ideal del aparato es por impulsos pulsando el botón (B-C) por poco tiempo (2-3 segundos).

ATENCIÓN:

Si el aparato no se pusiera en marcha, verificar si se han colocado correctamente los accesorios.

- Para lograr que el alimento triturado quede fino y homogéneo, retirar el alimento de la pared de la taza (O) si fuese necesario y empujarlo hacia al centro ayudándose con una espátula, después de haber retirado el cuerpo motor (D) y la tapa (Q).
- Para interrumpir el funcionamiento del aparato basta con soltar el botón de velocidad (B-C); el aparato permite triturar los alimentos en poco tiempo.

USO DEL ACCESORIO ROBOT DE COCINA (sólo para Mod. 603)

El accesorio robot de cocina se puede utilizar para triturar, rebanar, desmenuzar, rallar.

ATENCIÓN

Antes de usarlo, colocar el anillo de goma antideslizante (Y) en la base de la taza (Fig. 8).

Triturar, desmenuzar

- Montar la cuchilla (U) en el eje (X) de la taza del robot de cocina (V) (Fig. 9).
- Cortar los alimentos en trozos pequeños (1,5 x 1,5 cm) e introducirlos en la taza (V).

ATENCIÓN:

No introducir alimentos sobrepasando el nivel máximo indicado en la taza (V).

- Colocar la tapa (S) sobre la taza (V): presionar la palanca de desbloqueo (Z) (Fig. 10) y, al mismo tiempo, girar en sentido horario la tapa hasta que la palanca de desbloqueo (Z), al soltarla, quede bloqueada en la marca de referencia de la tapa (Fig. 11).
- Colocar el cuerpo motor (D) en el correspondiente alojamiento (T) de la tapa (S) (Fig. 12). Girar el cuerpo motor en sentido horario hasta oír el chasquido de bloqueo.
- Conectar el enchufe a una toma de corriente y poner en marcha el aparato pulsando el botón de velocidad mínima (B). Solo al cabo de unos instantes, según la preparación y los alimentos, se puede pasar a una velocidad mayor, aumentándola gradualmente girando el correspondiente pomo de la parte superior (A).

Dependiendo del uso, también se puede utilizar la velocidad máxima "Turbo" pulsando el botón correspondiente (C).

El uso ideal del aparato es por impulsos pulsando el botón (B-C) por poco tiempo (2-3 segundos).

- Si durante el funcionamiento fuera necesario añadir alimentos, utilizar el orificio presente en la tapa (S). Empujar los alimentos introducidos con la ayuda del presionador (R) (Fig. 13).
- Para interrumpir el funcionamiento del aparato basta con soltar el botón de velocidad (B-C); el aparato permite triturar los alimentos en poco tiempo.
- Para lograr que el alimento triturado quede fino y homogéneo, retirar el alimento de la pared de

la taza si fuese necesario y empujarlo hacia al centro ayudándose con una espátula, después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente y haber retirado la tapa (S).

- Para quitar la tapa (S), presionar la palanca de desbloqueo de la tapa (Z) levantándola y, al mismo tiempo, girar en sentido antihorario la tapa.

ATENCIÓN

Las cuchillas son afiladas, hay que manipularlas con cuidado.

Para evitar accidentes y daños al aparato, mantener siempre las manos y los enseres de cocina lejos de las cuchillas y de los discos en movimiento.

Asegurarse de haber bloqueado firmemente la tapa antes de poner en marcha el aparato.

No dejar en marcha el aparato por más de 30 segundos seguidos. Esperar al menos 2 minutos antes de volver a utilizarlo.

Durante el funcionamiento, no introducir nunca los alimentos con las manos. Utilizar siempre el presionador.

No utilizar los dedos para retirar los alimentos de las paredes de la taza mientras el aparato esté en marcha. Utilizar siempre una espátula adecuada.

No retirar los alimentos de las paredes de la taza mientras el aparato esté en marcha. Apagar antes el aparato y desconectar el enchufe de alimentación.

Rebanar, rallar/cortar en juliana

- Insertar la cuchilla deseada para rebanar (W) o rallar/cortar en juliana (J) en el pertinente soporte (K) de manera que el orificio situado en el inserto se acople perfectamente en el perno del soporte; presionar el inserto hacia abajo hasta oír el chasquido de bloqueo (Fig. 14).
- Montar el soporte ensamblado (K) en el eje (X) de la taza del robot de cocina (V), con la cuchilla dirigida hacia arriba (Fig. 15).
- Colocar la tapa (S) sobre la taza (V) y proceder como se indica en el apartado "Triturar".

ATENCIÓN:

Las cuchillas son afiladas, hay que manipularlas con cuidado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN:

NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE NI EL CABLE ELÉCTRICO EN AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, UTILIZAR UN PAÑO HÚMEDO PARA SU LIMPIEZA.

INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÁ EN MARCHA, DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE AÑADIR O DE RETIRAR CADA COMPONENTE O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

Las cuchillas son afiladas; hay que manipularlas con cuidado.

- Eliminar todos los accesorios utilizados, procediendo en sentido contrario al descrito anteriormente para el montaje
- Para la limpieza del cuerpo motor (D), utilizar un paño ligeramente húmedo.
- La taza de la picadora (O), la taza del robot de cocina (V), el pasaverduras (L) y las cuchillas (P-U-W-J) pueden lavarse en el lavavajillas, en la bandeja superior, a una temperatura máxima de 50 °C/ 122 °F. Para la limpieza de los accesorios restantes se recomienda un lavado con agua corriente y jabón neutro.

ATENCIÓN:

No limpiar con objetos puntiagudos o abrasivos.

Tras la limpieza, secar cada parte perfectamente antes de volverla a montar.

CANTIDAD / TIEMPOS DE USO DE LOS ACCESORIOS



Alimentos	Velocidad	Tiempo	Cantidad
Sopa	Max	20 seg.	-
Mayonesa	Max	50-60 seg.	-
Batido	Max	20 seg.	-



Alimentos	Velocidad	Tiempo	Cantidad
Carne	Max	10-15 seg.	250g
Hierbas varias (ej. perejil)	Max	10 seg.	30g
Nueces	Max	15-20 seg.	150g
Almendras	Max	15 seg.	100g
Pan	Max	5-10 seg.	1 rebanada
Cebollas	Max	10-15 seg.	200g
Galletas	Max	15-20 seg.	140g
Parmesano	Max	15 seg.	200g
Zanahorias	Max	10-15 seg.	80g
Ajo	Max	10-15 seg.	90g



(sólo para Mod. 603)

Alimentos	Velocidad	Tiempo	Cantidad
Carne	Max	15-20 seg.	800g
Queso	Max	40-50 seg.	800g
Hierbas varias	Max	50-60seg.	300g
Cebollas	Max	15-20 seg.	800g
Nueces	Max	40-50 seg.	500g
Almendras	Max	40-50 seg.	500g
Chocolate	Max	15-20 seg.	600g
Zanahorias	Max	50-60 seg.	800g



(sólo para Mod. 603)

Alimentos	Velocidad	Tiempo	Cantidad
Verduras cocidas	de Min a Máx	30-40 seg.	-
Patatas cocidas	de Min a Máx	30-40 seg.	-

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

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

1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem conhecimento e experiência sobre a utilização do aparelho desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de modo seguro e sobre os riscos inerentes.
8. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
9. As crianças não devem brincar com este aparelho.
10. Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
11. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
12. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
13. Mantenha o cabo de alimentação afastado de arestas cortantes. Não enrole o cabo de alimentação em torno do aparelho.
14. Não utilize o aparelho nas proximidades de lavatórios. Não manuseie o aparelho com as mãos molhadas.
15. Antes de colocar o aparelho para funcionar, verifique se está perfeitamente montado.

16. Não acione o aparelho em vazio.
17. NÃO TOQUE NAS PARTES EM MOVIMENTO.
18. Preste muita atenção ao manusear as lâminas para não se ferir.
19.  ATENÇÃO: MONTE A LÂMINA ANTES DE INTRODUIZIR OS ALIMENTOS. Antes de retirar a tampa, espere que a lâmina esteja completamente parada.
20. Não utilize o aparelho se as lâminas estiverem danificadas.
21. Não utilize o aparelho com alimentos de consistência demasiado dura (exemplo: carne com osso).
22. Assegure-se de que o corpo do motor não está acionado antes de montar ou desmontar os acessórios, antes de limpá-lo ou quando não é utilizado.
23. Não coloque as mãos e não introduza utensílios metálicos (garfos, facas, etc...) nos vários acessórios durante o funcionamento.
24. Não aproxime cabelos compridos ou peças de roupa esvoaçantes da lâmina em funcionamento.
25. Antes de retirar o corpo do motor, espere a paragem completa dos vários acessórios (lâminas, batedores).
26. Desligue a ficha da tomada elétrica em caso de mau funcionamento do aparelho durante a utilização ou quando o aparelho não está a ser utilizado.
27. O aparelho foi concebido para uma utilização de duração limitada de no máximo 1 minuto. Desligue o aparelho após 1 minuto em caso de alimentos líquidos e após 30 segundos em caso de alimentos sólidos. Deixe o aparelho arrefecer pelo menos 30 minutos à temperatura ambiente antes de uma nova utilização para evitar sobrecarregar o motor.
28. No caso de a lâmina não girar ou se girar com dificuldade, para evitar danificar o aparelho, interrompa imediatamente o funcionamento. No caso, desligue o aparelho. Verifique se não há impedimentos no recipiente, se os alimentos não são demasiado duros ou se o recipiente não está excessivamente cheio.
29. O aparelho é indicado para cortar, picar e bater diferentes tipos de alimento.
30. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
31. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.

- 32.No caso de utilizar uma extensão elétrica, verifique se é adequada à potência do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provocar anomalias de funcionamento.
- 33.Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
- 34.Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
- 35.O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
- 36.Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto comos alimentos.
- 37.Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
- 38.Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- 39.Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
40.  Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

A	Manípulo de regulação da velocidade	apenas para Mod. 603:
B	Tecla da velocidade mínima / ativação da velocidade	R Calcador
C	Tecla da velocidade Turbo	S Tampa do robô de cozinha
D	Corpo do motor	T Sede de encaixe do corpo do motor
E	Copo graduado	U Lâmina do robô de cozinha
F	Tampa / Base antiderrapante	V Taça do robô de cozinha
G	Pé do liquidificador de imersão (varinha)	Z Alavanca de abertura da tampa
H	Vara de arames	X Eixo da lâmina do robô de cozinha
I	Engate do esmagador de batatas (apenas para Mod. 603)	Y Anel de borracha antiderrapante
L	Esmagador de batatas (apenas para Mod. 603)	K Suporte da lâmina
M	Base antiderrapante	W Lâmina para fatiar
N	Eixo da lâmina picadora	J Lâmina para ralar/cortar em julienne
O	Taça da picadora	
P	Lâmina picadora	
Q	Tampa da picadora	

ATENÇÃO:

Depois de ter retirado o aparelho da embalagem, antes da primeira utilização lave bem, com água e detergente neutro, todas as partes que entram em contacto com alimentos.

Mesmo com o aparelho parado e não utilizado, desligue-o da tomada elétrica antes de montar ou desmontar os acessórios e antes de iniciar a limpeza.

UTILIZAÇÃO DO LIQUIDIFICADOR DE IMERSÃO (VARINHA), DA VARA DE ARAMES, DO ESMAGADOR DE BATATAS

Liquidificador de imersão (varinha)

- Monte o corpo do motor (D) no pé (G): aproxime as duas partes e rode o corpo do motor no sentido horário até ouvir o estalido de encaixe (Fig. 2).
- O liquidificador de imersão/varinha (G) é um aparelho útil e prático para preparar molhos, cremes, sopas, maionese e batidos.

Vara de arames

- Monte o corpo do motor (D) na vara de arames (H): aproxime as duas partes e rode o corpo do motor no sentido horário até ouvir o estalido de encaixe (Fig. 2).
- A vara de arames (H) serve para bater natas e claras e para massas pouco densas.

Esmagador de batatas (apenas para Mod. 603)

O esmagador de batatas pode ser utilizado para esmagar fruta e legumes cozidos como batatas, abóbora, tomates, ameixas e maçãs.

Antes da utilização, coza o legume, retire a casca, a pele, as sementes ou partes duras.

- Monte o engate (I) no esmagador de batatas (L): aproxime as duas partes e rode o engate no sentido horário até ouvir o estalido de encaixe (Fig. 3).
- Monte o corpo do motor (D) no esmagador de batatas (L): aproxime as duas partes e rode o corpo do motor até ouvir o estalido de encaixe (Fig. 2).
- Durante a utilização, mova o aparelho entre os ingredientes com um suave movimento de cima para baixo até obter a consistência desejada.

Instruções de utilização

- Com o aparelho montado, ligue a ficha a uma tomada elétrica, mergulhe-o nos alimentos (Fig. 4) e acione-o pela tecla da velocidade mínima (B). Só depois de alguns instantes, com base na receita e no tipo de alimento, é possível passar para uma velocidade maior, aumentando-a gradualmente, girando o manípulo superior (A). Se necessário, é possível utilizar a velocidade máxima “Turbo” pressionando a tecla (C).

A utilização ideal do aparelho é obtida pelo funcionamento por impulsos, pressionando a tecla (B-C) por brevíssimo tempo (2-3 segundos).

- O liquidificador de imersão/varinha (G) e a vara de arames (H) podem ser utilizados com o copo graduado (E). O liquidificador de imersão/varinha (G) também pode ser utilizado diretamente no tacho com os alimentos ainda quentes, mas fora do lume para evitar sobreaquecimento do motor. No fim da utilização, no caso de alimentos preparados no copo graduado (E), pode-se guardá-los no copo, colocando a tampa (F).

Para evitar salpicos de alimento durante a utilização, aconselha-se utilizar recipientes com bordas altas e acionar e desacionar o aparelho, sem precisar retirá-lo dos alimentos; recomenda-se ainda acioná-lo de modo intermitente, para evitar inútil sobreaquecimento do motor e maior duração do mesmo. Não bata alimentos a ferver para evitar risco de queimaduras.

Depois de desligar o aparelho, espere a lâmina parar de girar antes de retirá-lo do recipiente com os alimentos e continuar a preparação.

ATENÇÃO:

Antes de retirar o corpo do motor (D), espere que a lâmina esteja completamente parada e desligue a ficha da tomada elétrica.

- Rode o pé do liquidificador de imersão/varinha (G), ou a vara de arames (H), ou o esmagador de batatas (L), para desencaixá-los do corpo do motor.

ATENÇÃO

Se o aparelho não ligar, verifique se montou o acessório corretamente.

Não utilize o esmagador de batatas com alimentos duros ou crus para não danificar o aparelho.

Não utilize o aparelho com recipientes diretamente em contacto com fontes de calor.

Retire sempre o recipiente da fonte de calor, posicione-o numa superfície estável e plana e deixe-o arrefecer.

Para obter um composto homogêneo, raspe, se necessário, o alimento da parede do recipiente e coloque-o no centro do preparado com a ajuda de uma espátula.

UTILIZAÇÃO DA PICADORA

- Monte a lâmina (P) no eixo (N) da taça (O) (Fig. 5).

ATENÇÃO:

Preste muita atenção ao manusear as lâminas para não se ferir.

MONTE A LÂMINA ANTES DE INTRODUIZIR OS ALIMENTOS. *Antes de retirar a tampa, espere que a lâmina esteja completamente parada.*

- Corte os alimentos em pequenos pedaços (1,5 x 1,5 cm) e insira-os na taça (O).
- Coloque a tampa (Q) na taça (O) e rode-a no sentido horário até ao completo bloqueio (Fig. 6). Assegure-se de que a parte superior da lâmina (P) esteja bem encaixada na sede prevista na base da tampa.

ATENÇÃO:

Antes de utilizar o aparelho, assegure-se de ter montado corretamente as lâminas e a tampa.

- Posicione o corpo do motor (D) na tampa (Q). Rode o corpo do motor no sentido horário até ouvir o estalido de encaixe (Fig. 7).
- Com o aparelho assim montado, acione o motor pela tecla da velocidade mínima (B). Só depois de alguns instantes, com base na receita e no tipo de alimento, é possível passar para uma velocidade maior, girando o manipulador superior (A). Se necessário, é possível utilizar a velocidade máxima "Turbo" pressionando a tecla (C). A utilização ideal do aparelho é obtida pelo funcionamento por impulsos, pressionando a tecla (B-C) por brevíssimo tempo (2-3 segundos).

ATENÇÃO:

Se o aparelho não ligar, verifique se montou o acessório corretamente.

- Para obter um resultado mais fino e homogêneo, raspe, se necessário, o alimento da parede da taça (O) e coloque-o no centro do preparado com a ajuda de uma espátula, depois de ter removido o corpo do motor (D) e a tampa (Q).
- Para interromper o funcionamento do aparelho, basta soltar a tecla da velocidade (B-C); com este aparelho, é possível picar os alimentos rapidamente.

UTILIZAÇÃO DO ROBÔ DE COZINHA (apenas para Mod. 603)

O acessório robô de cozinha pode ser utilizado para cortar, picar, fatiar e ralar.

ATENÇÃO

Antes da utilização, posicione o anel de borracha antiderrapante (Y) na base da taça (Fig. 8).

Cortar e picar

- Monte a lâmina (U) no eixo (X) da taça do robô de cozinha (V) (Fig. 9).
- Corte os alimentos em pequenos pedaços (1,5 x 1,5 cm) e insira-os na taça (V).

ATENÇÃO:

Ao colocar os alimentos, não passe do nível máximo indicado na taça (V).

- Coloque a tampa (S) na taça (V): pressione a alavanca de abertura da tampa (Z) (Fig. 10) e ao mesmo tempo rode em sentido horário a tampa até a alavanca de abertura da tampa (Z),

soltando-a, ficar bloqueada na marca de referência indicada na tampa (Fig. 11).

- Posicione o corpo do motor (D) na sede (T) da tampa (S) (Fig. 12). Rode o corpo do motor no sentido horário até ouvir o estalido de encaixe.
- Ligue a ficha à tomada elétrica e acione o motor pela tecla da velocidade mínima (B). Só depois de alguns instantes, com base na receita e no tipo de alimento, é possível passar para uma velocidade maior, girando o manípulo superior (A).
Se necessário, é possível utilizar a velocidade máxima “Turbo” pressionando a tecla (C).
A utilização ideal do aparelho é obtida pelo funcionamento por impulsos, pressionando a tecla (B-C) por brevíssimo tempo (2-3 segundos).
- Se durante o funcionamento for necessário adicionar alimentos, utilize o furo presente na tampa (S). Empurre os alimentos inseridos com a ajuda do calcador (R) (Fig. 13).
- Para interromper o funcionamento do aparelho é suficiente soltar a tecla da velocidade (B-C); com este aparelho, é possível picar os alimentos rapidamente.
- Para obter um resultado fino e homogêneo, raspe, se necessário, o alimento da parede da taça e coloque-o no centro do preparado com a ajuda de uma espátula, depois de ter desligado a ficha da tomada de corrente e retirado a tampa (S).
- Para retirar a tampa (S), pressione a alavanca de abertura da tampa (Z) puxando-a para cima e, ao mesmo tempo, rode a tampa no sentido anti-horário.

ATENÇÃO

As lâminas são afiadas, manuseie-as com cuidado.

Para evitar acidentes e danos no aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha longe das lâminas e dos discos em movimento.

Assegure-se de ter bloqueado a tampa antes de acionar o aparelho.

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

Durante o funcionamento, nunca introduza os alimentos com as mãos. Utilize sempre o calcador.

Não use os dedos para raspar os alimentos da parede da taça com o aparelho acionado. Utilize sempre uma espátula.

Não raspe os alimentos das paredes da taça com o aparelho acionado. Desligue o aparelho pela tecla de ligar/desligar e desligue a ficha da tomada.

