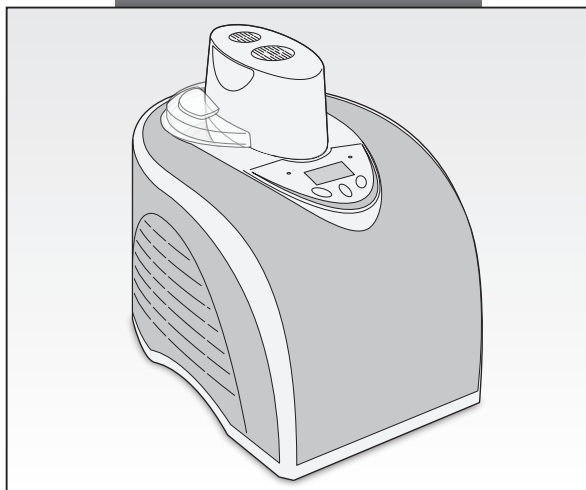


CE

Mod. 693



Gran Gelato
metal

Ariete

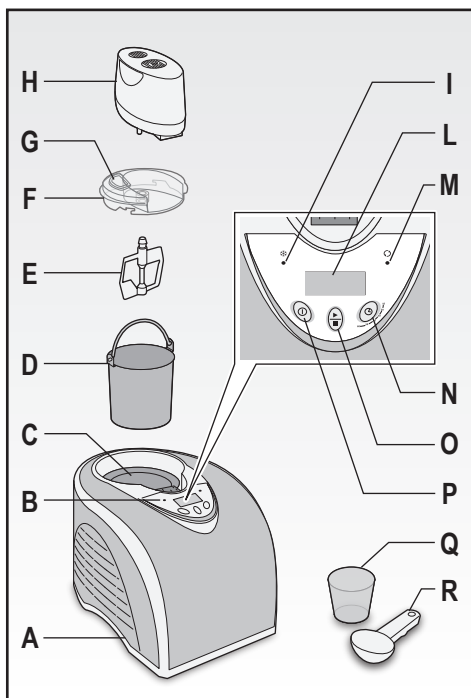


Fig. 1

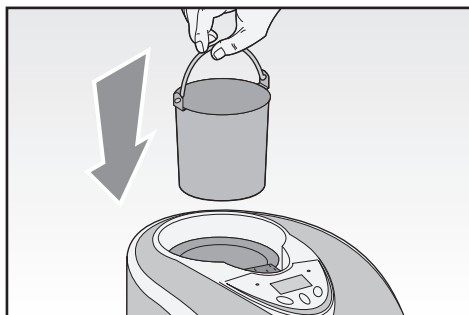


Fig. 2

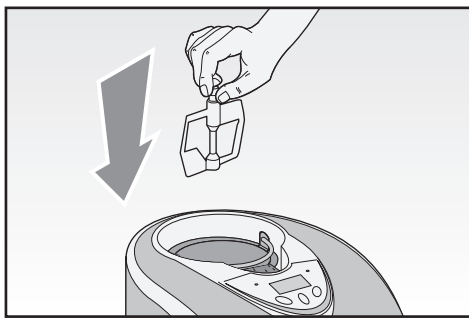


Fig. 3

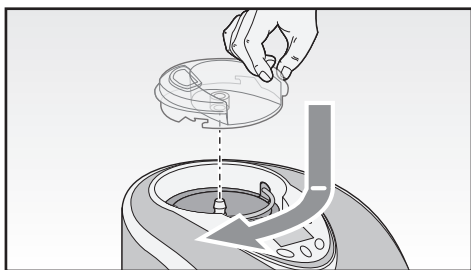


Fig. 4

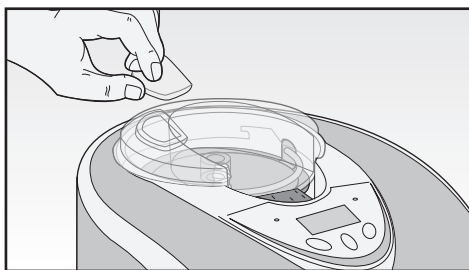


Fig. 5

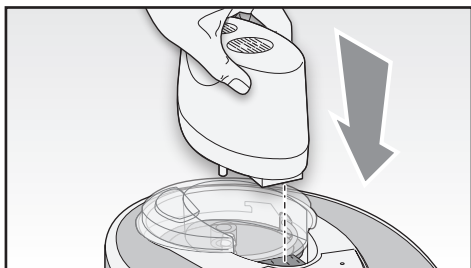


Fig. 6



Fig. 7

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 simile, 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. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
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.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (FIG. 1)

A	Corpo dell'apparecchio	L	Display
B	Pannello comandi	M	Spia miscelazione
C	Contenitore fisso	N	Pulsante Timer
D	Contenitore rimovibile	O	Pulsante Avvio / Arresto
E	Pala mescolatrice	P	Pulsante alimentazione
F	Coperchio	Q	Bicchiere graduato
G	Coperchietto foro inserimento ingredienti	R	Cucchiaino raccogli gelato
H	Corpo motore		
I	Spia raffreddamento		

PRIMA DI FARE IL GELATO

ATTENZIONE: 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.

