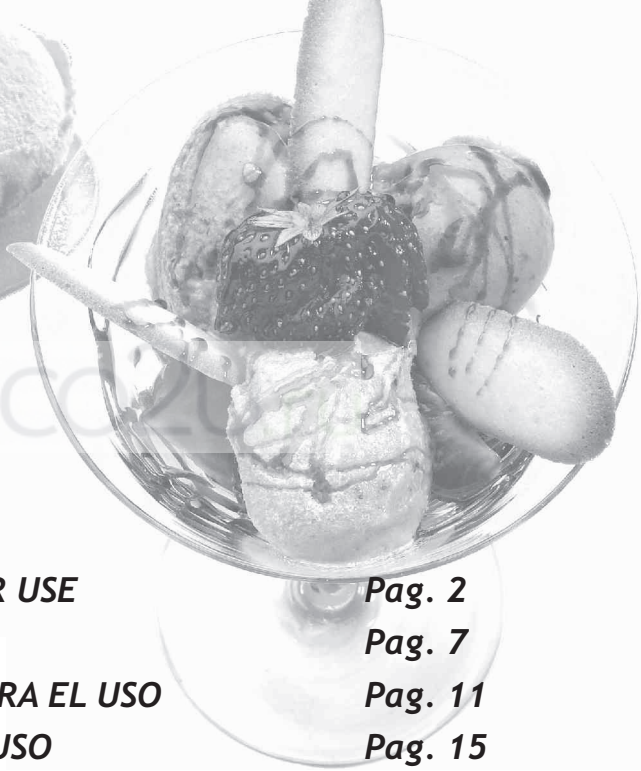


*ICE CREAM MAKER
SORBETIERE
MAQUINA PARA EL HELADO
GELATIERA
EISMACHINE
IJSMACHINE
MAQUINA DE GELADO
МОРОЖЕНИЦА*



*INSTRUCTIONS FOR USE
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES PARA EL USO
ISTRUZIONI PER L'USO
GEBRAUCHSANWEISUNG
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTUCOES PARA O USO
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ*



U.K. INSTRUCTIONS FOR USE

Pag. 2

F MODE D'EMPLOI

Pag. 7

E INSTRUCCIONES PARA EL USO

Pag. 11

I ISTRUZIONI PER L'USO

Pag. 15

D GEBRAUCHSANWEISUNG

Seite 19

NL GEBRUIKSAANWIJZING

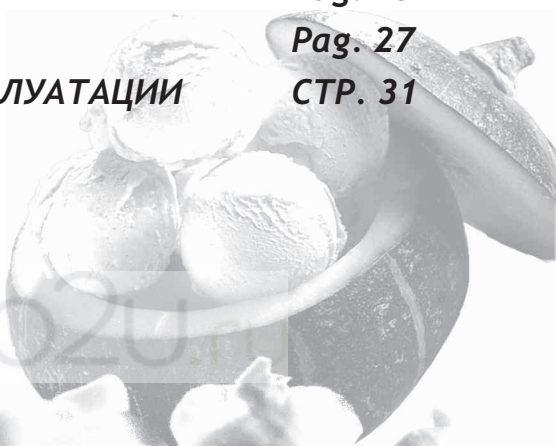
Pag. 23

P INSTUCOES PARA O USO

Pag. 27

РУ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СТР. 31



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read this instructions booklet carefully before installing and using the machine.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse electric motor assembly in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. The appliance must be installed out of the reach of children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION!

- This appliance is for household use only. An Authorised Service Centre should perform any servicing other than cleaning and user maintenance.
- **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE CYLINDER BOWL.** Sharp objects will scratch and damage the bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used, when the appliance is in the "off" position.
- Never heat the ice cream container. The ice cream container is a sealed vessel. Heating may result in rupture of the vessel and possible personal injury.
- Check that the voltage shown on the rating plate corresponds to the voltage of the mains.
- Do not put any part in the dishwasher.
- Do not unplug the unit by pulling on the cord.

Materials and articles destined for use in contact with food products are conform to the **EC Regulation 1935/2004**. This appliance complies with the requirements of the **Low Voltage Directive 72/23** and successive amendment 93/68, and the **Electromagnetic Compatibility Directive 89/336** and successive amendment 92/31 and 93/68.

DESCRIPTION

- 1). Cooling container.
- 2). Mixing paddle.
- 3). Drive shaft.
- 4). Lid.
- 5). ON/OFF switch.
- 6). Electric motor assembly.

WORKING

The ice cream is obtained by pouring the mixed ingredients into the cooling container previously cooled and by mixing them with the paddle during 20 to 40 minutes.

The time needed to obtain the ice cream depends upon different elements, such as the nature and the quantity of the ingredients used and the temperature of the freezing bowl.

FREEZING THE BOWL

- Before using the appliance, wash all parts in contact with the ice cream thoroughly.
- Remove dascher and cover [See picture number 1].
- Make sure the cylinder is perfectly clean. If necessary wipe the inside with a damp cloth and dry carefully after cleaning.
- Place the cylinder in the freezer as near the cold source as possible [See picture number 2]. Do not place anything in the cylinder and do not cover. Allow adequate space around the cylinder.

IMPORTANT!

The cylinder must be brought to the required temperature by placing it in a freezer or the freezing compartment of a three or four star refrigerator.

The freezer must be regulated to a temperature of -18°C/-0°F. If this temperature is not reached, it will not be possible to use the cylinder to make ice cream. The cylinder must be left in the freezer for the time given in the following table.

FREEZER TEMPERATURE	MINIMUM CYLINDER FREEZING TIME
-30°C / -22°F	9-10 hours
-25°C / -13°F	12-14 hours
-18°C / 0°F	20-22 hours

To ensure it is always ready for use, the cylinder can be left permanently in the freezer.

MAKING ICE CREAM

Prepare one of the suggested recipes or one of your own favourites. Blend the ingredients in a separate bowl. Then:

- Remove the cooling container from the freezer.
- Assembly the lid, the motor and the drive shaft; lock the motor assembly to the bowl. [See pictures number 6 and 1]. Check the lid is well fixed to the container;
- Plug the electric power cord into the power outlet. Turn the ON/OFF switch to the ON position; [See

picture number 3].

- Slowly pour in the ingredients through the opening in the cover with the motor on to ensure the ingredients do not have time to freeze on the cylinder walls [See picture number 4].
- **DO NOT FILL THE BOWL MORE THAN HALF FULL.** This will allow the volume to increase during churning to maximum bowl capacity.

HELPFUL HINTS

- Use preferably ingredients at the refrigerator's temperature.
- During preparation, you can add chocolate chips, raisins or other ingredients through the opening in the cover.
- Alcoholic ingredients should not be added until the end of preparation as they considerably slow down chilling.
- The ice cream will increase in volume until it fills the cylinder during the last few minutes of preparation.
- If an overly long delay before mixing leads to formation of an excessively thick wall of ice blocking movement of the dasher, proceed as follows:
 - Turn off the motor.
 - Remove the cover.
 - Use a spatula or kitchen utensil to free the dasher and the surfaces of the cylinder from ice.
 - Replace the cover and motor correctly and start up the appliance immediately.
- Once formed, the ice cream becomes more solid if left in the container for several minutes (no more than thirty).

WARNINGS

- Do not leave the ice cream maker working longer than it is adequate. If the ice cream is not formed after 45-50 min. it is useless to continue over.
- Turn the motor off only when the ice cream is completely formed. Otherwise the ice cream would convert into ice and the paddle would hardly restart its movement.
- Remember to unplug the electric power cord when turning off the ice cream maker.

STORING THE ICE CREAM

Into the cooling container.

When the ice cream is ready, you may leave it in the cooling container for a short period of time (no more than 30 min.). You may also leave the container in the refrigerator (not in the freezer) for 30 minutes.

• Into the freezer.

You may store the ice cream in an airtight container into the freezer. Long term freezing are not recommended. After 1-2 weeks the taste of the ice cream turns worse. Fresh ice cream has a better taste and quality.

If you anyhow want to store the ice cream into the freezer, do the following:

- Put the ice cream in cleaned and well closed airtight container.
- The temperature should at least be of -18 °C.
- Specify on the container the preparation date of the ice cream.

WARNING!

- The ice cream is sensible to the bacteria. Consequently it is very important that the ice cream maker and the utensils used are well cleaned and dried.
- Take care never to refreeze the ice cream once it has melt.
- Remove the ice cream from the freezer half an hour before to serve it. Eventually you could leave it for 10/15 minutes at the room temperature to let it reach the adequate serving temperature.

STORING TIME

Ice cream made of raw ingredients	± 1 week
Sherbets	1-2 weeks
Ice cream made of cooked ingredients	± 2 weeks

CLEANING

- When making ice cream, hygiene is of primary importance.
- Before cleaning the ice cream maker check you have unplugged it.
- The cooling container can be cleaned in warm water and mild detergent.
- Any plastic part should be cleaned with water and detergent.
- Never use any solvent.
- **Never use sharp objects or utensils inside the cooling container.**
- Use a damp cloth to clean the motor drive.
- Never immerse the motor unit in water.
- **Do not put any parts in the dishwasher.**
- Dry all parts thoroughly and never place the cylinder in the freezer when still damp. Do not place the

dasher in the freezer.

HELPFUL HINTS

- Certain recipes involve cooking. Prepare them at least a day previously to ensure they chill completely and expand. It is always advisable to chill the basic mixture.
- In the case of cold mixtures, the best results are obtained by beating the eggs and sugar with an electric whisk. This helps increase the volume of the mixture.
- The majority of mixtures consist of cream, milk, eggs and sugar. You can use whatever cream you wish, but the flavour and texture will change greatly according to the quality of cream chosen. The higher the percentage of fat in the cream, the richer the ice cream will be. For example, whole cream contains a minimum of 36% fat, whipped cream 30%, cream for coffee or skimmed cream 18% and half cream plus half milk 10%. In all cases, the important thing is to always maintain the same quantity of liquid. For example, the lightest ice cream can be made by using more milk than cream, or by eliminating the cream altogether. You can also use skimmed milk, but the texture of the ice cream will be very different.
- The ice cream mixture can be kept in the refrigerator for a number of days. Shake it well before pouring it into the cylinder.
- Add the mixture until the cylinder is no more than half full. The mixture increases in volume during preparation.
- Alcoholic ingredients slow down the chilling process. Liqueurs should therefore be added during the final minutes of preparation.
- The flavour of sorbets depends largely on the degree of ripeness and sweetness of the fruit and juice used. Taste the fruit before adding to the recipe. If it is too acid, add sugar. If it is very ripe, add less sugar or leave it out altogether. Remember that cold reduces sweetness.
- Sweeteners can be used in place of sugar. In this case, add the sweetener to the mixture and mix until completely dissolved.
- Mixtures which require heating must not be poured into the cylinder until they are completely cold.
- If you want to make the mixture sweeter during preparation, do not add sugar directly into the cylinder (it does not dissolve). You are

recommended to dissolve the sugar in a little water or skimmed milk and pour the resulting syrup (cooled) into the cylinder.

- The fruit used in the recipes must always be washed and dried before use. Even when not specified, fruit must always be peeled, shelled, destoned, etc.
- To reduce the quantity of ice cream, the quantities indicated can be broken down or halved.
- When using raw eggs, make sure they are fresh by breaking them one at a time into a container and checking that:
 - 1). They do not have a bad smell.
 - 2). The white is not watery but dense and adhering to the yolk.
 - 3). The yolk is round and swollen.

WHAT COULD GO WRONG

- Your freezer is not cold enough (does not reach 0°F or -18°C).
- Your freezer's thermostat is not set on the minimum temperature.
- The cooling container is too close to your freezer's door.
- Your freezer's door has been opened and closed too frequently during the freezing period.
- Your freezer chamber is too full.
- The container has been put upside down or covered into the freezer.
- Your freezing chamber has a thick ice coat on its sides.
- The cooling container has been left more than 5 minutes at the room temperature before to be used.
- The ingredients are warm.
- Too much mixture has been put in the cooling container.

You are strongly recommended to verify all the above points before contacting an authorised service centre. If the service centre fails to detect faulty operation, you will be responsible for the costs of the verification.

ATTENTION: Pls keep the packaging boxes. They will be necessary in case you should return the machine for repair or you should return it for any other reason. If the machine will be sent back with a packaging box not suitable for transportation all repairing charges will be at charge of the sender, even if the machine is under warranty. If the machines doesn't need to be repaired and the package will not be suitable the machine will be returned to the sender too.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



AM 46

INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

Pendant l'utilisation des appareils électriques, il est indispensable de respecter scrupuleusement quelques règles de sécurité fondamentales, en particulier:

- Lire attentivement le mode d'emploi avant d'installer et utiliser l'appareil.
- Ne pas plonger le moteur dans l'eau ou autres liquides: danger de chocs électriques.
- Faire très attention quand l'appareil est utilisé en présence d'enfants. Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé et avant de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne pas toucher les parties en mouvement. Afin d'éviter tout risque d'accidents ou de dommages à l'appareil, ne pas toucher avec les mains, les cheveux, les vêtements ou avec des spatules ou autres ustensiles l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas utiliser l'appareil dans les cas suivants: si le cordon d'alimentation ou la fiche sont abimés, après un fonctionnement anormal de l'appareil, si l'appareil est tombé par terre ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Dans ces cas, il est recommandé de s'adresser au Service Après-Vente agréée pour les réparations.
- Emploi d'accessoires qui n'ont pas été expressément conçus pour cet appareil pourrait entraîner des risques d'incendie ou des chocs électriques.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation le long du bord de la table ou du plan de travail et éviter que le cordon soit en contact avec des surfaces chaudes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION!

