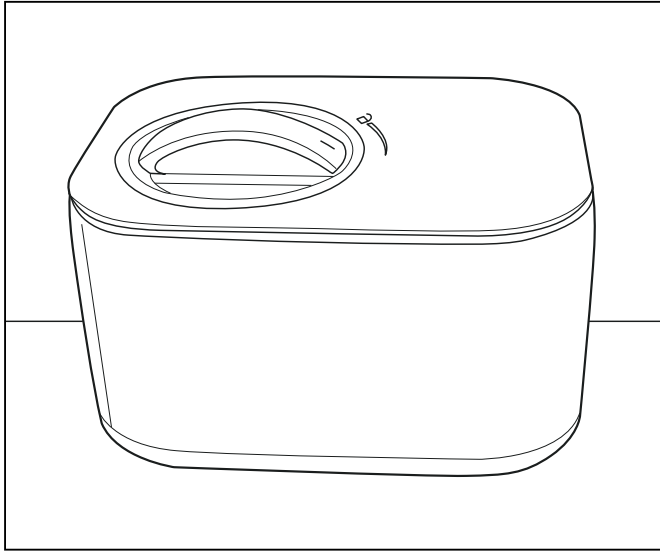


# ***Ariete***



**Macchina per gelato**

**Ice Cream Maker**

**Machine pour la production de glaces**

**Eismaschine**

**Máquina de helados**

**Máquina de sorvete**

**Ijsmachine**

**Ismaskine**

**Παγωτομηχανή**

**Мороженица**

**Апарат для приготування морозива**

**Automat do lodów**

**صانعة مثلجات**

---

**CE EAC**

**644**

---

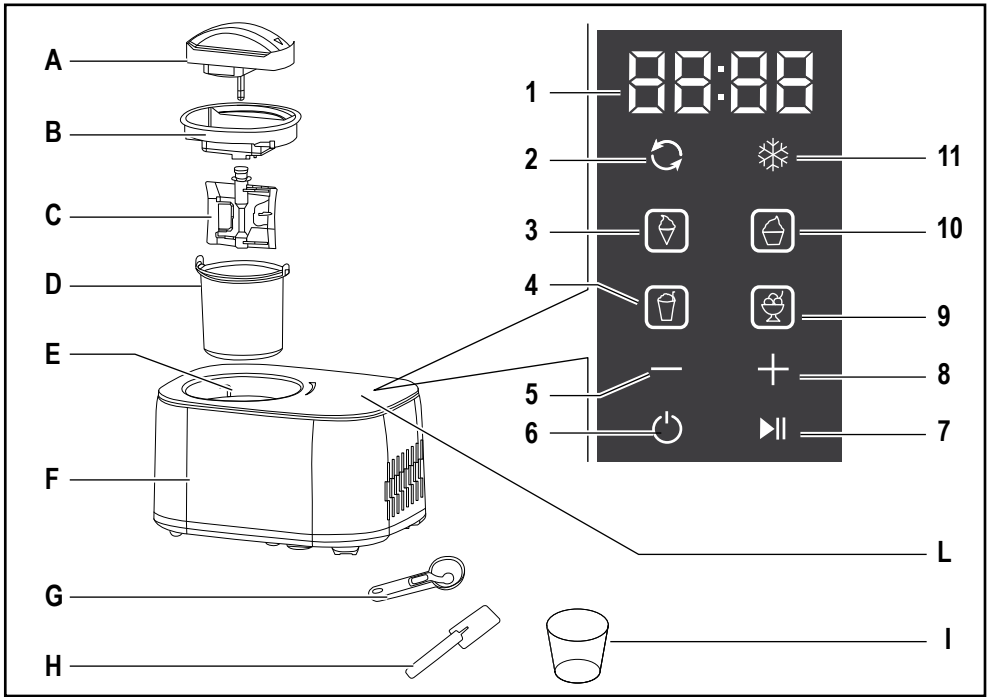


Fig. 1

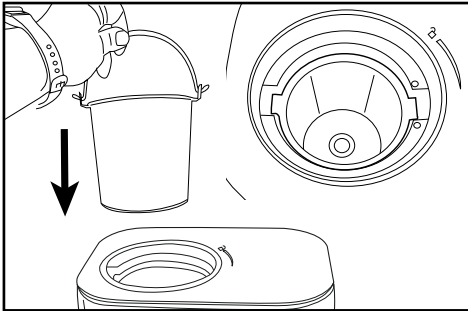


Fig. 2

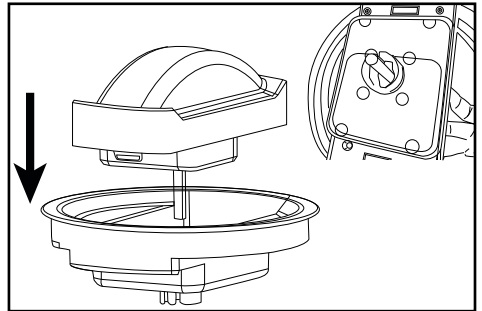


Fig. 3

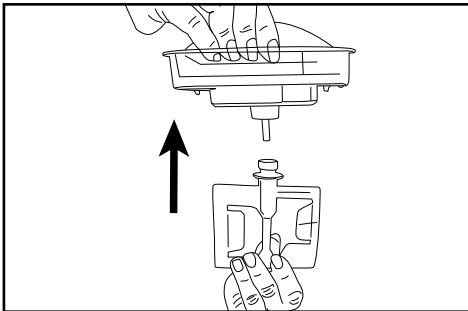


Fig. 4

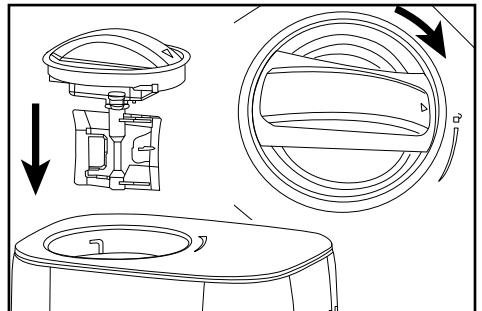


Fig. 5

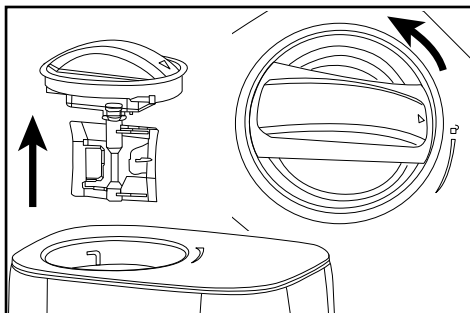


Fig. 6



Fig. 7

IT

## AVVERTENZE IMPORTANTI


### LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate da bambini solo se adeguatamente sorvegliati.
8. E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
9. **NON IMMERGERE MAI IL CORPO MOTORE, IL CORPO DELL'APPARECCHIO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.**

10. ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12. Non appendere mai l'apparecchio né inclinarlo oltre i 45 gradi.
13. Posizionare l'apparecchio ad almeno 8 cm di distanza da altri oggetti in modo che vi sia sempre un'ottima dispersione di calore.
14. Prima di mettere in moto la gelatiera assicurarsi che sia perfettamente assemblata e che il corpo motore sia saldamente attaccato sul coperchio.
15. Se il gelato od il sorbetto contengono ingredienti freschi, devono essere consumati entro una settimana. Il gelato è più gustoso quando è freddo.
16. Se il gelato od il sorbetto contengono uova crude, evitare il consumo da parte di bambini, donne gravide e anziani.
17. Non mettere gli ingredienti in freezer per pre-raffreddarli perché in questo modo la pala mescolatrice si potrebbe bloccare prima che il gelato si sia effettivamente formato.
18. Utilizzare la gelatiera sempre con il coperchio montato.
19. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
20. NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.
21. Tenere le dita, gli utensili, ecc, a distanza dal contenitore rimovibile, mentre l'apparecchio è in funzione, allo scopo di ridurre il rischio di danni a persone e alla macchina stessa. GLI UTENSILI O GLI OGGETTI TAGLIANTI E DI METALLO NON DEVONO ESSERE UTILIZZATI ALL'INTERNO DEL CONTENITORE. Tali oggetti possono danneggiare la gelatiera. Si possono, invece, utilizzare utensili di gomma o di legno quando la gelatiera è spenta.
22. Non rimuovere mai il corpo motore durante la preparazione del gelato.
23. Nel caso si volesse prolungare la funzione di congelamento dopo aver completato il ciclo di produzione del gelato, è necessario rimuovere immediatamente il corpo motore altrimenti si accorcia la vita del motore stesso.
24. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
25. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portarlo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
26. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal

Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

27. Questo apparecchio è concepito per uso domestico ed applicazioni simili, come:
  - zona cucina per il personale di negozi, uffici ed altri ambienti lavorativi;
  - ad uso di clienti di hotel, motel ed altre tipologie di alloggi;
  - bed and breakfast;
  - catering e attività simili senza commercio al dettaglio.
28. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
29. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
30. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
31. Non riporre sostanze esplosive, come le bombolette spray, con il propellente infiammabile dell'apparecchio.
32. Accertarsi che le aperture di ventilazione ubicate nella parte esterna dell'apparecchio o nella struttura integrata siano prive di ostruzioni.
33. Non usare dispositivi meccanici o di altro tipo, non indicati dal costruttore, per velocizzare il processo di scongelamento.
34. Non danneggiare il circuito refrigerante.
35. Non impiegare apparecchiature elettriche all'interno dei contenitori per alimenti, a meno che non corrispondano a quanto consigliato dal produttore.
36. Sul corpo dell'apparecchio, nel punto in cui è installato il coperchio trasparente, sono presenti due piastre circolari in rame che fungono da conduttori. Quando si utilizza l'apparecchio, pulire eventuali macchie d'acqua sul coperchio trasparente e sulle piastre in rame. Durante il funzionamento, se le due piastre in rame si bagnano e si collegano, il motore si spegnerà. Scollegare il cavo di alimentazione, pulire le macchie d'acqua e riavviare l'apparecchio.
37.  **Attenzione, rischio di incendio.** Il circuito refrigerante dell'apparecchio contiene isobutano (R600a), un gas naturale con un elevato livello di compatibilità ambientale, ma comunque infiammabile. Durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio, assicurarsi che nessuno dei componenti del circuito refrigeran-

te venga danneggiato. In caso di danneggiamento del circuito refrigerante evitare fiamme libere e fonti di accensione e ventilare accuratamente il locale in cui si trova l'apparecchio.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

*Consumo in Standby: 0,4W.*

### DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (FIG. 1)

A	Corpo motore	<b>Pulsanti sul pannello comandi:</b>
B	Coperchio	1 Tempo
C	Pala mescolatrice	2 Miscelazione singola
D	Contenitore removibile	3 Gelato
E	Contenitore fisso	4 Slush (granita)
F	Corpo dell'apparecchio	5 Decremento tempo
G	Cucchiaino raccogli gelato	6 Avvio / Arresto funzione selezionata
H	Paletta per mescolare	7 Avvio / pausa
I	Bicchiere graduato	8 Incremento tempo
L	Pannello comandi	9 Sorbetto
		10 Yogurt
		11 Refrigerazione singola

### PRIMA DI FARE IL GELATO

**ATTENZIONE:** ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

- Prima dell'uso lavare bene tutte le componenti che verranno in contatto con il gelato: il contenitore fisso (E), quello removibile (D), la pala mescolatrice (C), il coperchio (B), la paletta (H), il cucchiaino (G) e il bicchiere (I).

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

### ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO

**ATTENZIONE:** ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

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

- Preparare gli ingredienti per una ricetta propria o per quelle riportate nel presente libretto, e versarli nel contenitore removibile (D) mescolandoli in modo uniforme utilizzando l'apposita paletta (H).
- Inserire il contenitore removibile (D) dentro il contenitore fisso (E) all'interno del corpo dell'apparecchio. Entrambe le estremità della maniglia del contenitore removibile devono essere posizionate nelle apposite scanalature del contenitore fisso (Fig. 2).

- Installare il corpo motore sul coperchio trasparente inserendo il perno nell'apposito foro (Fig. 3).
- Inserire la pala mescolatrice (C) sul perno del corpo motore (Fig. 4).
- Inserire il corpo motore assemblato nell'apparecchio inserendo la pala mescolatrice (C) all'interno del contenitore removibile (D). Bloccare il corpo motore assemblato ruotandolo in senso orario (Fig. 5).

## **ISTRUZIONI PER L'USO**

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

**ATTENZIONE:** Non rimuovere mai il corpo motore durante il funzionamento.

- Collegare la spina elettrica dell'apparecchio alla presa di corrente e selezionare la funzione desiderata:

### ***Modalità di miscelazione singola (2)***

Tempo di lavoro predefinito: 30 minuti

### ***Modalità gelato (3)***

Gli ingredienti non devono superare il 60% della capacità massima del contenitore removibile.

Tempo di lavoro predefinito: 60 minuti

### ***Modalità slush (granita) (4)***

Gli ingredienti non devono superare il 50% della capacità massima del contenitore removibile.

Tempo di lavoro predefinito: 48 minuti

### ***Modalità sorbetto (9)***

Gli ingredienti non devono superare il 50% della capacità massima del contenitore removibile.

Tempo di lavoro predefinito: 58 minuti

### ***Modalità yogurt (10)***

Gli ingredienti non devono superare il 80% della capacità massima del contenitore removibile.

