

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας των ηλεκτρικών συσκευών, είναι απαραίτητο να δίνετε προσοχή στους διάφορους καινισμούς 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 ΠΛΗΣΙΑΣΟΥΝ.
4. Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δε χρησιμοποιείτε, πριν από τον καθαρισμό της ή από την αποσυναρμολόγηση της.
5. **το καλώδιο τροφοδοσίας αυτής της συσκευής δεν πρέπει να αντικατασταθεί απο τον καταναλωτή γιατί η αντικατάσταση θέλει ειδικά κλειδιά.**
Σε περίπτωση θλάξης του καλωδίου, απευθυνθείτε αποκλειστικά σε ένα Κέντρο Τεχνικών Επισκευών, εξουσιοδοτημένο απο 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 λαστιχένια 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 τύχει 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 αίτιο 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 επίπеду όπου βρίσκετε 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. Η συσκευή δεν πρέπει ΠΟΤΕ να στηρίζεται στο πλευρό ή αναποδογυρισμένη.
13. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας, σε απόσταση τουλάχιστον 20 cm. από τοίχους ή αντικείμενα που μπορούν να εμποδίσουν την ελεύθερη κυκλοφορία του αέρα.
14. Οποιαδήποτε επέμβαση συντήρησης που δεν αφορά το συνήθη καθαρισμό, πρέπει να εκτελείται από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.
15. Η συσκευή πρέπει να συνδέεται υποχρεωτικά σε εγκατάσταση με πρίζα ρεύματος ελάχιστης παροχής 5 A που διαθέτει αποτελεσματική επαφή γείωσης. Ο κατασκευαστής δεν υπεύθυνος για ενδεχόμενες βλάβες που οφείλονται σε απουσία γείωσης της εγκατάστασης. Σε περίπτωση αμφιβολίας συμβουλευθείτε εξειδικευμένο τεχνικό.
16. Τα μέρη και τα εξαρτήματα τα οποία προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα διάφορα τρόφιμα, συμφωνούν με τα περιεχόμενα της Οδηγίας ΕΟΚ 89/109.
Η παρούσα συσκευή συμμορφούται με τις διατάξεις της Οδηγίας Χαμηλής Τάσης 72/23 με τη μετέπειτα τροπολογία 93/68 και της Οδηγίας Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας 89/336.

ΔΙΑΤΗΡΕΙΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΣΕ ΚΑΛΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A Μοτέρ πτερυγίου μίξης	L Ηλεκτρικό καλώδιο
B Διακόπτης ON/OFF	M Κουμπί ανοίγματος καπακιού
C Κουμπί απασφάλισης καπακιού	N Ενδεικτική λυχνία
D Αποκλειστικό πτερύγιο μίξης	O Διακόπτης ψύξης
E Κύριο σώμα συσκευής	P Οθόνη χρονομέτρου
F Αφαιρούμενο δοχείο	Q Κουμπί χρονομέτρου
G Μεζούρα	R Καπάκι
H Σπάτουλα	S Ανοίγμα καπακιού
I Υποδοχή καλωδίου μοτέρ πτερυγίου	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Συνδέστε το φις της συσκευής στην πρίζα του ρεύματος,
 2. Πιέστε το διακόπτη ψύξης τουλάχιστον 5 λεπτά πριν προσθέσετε τα συστατικά,
 3. Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το σώμα του μοτέρ πτερυγίου μίξης και ασφαλίστε το στη βάση,
 4. Πιέστε το διακόπτη ON/OFF
 5. Ρίξτε τα συστατικά.
- Το παγωτό ετοιμάζεται σε χρόνο που κυμαίνεται από 20 έως 40 λεπτά.
- Ο αναγκαίος χρόνος για την παραγωγή του παγωτού εξαρτάται από το είδος, τη θερμοκρασία και την ποσότητα των συστατικών, καθώς και από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: αφήστε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια και οριζόντια θέση τουλάχιστον 12 ώρες πριν την χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

- Εφαρμόστε την ίδια διαδικασία και στη συνέχεια, κάθε φορά που η συσκευή τοποθετείται σε μη οριζόντια θέση για οποιοδήποτε λόγο.
- Πριν τη χρήση, πλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με το παγωτό, όπως το σταθερό δοχείο, το αφαιρούμενο δοχείο, το πτερύγιο και το διαφανές καπάκι.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΜΙΓΜΑΤΟΣ

- Επιλέξτε μία συνταγή και ετοιμάστε τα συστατικά κατάλληλα αναμεμιγμένα. Προσοχή:
- Χρησιμοποιείτε φρούτα και συστατικά χωρίς τα μη βρώσιμα μέρη.
- Χρησιμοποιείτε τα συστατικά σε θερμοκρασία ψυγείου για να μειώσετε το χρόνο προετοιμασίας του παγωτού.
- Μην υπερβαίνετε τη συνολική ποσότητα των 800 gr του μίγματος για να επιτρέψετε τη σωστή αύξηση του όγκου.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή κοντά σε πρίζα ρεύματος, πάνω σε οριζόντια και σταθερή επιφάνεια.
2. Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε να υπάρχει επαρκής χώρος γύρω από αυτήν, για να μην καλύπτονται οι γρίλιες αερισμού που βρίσκονται στα πλευρά.
3. Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών αντιστοιχεί με την τάση του δικτύου.
4. Συνδέστε το φις στην πρίζα του ρεύματος.
5. Πιέστε το διακόπτη ψύξης (**O**) που βρίσκεται στο σώμα της συσκευής. Η ενδεικτική λυχνία (**N**)

ανάβει υποδηλώνοντας τη λειτουργία του συστήματος ψύξης. Περιμένετε 5 λεπτά πριν ρίξετε τα συστατικά.

6. Εν τω μεταξύ ασφαλίστε το σώμα του μοτέρ στο καπάκι και τοποθετήστε το πτερύγιο ανάμιξης (εικ.1). Κλείστε τη συσκευή τοποθετώντας το συναρμολογημένο σύνολο (σώμα μοτέρ, καπάκι και πτερύγιο ανάμιξης) στο σώμα της συσκευής και στη συνέχεια γυρίστε το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει (εικ.2).
7. Τοποθετήστε το φινιρίσμα του σώματος μοτέρ πτερυγίου μίξης στην υποδοχή (I) που βρίσκεται στο σώμα της συσκευής.
8. Μετά από 5 λεπτά θέστε σε λειτουργία το μοτέρ μίξης πιέζοντας το διακόπτη ON/OFF (B) και στη συνέχεια ρίξτε τα συστατικά από το άνοιγμα του καπακιού.
9. Μη γεμίζετε το δοχείο πάνω από τη μέση. Κατά την επεξεργασία ο όγκος του μίγματος αυξάνεται.
10. Χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση συστατικά σε θερμοκρασία ψυγείου και ΠΟΤΕ ζεστά.
11. Κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας, μπορείτε να προσθέσετε από το άνοιγμα του καπακιού τριμμάτα σοκολάτας, σταφίδα και άλλα συστατικά. Τα αλκοολούχα πρέπει να προστίθενται μόνο στο τέλος της προετοιμασίας γιατί επιβραδύνουν σημαντικά την ψύξη. Ο όγκος του παγωτού αυξάνεται έως ότου γεμίσει το δοχείο στα τελευταία λεπτά της προετοιμασίας.
12. Ο χρόνος προετοιμασίας μπορεί να κυμαίνεται από 20 έως 40 λεπτά, ανάλογα με την επιλεγμένη συνταγή, την ποσότητα και τη θερμοκρασία των συστατικών.

ΠΡΟΣΟΧΗ: αποφύγετε το κλείσιμο του διακόπτη ψύξης (O) πριν ολοκληρωθεί η προετοιμασία του παγωτού. Αν συμβεί αυτό, ή αν για οποιοδήποτε λόγο παρουσιαστεί διακοπή ρεύματος, το ειδικό σύστημα που διαθέτει ο συμπιεστής δεν επιτρέπει τη συνέχιση της ψύξης επί 5 λεπτά περίπου, με αποτέλεσμα την αποτυχία παραγωγής του παγωτού.

