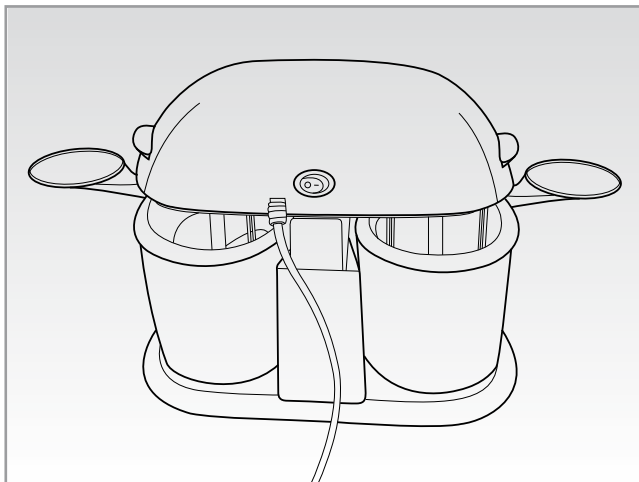
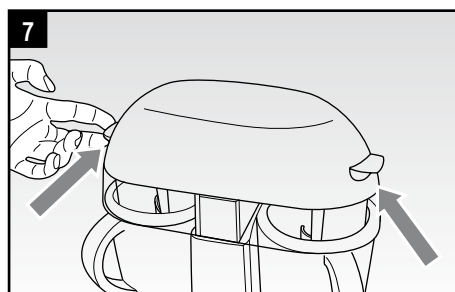
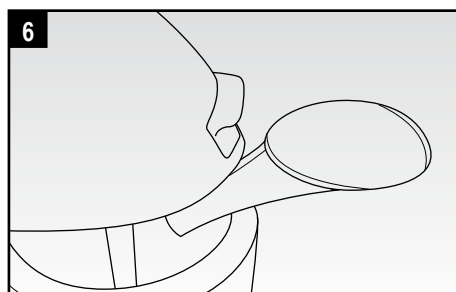
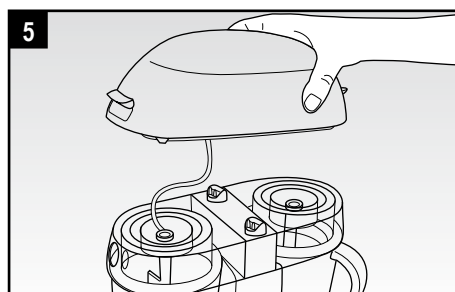
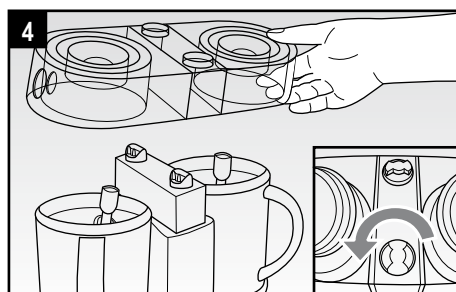
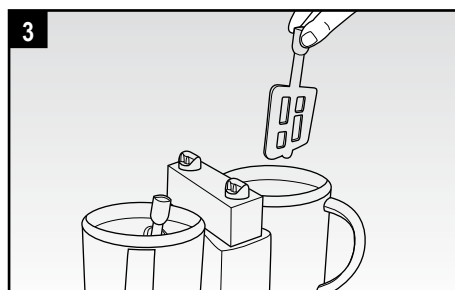
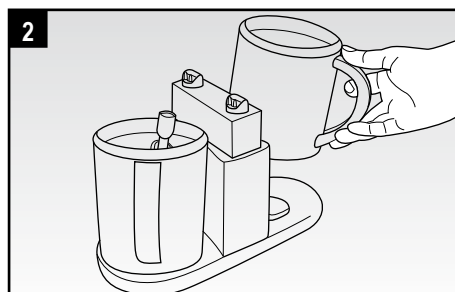
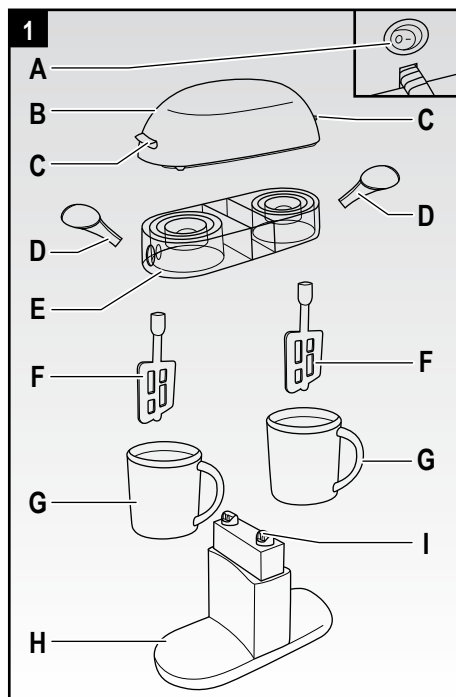


Ariete



Macchina per gelato
Ice Cream Maker
Machine pour la production de glaces
Eismaschine
Máquina de helados
Máquina de sorvete
Ijsmachine
Παγωτομηχανή
Мороженица
صانعة مثلجات



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. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
9. Non immergere mai il coperchio 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. NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.
23. Tenere le dita, gli utensili, ecc, a distanza dalle tazze refrigeranti 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 DELLE TAZZE. Tali oggetti possono danneggiare la gelatiera. Si possono, invece, utilizzare utensili di gomma o di legno quando la gelatiera è spenta.
24. Non far 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 far funzionare l'apparecchio per più di 40 minuti consecutivi.
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 gravide e anziani.
29. Se la soluzione congelante dovesse fuoriuscire dalle tazze refrigeranti, interrompere l'uso. La soluzione congelante utilizzata non è tossica.
30. Utilizzare la gelatiera sempre con il coperchio montato.



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

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (FIG. 1)

A	Interruttore accensione / spegnimento	F	Mescolatrici
B	Coperchio motore	G	Tazze refrigeranti
C	Levette sbloccaggio coperchio	H	Base
D	Imbuti	I	Levette bloccaggio / sbloccaggio supporto
E	Supporto		

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 removibili (tazze e mescolatrice) ed il coperchio con acqua e comune sapone da piatti.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di fare il gelato

- Le tazze refrigeranti (G) devono esser convenientemente congelate prima di ogni utilizzo: la tazza possiede un recipiente doppiamente isolato che richiede un congelamento totale (circa 12 ore) per una perfetta riuscita del gelato. Si raccomanda di collocare la tazza nella parte posteriore del freezer dove la temperatura è più fredda (il freezer utilizzato deve arrivare ad una temperatura di almeno - 18°C). La tazza dovrà essere riposta, preferibilmente chiusa 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 la tazza in freezer quando non si utilizza in modo da trovarla già pronta in qualsiasi momento.

- Preparare gli ingredienti secondo la ricetta scelta in un contenitore sufficientemente grande per poterli miscelare bene ed in modo omogeneo. I preparati “a caldo” dovranno essere lasciati raffreddare a temperatura ambiente. Tutti i preparati, sia “a caldo” che “a freddo”, debbono essere messi in frigo per 3/4 ore prima di essere inseriti nella gelatiera.

Preparare il gelato

- Togliere le tazze refrigeranti (G) dal freezer ed inserirle sulla base (H), avendo cura di utilizzarle subito dopo averle tolte dal freezer perché una volta rimosse inizieranno subito a scongelarsi (Fig. 2). Assicurarsi che le tazze si incastrino perfettamente sugli inserti esagonali presenti sulla base (H).

Nota: L'apparecchio può essere utilizzato anche con una sola tazza (G) in base alla quantità di gelato da realizzare.

- Collocare le pale mescolatrici (F) ognuna dentro ad una tazza (G) assicurandosi che l'anello sia rivolto verso l'alto (Fig. 3).
- Collocare il supporto trasparente (E) sopra le tazze (G) in modo che le mescolatrici (F) si inseriscano correttamente all'interno dei rispettivi fori centrali ricavati sul supporto (E). Bloccare il supporto ruotando in posizione orizzontale le due levette (I) sulla base (H) (Fig. 4).
- Inserire il coperchio motore (B) sopra il supporto (E), premendolo leggermente verso il basso fino ad udire lo scatto di avvenuto bloccaggio (Fig. 5).
- Inserire gli imbuto (D) negli appositi alloggiamenti sul supporto (E) (Fig. 6).
- Inserire la spina nella presa di alimentazione ed avviare l'apparecchio premendo l'apposito interruttore di accensione (A).
- Inserire immediatamente la miscela preparata attraverso gli imbuto (D). La tazza può essere riempita solo fino a circa 4 cm dall'orlo, poiché la miscela aumenterà di volume durante il processo di congelamento.

ATTENZIONE

L'apparecchio deve essere avviato prima di aggiungere il gelato o il sorbetto per impedire l'immediato congelamento del composto all'interno della tazza.

- 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 una consistenza più sostenuta togliere dalla tazza il gelato ottenuto e collocarlo in un contenitore da freezer a tenuta d'aria. Lasciarlo in freezer solo per un breve periodo di tempo, non più di 30 minuti.

ATTENZIONE

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

- E' possibile aggiungere altri ingredienti extra (scaglie di cioccolato, noccioline, zucchero caramellato) gli imbuto (D) durante gli ultimi 5 minuti del processo di congelamento.
- Quando la miscela avrà raggiunto la densità desiderata, spegnere l'apparecchio premendo l'apposito interruttore (A) e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Togliere il coperchio motore (B) premendo verso l'alto le apposite levette di sbloccaggio (C) (Fig. 7).
- Rimuovere il supporto (E), ruotando in posizione verticale le due levette (I) sulla base (H) (Fig. 4), e le mescolatrici (F).
- Con una paletta o un cucchiaino di plastica raccogliere il gelato all'interno delle tazze (G).

ATTENZIONE

Non utilizzare utensili o oggetti in metallo dentro alla tazza perché potrebbero danneggiare la superficie.

OSSERVAZIONI E CONSIGLI UTILI:

- Più la percentuale dei grassi nel gelato sarà alta, più il gelato risulterà ricco e più la sua miscela sarà soffice e mantecata.
- L'aggiunta di un bianco d'uovo montato a neve ferma, negli ultimi minuti di mantecatura, darà 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 in ogni caso il gelato più di 2 giorni.
- La miscela deve essere fluida quando si inizia la preparazione. Non utilizzare ingredienti duri o congelati dentro alla miscela.
- L'aggiunta di alcol alle ricette ostacola o addirittura impedisce il processo di congelamento.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO**ATTENZIONE**

Le tazze refrigeranti (G), le mescolatrici (F) ed il supporto (E) devono essere accuratamente lavati prima del successivo utilizzo. La presenza di residui potrebbe compromettere le condizioni igieniche indispensabili alla produzione del gelato. Uova, latte, panna ed in genere tutti gli alimenti freschi sono facilmente contaminabili e deperibili, pertanto la massima pulizia degli elementi garantisce i migliori risultati in termini di sicurezza igienica e di qualità del gelato.

