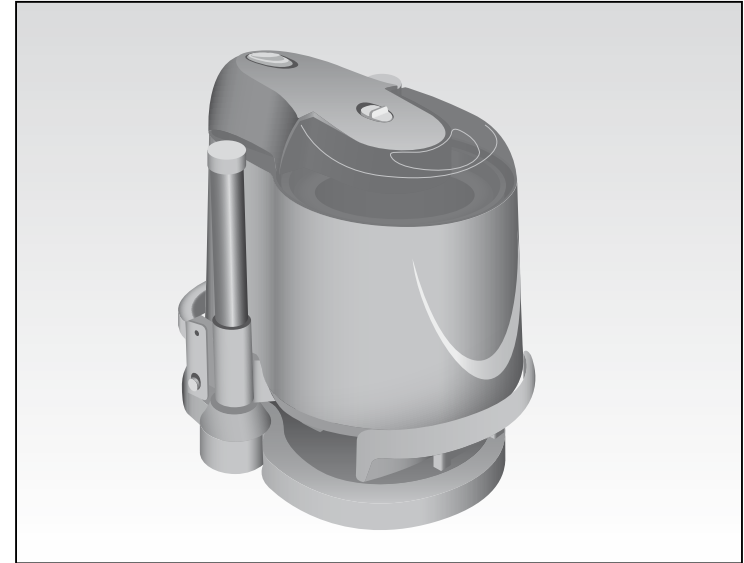


Ariete



*Softy
Ice Cream*

199 202 250
NUMERO UNICO

Ariete

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

CE

Mod. 634

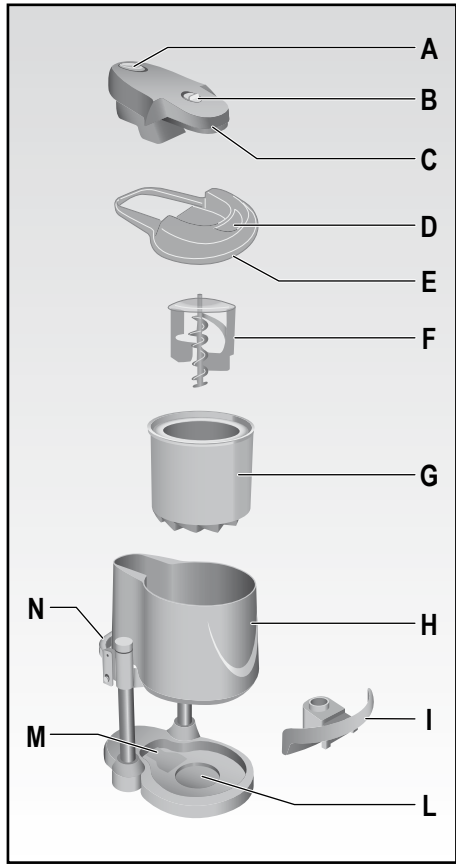


Fig. 1

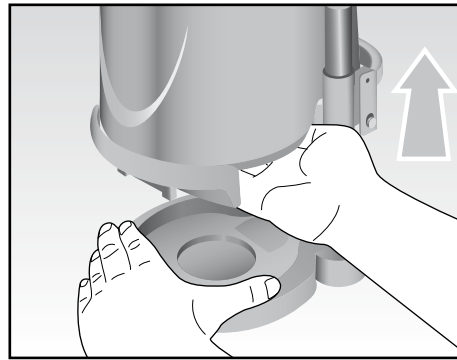


Fig. 2

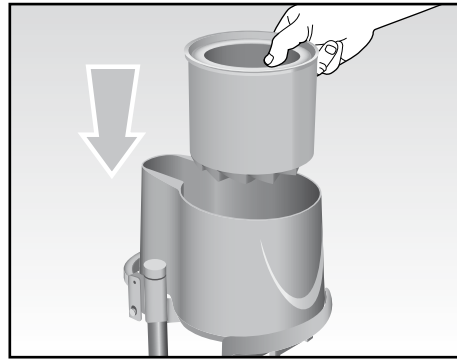


Fig. 3

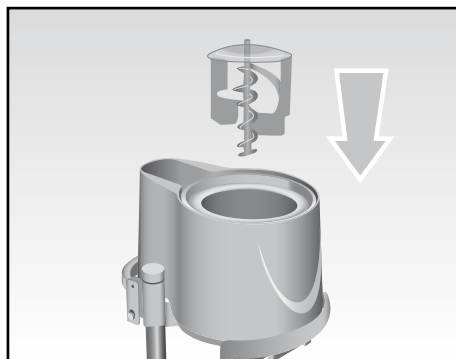


Fig. 4

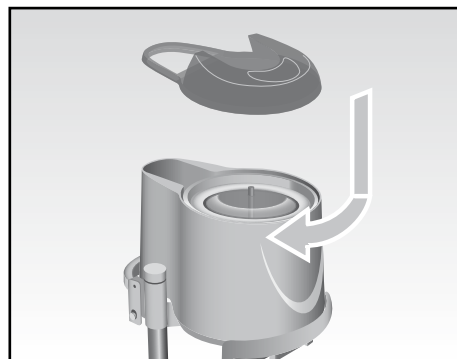


Fig. 5

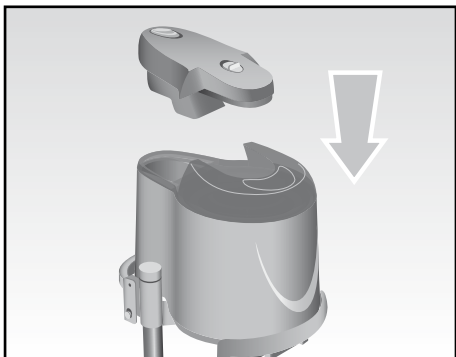


Fig. 6

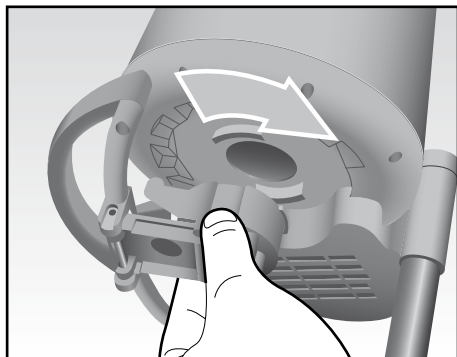


Fig. 7

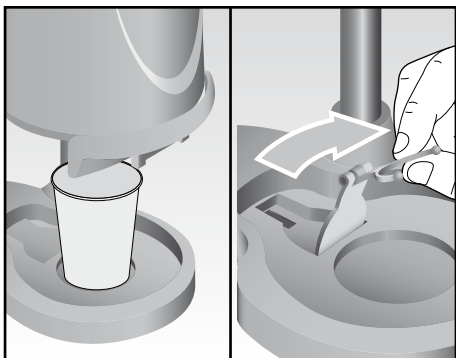


Fig. 8

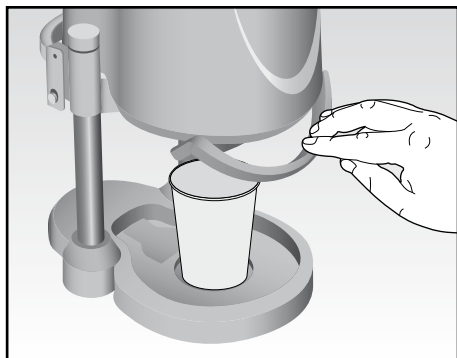


Fig. 9

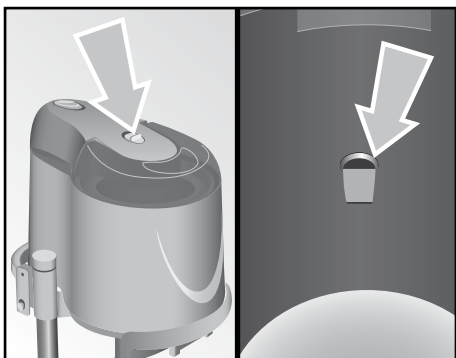


Fig. 10

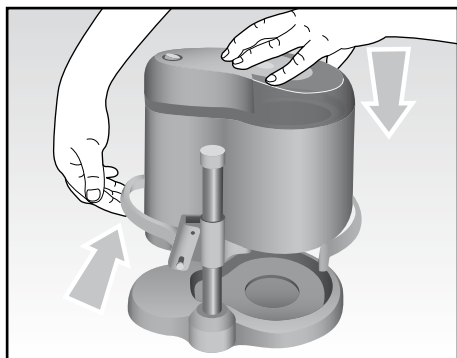


Fig. 11

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с неполными физическими, сенсорными или умственными способностями; лица с недостаточным опытом и знаниями обращения с прибором могут пользоваться прибором только под строгим надзором человека, ответственного за их безопасность, или после подробного инструктажа этого человека.
8. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
9. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
10. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
13. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченным техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

14. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.
15. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
16. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
17. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
18. Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/ЕС и ЭМС 2004/108/ЕС и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
19. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
20. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
21. Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
22. Не приближать пальцы, инструменты и т.д. к корзине со льдом во время работы в целях предотвращения риска повреждения лица и самой машины. НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОСТРЫЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ИНСТРУМЕНТЫ ИЛИ ПРЕДМЕТЫ ВНУТРИ КОРЗИНЫ СО ЛЬДОМ. Такие предметы могут повредить мороженицу. Можно использовать инструменты из резины или дерева, предварительно выключив мороженицу.
23. НИКОГДА НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ДВИЖУЩИМСЯ ЧАСТЯМ.
24. Никогда не снимайте корпус двигателя во время приготовления мороженого.
25. Прежде чем начинать приготовление мороженого, проверить правильность монтажа прибора и установку блока питания на крышку.
26. Не включайте прибор пустым.
27. Никогда не подвешивайте и не наклоняйте прибор более чем на 45 градусов.
28. Размещать прибор на расстоянии не менее 8 см от других предметов, гарантируя достаточное рассеивание тепла.
29. Не кладите ингредиенты в морозильную камеру для предварительного

охлаждения во избежание блокировки мешалки до полной готовности мороженого..

