

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

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

19. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
20. NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.
21. Tenere le dita, gli utensili, ecc, a distanza dal contenitore rimovibile, mentre l'apparecchio è in funzione, allo scopo di ridurre il rischio di danni a persone e alla macchina stessa. GLI UTENSILI O GLI OGGETTI TAGLIANTI E DI METALLO NON DEVONO ESSERE UTILIZZATI ALL'INTERNO DEL CONTENITORE. Tali oggetti possono danneggiare la gelatiera. Si possono, invece, utilizzare utensili di gomma o di legno quando la gelatiera è spenta.
22. Non rimuovere mai il corpo motore durante la preparazione del gelato.
23. Nel caso si volesse prolungare la funzione di congelamento dopo aver completato il ciclo di produzione del gelato, è necessario rimuovere immediatamente il corpo motore altrimenti si accorcia la vita del motore stesso.
24. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
25. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portarlo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
26. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
27. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
28. Questa apparecchiatura è conforme al Regolamento CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
29. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
30. Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
31. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
32.  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE (Fig. 1)

- A Maniglia per il trasporto
- B Timer
- C Tasto pala
- D Tasto unità refrigerante
- E Cucchiaino dosatore
- F Spatola
- G Contenitore estraibile
- H Pala contenitore estraibile
- I Pala contenitore fisso
- L Coperchio

UTILIZZO

- Lavare accuratamente tutte le parti, ad eccezione del gruppo motore, prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Svolgere il cavo e collegarlo ad una presa con messa a terra.
- Togliere il coperchio e svitare il tappo (Fig. 2).
- Estrarre la pala (Fig. 3).
- Rimuovere il contenitore estraibile sollevandolo (Fig. 4).
- Versare una dose di liquore, ad esempio rum o kirsch (Fig. 5).
- Riposizionare il contenitore estraibile (Fig. 6).
- Riposizionare la pala (Fig. 7).
- Bloccare i componenti in posizione corretta (Fig. 8).
- Accendere l'unità refrigerante (D).
- Premere il tasto della pala (C).
- Versare gli ingredienti nel contenitore (Fig. 9).
- Chiudere il coperchio (Fig. 10).

Accertarsi sempre che il coperchio sia ben posizionato prima di accendere l'apparecchio per evitare inutili aumenti di temperatura.

E' consigliabile accendere l'unità refrigerante 5 minuti prima di inserire gli ingredienti, al fine di pre-congelare il contenitore. Gli ingredienti devono essere precedentemente raffreddati in frigorifero ad una temperatura di 10°C circa.

ATTENZIONE
Durante il processo di congelamento/sbattimento, il volume del gelato raddoppia, per tale motivo è necessario accertarsi che il contenitore non sia riempito oltre la metà. Dato che il volume del sorbetto non aumenta eccessivamente, è possibile riempire il contenitore per due terzi.

- Impostare il timer (B).

Tempo di preparazione:

Sorbetto	20 minuti
Gelato	30 minuti
Miscela contenenti liquore	40 minuti

- Lasciar raffreddare/sbattere gli ingredienti nella gelatiera (Fig. 11).

- Rimuovere il coperchio (Fig. 12).

- Spegner l'unità refrigerante.

- Arrestare la pala per interrompere il processo di sbattimento.

- Rimuovere il gelato o il sorbetto freschi fatti in casa usando l'apposita spatola (Fig. 13).

La rotazione della pala si arresterà automaticamente al raggiungimento della consistenza ideale del gelato o del sorbetto.

ATTENZIONE
L'unità refrigerante lavora in modo indipendente. Lasciandola accesa per un tempo troppo lungo al termine della preparazione del gelato, il liquore potrebbe solidificarsi rendendo difficile l'estrazione del contenitore. In questo caso, spegnerlo tramite l'apposito tasto ed aspettare 2 o 3 minuti.

Non inclinare o capovolgere mai la gelatiera accesa.

PULIZIA
ATTENZIONE
Prima di qualsiasi operazione di manutenzione, l'apparecchio deve essere spento e sbrinato. Non utilizzare mai spugne abrasive o detergenti aggressivi. Non immergere mai la gelatiera in acqua.

Per pulire il contenitore fisso, scollegare la macchina dalla presa ed attendere che tale contenitore sia totalmente sbrinato.

- Togliere il tappo e rimuovere il contenitore (Fig. 14).
- Pulire due volte con una spugna umida (Fig. 15).
- Asciugare con un panno asciutto (Fig. 16).
- Tali parti possono essere lavati in lavastoviglie (Fig. 17).

RICETTE

Gelato alla vaniglia (con crema pasticcera)

Tradizionalmente, molti gelati sono a base di crema pasticcera fatta con panna e tuorli d'uovo. Un esempio è costituito dal gelato alla vaniglia descritto di seguito. La vaniglia può essere sostituita da altri aromi per la preparazione della crema pasticcera.