- Cet appareil ci a été conçu pour un usage domestique. Toute opération d'entretien ne concernent pas le nettoyage normal de l'appareil doit être effectuée par un centre de Service Après-Vente agréé.
- **NE PAS UTILISER D'OBJETS OU USTENSILES COUPANTS A L'INTERIEUR DU BOL.** Ceux-ci risquent en effet de griffer ou abîmer le bol. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois peuvent être utilisées lorsque l'appareil est éteint.
- Ne pas réchauffer le bol de réfrigération. Etant donné qu'il s'agit d'un récipient sigillé, en cas de réchauffement, il risque de se casser entraînant des dommages aux personnes.
- S'assurer que la tension de réseau correspond à celle qui est indiquée sur l'appareil avant d'insérer la fiche dans la prise de courant.
- Ne pas nettoyer aucune partie de la machine dans le lave vaisselles.
- N'arrêter jamais la machine en retirant la fiche de la prise de courant.

Les matériaux et les objets, qui sont en contact avec des produits alimentaires, sont conformes aux dispositions du **Règlement CEE 1935/2004**. Cet appareil est conforme aux prescriptions de la **Directive de Basse Tension 72/23** avec amendement successif 93/68 et de la **Directive pour la Compatibilité Electromagnétique 89/336** avec amendement successif 92/31 et 93/68.

DESCRIPTION

- 1). Bol Réfrigérant.
- 2). Pale mélangeuse.
- 3). Axe de transmission.
- 4). Couvercle.
- 5). Interrupteur marche/arrêt.
- 6). Bloc moteur.

MODE D'EMPLOI - FONCTIONNEMENT

Pour obtenir de la glace, verser dans le bol préalablement refroidi les ingrédients bien mélangés et les travailler avec la palette de malaxage 20 à 40 minutes.

Le temps nécessaire pour obtenir la glace dépend de la nature et de la quantité des ingrédients utilisés ainsi que de la température du bol.

REFROIDISSEMENT DE LA CUVE

- Avant d'utiliser la machine, bien laver toutes les pièces qui entrent en contact avec la glace.
- Enlever la pale, le couvercle avec le moteur. [Voir la figure 1].
- Vérifier que la cuve soit parfaitement propre. Dans le cas contraire, nettoyer l'intérieur avec un chiffon humide et essuyer soigneusement.
- Poser le bol dans le freezer, le plus près possible de la source de froid [Voir la figure 2]. Ne rien mettre dans le bol et ne pas le couvrir non plus. Laisser suffisamment d'espace autour du bol.

ATTENTION!

Refroidir le bol à la température nécessaire, en le mettant au congélateur ou dans le freezer d'un réfrigérateur à trois ou quatre étoiles.

LE FREEZER DOIT ÊTRE RÉGLÉ POUR ATTEINDRE AU MOINS LA TEMPÉRATURE DE -18°C / 0°F, sans quoi on ne pourra pas utiliser le bol pour faire de la glace. Le bol doit rester dans le freezer le temps indiqué dans le tableau suivant.

TEMPÉRATURE DU CONGÉLATEUR	TEMPS MINIMAL DE CONGÉLATION DU BOL
-30°C / -22°F	9-10 heures
-25°C / -13°F	12-14 heures
-18°C / 0°F	20-22 heures

Le bol peut rester dans le congélateur et s'utiliser au besoin.

PRÉPARATION DE LA GLACE

Choisir une glace parmi les recettes et préparer les ingrédients bien mélangés. Après:

- Sortir la cuve du congélateur.
- Assembler la pale, le couvercle, l'axe et le moteur. Placer le groupe moteur sur le bol. [Voir les figures 1 et 6]. Faire attention à ce que le groupe moteur soit bien engagée.
- Raccorder la câble d'alimentation sur la prise de courant. Appuyer sur l'interrupteur de façon à ce

que la pale commence à tourner. [Voir la figure 3].

- Verser lentement les ingrédients par l'ouverture dans le couvercle pendant que le moteur tourne, pour ne pas laisser le temps aux ingrédients de geler sur les parois du bol [Voir la figure 4].
- Faire attention à **NE PAS DEPASSER ½ DE LA CAPACITÉ DU BOL**. Le mélange augmentera de volume au cours de la préparation.

CONSEILS UTILES

- Utiliser de préférence des ingrédients à température réfrigérateur.
- Au cours de la préparation, on peut ajouter à travers la fente du couvercle du chocolat râpé, des raisins de Corinthe et autres ingrédients.
- Ajouter les liqueurs au cours des dernières minutes de préparation car elles ralentissent considérablement le refroidissement.
- Au cours des dernières minutes de préparation, la glace augmentera de volume jusqu'à remplir le bol.
- Si, ayant trop attendu pour malaxer, la couche de glace qui s'est formée est trop épaisse et bloque tout mouvement de la palette, agir de la façon suivante :
 - Couper le moteur.
 - Enlever le couvercle.
 - Utiliser une spatule ou un ustensile de cuisine pour enlever la glace de la palette et des parois.
 - Positionner de nouveau le couvercle et le moteur et remettre la machine en marche.
- Une fois formée, la glace prend une meilleure consistance si elle repose quelques minutes dans le bol (pas plus de 30 minutes).

RECOMMANDATIONS

- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus que nécessaire. Si on n'arrive pas à faire la glace ou qu'elle redevienne liquide après 45 minutes, il est inutile de continuer.
- Arrêter l'appareil seulement dès qu'on a obtenue la glace. Au cas contraire la préparation pourrait se geler sur les parois, empêchant la paie de se mettre en mouvement.

CONSERVATION DE LA GLACE

Dans la sorbetière.

Lorsque la glace est prête, vous pouvez la conserver pendant environ 30 minutes dans la sorbetière et pendant environ 15 minutes dans le réfrigérateur.

• **Dans le congélateur.**

En fait, la glace se conserve un temps limité au congélateur. Si on la laisse trop longtemps, son goût et sa qualité se dégradent. Après 1 à 2 semaines, la structure de la glace se détériore et son goût frais disparaît. La meilleure glace est une glace fraîche.

Si vous conservez la glace au congélateur, respectez les règles suivantes:

- Mettez la glace dans une boîte à surgelés, hermétique et propre
- La température de conservation doit être d'au moins 18°C.
- Mettez une étiquette avec la date de préparation et le nom de la glace.

ATTENTION!

- La glace est sensible aux bactéries. C'est pourquoi il est important que la sorbetière et les accessoires soient propres. Nettoyez-les et séchez-les bien après usage.
- Ne recongelez jamais de la glace dégelée ou à moitié dégelée.
- Sortez la glace du congélateur environ 30 minutes avant de la servir et mettez-la dans le réfrigérateur ou bien laissez-la pendant 10 à 15 minutes à la température de la pièce avant de la servir.

DURÉE DE CONSERVATION

Glace à base d'ingrédients crus	± 1 semaine
Sorbets	1-2 semaines
Glace à base d'ingrédients demi-cuits	± 2 semaines

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- L'hygiène est la chose la plus importante quand on veut faire la glace. S'assurer que toutes les parties de l'appareil soient parfaitement propres, surtout celles qui sont au contact de la glace.
- Avant de nettoyer l'appareil, veiller à débrancher la fiche de la prise de courant.
- Nettoyer la cuve à l'aide d'un chiffon en utilisant un détergent liquide et de l'eau tiède.
- Nettoyer les parties en plastique avec de l'eau et du savon.
- Il ne faut jamais utiliser de solvant.
- **Il ne faut pas gratter la partie intérieure de la cuve.**
- Nettoyer la base du moteur avec une éponge

humide.

- Ne jamais faire tremper le moteur dans eau.
- Ne jamais rincer le moteur sous un jet d'eau.
- **Ne jamais mettre l'appareil dans une lave-vaisselle.**
- Bien essuyer toutes les pièces et ne jamais mettre le bol encore mouillé au congélateur. Ne pas mettre la palette de malaxage au congélateur.

CONSEILS UTILES

- Certaines recettes prévoient un temps de cuisson. Les préparer au moins un jour à l'avance pour qu'elles refroidissent complètement et qu'elles montent. Il est toujours préférable de laisser refroidir la préparation de base.
- Dans le cas de préparations froides, le résultat est meilleur si l'on fouette les oeufs et le sucre avec un batteur électrique. Cela permet d'obtenir un mélange plus volumineux.
- La plupart des préparations sont à base de crème fraîche, lait, oeufs et sucre. Toutes les crèmes peuvent s'utiliser, mais le goût et la consistance varieront considérablement en fonction de la qualité. Plus le contenu en matière grasse de la crème est élevé, plus la glace sera riche. Par exemple: la crème entière contient au moins 36% de matières grasses, la crème fouettée 30%, la crème pour le café ou la crème écrémée 18%, et moitié crème + moitié lait 10%. L'important est de toujours maintenir la même quantité de liquide. Par exemple, pour préparer de la glace plus légère, utiliser plus de lait que de crème ou éliminer totalement la crème. On peut également utiliser du lait écrémé, mais la glace aura une consistance très différente.
- Le mélange pour la glace peut rester au réfrigérateur plusieurs jours. Il suffit de bien le battre avant de le verser dans le bol de la sorbetière.
- Verser le mélange dans le bol en ne le remplissant qu'à moitié: le volume du mélange augmentera au cours de la préparation.
- L'alcool ralentit le processus de réfrigération. Il vaut donc ajouter les liqueurs au cours des dernières minutes de préparation.
- Le goût des sorbets dépend énormément du degré de maturation et de sucré des fruits et du jus utilisé. Goûter les fruits avant de commencer la recette. S'ils sont aigres, ajouter du sucre, s'ils sont très mûrs, mettre moins de sucre ou pas du tout sans oublier, toutefois, que le froid diminue le goût de sucré.

- On peut également remplacer le sucre par desédulcorants. Dans ce cas, ajouter l'édulcorant à la préparation et mélanger pour bien le dissoudre.
- Les préparations réchauffées doivent refroidir complètement avant d'être versées dans le bol.
- Pour rendre la recette plus sucrée, éviter pendant la préparation d'ajouter le sucre directement dans le bol (il ne fondra pas). Nous conseillons de le faire fondre dans un peu d'eau ou de lait écrémé et de verser ensuite le sirop obtenu (refroidi) dans le bol de la sorbetière.
- Les fruits utilisés pour les recettes doivent toujours être lavés et essuyés ; de plus, même si cela n'est pas précisé, les fruits doivent être pelés, décortiqués, dénoyautés, etc.
- Pour diminuer la quantité de glace, fractionner ou réduire de moitié les doses indiquées.
- Vérifier la fraîcheur des oeufs en les cassant un par un dans un bol et en s'assurant:
 - 1). Qu'ils n'aient pas mauvaise odeur.
 - 2). Que le blanc ne soit pas aqueux mais dense et qu'il adhère au jaune.
 - 3). Que le jaune soit rond et gonflé.

CAUSES DE FONCTIONNEMENT ANORMAL

- Congélateur peu efficace (ne peut atteindre -18°C 0°F).
- Thermostat du congélateur mal positionné pour obtenir le froid maximum.
- Cuve placée trop près de la porte du congélateur.
- Porte du congélateur ouverte et fermée trop souvent pendant le cycle de refroidissement.
- Congélateur trop rempli.
- Congélateur trop grivé.
- Cuve laissée peu de temps au congélateur.
- Cuve laissée plus de 5 minutes à température ambiante avant utilisation.
- Préparation versée à température plus élevée que la température ambiante.
- Mauvaise proportion d'ingrédients ou quantités excessives.

Nous recommandons vivement de vérifier tous les points susmentionnés avant d'appeler le service après-vente. Si le SAV ne détecte aucune anomalie dans le fonctionnement de la machine, les frais découlant de ce contrôle seront à la charge de l'utilisateur.

ATTENTION: Veuillez conserver les emballages. Ils seront nécessaires au cas où la machine serait retournée pour réparation ou retournée pour n'importe quelle raison. Si les machines sont retournées dans un emballage pas conforme au transport toutes les frais de réparation seront à charge de l'expéditeur aussi si la machine sera sous garantie. Aussi si'il ne s'agit pas de réparation et si l'emballage ne sera pas conforme la machine ne sera pas acceptée et elle sera retournée à l'expéditeur.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



AI 46

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos es necesario prestar mucha atención a algunas importantes normas de seguridad, en particular:

- Leer atentamente las instrucciones para el empleo antes de instalar y utilizar el aparato.
- No sumergir el motor en el agua o en otros líquidos: peligro de sacudidas eléctricas.
- Poner mucha atención cuando el aparato está utilizado por niños o cuando los niños están cerca. Se tiene que colocar el aparato lejos del alcance de los niños.
- Desenchufar el aparato cuando no está funcionando, antes de desmontarlo y antes de limpiarlo.
- No tocar partes en movimiento. Para evitar riesgos de infortunios o daños al aparato no tocarlo, mientras está funcionando, con las manos, con el pelo, con la ropa, con espátulas y otros utensilios.
- No utilizar aparatos con el cable de alimentación o el enchufe estropeados, o después de un funcionamiento anormal del aparato mismo, o después de que el aparato se haya caído o haya sido dañado de cualquier otra forma. En estos casos, se aconseja llevar el aparato al Centro de Asistencia Autorizado para que ellos tienen que hacer la reparación.
- El empleo de accesorios que no han sido creados expresamente para este aparato, puede ser causa de incendio y de sacudidas eléctricas.
- No utilizarlo fuera.
- No dejar que el cable de alimentación sobrepase por el borde de la mesa o del piano de trabajo y evitar que el cable mismo esté en contacto con superficies calientes.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

¡ATENCIÓN!

