

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

### LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

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

- Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desenchufarlo cuando acabemos de usarlo.
- 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.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc...).
- Poner atención en que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
- NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO MOTOR, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA U OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
- NO TOCAR NUNCA LAS PARTES EN MOVIMIENTO.
- Durante el empleo posicionar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
- Mantener los dedos, los utensilios, etc. a una cierta distancia de la cesta hielo mientras esté funcionando para reducir el riesgo de daños a personas y a la máquina misma. LOS UTENSILIOS O LOS OBJETOS CORTANTES Y DE METAL NO SE TIENEN QUE UTILIZAR EN EL INTERIOR DE LA CESTA HIELO. Tales objetos pueden dañar a la heladora. Se pueden, en cambio, utilizar utensilios de goma o madera cuando la heladora esté apagada.
- Antes de poner en funcionamiento la heladera, asegúrese de que esté perfectamente montada y de que el cuerpo motor esté firmemente enganchado en la tapa.
- No poner en funcionamiento el aparato vacío.
- Después de haber tenido encendido el motor sin interrupciones para hacer una cantidad de helado esperar al menos treinta minutos antes de volver a poner en funcionamiento la máquina.
- No tener encendido el aparato durante más de 40 minutos consecutivos.
- Si el helado o el sorbete contienen ingredientes frescos, deben consumirse antes de una semana. El helado es más sabroso cuanto más frío esté.
- Si el helado o el sorbete contienen huevos crudos, evite que lo consuman niños, mujeres embarazadas o ancianos.
- Si la solución congelante se derramara fuera del contenedor, interrumpa el uso. La solución congelante utilizada no es tóxica.

- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de quitar la tapa y el cuerpo motor.
- Desenchufar el aparato de la toma de alimentación antes de montar o desmontar los accesorios, cuando se limpia, o cuando no se utiliza.
- Para desenchufar, sujetar directamente el enchufe y sacarlo de la toma en la pared. No desenchufar nunca estirando del cable.
- Utilizar siempre la heladora con la tapadera montada.
- No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
- Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser reemplazado por el Fabricante o por su servicio de asistencia técnica o en todo caso por una persona con cualifica similar, de modo que se pueda prevenir cualquier riesgo.
- El aparato ha sido creado sólo para EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a empleo comercial o industrial.
- 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.
- 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)

- Palanca de liberación para el cuerpo motor
- Cuerpo motor
- Tapa
- Soporte tapa
- Mezcladora
- Colector hielo
- Contenedor
- Base antideslizante
- Orificio introducción ingredientes
- Interruptor de encendido

#### INSTRUCCIONES DE USO

Antes de utilizarla por primera vez y después de cada uso, lave la tapa (3), el soporte correspondiente (4), el colector hielo (6) y la mezcladora (5) con agua con jabón bien caliente.

**ATENCIÓN:** Al montar, desmontar o limpiar el aparato, asegúrese siempre de que esté apagado y no conectado a la alimentación eléctrica.

- El colector hielo (6) debe congelarse convenientemente antes de cada uso. El colector hielo (6) posee un recipiente doblemente aislado que requiere una congelación total (unas 12 horas) para conseguir un helado perfecto. Se recomienda colocar el colector en la parte posterior del congelador donde la temperatura es más fría.
- El congelador utilizado debe alcanzar una temperatura de al menos - 18°.
- El colector deberá meterse, preferiblemente cerrado, en una bolsa de plástico para evitar la absorción de olores y el contacto con el hielo, en posición perfectamente vertical y con la boca hacia arriba.
- Conserve el colector (6) en el congelador cuando no se utilice; esto le asegurará encontrarlo ya listo en cualquier momento. El colector deberá mantenerse en el congelador al menos 24 horas.
- Prepare los ingredientes mezclándolos bien en un contenedor grande. El preparado deberá dejarse enfriar a temperatura ambiente si es un preparado «en caliente» y, a continuación, meterse, aunque se trate de un compuesto preparado «en frío», en la nevera durante 5-6 horas.
- Saque el colector (6) del congelador y póngalo

- sobre la guía que se encuentra en la base del contenedor (7), de manera que los mangos del colector y del contenedor estén alineados unos sobre los otros (Fig. 2).
- Introduzca el soporte tapa (4) en el colector (6) con el correspondiente perno guía en el interior de la ranura del colector, y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que quede completamente bloqueado (Fig. 3).
- Por separado, introduzca el cuerpo motor (2) en la tapa (3), manteniendo apretada la palanca de liberación (1) y apretándolo ligeramente hasta que quede completamente encastrado (Fig. 4).
- Dé la vuelta al cuerpo motor (2), precedentemente montado, y, en el orificio correspondiente, introduzca la mezcladora (5) (Fig. 5).
- Ponga el bloque así montado sobre el soporte (4), alineando la guía correspondiente con el perno presente en el soporte (4). Bloquéelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta escuchar un click (Fig. 6).

