

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας των ηλεκτρικών συσκευών, είναι απαραίτητο να δίνετε προσοχή στους διάφορους κανονισμούς ασφαλείας και ειδικότερα στα ακόλουθα:

1. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση της συσκευής.
2. Μη βυθίζετε το μοτέρ σε νερό ή σε άλλα υγρά· Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας.
3. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν η συσκευή χρησιμοποιείτε είτε από μικρά παιδιά είτε χρησιμοποιείτε κατά την παρουσία τους.
Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΑΙ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠ ΟΠΟΥ ΜΙΚΡΑ ΠΑΙΔΙΑ ΘΑ ΜΠΟΡΟΥΣΑΝ ΝΑ ΤΗΝ ΠΛΗΞΙΑΣΟΥΝ.
4. Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δε χρησιμοποιείτε, πριν από τον καθαρισμό της ή από την αποσυρμολόγηση της.
5. **το καλώδιο τροφοδοσίας αυτής της συσκευής δεν πρέπει να αντικατασταθεί από τον καταναλωτή γιατί η αντικατάσταση θέλει ειδικά κλειδιά.**
Σε περίπτωση θλάξης του καλωδίου, απευθυνθείτε αποκλειστικά σε ένα Κέντρο Τεχνικών Επισκευών, εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.
6. Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη. Για να αποφύγετε ατυχήματα ή βλάβες στην συσκευή, μην αγγίζετε με τα χέρια και μην πλησιάζετε μαλλιά, υφάσματα, σπάτουλες ή άλλα αντικείμενα κατά τη διάρκεια την οποία λειτουργεί η συσκευή. **ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΟΦΤΕΡΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ Η ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΨΥΞΗΣ.** Θα μπορούσαν να γδάρουν ή να φθείρουν το εσωτερικό του δοχείου. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ή μια λαστίχια σπάτουλα ή ένα ξύλινο κουτάλι όταν η συσκευή βρίσκεται εκτός λειτουργίας.
7. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας της ή ο ρευματολήπτης της είναι φθαρμένοι, ή εάν τυχόν να παρατηρήσετε κάποια ανωμαλία στην λειτουργία της ή κατόπιν τυχαίας πτώσης της ή βλάβης οποιασδήποτε φύσης. Υπό αυτές της περιπτώσεις συμβουλευτείτε ή άμεση μεταφορά της συσκευής στο πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης για τις αναγκαίες επισκευές.
8. Η χρήση εξαρτημάτων τα οποία δεν έχουν σχεδιαστεί ειδικά για αυτήν τη συσκευή μπορούν να αποβούν αιτία πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας.
9. Μη χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε ανοιχτούς ή ασκέπαστους χώρους.
10. Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να εκτείνεται πέρα από τα άκρα του τραπεζιού ή του επίπεδου όπου βρίσκεται η συσκευή και δώστε προσοχή ώστε το καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με θερμές εστίες.
11. Η συσκευή αυτή είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση. Για οποιαδήποτε εργασία επισκευής ή συντήρησης πέραν του καθαρισμού της, είναι απαραίτητο να πραγματοποιείτε από ένα Εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.
12. Μη θερμαίνετε το δοχείο ψύξης. Όταν ένα μπουκλωμένο σκεύος, εάν θερμανθεί μπορεί να σπάσει προκαλώντας πιθανά ατυχήματα σε πρόσωπα.
13. Τα μέρη και τα εξαρτήματα τα οποία προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα διάφορα τρόφιμα, συμφωνούν με τα περιεχόμενα της Οδηγίας ΕΟΚ 89/Δ09.

Αυτή η συσκευή συμφωνεί επιπλέον και με τις Οδηγίες  εκεί όπου εφαρμόζονται συμπεριλαμβανόμενων των παραγράφων περί ραδιοφωνικών παρεμβολών.

ΔΙΑΤΗΡΕΙΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΣΕ ΚΑΛΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** Σώμα μοτέρ
- B** Διακόπτης ON/OFF
- C** Κουμπί απασφάλισης καπακιού
- D** Καπάκι

- E** Πτερύγιο μίξης
- F** Δοχείο ψύξης
- G** Κουμπί ανοίγματος

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Για την παραγωγή του παγωτού, εισάγετε τα συστατικά κατάλληλα αναμεμιγμένα στο δοχείο που έχει προηγουμένως ψυχθεί και τα επεξεργάζεστε με το πτερύγιο μίξης από 20 έως 40 λεπτά.