Tempo di lavoro predefinito: 8 ore

### ***Modalità di refrigerazione singola (11)***

Tempo di lavoro predefinito: 10 minuti

- Qualora il tempo predefinito non fosse quello desiderato, è possibile impostare il tempo di lavoro (massimo 60 minuti, minimo 5 minuti) utilizzando gli appositi tasti di incremento (8) o decremento (5).
- Premere il pulsante di avvio (6) per iniziare il funzionamento.
- Quando il tempo raggiunge il valore impostato, verranno emessi 10 segnali acustici per indicare che il processo è completato.

## **FUNZIONE PROLUNGATA DI RAFFREDDAMENTO**

La funzione prolungata di raffreddamento è utile per non interrompere il processo di produzione di sorbetti, gelati o slush e, una volta completata la produzione, per conservare il sorbetto, il gelato o slush in tempo, in modo da evitare un eventuale scioglimento del prodotto.

Quando il sorbetto, il gelato o slush viene preparato ma nessuno lo sta utilizzando, l'apparecchio attiva la funzione di raffreddamento ad intervalli di tempo per mantenere il gusto e la consistenza fresca del sorbetto, del gelato o slush (visualizzazione "COOL").

Il tempo di raffreddamento è di 1 ora e al termine della produzione vengono emessi 10 brevi segnali acustici, dopodiché si l'apparecchio spegne automaticamente.

## **FUNZIONE DI AUTOPROTEZIONE DEL MOTORE**

Il motore è dotato di una funzione di protezione da sovracorrente. Quando la durezza del sorbetto, del gelato o slush raggiunge il valore impostato, si arresterà automaticamente.

**ATTENZIONE:** Se durante il funzionamento si verificasse un black out o l'apparecchio venisse improvvisamente disconnesso dalla presa elettrica, il compressore avrà circa 3 minuti di tempo di protezione. Trascorso questo tempo, ricollegando il cavo di alimentazione, l'apparecchio si riavvierà automaticamente e la selezione della modalità sorbetto, gelato, granita (slush) o refrigerazione singola non subirà alcun ritardo.

## **REGOLAZIONI DURANTE IL FUNZIONAMENTO**

- Per interrompere il funzionamento premere il pulsante di arresto (6) una sola volta durante il processo di produzione.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, è possibile modificare il tempo di operatività, a seconda delle proprie esigenze, premendo gli appositi tasti di incremento (8) o decremento (5).

## **COME PROLUNGARE IL FUNZIONAMENTO (DOPO CHE L'OPERAZIONE È TERMINATA)**

Se si desidera una consistenza del prodotto più forte, dopo che il tempo impostato precedentemente è terminato e l'apparecchio si è fermato tornando nel suo stato iniziale, è possibile impostare un nuovo tempo premendo gli appositi tasti di incremento (8) o decremento (5); quindi premere il pulsante di avvio (6) per riavviare di nuovo l'apparecchio per il tempo desiderato. Terminato il funzionamento, esso si arresterà per poi tornare nella funzione prolungata di raffreddamento per non far scongelare il prodotto.

## **DOPO L'USO**

**ATTENZIONE:** ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON È IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

- Terminato il funzionamento, premere il pulsante di arresto (6) e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Estrarre il corpo motore assemblato ruotandolo in senso antiorario (Fig. 6) per sbloccarlo, dopodiché rimuovere il coperchio (B) e la pala mescolatrice (C).
- Estrarre il contenitore removibile (D) e rimuovere il prodotto finito mettendolo in un altro contenitore con l'ausilio dell'apposito cucchiaino (G) (Fig. 7); non usare mai un utensile di metallo per non graffiare il contenitore removibile (D).

## **PULIZIA**

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

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

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

Lavare il contenitore removibile (D), la pala mescolatrice (C), il coperchio (B), la paletta (H), il cucchiaino (G) e il bicchiere (I) in acqua tiepida saponata. Quindi asciugare perfettamente.

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

## **RICETTE**

### **GELATO ALLA VANIGLIA**

180 ml di latte intero

90 g di zucchero semolato

320 ml di panna fresca

1-2 cucchiaini di estratto di vaniglia puro, a piacere

In una ciotola di medie dimensioni, utilizzare uno sbattitore elettrico o una frusta per mescolare il latte e lo zucchero semolato fino a quando quest'ultimo non si sarà sciolto, circa 1-2 minuti a bassa velocità. Aggiungere la panna fresca e la vaniglia a piacere. Accendere l'apparecchio, versare il composto nel contenitore removibile e lasciare mescolare fino a quando non si addensa (60 minuti).

### **GELATO AL CIOCCOLATO**

150 ml di latte intero

75 g di zucchero semolato

110 g di cioccolato, spezzettato in pezzi di 1 cm

260 ml di panna fresca

1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro

Scaldare il latte intero finché non inizia a bollire leggermente sui bordi (potete farlo sui fornelli o nel microonde). In un frullatore o robot da cucina dotato di lama metallica, frullate a impulsi per tritare lo zucchero con il cioccolato fino a ottenere un composto molto fine. Aggiungete il latte caldo e frullate fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Trasferite il composto in una ciotola di medie dimensioni e lasciate raffreddare completamente. Aggiungete la panna fresca e la vaniglia a piacere. Si consiglia di preraffreddare in frigorifero per circa 15 minuti prima di prepararlo. Accendere l'apparecchio, versare il composto nel contenitore removibile e lasciare mescolare fino a quando non si addensa (60 minuti).

**GELATO ALLA FRAGOLA FRESCA**

100 g di fragole fresche mature, private del picciolo e tagliate a fette

30 ml di succo di limone

75 g di zucchero semolato

150 ml di latte intero

240 ml di panna fresca

1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro

In una ciotola piccola, unire le fragole con il succo di limone e lo zucchero semolato, mescolare delicatamente e lasciare macerare le fragole nel succo per 2 ore.

In una ciotola media, utilizzare uno sbattitore elettrico o una frusta per amalgamare il latte e lo zucchero semolato fino a quando quest'ultimo non si sarà sciolto.

Aggiungere la panna fresca, il succo di fragole e la vaniglia, mescolando. Accendere l'apparecchio, versare il composto nel contenitore removibile e lasciare mescolare fino a quando non si addensa (60 minuti). Aggiungere le fragole tagliate a fette durante gli ultimi 5 minuti di congelamento.

**SORBETTO AL LIMONE FRESCO**

235 g di zucchero semolato

280 g di acqua pura

80 ml di succo di limone fresco

0,5 cucchiaino di scorza di limone tritata finemente

In una casseruola di medie dimensioni, unire lo zucchero semolato e l'acqua e portare a ebollizione a fuoco medio-alto. Abbassare la fiamma e cuocere a fuoco lento senza mescolare, fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto, per circa 3-5 minuti. Lasciar raffreddare completamente. Questo sciroppo è chiamato sciroppo semplice e può essere preparato in anticipo in grandi quantità per averlo a portata di mano per preparare un sorbetto al limone fresco. Conservare in frigorifero fino al momento dell'uso.

Dopo il raffreddamento, aggiungere il succo e la scorza di limone; mescolare per amalgamare. Accendere l'apparecchio, versare il composto nel contenitore removibile e mescolare fino a quando non si addensa, circa 50-60 minuti.

**YOGURT**

600 ml di latte

150 ml di yogurt

Versare semplicemente il latte e lo yogurt acquistato (fermenti lattici) nel contenitore removibile, avviare la funzione yogurt e lasciare lavorare l'apparecchio. Ci vogliono circa 8 ore per preparare lo yogurt; regolare il tempo in base alle proprie esigenze.

**SLUSH (GRANITA)**

500 ml di cola (o altra bevanda gassata)

Versare 500 ml di cola direttamente nel contenitore removibile, avviare la funzione Slush e lasciare lavorare per 48-60 minuti fino a quando la granita non è pronta. Regolare il tempo in base alle proprie preferenze.

# IMPORTANT SAFEGUARDS


## READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

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

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. NEVER PLACE THE POWER BASE OF THE APPLIANCE, THE PLUG OR THE POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS. CLEAN BY WIPING WITH A DAMP CLOTH.
10. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. Never hang the appliance or angle it more than 45 degrees.
13. Place the appliance at least 8 cm away from other items so that there is an excellent heat dispersion.
14. Before starting the ice cream maker, be sure that it has been perfectly assembled and that the power base is firmly attached to the lid.
15. If the ice cream or sorbet contain fresh ingredients, these must be consumed

- within one week. Ice cream tastes better cold.
16. If the ice cream or sorbet contain raw eggs, do not feed to children, pregnant women or the elderly.
  17. Never place ingredients in the freezer for pre-chilling as in this way, the mixing paddle could become blocked before the ice cream has actually formed.
  18. Only use the ice cream maker with the lid fitted.
  19. Never operate the appliance when it is empty.
  20. NEVER TOUCH MOVING PARTS.
  21. Keep fingers, utensils, etc. at a safe distance from the removable container while the appliance is operating; this is to reduce the risk of damage to people or to the machine itself. NEVER USE SHARP OR METAL UTENSILS OR OTHER ITEMS INSIDE THE CONTAINER. These items can damage the ice cream maker. It is fine to use rubber or wooden utensils when the ice cream maker is switched off.
  22. Never remove the power base while the ice cream is being made.
  23. To extend the freezing function after finishing the ice cream making cycle, it is necessary to remove the power base immediately or risk shortening the useful life of the motor.
  24. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
  25. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
  26. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
  27. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
    - bed and breakfast type environments;
    - catering and similar non-retail applications
  28. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
  29. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
  30. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially

dangerous.

31. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance
32. Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction
33. Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer
34. Do not damage the refrigerant circuit.
35. Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
36. On the appliance body, where the transparent lid is fitted, are two copper circular plates, which serves as conductors. When using the appliance, clean any water stains on the transparent lid and on the copper plates. During operation, if the two copper plates get wet and are connected, the motor will turn off. Disconnect the power cable, clean the water stain and restart the appliance.
37.  **Caution, risk of fire.** The refrigerating circuit of the appliance contains isobutane (R600a), a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable. During transportation and installation of the appliance, ensure that none of the components of the refrigerating circuit becomes damaged. In case of damage of the refrigerating circuit, avoid open flames and ignition sources and ventilate carefully the room in which the appliance is situated.

## DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

*Power consumption in stand by mode: 0,4W.*

### DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (FIG. 1)

A	Motor body	<b>Control panel buttons:</b>
B	Lid	1 Time
C	Mixing paddle	2 Single mixing
D	Removable container	3 Ice cream
E	Fixed container	4 Slush
F	Appliance body	5 Time decreasing
G	Ice-cream spoon	6 Selected function Start / Stop
H	Paddle for mixing	7 Start / Stop
I	Graduated container	8 Time increasing
L	Control panel	9 Sorbet
		10 Yoghurt
		11 Single refrigeration

## **BEFORE MAKING THE ICE CREAM**

**WARNING:** EVEN WHEN NOT IN USE, UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE INSERTING OR REMOVING THE SINGLE PARTS OR BEFORE CLEANING.

- Before use, wash thoroughly all components that will come in contact with the ice cream: the fixed (E) and removable (D) container, the mixing paddle (C), the lid (B), the paddle (H), the spoon (G), and the graduated container.

**WARNING:** It is not required to cool the container in the freezer as this ice-cream maker features an inner compressor for cooling the ingredients, thus making the ice cream.

## **APPLIANCE ASSEMBLY**

**WARNING:** EVEN WHEN NOT IN USE, UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE INSERTING OR REMOVING THE SINGLE PARTS OR BEFORE CLEANING.

**IMPORTANT:** Always put the ice-cream maker on a flat surface for the best performance of the compressor.

- Prepare the ingredients for your own recipes or the ones contained in this booklet and put them into the removable container (D) by mixing them smoothly via the apposite paddle (H).
- Insert the removable container (D) into the fixed container (E) inside the appliance body. Both ends of the removable container handle must be paced into the apposite grooves of the fixed container 2).
- Fit the motor body on the transparent lid by inserting the pin into the apposite hole (Fig. 3).
- Fit the mixing paddle (C) on the motor body pin (Fig. 4).
- Insert the motor body assembled in the appliance by putting the mixing paddle (C) into the removable container (D). Lock the assembled motor body by rotating it clockwise (Fig. 5).

## **HOW TO OPERATE**

**WARNING:** Before starting the ice-cream maker, make sure it is perfectly assembled and that the motor body is tightly fitted on the lid.

**WARNING:** Never remove the motor unit during operation.

- Connect the appliance electrical plug to the mains outlet and select the required function.

### ***Single mixing mode (2)***

Preset processing time: 30 minutes

### ***Ice-cream mode (3)***

The ingredients must not exceed 60% of the max capacity of the removable container.

Preset processing time: 60 minutes

### ***Slush mode (4)***

The ingredients must not exceed 50% of the max capacity of the removable container.

Preset processing time: 48 minutes

### ***Sorbet mode (9)***

The ingredients must not exceed 50% of the max capacity of the removable container.

Preset processing time: 58 minutes

**Yoghurt mode (10)**

The ingredients must not exceed 80% of the max capacity of the removable container.

Preset processing time: 8 hours

**Single refrigerating mode (11)**

Preset processing time: 10 minutes

- When the preset time is not the required one, the processing time (max 60 minutes, min. 5 minutes) can be set by using the apposite increasing (8) or decreasing (5) keys.
- Press the start button (6) to start operation.
- When the time reaches the value set, 10 acoustic signals will be emitted to indicated that the process is complete.

**PROLONGED COOLING FUNCTION**

The prolonged cooling function is useful for not stopping the making process of sorbets, ice cream, or slush and, after processing, for keeping the sorbet, ice cream or slush in time, in order to prevent a possible melting of the product.

When the sorbet, the ice cream or the slush are prepared but are not consumed, the appliance activates the cooling function at time intervals to keep the taste and the fresh consistency of the sorbet, the ice cream or the slush (viewing "COOL").