- Lavare tutti i componenti in acqua tiepida saponata.
- Strofinare il coperchio motore (B) 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 della tazza quando questa è ancora umida.

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 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. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
9. Never immerse the motor cover, the plug and the power cord in water or other liquids, use a damp cloth for cleaning.
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. NEVER TOUCH MOVING PARTS.
23. Keep fingers, kitchenware, etc., out of the freezing bowls while in use to prevent the risk of damage to persons and to the appliance itself. DO NOT USE SHARP UTENSILS OR OBJECTS ON THE INSIDE THE BOWLS. They might damage the ice cream maker. Rubber or wooden utensils may be used when the ice cream maker is turned off.
24. Never operate the appliance when empty.
25. 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.
26. Do not operate the appliance for more than 40 minutes consecutively.
27. If the ice cream or sorbet contains fresh ingredients, then they must be consumed within one week. Ice cream is tastier when cold.
28. If the ice cream or sorbet contains raw eggs, they should not be eaten by children, pregnant women or the elderly.
29. Should the freezing solution leaks out from the bowls, interrupts its use. The freezing solution used is not toxic.
30. Only use the ice cream maker with the lid fitted.



31.  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	F	Mixers
B	Motor cover	G	Freezing bowls
C	Cover unlocking levers	H	Base
D	Funnels	I	Support locking/unlocking levers
E	Support		

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, it is recommended to wash all removable parts (bowls and mixer) and the cover using water and common dish detergent.

INSTRUCTIONS FOR USE

Before making your ice cream

- Adequately freeze the freezing bowls (G) before each use; the bowl has a double insulated container that needs to be totally frozen (approx. 12 hours) for optimal results. It is recommended to put the bowl in the rear part of the freezer, where the temperature is at lowest (the freezer used must reach a temperature of - 18°C at least). Preferably, put the bowl closed, inside a plastic bag to prevent it from absorbing odours and from coming in contact with ice, in a perfectly upright position with the opening facing up. It is recommended to keep the bowl in the freezer when not in use so that it is ready at any time.
- Prepare the ingredients for your recipe in a sufficiently large container so that they can be mixed thoroughly and smoothly. "Hot" recipes need to be left to cool to room temperature. All recipes, "hot" or "cold", need to be chilled in the fridge for 3-4 hours before they are put in the ice cream maker.

Making ice cream

- Remove the freezingbowls (G) from the freezer and insert them into the base (H), using them immediately after having removed them from the fridge as they will quickly start to defrost (Fig. 2). Make sure the bowls perfectly fit in the hexagonal inserts on the base (H).

Note: The appliance may also be used with one only bowl (G) according to the ice cream amount to prepare.

- Put the each mixer (F) into a bowl (G), making sure the ring is facing up (Fig. 3).
- Fit the transparent support (E) over the bowls (G) so that the mixers (F) properly fit inside the relevant central holes on the support (E).
Lock the support by rotating the two levers (I) on the base (H) in horizontal position (Fig. 4).
- Insert the motor cover (B) on the support (E), by pressing it slightly downwards until it locks in place (Fig. 5).
- Insert the funnels (D) into the apposite housings on the support (E) (Fig. 6).
- Plug the appliance in and start the appliance by pressing the apposite switch (A).
- Pour the prepared mix immediately through the funnels (D). The bowl may be filled up to 4 cm from the edge, as the mix will increase its volume during the freezing process.

WARNING

Always start the appliance before adding the ice cream or the sorbet to prevent the mix from freezing immediately inside the container.

- Leave the machine to operate for a maximum of 30-40 minutes, or until the mixture reaches the required consistency. Ice creams should have the consistency of a soft cream. For thicker ice cream, remove the mix from the bowl and put it into an airtight freezer container. Leave it in the freezer just for a short period – no longer than 30 minutes.

WARNING

Never stop and restart the appliance during the freezing process, since the mix may freeze when coming in contact with the bowl, jeopardizing the movement of the paddle.

- It is possible to add other ingredients (chocolate flakes, nuts, caramel) by pouring them through the funnels (D) during the last 5 minutes of the freezing process.
- When the mix reaches the required density, switch the appliance off by pressing the apposite switch (A) and unplug it.
- Remove the motor cover (B) by pulling the appropriate unlocking levers (C) upwards (Fig. 7). Remove the support (E) by rotating the two levers (I) on the base (H), Fig. 4, and the mixers (F) in upright position.
- Use an ice cream slice or a plastic spoon to take the ice cream inside the bowls (G).

WARNING

Do not use metal utensils or objects inside the bowl to prevent the surface from being damaged.

HANDY HINTS:

- The higher the percentage of fats in the ice cream, the richer the ice cream will be, as well as softer and blended.
- Adding a whisked egg white in the final moments of blending will add to the volume of the mix.
- Homemade ice creams should only be stored in airtight containers inside the freezer. In any case, do not store the ice cream for longer than 2 days.
- The mix must be fluid at the start of preparation. Do not use hard or frozen ingredients inside the mixture.
- Adding alcohol to a recipe will block or even prevent the freezing process.

CLEANING AND MAINTAINING THE APPLIANCE**IMPORTANT**

Clean the freezing bowls (G), the mixers (F) and the support (E) thoroughly before the next use. Any residues could affect the hygiene conditions that are essential when making ice cream. Eggs, milk, cream and generally speaking, all fresh foods are easily contaminated and perishable, which is why maximum cleanliness of parts will guarantee the best results in terms of hygiene and ice cream safety.

- Wash all components with warm, soapy water.
- Wipe the motor cover (B) with a damp sponge or a cloth.

IMPORTANT

Never use abrasives or metal utensils. Rinse and dry all parts thoroughly.

Do not proceed with freezing process of the bowl when it is still wet.

Never store the plastic parts inside the refrigerator.

To extend the life of your appliance, never wash 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 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 correctement 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.
8. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
9. Ne plongez jamais le couvercle moteur, la fiche et le cordon électrique dans l'eau ou d'autres liquides, mais utilisez 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 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.
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 autorisée 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 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.
21. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
22. NE JAMAIS TOUCHER LES PARTIES EN MOUVEMENT.
23. Gardez vos mains, les ustensiles de cuisine, etc., loin des tasses réfrigérantes pendant son fonctionnement, afin de réduire le risque de dommages aux personnes et à la machine. LES OUTILS OU LES OBJETS COUPANTS ET METALLIQUES NE DOIVENT PAS ETRE UTILISES A L'INTERIEUR DES TASSES. Ces objets peuvent endommager la machine à glaces. Par contre, il est possible d'utiliser des ustensiles en caoutchouc ou en bois lorsque la machine à glaces est éteinte.
24. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
25. 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.

26. Ne faites pas fonctionner la machine pendant plus de 40 minutes consécutives.
27. 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.
28. 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.
29. Si la solution réfrigérante fuit hors des tasses, interrompre l'utilisation. La solution réfrigérante utilisée n'est pas toxique.
30. Utilisez la machine à glaces toujours avec son couvercle installé.



31. ■ 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	F	Pales à mélanger
B	Couvercle moteur	G	Tasses réfrigérantes
C	Leviers de déblocage couvercle	H	Base
D	Entonnoirs	I	Leviers blocage / déblocage support
E	Support		

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, il est conseillé de laver toutes les parties amovibles (tasses et pales à mélanger) et le couvercle avec de l'eau et du produit vaisselle ordinaire.

MODE D'EMPLOI

Avant de faire les glaces

- Les tasses réfrigérantes (G) doivent être correctement congelées avant toute utilisation: la tasse possède un récipient à double isolation qui demande une congélation totale (environ 12 heures) pour obtenir une glace parfaite. Il est recommandé de placer la tasse dans la partie arrière du congélateur, là où la température est plus froide (le congélateur utilisé doit atteindre une température d'au moins - 18°C). La tasse doit être placée au congélateur, de préférence après avoir été mise dans un sac plastique pour éviter l'absorption d'odeurs et le contact avec la glace du congélateur, en position parfaitement verticale et avec l'ouverture dirigée vers le haut. Il est conseillé de conserver la tasse au congélateur quand on ne l'utilise pas de façon à la trouver déjà prête à tout moment.

- Préparer les ingrédients selon la recette choisie dans un récipient suffisamment grand pour pouvoir bien les mélanger de façon homogène. Les préparations "à chaud" doivent être refroidies à température ambiante. Toutes les préparations, réalisées "à chaud" ou "à froid", doivent être mises au réfrigérateur pendant 3/4 heures avant d'être versées dans la machines à glaces.

Préparation des glaces

- Retirez les tasses réfrigérantes (G) du congélateur et mettez-les sur la base (H), en les utilisant immédiatement après les avoir retirées du congélateur car une fois extraites, elles commencent immédiatement à se décongeler (Fig. 2). Vérifiez que les tasses s'encastrent parfaitement sur les éléments hexagonaux situés sur la base (H).

Note: L'appareil peut être utilisé aussi avec une seule tasse (G) selon la quantité de glace à préparer.

- Placez chaque pale à mélanger (F) dans une tasse (G) en vérifiant que la bague soit dirigée vers le haut (Fig. 3).
- Placez le support transparent (E) sur les tasses (G) de façon à ce que les pales à mélanger (F) s'encastrent correctement à l'intérieur des orifices centraux situés sur le support (E).
Bloquez le support en tournant en position horizontale les deux leviers (I) sur la base (H) (Fig. 4).
- Introduisez le couvercle moteur (B) sur le support (E), en le poussant légèrement vers le bas jusqu'au déclic de blocage (Fig. 5).
- Introduisez les entonnoirs (D) dans les logements du support (E) (Fig. 6).
- Branchez la fiche dans la prise de courant et mettez l'appareil en marche en appuyant sur le poussoir de mise en marche (A).
- Versez immédiatement le mélange préparé à travers les entonnoirs (D).

La tasse peut être remplie seulement jusqu'à 4 cm du bord, car la préparation augmente de volume durant le processus de congélation.

ATTENTION

L'appareil doit être mis en marche avant d'ajouter la glace ou le sorbet pour empêcher la congélation immédiate de la composition à l'intérieur de la tasse.

- Laissez la machine en marche pendant 30-40 minutes au maximum, ou jusqu'à ce que la préparation ait atteint la densité désirée. Les glaces doivent avoir la consistance d'une crème moelleuse. Pour une consistance plus dure, extrayez la glace de la tasse et mettez-la dans un récipient étanche pouvant aller au congélateur. Laissez le récipient au réfrigérateur seulement pendant une courte durée, ne dépassant pas les 30 minutes.