4 tuorli d'uovo
100 g zucchero semolato
300 ml latte
150 ml panna acida densa

2 cucchiaini di essenza di vaniglia (o altri aromi a scelta)
Versare il latte in un pentolino e portare a bollire a fuoco basso. Montare i tuorli d'uovo e lo zucchero in una ciotola ed aggiungere il latte bollente, continuando a sbattere. Mettere il composto nel pentolino e riscaldare, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno, finché tale composto non comincia a ricoprire il dorso di un cucchiaino. Non portare il composto a bollire per evitare che si rapprenda. Togliere dal fuoco e far raffreddare, quindi aggiungere mescolando la panna e l'essenza di vaniglia.

Versare nella gelatiera per 30 minuti (tempo necessario per circa 900 ml di ingredienti).

Sorbetto
Un sorbetto è fatto con polpa di frutta o liquore e sciroppo con una concentrazione zuccherina pari a 28° sulla scala di Baumé. Per la preparazione di sorbetti, scegliere frutta matura, senza ammaccature e profumata.

La purea di frutta può essere fatta con frutta fresca o conservata.

Sciroppo (28° Baumé)
Ingredienti: 5 minuti - cottura 10 minuti - 1 kg zucchero - 1 l acqua

Portare a bollire l'acqua e lo zucchero, mescolando con la spatola fino al completo scioglimento dello zucchero. Non appena comincia a bollire, togliere dal fuoco e far raffreddare.

Conservazione: può essere tenuto quattordici giorni nel frigorifero in un contenitore ermetico precedentemente scaldato.

Dosare la quantità necessaria per la preparazione del sorbetto. Per motivi pratici, lo sciroppo a 28° Baumé può essere sostituito con uno sciroppo di canna acquistato.

Mescolare la purea di frutta e lo sciroppo e versare nella gelatiera (20 minuti).

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

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

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. 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. This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
29. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
30. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
31. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
32.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION (Fig. 1)

- A Carry handle
- B Timer
- C Paddle control button
- D Freezer unit control button
- E Measuring spoon
- F Spatula
- G Removable bowl
- H Removable bowl paddle
- I Fixed bowl paddle
- L Lid

USE

- Before using your appliance for the first time, wash all the parts thoroughly (except for the motor unit).
- Unwind the cord and plug into an earthed socket.
 - Remove the lid and unscrew the cap (Fig. 2).
 - Remove the paddle (Fig. 3).
 - Lift out the removable bowl (Fig. 4).
 - Pour in a measure of spirits (e.g. rum or kirsch) (Fig. 5).
 - Put the removable bowl back (Fig. 6).
 - Put the paddle back (Fig. 7).
 - Lock everything into place (Fig. 8).
 - Switch the freezer unit on (D).
 - Press the paddle button (C).

- Pour your ingredients into the bowl (Fig. 9).
 - Close the lid (Fig. 10).
 - Always make sure that the lid is securely on before operating your appliance, to avoid unnecessary rises in temperature. We recommend you switch the freezer unit on 5 minutes before adding the ingredients in order to pre-freeze the bowl. Your ingredients must be pre-chilled in the refrigerator to a temperature of approximately 10° C.
 - ATTENTION**
During the freezing/churning process, the ice cream will double in volume, so make sure that the bowl is never more than half full to begin with. As sorbets do not increase as much in volume, the bowl can be two-thirds full at the start.
 - Set the timer (B).
 - Preparation time.**
- | | |
|----------------------------|---------|
| Sorbet | 20 Min. |
| Ice cream | 30 Min. |
| Mixture containing spirits | 40 Min. |
- Leave your ice cream maker to freeze/churn the ingredients (Fig. 11).
 - Remove the lid (Fig. 12).
 - Switch the freezer unit off.
 - To stop the churning process, switch the paddle off.
 - Scoop out your fresh homemade ice cream or sorbet using the spatula provided (Fig. 13).
- The paddle automatically stops turning when the ice cream or sorbet has reached the ideal consistency.
- ATTENTION**
The freezer unit operates independently. If it is left on too long after the ice cream has been made, the spirits may solidify and the bowl will then be difficult to remove. If this happens, switch it off by pressing the button and wait for 2 or 3 minutes.
- Never tilt your ice cream maker or tip it upside down while it is switched on.*

CLEANING

ATTENTION

Before any aftercare operation, the appliance must be switched off and defrosted. Never use an abrasive sponge or aggressive detergent. Never immerse the ice cream maker in water.

To clean the fixed bowl, unplug the machine and wait until the bowl has totally defrosted.