The cooling time is 1 hour and at the end of production 10 acoustic signals are emitted, after which the appliance is turned off automatically.

**MOTOR SELF-PROTECTION FUNCTION**

The motor is equipped with a overcurrent protective function. When the hardness of the sorbet, the ice cream or the slush reaches the value set, it will stop automatically.

**WARNING:** In case of blackout or the appliance is suddenly unplugged during operation, the compressor will have about 3 minutes of protection time. Thereafter, when the power cable is re-connected, the appliance will restart automatically and the selection of the sorbet/ice cream/slush mode or the single refrigeration one will not be delayed in any case.

**ADJUSTMENTS DURING OPERATION**

- To stop operation, press the stop button (6) once during the production process.
- While the appliance is operating, it is possible to extend the operating time, as required, by pressing the apposite increasing (8) or decreasing (5) buttons.

**PROLONGING THE OPERATION (AFTER IT IS COMPLETED)**

If a stronger ice-cream consistency is required, after the previously set time has elapsed and the appliance has stopped returning to its initial state, it is possible to select a new operating time by pressing the apposite increasing (8) or decreasing (5) buttons, then press the start button (6) to restart the appliance again for the required time. At the end of the operation, it will stop and then will go back to the prolonged cooling function to prevent food from defrosting.

## AFTER USE

**WARNING:** EVEN WHEN NOT IN USE, UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE INSERTING OR REMOVING THE SINGLE PARTS OR BEFORE CLEANING.

- After operation, press the stop button (6) and unplug the appliance.
- Lock the assembled motor body by rotating it counter-clockwise (Fig. 6) to unlock it, then remove the lid (B) and the mixing blade (C).
- Extract the removable container (D) and remove the finished product by putting it into another container with the aid of the opposite spoon (G) (Fig. 7); never use a metal tool to avoid scratching the removable container (D).

## CLEANING

**WARNING:** NEVER IMMERSE THE MOTOR UNIT, THE PLUG AND THE POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS, USE A DAMP CLOTH FOR CLEANING

**WARNING:** To extend the ice-cream maker working life, never put its parts into the dishwasher. Disassemble all appliance components as described above.

Wash the removable container (D), the mixing paddle (C), the lid (A), the paddle (H), the spoon (G) and the graduated container (I) in warm soapy water. Then dry perfectly. Clean the fixed container (E), the motor body (A) and the appliance body (F) with a damp sponge or a cloth.

## RECIPES

### ***VANILLA ICE CREAM***

180 ml whole milk

90 g granulated sugar

320 ml fresh cream

1-2 tsp. pure vanilla extract to taste

In a medium-sized bowl, use an electric mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the latter is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the fresh cream and vanilla to taste. Switch the appliance on, pour the removable container and allow to mix until it thickens (60 minutes).

### ***CHOCOLATE ICE CREAM***

150 ml whole milk

75 g granulated sugar

110 g chocolate, chopped in 1 cm pieces

260 ml fresh cream

1 tsp. pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). Use a blender or a food processor equipped with metallic blade and mix with pulses to blend the sugar with the chocolate to obtain a very fine mixture. Add warm milk and mix to obtain a smooth, uniform mixture. Put the mixture into a medium-sized bowl and allow to cool down completely. Stir in the fresh cream and vanilla to taste. It is advisable to pre-cool in the refrigerator for about 15 minutes before preparing it. Switch the appliance on, pour the removable container and allow to mix until it thickens (60 minutes).

**FRESH STRAWBERRY ICE CREAM**

100 g fresh strawberries without stem and cut in slices

30 g lemon juice

75 g granulated sugar

150 ml whole milk

240 ml fresh cream

1 tsp. pure vanilla extract

Put the strawberries with the lemon juice and granulated sugar into a small bowl; blend gently and allow the strawberry to rest in the juice for 2 hours.

In a medium bowl, use an electric mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the latter is dissolved.

Add fresh cream, the strawberry juice, and vanilla to taste. Switch the appliance on, pour the removable container and allow to mix until it thickens (60 minutes). Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

**FRESH LEMON SORBET**

235 g granulated sugar

280 g pure water

80 ml fresh lemon juice

0.5 tbsp. finely chopped lemon zest

In a medium-sized bowl, add sugar and water and bring to the boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This syrup is called simple syrup and can be prepared in large amounts in advance to have it at hand and prepare a fresh lemon sorbet. Store in the refrigerator until it is used.

When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Switch the appliance on, pour the removable container and allow to mix until it thickens (about 50-60 minutes).

**YOGHURT**

600 ml milk

150 ml yoghurt

Simply pour the milk and the yoghurt bought (milk enzymes) into the removable container, start the yoghurt function and allow the appliance to work. It takes about 8 hours to make the yoghurt. Set the time as required.

**SLUSH**

500 ml di coke or other carbonated drink

Pour 500 ml coke directly into the removable container, start the Slush function and allow to work for 48-60 minutes until the slush is ready. Set the time as required.

# AVERTISSEMENTS IMPORTANTES


## LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

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

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. L'appareil peut être utilisé par les enfants âgés de moins de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou démunies de l'expérience ou de la connaissance nécessaires, à conditions qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu les instructions concernant la sécurité d'emploi de l'appareil et les risques afférents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien peuvent être effectuées par les enfants seulement s'ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
8. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
9. NE JAMAIS PLONGER LE CORPS MOTEUR, LE CORPS DE L'APPAREIL, LA FICHE OU LE CORDON ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES; UTILISER UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
10. MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
11. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
12. Ne jamais pendre l'appareil ni l'incliner au-delà de 45 degrés.
13. Positionner l'appareil à une distance d'au moins 8 cm des autres objets de façon

à maintenir toujours une excellente dispersion de chaleur.

14. Avant de mettre la machine à glaces en marche, vérifier qu'elle soit parfaitement assemblée et que le corps moteur soit correctement fixé au couvercle.
15. Si la glace ou le sorbet contiennent des ingrédients frais, ils doivent être consommés dans la semaine qui suit leur préparation. La glace est meilleure quand elle est froide.
16. Si la glace ou le sorbet contiennent des œufs crus, éviter leur consommation de la part des enfants, des femmes enceintes et des personnes âgées.
17. Ne pas mettre les ingrédients au congélateur pour les pré-refroidir car, de cette façon, la pale à mélanger pourrait se bloquer avant que la glace ne se soit entièrement formée.
18. Utiliser toujours la machine à glace avec le couvercle monté.
19. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
20. **NE JAMAIS TOUCHER LES PARTIES EN MOUVEMENT.**
21. Garder les doigts, les outils, etc. loin du récipient amovible quand l'appareil est en marche, afin de réduire le risque de dommages aux personnes et à la machine. **NE PAS UTILISER D'OUTILS OU D'OBJETS TRANCHANTS OU METALLIQUES A L'INTERIEUR DU RECIPIENT.** Ces objets peuvent endommager la machine à glaces. Il est possible, par contre, d'utiliser des ustensiles en caoutchouc ou en bois quand la machine est arrêtée.
22. Ne jamais enlever le corps moteur pendant la préparation de la glace.
23. Si on désire prolonger la fonction de congélation après avoir compléter le cycle de production de la glace, il est nécessaire d'enlever immédiatement le corps moteur pour ne pas réduire la durée de vie de ce dernier.
24. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
25. N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
26. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
27. Cet appareil est conçu pour l'usage domestique et autres applications similaires, comme:
  - zone cuisine pour les employés des magasins, des bureaux et des autres lieux de travail;

- utilisation de la part des clients des hôtels, des auberges et autres types de logements d'accueil;
  - chambres d'hôtes;
  - catering et activités similaires sans commerce de détail.
28. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
  29. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
  30. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
  31. Ne rangez pas les substances explosives, comme les vaporisateurs en spray, avec le gaz propulseur inflammable de l'appareil.
  32. Vérifiez que les grilles de ventilation situées sur la partie externe de l'appareil ou dans la structure intégrée ne soient pas obstruées.
  33. N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'un autre type, non indiqués par le constructeur, pour accélérer le processus de décongélation.
  34. N'endommagez pas le circuit de réfrigération.
  35. N'employez pas d'appareils électriques à l'intérieur des récipients pour aliments, à moins qu'ils ne correspondent aux prescriptions conseillées par le producteur.
  36. Sur le corps de l'appareil, à l'endroit où est installé le couvercle transparent, se trouvent deux plaques circulaires en cuivre qui servent de conducteurs. Lorsque vous utilisez l'appareil, nettoyez les éventuelles taches d'eau sur le couvercle transparent et les plaques en cuivre. Pendant le fonctionnement, si les deux plaques en cuivre sont mouillées et se touchent, le moteur s'éteindra. Débranchez le cordon d'alimentation, essuyez les taches d'eau et redémarrez l'appareil.
  37.  **Attention, risque d'incendie.** Le circuit de refroidissement de l'appareil contient de l'isobutane (R600a), un gaz naturel très respectueux de l'environnement, mais néanmoins inflammable. Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veillez à ce qu'aucun des composants du circuit de refroidissement ne soit endommagé. En cas d'endommagement du circuit de refroidissement, évitez les flammes nues et les sources d'inflammation et ventilez soigneusement la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.

# CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

*Consommation d'énergie en mode veille : 0,4W.*

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL (FIG. 1)

A	Corps moteur	<b>Boutons sur le panneau de commande :</b>
B	Couvercle	1 Temps
C	Pale mélangeuse	2 Mélange simple
D	Récipient amovible	3 Crème glacée
E	Récipient fixe	4 Slush (granité)
F	Corps de l'appareil	5 Réduction du temps
G	Cuillère à glace	6 Démarrage / Arrêt de la fonction sélectionnée
H	Spatule de mélange	7 Démarrage / Pause
I	Verre gradué	8 Augmentation du temps
L	Panneau de contrôle	9 Sorbet
		10 Yaourt
		11 Réfrigération simple

## AVANT DE PRÉPARER LA GLACE

**ATTENTION:** MÊME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ÉLECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DÉMONTER LES COMPOSANTS OU AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE DE L'APPAREIL.

- Avant utilisation, bien laver tous les éléments qui entreront en contact avec la glace : le récipient fixe (E), le récipient amovible (D), la pale mélangeuse (C), le couvercle (B), la spatule (H), la cuillère (G) et le verre (I).

**ATTENTION:** Il n'est pas nécessaire de refroidir le récipient dans le congélateur, car cette sorbetière dispose d'un compresseur interne capable de refroidir vos ingrédients et d'obtenir efficacement la glace.

## ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

**ATTENTION:** MÊME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ÉLECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DÉMONTER LES COMPOSANTS OU AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE DE L'APPAREIL.

**IMPORTANT:** Placez toujours la sorbetière sur une surface plane afin que le compresseur fonctionne de manière optimale.

- Préparez les ingrédients pour votre propre recette ou pour celles indiquées dans ce livret, puis versez-les dans le récipient amovible (D) en les mélangeant uniformément à l'aide de la spatule prévue à cet effet (H).
- Insérez le récipient amovible (D) dans le récipient fixe (E) à l'intérieur du corps de l'appareil. Les deux extrémités de la poignée du récipient amovible doivent être placées dans les rainures du récipient fixe prévues à cet effet (Fig. 2).
- Installez le corps du moteur sur le couvercle transparent en insérant la goupille dans le trou prévu à cet effet (Fig. 3).
- Insérez la pale mélangeuse (C) sur la goupille du corps du moteur (Fig. 4).

- Insérez le corps du moteur assemblé dans l'appareil en insérant la pale mélangeuse (C) à l'intérieur du récipient amovible (D). Bloquez le corps du moteur assemblé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 5).

## **MODE D'EMPLOI**

**ATTENTION:** Avant de mettre la sorbetière en marche, assurez-vous qu'elle soit parfaitement assemblée et que le corps du moteur soit solidement fixé sur le couvercle.

**ATTENTION:** Ne retirez jamais le corps du moteur pendant le fonctionnement.

- Branchez la fiche électrique de l'appareil à la prise de courant et sélectionnez la fonction souhaitée:

### ***Mode mélange simple (2)***

Durée de fonctionnement prédéfinie : 30 minutes

### ***Mode glace (3)***

Les ingrédients ne doivent pas dépasser 60 % de la capacité maximale du récipient amovible.

Durée de fonctionnement prédéfinie : 60 minutes

### ***Mode granité (4)***

Les ingrédients ne doivent pas dépasser 50 % de la capacité maximale du récipient amovible.

Durée de fonctionnement prédéfinie : 48 minutes

### ***Mode sorbet (9)***

Les ingrédients ne doivent pas dépasser 50 % de la capacité maximale du récipient amovible.

Durée de fonctionnement prédéfinie : 58 minutes

### ***Mode yaourt (10)***

Les ingrédients ne doivent pas dépasser 80 % de la capacité maximale du récipient amovible.

Durée de fonctionnement prédéfinie : 8 heures

### ***Mode de réfrigération unique (11)***

Durée de fonctionnement prédéfinie : 10 minutes

- Si la durée prédéfinie ne correspond pas à celle souhaitée, il est possible de régler la durée de fonctionnement (maximum 60 minutes, minimum 5 minutes) à l'aide des touches d'augmentation (8) ou de diminution (5).
- Appuyez sur le bouton de démarrage (6) pour lancer le fonctionnement.
- Lorsque le temps atteint la valeur définie, 10 signaux sonores retentissent pour indiquer que le processus est terminé.

## **FONCTION DE REFROIDISSEMENT PROLONGÉ**

La fonction de refroidissement prolongé est utile pour ne pas interrompre le processus de production de sorbets, glaces ou granités et, une fois la production terminée, pour conserver le sorbet, la glace ou le

granité à temps, afin d'éviter que le produit ne fonde.