**ATENCIÓN:** Antes de usar el aparato, asegúrese de haber montado correctamente todos los componentes.

- Conecte la clavija a la toma de corriente y apriete el interruptor de encendido (10) para poner en marcha la heladera (Fig. 7).
- Vierta la mezcla preparada precedentemente y bien enfriada dentro del colector (6) a través del orificio correspondiente (9) situado en la parte superior de la heladera (Fig. 8). Deje que la mezcladora funcione (5) durante 30 - 40 minutos máximo, hasta alcanzar la consistencia deseada.
- ATENCIÓN:** Durante el rellenado, deje al menos 3 cm entre el preparado y el borde superior del colector porque en fase de congelación el preparado se infla.
- Al alcanzar la consistencia deseada, apague el aparato mediante el interruptor de encendido (10) (Fig. 7) y desconecte la clavija de la toma de corriente.
- Saque el cuerpo motor (2) y retire la tapa (3) girándolos en el sentido contrario al de las agujas del reloj y, mediante una espátula de goma o una cuchara de plástico, extraiga y sirva el helado.

#### LIMPIEZA

**ATENCIÓN:** Para prolongar la vida de la heladera, no lave sus partes en el lavavajillas.

**ATENCIÓN:** Desconecte la clavija del cable eléctrico de la toma de corriente.

**ATENCIÓN:** Nunca sumerja el cuerpo motor, la clavija ni el cable eléctrico en agua o en otros líquidos. Use un paño húmedo para limpiarlos.

Saque el cuerpo motor (2) apretando la correspondiente palanca de liberación (1) y extráigalo hacia arriba (Fig. 4). Desmonte el aparato completamente.

Lave la tapa (3), el soporte correspondiente (4), la mezcladora (5) y el colector de hielo (6) en agua tibia con jabón. Después, seque perfectamente.

**ATENCIÓN:** No congele el colector de hielo (6) si está aún húmedo.

Limpie el cuerpo motor (2) con una esponja húmeda o con un trapo.

#### RECETAS

##### Helado de frambuesas y yogurt

Ingredientes:  
200 g. de frambuesas frescas  
50 g. de azúcar refinado  
250 g. de yogurt blanco  
Preparación:  
Haga un puré con las frambuesas (si se quieren sacar las semillas, utilice, en cambio, 300 g. y páselos por un cedazo).  
Vierta dentro el azúcar y el yogurt blanco.  
Deje que la mezcla se enfríe y haga un helado así como se indica en este libretto.

##### Helado de plátano

Ingredientes:  
1 plátano grande maduro  
175 ml de leche descremada  
75 ml de nata entera  
50 g. de azúcar refinado  
Preparación:  
Haga un puré con el plátano  
Añada la leche, la nata entera y el azúcar.  
Deje que la mezcla se enfríe y haga un helado así como se indica en este libretto.

##### Helado de fresa

Ingredientes:  
300 g. de fresas frescas  
75 g. de azúcar refinado  
100 ml de nata entera  
Jugo de medio limón  
Preparación:

Haga un puré con las fresas  
Añada el azúcar, la nata entera y el jugo de limón  
Deje que la mezcla se enfríe y haga un helado así como se indica en este libretto.

##### Helado de chocolate y menta

Ingredientes:  
200 ml de leche descremada  
50 g. de azúcar refinado  
225 ml de nata entera  
2 chorritos de zumo de menta puro  
50 g. de chocolate rallado  
Preparación:  
En un cazo, caliente a fuego lento la leche y el azúcar y revuelva hasta que el azúcar se disuelva.  
Deje enfriar.  
Añada la nata entera y el jugo de menta.  
Deje que la mezcla se enfríe y haga un helado así como se indica en este libretto.  
Añade el chocolate rallado solo cuando la mezcla haya comenzado a congelarse.

##### Helado de vainilla

Ingredientes:  
2 yemas de huevo  
50 g. de azúcar refinado  
150 ml de leche descremada  
150 ml de nata entera  
Trocito de vainilla  
Preparación:  
Bata las yemas, el azúcar y la vainilla dentro de un cuenco.  
Ponga a hervir lentamente la leche en un cazo.  
Añada las yemas revolviendo al mismo tiempo.  
Vierta la mezcla de nuevo en la olla, revuelva y deje que se caliente hasta que se condense. La mezcla no debe hervir, de lo contrario se arruinaría.  
En cuanto vea que la mezcla se agruma en el reverso de la cuchara, sáquela del fuego y deje que se enfríe.  
Añada la nata entera.  
Deje que la mezcla se enfríe y haga un helado así como se indica en este libretto.

#### PT

## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

### LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

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

- Verifique se a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à da sua rede eléctrica.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância se estiver ligado à tomada eléctrica. Retire sempre a ficha da tomada depois de utilizá-lo.
- 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.
- É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Não coloque nem aproxime o aparelho a fontes de calor.
- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...)
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não está em contacto com superfícies quentes.

- NUNCA Mergulhe o corpo do motor, a ficha e o cabo eléctrico em água ou outros líquidos; limpe com um pano molhado.
- NUNCA TOQUE AS PARTES EM MOVIMENTO.

- Durante o uso, posicione o aparelho sobre uma superfície horizontal e está-

vel.

