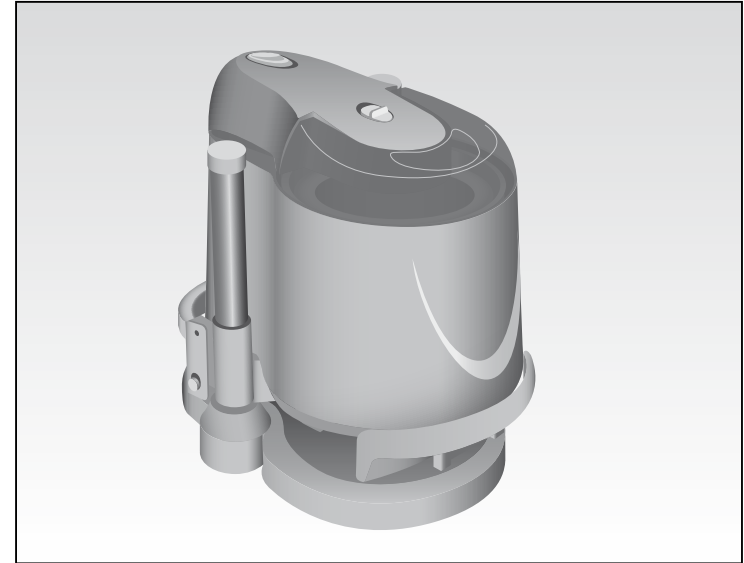


Ariete



*Softy
Ice Cream*

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
Internet: www.ariete.net

CE

Mod. 634

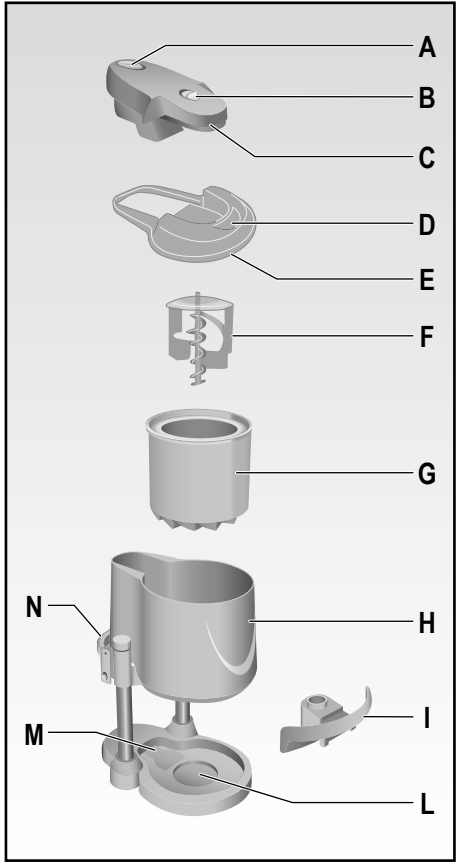


Fig. 1

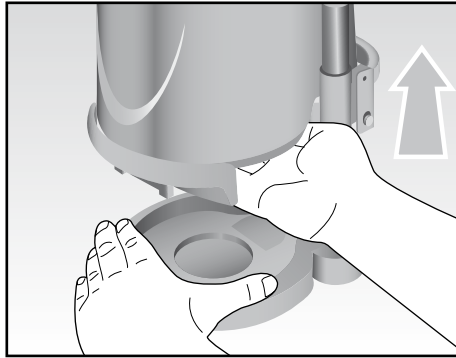


Fig. 2

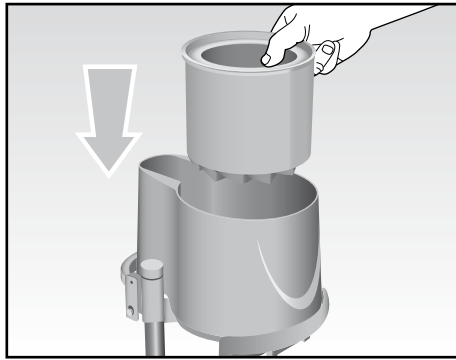


Fig. 3

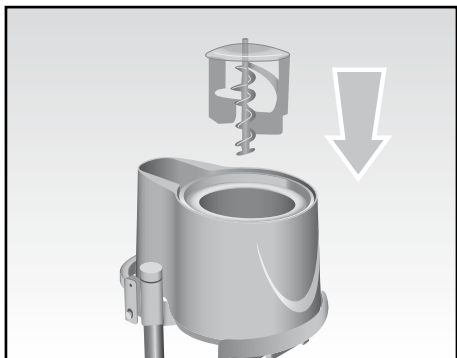


Fig. 4

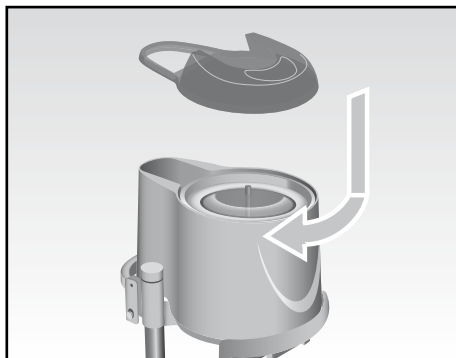


Fig. 5

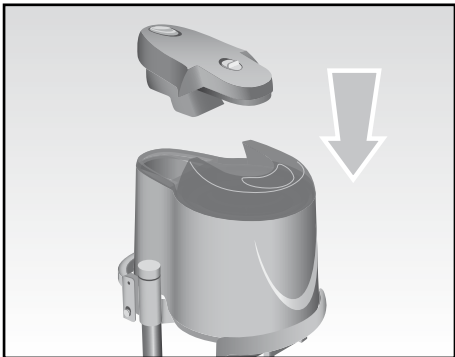


Fig. 6

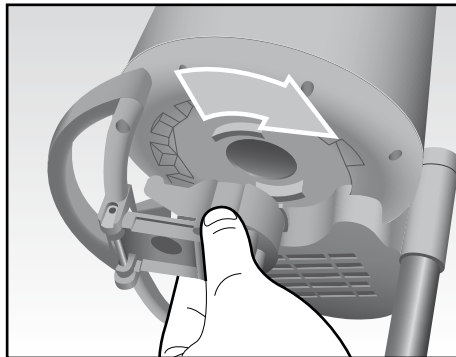


Fig. 7

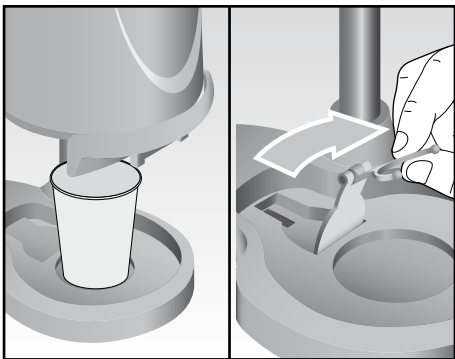


Fig. 8

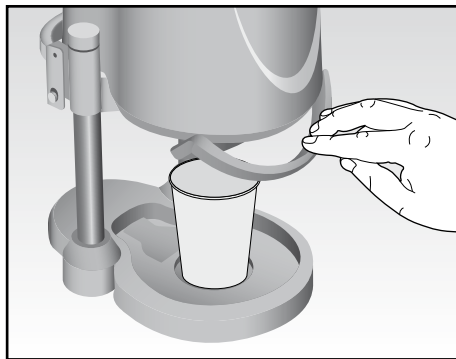


Fig. 9

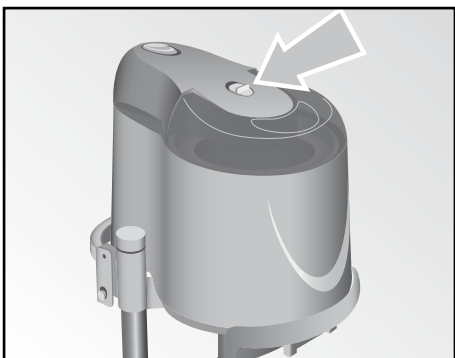


Fig. 10

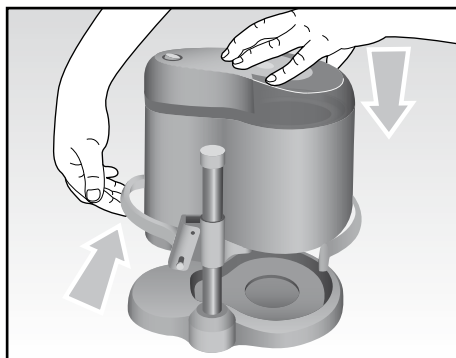


Fig. 11

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
8. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
9. Non immergere mai il corpo motore, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
10. Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
13. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
14. In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
18. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
19. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
20. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti

dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

21. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22. Tenere le dita, gli utensili, ecc, a distanza dal cestello ghiaccio mentre funziona, allo scopo di ridurre il rischio di danni a persone e alla macchina stessa. **GLI UTENSILI O GLI OGGETTI TAGLIANTI E DI METALLO NON DEVONO ESSERE UTILIZZATI ALL'INTERNO DEL CESTELLO GHIACCIO.** Tali oggetti possono danneggiare la gelatiera. Si possono, invece, utilizzare utensili di gomma o di legno quando la gelatiera è spenta.
23. **NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.**
24. Non rimuovere mai il corpo motore durante la preparazione del gelato.
25. Prima di mettere in moto la gelatiera assicurarsi che sia perfettamente assemblata e che il corpo motore sia saldamente attaccato sul coperchio.
26. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
27. Non appendere mai l'apparecchio né inclinarlo oltre i 45 gradi.
28. Posizionare l'apparecchio ad almeno 8 cm di distanza da altri oggetti in modo che vi sia sempre un'ottima dispersione di calore.
29. Non mettere gli ingredienti in freezer per pre-raffreddarli perché in questo modo la pala mescolatrice si potrebbe bloccare prima che il gelato si sia effettivamente formato.
30. Dopo aver tenuto acceso il motore senza interruzioni per fare una quantità di gelato attendere almeno trenta minuti prima di rimettere in moto la macchina.
31. Non fate funzionare l'apparecchio per più di 40 minuti consecutivi.
32. Se il gelato od il sorbetto contengono ingredienti freschi, devono essere consumati entro una settimana. Il gelato è più gustoso quando è freddo.
33. Se il gelato od il sorbetto contengono uova crude, evitare il consumo da parte di bambini, donne gravide e anziani.
34. Se la soluzione congelante dovesse fuoriuscire dal cestello, interrompere l'uso. La soluzione congelante utilizzata non è tossica.
35. Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere il coperchio ed il corpo motore.



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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

A	Interruttore di accensione/spengimento	H	Corpo dell'apparecchio
B	Pulsante di rilascio corpo motore	I	Dispositivo erogazione
C	Corpo motore	L	Alloggiamento contenitore
D	Foro inserimento ingredienti	M	Portaconi
E	Coperchio	N	Dispositivo abbassamento corpo dell'apparecchio
F	Pala mescolatrice		
G	Cestello		

PREPARAZIONE E SUGGERIMENTI

ATTENZIONE: *Prima dell'utilizzo dell'apparecchio si consiglia di lavare tutte le parti removibili che verranno a contatto con il gelato (cestello, pala mescolatrice, dispositivo erogazione ed il coperchio trasparente) con acqua e comune sapone da piatti.*

- Il cestello (G) deve essere convenientemente congelato prima di ogni utilizzo. Il cestello (G) possiede un recipiente doppiamente isolato che richiede un congelamento totale (circa 12 ore) per una perfetta riuscita del gelato.
- Il freezer utilizzato deve arrivare ad una temperatura di almeno - 18°C.
- Il cestello dovrà essere riposto, preferibilmente chiuso in un sacchetto di plastica per evitare l'assorbimento di odori ed il contatto con il ghiaccio, in posizione perfettamente verticale e con l'imboccatura verso l'alto. Si raccomanda di collocare il cestello nella parte posteriore del freezer dove la temperatura è più fredda.
- Il cestello dovrà essere tenuto nel freezer almeno 12 ore.
- Conservare il cestello (G) in freezer quando non si utilizza; ciò assicurerà di trovarlo già pronto in qualsiasi momento.
- Oltre alle ricette presenti in questo libretto, possono essere utilizzate anche le proprie ricette personali. In entrambi i casi il volume totale del composto, ben mescolato ed omogeneo, non deve superare i 700 ml.
- Non utilizzate ingredienti in duri e/o in grossi pezzi (es.: nocchie intere, confetti di cioccolata, frutta in grossi dadi, etc...) Tali ingredienti ostruirebbero il dispositivo d'erogazione bloccando l'erogazione del gelato, causando danni e/o guasti all'apparecchio.
- Il preparato dovrà essere lasciato raffreddare a temperatura ambiente se preparato "a caldo" e successivamente passato in frigo per 3-4 ore. Refrigerate il composto anche se preparato "a freddo".

MONTAGGIO APPARECCHIO

ATTENZIONE:

Nel montare, smontare o pulire l'apparecchio assicurarsi sempre che esso sia spento e non connesso all'alimentazione elettrica.

Prima di procedere con l'utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi di aver montato correttamente tutti i componenti.

- Tenendo ferma con una mano la base, sollevare con l'altra il corpo dell'apparecchio (H) fino allo scatto di arresto (Fig. 2).

- Togliere il cestello (G) dal freezer ed inserirlo all'interno del corpo dell'apparecchio (Fig. 3), avendo cura di utilizzarlo subito dopo averlo tolto dal freezer perché una volta rimosso incomincerà subito a scongelarsi.
- Inserire la pala mescolatrice (F), con il perno a spirale verso il basso, nel foro del cestello (G) (Fig. 4).
- Chiudere con il coperchio (E) e bloccarlo, facendolo ruotare in senso orario (Fig. 5).
- Inserire il corpo motore (C), premendolo leggermente fino ad udire lo scatto di avvenuto bloccaggio (Fig. 6).
- Inserire il dispositivo di erogazione (I) nella parte inferiore del corpo dell'apparecchio (H) e bloccarlo ruotandolo in senso orario (Fig. 7).