- Prima dell'uso lavare bene tutte le componenti che verranno in contatto con il gelato: il contenitore fisso (C), quello rimovibile (D), la pala mescolatrice (E), il coperchio (F), il bicchiere (Q) ed il cucchiaino (R).
- Preparare gli ingredienti per una ricetta propria o per quelle riportate nel presente libretto, mescolandoli bene in un apposito contenitore grande.

ATTENZIONE: Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario inserire tra il cestello fisso e quello estraibile 2 cucchiaini da minestra (circa 25-30 ml) di alcool alimentare o altro alcolico alimentare ad alta gradazione.

ATTENZIONE: Non è necessario raffreddare il contenitore dentro il freezer perché questa gelatiera possiede un compressore interno in grado di raffreddare i vostri ingredienti e ottenere effettivamente il gelato.

ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE: 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.

IMPORTANTE: Collocare sempre la gelatiera in posizione verticale su di una superficie in piano per far sì che il compressore fornisca l'effetto migliore.

- Inserire il contenitore rimovibile (D) dentro il contenitore fisso (C) all'interno della macchina (Fig. 2).
- Posizionare la pala mescolatrice (E) all'interno del contenitore rimovibile (D) (Fig. 3).
- Installare il coperchio (F) sul corpo dell'apparecchio, tenendo la pala mescolatrice (E) correttamente in posizione verticale al centro del coperchio, e bloccarlo ruotandolo in senso orario in modo da incastrare perfettamente le tacche di riferimento presenti sul corpo dell'apparecchio nelle fessure sul coperchio stesso (Fig. 4).
- Chiudere il foro per l'inserimento degli ingredienti con il relativo coperchietto (G) (Fig. 5).
- Montare ad incastro il corpo motore (H) sul coperchio (F) e assicurarsi che l'asse del motore sia ben inserito all'interno del foro presente sulla parte superiore della pala mescolatrice (Fig. 6).

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: Prima di mettere in moto la gelatiera assicurarsi che sia perfettamente assemblata e che il corpo motore sia saldamente attaccato sul coperchio.

- Collegare la spina elettrica dell'apparecchio alla presa di corrente. Premere il pulsante di alimentazione (P) per fornire elettricità all'apparecchio; sul display (L) comparirà "60.00" che sta ad indicare che il tempo operativo per default è di 60 minuti.
- In base alla ricetta da eseguire, premere il pulsante Timer (N) per impostare la durata di funzionamento: premere ripetutamente finché il tempo desiderato (10, 20, 30, 40, 50, e 60 minuti) non viene visualizzato sul display (L).
- Versare il mix di ingredienti preparato in precedenza attraverso l'apposito foro posto sul coperchio (F) (Fig. 6).

ATTENZIONE: Per evitare un volume eccessivo o uno spreco assicurarsi che gli ingredienti non superino mai l'80% della capacità del contenitore removibile (D). Ricordare che il gelato aumenta di volume mentre si sta formando.

- A questo punto, premere il pulsante di avvio (O) per mettere in funzione l'apparecchio che inizierà la preparazione del gelato. Subito si avviano contemporaneamente sia il processo di miscelazione, attraverso l'apposita pala mescolatrice (E), e sia quello di raffreddamento mediante il compressore interno e si accenderanno entrambe le spie (I-M).
- Se si preme il pulsante di alimentazione (P) durante il processo di produzione gelato, l'apparecchio inizia subito automaticamente un conto alla rovescia di 3 minuti finito il quale, la macchina riparte di nuovo; le funzioni di raffreddamento e miscelazione iniziano sincronizzate. Se durante il conto alla rovescia viene premuto di nuovo il pulsante di alimentazione (P), la funzione di miscelazione inizia immediatamente mentre la funzione di raffreddamento inizia solo alla fine del conto alla rovescia.

ATTENZIONE: Se durante la produzione del gelato si verifica un black out o l'apparecchio viene improvvisamente disconnesso dalla presa elettrica, non vi sarà alcuna funzione di conto alla rovescia automatico. Si suggerisce di avviare la macchina dopo 3 minuti altrimenti passerà in modalità auto-protezione compressore.