- Mantenha os dedos, o acessórios, etc., distantes do cesto de gelo durante o funcionamento, para reduzir os riscos de danos a pessoas e à própria máquina. OS ACESSÓRIOS E OS OBJECTOS CORTANTES E DE METAL NÃO DEVEM SER USADOS NO INTERIOR DO CESTO DE GELO. Estes objectos podem danificar a sorveteira. Por sua vez, podem ser utilizados acessórios de borracha ou de madeira quando a sorveteira estiver desligada.

- Antes de ligar o aparelho, verifique se está bem montado e se o corpo do motor está bem encaixado na tampa.

- Não deixe o aparelho funcionar sem carga.

- Depois de ter mantido o motor ligado sem interrupções para fazer uma quantidade de gelados, espere pelo menos trinta minutos antes de ligar novamente a máquina.

- Não deixe o aparelho em função por mais de 40 minutos consecutivos.

- Se o gelado ou o sorvete contiverem ingredientes frescos, consuma-os no prazo de uma semana. O gelado é mais gostoso quando estiver bem frio.

- Se o gelado ou o sorvete contiverem ovos crus, evite o consumo por parte de crianças, grávidas e idosos.

- Se a solução congelante sair do cesto, interrompa o uso. A solução congelante utilizada não é tóxica.

- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada eléctrica antes de retirar a tampa e o corpo do motor.

- Desligar sempre a ficha do aparelho da tomada de alimentação antes de inserir ou retirar os acessórios, quando for limpá-lo, ou quando não for utilizá-lo.

- Para desligar a ficha, segurá-la directamente e soltá-la da tomada da parede. Nunca desligá-la puxando-a pelo cabo.

- Utilize a sorveteira sempre com a tampa colocada.

- Não use o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o aparelho apresentar algum defeito; neste caso, leve o aparelho ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou então por uma pessoa com qualificação adequada de modo a prevenir qualquer tipo de risco.

- O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMESTICO e não deve ser utilizado para uso comercial ou industrial.

- Antes de eliminar o aparelho, recomenda-se torná-lo inoperante cortando o cabo de alimentação e também tornando inócuas as partes do aparelho que podem constituir perigo, especialmente para as crianças que poderiam utilizá-las como brinquedo.

- Mantenha os elementos da embalagem fora do alcance de crianças porque são fontes potenciais de perigo.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

#### DESCRIÇÃO DO APARELHO (FIG. 1)

- Alavanca de desencaixe do corpo do motor
- Corpo do motor
- Tampa
- Suporte da tampa
- Misturador
- Cesto do gelo
- Taça
- Base antideslizante
- Abertura para a introdução dos ingredientes
- Interruptor de ligação

#### INSTRUÇÕES DE USO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e após cada utilização, lave a tampa (3), o respectivo suporte (4), o cesto do gelo (6) e o misturador (5) com água bem quente e detergente.

**ATENÇÃO:** Ao montar, desmontar ou limpar o aparelho, verifique sempre se está desligado e com a ficha desligada da tomada de alimentação eléctrica.

- O cesto do gelo (6) deve ser colocado no congelador antes de cada utilização. O cesto do gelo (6) possui um recipiente duplamente isolado que requer um congelamento total (cerca de 12 horas) para se obter um gelado perfeito. Recomenda-se colocar o cesto do gelo na parte de trás do congelador onde a temperatura é mais fria.
- O congelador (freezer) utilizado deve chegar a uma temperatura mínima de - 18°.
- O cesto do gelo deve ser colocado no congelador, de preferência, dentro de um saco de plástico para evitar a absorção de odores e o contacto com o gelo, em posição perfeitamente vertical e com a boca voltada para cima.
- Guarde o cesto do gelo (6) no congelador quando não for utilizá-lo, assim já estará pronto para ser utilizado em qualquer momento.
- O cesto do gelo deve ficar no congelador pelo menos 24 horas.
- Prepare os ingredientes misturando-os muito bem numa taça grande.

- Se os ingredientes da mistura estiverem quentes, deixe arrefecer à temperatura ambiente e depois coloque a mistura no frigorífico durante 5-6 horas (o tempo é igual para a mistura preparada a frio).
- Retire o cesto do gelo (6) do congelador e coloque-o na guia na base da taça (7), de maneira que as pegas do cesto e da taça fiquem alinhados umas sobre as outras (Fig. 2).
- Coloque o suporte da tampa (4) em cima do cesto do gelo (6) com a respectiva cavilha de guia no interior da fenda do cesto, rodando-o em sentido anti-horário até obter o encaixe (Fig. 3).
- Separadamente, monte o corpo do motor (2) na tampa (3), mantendo premida a alavanca de desencaixe (1) e carregando ligeiramente até obter o encaixe (Fig. 4).
- Vire o corpo do motor (2), já previamente montado, e monte no furo o misturador (5) (Fig. 5).
- Coloque o bloco montado em cima do suporte (4), alinhando a respectiva guia com a cavilha presente no suporte (4). Bloqueie rodando em sentido horário até ouvir o clique de encaixe (Fig. 6).

**ATENÇÃO:** Antes de começar a usar o aparelho, verifique sempre se todos os componentes estão bem montados.

- Insira a ficha na tomada eléctrica e carregue no interruptor de ligação (10) para accionar o aparelho (Fig. 7).
- Deite a mistura previamente preparada e arrefecida dentro do cesto do gelo (6) através da abertura apropriada (9) na parte superior do aparelho (Fig. 8). Deixe accionado o misturador (5) durante 30 - 40 minutos no máximo, até obter a consistência desejada.