13. Όταν το παγωτό αποκτήσει ικανοποιητική πήξη, το πτερύγιο αντιστρέφει τη φορά περιστροφής υποδηλώνοντας ότι το παγωτό είναι έτοιμο. Η κίνηση αυτή δεν προκαλεί καμία βλάβη στο μοτέρ ή στο πτερύγιο, αλλά καλό είναι να ακινητοποιείτε το πτερύγιο.
14. Εάν θέλετε παγωτό με μεγαλύτερη πήξη, αφήστε αναμμένο το διακόπτη ψύξης (O) ακόμη για 5-10 λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: θυμηθείτε να κλείσετε το διακόπτη ψύξης διαφορετικά το παγωτό μετατρέπεται σε κομμάτι πάγου.

15. Κλείστε το διακόπτη ON/OFF (B), αποσυνδέστε το φινιρίσμα, βγάλτε το μοτέρ και το διαφανές καπάκι γυρνώντας αριστερόστροφα. Για να διευκολύνετε την εξαγωγή του παγωτού βγάλτε και το πτερύγιο (D).
16. Βγάλτε το παγωτό από το δοχείο χρησιμοποιώντας την ειδική σπάτουλα (H) του εξοπλισμού, ή, αντί αυτής, ένα πλαστικό ή ξύλινο κουτάλι, για να αποφύγετε ζημιές στα τοιχώματα ή στον πυθμένα του δοχείου.
17. Λίγα λεπτά μετά την εξαγωγή του παγωτού, όταν το δοχείο δεν είναι πολύ παγωμένο, καθαρίστε το από τα υπολείμματα παγωτού με ένα υγρό πανί ή με χαρτί κουζίνας και στη συνέχεια σκουπίστε το καλά.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ

Για να χρησιμοποιήσετε το αφαιρούμενο δοχείο, ενεργήστε ως εξής.

Αδειάστε στο σταθερό δοχείο μια μεζούρα οινόπνευμα ή άλλο δυνατό αλκοολούχο (τσίπουρο, κονιάκ). Μια μεζούρα είναι 25 ml. Διαφορετικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διάλυμα νερού και αλάτος (5 gr αλάτι διαλυμένα σε 20 ml νερού). Τοποθετήστε στη συνέχεια το αφαιρούμενο δοχείο (F) στο σταθερό δοχείο και προσαρμόστε το καλά.

Είναι πολύ σημαντικό να γίνει σωστά η τοποθέτηση για να επιτραπεί η σωστή μετάδοση του ψύχους από το σταθερό στο αφαιρούμενο δοχείο και κατά συνέπεια να πετύχει το παγωτό.

Ασφαλίστε το σώμα του μοτέρ στο καπάκι και τοποθετήστε το πτερύγιο μίξης (εικ.1).

Κλείστε τη συσκευή τοποθετώντας το συναρμολογημένο σύνολο (σώμα μοτέρ, καπάκι και

πτερύγιο ανάμιξης) στο σώμα της συσκευής, έτσι ώστε να συμπέσει η υποδοχή στο διαφανές καπάκι με το γάντζο της λαβής στο αφαιρούμενο δοχείο (εικ.3) και στη συνέχεια γυρίστε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει.

Πιέστε το διακόπτη ψύξης (O), περιμένετε περίπου 5 λεπτά και προχωρήστε στην προετοιμασία του παγωτού όπως στην περίπτωση χρήσης του σταθερού δοχείου.

Όταν το παγωτό είναι έτοιμο, βγάλτε το καπάκι και το δοχείο. Στη συνέχεια καθαρίστε και σκουπίστε το σταθερό δοχείο από το αλατικό διάλυμα ή το οινόπνευμα.

ΧΡΗΣΗ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ

Το ηλεκτρονικό χρονόμετρο του εξοπλισμού επιτρέπει τον προγραμματισμό του αναγκαίου χρόνου για την παραγωγή του παγωτού.

ΠΡΟΣΟΧΗ: το χρονόμετρο δεν σβήνει τη συσκευή. Αν το παγωτό δεν έχει την επιθυμητή πήξη μετά την πάροδο του προγραμματισμένου χρόνου στο χρονόμετρο, μπορείτε να αφήσετε τη συσκευή σε λειτουργία για τον αναγκαίο χρόνο.

