



Ice Cream Maker
Alat Pembuat Es Krim

Mod. 631

EN

IMPORTANT
SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

- Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
- Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
- Never place the appliance on or close to sources of heat.
- Always place the appliance on a flat, level surface during use.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- 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.
- Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
- Never immerse the motor cover, the plug and the power cord in water or other liquids, use a damp cloth for cleaning.
- Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
- 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.
- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
- 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.
- 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.
- Never allow the cord to dangle in places where it may

be grabbed by a child.

- Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
- This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
- 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.
- 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.
- 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.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
- NEVER TOUCH MOVING PARTS.
- 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.
- Never operate the appliance when empty.
- 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.
- Do not operate the appliance for more than 40 minutes consecutively.
- If the ice cream or sorbet contains fresh ingredients, then they must be consumed within one week. Ice cream is tastier when cold.
- If the ice cream or sorbet contains raw eggs, they should not be eaten by children, pregnant women or the elderly.
- Should the freezing solution leaks out from the bowls, interrupts its use. The freezing solution used is not toxic.
- Only use the ice cream maker with the lid fitted.



- 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

- Mix the cream and sugar together in a bowl until the sugar has dissolved completely.
- Add the milk and continue mixing.
- 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)

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

Vanilla ice cream

Ingredients:

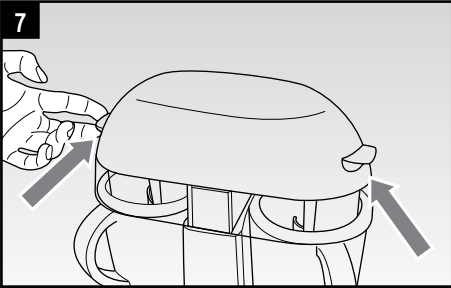
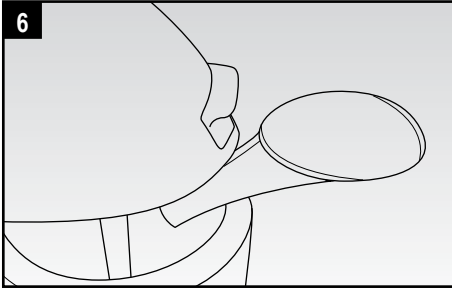
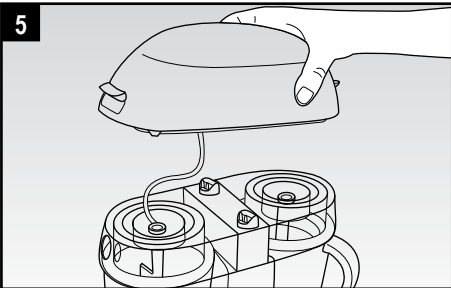
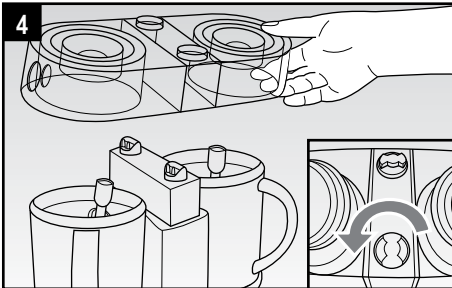
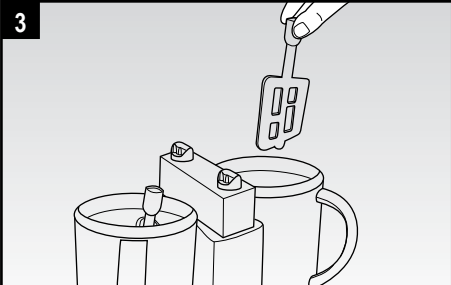
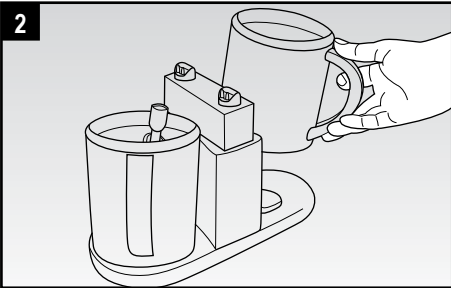
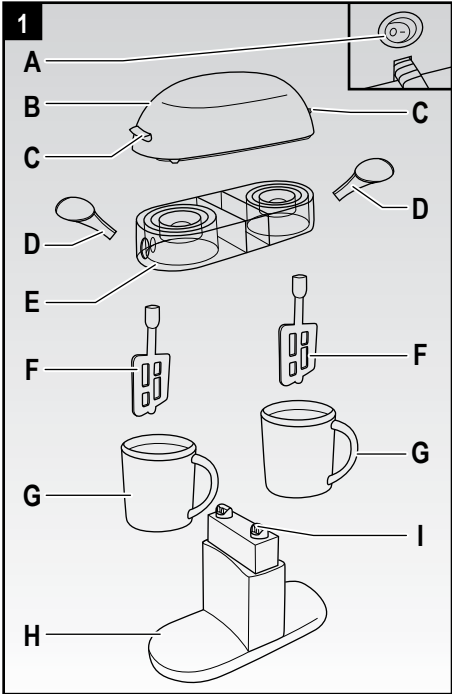
- 3 egg yolks
- 85 g sugar
- 150 ml cream
- 1 vial vanilla essence