**ATENÇÃO:** Durante o enchimento, deixe ao menos 3 cm entre a mistura e a borda superior do cesto do gelo, isto porque na fase de congelação o preparado cresce.

- Ao obter a consistência desejada, desligue o aparelho pelo interruptor de ligação (10) (Fig. 7) e retire a ficha da tomada.
- Retire o corpo do motor (2) e a tampa (3) montados, rodando-os em sentido anti-horário e, com uma espátula de borracha ou colher de plástico, retire o gelado e sirva.

#### LIMPEZA

**ATENÇÃO:** Para prolongar a vida útil do aparelho, não lave as peças na máquina.

**ATENÇÃO:** Retire a ficha da tomada de corrente.

**ATENÇÃO:** Nunca mergulhe em água ou outros líquidos o corpo do motor, a ficha e o cabo eléctrico. Use um pano húmido para limpá-los.  
Retire o corpo do motor (2) carregando na alavanca de desencaixe (1) puxando-o para cima (Fig. 4). Desmonte todos os componentes do aparelho.  
Lave a tampa (3), o suporte (4), o misturador (5) e o cesto do gelo (6) com água morna e detergente.

Depois enxugue tudo perfeitamente.  
**ATENÇÃO:** Não proceda ao congelamento se o cesto do gelo (6) ainda estiver húmido.  
Limpe o corpo do motor (2) com uma esponja húmida ou com um pano.

#### RECEITAS

##### Gelado de iogurte e framboesa

Ingredientes:  
200 g de framboesas frescas  
50 g de açúcar refinado  
250 g de iogurte natural  
Modo de preparar:  
Reduza as framboesas a puré (se preferir retirar as sementes, utilize 300 g e passe pela peneira). Junte o açúcar e o iogurte natural.  
Deixe arrefecer e prepare o gelado como indicado anteriormente no presente folheto.

##### Gelado de banana

Ingredientes:  
1 banana grande madura  
175 ml de leite magro  
75 ml de nata (gorda)  
50 g de açúcar refinado  
Modo de preparar:  
Reduza a banana a puré  
Junte o leite, as natas e o açúcar.  
Deixe arrefecer e prepare o gelado como indicado anteriormente no presente folheto.

##### Gelado de morango

Ingredientes:  
300 g de morangos frescos  
75 g açúcar refinado  
100 ml de nata gorda  
Sumo de meio limão  
Modo de preparar:  
Reduza os morangos a puré  
Junte o açúcar, as natas e o sumo de limão  
Deixe arrefecer e prepare o gelado como indicado anteriormente no presente folheto.

##### Gelado de chocolate e menta

Ingredientes:  
200 ml leite magro  
50 g açúcar refinado  
225 ml nata gorda  
2 gotas de sumo puro de menta  
50 g de chocolate granulado ou pepitas de chocolate  
Modo de preparar:  
Leve ao lume brando o leite e o açúcar até dissolver o açúcar.  
Deixe arrefecer.  
Junte as natas e o sumo de menta.  
Deixe arrefecer e prepare o gelado como indicado anteriormente no presente folheto.  
Junte o chocolate granulado ou as pepitas de chocolate somente quando a mistura tiver começado a congelar.

##### Gelado de baunilha

Ingredientes:  
2 gemas  
50 g açúcar refinado  
150 ml de leite magro  
150 ml de nata gorda  
1 vagem de baunilha  
Modo de preparar:  
Bata as gemas, o açúcar e a baunilha numa taça.  
Leve o leite ao lume brando até ferver.  
Junte o leite às gemas mexendo sempre.  
Leve a mistura novamente ao lume, mexendo sempre até engrossar, mas sem deixar ferver.  
Assim que a mistura começar a pegar na colher, retire do lume e deixe arrefecer.  
Junte as natas.  
Deixe arrefecer e prepare o gelado como indicado anteriormente no presente folheto.

