

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
8. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
9. 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.
10. 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.
11. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
12. 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.
13. 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.
14. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età

inferiore agli 8 anni.

15. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
16. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
17. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
18. 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.
19. Allorché 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.
20. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
21. Non toccare mai le parti in movimento.
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. Prima di mettere in moto l'apparecchio assicurarsi che sia perfettamente assemblato.
24. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
25. 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.
26. Non fate funzionare l'apparecchio per più di 40 minuti consecutivi nella produzione del gelato.
27. Se il gelato od il sorbetto contengono ingredienti freschi, devono essere consumati entro una settimana. Il gelato è più gustoso quando è freddo.
28. Se il gelato od il sorbetto contengono uova crude, evitare il consumo da parte di bambini, donne in gravidanza e anziani.
29. Se la soluzione congelante dovesse fuoriuscire dal cestello, interrompere l'uso. La soluzione congelante utilizzata non è tossica.
30. Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere il coperchio ed il corpo motore.
31. Utilizzare la gelatiera sempre con il coperchio montato.
32.  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 Tappo
B Coperchio trasparente
C Coperchio
D Cestello yogurt
E Base motore
F Manopola selettore funzionamento
G Cestello ghiaccio
H Mescolatrice

L'uso di questo apparecchio è semplicissimo e permette di preparare in maniera semplice e rapida oltre 1 chilo di yogurt, denso, cremoso e sempre fresco, così come dei gustosi e genuini gelati o sorbetti di frutta, il tutto con la comodità di un unico apparecchio.
ATTENZIONE:
Nel montare, smontare o pulire l'apparecchio assicurarsi sempre che esso sia spento e non connesso all'alimentazione elettrica.
Prima dell'utilizzo dell'apparecchio si consiglia di lavare tutte le parti rimovibili (cestello ghiaccio, cestello yogurt e mescolatrice) ed il coperchio trasparente con acqua e comune sapone da piatti.

USO DELL'APPARECCHIO COME YOGURTIERA:
LATTE DA UTILIZZARE: La quantità massima di latte da utilizzare è 1,20 litri. Si possono utilizzare tutti i tipi di latte (anche se è da preferire quello intero o "alta qualità") ma esso dovrà essere preventivamente pastorizzato affinché i fermenti dello yogurt possano svilupparsi senza essere danneggiati da altri batteri normalmente presenti nel latte fresco. La cosa migliore e più semplice è quella di usare latte UHT perché esso è appunto un latte già pastorizzato e pronto all'uso.

E' possibile usare anche il latte fresco ma sarà necessario pastorizzarlo prima di procedere alla preparazione dello yogurt: dopo aver messo il latte in un pentolino portarlo alla temperatura di 90° C (controllare con un termometro da cucina o, alternativamente, portare il latte al livello di pre-ebollizione, quando inizia a "fremere"), dopo di che abbassare la fiamma al minimo e cuocerlo per 15 minuti. Lasciare raffreddare fino a che non sarà tiepido (40° C), avendo cura di rimuovere lo strato di "panna" che si formerà sulla superficie del latte tiepido.

I FERMENTI: Sia che si utilizzi latte UHT che latte fresco previa pastorizzazione, lo yogurt raggiungerà la giusta consistenza solo grazie all'avvio del processo di fermentazione che si ottiene aggiungendo al latte dei particolari fermenti lattici denominati lactobacilli bulgarici vivi. Per la preparazione del primo yogurt, o comunque ogni qualvolta si utilizzi come innesco dello yogurt confezionato, è fondamentale per la buona riuscita verificare che esso contenga lactobacilli bulgarici vivi. E' inoltre importante verificare che la scadenza sia la più lontana possibile dalla data d'acquisto, poiché più ci si avvicina alla data di scadenza meno fermenti vivi si trovano all'interno dello yogurt.

PREPARAZIONE:
- Versare il latte nel cestello (D) ed aggiungere un vasetto (125 gr.) di yogurt naturale confezionato oppure una quantità uguale di yogurt precedentemente preparato con questo apparecchio. E' possibile aggiungere 1 cucchiaino di latte in polvere alla preparazione per rendere lo yogurt più denso e cremoso.
- Mescolare bene, in modo tale da eliminare eventuali grumi fino ad ottenere il perfetto scioglimento dello yogurt nel latte.
- Aggiungere gli altri ingredienti in base alla ricetta prescelta, chiudere con l'apposito coperchio (C) e riporto perfettamente sopra la ghiera sulla base motore (E) avendo cura che sia alloggiato stabilmente (Fig. 2).
- Inserire il coperchio trasparente (B), in modo che le relative aole si innestino perfettamente sopra gli alloggi presenti sulla base motore (E) (Fig. 3). Inserire la spina nella presa di alimentazione e posizionare la manopola (F) sulla funzione "yogurt". L'apparecchio inizierà a funzionare.
- Lasciare quindi trascorrere circa 12 ore (ad esempio dalle ore 20 alle ore 8 del mattino successivo).
- Trascorso il tempo necessario, spegnere l'apparecchio mediante la manopola (F), staccare la spina di alimentazione, estrarre il coperchio trasparente (B) e rimuovere il cestello (D). Riporre quest'ultimo in frigorifero, dopo averlo chiuso con l'apposito coperchio, fino a completo raffreddamento; dopo circa due ore lo yogurt sarà pronto.

ATTENZIONE:
Durante questa fase è necessario lasciare la yogurtiera in un ambiente riparato, a riposo senza spostarla, urlarla o farla vibrare.

LA YOGURTIERA DEVE INOLTRE ESSERE APPOGGIATA SU UN PIANO ISOLANTE (da escludere piani metallici, marmo, pavimenti o piastrelle).