- Beat the eggs and sugar together in a large saucepan.
- 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.
- Leave to cool and then add the vanilla, mixing well.
- Chill and then follow the instructions.

Fruit sorbet

Ingredients:

- 500/600 g fruit (strawberries, raspberries, blueberries or fresh pineapple)
 - 60 g sugar
- Blend the ingredients in a kitchen mixer to reduce the fruit to puree.
 - Chill in the refrigerator for 3-4 hours and then follow the instructions.



PETUNJUK KEAMANAN

BACALAH PETUNJUK-PETUNJUK INI SEBELUM PENGGUNAAN

Tindakan pencegahan yang dibutuhkan harus dilakukan ketika menggunakan alat elektronik, dan termasuk tindakan berikut ini:

1. Pastikan tegangan pada keterangan yang tersedia sesuai dengan sumber listrik utama.
2. Jangan meninggalkan alat tanpa perawatan ketika tersambung dengan sumber listrik; lepaskan setelah setiap pemakaian.
3. Jangan meletakkan alat berdekatan dengan sumber panas.
4. Selalu letakkan alat pada permukaan yang datar, tinggi ketika penggunaan.
5. Jangan meninggalkan alat di tempat yang terbuka dari elemen-elemen (hujan, matahari,dll).
6. Pastikan kabel daya tidak bersentuhan dengan permukaan panas.
7. Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun keatas dan orang-orang dengan keterbatasan fisik, sensorik atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka sudah dibimbing mengenai cara pemakaian alat dengan aman dan mengerti akan bahaya yang dapat terjadi. Jangan biarkan anak-anak bermain dengan alat. Pembersihan dan perawatan penggunaan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak terkecuali mereka berusia diatas 8 tahun dan sudah dibimbing.
8. Anak-anak berusia dibawah 8 tahun tidak diperbolehkan untuk memegang alat dan kabel harus dijauhkan dari jangkauan mereka.
9. Jangan merendam penutup mesin, steker dan kabel di dalam air atau cairan lainnya, gunakan kain basah untuk membersihkannya.
10. Selalu lepaskan kabel dari sumber listrik sebelum memasang dan melepaskan peralatan atau sebelum membersihkan alat.
11. Selalu pastikan tangan Anda dalam keadaan kering sebelum menggunakan atau memasang saklar pada alat, atau sebelum menyentuh kabel atau koneksi daya.
12. Untuk melepas alat dari sumber listrik, pegang steker dan lepaskan langsung dari stopkontak. Jangan menarik kabel untuk melepaskan alat dari sumber listrik.
13. Jangan gunakan alat jika kabel atau steker rusak atau jika alat mengalami kecacatan; seluruh perbaikan, termasuk penggantian kabel, harus dilakukan oleh pihak pusat pelayanan Ariete khusus atau teknisi resmi Ariete untuk menghindari seluruh resiko.
14. Jika menggunakan kabel sambungan, harus sesuai dengan tegangan pada alat untuk menghindari bahaya dan demi keamanan bagi lingkungan/tempat penggunaan alat. Kabel sambungan, jika tidak cocok, dapat menyebabkan kelainan dalam pengoperasian alat.
15. Jangan biarkan kabel menggantung di tempat yang dapat dijangkau oleh anak-anak.
16. Jangan mengancam keamanan dari alat dengan menggunakan bagian-bagian yang tidak asli atau yang belum disetujui oleh pihak pabrik.
17. Alat ini dirancang hanya UNTUK PENGGUNAAN RUMAH TANGGA dan tidak boleh digunakan untuk keperluan komersil atau pabrik.
18. Alat ini mengikuti arahan 2006/95/EC dan EMC 2004/108/EC, dan peraturan (EC) Nomor 1935/2004 dari 27/10/2004 mengenai bahan baku yang berhubungan dengan makanan.

