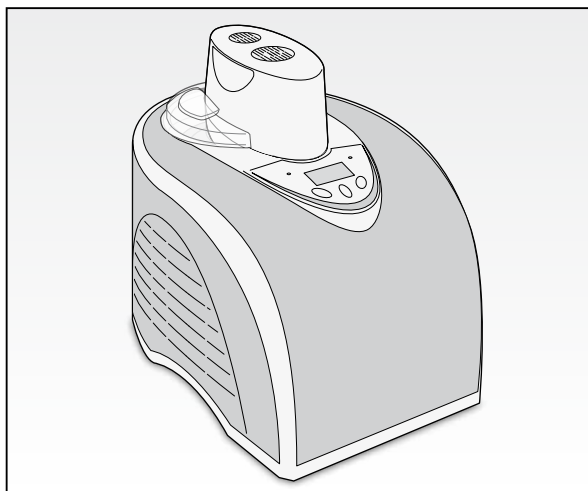




Espressione



Gran Gelato

metal



693

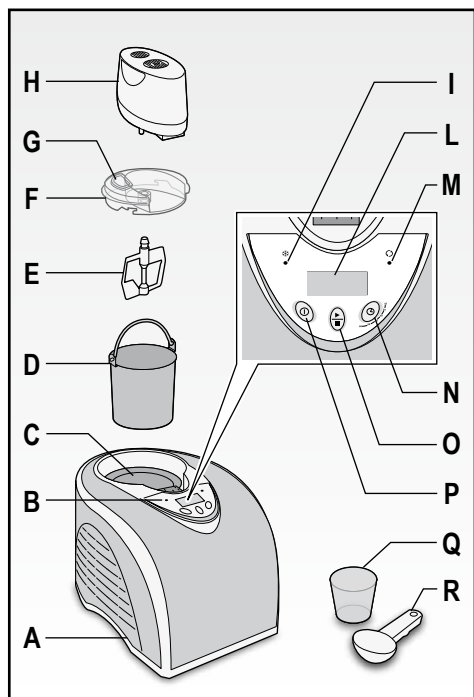


Fig. 1

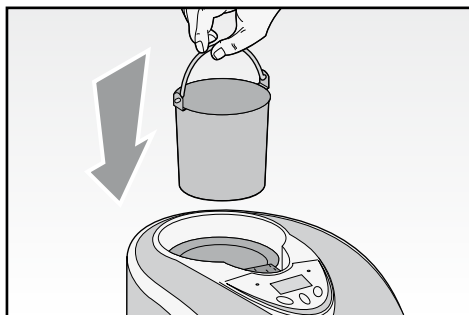


Fig. 2

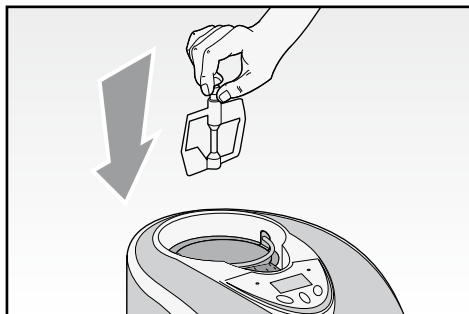


Fig. 3

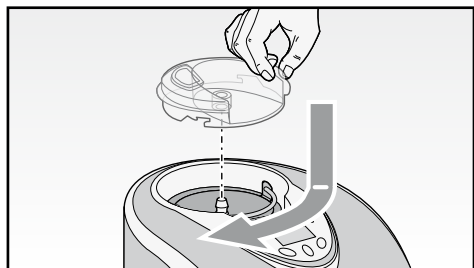


Fig. 4

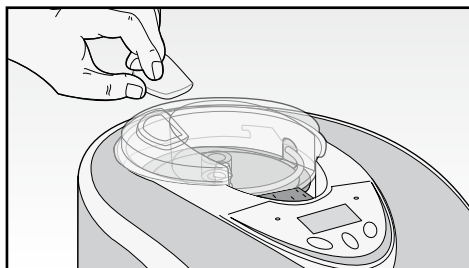


Fig. 5

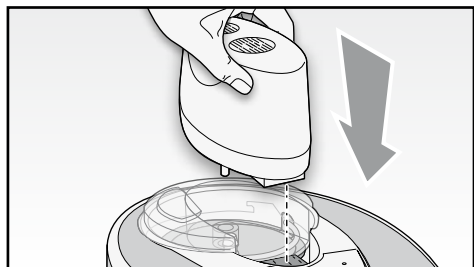


Fig. 6



Fig. 7

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. Always plug the appliance into a grounded outlet.
3. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
4. Never place the appliance on or close to sources of heat.
5. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
6. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
7. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
8. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
9. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
10. 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.
11. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
12. 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.
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 HOUSEHOLD USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
28. 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.
29. 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.
30. 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.

- Pour in a measure of spirits. (e.g. rum or kirsch).
- 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. Then 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. Toujours brancher l'appareil dans une prise de terre.
3. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
4. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
5. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
6. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
7. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
8. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés ou majeurs de 8 ans. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou devront être correctement instruites sur les modalités d'emploi en toute sécurité de cet appareil et sur les risques liés à son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées par des enfants âgés de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
9. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
10. 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.
11. 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.
12. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les inter-

rupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.

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 compléter 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. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
29. 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.
30. 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 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.

- 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.

- Versez une dose d'alcool (ex. rhum, kirsch...)
- 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 encastrer 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 encastrer 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 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.

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 feu 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.

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. Siempre conecte el aparato a una toma de tierra.
3. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
4. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
5. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
6. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
7. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
8. Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
9. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
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. 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.

29. 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.
30. 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.

- Vierta en una medida de los espíritus. (ron, por ejemplo, o kirsch).

- 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 borón 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.

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



Espressione

c/o The Smith Agency, Ltd.
P.O. Box 669307
Marietta, Georgia USA 30066.0106
Phone 770.509.3006
Fax 770.509.8736
espressione@smithagy.net