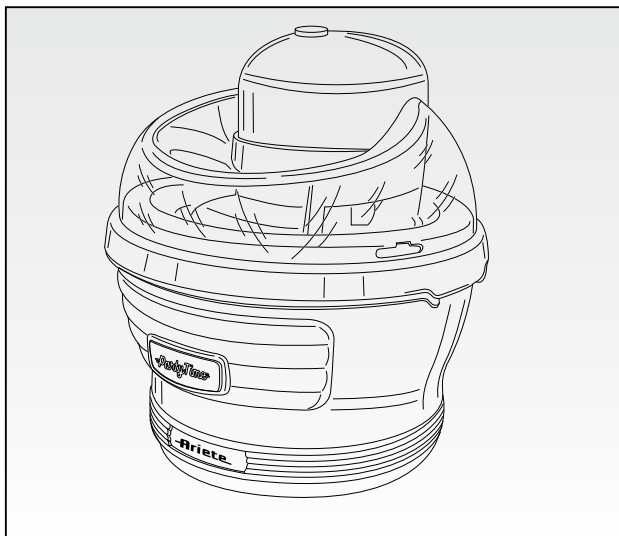


Ariete



Ice Cream Maker
Máquina de sorvete

CE

643

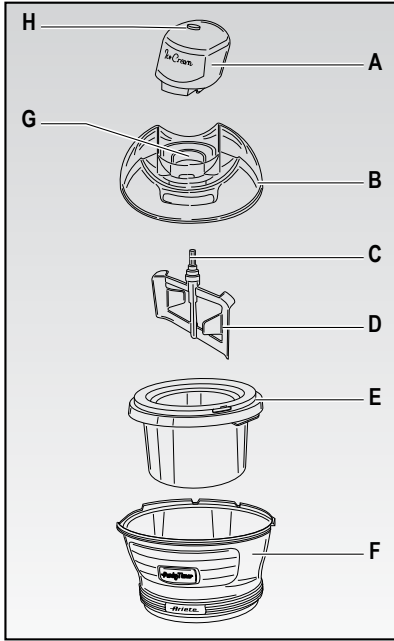


Fig. 1

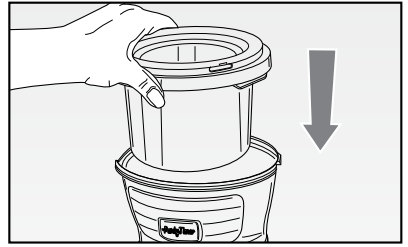


Fig. 2

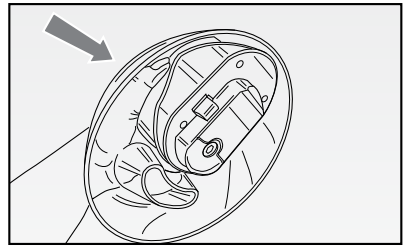


Fig. 3

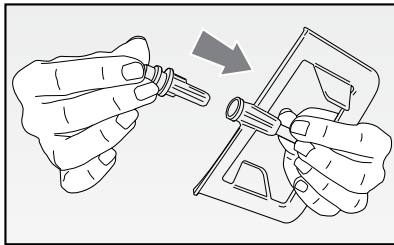


Fig. 4

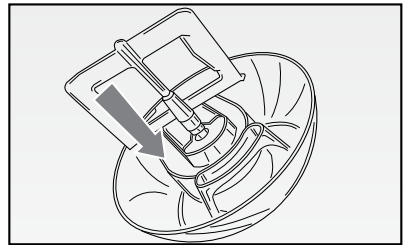


Fig. 5

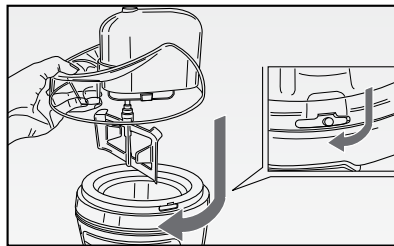


Fig. 6

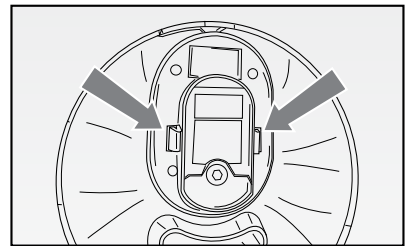


Fig. 7

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

When using electrical appliances, there are precautions that need to be followed; these include the following:

- 1 Make sure that the voltage of your appliance corresponds to that of your mains power supply.
- 2 Do not leave the appliance unattended when connected to the mains power; disconnect it after each use.
- 3 This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- 4 Appliances can be used by person with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervisor or instruction concerning use of appliance in a safety way and if they understand the hazards involved.
- 5 Never leave the appliance on or near to sources of heat.
- 6 Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.)
- 7 Make sure that the power cord does not come into contact with any hot surfaces.
- 8 NEVER PLACE THE MOTOR BODY, PLUG, OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS – WIPE CLEAN USING A DAMP CLOTH ONLY.
- 9 NEVER TOUCH MOVING PARTS.
- 10 Always use the appliance on a flat and stable surface.
- 11 Keep fingers, utensils, etc. out of the freezing canister while in use to reduce the risk of injury to persons or to the ice cream maker. SHARP OR METAL UTENSILS OR OBJECTS SHOULD NOT BE USED ON THE INSIDE OF THE FREEZING CANISTER. These objects can damage the ice cream maker. Rubber or wooden utensils may be used when the ice cream maker is turned off.
- 12 Before switching on the ice cream maker make sure that it is perfectly assembled and that the power base is firmly attached to the lid.
- 13 Do not operate the appliance when empty.
- 14 After running the motor continuously to make one batch of ice cream, wait at least thirty minutes before running the motor again.
- 15 Do not operate this unit continuously for more than 40 minutes.
- 16 If the ice cream or sorbet contains fresh ingredients, these need to be eaten within a week. The ice cream tastes best when chilled.
- 17 If the ice cream or sorbet contains raw eggs, do not give to children, pregnant

women or the elderly.

- 18 If the freezer solution should leak out from the container, stop all use. The leaked freezer solution is not toxic.
- 19 Switch off and unplug the appliance before removing the lid or power base.
- 20 Always unplug the appliance from the power supply before putting on or taking off parts, when cleaning or when this appliance is not in use.
- 21 To disconnect, grip the plug and pull it from the wall outlet. Never pull the cord.
- 22 Only use the ice cream maker with the cover fitted.
- 23 Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
- 24 To eliminate any risks, if the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or, in any case, by a similarly qualified person.
- 25 This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- 26 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.
- 27 Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
- 28 This appliance complies with Directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU and to Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials in contact with food.
- 29 The manufacturer does not recommend the use of an extension cord or adapter, as they may cause damage to the device and the electrical socket, as well as cause accidents or fire. Always connect the device directly to the socket.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION (FIG. 1)

- A Motor body
- B Lid
- C Pin
- D Mixer
- E Basket
- F Container
- B Ingredients inserting hole
- E On/off switch

INSTRUCTIONS FOR USE

Before using it for the first time and after each use, wash the lid (B), the basket (E), and the mixer (D) with hot soapy water.

WARNING: When assembling, disassembling or cleaning the appliance, make always sure it is switched off and unplugged.

- The basket (E) must be suitably frozen before each use. The basket (E) has a double insulated container that needs to be totally frozen (at least 12 hours, better if 24 hours) for optimal results. It is recommended to put the basket in the rear part of the freezer, where the temperature is at lowest.
- The freezer used must reach a temperature of at least - 18°C.
- Preferably put the basket 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 basket (E) in the freezer when not in use so that it is ready at any time. The basket should be kept in the freezer at least 12 hours, better if 24 hours.
- Prepare ingredients by mixing them in a big container.
Allow the mixture to cool down at an ambient temperature in case of hot processing and then leave it in the refrigerator for 5-6 hours even in case of cold processing.
- Remove the basket (E) from the freezer and insert it into the container (F), Fig. 2.
- Separately, insert the motor body (A) on the lid (B), by pressing it slightly until it locks in place (Fig. 3).
- Insert the pin (C) on the apposite upper hole of the mixer (D) (Fig 4).
- Overturn the motor body (A) and insert into the apposite hole the pin (C) assembled with the mixer (D) (Fig. 5).
- Put the assembly on the basket (E), so that the mixer (D) gets into the basket itself. Lock it by rotating it clockwise (Fig. 6).

WARNING: Before using the appliance, make sure all components are properly assembled.