19. Perubahan apapun pada produk ini yang tidak dilakukan secara resmi oleh pihak produsen dapat menyebabkan garansi pengguna dibatalkan dan hangus.
20. Pada saat Anda memutuskan untuk membuang alat, kami menyarankan Anda untuk membuat alat tidak berlaku dengan cara memotong kabelnya. Kami juga menyarankan bagian-bagian yang berbahaya harus dipisahkan terutama dari anak-anak, yang mungkin dapat bermain dengan alat atau bagian-bagiannya.
21. Pembungkus tidak boleh ditinggalkan dalam jangkauan anak-anak karena memiliki potensi bahaya.
22. JANGAN MENYENTUH BAGIAN YANG BERGERAK.
23. Jauhkan jari-jari, peralatan dapur, dll, dari mangkuk pembeku ketika sedang digunakan untuk menghindari bahaya pada pengguna dan kerusakan pada alat. JANGAN MENGGUNAKAN ALAT-ALAT YANG TAJAM DI DALAM MANGKUK. Mereka dapat merusak mesin pembuat eskrim. Alat berbahan karet atau kayu dapat digunakan ketika mesin sudah dimatikan.
24. Jangan menggunakan alat ketika dalam keadaan kosong.
25. Setelah membiarkan alat bekerja tanpa penghentian untuk membuat eskrim, tunggu sampai setidaknya 30 menit sebelum menggunakan alat kembali.
26. Jangan menggunakan alat lebih dari 40 menit secara terus-menerus.
27. Jika eskrim atau sorbet mengandung bahan baku yang segar, mereka harus dikonsumsi dalam waktu 1 minggu. Eskrim lebih nikmat dalam keadaan dingin.
28. Jika eskrim atau sorbet mengandung telur mentah, mereka tidak boleh dikonsumsi oleh anak-anak, wanita hamil atau orang berusia lanjut.
29. Jika solusi pembeku bocor/keluar dari mangkuk, hentikan penggunaannya. Penggunaan solusi pembeku tidaklah beracun.
30. Hanya gunakan alat dengan tutup yang sudah disediakan.
31.  Untuk membuang produk dengan cara yang benar sesuai dengan arahan 2009/96/CE dari Eropa, harap mengacu dan membaca selebaran yang tersedia dengan produk.

JANGAN MEMBUANG PANDUAN INI

BAGIAN-BAGIAN ALAT (GAMBAR 1)		
A.	Saklar On/Off	F. Pengaduk
B.	Penutup mesin	G. Mangkuk pembeku
C.	Tuas pengunci tutup	H. Dasar
D.	Corong	I. Tuas pengunci
E.	Penopang	

PENTING: Ketika memasang, melepas atau membersihkan alat, selalu pastikan alat sudah dimatikan dan terlepas dari sumber listrik. Sebelum menggunakan alat, disarankan untuk membersihkan seluruh bagian yang dapat dilepas (mangkuk dan pengaduk) dan tutup dengan air dan sabun yang umumnya digunakan untuk mencuci.