- Unscrew the cap, then remove the bowl (Fig. 14).
- Clean out twice with a damp sponge (Fig. 15).
- Wipe with a dry cloth (Fig. 16).
- These parts are dishwasher safe (Fig. 17).

RECIPES

Vanilla ice cream (custard base)

Many ice creams traditionally feature a custard base made from cream and egg yolks. One example is the classic vanilla ice cream described below. If you leave out the vanilla, you can add other flavours to the custard base instead.

4 egg yolks
100 g caster sugar
300 ml milk
150 ml thick crème fraîche
2 teaspoons vanilla essence (or another flavouring of your choice).

Pour the milk into a saucepan and bring gently to the boil. Whisk the egg yolks and sugar in a bowl, then pour the hot milk over this mixture, continuing to whisk. Return to the saucepan and heat, stirring constantly with a wooden spoon until the mixture starts to coat the back of the spoon. Do not allow the mixture to boil, otherwise it will curdle. Remove from the heat and leave to cool, then stir in the cream and vanilla essence. Place in the ice cream maker for 30 min. (time for approx. 900 ml of ingredients).

Sorbet

A sorbet is made either from fruit pulp or spirits and syrup with a sugar concentration of 28° on the Baumé scale. When making fruit sorbets, choose ripe, unblemished fruit with a good aroma.

You can make the fruit purée from fresh or preserved fruit.

