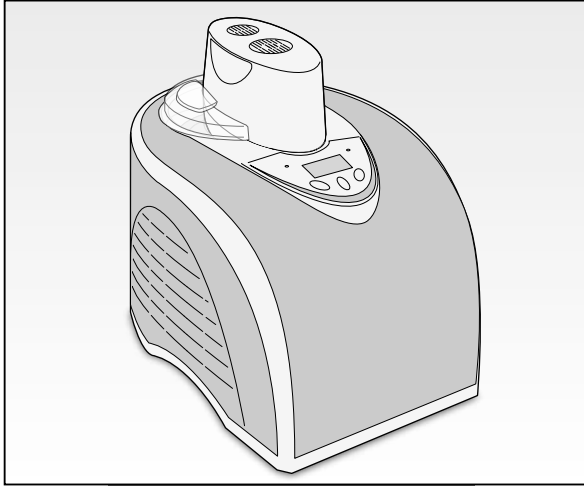


CE

Mod. 693



Gran Gelato
metal

Ariete

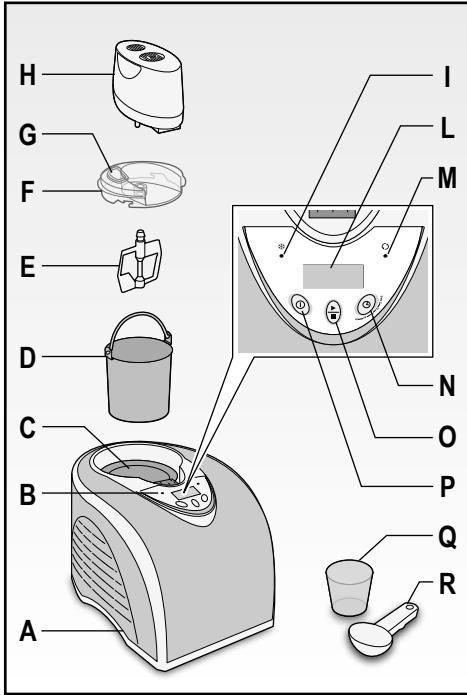


Fig. 1

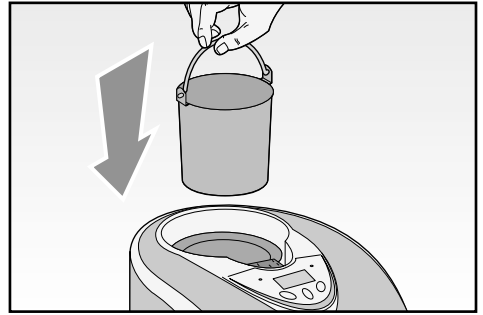


Fig. 2

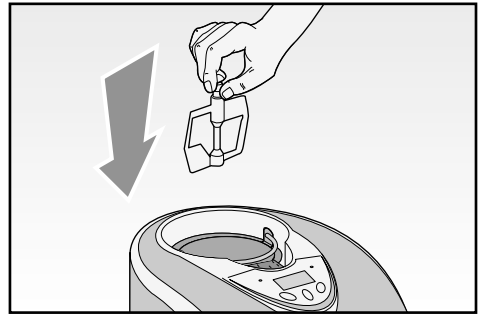


Fig. 3

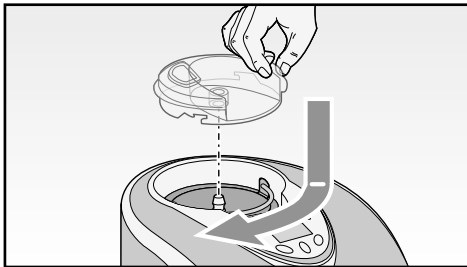


Fig. 4

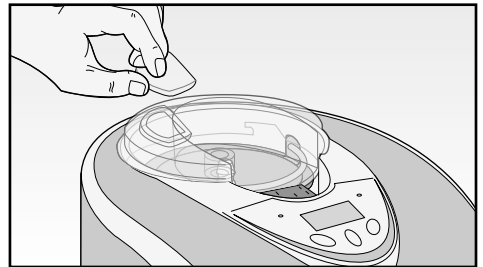


Fig. 5

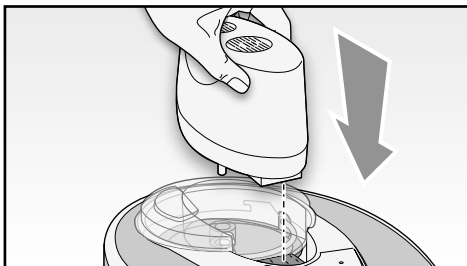


Fig. 6

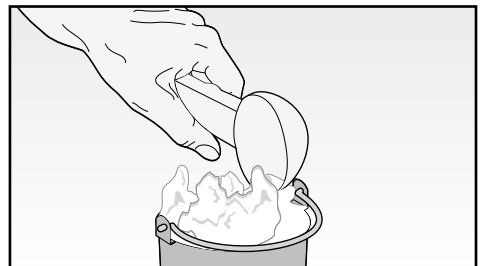


Fig. 7

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
8. E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
9. **NON IMMERGERE MAI IL CORPO MOTORE, IL CORPO DELL'APPARECCHIO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.**
10. **ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.**
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12. Non appendere mai l'apparecchio né inclinarlo oltre i 45 gradi.
13. Posizionare l'apparecchio ad almeno 8 cm di distanza da altri oggetti in modo che vi sia sempre un'ottima dispersione di calore.
14. Prima di mettere in moto la gelatiera assicurarsi che sia perfettamente assemblata e che il corpo motore sia saldamente attaccato sul coperchio.
15. Se il gelato od il sorbetto contengono ingredienti freschi, devono essere consumati entro una settimana. Il gelato è più gustoso quando è freddo.
16. Se il gelato od il sorbetto contengono uova crude, evitare il consumo da parte di bambini, donne gravide e anziani.
17. Non mettere gli ingredienti in freezer per pre-raffreddarli perché in questo modo la pala mescolatrice si potrebbe bloccare prima che il gelato si sia effettivamente formato.
18. Utilizzare la gelatiera sempre con il coperchio montato.
19. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
20. **NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.**
21. Tenere le dita, gli utensili, ecc, a distanza dal contenitore rimovibile, mentre l'apparecchio è in funzione, allo scopo di ridurre il rischio di danni a persone e alla macchina stessa. **GLI UTENSILI O GLI OGGETTI TAGLIANTI E DI METALLO NON DEVONO ESSERE UTILIZZATI ALL'INTERNO DEL CONTENITORE.** Tali oggetti possono danneggiare la gelatiera. Si possono, invece, utilizzare utensili di gomma o di legno quando la gelatiera è spenta.

22. Non rimuovere mai il corpo motore durante la preparazione del gelato.
23. Nel caso si volesse prolungare la funzione di congelamento dopo aver completato il ciclo di produzione del gelato, è necessario rimuovere immediatamente il corpo motore altrimenti si accorcia la vita del motore stesso.
24. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
25. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portarlo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
26. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
27. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
28. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
29. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
30. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
31. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (FIG. 1)

- | | |
|--|-------------------------------------|
| A Corpo dell'apparecchio | L Display |
| B Pannello comandi | M Spia miscelazione |
| C Contenitore fisso | N Pulsante Timer |
| D Contenitore rimovibile | O Pulsante Avvio / Arresto |
| E Pala mescolatrice | P Pulsante alimentazione |
| F Coperchio | Q Bicchiere graduato |
| G Coperchietto foro inserimento ingredienti | R Cucchiaino raccogli gelato |
| H Corpo motore | |
| I Spia raffreddamento | |

PRIMA DI FARE IL GELATO

ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

- Prima dell'uso lavare bene tutte le componenti che verranno in contatto con il gelato: il contenitore fisso (C), quello rimovibile (D), la pala mescolatrice (E), il coperchio (F), il bicchiere (Q) ed il cucchiaino (R).
- Preparare gli ingredienti per una ricetta propria o per quelle riportate nel presente libretto, mescolandoli bene in un apposito contenitore grande.

ATTENZIONE: Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario inserire tra il cestello fisso e quello estraibile 2 cucchiaini da minestra (circa 25-30 ml) di alcool alimentare o altro alcolico alimentare ad alta gradazione.

ATTENZIONE: Non è necessario raffreddare il contenitore dentro il freezer perché questa gelatiera possiede un compressore interno in grado di raffreddare i vostri ingredienti e ottenere effettivamente il gelato.

ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

IMPORTANTE: Collocare sempre la gelatiera in posizione verticale su di una superficie in piano per far sì che il compressore fornisca l'effetto migliore.

- Inserire il contenitore rimovibile (D) dentro il contenitore fisso (C) all'interno della macchina (Fig. 2).
- Posizionare la pala mescolatrice (E) all'interno del contenitore rimovibile (D) (Fig. 3).
- Installare il coperchio (F) sul corpo dell'apparecchio, tenendo la pala mescolatrice (E) correttamente in posizione verticale al centro del coperchio, e bloccarlo ruotandolo in senso orario in modo da incastrare perfettamente le tacche di riferimento presenti sul corpo dell'apparecchio nelle fessure sul coperchio stesso (Fig. 4).
- Chiudere il foro per l'inserimento degli ingredienti con il relativo coperchietto (G) (Fig. 5).
- Montare ad incastro il corpo motore (H) sul coperchio (F) e assicurarsi che l'asse del motore sia ben inserito all'interno del foro presente sulla parte superiore della pala mescolatrice (Fig. 6).

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: Prima di mettere in moto la gelatiera assicurarsi che sia perfettamente assemblata e che il corpo motore sia saldamente attaccato sul coperchio.

- Collegare la spina elettrica dell'apparecchio alla presa di corrente. Premere il pulsante di alimentazione (P) per fornire elettricità all'apparecchio; sul display (L) comparirà "60.00" che sta ad indicare che il tempo operativo per default è di 60 minuti.
- In base alla ricetta da eseguire, premere il pulsante Timer (N) per impostare la durata di funzionamento: premere ripetutamente finché il tempo desiderato (10, 20, 30, 40, 50, e 60 minuti) non viene visualizzato sul display (L).
- Versare il mix di ingredienti preparato in precedenza attraverso l'apposito foro posto sul coperchio (F) (Fig. 6).

ATTENZIONE: Per evitare un volume eccessivo o uno spreco assicurarsi che gli ingredienti non superino mai l'80% della capacità del contenitore removibile (D). Ricordare che il gelato aumenta di volume mentre si sta formando.

- A questo punto, premere il pulsante di avvio (O) per mettere in funzione l'apparecchio che inizierà la preparazione del gelato. Subito si avviano contemporaneamente sia il processo di miscelazione, attraverso l'apposita pala mescolatrice (E), e sia quello di raffreddamento mediante il compressore interno e si accenderanno entrambe le spie (I-M).
- Se si preme il pulsante di alimentazione (P) durante il processo di produzione gelato, l'apparecchio inizia subito automaticamente un conto alla rovescia di 3 minuti finito il quale, la macchina riparte di nuovo; le funzioni di raffreddamento e miscelazione iniziano sincronizzate. Se durante il conto alla rovescia viene premuto di nuovo il pulsante di alimentazione (P), la funzione di miscelazione inizia immediatamente mentre la funzione di raffreddamento inizia solo alla fine del conto alla rovescia.

ATTENZIONE: Se durante la produzione del gelato si verifica un black out o l'apparecchio viene improvvisamente disconnesso dalla presa elettrica, non vi sarà alcuna funzione di conto alla rovescia automatico. Si suggerisce di avviare la macchina dopo 3 minuti altrimenti passerà in modalità auto-protezione compressore.

- Quando i due processi sono terminati ed il gelato è pronto, l'apparecchio si arresta automaticamente ed emette un suono acustico per 10 volte. Il display (L) visualizza "00.00" ad indicare la fine del conto alla rovescia.

ATTENZIONE: Non rimuovere mai il corpo motore (H) durante la preparazione del gelato.

- Premere il pulsante di arresto (O) e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Estrarre il corpo motore (H), il coperchio (F) ruotandolo in senso antiorario ed il contenitore removibile (D). Rimuovere il gelato finito mettendolo in un altro contenitore con l'ausilio dell'apposito cucchiaino in plastica (R) (Fig. 7); non usare mai un utensile di metallo per non graffiare il contenitore removibile (D).
- Se, trascorsi 10 minuti da quando il processo di produzione del gelato è terminato e si è udito un suono acustico per 10 volte, l'apparecchio non è stato spento tramite l'apposito pulsante di arresto (O), allora si avvia automaticamente la "funzione prolungata di raffreddamento" allo scopo di non far scongelare il gelato.

Funzione prolungata di raffreddamento

L'apparecchio avvia questa funzione (cioè non mescola) per 10 minuti ogni 10 minuti per un totale di 1 ora e poi ritorna allo stato iniziale (cioè alimentata ma non operativa).

ATTENZIONE: Staccare sempre la spina dalla presa di corrente quando si serve il gelato allo scopo di evitare il rischio di folgorazioni.

Regolazioni durante il funzionamento

- Per interrompere il funzionamento premere il pulsante avvio/arresto (O) per 3 secondi o premere il pulsante di alimentazione (P) una sola volta durante il processo di produzione del gelato.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, è possibile prolungare il tempo di operatività, a seconda delle proprie esigenze, premendo ripetutamente il pulsante Timer (N); ogni pressione aggiunge 10 minuti fino a che non si raggiunge il massimo di 60 minuti. Il tempo può solo essere aumentato, non può essere diminuito.

Come prolungare il funzionamento (dopo che l'operazione è terminata).

Se si desidera una consistenza di gelato più forte, dopo che il tempo impostato precedentemente è terminato e la macchina si è fermata tornando nel suo stato iniziale, è possibile scegliere di nuovo un tempo di 10, 20, 30, 40, 50, 60 minuti premendo il pulsante Timer (N) e poi ancora quello di avvio/arresto (O). In questo modo l'apparecchio si riavvierà di nuovo per il tempo desiderato e di nuovo esso si arresterà per poi tornare nella funzione prolungata di raffreddamento per non far scongelare il gelato.

PULIZIA

ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

ATTENZIONE: NON IMMERGERE MAI IL CORPO MOTORE, IL CORPO DELL'APPARECCHIO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.

ATTENZIONE: Per prolungare la vita della gelatiera non lavarne le parti in lavastoviglie.

Scomporre l'apparecchio in tutti i suoi componenti come descritto in precedenza.

Lavare il contenitore rimovibile (D), la pala mescolatrice (E), il coperchio (F), il bicchiere (Q) ed il cucchiaino (R) in acqua tiepida saponata. Quindi asciugare perfettamente.

Pulire il contenitore fisso (C), il corpo motore (H) ed il corpo dell'apparecchio (A) con una spugna umida o con uno straccio.

RICETTE

GELATO ALLA VANIGLIA

Per 10 porzioni da 1/2 tazza:

1 tazza di latte intero

3/4 di tazza di zucchero in granuli

2 tazze di panna

1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia pura per dare il gusto

In un contenitore di media grandezza usare un miscelatore manuale o una frusta per mescolare latte e zucchero finché lo zucchero non si dissolve, circa 1-2 minuti a velocità bassa. Aggiungere, mescolando, la panna ed il gusto della vaniglia. Accendere l'apparecchio, versare la miscela dentro il contenitore rimovibile (D) attraverso l'apposito foro sul coperchio (F) e lasciar mescolare per circa 40 minuti.

Variazioni:

- Gusto di menta: Al posto della vaniglia mettere da 1 a 1,5 cucchiaino di sciroppo di menta.
- Gusto menta e cioccolato: aggiungere al gusto menta 100 gr. di cioccolato amaro o semidolce spezzettato.
- Noce: Far sciogliere 50 gr. di burro non salato in una casseruola. Aggiungere una tazza di noci tritate e 1/4 cucchiaino di sale. Far cuocere a calore medio basso finché le noci non appaiono un poco rosolate. Scolare le noci dal burro, farle raffreddare e aggiungerle al resto durante gli ultimi 5 minuti.
- Biscotti e crema: Aggiungere 3/4 di tazza di biscotti frollini alla vaniglia o cioccolato.

GELATO AL CIOCCOLATO SEMPLICE***Per 10 porzioni da 1/2 tazza:***

1 tazza di latte intero

1/2 tazza di zucchero in granuli

240 gr di cioccolato amaro o semidolce, frammentato in pezzetti

1,5 tazza di panna

1 cucchiaino di estratto di vaniglia pura

Riscaldare il latte fino ad ebollizione. Usando un mixer dotato di lama di metallo tritare lo zucchero con il cioccolato. Aggiungere al latte bollente, mescolare il tutto finché non è omogeneo e liscio. Trasferire il composto in un contenitore di media grossezza e farlo raffreddare. Aggiungere, mescolando, la panna e l'estratto al gusto di vaniglia. Accendere l'apparecchio, versare la miscela dentro il contenitore rimovibile (D) attraverso l'apposito foro sul coperchio (F) e lasciar mescolare per circa 40 minuti.

Variazioni:

- Cioccolato e mandorle: Aggiungere 1/2 cucchiaino da tè di estratto puro di mandorle alla vaniglia. Aggiungere 1/2-3/4 di tazza di mandorle arrostite tritate o di mandorle ricoperte di cioccolato durante gli ultimi 5-10 minuti di raffreddamento.
- Biscotti e cioccolato: Aggiungere 1/2 tazza di biscotti frollini durante gli ultimi 5 minuti di raffreddamento.
- Cioccolato e "muh": Aggiungere 1/2-1 tazza di caramelle "muh" tritate durante gli ultimi 5 minuti di raffreddamento.

GELATO CON FRAGOLE FRESCHE***Per 10 porzioni da 1/2 tazza:***

250 gr. di fragole fresche e mature, ben pulite e tagliate a piccoli pezzetti

1,5 cucchiaini di succo di limone spremuto

1 tazza di zucchero, a parte

1 tazza di latte intero

2 tazze di panna

1 cucchiaino di estratto di vaniglia pura

Mettere insieme, in un contenitore piccolo, le fragole, il succo di limone e 1/3 di tazza di zucchero, stemperare delicatamente e lasciare che le fragole si macerino nel succo per 2 ore.

In un contenitore medio usare un battitore manuale o una frusta per amalgamare il latte e lo zucchero fino a che lo zucchero non si dissolve per circa 1-2 minuti a velocità bassa. Versarvi dentro, mescolando, la panna e la vaniglia. Frullare le fragole macerate ed aggiungere sia il frullato che i pezzetti di composto. Accendere l'apparecchio, versare la miscela dentro il contenitore rimovibile (D) attraverso l'apposito foro sul coperchio (F) e lasciar mescolare per circa 40 minuti.

Nota: il gelato apparirà di un rosa molto pallido, se si desidera renderlo più rosa aggiungere alcune gocce di colorante rosso fino al raggiungimento del colore desiderato.

Variazioni:

- E' possibile sostituire le fragole con altra frutta fresca o sciroppata a piacere (lamponi, more, pesche, melone, ananas, ecc...).

SORBETTO FRESCO AL LIMONE

Per 10 porzioni da 1/2 tazza:

2 tazze di zucchero

2 tazze di acqua

1 tazza di limone fresco spremuto

1 cucchiaino di buccia di limone finemente tritata (solo la parte gialla)

Amalgamare lo zucchero e l'acqua in una casseruola di medie dimensioni e portare ad ebollizione a fiamma medio alta. Ridurre poi il calore al minimo senza stemperare fino a che lo zucchero non si dissolve per circa 3-5 minuti. Far raffreddare completamente (questo è lo scioppo di base e lo si può fare in grandi quantità per averlo a portata di mano quando si fa un sorbetto con il limone fresco; tenerlo refrigerato pronto per l'uso).

Quando lo scioppo così ottenuto si è raffreddato aggiungere il succo di limone e la buccia; stemperare per amalgamare.

Accendere l'apparecchio, versare la miscela dentro il contenitore rimovibile (D) attraverso l'apposito foro sul coperchio (F) e lasciar mescolare per circa 40 minuti.

Variazioni:

- Sorbetto al pompelmo rosa fresco: sostituire il limone con 1-1,5 tazze di pompelmo rosa appena spremuto e sostituire la buccia di limone con 1 cucchiaino di scorza di pompelmo finemente tritata.
- Sorbetto all'arancia fresco: sostituire il limone con 1-1,5 tazze di arancia appena spremuta e sostituire la buccia di limone con 1 cucchiaino di scorza di arancia finemente tritata.

YOGURT GELATO AL CIOCCOLATO

Per 10 porzioni da 1/2 tazza:

1 tazza di latte intero

180 gr. di pezzetti di cioccolato fondente, al latte, ecc...

2 tazze di yogurt alla vaniglia poco grasso

1/4 di tazza di zucchero

Mettere il latte ed il cioccolato in un frullatore dotato di pala metallica e mescolare fino a che il composto non risulti amalgamato e liscio per 20-30 secondi. Aggiungere lo yogurt e lo zucchero, amalgamare fino a che il tutto non è omogeneo per circa 15 secondi. Accendere l'apparecchio, versare la miscela dentro il contenitore rimovibile (D) attraverso l'apposito foro sul coperchio (F) e lasciar mescolare per circa 40 minuti.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

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

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. NEVER PLACE THE POWER BASE OF THE APPLIANCE, THE PLUG OR THE POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS. CLEAN BY WIPING WITH A DAMP CLOTH.
10. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
11. 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.
12. Never hang the appliance or angle it more than 45 degrees.
13. Place the appliance at least 8 cm away from other items so that there is an excellent heat dispersion.
14. Before starting the ice cream maker, be sure that it has been perfectly assembled and that the power base is firmly attached to the lid.
15. If the ice cream or sorbet contain fresh ingredients, these must be consumed within one week. Ice cream tastes better cold.
16. If the ice cream or sorbet contain raw eggs, do not feed to children, pregnant women or the elderly.
17. Never place ingredients in the freezer for pre-chilling as in this way, the mixing paddle could become blocked before the ice cream has actually formed.
18. Only use the ice cream maker with the lid fitted.
19. Never operate the appliance when it is empty.
20. NEVER TOUCH MOVING PARTS.
21. Keep fingers, utensils, etc. at a safe distance from the removable container while the appliance is operating; this is to reduce the risk of damage to people or to the machine itself. NEVER USE SHARP OR METAL UTENSILS OR OTHER ITEMS INSIDE THE CONTAINER. These items can damage the ice cream maker. It is fine to use rubber or wooden utensils when the ice cream maker is switched off.