PETUNJUK PENGGUNAAN
Sebelum membuat eskrim Anda - Bekukan mangkuk pembeku secukupnya (G) sebelum setiap kali digunakan; mangkuk ini memiliki dua wadah yang terpisah yang perlu dibekukan sepenuhnya (sekitar 12 jam) untuk hasil yang optimal. Disarankan untuk menaruh mangkuk pada bagian belakang dari lemari es, dimana memiliki suhu terendah (lemari es yang digunakan harus setidaknya menjangkau suhu -18 derajat selsius).

Lebih baik, letakkan mangkuk dalam keadaan tertutup, di dalam kantong plastik untuk menghindari penyerapan aroma dan bersentuhan dengan es, pada posisi tegak lurus dengan penutup mengarah keatas. Disarankan untuk menyimpan mangkuk di dalam lemari es ketika tidak digunakan sehingga akan siap setiap saat.

- Persiapkan bahan-bahan untuk resep Anda dalam wadah yang cukup besar sehingga mereka dapat tercampur dan lembut seluruhnya. Resep "Panas" perlu didinginkan sesuai dengan suhu ruangan. Seluruh resep, "panas" atau "dingin", perlu dibekukan di dalam lemari es selama 3-4 jam sebelum dimasukkan ke dalam mesin pembuat eskrim.

Pembuatan es krim

- Lepaskan mangkuk pembeku (G) dari lemari es dan masukkan ke dalam dasar (H), segera digunakan setelah dikeluarkan dari lemari es karena mereka dapat mencair (Gambar 2). Pastikan mangkuk berada pada posisi yang tepat di dalam sisipan bersegi enam pada dasar (H).

Catatan: Alat juga dapat digunakan dengan satu mangkuk (G) sesuai dengan jumlah es krim yang akan dibuat.

- Letakkan setiap pengaduk (F) ke dalam mangkuk (G), pastikan lingkarannya mengarah ke atas (Gambar 3).
- Pasangkan penopang transparan (E) pada mangkuk (G) sehingga pengaduk (F) berada pada posisi yang tepat di dalam lubang pada penopang (E). Kunci penopang dengan memutar kedua tuas (I) pada dasar (H) dalam posisi horisontal (Gambar 4).
- Masukkan penutup mesin (B) ke penopang (E), dengan sedikit menekan kebawah sampai terkunci pada tempatnya (Gambar 5).
- Masukkan corong (D) ke dalam tempat yang tepat pada penopang (E) (Gambar 6).
- Sambungkan alat ke sumber listrik dan mulai menjalankan alat dengan menekan saklar (A).
- Segera tuangkan adonan yang sudah disiapkan melalui corong (D). Mangkuk dapat diisi sampai dengan 4cm dari tepi, adonan dapat bertambah jumlahnya selama proses pembekuan.

PERINGATAN

Selalu nyalakan alat sebelum menambahkan es krim atau sorbet untuk menghindari adonan menjadi lang-sung beku di dalam wadah.

- Tinggalkan mesin untuk bekerja selama waktu maksimum 30-40 menit, atau sampai adonan mencapai konsistensi yang diinginkan. Es krim harus memiliki konsistensi dari krim halus. Untuk es krim yang padat, lepaskan pengaduk dari mangkuk dan letakkan ke dalam wadah untuk lemari es yang kedap udara. Tinggalkan di lemari es untuk waktu yang pendek- tidak lebih dari 30 menit.

PERINGATAN

Jangan menghentikan dan kembali menyalakan alat ketika proses pembekuan, karena adonan dapat membeku ketika bersentuhan dengan mangkuk, membahayakan pergerakan dari pengaduk.

