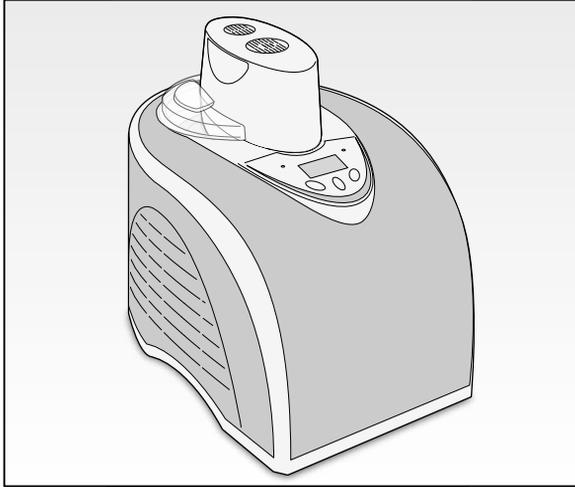


CE

Mod. 693



Gran Gelato
metal

Ariete

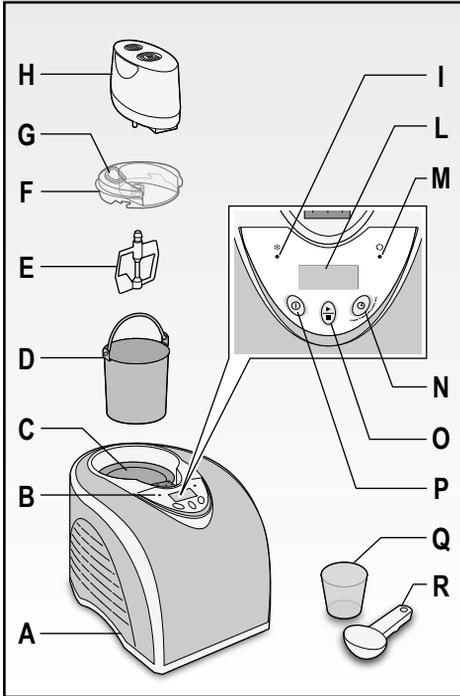


Fig. 1

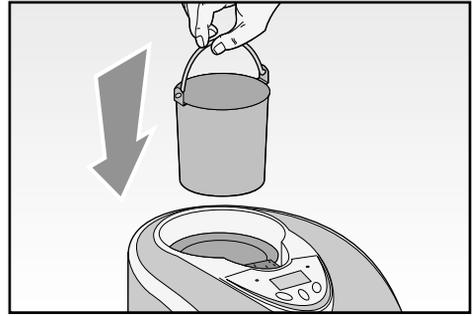


Fig. 2

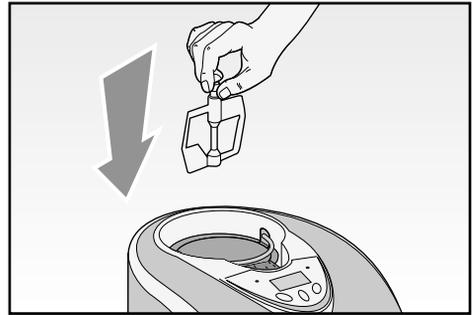


Fig. 3

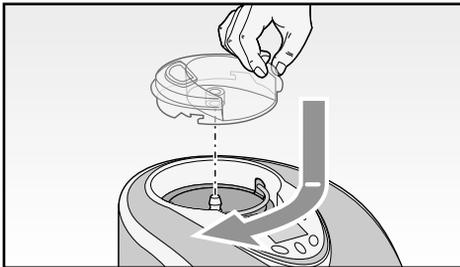


Fig. 4

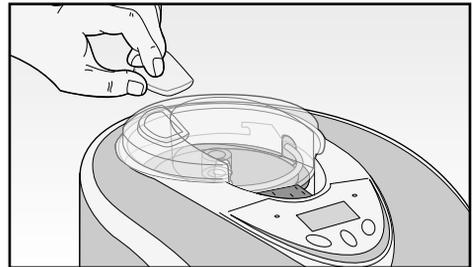


Fig. 5

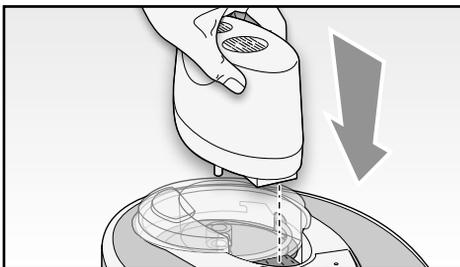


Fig. 6

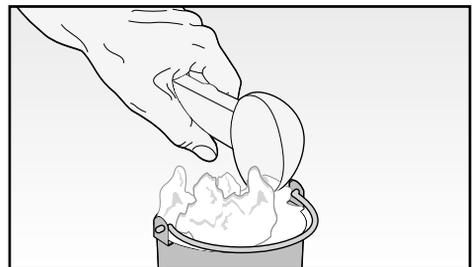


Fig. 7

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), имеющими физические или умственные недостатки. Пользователи, которые не имеют опыта работы с этим прибором и которым не были даны инструкции относительно его использования, могут выполнять действия только под строгим контролем лица, ответственного за их безопасность.
8. Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
9. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС ДВИГАТЕЛЯ, КОРПУС ПРИБОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ШНУР И ШТЕПСЕЛЬ В ВОДУ И ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ, ДЛЯ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ 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. Никогда не подвешивать прибор и не наклонять более чем на 45 градусов.
13. Позиционировать прибор на расстоянии не менее 8 см от других объектов для достаточной дисперсии тепла.
14. Перед запуском убедитесь, что мороженница полностью собрана и блок питания надежно подключен к крышке.
15. Если мороженое или сорбет содержат свежие ингредиенты, они подлежат употреблению в течение недели. Мороженое вкуснее, когда холодное
16. Если мороженое или сорбет содержат сырые яйца, не давать его детям, беременным женщинам и пожилым людям.
17. Не ставьте ингредиенты в морозильную камеру для предварительного охлаждения, потому что в этом случае мешалка может заблокироваться до фактической готовности мороженого.
18. При использовании мороженницы всегда закрывать крышку.
19. Не запускать прибор вхолостую.