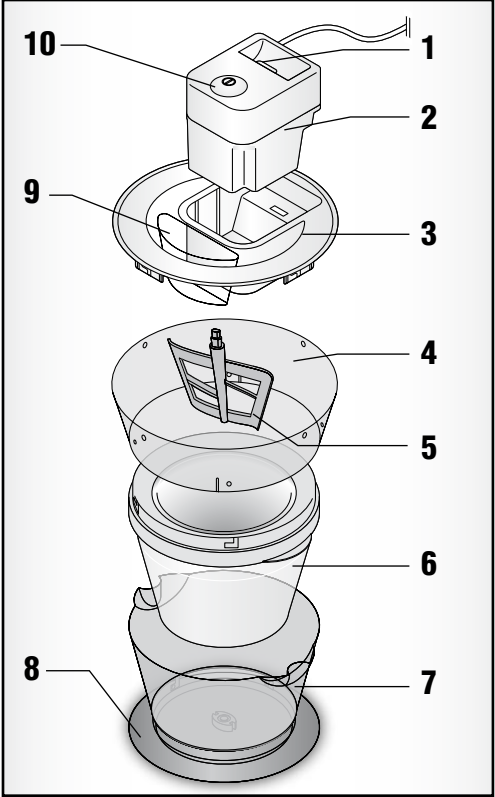


Fig. 1

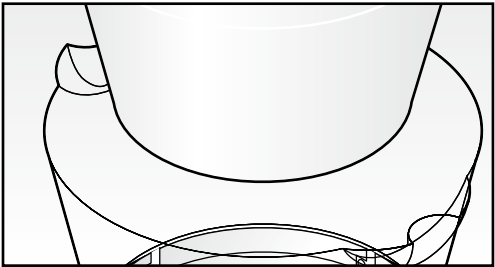


Fig. 2

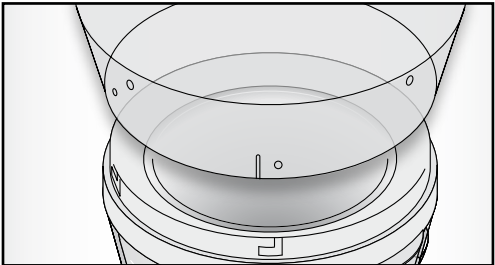


Fig. 3

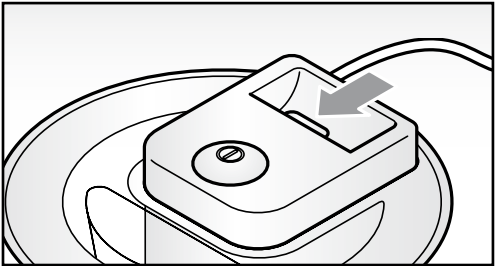


Fig. 4

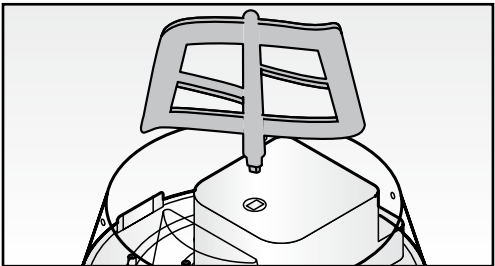


Fig. 5

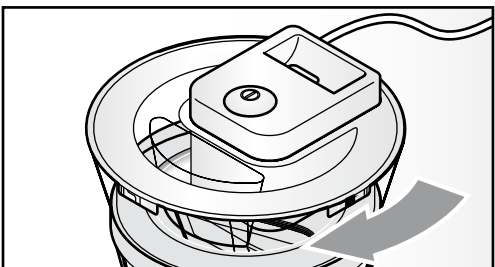


Fig. 6

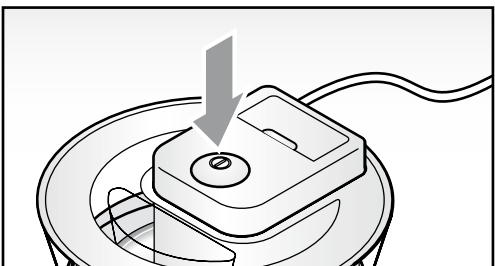


Fig. 7

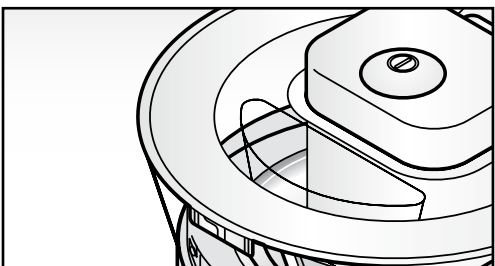


Fig. 8

# BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

## VOOR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de nodige voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden, waaronder:

- 1 Controleer of de elektrische volt van het apparaat overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet.
- 2 Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het aangesloten is aan het elektriciteitsnet; haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- 3 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.
- 4 U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
- 5 Zet het apparaat nooit boven of in de buurt van warmtebronnen.
- 6 Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon, enz...)
- 7 Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met warme oppervlaktes.
- 8 DE MOTORBASIS, DE STEKKER EN DE ELEKTRICITEITSKABEL NOOIT ONDERDOMPELEN IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN.
- 9 NOOIT DE BEWEGENDE ONDERDELEN AANRAKEN.
- 10 Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel werkvlak.
- 11 Houdt de vingers en ge keukengeredschappen enz. op afstand van de ijsbak wanneer hij in werking staat het gevaar aan personen en de machine te voorkomen. SCHERPE KEUKENGEREEDSCHAPPEN OF ANDERE VOORWERPEN MOGEN NIET IN DE BAK GEBRUIKT WORDEN. Deze scherpe voorwerpen kunnen de ijsmachine beschadigen Het is wel mogelijk om rubberen of houden keukengeredschappen te gebruiken wanneer de machine stilstaat.
- 12 Controleer voordat de ijsmachine in werking wordt gezet of alle onderdelen goed zijn samengesteld en dat de motorbasis goep op de deksel is vastgezet.
- 13 Laat het apparaat niet leeg werken.
- 14 Nadat de motor lange tijd en zonder pauze heeft aangestaan om een hoeveelheid ijs te maken, wacht tenminste een half uur voordat de motor van de machine weer in werking wordt gezet.
- 15 Laat het apparaat niet langer dan 40 minuten doorgaand werken.
- 16 Als het ijs of de sorbet verse ingrediënten bevatten, moeten ze binnen één week geconsumeerd worden. Ijs is lekkerder als het koud wordt geserveerd.
- 17 Als het ijs of de sorbet wordt bereidt met verse eieren mag het niet geconsumeerd worden door kinderen, zwangere vrouwen en bejaarden.