ATTENTION

N'arrêtez pas et ne faites pas redémarrer l'appareil pendant le processus de congélation car la préparation pourrait se congeler en contact avec la tasse et empêcher ainsi le mouvement de la spatule.

- Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients extras (écailles de chocolat, noisettes, sucre caramélisé) à travers les entonnoirs (D) pendant les dernières minutes du processus de congélation.
- Lorsque la préparation atteint la densité désirée, éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur (A) et débranchez la fiche de la prise de courant.
- Retirez le couvercle moteur (B) en appuyant les leviers de déblocage (C) vers le haut (Fig. 7).
- Retirez le support (E), en tournant en position verticale les deux leviers (I) sur la base (H) (Fig. 4), et les pales à mélanger (F).

- A l'aide d'une palette ou d'une cuillère en plastique, recueillir la glace à l'intérieur des tasses (G).

ATTENTION

N'utilisez pas d'ustensiles ou d'objets métalliques dans la tasse car ils pourraient endommager la surface.

OBSERVATIONS ET CONSEILS UTILES:

- Plus le pourcentage de matières grasses est élevé, rendant la glace plus riche, et plus le mélange sera moelleux et homogène.
- L'addition d'un blanc d'œuf monté en neige, durant les dernières minutes de sanglage de la glace, donnera plus de volume aux préparations.
- Pour conserver les glaces faites maison au congélateur pendant une période prolongée, utilisez des récipients étanches. Dans tous les cas, ne conservez pas la glace pendant plus de 2 jours.
- En début de préparation, le mélange doit être fluide. N'utilisez pas d'ingrédients durs ou congelés dans le mélange.
- L'addition d'alcool dans les recettes entrave ou empêche le processus de congélation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ATTENTION

Les tasses réfrigérantes (G), les pales à mélanger (F) et le support (E) doivent être soigneusement lavés avant l'utilisation successives. La présence de résidus pourrait compromettre les conditions hygiéniques indispensables à la production des glaces. Les œufs, le lait, la crème fraîche et en général tous les aliments frais sont facilement contaminables et périssables, par conséquent le nettoyage optimal des composants garantit les meilleurs résultats en termes de sécurité hygiénique et de qualité de la glace.

- Lavez tous les composants dans de l'eau tiède savonneuse.
- Frottez le couvercle moteur (B) avec une éponge humide ou avec un chiffon.

ATTENTION

N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'ustensiles métalliques ; rincez et essuyez parfaitement toutes les parties de la machine.

Ne procédez pas à la congélation de la tasse lorsqu'elle est encore humide.

Ne conservez jamais les parties en plastique au 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. Battre 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 épaissir 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 von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden, und auch dann nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.
8. Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
9. Den Motoraufsatz, den Stecker und das Kabel keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Zur Reinigung nur ein feuchtes Tuch verwenden.
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. KEINESFALLS DIE IN BEWEGUNG BEFINDLICHEN TEILE BERÜHREN
23. Finger, Küchengeräte usw. während des Betriebs von den Kühlbehältern fernhalten, um die Gefahr von Verletzungen und Geräteschäden zu vermeiden. KÜCHENGERÄTE, SCHARFKANTIGE ODER METALLISCHE GEGENSTÄNDE DÜRFEN IM INNEREN DER BEHÄLTER NICHT BENUTZT WERDEN, da sie die Eismaschine beschädigen können. Dagegen können Küchengeräte aus Gummi oder Holz verwendet werden, jedoch nur bei abgeschalteter Eismaschine.
24. Das Gerät nicht leer laufen lassen.
25. Nachdem der Motor zur Herstellung einer Charge Eis ununterbrochen in Betrieb war, mindestens dreißig Minuten abwarten, bevor die Maschine wieder in Betrieb gesetzt wird.
26. Das Gerät nicht länger als 40 Minuten ununterbrochen laufen lassen
27. Wenn das Eis oder Sorbet frische Zutaten enthält, muss es innerhalb einer Woche verbraucht werden. Speiseeis schmeckt besser, wenn es kalt ist.
28. Wenn das Eis oder Sorbet rohe Eier enthält, sollte der Verzehr durch schwangere Frauen, Kinder und ältere Menschen vermieden werden.

29. Sollte aus den Kühlbehältern Kältemittel austreten, muss der Betrieb der Maschine sofort unterbrochen werden. Das verwendete Kältemittel ist ungiftig.
30. Die Eismaschine immer bei aufgesetztem Deckel betreiben.



31.  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	F	Mischer
B	Motoraufsatz	G	Kühlbehälter
C	Verriegelungshebel des Aufsatzes	H	Sockel
D	Trichter	I	Verriegelungshebel Halterung
E	Halterung		

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, empfiehlt es sich, alle abnehmbaren Teile (Behälter und Mischer), sowie den Aufsatz mit Wasser und normalem Spülmittel zu reinigen.

BETRIEBSANLEITUNG

Vorbereitung der Eisherstellung

- Die Kühlbehälter (G) müssen vor jedem Gebrauch tiefgefroren werden. Jeder der Behälter ist mit einer doppelten Isolierhülle versehen, die vollständig eingefroren werden muss (erfordert ca. 12 Stunden), um ein perfektes Gelingen des Eises zu erzielen. Es empfiehlt sich, den Behälter in den hinteren Teil des Tiefkühlers zu stellen, wo die Temperatur niedriger ist (der verwendete Tiefkühler muss mindestens -18°C erreichen). Der Behälter sollte vorzugsweise in einen Plastikbeutel gehüllt werden, um zu verhindern, dass er im Kontakt mit dem Eis Gerüche absorbiert. Der Behälter muss perfekt senkrecht stehen, mit der Öffnung nach oben. Es empfiehlt sich, den Behälter auch dann im Tiefkühler zu lassen, wenn er nicht gebraucht wird. Auf diese Weise steht er bei Bedarf jederzeit gebrauchsbereit zur Verfügung.
- Die Zutaten für das gewählte Rezept in einem Behälter bereitstellen, der groß genug ist, um sie gründlich und gleichmäßig vermischen zu können. Heiß zubereitete Mischungen müssen auf Raumtemperatur abgekühlt werden. Alle heiß oder kalt vorbereiteten Gemische müssen vor dem Einfüllen in die Eismaschine 3-4 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden.

Eisherstellung

- Die Kühlbehälter (G) aus dem Tiefkühler nehmen und in den Sockel (H) einsetzen. Sie müssen sofort nach der Entnahme aus dem Tiefkühler verwendet werden, da sie andernfalls sofort aufzu-

tauen beginnen (Abb. 2). Sicherstellen, dass die Behälter richtig in die Sechskant-Aufnahmen des Sockels (H) eingesetzt wurden.

Hinweis: Das Gerät kann je nach herzustellender Eismenge auch mit einem einzelnen Behälter (G) betrieben werden.

- Die Mischer (F) jeweils in einen Behälter (G) einsetzen und sicherstellen, dass der Ring nach oben gerichtet ist (Abb. 3).
- Die durchsichtige Halterung (E) so auf die Behälter (G) setzen, dass die Mischer (F) richtig in die jeweilige Öffnung in der Mitte der Halterung eingreifen (E).
Die Halterung durch Drehen der beiden Hebel (I) am Sockel (H) in horizontaler Stellung verriegeln (Abb.4).
- Den Motoraufsatz (B) auf der Halterung (E) anbringen und leicht nach unten drücken, bis er eingestastet ist (Abb.5).
- Die Trichter (D) in die entsprechenden Öffnungen der Halterung (E) einsetzen (Abb. 6).
- Den Stecker in die Steckdose stecken und das Gerät anhand des Schalters (A) einschalten.
- Die vorbereitete Eismischung sofort über die Trichter (D) einfüllen.

Der Behälter darf nur bis ca. 4 cm unter dem Rand gefüllt werden, weil die Eismischung beim Gefrieren an Volumen zunimmt.

ACHTUNG

Das Gerät muss eingeschaltet werden, bevor das Gemisch für Eis oder Sorbet eingefüllt wird, um ein sofortiges Anfrieren des Gemischs im Inneren des Behälters zu vermeiden.

- Die Maschine maximal 30-40 Minuten eingeschaltet lassen, bzw. bis das Gemisch die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Speiseeis sollte die Konsistenz einer weichen Creme haben. Wenn eine festere Konsistenz gewünscht wird, das hergestellte Eis aus dem Behälter nehmen, in ein luftdichtes TK-Gefäß füllen und kurz, d.h. nicht länger als 30 Minuten in den Tiefkühler stellen.

ACHTUNG

Die Maschine während des Ausfrierens nicht aus- und wieder einschalten, da die Eismischung im Kontakt der Behälterwand anfrieren und somit die Bewegung des Mixers verhindern könnte.

- Während der letzten 5 Minuten des Ausfrierens können über die Trichter (D) weitere Zutaten beigelegt werden (z.B. Schokoflocken, Erdnüsse, Karamell).
- Wenn das Gemisch die gewünschte Konsistenz erreicht hat, das Gerät anhand des entsprechenden Schalters (A) abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Motoraufsatz (B) abnehmen, indem die Verriegelungshebel (C) (Abb. 7) nach oben gedrückt werden.
- Die Halterung (E) abnehmen, indem die beiden Hebel (I) am Sockel (H) in vertikale Stellung gebracht werden (Abb. 4). Die Mischer (F) entfernen.
- Mit einem Spatel oder Löffel aus Kunststoff das Eis aus dem Behälter (G) nehmen.

ACHTUNG

Im Inneren der Kühlbehälter keine Küchengeräte oder sonstigen Gegenstände aus Metall verwenden, da diese die Oberflächen schädigen können.

HINWEISE UND NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN:

- Je höher der Fettgehalt ist, desto reichhaltiger, duftiger und cremiger wird das Eis.
- Durch Zugabe eines zu steifem Schnee geschlagenen Eiweißes während der letzten Minuten des Ausfrierens kann dem Gemisch mehr Volumen verliehen werden.
- Wenn hausgemachtes Eis längere Zeit im Tiefkühlschrank aufbewahrt werden soll, empfiehlt sich dazu die Verwendung luftdichter Behälter. Das Eis in keinem Fall länger als 2 Tage aufbewahren.
- Das Eismischung muss bei Beginn der Herstellung flüssig sein. Keine harten oder tiefgefrorenen Zutaten unter das Gemisch rühren.
- Die Zugabe von Alkohol im Rezept kann das Ausfrieren des Eises erschweren oder gar verhindern.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG DES GERÄTS

ACHTUNG

Die Kühlbehälter (G), die Mischer (F) und die Halterung (E) müssen vor der nächsten Verwendung sorgfältig gereinigt werden. Das Vorhandensein von Rückständen kann die Hygiene beeinträchtigen, die bei der Herstellung von Speiseeis unverzichtbar ist. Eier, Milch, Sahne und generell alle frischen Zutaten sind leicht verderblich. Höchste Sauberkeit aller Elemente ist daher die Voraussetzung für gute Resultate im Hinblick auf sichere Hygiene und Eisqualität.