FARE IL GELATO

- Collegare la spina alla presa di corrente e portare l'interruttore di accensione (A) su "ON" per far funzionare la gelatiera.

ATTENZIONE:

L'apparecchio deve essere avviato prima di aggiungere il composto per impedire l'immediato congelamento del composto all'interno del contenitore.

Tenere il dispositivo (I) costantemente verso l'alto sino al momento dell'erogazione.

- Versare il mix preparato in precedenza e ben raffreddato all'interno del cestello (G) tramite l'apposito foro (D) presente sul coperchio (E).

ATTENZIONE:

Durante il riempimento, è indispensabile non superare il livello "MAX" riportato all'interno del cestello lasciare almeno 3 cm fra il preparato e il bordo superiore del cestello (G) in quanto in fase di congelazione il preparato si gonfia.

- Lasciar funzionare la pala mescolatrice (F) per 20 - 30 minuti massimo, fino al raggiungimento della giusta consistenza.

ATTENZIONE:

Non arrestare e riavviare l'apparecchio durante il processo di congelamento poiché il composto potrebbe congelare a contatto con il contenitore ed impedire così il movimento della spatola.

Per ottenere un'erogazione omogenea e costante è necessario che il gelato resti soffice. A questo scopo non prolungare troppo a lungo la mantecatura.

- Al raggiungimento della consistenza desiderata, spegnere l'apparecchio mediante l'interruttore di accensione (A) e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Posizionare un contenitore nel relativo alloggiamento (L) sulla base del corpo dell'apparecchio oppure sollevare il portaconi (M) mediante la linguetta ed inserirvi un classico cono da gelato in cialda (Fig. 8).
- Premendo verso il basso il dispositivo (I), procedere con l'erogazione del gelato (Fig. 9). Riportare il dispositivo (I) per interrompere l'erogazione.
- Spegnere l'apparecchio, portando l'interruttore di accensione (A) su "OFF", al termine dell'erogazione.
- Conservare il gelato rimanente che non si desidera consumare subito, in un contenitore a chiusura ermetica adatto per il congelatore.

ATTENZIONE:

Non utilizzare utensili o oggetti in metallo dentro al cestello perché potrebbero danneggiare la superficie e non lasciare il gelato nel cestello per un periodo prolungato di tempo (oltre 30 minuti) per evitare che si congeli al suo interno.

SMONTAGGIO APPARECCHIO

ATTENZIONE:

Nel montare, smontare o pulire l'apparecchio assicurarsi sempre che esso sia spento e non connesso all'alimentazione elettrica.

- Sempre con il corpo dell'apparecchio sollevato, premere il pulsante di rilascio (B) e rimuovere il corpo motore (C) estraendolo verso l'alto (Fig. 10).
- Rimuovere il coperchio (E) ruotandolo in senso antiorario.
- Rimuovere la pala mescolatrice (F).

ATTENZIONE:

Rimuovere tutto il gelato dal cestello prima di togliere il dispositivo di erogazione.

- Ruotare ed estrarre il dispositivo erogazione (I) dal corpo dell'apparecchio (H).
- Estrarre il cestello (G).

PULIZIA

- Scomporre l'apparecchio in tutti i suoi componenti come descritto in precedenza.
- Lavare il coperchio (E), la pala mescolatrice (F), il cestello (G) ed il dispositivo erogazione (I) in acqua tiepida saponata. Quindi asciugare perfettamente.
- Pulire il corpo motore (C) ed il corpo dell'apparecchio (H) con una spugna umida o con una straccio.
- Riasssemblare la gelatiera, come descritto in precedenza, e riporla eventualmente premendo verso il basso con una mano il corpo dell'apparecchio (H) agendo contemporaneamente sull'apposito dispositivo (N) (Fig. 11).

ATTENZIONE:

Non utilizzare abrasivi o utensili di metallo. Sciacquare e asciugare tutte le parti accuratamente.

Non procedere al congelamento quando il cestello ghiaccio è ancora umido.

Non conservare mai le parti in plastica dentro il frigo.

Per prolungare la vita del tuo apparecchio non lavarne le parti in lavastoviglie.

RICETTE

Gelato al fiordilatte

Ingredienti:

400 ml di latte intero

200 ml di panna fresca

80 gr di zucchero

1 fiala di essenza di vaniglia

1. In una ciotola mescolare la panna con lo zucchero sino a completo scioglimento.
2. Aggiungere il latte e mescolare
3. Refrigerare per 3/4 ore e seguire le istruzioni.

Gelato al cioccolato

Ingredienti:

200 ml di panna fresca

300 ml di latte

85 gr zucchero

2 uova

1 fiala di essenza di vaniglia

45/60 gr di cacao amaro in polvere (a piacere)

1. Miscelare il cacao e lo zucchero in una ciotola.
2. Aggiungere le uova e la vaniglia al composto ed amalgamare bene.
3. Aggiungere la panna ed il latte e mescolare bene.
4. Refrigerare per 3-4 ore e seguire le istruzioni.

Gelato alla crema

Ingredienti:

3 tuorli

85 gr di zucchero

150 ml di panna

1 fiala di essenza di vaniglia

1. Sbattere le uova e lo zucchero in un'ampia casseruola.
2. Aggiungere poco alla volta il latte e la panna e cuocere a fuoco basso mescolando costantemente per addensare (circa 10 minuti). Il composto dovrebbe aderire al cucchiaino.
4. Lasciar raffreddare, quindi aggiungere la vaniglia e mescolare bene.
5. Refrigerare e seguire le istruzioni.

Sorbetto di frutta

Ingredienti:

500/600 gr di frutta (come fragole, lamponi, mirtilli o ananas fresco)

60 gr di zucchero

1. Frullare gli ingredienti in un robot da cucina per ridurre in purea la frutta.
2. Refrigerare per 3/4 ore e seguire le istruzioni standard.

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 must not be used by people (including children) with reduced physical or mental capabilities or by people without the relevant experience or knowledge of the appliance, unless they are carefully supervised or properly trained in its use by a person responsible for their safety.
8. Make sure that children cannot play with the appliance.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.
14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
18. This appliance conforms to the directives 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
19. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
20. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.

21. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
22. Keep fingers, utensils, etc. away from the ice container while it is operating; this will reduce the risk of damage to people and to the machine. **UTENSILS OR SHARP OR METAL ITEMS MUST NOT BE USED INSIDE THE ICE CONTAINER.** These items can damage the ice cream maker. It is possible to use rubber or wooden utensils, when the ice cream maker is switched off.
23. **NEVER TOUCH MOVING PARTS.**
24. Never remove the power base while preparing ice cream.
25. Before starting the ice cream machine, make sure that is perfectly assembled and that the power base is firmly attached to the lid.
26. Never operate the appliance when it is open.
27. Never hang up the appliance or angle it at more than 45 degrees
28. Place the appliance at least 8 cm away from items so that there is always good heat dispersion.
29. Never place ingredients in the freezer to pre-chill them, as in this way, the mixing paddle might block before the ice cream has actually formed.
30. After keeping the motor running without interruption to make an amount of ice cream, wait for at least thirty minutes before starting the appliance again.
31. Do not operate the appliance for more than 40 minutes consecutively.
32. If the ice cream or sorbet contain fresh ingredients, they need to be eaten within a week. Ice cream tastes better cold.
33. If the ice cream or sorbet contains raw eggs, they should not be eaten by children, pregnant women or the elderly.
34. If the freezing solution should come out of the container, stop using it. The freezing solution is not toxic.
35. Switch off the appliance and unplug it from the mains before taking out the container and the power base.



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

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

A	On/off switch	G	Container
B	Power base release button	H	Appliance body
C	Power base	I	Dispenser
D	Chute for inserting ingredients	L	Container housing
E	Lid	M	Cone support
F	Mixer paddle	N	Device to lower the appliance body

PREPARATION AND HINTS

IMPORTANT: *Before using the appliance, wash all of the removable parts that will come into contact with the ice cream (container, mixer paddle, dispenser, and the transparent lid) with water and a common washing up detergent.*

- The container (G) should be frozen before each use. The container (G) has a double insulated recipient that requires total freezing (about 12 hours) for perfect ice cream results.
- The freezer needs to arrive at a temperature of at least - 18°C.
- The container needs to be placed (preferably sealed inside a plastic bag to prevent it from absorbing odours or from coming into contact with the ice), so it is perfectly upright, with the opening facing upwards. The container needs to be placed in the back section of the freezer, where it is coolest.
- It is necessary to keep the container in the freezer for at least 12 hours.
- Keep the container (G) in the freezer when it is not in use; this will mean it will always be ready when needed.
- As well as the recipes in this booklet, it is possible to use personal recipes. In both cases, the total volume of the mix, well combined and even, must not be more than 700 ml.
- Do not use hard ingredients and/or large pieces (e.g. whole hazelnuts, chocolate candy, large chunks of fruit, etc...) These ingredients could clog the dispenser and block any further dispensing of the ice cream, damaging and/or breaking the appliance.
- The mix needs to be left to cool to room temperature if made "hot" and then left in the fridge for 3-4 hours. Chill the mix in the fridge, even if made "cold".

APPLIANCE ASSEMBLY

IMPORTANT:

When assembling, disassembling or cleaning the appliance, always make sure it is switched off and disconnected from the mains power.

Before using the appliance, make sure that all parts have been correctly fitted.

- Holding the base firm with one hand, lift the appliance body (H) with the other hand until it clicks into place (Fig. 2).
- Take the container (G) out of the freezer and place it inside the appliance body (Fig. 3), taking care to use it straight from the freezer as it will start to thaw straight away.
- Insert the mixer paddle (F), with the spiral pin facing downwards, into the hole in the container (G) (Fig. 4).
- Close it with the lid (E) and lock it into place by turning it clockwise (Fig. 5).
- Insert the power base (C), pressing gently until it clicks into place (Fig. 6).
- Insert the dispenser (I) into the bottom of the appliance body (H) and lock it into place turning it clockwise (Fig. 7).

MAKING ICE CREAM

- Plug in the appliance and move the switch (A) to "ON" to start the ice cream maker.

IMPORTANT:

The appliance needs to be on and running before the mix is added, to prevent the mix from freezing immediately inside the container.

Keep the device (I) turned upwards until it is time to dispense.

- Pour the previously prepared and cooled mix into the container (G) through the special opening (D) in the lid (E).

IMPORTANT:

When filling the container, never go above the "MAX" level marked inside the container; leave at least 3 cm between the mix and the top of the container (G), since the mix will inflate during freezing stage.

- Leave the mixing paddle (F) to operate for a maximum of 20 - 30 minutes, until the mix reaches the right consistency.

IMPORTANT:

Never stop and start the appliance during the freezing process, as the mix could freeze in contact with the container and prevent the paddle from moving.

For constant, even dispensing, the ice cream needs to remain soft. For this reason, do not freeze for too long.

- Once the ice cream has reached the required consistency, switch off the appliance with the switch (A) and unplug it from the power mains.
- Position a container in the housing (L) on the base of the appliance body, or lift the cone support (M) by the tab and insert a standard wafer ice cream cone (Fig. 8).
- Press the dispenser (I) down and proceed to pour the ice cream (Fig. 9). Release the device (I) to stop dispensing.
- Switch off the appliance, moving the switch (A) to "OFF", at the end of dispensing.
- Keep any remaining ice cream that will not be used up straight away in an airtight freezer container.

IMPORTANT:

Never use metal utensils or items inside the container as they could damage the surface, and do not leave any ice cream inside the container for any length of time (over 30 minutes) to prevent it from freezing inside.

DISASSEMBLING THE APPLIANCE

IMPORTANT:

When assembling, disassembling or cleaning the appliance, always make sure that it is switched off and not connected to the mains power.

- With the appliance body raised, press the release button (B) and remove the power base (C) by pulling it upwards (Fig. 10).
- Remove the lid (E) by turning it anticlockwise.
- Remove the mixer paddle (F).

IMPORTANT:

Remove all of the ice cream from the container before removing the dispenser.

- Turn the dispenser (I) and remove it from the appliance body (H).
- Take out the container (G).

CLEANING

- Disassembly the appliance and all of its parts, as described above.
- Wash the lid (E), the mixer paddle (F), container (G) and dispenser (I) in lukewarm soapy water. Dry thoroughly.
- Clean the power base (C) and appliance body (H) with a damp sponge or cloth.
- Reassemble the ice cream maker as described previously, pressing the appliance body (H) down and at the same time, using the relevant device (N) (Fig. 11).

IMPORTANT:

Never use abrasives or metal utensils. Rinse and dry all of the parts with care.

Do not place the container in the freezer if it is still wet.

Never keep the plastic parts inside the fridge.

For your appliance to last longer, do not wash the parts in the dishwasher.

RECIPES

Fiordilatte ice cream

Ingredients:

400 ml whole milk

200 ml fresh cream

80 g sugar

1 vial vanilla essence

1. Mix the cream and sugar together in a bowl until the sugar has dissolved completely.
2. Add the milk and continue mixing.
3. Chill in the refrigerator for 3-4 hours and then follow the instructions.

Chocolate ice cream

Ingredients:

200 ml fresh cream

300 ml milk

85 g sugar

2 eggs

1 vial vanilla essence

45/60 g unsweetened cocoa powder (to taste)

1. Mix the cocoa powder and sugar together in a bowl.
2. Add the eggs and vanilla and mix well.
3. Add the cream and milk and mix well together.
4. Chill in the refrigerator for 3-4 hours and then follow the instructions.

Vanilla ice cream

Ingredients:

3 egg yolks

85 g sugar

150 ml cream

1 vial vanilla essence

1. Beat the eggs and sugar together in a large saucepan.
2. Add the milk and cream a little at a time and mix constantly over a low flame until it thickens (about 10 minutes). The mix should stick to the spoon.
4. Leave to cool and then add the vanilla, mixing well.
5. Chill and then follow the instructions.