- Quando i due processi sono terminati ed il gelato è pronto, l'apparecchio si arresta automaticamente ed emette un suono acustico per 10 volte. Il display (L) visualizza "00.00" ad indicare la fine del conto alla rovescia.

ATTENZIONE: Non rimuovere mai il corpo motore (H) durante la preparazione del gelato.

- Premere il pulsante di arresto (O) e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Estrarre il corpo motore (H), il coperchio (F) ruotandolo in senso antiorario ed il contenitore removibile (D). Rimuovere il gelato finito mettendolo in un altro contenitore con l'ausilio dell'apposito cucchiaino in plastica (R) (Fig. 7); non usare mai un utensile di metallo per non graffiare il contenitore removibile (D).
- Se, trascorsi 10 minuti da quando il processo di produzione del gelato è terminato e si è udito un suono acustico per 10 volte, l'apparecchio non è stato spento tramite l'apposito pulsante di arresto (O), allora si avvia automaticamente la "funzione prolungata di raffreddamento" allo scopo di non far scongelare il gelato.

Funzione prolungata di raffreddamento

L'apparecchio avvia questa funzione (cioè non mescola) per 10 minuti ogni 10 minuti per un totale di 1 ora e poi ritorna allo stato iniziale (cioè alimentata ma non operativa).

ATTENZIONE: Staccare sempre la spina dalla presa di corrente quando si serve il gelato allo scopo di evitare il rischio di folgorazioni.

Regolazioni durante il funzionamento

- Per interrompere il funzionamento premere il pulsante avvio/arresto (O) per 3 secondi o premere il pulsante di alimentazione (P) una sola volta durante il processo di produzione del gelato.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, è possibile prolungare il tempo di operatività, a seconda delle proprie esigenze, premendo ripetutamente il pulsante Timer (N); ogni pressione aggiunge 10 minuti fino a che non si raggiunge il massimo di 60 minuti. Il tempo può solo essere aumentato, non può essere diminuito.

Come prolungare il funzionamento (dopo che l'operazione è terminata).

Se si desidera una consistenza di gelato più forte, dopo che il tempo impostato precedentemente è terminato e la macchina si è fermata tornando nel suo stato iniziale, è possibile scegliere di nuovo un tempo di 10, 20, 30, 40, 50, 60 minuti premendo il pulsante Timer (N) e poi ancora quello di avvio/arresto (O). In questo modo l'apparecchio si riavvierà di nuovo per il tempo desiderato e di nuovo esso si arresterà per poi tornare nella funzione prolungata di raffreddamento per non far scongelare il gelato.

PULIZIA

ATTENZIONE: 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.

ATTENZIONE: NON IMMERGERE MAI IL CORPO MOTORE, IL CORPO DELL'APPARECCHIO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNINO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.

ATTENZIONE: Per prolungare la vita della gelatiera non lavarne le parti in lavastoviglie.

Scomporre l'apparecchio in tutti i suoi componenti come descritto in precedenza.

Lavare il contenitore rimovibile (D), la pala mescolatrice (E), il coperchio (F), il bicchiere (Q) ed il cucchiaino (R) in acqua tiepida saponata. Quindi asciugare perfettamente.

Pulire il contenitore fisso (C), il corpo motore (H) ed il corpo dell'apparecchio (A) con una spugna umida o con uno straccio.

RICETTE

GELATO ALLA VANIGLIA

Per 10 porzioni da 1/2 tazza:

1 tazza di latte intero

3/4 di tazza di zucchero in granuli

2 tazze di panna

1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia pura per dare il gusto

In un contenitore di media grandezza usare un miscelatore manuale o una frusta per mescolare latte e zucchero finché lo zucchero non si dissolve, circa 1-2 minuti a velocità bassa. Aggiungere, mescolando, la panna ed il gusto della vaniglia. Accendere l'apparecchio, versare la miscela dentro il contenitore rimovibile (D) attraverso l'apposito foro sul coperchio (F) e lasciar mescolare per circa 40 minuti.

Variazioni:

- Gusto di menta: Al posto della vaniglia mettere da 1 a 1,5 cucchiaino di sciroppo di menta.
- Gusto menta e cioccolato: aggiungere al gusto menta 100 gr. di cioccolato amaro o semidolce spezzettato.
- Noce: Far sciogliere 50 gr. di burro non salato in una casseruola. Aggiungere una tazza di noci tritate e 1/4 cucchiaino di sale. Far cuocere a calore medio basso finché le noci non appaiono un poco rosolate. Scolare le noci dal burro, farle raffreddare e aggiungerle al resto durante gli ultimi 5 minuti.
- Biscotti e crema: Aggiungere 3/4 di tazza di biscotti frollini alla vaniglia o cioccolato.