- Ρυθμίστε το χρόνο προετοιμασίας πιέζοντας το κουμπί (Q), στην οθόνη (P) εμφανίζονται τα προγραμματισμένα λεπτά (έως τη μέγιστη τιμή των 99).
- Αμέσως μετά οι χαρακτήρες αρχίζουν να αναβοσβήνουν. Αυτό σημαίνει ότι ο χρόνος προετοιμασίας έχει αρχίσει. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- Σε περίπτωση σφάλματος, ο χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί πάλι πιέζοντας το κουμπί περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα. Με τον τρόπο αυτό η οθόνη μηδενίζεται και μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο επαναλαμβάνοντας τις ενέργειες από το σημείο 1.
- Το χρονόμετρο υποδεικνύει το τέλος του προγραμματισμένου χρόνου με δύο σειρές μπιπ-μπιπ σε διάστημα 20 δευτερολέπτων. Για να διακόψετε το ηχητικό σήμα αρκεί να πιέσετε το κουμπί του χρονόμετρου (Q)

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ (εικ.4)

Βγάλτε το χρονόμετρο από τη θέση του βάζοντας δύο δάχτυλα στις ειδικές εσοχές και τραβώντας. Βγάλτε το καπάκι προστασίας ξεβιδώνοντας τις δύο βίδες.

Αντικαταστήστε την μπαταρία με άλλη του ίδιου τύπου.

Σε περίπτωση αντικατάστασης ή απόσυρσης της συσκευής, η μπαταρία πρέπει να αφαιρείται και να διατίθεται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία γιατί είναι επιβλαβής για το περιβάλλον.

Η ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ

Στη μηχανή παγωτού

Όταν το παγωτό είναι έτοιμο, μπορείτε να το διατηρήσετε σκεπασμένο στη μηχανή παγωτού για 10-20 λεπτά περίπου με το μοτέρ σβηστό. Πριν το σερβίρετε, ανακατέψτε το πάλι για λίγα λεπτά για να αποκτήσει τη σωστή πήξη και ανάμιξη.

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.

Για να απασφαλίσετε το καπάκι από το μοτέρ ανάμιξης πιέστε το κουμπί απασφάλισης καπακιού (C) που βρίσκεται κάτω από το σώμα του μοτέρ (εικ.5).

Το δοχείο ψύξης, το πτερύγιο μίξης και το καπάκι, μπορούν να πλυθούν σε χλιαρό νερό με απορρυπαντικό.

Μην πλένετε κανένα εξάρτημα σε πλυντήριο πιάτων.

Το σώμα του μοτέρ μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί.

Μη θυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε κάτω από τη θύση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν χρησιμοποιείτε το αφαιρούμενο δοχείο αλουμινίου, είναι σημαντικό να καθαρίζετε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με το αλατικό διάλυμα, για να αποφύγετε φαινόμενα διάβρωσης.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Ορισμένες συνταγές προβλέπουν το μαγείρεμα των συστατικών. Προετοιμάστε τα συστατικά τουλάχιστον μια ημέρα πριν για να κρυώσουν 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 προσθέτετε 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 νερούλο αλλά πυκνό και κολλημένο στον κρόκο
 3. ο κρόκος είναι στρογγυλός και πηχτός

ΤΙ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΜΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ;

Σε ομαλές συνθήκες οι προετοιμασία του παγωτού δεν απαιτεί περισσότερο από 40 λεπτά.

Σε περίπτωση που μετά από 40 λεπτά το παγωτό δεν έχει σχηματιστεί ακόμη, ελέγξτε όλα τα σημεία που ακολουθούν πριν ζητήσετε την επέμβαση του εξουσιοδοτημένου Σέρβις:

- Τα συστατικά πρέπει να τοποθετούνται στη μηχανή παγωτού σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή, ακόμα καλύτερα, σε θερμοκρασία ψυγείου. Αν τα συστατικά είναι ζεστά η προετοιμασία του παγωτού είναι αδύνατη.
- Το δοχείο δεν πρέπει να γεμίζει πάνω από το μισό της χωρητικότητάς του (μέγιστη ποσότητα συστατικών 800 gr.). Αν η ποσότητα των συστατικών είναι πολύ μεγάλη, ο χρόνος που απαιτείται για την παραγωγή του παγωτού αυξάνει σημαντικά και το αποτέλεσμα μπορεί να μην είναι ικανοποιητικό.
- Εξαιτίας της παρουσίας ενός συστήματος ασφαλείας στο συμπιεστή, αν παρουσιαστεί διακοπή ρεύματος ή αν για οποιοδήποτε λόγο σβήσει η μηχανή και ξανανάψει αμέσως, η λειτουργία του συστήματος ψύξης διακόπτεται. Στις περιπτώσεις αυτές πρέπει να αφήσετε το σύστημα σε ανάπαυση για 5 λεπτά πριν το θέσετε πάλι σε λειτουργία. Αν η παύση των 5 λεπτών δεν τηρηθεί, η λειτουργία δεν αποκαθίσταται έστω και αν ο διακόπτης ψύξης βρίσκεται στη θέση ON και η ενδεικτική λυχνία είναι αναμμένη.

Συνιστάται να ελέγχετε όλα τα παραπάνω σημεία πριν ζητήσετε την επέμβαση του εξουσιοδοτημένου Σέρβις. Εάν το Σέρβις δεν εντοπίσει ανωμαλίες λειτουργίας της συσκευής, τα έξοδα του ελέγχου βαρύνουν τον πελάτη.

ΠΑΓΩΤΑ

ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΡΩΤΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 250gr. ζάχαρη, 1,3 kg τρυφερά καρώτα, 1 λεμόνι, 4 dl κρέμα γάλακτος

Καθαρίστε και πλύνετε τα καρώτα, βάλτε τα στον αποχυμωτή και στύψτε τα. Βάλτε το χυμό σε μία κασαρόλα, αραιώστε τον με 100 ml νερού και βάλτε την σε χαμηλή φωτιά προσθέτοντας τη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού. Αφήστε την για 5 λεπτά, αποφεύγοντας το βρασμό του μίγματος, βγάλτε την κασαρόλα από τη φωτιά και αφήστε το μίγμα να φτάσει σε χλιαρή θερμοκρασία. Στο σημείο αυτό προσθέστε την κρέμα γάλακτος, ανακατέψτε καλά και βάλτε το μίγμα στο ψυγείο για να κρυώσει. Ρίξτε στη συνέχεια το μίγμα στη μηχανή παγωτού και αφήστε την να λειτουργήσει επί 30 λεπτά περίπου.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΤΣΑΪ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 4 κουταλάκια τσάι, χυμός από 3 πορτοκάλια, 1/2 λίτρο κρέμα γάλακτος, 2 αυγά, ζάχαρη, 1/2 ποτήρι νερό

Αφήστε το νερό να βράσει, ρίξτε το τσάι και αφήστε το να βράσει για 3 λεπτά. Σουρώστε το, αφήστε το να κρυώσει και βάλτε το στο ψυγείο. Ανακατέψτε καλά με ένα μπλέντερ το εκχύλισμα τσαγιού κρύο μαζί με την κρέμα γάλακτος, το χυμό πορτοκαλιού και τους κρόκους των αυγών. Όταν το μίγμα είναι ομοιογενές, ρίξτε το στη μηχανή παγωτού και αφήστε την να λειτουργήσει επί 30 λεπτά περίπου.

ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΣΤΑΝΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 250gr. καθαρισμένα κάστανα, 250gr. γάλα, 100gr. κρέμα γάλακτος, 1 αυγό, 2 κουταλιές μέλι, λίγο αλάτι