22. Never remove the power base while the ice cream is being made.
23. To extend the freezing function after finishing the ice cream making cycle, it is necessary to remove the power base immediately or risk shortening the useful life of the motor.
24. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
25. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
26. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
27. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
28. This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC directives.
29. 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.
30. 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.
31. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (FIG. 1)

A Appliance body	I Cooling LED
B Control panel	L Display
C Fixed container	M Mixing LED
D Removable container	N Timer button
E Mixing paddle	O Start / Stop button
F Lid	P Power button
G Cap for ingredient insertion opening	Q Graded goblet
H Power unit	R Ice cream scoop

BEFORE YOU MAKE ICE CREAM

WARNING: ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

- Wash all parts that will be coming into contact with the ice cream thoroughly before: fixed container (C), removable container (D), mixing paddle (E), lid (F), graded goblet (Q) and scoop (R).
- Prepare the ingredients for your recipe or one of the recipes in this booklet, mixing together well in a large container.

IMPORTANT: To guarantee the correct operation of the appliance, it is necessary to insert two dessert spoons (approx. 25-30 ml) of food-grade alcohol or other high-strength alcoholic drink between the fixed and removable baskets.

IMPORTANT: It is not necessary to chill the container in a freezer because this ice cream maker has an internal compressor that will chill the ingredients to make the ice cream.

APPLIANCE ASSEMBLY

WARNING: ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

IMPORTANT: Always use the ice cream maker upright and on a flat surface to get the best from the compressor.

- Insert the removable container (D) into the fixed one (C) inside the machine (Fig. 2).
- Place the mixing paddle (E) inside the removable container (D) (Fig. 3).
- Fit the lid (F) onto the appliance body, holding the mixing paddle (E) in the upright position in the centre of the lid and locking it in place by turning it clockwise so that the tabs on the power base slot into the openings on the lid (Fig. 4).
- Close the opening for inserting ingredients with the special cap (G) (Fig. 5).
- Fit the power unit (H) onto the lid (F) and make sure that the motor axle has been inserted properly into the hole on the top part of the mixing paddle (Fig. 6).

INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT: Before starting the ice cream maker, make sure that it has been perfectly assembled and the power unit has been firmly attached to the lid.

- Plug the appliance into a mains power socket. Press the power button (P) to supply power to the appliance; the display (L) will show "60.00" meaning that the default operating time is 60 minutes.
- Based on the recipe, press the Timer button (N) to set the operating time: press the button repeatedly until the required time (10, 20, 30, 40, 50, and 60 minutes) is shown on the display (L).
- Pour the previously prepared mixture in through the opening in the lid (F) (Fig. 6).

IMPORTANT: To avoid excessive volumes or waste, make sure that the ingredients never exceed 80% of the capacity of the removable container (D). Remember that ice cream increases in volume while it is being made.

- At this point, press the start button (O) to start up the appliance and it will start to prepare ice cream. At the same time, the mixing process will commence with the mixing paddle (E), together with the chilling process, via the internal compressor and both LEDs (I-M) will switch on.
- When the power button (P) is pressed during the ice cream making process, the appliance will immediately commence a countdown of three minutes, after which the machine will start up again; the chilling and mixing functions will start up together. If, while counting down, the power button (P) is pressed again, the mixing function will commence immediately while the chilling function will only commence after the countdown.

IMPORTANT: If there is a power blackout or the appliance is suddenly disconnected while making ice cream, there will be no automatic countdown function. We recommend starting the machine after 3 minutes, otherwise it will pass into compressor auto-protection mode.

- When the two processes have been completed and the ice cream is ready, the appliance will stop automatically and an acoustic warning will sound 10 times. The display (L) will read "00.00" to show the end of the countdown.

IMPORTANT: Never remove the power unit (H) while the ice cream is being made.

- Press the stop button (O) and unplug the appliance.
- Remove the power unit (H) and the lid (F), by turning it anticlockwise, and the removable container (D). Place the finished ice cream in another container, using the plastic scoop (R) (Fig. 7); never use a metal utensil, as this could scratch the removable container (D).
- If 10 minutes after the ice cream making process is complete and the acoustic signal has been heard 10 times, the appliance is not switched off using the stop button (O), the “extended chill function” will start automatically so as not to allow the ice cream to melt.

Extended chill function

The appliance starts this function (no mixing) for 10 minutes every 10 minutes for a total of 1 hour before returning to the initial state (power on but appliance not operating).

IMPORTANT: always unplug the appliance when serving the ice cream to prevent any risk of electric shock.

Adjustments while operating

- To stop operation, press the start/stop button (O) for 3 seconds or press the power button (P) once during the ice cream making process.
- While the appliance is operating, it is possible to extend operating times as required by pressing the Timer button (N) repeatedly; each time the button is pressed adds 10 minutes up to a maximum of 60 minutes. Time can only be increased, not decreased.

How to extend operation (after the ice cream has been made).

For a thicker ice cream, after the previously set time is over and the machine has stopped and returned to its original state, it is possible to add a time of 10, 20, 30, 40, 50, 60 minutes by pressing the Timer button (N) and then the start/stop button (O). This way, the appliance will start again for the required time and then stop and return to the extended chill function so that the ice cream does not melt.

CLEANING

WARNING: NEVER PLACE THE POWER BASE OF THE APPLIANCE, THE PLUG OR THE POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS. CLEAN BY WIPING WITH A DAMP CLOTH.

WARNING: ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

IMPORTANT: To extend the life of the ice cream maker, never wash any of its parts in the dishwasher.

Disassemble the appliance as described previously.

Wash the removable container (D), mixing paddle (E), lid (F), goblet (Q) and scoop (R) in warm soapy water. The dry thoroughly.

Clean the fixed container (C), power unit (H) and appliance body (A) with a damp sponge or cloth.

RECIPES

VANILLA ICE CREAM

For 10 portions (1/2 cup):

1 cup full milk

3/4 cup granulated sugar

2 cups cream

1/2 teaspoon pure vanilla extract to flavour

In a medium-sized container, mix the milk and sugar together with a handheld mixer or whisk, until the sugar has dissolved (about 1-2 minutes at low speed). Stir in the cream and vanilla. Switch on the appliance, pour the mix into the removable container (D) through the opening in the lid (F), then leave to mix for about 40 minutes.

Variations:

- Mint flavour: Add 1- 1.5 spoons of mint syrup in place of the vanilla.
- Mint choc chip: Add 100 g plain or semisweet chocolate chips to the mint flavour.
- Walnut: Melt 50 g unsalted butter in a pan. Add a cup of chopped walnuts and 1/4 teaspoon of salt. Cook over a medium-low heat until the nuts turn slightly brown. Drain off the butter, leave the walnuts to cool and add to the ice cream mix during the last 5 minutes.
- Biscuits and cream: Add 3/4 cup of vanilla or chocolate shortbread biscuits to the mix

SIMPLE CHOCOLATE ICE CREAM

For 10 portions (1/2 cup):

1 cup full milk

1/2 cup granulated sugar

240 g plain or semisweet chocolate chips

1.5 cups cream

1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the milk until it boils. Use a mixer with metal blade to finely chop the sugar and chocolate together. Add to the boiling milk, stir together until the mix is even and smooth, then place in a medium-sized container and leave to cool. Stir in the cream and vanilla extract. Switch on the appliance, pour the mix into the removable container (D) through the opening in the lid (F), then leave to mix for about 40 minutes.

Variations:

- Chocolate and almonds: Add 1/2 teaspoon of pure almond extract to the vanilla. Add 1/2-3/4 cups roasted ground almonds or chocolate covered almonds during the final 5-10 minutes of cooling.
- Biscuits and chocolate: Add 1/2 cup shortbread biscuits during the final 5 minutes of cooling.
- Chocolate and caramel: Add 1/2-1 cup of chopped soft caramel sweets during the final 5 minutes of cooling.

ICE CREAM WITH FRESH STRAWBERRIES

For 10 portions (1/2 cup):

250 g fresh ripe strawberries, washed and chopped into small pieces

1.5 spoons lemon juice

1 cup of sugar (separate)

1 cup full milk

2 cups cream

1 teaspoon pure vanilla extract

In a small container, place the strawberries, lemon juice and 1/3 cup of sugar. Stir together gently and leave the strawberries to marinade in the juice for 2 hours.

In a medium-sized container, mix the milk and sugar together with a handheld mixer or whisk, until the sugar has dissolved (about 1-2 minutes at low speed). Stir in the cream and vanilla. Blend the strawberries and add them to the mix. Switch on the appliance, pour the mix into the removable container (D) through the opening in the lid (F), then leave to mix for about 40 minutes.

Note: the ice cream will look very pale pink; for a deeper colour, add a few drops of red colouring.

Variations:

- The strawberries can be replaced with other fresh fruit or fruit in syrup (raspberries, blackberries, peaches, melon, pineapple, etc. ...)

FRESH LEMON SORBET

For 10 portions (1/2 cup):

2 cups sugar

2 cups water

1 cup freshly squeezed lemon juice

1 spoon finely chopped lemon rind (zest only)

Mix the sugar and water in a medium saucepan and bring to the boil over a medium-high heat. The lower the heat to a minimum without stirring until the sugar has dissolved (about 3-5 minutes). Leave to cool fully (this is the basic syrup, which can be made in larger quantities to have it ready for making fresh lemon sorbets; store in the refrigerator ready for use).

When the syrup has cooled, stir in the lemon juice and rind.

Switch on the appliance, pour the mix into the removable container (D) through the opening in the lid (F), then leave to mix for about 40 minutes.

Variations:

- Pink grapefruit sorbet: replace the lemon with 1-1.5 cups freshly squeezed pink grapefruit and replace the lemon zest with a spoon of finely grated grapefruit zest.
- Orange sorbet: replace the lemon with 1-1.5 cups freshly squeezed orange and replace the lemon zest with a spoon of finely grated orange zest.

CHOCOLATE YOGURT ICE CREAM***For 10 portions (1/2 cup):***

1 cup full milk

180 g. plain/milk chocolate chips, etc...

2 cups low-fat vanilla yogurt

1/4 cup sugar.

Put the milk and chocolate into a blender with metal blades and mix together until it is smooth (about 20-30 seconds). Add the yogurt and sugar and mix together for about 15 seconds. Switch on the appliance, pour the mix into the removable container (D) through the opening in the lid (F), then leave to mix for about 40 minutes.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
8. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
9. **NE JAMAIS PLONGER LE CORPS MOTEUR, LE CORPS DE L'APPAREIL, LA FICHE OU LE CORDON ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES; UTILISER UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.**
10. **MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.**
11. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
12. Ne jamais pendre l'appareil ni l'incliner au-delà de 45 degrés.
13. Positionner l'appareil à une distance d'au moins 8 cm des autres objets de façon à maintenir toujours une excellente dispersion de chaleur.
14. Avant de mettre la machine à glaces en marche, vérifier qu'elle soit parfaitement assemblée et que le corps moteur soit correctement fixé au couvercle.
15. Si la glace ou le sorbet contiennent des ingrédients frais, ils doivent être consommés dans la semaine qui suit leur préparation. La glace est meilleure quand elle est froide.
16. Si la glace ou le sorbet contiennent des œufs crus, éviter leur consommation de la part des enfants, des femmes enceintes et des personnes âgées.
17. Ne pas mettre les ingrédients au congélateur pour les pré-refroidir car, de cette façon, la pale à mélanger pourrait se bloquer avant que la glace ne se soit entièrement formée.
18. Utiliser toujours la machine à glace avec le couvercle monté.
19. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
20. **NE JAMAIS TOUCHER LES PARTIES EN MOUVEMENT.**
21. Garder les doigts, les outils, etc. loin du récipient amovible quand l'appareil est en marche, afin de réduire le risque de dommages aux personnes et à la machine. **NE PAS UTILISER D'OUTILS OU D'OBJETS TRANCHANTS OU METALLIQUES A L'INTERIEUR DU RECIPIENT.** Ces objets peuvent endommager la machine à glaces. Il est possible, par contre, d'utiliser des

- ustensiles en caoutchouc ou en bois quand la machine est arrêtée.
22. Ne jamais enlever le corps moteur pendant la préparation de la glace.
 23. Si on désire prolonger la fonction de congélation après avoir complété le cycle de production de la glace, il est nécessaire d'enlever immédiatement le corps moteur pour ne pas réduire la durée de vie de ce dernier.
 24. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
 25. N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
 26. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
 27. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
 28. Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC.
 29. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
 30. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
 31. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (FIG. 1)

A	Corps de l'appareil	I	Voyant lumineux refroidissement
B	Panneau de commandes	L	Afficheur
C	Récipient fixe	M	Voyant lumineux mélange
D	Récipient amovible	N	Poussoir Timer (Minuterie)
E	Pale à mélanger	O	Poussoir Marche / Arrêt
F	Couvercle	P	Poussoir Alimentation
G	Petit couvercle pour introduction des ingrédients	Q	Verre gradué
H	Corps moteur	R	Cuillère à glace

AVANT DE FAIRE LES GLACES

ATTENTION: MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.

- Avant d'utiliser la machine, laver soigneusement tous les composants qui entreront en contact avec la glace: le récipient fixe (C), le récipient amovible (D), la pale à mélanger (E), le couvercle (F), le verre (Q) et la cuillère (R).
- Préparer les ingrédients pour une recette personnelle ou pour celles reportées dans ce livret, en les incorporant correctement les uns aux autres à l'intérieur d'un grand récipient.

ATTENTION: Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il est nécessaire d'introduire entre le panier fixe et le panier amovible 2 cuillères à soupe (environ 25-30 ml) d'alcool alimentaire ou autre alcool alimentaire à haute gradation.

ATTENTION: Il n'est pas nécessaire de refroidir le récipient dans le congélateur car cette machine à glace possède un compresseur interne capable de refroidir les ingrédients pour obtenir effectivement la glace.

ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION: MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.

IMPORTANT: Placer toujours la machine à glaces en position verticale sur une surface plate afin d'obtenir les meilleures performances du compresseur.

- Installer le récipient amovible (D) à l'intérieur du récipient fixe (C) situé dans la machine (Fig. 2).
- Positionner la pale à mélanger (E) à l'intérieur du récipient amovible (D) (Fig. 3).
- Installer le couvercle (F) sur le corps de l'appareil, en maintenant la pale à mélanger (E) en position verticale au centre du couvercle puis le bloquer en le tournant vers la droite de façon à encastrent parfaitement les crans de référence situés sur le corps de l'appareil dans les fissures du couvercle (Fig. 4).
- Fermer l'ouverture pour l'introduction des ingrédients avec son couvercle (G) (Fig. 5).
- Installer et encastrent le corps moteur (H) sur le couvercle (F) et vérifier que l'axe du moteur soit bien introduit dans le trou situé sur la partie supérieure de la pale à mélanger (Fig. 6).

MODE D'EMPLOI

ATTENTION: Avant de faire démarrer la machine à glace, vérifier qu'elle soit parfaitement assemblée et que le corps moteur soit correctement bloqué sur le couvercle.

- Brancher la fiche électrique de l'appareil dans la prise de courant. Appuyer sur le poussoir d'alimentation (P) pour fournir l'électricité à l'appareil; l'afficheur (L) visualise "60.00" pour indiquer que le temps opérationnel par défaut est de 60 minutes.
- En fonction de la recette à préparer, appuyer sur le poussoir Timer (N) pour programmer la durée de fonctionnement: appuyer de façon répétée jusqu'à ce que le temps désiré (10, 20, 30, 40, 50, et 60 minutes) s'affiche sur l'afficheur (L).
- Verser le mélange d'ingrédients préparé précédemment à travers l'ouverture située sur le couvercle (F) (Fig. 6).

ATTENTION: Pour éviter un volume excessif ou le gaspillage, vérifier que les ingrédients ne dépassent pas 80% de la capacité du récipient amovible (D). Se rappeler que la glace augmente de volume lors de sa préparation.

- A ce point, appuyer sur le poussoir de démarrage (O) pour mettre l'appareil en marche et entamer la phase de préparation de la glace. Le processus de mélange démarre immédiatement, à travers le mouvement de la pale à mélanger (E), simultanément à celui de refroidissement, à travers le compresseur interne, et les deux voyants lumineux (I-M) s'allument.
- Si on appuie sur le poussoir d'alimentation (P) pendant le processus de production de la glace, l'appareil commence immédiatement et automatiquement un compte à rebours de 3 minutes, au terme duquel la machine repart à nouveau; les fonctions de refroidissement et de mélange démarrent de façon synchronisée. Si, pendant le compte à rebours, on appuie à nouveau sur le poussoir d'alimentation (P), la fonction de mélange démarre immédiatement alors que la fonction de refroidissement démarre seulement à la fin du compte à rebours.

ATTENTION: Si une coupure de courant se vérifie pendant la production de la glace ou si l'appareil est débranché à l'improviste de la prise de courant, il n'y aura aucune fonction de compte à rebours automatique. Nous conseillons de faire démarrer la machine après 3 minutes, autrement elle passera en modalité d'autoprotection du compresseur.

- Lorsque les deux processus sont terminés et que la glace est prête, l'appareil s'arrête automatiquement et émet un signal sonore 10 fois de suite. L'afficheur (L) visualise "00.00" pour indiquer la fin du compte à rebours.

ATTENTION: Ne jamais retirer le corps moteur (H) en cours de préparation de la glace.

- Appuyer sur le poussoir d'arrêt (O) et débrancher la fiche de la prise de courant.
- Extraire le corps moteur (H), le couvercle (F) en le tournant vers la gauche et le récipient amovible (D). Extraire la glace préparée en la mettant dans un autre récipient avec la cuillère en plastique (R) (Fig. 7); ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques pour ne pas rayer le récipient amovible (D).
- Si, dans les 10 minutes qui suivent la fin du processus de production de la glace et après le déclenchement des 10 bips sonores, l'appareil n'a pas été éteint à travers le poussoir d'arrêt (O), la "fonction prolongée de refroidissement" s'actionne automatiquement afin de ne pas décongeler la glace.

Fonction prolongée de refroidissement

L'appareil actionne cette fonction (sans mélange) pendant 10 minutes toutes les 10 minutes pendant une heure au total, puis revient à l'état initial (c'est-à-dire qu'elle est alimentée mais non opérationnelle).

ATTENTION: débrancher toujours la fiche de la prise de courant au moment de servir la glace pour éviter le risque d'électrocution.

Réglages pendant le fonctionnement

- Pour interrompre le fonctionnement, appuyer sur le poussoir marche/arrêt (O) pendant 3 secondes ou appuyer sur le poussoir d'alimentation (P) une seule fois pendant le processus de production de la glace.
- Pendant que l'appareil est en marche, il est possible de prolonger le temps de fonctionnement selon les exigences personnelles, en appuyant de façon répétée sur le poussoir Timer (N); chaque pression ajoute 10 minutes jusqu'à un maximum de 60 minutes. Le temps peut seulement être augmenté et il ne peut pas être diminué.

Comment prolonger le fonctionnement (après la fin de l'opération).

Si on désire obtenir une majeure consistance de la glace, quand le temps programmé est terminé et que la machine s'est arrêtée en revenant sur son état initial, il est possible de choisir à nouveau un temps de 10, 20, 30, 40, 50, 60 minutes en appuyant sur le poussoir Timer (N) puis sur celui de marche/arrêt (O). De cette façon, l'appareil redémarre à nouveau pendant le temps désiré et retournera sur la fonction prolongée de refroidissement, au moment de son arrêt, pour éviter que la glace ne se dégèle.

NETTOYAGE

ATTENTION: NE JAMAIS PLONGER LE CORPS MOTEUR, LE CORPS DE L'APPAREIL, LA FICHE OU LE CORDON ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES; UTILISER UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.

ATTENTION: MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.

ATTENTION: Pour prolonger la durée de vie de la machine à glaces, ne jamais laver ses composants au lave-vaisselle.

Démonter tous les composants de l'appareil, comme décrit précédemment.

Laver le récipient amovible (D), la pale à mélanger (E), le couvercle (F), le verre gradué (Q) et la cuillère (R) dans de l'eau tiède savonneuse. Essuyer parfaitement.

Nettoyer le récipient fixe (C), le corps moteur (H) et le corps de l'appareil (A) à l'aide d'une éponge humide ou avec un chiffon.

RECETTES

GLACE A LA VANILLE

Pour 10 portions de 1/2 tasse:

1 tasse de lait entier

3/4 de tasse de sucre granulé

2 tasses de crème fraîche

1/2 cuillère à café d'extrait de vanille pur pour conférer le goût de vanille

Dans un récipient de moyennes dimensions, utiliser un mixeur manuel ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre jusqu'à ce que le sucre se dissout, environ 1-2 minutes à petite vitesse. Ajouter, en mélangeant, la crème fraîche et l'extrait de vanille. Allumer l'appareil, verser le mélange dans le récipient amovible (D) à travers l'ouverture du couvercle (F) et laisser mélanger pendant environ 40 minutes.

Variations:

- Goût de menthe: A la place de la vanille, mettre de 1 à 1,5 cuillère à soupe de sirop de menthe.
- Goût menthe et chocolat: Ajouter au goût de menthe, 100 gr de chocolat amer ou semi-sucré en petits morceaux.
- Noix: Faire fondre 50 gr de beurre non salé dans une casserole. Ajouter une tasse de noix hachées finement et 1/4 de cuillère à café de sel. Faire cuire à feux moyen-doux jusqu'à ce que

les noix apparaissent dorées. Egoutter les noix du beurre, les laisser refroidir et les incorporer ensuite au reste de la recette 5 minutes avant la fin du mélange.

- Biscuits et crème: Ajouter 3/4 de tasse de biscuits sablés à la vanille ou au chocolat

GLACE SIMPLE AU CHOCOLAT

Pour 10 portions de 1/2 tasse:

1 tasse de lait entier

1/2 tasse de sucre granulé

240 gr de chocolat amer ou semi-sucré, fragmenté en petits morceaux

1,5 tasse de crème fraîche

1 cuillère à café d'extrait de vanille pur

Réchauffer le lait jusqu'à ébullition. A l'aide d'un mixeur muni d'une lame en métal, hacher le sucre avec le chocolat. Ajouter au lait bouillant, mélanger le tout pour obtenir une préparation homogène et lisse. Transférer la préparation dans un récipient de moyennes dimensions et laisser refroidir. Ajouter, en mélangeant, la crème fraîche et l'extrait de vanille. Allumer l'appareil, verser le mélange dans le récipient amovible (D) à travers l'ouverture du couvercle (F) et laisser mélanger pendant environ 40 minutes.