Ο αναγκαίος χρόνος για την παραγωγή του παγωτού εξαρτάται από το είδος και από την ποσότητα των χρησιμοποιούμενων συστατικών και από τη θερμοκρασία του δοχείου.

Η ΨΥΞΗ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη μηχανή, πλύνετε προσεκτικά όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το παγωτό.
- Βγάλτε το πτερύγιο και το καπάκι.

- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι καθαρό και σε αντίθετη περίπτωση καθαρίστε το εσωτερικό με ένα υγρό πανί και σκουπίστε το μετά τον καθαρισμό.
- Τοποθετήστε το δοχείο στη κατάψυξη, όσο το δυνατόν πιο κοντά στην πηγή του ψύχους (εικ. 1). Μη βάζετε τίποτα στο εσωτερικό του δοχείου και μην το σκεπάζετε. Αφήστε αρκετό χώρο γύρω από το δοχείο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το δοχείο πρέπει να φτάσει στην αναγκαία θερμοκρασία στο εσωτερικό καταψύκτη ή στην κατάψυξη ψυγείου τριών ή τεσσάρων αστέρων. Η κατάψυξη πρέπει να ρυθμίζεται σε θερμοκρασία τουλάχιστον -18°C / 0°F . Εάν δεν δημιουργηθεί αυτή η θερμοκρασία, είναι αδύνατη η χρήση του δοχείου για την παραγωγή παγωτού. Το δοχείο πρέπει να παραμείνει στην κατάψυξη για το χρόνο που υποδεικνύεται στον ακόλουθο πίνακα.

Θερμοκρασία κατάψυξης	Ελάχιστος χρόνος κατάψυξης του δοχείου
-30°C / -22°F	9-10 ώρες
-25°C / -13°F	12-14 ώρες
-18°C / 0°F	20-22 ώρες

Το δοχείο μπορεί να παραμείνει μόνιμα στην κατάψυξη, για να το χρησιμοποιείτε ανά πάσα στιγμή.

Η ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ

Επιλέξτε μία από τις διαθέσιμες συνταγές και προετοιμάστε το κατάλληλο μίγμα των συστατικών.

- Βγάλτε το δοχείο από την κατάψυξη
- Τοποθετήστε το σώμα του μοτέρ στο καπάκι και στη συνέχεια το πτερύγιο μίξης (εικ. 3).
- Κλείστε τη συσκευή προσαρμόζοντας το σύστημα (σώμα μοτέρ, καπάκι και πτερύγιο μίξης) στον κάδο ψύξης και στη συνέχεια γυρίστε το μέχρι να ασφαλίσει (εικ. 4).
- Ανάψτε τη μηχανή πιέζοντας το διακόπτη ON/OFF.
- Αδειάστε αργά τα συστατικά από το άνοιγμα στο καπάκι με το μοτέρ σε λειτουργία, έτσι ώστε να μη δίνεται χρόνος στα συστατικά να παγώσουν στα τοιχώματα του δοχείου.
- Βάλτε τα συστατικά στο δοχείου ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΤΟ ΓΕΜΙΣΕΤΕ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΗ ΜΕΣΗ. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας ο όγκος των συστατικών αυξάνεται.
- Χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση συστατικά σε θερμοκρασία ψυγείου.

Κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας, μπορείτε να προσθέσετε από το άνοιγμα του καπακιού τριμμένη σοκολάτα, σταφίδα και άλλα συστατικά (εικ. 5). Τα οιοιπνευματώδη πρέπει να προστίθενται μόνο προς το τέλος της προετοιμασίας γιατί επιβραδύνουν σημαντικά την ψύξη. Ο όγκος του παγωτού αυξάνει γεμίζοντας το δοχείο στα τελευταία λεπτά της προετοιμασίας.

Εάν σχηματιστεί παχύ στρώμα πάγου που εμποδίζει κάθε κίνηση του πτερυγίου γιατί αργήσατε να ξεκινήσετε τη μίξη, ενεργήστε ως εξής:

- σβήστε το μοτέρ • βγάλτε το καπάκι • χρησιμοποιήστε σπάτουλα ή εργαλείο κουζίνας για να ελευθερώσετε το πτερύγιο και τα τοιχώματα από τον πάγο • τοποθετήστε στη θέση τους καπάκι και μοτέρ και ανάψτε αμέσως τη μηχανή.