Για να καθαρίσετε τα κάστανα, βγάλτε την εξωτερική φλούδα, ζυγίστε τα και στη συνέχεια ρίξτε τα σε βραστό νερό για λίγα λεπτά για να βγάλετε ευκολότερα τη φλούδα. Αν χρησιμοποιήσετε ξερά κάστανα, αφήστε τα πρώτα να μουλιάσουν σε κρύο νερό για μια ολόκληρη νύχτα ώστε να μαλακώσουν και στη συνέχεια σουρώστε τα. Ρίξτε το γάλα και την κρέμα γάλακτος σε μία κασαρόλα, αφήστε τα να βράσουν, προσθέστε τα κάστανα, αλατίστε ελαφρά και αφήστε να βράσουν αργά για μια ώρα περίπου. Όταν τα κάστανα είναι έτοιμα, λειώστε τα με έναν πολτοποιητή, προσθέτοντας ενδεχομένως γάλα για να γίνουν κρέμα. Στο σημείο αυτό προσθέστε το μέλι και ανακατέψτε καλά ή χτυπήστε τα ελαφρά στο μπλέντερ για να γίνει το μίγμα ομοιογενές. Όταν το μίγμα κρυώσει, ρίξτε το στη μηχανή παγωτού και αφήστε την να λειτουργήσει επί 30 λεπτά περίπου.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΧΟΥΡΜΑΔΕΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 200gr. χουρμάδες, 200gr. γάλα, 150gr. κρέμα γάλακτος, 1 κουτάλι βύνης κριθαριού

Βγάλτε τα κουκούτσια από τους χουρμάδες και καθαρίστε τις φλούδες που βγαίνουν εύκολα. Κόψτε τους σε λεπτά κομματάκια, προσθέστε το κριθάρι και διαλύστε με το γάλα και την κρέμα γάλακτος. Ανακατέψτε καλά, ρίξτε τα στη μηχανή παγωτού και αφήστε την να λειτουργήσει επί 30 λεπτά περίπου. Η διαδικασία αυτή είναι κατάλληλη και για την προετοιμασία παγωτού με βερίκοκο ή ξερά δαμάσκηνα.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 150gr. ημικατεργασμένου ρυζιού, 50 gr. σταφίδες, 1/2 l γάλα, 2 κουτάλια μέλι, 1 ράβδο βανίλια, λίγο αλάτι, το χυμό και τη φλούδα ενός λεμονιού, τη φλούδα ενός πορτοκαλιού.

Βράστε το ρύζι στο γάλα μαζί με τη σταφίδα και τη βανίλια. Αφήστε το να βράσει, αλατίστε, κρατήστε τη φωτιά χαμηλή και αφήστε το να βράσει έως ότου απορροφήσει όλο το γάλα. Βγάλτε τη βανίλια και αφήστε το ρύζι να κρυώσει. Τρίψτε τη φλούδα του λεμονιού και του πορτοκαλιού και στύψτε το λεμόνι. Προσθέστε στο κρύο ρύζι το μέλι. Χτυπήστε όλα τα συστατικά στο μπλέντερ, ρίξτε τα στη μηχανή παγωτού και αφήστε την να λειτουργήσει επί 30 λεπτά περίπου.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 30gr. ζαχαρωτό κίτρου, 40gr. ζαχαρωτό κόκκινης κολοκύθας, 30gr. γλυκά αμύγδαλα, 20gr. κελυφωτό φιστίκι, 250gr. ζάχαρη, 100 ml γάλα, 4 κρόκοι αυγών, 1 φακελάκι ζάχαρη άχνη

Προετοιμάστε μια κρέμα με το γάλα, τη ζάχαρη, την άχνη, και τους κρόκους. Όταν το μίγμα είναι αφρώδες, προσθέστε το κελυφωτό φιστίκι, τα αμύγδαλα, το κίτρο και την κολοκύθα σε κομματάκια. Ανακατέψτε καλά, ρίξτε τα στη μηχανή παγωτού και αφήστε την να λειτουργήσει επί 30-40 λεπτά περίπου.

ΚΑΪΜΑΚΙ

Το καϊμάκι είναι πολύ ελαφρύ και "αφρώδες" παγωτό "srumosi", που ανάμεσα στα συστατικά τους περιέχουν σαντιγί ή τριμμένα μαρέγκα. Το καϊμάκι μπορεί να παγώσει σε φόρμες διαφόρων σχημάτων ή ανάμεσα σε δύο μπισκότα, σύμφωνα με την κλασική συνταγή.

ΚΑΪΜΑΚΙ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 2/3 του φλιτζανιού τριμμένα καρύδια, 185gr. ζάχαρη, 1/2l γάλα, 3 κρόκοι αυγών, 1 σαντιγί, 2 ράβδος βανίλιας.