Fruit sorbet

Ingredients:

500/600 g fruit (strawberries, raspberries, blueberries or fresh pineapple)

60 g sugar

1. Blend the ingredients in a kitchen mixer to reduce the fruit to puree.
2. Chill in the refrigerator for 3-4 hours and then follow the instructions.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI


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

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissance d'appareil, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et correctement instruites sur l'usage de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
8. Vérifiez que les enfant ne jouent pas avec l'appareil.
9. Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le câble électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
10. 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.
11. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
12. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
13. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est defectueux; toutes les réparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent être effectuées exclusivement par le centre de service après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir tout risque de danger.
14. En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu de travail. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.
15. Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
16. Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
17. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
18. Cet appareil est conforme aux directives 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
19. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
20. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inuti-

lisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.

21. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
22. Gardez vos doigts, les ustensiles de cuisine, etc., loin du panier à glace pendant son fonctionnement afin de réduire les risques de blessures aux personnes et de dommages à la machine. **LES USTENSILES OU LES OBJETS COUPANTS ET EN METAL NE DOIVENT PAS ETRE UTILISES A L'INTERIEUR DU PANIER A GLACE.** Ces objets peuvent endommager la machine à glaces. On peut, par contre, utiliser des ustensiles en caoutchouc ou en bois lorsque la machine est éteinte.
23. **NE JAMAIS TOUCHER LES PARTIES EN MOUVEMENT.**
24. Ne jamais retirer le groupe moteur pendant la préparation des glaces.
25. Avant de mettre la machine en marche, contrôlez qu'elle soit parfaitement assemblée et que le groupe moteur soit bien fixé sur le couvercle.
26. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
27. Ne suspendez jamais l'appareil et ne l'inclinez pas sur plus de 45 degrés.
28. Eloignez l'appareil à une distance d'au moins 8 cm des autres objets de façon à permettre toujours une dispersion optimale de la chaleur.
29. Ne mettez pas les ingrédients au congélateur dans le but de les refroidir à l'avance car ils pourraient provoquer le blocage de l'agitateur avant que la glace ne se soit effectivement formée.
30. Après avoir gardé le moteur allumé sans interruption pour préparer une certaine quantité de glace, attendre au moins trente minutes avant de remettre la machine en marche.
31. Ne faites pas fonctionner la machine pendant plus de 40 minutes consécutives.
32. Si la glace ou le sorbet contiennent des ingrédients frais, ils doivent être consommés dans la semaine qui suit leur préparation. La glace est plus savoureuse lorsqu'elle est froide.
33. Si la glace ou le sorbet contiennent des œufs crus, éviter la consommation de la part des enfants, des femmes enceintes et des personnes âgées.
34. Si le produit de congélation déborde du panier, interrompre l'utilisation. Le produit de congélation utilisé n'est pas toxique.
35. Eteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant avant de retirer le couvercle et le groupe moteur.



36.  Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2009/96/CE, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

A	Interrupteur marche/arrêt	G	Panier
B	Poussoir de déblocage groupe moteur	H	Corps de l'appareil
C	Groupe moteur	I	Dispositif verseur
D	Ouverture pour introduction ingrédients	L	Support pour récipient
E	Couvercle	M	Porte-cornets
F	Agitateur	N	Dispositif abaissement de l'appareil

PREPARATION ET CONSEILS

ATTENTION: Avant d'utiliser l'appareil, il est conseillé de laver toutes les parties amovibles qui entreront en contact avec la glace (panier, agitateur, dispositif verseur et couvercle transparent) avec de l'eau et du produit vaisselle ordinaire.

- Le panier (G) doit être convenablement congelé avant chaque utilisation. Le panier (G) possède un récipient à double isolation qui requiert une congélation totale (12 heures environ) pour un résultat parfait de la glace.
- Le congélateur utilisé doit atteindre une température d'au moins - 18°C.
- Le panier doit être mis au congélateur de préférence à l'intérieur d'un sachet en plastique fermé, pour éviter l'absorption des odeurs et le contact avec la glace, en position parfaitement verticale et avec l'ouverture vers le haut. Il est recommandé de placer le panier sur la clayette supérieure du congélateur, là où la température est plus froide.
- Laisser le panier dans le congélateur pendant au moins 12 heures.
- Conserver le panier (G) au congélateur lorsqu'il n'est pas utilisé; cela afin de le trouver toujours prêt à chaque moment.
- Outre les recettes contenues dans cette notice, vous pouvez utiliser aussi vos recettes personnelles. Dans tous les cas, le volume total de la préparation, bien mélangée et homogène, ne doit pas dépasser 700 ml.
- Ne pas utiliser d'ingrédients durs et/ou en gros morceaux (ex.: noisettes entières, dragées au chocolat, gros morceaux de fruits, etc.). Ces ingrédients pourraient obstruer le dispositif verseur et bloquer la distribution de la glace, en provoquant des dommages et/ou des pannes de fonctionnement de l'appareil.
- La préparation doit refroidir à température ambiante si elle est préparée "à chaud" puis mise au frigidaire pendant 3-4 heures. Mettez la préparation au frigidaire même si vous l'avez faites "à froid".

MONTAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION:

Lors du montage, démontage ou nettoyage de l'appareil, contrôler toujours qu'il soit éteint et débranché du réseau électrique.

Avant d'utiliser l'appareil, contrôler que tous les composants aient été assemblés correctement.

- En bloquant la base d'une main, soulever avec l'autre main le corps de l'appareil (H) jusqu'au déclic de blocage (Fig. 2).

- Sortir le panier (G) du réfrigérateur et le placer dans le corps de l'appareil (Fig. 3), en l'utilisant tout de suite après l'avoir sorti du réfrigérateur car il commence immédiatement à se décongeler.
- Introduire l'agitateur (F), avec la broche en spirale vers le bas, dans le trou du panier (G) (Fig. 4).
- Refermer le couvercle (E) en le tournant vers la droite pour le bloquer (Fig. 5).
- Introduire le groupe moteur (C), en le poussant légèrement jusqu'au déclic de blocage (Fig. 6).
- Introduire le dispositif verseur (I) sur la partie inférieure du corps de l'appareil (H) en le tournant vers la droite pour le bloquer (Fig. 7).

PREPARATION DES GLACES

- Brancher la fiche à la prise de courant et mettre l'interrupteur de mise en marche (A) sur "ON" pour faire fonctionner la machine à glaces.

ATTENTION:

Allumer l'appareil avant d'ajouter la préparation pour empêcher que cette dernière se congèle immédiatement à l'intérieur du récipient.

Garder toujours le dispositif verseur (I) vers le haut jusqu'au moment de la distribution de la glace.

- Verser le mélange préparé précédemment et bien refroidi dans le panier (G) à travers l'ouverture (D) présente sur le couvercle (E).

ATTENTION:

Pendant le remplissage, il est indispensable de ne pas dépasser le niveau "MAX" indiqué dans le panier et de laisser au moins 3 cm entre la préparation et le bord supérieur du panier (G) car en phase de congélation, la préparation gonfle.

- Faire fonctionner l'agitateur (F) pendant 20 - 30 minutes au maximum jusqu'à obtenir la consistance correcte du produit.

ATTENTION:

N'arrêtez pas et ne faites pas repartir l'appareil durant le processus de congélation car la préparation pourrait se congeler au contact du récipient et empêcher ainsi le mouvement de l'agitateur.

Pour obtenir une distribution homogène et constante, il est nécessaire que la glace reste moelleuse. Pour cela, il ne faut pas prolonger trop longtemps le sanglage.

- Quand la glace atteint la consistance désirée, éteindre l'appareil avec l'interrupteur (A) et débrancher la fiche de la prise de courant.
- Placer un récipient sur le support (L) situé sur la base du corps de l'appareil ou soulever le portecornets (M) à l'aide de la languette et y introduire un cornet à glace classique (Fig. 8).
- Verser la glace en poussant le dispositif (I) vers le bas (Fig. 9). Ramener le dispositif (I) à sa place pour interrompre la distribution.
- Eteindre l'appareil, en plaçant l'interrupteur (A) sur "OFF", à la fin de la distribution.
- Conserver le reste de la glace qui n'a pas été consommée dans un récipient à fermeture hermétique et approprié pour le congélateur.

ATTENTION:

Ne pas utiliser d'ustensiles ou d'objets en métal dans le panier car ils peuvent endommager la surface et ne pas laisser de glace dans le panier pendant une période de temps prolongée (plus de 30 minutes) pour éviter qu'elle se congèle à l'intérieur.

DEMONTAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION:

Lors du montage, démontage ou nettoyage de l'appareil, contrôler toujours qu'il soit éteint et débranché du réseau électrique.

- Toujours avec le corps de l'appareil soulevé, appuyer sur le poussoir de déblocage (B) et extraire le groupe moteur (C) en le tirant vers le haut (Fig. 10).
- Retirer le couvercle (E) en le tournant vers la gauche.
- Retirer l'agitateur (F).

ATTENTION:

Enlever toute la glace dans le panier avant d'extraire le dispositif verseur.

- Tourner et extraire le dispositif verseur (I) du corps de l'appareil (H).
- Extraire le panier (G).

NETTOYAGE

- Démonter tous les composants de l'appareil comme décrit précédemment.
- Laver le couvercle (E), l'agitateur (F), le panier (G) et le dispositif verseur (I) dans de l'eau tiède savonneuse. Essuyer ensuite parfaitement.
- Nettoyer le groupe moteur (C) et le corps de l'appareil (H) avec une éponge humide ou un chiffon.
- Réassembler les composants de la machine à glaces, comme décrit précédemment, et la ranger en poussant le corps de l'appareil (H) vers le bas tout en agissant sur le dispositif (N) (Fig. 11).

ATTENTION:

Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs ou d'ustensiles métalliques. Rincer et essuyer parfaitement toutes les parties de la machine.

Ne pas procéder à la congélation quand le panier à glace est encore humide.

Ne jamais conserver les parties en plastique dans le frigidaire.

Pour prolonger la vie de votre machine, ne lavez pas ses composants au lave-vaisselle.

RECETTES

Glace au fiordilatte

Ingrédients:

400 ml de lait entier

200 ml de crème fraîche

80 gr de sucre

1 ampoule d'essence de vanille

1. Mélanger dans un bol la crème fraîche et le sucre jusqu'à dissolution complète.
2. Incorporer le lait en mélangeant
3. Placer le tout au frigidaire pendant 3/4 heures et suivre les instructions.

Glace au chocolat

Ingrédients:

200 ml de crème fraîche

300 ml de lait

85 gr de sucre

2 œufs

1 ampoule d'essence de vanille

45/60 gr de cacao amer en poudre (quantité selon le goût)

1. Mélanger le cacao et le sucre dans un grand bol.
2. Incorporer les œufs et la vanille dans le mélange.
3. Ajouter la crème fraîche en mélangeant.
4. Placer le tout au frigidaire pendant 3-4 heures et suivre les instructions.

Glace à la crème

Ingrédients:

3 jaunes d'œuf

85 gr de sucre

150 ml de crème

1 ampoule d'essence de vanille

1. Batta les œufs et le sucre dans une grande casserole.
2. Ajouter peu à peu le lait et la crème et cuire à feu doux en mélangeant sans interruption pour épaisseur la préparation (10 minutes environ). La préparation doit attacher à la cuillère.
4. Laisser refroidir, puis ajouter la vanille en mélangeant.
5. Placer le tout au frigidaire et suivre les instructions.

Sorbet aux fruits

Ingrédients:

500/600 gr de fruits (fraises, framboises, myrtilles ou ananas frais)

60 gr de sucre

1. Mélanger les ingrédients au mixeur pour réduire les fruits en purée.
2. Placer le tout au frigidaire pendant 3-4 heures et suivre les instructions.

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 darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sind, sowie von Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt, sofern sie nicht aufmerksam überwacht oder vorher zum Gebrauch des Geräts von einer Person angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
8. Sicherstellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
9. Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
10. 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.
11. 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.
12. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
13. 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.
14. 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.
15. Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.
16. Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
17. Das Gerät ist **AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HASUSGEBRAUCH** und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
18. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EG und EMV 2004/108/EG, sowie mit der EG- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
19. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
20. 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.

21. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
22. Finger, Küchengeräte usw. während des Betriebs von der Eisschüssel fernhalten, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden an der Maschine selbst zu vermeiden. IM INNEREN DER EISSCHÜSSEL DÜRFEN KEINE KÜCHENGERÄTE ODER SCHARFEN GEGENSTÄNDE AUS METALL VERWENDET WERDEN, da sie die Eismaschine beschädigen können. Stattdessen können Küchengeräte aus Gummi oder Holz verwendet werden, wenn die Eismaschine abgeschaltet ist.
23. KEINESFALLS DIE IN BEWEGUNG BEFINDLICHEN TEILE BERÜHREN
24. Während der Eisherstellung darf keinesfalls der Motor abgenommen werden.
25. Bevor die Eismaschine in Betrieb gesetzt wird, sicherstellen, dass sie richtig zusammengesetzt wurde und dass der Motor fest auf dem Deckel angebracht ist.
26. Das Gerät nicht leer laufen lassen.
27. Das Gerät nicht aufhängen und nicht um mehr als 45° neigen.
28. Das Gerät im Abstand von mindestens 8 cm von anderen Gegenständen aufstellen, so dass jederzeit eine optimale Wärmeableitung stattfinden kann.
29. Die Zutaten nicht im Tiefkühlfach vorkühlen, da in diesem Fall der Mischer stecken bleiben könnte, bevor das Speiseeis sich tatsächlich gebildet hat.
30. Nachdem der Motor zur Herstellung einer Charge Eis ununterbrochen in Betrieb war, mindestens dreißig Minuten abwarten, bevor die Maschine wieder in Betrieb gesetzt wird.
31. Das Gerät nicht länger als 40 Minuten ununterbrochen laufen lassen.
32. Wenn das Eis oder das Sorbet frische Zutaten enthält, muss es innerhalb einer Woche verbraucht werden. Speiseeis schmeckt besser, wenn es kalt ist.
33. Wenn das Eis oder das Sorbet rohe Eier enthält, sollte der Verzehr durch Kinder, schwangere Frauen und ältere Menschen vermieden werden.
34. Sollte das Gefriermittel aus der Schüssel auslaufen, den Betrieb unterbrechen. Das verwendete Gefriermittel ist ungiftig.
35. Das Gerät abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen, bevor der Deckel und der Motorblock abgenommen werden.