Μετά το σχηματισμό του, το παγωτό αποκτά μεγαλύτερη συνοχή αν παραμείνει στο δοχείο για μερικά λεπτά (όχι πάνω από 30).

Προειδοποιήσεις

Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί περισσότερο από το αναγκαίο.

Αν το παγωτό δεν σχηματίζεται ή εξακολουθεί να λιώνει μετά τα 45 λεπτά είναι άσκοπο να συνεχίζετε. Σβήνετε τη συσκευή μόνο όταν το παγωτό είναι έτοιμο. Τα συστατικά παγώνουν στα τοιχώματα και κάνουν δύσκολη ή αδύνατη την κίνηση του πτερυγίου.

Η ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ

Στη μηχανή παγωτού

Όταν το παγωτό είναι έτοιμο, μπορείτε να το διατηρήσετε σκεπασμένο στη μηχανή παγωτού για 30 λεπτά περίπου. Μπορείτε επίσης να βάλετε τη μηχανή με το καπάκι στο ψυγείο για 30 λεπτά περίπου (όχι στην κατάψυξη).

Στην κατάψυξη

Μπορείτε να φυλάξετε (για περιορισμένο χρόνο) το παγωτό στην κατάψυξη. Η μακρά παραμονή στην κατάψυξη δεν ευνοεί τη διατήρηση της γεύσης και της ποιότητας του παγωτού. Μετά από 1-2 εβδομάδες, το παγωτό χάνει τη συνοχή του και τη γεύση της φρεσκάδας. Το φρέσκο παγωτό έχει καλύτερη γεύση.

Σε περίπτωση που θέλετε να φυλάξετε το παγωτό στην κατάψυξη, ακολουθήστε τους παρακάτω κανόνες:

Φυλάξτε το παγωτό σε πολύ καθαρό και καλά κλειστό δοχείο για κατάψυξη.

Η θερμοκρασία συντήρησης πρέπει να είναι τουλάχιστον -18°C .

Σημειώστε στο δοχείο την ημερομηνία παρασκευής και τον τύπο του παγωτού.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Το παγωτό είναι ευαίσθητο στα βακτήρια. Κατά συνέπεια η μηχανή και τα εργαλεία πρέπει να είναι πολύ καθαρά και στεγνά.

Μην ξαναπαγώνετε παγωτό που έλιωσε έστω και εν μέρει.

Βγάλτε το παγωτό από την κατάψυξη περίπου μισή ώρα πριν το σερβίρετε και βάλτε το στο ψυγείο. Μπορείτε να το αφήσετε 10/15 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για να φτάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία κατανάλωσης.

ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ

Παγωτό χωρίς μαγειρεμένα συστατικά: ± 1 εβδομάδα

Γρανίτες: 1-2 εβδομάδες

Παγωτό με μαγειρεμένα συστατικά: ± 2 εβδομάδες

Η ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η υγιεινή είναι ο πιο σημαντικός παράγοντας όταν φτιάχνετε παγωτό.

Πριν καθαρίσετε τη μηχανή, ελέγξτε αν αποσυνδέσατε το φις από την πρίζα του ρεύματος.

Το δοχείο ψύξης, το πτερύγιο μίξης και το καπάκι, μπορούν να πλυθούν σε χλιαρό νερό με απορρυπαντικό. Για να ελευθερώσετε το καπάκι, πιέστε το κουμπί απασφάλισης κάτω από το σώμα του μοτέρ (εικ. 6). Μην πλένετε κανένα εξάρτημα σε πλυντήριο πιάτων. Το σώμα του μοτέρ μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί. Μη βυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.