OSSERVAZIONI E CONSIGLI UTILI:
- Può accadere che alla prima preparazione, lo yogurt risulti troppo liquido: ciò potrebbe dipendere dai fermenti lattici poco attivi nello yogurt acquistato. Se si verificasse questo inconveniente, staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio. Inserire poi di nuovo la spina e ripetere un altro ciclo di circa 6 ore.
- La scadenza dello yogurt preparato in casa è variabile a seconda della freschezza degli ingredienti principali e da come viene conservato; si consiglia comunque di consumare lo yogurt al massimo nell'arco di una settimana.

USO DELL'APPARECCHIO COME GELATIERA:
- Il cestello ghiaccio (G) deve esser convenientemente congelato prima di ogni utilizzo: il cestello possiede un recipiente doppiamente isolato che richiede un congelamento totale (circa 12 ore) per una perfetta riuscita del gelato. Si raccomanda di collocare il cestello nella parte posteriore del freezer dove la temperatura è più fredda (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'apertura verso l'alto. Si consiglia di conservare il cestello in freezer quando non si utilizza in modo da trovarlo già pronto in qualsiasi momento.
- Preparare gli ingredienti secondo la ricetta scelta in un contenitore grande. Il preparato dovrà essere lasciato raffreddare a temperatura ambiente prima di essere inserito nella gelatiera.
- Togliere il cestello (G) dal freezer e metterlo sulla base motore (E) avendo cura di utilizzarlo subito dopo averlo tolto dal freezer perché una volta rimosso incomincerà subito a scongelarsi (Fig. 4).
- Collocare la pala mescolatrice (H) dentro al cestello (G) assicurandosi che le superfici arrotondate siano rivolte verso l'alto (Fig. 5).
- Inserire bene il coperchio trasparente (B) sopra la base motore in modo che la mescolatrice (H) sia ben inserita nell'alloggiamento nella parte superiore del coperchio e possa chiudere perfettamente, con le aole del coperchio (B) sopra i relativi alloggi presenti sulla base motore (E) (Fig. 6).
- Inserire la spina nella presa di alimentazione e posizionare la manopola (F) sulla funzione "gelato".
- Inserire immediatamente la miscela preparata attraverso l'apertura sulla cima del coperchio. Chiudere con il relativo tappo (A) ruotandolo per bloccarlo (Fig. 7). Il contenitore dovrebbe essere riempito solo fino a circa 2,5 cm dall'orlo o anche meno (La miscela infatti aumenterà di volume durante il processo di

congelamento).
- Lasciare la macchina in funzione per massimo 30-40 minuti, o fino a che la miscela avrà raggiunto la densità desiderata. I gelati dovrebbero avere la consistenza di una crema soffice (per i gelati di consistenza più sostenuta si raccomanda di toglierli dal cestello e collocarli in un contenitore da freezer a tenuta d'aria. Lasciarli in freezer solo per un breve periodo di tempo, non più di 30 minuti).
- E' possibile aggiungere altri ingredienti extra (scaglie di cioccolato, noccioline, zucchero caramellato) facendoli passare dalla medesima apertura sulla cima del coperchio durante gli ultimi 5 minuti del processo di congelamento.
- Quando la miscela avrà raggiunto la densità desiderata, spegnere l'apparecchio mediante la manopola (F), togliere il coperchio trasparente (B) e con una paletta o un cucchiaino di plastica raccogliere il gelato.

ATTENZIONE:
L'APPARECCHIO DEVE ESSERE AVVIATO PRIMA DI AGGIUNGERE IL GELATO O IL SORBETTO PER IMPEDIRE L'IMMEDIATO CONGELAMENTO DEL COMPOSTO ALL'INTERNO DEL CONTENITORE.
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.

Non utilizzare utensili o oggetti in metallo dentro al cestello perché potrebbero danneggiare la superficie.

OSSERVAZIONI E CONSIGLI UTILI:
- Gli ingredienti più comuni in un gelato sono: panna, zucchero, uova, e latte. Si possono utilizzare altri sostituti. Più la percentuale dei grassi nel gelato sarà alta, più il gelato risulterà ricco e più la sua miscela sarà soffice.
- L'aggiunta di un bianco d'uovo darà ancora più volume alle miscele.
- La conservazione per molto tempo di gelati casalinghi in freezer dovrebbe essere fatta utilizzando solo contenitori a tenuta d'aria. Non conservare il gelato preparato dentro al cestello per più di 2 giorni.
- La miscela dovrebbe essere liquida quando si inizia la preparazione. Non utilizzare ingredienti duri o congelati dentro alla miscela.
- L'aggiunta di alcol alle ricette ostacola il processo di congelamento.

PULIZIA E MANUTENZIONE
- Il cestello (D) deve essere accuratamente lavato prima della successiva produzione di yogurt. La presenza di residui sui coperchi e sui vassetti quali detersivi, brillantanti, yogurt vecchio, etc., compromettono la buona riuscita della preparazione. La massima pulizia degli elementi garantisce i migliori risultati per la produzione e la qualità dello yogurt.
- Lavare il coperchio (B), la mescolatrice (H) e il cestello ghiaccio (G) in acqua tiepida saponata.
- Strofinare la base motore (E) con una spugna umida o con uno straccio.

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

Non procedere al congelamento quando il cestello è ancora umido.

Non conservare mai le parti in plastica dentro il frigo.

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

EN IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc...).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
8. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids;

always wipe clean with a damp cloth.

9. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
10. 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.
11. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
12. 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.
13. 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.
14. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
15. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
16. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
17. This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC directives.
18. 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.
19. 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.
20. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
21. Never touch moving parts.
22. Keep fingers, utensils, etc. out of the freezing canister while in use to reduce the risk of injury to persons or to the ice cream maker. SHARP OR METAL UTENSILS OR OBJECTS SHOULD NOT BE USED ON THE INSIDE OF THE FREEZING CANISTER. These objects can damage the ice cream maker. Rubber or wooden utensils may be used when the ice cream maker is turned off.
23. Make sure that the appliance is perfectly assembled before use.
24. Do not operate the appliance when empty.
25. After running the motor continuously to make one batch of ice cream, wait at least thirty minutes before running the motor again.
26. Do not operate appliance for more than 40 minutes at a time when making ice-cream.
27. If the ice cream or sorbet contains

fresh ingredients, these need to be eaten within a week. The ice cream tastes best when chilled.

28. If the ice-cream or sorbet contain raw egg, it should not be eaten by children, pregnant women or the elderly.
29. If the freezer solution should leak out from the container, stop all use. The leaked freezer solution is not toxic.
30. Switch off and unplug the appliance before removing the lid or power base.
31. Only use the ice cream maker with the cover fitted.
32.  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 Cap
B Transparent lid
C Lid
D Yoghurt container
E Power base
F Operation selector dial
G Ice cream container
H Mixer

This appliance is extremely easy to use and can make over 1 kilo of thick, creamy and fresh yoghurt, as well as tasty, wholesome ice cream or fruit sorbets, all in a single appliance.

WARNING:
Always make sure that the appliance is switched off and unplugged before assembling, disassembling or cleaning. Before using the appliance, it is advisable to wash all removable parts (ice cream container, yoghurt container and mixer) and the transparent lid with water and a normal washing up detergent.

USING THE APPLIANCE AS A YOGHURT MAKER:

MILK: The maximum amount of milk to be used is 1.20 litres. Any type of milk is suitable (although full fat or "high quality" milk is preferable), but it needs to be pasteurised so that the probiotic yoghurt cultures can develop without being damaged by other bacteria normally present in fresh milk. The best and simplest method is to use UHT milk, as it is already pasteurised and ready for use. It is also possible to use fresh milk, but it needs to be pasteurised before preparing the yoghurt: after placing the milk in a saucepan, heat it to a temperature of 90° C (check with a kitchen thermometer or alternatively, heat the milk to pre-boiling point, when it starts to "move"), then lower the heat and simmer for 15 minutes. Leave to cool until it is lukewarm (40° C), taking care to remove the layer of "skin" that will form on the top.
PROBIOTIC CULTURES: Whether using UHT milk or fresh pasteurised milk, the yoghurt will only reach the right consistency after the fermenting process has begun, which requires the addition of probiotic cultures (known as live lactobacillus bulgaricus) to the milk. To make the first batch of yoghurt, or in any case, whenever ready-made yoghurt is used to prepare the recipe, it is fundamentally important for it to contain live lactobacillus bulgaricus. It is also important to make sure that the use-by date is as far as possible, since as the use-by date approaches, the number of probiotic cultures contained in the yoghurt will fall.

PREPARATION:
- Pour the milk into the container (D) and add a carton (125 g) of ready-made natural yoghurt or the same amount of yoghurt prepared using the appliance. It is possible to add a teaspoon of powdered milk to make the yoghurt creamier and thicker.
- Mix well to remove any lumps and to make sure that the yoghurt is perfectly dissolved in the milk.
- Add the other ingredients, according to the chosen recipe and close the lid (C). Place the container so it fits perfectly over the ring nut on the power base (E) making sure that it is stably in place (Fig. 2).
- Fit the transparent lid (B), so that the tabs fit perfectly into the slots on the power base (E) (Fig. 3). Plug the appliance into the mains power and set the dial (F) to the "yoghurt" setting. The appliance will start to operate.
- Leave for 12 hours (for example, from 8 p.m. to 8 a.m. the next day).
- After the necessary time, switch off the appliance at the dial (F), unplug it from the mains electricity, remove the transparent lid (B) and take out the container (D). Close the container with the special lid and place it in the refrigerator until it is completely chilled: the yoghurt will be ready to eat within 2 hours.

WARNING:
During this stage, the yoghurt maker must be left in a safe place without moving, knocking, or shaking it.

THE YOGHURT MAKER ALSO NEEDS TO STAND ON AN INSULATED TOP (never place it on metal or marble tops, floors or tiled surfaces).

HELPFUL HINTS:
- It may occur that the first batch of prepared yoghurt is too runny; this may depend on the low activity of the probiotic cultures in the bought yoghurt. If this problem occurs, unplug the appliance and leave it to cool. Plug in the appliance again and leave the yoghurt for another cycle of approximately 6 hours.
- The expiry period for home-made yoghurt will vary according to the freshness of the main ingredients and to its storage. It is advisable, in any case, to use the yoghurt within one week.

USING THE APPLIANCE AS AN ICE CREAM MAKER:

- The ice cream container (G) must be frozen before each use: the container has double insulation and needs to be completely frozen (approximately 12 hours) for perfect ice cream. Place the ice cream container in the back part of the freezer, where it is coldest (the freezer used needs to reach a temperature of at least - 18°C). The container needs to be placed, preferably closed, inside a plastic bag to prevent it from absorbing odours and from contact with ice, so that it is upright, with the opening at the top. We recommend storing the container in the freezer when not in use, so that it is ready at all times.
- Prepare the ingredients according to the chosen recipe in a large container. The recipe needs to be allowed to cool to room

temperature before it can be placed in the ice cream maker.