- Terdapat kemungkinan untuk menambahkan bahan-bahan lainnya (serpihan coklat, kacang, karamel) dengan menuangkannya melalui corong (D) saat 5 menit terakhir pada proses pembekuan.
- Ketika adonan sudah mencapai kepadatan yang diperlukan, matikan alat dengan menekan saklar (A) dan lepaskan dari sumber listrik.
- Lepaskan penutup mesin (B) dengan menarik tuas pengunci (C) ke atas (Gambar 7). Lepaskan penopang (E) dengan memutar kedua tuas (I) pada dasar (H), Gambar 4 dan pengaduk (F) pada posisi tegak lurus.
- Gunakan pisau es krim atau sendok plastik untuk mengambil es krim di dalam mangkuk (G).

PERINGATAN

Jangan gunakan alat-alat berbahan besi di dalam mangkuk untuk menghindari kerusakan pada permukannya.

PETUNJUK-PETUNJUK YANG BERGUNA
- Semakin tinggi presentase lemak pada es krim, semakin kuat rasa dari es krim nya, dan juga lebih lembut dan tercampur. - Menambahkan kocokan telur putih pada saat akhir dari pengadukan akan menambahkan jumlah dari adonan. - Es krim buatan sendiri hanya dapat disimpan di dalam wadah yang kedap udara di dalam lemari es. Jangan menyimpan es krim lebih dari 2 hari. - Adonan harus berupa cairan pada tahap awal persiapan. Jangan gunakan bahan-bahan yang keras atau beku di

dalam adonan.

- Menambahkan alkohol di dalam resep akan menghalangi atau bahkan mencegah terjadinya proses pembekuan.

PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN ALAT

PENTING

Bersihkan mangkuk pembeku (G), pengaduk (F) dan penopang (E) seluruhnya sebelum penggunaan selanjutnya. Sisa apapun dapat mempengaruhi kondisi kebersihan yang penting ketika membuat es krim. Telur, susu, krim dan secara umum, seluruh makanan segar sangatlah mudah untuk terkontaminasi dan mudah rusak, yang membuat kebersihan maksimal dari bagian-bagian alat menjadi penjamin hasil yang terbaik dalam hal kebersihan dan keamanan dari es krim

- Bersihkan seluruh bagian dengan air sabun yang hangat.
- Basuh penutup mesin (B) dengan busa atau kain basah.

PENTING

Jangan gunakan alat-alat yang abrasif atau berbahan besi. Bilas dan keringkan seluruh bagian seluruhnya.

Jangan menjalankan proses pembekuan mangkuk ketika masih dalam keadaan basah.

Jangan menyimpan bagian-bagian plastik di dalam lemari es.

Untuk memperpanjang usia dari alat, jangan mencuci bagian-bagian dengan mesin pencuci.

RESEP-RESEP

Es Krim Fiordilatte

Bahan-bahan:

- 400 ml susu
- 200 ml krim segar
- 80 gr gula
- 1 botol kecil esens vanilla

1. Campurkan krim dan gula bersamaan di dalam mangkuk sampai gula sudah larut sepenuhnya.
2. Tambahkan susu dan lanjutkan pengadukan.
3. Bekukan di dalam lemari es selama 3-4 jam, lalu ikuti petunjuknya.

Es Krim Coklat

Bahan-bahan:

- 200 ml krim segar
- 300 ml susu
- 85 gr gula
- 2 telur
- 1 botol kecil esens vanilla
- 45/60 gr bubuk coklat/kokoa tanpa pemanis

1. Campurkan bubuk kokoa dan gula bersamaan di dalam mangkuk.
2. Tambahkan telur dan vanilla, lalu aduk rata.
3. Tambahkan krim dan susu, lalu aduk rata.
4. Bekukan di dalam lemari es selama 3-4 jam, lalu ikuti petunjuknya.