- Este aparato ha sido creado para un empleo doméstico. Cualquier operación de manutención diferente de la normal limpieza debe ser efectuada por un Centro de Asistencia Autorizado por el fabricante.
- **No utilizar objetos o utensilios afilados en el interior del cesto.** Podrían arrastrar o perjudicar el interior del cesto. Una espátula de goma o una cuchara de madera pueden ser usadas cuando el aparato está apagado.
- No calentar el cesto de refrigeración. Siendo un recipiente cerrado, una vez calentado podría romperse provocando daños a las personas.
- Controlar que el voltaje del aparato corresponda a la tensión suministrada en nuestra zona.
- No meter alguna parte del aparato en el lavavajillas.
- No desconectar la clavija del enchufe tirando del cable.

Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios corresponden al **Reglamento 1935/2004**. Este aparato cumple lo dispuesto por la **Directiva de Baja Tensión 72/23** con enmienda siguiente 93/68 y por la **Directiva de la Compatibilidad Electromagnética 89/336** con enmienda siguiente 92/31 y 93/68.

DESCRIPCIÓN

- 1). Cubeta.
- 2). Pala mezcladora.
- 3). Eje de transmisión.
- 4). Tapa transparente.
- 5). Interruptor Marcha/Paro.
- 6). Bloque motoreductor.

FUNCIONAMIENTO

El helado se obtiene introduciendo los ingredientes mezclados correctamente en el recipiente previamente enfriado y trabajándolos con la pala mantecedora durante un tiempo que puede variar entre 20 y 40 minutos.

El tiempo necesario para obtener el helado depende de la naturaleza y de la cantidad de los ingredientes usados y de la temperatura del recipiente.

ENFRIAMIENTO DE LA CUBETA

- Antes de utilizar la máquina, lavar meticulosamente todas las partes que estarán en contacto con el helado.
- Quitar la tapa con el motor y la pala mezcladora. [Véase figura número 1].
- Comprobar que la cubeta está perfectamente limpia. En caso contrario limpiar el interior con un paño húmedo y secarlo cuidadosamente.
- Poner el recipiente en el congelador, lo más cerca posible de la fuente de frío [Véase figura número 2]. No colocar nada en el interior del recipiente y no taparlo. Dejar suficiente espacio alrededor del recipiente.

IMPORTANTE!

El recipiente debe alcanzar la temperatura necesaria, para ello hay que ponerlo en un congelador común o en la cámara de congelación de un frigorífico de tres estrellas o cuatro estrellas.

Programar el congelador para alcanzar la temperatura al menos de $-18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$. De no alcanzarse esta temperatura no será posible emplear el recipiente para la formación del helado. El recipiente debe permanecer en el congelador durante el tiempo indicado en la siguiente tabla.

TEMPERATURA DEL CONGELADOR	TIEMPO MÍNIMO DE CONGELACIÓN
$-30^{\circ}\text{C} / -22^{\circ}\text{F}$	9-10 horas
$-25^{\circ}\text{C} / -13^{\circ}\text{F}$	12-14 horas
$-18^{\circ}\text{C} / 0^{\circ}\text{F}$	20-22 horas

Se puede dejar permanentemente el recipiente en el congelador, de esta forma se puede usar cuando sea necesario.

PREPARACION DE UN HELADO

Elegir una de las recetas y preparar los alimentos bien mezclados, no aumentando jamás el peso total de las

cantidades aconsejadas.

- Sacar la cubeta del congelador.
- Enganchar el cuerpo motor y el eje de transmisión a la tapadera y enganchar la pala mantecedora. [Véase figura número 1 y 6].
- Conectar el cable en el enchufe y accionar el interruptor de forma que empiece a girar la pala. [Véase figura número 3].
- Echar lentamente los ingredientes por la abertura de la tapadera con el motor en marcha, para impedir que los ingredientes puedan congelarse en las paredes del recipiente [Véase figura número 4].
- Echar los ingredientes en el recipiente y **LLENARLO HASTA LA MITAD COMO MÁXIMO**, durante la elaboración el preparado aumentará de volumen.

CONSEJOS ÚTILES

- Es preferible utilizar los ingredientes a la temperatura de la nevera.
- Durante la preparación se puede añadir por la abertura de la tapadera chocolate en escamas, uvas y otros ingredientes.
- Los ingredientes con alcohol se añaden solamente al final de la preparación porque deceleran de forma notable el enfriamiento.
- El helado aumentará de volumen hasta llenar el cesto en los últimos minutos de la preparación.
- Si se forma una pared demasiado gruesa de hielo que bloquea cualquier movimiento de la pala, por haber esperado demasiado tiempo para mezclar, se deben efectuar las siguientes operaciones:
 - Apagar el motor.
 - Destapar el aparato.
 - Utilizar una espátula o un utensilio de cocina.
 - Tapar de nuevo el recipiente y el motor y encender inmediatamente la máquina.
- El helado al formarse adquiere una consistencia mayor si se deja en el recipiente durante unos minutos (no más de 30).

RECOMENDACIONES PARTICULARES

- No hacer funcionar el aparato durante más tiempo del necesario. Si no se consigue hacer el helado o el mismo se vuelve nuevamente líquido después de 45 minutos de funcionamiento, es inútil continuar.
- Solamente se debe parar el aparato cuando ya esté hecho el helado. En caso contrario la mezcla podría helarse sobre las paredes, impidiendo que la pala se ponga en movimiento.

CONSERVACION DEL HELADO

• **En la máquina del helado.**

Cuando el helado está listo, se puede guardar tapadándolo en el aparato durante 30 minutos aproximadamente. También se puede poner el aparato tapado en el frigorífico durante 30 minutos aproximadamente (no en el congelador).

• **En el congelador.**

El helado puede ser conservado en el congelador durante 1-2 semanas, en función de los ingredientes utilizados. Evitar conservarlo demasiado tiempo y en cualquier caso nunca más de dos semanas, por que pierde en gusto y en calidad. Si se quiere conservar el helado en el congelador, proceder de la siguiente manera:

- Colocar el helado en un contenedor bien limpio que sea apto para la conservación de los alimentos en el congelador.
- Verificar que la temperatura de conservación sea la menos de -18° C.
- Pegar una etiqueta sobre la cual hayan sido escritos la fecha de preparación y el tipo de helado conservado.

IMPORTANTE!

- El helado es sensible a las bacterias. Por consiguiente, es importante mantener perfectamente limpios y secos el aparato y los utensilios.
- No volver a congelar nunca helado descongelado o semidescongelado.
- Sacar el helado del congelador media hora antes de servirlo aproximadamente y dejarlo en el frigorífico. Eventualmente se puede dejar durante 10/15 minutos a temperatura ambiente para obtener la temperatura apta para la consumición.

TIEMPO MÁXIMO DE CONSERVACIÓN

Helado a base de ingredientes sin cocer	±1 semanas
Sorbetes	1-2 semanas
Helado a base de ingredientes semicocidos	±2 semanas

LIMPIEZA DEL APARATO

- La higiene es lo más importante cuando se quiere hacer un helado.
- Antes de limpiar el aparato, desenchufe el cable.
- Limpie la cubeta con un paño, utilizando un detergente liquido y agua tibia.

- Limpie las partes de plástico con agua y jabón.
- No utilizar jamás disolventes.
- **No rascar jamás las partes interiores de la cubeta.**
- Limpiar la base del motor con una esponja húmeda.
- No aclarar ni sumergir jamás el motor en agua.
- **No poner jamás ninguna parte del aparato en el lavavajillas.**
- Secar correctametne todas las partes y no poner nunca en el congelador el cesto aún mojado. No volver a colocar en el congelador la pala mantecedora.

CONSEJOS ÚTILES

- Algunas recetas prevén la cocción. Deben prepararse un día antes al menos para que se enfriar completamente y aumenten de volumen. De todos formas aconsejamos siempre dejar enfriar el preparado de base.
- Con los preparados en frío se obtienen resultados mejores batiendo los huevos y el azúcar con una batidora eléctrica, que contribuirá a adensar el preparado.
- La mayoría de los preparados son el resultado de la mezcla de nata, leche, huevos y azúcar. Se puede utilizar la nata deseada, pero el sabor y la consistencia cambiarán enormemente en función de la calidad de la nata elegida. Cuanto más alto sea el porcentaje de grasa contenido en la nata más rico será el helado. Por ejemplo: la nata entera contiene el 36% de grasa mínima, la nata montada el 30%, la nata para el café o la nata desnatada el 18% y mitad de nata + mitad de leche el 10%. En todo caso, lo importante es mantener siempre la misma cantidad de líquido. Por ejemplo, el helado más ligero puede hacerse utilizando una mayor cantidad de leche que de nata o eliminando del todo la nata. Se puede utilizar también leche desnatada, pero notará una notable diferencia en la consistencia del helado.
- Echar en el cesto el preparado y llenarlo hasta la mitad; el preparado aumentará de volumen durante la elaboración.
- Los ingredientes con alcohol deceleran el proceso de refrigeración. Aconsejamos por lo tanto añadir el licor en los últimos minutos de la elaboración.
- El gusto de los sorbetes dependerá mucho de la madurez y de la dulzura de la fruta y del zumo utilizado. Probar la fruta antes de añadirla a la receta. Si su sabor es demasiado áspero, añadir azúcar; pero si la fruta está muy madura añadir

menos azúcar o no azucarar incluso. No hay que olvidar que el frío disminuye la dulzura.

- El azúcar puede también sustituirse con dulcificantes. En este caso añadir el dulcificante al preparado y mezclar hasta que se disuelva completamente.
- Echar los preparados, que han sido calentados previamente, en el cesto únicamente cuando se hayan enfriado.
- Si se desea endulzar más la receta durante la preparación, no añadir directamente el azúcar en el interior del cesto (no se disuelve). Aconsejamos, sin embargo, disolver el azúcar en un poco de agua o de leche desnatada y echar luego el almibar obtenido (enfriado) en el cesto.
- Lavar siempre y secar la fruta antes de usarla en las recetas y aunque no se especifique la fruta debe estar pelada, descascarada, deshuesada, etc.
- Si se desea disminuir la cantidad de helado, las dosis indicadas se pueden fraccionar o reducir a la mitad.
- Cuando se utilizan huevos crudos, comprobar que estén frescos rompiéndolos uno por uno en un recipiente y controlando que:
 - 1). No haya mal olor.
 - 2). El aspecto de la clara no debe ser acuoso sino denso y adherente a la yema.
 - 3). La yema debe ser redonda y abultada.

CAUSAS DE FUNCIONAMIENTO ANORMAL

- Congelador poco eficaz (no puede alcanzar -18°C).
- Termostato del congelador mal regulado para obtener el frío máximo.
- Cubeta situada demasiado cerca de la puerta del congelador.
- La puerta del congelador se abre y cierra demasiado frecuentemente durante el ciclo de enfriamiento.
- Congelador demasiado lleno.
- Se ha dejado la cubeta cubierta o boca abajo en el congelador.
- Congelador con excesivo espesor de hielo en sus paredes.
- Se ha dejado la cubeta poco tiempo en el congelador.
- Se ha dejado la cubeta más de 5 minutos a temperatura ambiente antes de utilizarla.
- Mezcla introducida en la cubeta a temperatura superior a la del ambiente.
- Mal proporción de los ingredientes o cantidad excesiva.

Aconsejamos vivamente comprobar todos los puntos enumerados anteriormente antes de solicitar la intervención de un centro de asistencia autorizado. Si el centro de asistencia no detectase anomalías en el funcionamiento de la máquina, el usuario correría a cargo con los gastos derivados de este control.

CUIDADO: guardar los emballajes en el caso el aparato sea devuelto para reparación o devolución. En el caso los aparatos sean entregados en cajas no bien protegidas los gastos de la reparación serán cargados al cliente a pesar de la garantía, mientras las devoluciones no sean aceptadas.

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.



AI 46

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrici è necessario prestare molta attenzione ad alcune norme di sicurezza, in particolare;

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di installare e utilizzare l'apparecchio.
- Non immergere il motore in acqua o in altri liquidi: pericolo di scosse elettriche.
- L'apparecchio dev'essere posto fuori dalla portata dei bambini. Fare molta attenzione quando l'apparecchio è usato da bambini o nelle loro vicinanze.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in funzione, prima di smontarlo e prima di pulirlo.
- Non toccare parti in movimento. Per evitare rischi di infortuni o di danni all'apparecchio, non toccare con mani, capelli, abiti o con spatole o altri utensili l'apparecchio quando è in funzione.
- Non utilizzare apparecchi se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o dopo un funzionamento anomalo dell'apparecchio stesso, o ancora dopo che l'apparecchio sia caduto o sia stato danneggiato in qualsiasi modo. In questi casi è consigliabile portare l'apparecchio al centro di Assistenza Autorizzato più vicino per le riparazioni.
- L'uso di accessori non creati appositamente per quest'apparecchio potrebbe essere causa di incendio o di scosse elettriche.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro ed evitare che il cavo stesso entri in contatto con superfici calde.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

ATTENZIONE

- Quest'apparecchio è stato creato per uso domestico. Qualsiasi operazione di manutenzione che esuli dalla normale pulizia deve essere eseguita dal Centro Assistenza Autorizzato dal costruttore.
- **Non utilizzare oggetti o utensili taglienti all'interno del cestello**, graffierebbero o danneggerebbero l'interno del cestello. Una spatola di gomma o un cucchiaino di legno possono essere usati quando l'apparecchio è spento.
- Non riscaldare il cestello di refrigerazione. Essendo un recipiente sigillato, una volta riscaldato potrebbe rompersi provocando danni alle persone.
- Controllare che il voltaggio riportato sulla targa dati dell'apparecchio corrisponda alla tensione erogata nella vostra zona.
- Non mettere alcuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.
- Non staccare la spina di alimentazione tirandola per il cavo.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni al **Regolamento CE 1935/2004**. Inoltre questo apparecchio è conforme alle prescrizioni della **Direttiva di Bassa Tensione 72/23** con successivo emendamento 93/68 e della **Direttiva per la Compatibilità Elettromagnetica 89/336** e successivi emendamenti 92/31 e 93/68.