- Remove the container (G) from the freezer and place it on the power base (E), taking care to use it immediately after removing it from the freezer since it will begin to defrost straight away (Fig. 4).
- Place the mixer paddle (H) inside the container (G) so that the circular part is facing upwards (Fig. 5).
- Fit the transparent lid (B) correctly over the power base so that the mixer (H) is properly inserted in the housing inside the top part of the lid and the lid closes perfectly so that the tabs fit exactly into the slots on the power base (E) (Fig. 6).
- Plug the appliance into the mains power and set the dial (F) to the "ice cream" setting.
- Pour the prepared mixture in through the opening in the top of the lid. Close the lid with the special cap (A), turning it to lock it into position (Fig. 7). Only fill the container up to approximately 2.5 cm from the top or less (the volume of the mixture will increase when it freezes).
- Leave the machine to operate for a maximum of 30-40 minutes, or until the mixture has reached the required consistency. Ice cream needs to have the consistency of soft cream sauce (or thick ice cream, remove the mix from the container and place in an airtight freezer container. Leave in the freezer for a short amount of time only – no more than 30 minutes).
- It is possible to add other ingredients (chocolate flakes, nuts, caramel) by pouring them through the special opening in the top of the lid during the final 5 minutes of the freezing process.
- When the mix has reached the required thickness, switch off the appliance using the dial (F), remove the transparent lid (B) and use a spatula or plastic spoon to remove the ice cream.

WARNING:
ALWAYS START THE APPLIANCE BEFORE ADDING THE ICE CREAM OR SORBET; THIS IS TO STOP THE MIX FROM IMMEDIATELY FREEZING INSIDE THE CONTAINER.

Never stop and then restart the appliance during the freezing process, since this could bring the mix to freeze as it enters into contact with the container and prevent the mixer paddle from moving.

Never use metal utensils or items inside the container since this could damage the surface.

HELPFUL HINTS:
- The most common ingredients for ice cream are cream, sugar, eggs and milk. It is possible to use other substitute ingredients, although the higher the fat percentage in the ice cream, the creamier and softer it will be.
- Adding an egg white will increase the volume of the mix.
- If it is to be stored in the freezer for any length of time, home-made ice cream should only be placed inside airtight containers. Do not keep prepared ice cream inside the appliance container for more than 2 days.
- The mixture should be liquid at the start of preparation. Never use hard or frozen ingredients inside the mixture.
- Adding alcohol to the mixture will prevent it from freezing.

APPLIANCE CLEANING AND MAINTENANCE

- The container (D) needs to be carefully washed before it can be used to make yoghurt. Any residues on the lids or pots, such as detergent, rinse aid, old yoghurt, etc., will affect the success of the recipe. Perfectly clean equipment is a guarantee of the best results in terms of the production and quality of the yoghurt.
- Wash the lid (B), the mixer (H) and the ice cream container (G) in warm, soapy water.

- Wipe the power base (E) with a damp sponge or cloth.
WARNING:
Never clean with abrasive or metal equipment. Rinse and dry all parts with care.

Never start the freezing process if the container is still wet.

Never store the plastic parts inside the refrigerator.

To extend the life of your appliance, never wash the parts in the dishwasher.

FR AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

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

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés ou majeurs de 8 ans. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou devront être correcte-

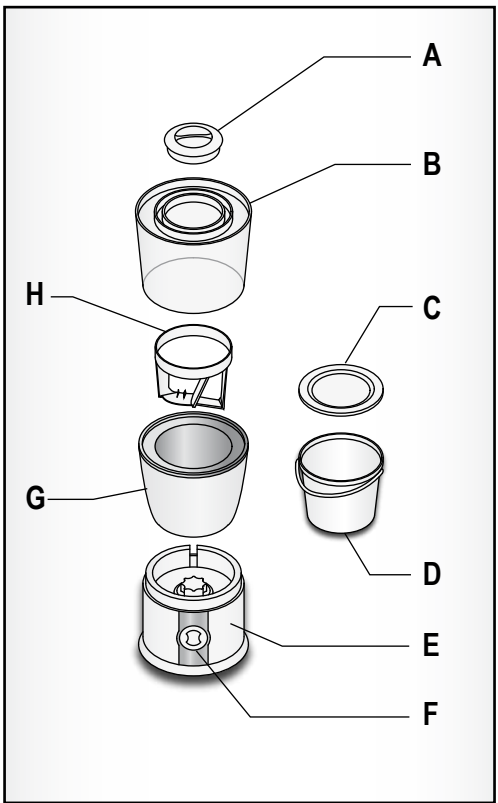


Fig. 1

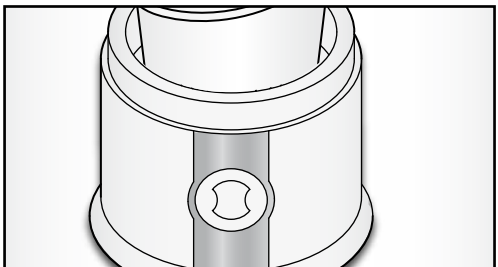


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

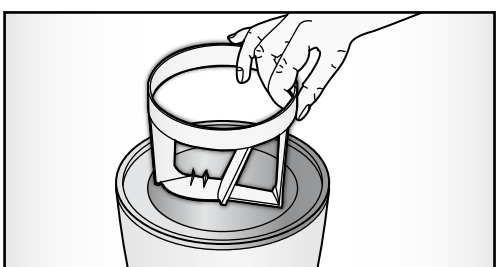


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

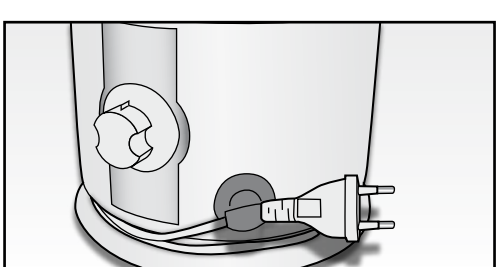


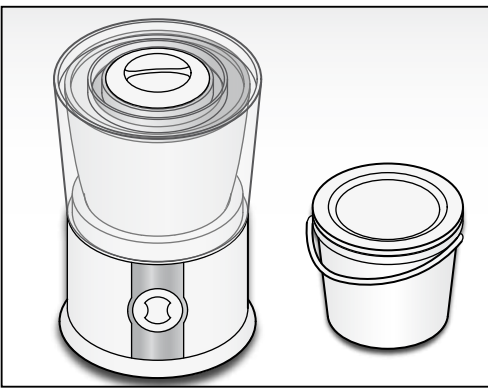
Fig. 8

Internet: www.ariete.net
E-Mail: info@ariete.net
50013 Camp Bisanzo - FI - Italy
Via San Quintino, 300
Divisione Commerciali Ariete