Fatiar, ralar/cortar em julienne

- Monte a lâmina desejada, para fatiar (W) ou para ralar/cortar em julienne (J), no suporte (K) de modo que o furo situado no encaixe entre perfeitamente no pino do suporte; pressione para baixo até ouvir o clic de encaixe (Fig. 14).
- Monte o suporte (K) completo no eixo (X) da taça do robô de cozinha (V), com a lâmina virada

para cima (Fig. 15).

- Coloque a tampa (S) sobre a taça (V) e proceda como indicado no parágrafo "Cortar e Picar".

ATENÇÃO:

As lâminas são afiadas, manuseie-as com cuidado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ATENÇÃO:

NÃO MERGULHE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉTRICO EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS. LIMPE ESTAS PARTES APENAS COM UM PANO HÚMIDO.

MESMO COM O APARELHO PARADO E NÃO UTILIZADO, DESLIGUE A FICHA DA TOMADA ELÉTRICA ANTES DE MONTAR/DESMONTAR OS ACESSÓRIOS OU ANTES DE EFETUAR A LIMPEZA.

As lâminas são afiadas; manuseie-as com cuidado.

- Desmonte todos os acessórios utilizados, operando no sentido inverso de quanto descrito acima para a montagem.
- Para limpar o corpo do motor (D), passe um pano ligeiramente húmido.
- A taça picadora (O), a taça do robô de cozinha (V), o esmagador de batatas (L) e as lâminas (P-U-W-J) podem ser lavados na máquina, no cesto superior, a uma temperatura máx. de 50°C/122°F. Para a limpeza dos demais acessórios, aconselha-se lavá-los sob água da torneira com detergente neutro.

ATENÇÃO:

Não utilize objetos cortantes ou abrasivos para remover qualquer sujidade.

Após a limpeza, seque bem todos os componentes antes de remontá-los para arrumar e guardar o aparelho.

QUANTIDADE / TEMPOS DE UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS



Alimentos	Velocidade	Tempo	Quantidade
Sopa	Max	20 seg.	-
Maionese	Max	50-60 seg.	-
Batido	Max	20 seg.	-



Alimentos	Velocidade	Tempo	Quantidade
Carne	Max	10-15 seg.	250g
Ervas diversas (ex. salsinha)	Max	10 seg.	30g
Nozes	Max	15-20 seg.	150g
Amêndoas	Max	15 seg.	100g
Pão	Max	5-10 seg.	1 fatia
Cebolas	Max	10-15 seg.	200g
Biscoitos	Max	15-20 seg.	140g
Parmesão	Max	15 seg.	200g
Cenouras	Max	10-15 seg.	80g
Alho	Max	10-15 seg.	90g



(apenas para Mod. 603)

Alimentos	Velocidade	Tempo	Quantidade
Carne	Max	15-20 seg.	800g
Queijo	Max	40-50 seg.	800g
Ervas diversas	Max	50-60seg.	300g
Cebolas	Max	15-20 seg.	800g
Nozes	Max	40-50 seg.	500g
Amêndoas	Max	40-50 seg.	500g
Chocolate	Max	15-20 seg.	600g
Cenouras	Max	50-60 seg.	800g



(apenas para Mod. 603)

Alimentos	Velocidade	Tempo	Quantidade
Legumes cozidos	de Min para Max	30-40 seg.	-
Batatas cozidas	de Min para Max	30-40 seg.	-

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

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

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. Dit apparaat mag worden gebruikt door mensen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of mensen zonder ervaring met en kennis van het apparaat, mits deze personen worden gecontroleerd of ze de instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en de risico's die eraan zijn verbonden.
8. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het stroomsnoer buiten het bereik van kinderen.
9. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
10. De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteitssnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
11. Ook als het apparaat niet in werking staat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken voordat de onderdelen worden verwijderd of gemonteerd of voordat het apparaat wordt gereinigd.
12. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
13. Houd het stroomsnoer uit de buurt van scherpe hoeken. Wikkel het stroomsnoer niet rond het apparaat.
14. Gebruik het apparaat niet in de buurt van wastafels. Gebruik het nooit met natte handen.
15. Zorg ervoor dat het apparaat perfect in elkaar is gezet voordat u het aan zet.
16. Laat het apparaat niet leeg draaien.
17. RAAK DRAAIENDE INTERNE DELEN NIET AAN.

18. Pas goed op als u de messen moet aanraken zodat u zich er niet aan verwondt.
19.  OPGELET: MONTEER HET MES VOORDAT U DE INGREDIËNTEN ERIN DOET. Wacht totdat het mes niet meer draait en volledig stilstaat voordat u het deksel verwijdert.
20. Gebruik het apparaat niet als de messen beschadigd zijn.
21. Gebruik het apparaat niet om te hard materiaal fijn te malen (zoals vlees met been).
22. Zorg ervoor dat de motor niet aan staat voordat u accessoires monteert of verwijdert, als u het apparaat schoonmaakt of als het niet in gebruik is.
23. Steek uw handen er niet in en steek geen metalen voorwerpen (vorken, messen enzovoort) in de diverse accessoires terwijl het apparaat werkt.
24. Kom niet te dicht met lang haar of los hangende kledingstukken bij het mes als dit draait.
25. Wacht voordat u het motorgedeelte verwijdert totdat alle accessoires tot stilstand zijn gekomen, (messen, kloppers).
26. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat defect raakt tijdens het gebruik of als u het apparaat niet gebruikt.
27. Het apparaat is bedoeld om maximum 1 minuut lang te draaien. Zet het apparaat na 1 minuut uit in geval van vloeistoffen en na 30 seconden in geval van harde ingrediënten. Om de motor niet over te belasten, laat u het apparaat minstens 30 minuten afkoelen en op kamertemperatuur komen voordat u het opnieuw gebruikt.
28. Als het mes niet of stroef draait, zet u het apparaat onmiddellijk uit om beschadiging te voorkomen. Haal in dit geval de stekker uit het stopcontact. Controleer of niets in de beker de messen hindert, of de ingrediënten niet te hard zijn en of de beker niet te vol is.
29. Het apparaat is bedoeld om verschillende ingrediënten fijn te malen of te mixen.
30. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
31. Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektriciteitsnoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Ariete of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.
32. Als er verlengsnoeren worden gebruikt moeten ze geschikt zijn om gebruikt te worden met het vermogen van het apparaat om gevaren voor de gebruiker

te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. De verlengsnoeren die niet geschikt zijn kunnen werkingstoringen veroorzaken.

33. Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
34. Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
35. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
36. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2014/35/EU en EMC 2014/30/EU, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor materialen die in contact komen met etenswaren.
37. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
38. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
39. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.



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

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

A	Knop om de snelheid te regelen	alleen voor mod. 603:
B	Knop minimum snelheid / snelheid instellen	R Stamper
C	Knop Turbo-snelheid	S Deksel keukenrobot
D	Motorgedeelte	T Zitting voor motorgedeelte
E	Maatbeker	U Mes keukenrobot
F	Deksel /antislipmatje	V Beker keukenrobot
G	Staaf van de mixer	Z Hendel om het deksel te deblokkeren
H	Garde	X As voor montage van het mes van de keukenrobot
I	Kop voor aardappelstamper (alleen voor mod. 603)	Y Ring van antisliprubber
L	Aardappelstamper (alleen voor mod. 603)	K Meshouder
M	Antislip onderstel	W Mes om te fijn te snijden
N	As waarop het hakmes wordt gemonteerd	J Mes om te raspen/julienne te snijden
O	Beker hakmolen	
P	Hakmes	
Q	Deksel hakmolen	

OPGELET:

Nadat u het apparaat uit de verpakking heeft gehaald en voordat u het in gebruik neemt, wast u grondig alle delen die in aanraking komen met voeding in een neutraal sop.

Ook als u het apparaat niet gebruikt, haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u afzonderlijke onderdelen monteert of verwijdt of voordat u het apparaat schoonmaakt.

DE MIXER, DE GARDE EN DE AARDAPPELSTAMPER GEBRUIKEN

Mixer

- Monteer het motorgedeelte (D) op de steel (G): zet beide delen op elkaar en draai het motorgedeelte rechtsom totdat u de vergrendeling hoort klikken (Afb. 2).
- De mixer (G) is handig om er saus, soep, mayonaise en milkshake mee te maken.

Garde

- Monteer het motorgedeelte (D) op de garde (H): zet beide delen op elkaar en draai het motorgedeelte rechtsom totdat u de vergrendeling hoort klikken (Afb. 2).
- De garde (H) dient om room en eiwit stijf te kloppen en voor vloeibaar beslag.

Aardappelstamper (alleen voor mod. 603)

De aardappelstamper kan worden gebruikt om gekookte groenten en fruit te pureren, zoals aardappels, pompoen, tomaat, pruimen en appels.

Voordat u dit accessoire gebruikt, kookt u de groente, verwijdt u de schillen en zaadjes of eventuele harde delen indien nodig.

- Monteer de kop (I) op de aardappelstamper (L): zet beide delen op elkaar en draai de kop rechtsom totdat u de vergrendeling hoort klikken (Afb. 3).

- Monteer het motorgedeelte (D) op de volledige aardappelstamper (L): zet beide delen op elkaar en draai aan het motorgedeelte totdat u de vergrendeling hoort klikken (Afb. 2).
- Beweeg tijdens het gebruik het apparaat lichtjes op en neer in de ingrediënten totdat de puree zo dik is als u wenst.

Gebruiksaanwijzingen

- Als het apparaat geassembleerd is, steekt u de stekker in een stopcontact en dompelt u het onder in de ingrediënten (Afb. 4), waarna u het aan zet met de knop voor de minimum snelheid (B). Pas na enkele ogenblikken en afhankelijk van de ingrediënten en de bereiding kunt u een hogere snelheid instellen, geleidelijk aan, met de bovenste knop (A). Afhankelijk van het gebruik kunt u ook met de maximum Turbo-snelheid werken met de daarvoor bedoelde knop (C). De beste manier om met het apparaat te werken, is pulsgewijs: druk de knop (B-C) telkens kort, 2 tot 3 seconden, in.

- De mixer (G) en de garde (H) kunnen met de bijbehorende maatbeker (E) worden gebruikt. De mixer (G) kan ook direct in een pan met hete ingrediënten worden ondergedompeld, maar haal de pan eerst van het vuur om oververhitting te voorkomen. Bedek na het gebruik in de maatbeker (E) de ingrediënten met het deksel (F).

Om spatten te vermijden tijdens het mixen, raden wij aan om hoge bekertjes of kommen te gebruiken en het apparaat aan en uit te zetten terwijl het in de beker of kom zit. Wij raden aan om pulsgewijs te mixen omdat u op die manier een betere kwaliteit van het product bereikt en voorkomt dat de motor van het apparaat oververhit raakt. Mix geen kokendhete ingrediënten zodat u zich niet eraan kunt verbranden.

Als het apparaat uitgeschakeld is, wacht u totdat het mes tot stilstand is gekomen voordat u het mengsel eruit haalt en doorgaat met uw bereiding.

OPGELET:

Voordat u het motorgedeelte (D) verwijdt, wacht u totdat het mes volledig tot stilstand is gekomen en haalt u de stekker uit het stopcontact.

- Draai aan de staaf van de staafmixer (G), de garde (H) of de aardappelstamper (L) om die te verwijderen.

OPGELET

Als het apparaat niet start, controleert u of u de accessoires goed heeft gemonteerd.

Gebruik de aardappelstamper niet voor harde of rauwe ingrediënten om het apparaat niet te beschadigen.

Gebruik het apparaat niet in een pan die op een warmtebron staat.

Haal de pan altijd eerst van de warmtebron, zet hem op een vlakke en stevige ondergrond en laat de pan afkoelen.

Voor een glad mengsel haalt u alles wat tegen de wanden zit naar het midden van de beker of pan met behulp van een spatel.

GEBRUIK VAN DE HAKMOLEN

- Monteer het mes (P) op de as (N) van de beker (O) (Afb. 5).

OPGELET:

Pas goed op als u de messen moet aanraken zodat u zich er niet aan verwondt.

MONTEER HET MES VOORDAT U DE INGREDIENTEN ERIN DOET. Wacht totdat het mes volledig tot stilstand is gekomen voordat u het deksel verwijderd.

- Snijd de ingrediënten in kleine stukjes (1,5 x 1,5 cm) en doe ze in de beker (O).
- Doe het deksel (Q) op de beker (O) en draai het rechtsom totdat het volledig geblokkeerd is (Afb. 6). Zorg ervoor dat de bovenkant van het mes (P) goed in de zitting zit die daarvoor is voorzien in het deksel.

OPGELET:

Voordat u het apparaat gebruikt, controleert u of messen en deksel naar behoren zijn gemonteerd.

- Zet het motorgedeelte (D) op het deksel (Q). Draai het motorgedeelte rechtsom totdat u de vergrendeling hoort klikken (Afb. 7).
- Als het apparaat geassembleerd is, zet u het aan met de knop voor de minimum snelheid (B). Pas na enkele ogenblikken en afhankelijk van de ingrediënten en de bereiding, kunt u geleidelijk aan een hogere snelheid instellen met de bovenste knop (A).
Afhankelijk van het gebruik kunt u ook met de maximum Turbo-snelheid werken met de daarvoor bedoelde knop (C). De beste manier om met het apparaat te werken, is pulsgewijs: druk de knop (B-C) telkens kort, 2 tot 3 seconden, in.

OPGELET:

Als het apparaat niet werkt, controleert u of u de accessoires goed heeft gemonteerd.

- Voor een fijngehakt en glad mengsel verwijderd u indien nodig alles wat tegen de wanden van de beker zit (O) en brengt u dit naar het midden met behulp van een spatel nadat u het motorgedeelte (D) en het deksel heeft verwijderd (Q).
- Om het apparaat uit te zetten, hoeft u alleen maar de ingedrukte snelheidsknop (B-C) los te laten; met dit apparaat worden ingrediënten zeer snel fijngehakt.

KEUKENROBOT (alleen voor mod. 603)

De keukenrobot kan worden gebruikt om fijn te hakken, fijn te snijden, malen en raspen.

OPGELET

Voordat u dit accessoire gebruikt, moet u de rubberen antislipping (Y) onder de beker (Afb. 8) plaatsen.

Fijnhakken, malen

- Monteer het mes (U) op de as (X) in de beker van de keukenrobot (V) (Afb. 9).
- Snijd de ingrediënten in kleine stukjes (1,5 x 1,5 cm) en doe ze in de beker (V).

OPGELET:

Doe niet meer ingrediënten in de beker dan de maximum aanduiding op de beker zelf (V).

- Doe het deksel (S) op de beker (V): druk de hendel in om het deksel te deblokken (Z) (Afb. 10) en draai het deksel tegelijkertijd rechtsom totdat de hendel om het deksel te deblokken (Z) blok-

keert op de aanduiding op het deksel zelf als u de hendel loslaat (Afb. 11).

- Zet het motorgedeelte (D) in de daarvoor bedoelde zitting (T) in het deksel (S) (Afb. 12). Draai het motorgedeelte rechtsom totdat u de vergrendeling hoort klikken.
- Steek de stekker in een stopcontact en zet het apparaat aan met de knop voor de minimum snelheid (B). Pas na enkele ogenblikken en afhankelijk van de ingrediënten en de bereiding kunt u geleidelijk aan een hogere snelheid instellen met de bovenste knop (A).

Afhankelijk van het gebruik kunt u ook met de maximum Turbo-snelheid werken met de daarvoor bedoelde knop (C).

De beste manier om met het apparaat te werken, is pulsgewijs: druk de knop (B-C) telkens kort, 2 tot 3 seconden, in.

- Als u ingrediënten moet toevoegen terwijl het apparaat werkt, gebruikt u hiervoor de opening in het deksel (S). Duw de ingrediënten in de beker met de stamper (R) (Afb. 13).
- Om het apparaat uit te zetten, hoeft u alleen maar de ingedrukte snelheidsknop (B-C) los te laten; met dit apparaat worden ingrediënten zeer snel fijngehakt.
- Voor een fijn en glad mengsel moet u indien nodig de ingrediënten verwijderen van de wanden van de beker en naar het midden brengen met een spatel, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft getrokken en het deksel heeft verwijderd (S).
- Om het deksel (S) te verwijderen, drukt u op de hendel om het deksel te deblokken (Z) en draait u het deksel zelf linksom terwijl u het optilt.

OPGELET

De messen zijn scherp, wees er voorzichtig mee.

Houd uw handen en keukeninstrumenten altijd uit de buurt van de draaiende messen en schijven om geen ongevallen en schade aan het apparaat te veroorzaken.

Controleer altijd of het deksel goed is geblokkeerd voordat u het apparaat aan zet.

Laat dit apparaat niet langer dan 30 seconden ononderbroken werken. Wacht minstens 2 minuten voordat u het opnieuw gebruikt.

Gebruik nooit uw handen om ingrediënten in het apparaat te doen. Gebruik altijd de stamper.

Gebruik nooit uw vingers om het mengsel van de wanden te verwijderen terwijl het apparaat aan staat. Gebruik hiervoor altijd een spatel.

Verwijder het mengsel nooit van de wanden terwijl het apparaat aan staat. Zet eerst het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Snijden, raspen en julienne snijden

- Monteer het gewenste mes, om te snijden (W) of te raspen/julienne snijden (J) op de houder (K) zodat de opening in het inzetstuk perfect op de spil van de houder past; druk het inzetstuk naar onder totdat u het hoort blokkeren (Afb. 14).
- Monteer de volledige houder (K) op de as (X) in de beker van de keukenrobot (V) met het mes

naar boven gericht (Afb. 15).

- Monteer het deksel (S) op de beker (V) en ga te werk zoals beschreven in de paragraaf "Fijn hakken".

OPGELET:

De messen zijn scherp, wees er voorzichtig mee.

REINIGING EN ONDERHOUD

OPGELET:

DOMPEL DE BODY VAN HET PRODUCT, DE STEKKER EN HET STROOMSNOER NOOIT ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN, MAAR MAAK ZE SCHOON MET EEN VOCHTIGE DOEK.

OOK ALS HET APPARAAT NIET WERKT, HAALT U DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U AFZONDERLIJKE DELEN VAN HET APPARAAT DEMONTEERT OF MONTEERT OF HET REINIGT.

De messen zijn scherp, wees er voorzichtig mee.

- Verwijder alle gebruikte accessoires op de andersomme manier die is beschreven om ze te assembleren
- Maak het motorgedeelte (D) schoon met een lichtjes bevochtigde doek.
- De beker voor de hakmolen (O), de beker van de keukenrobot (V), de aardappelstamper (L) en de messen (P-U-W-J) mogen in de vaatwasmachine, in de bovenste mand, op een maximum temperatuur van 50°C/ 122°F. Wij raden aan om de andere accessoires te wassen onder stromend water met een neutraal reinigingsproduct.

OPGELET:

Niet reinigen met scherpe of schurende voorwerpen.

Laat na het reinigen alle onderdelen perfect drogen voordat u ze opnieuw monteert.

AANTAL / GEBRUIKSTIJDEN ACCESSOIRES

Ingrediënt	Snelheid	Tijd	Hoeveelheid
Soep	Max	20 sec	-
Mayonese	Max	50-60 sec	-
Smoothie	Max	20 sec	-



Ingrediënt	Snelheid	Tijd	Hoeveelheid
Vlees	Max	10-15 sec	250g
Diverse verse kruiden (bijvoorbeeld peterselie)	Max	10 sec	30g
Noten	Max	15-20 sec	150g
Amandels	Max	15 sec	100g
Brood	Max	5-10 sec	1 sneede
Uien	Max	10-15 sec	200g
Biscuits	Max	15-20 sec	140g
Parmezaanse kaas	Max	15 sec	200g
Wortelen	Max	10-15 sec	80g
Knoflook	Max	10-15 sec	90g



(alleen voor mod. 603)

Ingrediënt	Snelheid	Tijd	Hoeveelheid
Vlees	Max	15-20 sec	800g
Kaas	Max	40-50 sec	800g
Diverse verse kruiden	Max	50-60sec	300g
Uien	Max	15-20 sec	800g
Noten	Max	40-50 sec	500g
Amandels	Max	40-50 sec	500g
Chocolade	Max	15-20 sec	600g
Wortelen	Max	50-60 sec	800g



(alleen voor mod. 603)

Ingrediënt	Snelheid	Tijd	Hoeveelheid
Gekookte groenten	van Min tot Max	30-40 sec	-
Gekookte aardappelen	van Min tot Max	30-40 sec	-

VIGTIGE ADVARSLER

LÆS VEJLEDNINGERNE INDEN BRUG.