Lorsque le sorbet, la glace ou la granité est préparé mais que personne ne l'utilise, l'appareil active la fonction de refroidissement à intervalles réguliers afin de conserver le goût et la texture fraîche du sorbet, de la glace ou de la granité (affichage « COOL »).

Le temps de refroidissement est de 1 heure et, à la fin de la production, 10 brefs signaux sonores retentissent, après quoi l'appareil s'éteint automatiquement.

### **FONCTION D'AUTOPROTECTION DU MOTEUR**

Le moteur est équipé d'une fonction de protection contre les surintensités. Lorsque la dureté de la sorbet, de la glace ou de la granité atteint la valeur définie, il s'arrête automatiquement.

**ATTENTION:** Si une panne de courant survient pendant le fonctionnement ou si l'appareil est soudainement déconnecté de la prise électrique, le compresseur bénéficie d'une protection d'environ 3 minutes. Passé ce délai, en reconnectant le câble d'alimentation, l'appareil redémarrera automatiquement et la sélection du mode sorbet, glace, granité (slush) ou réfrigération seule ne subira aucun retard.

### **RÉGLAGES PENDANT LE FONCTIONNEMENT**

- Pour interrompre le fonctionnement, appuyez une seule fois sur le bouton d'arrêt (6) pendant le processus de production.
- Pendant que l'appareil est en marche, vous pouvez modifier la durée de fonctionnement en fonction de vos besoins en appuyant sur les touches d'augmentation (8) ou de diminution (5).

### **COMMENT PROLONGER LE FONCTIONNEMENT (UNE FOIS L'OPÉRATION TERMINÉE)**

Si vous souhaitez obtenir un produit plus consistant, une fois que le temps précédemment réglé est écoulé et que l'appareil s'est arrêté pour revenir à son état initial, vous pouvez régler un nouveau temps en appuyant sur les touches d'augmentation (8) ou de diminution (5) appropriées ; puis appuyez sur le bouton de démarrage (6) pour redémarrer l'appareil pendant la durée souhaitée. Une fois le fonctionnement terminé, l'appareil s'arrêtera puis repassera en mode de refroidissement prolongé afin d'éviter que le produit ne décongèle.

### **APRÈS L'UTILISATION**

**ATTENTION:** MÊME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ÉLECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DÉMONTER LES COMPOSANTS OU AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE DE L'APPAREIL.

- Une fois l'opération terminée, appuyez sur le bouton d'arrêt (6) et débranchez la fiche de la prise de courant.
- Retirez le corps du moteur assemblé en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 6) pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle (B) et la pale mélangeuse (C).
- Retirez le récipient amovible (D) et retirez le produit fini en le plaçant dans un autre récipient à l'aide de la cuillère prévue à cet effet (G) (Fig. 7) ; n'utilisez jamais d'ustensile métallique afin de ne pas rayer le récipient amovible (D).

## NETTOYAGE

**ATTENTION:** NE JAMAIS PLONGER LE MOTEUR, LE CORPS DE L'APPAREIL, LA FICHE ET LE CÂBLE ÉLECTRIQUE DANS L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES. UTILISER UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.

**ATTENTION:** Pour prolonger la durée de vie de la sorbetière, ne lavez pas ses pièces au lave-vaisselle.

Démontez l'appareil en tous ses composants comme décrit précédemment.

Lavez le récipient amovible (D), la pale mélangeuse (C), le couvercle (B), la spatule (H), la cuillère (G) et le verre (I) à l'eau tiède savonneuse. Séchez-les ensuite soigneusement.

Nettoyez le récipient fixe (E), le corps du moteur (A) et le corps de l'appareil (F) avec une éponge humide ou un chiffon.

## RECETTES

### GLACE À LA VANILLE

180 ml de lait entier

90 g de sucre semoule

320 ml de crème fraîche

1 à 2 cuillères à café d'extrait de vanille pure, selon votre goût

Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le lait et le sucre semoule à l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 1 à 2 minutes à vitesse lente.

Ajoutez la crème fraîche et la vanille à votre convenance. Allumez l'appareil, versez le mélange dans le récipient amovible et laissez mélanger jusqu'à ce qu'il épaississe (60 minutes).

### GLACE AU CHOCOLAT

150 ml de lait entier

75 g de sucre semoule

110 g de chocolat, coupé en morceaux de 1 cm

260 ml de crème fraîche

1 cuillère à café d'extrait de vanille pure

Faites chauffer le lait entier jusqu'à ce qu'il commence à bouillir légèrement sur les bords (vous pouvez le faire sur la cuisinière ou au micro-ondes). Dans un mixeur ou un robot ménager équipé d'une lame métallique, mixez par impulsions pour hacher le sucre avec le chocolat jusqu'à obtenir un mélange très fin. Ajoutez le lait chaud et mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse.

Transférez le mélange dans un bol de taille moyenne et laissez refroidir complètement. Ajoutez la crème fraîche et la vanille à votre convenance. Il est recommandé de pré-refroidir au réfrigérateur pendant environ 15 minutes avant de préparer la glace. Allumez l'appareil, versez le mélange dans le récipient amovible et laissez mélanger jusqu'à ce qu'il épaississe (60 minutes).

### GLACE À LA FRAISE FRAÎCHE

100 g de fraises fraîches mûres, équeutées et coupées en tranches

30 ml de jus de citron

75 g de sucre semoule

150 ml de lait entier

240 ml de crème fraîche

1 cuillère à café d'extrait de vanille pure

Dans un petit bol, mélangez les fraises avec le jus de citron et le sucre semoule, remuez délicatement et laissez macérer les fraises dans le jus pendant 2 heures.

Dans un bol moyen, utilisez un batteur électrique ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre semoule jusqu'à ce que ce dernier soit dissous.

Ajoutez la crème fraîche, le jus de fraises et la vanille, en remuant. Allumez l'appareil, versez le mélange dans le récipient amovible et laissez mélanger jusqu'à ce qu'il épaississe (60 minutes).

Ajoutez les fraises coupées en tranches pendant les 5 dernières minutes de congélation.

### **SORBET AU CITRON FRAIS**

235 g de sucre semoule

280 g d'eau pure

80 ml de jus de citron frais

0,5 cuillère à soupe de zeste de citron finement haché

Dans une casserole de taille moyenne, mélangez le sucre semoule et l'eau et porter à ébullition à feu moyen-vif. Baissez le feu et laissez mijoter sans remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 3 à 5 minutes. Laissez refroidir complètement. Ce sirop est appelé sirop simple et peut être préparé à l'avance en grande quantité afin de l'avoir sous la main pour préparer un sorbet au citron frais. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.

Une fois refroidi, ajoutez le jus et le zeste de citron ; mélangez pour bien incorporer. Allumez l'appareil, versez le mélange dans le récipient amovible et mélangez jusqu'à ce qu'il épaississe, environ 50 à 60 minutes.

### **YAOURT**

600 ml de lait

150 ml de yaourt

Versez simplement le lait et le yaourt acheté (ferments lactiques) dans le récipient amovible, lancez la fonction yaourt et laissez l'appareil fonctionner. Il faut environ 8 heures pour préparer le yaourt ; réglez le temps en fonction de vos besoins.

### **SLUSH (GRANITÉ)**

500 ml de cola (ou autre boisson gazeuse)

Versez 500 ml de cola directement dans le récipient amovible, lancez la fonction Slush et laissez l'appareil fonctionner pendant 48 à 60 minutes jusqu'à ce que le granité soit prêt. Ajustez le temps en fonction de vos préférences.

# WICHTIGE HINWEISE


## VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von solchen, denen es an der notwendigen Erfahrung oder Kenntnis mangelt, nur unter Aufsicht oder nach Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts und Verständnis der damit verbundenen Gefahren benutzt werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Instandhaltung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht vorgenommen werden.
8. Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
9. DEN MOTOR, DAS GERÄTEGEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. ZUR REINIGUNG NUR EIN FEUCHTES TUCH VERWENDEN.
10. AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
11. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
12. Das Gerät nicht aufhängen und nicht mehr als 45 Grad neigen.
13. Das Gerät in mindestens 8 cm Abstand von anderen Gegenständen aufstellen, so dass die Wärme jederzeit optimal abgestrahlt werden kann.
14. Bevor die Eismaschine in Betrieb gesetzt wird, sicher stellen, dass sie einwandfrei zusammengebaut wurde und dass der Motorblock fest auf dem Deckel aufsitzt.

15. Wenn das Eis oder das Sorbet frische Zutaten enthält, muss es innerhalb einer Woche verbraucht werden. Das Eis schmeckt besser, wenn es gut kalt ist.
16. Wenn das Eis oder das Sorbet rohes Ei enthält, sollte es nicht von Kindern, schwangeren Frauen und älteren Menschen verzehrt werden.
17. Die Zutaten nicht zum Vorkühlen in den Tiefkühlschrank legen, da dadurch der Mischer blockiert werden könnte, bevor das Eis tatsächlich fertig ist.
18. Die Eismaschine ausschließlich mit montiertem Deckel benutzen.
19. Das Gerät nicht leer laufen lassen.
20. DIE IN BEWEGUNG BEFINDLICHEN TEILE KEINESFALLS BERÜHREN.
21. Finger, Küchengerät usw. vom abnehmbaren Rührbehälter fern halten, solange das Gerät in Betrieb ist, um die Gefahr von Personen- und Maschinenschäden zu reduzieren. KÜCHENGERÄTE UND SCHARFKANTIGE ODER METALLISCHE GEGENSTÄNDE DÜRFEN NICHT IN DEN RÜHRBEHÄLTER EINGEFÜHRT WERDEN. Solche Gegenstände können die Eismaschine schädigen. Stattdessen sollten Küchengeräte aus Gummi oder Holz verwendet werden, auch in diesem Fall jedoch nur bei abgeschaltetem Gerät.
22. Den Motorblock niemals während der Eiszubereitung entfernen.
23. Wenn die Gefrierfunktion nach Beendigung der Eisherstellung weiter fortgesetzt werden, muss jedoch sofort der Motorblock entfernt werden, da andernfalls dessen Standzeit beeinträchtigt wird.
24. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
25. Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
26. Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
27. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und vergleichbare Anwendungen ausgelegt, wie beispielsweise:
  - Teeküche für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten;
  - zur Verwendung durch die Kunden von Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
  - Bed and Breakfast;
  - Catering und vergleichbare Aktivitäten ohne Eisverkauf
28. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom

Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.

29. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
30. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
31. Explosionsgefährdete Stoffe, beispielsweise Spraydosen, dürfen nicht zusammen mit dem entzündlichen Treibgas dieses Geräts aufbewahrt werden.
32. sicherstellen, dass die Lüftungsöffnungen an der Außenseite des Geräts bzw. an der Einbaustruktur nicht verstopft sind.
33. Keine mechanischen oder sonstigen Vorrichtungen zur Beschleunigung des Gefriervorgangs verwenden, sofern diese nicht vom Hersteller angegeben wurden.
34. Den Kältekreis nicht beschädigen
35. Elektrische Geräte dürfen nicht im Inneren von Nahrungsmittelbehältern betrieben werden, es sei denn, dass sie ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wurden.
36. Am Gehäuse des Geräts, an der Stelle, an der die transparente Abdeckung angebracht ist, befinden sich zwei runde Kupferplatten, die als Leiter dienen. Wischen Sie bei Gebrauch des Geräts eventuelle Wasserflecken auf der transparenten Abdeckung und den Kupferplatten ab. Wenn die beiden Kupferplatten während des Betriebs nass werden und sich verbinden, schaltet sich der Motor aus. Ziehen Sie das Netzkabel ab, entfernen Sie die Wasserflecken und starten Sie das Gerät neu.
37.  **Achtung, Brandgefahr.** Der Kühlkreislauf des Geräts enthält Isobutan (R600a), ein natürliches Gas, das zwar sehr umweltverträglich, aber dennoch entflammbar ist. Achten Sie beim Transport und bei der Installation des Geräts darauf, dass keine Komponenten des Kühlkreislaufs beschädigt werden. Bei Beschädigung des Kühlkreislaufs offene Flammen und Zündquellen vermeiden und den Raum, in dem sich das Gerät befindet, gründlich lüften.

## ANLEITUNG AUFBEWAHREN

*Verbrauch im Standby-Modus: 0,4W.*

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS (ABB. 1)

A	Antriebseinheit	<b>Tasten auf dem Bedienfeld:</b>
B	Deckel	1 Zeit
C	Rührer	2 Rührfunktion
D	Herausnehmbarer Behälter	3 Eis
E	Fester Behälter	4 Slush
F	Gehäuse des Geräts	5 Zeit verkürzen
G	Eisportionierer	6 Ausgewählte Funktion starten/stoppen
H	Rührspatel	7 Start/Pause
I	Messbecher	8 Zeit verlängern
L	Bedienfeld	9 Sorbet
		10 Joghurt
		11 Kühlfunktion

## VOR DER EISZUBEREITUNG

**ACHTUNG:** AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE, BEVOR SIE EINZELNE TEILE EINSTECKEN ODER ABNEHMEN ODER DAS GERÄT REINIGEN.

- Waschen Sie vor dem Gebrauch alle Teile, die mit dem Eis in Berührung kommen, gründlich: den festen Behälter (E), den herausnehmbaren Behälter (D), den Rührarm (C), den Deckel (B), den Rührspatel (H), den Eisportionierer (G) und den Messbecher (I).

**ACHTUNG:** Es ist nicht notwendig, den Behälter im Gefrierschrank zu kühlen, da diese Eismaschine über einen internen Kompressor verfügt, der Ihre Zutaten kühlt und das Eis herstellt.

