


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 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. 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.
-  31. 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 морозильную камеру 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.