- Alle Teile mit warmem Wasser und Spülmittel waschen
- Den Motoraufsatz (B) nur mit einem feuchten Schwamm oder Tuch abwischen.

ACHTUNG

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

Die Kühlbehälter nicht in den Tiefkühler stellen, solange sie noch feucht sind.

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 lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
8. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
9. No sumergir nunca la tapa motor, el enchufe ni el cable eléctrico en 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. NO TOCAR NUNCA LAS PARTES EN MOVIMIENTO.
23. Mantener los dedos, los utensilios, etc., alejados de las tazas refrigerantes mientras estén en marcha a fin de reducir el riesgo de daños a personas y a la máquina en sí. LOS UTENSILIOS O LOS OBJETOS AFILADOS Y DE METAL NO DEBEN UTILIZARSE EN EL INTERIOR DE LAS TAZAS. Dichos objetos podrían dañar la heladera. Por el contrario, se pueden utilizar utensilios de goma o de madera cuando la heladera está apagada.
24. No poner en marcha el aparato si está vacío.
25. Después de haber tenido encendido el motor sin interrupciones para hacer una cantidad de helado esperar por lo menos treinta minutos antes de volver a poner en marcha la máquina.
26. No poner en marcha el aparato durante más de 40 minutos consecutivos.
27. Si el helado o el sorbete contienen ingredientes frescos, se tienen que consumir antes de una semana. El helado es más gustoso cuando está frío.

28. Si el helado o el sorbete contienen huevos crudos, evitar que los niños, mujeres embarazadas y ancianos lo consuman.
29. Si la solución refrigerante rebosase de las tazas refrigerantes, interrumpir su uso. La solución refrigerante utilizada no es tóxica.
30. Utilizar la heladora siempre con la tapa montada.



31.  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 encendido / apagado	F	Mezcladoras
B	Tapa motor	G	Tazas refrigerantes
C	Palancas de desbloqueo de la tapa	H	Base
D	Embudos	I	Palancas de bloqueo / desbloqueo soporte
E	Soporte		

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

Antes de usar el aparato, se aconseja lavar todas las partes desmontables (tazas y mezcladora) y la tapa con agua y jabón común para platos.

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de hacer el helado

- Las tazas refrigerantes (G) deberán congelarse adecuadamente antes de cada uso: la taza posee un recipiente con doble aislamiento que requiere un congelamiento total (aproximadamente 12 horas) para lograr un helado perfecto. Se recomienda colocar la taza en la parte trasera del congelador en donde la temperatura es más fría (el congelador empleado deberá alcanzar una temperatura de al menos -18 °C). La taza deberá colocarse, de ser posible, dentro de una bolsa de plástico para que no absorba los olores y no esté en contacto con el hielo, en posición perfectamente vertical y con la apertura hacia arriba. Se recomienda guardar la taza en el congelador cuando no se use para que esté lista para usar en cualquier momento.
- Preparar los ingredientes según la receta elegida en un recipiente lo bastante grande para poderlos mezclar bien y de manera homogénea. Los preparados "en caliente" se tendrán que dejar enfriar a temperatura ambiente. Todos los preparados, ya sea "en caliente" que "en frío", se tienen que meter en la nevera 3 ó 4 antes de ser introducidos en la heladora.

Preparar el helado

- Retirar las tazas refrigerantes (G) del congelador y colocarlas en la base (H), teniendo la precaución de utilizarlas enseguida tras haberlas retirado del congelador ya que empezarán desconge-

larse inmediatamente (Fig. 2). Asegurarse de que las tazas queden perfectamente encajadas en las ranuras hexagonales presentes en la base (H).

Nota: El aparato se puede utilizar también con una única taza (G) según sea la cantidad de helado a preparar.

- Colocar las palas mezcladoras (F), una en cada taza (G), controlando que el anillo esté dirigido hacia arriba (Fig. 3).
- Colocar el soporte transparente (E) encima de las tazas (G) de forma que las mezcladoras (F) se introduzcan correctamente dentro de los correspondientes orificios centrales ubicados en el soporte (E).

Bloquear el soporte girando en posición horizontal las dos palancas (I) en la base (H) (Fig. 4).

- Introducir la tapa motor (B) encima del soporte (E), presionándolo ligeramente hacia abajo hasta escuchar el chasquido que confirma el bloqueo (Fig. 5).
- Introducir los embudos (D) en sus correspondientes asientos en el soporte (E) (Fig. 6).
- Introducir el enchufe en la toma de corriente y poner en marcha el aparato pulsando el correspondiente interruptor de encendido (A).
- Introducir inmediatamente la mezcla preparada a través de los embudos (D).

La taza se puede llenar solo hasta aproximadamente 4 cm del borde ya que la mezcla aumentará de volumen durante el proceso de congelación.

ATENCIÓN

El aparato debe ponerse en marcha antes de añadir el helado o el sorbete para impedir que el compuesto en el interior de la taza se congele inmediatamente.

- Dejar la máquina en marcha como máximo 30-40 minutos, o hasta que la mezcla no haya alcanzado la densidad deseada. Los helados deberían tener la consistencia de una crema blanda. Para obtener una consistencia mayor, retirar el helado de la taza y colocarlo en un contenedor estanco adecuado para el congelador. Dejarlo en el congelador solo por un breve periodo, no superior a 30 minutos.

ATENCIÓN

No parar y volver a poner en marcha el aparato durante el proceso de congelación ya que el compuesto podría congelarse al quedar en contacto con la taza e impedir de tal forma el movimiento de la espátula.

- Es posible añadir otros ingredientes adicionales (virutas de chocolate, avellanas, azúcar caramelizado) a través de los embudos (D) durante los últimos 5 minutos del proceso de congelación.
- Cuando la mezcla haya alcanzado la densidad deseada, apagar el aparato pulsando el correspondiente interruptor (A) y desenchufar el enchufe de la toma de corriente.
- Retirar la tapa motor (B) presionando las correspondientes palancas de desbloqueo hacia arriba (C) (Fig. 7).
- Retirar el soporte (E), girando en posición vertical las dos palancas (I) en la base (H) (Fig. 4), y las mezcladoras (F).
- Con una espátula o con una cuchara de plástico, recoger el helado en el interior de las tazas (G).

ATENCIÓN

No utilizar utensilios u objetos de metal dentro de la taza ya que podrían dañar la superficie.

OBSERVACIONES Y CONSEJOS ÚTILES:

- Contra más alto es el porcentaje de grasa en el helado, más rico será el mismo y su mezcla será suave y mantecada.
- Añadir la clara de un huevo montada a punto de nieve detiene, en los últimos minutos de mantecación, dará más volumen a las mezclas.
- La conservación durante mucho tiempo de helados caseros en el congelador se tendría que hacer usando sólo recipientes herméticos. No conservar de todas formas el helado más de 2 días.
- La mezcla tiene que ser fluida cuando se empieza la preparación. No usar ingredientes duros o congelados dentro de la mezcla.
- Añadir alcohol a las recetas dificulta o incluso impide el proceso de congelación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL APARATO

ATENCIÓN

Las tazas refrigerantes (G), las mezcladoras (F) y el soporte (E) deben lavarse meticulosamente antes de usarlos de nuevo. La presencia de restos podría poner en peligro las condiciones higiénicas indispensables para la producción del helado. Huevos, leche, nata y en general todos los alimentos frescos son fácilmente contaminables y perecederos, por lo tanto la máxima limpieza de los elementos garantiza los mejores resultados por lo que se refiere a seguridad, higiene y calidad del helado.

- Lavar todos los componentes con agua tibia enjabonada.
- Frotar la tapa motor (B) con una esponja humedecida o con un paño.

ATENCIÓN

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

No congelar la taza cuando esté aun húmeda.

No conservar nunca 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 frasco 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 frasco 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 frasco de esencia de vainilla

1. Batir los huevos y el azúcar en una cazuela 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 tendrá 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 só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efetuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
8. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
9. Não mergulhe a tampa/motor, a ficha e o cabo eléctrico em água ou outros líquidos; passe um pano húmido somente.
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 elétrica, verifique se é adequada à potência do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provocar anomalias de funcionamento.
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 comos 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. NÃO TOQUE NAS PARTES EM MOVIMENTO.
23. Mantenha os dedos, os utensílios, etc., afastados das taças refrigerantes em funcionamento a fim de reduzir o risco de danos em pessoas e na máquina. OS UTENSÍLIOS OU OS OBJETOS CORTANTES E DE METAL NÃO DEVEM SER UTILIZADOS NO INTERIOR DAS TAÇAS. Tais objetos podem danificar a máquina. Utilize utensílios de borracha ou de madeira, no caso, e só quando a máquina estiver desligada.
24. Não acione a máquina em vazio.
25. Depois de ter deixado a máquina a trabalhar de modo contínuo, para fazer outro ciclo de gelado, espere pelo menos trinta minutos antes de repor a máquina em funcionamento.
26. Não deixe a máquina funcionar mais de 40 minutos seguidos.

27. Se o gelado ou o sorbet levarem ingredientes frescos, deverão ser consumidos dentro de uma semana. Um gelado fresco é muito mais gostoso.
28. Se o gelado ou o sorbet levarem ovos frescos, evite o seu consumo por parte de crianças, grávidas e idosos.
29. Se a solução congelante sair das taças refrigerantes, interrompa a utilização. A solução congelante utilizada não é tóxica.
30. Utilize a máquina sempre com a tampa montada.



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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (FIG. 1)

A	Interruptor de ligação /desligação	F	Misturadores
B	Tampa/motor	G	Taças refrigerantes
C	Alavancas de desbloqueio da tampa	H	Base
D	Funis	I	Alavancas de bloqueio/desbloqueio do suporte
E	Suporte		

ATENÇÃO: Quando montar, desmontar ou limpar o aparelho, verifique sempre se está desligado da tomada elétrica.

Antes da utilização da máquina, aconselha-se lavar todas as partes amovíveis (taças e misturador) e a tampa com água e detergente comum de loiça.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Antes de preparar o gelado

- As taças refrigerantes (G) devem ser convenientemente congeladas antes de cada utilização: a taça possui um recipiente duplamente isolado que requer um congelamento total (cerca de 12 horas) para um perfeito resultado. Recomenda-se colocar a taça na parte traseira do freezer, onde a temperatura é mais fria (o freezer utilizado deve chegar a uma temperatura de pelo menos -18°C). A taça deve ser reposta, preferivelmente fechada em um saco de plástico para evitar a absorção de odores e o contato com o gelo, em posição perfeitamente vertical e com a abertura para cima. Aconselha-se guardar a taça no freezer quando não utilizada de modo a encontrá-la já pronta em qualquer momento.
- Prepare os ingredientes segundo a receita escolhida numa taça suficientemente grande para os poder misturar bem e de modo homogéneo. As misturas (mix) “a quente” devem ser deixadas resfriar à temperatura ambiente. Todas as misturas, preparadas “a quente” ou “a frio”, devem ir ao frigorífico durante 3/4 horas antes de serem colocadas na máquina de gelados.