GELATO AL CIOCCOLATO SEMPLICE***Per 10 porzioni da 1/2 tazza:***

1 tazza di latte intero

1/2 tazza di zucchero in granuli

240 gr di cioccolato amaro o semidolce, frammentato in pezzetti

1,5 tazza di panna

1 cucchiaino di estratto di vaniglia pura

Riscaldare il latte fino ad ebollizione. Usando un mixer dotato di lama di metallo tritare lo zucchero con il cioccolato. Aggiungere al latte bollente, mescolare il tutto finché non è omogeneo e liscio. Trasferire il composto in un contenitore di media grossezza e farlo raffreddare. Aggiungere, mescolando, la panna e l'estratto al gusto di vaniglia. Accendere l'apparecchio, versare la miscela dentro il contenitore rimovibile (D) attraverso l'apposito foro sul coperchio (F) e lasciar mescolare per circa 40 minuti.

Variazioni:

- Cioccolato e mandorle: Aggiungere 1/2 cucchiaino da tè di estratto puro di mandorle alla vaniglia. Aggiungere 1/2-3/4 di tazza di mandorle arrostiti tritati o di mandorle ricoperte di cioccolato durante gli ultimi 5-10 minuti di raffreddamento.
- Biscotti e cioccolato: Aggiungere 1/2 tazza di biscotti frollini durante gli ultimi 5 minuti di raffreddamento.
- Cioccolato e "muh": Aggiungere 1/2-1 tazza di caramelle "muh" tritate durante gli ultimi 5 minuti di raffreddamento.

GELATO CON FRAGOLE FRESCHE***Per 10 porzioni da 1/2 tazza:***

250 gr. di fragole fresche e mature, ben pulite e tagliate a piccoli pezzetti

1,5 cucchiaini di succo di limone spremuto

1 tazza di zucchero, a parte

1 tazza di latte intero

2 tazze di panna

1 cucchiaino di estratto di vaniglia pura

Mettere insieme, in un contenitore piccolo, le fragole, il succo di limone e 1/3 di tazza di zucchero, stemperare delicatamente e lasciare che le fragole si macerino nel succo per 2 ore.

In un contenitore medio usare un battitore manuale o una frusta per amalgamare il latte e lo zucchero fino a che lo zucchero non si dissolve per circa 1-2 minuti a velocità bassa. Versarvi dentro, mescolando, la panna e la vaniglia. Frullare le fragole macerate ed aggiungere sia il frullato che i pezzetti di composto. Accendere l'apparecchio, versare la miscela dentro il contenitore rimovibile (D) attraverso l'apposito foro sul coperchio (F) e lasciar mescolare per circa 40 minuti.

Nota: il gelato apparirà di un rosa molto pallido, se si desidera renderlo più rosa aggiungere alcune gocce di colorante rosso fino al raggiungimento del colore desiderato.

Variazioni:

- E' possibile sostituire le fragole con altra frutta fresca o sciroppata a piacere (lamponi, more, pesche, melone, ananas, ecc...).

SORBETTO FRESCO AL LIMONE

Per 10 porzioni da 1/2 tazza:

2 tazze di zucchero

2 tazze di acqua

1 tazza di limone fresco spremuto

1 cucchiaino di buccia di limone finemente tritata (solo la parte gialla)

Amalgamare lo zucchero e l'acqua in una casseruola di medie dimensioni e portare ad ebollizione a fiamma medio alta. Ridurre poi il calore al minimo senza stemperare fino a che lo zucchero non si dissolve per circa 3-5 minuti. Far raffreddare completamente (questo è lo sciroppo di base e lo si può fare in grandi quantità per averlo a portata di mano quando si fa un sorbetto con il limone fresco; tenerlo refrigerato pronto per l'uso).

Quando lo sciroppo così ottenuto si è raffreddato aggiungere il succo di limone e la buccia; stemperare per amalgamare.

Accendere l'apparecchio, versare la miscela dentro il contenitore rimovibile (D) attraverso l'apposito foro sul coperchio (F) e lasciar mescolare per circa 40 minuti.

Variazioni:

- Sorbetto al pompelmo rosa fresco: sostituire il limone con 1-1,5 tazze di pompelmo rosa appena spremuto e sostituire la buccia di limone con 1 cucchiaino di scorza di pompelmo finemente tritata.
- Sorbetto all'arancia fresco: sostituire il limone con 1-1,5 tazze di arancia appena spremuta e sostituire la buccia di limone con 1 cucchiaino di scorza di arancia finemente tritata.

