

# ***Ariete***



## choppì

**199 202 250**  
NUMERO UNICO

### ***Ariete***

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

**CE**

**Mod. 1835**

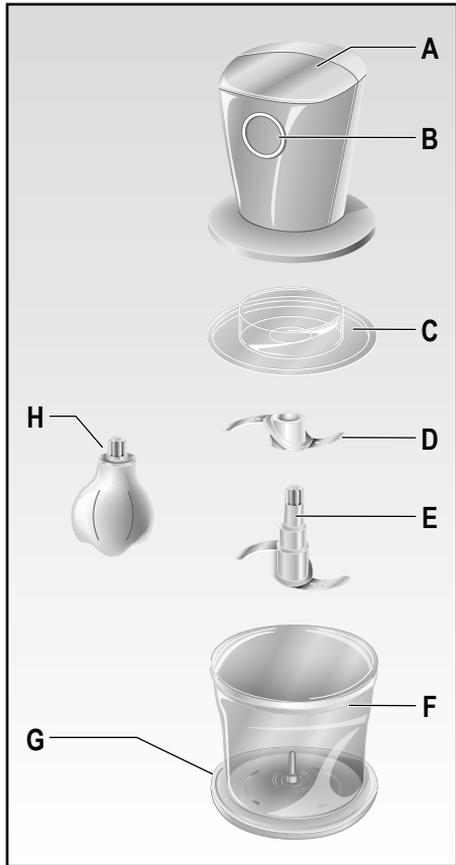


Fig. 1

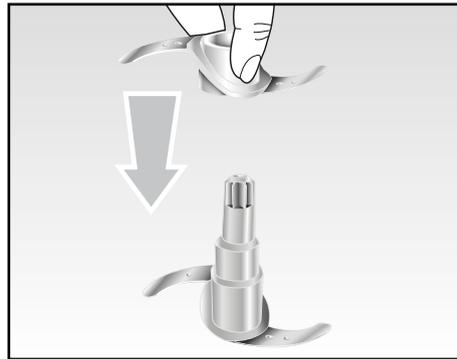


Fig. 2

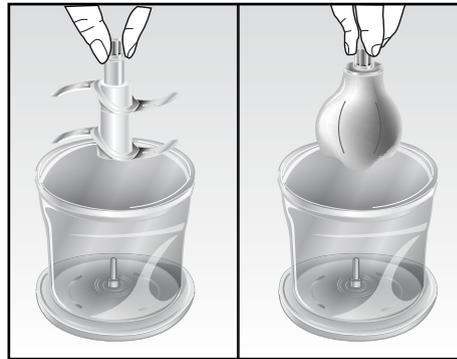


Fig. 3

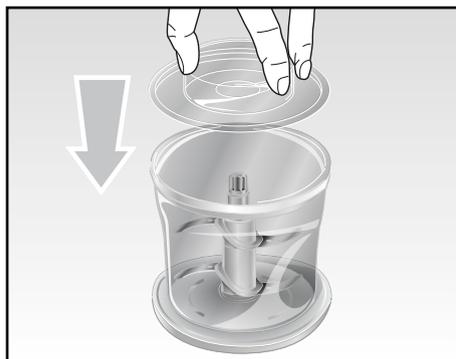


Fig. 4

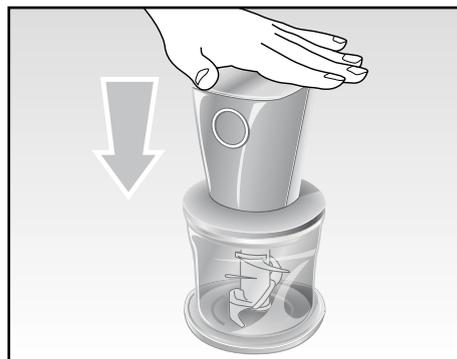
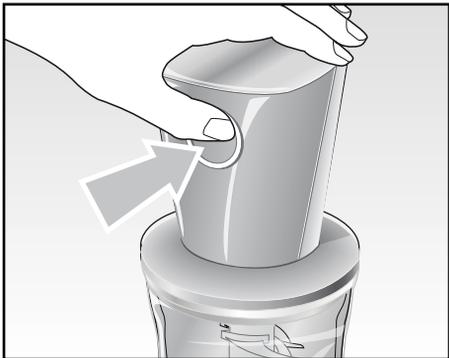