- 18 Als de bevroren oplossing uit de bak komt moet u het gebruik onderbreken. De bevroren oplossing die wordt gebruikt is niet giftig.
- 19 Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat de deksel en de motorbasis worden verwijderd.
- 20 Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat accessoires worden gemonteerd of losgehaald, voordat het apparaat wordt gereinigd en wanneer het niet gebruikt wordt.
- 21 Om de stekker uit het stopcontact te trekken moet de stekker zelf vastgenomen worden. Nooit aan het snoer trekken.
- 22 Gebruik de ijsmachine altijd met gemonteerde deksel.
- 23 Gebruik het apparaat niet wanneer de elektriciteitskabel of de stekker beschadigd is, of wanneer het apparaat zelf niet goed werkt; breng het apparaat in dit geval meteen naar het Geautoriseerd Assistentiecentrum.
- 24 Wanneer de elektriciteitskabel beschadigd is moet ze vervangen worden door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of, in ieder geval, door een persoon die over de kwalificaties beschikt, zodat ieder risico wordt vermeden.
- 25 Het apparaat is ontworpen voor UITSLUITENDE HUISHOUDELIJK GEBRUIK en mag dus niet voor commerciële of industriële doeleinden worden gebruikt.
- 26 Wanneer het apparaat weggegooid wordt, moet het onbruikbaar gemaakt worden door de elektriciteitskabel eraf te knippen. Bovendien moeten de gevaarlijke onderdelen van het apparaat onschadelijk gemaakt worden, speciaal voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
- 27 De verpakkingselementen moeten buiten bereik van kinderen worden gehouden omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.

## BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN

- BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (FIG. 1)
- 1 Hendel loszetten motorbasis
  - 2 Motorbasis
  - 3 Deksel
  - 4 Dekselhouder
  - 5 Mengstaaf
  - 6 Ijsbak
  - 7 Houder
  - 8 Antislip-basis
  - 9 Opening voor de ingrediënten
  - 10 Startschakelaar

**GEBRUIKSAANWIJZINGEN**

Voordat het apparaat wordt gebruikt en na het gebruik reinig de deksel (3), de bijbehorende houder (4), de ijsmand (6) en de mengstaaf (5) met warm water en zeep.

**ATTENTIE:** Controleer bij het monteren, loshalen of reinigen van het apparaat altijd dat het uit staat en dat het niet is aangesloten aan het stroomnet.

- De ijsbak (6) moet goed bevroren worden voordat ze wordt gebruikt: de bak beschikt over een dubbele isolatie die helemaal bevroren moet worden (ongeveer 12 uur) om perfect ijs te maken. Het wordt aangeraden om de ijsbak (6) achterin de vriezer te zetten, daar waar de temperatuur het laagste is.
- De vriezer die wordt gebruikt moet op een temperatuur van tenminste - 18°C staan
- De bak moet goed afgesloten in een plastic zak in de vriezer geplaatst worden om de opname van geuren en het contact met het ijs te voorkomen. De bak moet perfect verticaal geplaatst worden met de opening naar boven.
- Bewaar de ijsbak (6) in de vriezer zodat ze op elk moment klaar staat voor het gebruik. De ijsbak

moet tenminste 24 uur in de vriezer staan.

- Bereid alle ingrediënten voor en meng ze in een grote kom.
- Laat het mengsel dat warm is voorbereid afkoelen tot op kamertemperatuur en zet het vervolgens 5 tot 6 uur in de koelkast, dit geldt ook voor een mengsel dat koud is voorbereid.
- Haal de ijsbak (6) uit de vriezer en zet hem op de geleider op de basis van de houder (7) zodat de twee handvaten van de bak en van de houder op lijn staan, de ene bovenop de andere (Fig. 2).
- Zet de dekselhouder (4) op de bak (6) met de speciale pin in de lus op de mand en draai hem tegen de klok in totdat ze helemaal vast wordt gezet (Fig. 3).
- Zet, afzonderlijk, de motorbasis (2) op de deksel (3), en houdt de hendel (1) ingedrukt en druk er vervolgens zacht op tot aan de klik (Fig. 4).
- Zet de vervolgens de motorbasis (2) op zijn kop, die vooraf is samengesteld en steek de mengstaaf (5) in de speciale opening (Fig. 5).
- Zet het blok dat is samengesteld op de houder (4), en zet de geleider op lijn met de pin op de steun (4). Blokkeer het blok door met de klok mee te draaien tot aan de klik (Fig. 6).