Når man bruger el-apparater skal man tage visse forholdsregler i brug, som blandt andet:

1. Vær sikker på at apparatets el.-spænding svarer til Deres strømstyrke.
2. Efterlad ikke apparatet uovervåget mens det er sat til strøm; træk stikket ud efter brug.
3. Placer ikke apparatet ovenpå eller ved siden af varmekilder.
4. Under brug skal apparatet være sat på en flad og stabil overflade.
5. Udsæt ikke apparatet for atmosfæriske stoffer (regn, sol osv.)
6. Vær opmærksom på at ledningen ikke kommer i kontakt med varme overflader.
7. Apparatet må gerne bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring eller det nødvendige kendskab til dets brug, blot de overvåges eller efter at de har modtaget vejledninger i hvorledes apparatet bruges og forstår farerne der kunne medfølge.
8. Apparatet må ikke anvendes af børn. Hold apparatet og ledningen fjernt fra børnenes rækkevidde.
9. Børn må ikke lege med apparatet.
10. Dyp aldrig apparatlegemet, stikket og den elektriske ledning i vand eller andre væsker, brug en fugtig klud til rengøring af disse.
11. Også når apparatet ikke er i funktion, skal man tage stikket ud af stikkontakten inden isættelse og fjernelse af de enkelte dele eller inden rengøring foretages.
12. Vær altid sikker på at have fuldstændigt tørrede hænder inden brug eller regulering af afbryderne der er placerede på apparatet eller inden sikket og strømforbindelserne berøres.
13. Hold strømledningen fjernt fra spidse hjørner. Rul ikke strømledningen rundt om apparatet.
14. Brug ikke apparatet i nærheden af vasken. Må ikke anvendes med våde hænder.
15. Inden apparatet sættes i gang, skal man sikre sig at det er perfekt samlet.
16. Lad ikke apparatet køre tomt.
17. RØR ALDRIG VED DELE I BEVÆGELSE.
18. Vær yderst forsigtig ved håndtering af knivenhederne, således at man ikke kommer til skade.



19. **BEMÆRK: SÆT KNIVENHEDEN I INDEN MADVARERNE DER SKAL**

HAKKES. Man sikre sig at knivenheden står fuldstændigt stille, inden man fjerner låget.

20. Brug ikke apparatet, hvis knivenhederne er beskadigede.
21. Brug ikke apparatet til at hakke madvarer der har en for hård konsistens (for eksempel: kød med ben).
22. Vær sikker på at motorenheden ikke er i funktion, inden man isætter eller fjerner tilbehør, når denne rengøres eller når den ikke anvendes.
23. Kom ikke hænder og metalredskaber (gafler, knive, osv. ..) i de forskellige tilbehør under funktion.
24. Tilnærm ikke langt hår eller løsthængende tøj til den igangværende knivenhed.
25. Inden motorenheden fjernes, skal man vente til at alt tilbehør står fuldstændigt stille (knivenheder, piskeris).
26. Tag stikket ud af stikkontakten i tilfælde af fejl under brug eller når apparatet ikke anvendes.
27. Apparatet er designet til at blive anvendt i en begrænset tid på max 1 minut. Sluk apparatet efter 1 minut i tilfælde af flydende madvarer og efter 30 sekunder i tilfælde af faste madvarer. Lad apparatet afkøle i mindst 30 minutter ved stuetemperatur, inden en ny ibrugtagning, for at undgå at overbelaste motoren.
28. I tilfælde hvor knivenheden ikke drejer eller at rotationen forekommer svært, skal man straks afbryde funktionen, for ikke at beskadige apparatet. I dette tilfælde skal man frakoble apparatet. Tjek at der ikke findes forhindringer i beholderen, og at madvarerne ikke er for hårde eller at beholderen ikke er for fuld.
29. Apparatet er designet til at hakke og blende forskellige typer mad.
30. Apparatet skal behandles med omhu under brug, og man skal ikke røre den varme kogeplade så forbrændinger undgås.
31. Benyt aldrig apparatet, hvis det elektriske kabel eller stik er beskadiget eller hvis selve apparatet er defekt. Enhver reparation, også udskiftning af forsyningskablet, må udelukkende udføres af et autoriseret servicecenter eller autoriserede teknikere, for at forebygge enhver risiko.
32. I tilfælde af brug af elektriske forlængerledninger, skal disse have en passende kapacitet i forhold til apparatet, så farer for operatøren og for sikkerheden i funktionsomgivelserne undgås. Uegnede forlængere kan være årsag til unormal funktion.
33. Undlad at lade kablet hænge frit i områder hvor et barn vil kunne gribe fat herom.
34. Benyt udelukkende originale, og af fabrikanten godkendte, reservedele og tilbehør, for at undgå at nedsætte apparatets sikkerhed.

35. Apparatet er kun fremstillet til brug i almindelige HUSHOLDNINGER, og må ikke anvendes til kommercielt eller industrielt brug.
36. Dette apparat opfylder forskrifterne i direktiv 2014/35/EU og EMC 2014/30/EU, og forordningen (EF) Nr. 1935/2004 af d. 27/10/2004 om materialer i kontakt med fødevarer.
37. Eventuelle ændringer på produktet, der ikke udtrykkeligt autoriseret af fabrikanten, kan medføre forringelse af sikkerheden og af garantien af dens brug fra kunden.
38. Såfremt man beslutter sig for at bortskaffe dette apparat som affald, anbefales det at gøre det ubrugeligt ved at skære forsyningsledningen over. Derudover anbefales det at gøre de dele af apparatet ufarlige der kan forårsage farer, specielt for børn, der kunne bruge apparatet til deres lege.
39. Emballagedelene bør ikke efterlades inden for børns rækkevidde, de de kan være årsag til ulykker.
40.  Læs venligst produktets vedlagte seddel, for at indhente oplysninger om korrekt bortskaffelse af produktet i henhold til Direktiv 2012/19/EU.

GEM VEJLEDNINGERNE

BESKRIVELSE AF APPARATET (Fig. 1)

- | | |
|---|--|
| A Knap til hastighedsregulering | kun for Mod. 603: |
| B Taste til minimum hastighed / hastighedsindstilling | R Madpresser |
| C Taste til turbo-hastighed | S Låg til foodprocessor-tilbehøret |
| D Motorenhed | T Plads til motorenheden |
| E Gradueret kande | U Knivenhed til foodprocessor |
| F Låg / Skridsikker lille måtte | V Beholder til foodprocessor |
| G Stavblendens stav | Z Udløserknap til låg |
| H Piskeris tilbehør | X Akse til montering af foodprocessors knivenhed |
| I Forbindelsesstykke til kartoffelmoser (kun for Mod. 603) | Y Skridsikker gummiring |
| L Kartoffelmoser (kun for Mod. 603) | K Holder til knivenhed |
| M Skridsikker base | W Knivenhed til at snitte |
| N Akse til montering af universalkniv | J Knivenhed til at rive/skære i julienne |
| O Beholder til universalkniv | |
| P Universalkniv | |
| Q Låg til universalkniv | |

BEMÆRK:

Når man har taget apparatet ud af pakningen, skal man ved første brug skylle alle parter, der kommer i kontakt med madvarerne, nøje med vand og neutral sæbe.

Tag stikket ud af stikkontakten selv når apparatet ikke bruges og inden man monterer eller fjerner enkelte dele, eller inden man vil rengøre apparatet.

SÅLEDES BRUGES STAVBLENDER, PISKERIS, KARTOFFELMOSER**Stavblender**

- Monter motorenheden (D) på stavblenderens stav (G): sæt de to dele ved siden af hinanden, og drej motorenheden med uret indtil du hører et klik, som tegn på at den er låst (Fig. 2).
- Stavblenderen (G) er et nyttigt apparatet til tilberedning af saucer, supper, mayonnaise og milkshakes.

Piskeris

- Monter motorenheden (D) på piskeris tilbehøret (H): sæt de to dele ved siden af hinanden, og drej motorenheden med uret indtil du hører et klik, som tegn på at den er låst (Fig. 2).
- Piskeriset (H) skal bruges til at piske fløde og æggeghvider og til bløde deje.

Kartoffelmoser (kun for Mod. 603)

Kartoffelmoseren kan bruges til at mose frugt og kogte grøntsager såsom kartofler, græskar, tomater, blommer og æbler.

Inden den tages i brug, skal man koge grøntsagerne, tage skindet af dem og fjerne kernerne eller de hårde dele, hvis det er nødvendigt.

- Monter forbindelsesstykket (I) på kartoffelmoseren (L): sæt de to dele ved siden af hinanden, og drej forbindelsesstykket med uret, indtil du hører et klik, som tegn på at det er låst (Fig. 3).
- Monter motorenheden (D) på kartoffelmoseren (L): sæt de to dele ved siden af hinanden, og drej motorenheden, indtil du hører et klik, som tegn på at den er låst (Fig. 2).
- Man skal bevæge apparatet mellem ingredienserne når det anvendes, med en let bevægelse oppefra og nedefter, indtil man får den konsistens man ønsker.

Brugervejledninger

- Når apparatet er samlet, skal man sætte stikket i stikkontakten, sænk det derefter i madvarerne (Fig. 4) og sæt det i funktion ved at trykke tasten til den minimale hastighed (B). Det er kun muligt efter nogle øjeblikke, alt afhængigt af tilberedning og madvarer, at indstille en større hastighed og forøge den gradvist, ved at dreje på den dertil bestemte øverste knap (A). Alt afhængigt af bruget, kan man også anvende den maksimale "Turbo" hastighed, ved at trykke den dertil bestemte taste (C). Apparatets optimale brug fås gennem impuls-funktionen ved at trykke tasten (B-C) i meget kort tid (2-3 sekunder).
- Stavblenderen (G) og piskeriset (H) kan anvendes med den medleverede graduerede kande (E). Stavblenderen (G) kan også anvendes direkte i gryden, der indeholder de varme madvarer, efter at denne er fjernet fra blusset for at undgå overophedninger. Når man er færdig med bruget skal man tildække blandingen ved at sætte låget (F) på indeni den graduerede kande (E).

For at undgå at madvarerne skulle sprøjte under bearbejdningen, anbefales det at bruge beholder med høje kanter og starte og slukke apparatet mens det er sunket i beholderen med madvarerne; det anbefales derudover at bruge det på en intermitterende måde, eftersom at det kun er på den måde at man får en bedre produktkvalitet og undgår en unødvendig overophedning af apparatets motor. Blend ikke kogende madvarer for at undgå risiko for forbrændinger.

Efter slukning skal man vente til at knivenheden står fuldstændig stille, inden at man trækker apparatet ud fra madvarerne og fortsætte med tilberedningen.

BEMÆRK:

Inden man fjerner motorenheden (D), skal man vente til at knivenheden står fuldstændig stille, og derefter trække stikket ud af stikkontakten.

- Drej stavblenderens stav (G), piskeris-tilbehøret (H) eller kartoffelmoseren (L) for at fjerne den.

BEMÆRK

Hvis apparatet ikke skulle starte, skal man tjekke om tilbehøret er korrekt isat.

Brug ikke kartoffelmoseren med hårde eller rå madvarer, så disse ikke beskadiger apparatet.

Brug ikke apparatet i en gryde der er i kontakt med varmekilder.

Fjern altid gryden fra varmekilden, placér den på en stabil og vandret overflade og lad den afkøle.

For at få en ensartet blanding, skal man, om nødvendigt, fjerne madvaren fra beholderens vægge og bringe den indad mod midten med en spatel.

SÅLEDES BRUGES UNIVERSAL-KNIVENHED TILBEHØRET

- Montér knivenheden (P) på beholderens (O) akse (N) (Fig. 5).

BEMÆRK:

Vær yderst forsigtig når knivenhederne håndteres, således at man undgår at komme til skade.

ISÆT KNIVENHEDEN INDEN MADVARERNE DER SKAL HAKKES. *Inden man fjerner låget, skal man vente til at knivenheden står fuldstændig stille.*

- Skær madvarerne i små stykker (1,5 x 1,5 cm) og kom dem i beholderen (O).

- Kom låget (Q) på beholderen (O) og drej det med uret indtil at det er fuldstændig låst (Fig. 6). Vær sikker på at knivenhedens (P) øverste del er sat korrekt i den dertil bestemte plads på lågets bund.

BEMÆRK:

Inden man bruger apparatet, skal man sikre sig at knivenhederne og låget er perfekt monterede.

- Placér motorenheden (D) på låget (Q). Drej motorenheden med uret, indtil du hører et klik, som tegn på at den er låst (Fig. 7).

- Når apparatet er samlet, skal det sættes i gang ved at trykke tasten til den minimale hastighed (B). Det er kun muligt efter nogle øjeblikke, alt afhængigt af tilberedning og madvarer, at indstille en større hastighed ved at dreje på den dertil bestemte øverste knap (A).

Det er, alt afhængigt af brug, muligt at bruge den maksimale "Turbo" hastighed, ved at trykke den

dertil bestemte taste (C).

Apparatets optimale brug finder sted gennem impuls-funktionen, ved at trykke tasten (B-C) i meget kort tid (2-3 sekunder).

BEMÆRK:

I tilfælde hvor apparatet ikke fungerer, skal man tjekke om tilbehøret er korrekt isat.

- For at få en fin og ensartet hakket blanding skal man, om nødvendigt, fjerne madvarerne fra beholderens (O) vægge og komme dem indad mod midten, ved hjælp af en spatel, efter at man har fjernet motorenheden (D) og låget (Q).
- For at afbryde apparatets funktion, er det tilstrækkeligt blot at slippe den trykkede hastighedstaste (B-C); apparatet gør det muligt at hakke madvarer u købet af meget kort tid.

SÅLEDES BRUGES FOODPROCESSOR-TILBEHØR (kun for Mod. 603)

Foodprocessor-tilbehøret kan bruges til at hakke, skære i skiver, skære i små stykker og rive.

BEMÆRK

Inden brug skal man placere den skridsikre gummiring (Y) på beholderens bund (Fig. 8).

Hakke, findele

- Monter knivenheden (U) på akslen (X) der findes på foodprocessors beholder (V)(Fig. 9).
- Skær madvarerne i små stykker (1,5 x 1,5 cm) og kom dem i beholderen (V).

BEMÆRK:

Isæt ikke madvarer udover det maksimale niveau der er vist på beholderen (V).

- Kom låget (S) på beholderen (V): tryk lågets udløserknap (Z) (Fig. 10) og drej samtidigt låget med uret, indtil at lågets udløserknap (Z) låses på referencetakket på selve låget (Fig. 11), når den slippes.
- Placer motorenheden (D) på den dertil bestemte plads (T) på låget (S) (Fig. 12). Drej motorenheden med uret, indtil du hører et klik, som tegn på at den er låst.
- Sæt stikket i en stikkontakt og sæt apparatet i gang ved at trykke tasten til den minimale hastighed (B). Det er kun muligt efter nogle øjeblikke, alt afhængigt af tilberedning og madvarer, at indstille en større hastighed og forøge denne lidt efter lidt, ved at dreje den dertil bestemte øverste knap (A).

Det er, alt afhængigt af brug, muligt at bruge den maksimale "Turbo" hastighed, ved at trykke den dertil bestemte taste (C).

Apparatets optimale brug finder sted gennem impuls-funktionen, ved at trykke tasten (B-C) i meget kort tid (2-3 sekunder).

- Hvis det bliver nødvendigt at tilsætte madvarer under funktion, skal man bruge hullet der findes på låget (S). Skub de tilsatte madvarer i med hjælp af madpresseren (R) (Fig. 13).
- For at afbryde apparatets funktion, er det tilstrækkeligt at slippe den hastighedstaste der trykkes (B-C); apparatet gør det muligt at hakke madvarer i løbet af meget kort tid.
- For at få en fin og ensartet hakket blanding, skal man, om nødvendigt, fjerne madvarerne fra beholderens vægge og komme dem indad mod midten, ved hjælp af en spatel, efter at man har trækket stikket ud af stikkontakten og fjernet låget (S).
- For at fjerne låget (S), skal man trykke udløserknappen (Z) til låget, og samtidigt løfte selve dette og dreje det mod uret.

BEMÆRK

Knivenhederne er skarpe, vær forsigtig når de håndteres.

For at undgå ulykker og skader på apparatet, skal man altid holde hænderne og køkkenudstyret fjernt fra bevægende knivenheder og klinger.

Vær sikker på at låget er godt låst, inden apparatet sættes i gang.

Lad ikke apparatet fungere i mere end 30 sammenhængende sekunder. Vent mindst 2 minutter inden man fortsætter med et nyt brug.

Man må aldrig komme madvarer i med hænderne, når apparatet er i brug. Brug altid madpresseren.

Brug ikke fingrene til at fjerne madvarer fra skålens vægge når apparatet er i funktion. Brug altid den dertil bestemte spatel.

Fjern ikke madvarerne fra skålens vægge mens apparatet er i funktion. Sluk først apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.

Snitte, rive/skære i julienne

- Isæt den ønskede knivenhed til at snitte (W) eller til at rive/skære i julienne (J), på den dertil bestemte holder (K), således at hullet der findes på indsatsen kommer til at passe perfekt til holderens tap; tryk indsatsen nedad indtil man hører et klik, som tegn på at det hele er låst (Fig. 14).
- Montér den samlede holder (K) på beholderens akse (X) der er på foodprocessorens beholder (V), med knivenheden opadvendt (Fig. 15).
- Sæt låget (S) på beholderen (V) og fortsæt som vist i afsnittet "Hakke".

BEMÆRK:

Knivenhederne er skarpe, vær forsigtig når de håndteres.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

BEMÆRK:

DYP ALDRIG PRODUKTENHEDEN, STIKKET OG LEDNINGEN I VAND ELLER ANDRE VÆSKER, BRUG EN FUGTIG KLUD TIL DERES RENGØRING.

TRÆK OGSÅ STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN SELV NÅR APPARATET IKKE BRUGES, INDEN DU ISÆTTER ELLER FJERNER ENKELTE DELE, ELLER INDEN DU GØR APPARATET RENT.

Knivenhederne er skarpe; vær forsigtig når de håndteres.

- Fjern alt det anvendte tilbehør, ved at handle i omvendt rækkefølge end den der nævnes til samling.
- For hvad der vedrører rengøring af motorenheden (D) skal man bruge en lidt fugtig klud.
- Universalknivens beholder (O), foodprocessorens beholder (V), kartoffelmoseren (L) og knivenhederne (P-U-W-J) kan opvaskes i opvaskemaskinen på den øverste hylde ved en max temperatur på 50°C/ 122°F. For hvad der vedrører rengøring af det resterende tilbehør, anbefales det at skylle det under rindende vand med neutral sæbe.

BEMÆRK:

Rengør ikke med spidse eller ridsende genstande.

Efter rengøringen, skal man lade hver del tørre perfekt, inden denne monteres igen.