Ανοίξετε τη βανίλια και χρησιμοποιήστε την για να αρωματίσετε το γάλα. Προετοιμάστε μια αφράτη και λεία κρέμα βράζοντας σε μπεν μαρί τους κρόκους, το γάλα, ένα τρίτο της ζάχαρης και λίγο αλάτι. Στο τέλος βγάλτε τη ράβδο της βανίλιας. Λειώστε χωριστά την υπόλοιπη ζάχαρη, προσθέστε τα καρύδια, ρίξτε τα σε βουτυρωμένα τηγάνι και αφήστε να κρυώσουν καλά. Μόλις κρυώσει και στερεοποιηθεί το μίγμα, κόψτε το σε κομμάτια και τρίψτε το στο μπλέντερ. Προσθέστε τα κομμάτια καραμελέ στην κρέμα που προετοιμάσατε προηγουμένως, ανακατέψτε καλά με ένα ξύλινο κουτάλι και προσθέστε τη σαντιγί. Αδειάστε το μίγμα στη μηχανή παγωτού και αφήστε την να λειτουργήσει επί 30 λεπτά περίπου.

ΚΑΪΜΑΚΙ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 75gr κουβερτούρα, 185gr. ζάχαρη, 4 φλιτζάνια σαντιγί, 1 κουταλάκι βανίλια, αλάτι.

Λειώστε τη σοκολάτα σε τρία τέταρτα φλιτζανιού βραστό νερό και προσθέστε την στη σαντιγί. Ανακατέψτε καλά και τη ζάχαρη, λίγο αλάτι και τη βανίλια, ρίξτε το μίγμα στη μηχανή παγωτού και αφήστε την να λειτουργήσει επί 30 λεπτά περίπου.

ΚΑΪΜΑΚΙ ΜΕ ΚΕΡΑΣΙΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 500gr. κεράσια χωρίς κουκούτσι σε σιρόπι, 4 αυγά, 300gr. ζάχαρη, 250 gr. γάλα, 1 ράβδος βανίλιας.

Σε μία γαβάθα χτυπήστε καλά τους τρεις κρόκους αυγών με ένα τρίτο της ζάχαρης έως ότου σχηματιστεί ένα μαλακό και κρεμώδες μίγμα. Εν τω μεταξύ ζεστάνετε το γάλα και αρωματίστε το με τη βανίλια (που θα βγάλετε στη συνέχεια) και ρίξτε το σιγά-σιγά ανακατεύοντας στους κρόκους με τη ζάχαρη. Αφήστε το μίγμα να βράσει σε μπεν μαρί έως ότου πυκνώσει, χωρίς να σταματήσετε να ανακατεύετε, ρίξτε το σε ένα δοχείο με πάγο και αφήστε το να κρυώσει. Προετοιμάστε στη συνέχεια το σιρόπι διαλύοντας την υπόλοιπη ζάχαρη σε 4-5 κουταλιές νερού, αφήστε το να βράσει και βγάλτε το από τη φωτιά. Χτυπήστε τα ασπράδια για να φτιάξετε τη μαρέγκα και προσθέστε τα σιγά-σιγά στο σιρόπι, συνεχίζοντας να ανακατεύετε καλά έως ότου σχηματιστεί ένα αφράτο μίγμα που θα προσθέσετε στην κρέμα των αυγών, ανακατεύοντας απαλά από κάτω προς τα πάνω για να μην ξεφουσκώσει.

Στο σημείο αυτό, στραγγίστε τα κεράσια από το σιρόπι συντήρησης, ψιλοκόψτε τα μισά και προσθέστε τα στο μίγμα. Ανακατέψτε και αφήστε το μίγμα να πυκνώσει ελαφρά στη μηχανή, ρίξτε το στο κρύο δοχείο πάγου και βάλτε το στην κατάψυξη τουλάχιστον για 4 ώρες.

ΚΑΪΜΑΚΙ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 500gr. φράουλες, 370gr. ζάχαρη λεμόνι, 1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος, αλάτι.