**ATTENTIE:** Controleer voordat het apparaat wordt gebruikt of alle onderdelen goed zijn samengesteld.

- Steek de stekker in het het stopcontact en druk op de startschakelaar (10) om de ijsmachine in werking te zetten (Fig. 7).
- Giet het mengsel dat vooraf voorbereid en afgekoeld is in de bak (6) door de speciale opening (9) aan de bovenkant van de ijsmachine (Fig. 8). Laat de mengstaaf (5) ongeveer 30 – 40 minuten maximaal draaien totdat de gewenste dikte van het ijs is bereikt.

**ATTENTIE:** Laat tijdens het vullen van de bak tenminste 3 cm tussen het mengsel en de bovenste rand van de bak omdat het mengsel tijdens het bevroeringsproces omhoog komt.

- Als de gewenste dikte is bereikt, zet het apparaat uit met de startknop (10) (Fig. 7) en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de motorbasis (2) en de deksel (3) door ze tegen dek lok in te draaien en verwijder het ijs uit de bak met een rubberen spatel of plastic lepel en serveer het.

**REINIGEN**

**ATTENTIE:** Om de levensduur van de ijsmachine te verlengen reinig de onderdelen niet in de vaatwasser.

**ATTENTIE:** Trek de stekker uit het stopcontact.

**ATTENTIE:** De motorbasis, de stekker en het elektriciteitsnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten. Gebruik een vochtige doek voor het reinigen van deze onderdelen.

Verwijder de motorbasis (2) door op de speciale hendel (1) te drukken en trek hem naar boven toe eruit (Fig. 4). Haal alle onderdelen van het apparaat uit elkaar. Reinig de deksel (3), de speciale houder (4), de mengstaaf (5) en de ijsbak (6) met lauw water en zeep.

Vervolgens goed afdrogen.

**ATTENTIE:** De ijsbak (6) nooit bevroren als ze nog vochtig is.

Reing de motorbasis (2) met een vochtige spons of doek.

**RECEPTEN**

**Frambozen en yoghurt ijs**

Ingrediënten:

- 200 g verse frambozen
- 50 g fijne zuiker
- 250 g witte yoghurt

Bereiding:

Maak een puree van de frambozen (als u de pitjes wordt verwijderen gebruik 300 g en controleer ze goed).

Giet de zuiker en de witte yoghurt erbij.

Laat het mengsel afkoelen en maak het ijs zoals aangegeven in de handleiding.

**Bananenijs**

Ingrediënten:

- 1 grote rijpe banaan
- 175 ml ontroomde melk
- 75 ml volle room
- 50 g fijne zuiker

Bereiding:

Maak een puree van de banaan

De melk, volle room en zuiker toevoegen.

Laat het mengsel afkoelen en maak het ijs zoals aangegeven in de handleiding.

**Aardbeienijs**

Ingrediënten:

- 300 g verse aardbeien
- 75 g fijne zuiker
- 100 ml volle room

Sap van een halve citroen

Bereiding:

Maak een puree van de aardbeien

De suiker, volle room en het citroensap toevoegen.

Laat het mengsel afkoelen en maak het ijs zoals aangegeven in de handleiding.

**Ijs met chocola en mint**

Ingrediënten:

- 200 ml ontroomde melk
- 50 g fijne zuiker
- 225 ml volle room
- 2 scheutjes puur mintsap
- 50 g geraspte chocola

Bereiding:

Verwarm de melk en de zuiker in een pan op een laag vuurtje totdat de zuiker is opgelost.

Laat afkoelen.

De volle room en het mintsap toevoegen.

Laat het mengsel afkoelen en maak het ijs zoals aangegeven in de handleiding.

De geraspte chocola pas toevoegen als het mengsel begint te bevriezen.

**Vanilleijs**

Ingrediënten:

- 2 eierdooiers
- 50 g fijne zuiker
- 150 ml ontroomde melk
- 150 ml volle room
- Vanillestaafje

Bereiding:

Klop de eierdooiers, de zuiker en de vanille in een kom.

Breng de melk langzaam aan de kook in een pan.

Voeg de eierdooiers toe en laat het oplossen.

Giet het mengsel in een andere pan, oplossen en verwarmen totdat het mengsel begint te condenseren.

Het mengsel mag niet koken anders gaat het kapot.

Zodra het mengsel vast gaat zitten aan de achterkant van de lepel verwijder het van het vuur en laat het afkoelen.

De volle room toevoegen.

Laat het mengsel afkoelen en maak het ijs zoals aangegeven in de handleiding.