MÆNGDE / TILBEHØRETS BRUGSTID



Fødevarer	Hastighed	Tid	Mængde
Suppe	Max	20 sek	-
Mayonnaise	Max	50-60 sek	-
Smoothie	Max	20 sek	-



Fødevarer	Hastighed	Tid	Mængde
Kød	Max	10-15 sek	250g
Forskellige krydderurter (f.eks.: persille)	Max	10 sek	30g
Valnødder	Max	15-20 sek	150g
Mandler	Max	15 sek	100g
Brød	Max	5-10 sek	1 skive
Løg	Max	10-15 sek	200g
Småkager	Max	15-20 sek	140g
Parmesanost	Max	15 sek	200g
Gulerødder	Max	10-15 sek	80g
Hvidløg	Max	10-15 sek	90g



(kun for Mod. 603)

Fødevarer	Hastighed	Tid	Mængde
Kød	Max	15-20 sek	800g
Ost	Max	40-50 sek	800g
Forskellige krydderurter	Max	50-60sek	300g
Løg	Max	15-20 sek	800g
Valnødder	Max	40-50 sek	500g
Mandler	Max	40-50 sek	500g
Chokolade	Max	15-20 sek	600g
Gulerødder	Max	50-60 sek	800g



(kun for Mod. 603)

Fødevarer	Hastighed	Tid	Mængde
Kogte grøntsager	fra Min til Max	30-40 sek	-
Kogte kartofler	fra Min til Max	30-40 sek	-

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

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

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
6. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες, ή χωρίς εμπειρία και γνώση της χρήσης της συσκευής, αρκεί τα πρόσωπα αυτά να βρίσκονται υπό επιτήρηση ή τα ίδια τα άτομα να έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη σίγουρη χρήση της συσκευής και τους κινδύνους που συνεπάγονται από τη χρήση της.
8. Η παρούσα συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από την πρόσβαση των παιδιών.
9. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
10. Μη βυθίζετε ποτε το σωμα του προϊόντος, το ρευματολήπτη και το ηλεκτρικό καλώδιο σε νερό ή άλλα υγρα, χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί για τον καθαρισμό τους.
11. Ακόμα και αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε λειτουργία, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα διαφορα μερη ή πριν προχωρήσετε στον καθαρισμο της.
12. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
13. Κρατάτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από αιχμηρές γωνίες. Μην τυλίγετε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τη συσκευή.
14. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε νεροχύτες. Μη χρησιμοποιείτε με βρεγμένα χέρια.
15. Πριν θέσετε σε κίνηση τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι είναι τέλεια συναρμολογημένη.

16. Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία άδεια.
17. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΑ ΚΙΝΟΥΜΕΝΑ ΜΕΡΗ.
18. Προσέξτε ιδιαίτερα τον χειρισμό των λεπίδων, ώστε να αποφύγετε τον τραυματισμό.
19.  ΠΡΟΣΟΧΗ: ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΤΗ ΛΕΠΙΔΑ ΠΡΙΝ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΘΑ ΑΛΕΞΕΤΕ. Πριν αφαιρέσετε το καπάκι, περιμένετε μέχρι να σταματήσει εντελώς η λεπίδα.
20. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν οι λεπίδες έχουν βλάβη.
21. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το κόψιμο τροφίμων που έχουν σκληρή υφή (παράδειγμα: κρέας με κόκαλα).
22. Βεβαιωθείτε ότι το σώμα κινητήρα δεν είναι σε λειτουργία πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, όταν το καθαρίζετε ή όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
23. Μην βάζετε τα χέρια και μην εισάγετε μεταλλικά σκεύη (πηρούνια, μαχαίρια, κλπ.) στα διάφορα εξαρτήματα κατά τη λειτουργία.
24. Μην πλησιάζετε μακριά μαλλιά και φαρδιά ρούχα στη λεπίδα σε λειτουργία.
25. Πριν αφαιρέσετε το σώμα κινητήρα, περιμένετε την πλήρη στάση των διάφορων εξαρτημάτων (λεπίδες, αναδευτήρες).
26. Αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα σε περίπτωση βλάβης κατά τη χρήση ή μη χρησιμοποίηση της συσκευής.
27. Η συσκευή έχει επινοηθεί για μια περιορισμένη διάρκεια λειτουργίας max 1 λεπτό. Σβήστε τη συσκευή μετά από 1 λεπτό στην περίπτωση υγρών τροφίμων και μετά από 30 δευτερόλεπτα στην περίπτωση στερεών τροφίμων. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν μια νέα χρησιμοποίηση για να αποφύγετε την υπερφόρτωση του κινητήρα.
28. Στην περίπτωση που η λεπίδα δεν περιστρέφεται ή η περιστροφή γίνεται με δυσκολία, για να αποφύγετε να προκαλέσετε βλάβη στη συσκευή, διακόψτε αμέσως τη λειτουργία. Σε αυτή την περίπτωση, αποσυνδέστε τη συσκευή. Ελέγξτε ότι δεν υπάρχουν εμπόδια στο δοχείο, ότι τα τρόφιμα δεν είναι ιδιαίτερα σκληρά ή ότι το δοχείο δεν είναι υπερβολικά γεμάτο.
29. Η συσκευή ενδείκνυται για το κόψιμο και το πέρασμα διαφόρων τύπων τροφίμων.
30. Για την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
31. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημια, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Όλες οι επισκευές,

συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να γίνονται μονον σε ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικό κέντρο Ariete ή απο εξουσιοδοτημένους τεχνικούς Ariete, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.

32. Στην περίπτωση χρησιμοποίησης ηλεκτρικών προεκτάσεων, αυτές πρέπει να είναι κατάλληλες για την ισχύ της συσκευής, για να αποφευχθούν κίνδυνοι στο χειριστή και την ασφάλεια του χώρου που δουλεύετε. Οι ακατάλληλες προεκτάσεις μπορεί να προκαλέσουν ανωμαλίες λειτουργίας.
 33. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.
 34. Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
 35. Η συσκευή έχει επισημανθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προοριστεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
 36. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2014/35/EU και 2014/30/EU σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα
 37. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
 38. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
 39. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
-  Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΕΙΚ. 1)

A	Κουμπί ρύθμισης της ταχύτητας	μόνο για το Mod. 603:
B	Πλήκτρο ελάχιστης ταχύτητας / επιλογή ταχύτητας	R Πιεστήρας
C	Πλήκτρο ταχύτητας Turbo	S Καπάκι αξεσουάρ κουζίνομηχανής
D	Σώμα κινητήρα	T Διαμέρισμα σώματος κινητήρα
E	Διαβαθμισμένη κανάτα	U Λεπίδα κουζίνομηχανής
F	Καπάκι / Αντιολισθητικό χαλάκι	V Μπωλ κουζίνομηχανής
G	Ράβδος μπλέντερ	Z Μοχλός απελευθέρωσης καπακιού
H	Εξάρτημα συρμάτινος αναδευτήρας	X Άξονας συναρμολόγησης λεπίδας κουζίνομηχανής
I	Σύνδεσμος πολτοποιητή πατάτας (μόνο για το Mod. 603)	Y Λαστιχένιος αντιολισθητικός δακτύλιος
L	Πολτοποιητής για πατάτες (μόνο για το Mod. 603)	K Βάση λεπίδων
M	Αντιολισθητική βάση	W Λεπίδα για κόψιμο σε φέτες
N	Άξονας συναρμολόγησης λεπίδας πολυκοπτικού	J Λεπίδα για τρίψιμο/κόψιμο σε julienne
O	Μπωλ πολυκοπτικού	
P	Λεπίδα πολυκοπτικού	
Q	Καπάκι πολυκοπτικού	

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Αφού αφαιρέσετε τη συσκευή από τη συσκευασία, πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα με νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό.

Ακόμα κι αν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, αποσυνδέστε την από την πρίζα του ρεύματος πριν από τη συναρμολόγηση ή την αφαίρεση των μεμονωμένων εξαρτημάτων ή πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό.

ΧΡΗΣΗ ΡΑΒΔΟΜΠΛΕΝΤΕΡ, ΣΥΡΜΑΤΙΝΟΥ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ, ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΤΗ ΠΑΤΑΤΑΣ**Ραβδομπλέντερ**

- Τοποθετήστε το σώμα του κινητήρα (D) στη ράβδο (G). Φέρτε σε επαφή τα δύο μέρη και περιστρέψτε το σώμα του κινητήρα δεξιόστροφα μέχρι να ακούσετε το κλικ ασφάλισης (Εικ. 2).
- Το ραβδομπλέντερ (G) είναι μια συσκευή χρήσιμη για να παρασκευάσετε σάλτσες, σούπες, μαγιονέζα και φραπέδες.

Συρμάτινος αναδευτήρας

- Τοποθετήστε το σώμα του κινητήρα (D) στο συρμάτινο αναδευτήρα (H). Φέρτε σε επαφή τα δύο μέρη και περιστρέψτε το σώμα του κινητήρα δεξιόστροφα μέχρι να ακούσετε το κλικ ασφάλισης (Εικ. 2).
- Ο συρμάτινος αναδευτήρας (H) χρησιμεύει για παρασκευή σαντιγύ, χτυπήματος ασπαραδιών αυγού και μαλακής ζύμης.

Πολτοποιητής πατάτας (μόνο για το Mod. 603)

Ο πολτοποιητής πατάτας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για πολτοποίηση φρούτων και μαγειρεμένων λαχανικών όπως πατάτες, κολοκύθια, ντομάτες, δαμάσκηνα και μήλα.

Πριν από τη χρήση, μαγειρέψτε τα λαχανικά, ξεφλουδίστε και αφαιρέστε τους σπόρους ή τα σκληρά μέρη αν είναι απαραίτητο.

- Τοποθετήστε το σύνδεσμο (I) στον πολτοποιητή πατάτας (L). Φέρτε σε επαφή τα δύο μέρη και περιστρέψτε το σύνδεσμο δεξιόστροφα μέχρι να ακούσετε το κλικ κλειδώματος (Εικ. 3).
- Τοποθετήστε το σώμα του κινητήρα (D) στον συναρμολογημένο πολτοποιητή πατάτας (L). Φέρτε σε επαφή τα δύο μέρη και περιστρέψτε το σώμα του κινητήρα μέχρι να ακούσετε το κλικ ασφάλισης (Εικ. 2).
- Κατά τη χρήση, μετακινήστε τη συσκευή μεταξύ των υλικών με μια ελαφριά κίνηση από πάνω προς τα κάτω μέχρι να φτάσετε στην επιθυμητή συνοχή.

Οδηγίες χρήσης

- Αφού συναρμολογήσετε τη συσκευή, τοποθετήστε το ρευματολήπτη σε μια πρίζα, βυθίστε την στα τρόφιμα (Εικ. 4) και θέστε την σε λειτουργία πιέζοντας το πλήκτρο ελάχιστης ταχύτητας (B). Μόνο μετά από λίγα λεπτά, ανάλογα με την προετοιμασία και τα τρόφιμα, μπορείτε να ρυθμίσετε μια υψηλότερη ταχύτητα, αυξάνοντάς την σταδιακά, στρέφοντας το σχετικό επάνω κουμπί (A). Ανάλογα με τη χρήση, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη μέγιστη ταχύτητα «Turbo» πατώντας το σχετικό πλήκτρο (C).

Η ιδανική χρήση της συσκευής γίνεται με διακεκομμένη λειτουργία πιέζοντας το πλήκτρο (B-C) για συντομότερο χρόνο (2-3 δευτερόλεπτα).

- Τόσο το ραβδομπλέντερ (G) όσο και ο συρμάτινος αναδευτήρας (H) μπορούν να χρησιμοποιηθούν με τη διαβαθμισμένη κανάτα (E) που χορηγείται. Το ραβδομπλέντερ (G) μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατ' ευθείαν στη κατσαρόλα με τα ζεστά τρόφιμα, αφού την κατεβάσετε από τη φωτιά προς αποφυγήν υπερθέρμανσης. Στο τέλος της χρήσης μέσα στη διαβαθμισμένη κανάτα (E), καλύψτε το μείγμα τοποθετώντας το καπάκι (F).

Για να αποφύγετε τις πιτσιλιές των τροφίμων κατά την επεξεργασία, συνιστάται η χρήση δοχείων με υψηλά τοιχώματα και η εκκίνηση και παύση της συσκευής ενώ είναι βυθισμένη στο δοχείο με τα τρόφιμα. Συνιστάται επίσης η χρησιμοποίηση με διακοπές, καθ' όσον μόνον έτσι θα έχετε καλύτερη ποιότητα του προϊόντος και θα αποφύγετε μια ανώφελη υπερθέρμανση του κινητήρα της συσκευής. Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων.

Μετά το σβήσιμο, περιμένετε να σταματήσει η λεπίδα πριν αφαιρέσετε τη συσκευή από τα τρόφιμα και συνεχίσετε με την παρασκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Πριν αφαιρέσετε το σώμα κινητήρα (D), περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση της λεπίδας και στη συνέχεια αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος.

- Στρέψτε το ραβδομπλέντερ (G), το συρμάτινο αναδευτήρα (H) ή τον πολτοποιητή πατάτας (L) για να τα αφαιρέσετε.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Αν η συσκευή δεν λειτουργεί, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά τα εξαρτήματα.

Μη χρησιμοποιείτε τον πολτοποιητή πατάτας με στερεά ή ωμά τρόφιμα για να αποφύγετε βλάβη στη συσκευή.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε μια κατασρόλα που είναι σε επαφή με πηγές θερμότητας. Κατεβάστε πάντα την κατασρόλα από την πηγή θερμότητας, τοποθετήστε την σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια και αφήστε την να κρυώσει.

Για να επιτύχετε ένα ομοιογενές μίγμα μετακινήστε, αν είναι αναγκαίο, τα τρόφιμα από τα τοιχώματα του δοχείου και φέρτε τα προς το κέντρο με τη βοήθεια μιας σπάτουλας.

ΧΡΗΣΗ ΠΟΛΥΚΟΠΤΙΚΟΥ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

- Συναρμολογήστε τη λεπίδα (P) στον άξονα (N) του μπωλ (O) (Εικ. 5).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Προσέξτε ιδιαίτερα στο χειρισμό των λεπίδων για να αποφύγετε τραυματισμούς.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΤΗ ΛΕΠΙΔΑ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΘΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΤΕΙΤΕ. *Πριν αφαιρέσετε το καπάκι περιμένετε μέχρι να σταματήσει εντελώς η λεπίδα.*

- Κόψτε τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια (1,5 x 1,5 cm) και τοποθετήστε τα στο μπωλ (O).
- Τοποθετήστε το καπάκι (Q) στο μπωλ (O) και στρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλιστεί τελείως (Εικ. 6). Βεβαιωθείτε ότι το πάνω μέρος της λεπίδας (P) έχει εισέλθει σωστά στο διαμέρισμα που προβλέπεται στη βάση του κατακιού.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχετε συναρμολογήσει τέλεια τις λεπίδες και το καπάκι.

- Τοποθετήστε το σώμα του κινητήρα (D) στο καπάκι (Q). Περιστρέψτε το σώμα του κινητήρα δεξιόστροφα μέχρι να ακούσετε το κλικ κλειδώματος (Εικ. 7).
- Αφού συναρμολογηθεί η συσκευή, θέστε την σε λειτουργία πιέζοντας το πλήκτρο ελάχιστης ταχύτητας (B). Μόνο μετά από λίγα λεπτά, ανάλογα με την προετοιμασία και τα τρόφιμα, μπορείτε να επιλέξετε μια υψηλότερη ταχύτητα περιστρέφοντας το σχετικό επάνω κουμπί (A). Ανάλογα με τη χρήση, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη μέγιστη ταχύτητα "Turbo" πατώντας το σχετικό πλήκτρο (C).

Η ιδανική χρήση της συσκευής γίνεται με διακεκομμένη λειτουργία πιέζοντας το πλήκτρο (B-C) για συντομότερο χρόνο (2-3 δευτερόλεπτα).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Στην περίπτωση που η συσκευή δεν λειτουργεί, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά τα εξαρτήματα.

- Για να επιτύχετε ένα ψιλοκομμένο και ομοιογενές μίγμα μετακινήστε, αν είναι αναγκαίο, τα τρόφιμα από τα τοιχώματα του μπωλ (O) και φέρτε τα προς το κέντρο με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, αφού αφαιρέσετε το σώμα κινητήρα (D) και το καπάκι (Q).
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής αρκεί να αφήσετε το πιεσμένο πλήκτρο ταχύτητας (B-C). Η συσκευή κόβει τα τρόφιμα σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα.

ΧΡΗΣΗ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗΣ (μόνο για το Mod. 603)

Το αξεσουάρ κουζίνομηχανής μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κόψιμο σε φέτες, τρίψιμο, κόψιμο ψιλό.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Πριν από τη χρήση, τοποθετήστε τον αντιολισθητικό λαστιχένιο δακτύλιο (V) στη βάση του μπωλ (Εικ. 8).

Κόψιμο, ψιλοκόψιμο

- Συναρμολογήστε τη λεπίδα (U) στον άξονα (X) του μπωλ της κουζίνομηχανής (V) (Εικ. 9).
- Κόψτε τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια (1,5 x 1,5 cm) και τοποθετήστε τα στο μπωλ (V).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μην εισάγετε τρόφιμα πάνω από το μέγιστο όριο που αναγράφεται στο μπωλ (V).

- Τοποθετήστε το καπάκι (S) στο μπωλ (V): πατήστε το μοχλό απελευθέρωσης καπακιού (Z) (Εικ. 10) και ταυτόχρονα στρέψτε το καπάκι δεξιόστροφα έως ότου ο μοχλός απελευθέρωσης του καπακιού (Z) αφήνοντάς τον, μπλοκαριστεί στην εγκοπή αναφοράς στο ίδιο το καπάκι (Εικ. 11).
- Τοποθετήστε το σώμα του κινητήρα (D) στο ειδικό διαμέρισμα (T) στο καπάκι (S) (Εικ. 12). Περιστρέψτε το σώμα του κινητήρα δεξιόστροφα μέχρι να ακούσετε το κλικ ασφάλισης.
- Συνδέστε το ρευματολήπτη σε μια πρίζα και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πιέζοντας το πλήκτρο ελάχιστης ταχύτητας (B). Μόνο μετά από λίγα λεπτά, ανάλογα με την προετοιμασία και τα τρόφιμα, μπορείτε να ρυθμίσετε μια υψηλότερη ταχύτητα, αυξάνοντας σταδιακά, στρέφοντας το σχετικό επάνω κουμπί (A). Ανάλογα με τη χρήση, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη μέγιστη ταχύτητα "Turbo" πατώντας το σχετικό πλήκτρο (C). Η ιδανική χρήση της συσκευής γίνεται με διακεκομμένη λειτουργία πιέζοντας το πλήκτρο (B-C) για συντομότερο χρόνο (2-3 δευτερόλεπτα).
- Αν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας είναι απαραίτητο να προσθέσετε τρόφιμα, χρησιμοποιήστε την οπή που βρίσκεται στο καπάκι (S). Σπρώξτε τα εισαγόμενα τρόφιμα με τη βοήθεια του πιεστήρα (R) (Εικ. 13).
- Για να σταματήσετε τη λειτουργία της συσκευής, αρκεί να αφήσετε το πιεσμένο κουμπί ταχύτητας (B-C). Η συσκευή σας επιτρέπει να κόψετε τα τρόφιμα σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα.
- Για να επιτύχετε ένα ψιλοκομμένο και ομοιογενές μίγμα μετακινήστε, αν είναι αναγκαίο, τα τρόφιμα από τα τοιχώματα του δοχείου και φέρτε τα προς το κέντρο με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, αφού αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και αφαιρέσετε το καπάκι (S).
- Για να αφαιρέσετε το καπάκι (S), πιέστε το μοχλό απελευθέρωσης του καπακιού (Z) σηκώνοντάς τον και ταυτόχρονα στρέψτε αριστερόστροφα το ίδιο το καπάκι.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Οι λεπίδες είναι κοφτερές. Χειριστείτε τις με προσοχή.