20. НЕ КАСАЙТЕСЬ ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ.
21. Держите пальцы, инструменты и т. д. на расстоянии от съемной чаши во время работы прибора, чтобы уменьшить риск травмирования людей и повреждения само-

го прибора. В МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ЧАШЕ НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ОСТРЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ИЛИ ПРЕДМЕТЫ. Эти предметы могут повредить мороженницу. Можно использовать резиновые или деревянные принадлежности при выключенном приборе.

22. Никогда не снимайте корпус двигателя во время подготовки.
23. Если вы хотите продлить замораживание после завершения цикла производства мороженого, нужно немедленно снять корпус двигателя, в противном случае, срок службы двигателя сокращается.
24. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
25. Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
26. Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
27. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
28. Этот прибор соответствует директиве 2006/95/ЕС и EMC 2004/108/ЕС.
29. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
30. 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.
31. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (РИС. 1)

A	Корпус прибора	I	Светодиодный индикатор охлаждения
B	Панель управления	L	Дисплей
C	Несъемная чаша	M	Светодиодный индикатор смешивания
D	Съемная чаша	N	Кнопка Таймер
E	Мешалка	O	Кнопка Пуск/Стоп
F	Крышка	P	Кнопка питания
G	Крышечка отверстия для ввода ингредиентов	Q	Градуированный стакан
H	Корпус двигателя	R	Ложка для мороженого

ПЕРЕД ТЕМ КАК ДЕЛАТЬ МОРОЖЕНОЕ

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

- Перед использованием вымойте все компоненты, которые будут находиться в контакте с мороженым: несъемная чаша (C), съемная чаша (D), мешалка (E), крышка (F), стакан (Q) и ложка (R).
- Приготовить ингредиенты для своего рецепта или рецепта из буклета, хорошо перемешать в большой чаше.