30. После цикла приготовления мороженого подождать не менее тридцать минут, прежде чем снова включать прибор.
31. Не используйте устройство в течение более 40 минут подряд.
32. Если мороженое или сорбет содержат свежие продукты, его следует употреблять в течение недели. Мороженое вкуснее, когда оно холодное.
33. Если мороженое или сорбет содержат сырые яйца, не рекомендуется дать его детям, беременным женщинам и пожилым людям.
34. В случае утечки хладагента, прекратить использование прибора. Отработанный хладагент не токсичен
35. Перед снятием крышки и корпуса двигателя выключите прибор и отсоедините его от электрической розетки.



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

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ

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

- Замораживать корзинку (G) перед каждым использованием. Корзина (G) имеет двойную изоляцию, которая требует полного замораживания (около 12 часов) для приготовления идеального мороженого.
- Морозильная камера должна иметь температуру по крайней мере - 18° С.
- Поместить корзину предпочтительно в закрытый полиэтиленовый пакет во избежание

- поглощения запахов и контакта со льдом, в идеально вертикальное положение отверстием вверх. Рекомендуется поместить корзину к задней стенке морозильника, где холоднее.
- Держать корзину в морозильной камере в течение 12 часов.
 - Хранить корзину (G) в морозильнике, таким образом она будет всегда готова в любой момент.
 - В дополнение к рецептам инструкции можно также использовать свои собственные рецепты. В обоих случаях общий объем однородной смеси не должен превышать 700 мл.
 - Не использовать ингредиенты в твердом виде и / или большими кусками (например, орехи, шоколадные конфеты, крупные кубики фруктов и т.д. ...) Эти ингредиенты закупоривают дозирующее устройство, блокируя подачу мороженого и обуславливая повреждения и / или неисправности.
 - Остудить смесь до комнатной температуры, если использовался “горячий” способ, а затем поставить в холодильник на 3-4 часа. Охладите смесь, даже если использовался “холодный” способ.

МОНТАЖ ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ:

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

Перед началом эксплуатации устройства всегда проверяйте правильности монтажа всех компонентов.

- Удерживая базу одной РУКОЙ, поднять корпус другой (H) до щелчка (Рис. 2).
- Вынуть корзину (G) из морозильника и поместить ее внутрь корпуса (Рис. 3) и сразу же использовать, потому что сразу же после извлечения из холодильника она начинает размораживаться.
- Вставить лопасть мешалки (F) штифтом вниз в отверстие корзины (G) (Рис. 4).
- Закрывать крышку (E), блокируя ее поворотом по часовой стрелке (Рис. 5).
- Установить корпус мотора (C), слегка нажав до щелчка (Рис. 6).
- Вставить устройство дозирования (I) в нижнюю часть корпуса прибора (H) и зафиксировать ее, повернув по часовой стрелке (Рис. 7).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

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

ВНИМАНИЕ:

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

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

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

ВНИМАНИЕ:

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

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

ВНИМАНИЕ:

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

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

- По достижении желаемой консистенции поместите емкость в место установки (L) на базе корпуса прибора или поднимите подставку для рожков (M) с помощью рычажка и вставьте классический вафельный рожок для мороженого (Рис. 8).
- Нажмите на устройство подачи (I) и подавайте мороженое (Рис. 9). Чтобы остановить подачу, поднять устройство (I) вверх.
- Выключить устройство, установив выключатель (A) в положение “ВЫКЛ”.
- Хранить мороженое в герметично закрытой емкости, пригодной для морозильной камеры.

ВНИМАНИЕ:

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

ДЕМОНТАЖ ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ:

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

- Поднимите корпус прибора (H), нажмите кнопку разблокировки (B) и снимите корпус двигателя (C), перемещая его на себя и слегка приподнимая переднюю часть, чтобы освободить его от блокировочного штыря на корпусе прибора (H) (Рис. 10).
- Снять крышку (E), повернув ее против часовой стрелки;
- Снять лопасть мешалки (F).

ВНИМАНИЕ:

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

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

ЧИСТКА

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

ВНИМАНИЕ:

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

Не замораживать корзину со льдом, если она еще влажная.

Никогда не хранить пластиковые детали в холодильнике.

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

РЕЦЕПТЫ

Мороженое фьордилатте

Состав:

400 дл цельного молока

200 мл свежих сливок

80 гр сахара

1 ампула ванильной эссенции.

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

Мороженое шоколадное

Состав:

200 мл свежих сливок

300 дл цельного молока

85 гр сахара

2 яйца

1 ампула ванильной эссенции.

45/60 г порошка какао (по вкусу)

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

Мороженое кремовое

Состав:

3 яичных желтка

85 гр сахара

150 мл свежих сливок

300 мл молока

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.