Variations:

- Chocolat et amandes : Ajouter 1/2 cuillère à café d'extrait d'amandes pur à la vanille. Ajouter, pendant les 5-10 dernières minutes de refroidissement, 1/2-3/4 de tasse d'amandes grillées hachées ou d'amandes recouvertes de chocolat.
- Biscuits et chocolat: Ajouter, au moment des 5 dernières minutes de refroidissement, 1/2 tasse de biscuits sablés.
- Chocolat et "mous": Ajouter, au moment des 5 dernières minutes de refroidissement, 1/2-1 tasse de bonbons "mous" hachés.

GLACE A LA FRAISE FRAICHE

Pour 10 portions de 1/2 tasse:

250 gr de fraises fraîches et mûres, bien lavées et coupées en petits morceaux

1,5 cuillère à soupe de jus de citron pressé

1 tasse de sucre, à part

1 tasse de lait entier

2 tasses de crème fraîche

1 cuillère à café d'extrait de vanille pur

Verser, dans un petit récipient, les fraises, le jus de citron et 1/3 de tasse de sucre. Laisser fondre délicatement en faisant macérer les fraises dans le jus pendant 2 heures.

Dans un récipient de taille moyenne, amalgamer le lait et le reste du sucre, à l'aide d'un batteur manuel ou d'un fouet pendant environ 1-2 minutes et à petite vitesse, jusqu'à dissolution totale du sucre. Ajouter, en mélangeant, la crème fraîche et la vanille. Mixer les fraises macérées et incorporer le tout à la préparation (même avec les petits morceaux) Allumer l'appareil, verser le mélange dans le récipient amovible (D) à travers l'ouverture du couvercle (F) et laisser mélanger pendant environ 40 minutes.

Note: la glace apparaît d'un rose très pâle, si on désire intensifier sa couleur, ajouter quelques gouttes de colorant rouge.

Variations:

- Il est possible de remplacer les fraises avec des autres fruits frais ou en sirop selon les goûts (framboises, mûres, pêches, melon, ananas, etc.).

SORBET FRAIS AU CITRON

Pour 10 portions de 1/2 tasse:

2 tasses de sucre

2 tasses d'eau

1 tasse de citron frais pressé

1 cuillère à soupe de peau de citron hachée finement (seulement la partie jaune)

Amalgamer le sucre et l'eau dans une casserole de moyennes dimensions et porter à ébullition à feu moyen-haut. Réduire ensuite le feu au minimum et faire cuire pendant 3-5 minutes jusqu'à ce que le sucre fonde entièrement. Faire refroidir complètement (il s'agit du sirop de base et on peut en préparer en grandes quantités pour en avoir toujours disponible quand on prépare un sorbet avec du citron frais : le conserver dans le réfrigérateur, prêt pour l'emploi). Quand le sirop ainsi obtenu s'est refroidi, ajouter le jus de citron et la peau; Faire fondre pour amalgamer.

Allumer l'appareil, verser le mélange dans le récipient amovible (D) à travers l'ouverture du couvercle (F) et laisser mélanger pendant environ 40 minutes.

Variations:

- Sorbet au pamplemousse rosé frais : remplacer le citron avec 1-1,5 tasse de pamplemousse rosé à peine pressé et remplacer la peau de citron avec 1 cuillère à soupe d'écorce de pamplemousse finement hachée.
- Sorbet à l'orange fraîche : remplacer le citron avec 1-1,5 tasse d'orange à peine pressée et remplacer la peau de citron avec 1 cuillère à soupe d'écorce d'orange finement hachée.

YAOURT GLACE AU CHOCOLAT

Pour 10 portions de 1/2 tasse:

1 tasse de lait entier

180 gr de morceaux de chocolat noir, au lait, etc.

2 tasses de yaourt allégé à la vanille

1/4 de tasse de sucre.

Mettre le lait et le chocolat dans un mixeur muni d'une pale métallique et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit amalgamée et lisse (environ 20-30 secondes). Ajouter le yaourt et le sucre, mélanger pendant environ 15 secondes jusqu'à ce que le tout soit homogène. Allumer l'appareil, verser le mélange dans le récipient amovible (D) à travers l'ouverture du couvercle (F) et laisser mélanger pendant environ 40 minutes.

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
8. Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
9. DEN MOTOR, DAS GERÄTEGEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. ZUR REINIGUNG NUR EIN FEUCHTES TUCH VERWENDEN.
10. AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
11. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
12. Das Gerät nicht aufhängen und nicht mehr als 45 Grad neigen.
13. Das Gerät in mindestens 8 cm Abstand von anderen Gegenständen aufstellen, so dass die Wärme jederzeit optimal abgestrahlt werden kann.
14. Bevor die Eismaschine in Betrieb gesetzt wird, sicher stellen, dass sie einwandfrei zusammengebaut wurde und dass der Motorblock fest auf dem Deckel aufsitzt.
15. Wenn das Eis oder das Sorbet frische Zutaten enthält, muss es innerhalb einer Woche verbraucht werden. Das Eis schmeckt besser, wenn es gut kalt ist.
16. Wenn das Eis oder das Sorbet rohes Ei enthält, sollte es nicht von Kindern, schwangeren Frauen und älteren Menschen verzehrt werden.
17. Die Zutaten nicht zum Vorkühlen in den Tiefkühlschrank legen, da dadurch der Mischer blockiert werden könnte, bevor das Eis tatsächlich fertig ist.
18. Die Eismaschine ausschließlich mit montiertem Deckel benutzen.
19. Das Gerät nicht leer laufen lassen.
20. DIE IN BEWEGUNG BEFINDLICHEN TEILE KEINESFALLS BERÜHREN.
21. Finger, Küchengerät usw. vom abnehmbaren Rührbehälter fern halten, solange das Gerät in Betrieb ist, um die Gefahr von Personen- und Maschinenschäden zu reduzieren. KÜCHENGERÄTE UND SCHARFKANTIGE ODER METALLISCHE GEGENSTÄNDE DÜRFEN NICHT IN DEN RÜHRBEHÄLTER EINGEFÜHRT WERDEN. Solche Gegenstände können die

Eismaschine schädigen. Stattdessen sollten Küchengeräte aus Gummi oder Holz verwendet werden, auch in diesem Fall jedoch nur bei abgeschaltetem Gerät.

22. Den Motorblock niemals während der Eiszubereitung entfernen.
23. Wenn die Gefrierfunktion nach Beendigung der Eisherstellung weiter fortgesetzt werden, muss jedoch sofort der Motorblock entfernt werden, da andernfalls dessen Standzeit beeinträchtigt wird.
24. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
25. Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
26. Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
27. Das Gerät ist **AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH** und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
28. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EC und EMC 2004/108/EC.
29. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
30. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
31. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (ABB. 1)

A Gerätegehäuse	I Kontrolllampe Kühlung
B Bedienfeld	L Display
C Fest eingebauter Behälter	M Kontrolllampe Rührfunktion
D Abnehmbarer Behälter	N Timer-Taste
E Mischflügel	O Start-/Stopptaste
F Deckel	P Einschalttaste Stromversorgung
G Einfüllstutzen für Zutaten	Q Messbecher
H Motorblock	R Eislöffel

VOR DER EISZUBEREITUNG

ACHTUNG: AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.

- Vor der Verwendung sind alle Einzelteile, die mit dem Eis in Berührung kommen gründlich zu reinigen: fest eingebauter Behälter (C), abnehmbarer Behälter (D), Mischflügel (E), Deckel (F), Becher (Q) und Eislöffel (R).

- Die Zutaten für ein eigenes oder eines der in diesem Heft abgedruckten Rezepte vorbereiten und in einem großen Behälter gründlich mischen.

ACHTUNG: Um den einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, müssen zwischen den fest eingebauten und den abnehmbaren Behälter 2 Esslöffel (ca. 25-30 ml) trinkbarer Alkohol oder ein anderes, hochprozentig alkoholhaltiges Getränk eingefüllt werden.

ACHTUNG: Der Behälter muss nicht im Tiefkühlschrank vorgekühlt werden, da diese Eismaschine mit einem eigenen Kompressor ausgestattet ist, der in der Lage ist, Ihre Zutaten zu gefrieren und ein ausgezeichnetes Eis herzustellen.

ZUSAMMENBAU DES GERÄTS

ACHTUNG: AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.

WICHTIG: Die Eismaschine immer in vertikaler Position auf eine ebene Fläche stellen, damit die optimale Leistung des Kompressors erzielt werden kann.

- Den abnehmbaren Behälter (D) in den fest in die Maschine eingebauten Behälter (C) einsetzen (Abb. 2).
- Den Mischflügel (E) in den abnehmbaren Behälter (D) einsetzen (Abb. 3).
- Den Deckel (F) auf dem Gerät aufsetzen. Dabei den Mischflügel (E) in vertikaler Stellung in der Mitte des Deckels halten. Den Deckel im Uhrzeigersinn festdrehen, bis die Nasen des Gerätegehäuse in die Schlitze des Deckels eingreifen (Abb. 4).
- Die Einfüllöffnung für die Zutaten mit dem zugehörigen Deckel (G) verschließen (Abb. 5).
- Den Motorblock (H) am Deckel (F) anbringen und sicher stellen, dass die Achse des Motors richtig in die Öffnung im oberen Teil des Mischflügels eingeführt ist (Abb. 6).

BETRIEBSANLEITUNG

ACHTUNG: Bevor die Eismaschine in Betrieb gesetzt wird, muss sichergestellt werden, dass sie richtig zusammgebaut wurde und der Motorblock am Deckel richtig fest sitzt.

- Den Stecker des Geräts in die Steckdose stecken. Die Einschalttaste der Stromversorgung (P) betätigen. Auf dem Display (L) erscheint die Anzeige "60.00", was bedeutet, dass die Default-Laufzeit auf 60 Minuten eingestellt ist.
- Je nach herzustellendem Rezept, mithilfe der Timer-Taste (N) die gewünschte Betriebsdauer einstellen: die Taste mehrmals betätigen, bis das Display (L) die gewünschte Zeit anzeigt (10, 20, 30, 40, 50 und 60 Minuten).
- Das vorbereitete Zutatengemisch durch die entsprechende Öffnung des Deckels (F) einfüllen (Abb. 6).

ACHTUNG: Um ein übermäßiges Volumen bzw. die Vergeudung von Zutaten zu vermeiden, darf 80% des Fassungsvermögens des abnehmbaren Behälters (D) nicht überschritten werden. Nicht vergessen, dass das Volumen des Eises während des Gefrierens zunimmt.

- Nun die Starttaste (O) betätigen, um das Gerät in Betrieb zu setzen, das somit die Eisherstellung beginnt. Dabei werden gleichzeitig die Mischfunktion durch Anlauf des Mischflügels (E), als auch die Kühlfunktion durch Einschalten des geräteeigenen Kompressors eingeleitet. Beide Kontrolllampen leuchten auf (I-M).

- Wird während der Eisherstellung die Stromversorgungstaste (P) betätigt, startet das Gerät automatisch sofort einen 3minütigen Timer, bei dessen Ablauf die Maschine wieder startet. Die Start der Misch- und Kühlfunktion ist synchronisiert. Wenn während der Laufzeit des Timers nochmals die Stromversorgungstaste (P) gedrückt wird, startet die Mischfunktion sofort, während die Kühlung erst nach Ablauf des Timers wieder eingeschaltet wird.

ACHTUNG: Für den Fall, dass während der Eisherstellung ein Stromausfall auftritt oder der Gerätestecker aus der Steckdose gezogen wird, ist kein automatischer Timer vorgesehen. Es empfiehlt sich, die Maschine nach 3 Minuten wieder einzuschalten, da andernfalls der Kompressor seine eigene Schutzfunktion aktiviert.

- Wenn die beiden Prozesse beendet sind und das Eis fertig ist, bleibt das Gerät automatisch stehen und gibt 10 Tonsignale ab. Das Display (L) zeigt "00.00" an, was bedeutet, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

ACHTUNG: Den Motorblock (H) keinesfalls während der Eisherstellung entfernen.

- Die Stopptaste (O) betätigen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Motorblock (H), den Deckel (F) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn, und den abnehmbaren Behälter (D) entfernen. Das fertige Eis mithilfe des mitgelieferten Kunststoff-Eislöffels (R) in einen anderen Behälter füllen (Abb. 7). Keine Metallgegenstände verwenden, um das Zerkratzen des abnehmbaren Behälters (D) zu vermeiden.
- Sofern das Gerät 10 Minuten nach Fertigstellung des Eises und 10maligem Tonsignal nicht anhand der Stopptaste (O) abgeschaltet wurde, wird automatisch die „verlängerte Kühlfunktion“ aktiviert, um zu vermeiden, dass das Eis weich wird.

Verlängerte Kühlfunktion

Das Gerät schaltet diese Funktion (d.h. ohne Rühren) eine Stunde lang alle 10 Minuten 10 Minuten ein und kehrt dann in den Anfangszustand zurück (d.h. mit Strom versorgt, aber nicht in Betrieb).

ACHTUNG: Beim Servieren des Eises immer den Stecker aus der Steckdose ziehen, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.

Einstellungen während des Betriebs

- Zur Unterbrechung des Betriebs ist die Start-/Stopptaste (O) 3 Sekunden lang oder die Stromversorgungstaste (P) während der Eisherstellung einmalig zu betätigen.
- Während das Gerät in Betrieb ist, kann die Betriebsdauer durch mehrmaliges Betätigen der Timer-Taste (N) nach Bedarf verlängert werden. Mit jedem Druck der Timer-Taste wird die Laufzeit um 10 Minuten erhöht, bis ein Maximum von 60 Minuten erreicht ist. Die Laufzeit kann nur erhöht, aber nicht verringert werden.

Verlängerung der Betriebsdauer (nach Beendigung der Eisherstellung).

Wenn ein festeres Eis gewünscht wird, kann nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit und nachdem die Maschine zum Stillstand gekommen und wieder in den Anfangszustand zurückgekehrt ist, eine weitere Zeit von 10, 20, 30, 40, 50 oder 60 Minuten eingestellt werden. Dazu ist die Timer-Taste (N) und danach die Start-/Stopptaste (O) zu betätigen. Auf diese Weise läuft das Gerät für die Dauer der eingestellten Zeit weiter, bleibt dann wieder stehen und bleibt in der Funktion „Verlängertes Kühlen“, um das Weichwerden des Eises zu vermeiden.

REINIGUNG

ACHTUNG: DEN MOTOR, DAS GERÄTEGEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. ZUR REINIGUNG NUR EIN FEUCHTES TUCH VERWENDEN.

ACHTUNG: AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.

ACHTUNG: Die Teile der Eismaschine nicht in der Spülmaschine reinigen, da sich dadurch deren Standzeit reduziert.

Das Gerät vollständig auseinander nehmen, wie vorstehend beschrieben.

Den abnehmbaren Behälter (D), den Mischflügel (E), den Deckel (F), den Messbecher (Q) und den Eislöffel (R) in lauwarmem Wasser mit Spülmittel reinigen und perfekt trocknen.

Den fest eingebauten Behälter (C), den Motorblock (H) und das Gerät selbst (A) mit einem feuchten Schwamm oder Tuch reinigen.

REZEPTE

VANILLE-EIS

Für 10 Portionen zu je 1/2 Tasse:

1 Tasse Vollmilch

3/4 Tasse raffinierten Zucker

2 Tassen Sahne

1/2 Teelöffel reinen Vanille-Extrakt

Ein einem mittelgroßen Behälter mit einem Handrührgerät oder einem Schneebesen Milch und Zucker mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, d.h. etwa 1-2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit.

Unter Rühren die Sahne und den Vanille-Extrakt zugeben. Das Gerät einschalten, das Gemisch durch die Öffnung des Deckels (F) in den abnehmbaren Behälter (D) gießen und etwa 40 Minuten rühren lassen.

Abwandlungen:

- Pfefferminz-Eis: anstelle der Vanille 1 bis 1,5 Esslöffel Pfefferminz-Sirup zugeben.
- Pfefferminz-Eis mit Schokolade: Zum Pfefferminz-Eis 100 g zerkleinerte Bitter- oder Halbbitterschokolade hinzufügen.
- Nusseis: 50 g ungesalzene Butter in einen Topf geben. Eine Tasse gehackte Nüsse und ¼ Teelöffel Salz zugeben. Bei mittlerer Flamme braten, bis die Nüsse leicht knusprig sind. Die Butter von den Nüssen abtropfen lassen. Abkühlen lassen und in den letzten 5 Minuten zur Eismischung geben.
- Kekseis: 3/4 Tasse zerkleinerte Mürbteig-Kekse zum Vanille- oder Schokoladeeis geben.

EINFACHES SCHOKOLADEEIS***Für 10 Portionen zu je 1/2 Tasse:***

1 Tasse Vollmilch

1/2 Tasse raffinierter Zucker

240 g zerkleinerte Bitter- oder Halbbitterschokolade

1,5 Tassen Sahne

1 Teelöffel reinen Vanille-Extrakt

Die Milch zum Kochen bringen. Mit einem Mixer mit Metallmesser den Zucker zusammen mit der Schokolade fein hacken. Die kochende Milch zufügen und das Ganze glattrühren. Diese Creme in einen mittelgroßen Behälter geben und abkühlen lassen. Unter Rühren die Sahne und den Vanille-Extrakt zugeben. Das Gerät einschalten, das Gemisch durch die Öffnung des Deckels (F) in den abnehmbaren Behälter (D) gießen und etwa 40 Minuten rühren lassen.

Abwandlungen:

- Schokoladeeis mit Mandeln: 1/2 Teelöffel reinen Mandelextrakt zur Vanille geben. Während der letzten 5-10 Minuten des Gefriervorgangs 1/2-3/4 Tasse geröstete und gehackte oder mit Schokolade überzogene Mandeln zugeben.
- Kekseis mit Schokolade: während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs 1/2 Tasse zerkleinerter Mürbteig-Kekse zugeben.
- Schokoladeeis mit Karamell: während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs 1/2-1 Tasse gehackter Karamellbonbons zugeben.

EIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN***Für 10 Portionen zu je 1/2 Tasse:***

250 g frische, reife, sorgfältig gewaschene und in kleine Stückchen geschnittene Erdbeeren

1,5 Esslöffel frisch gepressten Zitronensaft

1 Tasse Zucker, getrennt

1 Tasse Vollmilch

2 Tassen Sahne

1 Teelöffel reinen Vanille-Extrakt

In einem kleinen Behälter vorsichtig die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und 1/3 Tasse Zucker mischen und die Erdbeeren 2 Stunden Saft ziehen lassen.

In einem mittelgroßen Behälter mit einem Handrührgerät oder einem Schneebesen bei niedriger Geschwindigkeit Milch und Zucker 2-3 Minuten verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Unter Rühren die Sahne und die Vanille zugeben. Die gezogenen Erdbeeren pürieren und sowohl das Püree als auch die Fruchtstücken zur Mischung geben. Das Gerät einschalten, das Gemisch durch die Öffnung des Deckels (F) in den abnehmbaren Behälter (D) gießen und etwa 40 Minuten rühren lassen.

Hinweis: das Eis wird blassrosa. Wenn eine lebhaftere Farbe gewünscht wird, einige Tropfen Lebensmittelfarbe zugeben, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.

Abwandlungen:

- Die Erdbeeren können nach Belieben durch andere frische oder eingemachte Früchte ersetzt werden (Himbeeren, Brombeeren, Pfirsiche, Melonen, Ananas usw.).

FRISCHES ZITRONENSORBET***Für 10 Portionen zu je 1/2 Tasse:***

2 Tassen Zucker

2 Tassen Wasser

1 Tasse frisch gepresster Zitronensaft

1 Esslöffel fein gehackte Zitronenschale (nur die gelbe Außenhaut)

In einem mittelgroßen Topf Zucker und Wasser vermischen und auf mittlerer Flamme zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und 3-5 Minuten rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vollständig abkühlen lassen (dies ist der Grund-Sirup, der auch in größeren Mengen hergestellt werden kann, um ihn zur Herstellung von frischem Zitronensorbet vorrätig zu haben. Kühl aufbewahren).

Wenn der Sirup erkaltet ist, den Zitronensaft und die Zitronenschale zufügen und verrühren.

Das Gerät einschalten, das Gemisch durch die Öffnung des Deckels (F) in den abnehmbaren Behälter (D) gießen und etwa 40 Minuten rühren lassen.

Abwandlungen:

- Sorbet von frischen rosa Pampelmusen: den Zitronensaft durch 1-1,5 Tassen frisch gepressten rosa Pampelmusensaft und die Zitronenschale durch fein gehackte Pampelmusenschale ersetzen.
- Frisches Orangen-Sorbet: den Zitronensaft durch 1-1,5 Tassen frisch gepressten Orangensaft und die Zitronenschale durch 1 Esslöffel fein gehackte Orangenschale ersetzen.

JOGHURT-EIS MIT SCHOKOLADE***Für 10 Portionen zu je 1/2 Tasse:***

1 Tasse Vollmilch

180 g zerkleinerte Bitter-, Milch- oder sonstige Schokolade

2 Tassen Vanille-Joghurt mit niedrigem Fettgehalt

1/4 Tasse Zucker

Milch und Schokolade in einem Mixer mit Metallmesser geben und 20-30 Sekunden laufen lassen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Den Joghurt und den Zucker zugeben und das Ganze etwa 15 Sekunden lang glattrühren. Das Gerät einschalten, das Gemisch durch die Öffnung des Deckels (F) in den abnehmbaren Behälter (D) gießen und etwa 40 Minuten rühren lassen.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad.
8. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
9. NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO MOTOR, EL CUERPO DEL APARATO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
10. INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
11. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
12. No colgar nunca el aparato ni inclinarlo más de 45 grados.
13. Colocar el aparato a por lo menos 8 cm de distancia de otros objetos para que haya siempre una óptima dispersión de calor.
14. Antes de poner en marcha la máquina para el helado asegurarse de que esté perfectamente ensamblada y que el cuerpo motor esté bien enganchado en la tapa.
15. Si el helado o el sorbete contienen ingredientes frescos, se tienen que consumir antes de una semana. El helado es más gustoso cuando está frío.
16. Si el helado o el sorbete contienen huevos crudos, evitar que lo consuman los niños, mujeres embarazadas y ancianos.
17. No poner los ingredientes en el congelador pra pre-enfriarlos porque de esta manera la pala mezcladora se podría bloquear antes de que el helado se haya efectivamente formado.
18. Utilizar la máquina para helado siempre con la tapa montada.
19. No poner en marcha el aparato vacío.
20. NO TOCAR NUNCA LAS PARTES EN MOVIMIENTO.
21. Mantener los dedos, los utensilios, etc., a distancia del recipiente desmontable, mientras el aparato esté en marcha, con el fin de reducir el riesgo de daños a personas y a la misma máquina. LOS UTENSILIOS O LOS OBJETOS CORTANTES Y DE METAL NO SE TIENEN QUE UTILIZAR DENTRO DEL RECIPIENTE. Dichos objetos pueden perjudicar a la máquina

del helado. Se pueden, sin embargo, utilizar utensilios de goma o de madera cuando la máquina esté apagada.