28° Baumé syrup

Ingredients : 5 min. – Cooking : 10 min. – 1 kg sugar – 1 litre water

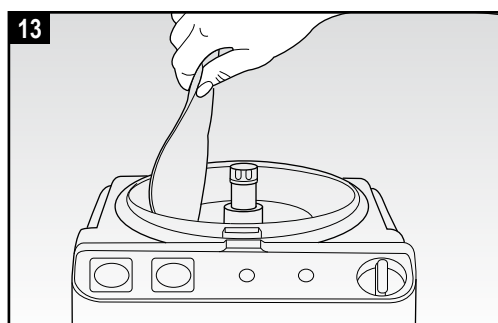
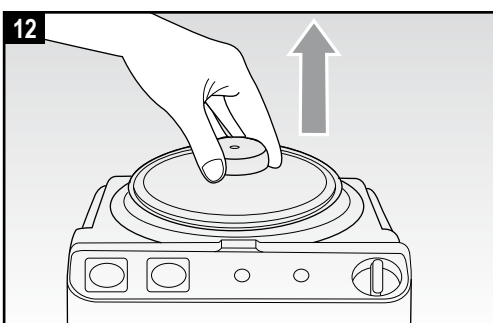
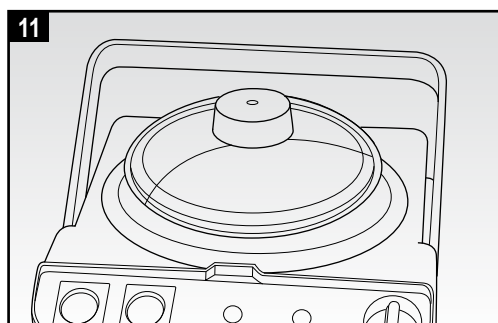
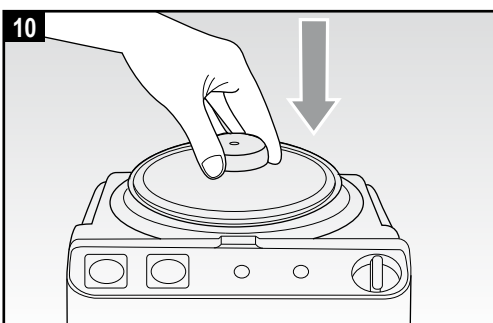
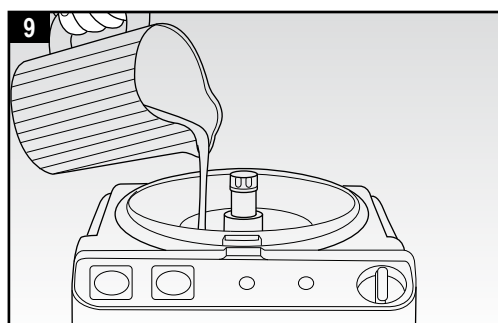
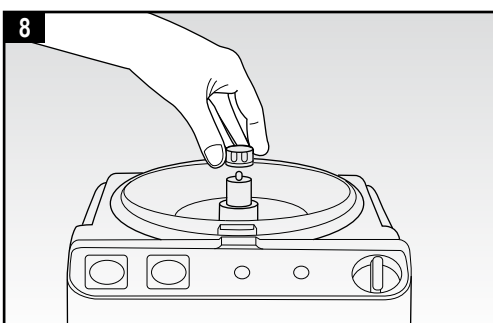
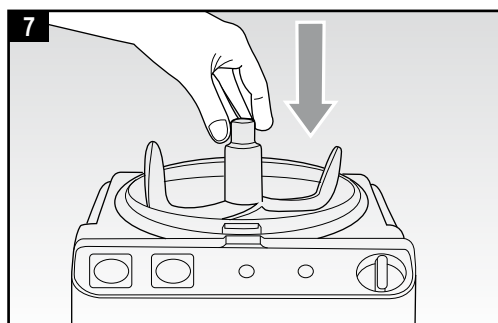
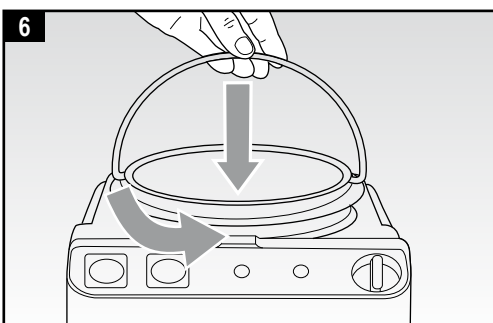
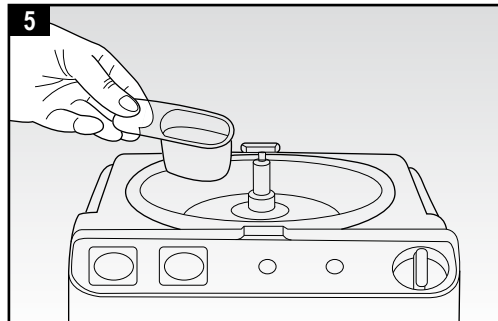
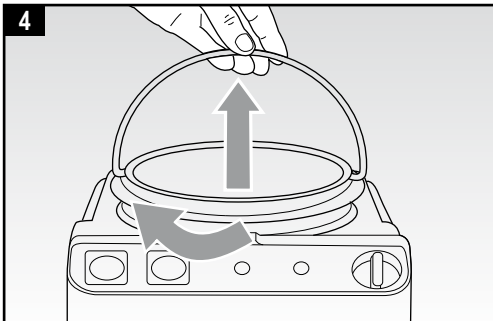
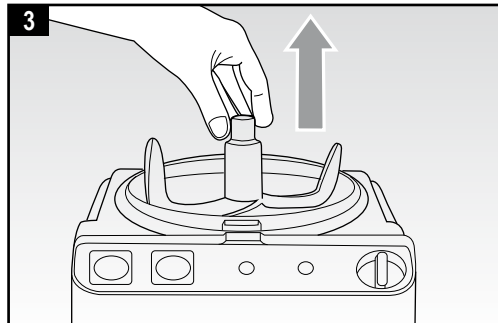
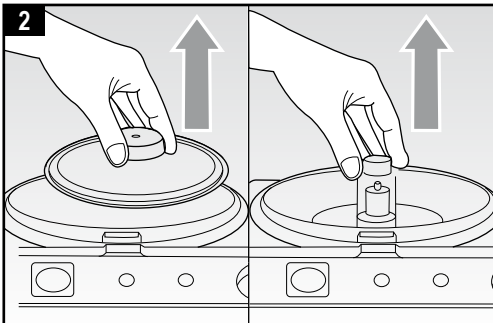
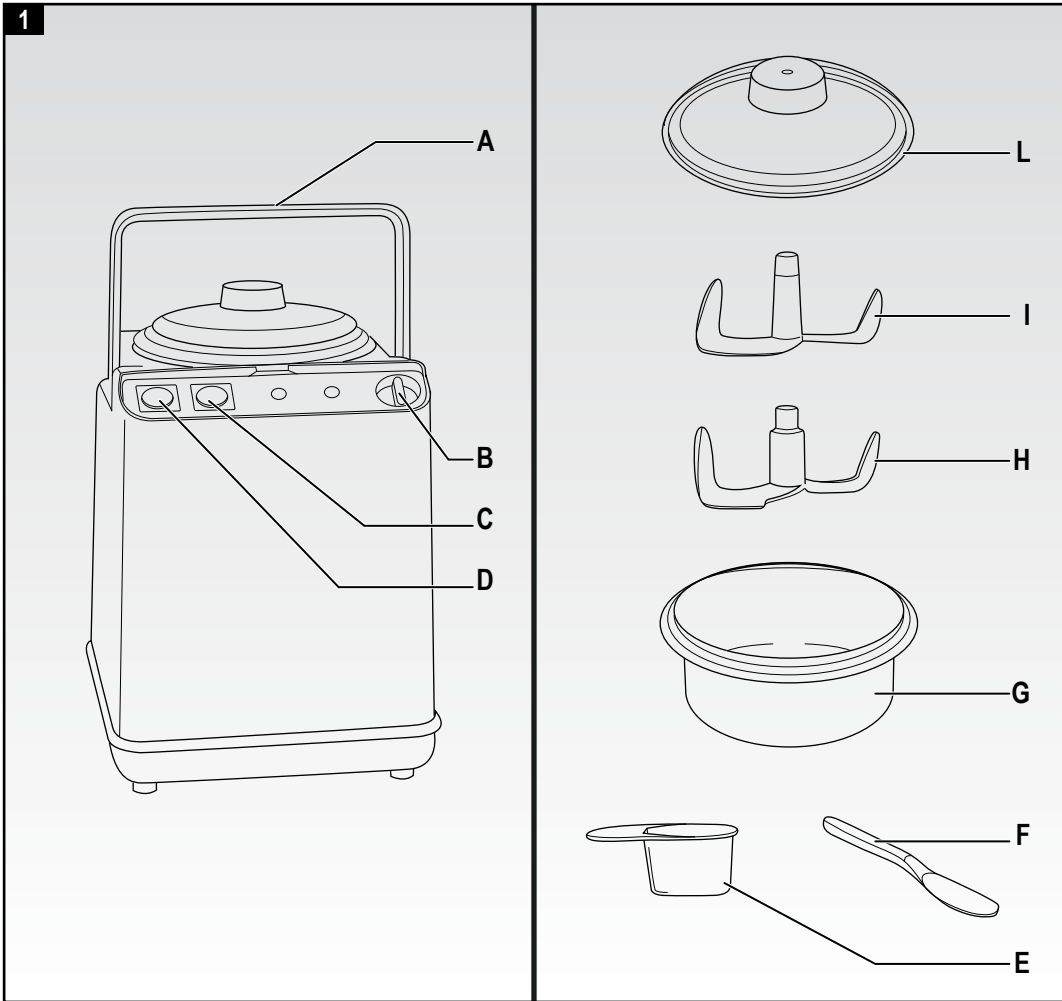
Bring the water and sugar to the boil, stirring with the spatula until the sugar has completely dissolved. As soon as it starts to boil, remove from the heat and allow to cool.