Modo de preparo do gelado

- Retire as taças refrigerantes (G) do freezer e coloque-as na base (H), utilizando-as logo após terem sido retiradas do freezer porque uma vez removidas começarão logo a descongelar (Fig. 2). Verifique se as taças se encaixam perfeitamente nos encaixes hexagonais presentes na base (H).

Nota: A máquina pode ser utilizada só com uma taça (G) de acordo com a quantidade de sorvete a preparar.

- Coloque as pás misturadoras (F) dentro de cada taça (G) verificando se o anel está virado para cima (Fig. 3).
- Coloque o suporte transparente (E) sobre as taças (G) de modo que os misturadores (F) se encaixem corretamente nos furos centrais do suporte (E).
Bloqueie o suporte, rodando em posição horizontal as duas alavancas (I) na base (H) (Fig. 4).
- Monte a tampa/motor (B) no suporte (E), carregando ligeiramente para baixo até ouvir o clique de encaixe (Fig. 5).
- Monte os funis (D) nos alojamentos presentes no suporte (E) (Fig. 6).
- Ligue a ficha à tomada e acione a máquina pelo interruptor de ligação (A).
- Coloque imediatamente a mistura preparada pelos funis (D).

A taça deve ser enchida até cerca de 4 cm da borda, uma vez que mistura aumenta de volume durante o processo de congelamento.

ATENÇÃO

A máquina deve ser acionada antes de introduzir o sorvete ou o sorbet de modo a impedir que a mistura congele de imediato na taça.

- Deixe a máquina em funcionamento até no máx. 30-40 minutos, ou até obter a densidade de sorvete desejada. Os sorvetes devem ficar com uma consistência cremosa e macia. Para uma consistência mais dura, retire o sorvete da taça e coloque-o em um recipiente estanque que vai ao freezer. Deixe-o no freezer por breve período de tempo, não mais de 30 minutos.

ATENÇÃO

Não pare e volte a acionar a máquina durante o processo de congelamento uma vez que a mistura pode congelar em contato com a taça e impedir o movimento da espátula.

- É possível adicionar outros ingredientes extras (lascas de chocolate, avelãs, açúcar caramelizado) nos funis (D) durante os últimos 5 minutos do processo de congelamento.
- Quando a mistura tiver atingido a densidade desejada, desligue a máquina pelo interruptor (A) e retire a ficha da tomada.
- Retire a tampa/motor (B) empurrando para cima as alavancas de desbloqueio (C) (Fig. 7).
- Remova o suporte (E), rodando em posição vertical as duas alavancas (I) na base (H) (Fig. 4) e os misturadores (F).
- Com uma pá ou colher de plástico, recolha o sorvete da taça (G).

ATENÇÃO

Non utilize utensílios ou objetos de metal dentro da taça porque poderiam danificar a superfície.

OBSERVAÇÕES E CONSELHOS ÚTEIS:

- Quanto maior for o teor de gordura no gelado, mais o gelado será rico e cremoso.
- A adição de uma clara em castelo firme nos últimos minutos de batimento conferirá maior volume à calda.
- Se tiver de conservar por muito tempo o gelado caseiro no freezer, utilize somente potes herméticos. Em todo caso, consuma o gelado dentro de 2 dias.
- A calda deve ser fluida no início da preparação. Não junte ingredientes duros ou congelados na calda.
- A adição de álcool nas receitas dificulta e até impede o processo de congelamento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO APARELHO

ATENÇÃO

As taças refrigerantes (G), os misturadores (F) e o suporte (E) devem ser lavados antes de cada utilização. A presença de resíduos poderia comprometer as condições higiénicas indispensáveis à produção do gelado. Ovos, leite, nata e em geral todos os alimentos frescos são facilmente contamináveis e perecíveis, portanto, a máxima limpeza dos elementos garante os melhores resultados em termos de segurança higiénica e de qualidade do gelado.

- Lave todos os componentes em água morna e detergente.
- Na tampa/motor (B) passe uma esponja húmida ou um pano.

ATENÇÃO

Não use produtos abrasivos ou utensílios de metal. Enxágue e enxugue bem todas as partes.

Não coloque a taça para congelar se ainda estiver húmida.

Não conserve as partes de plástico no frigorífico.

Para prolongar a vida do aparelho não lave os seus componentes 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 kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Het is verboden dat kinderen met het apparaat gaan spelen. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar en in ieder geval alleen onder toezicht van volwassenen.
8. Houdt het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen onder 8 jaar.
9. De dekselmotor, de stekker en het elektriciteitsnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek voor het 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 elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektriciteitsnoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Ariete

- of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.
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 gevaarenbron kunnen zijn.
 22. NOOIT DE BEWEGENDE ONDERDELEN AANRAKEN.
 23. Houdt handen, keukengereedschappen enz. Op afstand van de bevrieizngsbekers als ze in werking staan om schade aan personen en de machine te voorkomen. SCHERPE EN METALEN KEUKENGEREEDSCHAPPEN OF VOORWERPEN MOGEN NIET IN DE BEKERS GEBRUIKT WORDEN. Deze voorwerpen kunnen de ijsmachine beschadigen. Er mogen wel rubberen of houten keukengereedschappen gebruikt worden als de ijsmachine uitstaat.
 24. Laat het apparaat niet leeg werken.
 25. 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 .
 26. Laat het apparaat niet langer dan 40 minuten doorgaand in werking staat.
 27. Als het ijs of de sorbet verse ingrediënten bevatten moeten ze binnen één week geconsumeert worden. Het ijs is lekkerder als het koud is.

28. Als het ijs of de sorbet rauwe eieren bevatten mag het niet worden gegeten door kinderen, zwangere vrouwen en bejaarden.
29. Als de bevroeringsoplossing uit de bevroeringsbekers komt stop onmiddellijk het gebruik. De bevroeringsoplossing is niet giftig.
30. Gebruik de ijsmachine altijd met gemonteerde deksel.



31.  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	F	Mengstaafjes
B	Dekselmotor	G	Bevroeringsbekers
C	Hendeltje dekseltje loszetten	H	Basis
D	Trechters	I	Hendeltje blokkeren / loszetten steun
E	Steun		

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 wordt het aangeraden om alle losse onderdelen (bekers en mengstaafjes) en de deksel ter reinigen met water en normaal afwasmiddel.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Voordat het ijs wordt gemaakt

- De bevroeringsbekers (G) moeten goed worden bevroren voordat ze worden gebruikt: de beker heeft een dubbel geïsoleerd reservoir dat helemaal bevroren moet worden (circa 12 uur) om perfect ijs te kunnen maken. Het wordt aanbevolen om de beker achteraan in de vriezer te zetten, daar waar de temperatuur het laagste is (de vriezer die wordt gebruikt moet tenminste een temperatuur van -18°C bereiken). De beker moet in een gesloten plastic zak in de vriezer gezet worden om te voorkomen dat geuren worden opgenomen en dat ze in contact komt met ijs, in een perfect verticale positie en met de opening naar boven. Het wordt aangeraden om de beker in de vriezer te bewaren zodat ze altijd klaar is als ze gebruikt moet worden.
- Bereidt de ingrediënten voor volgens het gekozen recept in een grote kom zodat alles goed gemengd kan worden. De warme mengsels moeten afgekoelt worden tot op kamertemperatuur. Alle mengsels die warm of koud zijn voorbereid moeten 2/4 uur in de koelkast worden gezet voordat ze in de ijsmachine worden gegoten.

IJs maken

- Verwijder de bevrore bekers (G) uit de vriezer en zet de op de basis (H). Gebruik ze direct nadat ze uit de vriezer zijn gehaald omdat ze anders direct beginnen te ontdooien (Fig. 2). Controleer dat de bekers perfect aansluiten in de zeshoekige bakjes op de basis (H).

Opmerking: Het apparaat kan ook gebruikt worden met één beker (G) op basis van de hoeveelheid ijs dat gemaakt moet worden.

- Zet de twee mengstaafjes (F) in de bekers (G) en controleer dat de ring naar boven is gericht (Fig. 3).
- Plaats de doorzichtige steun (E) op de bekers (G) zodat de mengstaafjes (F) hierop goed aansluiten in de speciale centrale openingen op de steun (E).

Blokkeer de steun door de twee hendeltjes (I) op de basis (H) in horizontale positie te draaien (Fig. 4).

- Zet de motordeksel (B) op de steun (E), door hem zacht omlaag te drukken tot aan de klik die aangeeft dat de deksel geblokkeerd is (Fig. 5).
- Zet de trechters (D) op de speciale plaatsen op de steun (E) (Fig. 6).
- Steek de stekker in een stopcontact en zet het apparaat aan door op de speciale schakelaar voor het aanzetten (A) te drukken (A).
- Giet onmiddellijk het mengsel erin door de trechters (D).

De beker mag slechts gevuld worden tot aan circa 4 cm tot aan de rand omdat het volume van het mengsel groter wordt tijdens het bevroeringsproces.

LET OP

Het apparaat moet aangezet worden voordat het ijs of de sorbet erin gegoten wordt om te voorkomen dat het mengsel direct bevroert in de beker.

- Laat de machine maximaal 30-40 minuti in werking staan of totdat het mengsel de gewenste dikte heeft bereikt. Het ijs moet smeugig als crème zijn. Om nog harder ijs te maken, verwijder het ijs uit de beker en giet het in een luchtdichte bak en zet het in de vriezer. Laat het ijs slechts korte tijd in de vriezer staan, niet langer dan 30 minuten.

LET OP

Het apparaat niet stoppen en weer aanzetten tijdens het bevroeringsproces omdat het mengsel kan bevroeren als het in contact blijft staan met de beker en waardoor de beweging van de spatels wordt geremd.

- Het is mogelijk andere extra ingredienten toe te voegen (stukjes chocola, nootjes, caramelsuiker) door de trechter (D) tijdens de laatste 5 minuten van het bevroeringsproces.
- Als het mengsel de gewenste dikte heeft bereikt, zet het apparaat uit door op de schakelaar voor het uitzetten (A) te drukken en de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Verwijder de dekselmotor (B) door de speciale blokkeringshendeltjes (C) naar boven te drukken (C) (Fig. 7).
- Verwijder de steun (E), door de twee hendeltjes (I) op de basis (H) in verticale positie te zetten (H) (Fig. 4), en de mengstaafjes (F).
- Met een plastic spatel of lepel verzamel het ijs uit de bekers (G).