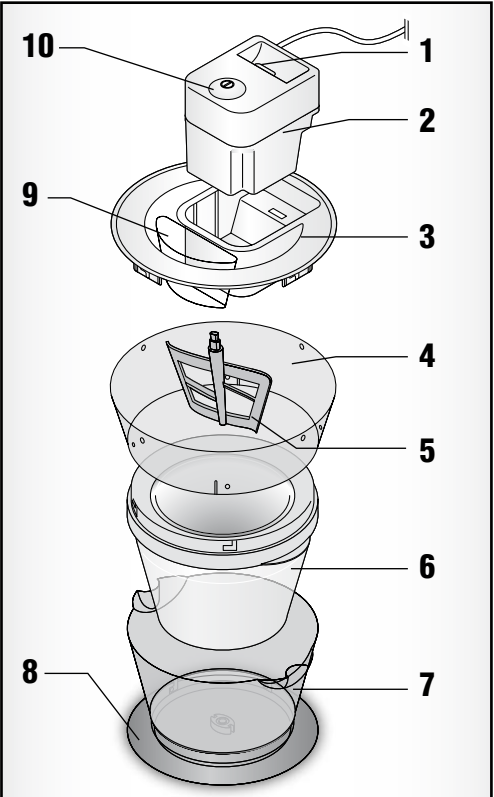


Fig. 1

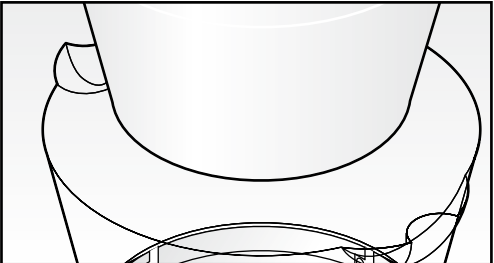


Fig. 2

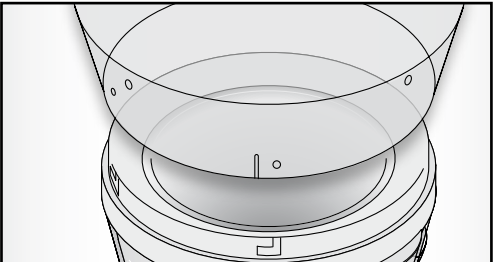


Fig. 3

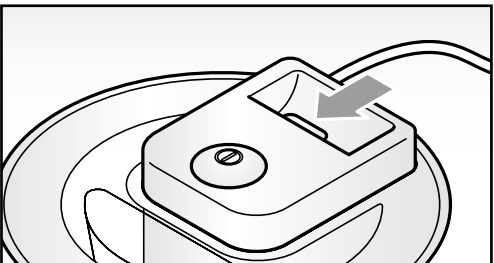


Fig. 4

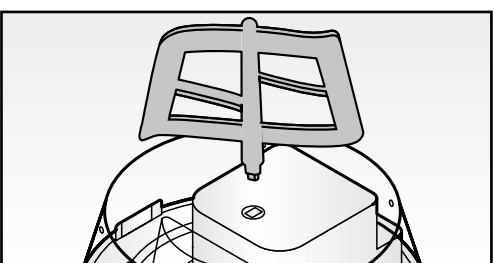


Fig. 5

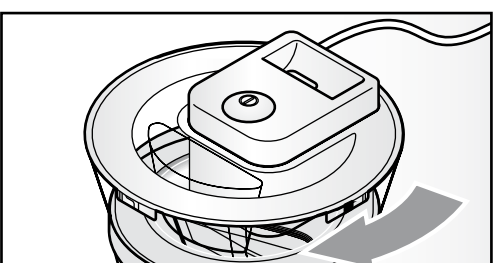


Fig. 6

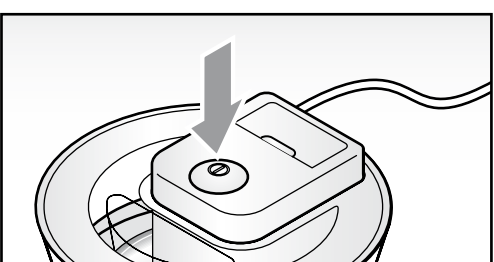


Fig. 7

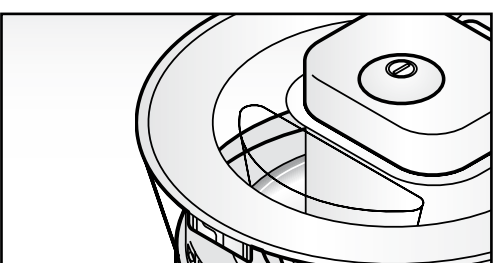


Fig. 8

637111

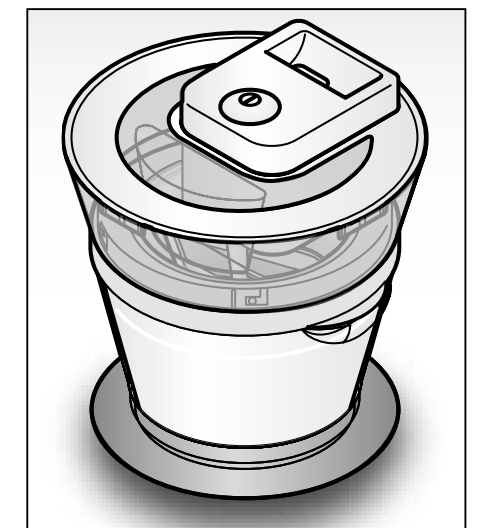
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)  
E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
50013 Campi Bisenzio (FI) - Italy  
Via San Jacopo, 300  
Divisione Commerciale Ariete  
De'Longhi Appliances Srl

**Ariete**

NUMERO UNICO  
**199 202 250**

COD. 6153102810 Rev. 1 del 12/05/2016

**Ariete**



**Máquina de helados  
Máquina de sorvete  
Ijsmachine**

**CE** **Mod. 638**