Cod 6150104500 Rev. 1 05-06-2016

Ariete



Gelatiera+Macchina per yogurt 2 in 1
Ice cream+yogurt maker 2 in 1
Sorbetière+Machine yogourt 2 en 1
Eismaschine+Joghurt-Maschine 2 in 1

Mod. 635

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

A	Stopfen
B	Durchsichtiger Deckel
C	Deckel
D	Joghurt- Trommel
E	Motorsockel
F	Betriebsarten- Wahlschalter
G	Eistrommel
H	Mischer

Dieses Gerät ist leicht zu bedienen und gestattet das einfache und rasche Zubereiten von über 1 kg dickem, cremigem und jederzeit frischem Joghurt bzw. köstlichem, unverfälschtem Speiseeis oder Früchtetorbet. Und das alles bequem mit einem einzigen Gerät. **ACHTUNG:** *Wenn Sie das Gerät montieren, auseinander nehmen oder reinigen, vergewissern Sie sich immer, dass es ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Vor dem ersten Gebrauch des Geräts empfiehlt es sich, alle abnehmbaren Teile (Eistrommel, Joghurt- Trommel und Mischer), sowie den durchsichtigen Deckel vorher mit Wasser und gewöhnlichem Spülmittel zu reinigen.*

VERWENDUNG DES GERÄTS ZUR HERSTELLUNG VON JOGHURT:

ZU VERWENDETE MILCH: Es können maximal 1,20 Liter Milch eingefüllt werden. Sie können jede Milchsorte verwenden (wenigleich Vollmilch bzw. "Vorzugsqualität" zu empfehlen wären), jedoch muss die Milch vorher pasteurisiert werden, damit sich die Milchsäurebakterien im Joghurt entwickeln können, ohne durch andere Bakterien geschädigt zu werden, die normalerweise in frischer Milch vorhanden sind. Die beste und einfachste Methode ist die Verwendung von UHT- Milch (H- Milch), da diese bereits pasteurisiert und somit gebrauchsfertig ist. Die Verwendung von Frischmilch ist möglich, jedoch muss sie pasteurisiert werden, bevor sie zur Herstellung von Joghurt benutzt wird; dazu die Milch in einem Topf auf 90°C erhitzen (mit einem Küchenthermometer kontrollieren, oder die Milch zum Sieden bringen, ohne sie aufkochen zu lassen), die Flamme auf kleinste Stufe stellen und 15 Minuten sieden lassen. Danach abwarten, bis die Milch lauwarm (40°C) ist und die "Haut" abschöpfen, die sich auf der Oberfläche bildet. **MILCHSÄUREBAKTERIEN:** Unabhängig davon, ob H- Milch oder pasteurisierte Frischmilch verwendet wird, erhält der Joghurt seine richtige Konsistenz nur durch den Gärungsprozess, der durch Zugabe von speziellen, lebendigen, als Lactobacillus bulgaricus bezeichneten Milchsäurebakterien zur Milch eingeleitet wird. Bei der ersten Joghurt- Herstellung, sowie immer dann, wenn zum Ansetzen fertig gekaufter Joghurt verwendet wird, ist es für das gute Gelingen ausschlaggebend, dass er lebendige Bulgarikus- Laktobazillen enthält. Außerdem ist es wichtig, dass das Haltbarkeitsdatum so weit wie möglich vom Kaufdatum entfernt ist, weil sich mit dem Herannahen des Verfallsdatums auch die im Joghurt enthaltenen lebenden Milchsäurebakterien verringern.

ZUBEREITUNG:

- Die Milch in die Trommel (D) gießen und einen Becher (125 gr) fertig gekauften Naturjoghurt oder die gleiche Menge bereits vorher mit diesem Gerät hergestellten Joghurt zugeben. Um den Joghurt dicker und cremiger zu machen, kann ein Esslöffel Milchpulver zugegeben werden.
- Gut umrühren, um eventuelle Klumpen zu beseitigen und den Joghurt vollkommen in der Milch aufzulösen.
- Je nach Rezept die übrigen Zutaten zugeben, den Deckel (C) schließen und die Trommel richtig auf den Ring am Motorsockel (E) setzen und sich stellen, dass er fest sitzt (Abb. 2).
- Den durchsichtigen Deckel (B) so einsetzen, dass die Langlöcher in die Aufnahmen am Motorsockel (E) eingreifen (Abb. 3). Den Stecker in die Steckdose stecken und den Wahlschalter (F) auf die Funktion "Joghurt" einstellen. Damit wird das Gerät in Betrieb gesetzt.
- Etwa 12 Stunden abwarten (beispielsweise von 20.00 Uhr abends bis 8.00 Uhr morgens).
- Nach Ablauf der notwendigen Zeit das Gerät mithilfe des Drehknopfs (F) ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen, den durchsichtigen Deckel (B) entfernen und die Trommel (D) herausnehmen. Diese mit dem zugehörigen Deckel verschließen und bis zum vollständigen Erkalten in den Kühlschrank stellen. Nach etwa zwei Stunden ist der Joghurt fertig.

ACHTUNG:

Während dieses Zeitraums muss die Joghurtmaschine an einem geschützten Ort ruhig stehen, d.h. sie darf nicht verlagert oder Stößen und Vibrationen ausgesetzt werden.