22. No quitar nunca el cuerpo motor durante la preparación del helado.
23. En el caso que se quisiera prolongar la función de congelación después de haber completado el ciclo de producción del helado, es necesario quitar inmediatamente el cuerpo motor, por el contrario se acorta la vida del mismo motor.
24. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
25. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
26. Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.
27. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
28. Este aparato cumple la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC.
29. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
30. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
31. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (FIG. 1)

A	Cuerpo del aparato	I	Luz indicadora enfriamiento
B	Panel de mandos	L	Pantalla electrónica
C	Recipiente fijo	M	Luz indicadora del mezclado
D	Recipiente desmontable	N	Botón Temporizador
E	Pala mezcladora	O	Botón puesta en marcha / Detención
F	Tapa	P	Botón alimentación
G	Tapa orificio para introducir los ingredientes	Q	Vaso graduado
H	Cuerpo motor	R	Cuchara para recoger el helado

ANTES DE HACER EL HELADO

ATENCIÓN: INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

- Antes del uso hay que lavar bien todos los componentes que entrarán en contacto con el helado: el recipiente fijo (C), aquél desmontable (D), la pala mezcladora (E), la tapa (F), el vaso (Q) y la cuchara (R).
- Preparar los ingredientes para una receta propia o para aquellas contenidas en el manual, mezclándolos bien en un recipiente adecuado grande.

ATENCIÓN: Para garantizar el funcionamiento correcto del aparato hay que introducir entre la cesta fija y la extraíble 2 cucharadas (aproximadamente 25-30 ml) de alcohol alimentario u otro alcohólico alimentario de alta graduación.

ATENCIÓN: No es necesario enfriar el recipiente dentro del congelador porque esta máquina posee un compresor interno capaz de enfriar vuestros ingredientes y obtener el helado.

MONTAJE DEL APARATO

ATENCIÓN: INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

IMPORTANTE: Colocar siempre la máquina del helado en posición vertical sobre una superficie plana para hacer que el compresor suministre el mejor efecto.

- Acoplar el recipiente desmontable (D) dentro al recipiente fijo (C) en el interior de la máquina (Fig. 2).
- Colocar la pala mezcladora (E) dentro del recipiente desmontable (D) (Fig. 3).
- Instalar la tapa (F) en el cuerpo del aparato, manteniendo la pala mezcladora (E) correctamente en posición vertical al centro de la tapa, y bloquearla girándola en sentido de las agujas del reloj para que se encastran perfectamente las pestañas de referencia que hay en el cuerpo del aparato en las ranuras que hay en la misma tapa (Fig. 4).
- Cerrar el orificio por donde se introducen los ingredientes con la correspondiente tapa (G) (Fig. 5).
- Montar encastrando el cuerpo motor (H) en la tapa (F) y asegurarse de que el eje del motor esté bien acoplado dentro del orificio que hay en la parte superior de la pala mezcladora (Fig. 6).

INSTRUCCIONES PARA EL USO

ATENCIÓN: Antes de poner en marcha la máquina del helado asegurarse de que esté perfectamente ensamblada y que el cuerpo motor esté fuertemente enganchado en la tapa.

- Conectar el enchufe eléctrico del aparato a la toma de corriente. Apretar el botón de alimentación (P) para dar electricidad al aparato; en la pantalla electrónica (L) aparecerá "60.00" que indica que el tiempo operativo por defecto es de 60 minutos.
- Según la receta por efectuar, presionar el pulsador Timer (N) para ajustar la duración del funcionamiento: presionar repetidamente hasta que el tiempo deseado (10, 20, 30, 40, 50, y 60 minutos) aparezca en la pantalla electrónica (L).
- Echar la mezcla de ingredientes preparada precedentemente a través del orificio situado en la tapa (F) (Fig. 6).

ATENCIÓN: Para evitar un volumen excesivo o desperdiciar materia asegurarse de que los ingredientes no superen nunca el 80% de la capacidad del recipiente desmontable (D). Recordar que el

helado aumenta de volumen mientras se está formando.

- Entonces, apretar el botón de puesta en marcha (O) para poner en funcionamiento el aparato que empezará la preparación del helado. Enseguida se ponen en marcha contemporáneamente ya sea el procedimiento de mezclado, mediante la correspondiente pala mezcladora (E), que el de enfriamiento mediante el compresor interno y se encenderán ambas luces indicadoras (I-M).
- Si se aprieta el botón de alimentación (P) durante el procedimiento de producción helado, el aparato empieza enseguida automáticamente una cuenta atrás de 3 minutos acabada la cual, la máquina vuelve a iniciar de nuevo; las funciones de enfriamiento y mezclado empiezan sincronizadas. Si durante la cuenta atrás se aprieta de nuevo el botón de alimentación (P), la función de mezclado empieza inmediatamente mientras que la función de enfriamiento empieza sólo al final de la cuenta atrás.

ATENCIÓN: Si durante la producción del helado se verifica un black out o el aparato se desconecta improvisadamente de la toma eléctrica, no habrá ninguna función de cuenta atrás automática. Sugerimos poner en marcha la máquina después de 3 minutos por el contrario pasará al modo de auto-protección compresor.

- Cuando los dos procesos hayan acabado y el helado esté listo, el aparato se detiene automáticamente y emite un sonido que se repite 10 veces. La pantalla electrónica (L) muestra "00.00" para indicar el final de la cuenta atrás.

ATENCIÓN: No quitar nunca el cuerpo motor (H) durante la preparación del helado.

- Apretar el botón de detención (O) y desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Extraer el cuerpo motor (H), la tapa (F) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y el recipiente desmontable (D). Sacar el helado terminado metiéndolo en otro recipiente con la ayuda de la correspondiente cuchara de plástico (R) (Fig. 7); no usar nunca utensilios de metal para no rayar el recipiente desmontable (D).
- Si, después de 10 minutos a partir de la conclusión del proceso de producción del helado y de haber oído un sonido acústico 10 veces, el aparato no se ha apagado trámite el correspondiente botón de detención (O), entonces se pone en marcha automáticamente la "función prolongada de enfriamiento" con la finalidad de no dejar descongelar el helado.

Función prolongada de enfriamiento

El aparato pone en marcha esta función (es decir, no mezcla) durante 10 minutos cada 10 minutos por un total de 1 hora y después vuelve al estado inicial (es decir, alimentada pero no operativa).

ATENCIÓN: desconectar siempre el enchufe de la toma de corriente cuando se sirve el helado con el fin de evitar el riesgo de electrocución.

Regulaciones durante el funcionamiento

- Para interrumpir el funcionamiento apretar el botón puesta en marcha/detención (O) durante 3 segundos o apretar el botón de alimentación (P) sólo una vez durante el proceso de producción del helado.
- Mientras el aparato está en funcionamiento, se puede prolongar el tiempo de operatividad, según las propias exigencias, apretando repetidamente el botón Timer (N); cada presión añade 10 minutos hasta que se alcanza el máximo de 60 minutos. El tiempo se puede sólo aumentar, no disminuir.

Cómo prolongar el funcionamiento (después de que la operación haya acabado).

Si se desea una consistencia de helado más fuerte, después de que el tiempo ajustado precedentemente haya acabado y la máquina se haya detenido volviendo a su estado inicial, se puede elegir de nuevo un tiempo de 10, 20, 30, 40, 50, 60 minutos apretando el botón Timer (N) y después de nuevo el de puesta en marcha/detención (O). De esta manera el aparato se reiniciará de nuevo durante el tiempo deseado y de nuevo se detendrá para después volver a la función prolongada de enfriamiento para no dejar que el helado se descongele.

LIMPIEZA

ATENCIÓN: NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO MOTOR, EL CUERPO DEL APARATO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.

ATENCIÓN: INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

ATENCIÓN: Para prolongar la vida de la máquina para hacer helado no hay que lavar sus varias partes en el lavavajillas.

Desmontar el aparato en cada uno de sus componentes como se ha descrito precedentemente.

Lavar el contenedor desmontable (D), la pala mezcladora (E), la tapa (F), el vaso (Q) y la cuchara (R) en agua templada con jabón. Después secar perfectamente. Limpiar el recipiente fijo (C), el cuerpo motor (H) y el cuerpo del aparato (A) con una esponja húmeda o con un trapo.

RECETAS

HELADO DE VAINILLA

Para 10 porciones de 1/2 taza:

1 taza de leche entera

3/4 de taza de azúcar

2 tazas de nata

1/2 cucharadita de extracto de vainilla pura para dar el sabor

En un recipiente mediano usar un mezclador manual o un mezclador de varillas para mezclar leche y azúcar hasta que el azúcar se disuelva, aproximadamente 1-2 minutos a baja velocidad. Añadir, mezclando, la nata y el sabor vainilla. Encender el aparato, echar la mezcla dentro del recipiente desmontable (D) a través del correspondiente orificio en la tapa (F) y dejar mezclar durante aproximadamente 40 minutos.

Variaciones:

- Sabor de menta: en lugar de vainilla poner de 1 a 1,5 cucharadas de jarabe de menta.
- Sabor menta y chocolate: añadir al sabor menta 100 gr de chocolate amargo o semidulce a trocitos.
- Nuez: Derretir 50 gr de mantequilla sin sal en una cazuela. Añadir una taza de nueces picadas y 1/4 cucharadita de sal. Cocer a fuego medio bajo hasta que las nueces se tuesten un poco. Escurrir el burro de las nueces, dejarlas enfriar y añadir las al resto durante los últimos 5 minutos.
- Galletas y crema: Añadir 3/4 de taza de galletas frollini (de pasta brisée) de vainilla o chocolate

HELADO DE CHOCOLATE SENCILLO

Para 10 porciones de 1/2 taza:

1 taza de leche entera

1/2 taza de azúcar

240 gr de chocolate amargo o semidulce, fragmentado en trocitos

1,5 taza de nata

1 cucharadita de extracto de vainilla pura

Calentar la leche hasta que hierva. Usando un mixer con cuchilla de metal triturar el azúcar con el chocolate. Añadir la leche hirviendo, mezclar todo hasta que quede homogéneo y liso. Transferir el compuesto a un recipiente mediano y dejarlo enfriar. Añadir, mezclando, la nata y el extracto con sabor de vainilla. Encender el aparato, echar la mezcla dentro del recipiente desmontable (D) a través del correspondiente orificio en la tapa (F) y dejar que se mezcle durante aproximadamente 40 minutos.

Variaciones:

- Chocolate y almendras: Añadir 1/2 cucharadita de tè de extracto puro de almendras a la vainilla. Añadir 1/2-3/4 de taza de almendras tostadas picadas o de almendras recubiertas con chocolate durante los últimos 5-10 minutos de enfriamiento.
- Galletas y chocolate: Añadir 1/2 taza de galletas frollini (pasta brisée) durante los últimos 5 minutos de enfriamiento.
- Chocolate y "muh": Añadir 1/2-1 taza de caramelos "muh" picados durante los últimos 5 minutos de enfriamiento.

HELADO CON FRESAS FRESCAS

Para 10 porciones de 1/2 taza:

250 gr de fresas frescas y maduras, bien limpias y cortadas en pequeños trocitos

1,5 cucharadas de zumo de limón exprimido

1 taza de azúcar, a parte

1 taza de leche entera

2 tazas de nata

1 cucharadita de extracto de vainilla pura

Poner, en un contenedor pequeño, las fresas, el zumo de limón y 1/3 de taza de azúcar, templar delicadamente y dejar que las fresas se maceren en el zumo durante 2 horas.

En un recipiente medio usar una batidora manual o un batidor de varillas para mezclar la leche y el azúcar hasta que el azúcar quede disuelto durante aproximadamente 1-2 minutos a velocidad baja. Echar dentro, mezclando, la nata y la vainilla. Batir las fresas maceradas y añadir ya sea el batido que los trozos de compuesto. Encender el aparato, echar la mezcla dentro del recipiente desmontable (D) a través del correspondiente orificio en la tapa (F) y dejar mezclar durante aproximadamente 40 minutos.

Nota: el helado tendrá un aspecto rosa muy pálido, si se desea hacerlo más rosa añadir unas gotas de colorante rojo hasta obtener el color deseado.

Variaciones:

- Se pueden sustituir las fresas con otras frutas frescas o en almíbar como más guste (frambuesas, moras, melocotones, melón, piña, etc.).

SORBETE FRESCO DE LIMÓN***Para 10 porciones de 1/2 taza:***

2 tazas de azúcar

2 tazas de agua

1 taza de limón fresco exprimido

1 cucharada de corteza de limón picada muy fina (sólo la parte amarilla)

Mezclar el azúcar y el agua en una cazuela mediana y hervir con la llama medio-alta. Reducir el calor al mínimo sin diluir hasta que el azúcar quede disuelto durante aproximadamente 3-5 minutos. Dejar enfriar completamente (éste es el jarabe básico y se puede hacer en grandes cantidades para tenerlo ya preparado cuando hagamos un sorbete con el limón fresco; mantenerlo refrigerado listo para usar).

Cuando el jarabe obtenido de esta manera se haya enfriado añadir el zumo de limón y la corteza; diluir para amalgamar.

Encender el aparato, echar la mezcla dentro del recipiente desmontable (D) a través del correspondiente orificio en la tapa (F) y dejar que se mezcle durante aproximadamente 40 minutos.

Variaciones:

- Sorbete de pomelo rosa fresco: sustituir el limón con 1-1,5 tazas de pomelo rosa recién exprimido y sustituir la corteza de limón con 1 cucharada de corteza de pomelo rosa picada fina.
- Sorbete de naranja fresco: sustituir el limón con 1-1,5 tazas naranja recién exprimida y sustituir la corteza de limón con 1 cucharada de corteza de naranja picada fina.

YOGURT HELADO DE CHOCOLATE***Para 10 porciones de 1/2 taza:***

1 taza de leche entera

180 gr de trocitos de chocolate negro, de leche, etc.

2 tazas de yogurt de vainilla con poca grasa

1/4 de taza de azúcar.

Poner la leche y el chocolate en un batidor con pala metálica y mezclar hasta que el compuesto resulte amalgamado y liso durante 20-30 segundos. Añadir el yogurt y el azúcar, amalgamar hasta que todo quede homogéneo durante aproximadamente 15 segundos. Encender el aparato, echar la mezcla dentro del recipiente desmontable (D) a través del correspondiente orificio en la tapa (F) y dejar mezclar durante aproximadamente 40 minutos.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7. Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança.
8. É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
9. **NÃO MERGULHE O CORPO DO MOTOR, O CORPO DA MÁQUINA, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS. PARA A LIMPEZA DESSAS PARTES, PASSE UM PANO HÚMIDO.**
10. **MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.**
11. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
12. Não pendure nem incline a máquina mais de 45 graus.
13. Coloque a máquina pelo menos a 8 cm de distância de outros objectos de maneira a deixar sair o calor.
14. Antes de ligar a máquina, verifique se todas as peças estão bem montadas e se a tampa do corpo do motor está bem fechada.
15. Se o gelado ou sorbet tiverem ingredientes frescos, consuma-os dentro de uma semana.
16. Se o gelado ou sorbet levarem ovos frescos (crus), evite o consumo por parte de crianças, grávidas ou idosos.
17. Não é preciso pré-refrigerar os ingredientes da receita, caso contrário a pá misturadora pode parar de misturar antes de formar o gelado.
18. Utilize a máquina sempre com a tampa montada.
19. Não faça a máquina funcionar em vazio.
20. **NÃO TOQUE NAS PARTES EM MOVIMENTOS.**
21. Mantenha os dedos e os utensílios de cozinha afastados do cesto enquanto o aparelho estiver a funcionar de maneira a reduzir riscos a pessoas e à máquina. **NÃO UTILIZE UTENSÍLIOS OU OBJECTOS CORTANTES E DE METAL**, podem danificar a máquina. Utilize utensílios de borracha ou de madeira, sempre com a máquina desligada.
22. Não retire o corpo do motor enquanto a máquina estiver a preparar o gelado.
23. No caso de desejar activar a função de prolongamento da refrigeração no fim do ciclo de preparo, retire imediatamente o corpo do motor para não danificá-lo e reduzir o seu tempo de vida.

24. Para retirar a ficha da tomada, segure directamente na ficha e nunca a puxe pelo cabo.
25. Não use o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
26. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
27. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
28. Este aparelho está em conformidade com a directiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
29. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
30. Caso decida descartar o aparelho como lixo, recomendamos que o deixe inoperante cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que torne inócuas as partes do aparelho que possam representar perigo, especialmente para as crianças que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
31. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DA MÁQUINA (FIG. 1)

A	Corpo da máquina	I	Luz avisadora de refrigeração
B	Painel de comando	L	Display
C	Cesto fixo	M	Luz avisadora de mistura
D	Cesto amovível	N	Tecla Temporizador
E	Pá misturadora	O	Tecla Ligar/Desligar
F	Tampa	P	Tecla Alimentação eléctrica
G	Tampa com abertura para a introdução dos ingredientes	Q	Jarro graduado
H	Corpo do motor	R	Colher de gelados

ANTES DE UTILIZAR A MÁQUINA

ATENÇÃO: MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.

- Antes de utilizar a máquina, lave bem todas as peças que entram em contacto com o gelado: o cesto fixo (C), o cesto amovível (D), a pá misturadora (E), as tampas (F e G), o jarro graduado (Q) e a colher de gelados (R).
- Prepare os ingredientes da receita, indicada ou outra qualquer, misturando tudo numa taça grande.

ATENÇÃO: Para garantir o correto funcionamento do aparelho, é necessário inserir entre o cesto fixo e o cesto amovível 2 colheres de sopa (cerca de 25-30 ml) de álcool alimentar ou outro alcoólico alimentar de alta graduação.

ATENÇÃO: Não é preciso pré-refrigerar os ingredientes. Esta máquina está equipada com compressor (congelador) interno que arrefece os ingredientes.

MONTAGEM DA MÁQUINA

ATENÇÃO: MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.

IMPORTANTE: Apoie a máquina na posição vertical sobre uma superfície plana de maneira a otimizar o desempenho do compressor.

- Monte o cesto amovível (D) no cesto fixo (C) como indicado na Fig. 2.
- Monte a pá misturadora (E) no cesto amovível, como indicado na Fig. 3.
- Feche a tampa (F), verificando se a pá (E) permanece na vertical e centrada, e rode a tampa no sentido horário para encaixá-la perfeitamente no corpo da máquina, como indicado na Fig. 4.
- Feche a tampa com a abertura de introdução dos ingredientes (G), como indicado na Fig. 5.
- Encaixe o corpo do motor (H) na tampa (F) e verifique se o eixo do motor está bem encaixado no furo presente na parte de cima da pá (Fig. 6).

MODO DE UTILIZAÇÃO

ATENÇÃO: Antes de ligar a máquina, verifique se todas as peças estão bem montadas e se o corpo do motor está bem encaixado na tampa.

- Insira a ficha na tomada de corrente eléctrica. Carregue na tecla de alimentação (P) para fornecer electricidade à máquina; o display (L) exibirá “60.00”, que indica o tempo operacional predefinido (60 minutos).
- Com base na receita, carregue na tecla Temporizador (N) para programar o tempo de duração do funcionamento: carregue várias vezes até o tempo desejado (10, 20, 30, 40, 50, e 60 minutos) aparecer no display (L).
- Coloque os ingredientes já misturados no cesto pela abertura da tampa (F) (Fig. 6).

ATENÇÃO: Para evitar um volume excessivo ou um desperdício de ingredientes, não encha mais de 80% da capacidade do cesto (D). Lembre-se de que gelado aumenta de volume à medida que se solidifica.

- Agora, carregue na tecla de ligação (O) para accionar a máquina. As luzes (I-M) acendem-se para indicar que as pás (E) começaram a misturar e o compressor interno a arrefecer os ingredientes.
- Se a tecla de alimentação (P) for desligada/ligada durante a produção do gelado, a máquina faz automaticamente uma contagem regressiva de 3 minutos e depois retoma a produção; as funções de arrefecimento e mistura começam de modo sincronizado. Se, durante a contagem regressiva, for premida novamente a tecla de alimentação (P), a função de mistura é imediatamente retomada, já a função de arrefecimento só reparte no fim da contagem regressiva.

ATENÇÃO: Se durante a produção do gelado, houver uma falha de energia ou mesmo apagão, a máquina desliga-se automaticamente sem fazer nenhuma contagem regressiva. Convém esperar 3 minutos antes de voltar a ligar a máquina, caso contrário ela passa para o modo de autoprotecção do compressor.

- Quando os dois processos (mistura e refrigeração) terminarem, o gelado está pronto. A máquina pára automaticamente e emite um sinal acústico (bip) 10 vezes. O display (L) exhibe “00.00” para indicar o fim da contagem regressiva.

ATENÇÃO: Não retire o corpo do motor (H) durante a preparação do gelado.

- Carregue na tecla de desligar (O) e retire a ficha da tomada.

- Retire o corpo do motor (H) da tampa (F), rodando-o no sentido anti-horário, depois retire o cesto amovível (D). Transfira o gelado para uma taça com a ajuda da colher de borracha (R) (Fig. 7); não utilize colher de metal para não riscar o cesto (D).
- Se depois de ter feito o gelado, a máquina não emitir o bip de sinalização de fim de ciclo, quer dizer que não foi premida a tecla de desligar (O), então a máquina activa automaticamente a “função de prolongamento da refrigeração” para o gelado não derreter.