Πλύνετε τις φράουλες, πασπαλίστε τις με ζάχαρη και αφήστε τις έτσι για 2 ώρες. Περάστε τις από ψιλό κόσκινο και προσθέστε λίγο αλάτι. Βάλτε στην κατάψυξη την κρέμα γάλακτος έως ότου αποκτήσει πυκνότητα αφρού και προσθέστε σιγά-σιγά το χυμό φράουλας. Ρίξτε το μίγμα στη μηχανή παγωτού και αφήστε την να λειτουργήσει επί 30 λεπτά περίπου.

ΠΑΓΩΤΑ ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ (SORBET)**SORBET ΑΠΟ ΣΥΚΑ**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 500gr. ώριμα σύκα, 50gr. ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο, 100gr. γάλα, το χυμό μισού λεμονιού

Καθαρίστε τα σύκα. Χτυπήστε τα στο μπλέντερ με τη ζάχαρη, το γάλα και το χυμό λεμονιού. Ρίξτε το μίγμα στη μηχανή παγωτού και αφήστε την να λειτουργήσει έως την επιθυμητή πήξη.

SORBET ΑΠΟ ΚΑΡΠΟΥΖΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 500gr. καθαρισμένο καρπούζι, 100 gr. ζάχαρη, 100gr. νερό, 100gr. κρέμα γάλακτος, χυμό λεμονιού

Κόψτε σε κομματάκια το καρπούζι αφαιρώντας όλα τα κουκούτσια και συγκεντρώνοντας το χυμό και στη συνέχεια χτυπήστε το στο μπλέντερ με το χυμό λεμονιού. Προετοιμάστε χωριστά το σιρόπι βράζοντας για λίγα λεπτά τη λειωμένη ζάχαρη σε νερό και σε λίγες κουταλιές χυμού καρπούζιού. Αφήστε το σιρόπι να κρυώσει. Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος. Ανακατέψτε όλα τα συστατικά προσθέτοντας το φρούτο και το σιρόπι στην κρέμα γάλακτος προσεκτικά για να μην ξεφουσκώσει. Ρίξτε το μίγμα στη μηχανή παγωτού και αφήστε την να λειτουργήσει έως την επιθυμητή πήξη.

SORBET ΑΠΟ ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 500gr. ώριμα βατόμουρα, 100gr. ζάχαρη, 150gr. νερό, 1 ασπράδι αυγού, χυμό λεμονιού

Πλύνετε καλά και προσεκτικά τα βατόμουρα κάτω από τρεχούμενο νερό χωρίς πίεση. Στραγγίστε τα και καλύψτε τα με το χυμό λεμονιού όπου έχετε διαλύσει λίγη ζάχαρη. Εν τω μεταξύ προετοιμάστε το σιρόπι βράζοντας σε μία κατσαρόλα το νερό και τη ζάχαρη επί 10 λεπτά περίπου. Αφήστε το να κρυώσει και χτυπήστε όλα τα συστατικά στο μπλέντερ πριν τα ρίξετε στη μηχανή παγωτού.

SORBET ΑΠΟ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: 500gr. ώριμα ακτινίδια, 50gr. ζάχαρη, το χυμό ενός λεμονιού

Καθαρίστε και κόψτε σε φέτες τα ακτινίδια. Χτυπήστε στο μπλέντερ για λίγα λεπτά τα ακτινίδια με τη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού. Ρίξτε το μίγμα στη μηχανή παγωτού και αφήστε την να λειτουργήσει έως την επιθυμητή πήξη.

SORBET ΑΠΟ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ

INGREDIENTI: 4 ώριμα μανταρίνια, 1 πορτοκάλι, 150gr. ζάχαρη, 250gr. νερό, 200gr. κρέμα γάλακτος.

Προετοιμάστε πρώτα το σιρόπι βράζοντας σε μία κατσαρόλα το νερό και τη ζάχαρη επί 10 λεπτά περίπου. Όταν είναι ακόμη ζεστό, προσθέστε την τριμμένη φλούδα του πορτοκαλιού και αφήστε το να κρυώσει. Εν τω μεταξύ στύψτε τα μανταρίνια και μισό πορτοκάλι και προσθέστε το χυμό στο κρύο σιρόπι. Ανακατεύοντας καλά προσθέστε τη σαντιγί, ρίξτε το μίγμα στη μηχανή παγωτού και αφήστε την να λειτουργήσει έως την επιθυμητή πήξη.