DIE JOGHURTmaschine MUSS AUF EINER ISOLIERENDEN FLÄCHE ABGESTELLT WERDEN (Metall- und Marmortflächen, Fußböden und Fliesen sind zu vermeiden).

HINWEISE UND NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN:

- Es kann vorkommen, dass der Joghurt beim ersten Mal zu flüssig bleibt: das kann durch wenig aktive Milchsäurebakterien im fertig gekauften Joghurt bedingt sein. Sollten Sie dies bemerken, schalten Sie das Gerät ab, ziehen Sie den Stecker aus der Dose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Schalten Sie das Gerät dann wieder ein und lassen Sie es ungefähr weitere 6 Stunden in Betrieb.
- Die Haltbarkeit des hausgemachten Joghurts ändert sich je nach Frische der Zutaten und nach Art der Aufbewahrung. Es empfiehlt sich jedoch, den Joghurt spätestens im Lauf einer Woche zu verbrauchen.
- VERWENDUNG DES GERÄTS ZUR HERSTELLUNG VON SPEISEEIS:**
- Die Eistrommel (G) muss vor jedem Gebrauch eingefroren werden: Die Trommel besitzt einen doppelt isolierten Behälter, der zum einwandfreien Gelingen der Eisherstellung vollständig gefroren sein muss (erfordert ca. 12 Stunden). Es empfiehlt sich, die Trommel in den hinteren Teil des Eischranks zu stellen, wo die Temperatur niedriger ist (der verwendete Gefrierschrank muss eine Temperatur von mindestens -18°C aufweisen). Die Trommel sollte möglichst in einen Plastikbeutel gehüllt werden, um das Absorbieren von Gerüchen und den Kontakt mit dem Eis zu vermeiden, und muss perfekt senkrecht mit der Öffnung nach oben hinein gestellt werden. Es empfiehlt sich, die Trommel im Gefrierschrank aufzubewahren, wenn sie nicht benutzt wird, so dass sie jederzeit gebrauchsbereit ist.
- Die Zutaten für das gewünschte Rezept in einen großen Behälter geben. Das Gemisch muss auf Raumtemperatur abgekühlt werden, bevor es in die Eismaschine gefüllt wird.
- Die Trommel (G) aus dem Gefrierschrank nehmen und auf den Motorsockel (E) setzen. Dabei ist darauf zu achten, dass sie gleich nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank verwendet werden muss, da sie sofort zu tauen beginnt (Abb. 4).
- Den Mischer (H) so in die Trommel (G) einsetzen, dass die abgerundeten Teile nach oben zeigen (Abb. 5).
- Den durchsichtigen Deckel (B) sorgfältig auf den Motorsockel setzen, so dass der Mischer (H) richtig in der Aufnahme im oberen Teil des Deckels eingefügt ist und dieser einwandfrei mit den Langlöchern (B) in die entsprechenden Aufnahmen am Motorsockel (E) eingreift (Abb. 6).
- Den Stecker in die Steckdose stecken und den Wahlschalter (6)

können zu Funktionsstörungen führen.

- Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
- Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HASUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
- Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EC und EMC 2004/108/EC.
- Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
- Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktions-tüchtig 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.
- Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
- Sich Bewegende Teile nicht Berühren.
- Während des Einsatzes des Gerätes sind Finger, Löffel, scharfe Gegenstände etc vom Eisbehälter fernzuhalten, um eventuelle Unfälle oder Schäden zu vermeiden. **BITTE BEACHTEN SIE, DASS SHARFE, SPITZE ODER METALLISCHE GEGENSTÄNDE NICHT DIE INNENSEITE DES EISBEHÄLTERS BERÜHREN DÜRFEN**, da diese den Behälter beschädigen könnten. Benutzen Sie bitte Gegenstände aus Holz oder Plastik. Dabei muss das Gerät immer ausgeschaltet sein.
- Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird, sicher stellen, dass es einwand-frei zusammen gebaut ist.
- Gerät nicht leer laufen lassen.
- Nachdem Speiseeis vorbereitet wor-den ist, bitte 30 Minuten warten, ehe das Gerät erneut eingesetzt wird.
- Das Gerät bei der Eisherstellung nicht länger als 40 Minuten ununterbrochen laufen lassen.
- Wenn das Eis oder Sorbet frische Zutaten enthält, muss es innerhalb einer Woche verzehrt werden. Eis schmeckt besser, wenn es frisch ist.
- Sofern das Eis oder das Sorbet rohe Eier enthalten, ist dessen Verzehr durch Kinder, schwangere Frauen und ältere Menschen zu vermeiden.
- Sollte das Kältemittel aus der Trommel austreten, den Gebrauch abbrechen. Das verwendete Kältemittel ist ungif-tig.
- Das Gerät abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen, bevor der Deckel und das Motorgehäuse entfernt werden.
- Die Eismaschine immer nur mit aufge-setztem Deckel verwenden.
- Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2009/96/EG bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