Função de prolongamento da refrigeração

A máquina activa esta função (só frio, sem mistura) a cada 10 minutos até a um total de 1 hora; depois retorna ao seu estado inicial (ligada à alimentação, mas não accionada).

ATENÇÃO: retire sempre a ficha da tomada antes de servir o gelado para evitar o risco de electrocussão.

Regulações durante o ciclo de preparo

- Para interromper o funcionamento durante o ciclo de preparo do gelado, prima a tecla de ligar/desligar (O) por 3 segundos ou prima a tecla de alimentação eléctrica (P) uma vez.
- Com a máquina em funcionamento, é possível aumentar o tempo de preparo, carregando na tecla Temporizador (N); cada pressão da tecla aumenta 10 minutos até a um máximo de 60 minutos. Com essa tecla, o tempo só poder ser aumentado, nunca diminuído.

Aumento do tempo de preparo (só no fim do ciclo)

Para um gelado mais consistente, no fim do ciclo de preparo predefinido e depois que a máquina retornou ao estado inicial, é possível aumentar o tempo do ciclo de 10, 20, 30, 40, 50, 60 minutos, carregando na tecla Temporizador (N) e depois na tecla de ligar (O). Feito isso, a máquina volta a funcionar pelo tempo reconfigurado e depois de parar, activa a função de prolongamento da refrigeração para o gelado não derreter.

LIMPEZA

ATENÇÃO: NÃO MERGULHE O CORPO DO MOTOR, O CORPO DA MÁQUINA, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS. PARA A LIMPEZA DESSAS PARTES, PASSE UM PANO HÚMIDO.

ATENÇÃO: MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.

ATENÇÃO: Para prolongar o tempo de vida da máquina, não lave os componentes na lava-loiça. Desmonte a máquina como descrito acima.

Lave o cesto amovível (D), a pá (E), as tampas (F e G), o jarro (Q) e a colher (R) com água morna e detergente neutro e enxugue bem.

Limpe o cesto fixo (C), o corpo do motor (H) e o corpo da máquina (A) com uma esponja ou pano húmido.

RECEITAS

GELADO DE BAUNILHA

Para 10 porções de 1/2 taça:

1 chávena de leite gordo

3/4 de chávena de açúcar granulado

2 chávenas de natas

1/2 colherzinha de extracto puro de baunilha (para dar sabor).

Numa taça ou no liquidificador, bata o leite e o açúcar até dissolver o açúcar (1-2 minutos). Junte, sem parar de bater, as natas e a baunilha. Ligue a máquina, verta o batido no cesto (D) pela abertura da tampa (F) e misture cerca de 40 minutos.

Pode variar com outros ingredientes:

- Gelado de hortelã: no lugar da baunilha, junte 1/1,5 colher de xarope de hortelã.
- Gelado de chocolate e hortelã: junte ao gelado de hortelã, 100 gr. de chocolate preto amargo ou meio amargo cortado em pequenos pedaços.
- Gelado de nozes: derreta 50 gr.de manteiga sem sal. Junte uma chávena de nozes picadas e 1/4 colherzinha de sal. Leve a lume brando até dourar um pouco as nozes. Escorra as nozes, deixe arrefecer e junte ao resto dos ingredientes nos últimos 5 minutos do ciclo.
- Gelado de biscoito/bolacha: junte 3/4 de chávenas de biscoito amanteigado sabor baunilha ou chocolate.

GELADO DE CHOCOLATE SIMPLES

Para 10 porções de 1/2 taça:

1 chávena de leite gordo

1/2 chávena de açúcar granulado

240 gr de chocolate preto amargo/meio amargo em pedaços

1,5 chávenas de natas

1 colherzinha de extracto puro de baunilha

Aqueça o leite até ao ponto de fervura. Numa taça ou no liquidificador coloque o açúcar e o chocolate e misture. Junte o leite quente e bata bem até ficar um batido liso e homogéneo. Deixe arrefecer. Junte, sem parar de bater, as natas e o extracto de baunilha. Ligue a máquina, verta o batido no cesto (D) pela abertura da tampa (F) e misture cerca de 40 minutos.

Pode variar com outros ingredientes:

- Gelado de chocolate com amêndoas: Junte 1/2 colherzinha de chá de extracto puro de amêndoa à baunilha. Junte 1/2-3/4 de chávenas de amêndoas picadas torradas ou de amêndoas cobertas de chocolate nos últimos 5-10 minutos do ciclo.
- Gelado de chocolate com biscoito/bolacha: Junte 1/2 chávena de biscoito amanteigado picado nos últimos 5 minutos do ciclo.
- Gelado de chocolate e doce de leite: Junte 1/2-1 chávena de doce de leite em pedaços (pode ser rebuçado de doce de leite picado) nos últimos 5 minutos do ciclo.

GELADO DE MORANGO (FRESCO)

Para 10 porções de 1/2 taça:

250 gr. de morangos frescos e maduros, bem limpos e em pedaços

1,5 colheres de sumo de limão

1 chávena de açúcar

1 chávena de leite gordo

2 chávenas de natas

1 colherzinha de extracto puro de baunilha

Coloque numa taça o morango, o sumo de limão e 1/3 de chávena de açúcar; misture delicadamente e deixe repousar 2 horas até o morango amolecer no sumo.

Em outra taça (ou no liquidificador), bata o leite e o açúcar até dissolver o açúcar (1-2 minutos).

Junte, sem parar de bater, as natas e a baunilha. Junte o morango com o sumo e bata. Ligue a máquina, verta o batido no cesto (D) pela abertura da tampa (F) e misture cerca de 40 minutos.

Nota: nessa receita o gelado fica cor-de-rosa pálido; se preferir mais escuro, pode juntar algumas gotas de corante vermelho.

Pode variar com outros ingredientes:

- No lugar do morango, experimente outra fruta fresca ou em lata (framboesa, amora, pêssigo, melão, ananás, etc...).

SORBET DE LIMÃO

Para 10 porções de 1/2 chávena:

2 chávenas de açúcar

2 chávenas de água

1 chávena de sumo de limão acabado de fazer

1 colher de raspa de limão ralada (só a parte amarela/verde)

Coloque o açúcar e a água num tacho e leve ao lume médio até levantar fervura. Baixe o lume e deixe mais 3-5-minutos até dissolver bem o açúcar. Deixe arrefecer (esse xarope é a base da receita e pode ser feito em grandes quantidades para ter sempre pronto no frigorífico).

Quando o xarope estiver frio, junto o sumo de limão e a raspa ralada; misture bem.

Ligue a máquina, deite a mistura no cesto (D) pela abertura da tampa (F) e misture cerca de 40 minutos.

Pode variar com outros ingredientes:

- Sorbet de toranja: no lugar do limão, prepare 1-1,5 chávenas de sumo de toranja acabado de fazer e 1 colher de raspa de toranja ralada bem fino.
- Sorbet de laranja: no lugar do limão, prepare 1-1,5 chávenas de sumo de laranja acabado de fazer e 1 colher de raspa de laranja ralada bem fino.

IOGURTE GELADO DE CHOCOLATE***Para 10 porções de 1/2 taça:***

1 chávena de leite gordo

180 gr. de chocolate picado: preto, de leite, etc...

2 chávenas de iogurte de baunilha (de preferência, magro)

1/4 chávena de açúcar

Bata o leite e o chocolate (no liquidificador ou com varinha) até o batido ficar liso e homogéneo (cerca de 20-30 segundos. Junte o iogurte e o açúcar e bata 15 segundos. Ligue a máquina, verta o batido no cesto (D) pela abertura da tampa (F) e misture cerca de 40 minutos.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische en mentale capaciteiten. De gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruikshandleiding niet hebben gelezen moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
8. U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
9. DE MOTORBASIS, DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER EN HET ELEKTRICITEITSNOER NIET ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN. GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN.
10. OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.
11. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
12. Het apparaat nooit ophangen of meer dan 45 graden hellen.
13. Plaats het apparaat altijd op een afstand van meer dan 8 cm van andere voorwerpen zodat de warmte goed afgestoten kan worden.
14. Voordat de ijsmachine in werking wordt gezet, controleer of ze goed samengesteld is en dat de motorbasis goed vast is gezet op de deksel.
15. Als het ijs of de sorbets verse ingrediënten bevatten, moet het binnen één week geconsumeert worden. Het ijs is lekkerder als het koud is.
16. Als het ijs of de sorbets rauwe eieren bevatten mag het niet geconsumeert worden door kinderen, zwangere vrouwen en bejaarden.
17. De ingrediënten niet in de vriezer zetten om ze van te voren af te koelen omdat anders de mengspatel kan blokkeren voordat het ijs klaar is.
18. Gebruik de ijsmachine altijd met gemonteerde deksel.
19. Laat het apparaat niet leeg werken.
20. NOOIT DE BEWEGENDE ONDERDELEN AANRAKEN.
21. Om risico's op schade aan personen en aan de machine te verminderen, houdt de vingers, de gereedschappen, enz., op afstand van het afneembare reservoir terwijl het apparaat in werking

staat. DE GEREEDSCHAPPEN OF DE SCHERPE EN METALEN VOORWERPEN MOGEN NIET GEBRUIKT WORDEN BINNENIN HET RESERVOIR. Deze voorwerpen kunnen de ijsmachine beschadigen. Wel mogen gereedschappen in rubber of hout gebruikt worden maar alleen als de ijsmachine uit staat.

22. Nooit de motorbasis verwijderen tijdens de bereiding van het ijs.
23. Als u de vriesfunctie wilt verlengen nadat de ijsproductie klaar is moet de motorbasis onmiddellijk verwijderd worden omdat anders de levensduur van de motor verkort wordt.
24. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
25. Gebruik het apparaat niet als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een in de buurt liggend Geautoriseerd Assistentie Centrum.
26. Als de voedingskabel beschadigd is moet ze worden vervangen door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of in ieder geval door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschikt zodat ieder risico wordt voorkomen.
27. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
28. Dit apparaat is in overeenkomst met de normen 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
29. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
30. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
31. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (FIG. 1)

A	Basis van het apparaat	I	Verklipper afkoelen
B	Bedieningpaneel	L	Display
C	Vast reservoir	M	Verklipper mengen
D	Afneembaar reservoir	N	Knop Timer
E	Mengspatel	O	Knop Start / Stop
F	Deksel	P	Knop voeding
G	Deksel tje opening invoeren ingrediënten	Q	Maatbeker
H	Motorbasis	R	Scheplepel voor ijs

VOORDAT HET IJS GEMAAKT WORDT

LET OP: OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.

- Voor het gebruik, reinig goed alle onderdelen die in contact komen met het ijs: het vaste reservoir (C), afneembaar reservoir (D), de mengspatel (E), de deksel (F), de beker (Q) en de lepel (R).
- Bereid de ingrediënten voor van een eigen recept of één van de recepten in deze folder, meng ze goed in een speciale grote kom.

LET OP: Om de correcte functie van het apparaat te garanderen moet tussen de vaste mand en de uittrekbare mand 2 eetlepels (circa 25-30 ml) alcohol voor etenswaren met hoge gradatie gegoten worden.

LET OP: Het reservoir hoeft niet afgekoeld te worden in de vriezer omdat deze ijsmachine een interne compressor heeft die in staat is uw ingrediënten af te koelen en echt ijs te maken.

SAMENSTELLEN VAN HET APPARAAT

LET OP: OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.

BELANGRIJK: Zet de ijsmachine altijd in verticale positie op een egaal oppervlakte om ervoor te zorgen dat de compressor het beste resultaat kan leveren.

- Zet het afneembare reservoir (D) in het vaste reservoir (C) in de ijsmachine (Fig. 2).
- Plaats de mengspatel (E) in het afneembare reservoir (D) (Fig. 3).
- Zet de deksel (F) op de basis van het apparaat terwijl de mengspatel (E) in perfecte verticale positie blijft staan, en blokkeer de deksel door hem tegen de klok in te draaien zodat de referentiestreepjes op de basis van het apparaat perfect aansluiten op de gleuven van de deksel zelf (Fig. 4).
- Sluit de opening voor het invoeren van de ingrediënten met het speciale dekseltje (G) (Fig. 5).
- Monteer de motorbasis (H) vast op de deksel (F) en controleer dat de motoras goed in de opening is gestoken aan de onderkant van de mengspatel (Fig. 6).

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

LET OP: Voordat de ijsmachine in werking wordt gezet controleer of de motorbasis goed vast is gezet op de deksel.

- Verbind de stroomstekker van het apparaat aan een stopcontact. Druk op de knop voor de voeding (P) om elektriciteit aan het apparaat te leveren; op het display (L) verschijnt "60.00" die aangeeft dat de defaulttijd van de werking 60 minuten bedraagt.
- Op basis van het recept dat gemaakt wordt, druk op de knop (N) om de duur van de werking in te stellen: Druk een aantal keren op de knop totdat de gewenste tijd (10, 20, 30, 40, 50, en 60 minuten) op het display wordt weergegeven (L).
- Giet het mengsel van de vooraf bereide ingrediënten door de speciale opening op de deksel (F) (Fig. 6).

LET OP: Om te voorkomen dat er teveel mengsel (D) wordt gebruikt om het verlies hiervan te voorkomen zorg ervoor dat de ingrediënten het afneembare reservoir nooit meer dan voor 80% vullen. Houdt er rekening mee dat bij de bereiding het volume van het ijs groter wordt.

- Op dit moment druk op de startknop (O) om het apparaat in werking te zetten dat start met de bereiding van het ijs. Onmiddellijk start ook het mengproces met de speciale mengspatel (E) en het afkoelingsproces met de interne compressor en beide verklikkers gaan aan (I-M).
- Als u tijdens het ijsproductieproces op de knop voor de voeding (P) drukt begint het apparaat automatisch een aftelfase van ongeveer 3 minuten. Na deze fase start de machine opnieuw; de functies van het afkoelen en het mengen beginnen gelijktijdig. Als tijdens de aftelfase opnieuw op de knop voor de voeding (P) wordt gedrukt start de mengfunctie onmiddellijk terwijl de afkoelfunctie pas na het verloop van de aftelfase start.

LET OP: Als zich tijdens de ijsproductie een stroomonderbreking voordoet of als plotseling de stekker van het apparaat uit het stopcontact wordt getrokken wordt de automatische aftelfase niet uitgevoerd. Het wordt aangeraden om de machine na 3 minuten weer te starten omdat ze anders overgaat in de zelfbeschermingsmodaliteit van de compressor.

- Als de twee processen zijn beëindigd en het ijs klaar is, stopt het apparaat automatisch en laat 10 keer een geluidssignaal horen. Op het display (L) verschijnt "00.00" dat het einde van de aftelfase aangeeft.

LET OP: Nooit de motorbasis (H) verwijderen tijdens de ijsbereiding.

- Druk op de knop stop (O) en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de motorbasis (H), de deksel (F), door hem tegen klok in te draaien, en het afneembare reservoir (D). Verwijder het ijs dat klaar is en stop het in een ander reservoir met de speciale plastic lepel (R) (Fig. 7); gebruik nooit metalen gereedschappen om het afneembare reservoir om het afneembare reservoir (D) niet te beschadigen.
- Als er 10 minuten zijn verlopen vanaf het moment dat het ijsproductieproces is beëindigd en het geluidssignaal 10 keer heeft geluid, en het apparaat niet uitgezet met de speciale stopknop (O), gaat automatisch de "functie verlengen koelproces" aan om te voorkomen dat het ijs smelt.

Functie verlengen koelproces

Het apparaat zet deze functie in werking (d.w.z. mengt niet), 10 minuten iedere 10 minuten voor de totale tijd van 1 uur en keert vervolgens terug naar de beginfase (d.w.z. gevoed maar niet in werking).

LET OP: Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het ijs geserveert wordt om stroomschokken te voorkomen.

Regelen tijdens de werking

- Voor het onderbreken van de werking, druk 3 secondes op de knop start/ stop (O) of druk één keer op de knop voor de voeding (P) tijdens het ijsproductieproces.
- Terwijl het apparaat in werking staat is het mogelijk om de werktijd naar wens te verlengen door herhaaldelijk op de knop Timer (N) te drukken; iedere druk op de knop verlengt het proces met 10 minuten totdat de maximale tijd van 60 minuten wordt bereikt. De tijd kan alleen verlengt worden maar niet kan niet worden vermindert.

Verlengen van de werktijd (nadat de werking is beëindigt).

Als u dikker ijs wilt maken nadat de vooraf ingestelde tijd is beëindigd en de machine is gestopt en is teruggekeert naar de beginfase, is het mogelijk een nieuw tijd in te stellen van 10, 20, 30, 40, 50, 60 minuten door op de knop Timer (N) te drukken en vervolgens nogmaals op de knop start/ stop (O). Op deze manier start het apparaat opnieuw voor de gewenste tijd en stopt vervolgens weer om naar de functie verlengen koelproces te gaan om het ijs niet te laten smelten.

REINIGEN

LET OP: DE MOTORBASIS, DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER EN HET ELEKTRICITEITSNOER NIET ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN. GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN.

LET OP: OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.

LET OP: Om de levensduur van de ijsmachine te verlengen reinig de onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Haal alle onderdelen van het apparaat uit elkaar zoals vooraf wordt beschreven.

Reinige het afneembare reservoir (D), de mengspatel (E), de deksel (F), de beker (Q) en de lepel (R) in lauw water en zeep. Droog vervolgens alles goed af.

Reinig het vaste reservoir (C), de motorbasis (H) en de basis van het apparaat (A) con met een vochtige spons of een doek.

RECEPTEN

VANILLEIJS

Voor 10 porties van 1/2 beker:

1 kopje volle melk

3/4 kopje korrelsuiker

2 kopjes room

1/2 lepeltje pure vanilleextract voor de smaak

In een middelgrote kom, met een handmixer of een garde de melk en de suiker mengen totdat de suiker is opgelost, ongeveer 1-2 minuten op lage snelheid. Al mengend de room en de vanille toevoegen. Zet het apparaat aan, giet het mengsel in het afneembare reservoir (D) door de speciale pening op de deksel (F) en laat het ongeveer 40 minuten mengen.

Variaties:

- Mintsmaak: In de plaats van vanille gebruik 1 tot 1,5 lepel mintsiroop.
- Mint en chocoladesmaak: Voeg aan de mintsmaak 100 gr. Bittere of halfzoete verbrokkelde chocola toe.
- Nootjes: Smelt 50 gr. Niet gezouten boter in een braadpan. Voeg een kopje fijngemalen nootjes en 1/4 lepeltje zout toe. Laat het op lage temperatuur koken totdat de nootjes iets bruinbakken. Laat de boter van de nootjes afleken, laat ze afkoelen en voeg ze toe aan de rest tijdens de laatste 5 minuten.
- Koekjes en crème: Voeg 3/4 kopje vanille of chocolade zandkoekjes toe

EENVOUDIG CHOCOLADEIJS***Voor 10 porties van 1/2 beker:***

- 1 kopje volle melk
- 1/2 korrelsuiker
- 240 gr bittere of halfzoete chocolade, in stukjes
- 1,5 koèpje room
- 1 lepeltje puur vanilleextract

Laat de melk koken. Gebruik een mixer met een metalen mes voor het fijnhakken van de suiker en de chocola. Voeg de kokende melk toe en meng alles totdat het mengsel homogeen wordt. Giet het mengsel in een middelgrote kom en laat het afkoelen. Voeg al mengend de room en het vanilleextract toe. Zet het apparaat aan, giet het mengsel in het afneembare reservoir (D) door de speciale opening op de deksel (F) en laat het ongeveer 40 minuten mengen.

Variaties:

- Chocola en amandelen: Voeg 1/2 theelepeltje puur mandelextract toe aan de vanille. Voeg 1/2-3/4 kopjes fijngemalen geroosterde amandelen toe of amandelen bedekt met chocola tijdens de laatste 5-10 minuten van het koelproces.
- koekjes en chocola: Voeg 1/2 kopje zandkoekjes toe tijdens de laatste 5 minuten van het koelproces.
- Chocola e "muh": Voeg 1/2-1 kopje fijngemalen "muh" snoepjes toe tijdens de laatste 5-10 minuten van het koelproces.

IJS MET VERSE AARDBEIEN***Voor 10 porties van 1/2 beker:***

- 250 gr. Verse en rijpe aardbeien, goed schoongemaakt en in kleine stukjes gesneden
- 1,5 lepeltje geperst citroensap
- 1 kopje suiker, apart
- 1 kopje volle melk
- 2 kopje room
- 1 lepeltje puur vanilleextract

In een klein kommetje de aardbeien, het citroensap en 1/3 kopje suiker stoppen, zacht doorroeren en laat de aardbeien 2 uur inweken.

In een middelgrote kom, met een handmixer of een garde de melk en de suiker mengen totdat de suiker is opgelost, ongeveer 1-2 minuten op lage snelheid. Al mengend de room en de vanille toevoegen. Mix de geweekte aardbeien en voeg het mengsel en de stukjes aardbeien toe. Zet het apparaat aan, giet het mengsel in het afneembare reservoir (D) door de speciale opening op de deksel (F) en laat het ongeveer 40 minuten mengen.

Opmerking: het ijs wordt heel licht roze, als u het meer roze wilt maken voeg enkele druppels rode kleurstof toe totdat de gewenste kleur wordt bereikt.

Variaties:

- De aardbeien kunnen vervagen worden met ander vers fruit of siroop naar wens (frambozen, bramen, perzikken, meloen, ananas, enz...).

VERSE CITROENSORBET**Voor 10 porties van 1/2 beker:**

2 kopjes suiker

2 kopjes water

1 kopje vers geperste citroen

1 lepeltje fijngemalen citroenschil (alleen het gele gedeeltje)

Meng de suiker en het water in een middelgrote braadpan en breng het water aan de kook op gemiddeld hoog vuur. Verlaag de temperatuur tot het minimum zonder het water af te koelen totdat de suiker oplost gedurende ongeveer 3-5 minuten. Laat het helemaal afkoelen (dit is de basissiroop die ook in grote hoeveelheid gemaakt kan worden om het altijd klaar te hebben voor het maken van een sorbet met verse citroen; hoeft het ingevroren, klaar voor gebruik).