36.  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2009/96/EG bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

A	Ein-/Ausschalter	H	Gerätegehäuse
B	Auslösetaste Motorblock	I	Zapfvorrichtung
C	Motorblock	L	Behälteraufnahme
D	Zutaten- Einfüllöffnung	M	Eistütenhalter
E	Deckel	N	Vorrichtung zum Herunterklappen des Gerätegehäuses
F	Mischer		
G	Schüssel		

VORBEREITUNG UND EMPFEHLUNGEN

ACHTUNG: Vor Gebrauch des Geräts empfiehlt es sich, alle abnehmbaren Teile, die mit dem Eis in Berührung kommen (Schüssel, Mischer, Zapfvorrichtung und durchsichtiger Deckel) mit Wasser und normalem Spülmittel zu reinigen.

- Die Schüssel (G) muss vor jedem Gebrauch tiefgefroren werden. Die Schüssel (G) besteht aus einem zweifach isolierten Gefäß, dass zum perfekten Gelingen der Eisherstellung vollständig gefroren sein muss (erfordert ca. 12 Stunden).
- Der dazu verwendete Tiefkühlschrank muss eine Temperatur von mindestens - 18°C erreichen.
- Die Schüssel muss, möglichst in einem Plastikbeutel verschlossen, um die Annahme von Gerüchen und den Kontakt mit dem Eis zu vermeiden, in perfekt vertikaler Position und nach oben gerichteter Öffnung in den Tiefkühlschrank gestellt werden. Es empfiehlt sich, die Schüssel in den hinteren Teil des Tiefkühlschranks zu stellen, wo die Temperatur niedriger ist.
- Die Schüssel muss mindestens 12 Stunden im Tiefkühlschrank bleiben.
- Es empfiehlt sich, die Schüssel (G) im Tiefkühlschrank aufzubewahren, wenn sie nicht benutzt wird. Dann ist sie jederzeit bereits gebrauchsbereit.
- Neben den in diesem Heft abgedruckten Rezepten können selbstverständlich auch persönlich Rezepte hergestellt werden. In beiden Fällen darf die Gesamtmenge des gut vermischen, homogenen Gemischs 700 ml nicht überschreiten.
- Keine harten und/oder großstückigen Zutaten verwenden (z.B. ganze Haselnüsse, Schokopralinen, große Fruchtstücke usw.), da diese die Zapfvorrichtung verstopfen und somit die Ausgabe des Speiseeises verhindern würden, was zu Schäden und/oder Störungen des Geräts führen kann.
- Das auszufrierende Gemisch muss, wenn es heiß zubereitet wurde, auf Raumtemperatur abgekühlt und dann 3-4 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden. Auch kalt zubereitetes Gemisch sollte vorher gekühlt werden.

MONTAGE DES GERÄTS

ACHTUNG:

Beim Zusammensetzen, Zerlegen und Reinigen des Geräts muss vorher immer sicher gestellt werden, dass es abgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt wurde.

Bevor das Gerät benutzt wird, sicherstellen, dass alle Einzelteile korrekt eingebaut wurden.

- Mit einer Hand den Sockel festhalten und mit der anderen Hand das Gerätegehäuse (H) bis zum Rasten nach oben drücken (Abb. 2).

- Die Schüssel (G) aus dem Tiefkühlschrank nehmen und in das Gerätegehäuse einsetzen (Abb. 3). Dabei ist zu beachten, dass die Schüssel sofort verwendet werden muss, da das dort enthaltene Kältemittel sofort nach der Entnahme aus dem Tiefkühlschrank zu schmelzen beginnt.
- Den Mischer (F) mit nach unten gerichteter Spirale in die Öffnung der Schüssel (G) einsetzen (Abb. 4).
- Den Deckel (E) aufsetzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn verriegeln (Abb. 5).
- Den Motorblock (C) aufsetzen und leicht nach unten drücken, bis das Einrasten zu hören ist (Abb. 6).
- Die Zapfvorrichtung (I) im unteren Bereich des Gerätegehäuses (H) anbringen und durch Drehen im Uhrzeigersinn verriegeln (Abb. 7).

EISHERSTELLUNG

- Den Stecker in die Steckdose stecken und den Schalter (A) auf „ON“ drehen, um die Eismaschine in Betrieb zu setzen.

ACHTUNG:

Das Gerät muss eingeschaltet werden, bevor das Eisgemisch eingefüllt wird. Andernfalls friert die Flüssigkeit im Behälter an.

Die Zapfvorrichtung (I) muss bis zum Zapfen von Eis immer nach oben gedreht bleiben.

- Den vorbereiteten und gut gekühlten Mix über die Öffnung (D) des Deckels (E) in die Schüssel (G) gießen.

ACHTUNG:

Beim Einfüllen darf der in der Schüssel mit „MAX“ markierte Füllstand nicht überschritten werden. Zwischen dem Gemisch und dem oberen Rand der Schüssel (G) muss ein Freiraum von mindestens 3 cm verbleiben, weil sich beim Ausfrieren das Volumen des Eisgemischs erhöht.

- Den Mischer (F) maximal 20 - 30 Minuten laufen lassen, bis das Eis die richtige Konsistenz erreicht hat.

ACHTUNG:

Das Gerät während des Ausfrierens nicht aus- und wieder einschalten, da das Gemisch im Kontakt mit der Behälterwand gefriert, so dass möglicherweise der Mischer stecken bleibt.

Um ein gleichmäßiges und konstantes Zapfen zu erzielen, muss das Eis weich bleiben. Daher den Gefriervorgang nicht allzu lange hinausziehen.

- Bei Erreichen der gewünschten Eiskonsistenz, das Gerät anhand des Schalters (A) abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Einen Behälter in die entsprechende Aufnahme (L) am Gerätesockel stellen oder den Eistütenhalter (M) nach oben bewegen und eine normale Waffeltüte einsetzen (Abb. 8).
- Die Zapfvorrichtung (I) nach unten drücken und Eis entnehmen (Abb. 9). Zum Unterbrechen der Eisausgabe die Vorrichtung (I) wieder nach oben bewegen
- Das restliche Eis, das nicht sofort verbraucht wird, in einen dicht schließenden, für die Tiefkühltruhe geeigneten Behälter füllen.

ACHTUNG:

Im Inneren der Schüssel keine metallischen Gegenstände oder Küchengeräte verwenden, da sie die Oberfläche schädigen können. Das Eis nicht längere Zeit (mehr als 30 Minuten) in der Schüssel lassen, weil es sonst hart gefriert.

ZERLEGEN DES GERÄTS

ACHTUNG:

Beim Zusammensetzen, Zerlegen und Reinigen des Geräts muss vorher immer sicher gestellt werden, dass es abgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt wurde.

- Bei hochgeklapptem Gerätegehäuse die Auslösetaste (B) betätigen und den Motorblock (C) nach oben abheben (Abb. 10).
- Den Deckel (E) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entfernen.
- Den Mischer (F) herausnehmen.

ACHTUNG:

Das Speiseeis vollständig aus der Schüssel entfernen, bevor die Zapfvorrichtung abmontiert wird.

- Die Zapfvorrichtung (I) vom Gerätegehäuse (H) entfernen.
- Die Schüssel (G) herausnehmen.

REINIGUNG

- Das Gerät in seine Einzelteile zerlegen, wie oben beschrieben.
- Den Deckel (E), den Mischer (F), die Schüssel (G) und die Zapfvorrichtung (I) in lauwarmem Wasser mit Spülmittel waschen und gründlich trocknen.
- Den Motorblock (C) und das Gerätegehäuse (H) mit einem feuchten Schwamm oder Tuch reinigen.
- Die Eismaschine wieder zusammenbauen, wie oben beschrieben. Zum Wegräumen, mit einer Hand auf das Gerätegehäuse (H) drücken und gleichzeitig die Vorrichtung (N) betätigen (Abb. 11).

ACHTUNG:

Keine Scheuermittel oder Metallgegenstände verwenden. Alle Teile sorgfältig nachspülen und trocknen.

Die Eisschüssel nicht einfrieren, solange sie noch feucht ist.

Die Kunststoffteile nicht im Kühlschrank aufbewahren.

Um die Standzeit des Geräts nicht zu beeinträchtigen, sollten seine Einzelteile nicht in der Spülmaschine gewaschen werden.

REZEPTE

Sahneeis

Zutaten:

400 ml Vollmilch

200 ml frische Sahne

80 g Zucker

1 Fiale Vanillearoma

1. In einem Gefäß die Sahne mit Zucker verrühren, bis dieser sich vollständig aufgelöst hat.
2. Die Milch einrühren
3. 3- 4 Stunden kalt stellen und dann die Anweisung befolgen

Schokoladeeis

Zutaten:

200 ml frische Sahne

300 ml Milch

85 g Zucker

2 Eier

1 Fiale Vanillearoma

45/60 g Bitterkakao (nach Belieben)

1. In einem Gefäß Zucker und Kakao vermischen.
2. Die Eier und die Vanille zugeben und gründlich unterrühren.
3. Sahne und Milch zugießen und gründlich verrühren.
4. 3- 4 Stunden kalt stellen und dann die Anweisung befolgen

Creme-Eis

Zutaten:

3 Eigelb

85 g Zucker

150 ml Sahne

1 Fiale Vanillearoma

1. In einer großen Schüssel Eier und Zucker schaumig schlagen.
2. Nach und nach Milch und Sahne zugeben und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren andicken (ca. 10 Minuten). Das Gemisch muss am Löffel haften.
4. Abkühlen lassen, dann die Vanille zugeben und gründlich unterrühren.
5. Kalt stellen und die Anweisung befolgen.

Früchte-Sorbet

Zutaten:

500-600 g Obst (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, frische Ananas)

60 g Zucker

1. Die Früchte im Mixer pürieren
2. 3-4 Stunden kalt stellen und dann die Standardanweisung befolgen.

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. Este aparato no lo deben usar personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensitivas o mentales reducidas; por personas que no conozcan bien el aparato, a no ser que estén atentamente vigiladas o bien instruidas respecto al uso del mismo aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
8. Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
13. 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.
14. 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.
15. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
16. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
17. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
18. Este aparato cumple con la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
19. 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.
20. 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.

21. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
22. Mantener los dedos, herramientas, etc. a lejos del recipiente del hielo mientras esté en marcha, con el fin de reducir el riesgo de daños a personas y a la misma máquina. **LOS UTENSILIOS O LOS OBJETOS CORTANTES Y DE METAL NO SE DEBEN USAR DENTRO DEL RECIPIENTE DEL HIELO.** Dichos objetos pueden perjudicar la heladora. Sin embargo se pueden usar utensilios de goma o de madera cuando la heladora esté apagada.
23. **NO TOCAR NUNCA LAS PARTES EN MOVIMIENTO.**
24. No quitar nunca el cuerpo del motor durante la preparación del helado.
25. Antes de poner en marcha la heladora asegurarse de que esté perfectamente montada y de que el cuerpo del motor esté bien enganchado en la tapa.
26. No poner en marcha el aparato si está vacío.
27. No colgar nunca el aparato ni tampoco inclinarlo más de 45 grados.
28. Colocar el aparato por lo menos a 8 cm de distancia de otros objetos para que hay siempre una óptima dispersión de calor.
29. No poner los ingredientes en el congelador para enfriarlos previamente porque de esta manera la pala mezcladora se podría bloquear antes de que el helado se haya formado.
30. Después de haber tenido encendido el motor sin interrupciones para hacer una cantidad de helado esperar por lo menos treinta minutos antes de poner en marcha la máquina.
31. No dejar en funcionamiento la máquina durante más de 40 minutos consecutivos.
32. Si el helado o el sorbete contuvieran ingredientes frescos, deben ser consumidos antes de una semana. El helado es más gustoso cuando está frío.
33. Si el helado o el sorbete contienen huevos crudos, evitar que lo consuman niños, mujeres embarazadas y ancianos.
34. Si la disolución congelante se saliera del recipiente, interrumpir el uso. La disolución congelante utilizada no es tóxica.
35. Apagar el aparato y desconectar el enchufe de la toma de corriente antes de quitar la tapa y el cuerpo del motor.