DESCRIZIONE

- 1). Contenitore refrigerante.
- 2). Pala.
- 3). Perno di trascinamento pala.
- 4). Coperchio.
- 5). Interruttore On/Off.
- 6). Motore pala.

FUNZIONAMENTO

Il gelato si ottiene introducendo gli ingredienti opportunamente miscelati nel contenitore dopo averlo preventivamente raffreddato e lavorandoli con la pala miscelatrice per un tempo variabile tra 20 e 40 minuti.

Il tempo necessario per ottenere il gelato dipende dalla natura e dalla quantità degli ingredienti usati e dalla temperatura del contenitore.

RAFFREDDAMENTO DEL CONTENITORE

- Prima di utilizzare la macchina lavare accuratamente tutte le parti che vengono a contatto con il gelato.
- Togliere pala e coperchio. [Si veda la Figura 1].
- Verificare che il contenitore sia perfettamente pulito, in caso contrario passare la parte interna con un panno umido ed asciugare accuratamente dopo la pulizia.
- Porre il contenitore in freezer, il più vicino possibile alla fonte di freddo. [Si veda la Figura 2]. Non mettere nulla all'interno del contenitore e non coprirlo. Lasciare sufficiente spazio intorno al contenitore.

IMPORTANTE!

Il contenitore deve essere portato alla temperatura necessaria mettendolo in un qualsiasi congelatore o nella cella di congelazione di un frigorifero a tre stelle o quattro stelle. **Il freezer deve essere regolato per raggiungere almeno la temperatura di -18°C / 0°F.** Il non raggiungimento di questa temperatura rende impossibile l'impiego del contenitore per la formazione del gelato.

Il contenitore deve rimanere nel freezer per il tempo indicato nella seguente tabella.

TEMPERATURA DEL CONGELATORE	TEMPO MINIMO DI CONGELAMENTO
-30°C / -22°F	9-10 ore
-25°C / -13°F	12-14 ore
-18°C / 0°F	20-22 ore

Il contenitore può essere lasciato costantemente nel freezer così da poterlo usare all'occorrenza.

COME FARE IL GELATO

Scegliere una tra le ricette disponibili e preparare gli ingredienti opportunamente amalgamati e procedere come segue:

- Togliere il contenitore dal freezer.
- Assemblare il coperchio con il perno, la pala ed il

motore. Agganciare l'unità motore-coperchio al contenitore verificando che sia ben fissa. [Si vedano le Figure 1 e 6].

- Avviare il movimento della pala accendendo il motore tramite apposito interruttore, dopo aver inserito la spina in una presa di corrente. [Si veda la Figura 3].
- Versare lentamente gli ingredienti tramite l'apposito foro nel coperchio a motore funzionante, così da non lasciare tempo agli ingredienti di gelare sulle pareti del contenitore. [Si veda la Figura 4].
- Versare gli ingredienti nel contenitore fino a **RIEMPIRLO NON PIÙ DELLA METÀ**, durante la lavorazione il preparato aumenterà di volume.

CONSIGLI UTILI

- Usate preferibilmente ingredienti a temperatura di frigorifero.
- Durante la preparazione, si può aggiungere attraverso l'apertura del coperchio cioccolato in scaglie, uvetta ed altri ingredienti (fig. 5). Gli alcolici vanno aggiunti solo verso la fine della preparazione perché rallentano notevolmente il raffreddamento. Il gelato aumenterà di volume fino a riempire il cestello negli ultimi minuti della preparazione.
- Se si fosse formata una parete troppo spessa di ghiaccio bloccando qualsiasi movimento della pala, avendo atteso troppo a miscelare, intervenire come segue:
 - Spegner il motore.
 - Togliere il coperchio.
 - Utilizzare una spatola od un utensile da cucina per liberare la pala e le pareti dal ghiaccio.
 - Rimettere in posizione coperchio e motore e avviare immediatamente la macchina.
- Una volta formatosi, il gelato raggiunge una consistenza maggiore se lasciato nel contenitore per alcuni minuti (non più di 30).

AVVERTENZE

- Non fare funzionare l'apparecchio più del dovuto. Se il gelato non si è formato o tende a sciogliersi dopo i primi 45 minuti è inutile continuare oltre.
- Spegner l'apparecchio solo quando il gelato è pronto. Gli ingredienti si gelerebbero sulle pareti rendendo difficoltoso o impossibile riavviare la pala.
- Quando si spegne l'apparecchio ricordarsi di togliere la spina dalla presa di corrente.

CONSERVAZIONE DEL GELATO

• Nella gelatiera.

Quando il gelato è pronto, potete conservarlo coperto nella gelatiera stessa ca. 30 minuti. Potete anche mettere la gelatiera coperta in frigorifero per ca. 30 minuti (non nel freezer).

• In freezer.

È possibile conservare (limitatamente) il gelato nel freezer. Una lunga permanenza nel freezer, comunque, non favorisce di certo il gusto e la qualità del gelato. Dopo 1-2 settimane la struttura del gelato diminuisce e il gusto fresco va perso. il gelato fresco ha un sapore migliore.

Nel caso voleste comunque conservare il gelato in freezer, osservate le seguenti regole:

- Conservate il gelato in un contenitore da freezer molto pulito e ben chiuso.
- La temperatura di conservazione deve essere minimo -18°C.
- Indicate sul contenitore la data della preparazione e il tipo di gelato.

ATTENZIONE!

- Il gelato è sensibile ai batteri. Di conseguenza è importante che la gelatiera e gli utensili siano molto puliti e asciutti.
- Non ricongelate mai del gelato scongelato o semi congelato.
- Togliete il gelato dal freezer ca. mezz'ora prima di servirlo e metterlo in frigorifero. Eventualmente potete lasciarlo per 10/15 minuti a temperatura ambiente per ottenere la temperatura adatta per la consumazione.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

Gelato a base di ingredienti non cotti	±1 settimane
Sorbetti	1-2 settimane
Gelato a base di ingredienti semi cotti	±2 settimane

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- L'igiene è la cosa più importante da osservare quando si fa il gelato.
- Prima di pulire la gelatiera controllare di aver tolto la spina dalla corrente.
- Pulire il contenitore facendo uso di un panno morbido e di detersivo liquido con acqua tiepida.
- Pulire le parti in plastica con acqua e sapone.
- Non fare mai uso di solventi.
- **Non raschiare la parte interna del contenitore.**

- La base del motore va pulita con un panno umido.
- Non immergere la parte motore in acqua, non risciacquarla mai sotto il rubinetto.
- **Non mettere in lavastoviglie nessuna parte dell'apparecchio.**
- Asciugare bene tutte le parti e mai riporre in congelatore il cestello se è ancora bagnato. Non riporre in congelatore la pala mantecatrice.

CONSIGLI UTILI

- Alcune ricette prevedono la cottura. Preparatele almeno un giorno prima perché si raffreddino completamente e crescano. È comunque sempre consigliabile raffreddare il preparato di base.
- Con i preparati a freddo si hanno risultati migliori sbattendo le uova e lo zucchero con uno sbattitore elettrico. Questo contribuirà a rendere il preparato più voluminoso.
- La maggior parte dei preparati sono il risultato di panna, latte, uova e zucchero. Potete utilizzare la panna che volete, ma il sapore e la consistenza cambieranno molto a seconda della qualità della panna scelta. Più alta è la percentuale di grassi contenuta nella panna, più ricco sarà il gelato. Per esempio: la panna intera ha il 36% di grassi minimo, la panna montata il 30%, la panna per caffè o la panna scremata il 18% e metà panna + metà latte il 10%. In ogni caso, l'importante è di mantenere sempre la stessa quantità di liquido. Per esempio, il gelato più leggero può essere fatto utilizzando più latte che panna, o eliminando del tutto la panna. Si può utilizzare anche latte scremato, ma ci sarà una notevole differenza nella consistenza del gelato.
- Il preparato per il gelato può rimanere in frigorifero per diversi giorni. Scuotetelo bene prima di versarlo nel cestello.
- Versare nel cestello il preparato fino a riempirlo solo a metà; il preparato aumenterà di volume durante la lavorazione.
- Gli alcolici rallentano il processo di refrigerazione. È consigliabile quindi aggiungere il liquore negli ultimi minuti di lavorazione.
- Il gusto dei sorbetti dipenderà molto dal grado di maturazione e dalla dolcezza della frutta e del succo utilizzato. Assaggiare la frutta prima di aggiungere alla ricetta. Se è troppo aspra, aggiungere zucchero; se è molto matura, mettere meno o non mettere del tutto lo zucchero. Ricordatevi comunque che il freddo diminuisce il grado di dolcezza.

- Possono essere utilizzati anche dolcificanti al posto di zucchero. In questo caso, aggiungete il dolcificante al preparato e mescolate finché è ben sciolto.
- I preparati che sono stati riscaldati devono essere versati nel cestello solo quando si sono perfettamente raffreddati.
- Se si desidera rendere più dolce la ricetta durante la preparazione, non aggiungere direttamente zucchero all'interno del cestello (non si scioglie). È consigliabile, invece, sciogliere lo zucchero in un po' di acqua o di latte scremato e poi versare lo sciroppo ottenuto (raffreddato) nel cestello.
- La frutta utilizzata per le ricette deve essere sempre lavata ed asciugata prima dell'uso; inoltre, anche se non è specificato, la frutta dev'essere pelata, sguosciata, snocciolata, ecc.
- Se si desidera diminuire le quantità di gelato, si possono frazionare o dimezzare le dosi indicate.
- Quando si utilizzano uova crude, verificare che siano fresche rompendone una alla volta in un recipiente e controllando che:
 - 1). Non abbia cattivo odore;
 - 2). L'albume non sia acquoso ma denso e che aderisca al tuorlo;
 - 3). Il tuorlo sia tondo e rigonfio.

CHE COSA POTREBBE NON FUNZIONARE?

- Freezer poco efficiente (non raggiunge -18°C o 0°F).
- Termostato del freezer non regolato per raggiungere il massimo freddo.
- Contenitore troppo vicino alla porta del freezer.
- Apertura e chiusura della porta del freezer troppo frequente durante il periodo di raffreddamento.
- Freezer troppo pieno.
- Contenitore riposto capovolto nel freezer o coperto.
- Freezer con spessore di ghiaccio troppo elevato sulle pareti.
- Contenitore lasciato per più di 5' a temperatura ambiente prima dell'utilizzo,
- Ingredienti versati a temperatura superiore a quella ambiente.
- Ingredienti in proporzione errata o quantità eccessiva.

Si raccomanda vivamente di verificare tutti i punti di cui sopra prima di richiedere l'intervento di un centro di assistenza autorizzato. Qualora il centro di assistenza non riscontrasse anomalie nel funzionamento della macchina, le spese derivanti da questa verifica saranno a carico dell'utente.

ATTENZIONE: conservare gli imballi in caso la macchina debba essere restituita per riparazioni o resa. In caso di macchine spedite in imballo non adatto alle modalità di trasporto gli interventi di riparazione saranno interamente a carico del mittente a prescindere dalla garanzia, mentre i resi non saranno accettati.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



AI 46

ALLGEMEINE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Während des Gebrauchs elektrischer Geräte müssen einige Sicherheitsvorschriften unbedingt beachtet werden. Im einzelnen:

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Verwendung und Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.
- Tauchen Sie den Motor nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten: Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe betrieben wird. Bewahren sie das gerät außerhalb der reichweite von kindern auf.
- Berühren Sie keine sich bewegende Teile. Um Unfälle oder die Beschädigung des Gerätes zu verhindern, darf dieses während des Betriebs nicht mit den Händen, Haaren, Kleidern, Schabern oder anderen Utensilien berührt werden.
- Ist das Gerät außer Betrieb bzw. vor dem Zerlegen und vor der Reinigung ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzanschlußkabel oder der Stecker beschädigt ist. Verwenden Sie es weiterhin nicht, wenn eine Betriebsstörung vorliegt, nachdem es zu Boden gefallen oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt worden ist. In diesen Fällen sollte das Gerät zur Reparatur in die nächst gelegene autorisierte Kundendienststelle gebracht werden.
- Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht speziell für dieses Gerät hergestellt worden sind, können Brand oder Stromschläge verursachen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Achten Sie darauf, daß das Netzanschlußkabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hinausragt und vermeiden Sie den Kontakt des Netzanschlußkabels mit heißen Oberflächen.

DIESE ANWEISUNGEN SIND AUFZUBEWAHREN

ACHTUNG!