Als de verkregen siroop is afgekoeld voeg het citroensap en de citroenschil toe; oplossen en mengen. Zet het apparaat aan, giet het mengsel in het afneembare reservoir (D) door de speciale pening op de deksel (F) en laat het ongeveer 40 minuten mengen.

Variaties:

- Verse roze grapefruit sorbet: vervang de citroen met 1-1,5 kopje vers geperst roze grapefruitsap en vervang de citroenschil met 1 lepeltje fijngemalen grapefruitschil.
- Verse sinassappelsorbet: vervang de citroen met 1-1,5 kopje vers sinasappelsap di arancia en vervang de citroenschil met 1 lepeltje fijngemalen sinassappelschil.

CHOCOLADEIJSYOGHURT**Voor 10 porties van 1/2 beker:**

1 kopje volle melk

180 gr. Stukjes pure chocola, melkchocola, enz...

2 kopje vanilleyoghurt met weinig vet

1/4 kopje suiker.

Stop de melk en de chokola in een blender met een metalen mes en meng het tot 20-30 secondes totdat het alles is samengemengd en egaal is. Voeg de yoghurt en de suiker toe, als fijnmengen totdat het homogeen is voor ongeveer 15 secondes. Zet het apparaat aan, giet het mengsel in het afneembare reservoir (D) door de speciale pening op de deksel (F) en laat het ongeveer 40 minuten mengen.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
6. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από πρόσωπα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Οι χρήστες που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
8. Είναι αναγκαία η επιτήρηση των παιδιών για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
9. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΜΗΧΑΝΗΣ, ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
10. ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.
11. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
12. Μην κρεμάτε ποτέ τη συσκευή ούτε να της δίνετε κλίση πάνω από 45 μοίρες.
13. Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 8 εκ. από άλλα αντικείμενα ώστε να υπάρχει πάντα μια ιδανική διάχυση της θερμότητας.
14. Πριν θέσετε σε λειτουργία την παγωτομηχανή, βεβαιωθείτε ότι έχει συναρμολογηθεί τέλεια και ότι το σώμα κινητήρα είναι σταθερά συνδεδεμένο στο καπάκι.
15. Αν το παγωτό ή η γρανίτα περιέχουν φρέσκα συστατικά, πρέπει να καταναλωθούν μέσα σε μια εβδομάδα. Το παγωτό είναι πιο γευστικό όταν είναι κρύο.
16. Αν το παγωτό ή η γρανίτα περιέχουν ωμά αυγά, αποφύγετε την κατανάλωση από τα παιδιά, εγκύους γυναίκες και ηλικιωμένους.
17. Μη βάζετε τα υλικά στον καταψύκτη για να τα προψύξετε γιατί με αυτόν τον τρόπο το ππερύγιο ανάμειξης μπορεί να μπλοκαριστεί πριν προλάβει να σχηματιστεί κανονικά το παγωτό.
18. Χρησιμοποιείτε την παγωτομηχανή πάντα με το καπάκι συναρμολογημένο.
19. Μην θέτετε σε λειτουργία την συσκευή άδεια.
20. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΜΕΡΗ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ.
21. Κρατήστε δάχτυλα, κουζινικά εργαλεία, κλπ σε απόσταση από το αποσπώσιμο δοχείο κατά τη λειτουργία, προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί ο κίνδυνος προσωπικών βλαβών και ζημιών στη

μηχανή. ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΤΑ ΑΙΧΜΗΡΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ. Τα παραπάνω αντικείμενα μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στην παγωτομηχανή. Μπορούν, αντίθετα, να χρησιμοποιηθούν εργαλεία από πλαστικό ή ξύλο όταν η παγωτομηχανή είναι σβηστή.

22. Μην αποσπάσετε ποτέ το σώμα κινητήρα κατά την παρασκευή του παγωτού.
23. Στην περίπτωση που θέλετε να επιμηκύνετε τη λειτουργία ψύξης, αφού έχετε ολοκληρώσει τον κύκλο παραγωγής παγωτού, πρέπει να αφαιρέσετε αμέσως το σώμα κινητήρα, διαφορετικά μειώνεται η ζωή του ίδιου του κινητήρα.
24. Για την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
25. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετε την στο πίο κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
26. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
27. Η συσκευή έχει επισημανθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
28. Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με την οδηγία 2006/95/EC και EMC 2004/108/EC.
29. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
30. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
31. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΕΙΚ. 1)

- | | |
|---|---------------------------------------|
| A Σώμα της συσκευής | L Οθόνη |
| B Πάνελ εντολών | M Ενδεικτική λυχνία ανάμειξης |
| C Σταθερό δοχείο | N Πλήκτρο Χρονοδιακόπτη |
| D Αποσπώσιμο δοχείο | O Πλήκτρο Εκκίνησης / Παύσης |
| E Πτερύγιο ανάμειξης | P Πλήκτρο τροφοδοσίας |
| F Καπάκι | Q Διαβαθμισμένο Ποτήρι |
| G Μικρό καπάκι οπής εισαγωγής υλικών | R Κουτάλι περισυλλογής παγωτού |
| H Σώμα κινητήρα | |
| I Ενδεικτική λυχνία ψύξης | |

ΠΡΙΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΕΤΕ ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.

- Πριν τη χρήση, πλύνετε καλά όλα τα μέρη που θα έλθουν σε επαφή με το παγωτό: το σταθερό δοχείο (C), το αποσπάσιμο δοχείο (D), το πτερύγιο ανάμειξης (E), το καπάκι (F), το ποτήρι (Q), και το κουτάλι (R).
- Ετοιμάστε τα υλικά για τη δική σας συνταγή, ή για εκείνες που υπάρχουν στο παρόν φυλλάδιο, αναμειγνύοντάς τα καλά σε ένα κατάλληλο μεγάλο δοχείο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να εγγυηθείτε τη σωστή λειτουργία της συσκευής, πρέπει να βάλετε μεταξύ του σταθερού και του αποσπάσιμου δοχείου 2 κουτάλια σούπας (περίπου 25-30 ml) καθαρό οινόπνευμα ή άλλο οινοπνευματώδες υψηλής περιεκτικότητας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Δεν είναι αναγκαίο να ψύξετε το δοχείο μέσα στον καταψύκτη γιατί αυτή η παγωτομηχανή διαθέτει έναν εσωτερικό συμπιεστή σε βαθμό να ψύξει τα υλικά σας και να παρασκευάσετε όντως το παγωτό.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Τοποθετήστε πάντα την παγωτομηχανή σε κάθετη θέση σε μια επίπεδη επιφάνεια, ώστε ο συμπιεστής να προσδώσει το καλύτερο αποτέλεσμα.

- Τοποθετήστε το αποσπάσιμο δοχείο (D) μέσα στο σταθερό δοχείο (C), στο εσωτερικό της μηχανής (Εικ. 2).
- Τοποθετήστε το πτερύγιο ανάμειξης (E) στο εσωτερικό του αποσπάσιμου δοχείου (D) (Εικ. 3).
- Βάλτε το καπάκι (F) στο σώμα της συσκευής, κρατώντας το πτερύγιο ανάμειξης (E) σωστά σε κάθετη θέση στο κέντρο του καπακιού και μπλοκάρετέ το στρέφοντάς το δεξιόστροφα ώστε να σφηνωθούν τέλεια οι εξοχές αναφοράς που βρίσκονται στο σώμα της συσκευής στις σχισμές του ίδιου του καπακιού (Εικ. 4).
- Κλείστε την οπή για την εισαγωγή των υλικών με το σχετικό μικρό καπάκι (G) (Εικ. 5).
- Συναρμολογήστε με σφήνιμα το σώμα κινητήρα (H) στο καπάκι (F) και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας του κινητήρα είναι εισαγμένος καλά στο εσωτερικό της οπής που βρίσκεται στο επάνω μέρος του πτερυγίου ανάμειξης (Εικ. 6).

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν θέσετε σε κίνηση την παγωτομηχανή, βεβαιωθείτε ότι είναι τέλεια συναρμολογημένη και ότι το σώμα κινητήρα έχει ενωθεί σταθερά στο καπάκι.

- Συνδέστε το ρευματολήπτη της συσκευής στην πρίζα του ρεύματος. Πιέστε το πλήκτρο τροφοδοσίας (P) για να δώσετε ηλεκτρισμό στη συσκευή. Στην οθόνη (L) θα εμφανιστεί “60.00” που δείχνει ότι ο εξορισμού χρόνος λειτουργίας είναι 60 λεπτά.
- Ανάλογα με τη συνταγή που θα εκτελέσετε, πιέστε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη (N) για να επιλέξετε τη διάρκεια λειτουργίας: πιέστε διαδοχικά μέχρι ο επιθυμητός χρόνος (10, 20, 30, 40, 50, και 60 λεπτά) να εμφανιστεί στην οθόνη (L).
- Ρίξτε το μείγμα υλικών που ετοιμάσατε προηγουμένως μέσω της ειδικής οπής που βρίσκεται στο καπάκι (F) (Εικ. 6).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να αποφύγετε έναν υπερβολικό όγκο ή μια σπατάλη, βεβαιωθείτε ότι τα υλικά δεν υπερβαίνουν ποτέ το 80% της χωρητικότητας του αποσπάσιμου δοχείου (D). Θυμηθείτε ότι το παγωτό αυξάνει τον όγκο του ενώ σχηματίζεται.

- Σ' αυτό το σημείο, πιέστε το πλήκτρο εκκίνησης (O) για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή που θα αρχίσει την παρασκευή του παγωτού. Αμέσως, αρχίζουν ταυτόχρονα, τόσο η διαδικασία ανάμειξης, μέσω του ειδικού πτερυγίου ανάμειξης (E) τόσο και η διαδικασία ψύξης μέσω του εσωτερικού συμπιεστή και θα ανάψουν και οι δύο ενδεικτικές λυχνίες (I- M).
- Αν πιεστεί το πλήκτρο τροφοδοσίας (P) κατά τη διαδικασία της παραγωγής του παγωτού, η συσκευή αρχίζει αμέσως αυτόματα μια αντίστροφη μέτρηση 3 λεπτών στο πέρας της οποίας, η μηχανή ξεκινά εκ νέου. Οι λειτουργίες ψύξης και ανάμειξης αρχίζουν συγχρονισμένα. Αν κατά την αντίστροφη μέτρηση πιεστεί και πάλι το πλήκτρο τροφοδοσίας (P), η λειτουργία ανάμειξης αρχίζει αμέσως ενώ η λειτουργία ψύξης αρχίζει μόνον μετά το πέρας της αντίστροφης μέτρησης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αν κατά την παραγωγή του παγωτού συμβεί ένα black out ή η συσκευή ξαφνικά αποσυνδεθεί από την ηλεκτρική πρίζα, δεν θα υπάρξει καμιά λειτουργία αυτόματης αντίστροφης μέτρησης. Συνιστάται να ξαναγίνει εκκίνηση της μηχανής μετά από 3 λεπτά, διαφορετικά θα περάσει στη θέση αυτοπροστασίας του συμπιεστή.

- Όταν οι δύο διαδικασίες περατωθούν και είναι έτοιμο το παγωτό, η συσκευή σταματάει αυτόματα και εκπέμπει έναν ακουστικό ήχο για 10 φορές. Η οθόνη (L) εμφανίζει "00.00" προς ένδειξη του τέλους αντίστροφης μέτρησης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αποσπάσετε ποτέ το σώμα κινητήρα (H) κατά την παρασκευή του παγωτού.

- Πιέστε το πλήκτρο παύσης (O) και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος.
- Βγάλτε το σώμα κινητήρα (H), το καπάκι (F) στρέφοντάς το αριστερόστροφα και το αποσπάσιμο δοχείο (D). Αφαιρέστε το έτοιμο παγωτό βάζοντάς το σε ένα άλλο δοχείο με τη βοήθεια του σχετικού πλαστικού κουταλιού (R) (Εικ. 7). Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ μεταλλικό εργαλείο για να μη γρατσουνίσετε το αποσπάσιμο δοχείο (D).
- Αν, μετά την πάροδο 10 λεπτών αφ' ότου περατώθηκε η διαδικασία παραγωγής παγωτού και ακούστηκε ο ακουστικός ήχος για 10 φορές, δεν σβήσατε τη συσκευή μέσω του σχετικού πλήκτρου παύσης (O), τότε τίθεται αυτόματα σε εκκίνηση η "παρατεταμένη λειτουργία ψύξης" με σκοπό να μη ξεπαγώσει το παγωτό.

Παρατεταμένη λειτουργία ψύξης

Η συσκευή αρχίζει αυτή τη λειτουργία (δηλαδή δεν αναμιγνύει) επί 10 λεπτά κάθε 10 λεπτά για μια ώρα συνολικά και στη συνέχεια επιστρέφει στην αρχική κατάσταση (δηλαδή τροφοδοτούμενη αλλά όχι σε λειτουργία).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αποσυνδέετε πάντα το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος όταν σερβίρετε το παγωτό για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξιών.

Ρυθμίσεις κατά τη λειτουργία

- Για να διακόψετε τη λειτουργία πιέστε το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης (O) για 3 δευτερόλεπτα ή πιέστε το πλήκτρο τροφοδοσίας (P) μια μόνο φορά κατά τη διαδικασία παραγωγής του παγωτού.
- Ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία, μπορείτε να επιμηκύνετε το χρόνο λειτουργίας, ανάλογα με τις ανάγκες σας, πιέζοντας επανειλημμένα το πλήκτρο Χρονοδιακόπτη (N). Κάθε πίεση προσθέτει 10 λεπτά μέχρι να φτάσει στο μέγιστο των 60 λεπτών. Ο χρόνος μπορεί μόνο να αυξηθεί, δεν μπορεί να μειωθεί.

Πώς να επιμηκύνετε τη λειτουργία (αφού έχει τελειώσει η διαδικασία).

Αν επιθυμείτε μια περισσότερο δυνατή υφή του παγωτού, αφού περατώθηκε ο προηγούμενα επιλεγμένος χρόνος και η μηχανή έχει σταματήσει επιστρέφοντας στην αρχική της κατάσταση, μπορείτε να επιλέξετε και πάλι ένα χρόνο 10, 20, 30, 40, 50, 60 λεπτών πιέζοντας το πλήκτρο Χρονοδιακόπτη (N) και ακόμη το πλήκτρο εκκίνηση/παύση (O). Κατ' αυτόν τον τρόπο η συσκευή θα ξεκινήσει και πάλι για τον επιθυμητό χρόνο και θα σταματήσει και πάλι για να επιστρέψει στη λειτουργία παρατεταμένης ψύξης για να μη ξεπαγώσει το παγωτό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΜΗΧΑΝΗΣ, ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να επιμηκύνετε τη ζωή της παγωτομηχανής μην πλένετε τα μέρη της σε πλυντήριο πιάτων.

Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή σε όλα της τα μέρη όπως αναφέρθη προηγουμένως.

Πλύνετε το αποσπάσιμο δοχείο (D), το περύγιο ανάμειξης (E), το καπάκι (F), το ποτήρι (Q) και το κουτάλι (R) σε σαπουνισμένο ζεστό νερό. Στη συνέχεια στεγνώστε τέλεια.

Καθαρίστε το σταθερό δοχείο (C), το σώμα κινητήρα (H) και το σώμα της συσκευής (A) με ένα υγρό σφουγγάρι ή με ένα πανί.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ

Για 10 μερίδες του 1/2 φλυτζανιού:

1 φλυτζάνι πλήρες γάλα

3/4 του φλυτζανιού ζάχαρη σε κόκκους

2 φλυτζάνια κρέμα γάλακτος

1/2 κουταλάκι εκχυλίσματος αγνής βανίλιας για να δώσετε γεύση

Σε ένα δοχείο μεσαίου μεγέθους, χρησιμοποιήστε ένα χειροκίνητο μείκτη ή αναδευτήρες για να αναμίξετε γάλα και ζάχαρη μέχρι διαλυθεί η ζάχαρη, περίπου 1-2 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα.

Προσθέστε, αναμιγνύοντας, τη κρέμα γάλακτος και τη γεύση βανίλιας. Ανάψτε τη συσκευή, ρίξτε το μείγμα μέσα στο αποσπάσιμο δοχείο (D) μέσω της ειδικής οπής στο καπάκι (F) και αφήστε να αναμίξει για 40 περίπου λεπτά.

Παραλλαγές:

- Γεύση δυόσμου: Στη θέση της βανίλιας βάλτε από 1 έως 1,5 κουτάλια σιρόπι δυόσμου.
- Γεύση δυόσμου και σοκολάτας: προσθέστε στη γεύση δυόσμου 100 γρ. σοκολάτα υγείας ή ημί-γλυκή σε κομματάκια.
- Καρύδι: Λειώστε 50 γρ. ανάλατου βούτυρου σε ένα κατσαρολάκι. Προσθέστε ένα φλυτζάνι τριμμένα καρύδια και ¼ κουταλάκι αλάτι. Ψήστε σε μεσαία-χαμηλή θερμοκρασία μέχρι να ροδίσουν

λίγο τα καρύδια. Στραγγίξτε τα καρύδια από το βούτυρο, αφήστε τα να κρυώσουν και προσθέστε τα στα υπόλοιπα υλικά κατά τα 5 τελευταία λεπτά.

- Μπισκότα και κρέμα: Προσθέστε $\frac{3}{4}$ του φλυτζανιού μπισκότα με γεύση βανίλιας ή σοκολάτας.

ΑΠΛΟ ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Για 10 μερίδες του 1/2 φλυτζανιού:

- 1 φλυτζάνι πλήρες γάλα
- 1/2 φλυτζάνι ζάχαρη σε κόκκους
- 240 γρ. σοκολάτα υγείας ή ημίγλυκη, σπασμένη σε κομματάκια
- 1,5 φλυτζάνι κρέμα γάλακτος
- 1 κουταλάκι αγνού εκχυλίσματος βανίλιας

Ζεστάνετε το γάλα μέχρι να βράσει. Χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ με μεταλλική λεπίδα, κόψτε τη ζάχαρη με τη σοκολάτα. Προσθέστε τα στο βρασμένο γάλα, ανακατέψτε τα όλα μέχρι να γίνουν ομοιογενή και λεία. Μεταφέρετε το μείγμα σε ένα άλλο δοχείο μεσαίου μεγέθους και αφήστε το να κρυώσει. Προσθέστε, ανακατεύοντας, τη κρέμα γάλακτος και το εκχύλισμα της γεύσης βανίλιας. Ανάψτε τη συσκευή, ρίξτε το μείγμα μέσα στο αποσπώσιμο δοχείο (D) μέσω της ειδικής οπής στο καπάκι (F) και αφήστε να αναδεύσει για 40 λεπτά.

Παραλλαγές:

- Σοκολάτα και αμύγδαλα: Προσθέστε $\frac{1}{2}$ κουταλάκι του τσαϊού αγνού εκχυλίσματος αμυγδάλων με βανίλια. Προσθέστε $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ φλυτζανιού ψημένα αμύγδαλα τριμμένα ή αμύγδαλα καλυμμένα με σοκολάτα κατά τα τελευταία 5-10 λεπτά ψύξης.
- Μπισκότα και σοκολάτα: Προσθέστε $\frac{1}{2}$ φλυτζάνι μπισκότα κατά τα τελευταία 5 λεπτά ψύξης.
- Σοκολάτα και καραμέλες γάλακτος: Προσθέστε $\frac{1}{2}$ -1 φλυτζάνι καραμέλες γάλακτος τριμμένες κατά τα τελευταία 5 λεπτά ψύξης.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΕΣ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

Για 10 μερίδες του 1/2 φλυτζανιού:

- 250 γρ. φρέσκες και ώριμες φράουλες, καλά καθαρισμένες και κομμένες σε μικρά κομματάκια.
- 1,5 κουτάλια στυμμένου χυμού λεμονιού
- 1 φλυτζάνι ζάχαρη, χωριστά
- 1 φλυτζάνι πλήρες γάλα
- 2 φλυτζάνια κρέμα γάλακτος
- 1 κουταλάκι εκχυλίσματος αγνής βανίλιας

Βάλτε μαζί, σε ένα μικρό δοχείο, τις φράουλες, το χυμό λεμονιού και $\frac{1}{3}$ του φλυτζανιού ζάχαρη, αναμείξτε απαλά και αφήστε τις φράουλες να μουλιάσουν στο χυμό επί 2 ώρες.

Σε ένα δοχείο μεσαίων διαστάσεων χρησιμοποιήστε ένα χειροκίνητο μίξερ ή έναν αναδευτήρα για να ενώσετε το γάλα και τη ζάχαρη μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη επί 1-2 λεπτά περίπου σε χαμηλή ταχύτητα. Ρίξτε μέσα, ανακατώνοντας, την κρέμα γάλακτος και τη βανίλια. Χτυπήστε σε μπλέντερ τις μουλιασμένες φράουλες και προσθέστε τόσο τις χτυπημένες φράουλες όσο και τα κομματάκια του μίγματος. Ανάψτε τη συσκευή, ρίξτε το μείγμα μέσα στο αποσπώσιμο δοχείο (D) μέσω της σχετικής οπής στο καπάκι (F) και αφήστε να αναδεύσει επί 40 περίπου λεπτά.

Σημείωση: Το παγωτό θα παρουσιαστεί με ένα χρώμα χλωμό ροζ, Αν επιθυμείτε να το κάνετε πιο ροζ, πρέπει να προσθέσετε μερικές σταγόνες κόκκινης χρωστικής ουσίας μέχρι την επίτευξη του επιθυμητού χρώματος.

Παραλλαγές:

- Μπορείτε να αντικαταστήσετε τις φράουλες με άλλα φρέσκα φρούτα ή σε κομπόστα κατά βούληση (σμέουρα, μούρα, ροδάκινα, πεπόνι, ανανά, κλπ...).

ΦΡΕΣΚΙΑ ΓΡΑΝΙΤΑ ΛΕΜΟΝΙ

Για 10 μερίδες του 1/2 φλυτζανιού:

2 φλυτζάνια ζάχαρη

2 φλυτζάνια νερό

1 φλυτζάνι συμμενίου χυμού λεμονιού

1 κουτάλι φλούδα λεμονιού ψιλοκομμένη (μόνο το κίτρινο μέρος)

Αναμείξτε τη ζάχαρη και το νερό σε ένα κατσαρόλι μεσαίων διαστάσεων και βράστε σε μεσαία-δυνατή θερμοκρασία. Μειώστε στη συνέχεια τη θερμότητα στο ελάχιστο χωρίς να ανακατώσετε μέχρι να λειώσει η ζάχαρη για 3-5 περίπου λεπτά. Αφήστε να κρυώσει εντελώς (αυτό είναι το σιρόπι βάσης και μπορείτε να το παρασκευάσετε σε μεγάλες ποσότητες για να το έχετε έτοιμο όταν παρασκευάζετε μια γρανίτα με φρέσκο λεμόνι. Έχετε το στο ψυγείο έτοιμο για χρήση).