YOGURT GELATO AL CIOCCOLATO

Per 10 porzioni da 1/2 tazza:

1 tazza di latte intero

180 gr. di pezzetti di cioccolato fondente, al latte, ecc...

2 tazze di yogurt alla vaniglia poco grasso

1/4 di tazza di zucchero

Mettere il latte ed il cioccolato in un frullatore dotato di pala metallica e mescolare fino a che il composto non risulti amalgamato e liscio per 20-30 secondi. Aggiungere lo yogurt e lo zucchero, amalgamare fino a che il tutto non è omogeneo per circa 15 secondi. Accendere l'apparecchio, versare la miscela dentro il contenitore rimovibile (D) attraverso l'apposito foro sul coperchio (F) e lasciar mescolare per circa 40 minuti.

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. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. 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.
8. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Ne jamais pendre l'appareil ni l'incliner au-delà de 45 degrés.
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. Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC.
 29. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
 30. 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.
 31. 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 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.

- 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.

- 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 encastrent 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 encastrent 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 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.

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 feux 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.

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen 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.
8. Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
9. DEN MOTOR, DAS GERÄTEGEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. ZUR REINIGUNG NUR EIN FEUCHTES TUCH VERWENDEN.
10. 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.
11. 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.
12. Das Gerät nicht aufhängen und nicht mehr als 45 Grad neigen.
13. Das Gerät in mindestens 8 cm Abstand von anderen Gegenständen aufstellen, so dass die Wärme jederzeit optimal abgestrahlt werden kann.
14. Bevor die Eismaschine in Betrieb gesetzt wird, sicher stellen, dass sie einwandfrei zusammengebaut wurde und dass der Motorblock fest auf dem Deckel aufsitzt.
15. 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.
16. Wenn das Eis oder das Sorbet rohes Ei enthält, sollte es nicht von Kindern, schwangeren Frauen und älteren Menschen verzehrt werden.
17. Die Zutaten nicht zum Vorkühlen in den Tiefkühlschrank legen, da dadurch der Mischer blockiert werden könnte, bevor das Eis tatsächlich fertig ist.
18. Die Eismaschine ausschließlich mit montiertem Deckel benutzen.
19. Das Gerät nicht leer laufen lassen.
20. DIE IN BEWEGUNG BEFINDLICHEN TEILE KEINESFALLS BERÜHREN.
21. 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.

22. Den Motorblock niemals während der Eiszubereitung entfernen.
23. Wenn die Gefrierfunktion nach Beendigung der Eisherstellung weiter fortgesetzt werden, muss jedoch sofort der Motorblock entfernt werden, da andernfalls dessen Standzeit beeinträchtigt wird.
24. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
25. 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.
26. Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
27. Das Gerät ist **AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH** und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
28. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EC und EMC 2004/108/EC.
29. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
30. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig 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.
31. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (ABB. 1)

A	Gerätegehäuse	I	Kontrolllampe Kühlung
B	Bedienfeld	L	Display
C	Fest eingebauter Behälter	M	Kontrolllampe Rührfunktion
D	Abnehmbarer Behälter	N	Timer-Taste
E	Mischflügel	O	Start-/Stopptaste
F	Deckel	P	Einschalttaste Stromversorgung
G	Einfüllstutzen für Zutaten	Q	Messbecher
H	Motorblock	R	Eislöffel

VOR DER EISZUBEREITUNG

ACHTUNG: 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.

- Vor der Verwendung sind alle Einzelteile, die mit dem Eis in Berührung kommen gründlich zu reinigen: fest eingebauter Behälter (C), abnehmbarer Behälter (D), Mischflügel (E), Deckel (F), Becher (Q) und Eislöffel (R).

- Die Zutaten für ein eigenes oder eines der in diesem Heft abgedruckten Rezepte vorbereiten und in einem großen Behälter gründlich mischen.

ACHTUNG: Um den einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, müssen zwischen den fest eingebauten und den abnehmbaren Behälter 2 Esslöffel (ca. 25-30 ml) trinkbarer Alkohol oder ein anderes, hochprozentig alkoholhaltiges Getränk eingefüllt werden.

ACHTUNG: Der Behälter muss nicht im Tiefkühlschrank vorgekühlt werden, da diese Eismaschine mit einem eigenen Kompressor ausgestattet ist, der in der Lage ist, Ihre Zutaten zu gefrieren und ein ausgezeichnetes Eis herzustellen.

ZUSAMMENBAU DES GERÄTS

ACHTUNG: 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.

WICHTIG: Die Eismaschine immer in vertikaler Position auf eine ebene Fläche stellen, damit die optimale Leistung des Kompressors erzielt werden kann.