Storage : will keep for a fortnight in the refrigerator in a hermetically sealed jar that has been scalded beforehand.

Simply measure out the required quantity when making a sorbet.

For practical reasons, you can also use shop-bought cane syrup instead of 28° Baumé syrup.

Combine the puréed fruit and syrup and place in the ice cream maker for 20 min.



AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

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

- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
- Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
- Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- 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.
- 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.
- Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
- Ne jamais pendre l'appareil ni l'incliner au-delà de 45 degrés.
- Positionner l'appareil à une distance d'au moins 8 cm des autres objets de façon à maintenir toujours une excellente dispersion de chaleur.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- Utiliser toujours la machine à glace avec le couvercle monté.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
- NE JAMAIS TOUCHER LES PARTIES EN MOUVEMENT.
- 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.
- Ne jamais enlever le corps moteur pendant la préparation de la glace.
- 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.
- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- 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.
- 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.
- 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.
- Cet appareil est conforme au Règlement CE 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.
- Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
- 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.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
-  Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

RECAPITULATIF (Fig. 1)

A Poignée
B Minuteur
C Bouton de commande de la pale
D Bouton de commande du groupe réfrigérant
E Doseur
F Spatule
G Cuve amovible
H Pale amovible
I Pale cuve fixe
L Couvercle

UTILISATION

Avant la 1^{ère} utilisation, lavez soigneusement les éléments (sauf bloc moteur).
- Déroulez + branchez sur une prise de terre.
- Enlevez le couvercle et dévissez le capuchon (Fig. 2).
- Retirez la pale (Fig. 3).
- Retirez la cuve amovible (Fig. 4).
- Versez une dose d'alcool (ex. rhum, kirsch...) (Fig. 5).
- Remplacez la cuve amovible (Fig. 6).
- Remettez la pale (Fig. 7).
- Verrouillez l'ensemble (Fig. 8).
- Mettez en marche le groupe réfrigérant (D).
- Pressez le bouton de la pale (C).
- Versez votre préparation (Fig. 9).
- Fermez le couvercle (Fig. 10).

Ne faites pas fonctionner votre appareil sans couvercle afin d'éviter toute déperdition de froid.

Il est conseillé de mettre le groupe réfrigérant en marche 5 minutes avant de verser la préparation, de façon à pré-refroidir la cuve. Votre préparation doit être préalablement refroidie au réfrigérateur de façon à lui faire atteindre une température d'environ 10°C.