Προς αποφυγήν ατυχημάτων και ζημιών στη συσκευή, κρατάτε πάντα τα χέρια σας και τα εργαλεία κουζίνας μακριά από λεπίδες και δίσκους σε κίνηση.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε μπλοκάρει σταθερά το καπάκι πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Μην κάνετε τη συσκευή να λειτουργήσει για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα συνεχόμενα. Περιμένετε τουλάχιστον 2 λεπτά πριν προχωρήσετε σε νέα χρήση.

Κατά τη λειτουργία, μην εισάγετε ποτέ τα τρόφιμα με τα χέρια σας. Χρησιμοποιείτε πάντατον πισστήρα.

Μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλα για μετακινήσετε τα τρόφιμα από τα τοιχώματα του μπωλ ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Χρησιμοποιείτε πάντα μια ειδική σπάτουλα.

Μη μετακινείτε τα τρόφιμα από τα τοιχώματα του μπωλ ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Σβήστε πρώτα τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη τροφοδοσίας.

Κόψιμο σε φέτες, τρίψιμο/κόψιμο σε julienne

- Τοποθετήστε την επιθυμητή λεπίδα, για κόψιμο σε φέτες (W) ή για τρίψιμο/κοπή σε julienne (J), στη σχετική βάση (K) έτσι ώστε η σπή που βρίσκεται στο ένθετο να ταιριάζει τέλεια στον άξονα του στηρίγματος. Πατήστε το ένθετο προς τα κάτω μέχρι να ακούσετε το κλικ του κλειδώματος (Εικ. 14).
- Συναρμολογήστε τη βάση (K) συμπληρωμένη στον άξονα (X) του μπωλ της κουζίνομηχανής (V), με τη λεπίδα στραμμένη προς τα επάνω (Εικ. 15).
- Τοποθετήστε το καπάκι (S) πάνω στο μπωλ (V) και προχωρήστε όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο “Τεμαχισμός”.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Οι λεπίδες είναι κοφτερές. Χειριστείτε τις με προσοχή.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.

ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΠΡΙΖΑ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΙΣΑΓΩΓΗ Η ΤΗΝ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΩΝ ΜΕΡΩΝ Η ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ.

Οι λεπίδες είναι κοφτερές. Χειριστείτε τις με προσοχή.

- Αφαιρέστε όλα τα χρησιμοποιημένα αξεσουάρ, ενεργώντας με αντίστροφη σειρά από αυτή που περιγράφει παραπάνω για τη συναρμολόγηση
- Για να καθαρίσετε το σώμα του κινητήρα (D) χρησιμοποιήστε ένα ελαφρά υγρό πανί.
- Το μπωλ πολυκοπτικού (O), το μπωλ κουζίνομηχανής (V), ο πολυτοπιητής πατάτας (L) και οι λεπίδες (P-U-W-J) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων στο πάνω καλάθι σε μέγιστη θερμοκρασία 50°C/122°F. Για τον καθαρισμό των υπολοίπων αξεσουάρ συνιστάται να τα πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό με ουδέτερο απορρυπαντικό.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μην καθαρίζετε με αιχμηρά αντικείμενα ή αποξέστικά.

Μετά τον καθαρισμό, αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν εντελώς πριν τα επανασυναρμολογήσετε.

ΠΟΣΟΤΗΤΑ / ΧΡΟΝΟΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



Τροφή	Ταχύτητα	Χρόνος	Ποσότητα
Σούπα	Μέγ.	20 δευτ.	-
Μαγιονέζα	Μέγ.	50-60 δευτ.	-
Φρουλάτο	Μέγ.	20 δευτ.	-



Τροφή	Ταχύτητα	Χρόνος	Ποσότητα
Κρέας	Μέγ.	10-15 δευτ.	250g
Διάφορα βότανα (π.χ. μαϊντανός)	Μέγ.	10 δευτ.	30g
Καρύδια	Μέγ.	15-20 δευτ.	150g
Αμύγδαλα	Μέγ.	15 δευτ.	100g
Ψωμί	Μέγ.	5-10 δευτ.	1 φέτα
Κρεμμύδια	Μέγ.	10-15 δευτ.	200g
Μπισκότα	Μέγ.	15-20 δευτ.	140g
Παρμεζάνα	Μέγ.	15 δευτ.	200g
Καρότα	Μέγ.	10-15 δευτ.	80g
Σκόρδο	Μέγ.	10-15 δευτ.	90g



(μόνο για το Mod. 603)

Τροφή	Ταχύτητα	Χρόνος	Ποσότητα
Κρέας	Μέγ.	15-20 δευτ.	800g
Τυρί	Μέγ.	40-50 δευτ.	800g
Διάφορα βότανα	Μέγ.	50-60 δευτ.	300g
Κρεμμύδια	Μέγ.	15-20 δευτ.	800g
Καρύδια	Μέγ.	40-50 δευτ.	500g
Αμύγδαλα	Μέγ.	40-50 δευτ.	500g
Σικολάτα	Μέγ.	15-20 δευτ.	600g
Καρότα	Μέγ.	50-60 δευτ.	800g



(μόνο για το Mod. 603)

Τροφή	Ταχύτητα	Χρόνος	Ποσότητα
Βραστά χόρτα	Από Ελαχ. σε Μέγ.	30-40 δευτ.	-
Βραστές πατάτες	Από Ελαχ. σε Μέγ.	30-40 δευτ.	-

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Прибор может быть использован лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний только при условии, что они находятся под контролем или прошли инструктаж по безопасному применению прибора и рискам, связанным с его использованием.
8. Прибор не может использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
9. Дети не должны играть с прибором.
10. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
11. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
12. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
13. Держите шнур вдали от острых углов. Не наматывайте шнур вокруг прибора.
14. Не используйте прибор рядом с раковинами. Не дотрагивайтесь до работающего прибора мокрыми руками.
15. Перед использованием прибора убедитесь, что он полностью собран.

16. Не включайте прибор пустым.
17. НИКОГДА НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ДВИЖУЩИМСЯ ЧАСТЯМ.
18. Будьте очень осторожны при работе с ножами во избежание травм.
19.  ВНИМАНИЕ: НОЖ УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ДО ВВОДА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. Перед удалением крышку подождите, пока лезвие полностью остановится.
20. Не пользуйтесь прибором, если ножи повреждены.
21. Не используйте прибор для измельчения слишком твердых продуктов (например, кубиков льда).
22. Прежде чем монтировать или демонтировать аксессуары, во время чистки или когда прибор не используется, убедитесь, что блок питания выключен.
23. Не вставляйте руки и металлические кухонные принадлежности (вилки, ножи и т.д.) в движущиеся аксессуары.
24. Во время работы ножа убирайте длинные волосы и не надевайте широкую одежду.
25. Перед удалением блока питания подождите полной остановки различных аксессуаров (нож, венчик).
26. Отсоедините шнур от розетки в случае неисправности во время использования или неиспользования прибора.
27. Продолжительность непрерывной работы прибора ограничена одной минутой. Выключите устройство через 1 минуту в случае обработки жидких пищевых продуктов и через 30 секунд в случае обработки твердых продуктов. Дайте прибору остыть не менее 30 минут при комнатной температуре перед повторным применением во избежание перегрузки двигателя.
28. Если нож не вращается или вращается с трудом, во избежание повреждения прибора немедленно прекратите работу. Затем выключите прибор. Убедитесь, что в контейнере ничего не застряло, что пищевой продукт не слишком твердый или что контейнер не переполнен.
29. Прибор предназначен для измельчения и смешивания различных пищевых продуктов.
30. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
31. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы,

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

32. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинители могут привести к неисправности.
 33. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
 34. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
 35. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
 36. Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EU и ЭМС 2014/30/EU и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
 37. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
 38. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
 39. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
- 
40.  В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (РИС. 1)

A Ручка регулировки скорости	только для Мод. 603:
B Кнопка минимальной скорости / настройки скорости	R Толкатель
C Кнопка турбо-скорости	S Крышка кухонного комбайна
D Блок мотора	T Паз для блока мотора
E Мерный стакан	U Нож для кухонного комбайна
F Крышка/Нескользящий коврик	V Чашка кухонного комбайна
G Ножка погружного блендера	Z Рычаг разблокировки крышки
H Проволочный венчик	X Вал для ножа кухонного комбайна
I Зажим для картофелемялки (только для Мод. 603)	Y Нескользкое резиновое кольцо
L Картофелемялка (только для Мод. 603)	K Держатель ножа
M Нескользкая основа	W Нож для нарезки ломтиками
N Вал для ножа-измельчителя	J Нож для терки/нарезки «жульен»
O Чашка измельчителя	
P Нож-измельчитель	
Q Крышка измельчителя	

ВНИМАНИЕ:

После удаления устройства из упаковки перед первым использованием тщательно промойте с мылом и водой все части, которые вступают в контакт с пищевыми продуктами.

Даже если устройство не используется, отключайте его от электрической сети и дайте ему остыть перед монтажом или демонтажом комплектующих для осуществления чистки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА, ПРОВОЛОЧНОГО ВЕНЧИКА, КАРТОФЕЛЕМЯЛКИ

Погружной блендер

- Установите блок мотора (D) на ножку (G): соедините две части вместе и поверните блок мотора по часовой стрелке до фиксирующего щелчка (рис. 2).
- Погружной блендер (G) можно использовать для приготовления соусов, супов, майонеза и молочных коктейлей.

Проволочный венчик

- Установите блок мотора (D) на проволочный венчик (H): соедините две части вместе и поверните блок мотора по часовой стрелке до фиксирующего щелчка (рис. 2).
- Венчик (H) используется для взбивания сливок и яичных белков, а также для мягкого теста.

Картофелемялка (только для Мод. 603)

Картофелемялка можно использовать для приготовления пюре из фруктов и овощей (картофель, кабачки, помидоры, сливы и яблоки).

Перед употреблением очистите овощи/фрукты от кожуры и при необходимости удалите семена или твердые части.

- Установите насадку (I) на картофелемялку (L): соедините две части вместе поверните насадку по часовой стрелке до фиксирующего щелчка (рис. 3).
- Установите блок мотора (D) на смонтированную картофелемялку (L): соедините две части вращайте корпус мотора до фиксирующего щелчка (рис. 2).
- Во время использования перемещайте прибор между ингредиентами легкими движениями сверху вниз, пока не получите желаемую консистенцию.

Инструкция по применению

- После сборки прибора вставьте вилку в розетку, погрузите в пищу (рис. 4) и запустите его, нажав кнопку минимальной скорости (B). Только через несколько секунд, в зависимости от приготовления и блюда, можно установить более высокую скорость, постепенно увеличивая ее поворотом соответствующей ручки (A). В зависимости от использования можно установить максимальную скорость «Турбо», нажав соответствующую кнопку (C).

Оптимальное использование прибора осуществляется через импульсный режим нажатием кнопки (B-C) через короткие промежутки времени (2-3 секунды).

- Погружной блендер (G) и венчик (H) можно использовать с прилагаемым мерным стаканом (E). Погружной блендер (G) также можно погружать непосредственно в кастрюлю с горячей пищей, предварительно сняв ее с огня, чтобы избежать перегрева. По окончании использования накройте смесь внутри мерного стакана (E) крышкой (F).

Во избежание разбрызгивания продуктов во время обработки рекомендуется использовать емкости с высокими краями, а также запускать и выключать прибор, когда он погружен в емкость с продуктами; также рекомендуется использовать его с перерывами, так как это единственный способ получить продукт лучшего качества и избежать ненужного перегрева двигателя прибора. Не обрабатывайте слишком горячие пищевые продукты во избежание ожогов. После выключения дождитесь остановки ножа, прежде чем вынимать прибор из продуктов и продолжать обработку.

ВНИМАНИЕ:

Перед снятием корпуса мотора (D) дождитесь полной остановки ножа, а затем выньте вилку из розетки.

- Поверните ножку погружного блендера (G), насадку-венчик (H) или картофелемялку (L) и снимите.

ВНИМАНИЕ

Если прибор не запускается, убедитесь, что вы правильно установили аксессуары.

Не используйте картофелемялку с твердыми или сырыми продуктами, чтобы не повредить прибор.

Не используйте прибор в кастрюле в контакте с источниками тепла.

Всегда снимайте кастрюлю с источника тепла, ставьте ее на устойчивую и ровную поверхность и дайте ей остыть.

Для получения однородной смеси при необходимости снимите пищу со стенки емкости и с помощью лопатки переместите к центру.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

- Установите нож (Р) на вал (N) чашки (O) (Рис. 5).

ВНИМАНИЕ:

Будьте очень осторожны при работе с ножами во избежание травм.

НОЖ УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ДО ВВОДА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. *Перед снятием крышки подождите полной остановки ножа.*

- Нарезьте продукт на мелкие кусочки (1,5 x 1,5 см) и поместите их в чашку (O).
- Закройте чашку (O) крышкой (Q) и поверните ее по часовой стрелке до полной фиксации (Рис. 6). Убедитесь, что верхняя часть ножа (Р) правильно вошла в корпус на основании крышки.

ВНИМАНИЕ:

Перед использованием прибора убедитесь, что ножи и крышка правильно смонтированы.

- Поместите блок мотора (D) на крышку (Q). Поверните блок мотора по часовой стрелке до фиксирующего щелчка (рис. 7).
- После сборки включите прибор, нажав кнопку минимальной скорости (B). Только через несколько секунд, в зависимости от приготовления и блюда, можно установить более высокую скорость поворотом соответствующей ручки (A).

В зависимости от использования можно установить максимальную скорость «Турбо», нажав соответствующую кнопку (C).

Оптимальное использование прибора осуществляется через импульсный режим нажатием кнопки (B-C) через короткие промежутки времени (2-3 секунды).

ВНИМАНИЕ:

Если прибор не работает, убедитесь, что вы правильно установили аксессуары.

- Для получения мелкого и однородного фарша при необходимости снимайте продукты со стенки чашки (O) и перемещайте их к центру с помощью шпателя, предварительно сняв блок мотора (D) и крышку (Q).
- Чтобы выключить прибор, просто отпустите нажатую кнопку скорости (B-C); прибор позволяет измельчать продукты за очень короткое время.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ КУХОННОГО РОБОТА (только для Мод. 603)

Насадку кухонного комбайна можно использовать для измельчения, нарезки, измельчения, терки.

ВНИМАНИЕ

Перед использованием поместите противоскользящее резиновое кольцо (Y) в основание чашки (рис. 8).

Терка, нарезка

- Установите нож (U) на вал (X) чашки кухонного комбайна (V) (рис. 9).
- Нарезьте продукты небольшими кусочками (1,5 x 1,5 см) и поместите их в чашку (V).

ВНИМАНИЕ:

Не кладите продукты выше максимального уровня, указанного на чашке (V).

- Установите крышку (S) на чашку (V): нажмите рычаг открывания крышки (Z) (Рис. 10) и одновременно поверните крышку по часовой стрелке до тех пор, пока рычаг крышки (Z) не остановится на контрольной выемке на крышке (Рис. 11).
- Поместите блок мотора (D) в соответствующий отсек (T) на крышке (S) (рис. 12). Поверните блок мотора по часовой стрелке до фиксирующего щелчка.
- Вставьте вилку в розетку и включите прибор, нажав кнопку минимальной скорости (B). Только через несколько секунд, в зависимости от приготовления и блюда, можно установить более высокую скорость, постепенно увеличивая ее поворотом соответствующей ручки (A). В зависимости от использования можно установить максимальную скорость «Турбо», нажав соответствующую кнопку (C).

Оптимальное использование прибора осуществляется через импульсный режим нажатием кнопки (B-C) через короткие промежутки времени (2-3 секунды).

- Если во время работы необходимо добавить продукты, воспользуйтесь отверстием на крышке (S). Протолкните продукты с помощью толкателя (R) (рис. 13).
- Чтобы выключить прибор, просто отпустите нажатую кнопку скорости (B-C); прибор позволяет измельчать продукты за очень короткое время.
- Для получения мелкого и однородного фарша при необходимости снимайте продукты со стенки чашки и перемещайте их к центру с помощью шпателя, предварительно вынув вилку из розетки и сняв крышку (S).
- Чтобы снять крышку (S), нажмите рычаг крышки (Z), поднимите его и одновременно поверните крышку против часовой стрелки.

ВНИМАНИЕ

Ножи очень острые, соблюдайте осторожность.

Во избежание травм и повреждения оборудования всегда держите руки и кухонный инструмент подальше от движущихся ножей и дисков.

Убедитесь, что крышка надежно закреплена, прежде чем включать прибор.

Не используйте устройство в течение более 30 минут подряд. Подождите не менее 2 минут прежде чем приступить к новому использованию.

Во время работы никогда не вводите продукты руками. Всегда используйте толкатель.

Не счищайте пищу со стенок чаши пальцами во время работы прибора. Всегда пользуйтесь специальным шпателем.

Не счищайте пищу со стенок чаши во время работы прибора. Выключите прибор и отсоедините вилку электрошнура.

Нарезка, терка/резка «жульен»

- Вставьте нужное лезвие для нарезки ломтиками (W) или для терки/нарезки «жульен» (J) на подходящую опору (K) так, чтобы отверстие, расположенное на вставке, идеально входило в штифт опоры; нажмите на вставку, пока не услышите щелчок фиксатора (рис. 14).
- Установите опору (K) в сборе на ось (X) чашки кухонного комбайна (V) ножом кверху (рис. 15).
- Закройте чашку (V) крышкой (S) и действуйте, как указано в параграфе «Измельчение».

ВНИМАНИЕ:

Ножи очень острые, соблюдайте осторожность.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ:

НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КОРПУС ПРИБОРА И СЕТЕВОЙ ШНУР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ; ДЛЯ ЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.

ДАЖЕ ТОГДА, КОГДА УСТРОЙСТВО НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, ОТКЛЮЧАЙТЕ ЕГО ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ И ДАЙТЕ ЕМУ ОСТЫТЬ ПЕРЕД МОНТИРОВКОЙ ИЛИ ИЗВЛЕЧЕНИЕМ КОМПЛЕКТУЮЩИХ ДЛЯ ЧИСТКИ.

Ножи очень острые, при обращении с ними соблюдайте осторожность.

- Снимите все используемые аксессуары, действуя в обратном порядке.
- Для очистки блока мотора (D) использовать слегка влажную ткань.
- Чашку измельчителя (O), чашку кухонного комбайна (V), картофелемялку (L) и нож (PUWJ) можно мыть в посудомоечной машине в верхней корзине при максимальной температуре 50°C/122°F. Остальные принадлежности рекомендуется мыть под проточной водой с нейтральным моющим средством.

ВНИМАНИЕ:

Не чистить острыми или абразивными предметами.

После очистки насухо вытрите все компоненты.

КОЛИЧЕСТВО / ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОМПЛЕКТУЮЩИХ



Продукт	Скорость	Время	Количество
Суп	Макс	20 сек	-
Майонез	Макс	50-60 сек	-
Смузи	Макс	20 сек	-



Продукт	Скорость	Время	Количество
Мясо	Макс	10-15 сек	250 г
Зелень (напр., петрушка)	Макс	10 сек	30 г
Орехи	Макс	15-20 сек	150 г
Миндаль	Макс	15 сек	100 г
Хлеб	Макс	5-10 сек	1 кусок
Лук репчатый	Макс	10-15 сек	200 г
Печенье	Макс	15-20 сек	140 г
Пармезан	Макс	15 сек	200 г
Морковь	Макс	10-15 сек	80 г
Чеснок	Макс	10-15 сек	90 г



(только для Мод. 603)

Продукт	Скорость	Время	Количество
Мясо	Макс	15-20 сек	800 г
Сыр	Макс	40-50 сек	800 г
Зелень	Макс	50-60сек	300 г
Лук репчатый	Макс	15-20 сек	800 г
Орехи	Макс	40-50 сек	500 г
Миндаль	Макс	40-50 сек	500 г
Шоколад	Макс	15-20 сек	600 г
Морковь	Макс	50-60 сек	800 г



(только для Мод. 603)

Продукт	Скорость	Время	Количество
Вареные овощи	от мин до макс	30-40 сек	-
Вареный картофель	от мин до макс	30-40 сек	-

Условия хранения: температура: от +5С до +45С; влажность <80%

Срок хранения: Не ограничен

Срок службы: 2 года

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства

yr – год производства

abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России

220-240В~ - 50-60Гц - 800-1000Вт - Класс II – IPX0

Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей:

ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Сушëвская ул., д.27, стр. 3.