- Den abnehmbaren Behälter (D) in den fest in die Maschine eingebauten Behälter (C) einsetzen (Abb. 2).
- Den Mischflügel (E) in den abnehmbaren Behälter (D) einsetzen (Abb. 3).
- Den Deckel (F) auf dem Gerät aufsetzen. Dabei den Mischflügel (E) in vertikaler Stellung in der Mitte des Deckels halten. Den Deckel im Uhrzeigersinn festdrehen, bis die Nasen des Gerätegehäuse in die Schlitze des Deckels eingreifen (Abb. 4).
- Die Einfüllöffnung für die Zutaten mit dem zugehörigen Deckel (G) verschließen (Abb. 5).
- Den Motorblock (H) am Deckel (F) anbringen und sicher stellen, dass die Achse des Motors richtig in die Öffnung im oberen Teil des Mischflügels eingeführt ist (Abb. 6).

BETRIEBSANLEITUNG

ACHTUNG: Bevor die Eismaschine in Betrieb gesetzt wird, muss sichergestellt werden, dass sie richtig zusammengebaut wurde und der Motorblock am Deckel richtig fest sitzt.

- Den Stecker des Geräts in die Steckdose stecken. Die Einschalttaste der Stromversorgung (P) betätigen. Auf dem Display (L) erscheint die Anzeige "60.00", was bedeutet, dass die Default-Laufzeit auf 60 Minuten eingestellt ist.
- Je nach herzustellendem Rezept, mithilfe der Timer-Taste (N) die gewünschte Betriebsdauer einstellen: die Taste mehrmals betätigen, bis das Display (L) die gewünschte Zeit anzeigt (10, 20, 30, 40, 50 und 60 Minuten).
- Das vorbereitete Zutatengemisch durch die entsprechende Öffnung des Deckels (F) einfüllen (Abb. 6).

ACHTUNG: Um ein übermäßiges Volumen bzw. die Vergeudung von Zutaten zu vermeiden, darf 80% des Fassungsvermögens des abnehmbaren Behälters (D) nicht überschritten werden. Nicht vergessen, dass das Volumen des Eises während des Gefrierens zunimmt.

- Nun die Starttaste (O) betätigen, um das Gerät in Betrieb zu setzen, das somit die Eisherstellung beginnt. Dabei werden gleichzeitig die Mischfunktion durch Anlauf des Mischflügels (E), als auch die Kühlfunktion durch Einschalten des geräteeigenen Kompressors eingeleitet. Beide Kontrolllampen leuchten auf (I-M).

- Wird während der Eisherstellung die Stromversorgungstaste (P) betätigt, startet das Gerät automatisch sofort einen 3minütigen Timer, bei dessen Ablauf die Maschine wieder startet. Die Start der Misch- und Kühlfunktion ist synchronisiert. Wenn während der Laufzeit des Timers nochmals die Stromversorgungstaste (P) gedrückt wird, startet die Mischfunktion sofort, während die Kühlung erst nach Ablauf des Timers wieder eingeschaltet wird.

ACHTUNG: Für den Fall, dass während der Eisherstellung ein Stromausfall auftritt oder der Gerätestecker aus der Steckdose gezogen wird, ist kein automatischer Timer vorgesehen. Es empfiehlt sich, die Maschine nach 3 Minuten wieder einzuschalten, da andernfalls der Kompressor seine eigene Schutzfunktion aktiviert.

- Wenn die beiden Prozesse beendet sind und das Eis fertig ist, bleibt das Gerät automatisch stehen und gibt 10 Tonsignale ab. Das Display (L) zeigt "00.00" an, was bedeutet, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

ACHTUNG: Den Motorblock (H) keinesfalls während der Eisherstellung entfernen.

- Die Stopptaste (O) betätigen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Motorblock (H), den Deckel (F) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn, und den abnehmbaren Behälter (D) entfernen. Das fertige Eis mithilfe des mitgelieferten Kunststoff-Eislöffels (R) in einen anderen Behälter füllen (Abb. 7). Keine Metallgegenstände verwenden, um das Zerkratzen des abnehmbaren Behälters (D) zu vermeiden.
- Sofern das Gerät 10 Minuten nach Fertigstellung des Eises und 10maligem Tonsignal nicht anhand der Stopptaste (O) abgeschaltet wurde, wird automatisch die „verlängerte Kühlfunktion“ aktiviert, um zu vermeiden, dass das Eis weich wird.

Verlängerte Kühlfunktion

Das Gerät schaltet diese Funktion (d.h. ohne Rühren) eine Stunde lang alle 10 Minuten 10 Minuten ein und kehrt dann in den Anfangszustand zurück (d.h. mit Strom versorgt, aber nicht in Betrieb).