36.  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2009/96/CE se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

A	Interruptor de encendido/apagado	G	Recipiente
B	Pulsador para soltar el cuerpo del motor	H	Cuerpo del aparato
C	Cuerpo del motor	I	Dispositivo de dispensación
D	Orificio de introducción de los ingredientes	L	Alojamiento recipiente
E	Tapa	M	Porta-conos
F	Pala mezcladora	N	Dispositivo de bajada del cuerpo del aparato

PREPARACIÓN Y SUGERENCIAS

ATENCIÓN: *antes de emplear el aparato aconsejamos lavar todas las partes desmontables que entrarán en contacto con el helado (recipiente, pala mezcladora, dispositivo de dispensación y tapa transparente) con agua y jabón para vajillas.*

- El recipiente (G) debe ser convenientemente congelado antes de cada empleo. El recipiente (G) posee un recipiente con doble aislamiento que requiere una congelación total (aproximadamente 12 horas) para un resultado perfecto del helado.
- El congelador usado tiene que llegar a una temperatura de por lo menos - 18°C.
- El recipiente se tendrá que guardar, preferiblemente cerrado en una bolsita de plástico para evitar la absorción de olores y el contacto con el hielo, en posición perfectamente vertical y con la boca hacia arriba. Se aconseja colocar el recipiente en la parte trasera del congelador donde la temperatura es más fría.
- El recipiente se tendrá que mantener en el congelador por lo menos 12 horas.
- Conservar el recipiente (G) en el congelador cuando no se use; esto permitirá tenerlo ya listo en cualquier momento.
- Además de las recetas de este manual, se pueden usar las propias recetas personales. En ambos casos el volumen total del compuesto, bien mezclado y homogéneo, no tiene que superar los 700 ml.
- No usar ingredientes en trozos duros y/o gruesos (ej.: avellanas enteras, caramelos de chocolate, fruta dados grandes, etc...). Dichos ingredientes obstruirían el dispositivo de dispensación bloqueando la dispensación del helado, causando daños y/o averías al aparato.
- El preparado se tendrá que dejar enfriar a temperatura ambiente si se prepara “en caliente” y sucesivamente pasar al frigorífico durante unas 3-4 horas. Refrigerar el compuesto incluso si se ha preparado “en frío”.

MONTAJE DEL APARATO

ATENCIÓN:

Cuando se monte, desmonte o limpie el aparato asegurarse siempre de que esté apagado y no conectado a la alimentación eléctrica.

Antes de usar el aparato, asegurarse de haber montado correctamente todos los componentes.

- Sujetando con una mano la base, levantar con la otra el cuerpo del aparato (H) hasta oír el disparo de detención (Fig. 2).
- Sacar el recipiente (G) del congelador e introducirlo en el cuerpo del aparato (Fig. 3), teniendo cuidado de usarlo justo después de haberlo sacado del congelador porque una vez fuera empezará enseguida a descongelarse.
- Introducir la pala mezcladora (F), con el perno en espiral hacia abajo, en el orificio del recipiente (G) (Fig. 4).
- Cerrar con la tapa (E) y bloquearlo, haciendo girar en sentido de las agujas del reloj (Fig. 5).
- Introducir el cuerpo motor (C), presionándolo ligeramente hasta que se oiga el disparo del bloqueo (Fig. 6).
- Aplicar el dispositivo de dispensación (I) en la parte inferior del cuerpo del aparato (H) y bloquearlo girándolo en sentido de las agujas del reloj (Fig. 7).

HACER EL HELADO

- Enchufar a la toma de corriente y poner el interruptor de encendido (A) en "ON" para poner en marcha la heladora.

ATENCIÓN:

El aparato se tiene que poner en marcha antes de añadir el compuesto para impedir la inmediata congelación del compuesto dentro del recipiente.

Mantener el dispositivo (I) constantemente hacia arriba hasta el momento de la dispensación.

- Echar la mezcla preparada precedentemente y bien enfriada dentro del recipiente (G) a través del correspondiente orificio (D) en la tapa (E).

ATENCIÓN:

Durante el llenado, es indispensable no superar el nivel "MÁX" indicado dentro del recipiente, dejar por lo menos 3 cm entre el preparado y el borde superior del recipiente (G) ya que en fase de congelación el preparado se hincha.

- Dejar en marcha la pala mezcladora (F) durante 20 - 30 minutos máximo, hasta que se alcance la consistencia adecuada.

ATENCIÓN:

No detener y reiniciar el aparato durante el procedimiento de congelación ya que el compuesto podría congelarse en contacto con el recipiente e impedir de esta manera el movimiento de la espátula.

Para obtener una dispensación homogénea y constante es necesario que el helado permanezca suave y esponjado. Por ello no hay que prolongar demasiado la mantecación.

- Cuando se alcanza la consistencia deseada, apagar el aparato mediante el interruptor de encendido (A) y desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Colocar un recipiente en el correspondiente alojamiento (L) en la base del cuerpo del aparato o bien elevar el porta-conos (M) mediante la lengüeta e introducir un cono clásico de helado de barquillo (Fig. 8).
- Presionando hacia abajo el dispositivo (I), dispensar el helado (Fig. 9). Llevar el dispositivo (I) para interrumpir la dispensación.
- Apagar el aparato, llevando el interruptor de encendido (A) en "OFF", al acabar la dispensación.
- Conservar el helado que quede y que no se desee consumir enseguida, en un recipiente de cierre hermético apto para el congelador.

ATENCIÓN:

No usar utensilios u objetos de metal dentro del recipiente porque podrían perjudicar la superficie y no dejar el helado en el recipiente durante un tiempo prolongado (más de 30 minutos) para evitar que se congele en su interior.

DESMONTAJE DEL APARATO

ATENCIÓN:

Cuando se monte, desmonte o limpie el aparato asegurarse de que esté siempre apagado y desconectado de la alimentación eléctrica.

- Con el cuerpo del aparato levantado, presionar el pulsador para liberar (B) y desmontar el cuerpo del motor (C) extrayéndolo hacia arriba (Fig. 10).
- Quitar la tapa (E) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Quitar la pala mezcladora (F).

ATENCIÓN:

Sacar todo el helado del recipiente antes de quitar el dispositivo de dispensación.

- Girar y extraer el dispositivo de dispensación (I) del cuerpo del aparato (H).
- Extraer el recipiente (G).

LIMPIEZA

- Desmontar todos los componentes del aparato como se ha descrito precedentemente.
- Lavar la tapa (E), la pala mezcladora (F), el recipiente (G) y el dispositivo de dispensación (I) con agua tibia y jabón. Secar perfectamente.
- Limpiar el cuerpo del motor (C) y el cuerpo del aparato (H) con una esponja húmeda o con un trapo.
- Volver a montar la heladora, como se ha descrito precedentemente, y colocarla eventualmente presionando hacia abajo con una mano en el cuerpo del aparato (H) contemporáneamente sobre el correspondiente dispositivo (N) (Fig. 11).

ATENCIÓN:

No usar abrasivos o utensilios de metal. Enjuagar y secar todas las partes atentamente.

No congelar cuando el recipiente del hielo esté todavía húmedo.

No conservarnunca las partes de plástico dentro del frigorífico.

Para prolongar la duración del aparato no lavar las partes en el lavavajillas.

RECETAS

Helado de fiordilatte (leche)

Ingredientes:

400 ml de leche entera

200 ml de nata fresca

80 g de azúcar

1 frasquito de esencia de vainilla

1. En un recipiente mezclar la nata con el azúcar hasta la total disolución.
2. Añadir la leche y mezclar.
3. Refrigerar durante 3 ó 4 horas y seguir las instrucciones.

Helado de chocolate

Ingredientes:

200 ml de nata fresca

300 ml de leche

85 g de azúcar

2 huevos

1 frasquito de esencia de vainilla

45/60 g de cacao amargo en polvo (a gusto)

1. Mezclar el cacao y el azúcar en un recipiente.
2. Añadir los huevos y la vainilla al compuesto y amalgamar bien.
3. Añadir la nata y la leche y mezclar bien.
4. Refrigerar durante 3-4 horas y seguir las instrucciones.

Helado de crema

Ingredientes:

3 yemas

85 g de azúcar

150 ml de nata

1 frasquito de esencia de vainilla

1. Batir los huevos y el azúcar en una cacerola amplia.
2. Añadir poco a poco la leche y la nata y cocer a fuego lento mezclando constantemente para adensar (aproximadamente 10 minutos). El compuesto tendría que adherirse a la cuchara.
4. Dejar enfriar, añadir la vainilla y mezclar bien.
5. Refrigerar y seguir las instrucciones.

Sorbete de fruta

Ingredientes:

500/600 g de fruta (como fresas, frambuesas, arándanos o piña fresca)

60 g de azúcar

1. Batir los ingredientes en un robot de cocina para hacer un puré con la fruta.
2. Refrigerar durante 3 ó 4 horas y seguir las instrucciones estándar.

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. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas; por pessoas sem experiência e conhecimento do aparelho, a não ser que sejam vigiadas ou bem instruídas sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
8. Assegure-se de que as crianças não brinquem com o aparelho.
9. 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.
10. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
11. 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.
12. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
13. Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico 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.
14. No caso de utilizar uma extensão eléctrica, 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.
15. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
16. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
17. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
18. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto com os alimentos.
19. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
20. 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.

21. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
22. Mantenha os dedos, os utensílios, etc., longe do cesto de gelo durante o funcionamento, a fim de reduzir o risco de lesões pessoais e danos materiais. OS UTENSÍLIOS OU OS OBJETOS CORTANTES E DE METAL NÃO DEVEM SER UTILIZADOS NO INTERIOR DO CESTO DE GELO. Tais objetos podem danificar a máquina de fazer gelados. Pode-se porém utilizar utensílios de borracha, plástico ou madeira quando a máquina está desligada.
23. NÃO TOQUE NAS PARTES EM MOVIMENTO.
24. Não remova o corpo do motor durante a preparação do gelado.
25. Antes de colocar a máquina para funcionar, verifique se está perfeitamente montada e se o corpo do motor está bem encaixado na tampa.
26. Não faça a máquina funcionar em vazio.
27. Não pendure a máquina nem a incline mais de 45 graus.
28. Posicione a máquina pelo menos a 8 cm de distância de outros objetos de modo a deixar sempre uma ótima dispersão de calor.
29. Não coloque os ingredientes no freezer para pré-arrefecê-los porque nesse caso a pá misturadora poderia ficar bloqueada antes de se ter formado o gelado.
30. Depois de ter mantido o motor ligado sem interrupções, para fazer uma dose de gelado, espere pelo menos trinta minutos antes de repor a máquina para funcionar.
31. Não deixe a máquina funcionar mais de 40 minutos seguidos.
32. Se o gelado ou sorbet contiverem ingredientes frescos devem ser consumidos dentro de uma semana. O gelado é mais gostoso quando fresco.
33. Se o gelado ou o sorbet contiverem ovos frescos, evite o consumo por parte de crianças, grávidas e idosos.
34. Se a solução congelante sair do cesto, interrompa o uso. A solução congelante utilizada não é tóxica.
35. Desligue a máquina e retire a ficha da tomada antes de retirar a tampa e o corpo do motor.



36.  Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2009/96/CE, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DA MÁQUINA (Fig. 1)

A	Interruptor de ligação/desligação	H	Corpo da máquina
B	Botão de desbloqueio do corpo do motor	I	Dispositivo de extração
C	Corpo do motor	L	Alojamento do copo
D	Abertura de introdução dos ingredientes	M	Porta-cones
E	Tampa	N	Dispositivo de abaixamento do corpo da máquina
F	Pá misturadora		
G	Cesto		

PREPARAÇÃO E SUGESTÕES

ATENÇÃO: *Antes da utilização da máquina, aconselha-se lavar todas as partes amovíveis que entrarão em contato com o gelado (cesto, pá misturadora, dispositivo de extração e tampa transparente) com água e detergente comum de loiça.*

- O cesto (G) deve ser refrigerado antes de cada utilização. O cesto (G) possui um recipiente duplamente isolado que requer um congelamento total (cerca de 12 horas) para um perfeito resultado do gelado.
- O freezer utilizado deve chegar a uma temperatura de pelo menos - 18°C.
- O cesto deve ser reposto, preferivelmente fechado dentro de uma saco de plástico, para evitar a absorção de odores e o contato com o gelo, na posição perfeitamente vertical e com a abertura para cima. Aconselha-se colocar o cesto na parte traseira do freezer onde a temperatura é mais fria.
- O cesto deve ser mantido no freezer pelo menos 12 horas.
- Guarde o cesto (G) no freezer quando não o utilizar de maneira a tê-lo sempre pronto quando precisar.
- Além das receitas apresentadas neste folheto, poderá fazer as suas próprias receitas. Em ambos os casos, o volume total da mistura, bem homogênea, não deve ultrapassar 700 ml.
- Não use ingredientes duros e/ou em pedaços grandes (ex.: avelãs inteiras, pedaços de chocolate, fruta em cubos grandes, etc...) Tais ingredientes obstruíam o dispositivo de extração bloqueando a extração do gelado, causando danos e/ou avarias na máquina.
- O preparado deve arrefecer à temperatura ambiente se preparado “a quente” e depois refrigerado no frigorífico por 3-4 horas. Refrigere o preparado mesmo se feito “a frio”.

MONTAGEM DA MÁQUINA

ATENÇÃO:

Ao montar, desmontar ou limpar a máquina, verifique sempre se está desligada inclusive da alimentação elétrica.

Antes de proceder com a utilização da máquina, verifique se montou corretamente todos os seus componentes.

- Mantendo firme a base com uma mão, levante com a outra a máquina (H) até ao clique de paragem (Fig. 2).
- Retire o cesto (G) do freezer e coloque-o dentro do corpo da máquina (Fig. 3), utilizando-o imediatamente senão ele começará a descongelar.
- Monte a pá misturadora (F), com o pino em espiral para baixo, na abertura do cesto (G) (Fig. 4).
- Feche com a tampa (E) e bloqueie rodando no sentido horário (Fig. 5).
- Monte o corpo do motor (C), premendo-o ligeiramente até ouvir o clique de bloqueio (Fig. 6).
- Monte o dispositivo de extração (I) na parte inferior do corpo da máquina (H) e bloqueie rodando no sentido horário (Fig. 7).

MODO DE PREPARO DO GELADO

- Ligue a ficha à tomada e coloque o interruptor de ligação (A) no “ON” para a máquina começar a funcionar.

ATENÇÃO:

A máquina deve ser ligada antes de se colocar a mistura de modo a impedir o imediato congelamento da mistura dentro do recipiente.

Mantenha o dispositivo (I) constantemente virado para cima até ao momento da extração.

- Verta o mix preparado e refrigerado no cesto (G) através da abertura (D) presente na tampa (E).