ATTENTION

Lors du turbinage, la glace double de volume. Ne remplissez jamais plus de la moitié de la cuve. Pour un sorbet, il ne prend que peu de volume, vous pouvez remplir la cuve aux 2/3.

- Programmez le minuteur (B).

Temps de préparation.

Sorbet 20 min
Glace 30 min
Mélange avec alcool 40 min

- Laissez votre préparation foisonner (Fig. 11).
- Otez le couvercle (Fig. 12).
- Éteignez le bouton du groupe réfrigérant.
- Pour arrêter, coupez la pale.
- Utilisez la spatule pour retirer votre préparation (Fig. 13).
La pale s'arrête automatiquement dès que la consistance de la glace ou du sorbet est optimale.

ATTENTION

Le groupe réfrigérant fonctionne indépendamment du minuteur. S'il reste trop longtemps en marche après que la glace soit terminée, l'alcool risque de se solidifier et la cuve est alors difficile à retirer. Dans ce cas, l'arrêter en appuyant sur le bouton et attendre 2 à 3 minutes. Ne jamais renverser ou incliner la machine pendant son fonctionnement.

ENTRETIEN

ATTENTION

Avant entretien: l'appareil doit être éteint et dégivré. N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de détergent agressif. Ne jamais plonger la Turbine dans l'eau.

Pour le nettoyage de la cuve fixe, débranchez l'appareil et attendez que la cuve soit complètement dégivrée.
- Dévissez le bouton puis retirez la cuve (Fig. 14).
- Nettoyez à l'aide d'une éponge bien essorée (Fig. 15).
- Essuyez avec un chiffon sec (Fig. 16).
- Ces éléments vont au lave vaisselle (Fig. 17).

RECETTES

Glace à la vanille (à base de Crème Anglaise)

Une crème anglaise à base de jaune d'oeuf et de crème fraîche constitue la base traditionnelle de nombreuses glaces. La Glace à la Vanille classique présentée ci-dessous en est un exemple.

Toutefois, si vous oubliez la vanille, vous pouvez toujours utiliser la base de crème anglaise que vous complétez avec différentes autres essences de parfum.

4 jaunes d'oeufs
100 g de sucre en poudre
300 ml de lait
150 ml de crème fraîche épaisse
2 cuillères à café d'essence de vanille (ou à votre convenance).
Versez le lait dans une casserole et amenez doucement à ébullition. Dans un bol, battez les jaunes d'oeufs et le sucre ensemble puis, en continuant à battre, versez le lait chaud sur les oeufs. Remettez dans la casserole et faites chauffer sur le feu en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos d'une cuillère en bois. Si c'est le cas, mixez-la au robot en ajoutant une cuillère de lait froid. Ne faites pas bouillir sous peine de faire coaguler le mélange. Sortez du feu et laissez refroidir. Incorporez la crème et l'essence de vanille. Mettez dans la turbine 30 min. (Pour environ 900 ml de préparation).

Le sorbet

Le sorbet est une préparation composée soit de pulpe de fruits écrasée en purée ou d'alcool et de sirop à 28° Baumé. Pour les sorbets aux fruits, choisissez des fruits arrivés à maturité, sains et riches en parfum. La purée de fruits peut être obtenue à partir de fruits frais ou conservés.

Sirop à 28° Baumé
Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min - 1 kg de sucre - 1 litre d'eau

Portez à ébullition l'eau et le sucre en remuant avec la spatule jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Arrêtez la cuisson dès l'ébullition. Laissez refroidir.

Conservation : 15 jours au réfrigérateur dans un pot hermétique ébouillanté au préalable. On peut prélever la quantité voulue au moment de chaque préparation.

Vous pouvez aussi, pour des questions de pratique, utiliser le sirop de sucre de canne liquide tout prêt, à la place du sirop 28° Baumé.

Mélangez le sirop et la purée de fruits et mettez dans la machine 20 min.

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

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

- Das Gerät nicht leer laufen lassen.
- DIE IN BEWEGUNG BEFINDLICHEN TEILE KEINESFALLS BERÜHREN.
- Finger, Küchengerät usw. vom abnehmbaren Rührbehälter fern halten, solange das Gerät in Betrieb ist, um die Gefahr von Personen- und Maschinenschäden zu reduzieren. KÜCHENGERÄTE UND SCHARFKANTIGE ODER METALLISCHE GEGENSTÄNDE DÜRFEN NICHT IN DEN RÜHRBEHÄLTER EINGEFÜHRT WERDEN. Solche Gegenstände können die Eismaschine schädigen. Stattdessen sollten Küchengeräte aus Gummi oder Holz verwendet werden, auch in diesem Fall jedoch nur bei abgeschaltetem Gerät.
- Den Motorblock niemals während der Eiszubereitung entfernen.
- Wenn die Gefrierfunktion nach Beendigung der Eisherstellung weiter fortgesetzt werden, muss jedoch sofort der Motorblock entfernt werden, da andernfalls dessen Standzeit beeinträchtigt wird.
- Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
- Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
- Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
- Dieses Gerät ist konform mit der EG-Verordnung 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen.
- Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
- Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionsfähig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
- Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
-  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BETRIEB (Abb. 1)