## ZUSAMMENBAU DES GERÄTS

**ACHTUNG:** AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE, BEVOR SIE EINZELNE TEILE EINSTECKEN ODER ABNEHMEN ODER DAS GERÄT REINIGEN.

**WICHTIG:** Stellen Sie die Eismaschine immer auf eine ebene Fläche, damit der Kompressor die beste Leistung erbringen kann.

- Bereiten Sie die Zutaten für ein eigenes Rezept oder für die in dieser Broschüre aufgeführten Rezepte vor und geben Sie sie in den herausnehmbaren Behälter (D). Verrühren Sie sie gleichmäßig mit dem dafür vorgesehenen Rührspatel (H).
- Setzen Sie den herausnehmbaren Behälter (D) in den festen Behälter (E) im Inneren des Geräts ein. Beide Enden des Griffs des herausnehmbaren Behälters müssen in die entsprechenden Aussparungen des feststehenden Behälters eingesetzt werden (Fig. 2).
- Setzen Sie die Antriebseinheit auf die transparente Abdeckung, indem Sie den Stift in die dafür vorgesehene Öffnung einführen (Abb. 3).
- Setzen Sie die Rührschaufel (C) auf den Stift der Antriebseinheit (Abb. 4).
- Setzen Sie die zusammengebaute Antriebseinheit in das Gerät ein, indem Sie die Rührschaufel (C) in den herausnehmbaren Behälter (D) einsetzen. Sichern Sie die zusammengebaute Antriebseinheit, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 5).

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

**ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Start der Eismaschine, dass sie vollständig zusammengebaut ist und dass die Antriebseinheit fest auf dem Deckel sitzt.

**ACHTUNG:** Entfernen Sie die Antriebseinheit niemals während des Betriebs.

- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose und wählen Sie die gewünschte Funktion:

### ***Modus Rührfunktion (2)***

Voreingestellte Betriebszeit: 30 Minuten

### ***Eiscreme-Modus (3)***

Die Zutaten dürfen 60 % des maximalen Fassungsvermögens des herausnehmbaren Behälters nicht überschreiten.

Voreingestellte Betriebszeit: 60 Minuten

### ***Slush-Modus (4)***

Die Zutaten dürfen 50 % des maximalen Fassungsvermögens des herausnehmbaren Behälters nicht überschreiten.

Voreingestellte Betriebszeit: 48 Minuten

### ***Sorbet-Modus (9)***

Die Zutaten dürfen 50 % des maximalen Fassungsvermögens des herausnehmbaren Behälters nicht überschreiten.

Voreingestellte Betriebszeit: 58 Minuten

### ***Frozen-Joghurt-Modus (10)***

Die Zutaten dürfen 80 % des maximalen Fassungsvermögens des herausnehmbaren Behälters nicht überschreiten.

Voreingestellte Betriebszeit: 8 Stunden

### ***Modus Kühlfunktion (11)***

Voreingestellte Betriebszeit: 10 Minuten

- Wenn die voreingestellte Zeit nicht den gewünschten Anforderungen entspricht, kann die Betriebszeit (maximal 60 Minuten, mindestens 5 Minuten) mit den entsprechenden Tasten zum Erhöhen (8) oder Verringern (5) eingestellt werden.
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste (6), um den Betrieb zu starten.
- Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönen 10 akustische Signale, um anzuzeigen, dass der Vorgang abgeschlossen ist.

## VERLÄNGERTE KÜHLFUNKTION

Die verlängerte Kühlfunktion ist nützlich, um den Produktionsprozess von Sorbets, Eiscreme oder Slush nicht zu unterbrechen und um nach Abschluss der Produktion das Sorbet, die Eiscreme oder den Slush ausreichend lange aufzubewahren, damit das Produkt nicht schmilzt.

Wenn das Sorbet, Eis oder Slush zubereitet ist, aber niemand es verwendet, aktiviert das Gerät in regelmäßigen Abständen die Kühlfunktion, um den Geschmack und die frische Konsistenz des Sorbets, Eises oder Slushs zu erhalten (Anzeige „COOL“).

Die Kühlzeit beträgt 1 Stunde. Am Ende der Produktion ertönen 10 kurze akustische Signale, woraufhin sich das Gerät automatisch ausschaltet.

## SELBSTSCHUTZFUNKTION DES MOTORS

Der Motor ist mit einer Überstromschutzfunktion ausgestattet. Wenn die Härte des Sorbets, des Eises oder des Slushs den eingestellten Wert erreicht, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

**ACHTUNG:** Sollte während des Betriebs ein Stromausfall auftreten oder das Gerät plötzlich vom Stromnetz getrennt werden, verfügt der Kompressor über eine Schutzzeit von ca. 3 Minuten. Nach Ablauf dieser Zeit wird das Gerät beim Wiederanschießen des Netzkabels automatisch neu gestartet, und die Auswahl des Modus Sorbet, Eiscreme, Slush oder Kühlfunktion wird ohne Verzögerung fortgesetzt.

## EINSTELLUNGEN WÄHREND DES BETRIEBS

- Um den Betrieb zu unterbrechen, drücken Sie während des Produktionsprozesses einmal auf die Start-/Stopp-Taste (6).
- Während das Gerät in Betrieb ist, können Sie die Betriebszeit je nach Bedarf durch Drücken der entsprechenden Tasten zum Erhöhen (8) oder Verringern (5) ändern.

## SO VERLÄNGERN SIE DEN BETRIEB (NACH BEENDIGUNG DES VORGANGS)

Wenn Sie eine festere Konsistenz des Produkts wünschen, können Sie nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit und nachdem das Gerät angehalten hat und in seinen Ausgangszustand zurückgekehrt ist, eine neue Zeit einstellen, indem Sie die entsprechenden Tasten zum Erhöhen (8) oder Verringern (5) drücken. Drücken Sie dann die Start-/Stopp-Taste (6), um das Gerät für die gewünschte Zeit erneut zu starten. Nach Beendigung des Betriebs schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann in den verlängerten Kühlmodus zurück, um ein Auftauen des Produkts zu verhindern.

## NACH DEM GEBRAUCH

**ACHTUNG:** AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE, BEVOR SIE EINZELNE TEILE EINSTECKEN ODER ABNEHMEN ODER DAS GERÄT REINIGEN.

- Nach Beendigung des Betriebs die Start-/Stopp-Taste (6) drücken und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die montierte Antriebseinheit abnehmen, indem man sie gegen den Uhrzeigersinn dreht (Abb. 6), um sie zu entriegeln, und anschließend den Deckel (B) und den Rührer (C) entfernen.
- Nehmen Sie den herausnehmbaren Behälter (D) heraus und entnehmen Sie das fertige Produkt mit Hilfe des mitgelieferten Eisportionierers (G) (Abb. 7) und geben Sie es in einen anderen Behälter. Verwenden Sie niemals Metallwerkzeuge, um den herausnehmbaren Behälter (D) nicht zu zerkratzen.

## REINIGUNG

**ACHTUNG:** TAUCHEN SIE DIE ANTRIEBSEINHEIT, DAS GEHÄUSE DES GERÄTS, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN, VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.

**ACHTUNG:** Um die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern, sollten Sie seine Teile nicht in der Spülmaschine reinigen.

Zerlegen Sie das Gerät wie oben beschrieben in alle seine Bestandteile.

Waschen Sie den herausnehmbaren Behälter (D), den Rührarm (C), den Deckel (B), den Rührspatel (H), den Eisportionierer (G) und den Messbecher (I) in lauwarmem Seifenwasser. Anschließend gründlich trocknen.

Den festen Behälter (E), die Antriebseinheit (A) und das Gehäuse des Geräts (F) mit einem feuchten Schwamm oder Tuch reinigen.

## REZEPTE

### VANILLE-EIS

180 ml Vollmilch

90 g Zucker

320 ml frische Sahne

1-2 Teelöffel reines Vanilleextrakt, nach Belieben

In einer mittelgroßen Schüssel mit einem elektrischen Handrührgerät oder einem Schneebesen die Milch und den Zucker verrühren, bis sich dieser aufgelöst hat, etwa 1-2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit. Die frische Sahne und die Vanille nach Belieben hinzufügen. Das Gerät einschalten, die Mischung in den herausnehmbaren Behälter geben und rühren lassen, bis sie dickflüssig wird (60 Minuten).

### SCHOKOLADENEIS

150 ml Vollmilch

75 g Zucker

110 g Schokolade, in 1 cm große Stücke gebrochen

260 ml frische Sahne

1 Teelöffel reines Vanilleextrakt

Die Vollmilch erhitzen, bis sie an den Rändern leicht zu kochen beginnt (dies kann auf dem Herd oder in der Mikrowelle erfolgen). In einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Metallklinge den Zucker mit der Schokolade pulsierend zerkleinern, bis eine sehr feine Masse entsteht. Die heiße Milch hinzufügen und mixen, bis eine homogene und glatte Masse entsteht. Die Masse in eine mittelgroße Schüssel geben und vollständig abkühlen lassen. Frische Sahne und Vanille nach Belieben hinzufügen. Es wird empfohlen, die Masse vor der Zubereitung etwa 15 Minuten im Kühlschrank vorzukühlen. Das Gerät einschalten, die Mischung in den herausnehmbaren Behälter geben und rühren lassen, bis sie dickflüssig wird (60 Minuten).

**ERDBEEREIS**

100 g reife frische Erdbeeren, entstielt und in Scheiben geschnitten

30 ml Zitronensaft

75 g Zucker

150 ml Vollmilch

240 ml frische Sahne

1 Teelöffel reines Vanilleextrakt

In einer kleinen Schüssel die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und dem Zucker vermengen, vorsichtig umrühren und die Erdbeeren 2 Stunden lang im Saft ziehen lassen.

In einer mittelgroßen Schüssel mit einem elektrischen Handrührgerät oder einem Schneebesen die Milch und den Zucker vermengen, bis sich dieser aufgelöst hat.

Die frische Sahne, den Erdbeersaft und die Vanille unterrühren. Das Gerät einschalten, die Mischung in den herausnehmbaren Behälter geben und rühren lassen, bis sie dickflüssig wird (60 Minuten).

Die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren in den letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs hinzufügen.

**ZITRONENSORBET**

235 g Zucker

280 g Trinkwasser

80 ml frischer Zitronensaft

0,5 EL fein gehackte Zitronenschale

In einem mittelgroßen Topf den Zucker und das Wasser vermischen und bei mittlerer bis hoher Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und ohne Umrühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, etwa 3-5 Minuten. Vollständig abkühlen lassen. Dieser Zitronensirup kann im Voraus in großen Mengen zubereitet werden, damit man ihn für die Zubereitung eines frischen Zitronensorbets immer vorrätig hat. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Nach dem Abkühlen den Zitronensaft und die Zitronenschale hinzufügen und gut vermischen. Das Gerät einschalten, die Mischung in den herausnehmbaren Behälter geben und ca. 50-60 Minuten lang rühren, bis sie dickflüssig ist.

**JOGHURT**

600 ml Milch

150 ml Joghurt

Gießen Sie einfach die Milch und den gekauften Joghurt (Milchsäurebakterien) in den herausnehmbaren Behälter, starten Sie die Joghurtfunktion und lassen Sie das Gerät arbeiten. Die Zubereitung des Joghurts dauert etwa 8 Stunden; passen Sie die Zeit nach Bedarf an.

**SLUSH**

500 ml Cola (oder ein anderes kohlenensäurehaltiges Getränk)

500 ml Cola direkt in den herausnehmbaren Behälter geben, die Slush-Funktion starten und 48-60 Minuten lang laufen lassen, bis das Slush-Eis fertig ist. Die Zeit nach Belieben anpassen.


# ADVERTENCIAS IMPORTANTES

## LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. El aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas sin experiencia o sin los conocimientos necesarios, a condición de que estén vigiladas y se les haya facilitado instrucciones sobre cómo usar el aparato de forma segura y hayan comprendido los peligros inherentes a su empleo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento podrán ser efectuadas por niños sólo si están debidamente vigilados.
8. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
9. NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO MOTOR, EL CUERPO DEL APARATO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
10. INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
11. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
12. No colgar nunca el aparato ni inclinarlo más de 45 grados.
13. Colocar el aparato a por lo menos 8 cm de distancia de otros objetos para que haya siempre una óptima dispersión de calor.
14. Antes de poner en marcha la máquina para el helado asegurarse de que esté per-

- fectamente ensamblada y que el cuerpo motor esté bien enganchado en la tapa.
15. Si el helado o el sorbete contienen ingredientes frescos, se tienen que consumir antes de una semana. El helado es más gustoso cuando está frío.
  16. Si el helado o el sorbete contienen huevos crudos, evitar que lo consuman los niños, mujeres embarazadas y ancianos.
  17. No poner los ingredientes en el congelador para pre-enfriarlos porque de esta manera la pala mezcladora se podría bloquear antes de que el helado se haya efectivamente formado.
  18. Utilizar la máquina para helado siempre con la tapa montada.
  19. No poner en marcha el aparato vacío.
  20. NO TOCAR NUNCA LAS PARTES EN MOVIMIENTO.
  21. Mantener los dedos, los utensilios, etc., a distancia del recipiente desmontable, mientras el aparato esté en marcha, con el fin de reducir el riesgo de daños a personas y a la misma máquina. LOS UTENSILIOS O LOS OBJETOS CORTANTES Y DE METAL NO SE TIENEN QUE UTILIZAR DENTRO DEL RECIPIENTE. Dichos objetos pueden perjudicar a la máquina del helado. Se pueden, sin embargo, utilizar utensilios de goma o de madera cuando la máquina esté apagada.
  22. No quitar nunca el cuerpo motor durante la preparación del helado.
  23. En el caso que se quisiera prolongar la función de congelación después de haber completado el ciclo de producción del helado, es necesario quitar inmediatamente el cuerpo motor, por el contrario se acorta la vida del mismo motor.
  24. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
  25. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
  26. Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.
  27. Este aparato está diseñado para uso doméstico y para aplicaciones similares, como:
    - zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborables;
    - para su uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros tipos de viviendas;
    - bed and breakfast;
    - catering y actividades similares sin comercio al por menor.

28. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
29. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
30. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
31. No guardar sustancias explosivas, como aerosoles, junto con el propelente inflamable del aparato.
32. Asegurarse de que las aberturas de ventilación situadas en la parte exterior del aparato o en la estructura integrada no estén obstruidas.
33. No usar dispositivos mecánicos o de otro tipo, no especificados por el fabricante, para acelerar el proceso de descongelamiento.
34. No dañar el circuito refrigerante.
35. No utilizar equipos eléctricos en el interior de los contenedores para alimentos excepto si están aconsejados por el fabricante.
36. En el cuerpo del aparato, en el punto donde se monta la tapa transparente, hay dos placas circulares de cobre que funcionan como conductores. Al utilizar el aparato, limpiar cualquier rastro de agua en la tapa transparente y en las placas de cobre. Durante el funcionamiento, si las dos placas de cobre se mojan y se conectan, el motor se apagará. Desconectar el cable de alimentación, limpiar los rastros de agua y volver a poner en marcha el aparato.
37.  **Atención, peligro de incendio.** El circuito refrigerante del aparato contiene isobutano (R600a), un gas natural con un alto nivel de compatibilidad ambiental, pero inflamable. Durante el transporte y la instalación del aparato, asegurarse de que ninguno de los componentes del circuito refrigerante se dañe. En caso de desperfectos en el circuito refrigerante, evitar las llamas desnudas y las fuentes de ignición, y ventilar adecuadamente el local donde se encuentra el aparato.

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

Consumo en «standby»: 0,4W.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO (FIG. 1)

A	Cuerpo motor	<b>Botones en el panel de mandos:</b>
B	Tapa	1 Tiempo
C	Pala mezcladora	2 Mezcla simple
D	Contenedor extraíble	3 Helado
E	Contenedor fijo	4 Granizado
F	Cuerpo del aparato	5 Disminución tiempo
G	Cuchara para helado	6 Inicio / Parada de la función seleccionada
H	Paleta para mezclar	7 Inicio / pausa
I	Vaso graduado	8 Aumento tiempo
L	Panel de mandos	9 Sorbete
		10 Yogur
		11 Refrigeración simple

## ANTES DE PREPARAR EL HELADO

**ATENCIÓN:** INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÁ EN MARCHA, DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE AÑADIR O DE RETIRAR CADA COMPONENTE O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

- Antes de usar, lavar bien todos los componentes que vayan a entrar en contacto con el helado: el contenedor fijo (E), el contenedor extraíble (D), la pala mezcladora (C), la tapa (B), la paleta (H), la cuchara (G) y el vaso (I).

**ATENCIÓN:** No es necesario enfriar el contenedor en el congelador porque esta heladera posee un compresor interno capaz de enfriar los ingredientes y obtener así el helado.

## MONTAJE DEL APARATO

**ATENCIÓN:** INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÁ EN MARCHA, DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE AÑADIR O RETIRAR CADA COMPONENTE O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

**IMPORTANTE:** Colocar siempre la heladera sobre una superficie plana para que el compresor trabaje correctamente.

- Preparar los ingredientes para una receta propia, o para las que se indican en este folleto, y verterlos en el contenedor extraíble (D) mezclándolos de manera uniforme con la pertinente paleta (H).
- Colocar el contenedor extraíble (D) dentro del contenedor fijo (E) en el interior del cuerpo del aparato. Ambos extremos del asa del contenedor extraíble deben colocarse en las ranuras correspondientes del contenedor fijo (Fig. 2).
- Montar el cuerpo motor en la tapa transparente, insertando el perno en el pertinente orificio (Fig. 3).
- Montar la pala mezcladora (C) en el perno del cuerpo motor (Fig. 4).
- Colocar el cuerpo motor ensamblado en el aparato insertando la pala mezcladora (C) en el contenedor extraíble (D). Bloquear el cuerpo motor ensamblado girándolo en el sentido de las agujas del reloj (Fig. 5).

## **INSTRUCCIONES PARA EL USO**

**ATENCIÓN:** Antes de poner en marcha la heladera, asegurarse de que esté perfectamente ensamblada y de que el cuerpo motor esté bien sujeto en la tapa.

**ATENCIÓN:** No retirar nunca el cuerpo motor durante su funcionamiento.

- Conectar el enchufe eléctrico a una toma de corriente y seleccionar la función deseada:

### ***Modo de mezcla simple (2)***

Tiempo de procesamiento predeterminado: 30 minutos

### ***Modo helado (3)***

Los ingredientes no deben superar el 60% de la capacidad máxima del contenedor extraíble.

Tiempo de procesamiento predeterminado: 60 minutos

### ***Modo granizado (4)***

Los ingredientes no deben superar el 50% de la capacidad máxima del contenedor extraíble.

Tiempo de procesamiento predeterminado: 48 minutos

### ***Modo sorbete (9)***

Los ingredientes no deben superar el 50% de la capacidad máxima del contenedor extraíble.

Tiempo de procesamiento predeterminado: 58 minutos

### ***Modo yogur (10)***

Los ingredientes no deben superar el 80% de la capacidad máxima del contenedor extraíble.

Tiempo de procesamiento predeterminado: 8 horas

### ***Modo de refrigeración simple (11)***

Tiempo de procesamiento predeterminado: 10 minutos

- Si el tiempo preconfigurado no fuera el deseado, es posible ajustar el tiempo de procesamiento (máximo 60 minutos, mínimo 5 minutos) utilizando los botones de aumento (8) o disminución (5).
- Pulsar el botón de inicio (6) para iniciar el funcionamiento.
- Cuando el tiempo alcanza el valor configurado, se emitirán 10 señales acústicas para indicar que el proceso ha finalizado.

## **FUNCIÓN DE ENFRIAMIENTO PROLONGADO**

La función de enfriamiento prolongado es útil para no interrumpir el proceso de producción de sorbetes, helados o granizados y, una vez finalizada la producción, para conservar el sorbete, helado o granizado un tiempo, evitando así que se derrita.

Cuando el sorbete, helado o granizado ya está listo pero nadie lo está utilizando, el aparato activa la función de enfriamiento por intervalos de tiempo para mantener el sabor y la consistencia fresca del sorbete, helado o granizado (visualización "COOL").

El tiempo de enfriamiento es de 1 hora y al finalizar la producción se emiten 10 señales acústicas cortas, tras lo cual el aparato se apaga automáticamente.

## **FUNCIÓN DE AUTOPROTECCIÓN DEL MOTOR**

El motor está equipado con una función de protección contra las sobrecorrientes. Cuando la dureza del sorbete, helado o granizado alcanza el valor configurado, se detendrá automáticamente.

**ATENCIÓN:** Si durante el funcionamiento se produjera un apagón o el aparato se desconectara repentinamente de la toma eléctrica, el compresor contará con aproximadamente 3 minutos de tiempo de protección. Transcurrido este tiempo, al volver a conectar el cable de alimentación, el aparato se reiniciará automáticamente y la selección del modo sorbete, helado, granizado o refrigeración simple no sufrirá ningún retraso.

## **AJUSTES DURANTE EL FUNCIONAMIENTO**

- Para detener el funcionamiento, presionar el botón de parada (6) una sola vez durante el proceso de producción.
- Mientras el aparato está en marcha, es posible modificar el tiempo de operatividad, según sus necesidades, presionando los pertinentes botones de aumento (8) o disminución (5).

## **CÓMO PROLONGAR EL FUNCIONAMIENTO (DESPUÉS DE QUE LA OPERACIÓN HAYA TERMINADO)**

Si se desea una consistencia del producto más sólida, después de que el tiempo previamente configurado haya terminado y el aparato se haya detenido volviendo a su estado inicial, es posible configurar un nuevo tiempo presionando los pertinentes botones de aumento (8) o disminución (5); luego habrá que presionar el botón de inicio (6) para reiniciar de nuevo el aparato por el tiempo deseado. Una vez finalizado el funcionamiento, se detendrá para luego volver a la función de enfriamiento prolongado para evitar que el producto se descongele.

## **DESPUÉS DEL USO**

**ATENCIÓN:** INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÁ EN MARCHA, DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE AÑADIR O RETIRAR CADA COMPONENTE O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

- Al finalizar el funcionamiento, pulsar el botón de parada (6) y desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Retirar el cuerpo motor ensamblado girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj (Fig. 6) para desbloquearlo, luego retirar la tapa (B) y la pala mezcladora (C).
- Sacar el contenedor extraíble (D) y retirar el producto terminado colocándolo en otro contenedor con la ayuda de la pertinente cuchara (G) (Fig. 7); no usar nunca un utensilio de metal para rayar el contenedor extraíble (D).

## **LIMPIEZA**

**ATENCIÓN:** NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO MOTOR, EL CUERPO DEL APARATO, EL ENCHUFE NI EL CABLE ELÉCTRICO EN AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS; UTILIZAR UN PAÑO HÚMEDO PARA SU LIMPIEZA.

**ATENCIÓN:** Para prolongar la vida de la heladera, no lavar sus componentes en el lavavajillas.

Desmontar todos los componentes del aparato tal y como descrito anteriormente.

Lavar el contenedor extraíble (D), la pala mezcladora (C), la tapa (B), la paleta (H), la cuchara (G) y

el vaso (I) en agua tibia jabonosa. A continuación, secar perfectamente.

Limpia el contenedor fijo (E), el cuerpo motor (A) y el cuerpo del aparato (F) con una esponja húmeda o con un paño.

## **RECETAS**

### ***HELADO DE VAINILLA***

180 ml de leche entera

90 g de azúcar granulado

320 ml de nata fresca

1-2 cucharaditas de extracto de vainilla, al gusto

En un cuenco de tamaño medio, utilizar una batidora eléctrica o una varilla para mezclar la leche y el azúcar granulado hasta que este último se disuelva, unos 1-2 minutos a baja velocidad. Añadir la nata fresca y la vainilla al gusto. Encender el aparato, verter la mezcla en el contenedor extraíble y dejar mezclar hasta que se espese (60 minutos).

### ***HELADO DE CHOCOLATE***

150 ml de leche entera

75 g de azúcar granulado

110 g de chocolate, troceado en trozos de 1 cm

260 ml de nata fresca

1 cucharadita de extracto puro de vainilla

Calentar la leche entera hasta que comience a hervir ligeramente en los bordes (se puede hacer en los fogones o en el microondas). En una batidora o robot de cocina equipado con cuchilla metálica, batir por impulsos para triturar el azúcar con el chocolate hasta obtener una mezcla muy fina. Añadir la leche caliente y batir hasta obtener un compuesto homogéneo y liso. Pasar la mezcla a un cuenco de tamaño medio y dejar enfriar completamente. Añadir la nata fresca y la vainilla al gusto. Se recomienda preenfriar en el frigorífico durante unos 15 minutos antes de preparar. Encender el aparato, verter la mezcla en el contenedor extraíble y dejar mezclar hasta que se espese (60 minutos).

### ***HELADO DE FRESAS FRESCAS***

100 g de fresas frescas maduras, sin pedúnculo y cortadas en rodajas

30 ml de zumo de limón

75 g de azúcar granulado

150 ml de leche entera

240 ml de nata fresca

1 cucharadita de extracto puro de vainilla

En un cuenco pequeño, poner las fresas con el zumo de limón y el azúcar granulado, mezclar suavemente y dejar macerar las fresas en el zumo durante 2 horas.

En un cuenco medio, utilizar una batidora eléctrica o una varilla para amalgamar la leche y el azúcar granulado hasta que este último se disuelva.

Añadir la nata fresca, el zumo de fresas y la vainilla, y mezclar. Encender el aparato, verter la mezcla en el contenedor extraíble y dejar mezclar hasta que se espese (60 minutos). Añadir las fresas cortadas en rodajas en los últimos 5 minutos de congelación.

**SORBETE DE LIMÓN FRESCO**

235 g de azúcar granulado

280 g de agua pura

80 ml de zumo de limón fresco

0,5 cucharada de corteza de limón picada finamente

En una cacerola de tamaño mediano, verter el azúcar granulado y el agua y llevar a ebullición a fuego medio-alto. Bajar la llama y cocer a fuego lento sin mezclar hasta que el azúcar se haya disuelto, unos 3-5 minutos. Dejar enfriar completamente. Este jarabe se denomina jarabe simple y se puede preparar con anticipación en grandes cantidades para tenerlo a mano y preparar un sorbete de limón fresco. Conservar en el frigorífico hasta que se vaya a servir.

Después del enfriamiento, añadir el zumo y la raspadura de limón; mezclar para amalgamar. Encender el aparato, verter la mezcla en el contenedor extraíble y mezclar hasta que se espese, unos 50-60 minutos.

**YOGUR**

600 ml de leche

150 ml de yogur

Simplemente verter la leche y el yogur comprado (fermentos lácticos) en el contenedor extraíble, iniciar la función yogur y dejar que el aparato trabaje. Se necesitan aproximadamente 8 horas para preparar el yogur; ajustar el tiempo según sus necesidades.

**GRANIZADO**

500 ml de cola (u otra bebida gaseosa)

Verter 500 ml de cola directamente en el contenedor extraíble, activar la función Granizado y dejar trabajar durante 48-60 minutos hasta que el granizado esté listo. Ajustar el tiempo según sus preferencias.


# ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

## LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7. O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que supervisionadas por pessoa responsável ou desde que tenham recebido as devidas instruções para utilizarem o aparelho de modo correto e terem conhecimento dos perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção podem ser feitas por crianças somente se adequadamente supervisionadas.
8. É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
9. **NÃO MERGULHE O CORPO DO MOTOR, O CORPO DA MÁQUINA, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS. PARA A LIMPEZA DESSAS PARTES, PASSE UM PANO HÚMIDO.**
10. **MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.**
11. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
12. Não pendure nem incline a máquina mais de 45 graus.
13. Coloque a máquina pelo menos a 8 cm de distância de outros objectos de maneira a deixar sair o calor.

14. Antes de ligar a máquina, verifique se todas as peças estão bem montadas e se a tampa do corpo do motor está bem fechada.
15. Se o gelado ou sorbet tiverem ingredientes frescos, consuma-os dentro de uma semana.
16. Se o gelado ou sorbet levarem ovos frescos (crus), evite o consumo por parte de crianças, grávidas ou idosos.
17. Não é preciso pré-refrigerar os ingredientes da receita, caso contrário a pá misturadora pode parar de misturar antes de formar o gelado.
18. Utilize a máquina sempre com a tampa montada.
19. Não faça a máquina funcionar em vazio.
20. NÃO TOQUE NAS PARTES EM MOVIMENTOS.
21. Mantenha os dedos e os utensílios de cozinha afastados do cesto enquanto o aparelho estiver a funcionar de maneira a reduzir riscos a pessoas e à máquina. NÃO UTILIZE UTENSÍLIOS OU OBJECTOS CORTANTES E DE METAL, podem danificar a máquina. Utilize utensílios de borracha ou de madeira, sempre com a máquina desligada.
22. Não retire o corpo do motor enquanto a máquina estiver a preparar o gelado.
23. No caso de desejar activar a função de prolongamento da refrigeração no fim do ciclo de preparo, retire imediatamente o corpo do motor para não danificá-lo e reduzir o seu tempo de vida.
24. Para retirar a ficha da tomada, segure directamente na ficha e nunca a puxe pelo cabo.
25. Não use o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
26. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
27. Este aparelho foi concebido para utilização doméstica e aplicações semelhantes, como:
  - zona de refeições em lojas, escritórios e locais de trabalho;
  - hotéis, motéis e outros tipos de alojamento;
  - bed and breakfast;
  - catering e atividades afins sem venda a varejo.
28. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.

29. Caso decida descartar o aparelho como lixo, recomendamos que o deixe inoperante cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que torne inócuas as partes do aparelho que possam representar perigo, especialmente para as crianças que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
30. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
31. Não coloque substâncias explosivas, como garrafas spray, com o propulsor inflamável do aparelho.
32. Verifique se as aberturas de ventilação situadas na parte externa do aparelho ou na estrutura integrada estão desobstruídas.
33. Não use dispositivos mecânicos ou de outro tipo, não indicados pelo fabricante, para acelerar o processo de descongelamento.
34. Não danifique o circuito refrigerante.
35. Não utilize aparelhagens elétricas no interior dos recipientes para alimentos, a não ser que respeitem as recomendações do fabricante.
36. No corpo do aparelho, no ponto onde está instalada a tampa transparente, encontram-se duas placas circulares de cobre que funcionam como condutores. Quando utilizar o aparelho, limpe quaisquer gotas de água presentes na tampa transparente e nas placas de cobre. Durante o funcionamento, se as duas placas de cobre ficarem molhadas e entrarem em contacto, o motor desligar-se-á. Desligue o cabo de alimentação, limpe as gotas de água e volte a ligar o aparelho.
37.  **Atenção, risco de incêndio.** O circuito de refrigeração do aparelho contém isobutano (R600a), um gás natural com um elevado nível de compatibilidade ambiental, mas inflamável. Durante o transporte e a instalação do aparelho, certifique-se de que nenhum dos componentes do circuito de refrigeração seja danificado. Em caso de danos no circuito de refrigeração, evite chamas livres e fontes de ignição e ventile bem o local onde o aparelho se encontra.

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

*Consumo em Standby: 0,4W.*

## DESCRIÇÃO DA MÁQUINA (FIG. 1)

- A Corpo do motor
- B Tampa
- C Pá misturadora
- D Recipiente removível
- E Recipiente fixo
- F Corpo do aparelho
- G Colher para gelado
- H Espátula
- I Copo medidor
- L Painel de comandos

### *Botões no painel de comandos:*

- 1 Tempo
- 2 Mistura única
- 3 Gelado
- 4 Slush (granizado)
- 5 Diminuição do tempo
- 6 Início / Paragem da função selecionada
- 7 Início / Pausa
- 8 Aumento do tempo
- 9 Sorbet
- 10 logurte
- 11 Refrigeração única

## ANTES DE FAZER O GELADO

**ATENÇÃO:** MESMO QUANDO O APARELHO NÃO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO, DESLIGUE SEMPRE A FICHA DA TOMADA ANTES DE INSERIR OU RETIRAR AS PEÇAS OU ANTES DE EFETUAR A LIMPEZA.

- Antes da utilização, lave bem todas as peças que entrarão em contacto com o gelado: o recipiente fixo (E), o recipiente removível (D), a pá misturadora (C), a tampa (B), a espátula (H), a colher (G) e o copo medidor (I).

**ATENÇÃO:** Não é necessário pré-arrefecer o recipiente no congelador, porque esta máquina de gelados possui um compressor interno capaz de arrefecer os ingredientes e produzir o gelado de forma autónoma.

## MONTAGEM DO APARELHO

**ATENÇÃO:** MESMO QUANDO O APARELHO NÃO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO, DESLIGUE SEMPRE A FICHA DA TOMADA ANTES DE INSERIR OU RETIRAR AS PEÇAS OU ANTES DE EFETUAR A LIMPEZA.

**IMPORTANTE:** Coloque sempre a máquina sobre uma superfície plana para que o compressor funcione com o melhor desempenho.

- Prepare os ingredientes da sua receita (ou das receitas deste manual) e verta-os no recipiente removível (D), misturando uniformemente com a espátula (H).
- Coloque o recipiente removível (D) dentro do recipiente fixo (E), no interior do corpo do aparelho. As extremidades da pega do recipiente removível devem encaixar nas ranhuras apropriadas do recipiente fixo (Fig. 2).
- Instale o corpo do motor sobre a tampa transparente, inserindo o pino no respetivo orifício (Fig. 3).
- Encaixe a pá misturadora (C) no pino do corpo do motor (Fig. 4).
- Introduza o corpo do motor montado no aparelho, inserindo a pá misturadora (C) dentro do recipiente removível (D). Trave o corpo do motor rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio (Fig. 5).

## **INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

**ATENÇÃO:** Antes de ligar a máquina, certifique-se de que está corretamente montada e que o corpo do motor está firmemente preso à tampa.

**ATENÇÃO:** Nunca retire o corpo do motor enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

- Ligue a ficha do aparelho na tomada e selecione a função pretendida:

### ***Modo de mistura única (2)***

Tempo predefinido: 30 minutos

### ***Modo gelado (3)***

Os ingredientes não devem ultrapassar 60% da capacidade total do recipiente removível.

Tempo predefinido: 60 minutos

### ***Modo slush / granizado (4)***

Os ingredientes não devem ultrapassar 50% da capacidade do recipiente removível.

Tempo predefinido: 48 minutos

### ***Modo sorbet (9)***

Os ingredientes não devem ultrapassar 50% da capacidade do recipiente removível.

Tempo predefinido: 58 minutos

### ***Modo iogurte (10)***

Os ingredientes não devem ultrapassar 80% da capacidade do recipiente removível.

Tempo predefinido: 8 horas

### ***Modo refrigeração única (11)***

Tempo predefinido: 10 minutos

- Se o tempo predefinido não corresponder ao desejado, é possível ajustar o tempo de funcionamento (mínimo 5 min – máximo 60 min) utilizando os botões de aumento (8) ou diminuição (5).
- Prima o botão de início (6) para iniciar o funcionamento.
- Quando o tempo definido terminar, o aparelho emitirá 10 sinais sonoros indicando o fim do processo.

## **FUNÇÃO DE REFRIGERAÇÃO PROLONGADA**

A função de refrigeração prolongada é útil para continuar a conservar o produto (sorbet, gelado ou granizado) por algum tempo, logo após a preparação, evitando que o produto derreta caso não seja consumido imediatamente.

Quando o produto estiver pronto, mas ninguém o estiver consumindo, o aparelho ativará a função de refrigeração em intervalos de tempo para manter o sabor e a consistência fresca do produto (indicação “COOL”).

O tempo de refrigeração é de 1 hora e, no fim do ciclo de produção, são emitidos 10 breves sinais sonoros, após os quais o aparelho se desligará automaticamente.

## **FUNÇÃO DE AUTOPROTEÇÃO DO MOTOR**

O motor está equipado com uma função de proteção contra sobrecorrente. Quando a dureza do produto atinge o nível máximo definido, o motor desliga-se automaticamente.

**ATENÇÃO:** Se durante o funcionamento ocorrer um corte de energia ou se o aparelho for desligado subitamente da tomada, o compressor terá cerca de 3 minutos de tempo de proteção. Após esse período, ao voltar a ligar o cabo de alimentação, o aparelho reiniciará automaticamente e a função selecionada (sorbet, gelado, slush ou refrigeração única) não sofrerá atrasos.

## **AJUSTES DURANTE O FUNCIONAMENTO**

- Para interromper o funcionamento, prima o botão de paragem (6) uma única vez durante o processo.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, é possível ajustar o tempo conforme necessário, utilizando os botões de aumento (8) ou diminuição (5).

## **COMO PROLONGAR O FUNCIONAMENTO (APÓS O FIM DO CICLO)**

Se desejar obter uma consistência mais firme do produto, depois de terminar o tempo inicialmente programado e o aparelho ter parado, poderá definir um novo tempo com os botões de aumento (8) ou diminuição (5) e, em seguida, premir o botão de início (6) novamente. Depois deste novo ciclo, o aparelho voltará automaticamente à função de refrigeração prolongada para evitar que o produto derreta.

## **APÓS A UTILIZAÇÃO**

**ATENÇÃO:** MESMO QUANDO O APARELHO NÃO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO, DESLIGUE SEMPRE A FICHA DA TOMADA ANTES DE INSERIR OU RETIRAR AS PEÇAS OU ANTES DE EFETUAR A LIMPEZA.

- No final do funcionamento, prima o botão de paragem (6) e desligue a ficha da tomada.
- Retire o corpo do motor montado, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (Fig. 6) para o destravar; em seguida, retire a tampa (B) e a pá misturadora (C).
- Retire o recipiente removível (D) e coloque o produto num outro recipiente com a ajuda da colher própria (G) (Fig. 7). Nunca utilize utensílios de metal, para evitar riscos no recipiente removível (D).

## **LIMPEZA**

**ATENÇÃO:** NUNCA MERGULHE O CORPO DO MOTOR, O CORPO DO APARELHO, A FICHA OU O CABO ELÉTRICO EM ÁGUA OU NOUTROS LÍQUIDOS. UTILIZE APENAS UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA.

**ATENÇÃO:** Para prolongar a vida útil da máquina de gelados, não lave as peças na máquina de lavar loiça.

Desmonte o aparelho em todas as suas partes, conforme descrito anteriormente.

Lave o recipiente removível (D), a pá misturadora (C), a tampa (B), a espátula (H), a colher (G) e o copo medidor (I) em água morna com detergente. Depois, seque tudo muito bem.

Limpe o recipiente fixo (E), o corpo do motor (A) e o corpo do aparelho (F) com uma esponja ou pano húmido.

**RECEITAS****GELADO DE BAUNILHA**

Ingredientes:

180 ml de leite gordo

90 g de açúcar

320 ml de natas frescas

1–2 colheres de chá de extrato de baunilha puro, a gosto

Preparação:

Numa taça média, utilize uma batedeira elétrica ou uma vara de arames para misturar o leite com o açúcar até este se dissolver completamente (cerca de 1–2 minutos a baixa velocidade). Adicione as natas frescas e a baunilha, conforme o seu gosto. Ligue o aparelho, verta o preparado no recipiente removível e deixe misturar até ganhar consistência (aproximadamente 60 minutos).

**GELADO DE CHOCOLATE**

Ingredientes:

150 ml de leite gordo

75 g de açúcar

110 g de chocolate, partido em pedaços de cerca de 1 cm

260 ml de natas frescas

1 colher de chá de extrato de baunilha puro

Preparação:

Aqueça o leite gordo até começar a ferver ligeiramente nas bordas (pode fazê-lo no fogão ou no micro-ondas). Num liquidificador ou robô de cozinha com lâmina metálica, bata, utilizando o botão por impulsos, o açúcar com o chocolate até obter uma mistura muito fina. Adicione o leite quente e bata até obter um creme homogêneo e liso. Transfira o preparado para uma taça média e deixe arrefecer completamente. Junte as natas frescas e a baunilha, a gosto. Recomenda-se pré-arrefecer a mistura no frigorífico durante cerca de 15 minutos antes de preparar o gelado. Ligue o aparelho, verta o preparado no recipiente removível e deixe misturar até adquirir consistência (aproximadamente 60 minutos).