LET OP

Geen metalen keukengereedschappen of voorwerpen gebruiken in de beker omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

NUTTIGE OPMERKINGEN EN RAADGEVINGEN:

- Hoe hoger het vetgehalte van het ijs, hoe rijker is het ijs en romiger zal het mengsel zijn.
- Door opgeklopt eiwit toe te voegen tijdens de laatste mengminuten wordt meer volume aan het mengsel gegeven.
- Het thuisgemaakte ijs kan alleen langer in de vriezer worden bewaard als de vriezer luchtdicht is. Nooit langer dan 2 dagen bewaren.
- Het mengsel moet vloeibaar zijn als het bevroeringsproces wordt gestart. Geen harde of bevroren ingrediënten gebruiken in het mengsel.
- De toevoeging van alcohol in de recepten is een obstakel voor het bevroeringsproces.

REINIGEN EN ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

LET OP

De bevroeringsbekers (G), de mengstaafjes (F) en de steun (E) moeten grondig gereinigd worden voordat ze weer worden gebruikt. De aanwezigheid van resten brengt de hygienische condities in gevaar die onmisbaar zijn bij de ijsbereiding. Eieren, melk, room en over het algemeen alle ingrediënten die kapot kunnen gaan worden snel aangetast en bederven snel. De maximale reiniging van deze elementen garandeert betere resultaten zowel betreft de hygiëne en de kwaliteit van het ijs.

- Reinig alle onderdelen met lauw water en zeep.
- Reinig de motordeksel (B) met een vochtig sponsje of een doek.

LET OP

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

De beker niet bevroeren als ze 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. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 10 ετών ή μεγαλύτερης των 8 ετών. Άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριές ή νοητικές ικανότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους, ή θα πρέπει πρώτα να ενημερωθούν καταλλήλα πώς να χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή σε συνθήκες ασφαλείας και με επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Απαγορεύεται στα μικρά παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Οι διαδικασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν μπορούν να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν έχουν ηλικία μεγαλύτερη των 8 ετών και, σε κάθε περίπτωση, υπό την επιβλέψη ενός ενήλικα.
8. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από την προσβαση παιδιών ηλικίας μικρότερης των 8 ετών.
9. Μη βυθίζετε ποτέ το καπάκι κινητήρα, το ρευματολήπτη και το ηλεκτρικό καλώδιο σε νερό ή άλλα υγρά, χρησιμοποιείτε ένα υγρό 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 τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα διαφορα μέρη ή πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό 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. Για 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 ρευματοληπτής έχουν υποστεί ζημια, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Όλες οι επισκευές, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να γίνονται μονον σε ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικό κέντρο Ariete ή απο εξουσιοδοτημένους τεχνικούς Ariete, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
 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 επισημανθεί 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 απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
 21. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
 22. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΜΕΡΗ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ.
 23. Κρατήστε δάχτυλα, τα εργαλεία, κλπ σε απόσταση από τα ψυχόμενα φυλτζάνια 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. Τα παραπάνω αντικείμενα μπορούν να προκαλέ-

σουν βλάβη στην παγωτομηχανή. Μπορούν, αντίθετα, να χρησιμοποιηθούν εργαλεία από πλαστικό ή ξύλο όταν η παγωτομηχανή είναι σβηστή.

24. Μην θέτετε σε λειτουργία την συσκευή άδεια.
25. 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.
26. Μην επιτρέπετε τη λειτουργία της συσκευής για περισσότερο από 40 λεπτά συνεχώς.
27. Αν το παγωτό ή το σορμπέ περιέχουν φρέσκα συστατικά, πρέπει να καταναλωθούν μέσα σε μια εβδομάδα. Το παγωτό είναι πιο γευστικό όταν είναι κρύο.
28. Αν το παγωτό ή το σορμπέ περιέχουν ωμά αυγά, αποφύγετε την κατανάλωση από τα παιδιά, εγκύους γυναίκες και ηλικιωμένους.
29. Αν το ψύχον διάλυμα εξέλθει από τα ψυχόμενα φλυτζάνια, διακόψτε τη λειτουργία. Το ψύχον διάλυμα που χρησιμοποιείται δεν είναι τοξικό.
30. Χρησιμοποιείτε την παγωτομηχανή πάντα με το καπάκι συναρμολογημένο.



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

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

A Διακόπτης λειτουργίας / παύσης	F Αναδευτήρες
B Καπάκι κινητήρα	G Ψυχόμενα φλυτζάνια
C Μοχλίσκοι απελευθέρωσης καπακιού	H Βάση
D Χωνιά	I Μοχλίσκοι μπλοκαρίσματος / απελευθέρωσης στηρίγματος
E Στήριγμα	

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

Πριν τη χρήση της συσκευής συνιστάται να πλύνετε όλα τα αποσπώμενα μέρη (φλυτζάνια και αναδευτήρα) και το καπάκι με νερό και κοινό απορρυπαντικό για πιάτα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν παρασκευάσετε το παγωτό

- Τα ψυχόμενα φλυτζάνια (G) πρέπει να ψυχθούν ικανοποιητικά πριν από κάθε χρήση. Τα φλυτζάνια αποτελούνται από ένα δοχείο διπλής μόνωσης που απαιτούν μια ολική ψύξη (περίπου 12

ώρες) για την ιδανική επιτυχία του παγωτού. Συνιστάται η τοποθέτηση των φλυτζανιών στο πίσω μέρος του καταψύκτη όπου η θερμοκρασία είναι πιο χαμηλή (ο καταψύκτης που χρησιμοποιείτε θα πρέπει να φτάνει σε μια θερμοκρασία τουλάχιστον -18°C). Τα φλυτζάνια θα πρέπει να τοποθετηθούν, κατά προτίμηση κλεισμένα 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 φύλαξη των φλυτζανιών στον καταψύκτη όταν δεν τα χρησιμοποιείτε, ώστε να τα βρείτε ήδη έτοιμα σε οποιαδήποτε στιγμή.

- Ετοιμάστε τα υλικά σύμφωνα με την επιλεγμένη συνταγή σε ένα αρκετά μεγάλο δοχείο για να μπορείτε να τα αναμείξετε καλά και με ομοιογενή τρόπο. Τα παρασκευάσματα “έν θερμώ” πρέπει να αφεθούν να κρυσώσουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Όλα τα παρασκευάσματα τόσο τα “έν θερμώ” όσο και τα εν “ψυχρώ”, πρέπει να τοποθετηθούν στο ψυγείο για 3-4 ώρες πριν να μπουν στην παγωτομηχανή.

Παρασκευή του παγωτού

- Αφαιρέστε τα ψυχόμενα φλυτζάνια (G) από την κατάψυξη και τοποθετήστε τα στη βάση (H), φροντίζοντας να τα χρησιμοποιήσετε αμέσως μετά την εξαγωγή τους από την κατάψυξη γιατί αφού τα βγάλετε θα αρχίσουν αμέσως να αποψύχονται (Εικ. 2). Βεβαιωθείτε ότι τα φλυτζάνια εισέρχονται τέλεια στις εξαγωνικές θέσεις που βρίσκονται στη βάση (H).

Σημείωση: Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και μέ ένα μόνο φλυτζάνι (G) ανάλογα με την ποσότητα παγωτού που θα παρασκευάσετε.

- Τοποθετήστε τους αναδευτήρες (F) καθένα σε ένα φλυτζάνι (G) αφού βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος είναι στραμμένος προς τα επάνω (Εικ. 3).
- Τοποθετήστε το διάφανο στήριγμα (E) επάνω στα φλυτζάνια (G) με τρόπο ώστε οι αναδευτήρες (F) να εισέρχονται σωστά στο εσωτερικό των αντίστοιχων κεντρικών οπών που βρίσκονται στο στήριγμα (E).

Μπλοκάρτε το στήριγμα στρέφοντας σε οριζόντια θέση τους δύο μοχλίσκους (I) στη βάση (H) (Εικ. 4).

- Τοποθετήστε το καπάκι κινητήρα (B) επάνω στο στήριγμα (E), πιέζοντάς το ελαφρά προς τα κάτω μέχρι να ακουστεί το κλικ του μπλοκαρίσματος (Εικ. 5).
- Τοποθετήστε τα χωνιά (D) στις ειδικές θέσεις στο στήριγμα (E) (Εικ. 6).
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα τροφοδοσίας και θέσατε σε λειτουργία τη συσκευή πιέζοντας το σχετικό διακόπτη λειτουργίας (A).
- Βάλτε αμέσως το έτοιμο μείγμα μέσα χρησιμοποιώντας τα χωνιά (D).

Το φλυτζάνι μπορεί να πληρωθεί μόνο μέχρι 4 cm περίπου από το χείλος, γιατί το μείγμα θα αυξήσει τον όγκο του κατά τη διαδικασία της κατάψυξης.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Η συσκευή πρέπει να ενεργοποιηθεί πριν προστεθεί το παγωτό ή το σορμπέ για να αποφύγετε το άμεσο πάγωμα του μείγματος στο εσωτερικό του φλυτζανιού.

- Αφήστε τη μηχανή σε λειτουργία το πολύ για 30-40 λεπτά, ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή υφή του μείγματος. Τα παγωτά θα πρέπει να έχουν την υφή μιας μαλακής κρέμας. Για μια πιο σφιχτή υφή, αφαιρέστε το παρασκευασμένο παγωτό από το φλυτζάνι και βάλτε το σε ένα αεροστεγές δοχείο για καταψύκτη. Αφήστε το στην κατάψυξη για ένα μικρό χρονικό διάστημα όχι πάνω από 30 λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

- Μπορείτε να προσθέσετε άλλα επιπλέον υλικά (θρύμματα σοκολάτας, φουντούκια, σιρόπι καραμέλας) μέσω των χωνιών (D) κατά τα τελευταία 5 λεπτά της διαδικασίας ψύξης.
- Όταν το μείγμα φτάσει στην επιθυμητή υφή, σβήστε τη συσκευή πιέζοντας το σχετικό διακόπτη (A) και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος.
- Αφαιρέστε το καπάκι κινητήρα (B) πιέζοντας προς τα άνω τους σχετικούς μοχλίσκους απελευθέρωσης (C) (Εικ. 7).
- Αφαιρέστε το στήριγμα (E), στρέφοντας σε κάθετη θέση τους δύο μοχλίσκους (I) στη βάση (H) (Εικ. 4) και τους αναδευτήρες (F).
- Με ένα φτυαράκι ή ένα πλαστικό κουτάλι συλλέξτε το παγωτό από το εσωτερικό των φλυτζανιών (G).