A Tragegriff
B Zeitschalter
C Schalter für Rührarm
D Schalter für Kühlanlage
E Messlöffel
F Schaber
G Herausnehmbare Schüssel
H Rührarm für die herausnehmbare Schüssel
I Rührarm für die eingebaute Schüssel
L Deckel

BETRIEB

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile (außer dem Motorblock) sorgfältig waschen.

- Kabel abrollen und an geerdete Steckdose anschließen.
- Deckel abnehmen und Kappe abschrauben (Abb. 2).
- Rührarm herausnehmen (Abb. 3).
- Schüssel herausheben (Abb. 4).
- Einen Messbecher Brantwein (z. B. Rum oder Kirschwasser) hineingießen (Abb. 5).
- Schüssel einsetzen (Abb. 6).
- Rührarm einsetzen (Abb. 7).
- Alle Teile an ihren Plätzen befestigen (Abb. 8).
- Kühlanlage einschalten (D).
- Rührwerk einschalten (C).
- Mischung hineingießen (Abb. 9).
- Deckel schließen (Abb. 10).

Das Gerät nur bei geschlossenem Deckel betreiben, um Kälteverlust zu vermeiden.

Wir empfehlen, die Kühlanlage 5 Minuten vor dem Einfüllen der Mischung einzuschalten, um die Schüssel vorzukühlen. Die Mischung sollte zuvor im Kühlschrank vorgekühlt werden, damit sie eine Temperatur von etwa 10° C hat.

ACHTUNG:

Bei der Zubereitung von Eiscreme verdoppelt sich das Volumen der Eismasse. Deshalb die Schüssel höchstens bis zur Hälfte füllen. Bei der Zubereitung von Sorbet nimmt das Volumen nicht so stark zu und die Schüssel kann bis zu zwei Dritteln gefüllt werden.

- Den Zeitschalter einstellen (B).

Zubereitungszeit:

Sorbet 20 Min.
Eiscreme 30 Min.
Bei Mischung mit Alkohol 40 Min.

- Mischung gefrieren lassen (Abb. 11).
- Deckel abnehmen (Abb. 12).
- Kühlanlage ausschalten.
- Rührwerk ausschalten.
- Eis mit dem Schaber herausnehmen (Abb. 13).
Das Rührwerk schaltet automatisch ab, wenn die optimale Konsistenz der Eiscreme oder des Sorbets erreicht wird.

ACHTUNG:

Die Kühlanlage funktioniert unabhängig vom Zeitschalter. Wenn sie nach der Eiszubereitung zu lange eingeschaltet bleibt, droht der Brantwein zu gefrieren, wodurch die Schüssel schwerer herauszunehmen ist.

Die Kühlanlage in diesem Fall durch Druck auf den Schalter ausschalten und 2 - 3 Minuten warten.

Die Eismaschine während des Betriebs auf keinen Fall auf den Kopf stellen oder kippen.

REINIGUNG

ACHTUNG:

Vor allen Reinigungsarbeiten muss das Gerät ausgeschaltet und abgetaut sein. Weder kratzende Schwämme noch ätzende Reinigungsmittel verwenden. Die Eismaschine nie in Wasser tauchen.

Zum Reinigen der eingebauten Schüssel das Gerät vom Stromnetz trennen und warten, bis die Schüssel vollständig abgetaut ist.

- Die Kappe abschrauben und die Schüssel herausnehmen (Abb. 14).
- Mit einem gut ausgewungenen Schwamm reinigen (Abb. 15).
- Mit einem trockenen Tuch abtrocknen (Abb. 16).
- Diese Teile dürfen in die Spülmaschine (Abb. 17).