Fig. 5



**Fig. 6**



**Fig. 7**

# 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. Данное устройство не должно использоваться детьми. Следует хранить само устройство и шнур в недоступных для детей местах.
8. Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с неполными физическими, сенсорными или умственными способностями; лица с недостаточным опытом и знаниями обращения с прибором могут пользоваться прибором только под строгим надзором человека, ответственного за их безопасность, или после подробного инструктажа этого человека.
9. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
10. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
11. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
12. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
13. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
14. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы,

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

15. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.
16. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
17. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
18. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
19. Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/ЕС и ЭМС 2004/108/ЕС и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
20. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
21. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
22. Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
23. **ВНИМАНИЕ: НОЖ ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН ДО ЗАПОЛНЕНИЯ ЕМКОСТИ ПРОДУКТАМИ.** Перед тем как снять крышку необходимо дождаться полной остановки ножа и вынуть вилку из розетки.
24. Не включать устройство с пустой емкостью.
25. Не притрагиваться к движущимся частям.
26. Не пользоваться устройством, если нож поврежден.
27. **НЕ ЗАЛИВАТЬ В ЕМКОСТЬ ЖИДКОСТИ.**
28. Не использовать устройство для измельчения очень твердых продуктов (например, мяса с костями).
29. Для предупреждения несчастных случаев и повреждений самого устрой-

ства не приближаться к ножам и движущимся частям руками и кухонными инструментами.

30. Ножи очень острые: соблюдать предельную осторожность при установке и снятии и во время чистки.



31. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

## СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА (Рис. 1)

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

### ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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

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

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

- По завершении использования или при желании добавить другие ингредиенты, прежде чем снять корпус двигателя с крышки (C) необходимо вынуть вилку из розетки и дождаться полной остановки ножа.
- Емкость (F) можно использовать для хранения измельченных продуктов в холодильнике или в сухом месте, закрыв ее практичной резиновой пробкой (H), до этого используемой как основание (Рис. 7).

**ВНИМАНИЕ**

*Ножи острые, обращаться с большой осторожностью.*

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

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

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

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

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ОЧИСТКИ ЧЕСНОКА**

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

**ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ**

Продукты	Макс. вместимость	Подготовка	Время/скорость максимальные
Мясо	150 г	Удалить кости, жир, сухожилия. Нарезать кубиками 1-2 см.	5-10 секунд/Турбо в импульсном режиме
Свежие травы (петрушка, базилик и т.д.).	30 г	Удалить стебельки. Лучший результат достигается, если травы чистые и сухие.	10 секунд в импульсном режиме
Орехи (миндаль, лесные и грецкие орехи и т.п.)	100 г	Очистить от скорлупы и измельчить.	10 секунд в импульсном режиме
Твердый сыр (как, например, пармезан, грувьера и т.п.)	100 г	Нарезать кубиками 1-2 см.	10 секунд/Турбо в импульсном режиме

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

## ЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ

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

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

## РЕЦЕПТЫ

---

### ***Соус песто***

45 г листьев базилика

25 г кедровых орешков

2 зубчика чеснока, предварительно очищенных с помощью специальной насадки

Щепотка соли

50 г сыра пармезан, нарезанного кубиками

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

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

### ***Паштет из тунца***

100 г тунца в масле

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

Соль и перец

Лимонный сок

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

### ***Фруктовая гранита***

4 кубика льда

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

Две столовые ложки сахара

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

### ***Коктейль мохито***

4 кубика льда

Сок 2 лимонов лайм

Одна ложка тростникового сахара

Свежая мята

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