- Das Gerät wurde für den Einsatz im Haushalt konzipiert. Jede Wartungstätigkeit, die über die normale Reinigung hinausgeht, muß von einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle erfolgen.
- Keine scharfen Gegenstände im Innenbehälter verwenden. Der Innenbehälter könnte verkratzt oder beschädigt werden. Ein Gummischaber oder ein Holzlöffel können bei ausgeschaltetem Gerät benutzt werden.
- Den Kühlbehälter nicht erwärmen. Da es sich um einen versiegelten Behälter handelt, könnte er beim Erhitzen brechen und Personen verletzen.
- Überprüfen Sie bitte, ob die Netzspannung auch der angegebenen Voltzahl, die auf dem Schildchen mit den technischen Daten unterhalb des Gerätes angegeben ist, entspricht.
- Kein Teil ist spülmaschinenfest.
- Den Netzstecker aus der Steckdose entfernen, ohne am Zuleitungskabel zu ziehen.

Het materiaal en het Artikel dat voor gebruik in contact met levensmiddelen worden zijn voorgenomen in overeenstemming met de **EC Verordening 1935/2004**. Dit apparaat beantwoordt aan de voorschriften van de **Laagspanningsrichtlijn 73/23** met latere wijziging 93/98 en de Richtlijn met betrekking tot de **elektromagnetische Verenigbaarheid 89/336** met latere wijziging 92/31 en 93/68.

BESCHREIBUNG

- 1). Kühlbehälter.
- 2). Schaufel.
- 3). Stift zur Schaufelführung.
- 4). Deckel.
- 5). Ein-/Ausschalter.
- 6). Antriebsmotor.

BETRIEB

Für die Eiszubereitung werden die vermischten Zutaten in den zuvor gekühlten Behälter gegeben und mit dem Knetblatt für eine Dauer zwischen 20 und 40 Minuten bearbeitet.

Die für die Eiszubereitung erforderliche Zeit hängt von der Art und Menge der verwendeten Zutaten, sowie von der Temperatur des Behälters ab.

DIE KÜHLUNG DES BEHÄLTERS

- Bevor die Maschine benutzt wird, müssen alle Teile, die mit dem Eis in Berührung gelangen, sorgfältig gewaschen werden.
- Knetblatt und Deckel entfernen [Sieh Bild 1].
- Vergewissern Sie sich, dass der Behälter perfekt sauber ist, andernfalls innen mit einem feuchten Tuch säubern und dann sorgfältig abtrocknen.
- Den Behälter in den Gefrierschrank stellen, und zwar so nah wie möglich an die Kältequelle. Der Behälter muss leer sein und darf nicht abgedeckt werden. Lassen Sie genügend Freiraum um den Behälter.

ACHTUNG!

Der Behälter muss auf die erforderliche Temperatur abgekühlt werden, indem er in einen beliebigen Gefrierschrank bzw. in das Gefrierfach eines Kühlschranks mit drei oder vier Sternen gestellt wird.

Der Gefrierschrank muss so eingestellt sein, dass mindestens eine Temperatur von -18°C / 0°F erreicht wird. Wenn diese Temperatur nicht erreicht wird, ist die Verwendung des Behälters für die Eiszubereitung unmöglich. Der Behälter muss für die in der nachstehenden Tabelle angegebene Zeit im Gefrierschrank bleiben.

TEMPERATUR DES GEFRIERSCHRANKS	MIN. GEFRIERZEIT DES KORBS
-30°C / -22°F	9-10 ore
-25°C / -13°F	12-14 ore
-18°C / 0°F	20-22 ore

Sie können den Behälter immer im Gefrierschrank lassen, damit er bei Bedarf stets einsatzbereit ist.

EISZUBEREITUNG

Wählen Sie eines der Rezepte und bereiten Sie die gut vermischten Zutaten vor.

- Nehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank.
- Das Motorgehäuse am Deckel einhängen und das Knetblatt einsetzen (Abb. 1 und 6).

- Das Gerät schließen. Dazu den zusammengebauten Teil (Motorgehäuse, Deckel und Knetblatt) auf den Kühlkorb stellen und bis zum Einrasten zudrehen (Abb. 3).
- Schalten Sie die Maschine mit dem EIN-/AUS-Schalter ein.
- Füllen Sie die Zutaten langsam über die Öffnung am Deckel ein, und zwar bei laufendem Motor, damit sie nicht an den Behälterwänden festfrieren können (Abb. 4).
- Der Behälter darf **NICHT MEHR ALS ZUR HÄLFTE GEFÜLLT** werden, während der Zubereitung nimmt die Mischung an Volumen zu.

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

- Verwenden Sie möglichst Zutaten mit Kühlschranktemperatur.
- Während der Zubereitung können über die Öffnung des Deckels Schokoladenraspeln, Rosinen und andere Zutaten hinzugeführt werden.
- Alkoholhaltige Zutaten sollten erst gegen Ende der Zubereitung hinzugefügt werden, da sie die Kühlung erheblich verlangsamen.
- Das Eis nimmt an Volumen zu, bis es in den letzten Minuten der Zubereitung den Korb ganz füllt.
- Sollte sich an der Behälterwand eine zu dicke Eisschicht gebildet haben, die die Bewegung des Knetblatts behindert, weil man zu lange mit dem Mischen gewartet hat, folgendermaßen vorgehen:
 - Motor ausschalten.
 - Deckel abnehmen.
 - Das Knetblatt und die Behälterwände mit einem Schaber oder einem Küchenutensil vom Eis befreien.
 - Deckel und Motor wieder aufsetzen und die Maschine sofort einschalten.
- Das fertige Speiseeis erhält eine festere Konsistenz, wenn man es für einige Minuten (nicht mehr als 30 Minuten) im Behälter lässt.

ZUR BEACHTUNG

- Lassen Sie das Gerät nicht länger als notwendig laufen.
- Wenn sich das Speiseeis nach den ersten 45 Minuten nicht gebildet hat oder zum Schmelzen neigt, hat es keinen Sinn fortzufahren.
- Schalten Sie das Gerät erst aus, wenn das Eis fertig ist, sonst frieren die Zutaten an den Wänden fest und dadurch wird die erneute Ingangsetzung des Knetblatts erschwert oder gar unmöglich.

AUFBEWAHRUNG DES SPEISEEISES

• In der Eismaschine.

Das fertige Eis kann ca. 30 Minuten lang abgedeckt direkt in der Eismaschine aufbewahrt werden. Die abgedeckte Eismaschine kann auch etwa 30 Minuten lang in den Kühlschrank (nicht in den Gefrierschrank) gestellt werden.

• Im Gefrierschrank

Das Eis kann (für beschränkte Dauer) im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Wenn es allzu lange im Gefrierschrank bleibt, wird dadurch jedoch sicher Geschmack und Qualität des Speiseeises beeinträchtigt. Nach 1-2 Wochen verringert sich die Struktur des Speiseeises und der frische Geschmack geht verloren. Frisches Speiseeis schmeckt besser.

Wenn Sie das Eis im Gefrierschrank aufbewahren wollen, beachten Sie bitte folgende Grundregeln:

- Bewahren sie das Eis in einem perfekt sauberen und gut verschlossenen Gefrierbehälter auf.
- Die Aufbewahrungstemperatur muss mindestens -18°C betragen.
- Notieren Sie auf dem Behälter das Zubereitungsdatum und die Eissorte.

ACHTUNG

- Speiseeis ist bakterienanfällig. Deshalb ist es sehr wichtig, dass die Eismaschine und die benutzten Utensilien ganz sauber und trocken sind.
- Ganz oder teilweises aufgetautes bzw. geschmolzenes Eis darf nicht wieder gefroren werden.
- Nehmen Sie das Eis etwa eine halbe Stunde vor Verzehr aus dem Gefrierschrank und stellen Sie es in den Kühlschrank. Eventuell können Sie es 10-15 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, um die für den Verzehr geeignete Temperatur zu erreichen.

AUFBEWAHRUNGSDAUER

Speiseeis auf Basis von rohen Zutaten	± 1 Woche
Sorbet	1-2 Wochen
Speiseeis auf Basis von halbgaren Zutaten	± 2 Wochen

REINIGUNG

- Hygiene ist die wichtigste Grundregel, die bei der Eiszubereitung beachtet werden muss.
- Vor Reinigung der Eismaschine muss sichergestellt werden, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde.

- Kühlkorb, Knetblatt und Deckel können in warmem Wasser mit etwas Spülmittel gesäubert werden.
- Eisbehälter mit weichem Küchentuch, flüssigem Reinigungsmittel und handwarmem Wasser reinigen.
- Die übrigen Teile aus Kunststoff mit Spülmittel und Wasser reinigen.
- **Vorsicht, die Innenseite des Behälters nicht verkratzen!**
- Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch gesäubert werden.
- Motorteil niemals in Wasser tauchen, nur mit leicht angefeuchtetem Lappen reinigen.
- **Achtung: Erwärmung des Behälters bitte vermeiden.**
- Trocknen Sie alle Teile gut ab; stellen Sie den Korb nicht wieder in den Gefrierschrank, solange er noch nass ist. Legen Sie das Knetblatt nicht in den Gefrierschrank.

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

- Bei einigen Rezepten müssen die Zutaten gekocht werden. Bereiten Sie diese mindestens einen Tag vorher vor, damit sie vollständig abkühlen und ihr Volumen erhöhen können. Die Grundmischung sollte in jedem Fall stets gekühlt werden.
- Bei kalt zubereiteten Mischungen werden bessere Ergebnisse erzielt, wenn die Eier und der Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät geschlagen werden. Dadurch erhöht sich das Volumen der Mischung.
- Die meisten Mischungen bestehen aus Sahne, Milch, Ei und Zucker. Sie können jede beliebige Sahnesorte verwenden, der Geschmack und die Konsistenz verändern sich jedoch je nach gewählter Sahnequalität stark. Je höher der Fettanteil der Sahne, um so üppiger ist das Eis. Zum Beispiel: Sahne der Vollfettstufe hat einen Fettgehalt von mindestens 36%, Schlagsahne 30%, Kaffeesahne oder entrahmte Sahne 18% und eine Mischung halb Sahne + halb Milch 10%. Wichtig ist jedoch, stets die gleiche Flüssigkeitsmenge beizubehalten. Sie können zum Beispiel ein kalorienärmeres Eis zubereiten, indem Sie mehr Milch als Sahne verwenden oder die Sahne vollständig ersetzen. Sie können auch entrahmte Milch verwenden, werden jedoch einen beachtlichen Unterschied bei der Eiskonsistenz feststellen.
- Die Mischung für das Eis kann einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Schütteln Sie diese dann gut, bevor Sie sie in den Korb füllen.

- Füllen Sie den Korb nur bis zur Hälfte; die Mischung erhöht während der Bearbeitung ihr Volumen.
- Alkoholhaltige Getränke verlangsamen den Kühlprozess. Sie sollten daher erst während der letzten Bearbeitungsminuten zugegeben werden.
- Der Geschmack der Sorbets hängt stark von dem Reifegrad und der Süße der verwendeten Früchte bzw. des verwendeten Saftes ab. Probieren Sie das Obst, bevor Sie es hinzufügen. Ist es zu herb, geben Sie Zucker hinzu, ist es sehr reif, geben Sie weniger oder überhaupt keinen Zucker hinzu. Beachten Sie jedoch, dass die Kälte den Süßegehalt herabsetzt.
- Anstelle des Zuckers können Sie auch Süßstoff verwenden. In diesem Fall geben Sie den Süßstoff zur Mischung und mischen so lange, bis er sich vollständig aufgelöst hat.
- Mischungen, die erwärmt wurden, müssen erst vollständig abkühlen bevor Sie in den Korb gegeben werden.
- Möchten Sie das Rezept während der Zubereitung nachsüßen, dürfen Sie den Zucker nicht direkt in den Korb geben (er löst sich nicht auf). Lösen Sie ihn in etwas Wasser oder Magermilch auf und geben Sie den Sirup (gekühlt) in den Korb.
- Das bei den Rezepten verwendete Obst muss vor der Verwendung stets gewaschen und abgetrocknet werden. Auch wenn dies nicht ausdrücklich angegeben wird, muss das Obst außerdem geschält, enthülst, entsteint usw. werden.
- Möchten Sie eine geringere Eismenge zubereiten, können Sie die angegebenen Mengen teilen oder halbieren.
- Wenn Sie rohe Eier verwenden, prüfen Sie deren Frische indem Sie sie nacheinander über einem Gefäß aufschlagen und kontrollieren, dass:
 - 1). Sie nicht unangenehm riechen;
 - 2). Das Eiweiß nicht wässrig sondern zäh und mit dem Eigelb verbunden ist;
 - 3). Das Eigelb rund und gewölbt ist.

WAS KÖNNTE NICHT STIMMEN?

- Ihr Gefrierfach oder -schrank bringt nicht wenigstens -18° C.
- Der Behälter befand sich zu nahe an der Gefrierfachtür.
- Wiederholtes Öffnen und Schließen der Gefrierfachtür während des Abkühlungsprozesses.
- Der Behälter befand sich mit der Öffnung nach unten oder mit aufgesetztem Deckel im Gefrierschrank.

- Der Behälter war nicht lange genug im Gefrierschrank.
- Der Behälter blieb nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank länger als 5 Minuten vor dem Gebrauch offen stehen (Raumtemperatur).
- Die eingefüllten Zutaten waren zu warm.
- Die Zutaten wurden im falschen Verhältnis zueinander abgestimmt oder die Mengenangaben wurden nicht eingehalten.

Wir empfehlen unbedingt, alle obengenannten Punkte zu überprüfen, bevor Sie sich an eines unserer Kundendienstzentren wenden. Falls das Kundendienstzentrum keine Betriebsstörungen der Maschine feststellt, gehen die Kosten für deren Überprüfung zu Lasten des Kunden.