Тел. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru

Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / ДеЛонги Эпплайансез С.р.л.

Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ЦИМИ ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

Під час експлуатації електричних пристроїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:

1. Переконайтеся в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.
2. Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.
3. Забороняється залишати пристрої на джерелах тепла або біля них.
4. Під час використання встановити пристрій на горизонтальну, стійку та добре освітлену поверхню.
5. Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).
6. Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.
7. Приладом можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, а також люди без знань та досвіду користування приладом лише у тому випадку, якщо вони перебувають під наглядом або їм дано вказівки щодо безпечного користування приладом і вони розуміють ризики, пов'язані з його використанням.
8. Дітям не можна користуватися цим приладом. Зберігайте прилад і кабель у недоступному для дітей місці.
9. Діти не повинні гратися приладом.
10. Забороняється занурювати у воду та інші рідини корпус пристрою, вилку або провід електричного живлення, а також користуватися вологою тканиною для догляду за пристроєм.
11. Перед тим, як встановити або зняти якісь складові частини з пристрою з метою догляду за ним, слід спочатку вийняти вилку з розетки електричного живлення, навіть якщо пристрій не працює.
12. Перед тим, як торкатися перемикачів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також вилки чи проводу живлення, слід переконаватися в тому, що Ваші руки сухі.
13. Тримайте кабель живлення подалі від гострих кутів. Не обмотуйте кабель живлення навколо приладу.

14. Не використовуйте прилад поблизу раковин. Не використовуйте мокрими руками.
15. Перед запуском приладу переконайтеся, що він правильно зібраний.
16. Не експлуатуйте прилад порожнім.
17. **НИКОЛИ НЕ ТОРКАЙТЕСЬ РУХОМИХ ЧАСТИН.**
18. Будьте обережні під час роботи з лезами, щоб уникнути травм.
19.  **УВАГА: УСТАВІТЬ ЛЕЗО ДО ТОГО, ЯК НАПОВНИТИ ЧАШУ ПРОДУКТАМИ, ЯКІ ПОТРІБНО ПОДРІБНИТИ.** Перш ніж знімати кришку, зачекайте, поки лезо повністю зупиниться.
20. Не використовуйте прилад, якщо леза пошкоджені.
21. Не використовуйте прилад для подрібнення надто твердих продуктів (наприклад, м'яса з кістками).
22. Переконайтеся, що корпус двигуна вимкнено перш ніж монтувати або демонтувати комплектування, мити чи використовувати прилад.
23. Не кладіть руки й не вставляйте металеве приладдя (виделки, ножі тощо...) у різні частини приладу під час роботи.
24. Не наближайте довге волосся або вільний одяг до леза, що працює.
25. Перш ніж знімати корпус двигуна, зачекайте, поки рухомі частини (леза, вінички) повністю зупиняться.
26. Від'єднайте кабель від розетки у разі поломки під час використання або коли прилад не використовується.
27. Пристрій призначено для безперервного використання впродовж не більше 1 хвилини. Вимкніть прилад через 1 хвилину використання для рідких продуктів або через 30 секунд для твердих продуктів. Дайте приладу охолонути принаймні 30 хвилин за кімнатної температури, перш ніж використовувати його знову, щоб уникнути перевантаження двигуна.
28. Якщо лезо не обертається або обертання утруднене, негайно вимкніть прилад, щоб уникнути його пошкодження. У такому разі від'єднайте прилад від мережі. Переконайтеся, що в контейнері немає перешкод, що продукти не надто тверді, а контейнер не надто заповнений.
29. Прилад підходить для подрібнення та змішування різних видів харчових продуктів.
30. Щоб вийняти штепсельну вилку з розетки, слід взятися рукою безпосередньо за корпус самої вилки. Забороняється вимикати вилку, потягнувши за провід живлення.

31. Забороняється користуватися пристроєм, якщо провід або вилка живлення пошкоджені; будь-який ремонт, включно заміну проводу живлення, повинен виконувати кваліфікований персонал центру технічного обслуговування Ariete або уповноваженого ним центру, щоб запобігти будь-якими ризикам.
32. У випадку використання електричних подовжувачів, щоб гарантувати безпеку користувачів та середовища використання, ці подовжувачі повинні відповідати потужності пристрою. Невідповідні подовжувачі можуть спричинити неполадки в роботі пристрою.
33. Забороняється залишати провід у підвішеному стані у місцях, де за нього може потягнути дитина.
34. Щоб забезпечити безпеку пристрою слід завжди використовувати лише оригінальні запасні частини та аксесуари, схвалені виробником пристрою.
35. Цей пристрій розроблений та виготовлений **ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.
36. Цей пристрій відповідає вимогам директив 2014/35/EU та EMC 2014/30/EU, а також розпорядженню ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.
37. Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть поставити під загрозу безпеку пристрою та призвести до анулювання гарантії.
38. У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати їх як іграшку.
39. Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.
40.  Правила переробки пристрою у відповідності до вимог європейської Директиви 2012/19/ЄС зазначені у відповідному інформаційному листі, що надається до цього виробу.

ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИСАННЯ ПРИСТРОЮ (Мал. 1)

A Регулятор швидкості	тільки для мод. 603:
B Кнопка мінімальної швидкості/налаштування швидкості	R Штовхач
C Кнопка турбошвидкості	S Кришка кухонного комбайна
D Корпус двигуна	T Моторний відсік
E Градуйована чаша	U Лезо кухонного комбайна
F Кришка/нековзкий килимок	V Чаша кухонного комбайна
G Насадка для ручного блендера	Z Важіль розблокування кришки
H Металева насадка-віничок для збивання	X Вісь приводу тримача лез для кухонного комбайна
I Тримач пресу для пюре (тільки для мод. 603)	Y Нековзке гумове кільце
L Прес для пюре (тільки для мод. 603)	K Тримач леза
M Нековзка основа	W Лезо для нарізування скибочками
N Вісь приводу тримача лез для подрібнювача	J Лезо для натирання/шинкування
O Чаша подрібнювача	
P Лезо подрібнювача	
Q Кришка подрібнювача	

УВАГА:

Вийнявши прилад з упаковки, перед першим використанням ретельно вимийте всі деталі, що контактують з продуктами, водою та нейтральним милом.

Навіть якщо прилад не використовується, від'єднайте його від електричної розетки перед тим, як монтувати або демонтувати окремі деталі, а також перед миттям.

ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО БЛЕНДЕРА, ВІНИЧКА ДЛЯ ЗБИВАННЯ, ПРЕСА ДЛЯ ПЮРЕ

Ручний блендер

- Установіть корпус двигуна (D) на насадку-ніжку (G): з'єднайте дві частини разом і обертайте корпус двигуна за годинниковою стрілкою, доки не почуєте клацання внаслідок блокування (рис. 2).
- Ручний блендер (G) чудово підходить для приготування соусів, супів, майонезу та молочних коктейлів.

Металевий віничок для збивання

- Установіть корпус двигуна (D) на віничок для збивання (H): з'єднайте дві частини разом і обертайте корпус двигуна за годинниковою стрілкою, доки не почуєте клацання внаслідок блокування (рис. 2).
- Віничок (H) використовується для збивання вершків і яєчних білків, а також для рідкого тіста.

Прес для пюре (тільки для мод. 603)

Прес для пюре використовується для розтирання варених фруктів та овочів, таких як картопля, кабачки, помідори, сливи та яблука.

Перед використанням потрібно відварити овочі, очистити від шкірки і видалити насіння або тверді частини, якщо це необхідно.

- Установіть тримач пресу для пюре (I) на прес для пюре (L): з'єднайте дві частини разом і обертайте тримач за годинниковою стрілкою, доки не почуєте клацання внаслідок блокування (рис. 3).
- Установіть корпус двигуна (D) на змонтований прес для пюре (L): з'єднайте дві частини разом і обертайте корпус двигуна, доки не почуєте клацання внаслідок блокування (рис. 2).
- Під час використання переміщуйте прилад між інгредієнтами легкими рухами зверху вниз, поки не досягнете бажаної консистенції.

Інструкція з використання

- Змонтувавши прилад, вставте електровилку в розетку, занурте його в їжу (рис. 4) і запустіть, натиснувши кнопку мінімальної швидкості (B). Лише через деякий час, залежно від типу приготування та харчових продуктів, можна встановити більшу швидкість, поступово збільшуючи її повертанням відповідного регулятора (A). Залежно від типу експлуатації, також можна використовувати максимальну швидкість «Турбо», натиснувши відповідну кнопку (C).

Оптимальне використання приладу: імпульсний режим роботи шляхом натискання кнопки (B/C) протягом дуже короткого часу (2-3 секунди).

- Ручний блендер (G) і віничок для збивання (H) можна використовувати з градуйованою чашею (E), що входить до комплекту. Ручний блендер (G) також можна використовувати, безпосередньо зануривши в каструлю з гарячою їжею, після зняття її з вогню, щоб уникнути перегрівання. У разі використання градуйованої чаші (E), закінчивши роботу, накрийте суміш, установивши кришку (F). Щоб уникнути розбризування їжі під час обробки, рекомендується використовувати контейнери з високими краями й запускати/вимикати прилад, коли він занурений у контейнер із продуктами; також рекомендується використовувати його з перервами, оскільки це єдиний спосіб отримати продукцію кращої якості та уникнути зайвого перегрівання двигуна приладу. Не змішуйте гарячі продукти, щоб уникнути ризику опіків.

Після вимкнення зачекайте, поки лезо зупиниться, перш ніж виймати прилад із суміші та продовжувати готувати їжу.

УВАГА:

Перш ніж знімати корпус двигуна (D), зачекайте, поки лезо повністю зупиниться, а потім вийміть вилку з розетки.

- Поверніть ніжку ручного блендера (G), віничок для збивання (H) або прес для пюре (L), щоб зняти його.

УВАГА:

Якщо прилад не запускається, перевірте, чи правильно встановлено комплектування.

Не використовуйте прес для пюре для твердих або сирих продуктів, щоб не пошкодити прилад.

Не використовуйте прилад у каструлі, що контактує з джерелом тепла.
Завжди знімайте каструлю з джерела тепла, розміщуйте її на рівній стійкій поверхні і залишайте охолонути.

Щоб отримати однорідну суміш, за необхідності зніміть їжу зі стінок контейнера і згорніть до центру за допомогою лопатки.

ВИКОРИСТАННЯ ПОДРІБНЮВАЧА

- Установіть лезо (P) на вісь приводу (N) чаші (O) (рис. 5).

УВАГА:

Будьте обережні під час роботи з лезами, щоб уникнути травм.

УСТАВІТЬ ЛЕЗО ДО ТОГО, ЯК НАПОВНИТИ ЧАШУ ПРОДУКТАМИ, ЯКІ ПОТРІБНО ПОДРІБНИТИ. Перш ніж знімати кришку, зачекайте, поки лезо повністю зупиниться.

- Наріжте продукти невеликими шматочками (1,5 x 1,5 см) і покладіть їх у чашу (O).
- Накрийте чашу (O) кришкою (Q) та повертайте її за годинниковою стрілкою до повного блокування (рис. 6). Переконайтеся, що верхня частина леза (P) правильно ввійшла в отвір, розміщений на нижній частині кришки.

УВАГА:

Перед використанням приладу переконайтеся, що ви правильно встановили леза та кришку.

- Помістіть корпус двигуна (D) на кришку (Q). Обертайте корпус двигуна за годинниковою стрілкою, доки не почуєте клацання внаслідок блокування (рис. 7).
- Змонтувавши прилад, запустіть його натисканням кнопки мінімальної швидкості (B). Лише через деякий час, залежно від типу приготування та харчових продуктів, можна збільшити швидкість, повертаючи відповідний регулятор (A).

Залежно від типу експлуатації, також можна використовувати максимальну швидкість "Турбо", натиснувши відповідну кнопку (C).

Оптимальне використання приладу: імпульсний режим роботи шляхом натискання кнопки (B/C) протягом дуже короткого часу (2-3 секунди).

УВАГА:

Якщо прилад не працює, перевірте, чи правильно встановлено комплектування.

- Для отримання суміші дрібної та однорідної консистенції, за необхідності зніміть їжу зі стінок чаші (O) і згорніть до центру за допомогою лопатки, попередньо знявши корпус двигуна (D) і кришку (Q).
- Щоб зупинити роботу приладу, просто відпустіть натиснуту кнопку швидкості (B/C); прилад здатен подрібнити їжу за дуже короткий час.

ВИКОРИСТАННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА (тільки для мод. 603)

Кухонний комбайн можна використовувати для перемелювання, нарізання, подрібнення, натирання.

УВАГА:

Перед використанням установіть нековзке гумове кільце (Y) під основу чаші (рис. 8).

Натирання та подрібнення

- Установіть лезо (U) на вісь приводу (X) чаші кухонного комбайна (V) (рис. 9).
- Наріжте продукти невеликими шматочками (1,5 x 1,5 см) і покладіть їх у чашу (V).

УВАГА:

Не заповнюйте чашу (V) продуктами вище зазначеного максимального рівня.

- Установіть кришку (S) на чашу (V): натисніть на важіль розблокування кришки (Z) (рис. 10) і одночасно обертайте кришку за годинниковою стрілкою, доки важіль розблокування кришки (Z) під час відпускання не зафіксується на контрольній виїмці на самій кришці (рис. 11).
- Помістіть корпус двигуна (D) у відповідний відсік (T) на кришці (S) (рис. 12). Обертайте корпус двигуна за годинниковою стрілкою, доки не почуєте клацання внаслідок блокування.
- Вставте електровилку в розетку й запустіть прилад, натискаючи кнопку мінімальної швидкості (B). Лише через деякий час, залежно від типу приготування та харчових продуктів, можна встановити більшу швидкість, поступово збільшуючи її повертанням відповідного регулятора (A).

Залежно від типу експлуатації, також можна використовувати максимальну швидкість "Турбо", натиснувши відповідну кнопку (C).

Оптимальне використання приладу: імпульсний режим роботи шляхом натискання кнопки (B/C) протягом дуже короткого часу (2-3 секунди).

- Якщо під час роботи необхідно додати продукти, використовуйте отвір на кришці (S). Проштовхніть додані продукти за допомогою штовхача (R) (рис. 13).
- Щоб зупинити роботу приладу, просто відпустіть натиснуту кнопку швидкості (B/C); прилад здатен подрібнити їжу за дуже короткий час.
- Щоб отримати суміш дрібної та однорідної консистенції, за необхідності, зніміть їжу зі стінок чаші та, за допомогою лопатки, згорніть її до центру, попередньо вийнявши вилку з розетки й знявши кришку (S).
- Щоб зняти кришку (S), підніміть важіль розблокування кришки (Z) і одночасно поверніть кришку проти годинникової стрілки.

УВАГА:

Леза гострі; поводьтеся з ними обережно.

Щоб уникнути травм і пошкодження приладу, завжди тримайте руки та кухонний посуд подалі від рухомих лез та дисків.

Переконайтесь, що кришка надійно зафіксована, перш ніж вводити прилад в експлуатацію.

Не використовуйте прилад більше 30 секунд поспіль. Зачекайте принаймні 2 хвилини, перш ніж продовжувати використання знову.

Під час роботи ніколи не прошовуйте продукти руками. Завжди використовуйте штовхач.

Не забирайте продукти зі стінок чаші пальцями, поки прилад працює. Завжди використовуйте спеціальну лопатку.

Не забирайте продукти зі стінок чаші, поки прилад працює. Спочатку вимкніть прилад і від'єднайте кабель живлення.

Нарізання, натирання/шинкування

- Вставте бажане лезо для нарізання (W) або для натирання/шинкування (J) на відповідний тримач лез (K) так, щоб отвір, розташований на насадці, ідеально прилягав до стержня тримача; натискайте на насадку, доки не почуєте звук клацання внаслідок блокування (рис. 14).
- Установіть змонтований тримач (K) на вісь приводу (X) чаші кухонного комбайна (V), лезом вгору (рис. 15).
- Установіть кришку (S) на чашу (V) і продовжуйте, як зазначено в параграфі "Натирання".

УВАГА:

Леза гострі; поводьтеся з ними обережно.

ДОГЛЯД ТА ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА:

НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ КОРПУС ВИРОБУ, ВИЛКУ ТА ЕЛЕКТРИЧНИЙ КАБЕЛЬ У ВОДУ АБО ІНШІ РІДИНИ. ЩОБ ПОМИТИ ЇХ, ВИКОРИСТОВУЙТЕ ВОЛОГУ ГАНЧІРКУ.

НАВІТЬ ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ, ВІД'ЄДНАЙТЕ ЙОГО ВІД РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ ПЕРЕД ТИМ, ЯК МОНТУВАТИ АБО ДЕМОНТУВАТИ ОКРЕМІ ДЕТАЛІ, А ТАКОЖ ПЕРЕД МИТТЯМ.

Леза гострі; поводьтеся з ними обережно.

- Демонуйте усе комплектування, що використовувалося, виконуючи дії в порядку, зворотному до описаного вище для монтажу.
- Для очищення корпусу двигуна (D) використовуйте ледь вологу ганчірку.
- Чашу подрібнювача (O), чашу кухонного комбайна (V), прес для пюре (L) та леза (P, U, W, J) можна мити в посудомийній машині у верхній корзині за максимальної температури 50 °C (122 °F). Інше комплектування потрібно мити під струменем води з використанням нейтрального мийного засобу.

УВАГА:

Не чистьте гострими або абразивними предметами.

Після миття дайте кожній деталі повністю висохнути, перш ніж знову монтувати.

КІЛЬКІСТЬ/ТРИВАЛІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ КОМПЛЕКТОВАННЯ

			
Харчові продукти	Швидкість	Час	Кількість
Суп	Макс.	20 с	-
Майонез	Макс.	50-60 с	-
Смузі	Макс.	20 с	-
			
Харчові продукти	Швидкість	Час	Кількість
М'ясо	Макс.	10-15 с	250 г
Різні трави (наприклад, петрушка)	Макс.	10 с	30 г
Грецькі горіхи	Макс.	15-20 с	150 г
Мигдаль	Макс.	15 с	100 г
Хліб	Макс.	5-10 с	1 скибка
Цибуля	Макс.	10-15 с	200 г
Печиво	Макс.	15-20 с	140 г
Пармезан	Макс.	15 с	200 г
Морква	Макс.	10-15 с	80 г
Часник	Макс.	10-15 с	90 г
 (тільки для мод. 603)			
Харчові продукти	Швидкість	Час	Кількість
М'ясо	Макс.	15-20 с	800 г
Твердий сир	Макс.	40-50 с	800 г
Різні трави	Макс.	50-60 с	300 г
Цибуля	Макс.	15-20 с	800 г
Грецькі горіхи	Макс.	40-50 с	500 г
Мигдаль	Макс.	40-50 с	500 г
Шоколад	Макс.	15-20 с	600 г
Морква	Макс.	50-60 с	800 г
 (тільки для мод. 603)			
Харчові продукти	Швидкість	Час	Кількість
Варені овочі	від мінімуму до максимуму	30-40 с	-
Варена картопля	від мінімуму до максимуму	30-40 с	-

WAŻNE UWAGI

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI.