ACHTUNG: Beim Servieren des Eises immer den Stecker aus der Steckdose ziehen, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.

Einstellungen während des Betriebs

- Zur Unterbrechung des Betriebs ist die Start-/Stopptaste (O) 3 Sekunden lang oder die Stromversorgungstaste (P) während der Eisherstellung einmalig zu betätigen.
- Während das Gerät in Betrieb ist, kann die Betriebsdauer durch mehrmaliges Betätigen der Timer-Taste (N) nach Bedarf verlängert werden. Mit jedem Druck der Timer-Taste wird die Laufzeit um 10 Minuten erhöht, bis ein Maximum von 60 Minuten erreicht ist. Die Laufzeit kann nur erhöht, aber nicht verringert werden.

Verlängerung der Betriebsdauer (nach Beendigung der Eisherstellung).

Wenn ein festeres Eis gewünscht wird, kann nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit und nachdem die Maschine zum Stillstand gekommen und wieder in den Anfangszustand zurückgekehrt ist, eine weitere Zeit von 10, 20, 30, 40, 50 oder 60 Minuten eingestellt werden. Dazu ist die Timer-Taste (N) und danach die Start-/Stopptaste (O) zu betätigen. Auf diese Weise läuft das Gerät für die Dauer der eingestellten Zeit weiter, bleibt dann wieder stehen und bleibt in der Funktion „Verlängertes Kühlen“, um das Weichwerden des Eises zu vermeiden.

REINIGUNG

ACHTUNG: DEN MOTOR, DAS GERÄTEGEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. ZUR REINIGUNG NUR EIN FEUCHTES TUCH VERWENDEN.

ACHTUNG: 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.

ACHTUNG: Die Teile der Eismaschine nicht in der Spülmaschine reinigen, da sich dadurch deren Standzeit reduziert.

Das Gerät vollständig auseinander nehmen, wie vorstehend beschrieben.

Den abnehmbaren Behälter (D), den Mischflügel (E), den Deckel (F), den Messbecher (Q) und den Eislöffel (R) in lauwarmem Wasser mit Spülmittel reinigen und perfekt trocknen.

Den fest eingebauten Behälter (C), den Motorblock (H) und das Gerät selbst (A) mit einem feuchten Schwamm oder Tuch reinigen.

REZEPTE

VANILLE-EIS

Für 10 Portionen zu je 1/2 Tasse:

1 Tasse Vollmilch

3/4 Tasse raffinierten Zucker

2 Tassen Sahne

1/2 Teelöffel reinen Vanille-Extrakt

Ein einem mittelgroßen Behälter mit einem Handrührgerät oder einem Schneebesen Milch und Zucker mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, d.h. etwa 1-2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit. Unter Rühren die Sahne und den Vanille-Extrakt zugeben. Das Gerät einschalten, das Gemisch durch die Öffnung des Deckels (F) in den abnehmbaren Behälter (D) gießen und etwa 40 Minuten rühren lassen.

Abwandlungen:

- Pfefferminz-Eis: anstelle der Vanille 1 bis 1,5 Esslöffel Pfefferminz-Sirup zugeben.
- Pfefferminz-Eis mit Schokolade: Zum Pfefferminz-Eis 100 g zerkleinerte Bitter- oder Halbbitterschokolade hinzufügen.
- Nusseis: 50 g ungesalzene Butter in einen Topf geben. Eine Tasse gehackte Nüsse und ¼ Teelöffel Salz zugeben. Bei mittlerer Flamme braten, bis die Nüsse leicht knusprig sind. Die Butter von den Nüssen abtropfen lassen. Abkühlen lassen und in den letzten 5 Minuten zur Eismischung geben.
- Kekseis: 3/4 Tasse zerkleinerte Mürbteig-Kekse zum Vanille- oder Schokoladееis geben.

EINFACHES SCHOKOLADEEIS***Für 10 Portionen zu je 1/2 Tasse:***

- 1 Tasse Vollmilch
- 1/2 Tasse raffinierter Zucker
- 240 g zerkleinerte Bitter- oder Halbbitterschokolade
- 1,5 Tassen Sahne
- 1 Teelöffel reinen Vanille-Extrakt

Die Milch zum Kochen bringen. Mit einem Mixer mit Metallmesser den Zucker zusammen mit der Schokolade fein hacken. Die kochende Milch zufügen und das Ganze glattrühren. Diese Creme in einen mittelgroßen Behälter geben und abkühlen lassen. Unter Rühren die Sahne und den Vanille-Extrakt zugeben. Das Gerät einschalten, das Gemisch durch die Öffnung des Deckels (F) in den abnehmbaren Behälter (D) gießen und etwa 40 Minuten rühren lassen.