Σκουπίστε καλά όλα τα εξαρτήματα και μη βάζετε ποτέ το δοχείο στον καταψύκτη όταν είναι ακόμη βρεγμένο. Μη βάζετε στον καταψύκτη το πτερύγιο μίξης.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Ορισμένες συνταγές προβλέπουν το μαγείρεμα των συστατικών. Προετοιμάστε τα συστατικά τουλάχιστον μια ημέρα πριν για να κρυσώσουν εντελώς και να φουσκώσουν. Σε κάθε περίπτωση συνιστάται να ψύχετε τα συστατικά.
- Με τα συστατικά κρύα, έχετε καλύτερα αποτελέσματα χτυπώντας τα αυγά και τη ζάχαρη με ηλεκτρικό μίξερ. Με τον τρόπο αυτό το μίγμα αποκτά περισσότερο όγκο.
- Στην πλειοψηφία τους, τα μίγματα αποτελούνται από κρέμα γάλακτος, γάλα, αυγά και ζάχαρη. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποια κρέμα γάλακτος θέλετε, αλλά η γεύση και η πήξη εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από την ποιότητα της επιλεγμένης κρέμας γάλακτος. Όσο μεγαλύτερη είναι η περιεκτικότητα σε λιπαρά της κρέμας γάλακτος, τόσο πιο κρεμώδες θα είναι το παγωτό. Για παράδειγμα: η πλήρης κρέμα έχει τουλάχιστον 36% λιπαρά, η σαντιγί έχει 30%, η κρέμα για καφέ και η αποβουτυρωμένη 18% και το μίγμα με ίση ποσότητα γάλακτος 10%. Σε κάθε περίπτωση, το βασικό είναι διατηρείτε πάντοτε σταθερές της ποσότητες του υγρού. Για παράδειγμα, το πιο ελαφρύ παγωτό παράγεται χρησιμοποιώντας περισσότερο γάλα από κρέμα ή χωρίς καθόλου κρέμα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και αποβουτυρωμένο γάλα, αλλά θα υπάρχει σημαντική διαφορά στην πήξη του παγωτού.

- Το μίγμα για το παγωτό μπορεί να παραμείνει στο ψυγείο για πολλές ημέρες. Ανακινήστε καλά πριν το ρίξετε στο δοχείο ψύξης.
- Γεμίστε το δοχείο με το μίγμα μόνο μέχρι τη μέση. Ο όγκος του μίγματος αυξάνει κατά την επεξεργασία.
- Τα οινοπνευματώδη επιβραδύνουν την ψύξη. Συνιστάται να προσθέσετε τα οινοπνευματώδη στα τελευταία λεπτά της επεξεργασίας.
- Η γεύση της γρανίτας εξαρτάται πολύ από το βαθμό ωρίμανσης και από τη γλυκύτητα των φρούτων και του χυμού. Δοκιμάστε τα φρούτα πριν τα προσθέσετε στη συνταγή. Αν είναι πολύ ξινά, προσθέστε ζάχαρη. Αν είναι πολύ ώριμα, βάλτε λιγότερη ή καθόλου ζάχαρη. Σημειώστε ότι το κρύο μειώνει το βαθμό γλυκύτητας.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε γλυκαντικά αντί για ζάχαρη. Στην περίπτωση αυτή, προσθέστε το γλυκαντικό στο μίγμα και ανακατέψτε έως ότου λειώσει.
- Τα μίγματα που έχουν θερμανθεί, πρέπει να τοποθετούνται στο δοχείο μόνον αφού κρυώσουν εντελώς.
- Αν θέλετε να κάνετε πιο γλυκιά τη συνταγή κατά την προετοιμασία, μην προσθέσετε ζάχαρη απευθείας στο δοχείο (δεν διαλύεται). Συνιστάται να λειώνετε τη ζάχαρη σε λίγο νερό ή αποβουτυρωμένο γάλα και στη συνέχεια να την αδειάζετε (κρύα) στο δοχείο.
- Τα φρούτα που χρησιμοποιείτε για τις συνταγές πρέπει να είναι πάντα πλυμένα και στεγνά πριν τη χρήση. Επίσης, ακόμη κι αν δεν αναφέρεται, τα φρούτα πρέπει να είναι καθαρισμένα, ξεφλουδισμένα, χωρίς κουκούτσια κλπ.
- Αν θέλετε να φτιάξετε λιγότερο παγωτό, περιορίστε τις ενδεδειγμένες δόσεις.
- Όταν χρησιμοποιείτε ωμά αυγά, για να ελέγξετε αν είναι φρέσκα, σπάστε τα ένα-ένα σε ένα δοχείο και βεβαιωθείτε ότι:
 1. δεν έχουν δυσάρεστη οσμή
 2. το ασπράδι δεν είναι νεροούλο αλλά πυκνό και κολλημένο στον κρόκο
 3. ο κρόκος είναι στρογγυλός και πηχτός.