ACHTUNG: Bewahren Sie bitte immer die Originalverpackung. Falls das Gerät nicht in seiner Originalverpackung zum Kundendienst zugeschickt wird, gehen die Kosten für die Reparatur auch während der Garantiezeit zu Lasten des Kunden. Retouren ohne Originalverpackung werden verweigert.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.

Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



AM 46

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de normale veiligheidsvoorschriften in acht genomen worden:

- Lees eerst alle instructies.
- Om een elektrische schok te voorkomen mag de motor nooit in water gehouden worden of in enig andere vloeistof.
- Goede controle is nodig wanneer het apparaat binnen bereik van kinderen gebruikt wordt.
- Trek de stekker- uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, wanneer er onderdelen afgethaald of opgezet worden.
- Vermijd aanraking van bewegende onderdelen. Om het risico van ongelukken of beschadigingen aan het apparaat te voorkomen, het apparaat niet aanraken met handen, haren, kleding of met spatels of andere gebruiksvoorwerpen als het apparaat aanstaat.
- Gebruik geen enkel apparaat dat een beschadigde kabel of stekker heeft. Ook niet als het apparaat niet goed functi oneert, is gevallen of op enig andere wijze is beschadigd. Stuur het apparaat naar onze servicedienst voor reparatie of voor elektrische of mechanische aanpassing.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant aanbevolen oh verkocht worden, kunnen vuur, elektrische schokken of verwandingen veroorzaken.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Laad de stroomkabel niet over de rand van een tafel, een toon- of werkbank hangen. Vermijd hete oppervlakken.

BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN

LET OP!

- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Ledere onderhoudshandeling die afwijkt van het normale schoonmaken, deint door een door de fabrikant geautoriseerd Assistentie Centrum te geschieden.
- **GEEN SCHERPE GEBRUIKSVOORWERPEN GEBRUIKEN AAN DE BINNENKANT VAN DE KOELINGSBEKER.** Dit zou de binnenkant van de beker kunnen beschadigen of krassen kunnen veroorzaken. Een rubberen spatel of een houten lepel kunnen gebruikt worden als het apparaat afstaat.
- Verhit de ijscontainer nooit. Verhitting kanlekken veroorzaken en daardoor mogelijk persoonlijke verwondingen.
- Plaats geen enkel deel van het apparaat in een vaatwasser.
- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Controleer of de spanning vermeld op het serieplaatje van het apparaat overeenstemt met de netspanning in uw gebied.

Het materiaal en het Artikel dat voor gebruik in contact met levensmiddelen worden zijn voorgenomen in overeenstemming met de **EC Verordening 1935/2004**. Dit apparaat beantwoordt aan de voorschriften van de **Laagspanningsrichtlijn 73/23** met latere wijziging 93/98 en de Richtlijn met betrekking tot de **elektromagnetische Verenigbaarheid 89/336** met latere wijziging 92/31 en 93/68.

BESCHRIJVING

- 1). Container.
- 2). Mengvin.
- 3). Aandrijfas.
- 4). Deksel.
- 5). Aant/vit knop.
- 6). Motor met regelbaar toerental.

WERKING

Het ijs wordt bereid door de ingrediënten naar behoren te mengen, in de vooraf gekoelde beker te gieten en ze gedurende 20 tot 40 minuten te bewerken met de mengschoep.

De tijd nodig om ijs te bekomen hangt af van de hoeveelheid en de aard van de ingrediënten die men gebruikt, en van de temperatuur van de beker.

DE BEKER KOELEN

- Voor de ingebruikname van het apparaat, alle onderdelen die in contact komen met het ijs zorgvuldig afwassen.
- Verwijder de schoep en het deksel (fig. 1).
- Controleer of de beker perfect schoon is. Is dit niet het geval, maak de binnenkant dan schoon met een vochtige doek en droog goed af na het schoonmaken.
- Zet de beker in het diepvriesvak, zo dicht mogelijk tegen de koudebron (fig. 2). Doe niets in de beker en dek hem niet af. Laat voldoende ruimte rond de beker.

LET OPI!

Om de beker op de gewenste temperatuur te brengen, zet u hem in een diepvriezer of in het diepvriesvak van een koelkast met drie of vier sterren.

De diepvriezer moet een temperatuur van minstens -18°C / 0°F kunnen bereiken. Indien deze temperatuur niet wordt bereikt, kan deze beker onmogelijk worden gebruikt om ijs te bereiden.

De beker dient in de diepvriezer te staan gedurende de tijd aangeduid in de volgende tabel.

TEMPERATUUR VAN DE DIEPVRIEZER	MINIMALE KOELTIJD BEKER
-30°C / -22°F	9-10 ore
-25°C / -13°F	12-14 ore
-18°C / 0°F	20-22 ore

De beker mag altijd in het diepvriesvak staan, zodat het apparaat altijd klaar is voor gebruik.

IJS BEREIDEN

Maak een van de recepten of een eigen recept klaar. Meng de ingrediënten in een afzonderlijke kom.

- Haal de beker uit het diepvriesvak.
- Plaats de aandrijfas in het deksel met de mengvin, sluit het deksel en zet de motor op de ijscontainer (fig. 1 en fig. 6). Stop de stekker in het stopcontact.
- Zet het apparaat aan door op de knop ON/OFF te drukken.

- Giet de ingrediënten langzaam door de opening in het deksel terwijl de motor draait, zodat de ingrediënten de tijd niet hebben om vast te vriezen aan de wanden van de beker (fig. 4).

- Vul de beker **TOT NIET MEER DAN DE HELFT** met de ingrediënten. Tijdens de bereiding, neemt het volume van het mengsel toe.

NUTTIGE WENKEN

- Gebruik bij voorkeur ingrediënten op koelkasttemperatuur.
- Tijdens de bereiding kunnen door de opening in het deksel schilfers chocolade, rozijnen en andere ingrediënten toegevoegd worden.
- Alcohol dient slechts aan het einde van de bereidingstijd toegevoegd te worden, omdat het koelingsproces hierdoor sterk vertraagd wordt.
- Tijdens de laatste minuten van de bereiding, zal het ijs in volume toenemen en de beker helemaal vullen.
- Indien er zich in de beker een te dikke ijskorst heeft gevormd die de beweging van de mengschoep blokkeert, omdat u te lang hebt gewacht met mengen, ga als volgt te werk:
 - Zet de motor af.
 - Verwijder het deksel.
 - Gebruik een spatel of keukengerei om het ijs te verwijderen van de mengschoep en de wanden van de beker.
 - Plaats het deksel en de motor terug en zet het apparaat weer aan.
- Na de bereiding, wordt het ijs steviger als u het enkele minuten in de beker laat (niet meer dan 30).

WAARSCHUWINGEN

- Laat het apparaat niet langer dan nodig werken.
- Als u na de eerste 45 minuten geen ijs bekomt of het ijs begint te smelten, is het zinloos verder te gaan met de bereiding.
- Zet het apparaat alleen af als het ijs klaar is. De ingrediënten vriezen anders vast aan de wanden van de beker, zodat het moeilijk of onmogelijk wordt de mengschoep opnieuw te laten draaien.

HET IJS BEWAREN

In de ijsmachine.

Wanneer het ijs klaar is, kunt u het gedurende ca. 30 minuten bewaren in de ijsmachine met het deksel. U kunt de ijsmachine met het deksel ook gedurende ca. 30 minuten in de koelkast zetten (niet in het diepvriesvak).

In het diepvriesvak.

Het ijs kan (korte tijd) in het diepvriesvak bewaard

worden. Het ijs voor langere tijd bewaren in het diepvriesvak komt de smaak en de kwaliteit van het ijs zeker niet ten goede. Na 1-2 weken verliest het ijs zijn structuur en verse smaak. Versbereid ijs is lekkerder.

Indien u het ijs toch in het diepvriesvak wilt bewaren, neemt u de volgende richtlijnen in acht:

- Bewaar het ijs in een schoon en goed afgesloten recipiënt voor diepvriezer.
- De temperatuur om het ijs te bewaren moet minder dan -18°C bedragen.
- Schrijf op het recipiënt de bereidingsdatum en het soort ijs.

LET OP!

- Ijs is gevoelig voor bacteriën. Het is bijgevoel belangrijk dat de ijsmachine en instrumenten heel schoon en droog zijn.
- Vries ontdooid of halfontdooid ijs nooit opnieuw in.
- Haal het ijs minstens een half uur vóór het opdienen uit het diepvriesvak en zet het in de koelkast. Laat het ijs eventueel 10/15 minuten op kamertemperatuur komen zodat het geschikt is om te worden opgediend.

BEWAARTIJD

Ijs op basis van niet gekookte ingrediënten	± 1 Week
Sorbets	1-2 Weken
Ijs op basis van halfgekookte ingrediënten	± 2 Weken

HET APPARAAT REINIGEN

- De hygiëne is uiterst belangrijk bij de bereiding van ijs.
- Alvorens de ijsmachine te reinigen, controleer of u de stekker uit het stopcontact hebt getrokken.
- De koelingsbeker, de mengschoep en het deksel kunnen gewassen worden met lauw water en schoonmaakmiddel.
- Om het deksel los te haken, druk op de knop onder het motorgedeelte.
- **Geen scherpe gebruiksvorwerpen gebruiken aan de binnenkant van de koelingsbeker.**
- Het motorgedeelte schoonmaken met een vochtige doek.
- Het motorgedeelte niet onderdompelen in water of afspoelen onder de kraan.
- **Geen onderdelen in de vaatwasmachine wassen.**
- Alle onderdelen goed afdrogen en de koelingsbeker niet in het diepvriesvak zetten als hij niet helemaal

droog is.

NUTTIGE AANWIJZINGEN

- Voor enkele recepten dienen de ingrediënten gekookt te worden. Deze dienen minstens een dag op voorhand bereid te worden opdat ze helemaal kunnen afkoelen en in volume toenemen.
- Met koude bestanddelen bereikt men betere resultaten als men de eieren en de suiker met een elektrische mixer klopt. Het mengsel zal hierdoor in volume toenemen.
- Het merendeel van de mengsels bestaat uit room, melk, eieren en suiker. Men kan elke soort room gebruiken, maar de smaak en consistentie van het ijs variëren aanzienlijk naar gelang de kwaliteit van de gebruikte room. Des te hoger het vetgehalte van de room, des te rijker zal de smaak van het ijs zijn. Bijvoorbeeld: volle room heeft een minimaal vetgehalte van 36%, opgeklopte room 30%, koffieroom of magere room en een halve dosis room + een halve dosis melk 10%. In ieder geval is het belangrijk steeds dezelfde hoeveelheid vloeistof te behouden. Bijvoorbeeld, men kan een lichtere soort ijs maken door meer melk te gebruiken dan room, of door helemaal geen room te gebruiken. Men kan ook magere melk gebruiken, met evenwel een aanzienlijk verschil in de consistentie van het ijs.
- Het mengsel voor het bereiden van het ijs kan verschillende dagen in de koelkast blijven staan. Men dient het mengsel goed te schudden alvorens het in de beker te gieten.
- Vul de koelingsbeker maar voor de helft met het mengsel; het mengsel zal in volume toenemen tijdens de bereiding.
- Alcohol vertraagt het koelingsproces. Het is daarom raadzaam de alcohol enkele minuten vóór het verlopen van de bereidingstijd toe te voegen.
- De smaak van de sorbets is zeer afhankelijk van de rijpheid en de zoetheid van het gebruikte fruit en vruchtensap. Proef het fruit alvorens het aan het recept toe te voegen. Indien het fruit te zuur is, voeg dan wat extra suiker toe. Als het fruit erg rijp is, wat minder of helemaal geen suiker toevoegen. Houd er echter rekening mee dat het koelen de zoete smaak vermindert.
- Men kan ook zoetstof gebruiken in plaats van suiker. In dit geval de zoetstof aan het mengsel toevoegen en goed mengen totdat het helemaal opgenomen is.
- De ingrediënten die werden opgewarmd moeten volkomen afgekoeld zijn voordat ze in de koelingsbeker gegoten worden.

- Indien u tijdens de bereiding het recept zoeter wilt maken, dient u de suiker niet rechtstreeks in de koelingsbeker te doen (smelt niet). Het is raadzaamde suiker eerst te laten smelten in een beetje water of magere melk en daarna de verkregen stroop (afgekoeld) in de koelingsbeker te gieten.
- Het voor de recepten te gebruiken fruit moet altijd gewassen en afgedroogd worden vóór het gebruik. Bovendien, ook al wordt dit niet vermeld, dient het fruit te worden geschild, ontdaan van de pel, ontpit, enz.
- Indien men de hoeveelheid ijs wenst te verminderen, kan men de aangegeven doseringen delen of halveren.
- Wanneer rauwe eieren gebruikt worden, controleren of ze vers zijn door ze één voor één in een schaal te breken en na te gaan of:
 - 1). De eieren niet stinken.
 - 2). Het eiwit niet waterig is maar stevig is en aan de eierdooier vastzit.
 - 3). De eierdooier rond en bol is.

WAT KAN ER VERKEERD GAAN?

- Diepvriesvak niet voldoende efficiënt (bereikt niet -18°C 0°F).
- De beker staat te dicht tegen de deur van het diepvriesvak.
- Het diepvriesvak zit te vol.
- Het diepvriesvak heeft een te dikke ijskorst aan de wanden.
- De ingrediënten die in de beker worden gegoten zijn warmer dan de kamertemperatuur.
- De thermostaat van het diepvriesvak is niet ingesteld op de koudste temperatuur.
- De deur van het diepvriesvak wordt te vaak open en dicht gedaan tijdens de afkoelingsfase.
- De beker staat omgekeerd in het diepvriesvak of is afgedekt.
- De beker werd vóór het gebruik langer dan 5' op kamertemperatuur gelaten.
- De verhouding van de ingrediënten is verkeerd of de hoeveelheid overdreven.