Όταν το σιρόπι που ετοιμάσατε κρυώσει, προσθέστε το χυμό λεμονιού και τη φλούδα. Ανακατώστε απαλά για να τα ενώσετε.

Ανάψτε τη συσκευή, ρίξτε το μείγμα μέσα στο αποσπώσιμο δοχείο (D) μέσω της σχετικής οπής στο καπάκι (F) και αφήστε να αναδεύσει επί 40 περίπου λεπτά.

Παραλλαγές:

- Γρανίτα από φρέσκο ροζ κρείπ φρουτ: αντικαταστήστε το λεμόνι με 1-1,5 φλυτζάνια φρεσκοστυμμένου ροζ κρείπ φρουτ και αντικαταστήστε τη φλούδα λεμονιού με ένα κουτάλι φλούδα κρείπ φρουτ ψιλοκομμένη.
- Γρανίτα φρέσκου πορτοκαλιού: αντικαταστήστε το λεμόνι με 1-1,5 φλυτζάνια φρεσκοστυμμένου χυμού πορτοκαλιού και αντικαταστήστε τη φλούδα λεμονιού με ένα κουτάλι φλούδα πορτοκαλιού ψιλοκομμένη.

ΠΑΓΩΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Για 10 μερίδες του 1/2 φλυτζανιού:

1 φλυτζάνι πλήρες γάλα

180 γρ. κομματάκια σοκολάτας υγείας, γάλακτος, κλπ...

2 φλυτζάνια γιαούρτι βανίλια άπαχο

1/4 φλυτζάνι ζάχαρη.

Βάλτε το γάλα και τη σοκολάτα σε ένα μπλέντερ με μεταλλικό περύγιο και αναμείξτε μέχρι το παρασκευάσμα να παρουσιαστεί ομοιογενές και λείο επί 20-30 δευτερόλεπτα. Προσθέστε το γιαούρτι και τη ζάχαρη, αναμείξτε μέχρι όλο να είναι ομοιογενές για 15 περίπου δευτερόλεπτα. Ανάψτε τη συσκευή, ρίξτε το μείγμα μέσα στο αποσπώσιμο δοχείο (D) μέσω της σχετικής οπής στο καπάκι (F) και αφήστε να αναδεύσει επί 40 περίπου λεπτά.

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 Съёмная 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 (С), 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.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZECZYTAĆ TE ZALECENIA PRZED UŻYCIEM.

Używając przyrządy elektryczne należy zastosować odpowiednie zabezpieczenia, między innymi:

1. Upewnić się, czy napięcie elektryczne w przyrządzie odpowiada temu w waszej sieci elektrycznej.
2. Nie pozostawiać przyrządu bez opieki wtedy, gdy podłączony jest do sieci elektrycznej; odłączyć go po każdym użytkowaniu.
3. Nie pozostawiać przyrządu ponad lub blisko źródeł ciepła.
4. Podczas użytkowania ustawiać przyrząd w płaszczyźnie poziomej, stabilnej i dobrze oświetlonej.
5. Nie pozostawiać przyrządu wystawionego na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp...).
6. Uważać, czy przewód elektryczny nie dotyka gorących powierzchni.
7. Ten przyrząd nie jest przystosowany do użytkowania przez osoby upośledzone fizycznie, czuciowo lub umysłowo (wliczając w to dzieci). Użytkownicy, bez doświadczenia i nie znający przyrządu lub którzy nie otrzymali odpowiednich zaleceń dotyczących użytkowania przyrządu będą musiały być nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
8. Należy uważać na dzieci, aby być pewnym, że nie będą bawiły się przyrządem.
9. **NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU SILNIKA, KORPUSU URZĄDZENIA, WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DLA ICH CZYSZCZENIA.**
10. **TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.**
11. Upewnić się, przed dotknięciem wtyczki i połączeń zasilających, czy macie zawsze przed użytkowaniem ręce dobrze wysuszone lub wyregulować wszystkie wyłączniki znajdujące się na przyrządzie.
12. Nie zawieszaj nigdy urządzenia ani nie ustawiaj go pod kątem powyżej 45 stopni.
13. Ustawiać urządzenie w odległości, co najmniej 8 cm od innych przedmiotów w taki sposób, aby było zawsze zapewnione dobre rozchodzenie się ciepła.
14. Przed uruchomieniem maszyny do lodów upewnić się czy jest ona prawidłowo połączona i czy korpus silnika będzie silnie przymocowany na pokrywce.
15. Jeżeli lody lub sorbet zawierają świeże składniki, muszą zostać spożyte przed upływem jednego tygodnia. Lody są smaczniejsze, gdy są zimne.
16. Jeżeli lody lub sorbet zawierają świeże jajka, to powinny unikać ich konsumpcji dzieci, kobiety w ciąży i osoby starsze.
17. Nie wrzucać składników do zamrażarki dla ich wstępnego zmrożenia, ponieważ w ten sposób łypatka mieszająca mogłaby ulec zablokowaniu zanim lody zostaną uformowane.
18. Używać maszyny do lodów zawsze z zamontowaną pokrywą.
19. Nie powodować funkcjonowania urządzenia na sucho.
20. **NIE DOTYKAĆ NIGDY CZĘŚCI RUCHOMYCH.**
21. Trzymać palce, narzędzia itp., w odpowiedniej odległości od wyjmowanego pojemnika w czasie pracy urządzenia, w celu zredukowania ryzyka szkód w stosunku do osób i samej

maszyny. NARZĘDZIA I PRZEDMIOTY TNĄCE ORAZ Z METALU NIE MOGĄ BYĆ UŻYWANE WEWNĄTRZ POJEMNIKA. Takie przedmioty mogą uszkodzić maszynę do lodów. Mogą być używane, natomiast, narzędzia z gumy lub drewna, kiedy urządzenie jest wyłączone.

22. Nie zdejmować nigdy korpusu silnika podczas przygotowania lodów.
23. W razie, gdybyśmy chcieli przedłużyć funkcję zamrażania po zakończeniu cyklu produkcji lodów, należy koniecznie zdjąć natychmiast korpus silnika, gdyż w innym wypadku skracamy trwałość jego funkcjonowania.
24. Dla odłączenia wtyczki, należy objąć ją bezpośrednio i odłączyć od gniazdka na ścianie. Nie odłączać nigdy wtyczki ciągnąc ją za przewód.
25. Nie używać przyrządu, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone, lub jeżeli sam przyrząd okazuje się uszkodzony; w tym przypadku należy dostarczyć go do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.
26. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub jego obsługę techniczną lub przez osobę z podobnymi kwalifikacjami, w sposób zapobiegający powstaniu wszelkiego ryzyka.
27. Przyrząd został zaprojektowany TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być przeznaczony do użytku handlowego lub przemysłowego.
28. Przyrząd ten jest zgodny z wymaganiami dyrektywy 2006/95/EC i EMC 2004/108/EC.
29. Ewentualne zmiany tego produktu, niezgodnione wyraźnie z producentem, mogą powodować spadek bezpieczeństwa i utratę gwarancji użytkownika z winy użytkownika.
30. W momencie podjęcia decyzji o zniszczeniu jako odpad tego przyrządu, zaleca się uczynienie go niezdolnym do pracy poprzez odcięcie przewodu zasilającego. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych części przyrządu, które mogłyby stanowić zagrożenie, szczególnie dla dzieci, które mogłyby używać tego przyrządu dla własnych zabaw.
31. Składniki opakowania nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci jako potencjalne źródło zagrożenia.

PRZECHOWYWAĆ TE ZALECENIA.

OPIS URZĄDZENIA. (RYS. 1)

- | | |
|---|--|
| A Obudowa urządzenia | I Lampka kontrolna chłodzenia |
| B Tablica sterowania | L Monitor |
| C Zasobnik stały | M Lampka kontrolna mieszania |
| D Zasobnik wyjmowany | N Przycisk timer (wyłącznika czasowego) |
| E Łopatką zarabiająca | O Przycisk uruchomienia/zatrzymania |
| F Pokrywka | P Przycisk zasilania |
| G Pokrywka otworu do wrzucania składników. | Q Pojemnik wyskalowany |
| H Korpus silnika | R Łyżka zbierająca lody |

PRZED ROZPOCZĘCIEM PRODUKCJI LODÓW

UWAGA: TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.

- Przed użyciem należy umyć dobrze wszystkie elementy, które wejdą w kontakt z lodami: stały pojemnik (C), pojemnik wyjmowany (D), łąpatkę mieszającą (E), pokrywę (F), kielich (Q) i łyżkę (R).
- Przygotować składniki do własnej receptury lub do przepisów podanych w niniejszej instrukcji, mieszając je dobrze w odpowiednio dużym pojemniku.

UWAGA: W celu zagwarantowania prawidłowego funkcjonowania urządzenia należy wprowadzić pomiędzy koszyk stały i wyjmowany 2 łyżki stołowe (około 25-30 ml) napoju alkoholowego do celów spożywczych o wysokim stopniu stężenia.

UWAGA: Nie jest konieczne chłodzenie pojemnika wewnątrz zamrażalnika, ponieważ ta maszyna do lodów posiada wewnętrzną sprężarkę, która jest w stanie ochłodzić Wasze składniki i uzyskać lody.

MONTAŻ URZĄDZENIA

UWAGA: TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.

WAŻNE: Umieścić zawsze maszynę do lodów w pozycji pionowej na poziomej powierzchni tak, aby sprężarka przygotowywała lody w najskuteczniejszy sposób.

- Wstawić pojemnik wyjmowany (D) do środka pojemnika stałego (C) wewnątrz maszyny (Rys. 2).
- Ustawić łąpatkę zarabiającą (E) we wnętrzu pojemnika wyjmowanego (D) (Rys. 3).
- Zamontować pokrywę (F) na korpusie urządzenia, trzymając łąpatkę zarabiającą (E) prawidłowo w pozycji pionowej w środku pokrywki, i zablokować ją obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, w taki sposób, aby wyżłobienia znajdujące się na korpusie urządzenia mogły zazębnić się dokładnie z odpowiednimi wgłębieniami na pokrywce (Rys.4).
- Zamknąć otwór do wkładania składników za pomocą odpowiedniej pokrywki (G) (Rys. 5).
- Założyć na zatrzask korpus silnika (H) na pokrywce (F) i upewnić się, czy oś silnika jest dobrze ustawiona wewnątrz otworu znajdującego się w górnej części łąpatki zarabiającej (Rys. 6).

ZALECENIA DLA UŻYTKOWANIA

UWAGA: Przed uruchomieniem maszyny do lodów upewnić się czy jest ona prawidłowo połączona i czy korpus silnika będzie silnie przymocowany na pokrywce.

- Włączyć wtyczkę przewodu elektrycznego do gniazdka prądu. Nacisnąć przycisk zasilania (P) doprowadzający prąd do urządzenia; na ekranie (L) wyświetli się wartość „60.00”, która wskazuje, że czas default wynosi 60 minut.
- Na podstawie przepisu do wykonania należy nacisnąć przycisk timer (N) dla zaprogramowania czasu działania: naciskać wielokrotnie, aż wymagany czas (10, 20, 30, 40, 50, i 60 minut) nie zostanie wyświetlony na ekranie (L).
- Wrzucić wcześniej przygotowaną mieszankę składników przez odpowiedni otwór znajdujący się w pokrywce (F) (Rys. 6).

UWAGA: Dla uniknięcia zbyt dużej objętości lub strat, należy upewnić się, czy ilość składników nie przekracza nigdy 80% pojemności wyjmowanego pojemnika (D). Należy pamiętać, że lody powięk-

szają swoją objętość podczas formowania.

- W tym momencie, należy włączyć urządzenie naciskając przycisk (O) dla jego uruchomienia i rozpoczyna się formowanie lodów. Natychmiast uruchamiają się jednocześnie zarówno proces mieszania za pomocą odpowiedniej łopatkii zarabiającej (E), jak i proces chłodzenia za pomocą sprężarki wewnętrznej oraz zapalają się obie lampki kontrolne (I-M).
- Jeżeli się naciśnie przycisk zasilania (P), podczas procesu produkcji lodów, urządzenie rozpoczyna natychmiast automatyczne odrotne odliczanie czasu 3 minut, po upływie, którego maszyna uruchamia się ponownie; czynności chłodzenia i mieszania rozpoczynają się w sposób zsynchronizowany. Jeżeli podczas odwrotnego odliczania zostanie ponownie przyciśnięty przycisk zasilania (P), funkcja mieszania rozpoczyna się natychmiast, natomiast funkcja chłodzenia rozpoczyna się tylko po skończeniu odwrotnego odliczania.

UWAGA: Jeżeli podczas produkcji lodów wystąpi przerwa w dopływie prądu lub urządzenie zostanie niespodziewanie odłączone od gniazdka prądu, nie będzie żadnego automatycznego działania odliczania odwrotnego. Zaleca się w takim wypadku włączenie maszyny po 3 minutach w przeciwnym przypadku urządzenie przejdzie w tryb automatycznego zabezpieczenia sprężarki.

- Gdy dwa procesy są zakończone i lody są gotowe, urządzenie zatrzymuje się automatycznie i wydaje 10 razy dźwięk akustyczny. Ekran (L) wyświetla „00.00” dla wskazania zakończenia odliczania odwrotnego.

UWAGA: Nie zdejmować nigdy korpusu silnika (H) podczas przygotowania lodów.

- Nacisnąć przycisk zatrzymania (O) i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka prądu.
- Wyjąć korpus silnika (H), pokrywkę (F) obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmowany pojemnik (D). Wyjąć przygotowane lody wkładając je do innego pojemnika przy pomocy odpowiedniej plastikowej łyżeczki (R) (Rys. 7); nie używać nigdy metalowego narzędzia, aby nie porysować wyjowanego pojemnika (D).
- Jeżeli po upływie 10 minut od zakończenia procesu produkcji lodów słychać było sygnał akustyczny powtarzany 10 razy, a urządzenie nie zostało wyłączone za pomocą odpowiedniego przycisku zatrzymania (O), wówczas uruchamia się automatycznie „przedłużona funkcja chłodzenia” w celu ochronienia lodów przed roztopieniem.

Przedłużona funkcja chłodzenia

Urządzenie włącza tą funkcję (to znaczy przerywa mieszanie) na 10 minut, co każde 10 minut przez okres 1 godziny, a później wraca do stanu początkowego (to znaczy stanu w trakcie zasilania, ale nie gotowości do pracy).

UWAGA: podczas podawania lodów należy odłączyć zawsze wtyczkę z gniazdka prądu, aby uniknąć zagrożenia porażenia prądem.

Regulacje podczas funkcjonowania

- Dla przerwania funkcjonowania należy nacisnąć przez 3 sekundy przycisk uruchomienie/zatrzymanie (O) lub nacisnąć tylko jeden raz przycisk zasilania (P) podczas procesu formowania lodów.
- Podczas funkcjonowania urządzenia, można przedłużać czas działania w zależności od własnych potrzeb, poprzez wielokrotne naciśnięcie przycisku timer (N), każde naciśnięcie dodaje 10 minut, do momentu w którym osiągnie się czas 60 minut. Czas może być tylko wydłużany, nie może być skrócony.

Jak przedłużyć czas funkcjonowania (po tym, kiedy działanie zostało zakończone).

Jeżeli pragnie się uzyskać silniejszą konsystencję lodów, po tym, kiedy uprzednio zaprogramowany czas pracy został zakończony i maszyna zatrzymała się oraz powróciła do swojego stanu początkowego, można wybrać ponownie czas 10,20,30,40,50, 60 minut przez naciśnięcie przycisku timer (N), a później jeszcze przycisk uruchomienia/zatrzymania (O). Tym sposobem urządzenie uruchomione zostanie ponownie na okres wymagany i ponownie zatrzyma się, aby następnie powrócić do przedłużonej funkcji chłodzenia, aby nie dopuścić do rozpuszczenia się lodów.

CZYSZCZENIE

UWAGA: NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU SILNIKA, KORPUSU URZĄDZENIA, WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DLA ICH CZYSZCZENIA.

UWAGA: TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.

UWAGA: Aby przedłużyć czas użytkowania maszyny do lodów nie należy myć jej części w zmywarce. Zdemontować wszystkie jej składniki zgodnie z podanym wcześniej opisem.

Umyć w ciepłej, namydlonej wodzie pojemnik wyjmowany (D), łopatkę mieszającą (E), pokrywę (F), kielich (Q) i łyżkę (R). Następnie dokładnie wysuszyć. Wyczyścić przy pomocy wilgotnej gąbki lub ścierki pojemnik stały (C), korpus silnika (H) i korpus urządzenia (A).

PRZEPISY

LODY WANILIOWE

Dla 10 porcji o wielkości 1/2 filiżanki:

- 1 filiżanka mleka pełnotłustego
- 3/4 filiżanki cukru w granulkach
- 2 filiżanki śmietany

1/2 łyżeczki ekstraktu czystej wanilii dla dodania smaku

W pojemniku o średniej wielkości zastosować mikser ręczny lub trzepaczkę przez okres czasu około 1 - 2 minut z małą szybkością, dla wymieszania mleka i cukru do momentu, w którym cukier ulegnie rozpuszczeniu. Cały czas mieszając dodać śmietanę i wanilię. Włączyć urządzenie, wrzucić mieszankę składników do wyjmowanego pojemnika (D) przez odpowiednik otwór znajdujący się w pokrywce (F) i pozostawić do mieszania przez około 40 minut.

Wariacje:

- O smaku miętowym: Zamiast wanilii należy dodać od 1 do 1,5 łyżki syropu z mięty.
- O smaku miętowym z czekoladą: dodać do smaku mięty 100 g rozdrobnionej gorzkiej lub półslodkiej czekolady.
- Orzechowe: Rozpuścić w miseczce 50 g nie solonego masła. Dodać filiżankę zmielonych orzechów i 1/4 łyżeczki soli. Smażyć na wolnym ogniu do momentu, w którym orzechy staną się lekko przyrumienione. Odcedzić orzechy z masła, ostudzić je i dodać do reszty składników podczas ostatnich 5 minut mieszania.
- Biszkoptowe z kremem: Dodać 3/4 filiżanki kruchych biszkoptów do wanilii lub czekolady.

ZWYKŁE LODY CZEKOLADOWE

Dla 10 porcji o wielkości 1/2 filiżanki:

- 1 filiżanka mleka pełnotłustego
- 1/2 filiżanki cukru w granulkach
- 240 g rozdrobnionej gorzkiej lub półsłodkiej czekolady
- 1,5 filiżanki śmietany
- 1 łyżeczkę ekstraktu czystej wanilii

Podgrzać mleko do zagotowania. Przy pomocy miksera wyposażonego w metalowy nóż zmielić cukier z czekoladą. Dodać gotujące się mleko, mieszać wszystko do momentu, aż mieszanina stanie się jednorodna i gładka. Przenieść mieszaninę do pojemnika średniej wielkości i ochłodzić ją. Cały czas mieszając dodać śmietanę i wanilię. Włączyć urządzenie, wrzucić mieszankę składników do wyjmowanego pojemnika (D) przez odpowiednik otwór znajdujący się w pokrywce (F) i pozostawić do mieszania przez około 40 minut.

Wariacje:

- O smaku czekoladowym z migdałami: Do wanilii dodać 1/2 łyżeczki do herbaty czystego ekstraktu z migdałów. Dodać 1/2-3/4 filiżanki migdałów zarumienionych zmielonych lub migdałów pokrytych czekoladą na 5-10 ostatnich minut chłodzenia.
- Biszkoptowe z czekoladą: Dodać 1/2 filiżanki kruchych biszkoptów podczas ostatnich 5 minut chłodzenia.
- O smaku czekoladowym z „muh”: Dodać 1/2 filiżanki zmielonych karmelków „muh” podczas ostatnich 5 minut chłodzenia.

LODY ZE ŚWIEŻYMI TRUSKAWKAMI

Dla 10 porcji o wielkości 1/2 filiżanki:

- 250 g świeżych i dojrzałych truskawek, dobrze wypłukanych i pociętych w małe kawałeczki
- 1,5 łyżki wyciśniętego soku z cytryny
- 1 filiżanka cukru oddzielnie
- 1 filiżanka mleka pełnotłustego
- 2 filiżanki śmietany
- 1 łyżeczkę ekstraktu czystej wanilii

Wrzucić razem do małego pojemnika truskawki, sok z cytryny i 1/3 filiżanki cukru, delikatnie rozpuścić i pozwolić, aby truskawki macerowały się w soku przez 2 godziny.

W pojemniku o średniej wielkości zastosować mikser ręczny lub trzepaczkę dla zmieszania cukru z mlekiem w czasie około 1 - 2 minut z małą szybkością, do momentu, w którym cukier ulegnie rozpuszczeniu. Cały czas mieszając dodać śmietanę i wanilię. Ubijać zmacerowane truskawki dodać zarówno ubitą masę jak i kawałeczki składników. Włączyć urządzenie, wrzucić mieszankę składników do wyjmowanego pojemnika (D) przez odpowiednik otwór znajdujący się w pokrywce (F) i pozostawić do mieszania przez około 40 minut.

Uwaga: lody będą miały bardzo blad różowy kolor, jeżeli będziemy chcieli uzyskać kolor bardziej żywy należy dodać kilka kropel barwnika czerwonego, aż do momentu osiągnięciażądanego koloru.

Wariacje:

- Można truskawki zastąpić według uznania innymi świeżymi lub trzymanymi w syropie owocami (malinami, morwami, brzoskwiniami, melonami, ananasami, itp.)