RECEPTEN

Vanilleeis (mit „Englischer Creme“)

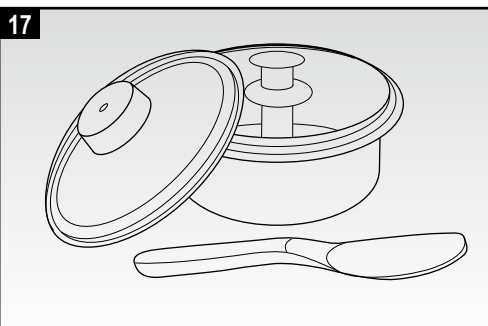
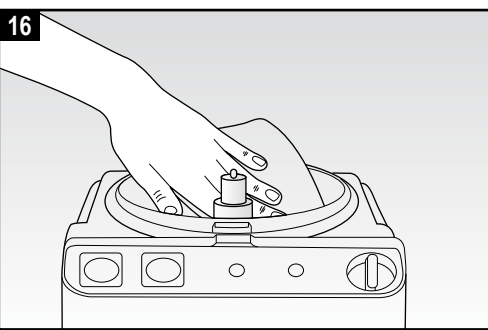
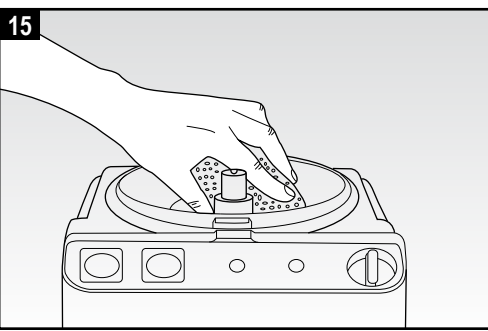
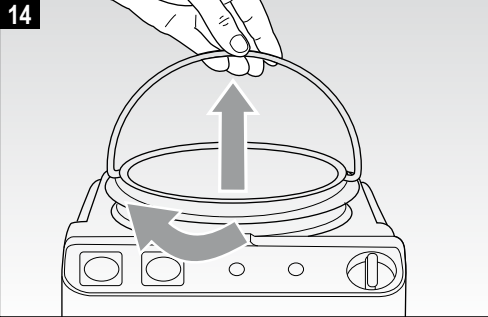
Eine mit Eigelb, Milch und Zucker zubereitete Sauce ist die Grundlage für zahlreiche Eiscremevarianten. Das klassische Vanilleeis ist ein gutes Beispiel dafür. Natürlich können Sie Ihr Eis mit anderen Zutaten an Stelle von Vanille aromatisieren.

4 Eigelb
100 g Zucker
300 ml Milch
150 ml Crème fraîche
2 TL Vanilleextrakt (oder anderes).
Die Milch in einen Kochtopf gießen und vorsichtig aufkochen. In einer Schale die Eigelb und den Zucker aufschlagen, bis die Masse dick und schaumig ist. Anschließend die heiße Milch einrühren. Die Eiercreme in den Topf geben und unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Auf der Rückseite eines Holzlöffels muss die Creme eine Haut bilden. Nicht zum Kochen bringen, sonst gerinnt die Mischung. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Crème fraîche und Vanilleextrakt hinzufügen. Für 30 Min. in die Eismaschine geben (für etwa 900 ml Eismasse).

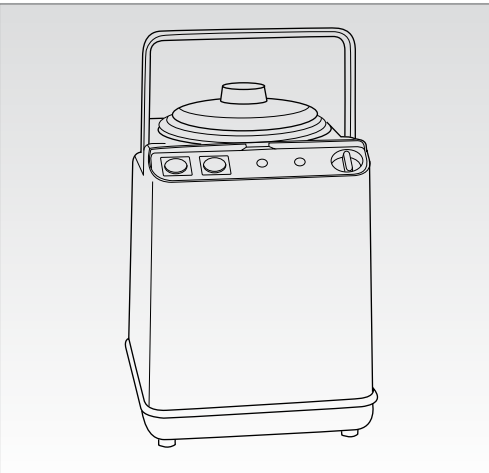
Sorbet

Für die Zubereitung von Sorbet wird zu Fruchtpüree zerstoßenes Fruchtfleisch oder ein alkoholisches Getränk sowie Zuckersirup verwendet. Für Früchtsorbet vorzugsweise reife, aber unbeschädigte und besonders aromatische Früchte verwenden. Das Fruchtpüree kann aus frischem oder aus Konservenobst zubereitet werden.

Zuckersirup (28 °Baumé)
Vorbereitungszeit: 5 min - Garzeit: 10 min - 1 kg Zucker - 1 l Wasser
Das Wasser mit dem Zucker unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Vorgang stoppen, sobald die Zuckerlösung kocht. Abkühlen lassen.
Aufbewahrung: 15 Tage im Kühlschrank in einem vorher durch kochendes Wasser entkeimten luftdichten Behälter. So lässt sich jeweils die gewünschte Menge entnehmen.
Sie können auch handelsüblichen, flüssigen Rohrzuckersirup verwenden, wenn Sie den Sirup nicht selbst zubereiten möchten. Den Sirup mit dem Fruchtpüree vermischen und für etwa 20 Min. in die Eismaschine geben.



Cod. 6156105800 Rev. 0 del 23/10/2015



**Macchina per gelato
Automatic Ice Cream Maker
Machine pour la production
de glaces
Eismaschine**