- Die youturplausen sind:
 - Bien mélanger de façon à éliminer les grumeaux et à incorporer parfaitement le yaourt dans le lait.
 - Ajouter les autres ingrédients selon la recette choisie, fermer le couvercle (C) et positionner le panier sur la frette de la base moteur (E) en vérifiant sa parfaite stabilité (Fig. 2).
 - Introduire le couvercle transparent (B), de façon à ce que les enclenchements latéraux coïncident parfaitement avec les logements situés sur la base moteur (E) (Fig. 3). Brancher la fiche dans la prise de courant et positionner la poignée (F) sur la fonction "yogurt" (yaourt). L'appareil commence à fonctionner.
 - Faire passer environ 12 heures (par exemple de 8 heures du soir à 8 heures du matin).
 - Lorsque le temps nécessaire s'est écoulé, éteindre l'appareil avec la poignée (F), débrancher la fiche de la prise de courant, extraire le couvercle transparent (B) et retirer le panier (D). Placer ce dernier au réfrigérateur, après l'avoir fermé avec son couvercle, jusqu'à refroidissement total; le yaourt sera prêt après deux heures environ.
- ATTENTION:**
Pendant cette phase, il est nécessaire de laisser la yaourtière dans une ambiance protégée, au repos, sans la déplacer, la heurter ou la faire vibrer.
- LA YAOURTIÈRE DOIT ÊTRE POSITIONNÉE SUR UNE SURFACE ISOLANTE (exclure les plans métalliques, le marbre, les sols ou le carrelage).**
- REMARQUES ET CONSEILS UTILES:**
 - Il est possible qu'à la première préparation, le yaourt soit trop liquide; cela peut dépendre des ferments lactiques peu actifs dans le yaourt que vous avez acheté. Si cet inconvénient se vérifie, débrancher l'appareil de la prise de courant et le faire refroidir. Brancher à nouveau l'appareil et répéter un autre cycle d'environ 6 heures.
 - La date de péremption du yaourt fait maison varie selon la fraîcheur des ingrédients principaux et du mode de conservation ; il est dans tous les cas conseillé de consommer le yaourt au maximum dans 1 semaine qui suit sa préparation.
- UTILISATION DE L'APPAREIL POUR LES CRÈMES GLACÉES:**
 - Le panier à glace (G) doit être correctement congelé avant chaque utilisation: le panier possède un récipient à double isolation qui requiert une congélation totale (environ 12 heures) pour la parfaite réussite des crèmes glacées. Nous recommandons de placer le panier dans la partie inférieure du congélateur, là où la température est la plus froide (le congélateur utilisé doit atteindre une température d'au moins - 18°C). Le panier doit être placé, de préférence à l'intérieur d'un sac plastique fermé pour éviter l'absorption d'odeurs et le contact avec la glace du réfrigérateur, en position parfaitement verticale et avec l'ouverture dirigée vers le haut. Nous conseillons de conserver le panier au congélateur quand il n'est pas utilisé de façon à le trouver toujours prêt pour une nouvelle préparation.
 - Préparer les ingrédients selon la recette choisie dans un grand récipient. La préparation devra La préparation devra être refroidie à température ambiante avant d'être placée dans la machine à crèmes glacées.
 - Extraire le panier (G) du congélateur et le placer sur la base moteur (E) immédiatement après l'avoir sorti du congélateur car il commence dès lors à se décongeler (Fig. 4).
 - Introduire la palette à mélanger (H) dans le panier (G) en vérifiant que les surfaces arrondies soient dirigées vers le haut (Fig. 5).
 - Positionner correctement le couvercle transparent (B) sur la base moteur de façon à ce que la palette à mélanger (H) soit bien introduite dans le logement de la partie supérieure du couvercle qui doit se refermer parfaitement, en faisant coïncider les enclenchements du couvercle (B) avec les logements de la base moteur (E) (Fig. 6).
 - Brancher l'appareil à la prise de courant et positionner la poignée (F) sur la fonction " gelato " (crèmes glacées).
 - Introduire immédiatement le mélange préparé à travers l'ouverture supérieure du couvercle. Fermer avec le bouchon (A) en le tournant pour le bloquer (Fig. 7). Le récipient doit être rempli jusqu'à 2,5 cm environ du bord (ou même moins car le mélange augmente de volume lors du processus de congélation).
 - Laisser la machine en fonction pendant 30-40 minutes au maximum, ou jusqu'à ce que le mélange atteigne la densité désirée. Les crèmes glacées doivent avoir la consistance d'une crème moelleuse (pour obtenir des crèmes glacées plus consistantes, il est conseillé de les retirer du panier, de les mettre dans un récipient étanche pour congélation et de les laisser dans le congélateur au maximum 30 minutes).
 - Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients supplémentaires (éclats de chocolat, noisettes, sucre caramélisé) en les versant, à travers la même ouverture supérieure du couvercle, pendant les 5 dernières minutes du processus de congélation.
 - Quand le mélange a atteint la densité désirée, éteindre l'appareil avec la poignée (F), retirer le couvercle transparent (B) et extraire la crème glacée à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en plastique.
- ATTENTION:**
L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS EN MARCHÉ AVANT D'AJOUTER LA CRÈME GLACÉE OU LE SORBET AFIN D'EMPECHER LA DÉCONGÉLATION IMMÉDIATE DE LA PRÉPARATION A L'INTÉRIEUR DU RÉCIPENT.
- Ne pas éteindre et rallumer l'appareil pendant le processus de congélation car la préparation pourrait congeler au contact avec le récipient et empêcher ainsi le mouvement de la spatule.*
- Ne pas utiliser d'ustensiles ou d'objets métalliques à l'intérieur du panier pour ne pas endommager la surface.*
- REMARQUES ET CONSEILS UTILES:**
 - Les ingrédients les plus communs pour la crème glacée sont: crème fraîche, sucre, œufs, lait. Il est possible d'utiliser des substituts de ces ingrédients. Plus le pourcentage des graisses est élevé dans la crème glacée et plus elle sera moelleuse.
 - En ajoutant un blanc d'œuf, le volume du mélange augmente davan-tage.
 - La conservation à longue durée dans le congélateur des crèmes glacées faites maison doit être effectuée dans des récipients étanches. Ne pas conserver la crème glacée dans le panier pendant plus de 2 jours.
 - Le mélange doit être liquide lorsque l'on commence la prépara-tion. Ne pas utiliser d'ingrédients solides ou congelés dans le mélange.
 - L'ajout d'alcool dans les recettes obstacle le processus de congélation.
- NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL**
 - Le panier (D) doit être soigneusement nettoyé avant la production successive de yaourt. La présence de résidus sur les couvercles et sur les pots tels que du produit vaisselle, du produit à briller, du yaourt, etc. compromet la bonne réussite de la préparation. Le nettoyage parfait des éléments garantit les meilleurs résultats pour la production et la qualité du yaourt.
 - Laver le couvercle (B), la palette à mélanger (H) et le panier à glace (G) avec de l'eau tiède savonneuse.
 - Frotter la base moteur (E) avec une éponge humide ou avec un chiffon.