Abwandlungen:

- Schokoladeeis mit Mandeln: 1/2 Teelöffel reinen Mandelextrakt zur Vanille geben. Während der letzten 5-10 Minuten des Gefriervorgangs 1/2-3/4 Tasse geröstete und gehackte oder mit Schokolade überzogene Mandeln zugeben.
- Kekseis mit Schokolade: während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs 1/2 Tasse zerkleinerter Mürbteig-Kekse zugeben.
- Schokoladeeis mit Karamell: während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs 1/2-1 Tasse gehackter Karamellbonbons zugeben.

EIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN***Für 10 Portionen zu je 1/2 Tasse:***

- 250 g frische, reife, sorgfältig gewaschene und in kleine Stückchen geschnittene Erdbeeren
- 1,5 Esslöffel frisch gepressten Zitronensaft
- 1 Tasse Zucker, getrennt
- 1 Tasse Vollmilch
- 2 Tassen Sahne
- 1 Teelöffel reinen Vanille-Extrakt

In einem kleinen Behälter vorsichtig die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und 1/3 Tasse Zucker mischen und die Erdbeeren 2 Stunden Saft ziehen lassen.

In einem mittelgroßen Behälter mit einem Handrührgerät oder einem Schneebesen bei niedriger Geschwindigkeit Milch und Zucker 2-3 Minuten verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Unter Rühren die Sahne und die Vanille zugeben. Die gezogenen Erdbeeren pürieren und sowohl das Püree als auch die Fruchtstücken zur Mischung geben. Das Gerät einschalten, das Gemisch durch die Öffnung des Deckels (F) in den abnehmbaren Behälter (D) gießen und etwa 40 Minuten rühren lassen.

Hinweis: das Eis wird blassrosa. Wenn eine lebhaftere Farbe gewünscht wird, einige Tropfen Lebensmittelfarbe zugeben, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.

Abwandlungen:

- Die Erdbeeren können nach Belieben durch andere frische oder eingemachte Früchte ersetzt werden (Himbeeren, Brombeeren, Pfirsiche, Melonen, Ananas usw.).

FRISCHES ZITRONENSORBET**Für 10 Portionen zu je 1/2 Tasse:**

2 Tassen Zucker

2 Tassen Wasser

1 Tasse frisch gepresster Zitronensaft

1 Esslöffel fein gehackte Zitronenschale (nur die gelbe Außenhaut)

In einem mittelgroßen Topf Zucker und Wasser vermischen und auf mittlerer Flamme zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und 3-5 Minuten rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vollständig abkühlen lassen (dies ist der Grund-Sirup, der auch in größeren Mengen hergestellt werden kann, um ihn zur Herstellung von frischem Zitronensorbet vorrätig zu haben. Kühl aufbewahren).

Wenn der Sirup erkaltet ist, den Zitronensaft und die Zitronenschale zufügen und verrühren.

Das Gerät einschalten, das Gemisch durch die Öffnung des Deckels (F) in den abnehmbaren Behälter (D) gießen und etwa 40 Minuten rühren lassen.

Abwandlungen:

- Sorbet von frischen rosa Pampelmusen: den Zitronensaft durch 1-1,5 Tassen frisch gepressten rosa Pampelmusensaft und die Zitronenschale durch fein gehackte Pampelmusenschale ersetzen.
- Frisches Orangen-Sorbet: den Zitronensaft durch 1-1,5 Tassen frisch gepressten Orangensaft und die Zitronenschale durch 1 Esslöffel fein gehackte Orangenschale ersetzen.

JOGHURT-EIS MIT SCHOKOLADE**Für 10 Portionen zu je 1/2 Tasse:**

1 Tasse Vollmilch

180 g zerkleinerte Bitter-, Milch- oder sonstige Schokolade

2 Tassen Vanille-Joghurt mit niedrigem Fettgehalt

1/4 Tasse Zucker

Milch und Schokolade in einem Mixer mit Metallmesser geben und 20-30 Sekunden laufen lassen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Den Joghurt und den Zucker zugeben und das Ganze etwa 15 Sekunden lang glattrühren. Das Gerät einschalten, das Gemisch durch die Öffnung des Deckels (F) in den abnehmbaren Behälter (D) gießen und etwa 40 Minuten rühren lassen.

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. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad.
8. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. No colgar nunca el aparato ni inclinarlo más de 45 grados.
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 para 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. Este aparato cumple la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC.
29. 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.
30. 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.
31. 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.

- 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 botón 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 añadirlas 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.



Cod. 6155104900 Rev. 0 del 11/12/2012



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