ATENÇÃO:

Durante o enchimento, nunca ultrapasse o nível “MAX” reportado no interior do cesto, deixando pelo menos 3 cm entre o preparado e a borda superior do cesto (G) porque na fase de congelamento o preparado aumenta de volume.

- Deixe funcionar a pá misturadora (F) durante 20 - 30 minutos no máximo até obter a consistência correta.

ATENÇÃO:

Não pare e volte a ligar a máquina durante o processo de congelamento uma vez que o preparado poderia congelar em contato com o recipiente e impedir o movimento da espátula.

Para obter uma extração homogênea e constante, é necessário que o gelado fique cremoso e suave. Para isso não prolongue demasiado o batimento.

- Ao obter a consistência desejada, desligue a máquina pelo interruptor de ligação (A) e retire a ficha da tomada de corrente.
- Posicione um copo no alojamento apropriado (L) na base do corpo da máquina ou levante o porta-cones (M) mediante a lingueta e coloque um cone típico de gelado (Fig. 8).
- Empurrando para baixo o dispositivo (I), proceda com a extração do gelado (Fig. 9). Reponha o dispositivo (I) para interromper a extração.
- Desligue a máquina, colocando o interruptor de ligação (A) no “OFF” no fim da extração.
- Guarde o gelado que sobrou e que não será consumido logo num pote hermético próprio para ir ao congelador.

ATENÇÃO:

Não utilize utensílios ou objetos de metal dentro do cesto porque poderiam danificar a superfície. Não deixe o gelado no cesto por muito tempo (mais de 30 minutos) para evitar que congele no seu interior.

DESMONTAGEM DA MÁQUINA

ATENÇÃO:

Ao montar, desmontar ou limpar a máquina, verifique sempre se está desligada inclusive da alimentação elétrica.

- Sempre com o corpo da máquina levantado, prima o botão de desbloqueio (B) e remova o corpo do motor (C) puxando-o para cima (Fig. 10).
- Remova a tampa (E) rodando no sentido anti-horário.
- Remova a pá misturadora (F).

ATENÇÃO:

Remova todo o gelado do cesto antes de tirar o dispositivo de extração.

- Rode e extraia o dispositivo de extração (I) do corpo da máquina (H).
- Extraia o cesto (G).

LIMPEZA

- Desmonte a máquina como acima descrito.
- Lave a tampa (E), a pá misturadora (F), o cesto (G) e o dispositivo de extração (I) em água morna com detergente. Depois seque bem.
- Limpe o corpo do motor (C) e o corpo da máquina (H) com uma esponja húmida ou com um pano.
- Monte a máquina, como descrito acima e guarde-a no caso, carregando com uma mão no corpo da máquina (H) e agindo ao mesmo tempo no dispositivo (N) (Fig. 11).

ATENÇÃO:

Não use abrasivos ou utensílios de metal. Lave e seque bem todas as peças.

Não inicie o congelamento quando o cesto de gelo ainda estiver húmido.

Não mantenha as peças de plástico no frigorífico.

Para prolongar a vida da máquina não lave as peças na lava-loiça.

RECEITAS

Gelado de nata (fior di latte)

Ingredientes:

400 ml de leite gordo

200 ml de nata fresca

80 g de açúcar

1 frasco de essência de baunilha

1. Numa taça misture a nata com o açúcar até dissolver bem.
2. Junte o leite e misture
3. Refrigere por 3/4 horas e siga as instruções.

Gelado de chocolate

Ingredientes:

200 ml de nata fresca

300 ml de leite

85 g de açúcar

2 ovos

1 frasco de essência de baunilha

45/60 g de chocolate em pó amargo (a gosto)

1. Misture o chocolate e o açúcar numa taça.
2. Junte os ovos e a baunilha na mistura e mexa bem.
3. Junte a nata e o leite e mexa bem.
4. Refrigere por 3-4 horas e siga as instruções.

Gelado de creme

Ingredientes:

3 gemas

85 g de açúcar

150 ml de nata

1 frasco de essência de baunilha

1. Bata os ovos e o açúcar num tacho.
2. Junte aos poucos o leite e a nata e leve ao lume brando mexendo sempre para engrossar (cerca de 10 minutos). A mistura deve colar na colher.
4. Deixe arrefecer e junte a baunilha mexendo bem.
5. Refrigere e siga as instruções.

Sorbet de fruta

Ingredientes:

500/600 g de fruta (como morango, framboesa, mirtilo ou ananás fresco)

60 g de açúcar



1. Bata os ingredientes no liquidificador para reduzir a fruta em purê.
2. Refrigere por 3/4 horas e siga as instruções standard.

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 niet gebruikt worden door personen (en kinderen) die over beperkte lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten beschikken; tevens mag het niet gebruikt worden door personen die geen kennis en ervaring hebben met het gebruik van dit apparaat tenzij ze bijgestaan worden, of goed ingelicht worden, over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
8. Let op dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
9. De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteits snoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. Gebruik het apparaat niet als het elektriciteits snoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektriciteits snoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Ariete of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.
14. 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.
15. Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
16. Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
17. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
18. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2006/95/EG en EMC 2004/108/EG, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor materialen die in contact komen met etenswaren.

19. 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.
 20. 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.
 21. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.
 22. Houdt vingers keukengereedschappen op afstand van de ijsmand als ze in werking staat om de risico op verwondingen en schade aan de machine zo veel mogelijk te voorkomen. IN DE IJSMAND MOGEN GEEN SCHERPE EN METALEN VOORWERPEN WORDEN GEBRUIKT. Deze voorwerpen kunnen de ijsmachine beschadigen. er kunnen rubberen of houten keukengereedschappen worden gebruikt als het apparaat uit staat.
 23. NOOIT DE BEWEGENDE ONDERDELEN AANRAKEN.
 24. De motorbasis nooit verwijderen tijdens de ijsproductie.
 25. Voordat de ijsmachine in werking wordt gezet, controleer of ze goed is samengesteld en of de motorbasis goed vast is gezet op de deksel.
 26. Laat het apparaat niet leeg werken.
 27. Het apparaat nooit ophangen of meer dan 45° laten hellen.
 28. Plaats het apparaat op een afstand van tenminste 8 cm van andere voorwerpen zodat er altijd een optimale warmteversprijden is.
 29. De ingrediënten niet in de vriezer zetten om ze van te voren af te koelen omdat hierdoor de mengspatel geblokkeert kan raken voordat het ijs klaar is.
 30. Nadat de motor zonder onderbrekingen heeft aangestaan om een hoeveelheid ijs te maken moet ze tenminste dertig minuten stil blijven staan voordat de machine weer in werking gezet kan worden .
 31. Laat het apparaat niet langer dan 40 minuten doorgaand in werking staat.
 32. Als het ijs of de sorbet verse ingrediënten bevatten moeten ze binnen één week geconsumeert worden. Het ijs is lekkerder als het koud is.
 33. Als het ijs of de sorbet rauwe eieren bevatten mag het niet worden gegeten door kinderen, zwangere vrouwen en bejaarden.
 34. Als het bevriezingsmiddel uit de mand naar buiten komt moet het gebruik hiervan worden onderbroken. Het bevriezingsmiddel is niet giftig.
 35. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat de deksel en de motorbasis worden verwijderd.
- 
36.  Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2009/96/CE lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

A	Schakelaar aanzetten/ uitzetten	G	Mand
B	Knop loszetten motorbasis	H	Basi van het apparaat
C	Motorbasis	I	Schenktuitje
D	Opening invoeren ingrediënten	L	Behuizing reservoir
E	Deksel	M	Hoorntjeshouder
F	Mengspatel	N	Verlagingsstelsel basis van het apparaat

BEREIDING EN OPMERKINGEN

LET OP: *Voordat het apparaat wordt gebruikt raden we aan om alle losse onderdelen die in contact komen met het ijs (mand, mengspatel, schenkuitje en doorzichtige deksel) te reinigen met water en normaal afwasmiddel.*

- De mand (G) moet altijd goed worden afgekoeld voordat ze wordt gebruikt. De mand (G) bevat een dubbel geïsoleerde bak die helemaal bevroren moet worden (circa 12 uur) om perfect ijs te kunnen maken.
- De vriezer die wordt gebruikt moet tenminste op een temperatuur van -18°C komen.
- De mand moet in perfecte verticale positie en met het de schenkuit naar boven in de vriezer gezet worden. Het wordt aangeraden om de mand in een plastic zak te doen zodat ze geen nare geuren kan opnemen of in contact kan komen met het ijs. Het wordt aanbevolen om de mand in de onderste lade van de vriezer te zetten, daar waar de temperatuur het laagst is.
- De mand moet tenminste 12 uur in de vriezer staan.
- Bewaar de mand (G) in de vriezer als ze niet ordt gebruikt; op deze manier is ze altijd klaar voor het gebruik.
- Naast de recepten die in deze handleiding staan kunnen ook eigen recepten worden gemaakt. Het is in ieder geval belangrijk dat het mengsel goed gemengd en homogeen is en niet meer is dan 700 ml.
- Gebruik geen harde ingrediënten en/ of grote stukken (bijv. Hele noten, chocoladedragees, grote stukken fruit enz.) Deze ingrediënten blokkeren het schenkuitje en dus het uitschenken van het ijs waardoor het apparaat schade en/ of storingen kan oplopen.
- Het mengsel moet tot op kamertemperatuur afgekoeld worden als het warm is gemaakt en moet vervolgens 3-4 uur in de koelkast gezet worden. Koel het mengsel ook af als het koud is bereid.

APPARAAT MONTEREN

LET OP:

Bij het monteren, loshalen en reinigen van het apparaat let altijd op dat het is uitgezet en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Voordat het apparaat wordt gebruikt controleer of alle onderdelen goed zijn gemonteerd.

- Houd met één hand de basis vast en het met de andere hand de basis van het apparaat (H) optot aan de stopklik (Fig. 2).
- Hal de mand (G) uit de vriezer en zet hem in de basis van het apparaat (Fig. 3). Let op dat de mand onmiddellijk wordt gebruikt omdat ze direct begint te ontthooien als ze uit de vriezer is gehaald.

- Steek de mengspatel (F), met de spiraalpin naar beneden, in de opening van de mand (G) (Fig. 4).
- Sluit de deksel (E) en blokkeer hem door tegen de klok in te draaien (Fig. 5).
- Zet de motorbasis (C) erop en druk er zachtjes op totdat een klik de blokkering aangeeft (Fig. 6).
- Steek het schenktuitje (I) in de onderkant van de basis van het apparaat (H) en blokkeer het door het met de klok mee te draaien (Fig. 7).

IJS MAKEN

- Steek de stekker in het stopcontact en zet de startschakelaar (A) op "ON" om de ijsmachine in werking te zetten.

LET OP:

Het apparaat moet eerst aangezet worden voordat het mengsel erin wordt geschonken om te voorkomen dat de samenstelling direct bevriest in de mand.

Houdt het systeem (I) altijd naar boven totdat het ijs naar buiten gespoten kan worden.

- Giet het van te voren bereide mengsel goed afgekoeld in de mand (G) door de speciale opening (D) op de deksel (E).

LET OP:

Tijdens het vullen mag het niveau "MAX" dat is weergegeven aan de binnenkant van de mand, niet worden overschreden. Laat tenminste 3 cm tussen het mengsel en de bovenste rand van de mand (G) omdat het mengsel tijdens het bevriezen opzwelt.

- Laat de mengspatel (F) maximaal 20 - 30 minuten werken, totdat de juiste consistentie is bereikt.

LET OP:

Het apparaat niet stoppen en weer aanzetten tijdens het bevroeringsproces omdat het mengsel kan bevriezen door het contact met de mand waardoor de beweging van de mengspatel wordt belemmerd.

Om het ijs homogeen uit te kunnen schenken moet het zacht blijven. Daarom moet de ijsbereiding niet te lang duren.

- Als de gewenste dikte is bereikt, zet het apparaat uit met de startschakelaar (A) en trek de stekker uit het stopcontact.
- Plaats een bak in de speciale behuizing (L) op de basis van het apparaat of hef de hoorntjeshouder (M) op met het lipje en steek hier een normaal ijshoortje (Fig. 8).
- Druk het systeem naar beneden (I), en spuit het ijs naar buiten (Fig. 9). Zet het systeem weer omhoog (I) om het uitspuiten te onderbreken.
- Zet het apparaat uit door de startschakelaar (A) op "OFF", te zetten aan het einde van het spuiten.
- Bewaar het overgebleven ijs dat u niet direct wenste te eten in een hermetisch gesloten bakje voor het bevriezen.

LET OP:

Geen metalen voorwerpen of gereedschappen gebruiken in de mand omdat deze het oppervlakte kunnen beschadigen en laat het ijs niet langer in de mand (minder dan 30 minuten) om te voorkomen dat het hierin bevriest.

LOSHALEN VAN HET APPARAAT

LET OP:

Bij het monteren, loshalen en reinigen van het apparaat let altijd op dat het is uitgezet en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

- Altijd met de basis van het apparaat omhoog, druk op de knop voor het loshalen (B) en verwijder de motorbasis (C) door hem naar boven te trekken (Fig. 10).
- Verwijder de deksel (E) door hem tegen de klok in te draaien.
- Verwijder de mengspatel (F).

LET OP:

Verwijder al het ijs uit de mand voordat het spuitsysteem wordt verwijderd.

- Draai het spuitsysteem (I) af van de basis van het apparaat (H).
- Verwijder de mand (G).

REINIGEN

- Haal alle onderdelen van het apparaat uit elkaar zoals hiervoor is beschreven.
- Reinig de deksel (E), de mengspatel (F), de mand (G) en het schenktuitje (I) in lauw zeepwater. Droog ze vervolgens goed af.
- Reinig de motorbasis (C) en de basis van het apparaat (H) met een vochtige spons of doek.
- Zet de ijsmachine weer in elkaar zoals hiervoor is beschreven maak hem weer klaar door de motorbasis (H) met een hand naar beneden te drukken en gelijktijdig aan het speciale systeem te draaien (N) (Fig. 11).