- Plug the appliance in and press the on/off switch (H) to start the ice-cream maker.
- Pour the mixture previously prepared and suitably cooled into the basket (E) through the apposite hole (G) on the top of the lid (B). Operate the mixer (D) for max. 30 - 40 minutes, until the required consistency is reached.

WARNING: Do not pour the ingredients before inserting the mixer otherwise the mix will freeze and it will be not possible to close the appliance.

WARNING: During filling, leave at least 3 cm from the upper edge of the basket, as the mix swells in the freezing stage.

- When reaching the required consistency, turn off the appliance by pressing the on/off switch (H) and disconnect the plug from the electrical outlet.
- Remove the motor body (A), assembled with the lid (B), the pin (C), and the mixer (D), by rotating it counter-clockwise and, by means of a rubber spatula or a plastic spoon, take and serve the ice-cream.

CLEANING

WARNING: To extend the ice-cream maker working life, never put its parts into the dishwasher.

WARNING: Always unplug the power cord from the socket.

WARNING: Never immerse the motor unit, the plug and the power cord in water or other liquids. Use a damp cloth for cleaning.

Remove the motor body (A) from the lid (B) by pressing with the two lower levers at the same time and pull it upwards (Fig. 7).

Disassemble all of appliance components.

Wash the lid (B), the pin (C), the mixer (D), and the basket (E) in lukewarm soapy water. Then dry perfectly.

WARNING: Do not proceed with freezing if the ice basket (E) is still wet.

Clean the motor body (A) using a damp sponge or a cloth.

RECIPES

“Fior di latte” ice-cream

Ingredients:

300 ml whole milk

300 ml heavy cream

60 g sugar

Preparation method:

Put the milk and sugar into a container. Stir until sugar is dissolved.

Add the cream and mix.

Allow the mix to cool down and make ice-cream as indicated in this manual.

Variations:

- Vanilla ice-cream: add 1/2 tsp. vanilla extract;
- mint ice-cream: add some drops of mint syrup;
- ice-cream with chocolate flakes: when the “fior di latte” ice-cream starts to solidify (after about 20 minutes), add 50 g grated chocolate.

Fresh strawberries ice-cream

Ingredients:

250 g fresh strawberries

Juice from half a lemon

300 ml whole milk

300 ml heavy cream

70 g sugar

Preparation method:

Make a strawberry purée and add the lemon juice.

Add the milk and sugar. Stir until sugar is dissolved.

Add the cream and mix.

Allow the mix to cool down and make ice-cream as indicated in this manual.

Variations:

- replace the strawberries with the banana purée.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Quando utilizar aparelhos elétricos, tome sempre as devidas precauções, no caso:

- 1 Verifique se a tensão elétrica do aparelho corresponde à da sua rede elétrica.
- 2 Nunca deixe o aparelho sem vigilância se estiver ligado à tomada elétrica. Retire sempre o plugue da tomada depois de utilizá-lo.
- 3 O aparelho pode ser utilizado por crianças desde que tenham mais de 8 anos de idade, desde que supervisionadas ou que tenham sido devidamente instruídas sobre o funcionamento do aparelho e sobre os perigos que lhe são inerentes. As operações de limpeza e manutenção podem ser efetuadas também por crianças desde que tenham mais de 8 anos de idade e sejam adequadamente vigiadas. Mantenha o produto e o cabo de alimentação longe de crianças com menos de 8 anos de idade.
- 4 O aparelho pode ser utilizado por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimento devido, desde que supervisionadas ou que tenham sido devidamente instruídas sobre o funcionamento do aparelho e sobre os perigos que lhe são inerentes.
- 5 Não coloque nem aproxime o aparelho a fontes de calor.
- 6 Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...)
- 7 Certifique-se de que o cabo de alimentação não está em contato com superfícies quentes.
- 8 **NUNCA MERGULHE O CORPO DO MOTOR, O PLUGUE E O CABO ELÉTRICO EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS; LIMPE COM UM PANO ÚMIDO.**
- 9 **NUNCA TOQUE AS PARTES EM MOVIMENTO.**
- 10 Durante o uso, posicione o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
- 11 Mantenha os dedos, o acessórios, etc., distantes do cesto de gelo durante o funcionamento, para reduzir os riscos de danos a pessoas e à própria máquina. OS ACESSÓRIOS E OS OBJETOS CORTANTES E DE METAL NÃO DEVEM SER USADOS NO INTERIOR DO CESTO DE GELO. Estes OBJETOS podem danificar a sorveteira. Por sua vez, podem ser utilizados acessórios de borracha, silicone ou de madeira quando a sorveteira estiver desligada.
- 12 Antes de ligar o aparelho, verifique se está bem montado e se o corpo do motor está bem encaixado na tampa.
- 13 Não deixe o aparelho funcionar sem carga.
- 14 Depois de ter mantido o motor ligado sem interrupções para fazer uma quantidade de sorvetes, espere pelo menos trinta minutos antes de ligar novamente a máquina.
- 15 Não deixe o aparelho em funcionamento por mais de 40 minutos consecutivos.
- 16 Se o sorvete ou o gelado conter ingredientes frescos, consuma-os no prazo de