ΤΙ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΣΩΣΤΑ;

• Χαμηλή απόδοση κατάψυξης (δεν φτάνει τους - 18° C 0°F). • Δοχείο πολύ κοντά στην πόρτα της κατάψυξης. • Γεμάτη κατάψυξη. • Μεγάλο πάχος πάγου στα τοιχώματα της κατάψυξης. • Συστατικά με θερμοκρασία μεγαλύτερη από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.	• Ο θερμοστάτης κατάψυξης δεν ρυθμίστηκε για τη μέγιστη ψύξη. • Συχνό άνοιγμα και κλείσιμο της πόρτας της κατάψυξης κατά την περίοδο ψύξης. • Δοχείο τοποθετημένο ανάποδα στην κατάψυξη ή σκεπασμένο. • Το δοχείο έμεινε πάνω από 5' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν από τη χρήση, • Λανθασμένη αναλογία συστατικών ή υπερβολική ποσότητα.
--	--

Συνιστάται να ελέγχετε όλα τα παραπάνω σημεία πριν απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Εάν το Σέρβις δεν εντοπίσει ανωμαλίες στη λειτουργία της μηχανής, τα έξοδα του ελέγχου βαρύνουν τον πελάτη.

ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ

ΠΑΓΩΤΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 150γρ. ζάχαρης, 250γρ. γάλακτος, 150γρ. κρέμας, 4 ασπράδια αυγού.

Χτυπήστε τα ασπράδια μαζί με τη ζάχαρη μέχρις ότου κρεμοποιηθούν. Προσθέστε το γάλα και την κρέμα, ανακατέψτε καλά και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΠΑΓΩΤΟ GIANDUIA (ΜΕ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ)

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 175γρ. ζάχαρης, 300γρ. γάλακτος, 75γρ. σοκολάτα κουβερτούρα, 1 αυγό, ελάχιστη βανίλια, 30γρ. φουντούκια χωρίς κέλυφος και φλούδα.

Σπάστε τη σοκολάτα σε κομμάτια και ανακατέψτε τη με λίγο γάλα και τη βανίλια μέσα σε ένα σκεύος θερμαινόμενο σε ζεστό νερό (μπανιμαρί). Χτυπήστε το αυγό και τη ζάχαρη. Προσθέστε το υπόλοιπο γάλα στην λιωμένη σοκολάτα (όταν αυτή θα έχει πλέον κρυώσει). Προσθέστε, τέλος, τα θρυμματισμένα φουντούκια και ρίξτε το μείγμα στο δοχείο ψύξης.

ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 150γρ. ζάχαρης, 150γρ. κρέμας, 12 λεμόνια, 300γρ. βατόμουρα (καταψυγμένα)

Αφήστε να ξεπαγώσουν τα βατόμουρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, συλλέγοντας το σιρόπι που αποβάλλετε κατά το ξεπάγωμα. Μουσκεύετε τα με το χυμό λεμονιού, προσθέστε κρέμα, χτυπήστε τα συστατικά μέχρις ότου πήξουν και ακολούθως ρίξτε το μείγμα στο δοχείο ψύξης.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΠΑΝΑΝΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 150γρ. ζάχαρης, 150γρ. γάλακτος, χυμό λεμονιού, 300γρ. καθαρισμένες μπανάνες (καθαρό βάρος)

Ξεφλουδίστε την μπανάνα και κόψτε τον καρπό της σε μικρά κομμάτια, μουσκεύοντας τα με το χυμό λεμονιού και χτυπήστε προσθέτοντας τη ζάχαρη. Προσθέστε γάλα, ανακατέψτε καλά και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΠΑΓΩΤΟ ΓΕΥΣΗΣ MALAGA

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 125γρ. ζάχαρης, 250γρ. γάλακτος, 150γρ. κρέμας, 1 αυγό, 75γρ. σταφίδες, λίγο ρούμι.

Πλύντε τις σταφίδες και μουσκεύετε τις με ρούμι καλύπτοντας τις με αυτό. Χτυπήστε το αυγό με τη ζάχαρη προσθέτοντας γάλα και κρέμα, ανακατέψτε καλά και ρίξτε το μείγμα στο δοχείο ψύξης. Όταν το παγωτό είναι πλέον έτοιμο, προσθέστε τις σταφίδες τις οποίες θα έχετε πριν αφήσει να στεγνώσουν και λίγο από το ρούμι που χρησιμοποιούσατε για τις σταφίδες. Ανακατέψτε.

ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 150γρ. ζάχαρης, 200γρ. γάλακτος, 200γρ. κρέμας, 75γρ. σοκολάτα κουβερτούρα, 1 αυγό, ελάχιστη βανίλια.

Σπάστε τη σοκολάτα σε κομμάτια και ανακατέψτε τη με λίγο γάλα και βανίλια μέσα σε ένα σκεύος θερμαινόμενο σε ζεστό νερό (μπανιμαρί). Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη, προσθέστε το υπόλοιπο γάλα και τη λιωμένη σοκολάτα και τέλος ρίξτε το μείγμα στο δοχείο ψύξης.

ΠΑΓΩΤΟ ΛΕΜΟΝΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 150γρ. ζάχαρης, 200γρ. γάλακτος, 200γρ. κρέμας, 3 λεμόνια, 1 κουταλάκι σιρόπι λεμονιού.

Στύψτε τα λεμόνια και προσθέστε στον χυμό τη ζάχαρη και το σιρόπι λεμονιού. Κατόπιν, προσθέστε και τα υπόλοιπα συστατικά, χτυπήστε το μείγμα μέχρις ότου πήξει και ρίξτε το τέλος, μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΠΑΓΩΤΟ ΦΡΑΟΥΛΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 150γρ. ζάχαρης, 150γρ. γάλακτος, 100γρ. κρέμας, 200γρ. γινόμενων φραουλών, 1 αυγό.

Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη, προσθέστε τις φράουλες κομμένες σε μικρά κομμάτια όπως και τα υπόλοιπα συστατικά. Ανακατέψτε και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 150γρ. ζάχαρης, 200γρ. γάλακτος, 1 αυγό, ελάχιστη βανίλια, 75γρ. φουντούκια χωρίς το κέλυφος και φλούδα.

Συνθλίψτε τα φουντούκια και προσθέστε τη ζάχαρη. Προσθέστε τα αυγά χτυπώντας τα όλα μαζί και αναμίξτε τα υπόλοιπα συστατικά ανακατεύοντας καλά. Ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΠΑΓΩΤΑ ΑΠΟ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΚΑΙ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΣΑΜΠΑΝΙΑ*

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 125γρ. ζάχαρης, 200γρ. κρέμας, 300γρ. σαμπάνιας (ή αφρώδες οίνο)

Λιώστε τη ζάχαρη στην σαμπάνια (ή στον αφρώδη οίνο), προσθέστε κρέμα και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΠΟΤΟ ΓΕΥΣΗΣ ΜΕΝΤΑΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 100γρ. ζάχαρης, 150γρ. γάλακτος, 150γρ. κρέμας, 1 ½ λεμόνι, 150γρ. ποτού μέντας.

Στύψτε τα λεμόνια και προσθέστε τη ζάχαρη στον χυμό, λειώνοντας την όσο το δυνατόν περισσότερο. Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

* Η χρήση οινοπνευματωδών ποτών στην παρασκευή παγωτού, παρατείνει το χρόνο προετοιμασίας 10-15 λεπτά περίπου.

ΠΑΓΩΤΑ ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ (sorbet)

ΣΟΡΒΕΤ ΑΠΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 150γρ ζάχαρης, 1 λεμόνι, 400γρ. καθαρισμένα ροδάκινα (καθαρό βάρος).

Στύψτε το λεμόνι πάνω από τα καθαρισμένα ροδάκινα κομμένα σε κομματάκια και προσθέστε τη ζάχαρη. Ανακατέψτε και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΣΟΡΒΕΤ ΑΠΟ ΒΕΡΙΚΟΚΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 150γρ ζάχαρης, 1 λεμόνι, 400γρ. ώριμων βερίκοκων (καθαρό βάρος), 2 κουταλάκια κονιάκ από βερίκοκο.

Στύψτε το λεμόνι πάνω από τα καθαρισμένα βερίκοκα κομμένα σε κομματάκια και προσθέστε τη ζάχαρη και το κονιάκ. Ανακατέψτε και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 125γρ. ζάχαρης, 200γρ γάλακτος, 150γρ κρέμας, 1 αυγό, 75γρ. ψαχυνού καρυδιών (καθαρό βάρος), 2 κουταλάκια λικέρ γεύσης καρυδιών.