ВНИМАНИЕ: Для обеспечения надлежащего функционирования прибора необходимо между фиксированной и съемной корзинами влить 2 столовых ложки (примерно 25-30 мл) пищевого спирта или другой пищевой жидкости с высоким содержанием спирта.

ВНИМАНИЕ: Не обязательно охлаждать чашу в морозильной камере, потому что мороженница имеет встроенный компрессор для охлаждения ингредиентов и получения мороженого.

СБОРКА ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

ВАЖНО: Всегда устанавливать мороженницу в вертикальном положении на плоской поверхности для оптимизации работы компрессора.

- Установить съемную чашу (D) внутри несъемной (C) внутри машины (рис. 2).
- Позиционировать мешалку (E) в съемную чашу (D) (рис. 3).
- Установить крышку (F) на корпус прибора, держа мешалку (E) в строго вертикальном положении в центре крышки, и заблокировать ее, повернув по часовой стрелке так, чтобы риски на корпусе прибора полностью совместились с отверстиями на крышке (рис. 4).
- Закрыть отверстие для ввода ингредиентов крышечкой (G) (Рис. 5).
- Установить в пазы корпус двигателя (H) на крышку (F), проверив, что вал двигателя полностью вставлен в отверстие в верхней части мешалки (Рис. 6).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ВНИМАНИЕ: Перед запуском убедитесь, что мороженница полностью собрана и блок питания надежно подключен к крышке.

- Подключите вилку прибора к сети. Нажмите кнопку питания (P) для подачи электроэнергии на прибор; на дисплее (L) отобразится “60.00”, показывающее, что время работы по умолчанию составляет 60 минут.
- В зависимости от рецепта нажмите кнопку таймера (N), чтобы установить продолжительность работы: нажимайте до появления на дисплее (L) желаемого значения времени (10, 20, 30, 40, 50 и 60 минут).
- Влить подготовленную заранее смесь ингредиентов через отверстие в крышке (F) (Рис. 6).

ВНИМАНИЕ: Чтобы не переполнять чашу или во избежание образования отходов следите, чтобы ингредиенты никогда не превышали 80% от вместимости съемной чаши (D). Помните, что мороженое увеличивается в объеме по мере формирования.

- Нажмите кнопку “Пуск” (O) и запустите прибор, который начнет готовить мороженое. Начнется процесс смешивания специальной мешалкой (E) и, одновременно, охлаждение встроенным компрессором, загораются оба светодиодных индикатора (I-M).
- Если нажать кнопку питания (P) в процессе производства мороженого, машина начнет автоматический отсчет последних трех минут, после чего перезагружается; синхронно включаются функции охлаждения и перемешивания. Если во время обратного отсчета повторно нажать кнопку питания (P), перемешивание начнется сразу, а охлаждения только в конце обратного отсчета.

ВНИМАНИЕ: Если во время производства мороженого произойдет отключение электроэнергии или машина внезапно отключается от электрической розетки, функция автоматического обратного отсчета отсутствует. Рекомендуется запустить прибор через 3 минуты, в противном случае, он перейдет в режим самозащиты компрессора.

- Когда оба процесса завершены и мороженое готово, прибор автоматически выключается и издает акустический звук 10 раз. Дисплей (L) показывает “00.00”, то есть, конец отсчета времени.

ВНИМАНИЕ: Никогда не снимайте корпус двигателя (H) в ходе приготовления мороженого.