uma semana. O sorvete é mais gostoso quando estiver bem frio.

- 17 Se o sorvete ou o gelado conter ovos crus, evite o consumo por parte de crianças, grávidas e idosos.
- 18 Se a solução congelante sair do cesto, interrompa o uso. A solução congelante utilizada não é tóxica.
- 19 Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada elétrica antes de retirar a tampa e o corpo do motor.
- 20 Desligar sempre o plugue do aparelho da tomada de alimentação antes de inserir ou retirar os acessórios, quando for limpá-lo, ou quando não for utilizá-lo.
- 21 Para desligar o plugue, segurá-lo diretamente e soltá-lo da tomada da parede. Nunca desligá-lo puxando pelo cabo.
- 22 Utilize a sorveteira sempre com a tampa colocada.
- 23 Não use o aparelho se o cabo elétrico ou o plugue estiverem danificados, ou se o aparelho apresentar algum defeito; neste caso, leve o aparelho ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
- 24 Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou então por uma pessoa com qualificação adequada de modo a prevenir qualquer tipo de risco.
- 25 Este aparelho foi concebido para utilização doméstica e aplicações semelhantes, como:
 - área de refeições para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho;
 - fazendas, chácaras ou sítios;
 - para ser utilizado por clientes de hotéis, motéis e outros tipos de alojamento;
 - em pousadas ou albergues.
- 26 Antes de eliminar o aparelho, recomenda-se torná-lo inoperante cortando o cabo de alimentação e também tornando inócuas as partes do aparelho que podem constituir perigo, especialmente para as crianças que poderiam utilizá-las como brinquedo.
- 27 Mantenha os elementos da embalagem fora do alcance de crianças porque são fontes potenciais de perigo.
- 28 Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU e o regulamento (EC) N. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contato com os alimentos.
- 29 O fabricante não recomenda o uso de extensão elétrica ou adaptador, pois eles podem provocar danos ao aparelho e a tomada elétrica, bem como, provocar acidentes ou incêndio. Ligue sempre o aparelho diretamente à tomada.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (FIG. 1)

- A Corpo do motor
- B Tampa
- C Pino
- D Misturador
- E Cesto
- F Taça
- G Abertura para a introdução dos ingredientes
- H Interruptor liga/desliga

MODO DE USAR

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e após cada utilização, lave a tampa (B), o cesto (E) e o misturador (D) com água bem quente e detergente.

ATENÇÃO: Antes de montar, desmontar ou limpar o aparelho, assegure-se sempre que o mesmo esteja desligado e que o plugue não esteja inserido na tomada elétrica.

- O cesto (E) deve ser colocado no congelador antes de cada utilização. O cesto (E) possui um recipiente duplamente isolado que requer um congelamento total (pelo menos 12 horas, melhor 24 horas) para se obter um sorvete perfeito. Recomenda-se colocar o cesto na parte do congelador onde a temperatura é mais fria.
- O congelador deve ser capaz de atingir uma temperatura de pelo menos - 18°C.
- O cesto deve ser colocado no congelador, de preferência, dentro de um saco de plástico para evitar a absorção de odores e o contato com o gelo, em posição perfeitamente vertical e com a boca virada para cima.
- Guarde o cesto (E) no congelador quando não for utilizá-lo, assim já estará pronto para ser utilizado em qualquer momento. O cesto deve ficar no congelador pelo menos durante 12 horas, melhor 24 horas.
- Prepare os ingredientes misturando-os muito bem numa taça grande.
- Se os ingredientes da mistura estiverem quentes, deixe-os resfriar à temperatura ambiente e depois leve a mistura ao refrigerador e deixe esfriar durante 5-6 horas (o tempo é igual para a mistura preparada a frio).
- Retire o cesto (E) do congelador e coloque-o na taça (F) (Fig. 2).
- Separadamente, monte o corpo do motor (A) na tampa (B), exercendo uma ligeira pressão até obter o encaixe (Fig. 3).
- Insira o pino (C) no furo superior do misturador (D) (Fig 4).
- Vire o corpo do motor (A) e insira no furo o pino (C) montado com o misturador (D) (Fig. 5).
- Coloque o bloco assim montado sobre o cesto (E) de modo que o misturador (D) se insira no interior do cesto. Bloqueie-o rodando-o no sentido horário (Fig. 6).