LET OP:

Geen schurende of metalen keukengereedschappen gebruiken. De onderdelen goed afspoelen en afdrogen.

Nooit met het bevroeringsproces beginnen als de ijsmand nog vochtig is

Bewaar de plastic onderdelen nooit in de koelkast.

Om de levensduur van het apparaat te verlengen reinig de onderdelen niet in de vaatwasser.

RECEPTEN

IJs fiordilatte

Ingredienten:

400 ml volle melk

200 ml verse room

80 gr suiker

1 ampul vanilleolie

1. Meng in een kom de room met de suiker totdat ze helemaal is opgelost.
2. Voeg de melk toe en meng alles
3. 3/4 uur afkoelen en de standaardaanwijzingen opvolgen.

Chocoladeijs

Ingredienten:

200 ml verse room

300 ml melk

85 gr suiker

2 eieren

1 ampul vanilleolie

45/60 gr bittere cacao poeder (naar smaak)

1. Meng de cacao en de suiker in een kom.
2. Voeg de eieren en de vanille toe en meng alles goed.
3. Voeg de room en de melk toe en meng alles goed.
4. 3/4 uur afkoelen en de standaardaanwijzingen opvolgen.

Roomijs

Ingredienten:

3 eierdooiers

85 gr suiker

150 ml room

1 ampul vanilleolie

1. Klop de eieren en de melk op in een grote braadpan.
2. Voeg langzaam de melk en de room toe en laat alles koken op een laag vuurte en blijf doormengen (circa 20 minuten) om het dikker te laten worden. Het mengsel moet aan een lepel vasthechten.
4. Laat het afkoelen en voeg vervolgens de vanille toe en meng alles goed.
5. Laat het afkoelen en volg de aanwijzingen.

Fruitsorbet

Ingredienten:

500/600 gr fruit (zoals aardbeien, frambozen, bosbessen of verse ananas)

60 gr suiker

1. Mix de ingredienten in een keukenrobot totdat het een puree wordt.
2. 3/4 uur afkoelen en de standaardaanwijzingen opvolgen.

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 παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Από άτομα που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής, εκτός κι αν επιβλέπονται προσεκτικά ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
8. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.
9. Μη βυθίζετε ποτε το σωμα του προϊόντος, το ρευματολήπτη και το ηλεκτρικό καλώδιο σε νερό ή άλλα υγρα, χρησιμοποιείτε ένα υγρο πανί για τον καθαρισμό τους.
10. Ακόμα και αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε λειτουργία, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος πριν τοποθετησετε ή αφαιρεσετε τα διαφορα μερη ή πριν προχωρησετε στον καθαρισμο της.
11. 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.
12. Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
13. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημια, η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Όλες οι επισκευες, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να γίνονται μονον σε ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικο κεντρο Ariete η απο εξουσιοδοτημενους τεχνικους Ariete, ωστε να αποφευχθει καθε κινδυνος.
14. 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.
15. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.
16. Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
17. Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
18. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2006/95/EK και 2004/108/EK 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.

19. 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.
20. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμμα 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.
21. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
22. Κρατήστε δάχτυλα, κουζινικά εργαλεία, κλπ σε απόσταση από τον κάδο του πάγου κατά τη λειτουργία, προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί ο κίνδυνος προσωπικών βλαβών και ζημιών στη μηχανή. **ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΤΑ ΑΙΧΜΗΡΑ ΚΑΙ ΤΑ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ ΠΑΓΟΥ.** Τα παραπάνω αντικείμενα μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στην παγωτομηχανή. Μπορούν, αντίθετα, να χρησιμοποιηθούν εργαλεία από πλαστικό ή ξύλο όταν η παγωτομηχανή είναι σβηστή.
23. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΜΕΡΗ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ.
24. Μην αφαιρείτε ποτέ το σώμα κινητήρα κατά την παρασκευή του παγωτού.
25. Πριν θέσετε σε λειτουργία την παγωτομηχανή, βεβαιωθείτε ότι έχει συναρμολογηθεί τέλεια και ότι το σώμα κινητήρα είναι σταθερά συνδεδεμένο στο καπάκι.
26. Μην θέτετε σε λειτουργία την συσκευή άδεια.
27. Μην κρεμάτε ποτέ τη συσκευή ούτε να της δίνετε κλίση πάνω από 45 μοίρες.
28. Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 8 εκ. από άλλα αντικείμενα ώστε να υπάρχει πάντα μια ιδανική διάχυση της θερμότητας.
29. Μη βάζετε τα υλικά στον καταψύκτη για να τα προψύξετε γιατί με αυτόν τον τρόπο το πτερύγιο ανάμειξης μπορεί να μπλοκαριστεί πριν προλάβει να σχηματιστεί κανονικά το παγωτό.
30. Αφού κρατήσετε σε λειτουργία τον κινητήρα χωρίς διακοπές για να παρασκευάσετε μια ποσότητα παγωτού, περιμένετε τουλάχιστον τριάντα λεπτά πριν θέσετε και πάλι σε λειτουργία τη μηχανή.
31. Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής για περισσότερο από 40 λεπτά συνεχώς.
32. Αν το παγωτό ή το σορμπέ περιέχουν φρέσκα συστατικά, πρέπει να καταναλωθούν μέσα σε μια εβδομάδα. Το παγωτό είναι πιο γευστικό όταν είναι κρύο.
33. Αν το παγωτό ή το σορμπέ περιέχουν ωμά αυγά, αποφύγετε την κατανάλωση από τα παιδιά, εγκύους γυναίκες και ηλικιωμένους.
34. Αν το ψύχον διάλυμα εξέλθει από τον κάδο, διακόψτε τη λειτουργία. Το ψύχον διάλυμα που χρησιμοποιείται δεν είναι τοξικό.
35. Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος πριν αφαιρέσετε το καπάκι και το σώμα κινητήρα.



36.  Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2009/96/ΕΚ παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

A Διακόπτης λειτουργίας /παύσης	G Κάδος
B Πλήκτρο απελευθέρωσης σώματος κινητήρα	H Σώμα της συσκευής
C Σώμα κινητήρα	I Διάταξη παροχής
D Οπή εισαγωγής υλικών	L Θέση δοχείου
E Καπάκι	M Θήκη για χωνάκια
F Πτερύγιο ανάμειξης	N Διάταξη καθόδου σώματος συσκευής

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν τη χρήση της συσκευής συνιστάται να πλύνετε όλα τα αποσπώμενα μέρη που θα έλθουν σε επαφή με το παγωτό (κάδο, πτερύγιο ανάμειξης, διάταξη παροχής και το διάφανο καπάκι) με νερό και κοινό απορρυπαντικό για πιάτα.

- Ο κάδος (G) πρέπει να ψυχθεί ικανοποιητικά πριν από κάθε χρήση. Ο κάδος (G) αποτελείται από ένα δοχείο διπλής μόνωσης που απαιτεί μια ολική ψύξη (περίπου 12 ώρες) για την ιδανική επιτυχία του παγωτού.
- Ο καταψύκτης που χρησιμοποιείτε θα πρέπει να φτάνει σε μια θερμοκρασία τουλάχιστον -18°C .
- Ο κάδος θα πρέπει να τοποθετηθεί, κατά προτίμηση κλεισμένος σε μια πλαστική σακούλα για την αποφυγή απορρόφησης οσμών και την επαφή με τον πάγο, σε τέλεια κάθετη θέση και με το άνοιγμα προς τα επάνω. Συνιστάται η τοποθέτηση του κάδου στο πίσω μέρος του καταψύκτη όπου η θερμοκρασία είναι πιο χαμηλή.
- Ο κάδος θα πρέπει να διατηρηθεί στην κατάψυξη για τουλάχιστον 12 ώρες.
- Συνιστάται η φύλαξη του κάδου (G) στον καταψύκτη όταν δεν τον χρησιμοποιείτε, αυτό θα σας εξασφαλίσει να τον έχετε ήδη έτοιμο σε οποιαδήποτε στιγμή.
- Εκτός από τις συνταγές που περιέχονται στο παρόν φυλλάδιο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και δικές σας προσωπικές συνταγές. Και στις δύο περιπτώσεις ο συνολικός όγκος του μίγματος, καλά αναμιγμένο και ομοιογενές, δεν πρέπει να ξεπερνάει τα 700 ml.
- Μη χρησιμοποιείτε υλικά σε σκληρά και/ή μεγάλα κομμάτια (πχ. ολόκληρα φουντούκια, κουφέτα σοκολάτας, φρούτα σε μεγάλους κύβους, κλπ...). Αυτά τα υλικά μπορούν να φράξουν τη διάταξη παροχής μπλοκάροντας την παροχή του παγωτού, προκαλώντας ζημιές και/ή βλάβες στη συσκευή.
- Το παρασκεύασμα θα πρέπει να αφεθεί να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος αν έχει παρασκευαστεί “εν θερμώ” και στη συνέχεια να τοποθετηθεί στο ψυγείο για 3-4 ώρες. Ψύξτε το παρασκεύασμα ακόμα και αν έχει παρασκευαστεί “εν ψυχρώ”.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Κατά τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση ή καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε πάντα ότι είναι σβησμένη και αποσυνδεδεμένη από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Πριν προχωρήσετε στη χρήση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχετε συναρμολογήσει σωστά όλα τα μέρη.

- Κρατώντας με το ένα χέρι ακίνητη τη βάση, ανασηκώστε με το άλλο το σώμα της συσκευής (H) μέχρι τον ήχο μπλοκαρίσματος (Εικ. 2).
- Αφαιρέστε τον κάδο (G) από την κατάψυξη και τοποθετήστε τον στο εσωτερικό του σώματος της συσκευής (Εικ. 3), φροντίζοντας να τον χρησιμοποιήσετε αμέσως μετά την εξαγωγή του από την κατάψυξη γιατί αφού τον βγάλετε θα αρχίσει αμέσως να αποψύχεται.
- Τοποθετήστε το πτερύγιο ανάμειξης (F), με το σπειροειδή άξονα προς τα κάτω, στην οπή του κάδου (G) (Εικ. 4).
- Κλείστε το καπάκι (E) και μπλοκάρετέ το, στρέφοντάς το δεξιόστροφα (Εικ. 5).
- Τοποθετήστε το σώμα κινητήρα (C), πιέζοντάς το ελαφρά μέχρι να ακουστεί ο ήχος του μπλοκαρίσματος (Εικ. 6).
- Τοποθετήστε τη διάταξη παροχής (I) στο κάτω μέρος του σώματος της συσκευής (H) και μπλοκάρετέ την στρέφοντάς την δεξιόστροφα (Εικ. 7).

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ

- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και φέρτε το διακόπτη λειτουργίας (A) στο "ON" για να τεθεί σε λειτουργία η παγωτομηχανή.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

H συσκευή πρέπει να ενεργοποιηθεί πριν προστεθεί το μίγμα για να αποφύγετε το άμεσο πάγωμα του μίγματος στο εσωτερικό του δοχείου.

Κρατάτε τη διάταξη (I) σταθερά προς τα επάνω μέχρι τη στιγμή της παροχής.

- Ρίξτε το μίγμα που παρασκευάσατε προηγουμένως και καλά παγωμένο στο εσωτερικό του κάδου (G) μέσω της ειδικής οπής (D) που βρίσκεται στο καπάκι (E).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Κατά την πλήρωση, είναι απαραίτητο να μην ξεπεράσετε τη στάθμη "MAX" που αναγράφεται στο εσωτερικό του κάδου, αφήστε τουλάχιστον 3 cm μεταξύ του παρασκευάσματος και το επάνω χείλους του κάδου (G) διότι, κατά τη φάση της ψύξης, το παρασκευάσμα διογκώνεται.

- Αφήστε να λειτουργήσει το πτερύγιο ανάμειξης (F) επί 20 – 30 λεπτά το πολύ, μέχρι την επίτευξη της επιθυμητής υψής.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μη σταματάτε και θέτετε σε λειτουργία και πάλι τη συσκευή κατά τη διαδικασία ψύξης γιατί το μίγμα μπορεί να παγώσει στην επαφή με το δοχείο και να εμποδίσει έτσι την κίνηση της σπάτουλας.

Για να έχετε μια ομοιογενή και σταθερή παροχή, είναι αναγκαίο το παγωτό να παραμείνει αφράτο. Γι' αυτό το λόγο, μην παρατείνετε επί μακρόν την ανάμειξη.

- Με την επίτευξη της επιθυμητής υψής, σβήστε τη συσκευή μέσω του διακόπτη λειτουργίας (A) και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος.
- Τοποθετήστε ένα δοχείο στη σχετική θέση (L) στη βάση του σώματος της συσκευής ή ανασηκώστε τη θήκη για χωνάκια (M) με τη βοήθεια του γλωσσιδίου και βάλτε έναν κλασσικό χωνάκι παγωτού (Εικ. 8).
- Πιέζοντας προς τα κάτω τη διάταξη (I), προχωρήστε στην παροχή του παγωτού (Εικ. 9). Επαναφέρετε τη διάταξη (I) για να διακόψετε την παροχή.