- Нажать кнопку остановки (O) и отсоединить штепсель от сети.
- Снять корпус двигателя (H), крышку (F), повернув ее против часовой стрелки, и съемную чашу (D). Вынуть готовое мороженое, положить его в другую емкость с помощью специальной пластиковой ложки (R) (рис. 7); никогда не пользуйтесь металлическим инструментом, чтобы не поцарапать съемную чашу (D).
- Если, через 10 минут после окончания приготовления мороженого слышите 10-ти кратный звуковой сигнал, прибор не выключен с помощью кнопки остановки (O), то он автоматически начинает “длительное охлаждение”, чтобы не дать мороженому растаять.

Функция длительного охлаждения

Прибор запускает эту функцию (т.е., без перемешивания) в течение 10 минут каждые 10 минут в общей сложности 1 час и затем возвращается в исходное состояние (то есть, под напряжением, но не работает).

ВНИМАНИЕ: При подаче мороженого всегда вынимайте вилку из розетки, чтобы избежать риска поражения электрическим током.

Регулировки в процессе работы

- Для выключения нажмите кнопку старт/стоп (O) в течение 3 секунд или нажмите кнопку питания (P) только один раз во время процесса изготовления мороженого.
- Пока прибор работает, можно продлить время работы, в зависимости от ваших потребностей, несколько раз нажав на кнопку таймера (N); каждое нажатие добавляет 10 минут, пока не достигнет максимального времени 60 минут. Время может быть только увеличено, уменьшить нельзя.

Как продлить функционирование (после окончания операции).

Если вы хотите получить более густое мороженое, после того, как ранее установленное время закончилось и машина остановилась, возвращаясь в исходное состояние, можно выбрать новое время 10, 20, 30, 40, 50, 60 минут нажатием Таймер (N), а затем снова кнопку пуск/стоп (O). В этом случае машина перезагрузится снова на нужное время, снова остановится, чтобы затем вернуться в функцию длительного охлаждения, чтобы не дать мороженому растаять.

УХОД

ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС ДВИГАТЕЛЯ, КОРПУС ПРИБОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ШНУР И ШТЕПСЕЛЬ В ВОДУ И ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ, ДЛЯ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

ВНИМАНИЕ: Чтобы гарантировать мороженнице долгий срок службы, не мыть ее компоненты в посудомоечной машине.

Полностью разобрать прибор, как описано выше.

Вымыть съемную чашу (D), мешалку (E), крышку (F), стакан (Q) и ложку (R) в теплой мыльной воде. Вытереть насухо сухой прекрасно.

Прочистить несъемную чашу (C), корпус двигателя (H) и корпус прибора (A) влажной губкой или тряпкой.

РЕЦЕПТЫ

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

на 10 порций (1/2 чашки):

1 чашка цельного молока

3/4 чашки гранулированного сахара

2 чашки сливок

1/2 ч. ложки экстракта ванили

В емкость средних размеров перемешать ручной мешалкой или венчиком молоко и сахар до полного растворения сахара в течение 1-2 минут на низкой скорости. Добавить помешивая сливки и ваниль. Включить прибор, залить смесь в съемную чашу (D) через отверстие на крышке (F) и перемешивать в течение около 40 минут.

Варианты:

- Со вкусом мяты: Вместо ванили взять 1-1,5 столовые ложки мятного сиропа.
- Со вкусом мяты и шоколада: к мяте добавить 100 гр. кусочков горького или полусладкого шоколада.
- Со вкусом ореха: Растопить в кастрюле 50 гр. несоленого сливочного масла. Добавить один стакан измельченных грецких орехов и 1/4 чайной ложки соли. Варить на среднем огне, пока орехи не примут коричневатый оттенок. Слить орехи от масла, охладить и добавить к основной массе в течение последних 5 минут.
- Печенье и сливок: Добавить 3/4 чашки песочного ванильного или шоколадного печенья

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ***на 10 порций (1/2 чашки):***

- 1 чашка цельного молока
- 1/2 чашки гранулированного сахара
- 240 гр горького или полусладкого шоколада кусочками
- 1,5 чашки сливок
- 1 ложки экстракта ванили

Нагреть молоко до кипения. С помощью миксера с металлическим ножом натереть шоколад с сахаром. Добавить горячее молоко, размешать до однородности. Перелить смесь в емкость среднего размера и охладить. Добавить, помешивая, сливки и ванильный экстракт. Включить прибор, залить смесь в съемный контейнер (D) через отверстие на крышке (F) и мешать в течение около 40 минут.