ODŚWIEŻAJĄCY SORBET CYTRYNOWY***Dla 10 porcji o wielkości 1/2 filiżanki:***

2 filiżanki cukru

2 filiżanki wody

1 filiżanka świeżego wyciśniętego soku z cytryny

1 łyżka zmielonej skórki cytrynowej drobno zmielonej (tylko część żółta)

Wymieszać cukier i wodę w misce średniej wielkości i doprowadzić do zagotowania na średnim ogniu. Zmniejszyć następnie ciepło podgrzewania bez rozpuszczania przez około 3-5 minut, zanim cukier się nie rozpuści. Ochłodzić całkowicie (jest to syrop podstawowy i można go przygotować w dużej ilości, aby mieć go pod ręką wtedy, kiedy chcemy przygotować sorbet ze świeżej cytryny; przechowywać go w postaci gotowej do użycia w stanie zamrożonym).

Kiedy tak wykonany syrop zostanie ochłodzony należy dołączyć do niego sok i startą skórkę z cytryny; rozpuścić dla połączenia.

Włączyć urządzenie, wrzucić mieszankę składników do wyjmowanego pojemnika (D) przez odpowiednik otwór znajdujący się w pokrywce (F) i pozostawić do mieszania przez około 40 minut.

Wariacje:

- Odświeżający sorbet z różowego grejfruta: zastąpić cytrynę przez 1-1,5 filiżanki soku z grejfruta różowego świeżo wyciśniętego i zastąpić skórkę cytryny 1 łyżeczką drobno zmielonej skórki grejfruta.
- Odświeżający sorbet z pomarańczy: zastąpić cytrynę przez 1-1,5 filiżanki soku ze świeżo wyciśniętej pomarańczy i zastąpić skórkę cytryny 1 łyżeczką drobno zmielonej skórki z pomarańczy.

MROŻONY JOGURT CZEKOLADOWY***Dla 10 porcji o wielkości 1/2 filiżanki:***

1 filiżanka mleka pełnotłustego

180 g rozdrobnionej na kawałeczki miękkiej czekolady, mlecznej itp.

2 filiżanki odtłuszczonego jogurtu waniliowego

1/4 filiżanki cukru

Wlać mleko i czekoladę do miksera wyposażonego w łopatkę metalową i mieszać przez 20-30 sekund do momentu, aż mieszanina nie okaże się spójna i gładka. Dodać jogurt i cukier, mieszać przez około 15 sekund do momentu, aż wszystko nie stanie się jednorodne. Włączyć urządzenie, wrzucić mieszankę składników do wyjmowanego pojemnika (D) przez odpowiednik otwór znajdujący się w pokrywce (F) i pozostawić do mieszania przez około 40 minut.

تتبيهاات مهمة

أقرأ هذه التعليمات قبل الالستخدام.

يجب التقييد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الالستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. إن هذا الجهاز غير معد للالستخدام بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية والعقلية والنفسية المحدودة (بما في ذلك الأطفال). المستخدمين الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة بالجهاز والذين لا يعرفون إرشادات الالستخدام يجب أن يتم مراقبتهم بواسطة شخص مسؤل عن سلامتهم.
٨. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
٩. لا تغمر أبداً جسم المحرك أو جسم الجهاز أو القابس أو الكابل الكهربائي في الماء أو أية سوائل أخرى، استخدم قطعة من الفماش المبللة لتنظيفهم.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الالستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.
١٢. لا تعلق الجهاز أبداً ولا تميله أكثر من ٤٥ درجة.
١٣. ضع الجهاز على بعد ٨ سم تقريباً من أية أشياء أخرى بحيث يمكن دائماً التخلص من الحرارة بشكل جيد.
١٤. قبل البدء في تشغيل جهاز تحضير الجيلاتني تأكد من تجميعه بطريقة صحيحة وتأكد من تركيب جسم المحرك على الغطاء بشكل محكم.
١٥. إذا كان الجيلاتني أو المشروب المثلج يحتوي على مكونات طازجة يجب استهلاكه خلال أسبوع. يكون مذاق الجيلاتني أفضل عندما يقدم بارداً.
١٦. إذا كان الجيلاتني أو المشروب المثلج يحتوي على بيض نيئ، يجب ألا يتناوله الأطفال والسيدات الحوامل وكبار السن.
١٧. لا تضع المكونات في المُجمد لتبريدها بشكل مسبق فمن الممكن أن تتوقف أداة الخفق قبل الانتهاء من تحضير الجيلاتني بشكل جيد.
١٨. استخدم جهاز الجيلاتني دائماً بعد تركيب الغطاء.
١٩. لا تشغيل الجهاز مطلقاً وهو فارغاً.
٢٠. لا تلمس الأجزاء أبداً أثناء حركتها.

٢١. لا تُدني أصابعك أو أدوات أو أي شيء آخر من الوعاء المتحرك أثناء تشغيل الجهاز، للحد من خطر إصابة الأشخاص أو الجهاز نفسه بأضرار. لا يجب استخدام الأدوات أو الأشياء القاطعة والأشياء المصنوعة من المعدن داخل الوعاء. يمكن أن تتسبب هذه الأشياء في تلف جهاز تحضير الجيلاتني. وعلى العكس يمكن استخدام أدوات مصنوعة من المطاط أو الخشب عندما يتوقف الجهاز عن العمل.
٢٢. لا تُخرج جسم المحرك أبداً أثناء تحضير الجيلاتني.
٢٣. إن كنت ترغب في إطالة زمن خاصية التجميد بعد إتمام دورة تحضير الجيلاتني، يكون من الضروري إخراج جسم المحرك على الفور وإلا سوف يؤدي هذا إلى قصر عمر المحرك نفسه.
٢٤. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم أبداً سحبها من عن بعد.
٢٥. تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود عطب او ضرر بالفيشة او بالسلك الكهربائي او بالجهاز نفسه ، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.
٢٦. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
٢٧. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
٢٨. هذا الجهاز مطابق للائحة EC/٩٥/٢٠٠٦ و EC/٢٠٠٤/١٠٨/EMC.
٢٩. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٣٠. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدي مكوناته للعب و اللهو.
٣١. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

A	جسم الجهاز	I	مؤشر التبريد
B	لوحة الأوامر	L	شاشة العرض
C	الوعاء الثابت	M	مؤشر الخطط
D	الوعاء المتحرك	N	زر المؤقت
E	أداة الخفق	O	زر التشغيل/الإيقاف
F	الغطاء	P	زر التغذية الكهربائية
G	غطاء صغير لإضافة المكونات	Q	كوب مدرج
H	جسم المحرك	R	ملعقة لتجميع الجيلاتني

قبل تحضير الجيلاتني

تنبيه: حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.

- اغسل كل المكونات التي تلامس الجيلاتني جيداً قبل الاستخدام: الوعاء الثابت (C) والوعاء المتحرك (D) وأداة الخفق (E) والغطاء (F) والكوب (Q) والملقعة (R).
- جهز المكونات الخاصة لأي وصفة لديك أو تلك المذكورة في هذا الكتيب، واخلطهم جيداً في وعاء كبير مخصص لذلك.

تنبيه: لضمان عمل الجهاز بشكل صحيح يجب وضع ٢ معلقة حساء من الكحول الغذائي (٢٠-٣٠ مل تقريباً) أو أي سائل كحولي للاستخدام الغذائي بتركيز عالي بين الوعاء الثابت وذلك القابل للإخراج. **تنبيه:** ليس ضرورياً تبريد الوعاء داخل المجمد لأن هذا الجهاز مزود بضغط داخلي قادر على تبريد المكونات والحصول على الجيلاتني بشكل جيد.

تجميع الجهاز

تنبيه: حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.

هام: ضع جهاز الجيلاتني دائماً في وضع رأسي على سطح مستوي كي يحقق الضغوط أفضل أداء.

- ادخل الوعاء المتحرك (D) داخل الوعاء الثابت (C) الموجود داخل الجهاز (الشكل ٢).
- ضع أداة الخفق (E) داخل الوعاء المتحرك (D) (الشكل ٣).
- ركب الغطاء (F) على جسم الجهاز، مع مراعاة تركيب أداة الخفق (E) بطريقة صحيحة في وضع رأسي بمنصف الغطاء، ثم أغلقه بلفه تجاه عقارب الساعة إلى أن تدخل الزوائد المشار إليها والموجودة على جسم الجهاز بشكل جيد في الفتحات الموجودة على الغطاء نفسه (الشكل ٤).
- أغلق فتحة إضافة المكونات بالغطاء الصغير الخاص بها (G) (الشكل ٥).
- ركب وأدخل جسم المحرك (H) على الغطاء (F) وتأكد من تركيب محور المحرك جيداً داخل الفتحة الموجودة على الجزء العلوي من أداة الخفق (الشكل ٦).

تعليمات الاستخدام

تنبيه: قبل البدء في تشغيل جهاز تحضير الجيلاتني تأكد من تجميعه بطريقة صحيحة وتأكد من تركيب جسم المحرك على الغطاء بشكل محكم.

- قم بتوصيل قابس الجهاز بمأخذ التيار الكهربائي. اضغط على زر التغذية (P) لتغذية الجهاز بالكهرباء؛ سوف تظهر على شاشة العرض (L) «٦٠,٠٠٠» لتشير إلى أن وقت التشغيل الافتراضي هو ٦٠ دقيقة.
- اضغط على زر المؤقت (N) لتحديد وقت التشغيل حسب الوصفة المتبعة: كرر الضغط حتى الوصول إلى الوقت المطلوب (١٠,٢٠,٣٠,٤٠,٥٠,٦٠ دقيقة) لا يظهر الوقت على شاشة العرض (L).
- اسكب خليط المكونات المجهز مسبقاً من خلال الفتحة الموجودة على الغطاء (F) (الشكل ٦).

تنبيه: لتجنب ازدياد كمية الجيلاتني أو إهدارها تأكد من أن المكونات لا تتعدى أبداً ٨٠٪ من سعة الوعاء المتحرك (D). تذكر أن الجيلاتني يزداد حجمه عند تحضيره.

- في هذه المرحلة، اضغط على زر التشغيل (O) لتشغيل الجهاز الذي سوف يبدأ في تحضير الجيلاتني. تبدأ على الفور وفي آن واحد كلاً من عملية المزج بواسطة أداة الخفق (E)، وعملية التبريد بواسطة الضاغط الداخلي ويضاء كلا المؤشرين (I- M).
- في حالة الضغط على زر التغذية (P) أثناء عملية تحضير الجيلاتني، يبدأ الجهاز على الفور العد التنازلي لـ ٣ دقائق ألياً وياقضاء العد يبدأ الجهاز من جديد في تشغيل خاصتي الخلط والتبريد المتزامنتين. في حالة الضغط على زر التغذية (P) أثناء العد التنازلي، تبدأ خاصية الخلط على الفور بينما تبدأ خاصية التبريد في نهاية العد التنازلي فقط.
- تنبيه: في حالة انقطاع الكهرباء أثناء تحضير الجيلاتني أو فصل الجهاز بشكل مفاجئ عن مأخذ التيار الكهربائي، لن تعمل خاصية العد التنازلي الألي. لذا ننصح بتشغيل الجهاز بعد ٣ دقائق وإلا سوف يدخل الجهاز في وضع الحماية الذاتية للضاغط.
- عند الانتهاء من كلتا العمليتين وإعداد الجيلاتني، يتوقف الجهاز ألياً ويصدر ١٠ صفارات مسموعة. تظهر على شاشة العرض «٠٠٠,٠٠» لتشير إلى انتهاء العد التنازلي.
- تنبيه: لا تخرج جسم المحرك (H) أبداً أثناء تحضير الجيلاتني.
- اضغط على زر التوقف (O) وافصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي.
- اخرج جسم المحرك (H) والغطاء (F) بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة والوعاء المتحرك (D). افرغ الجيلاتني الذي تم إعداده في وعاء أخر باستخدام الملعقة البلاستيكية المخصصة لذلك (R) (الشكل ٧)؛ لا تستخدم أدوات معدنية أبداً كي لا تحدش الوعاء المتحرك (D).
- في حالة عدم إطفاء الجهاز عن طريق زر التوقف (O) بعد انقضاء ١٠ دقائق من الانتهاء من تحضير الجيلاتني وانبعثت ١٠ صفارات مسموعة، حينئذ يبدأ الجهاز ألياً في تشغيل «خاصية التبريد الممتد» كي لا يذوب الجيلاتني.

خاصية التبريد الممتد

- يبدأ الجهاز تشغيل هذه الخاصية (أي عدم الخلط) لمدة ١٠ دقائق كل ١٠ دقائق لفترة إجمالية قدرها ساعة ويرجع مرة أخرى إلى الوضع الأصلي (أي تغذية فقط دون تشغيل).
- تنبيه: افصل القابس دائماً عن مأخذ التيار الكهربائي عند تقديم الجيلاتني لتجنب خطر الصعق الكهربائي.

إعدادات أثناء التشغيل

- يجب الضغط على زر التشغيل والإيقاف (O) لإيقاف التشغيل لمدة ٣ ثوان أو الضغط على زر التغذية (P) مرة واحدة أثناء تحضير الجيلاتني.
- من الممكن إطالة زمن التشغيل أثناء عمل الجهاز، حسب الحاجة، عن طريق الضغط المتكرر على زر المؤقت (N)؛ تُضيف كل مرة ضغط ١٠ دقائق حتى الوصول إلى ٦٠ دقيقة كحد أقصى، يمكن إطالة زمن التشغيل فقط ولا يمكن تقليله.

كيفية إطالة زمن التشغيل (بعد الانتهاء من العملية)

- إذا كنت ترغب في الحصول على جيلاتني ذو قوام أكثر تماسكاً، بعد انقضاء الوقت السابق تحديده وتوقف الجهاز عن التشغيل وعودته إلى وضعه الأصلي، يمكنك اختيار وقت جديد ١٠ أو ٢٠ أو ٣٠ أو ٤٠ أو ٥٠ أو ٦٠

دقيقة بالضغط على زر المؤقت (N) ثم الضغط على زر التشغيل والإيقاف (O). بهذه الطريقة يبدأ الجهاز في التشغيل من جديد حسب الزمن المحدد ويتوقف مرة أخرى لتبدأ خاصية التبريد الممتد كي لا يذوب الجيلاتني.

التنظيف

تنبيه: لا تغمر أبداً جسم المحرك أو جسم الجهاز أو القابس أو الكابل الكهربائي في الماء أو أية سوائل أخرى، استخدم قطعة من القماش المبللة لتنظيفهم.

تنبيه: حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.

تنبيه: لإطالة العمر الافتراضي لجهاز تحضير الجيلاتني لا تغسل مكوناته في غسالة الأطباق. فك كل مكونات الجهاز كما هو موصوف مسبقاً.

اغسل الوعاء المتحرك (D) وأداة الخفق (E) والغطاء (F) والكوب (Q) والملعقة (R) بالماء الفاتر والصابون. ثم جففهم جيداً.

نظف الوعاء الثابت (C) وجسم المحرك (H) وجسم الجهاز (A) بقطعة إسفنج مبللة أو قطعة قماش.

الوصفات

جيلاتني بالفانيليا

لإعداد ١٠ كميات فردية حجم ٢/١ فنجان:

١ فنجان لبن كامل الدسم

٤/٣ فنجان من حبيبات السكر

٢ فنجان قشدة

٢/١ ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا النقية لإضفاء نكهة خاصة.

امزج اللبن مع السكر في وعاء متوسط الحجم باستخدام خافق يدوي أو مضرب بيض إلى أن يذوب السكر، لمدة دقيقة أو دقيقتين على سرعة منخفضة. أضف القشدة ونكهة الفانيليا أثناء الخلط.

شغّل الجهاز، اسكب الخليط داخل الوعاء المتحرك (D) من خلال الفتحة الخاصة الموجودة على الغطاء (F) واتركه ليتم خفقه لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً.

وصفات متنوعة:

- نكهة النعناع: أضف من ملعقة إلى ملعقة ونصف من شراب النعناع بدلاً من الفانيليا.
- نكهة النعناع والشوكولاتة: أضف إلى نكهة النعناع ١٠٠ جم من قطع الشوكولاتة المرة أو النصف مُحلاة.
- البندق: ذوب ٥٠ جم زبد غير مالح في إناء. أضف فنجان من البندق المطحون و ¼ ملعقة صغيرة ملح. ثم اطهي الخليط على درجة حرارة متوسطة منخفضة حتى يتلون البندق قليلاً باللون البني. صفي البندق من الزبد واتركه يبرد وأضفه على باقي الخليط آخر خمس دقائق.
- البسكويت والكريمة: أضف ٤/٣ فنجان من البسكويت الهش بنكهة الفانيليا والشوكولاتة.

جيلاتى بسيط بالشوكولاتة

لإعداد ١٠ كميات فردية حجم ٢/١ فنجان:

١ فنجان لبن كامل الدسم

٢/١ فنجان من حبيبات السكر

٢٤٠ جم من قطع الشوكولاتة المرة أو النصف مُحلاة

١,٥ فنجان قشدة

١ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا النقية

سخن اللبن حتى الغليان. استخدم خلاط مزود بشفرة معدنية، اطحن السكر مع الشوكولاتة. أضف الخليط إلى اللبن المغلي، اخلطهم معًا حتى يصبح الخليط متجانسًا وناعمًا. افرغ المحتوى في وعاء متوسط الحجم واتركه يبرد. أضف القشدة وخلاصة نكهة الفانيليا أثناء الخلط. شغل الجهاز واسكب الخليط داخل الوعاء المتحرك (D) بواسطة الفتحة الخاصة التي توجد على الغطاء (F) واتركه ليتم خفقه لمدة ٤٠ دقيقة تقريبًا.

وصفات متنوعة:

- الشوكولاتة واللوز: أضف ½ ملعقة شاي صغيرة من خلاصة اللوز النقي إلى الفانيليا. أضف ٢/١ - ٤/٣ فنجان لوز محمص ومطحون أو لوز مغطى بالشوكولاتة في آخر ٥ - ١٠ دقائق من التبريد.
- البسكويت والشوكولاتة: أضف ٢/١ فنجان من البسكويت الهش في آخر خمس دقائق من التبريد.
- الشوكولاتة و «التوفي»: أضف ٢/١ فنجان من حلوى «التوفي» المطحونة في آخر ٥ دقائق من التبريد.

جيلاتى بالفراولة الطازجة

لإعداد ١٠ كميات فردية حجم ٢/١ فنجان:

٢٥٠ جم من قطع الفراولة الصغيرة الطازجة والناضجة والمغسولة جيدًا

١,٥ ملعقة عصير ليمون

١ فنجان سكر، منفصلا

١ فنجان لبن كامل الدسم

٢ فنجان قشدة

١ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا النقية

ضع الفراولة وعصير الليمون و٣/١ فنجان سكر معًا، في وعاء صغير، وقلبهم بلطف واترك الفراولة منقوعة في العصير لمدة ساعتان.

استخدم خافق يدوي أو مضرب بيض لدمج اللبن والسكر في وعاء متوسط الحجم إلى أن يذوب السكر لمدة تتراوح من ١-٢ دقيقة على السرعة المنخفضة. أضف القشدة والفانيليا داخل الوعاء أثناء الخلط.

اخفق الفراولة المنقوعة وأضف كلاً من الفراولة المخفوقة والقطع المتكونة. شغل الجهاز واسكب الخليط داخل الوعاء المتحرك (D) من خلال الفتحة الخاصة الموجودة بالغطاء (F) واتركه ليتم خفقه لمدة ٤٠ دقيقة.

ملحوظة: يُصبح الجيلاتى ذو لون وردي شاحب، إذا أردت لون وردي أكثر نضرة أضف بضعة نقاط من مكسب لون أحمر حتى الوصول إلى اللون المطلوب.

وصفات متنوعة:

- من الممكن الاستعاضة عن الفراولة بأية فاكهة أخرى طازجة أو أي نوع يروق لك من الفاكهة المحلاة بالسكر (توت بري، ثمر العليق، خوخ، شمام، أناناس وغيرها).

مشروب الليمون الطازج المثلج

لإعداد ١٠ كميات فردية حجم ٢/١ فنجان:

٢ فنجان سكر

٢ فنجان ماء

١ فنجان عصير ليمون طازج

١ ملعقة قشر ليمون مطحون جيّداً (الجزء الأصفر فقط)

أخلط السكر والماء في إناء متوسط الحجم واتركه يغلي على نار متوسطة مرتفعة. اخفض درجة الحرارة بعد ذلك إلى أدنى حد دون تقليب إلى أن يذوب السكر في مدة تتراوح من ٣-٥ دقائق. اتركه يبرد تماماً (هذا هو العصير الأساسي ويمكنك تحضيره بكميات كبيرة لتجعله جاهزاً في متناول يديك عند تحضير مشروب الليمون الطازج المثلج؛ قم بحفظه في الثلاجة ليكون جاهزاً للاستهلاك).

عندما يبرد العصير الذي تم تحضيره أضف عصير الليمون والقشر؛ قلبهم ليمتزجوا سوياً. شغل الجهاز واسكب الخليط داخل الوعاء المتحرك (D) بواسطة الفتحة الخاصة الموجودة بالغطاء (F) واتركه ليتم خفقه لمدة ٤٠ دقيقة.

وصفات متنوعة:

- مشروب الجريب فروت (ليمون الجنة) الوردى الطازج المثلج: استبدل الليمون بـ ١-١,٥ فنجان من ليمون الجنة واستبدل قشر الليمون بملعقة من قشر ليمون الجنة المطحون ناعماً.
- مشروب البرتقال الطازج المثلج: استبدل الليمون بـ ١-١,٥ فنجان من البرتقال المعصور توتاً واستبدل قشر الليمون بملعقة من قشر البرتقال المطحون ناعماً.

جيلاتي الزبادي بالشوكولاتة

لإعداد ١٠ كميات فردية حجم ٢/١ فنجان:

١ فنجان لبن كامل الدسم

١٨٠ جم من قطع الشوكولاتة السائلة باللبن أو غيره

٢ فنجان زبادي بالفانيليا قليل الدسم

٤/١ فنجان سكر

ضع اللبن والشوكولاتة في خلاط مزود بأداة خفق معدنية واخلطهما لمدة تتراوح من ٢٠-٣٠ ثانية حتى يصبح الخليط متجانساً وناعماً. أضف الزبادي والسكر وامزجهم معاً لمدة ١٥ ثانية تقريباً حتى يصبح كل الخليط متجانساً. شغل الجهاز، اسكب الخليط داخل الوعاء المتحرك (D) من خلال الفتحة الموجودة على الغطاء (F) واتركه ليتم خفقه لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً.



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