Het is sterk aanbevolen alle bovenstaande punten in acht te nemen alvorens u te wenden tot een geautoriseerd Assistentie Centrum. Indien het Assistentie Centrum geen abnormale werking van het apparaat vaststelt, zijn de kosten van dit nazicht ten laste van de gebruiker.

LET OP: bewaar de verpakkingen voor het geval het apparaat teruggestuurd moet worden voor reparaties of in geval van retourzending. Bij verzending van het apparaat in een ongeschikte verpakking zullen de reparatiekosten volledig voor rekening van de zender zijn, ongeacht de garantie, en een retourzending zal niet worden geaccepteerd.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVERENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt.

Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



AI 46

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Durante a utilização de aparelhos eléctricos, é necessário prestar muita atenção em algumas normas de segurança, especialmente:

- Ler atentamente as instruções para o uso antes de instalar e utilizar o aparelho.
- Não imergir o motor em água ou em outros líquidos: perigo de choques eléctricos.
- Prestar muita atenção quando o aparelho for usado por crianças ou próximo a elas. O aparelho deve ser colocado fora do alcance das crianças.
- Retirar a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não estiver sendo usado, antes de o desmontar e antes de o limpar.
- Não tocar as partes em movimento. Para evitar riscos de acidentes ou de danos ao aparelho, não tocar com as mãos, cabelos, roupas, espátulas ou outros utensílios quando o aparelho estiver a funcionar.
- Não utilizar aparelhos com o cabo de alimentação ou a ficha danificados, ou depois de um funcionamento anómalo do próprio aparelho, ou depois que o aparelho tenha caído ou tenha sido danificado de qualquer modo. Nestes casos é aconselhável levar o aparelho a um centro de assistência autorizado mais próximo para o conserto.
- O uso de acessórios não criados especialmente para este aparelho pode causar incêndio ou choque eléctrico.
- Não utilizar ao ar livre.
- Não deixar que o cabo de alimentação ultrapasse o bordo da mesa ou do plano de trabalho e evitar também que o cabo entre em contacto com superfícies quentes.

CONSERVAR AS INSTRUÇÕES PARA O USO

CUIDADO

- Este aparelho foi criado para o uso doméstico. Qualquer operação de manutenção que não pertença à normal limpeza deve ser feita pelo Centro de Assistência Autorizado pelo fabricante.
- **NÃO UTILIZAR OBJECTOS OU UTENSÍLIOS CORTANTES NO INTERIOR DO CESTO.** Poderiam riscar ou danificar o interior do mesmo. Uma espátula de borracha ou uma colher de madeira podem ser usadas quando o aparelho estiver desligado.
- Não aquecer o cesto de refrigeração. Por ser um recipiente vedado, uma vez aquecido poderia se quebrar e provocar danos às pessoas.
- Antes de utilizar a máquina, verifique se o voltagem da rede de alimentação eléctrica corresponde à que está assinalada na placa de especificações.
- Não desligar o aparelho da tomada puxando-o pelo cabo de alimentação.
- Não colocar nenhuma parte do aparelho dentro da máquina de lavar louça.

Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições da **Regulamento CEE 1935/2004**. Este aparelho está em conformidade com as prescrições da **Directriz de Baixa Tensão 72/23** com sucessiva alteração 93/68 e da **Directriz para a Compatibilidade Electromagnética 89/336** com sucessivas alterações 92/31 e 93/68.

DESCRIÇÃO

- 1). Cesto de refrigeração.
- 2). Pá misturadora.
- 3). Eixo da movimentação.
- 4). Tapa.
- 5). Interruptor ON/OFF.
- 6). Corpo do motor.

FUNCIONAMENTO

O gelado obtém-se introduzindo os ingredientes, oportunamente misturados, no recipiente previamente resfriado e trabalhando-os com a pá misturadora por um tempo variável entre 20 e 40 minutos.

O tempo necessário para obter o gelado depende da natureza e da quantidade dos ingredientes usados e da temperatura do recipiente.

O RESFRIAMENTO DO RECIPIENTE

- Antes de utilizar a máquina de gelado, lavar cuidadosamente todas as partes que entrarão em contacto com o gelado.
- Retirar a pá e a tampa (fig. 1).
- Verificar que o recipiente esteja perfeitamente limpo, caso contrário, limpar a parte interna com um pano húmido e secar atentamente depois da limpeza.
- Colocar o recipiente no congelador, o mais próximo possível à fonte do freio (fig. 2). Não colocar nada no interior do recipiente e não cobri-lo. Deixar um espaço suficiente ao redor do recipiente.

ATENÇÃO!

O recipiente deve ser levado à temperatura necessária colocando-o em congelador qualquer ou na câmara de congelação de um frigorífico de três estrelas ou quatro estrelas.

O congelador deve ser regulado para alcançar ao menos a temperatura de -18°C / 0°F. A não consecução desta temperatura torna impossível a utilização do recipiente para a formação do gelado. O recipiente deve permanecer no congelador pelo tempo indicado na tabela abaixo.

TEMPERATURA DO CONGELADOR	TEMPO MÍNIMO DE CONGELAMENTO
-30°C / -22°F	9-10 horas
-25°C / -13°F	12-14 horas
-18°C / 0°F	20-22 horas

O recipiente pode ser deixado constantemente no congelador para permanecer sempre disponível para o uso.

A PREPARAÇÃO DO GELADO

Escolher uma entre as receitas disponíveis e preparar os ingredientes oportunamente misturados.

- Retirar o recipiente do congelador.
- Engatar o corpo do motor à tampa e introduzir a pá misturadora. Fechar o aparelho apoiando a parte

acoplada (corpo do motor, tampa e pá misturadora) ao cesto de refrigeração até engatá-lo (fig. 6 y 1).

- Ligar a máquina premendo o botão ON/OFF (fig. 3).
- Deitar lentamente os ingredientes, através da abertura na tampa, com o motor em funcionamento, de modo a não deixar tempo aos ingredientes de congelar sobre as paredes do recipiente (fig. 4).
- **NÃO ENCHA O RECIPIENTE MAIS DO QUE MEIA.** Durante a elaboração o preparado aumentará de volume.

CONSELHOS ÚTEIS

- Use preferentemente ingredientes na temperatura de frigorífico.
- Durante a preparação, pode-se acrescentar, através da abertura da tampa, chocolate em lascas, uva passa e outros ingredientes.
- As bebidas alcoólicas deverão ser adicionadas somente no final da preparação porque retardam notavelmente o resfriamento.
- O gelado aumentará de volume até encher o cesto nos últimos minutos da preparação.
- Caso se tivesse formado uma camada de gelo demais espessa, com o bloqueio de todos os movimentos da pá, por ter esperado demais para misturar, intervir como indicado a seguir:
 - Desligar o motor.
 - Retirar a tampa.
 - Utilizar uma espátula ou um utensílio de cozinha para liberar a pá e as paredes do gelo
 - Recolocar em posição a tampa e o motor e colocar a máquina de gelado imediatamente em funcionamento.
- Uma vez formado, o gelado alcança uma consistência maior se for deixado no recipiente por alguns minutos (não mais de 30 minutos).

ADVERTÊNCIAS

- Não fazer o aparelho funcionar mais de quanto devido. Se o gelado não se formou ou apresenta a tendência a derreter-se depois dos primeiros 45 minutos, é inútil continuar.
- Desligar o aparelho somente quando o gelado estiver pronto. Os ingredientes se gelariam sobre as paredes tornando dificultoso ou impossível recolocar a pá em funcionamento.

A CONSERVAÇÃO DO GELADO

• Na máquina de gelado.

Quando o gelado está pronto, pode-se conservá-lo coberto na mesma máquina de gelado por

aproximadamente 30 minutos. Pode-se também colocar a máquina de gelado coberta no frigorífico por aproximadamente 30 minutos (não no congelador).

• No congelador

É possível conservar (limitadamente) o gelado no congelador. Em qualquer caso, uma longa permanência no congelador certamente não favorece o sabor e a qualidade do gelado. Depois de 1-2 semanas a estrutura do gelado decai e acaba por perder-se o sabor de fresco. O gelado fresco tem um sabor mais agradável.

Mesmo assim, caso se quisesse conservar o gelado no congelador, deve-se observar as seguintes regras:

- Conservar o gelado num recipiente para congelador, perfeitamente limpo e bem fechado.
- A temperatura de conservação deve ser no mínimo de -18°C .
- Grave sobre o recipiente a data da preparação e o tipo de gelado.

ATENÇÃO

- O gelado é sensível às bactérias. Por esta razão é importante manter a máquina de gelado e os utensílios perfeitamente limpos e secos.
- Nunca voltar a congelar o gelado descongelado o semi-congelado.
- Deve-se retirar o gelado do congelador aproximadamente meia hora antes de servi-lo, colocado- o no frigorífico. Eventualmente, pode-se deixá-lo por uns 10/15 minutos em temperatura ambiente para obter a temperatura adapta para o seu consumo.

PERÍODO DE CONSERVAÇÃO

Gelado a base de ingredientes não cozidos	± 1 Semana
Sorvetes	1-2 Semanas
Gelado a base de ingredientes semi cozidos	± 2 Semanas

A LIMPEZA DO APARELHO

- A higiene é a coisa mais importante a observar quando se faz o gelado.
- Antes de proceder à limpeza da máquina de gelado, certificar-se que tenha sido retirada a ficha da tomada de corrente.
- O cesto de refrigeração, a pá misturadora e a tampa podem ser lavados em água morna com

detergente.

- Nunca use todo o solvente.
- **Não utilizar objectos ou utensílios cortantes no interior do cesto.**
- O corpo do motor pode ser limpo com um pano húmido.
- Não imergir o corpo do motor em água, nunca enxaguá-lo sob a torneira.
- **Não lavar nenhuma peça na lava-loiça.**
- Secar bem todas as partes e nunca colocar o cesto no congelador se o mesmo estiver ainda molhado. Não guardar no congelador a pá misturadora.

CONSELHOS ÚTEIS

- Algumas receitas precisam de cozedura prévia. Prepará-las pelo menos um dia antes para que se resfriem completamente e cresçam. Todavia é sempre aconselhado resfriar o preparado de base.
- Com os preparados frios têm-se resultados melhores batendo os ovos e o açúcar com um batedor eléctrico. Isto contribuirá para que o preparado se torne mais volumoso.
- A maior parte dos preparados são o resultado de nata, leite, ovos e açúcar. Pode-se usar toda a nata que se quiser, mas o sabor e a consistência mudarão muito de acordo com a qualidade da nata escolhida. Maior será a percentagem de gorduras contida na nata, mais rico será o gelado. Por exemplo: a nata integral tem no mínimo 36% de gorduras, a nata batida o 30%, a nata para café ou a nata desnatada o 18% e metade nata + metade leite o 10%. Seja como for, o importante é manter sempre a mesma quantidade de líquido. Por exemplo, o gelado mais leve pode ser feito utilizando mais leite que nata, ou eliminando totalmente a nata. Pode-se utilizar também leite desnatado, mas haverá uma diferença relevante na consistência do gelado.
- O preparado para gelado pode ficar no frigorífico por vários dias. Deve-se movê-lo muito bem antes de o deitar no cesto.
- Deitar no cesto o preparado até enchê-lo somente pela metade; o preparado aumentará de volume durante a feitura.
- As bebidas alcoólicas retardam o processo de refrigeração. Portanto, é aconselhável acrescentar o licor nos últimos minutos da preparação.
- O sabor dos sorvetes dependerá muito do grau de maturação e da doçura da fruta e do sumo utilizado. Experimentar a fruta antes de a acrescentar à

receita. Se for muito azeda, acrescentar açúcar; se for muito madura, colocar menos ou não colocar por nada açúcar. Lembrar-se que, em qualquer caso, o frio diminui o grau de doçura.

- Podem-se utilizar também adoçantes no lugar do açúcar. Neste caso, acrescentar o adoçante no preparado e misturar até que esteja perfeitamente dissolvido.
- Os preparados que foram aquecidos devem ser deitados no cesto somente quando estiverem perfeitamente frios.
- Caso se deseje tornar mais doce a receita durante a preparação, não acrescentar directamente o açúcar no interior do cesto (não se dissolve). Ao invés, é aconselhável dissolver o açúcar em pouca água ou leite desnatado e, em seguida, deitar o xarope assim obtido (resfriado) no cesto.
- A fruta utilizada para as receitas deve ser sempre lavada e secada antes de seu uso; para além disso, embora não esteja especificado, a fruta deve ser descascada, descaroçada, eliminadas as sementes, etc.
- Caso se desejasse diminuir as quantidades de gelado, podem-se fraccionar ou dividir pela metade as doses indicadas.
- Quando se utilizam ovos crus, certificar-se que os mesmos sejam frescos quebrando-os um por vez num recipiente e controlando que:
 - 1). Não tenha mau cheiro.
 - 2). A clara não seja aquosa mas densa e que se ligue à gema.
 - 3). A gema seja redonda e túmida.

QUE PODERIA NÃO FUNCIONAR?

- Congelador pouco eficiente (não alcança – 18° C 0°F).
- Recipiente muito próximo à porta do congelador.
- Congelador cheio demais.
- Congelador com espessura de gelo demais elevada sobre as paredes.
- Ingredientes deitados numa temperatura superior àquela ambiente.
- Termóstato do congelador não regulado para alcançar o frio máximo.
- Abertura e fechamento da porta do congelador muito frequente durante o período de resfriamento.
- Recipiente colocado virado no congelador ou coberto.
- Recipiente deixado por mais de 5 minutos na temperatura ambiente antes do uso.