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze, takie jak:

1. Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
2. Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej. Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego po każdym użyciu urządzenia.
3. Nie pozostawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
4. Podczas użytkowania urządzenia umieścić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
5. Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).
6. Zapobiegać stykaniu się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzchniami.
7. Urządzenie może być używane przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez doświadczenia i stosownej wiedzy odnośnie użytkowania urządzenia, pod warunkiem, że te osoby będą pod kontrolą lub że zostały poinformowane w jaki sposób używać urządzenie w całkowitym bezpieczeństwie i odnośnie ryzyka związanego z jego użytkowaniem.
8. Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowywać urządzenie i jego przewód z dala od zasięgu dzieci.
9. Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy.
10. Nie zanurzać korpusu produktu, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych cieczach. Do ich czyszczenia używać wilgotnej szmatki.
11. Nawet gdy urządzenie nie było używane, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów lub przed ich czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
12. Przed posłużeniem się lub regulacją przełączników znajdujących się na urządzeniu albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.
13. Przechowywać przewód zasilający z dala od ostrych krawędzi. Nie owijać przewodu zasilającego wokół urządzenia.
14. Nie używać urządzenia w pobliżu zlewów. Nie obsługiwać mokrymi rękami.
15. Przed uruchomieniem urządzenia upewnić się czy jest ono prawidłowo złożone.
16. Nie włączać urządzenia na sucho.

17. NIE DOTYKAĆ NIGDY CZĘŚCI RUCHOMYCH.

18. Szczególnie uważać podczas operowania nożami, aby uniknąć zranienia.



19. UWAGA: WŁOŻYĆ OSTRZE PRZED PRODUKTAMI SPOŻYWCZYMI DO ZMIKSOWANIA. Przed zdjęciem pokrywy poczekać, aż ostrze całkowicie się zatrzyma.

20. Nie używać urządzenia, jeżeli ostrze jest uszkodzone.

21. Nie używać urządzenia do mielenia artykułów spożywczych mających zbyt twardą konsystencję (przykład: mięso z kością).

22. Upewnić się, że korpus silnika nie pracuje, zanim włożymy lub wyjmemy akcesoria, podczas czyszczenia i gdy nie jest użytkowany.

23. Nie wkładać rąk i nie wprowadzać narzędzi metalowych (widelce, noże itp.) do różnych akcesoriów podczas funkcjonowania przyrządu.

24. Nie zbliżać długich włosów lub obszernych ubrań do działającego ostrza.

25. Przed zdjęciem korpusu silnika, należy poczekać na kompletne zatrzymanie się różnych akcesoriów (nóż trzepaczka),

26. Wyłączyć przewód z gniazdka w przypadku awarii podczas użytkowania lub braku użytkowania urządzenia.

27. Urządzenie zostało zaprojektowane do czynności o krótkim okresie działania wynoszącym maksymalnie 1 minutę. Wyłączyć urządzenie po 1 minucie użytkowania w przypadku płynnych produktów i po 30 minutach w przypadku twardych produktów. Pozostawić urządzenie do ochłodzenia przez co najmniej 30 minut w temperaturze pokojowej przed ponownym zastosowaniem w celu uniknięcia przeciążenia silnika.

28. W przypadku gdy ostrze nie obraca się lub jeśli obrót jest utrudniony, w celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia, należy natychmiast przerwać jego funkcjonowanie. W takim przypadku należy odłączyć urządzenie. Sprawdzić czy w pojemniku nie ma utrudnień, czy produkty spożywcze nie są zbyt twarde lub czy pojemnik nie jest zbyt napęczniały.

29. Urządzenie jest zalecane do rozdrabniania i miksowania różnych produktów spożywczych.

30. Aby odłączyć wtyczkę, należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za kabel.

31. Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu, wtyczki lub samego urządzenia. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub

przez upoważnionych przez przedsiębiorstwo techników, w sposób zapobiegający jakimkolwiek zagrożeniu.

32. W przypadku wykorzystania przedłużaczy elektrycznych, powinny być one dostosowane do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo środowiska działania. Niewłaściwie dobrane przedłużacze mogą powodować nieprawidłowości działania.
33. Nie pozostawiać zwisającego przewodu w miejscu, w którym może zostać chwycony przez dziecko.
34. W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
35. Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
36. Niniejsz urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/EU oraz EMC 2014/30/EU oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 dla materiałów stykających się z żywnością.
37. Ewentualne, nie zatwierdzone wyraźnie przez producenta modyfikacje, mogą spowodować utratę bezpieczeństwa użytkowania urządzenia oraz gwarancji.
38. W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.
39. Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
40.  W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2012/19/EU prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.

INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

- | | |
|---|--|
| A Pokrętło regulacji prędkości | tylko dla Mod. 603: |
| B Przycisk minimalnej prędkości obrotowej /
ustawiania prędkości obrotowej | R Popychacz |
| C Przycisk prędkości Turbo | S Pokrywa do robota kuchennego |
| D Korpus silnika | T Obudowa korpusu silnika |
| E Pojemnik z podziałką | U Ostrze robota kuchennego |
| F Pokrywa / Mata antypoślizgowa | V Pojemnik robota kuchennego |
| G Trzonek miksera zanurzeniowego | Z Dźwignia zwalniająca pokrywę |
| H Przyrząd trzepaczka drucziana | X Oś mocowania noża do robota kuchennego |
| I Przystawka do ubijania ziemniaków (tylko dla Mod. 603) | Y Gumowy pierścień antypoślizgowy |
| L Tłuczek do ziemniaków (tylko dla Mod. 603) | K Uchwyt noża |
| M Podstawa antypoślizgowa | W Nóż dla szatkowania. |
| N Oś zamontowania noża w mikserze | J Nóż tnący na paseczki julienne |
| O Pojemnik miksera | |
| P Ostrza miksera | |
| Q Pokrywa do krojenia | |

UWAGA:

Po wyjęciu urządzenia z opakowania przy pierwszym użyciu należy dokładnie umyć wodą i neutralnym mydłem wszystkie części, które mają kontakt z żywnością.

Nawet gdy urządzenie nie było używane, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.

UŻYĆ MIKSERA ZANURZENIOWEGO, TŁUCZKA DO ZIEMNIAKÓW

Mikser zanurzeniowy

- Zamontować korpus silnika (D) na trzonku (G): zbliżyć obie części do siebie i obrócić korpus silnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do usłyszenia kliknięcia oznaczającego zablokowanie (Rys. 2).
- Mikser zanurzeniowy (G) jest urządzeniem przydatnym do przygotowania sosów, zup, majonezów, papek dla dzieci i frappè.

Trzepaczka drucziana

- Zamontować korpus silnika (D) na trzepaczce druczanej (G): zbliżyć obie części do siebie i obrócić korpus silnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do usłyszenia kliknięcia oznaczającego zablokowanie (Rys. 2).
- Trzepaczka (H) służy do ubijania śmietany i białek oraz do wyrabiania miękkich ciast.

Tłuczek do ziemniaków (tylko dla Mod. 603)

Tłuczek do ziemniaków może być używany do tłuczenia gotowanych owoców i warzyw, takich jak ziemniaki, kabaczki, pomidory, śliwki i jabłka.

Przed użyciem ugotować warzywa, obrać i w razie potrzeby usunąć nasiona lub twarde części.

- Zamontować połączenie (I) na tłuczce do ziemniaków (L): zbliżyć obie części do siebie i obrócić korpus silnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do usłyszenia kliknięcia oznaczającego zablokowanie (Rys. 3).
- Zamontować korpus silnika (D) na kompletnej tłuczce do ziemniaków (L): zbliżyć obie części do siebie i obrócić korpus silnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do usłyszenia kliknięcia oznaczającego zablokowanie (Rys. 2).
- Podczas używania, przesuwając urządzenie pomiędzy składnikami delikatnym ruchem z góry na dół, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Instrukcja obsługi

- Po zmontowaniu urządzenia należy włożyć wtyczkę elektryczną do gniazdka, zanurzyć urządzenie w żywności (Rys. 1 i uruchomić poprzez naciśnięcie przycisku minimalnej prędkości (B). Dopiero po kilku chwilach, w zależności od przygotowania i potrawy, można ustawić wyższą prędkość, przekręcając górne pokrętko (A). W zależności od zastosowania, można również korzystać z maksymalnej prędkości „Turbo”, naciskając odpowiedni przycisk (C).

Najlepsze wykorzystanie urządzenia nastąpi poprzez funkcjonowanie impulsowe naciskając przycisk (B-C) przez krótki czas (2-3 sekundy).

- Mikser zanurzeniowy (G) i trzepaczka druciana (H) mogą być używane z dołączoną pojemnik z podziałką (E). Mikser zanurzeniowy (G) może być użytkowany bezpośrednio zanurzony w garnku zawierającym wszystkie artykuły spożywcze po zdjęciu z ognia, dla uniknięcia zbytniego rozgrzania. Pod koniec użytkowania wewnątrz pojemnika z podziałką (E), przykryć mieszaninę zakładając pokrywę (F).

Aby uniknąć wyrzucaniu cząstek produktów spożywczych podczas miksowania zaleca się stosowanie pojemników z wysokimi bokami i uruchamianie oraz wyłączanie urządzenia podczas gdy jest zanurzone w pojemniku z produktami spożywczymi; zaleca się ponadto używanie miksera w sposób przerywany, ponieważ tylko w ten sposób uzyskuje się lepszą jakość produktu i unika się bezużytecznego rozgrzewania urządzenia. Nigdy nie miksować gorących produktów spożywczych w celu uniknięcia ryzyka oparzenia.

Po wyłączeniu należy odczekać, aż ostrze zatrzyma się przed odłączeniem urządzenia od potrawy i kontynuowaniem przygotowywania.

UWAGA:

Przed zdjęciem korpusu silnika (D), należy odczekać do całkowitego zatrzymania się noża i następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

- Obrócić trzonek miksera zanurzeniowego (G), trzepaczkę drucianą (H) lub tłuczek do ziemniaków (L), aby je usunąć.

UWAGA

Jeśli urządzenie nie uruchamia się, sprawdzić, czy akcesoria zostały prawidłowo włożone.

Nie używać tłuczka do ziemniaków w przypadku twardej lub surowej żywności, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.

Nie używać urządzenia na patelni w kontakcie ze źródłami ciepła.

Garnek należy zawsze zdjąć ze źródła ciepła, postawić na stabilnym, równym podłożu i pozostawić do ostygnięcia.

Dla uzyskania drobnej i jednorodnej siekanki należy zdjąć, jeżeli to konieczne, surowiec ze ścianek pojemnika i przesunąć ją do środka przy pomocy łopatki.

UŻYTKOWANIE AKCESORIA MIKSERA

- Zamontować ostrze (P) na wałku (N) pojemnika (O) (Rys. 5).

UWAGA:

Szczególnie uważać podczas operowania nożami, aby uniknąć zranienia.

WŁOŻYĆ OSTRZE PRZED PRODUKTAMI SPOŻYWCZYMI DO ZMIKSOWANIA. Przed zdjęciem pokrywy poczekać, aż ostrze całkowicie się zatrzyma.

- Pociąć produkty spożywcze na małe kawałki (1,5 x 1,5 cm) i włożyć je do pojemnika (O).
- Założyć pokrywę (Q) na pojemnik (O), przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do całkowitego zablokowania (Rys. 6). Upewnić się czy górna część noża (P) weszła prawidłowo do gniazda przewidzianego w podstawie pokrywy.

UWAGA:

Przed użyciem urządzenia, upewnić się czy nóż i pokrywa zostały prawidłowo zamontowane.

- Umieścić korpus silnika (D) na pokrywie (Q). Obróć korpus silnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do usłyszenia kliknięcia oznaczającego zablokowanie (Rys. 7).
- Po zmontowaniu urządzenia należy je uruchomić poprzez naciśnięcie przycisku minimalnej prędkości (B). Dopiero po kilku chwilach, w zależności od przygotowania i potrawy, można ustawić wyższą prędkość, przekręcając górne pokrętło (A).

W zależności od zastosowania, można również korzystać z maksymalnej prędkości "Turbo", naciśkając odpowiedni przycisk (C).

Najlepsze wykorzystanie urządzenia nastąpi poprzez funkcjonowanie impulsowe naciskając przycisk (B-C) przez krótki czas (2-3 sekundy).

UWAGA:

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, należy sprawdzić, czy zostały prawidłowo zamontowane akcesoria.

- Dla uzyskania drobnej i jednorodnej siekanki należy zdjąć, jeżeli to konieczne, surowiec ze ścianek pojemnika (O) i przesunąć go do środka przy pomocy łopatki, po odłączeniu korpusu silnika (D) i pokrywy (Q).
- Aby przerwać pracę urządzenia wystarczy zwolnić przycisk prędkości (B-C); urządzenie umożliwia zmiksowanie wszystkich surowców w bardzo krótkim czasie.

ZASTOSOWANIE POKRYWY ROBOTA KUCHENNEGO (tylko dla Mod. 603)

Przystawka do robota kuchennego może być używana do siekania, krojenia w plastry, mielenia mięsa, tarcia.

UWAGA

Przed użyciem należy umieścić gumowy pierścień antypoślizgowy (Y) u podstawy pojemnika (Rys. 8).

Siekać, rozdrabniać

- Zamontować ostrze (U) na osi (X) pojemnika robota kuchennego (V) (Rys. 9).
- Pociąć produkty spożywcze na małe kawałki (1,5 x 1,5 cm) i włożyć je do pojemnika (C).

UWAGA:

Ilość wkładanych produktów spożywczych nie powinna przekraczać poziomu maksymalnego zaznaczonego na zbiorniku (V).

- Założyć pokrywę (S) na kubek (V): nacisnąć dźwignię zwalniającą pokrywę (Z) (Rys. 10) i jednocześnie obracać pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż dźwignia zwalniająca pokrywę (Z), poprzez jej zwolnienie, zablokuje się na wycięciu na samej pokrywie (Rys. 11).
- Umieścić korpus silnika (D) w odpowiedniej obudowie (T) na pokrywie (S) (Rys. 12). Obróć korpus silnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do usłyszenia kliknięcia oznaczającego zablokowanie.
- Włożyć wtyczkę elektryczną do gniazdka i uruchomić urządzenie, naciskając przycisk minimalnej prędkości (B). Dopiero po kilku chwilach, w zależności od przygotowania i potrawy, można ustawić wyższą prędkość, przekręcając górne pokrętło (A).

W zależności od zastosowania, można również korzystać z maksymalnej prędkości "Turbo", naciskając odpowiedni przycisk (C). Najlepsze wykorzystanie urządzenia nastąpi poprzez funkcjonowanie impulsowe naciskając przycisk (B-C) przez krótki czas (2-3 sekundy).

- Jeśli podczas pracy urządzenia konieczne jest dodawanie artykułów spożywczych, należy wykorzystać otwór w pokrywie (S). Przycisnąć składniki spożywcze za pomocą popychacza (R) (Rys. 13).
- Aby przerwać pracę urządzenia wystarczy zwolnić przycisk prędkości (B-C); urządzenie umożliwia zniksowanie wszystkich surowców w bardzo krótkim czasie.
- Dla uzyskania drobnej i jednorodnej siekanki należy zdjąć, jeżeli to konieczne, produkt spożywczy ze ścianek pojemnika i przesunąć go do środka przy pomocy łopatki, po odłączeniu korpusu silnika i pokrywy.
- Aby zdjąć pokrywę (S), nacisnąć dźwignię zwalniającą pokrywę (Z), jednocześnie podnosząc i obracając pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

UWAGA

Ostrza są bardzo ostre, posługiwać się nimi bardzo ostrożnie.

Dla uniknięcia nieszczęśliwych wypadków i uszkodzeń urządzenia należy trzymać zawsze ręce i narzędzia kuchenne daleko od noży i od części wirujących.

Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że pokrywa została mocno zablokowana.

Nie używać urządzenia przez ponad 30 ciągłych sekund. Odczekać co najmniej 2 minuty przed ponownym użyciem.

Podczas działania, nie wprowadzać dłońmi artykułów spożywczych do urządzenia. Posługiwać się zawsze odpowiednim popychaczem.

Nie usuwać palcami artykułów spożywczych ze ścianek pojemnika podczas funkcjonowania urządzenia. Zawsze używać odpowiedniej łopatk.

Nie usuwać artykułów spożywczych ze ścianek pojemnika podczas funkcjonowania urządzenia. Najpierw należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilania.

Krojenie w plastry, tarcie/ krojenie na paseczki julienne

- Nałożyć żądane ostrze do krojenia w plastry (W) lub do tarcia/na paseczki julienne (J) na odpowiedni wspornik (K) tak, aby otwór na płytce idealnie pokrywał się ze sworzniem wspornika; docisnąć płytkę w dół, aż do kliknięcia oznaczającego, że została zablokowana na swoim miejscu (Rys. 14).
- Zamontować wspornik (K) na osi (X) misy robota kuchennego (V), z ostrzem skierowanym do góry (Rys. 15).
- Nałożyć pokrywę (S) na pojemnik (V) i postępować zgodnie z opisem w rozdziale "Siekane".

UWAGA:

Ostrza są bardzo ostre, posługiwać się nimi bardzo ostrożnie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA:

NIEZANURZAĆ NIGDY KORPUSU URZĄDZENIA, WTYCZKI LUB PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DLA ICH CZYSZCZENIA.

ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ OD GNIAZDKA PRĄDU, TAKŻE WTEDY, GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYTKOWANE, PRZED ROZPOCZĘCIEM JEGO CZYSZCZENIA I PRZED WŁOŻENIEM LUB WYJĘCIEM POJEDYNCZYCH CZĘŚCI.

Noże są elementami tnącymi, zachować ostrożność.

- Usunąć wszystkie użyte akcesoria, pracując w kierunku odwrotnym do opisanego powyżej montażu.
- Do oczyszczenia korpusu urządzenia (D) należy używać lekko wilgotnej szmatki.
- Kielich robota kuchennego (O), kubek robota kuchennego (V), tłuczek do ziemniaków (L) i ostrza (P-U-W-J) można myć w zmywarce w górnym koszu w maksymalnej temperaturze 50°C/ 122°F. Do czyszczenia pozostałych akcesoriów zalecamy mycie ich pod bieżącą wodą z neutralnym detergentem.

UWAGA:

Nie czyścić przedmiotami o ostrych krawędziach lub ściernymi.

Po zakończeniu czyszczenia, przed ponownym zamontowaniem części, dokładnie je osuszyć.

ILUŚĆ / CZAS UŻYTKOWANIA AKCESORIÓW



Produkt	Prędkość	Czas	Ilość
Zupa	Max	20 sek.	-
Majonez	Max	50-60 sek.	-
Koktail	Max	20 sek.	-



Produkt	Prędkość	Czas	Ilość
Mięso	Max	10-15 sek.	250g
Różne zioła (np. pietruszka)	Max	10 sek.	30g
Orzechy	Max	15-20 sek.	150g
Migdały	Max	15 sek.	100g
Chleb	Max	5-10 sek.	1 kromka
Cebula	Max	10-15 sek.	200g
Biszkopty	Max	15-20 sek.	140g
Parmezan	Max	15 sek.	200g
Marchew	Max	10-15 sek.	80g
Czosnek	Max	10-15 sek.	90g



(tylko dla Mod. 603)

Produkt	Prędkość	Czas	Ilość
Mięso	Max	15-20 sek.	800g
Ser	Max	40-50 sek.	800g
Różne zioła	Max	50-60 sek.	300g
Cebula	Max	15-20 sek.	800g
Orzechy	Max	40-50 sek.	500g
Migdały	Max	40-50 sek.	500g
Czekolada	Max	15-20 sek.	600g
Marchew	Max	50-60 sek.	800g



(tylko dla Mod. 603)

Produkt	Prędkość	Czas	Ilość
Gotowane warzywa	od min do max	30-40 sek.	-
Gotowane ziemniaki	od min do max	30-40 sek.	-

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات أثناء 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 استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة، أو الأشخاص عديمي الخبرة والمعرفة بكيفية استخدام الجهاز وذلك إذا تم الإشراف عليهم أو تعليمهم كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإدراك المخاطر الناجمة عن ذلك.
٨. يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احفظ الجهاز والكابل بعيداً عن متناول الأطفال.
٩. يجب على الأطفال عدم العبث بالجهاز.
١٠. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١١. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١٢. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.
١٣. قم بحفظ الكابل الكهربائي بعيداً عن الزوايا الحادة. لا تقم بلف الكابل الكهربائي حول الجهاز.
١٤. لا تستخدم الجهاز بالقرب من أحواض الغسيل. لا تستخدم الجهاز بأيدي مبللة.
١٥. قبل تشغيل الجهاز، تأكد من تركيبه بطريقة صحيحة.
١٦. يجب عدم تشغيل الجهاز إذا كان فارغاً.
١٧. لا تلمس أبداً الأجزاء المتحركة.
١٨. يجب توخي الحذر بشدة عند التعامل مع الشفرات لتجنب الإصابة بجروح.
١٩.  تنبيه: يجب تركيب الشفرة قبل إضافة الأطعمة المراد فرمها. قبل إزالة الغطاء، يجب الانتظار حتى أن تتوقف الشفرة بالكامل.
٢٠. لا تستخدم الجهاز في حالة تلف الشفرات.
٢١. لا تستخدم الجهاز لفرم أطعمة شديدة الصلابة (مثل اللحم التي بها عظم).