- ment instruites sur les modalités d'emploi en toute sécurité de cet appareil et sur les risques liés à son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées par des enfants âgés de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
- Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le cable électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
- 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.
- 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.
- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est défectueux; toutes les réparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent être effectuées exclusivement par le centre de service après-vente ariete ou par des techniciens agréés ariete, de façon à prévenir tout risque de danger.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est défectueux; toutes les réparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent être effectuées exclusivement par le centre de service après-vente ariete ou par des techniciens agréés ariete, de façon à prévenir tout risque de danger.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
- 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.
- Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC.
- Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
- Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
- Ne touchez jamais les parties en mouvement.
- Gardez vos doigts, les ustensiles, etc. loin du panier à glace pendant son fonctionnement, afin d'éviter tout risque de dommage aux personnes ou à la machine. **LES USTENSILES OU LES OBJETS TRANCHANTS ET**

- METALLIQUES NE DOIVENT PAS ÊTRE UTILISÉS A L'INTÉRIEUR DU PANIER A GLACE. Ces objets peuvent endommager la sorbetière. Il est possible, par contre, d'utiliser des ustensiles en caoutchouc ou en bois lorsque la sorbetière est éteinte.
 - Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier son assemblage parfait.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
 - Après avoir fait fonctionner le moteur sans interruption pour obtenir une certaine dose de sorbet, attendre au moins 30 minutes avant de remettre la machine en marche.
 - Ne jamais faire fonctionner l'appareil pendant plus de 40 minutes consécutives lors de la préparation des glaces.
 - Si la crème glacée ou le sorbet contiennent des ingrédients frais, ils doivent être consommés dans la semaine. La crème glacée est plus savoureuse lorsqu'elle est froide.
 - Si la glace ou le sorbet contiennent des œufs crus, éviter leur consommation de la part des enfants, des femmes enceintes et des personnes âgées.
 - En cas de fuite de la solution de congélation en dehors du panier, interrompre l'usage de l'appareil. La solution de congélation employée n'est pas toxique.
 - Eteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant avant de retirer le couvercle et le groupe moteur.
 - Lorsque que vous utilisez la sorbetière, vérifiez toujours que le couvercle soit installé.
 - 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 | Bouchon |
| B | Couvercle transparent |
| C | Couvercle |
| D | Panier yaourt |
| E | Base moteur |
| F | Poignée sélecteur fonctionnement |
| G | Panier à glace |
| H | Palette à mélanger |
- L'emploi de cet appareil est très simple et permet de préparer facilement plus d'un kilo de yaourt, dense, crémeux et toujours frais, ainsi que des crèmes glacées ou des sorbets aux fruits savoureux et naturels, le tout avec un seul appareil.
- ATTENTION:**
Lors de l'assemblage, du démontage ou du nettoyage de l'appareil, vérifier que ce dernier soit toujours éteint et débranché de l'alimentation électrique.
- Avant d'utiliser l'appareil, il est conseillé de laver toutes les parties amovibles (panier à glace, panier à yaourt et palette à mélanger) ainsi que le couvercle transparent, avec de l'eau et du produit vaisselle ordinaire.*
- UTILISATION DE L'APPAREIL POUR LE YAOURT:**
L'AID À UTILISER: La quantité maximum de lait à utiliser est de 1,20 litres. Il est possible d'utiliser tous les types de lait (bien que l'emploi du lait entier ou de "haute qualité" soit préférable), mais ce dernier devra être préalablement pasteurisé afin que les ferments du yaourt puissent se développer sans être altérés par d'autres bactéries habituellement présentes dans le lait frais.
- La meilleure chose à faire, et la plus simple, est d'utiliser du lait à longue conservation car il est en effet déjà pasteurisé et prêt à l'emploi.
- Il est possible aussi d'utiliser du lait frais, mais il est nécessaire dans ce cas de le pasteuriser avant de procéder à la préparation du yaourt: faire chauffer le lait dans une casserole jusqu'à 90° C (contrôler avec un thermomètre de cuisine ou, en alternative, faire chauffer le lait jusqu'au degré de pré-ébullition, à savoir quand il commence à "frémir"), puis baisser le gaz au minimum et cuire pendant 15 minutes. Laisser refroidir jusqu'à ce que le lait soit tiède (40° C) en retirant la pellicule de "crème" qui se forme sur la surface du lait tiède.
- LES FERMENTS:** aussi bien avec du lait à longue conservation qu'avec du lait frais préalablement pasteurisé, le yaourt atteindra la juste consistance seulement grâce au processus de fermentation qui s'obtient en ajoutant des ferments lactiques appelés lactobacillus bulgaricus vivants. Pour la préparation du premier yaourt, ou dans tous les cas chaque fois que l'on utilise comme amorceur un yaourt du commerce, il est fondamental pour une bonne réussite de vérifier que ce dernier contienne des lactobacillus bulgaricus vivants. Il est en outre important de vérifier que la date de péremption soit la plus lointaine possible de la date d'achat, car plus on approche de la date de péremption et moins le yaourt contient de ferments vivants.
- PRÉPARATION:**
- Verser le lait dans le panier (D) et ajouter un pot de yaourt précédemment préparé avec cet appareil. Il est possible d'ajouter dans la préparation 1 cuillère de lait en poudre pour rendre