ATENÇÃO: Antes de proceder com a utilização do aparelho, verifique se todos os componentes estão montados corretamente.

- Ligue o plugue na tomada elétrica e pressione o interruptor liga/desliga (H) para acionar a máquina de fazer sorvete.
- Coloque a mistura preparada anteriormente e bem fria dentro do cesto (E) pela abertura (G) na parte superior da tampa (B). Acione o misturador (D) e deixe funcionar durante 30 - 40 minutos no máximo até obter a consistência desejada.

ATENÇÃO: Não coloque os ingredientes antes de ter inserido o misturador senão o preparado irá congelar e não será possível fechar o aparelho.

ATENÇÃO: Durante o enchimento, deixe pelo menos 3 cm entre o preparado e a borda superior do cesto porque na fase de congelamento o preparado cresce.

- Ao obter a consistência desejada, desligue o aparelho pelo interruptor liga/desliga (H) e desligue o plugue da tomada de energia.
- Retire o corpo do motor (A), acoplado à tampa (B), o pino (C) e o misturador (D), girando-o no sentido anti-horário e, com uma espátula de borracha ou uma colher de plástico, retire e sirva o sorvete.

LIMPEZA

ATENÇÃO: Para prolongar a vida útil do aparelho, não lave as peças na lava-louças.

ATENÇÃO: Retire o plugue da tomada de energia.

ATENÇÃO: Nunca mergulhe em água ou outros líquidos o corpo do motor, o plugue e o cabo elétrico.

Use um pano úmido para limpá-los.

Desmonte o corpo do motor (A) da tampa (B) pressionando ao mesmo tempo as duas alavancas inferiores e puxe-o para cima (Fig. 7).

Desmonte o aparelho em todos os seus componentes.

Lave a tampa (B), o pino (C), o misturador (D) e o cesto (E) em água morna e detergente. Seque tudo perfeitamente.

ATENÇÃO: Não proceda ao congelamento, se o cesto (E) estiver úmido.

Limpe o corpo do motor (A) com uma esponja úmida ou com um pano.

RECEITAS

Sorvete de creme “Fior di latte”

Ingredientes:

300 ml de leite integral

300 ml de creme de leite

60 g de açúcar

Modo de preparo:

Numa tigela coloque o leite e o açúcar. Misture bem para dissolver o açúcar.

Acrescente o creme de leite e misture.

Coloque a mistura no refrigerador e prepare o sorvete como indicado.

Variantes:

- sorvete de baunilha: junte à mistura 1/2 colherzinha de extrato de baunilha;
- sorvete de menta: junte à mistura algumas gotas de xarope de menta;
- sorvete com raspas de chocolate: quando o sorvete de creme começar a endurecer (cerca de 20 min), junte 50g de chocolate ralado.

Sorvete de morango (fresco)

Ingredientes:

250 g de morangos frescos

Suco de meio limão

300 ml de leite integral

300 ml de creme de leite

70 g de açúcar

Modo de preparo:

Faça um purê os morangos e adicione o suco de limão.

Adicione o leite e o açúcar. Misture bem para dissolver o açúcar.

Coloque o creme de leite e misture.

Leve a mistura ao refrigerador e prepare o sorvete como indicado.

Variantes:

- substitua os morangos por bananas amassadas.

Cod. 6155109400

Rev. 0 del 10/04/2024

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

IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR:

Karimex Comp. Elet. Ltda
Av. Vereador Abrahão João Francisco, 3.555
Ressacada – Itajaí/SC – CEP 88307-302
CNPJ 88.938.329/0007-34
SAC: (11) 4502-4596
consumidor@ariete.net.br
www.ariete.net.br