- Ingredientes em proporção errada ou quantidade excessiva.

Recomenda-se vivamente verificar todos os pontos referidos acima antes de solicitar a intervenção de um centro de assistência autorizado. Caso o centro de assistência não constatasse anomalias no funcionamento da máquina, as despesas consequentes a esta verificação correrão por conta do usuário.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.



AI 46

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов необходимо всегда соблюдать основные правила техники безопасности, включая нижеприведенные:

- Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно прочтите данную инструкцию.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте электродвигатель в воду или другую жидкость.
- При использовании прибора детьми или нахождения их в непосредственной близости от прибора, необходим строгий надзор. Прибор следует устанавливать в недоступном для детей месте.
- Выключайте прибор из сети, если Вы им не пользуетесь, перед установкой или демонтажем деталей, а также перед чисткой.
- Избегайте контакта с подвижными деталями. Держите руки и приспособления подальше от цилиндрического контейнера во время работы прибора, для уменьшения риска получения травм и порчи прибора.
- Не используйте прибор с поврежденным электрическим шнуром или вилок, а также после сбоев в работе, после падения прибора или при наличии каких-либо повреждений. Для проверки, ремонта, электрической или механической настройки, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Использование приспособлений и аксессуаров, не рекомендованных, а также проданных не изготовителем прибора, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Не пользуйтесь прибором на открытом воздухе.
- Не допускайте, чтобы электрический провод свисал с края стола или стойки, или чтобы он касался горячих поверхностей.

СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Данный прибор предназначен только для бытового использования. Техническое обслуживание, за исключением чистки и технического обслуживания, должны проводиться только специалистом сервисного центра.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ИЛИ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ВНУТРИ ЦИЛИНДРИЧЕСКОГО КОНТЕЙНЕРА.** Остроконечные предметы могут поцарапать и повредить внутреннюю поверхность контейнера. Когда прибор находится в состоянии «OFF», можно использовать резиновую лопаточку или деревянную ложку.
- Никогда не нагревайте контейнер для мороженого. Контейнер для мороженого герметичен. Подогрев может привести к растрескиванию сосуда и возможным травмам.
- Проверьте, чтобы напряжение, указанное в паспортной табличке, соответствовало напряжению в сети.
- Никогда не выключайте прибор из розетки, потянув за провод.
- Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине.

Материалы и детали, предназначенные для использования в контакте с продуктами питания, соответствуют законодательным актам **ЕЭС 1935/2004**. Данный прибор отвечает требованиям предписания по низкому напряжению **72/23** и последующей поправки **93/68**, предписания по **электромагнитной совместимости 89/336** и последующей поправки **92/31** и **93/68**.

ОПИСАНИЕ

- 1). Контейнер для охлаждения.
- 2). Лопатка для смешивания.
- 3). Ведущий вал.
- 4). Крышка.
- 5). Переключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.).
- 6). Электродвигатель.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Мороженое изготавливают, заливая смесь ингредиентов в предварительно охлажденный контейнер и взбивая лопаткой в течение 20-40 минут.

Время, необходимое для приготовления мороженого зависит от нескольких факторов, таких как состав и количество используемых ингредиентов и температура контейнера для замораживания.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА

- Перед использованием мороженицы помойте контейнер, крышку и взбивающую лопатку в теплой мыльной воде.
- Снимите крышку и ведущий вал (см. рис.1).
- Тщательно вымойте и высушите все детали. Поместите контейнер в морозильную камеру. Для достижения оптимальных результатов, поставьте цилиндр вертикально, в дальнюю часть морозильной камеры, с самой низкой температурой (см. рис.2). Не кладите ничего в охлаждающий контейнер и оставьте вокруг него достаточно свободного пространства.

ВНИМАНИЕ!

Температура бачка должна быть снижена до необходимой в любом морозильнике или морозильной камере холодильника с индикацией уровня заморозки три звездочки или четыре звездочки.

Морозильник должен быть отрегулирован на температуру как минимум -18°C. Отсутствие возможности добиться такой температуры делает невозможным использование бачка для приготовления мороженого. Бачок должен оставаться в морозильнике в течение времени указанного в следующей таблице.

ТЕМПЕРАТУРА В МОРОЗИЛЬНИКЕ	МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ЗАМОРОЗКИ
-30°C / -22°F	9-10 часов
-25°C / -13°F	12-14 часов
-18°C / 0°F	20-22 часов

Бачок должен постоянно находиться в морозильнике, чтобы его можно было использовать в любой момент.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

Выберите один из имеющихся рецептов и предварительно смешайте ингредиенты.

- Достаньте бачок из морозильника.

- Установите на место крышку и двигатель (см. рис. 1 и 6). Проверьте, хорошо ли закреплена крышка на контейнере.
- Включите вилку в розетку. Переключите выключатель ON/OFF в положение ON (см. рис.3).
- Через отверстие в крышке медленно залейте ингредиенты при вращающемся моторе так, чтобы не давать возможности ингредиентам замерзнуть на стенках бачка.
- Добавляйте ингредиенты в бачок до **ЗАПОНЕНИЯ НЕ БОЛЕЕ ЧЕМ НАПОЛОВНУ** смесь во время готовки увеличится в объеме.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Желательно, чтобы ингредиенты были охлаждены до температуры морозильника.
- Во время подготовки через отверстие в крышке можно добавить шоколад в виде крошки, изюм и другие ингредиенты.
- Компоненты, содержащие алкоголь, добавляются только в конце приготовления, так как они значительно замедляют охлаждение.
- Мороженое в последние минуты готовки увеличится в объеме и заполнит бачок.
- Если на стенках образуется слишком толстый слой льда, блокирующий все перемещения мешалки, и не дающий ей возможности вращаться, поступите следующим образом:
 - Выключите мотор.
 - Снимите крышку.
 - Используйте лопатку или кухонные инструменты для освобождения мешалки и стенок от льда.
 - Установите на место крышку и мотор и сразу же включите прибор.
- После приготовления мороженое достигает в бачке нужной консистенции за несколько минут (не более, чем за 30).

БЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не оставляйте бесполезно работающий прибор. Если мороженое не сформировалось или расплзается после 45 минут обработки - продолжать бесполезно.
- Выключайте прибор, только когда мороженое готово. Ингредиенты могут замерзнуть на стенках, делая сложным или невозможным вращение мешалки.
- После выключения мороженицы не забывайте вынимать вилку из розетки.

ХРАНЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

• В контейнере.

Готовое мороженое можно ненадолго оставить в контейнере (не более чем на 30 минут). Вы также можете поставить контейнер в холодильник (не в морозильное отделение) на 30 минут.

• В морозильном отделении.

Можно хранить (ограниченное время) мороженое в морозильнике. Полное пребывание в морозильнике, в любом случае, не улучшает его вкус и качество. Через 1-2 недели мороженое опадает и теряет свежий вкус. Свежее мороженое имеет лучший вкус.

Если вы все равно захотите сохранить мороженое в морозилке, соблюдайте следующие правила:

- Храните мороженое в совершенно чистом и хорошо закрытом контейнере.
- Температура хранения должна быть как минимум -18°C.
- Отметьте на контейнере дату приготовления и вид мороженого.

ВНИМАНИЕ!

- В мороженом могут размножаться бактерии. По этой причине важно, чтобы мороженница и инструменты были чистыми и сухими.
- Ни в коем случае вновь не замораживайте растаявшее или полурастаявшее мороженое.
- Для подачи на стол достаньте мороженое из морозильника за полчаса и поместите его в холодильник. При необходимости для того, чтобы температура мороженого была пригодной для потребления, вы можете на 10-15 минут оставить его при температуре помещения.

СРОК ХРАНЕНИЯ

Мороженое на основе сырых ингредиентов:	± 1 Неделя
Сорбетто	1-2 Недели
Мороженое на основе полусырых ингредиентов	± 2 Недели

ЧИСТКА

- Гигиена является самым важным аспектом при приготовлении мороженого.
- Перед тем как приступать к мытью мороженницы, проверьте, отключили ли Вы ее из розетки.
- Контейнер для охлаждения можно мыть в теплой воде с использованием мягкого моющего средства.
- Пластмассовые детали можно мыть водой с моющим средством.
- Запрещается использовать растворители.

• Запрещается пользоваться острыми предметами или приспособлениями внутри контейнера.

- Протирайте электропривод влажной тканью.
- Запрещается погружать блок с двигателем в воду.
- Не мойте детали в посудомоечной машине.
- Тщательно просушите все промытые части, ни в коем случае не кладите их в морозильник во влажном виде. Не кладите в морозильник мешалку.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Некоторые рецепты предусматривают варку. Воспользуйтесь ими по крайней мере за день для того, чтобы смесь охладилась и созрела. Настоятельно рекомендуется охлаждать подготовленную смесь.
- Охлажденные полуфабрикаты дадут лучшие результаты, если яйцо и сахар взбиваются электрическим миксером. Такой способ делает смесь более объемной.
- Большая часть полуфабрикатов изготавливается из сливок, молока, яиц и сахара. Можете использовать любые сливки, но вкус и густота мороженого зависят от выбранного сорта и качества. Чем больше жирность сливок, тем более богатым по вкусу будет мороженое. Например, в цельных сливках содержится минимум 36% жиров, в сбитых сливках - 30%, в сливках для кофе или сепарированных сливках - 18%, в сливках наполовину разбавленных молоком - 10%. В любом случае, важно поддерживать одно и то же количество жидкости. Например, более легкое мороженое может быть приготовлено с большим количеством молока, чем сливок или вообще без них. Можно использовать снятое молоко, но будет заметно значительное отличие густоты мороженого.
- Смесь для мороженого может храниться в холодильнике несколько дней. Прежде чем переложить в бачок, как следует перемешайте его.
- Добавляйте смесь в бачок до заполнения наполовину, смесь во время готовки увеличится в объеме.
- Алкогольные напитки замедляют скорость охлаждения. Рекомендуется добавлять их в последние минуты готовки.
- Вкус мороженого сорбетто во многом зависит от степени его созревания, сладости фруктов и используемого сока. Прежде чем добавлять,

попробуйте фрукты на вкус. Если они слишком кислые, добавьте сахар, если перезрелые, кладите меньше или вовсе не кладите сахар. Во всяком случае, не забывайте, что холод уменьшает степень сладости.

- Вместо сахара могут быть использованы подсластители. В таком случае, добавьте подсластитель к полуфабрикату и перемешивайте его до полного растворения.
- Нагретые полуфабрикаты должны перекладываться в бачок только после полного охлаждения.
- Если мороженое необходимо сделать более сладким, не добавляйте сахар непосредственно в бачок (он там не растворится). Рекомендуется предварительно растворить сахар в небольшом количестве воды или снятом молоке и затем полученный сироп (охлажденный) добавить в бачок мороженицы.
- Используемые фрукты до употребления должны быть промыты и высушены, кроме этого, даже если это не написано, они должны быть очищены от кожуры, скорлупы, орехи извлечены из скорлупы и т.д.
- Если необходимо уменьшить количество мороженого, указанные количества можно разделить на части или напополам.
- При использовании сырых яиц убедитесь в их свежести, разбивая по одному в сосуд и убеждаясь, что:
 - 1). У них нет плохого запаха.
 - 2). Белок не водянистый, а плотный и прилегает к желтку.
 - 3). Желток круглый и пухлый.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

- Температура в морозильной камере недостаточно низкая (не достигает 0°f -18°c).
- Термостат морозильной камеры не установлен на минимальную температуру.
- Контейнер для охлаждения находится слишком близко к двери морозильной камеры.
- Во время замораживания дверь морозильной камеры слишком часто открывается и закрывается.
- Морозильная камера переполнена.
- Контейнер поставлен в морозильную камеру вверх дном.
- На стенках морозильной камеры толстый слой льда.
- Перед использованием контейнер находился при комнатной температуре более 5 минут.

- Ингредиенты теплые.
- В контейнере слишком много смеси.

До обращения в авторизированный центр технического обслуживания настоятельно рекомендуется проконтролировать указанные выше пункты. Если в центре технического обслуживания не обнаружатся неисправности в работе машины, расходы на проведенную проверку оплачивает пользователь.

ВНИМАНИЕ: Просьба сохранять упаковку. Она может понадобиться в случае возврата прибора для ремонта и возврата по какой-либо другой причине. При возврате прибора в упаковке, непригодной для транспортировки, все расходы по ремонту несет отправитель, даже в том случае, если прибор находится на гарантии. При отсутствии необходимости ремонта, а также при несоответствующей упаковке, прибор возвращается отправителю.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ, В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕС (ЕВРОПЕЙСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СООБЩЕСТВА) 2002/96/ЕС

После окончания срока службы данного оборудования, оно не может быть утилизировано как обычные отходы.

Его следует передать в специальный местный центр по вывозу отходов или агенту, обеспечивающему такое обслуживание. Отдельная утилизация электробытовых приборов помогает избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, вызванных неправильной утилизацией, а также перерабатывать материалы для получения значительной экономии энергии и ресурсов. Для напоминания о необходимости отдельной утилизации электробытовых приборов, данное оборудование имеет маркировку в виде перечеркнутого мусорного контейнера.



NOTE

 eco2u.ru

 eco2u.ru

eco2u.ru

NEMOX®

NEMOX S.p.A.

Via Galileo Galilei, Trav. III, N° 6

25010 San Zeno Naviglio

Brescia - ITALY

www.nemox.com



CERTIFIED
UNI-ISO 9001