- Σβήστε τη συσκευή, φέρνοντας το διακόπτη λειτουργίας (Α) στο “OFF”, στο τέλος της παροχής.
- Φυλάξτε το υπόλοιπο παγωτό που δεν επιθυμείτε να καταναλώσετε άμεσα, σε ένα ερμητικό δοχείο κατάλληλο για τον καταψύκτη.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία ή αντικείμενα μέσα στον κάδο γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στην επιφάνεια και μην αφήνετε το παγωτό στον κάδο για παρατεταμένο διάστημα (πάνω από 30 λεπτά) για να αποφύγετε το πάγωμα στο εσωτερικό του.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**ΠΡΟΣΟΧΗ:**

Κατά τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση ή καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε πάντα ότι είναι σβησμένη και αποσυνδεδεμένη από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

- Πάντα με το σώμα της συσκευής ανασηκωμένο, πιέστε το πλήκτρο απελευθέρωσης (Β) και αφαιρέστε το σώμα κινητήρα (C) βγάζοντάς το προς τα επάνω (Εικ. 10).
- Αφαιρέστε το καπάκι (Ε) στρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- Αφαιρέστε το πτερύγιο ανάμειξης (F).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Αφαιρέστε όλο το παγωτό από τον κάδο πριν αφαιρέσετε τη διάταξη παροχής.

- Στρέψτε και βγάλτε τη διάταξη παροχής (I) από το σώμα της συσκευής (H).
- Βγάλτε τον κάδο (G).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή σε όλα της τα μέρη όπως αναφέρθη προηγουμένως.
- Πλύνετε το καπάκι (Ε), το πτερύγιο ανάμειξης (F), τον κάδο (G) και τη διάταξη παροχής (I) σε σαπουνισμένο χλιαρό νερό. Στη συνέχεια στεγνώστε τέλεια.
- Καθαρίστε το σώμα κινητήρα (C) και το σώμα της συσκευής (H) με ένα υγρό σφουγγάρι ή με ένα πανί.
- Επανασυναρμολογήστε την παγωτομηχανή, όπως αναφέρθη προηγουμένως και φυλάξτε την ενδεχομένως πιέζοντας προς τα κάτω με το ένα χέρι το σώμα της συσκευής (H) ενεργώντας ταυτόχρονα στην ειδική διάταξη (N) (Εικ. 11).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή μεταλλικά σκεύη. Ξεπλύνετε και στεγνώστε προσεκτικά όλα τα μέρη.

Μην προχωρείτε στην κατάψυξη αν ο κάδος πάγου είναι ακόμα υγρός.

Μη φυλάσσετε ποτέ τα πλαστικά μέρη μέσα στο ψυγείο.

Για να επιμηκύνετε το βίο της συσκευής σας, μην πλένετε τα μέρη σε πλυντήριο πιάτων.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Παγωτό με ανθόγαλα

Υλικά:

400 ml πλήρες γάλα

200 ml φρέσκια κρέμα γάλακτος

80 gr ζάχαρη

1 φιαλίδιο άρωμα βανίλιας

1. Σε ένα μπωλ αναμίξτε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη μέχρι να λειώσει εντελώς.
2. Προσθέστε το γάλα και αναμίξτε
3. Ψύξτε για 3-4 ώρες και ακολουθήστε τις οδηγίες.

Παγωτό σοκολάτα

Υλικά:

200 ml φρέσκια κρέμα γάλακτος

300 ml γάλα

85 gr ζάχαρη

2 αυγά

1 φιαλίδιο άρωμα βανίλιας

45/60 gr κακάο σε σκόνη (κατά προτίμηση)

1. Αναμίξτε το κακάο και τη ζάχαρη σε ένα μπωλ.
2. Προσθέστε τα αυγά και τη βανίλια στο μίγμα και αναμίξτε τα καλά.
3. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και το γάλα και αναμίξτε καλά.
4. Ψύξτε για 3-4 ώρες και ακολουθήστε τις οδηγίες.

Παγωτό κρέμα

Υλικά:

3 κρόκοι

85 gr ζάχαρη

150 ml κρέμα γάλακτος

1 φιαλίδιο άρωμα βανίλιας

1. Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη σε ένα ευρύ δοχείο.
2. Προσθέστε λίγο λίγο το γάλα και την κρέμα γάλακτος και βράστε σε χαμηλή φωτιά ανακατώνοντας σταθερά για να πήξει (περίπου 10 λεπτά). Το μίγμα θα πρέπει να κολλάει στο κουτάλι.
4. Αφήστε να κρυώσει, στη συνέχεια προσθέστε τη βανίλια και ανακατώστε καλά.
5. Ψύξτε και ακολουθήστε τις οδηγίες.

Σορμπέ φρούτων

Υλικά:

500/600 gr φρούτα (όπως φράουλες, σμέουρα, μύρτιλα, ή φρέσκο ανανά)

60 gr ζάχαρη

1. Χτυπήστε σε ένα μπλέντερ τα υλικά για να γίνουν πολτός τα φρούτα.
2. Ψύξτε για 3-4 ώρες και ακολουθήστε τις βασικές οδηγίες.

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. 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.
8. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
9. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
10. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
13. 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 уполномоченным техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
14. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.
15. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
16. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
17. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
18. 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.
19. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.

20. 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.
21. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
22. Не приближать пальцы, инструменты и т.д. к корзине со льдом во время работы в целях предотвращения риска повреждения лица и самой машины. НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОСТРЫЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ИНСТРУМЕНТЫ ИЛИ ПРЕДМЕТЫ ВНУТРИ КОРЗИНЫ СО ЛЬДОМ. Такие предметы могут повредить мороженицу. Можно использовать инструменты из резины или дерева, предварительно выключив мороженицу.
23. НИКОГДА НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ДВИЖУЩИМСЯ ЧАСТЯМ.
24. Никогда не снимайте корпус двигателя во время приготовления мороженого.
25. Прежде чем начинать приготовление мороженого, проверить правильность монтажа прибора и установку блока питания на крышку.
26. Не включайте прибор пустым.
27. Никогда не подвешивайте и не наклоняйте прибор более чем на 45 градусов.
28. Размещать прибор на расстоянии не менее 8 см от других предметов, гарантируя достаточное рассеивание тепла.
29. Не кладите ингредиенты в морозильную камеру для предварительного охлаждения во избежание блокировки мешалки до полной готовности мороженого..
30. После цикла приготовления мороженого подождать не менее тридцать минут, прежде чем снова включать прибор.
31. Не используйте устройство в течение более 40 минут подряд.
32. Если мороженое или сорбет содержат свежие продукты, его следует употреблять в течение недели. Мороженое вкуснее, когда оно холодное.
33. Если мороженое или сорбет содержат сырые яйца, не рекомендуется дать его детям, беременным женщинам и пожилым людям.
34. В случае утечки хладагента, прекратить использование прибора. Отработанный хладагент не токсичен
35. Перед снятием крышки и корпуса двигателя выключите прибор и отсоедините его от электрической розетки.



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

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

A	Кнопка Включение / выключение	G	Корзинка
B	Кнопка разблокировки корпуса мотора (блока питания)	H	Корпус прибора
C	Корпус мотора	I	Устройство подачи
D	Отверстие для ввода ингредиентов	L	Место установки емкости
E	Крышка	M	Подставка для рожков
F	Лопасть мешалки	N	Устройство опускания корпуса прибора

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ВНИМАНИЕ: *Перед использованием прибора вымыть все съемные части, которые вступают в контакт с мороженым (корзина, лопасть мешалки, подающее устройство и прозрачная крышка), водой и бытовым моющим средством.*

- Замораживать корзинку (G) перед каждым использованием. Корзина (G) имеет двойную изоляцию, которая требует полного замораживания (около 12 часов) для приготовления идеального мороженого.
- Морозильная камера должна иметь температуру по крайней мере - 18° С.
- Поместить корзину предпочтительно в закрытый полиэтиленовый пакет во избежание поглощения запахов и контакта со льдом, в идеальном вертикальном положении отверстием вверх. Рекомендуется поместить корзину к задней стенке морозильника, где холоднее.
- Держать корзину в морозильной камере в течение 12 часов.
- Хранить корзину (G) в морозильнике, таким образом она будет всегда готова в любой момент.
- В дополнение к рецептам инструкции можно также использовать свои собственные рецепты. В обоих случаях общий объем однородной смеси не должен превышать 700 мл.
- Не использовать ингредиенты в твердом виде и / или большими кусками (например, орехи, шоколадные конфеты, крупные кубики фруктов и т.д. ...) Эти ингредиенты закупоривают дозирующее устройство, блокируя подачу мороженого и обуславливая повреждения и / или неисправности.
- Остудить смесь до комнатной температуры, если использовался “горячий” способ, а затем поставить в холодильник на 3-4 часа. Охладите смесь, даже если использовался “холодный” способ.

МОНТАЖ ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ:

Перед сборкой, демонтажом и чисткой прибора всегда отсоединять прибор от электросети.

Перед началом эксплуатации устройства всегда проверяйте правильности монтажа всех компонентов.

- Удерживая базу одной РУКОЙ, поднять корпус другой (H) до щелчка (Рис. 2).
- Вынуть корзину (G) из морозильника и поместить ее внутрь корпуса (Рис. 3) и сразу же

использовать, потому что сразу же после извлечения из холодильника она начинает размораживаться.

- Вставить лопасть мешалки (F) штифтом вниз в отверстие корзины (G) (Рис. 4).
- Закрыть крышку (E), блокируя ее поворотом по часовой стрелке (Рис. 5).
- Установить корпус мотора (C), слегка нажав до щелчка (Рис. 6).
- Вставить устройство дозирования (I) в нижнюю часть корпуса прибора (H) и зафиксировать ее, повернув по часовой стрелке (Рис. 7).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

- Вставить вилку в розетку и включить прибор, установив выключатель (A) в положение “ВКЛ”.

ВНИМАНИЕ:

Включать прибор до добавления смеси, чтобы предотвратить немедленное замораживание смеси внутри контейнера.

Держите устройство (I) в направлении вверх до момента подачи.

- Вылейте заранее приготовленную и хорошо охлажденную смесь внутрь корзины (G) через отверстие (D) в крышке (E).

ВНИМАНИЕ:

Во время наполнения не превышать уровень “МАХ” на внутренней стенке корзины, оставить не менее 3 см между смесью и верхним краем корзины (G), так как в процессе замораживания смесь набухает.

- Размешивать мешалкой (F) в течение 20 - 30 минут максимум, до нужной консистенции.

ВНИМАНИЕ:

Не останавливать и перезапустить прибор во время процесса замораживания, так как смесь может примерзнуть к контейнером и тем самым предотвратить движение шпателя.

Для однородной непрерывной подачи мороженое должно оставаться мягким. Для этой цели не мешать слишком долго.

- После достижения желаемой консистенции, выключить прибор выключателем (A) и вынуть вилку из розетки.
- Установить контейнер на место (L) на базе корпуса прибора, либо поднять (M) подставку для рожков и вставить классический вафельный рожок (Рис. 8).
- Нажать книзу устройство (I), приступить к подаче мороженого (Рис. 9). Вернуть в исходное положение устройство (I), чтобы остановить подачу.
- Выключить устройство, установив выключатель (A) в положение “ВЫКЛ”.
- Хранить мороженое в герметично закрытой емкости, пригодной для морозильной камеры.

ВНИМАНИЕ:

Не использовать металлические инструменты или предметы в корзине, поскольку они могут повредить поверхность, и не оставлять мороженое в корзине в течение длительного времени (более 30 минут), чтобы предотвратить его замерзание.

ДЕМОНТАЖ ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ:

Перед сборкой, демонтажом и чисткой прибора всегда отсоединять прибор от электросети.

- Поднять корпус, нажать кнопку фиксатора (B) и снять корпус мотора (C), потянув его вверх (Рис. 10).
- Снять крышку (E), повернув ее против часовой стрелки;
- Снять лопасть мешалки (F).

ВНИМАНИЕ:

Прежде чем демонтировать устройство подачи, удалить все мороженое из корзины.

- Повернуть и вынуть устройство подачи (I) из корпуса (H).
- Вынуть корзину (G).

ЧИСТКА

- Разобрать прибор на компоненты, как описано выше.
- Вымыть крышку (E), мешалку (F), корзину (G) и устройство дозирования (I) в теплой мыльной воде. Вытереть насухо.
- Очистить корпус мотора (C) и корпус прибора (H) с помощью влажной губки или тряпки.
- Собрать мороженицу, как описано выше, нажать книзу корпус прибора (H), одновременно нажимая на соответствующее устройство (N) (Рис. 11).

ВНИМАНИЕ:

Не использовать абразивные или металлические предметы. Сполоснуть и тщательно вытереть.

Не замораживать корзину со льдом, если она еще влажная.

Никогда не хранить пластиковые детали в холодильнике.

Чтобы продлить срок службы вашего прибора, не мыть детали в посудомоечной машине.

РЕЦЕПТЫ

Мороженое фьордилатте

Состав:

400 дл цельного молока

200 мл свежих сливок

80 гр сахара

1 ампула ванильной эссенции.

1. В миске смешать сливки с сахаром до полного растворения.
2. Добавить молоко и перемешать
3. Охладить в течение 3/4 часов и далее следовать инструкциям.

Мороженое шоколадное

Состав:

200 мл свежих сливок

300 дл цельного молока

85 гр сахара

2 яйца

1 ампула ванильной эссенции.

45/60 г порошка какао (по вкусу)

1. Смешать в миске какао и сахар.
2. Добавить в смесь яйца и ваниль и хорошо перемешать.
3. Добавить сливки и молоко и хорошо перемешать.
4. Охладить в течение 3/4 часов и далее следовать инструкциям.

Мороженое кремовое

Состав:

3 яичных желтка

85 гр сахара

150 мл свежих сливок

1 ампула ванильной эссенции.

1. Взбить яйца и сахар в большой кастрюле
2. Постепенно добавить молоко и сливки и варить на слабом огне, постоянно помешивая до загустения (около 10 минут). Смесь должна прилипнуть к ложке.
4. Дать остыть, затем добавить ваниль и хорошо перемешать.
5. Охладить и следовать инструкциям.

Фруктовый сорбет

Состав:

500/600 гр фруктов (клубника, малина, черника или свежий ананас)

60 гр сахара

1. Взбить ингредиенты в кухонном комбайне до фруктового пюре.
2. Охладить в течение 3/4 часов и далее следовать инструкциям.