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία ή αντικείμενα μέσα στο φλυτζάνι γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στην επιφάνεια.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Όσο μεγαλύτερη είναι η περιεκτικότητα σε λίπη στο παγωτό, τόσο περισσότερο το παγωτό θα προκύψει πλούσιο και το μείγμα του θα είναι μαλακό και ομοιογενές.
- Η προσθήκη ενός ασπαραδιού αυγού που χτυπήσατε σε σφιχτή μαρέγκα, στα τελευταία λεπτά της ανάμειξης, θα δώσει περισσότερο όγκο στα μείγματα.
- Η διατήρηση για πολύ χρόνο σπιτικών παγωτών στον καταψύκτη, θα πρέπει να γίνεται χρησιμοποιώντας μόνον αεροστεγή δοχεία. Μη διατηρείτε, σε κάθε περίπτωση, το παγωτό για περισσότερο από 2 ημέρες.
- Το μείγμα πρέπει να είναι ρευστό όταν αρχίζετε την παρασκευή. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή παγωμένα υλικά μέσα στο μείγμα.
- Η προσθήκη οινοπνεύματος στις συνταγές, εμποδίζει ή πολλές φορές καθιστά αδύνατη τη διαδικασία κατάψυξης.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**ΠΡΟΣΟΧΗ**

Τα ψυχόμενα φλυτζάνια (G), οι αναδευτήρες (F) και το στήριγμα (E) πρέπει να πλυθούν προσεκτικά πριν από την επόμενη χρήση. Η παρουσία καταλοίπων μπορεί να διακυβεύσει τις απαραίτητες συνθήκες υγιεινής για την παραγωγή του παγωτού. Αυγά, γάλα, κρέμα γάλακτος και γενικά όλα τα φρέσκα τρόφιμα μπορούν να μολυνθούν και να αλλοιωθούν εύκολα, γι' αυτό η μέγιστη καθαριότητα των μερών εγγυάται τα καλύτερα αποτελέσματα από άποψη ασφάλειας υγιεινής και ποιότητας του παγωτού.

- Πλένετε όλα τα μέρη σε χλιαρό σαπουνισμένο νερό.
- Τρίψτε καπάκι κινητήρα (B) με ένα υγρό σφουγγάρι ή με ένα πανί.

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

Μην προχωρείτε στην κατάψυξη του φλυτζανιού όταν αυτό είναι ακόμα υγρό.

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, μύρtila, 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 могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.
8. Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.
9. Никогда не погружайте блок питания, вилку и сетевой шнур в воду или другие жидкости; производите чистку этих деталей влажной салфеткой.
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 непосред-

ственно 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 удлинители 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 четко 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 оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
22. НИКОГДА НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ДВИЖУЩИМСЯ ЧАСТЯМ.
23. Не приближайте руки и кухонные принадлежности к охлаждающим емкостям во время работы прибора во избежание риска травм или повреждения прибора. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОСТРЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И ПРЕДМЕТЫ ВНУТРИ емкостей. Эти предметы могут повредить мороженицу. Разрешено использовать резиновые и деревянные принадлежности, когда мороженица выключена.
24. Не включайте прибор пустым.

25. После цикла приготовления мороженого подождать не менее тридцать минут, прежде чем снова включать прибор.
 26. Не используйте устройство в течение более 40 минут подряд.
 27. Если мороженое или сорбет содержат свежие продукты, его следует употреблять в течение недели. Мороженое вкуснее, когда оно холодное.
 28. Если мороженое или сорбет содержат сырые яйца, не рекомендуется давать его детям, беременным женщинам и пожилым людям.
 29. Если охлаждающая жидкость начала вытекать из охлаждающих емкостей, остановите прибор. Охлаждающая жидкость нетоксична.
 30. Всегда накрывайте мороженицу крышкой.
-  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	Переключатель включения/выключения	F	Лопасты для перемешивания
B	Блок питания	G	Охлаждающие емкости
C	Замки разблокирования блока питания	H	База
D	Воронки	I	Замки закрытия/открытия крышки
E	Крышка		

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

Перед использованием прибора промойте все съемные части (емкости и лопасти) и крышку водой и обычным средством для мытья посуды.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Перед приготовлением мороженого

- Охлаждающие емкости (G) должны быть заморожены перед каждым использованием: емкости имеют двойную изолирующую поверхность, что требует полной заморозки (приблизительно 12 часов) для наилучшего результата при приготовлении мороженого. Рекомендуем поместить емкости к задней стенке морозильной камеры, где температура ниже (морозильная камера должна иметь температуру не более - 18°C). Емкость лучше поместить в пластиковый пакет для того, чтобы она не впитала запахи и не касалась льда; емкость должна располагаться вертикально отверстием вверх. Емкость можно хранить в холодильной камере для того, чтобы она была готова в случае необходимости ее использования.

- Поместить ингредиенты в соответствии с рецептом в достаточно большую емкость, чтобы было удобнее размешивать. Смеси “горячего способа” оставить остывать до комнатной температуры. Все смеси, как “горячего”, так и “холодного” способа, перед закладкой в морозилку помещать в холодильник на 3/4 часа.

Приготовление мороженого

- Достаньте охлаждающие емкости (G) из морозильной камеры и установите их на базу (H); начинать приготовление лучше сразу, так как емкости начинают размораживаться (Рис. 2). Убедитесь, что емкости совмещены с шестиугольными выступами на базе (H).

Замечание: прибор можно использовать с одной емкостью (G) в зависимости от желаемого количества приготовленного мороженого.

- Поместите лопасти для перемешивания (F) в емкости (G) отверстиями вверх (Рис. 3).
- Установите прозрачную крышку (E) на емкости (G) так, чтобы лопасти для перемешивания (F) вошли в отверстия в центре крышки (E).
Зафиксируйте крышку, повернув по горизонтали два замка (I) на базе (H) (Рис. 4).
- Установите блок питания (B) на крышку (E), слегка надавив до щелчка (Рис. 5).
- Поместите воронки (D) в специальные отверстия на крышке (E) (Рис. 6).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку и включите прибор, нажав на переключатель (A).
- Немедленно поместите приготовленную смесь в емкости через воронки (D). Заполняйте емкость, оставляя 4 см от края, так как во время охлаждения смесь увеличится в объеме.

ВНИМАНИЕ

Прибор необходимо включить до загрузки продуктов, в противном случае они могут заморозиться внутри емкости.

- Оставьте прибор работать в течение не более 30-40 минут или до тех пор, пока смесь не приобретет желаемую консистенцию. Мороженое должно иметь консистенцию мягкого крема. Для создания более густой консистенции удалите мороженое из емкости и поместите его в герметичную емкость для морозильной камеры. Оставьте в морозильной камере на небольшой промежуток времени, не более чем на 30 минут.

ВНИМАНИЕ

Не останавливайте и не включайте заново прибор во время процесса охлаждения, так как содержимое емкости может заморозиться и заблокировать вращение лопасти для перемешивания.

- Можно добавить дополнительные ингредиенты (шоколадная стружка, орехи, карамелизованный сахар) через воронки (D) во время последних 5 минут процесса охлаждения.
- Когда смесь приобрела желаемую консистенцию, выключите прибор, нажав на переключатель (A) и выньте вилку из электрической розетки.
- Снимите блок питания (B), нажав на кнопки разблокирования (C) (Рис. 7).
- Снимите крышку (E), повернув по вертикали две кнопки (I) на базе (H) (Рис. 4), и лопасти для перемешивания (F).
- Лопаткой или пластиковой ложкой достаньте мороженое из емкости (G).

ВНИМАНИЕ

Не используйте металлические принадлежности внутри емкости, так как они могут повредить поверхность.

КОММЕНТАРИИ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:

- Чем выше процентное содержание жира в мороженом, тем мороженое будет воздушнее.
- Добавление в последнюю минуту взбитого в хорошую пену яичного белка увеличит объем смеси.
- Хранить в морозильнике мороженое в течение длительного времени только в герметичных контейнерах. В любом случае не хранить мороженое более 2 дней.
- В начале приготовления мороженого смесь должна быть текучей. Не используйте в смеси твердые или замороженные ингредиенты.
- Добавление спирта в рецепт препятствует или даже предотвращает процесс замораживания.

ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ВНИМАНИЕ

Охлаждающие емкости (G), лопасти для перемешивания (F) и крышку (E) необходимо помыть. Наличие остатков пищи может привести к нарушению санитарно-гигиенических условий, необходимых для производства мороженого. Яйца, молоко, сливки и вообще все свежие продукты легко загрязняются и быстро портятся, поэтому максимальная очистка компонентов обеспечивает наилучшие результаты с точки зрения гигиены и качества мороженого.

- Мойте все части в теплой воде с моющим средством.
- Протрите блок питания (B) влажной тканью или губкой.

ВНИМАНИЕ

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

Не замораживайте емкости, если они влажные.

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.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
yr – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержден Решением
Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден
Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50Гц - 7,3-9,5Вт - Класс II – IPX0

Сделано в Китае

Импортер: ООО «МедиаТех»,

Юридический адрес: 127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение
3, ПОМ. I, КОМ 2

Фактический адрес: 119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, ком.3

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия,
Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей
и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: <http://www.ariete.net/ru/assistance>

Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не
установлено.

Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة للعوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحذور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن ٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.
٨. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
٩. لا تغمر أبداً غطاء المحرك والقابس والسلك الكهربائي في المياه أو أي سوائل أخرى، استخدم قطعة قماش مبللة للتنظيف.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.
١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابدأ سحبها من عن بعد.
١٣. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُعتمد أريتيه Ariete أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.
١٤. في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، أو على أية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث أو وقوع اي خطر.
١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.

١٦. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.
١٧. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
١٨. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية ٢٠٠٦/٩٥/EC و EMC ٢٠٠٤/١٠٨/EC، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
١٩. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٢٠. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
٢١. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٢٢. لا تلمس الأجزاء أبداً أثناء حركتها.
٢٣. اجعل الأصابع والأدوات وغيرها على مسافة من أكواب المبردات أثناء التشغيل وهذا للحد من خطر إلحاق الأضرار بالأشخاص أو بالماكينة ذاتها. يجب ألا تُستخدم الأدوات أو الأشياء الحادة والمعدنية داخل الأكواب؛ يُمكن لهذه الأشياء أن تضر بماكينة صنع الأيس كريم. في حين أنه يمكن استخدام الأدوات المصنوعة من المطاط أو الخشب عندما تكون الماكينة متوقفة عن التشغيل.
٢٤. لا تشغل الجهاز مطلقاً وهو فارغاً.
٢٥. بعد تشغيل المحرك دون توقف لعمل كمية من جيلاتي، انتظر ما لا يقل عن ٣٠ دقيقة قبل بدء تشغيل المحرك من جديد.
٢٦. لا تقم بتشغيل الجهاز لمدة تتجاوز ٤٠ دقيقة متواصلة.
٢٧. إذا كان الجيلاتي أو المشروب المثلج يحتوي على مكونات طازجة، يجب استهلاكه خلال أسبوع. يكون مذاق الجيلاتي أفضل عندما يكون بارداً.
٢٨. إذا كان الجيلاتي أو المشروب المثلج يحتوي على ببيض نئى، يجب ألا يأكله الأطفال والسيدات الحوامل وكبار السن.
٢٩. إذا كان محلول سائل التبريد يخرج من الأكواب المبردة فتوقف عن استخدامه. إن محلول سائل التبريد المُستخدم غير سام.
٣٠. استخدم جهاز الجيلاتي دائماً بعد تركيب الغطاء.