Es Krim Vanilla

Bahan-bahan:

- 3 kuning telur
- 85 gr gula
- 150 ml krim
- 1 botol kecil esens vanilla

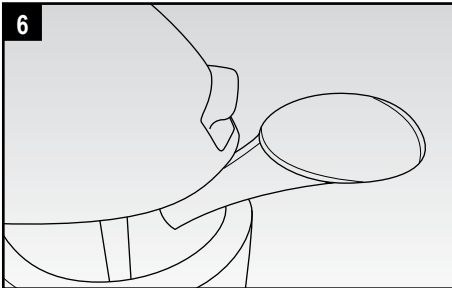
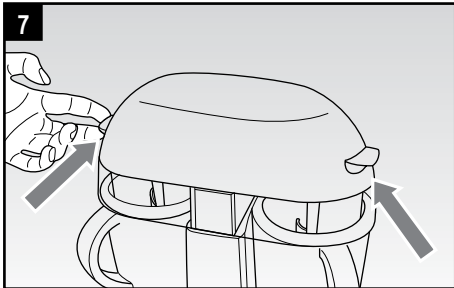
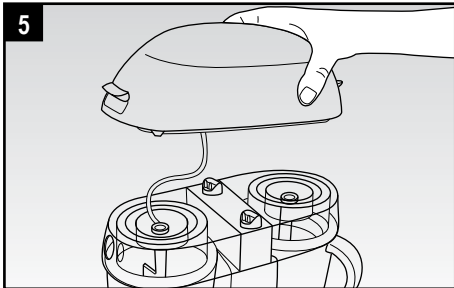
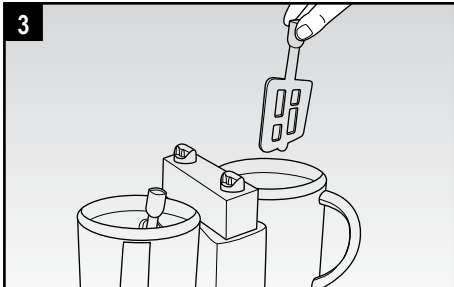
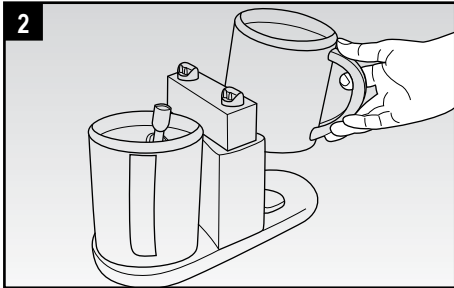
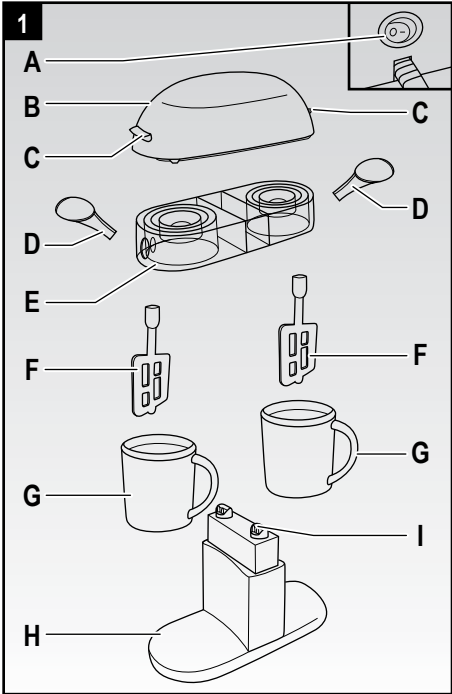
1. Kocok telur dan gula bersamaan pada panci yang besar.
2. Tambahkan susu dan krim sedikit demi sedikit dan aduk terus-menerus dengan api kecil sampai mengental (sekitar 10 menit). Adonan harus menempel pada sendok.
3. Biarkan mendingin dan tambahkan vanilla, lalu aduk rata.
4. Bekukan, lalu ikuti petunjuknya.

Sorbet Buah-buahan

Bahan-bahan:

- 500/600 gr buah-buahan (stroberi, raspberi, bluberi atau nanas segar)
- 60 gr gula

1. Campurkan bahan-bahan di dalam alat pengaduk (mixer) untuk mengurangi kemungkinan buah menjadi hancur.
2. Bekukan di dalam lemari es selama 3-4 jam, lalu ikuti petunjuknya.



199 202 250
NUMERO UNICO

Ariete

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