Συνθλίψτε τα καρύδια και προσθέστε τη ζάχαρη. Προσθέστε τα αυγά και χτυπήστε το μείγμα μέχρις ότου πήξει. Κατόπιν προσθέστε κρέμα, γάλα και λικέρ, ανακατεύοντας το μείγμα και τέλος ρίξτε το μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΚΙΤΡΟ*

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 100γρ ζάχαρης, 350γρ. γάλακτος, 200γρ. χυμού κίτρου (σιρόπι)

Προσθέστε τη ζάχαρη στο γάλα, προσθέστε το χυμό κίτρου, ανακατέψτε και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΟΥΙΣΚΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 125γρ. ζάχαρης, 150γρ. γάλακτος, 200γρ. κρέμας, 1 αυγό, ελάχιστη ποσότητα τριμμένης φλούδας λεμονιού, 75γρ. ούισκι.

Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη, προσθέτοντας τις φλούδες λεμονιού ώστε να δώσετε γεύση, προσθέστε γάλα, κρέμα και το ποτό, ανακατέψτε και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΣΟΡΒΕΤ ΑΠΟ ΜΠΑΝΑΝΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 150γρ. ζάχαρης, 1 λεμόνι, 450γρ. ώριμες μπανάνες (καθαρό βάρος), ελάχιστη βανίλια.

Στύψτε το λεμόνι πάνω από τις καθαρισμένες μπανάνες κομμένες σε κομματάκια. Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά και αφού ανακατέψτε ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΣΟΡΒΕΤ ΑΠΟ ΜΗΛΟ*

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 100γρ. ζάχαρης, 1 λεμόνι, 350γρ. χυμού μήλου, 100γρ. λευκού γλυκού οίνου, ελάχιστη κανέλα σε σκόνη.

Στύψτε το λεμόνι πάνω από τα συστατικά, ανακατέψτε και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΣΟΡΒΕΤ ΑΠΟ ΠΕΠΟΝΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 150γρ. ζάχαρης, 1 λεμόνι, 400γρ. από πεπόνι (καθαρό βάρος), ένα ποτηράκι κονιάκ.

Στύψτε το λεμόνι πάνω από το καθαρισμένο πεπόνι κομμένο σε κομματάκια, προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά, ανακατέψτε και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΣΟΡΒΕΤ ΑΠΟ ΦΡΑΟΥΛΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 150γρ. ζάχαρης, 1 λεμόνι, 400γρ. φράουλες (καθαρό βάρος), 2 κουταλάκια σιρόπι από ρόδι.

Στύψτε το λεμόνι πάνω από τις φράουλες κομμένες σε κομματάκια, προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά, ανακατέψτε και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΣΟΡΒΕΤ ΑΠΟ ΚΙΤΡΟ*

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 100γρ. ζάχαρης, 300γρ. νερό, 1 λεμόνι, 200γρ. χυμού κίτρου.

Στύψτε το λεμόνι πάνω από τα συστατικά, ανακατέψτε και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΣΟΡΒΕΤ ΑΠΟ ΓΡΕΙΠ ΦΡΟΥΤ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 175γρ. ζάχαρης, 150γρ. νερό, 2 κουταλάκια τζιν, 300γρ. χυμού από γρέιπ φρουτ

Ανακατέψτε όλα τα συστατικά και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΣΟΡΒΕΤ ΜΕ ΣΑΜΠΑΝΙΑ*

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 100γρ. ζάχαρης, 12 μπουκάλι σαμπάνια ή αφρώδες οίνο

Ανακατέψτε τη ζάχαρη με τη σαμπάνια ή τον αφρώδη οίνο και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

ΣΟΡΒΕΤ ΜΕ ΚΟΝΙΑΚ*

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 100γρ. ζάχαρης, 300γρ. νερό, 3 λεμόνια, 125γρ. κονιάκ.

Στύψτε τα λεμόνια πάνω από τα υπόλοιπα συστατικά, ανακατέψτε και ρίξτε το μείγμα μέσα στο δοχείο ψύξης.

* Η χρήση οινοπνευματωδών ποτών στην παρασκευή παγωτού, παρατείνει το χρόνο προετοιμασίας 10-15 λεπτά περίπου.

Επειδή αυτού του είδους τα παγωτά τείνουν να ξεπαγώνουν γρηγορότερα, θα συμβουλευάμε να βγάξετε το δοχείο με το παγωτό από την κατάψυξη μονάχα όταν είναι η στιγμή να το σερβίρετε.

Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα.

Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.