٣١. ■ للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً لللائحة الأوروبية ٢٠٠٩/٩٦/CE، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (شكل رقم ١)

A	مفتاح التشغيل / الإيقاف	F	أدوات الخلط
B	غطاء المحرك	G	أكواب مبردة
C	رافعة فتح الغطاء	H	القاعدة
D	أنابيب إدخال المكونات	I	رافعة إغلاق / فتح وحدة الدعم
E	الداعم		

تنبيه: أثناء تركيب وفك وتنظيف الجهاز تأكد دائماً أنه مغلق ومفصول عن مصدر التيار الكهربائي.

يُنصح بغسل جميع الأجزاء القابلة للإزالة (الأكواب وأدوات الخلط) والغطاء بالماء وصابون غسيل الأطباق العادي قبل البدء في استخدام الجهاز.

تعليمات الاستخدام

قبل صنع الآيس كريم

- يجب تجميد الأكواب المبردة (G) بشكل مناسب قبل كل استخدام: يحتوي الكوب على وعاء معزول بشكل مزدوج والذي يتطلب تجميد كامل (حوالي ١٢ ساعة) للنجاح المثالي في الحصول على الآيس كريم. يُوصى بوضع الكوب في الجزء الخلفي من مُجمد الثلاجة حيث تكون درجة الحرارة أكثر برودة (يجب أن تصل درجة حرارة المُجمد المُستخدم إلى - ١٨ درجة مئوية على الأقل). يجب وضع الكوب - ويفضل أن يكون مغلقاً وموضوع داخل كيس بلاستيكي لتجنب امتصاص الروائح والتلامس مع الثلج - في وضع عمودي تماماً وأن تكون الفتحة من الأعلى. من المُستحسن حفظ الأكواب في المُجمد بالثلاجة في حالة عدم استخدامه بحيث يصبح جاهزاً للاستخدام في أي وقت.
- جهز المكونات وفقاً للوصفة المُختارة في وعاء كبير لتستطيع خلط المكونات جيداً وبطريقة متجانسة. يجب أن يترك الخليط «الساخن» ليبرد في درجة حرارة الغرفة. يجب وضع جميع التجهيزات سواء «على الساخن» أو «على البارد» في الثلاجة لمدة ٤/٣ ساعات قبل إدخالها في ماكينة الجيلاتني.

لتحضير الجيلاتني

- أزل الأكواب المبردة (G) من المُجمد وضعها على القاعدة (H)، مع الحرص على استخدامها فور إزالتها من المُجمد لأنه بمجرد إخراجها من المُجمد تبدأ على الفور في فقدان التجميد (الشكل ٢). تأكد أن الأكواب تتناسب تماماً مع الملحقات سداسية الشكل الموجودة على القاعدة (H).
- ملحوظة:** يمكن استخدام الجهاز أيضاً مع كوب واحد فقط (G) وفقاً لكمية الآيس كريم المطلوبة.
- ضع أدوات الخلط (F) كل واحدة داخل كوب (G) وتأكد أن الحلقة متجهة ناحية الأعلى (الشكل ٣).

- ضع الداعم الشفاف (E) على الأكواب (G) بحيث تدخل أدوات الخلط (F) بشكل صحيح داخل الفتحات المتواجدة في وسط الداعم (E).
- أغلق الداعم من خلال تدوير الرافعتين (I) بشكل أفقي على القاعدة (H) (الشكل ٤).
- ضع غطاء المحرك (B) على الداعم (E) مع الضغط بشكل طفيف عليه ناحية الأسفل حتى تسمع صوت نقرة الإغلاق (الشكل ٥).
- ضع أنابيب إدخال المكونات (D) في الأماكن المناسبة لها على الداعم (E) (الشكل ٦).
- أدخل القابس في مقبس التيار الكهربائي وقم بتشغيل الجهاز من خلال الضغط على مفتاح التشغيل (A).
- ضع على الفور الخليط المجز من خلال أنابيب إدخال المكونات (D).
- يمكن ملء الكوب فقط حتى يصل إلى حوالي ٤ سم من حافته حيث سيزيد حجم الخليط أثناء عملية التجميد.

تنبيه

يجب بدء تشغيل الجهاز قبل إضافة الأيس كريم أو المشروب لمنع التجميد الفوري للمكونات داخل الكوب.

- أترك الماكينة تعمل لمدة أقصاها ٣٠ - ٤٠ دقيقة أو حتى يصل الخليط إلى الكثافة المطلوبة. يجب أن يحتوي الأيس كريم على تماسك بين الكريمة اللينة. للحصول على تماسك أكثر استمرارية أزل الأيس كريم الذي تم الحصول عليه من الكوب وضعه في وعاء مُحكم الإغلاق في المُجمد بالثلاجة. أترك الأيس كريم في المُجمد لمدة زمنية قصيرة فقط لا تتجاوز ٣٠ دقيقة.

تنبيه

لا توقف الجهاز وتعيد تشغيله أثناء عملية التجميد حيث قد يتجمد الخليط المتلامس مع الكوب وبالتالي يعيق حركة الملعقة.

- يمكن إضافة مكونات أخرى إضافية (رفائق الشوكولاتة والفول السوداني والكراميل) من خلال أنابيب إدخال المكونات (D) خلال الخمس دقائق الأخيرة من عملية التجميد.
- عندما يصل الخليط إلى الكثافة المطلوبة، أوقف تشغيل الجهاز من خلال الضغط على المفتاح المناسب (A) وأفصل القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- أزل غطاء المحرك (B) من خلال الضغط ناحية الأعلى على رافعة الفتح المناسبة (C) (الشكل ٧).
- أزل الداعم (E) من خلال تدوير الرافعتين (I) الموجودتين على القاعدة (H) وأدوات الخلط بشكل عمودي (الشكل ٤).
- قم بتجميع الأيس كريم داخل الأكواب (G) باستخدام مغرفة أو ملعقة بلاستيكية.

تنبيه

لا تستخدم الأدوات أو الأشياء المعدنية داخل الأكواب لأنها قد تضر بسطحها.

ملحوظات ونصائح مفيدة

- كلما زادت نسبة الدهون في الجيلاتيني، كلما يصبح الجيلاتيني أغنى ولملمسه أكثر نعومة وكريمي.
- إن إضافة بياض البيض المخفوق، في الدقائق الأخيرة للخلط، يعطي حجم أكبر للخليط.
- حفظ الجيلاتيني المنزلي لمدة طويلة في الفريزر يمكن أن يتم فقط في أوعية غير معرضة للهواء. لا تحفظ الجيلاتيني المعد داخل الوعاء لأكثر من يومين.
- يجب أن يكون الخليط سائلاً عند بدء التجهيز. لا تستخدم مكونات صلبة أو مجمدة داخل الخليط.
- إضافة الكحول للوصفة يعوق عملية التجميد.

نظافة وصيانة الجهاز

تنبيه:

- يجب غسل الأكواب المبردة (G) وأدوات الخلط (F) والداعم (E) بعناية قبل استخدامهم من جديد. وجود بقايا قد يؤثر على الشروط الصحية اللازمة لإنتاج الجيلاتيني. البيض، الحليب والقشدة وبشكل عام جميع المواد الغذائية الطازجة قابلة للتلوث بسهولة وقابلة للتلف، وبالتالي تضمن أقصى درجة لتنظيف العناصر الحصول على أفضل النتائج من حيث النظافة وجودة الآيس كريم.
- أغسل جميع المكونات في الماء الدافئ والصابون.
 - نظف غطاء المحرك (B) باستخدام قطعة إسفنج مبللة أو قطعة قماش.

تنبيه:

لا تستخدم مواد كاشطة أو أدوات معدنية. اشطف وجفف جميع الأجزاء بعناية.

لا تبدأ في تجميد الكوب عندما تجده مازال رطباً.

لا تحفظ أبداً الأجزاء البلاستيكية داخل الثلاجة.

لإطالة عمر جهازك والحفاظ عليه لا تغسل أجزائه في غسالة الأطباق

وصفات

آيس كريم بقشدة اللبن

المكونات:

٤٠٠ مللي حليب كامل الدسم

٢٠٠ مللي من القشدة الطازجة

٨٠ جرام من السكر

١ زجاجة خلاصة الفانيليا

١ أخلط القشدة مع السكر في وعاء حتى يذوب تمامًا.

- ٢ أصف الحليب مع الخلط
٣ ضع الخليط في الثلاجة لمدة تتراوح من ٣ / ٤ ساعات ثم اتبع التعليمات.

أيس كريم بالشوكولاتة

المكونات:

- ٢٠٠ مللي من القشدة الطازجة
٣٠٠ مللي من الحليب
٨٥ جرام من السكر
٢ بيض
١ زجاجة خلاصة الفانيليا
٦٠/٤٥ جرام من مسحوق الكاكاو غير المحلى (حسب الرغبة)
١ أخلط الكاكاو مع السكر في وعاء.
٢ أصف البيض والفانيليا للخليط وأمزجه جيداً.
٣ أصف القشدة والحليب واخطهم جيداً.
٤ ضع الخليط في الثلاجة لمدة تتراوح من ٣ - ٤ ساعات ثم اتبع التعليمات.

أيس كريم بالكريمة

المكونات:

- ٣ صفار بيض
٨٥ جرام من السكر
١٥٠ مللي من القشدة
١ زجاجة خلاصة الفانيليا
١ قم بخفق البيض مع السكر في طبق عميق واسع.
٢ أصف القليل من الحليب والقشدة في المرة الواحدة وضعه على نار خفيفة مع مزجه باستمرار
٣ لتزويد كثافته (حوالي ١٠ دقائق). يجب أن يتماسك مزيج المكونات مع الملعقة.
٤ أترك الخليط حتى يبرد ثم أصف الفانيليا وامزجه جيداً.
٥ ضع الخليط في الثلاجة ثم اتبع التعليمات.

مشروب الفاكهة المثليج

المكونات:

- ٦٠٠/٥٠٠ جرام من الفاكهة (مثل الفراولة أو التوت أو العنب البري أو الأناناس الطازج)
٦٠ جرام من السكر
١ أمزج المكونات في جهاز مُحضر الطعام لتحويل الفاكهة إلى مزيج لين.
٢ ضع الخليط في الثلاجة لمدة تتراوح من ٣ - ٤ ساعات ثم اتبع التعليمات المعتادة.



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