Варианты:

- Шоколад и миндаль: Добавить 1/2 чайной ложки чистого экстракта миндаля и ванили. Добавить 1/2-3/4 стакана тертого жареного миндаля или миндаля в шоколаде в течение последних 5-10 минут охлаждения.
- Печенье и шоколад: Добавить 1/2 чашки печенья в течение последних 5 минут охлаждения.
- Шоколад и “му-му”: Добавить 1/2-1 чашки тертых конфет “му-му” в течение последних 5 минут охлаждения.

МОРОЖЕНОЕ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ***на 10 порций (1/2 чашки):***

- 250 гр свежей зрелой клубники, хорошо очищенной и нарезанной на небольшие кусочки
- 1,5 ложки свежесжатого лимонного сока
- 1 чашка сахара
- 1 чашка цельного молока
- 2 чашки сливок
- 1 ложки экстракта ванили

Поместить в небольшую емкость клубнику, лимонный сок и 1/3 стакана сахара, осторожно размять и настаивать клубнику в соку в течение 2 часов.

В среднего размера емкости взбить смесь молока и сахара вручную или венчиком в течение 1-2 минут на низкой скорости до полного растворения сахара. Влить перемешивая сливки и ваниль. Взбить настоенную клубнику и добавить смесь из клубники и кусочков. Включить прибор, залить смесь в съемную чашу (D) в отверстие на крышке (F) и мешать в течение около 40 минут

Примечание: мороженое будет иметь бледно-розовый цвет, если вы хотите сделать его более ярким, добавьте несколько капель красного пищевого красителя.

Варианты:

- Можно заменить клубнику на другие свежие фрукты или сироп по вкусу (малина, ежевика, персики, дыня, ананас и т.д.).

СВЕЖИЙ ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ**на 10 порций (1/2 чашки):**

2 чашки сахара

2 чашки воды

1 чашка свежавыжатого лимонного сока

1 ч. ложка мелко натертой лимонной цедры (только желтая часть)

Смешать сахар и воду в кастрюле среднего размера и довести до кипения на среднем огне. Затем уменьшите огонь до минимума, не разбавляя, пока сахар не растворится, в течение 3-5 минут. Полностью охладить (это базовый сироп, который можно приготовить в больших количествах, чтобы иметь под рукой, когда вы делаете сорбет со свежим лимоном, хранить в холодильнике в готовом виде).

Когда полученный таким образом сироп остынет, добавить лимонный сок и цедру; перемешать до растворения.

Включить прибор, залить смесь в съемный контейнер (D) через отверстие на крышке (F) и мешать в течение около 40 минут.

Варианты:

- Сорбет из свежего розового грейпфрута: заменить лимон на 1 до 1,5 чашки свежавыжатого розового грейпфрута и заменить цедру лимона на 1 столовую ложку мелко нарезанной цедры грейпфрута.
- Сорбет из свежавыжатого апельсина: заменить лимон на 1 - 1,5 чашки свежего апельсинового сока и заменить лимонную цедру на 1 столовую ложку мелко нарезанной апельсиновой цедры.

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЙОГУРТА**на 10 порций (1/2 чашки):**

1 чашка цельного молока

180 гр кусочков горького, молочного и т.д. шоколада

2 чашки нежирного ванильного йогурта

1/4 чашки сахара.

Положить молоко и шоколад в миксер с металлическим ножом и мешать, пока смесь не станет однородной, в течение 20-30 секунд. Добавить йогурт и сахар, перемешивать до полной однородности в течение примерно 15 секунд. Включить прибор, залить смесь в съемную чашу (D) через отверстие на крышке (F) и перемешивать в течение около 40 минут.



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