٢٢. تأكد من عدم تشغيل جسم المحرك قبل تركيب أو فك الملحقات أو عند تنظيفه أو عند عدم استخدامه.
٢٣. لا تضع يديك أو الأدوات المعدنية (مثل الشوك والسكاكين وغيرها) في الملحقات المختلفة أثناء التشغيل.
٢٤. لا تجعل الشعر الطويل أو الملابس الفضفاضة بالقرب من الشفرة أثناء التشغيل.
٢٥. قبل إزالة جسم المحرك، انتظر حتى تتوقف الملحقات المختلفة (الشفرات والمخففة) تمامًا.
٢٦. افصل السلك من المقبس الكهربائي في حالة حدوث عطل أثناء استخدام الجهاز أو عند عدم استخدامه.
٢٧. تم تصميم الجهاز للاستخدام لمدة محدودة أقصاها دقيقة واحدة. قم بإيقاف الجهاز بعد دقيقة واحدة في حالة الأطعمة السائلة وبعد ٣٠ ثانية في حالة الأطعمة الصلبة. اترك الجهاز يبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل في درجة حرارة البيئة المحيطة قبل استخدامه مرة أخرى لتجنب التحميل الزائد على المحرك.
٢٨. في حالة عدم دوران الشفرة أو دورانها بصعوبة، قم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب إتلافه. في هذه الحالة، افصل الجهاز. تأكد من عدم وجود عوائق في الحاوية، أو أن الطعام ليس شديد الصلابة أو أن الحاوية ليست ممتلئة بشكل مفرط.
٢٩. يُستخدم الجهاز في تقطيع الطعام إلى قطع صغيرة أو خلط أنواع مختلفة منه.
٣٠. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابدأ سحبها من عن بعد.
٣١. 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، حتى تتجنب أي مخاطر.
٣٢. في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، أو على أية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث أو وقوع اي خطر.
٣٣. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.
٣٤. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.
٣٥. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي أو تجاري.
٣٦. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية ٢٠١٤/٣٥/٢٠١٤ EMC و ٢٠١٤/٣٠/٢٠١٤ EU، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
٣٧. أي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٣٨. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح أولاً 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.

٣٩. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.



٤٠. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً لللائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٤٠١٢ ، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

A مقبض ضبط السرعة

B مفتاح السرعة الأدنى / ضبط السرعة

C مفتاح السرعة القصوى "Turbo"

D جسم المحرك

E كوب القياس

F غطاء/بساط مضاد للانزلاق

G ذراع الخلاط اليدوي

H ملحق المخففة

I وحدة وصل هراسة البطاطس (فقط للطراز

603)

L هراسة البطاطس (فقط للطراز 603)

M قاعدة مضادة للانزلاق

N محور تركيب شفرة المفرفة

O وعاء المفرفة

N شفرة المفرفة

Q غطاء المفرفة

تنبيه:

بعد إخراج الجهاز من العبوة، قبل استخدامه لأول مرة، اغسل جيداً جميع الأجزاء المتلامسة مع الطعام بالماء والصابون المحايد.

أيضاً في حالة عدم استخدام الجهاز، افصله من المقبس الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء أو قبل بدء عملية التنظيف.

استخدام الخلاط اليدوي والمخففة وهراسة البطاطس

فقط للطراز 603:

R كابس الطعام

S غطاء ملحق محضر الطعام

T موضع جسم المحرك

U شفرة محضر الطعام

V وعاء محضر طعام

Z ذراع لفتح الغطاء

X محور تركيب شفرة محضر الطعام

Y حلقة مطاطية مضادة للانزلاق

K دعامة الشفرة

W شفرة للتقطيع إلى شرائح

J شفرة للبشر/للتقطيع على شكل شرائح طولية

الخلاط اليدوي

- قم بتركيب جسم المحرك (D) على الذراع (G): قرب الجزئين وقم بتدوير جسم المحرك في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمع صوت التعشيق (الشكل ٢).
- الخلاط اليدوي (G) هو جهاز مفيد في إعداد الصلصات والشوربات والمايونيز والميلك شيك.

المخففة:

- قم بتركيب جسم المحرك (D) على مضرب سلك الخفق (H): قرب الجزئين وقم بتدوير جسم المحرك في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمع صوت التعشيق (الشكل ٢).
- تُستخدم المخففة (H) في خفق الكريمة وبيض البيض والعجائن الطرية.

هراسة البطاطس (فقط للطراز ٦٠٣)

- يمكن استخدام هراسة البطاطس لهرس الفواكه والخضروات المطبوخة مثل البطاطس والقرع والطماطم والبرقوق والتفاح.
- قبل الاستخدام، قم بطهي الخضار وتفتيش وإزالة البذور أو الأجزاء الصلبة إذا لزم الأمر.
- قم بتركيب وحدة الوصل (I) على هراسة البطاطس (L): قرب الجزئين وقم بتدوير وحدة الوصل في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمع صوت التعشيق (الشكل ٣).
- قم بتركيب جسم المحرك (D) على هراسة البطاطس الكاملة (L): قرب الجزئين وقم بتدوير جسم المحرك إلى أن تسمع صوت التعشيق (الشكل ٢).
- أثناء استخدام الجهاز، حرك الجهاز بين المكونات بحركة خفيفة من أعلى إلى أسفل حتى الوصول إلى القوام المطلوب.

تعليمات الاستخدام

- بمجرد تركيب الجهاز، أدخل القابس في المقبس الكهربائي، واغمر الجهاز في الطعام (الشكل ٤) وقم بتشغيله من خلال الضغط على زر السرعة الأدنى (B). فقط بعد لحظات قليلة، اعتماداً على التحضير والطعام، يمكن ضبط سرعة أعلى وزيادتها تدريجياً عن طريق تدوير المقبض العلوي المخصص (A). وحسب الاستخدام، يمكن أيضاً استخدام السرعة القصوى "Turbo" بالضغط على المفتاح المخصص (C).
- الاستخدام الأمثل للجهاز يكون من خلال تشغيل الخفكان بالضغط على الزر (B-C) لفترة قصيرة جداً (٢-٣ ثوان).
- يمكن استخدام الخلاط اليدوي (G) والمخففة (H) مع كوب القياس (E) المرفق. يمكن أيضاً استخدام الخلاط اليدوي (G) مغموراً مباشراً في الطنجرة الذي يحتوي على الطعام الساخن بعد إبعاده عن النار لتجنب ارتفاع درجة الحرارة. في نهاية الاستخدام داخل كوب القياس (E)، قم بتغطية الخليط عن طريق تركيب الغطاء (F).
- لتجنب تناثر الطعام أثناء تشغيل الجهاز، يُنصح باستخدام أوعية ذات حواف عالية، وتشغيل وإيقاف الجهاز عندما يكون مغموراً في الوعاء الذي يحتوي على الطعام؛ ويُنصح أيضاً باستخدامه بصورة متقطعة. بهذه الطريقة فقط سيتم الحصول على أفضل جودة للطعام مع تجنب الارتفاع المفرط غير الضروري في درجة

حرارة محرك الجهاز. لا تخطط الطعام الساخن لتجنب خطر الإصابة بحروق.
بعد إيقاف التشغيل، انتظر حتى تتوقف الشفرة قبل إخراج الجهاز من الطعام ومواصلة التحضير.

تنبيه:

قبل إزالة جسم المحرك (D)، يجب الانتظار حتى تتوقف الشفرة تمامًا، ثم افصل القابض من المقبس الكهربائي.

- قم بتدوير ذراع الخلاط اليدوي (G) أو ملحق المخفقة (H) أو هراسة البطاطس (L) لإزالته.
تنبيه

في حالة عدم تشغيل الجهاز، تحقق من تركيب الملحقات بشكل صحيح.

لا تستخدم هراسة البطاطس مع الأطعمة الصلبة أو النينة لتجنب إتلاف الجهاز.

لا تستخدم الجهاز في أواني طهي ملامسة لمصادر الحرارة.
قم دائمًا بإزالة أواني الطهي من مصدر الحرارة، وضعها على سطح ثابت ومستوي وادعها لتبرد.

للحصول على خليط متجانس - إذا لزم الأمر - قم بإزالة الطعام من جوانب الحاوية وجلبه نحو منتصف الحاوية باستخدام ملعقة مسطحة.

استخدام ملحق المفرفة

- يتم تركيب الشفرة (P) على محور (N) الوعاء (O) (الشكل ٥).
تنبيه:

يجب توخي الحذر بشدة عند التعامل مع الشفرات لتجنب الإصابة بجروح.

قم بتركيب الشفرة قبل إضافة الأطعمة المراد فرمها. قبل فتح الغطاء، انتظر حتى تتوقف الشفرة تمامًا.

- قم بتقطيع الطعام إلى قطع صغيرة (١,٥ x ١,٥ سم) وضعها في الوعاء (O).

- ضع الغطاء (Q) على الوعاء (O) وقم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم غلقه تمامًا (الشكل ٦).
تأكد من دخول الجزء العلوي من الشفرة (P) بشكل صحيح في الموضع الموجود بقاعدة الغطاء.

تنبيه:

قبل استخدام الجهاز، تأكد من تركيب الشفرات والغطاء بطريقة صحيحة.

- ضع جسم المحرك (D) على الغطاء (Q). قم بتدوير جسم المحرك في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمع صوت التعشيق (الشكل ٧).

- بمجرد تركيب الجهاز، قم بتشغيله بالضغط على مفتاح السرعة الأدنى (B). فقط بعد لحظات قليلة، اعتمدًا على التحضير والطعام، يمكن ضبط سرعة أعلى عن طريق تدوير المقبض العلوي المخصص (A).

وحسب الاستخدام، يمكن أيضًا استخدام السرعة القصوى "Turbo" بالضغط على المفتاح المخصص (C).

الاستخدام الأمثل للجهاز يكون من خلال تشغيل الخفان بالضغط على الزر (B-C) لفترة قصيرة جدًا (٣-٢ ثوان).

تنبيه:

في حالة عدم تشغيل الجهاز، تحقق من تركيب الملحقات بشكل صحيح.

- للحصول على فرم ناعم ومتجانس - إذا لزم الأمر - قم بإزالة الطعام من جوانب الوعاء (O) وجلبه نحو منتصف الوعاء باستخدام ملعقة بعد إزالة جسم المحرك (D) والغطاء (Q).
- لإيقاف تشغيل الجهاز، يكفي إفلات مفتاح السرعة المضغوط عليه ((B-C)؛ يسمح الجهاز بفرم الأطعمة في وقت قصير جداً.

استخدام ملحقات محضر الطعام (فقط للطراز ٦٠٣)

يمكن استخدام ملحق محضر الطعام للفرم والتقطيع إلى شرائح والتقطيع إلى قطع صغيرة والبشر.

تنبيه

قبل الاستخدام، ضع الحلقة المطاطية المضادة للانزلاق (Y) في قاعدة الوعاء (الشكل ٨).

الفرم والتقطيع إلى قطع صغيرة

- قم بتركيب الشفرة (U) على محور (X) الوعاء الخاص بمحضر الطعام (V) (الشكل ٩).
- قم بتقطيع الطعام إلى قطع صغيرة (١,٥ x ١,٥ سم) وضعها في الوعاء (V).

تنبيه:

لا تضع أطعمة تتعدى المستوى الأقصى المحدد على الوعاء (V).

- ضع الغطاء (S) على الوعاء (V): اضغط على ذراع فتح الغطاء (Z) (الشكل ١٠) وفي نفس الوقت قم بتدوير الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف ذراع فتح الغطاء (Z) عند العلامة المرجعية الموجودة على الغطاء نفسه (الشكل ١١).

- ضع جسم المحرك (D) في الفتحة المخصصة (T) على الغطاء (S) (الشكل ١٢). قم بتدوير جسم المحرك في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمع صوت التعشيق.

- أدخل القابس في المقبس الكهربائي وقم بتشغيل الجهاز بالضغط على زر السرعة الأدنى (B). فقط بعد لحظات قليلة، اعتماداً على التحضير والطعام، يمكن ضبط سرعة أعلى وزيادتها تدريجياً عن طريق تدوير المقبض العلوي المخصص (A). وحسب الاستخدام، يمكن أيضاً استخدام السرعة القصوى "Turbo" بالضغط على المفتاح المخصص (C).

الاستخدام الأمثل للجهاز يكون من خلال تشغيل الخفكان بالضغط على الزر (B-C) لفترة قصيرة جداً (٢-٣ ثوان).

- إذا كانت هناك ضرورة لإضافة أطعمة أثناء التشغيل، استخدم الفوهة الموجودة على الغطاء (S). ادفع الأطعمة المراد إدخالها باستخدام كابس الطعام (R) (شكل ١٣).

- لإيقاف تشغيل الجهاز، يكفي إفلات مفتاح السرعة المضغوط عليه (B-C)؛ يسمح الجهاز بفرم الأطعمة في وقت قصير جداً.

- للحصول على فرم ناعم ومتجانس - إذا لزم الأمر - قم بإزالة الطعام من جوانب الوعاء وجلبه نحو منتصف الوعاء باستخدام ملعقة، بعد فصل القابس من المقبس الكهربائي وإزالة الغطاء (S).

- لإزالة الغطاء (S)، اضغط على ذراع فتح الغطاء (Z) من خلال رفعه وفي نفس الوقت قم بتدوير الغطاء نفسه عكس اتجاه عقارب الساعة.

تنبيه

الشفرة حادة، لذا يجب توخي الحذر عند استخدامها.

لتجنب حدوث إصابات وأضرار للجهاز، ابعد دائماً يديك وأدوات الطهي عن الشفرات والأقراص المتحركة

تأكد من قفل الغطاء بإحكام قبل تشغيل الجهاز.

لا تقم بتشغيل الجهاز لأكثر من ٣٠ ثانية متواصلة. انتظر دقيقتين على الأقل قبل البدء في استخدام الجهاز من جديد.

أثناء التشغيل، لا تقم مطلقاً بإضافة الأطعمة بيديك. استخدم دائماً كابس الطعام.

لا تستخدم الأصابع لإزالة الطعام من جوانب الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. استخدم دائماً ملعقة مسطحة مخصصة.

لا تقم بإزالة الطعام من جوانب الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. أوقف أولاً الجهاز وافصل القابس الكهربائي

تقطع إلى شرائح /بشر/تقطع على شكل شرائح طويلة

- قم بتركيب الشفرة المرغوبة للقطع إلى شرائح (W) أو للبشر / للقطع على شكل شرائح طويلة (J)، على الدعامة المخصصة (K) بحيث تتناسب الفوهة الموجودة على الملحق تماماً مع محور الدعامة؛ اضغط على الملحق لأسفل حتى تسمع صوت نقرة القفل (الشكل ١٤).

- قم بتركيب الدعامة الكاملة (K) على محور (X) وعاء محضر الطعام (V)، بحيث تكون الشفرة متجهة لأعلى (الشكل ١٥).

- ركب الغطاء (S) على الوعاء (V) وتابع كما هو موضح في فقرة "الفرم".

تنبيه:

الشفرة حادة، لذا يجب توخي الحذر عند استخدامها.

التنظيف والصيانة

تنبيه:

لا تغمر أبداً الجسم المنتج والقابس والسلك الكهربائي في الماء أو في سوائل أخرى، واستخدم قطعة قماش مبللة لتنظيفهم.

وعندما لا يتم استخدام الجهاز، أفصل القابس من المقبس الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء أو قبل إجراء عملية التنظيف.

الشفرة حادة، لذا يجب توخي الحذر عند استخدامها.

- قم بإزالة جميع الملحقات المستخدمة بعكس ترتيب عملية التركيب الموضحة سابقاً.
 - لتنظيف جسم المحرك (D)، استخدم قطعة قماش مبللة قليلاً.
 - يمكن غسل وعاء المفرمة (O) ووعاء محضر الطعام (V) وهراسة البطاطس (L) والشفرات (P-U-J-W) في غسالة الأطباق في السلة العلوية على أقصى درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية / ١٢٢ درجة فهرنهايت. ولتنظيف الملحقات المتبقية، يوصى بالغسيل تحت الماء الجاري بمنظف محايد.
- تنبيه:**
يجب عدم التنظيف بأدوات حادة أو كاشطة.

بعد التنظيف، جفف كل جزء جيداً قبل إعادة تركيبه.

كمية / مدد استخدام الملحقات

			
الطعام	السرعة	المدة	الكمية
حساء	الحد الأقصى	٢٠ ثانية	-
مايونيز	الحد الأقصى	٥٠-٦٠ ثانية	-
مخفوق	الحد الأقصى	٢٠ ثانية	-
			
الطعام	السرعة	المدة	الكمية
لحم	الحد الأقصى	١٠-١٥ ثانية	٢٥٠ جم
أعشاب متنوعة (مثل اليقونس)	الحد الأقصى	١٠ ثواني	٣٠ جم
جوز	الحد الأقصى	١٥-٢٠ ثانية	١٥٠ جم
لوز	الحد الأقصى	١٥ ثانية	١٠٠ جم
خبز	الحد الأقصى	٥-١٠ ثواني	١ شريحة
بصل	الحد الأقصى	١٠-١٥ ثانية	٢٠٠ جم
بسكويت	الحد الأقصى	١٥-٢٠ ثانية	١٤٠ جم
جبن بارميزان	الحد الأقصى	١٥ ثانية	٢٠٠ جم
جزر	الحد الأقصى	١٠-١٥ ثانية	٨٠ جم
ثوم	الحد الأقصى	١٠-١٥ ثانية	٩٠ جم
 (فقط للطرز 603)			
الطعام	السرعة	المدة	الكمية
لحم	الحد الأقصى	١٥-٢٠ ثانية	٨٠٠ جم
جبن	الحد الأقصى	٤٠-٥٠ ثانية	٨٠٠ جم

أعشاب متنوعة	الحد الأقصى	٦٠-٥٠ ثانية	٣٠٠ جم
بصل	الحد الأقصى	٢٠-١٥ ثانية	٨٠٠ جم
جوز	الحد الأقصى	٥٠-٤٠ ثانية	٥٠٠ جم
لوز	الحد الأقصى	٥٠-٤٠ ثانية	٥٠٠ جم
شوكولاتة	الحد الأقصى	٢٠-١٥ ثانية	٦٠٠ جم
جزر	الحد الأقصى	٦٠-٥٠ ثانية	٨٠٠ جم


(فقط للطراز 603)

الطعام	السرعة	المدة	الكمية
خضروات مطهوه	من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى	٤٠-٣٠ ثانية	-
بطاطس مطهوه	من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى	٤٠-٣٠ ثانية	-



Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net