**GELADO DE MORANGO FRESCO**

Ingredientes:

100 g de morangos frescos maduros, sem pé e cortados em fatias

30 ml de sumo de limão

75 g de açúcar

150 ml de leite gordo

240 ml de natas frescas

1 colher de chá de extrato de baunilha puro

Preparação:

Numa taça pequena, misture os morangos com o sumo de limão e o açúcar. Mexa delicadamente e deixe os morangos a macerar no líquido durante 2 horas. Numa taça média, utilize uma batedeira ou vara de arames para misturar o leite com o açúcar até este se dissolver completamente. Adicione as natas frescas, o sumo dos morangos e a baunilha, mexendo até ficar homogêneo. Ligue o aparelho,

verta o preparado no recipiente removível e deixe misturar até ganhar consistência (aproximadamente 60 minutos). Nos últimos 5 minutos, adicione os morangos fatiados para que se incorporem suavemente.

### ***SORBET DE LIMÃO FRESCO***

Ingredientes:

235 g de açúcar

280 g de água

80 ml de sumo de limão fresco

0,5 colher de sopa de raspa de limão finamente picada

Preparação:

Numa caçarola média, junte o açúcar e a água e leve ao lume médio-alto até levantar fervura.

Reduza o lume e deixe cozinhar em fogo brando, sem mexer, até que o açúcar se dissolva completamente (cerca de 3–5 minutos). Deixe arrefecer totalmente. Este xarope é chamado xarope simples e pode ser preparado antecipadamente em maior quantidade para facilitar a preparação de sorbets frescos. Conserve no frigorífico até ao momento de usar. Depois de arrefecido, adicione o sumo e a raspa de limão; misture bem para incorporar. Ligue o aparelho, verta o preparado no recipiente removível e deixe misturar até adquirir consistência, cerca de 50–60 minutos.

### ***IOGURTE***

Ingredientes:

600 ml de leite

150 ml de iogurte natural (com fermentos lácteos)

Preparação:

Verta simplesmente o leite e o iogurte comprado no recipiente removível. Selecione a função iogurte e deixe o aparelho trabalhar. A preparação do iogurte demora cerca de 8 horas; ajuste o tempo conforme as suas preferências quanto à consistência.

### ***SLUSH (GRANIZADO)***

Ingredientes:

500 ml de refrigerante (coca-cola ou outra bebida gaseificada)

Preparação:

Verta 500 ml de refrigerante diretamente no recipiente removível, selecione a função Slush e deixe o aparelho trabalhar durante 48–60 minutos, até que o granizado esteja pronto. Ajuste o tempo conforme as suas preferências de textura.

# BELANGRIJKE AANWIJZINGEN


## VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. Het apparaat kan gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten, of door personen zonder ervaring of de nodige kennis hebben over het gebruik mits ze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren die hierbij bestaan hebben ingezien. Kinderen mogen niet met het apparaat gaan spelen. De handelingen voor reinigen en het onderhoud kunnen door kinderen uitgevoerd worden mits ze onder toezicht staan.
8. U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
9. DE MOTORBASIS, DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER EN HET ELEKTRICITEITSNOER NIET ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN. GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN.
10. OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.
11. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
12. Het apparaat nooit ophangen of meer dan 45 graden hellen.
13. Plaats het apparaat altijd op een afstand van meer dan 8 cm van andere voorwerpen zodat de warmte goed afgestoten kan worden.
14. Voordat de ijsmachine in werking wordt gezet, controleer of ze goed samenge-

steld is en dat de motorbasis goed vast is gezet op de deksel.

15. Als het ijs of de sorbets verse ingrediënten bevatten, moet het binnen één week geconsumeert worden. Het ijs is lekkerder als het koud is.
16. Als het ijs of de sorbets rauwe eieren bevatten mag het niet geconsumeert worden door kinderen, zwangere vrouwen en bejaarden.
17. De ingrediënten niet in de vriezer zetten om ze van te voren af te koelen omdat anders de mengspatel kan blokkeren voordat het ijs klaar is.
18. Gebruik de ijsmachine altijd met gemonteerde deksel.
19. Laat het apparaat niet leeg werken.
20. **NOOIT DE BEWEGENDE ONDERDELEN AANRAKEN.**
21. Om risico's op schade aan personen en aan de machine te verminderen, houdt de vingers, de gereedschappen, enz., op afstand van het afneembare reservoir terwijl het apparaat in werking staat. **DE GEREEDSCHAPPEN OF DE SCHERPE EN METALEN VOORWERPEN MOGEN NIET GEBRUIKT WORDEN BINNENIN HET RESERVOIR.** Deze voorwerpen kunnen de ijsmachine beschadigen. Wel mogen gereedschappen in rubber of hout gebruikt worden maar alleen als de ijsmachine uit staat.
22. Nooit de motorbasis verwijderen tijdens de bereiding van het ijs.
23. Als u de vriesfunctie wilt verlengen nadat de ijsproductie klaar is moet de motorbasis onmiddellijk verwijderd worden omdat anders de levensduur van de motor verkort wordt.
24. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
25. Gebruik het apparaat niet als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een in de buurt liggend Geautoriseerd Assistentie Centrum.
26. Als de voedingskabel beschadigd is moet ze worden vervangen door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of in ieder geval door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschikt zodat ieder risico wordt voorkomen.
27. Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en dergelijke zoals:
  - keukenzone voor personeel van winkels, kantoren en dergelijke werkruimtes;
  - voor het gebruik door gasten van een hotel, motel en dergelijke onderkomens;
  - bed and breakfast;
  - catering en dergelijke activiteiten maar niet in detailhandel.
28. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de produ-

- cent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
29. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
  30. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.
  31. Geen explosieve stoffen, zoals spray-spuitsbueen in het ontvlambare gedeelte van het apparaat zetten.
  32. Controleer dat de ventilatieopeningen aan de zijkant van het apparaat of ingebouwd in de structuur niet verstopt zijn.
  33. Geen mechanische systemen of dergelijke gebruiken die niet door de constructeur zijn aangegeven om het ontdooingsproces te versnellen .
  34. De koelcircuits niet beschadigen.
  35. Geen elektrische apparatuur in de voedingshouders gebruiken tenzij deze overeenkomen met hetgeen door de producent wordt aangeraden.
  36. Daar waar het transparante deksel op de body van het apparaat komt, zitten twee cirkelvormige koperen platen die als geleiders werken. Als u het apparaat gebruikt, verwijder dan eventuele watervlekken op het transparante deksel en op de koperen platen. Als tijdens het gebruik de twee koperen platen nat worden en contact maken, valt de motor uit. Haal het stroomsnoer uit het stopcontact, verwijder de watervlekken en zet het apparaat weer aan.
  37.  **Opgelet, risico op brand.** De koelleiding van dit apparaat bevat isobutaan (R600a), een natuurlijk gas met een hoge graad van compatibiliteit met het milieu, maar desondanks zeer ontvlambaar. Zorg ervoor dat tijdens het transport en de installatie van het apparaat geen enkele component van de koelleiding beschadigd raakt. Als de koelleiding beschadigd raakt, gebruik dan geen vrije vlammen of andere ontstekingsbronnen en ventileer de ruimte waarin het apparaat staat grondig.

## DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

*Verbruik in stand-by: 0,4 W.*

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (AFB. 1)

A	Motorgedeelte	<i>Toetsen op het bedieningspaneel:</i>
B	Deksel	1 Tijd
C	Roerarm	2 Eenmalig mengproces
D	Losse container	3 Roomijs
E	Vaste container	4 Slush (granita)
F	Body van het apparaat	5 Kortere tijd
G	IJsschep	6 Start / Stop geselecteerde functie
H	Spatel om te roeren	7 Start / pauze
I	Maatbeker	8 Langere tijd
L	Bedieningspaneel	9 Sorbet
		10 Yoghurt
		11 Eenmalig koelproces

## VOORDAT U ROOMIJS MAAKT

**OPGELET:** OOK ALS HET APPARAAT NIET IN BEDRIJF IS, HAALT U DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U AFZONDERLIJKE DELEN VAN HET APPARAAT DEMONTEERT OF MONTEERT OF HET REINIGT.

- Voordat u het apparaat gebruikt wast u grondig alle componenten die in contact komen met het roomijs: de vaste container (E), de losse container (D), de roerarm (C), het deksel (B), de spatel (H), de schep (G) en de beker (I).

**OPGELET:** De container hoeft niet voorgekoeld te worden in de diepvries omdat deze roomijsmachine een eigen compressor heeft die de ingrediënten koelt en er roomijs van maakt.

## HET APPARAAT ASSEMBLEREN

**OPGELET:** OOK ALS HET APPARAAT NIET IN BEDRIJF IS, HAALT U DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U AFZONDERLIJKE DELEN VAN HET APPARAAT DEMONTEERT OF MONTEERT OF HET REINIGT.

**BELANGRIJK:** Zet het apparaat altijd op een vlakke ondergrond waarop de compressor de beste prestaties kan leveren.

- Zet de ingrediënten klaar voor een eigen recept of een recept uit dit boekje en giet ze in de losse container (C). Roer tot een glad mengsel met de daarvoor bedoelde roerspatel (H).
- Zet de losse container (D) in de vaste container (E) in de body van het apparaat. Beide uiteinden van het handvat op de losse container moeten in de daarvoor bedoelde sleuven in de vaste container zitten (Afb. 2).
- Installeer het motorgedeelte op het transparante deksel met de pin in de daarvoor bedoelde opening (Afb. 3).
- Monteer de roerarm (C) op de pin van het motorgedeelte (Afb. 4).
- Monteer het geassembleerde motorgedeelte op het apparaat met de roerarm (C) in de losse container (D). Draai het motorgedeelte rechtsom om het te blokkeren (Afb. 5).

## GEbruikSAANWIJZINGEN

**OPGELET:** Controleer voordat u het apparaat aan zet goed of het perfect geassembleerd is en of het motorgedeelte stevig op het deksel zit.

**OPGELET:** Verwijder het motorgedeelte nooit terwijl het apparaat in bedrijf is.

- Steek de stekker in het stopcontact en selecteer de gewenste functie:

### ***Werkwijze met eenmalig mengproces (2)***

Vooringestelde mengtijd: 30 minuten

### ***Werkwijze roomijs (3)***

De ingrediënten mogen niet meer dan 60% van de maximum inhoud van de losse container bedragen.

Vooringestelde mengtijd: 60 minuten

### ***Werkwijze slush (granita) (4)***

De ingrediënten mogen niet meer dan 50% van de maximum inhoud van de losse container bedragen.

Vooringestelde mengtijd: 48 minuten

### ***Werkwijze sorbet (9)***

De ingrediënten mogen niet meer dan 50% van de maximum inhoud van de losse container bedragen.

Vooringestelde mengtijd: 58 minuten

### ***Werkwijze yoghurt (10)***

De ingrediënten mogen niet meer dan 80% van de maximum inhoud van de losse container bedragen.

Vooringestelde mengtijd: 8 uren

### ***Werkwijze eenmalig koelproces (11)***

Vooringestelde koeltijd: 10 minuten

- Als de vooringestelde tijd niet naar uw wens is, kunt u die zelf instellen (maximum 60 minuten, minimum 5 minuten) met de toetsen voor een langere (8) of kortere (5) tijd.
- Druk op de starttoets (6) om het apparaat in te schakelen.
- Zodra de ingestelde tijd verloopt, laat het apparaat 10 akoestische signalen horen om te signaleren dat het proces gedaan is.

## FUNCTIE LANGERE KOELTIJD

De functie voor een langere koeltijd is handig om het proces om sorbet, roomijs of slush te maken niet te moeten onderbreken en om het sorbet, het roomijs of de slush een tijdje op temperatuur te laten zodat het niet smelt.

Als het apparaat sorbet, roomijs of slush aan het maken is, maar niemand is ermee aan het werken, activeert het apparaat de functie om intermitterend te koelen om de smaak en vastheid van het sorbet, roomijs of de slush te behouden ("COOL" verschijnt).

De koeltijd bedraagt 1 uur en na afloop hoort u 10 korte akoestische signalen, waarna het apparaat automatisch zichzelf uitschakelt.

## **FUNCTIE MOTORBEVEILIGING**

De motor werkt met een eigen beveiliging tegen overstroom. Zodra het sorbet, roomijs of de slush de gewenste vastheid heeft, stopt het apparaat automatisch.

**OPGELET:** Als tijdens het bedrijf de stroom uit valt of de stekker wordt toevallig uit het stopcontact getrokken, is de compressor ongeveer 3 minuten lang beveiligd. Zodra die tijd verloopt, kunt u de stekker weer in het stopcontact steken. Het apparaat zal automatisch weer beginnen te werken en de geselecteerde werkwijze sorbet, roomijs, granita (slush) of het eenmalige koelproces loopt geen vertraging op.

## **REGELEN TERWIJL HET APPARAAT IN BEDRIJF IS**

- Om de werking van het apparaat te onderbreken, drukt u de stoptoets (6) één keer in tijdens het bedrijf.
- Terwijl het apparaat in bedrijf is, kunt u de bedrijfstijd naar wens wijzigen met de toetsen voor hogere (8) of lagere (5) tijden.

## **HET KOELEN LANGER LATEN DUREN (NA AFLOOP)**

Als u een vaster product wenst, kunt u nadat de ingestelde bedrijfstijd is afgelopen en het apparaat in zijn beginstand is teruggekeerd, een nieuwe tijd instellen met de toetsen voor een hogere (8) of kortere (5) tijd; vervolgens drukt u op de starttoets (6) om het apparaat weer aan te zetten. Na afloop van de ingestelde tijd stopt het apparaat en schakelt het de functie "langer koelen" in om het product niet te laten smelten.

## **NA HET GEBRUIK**

**OPGELET:** OOK ALS HET APPARAAT NIET IN BEDRIJF IS, HAALT U DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U AFZONDERLIJKE DELEN VAN HET APPARAAT DEMONTEERT OF MONTEERT OF HET REINIGT.

- Na het gebruik drukt u op de stoptoets (6) en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Draai het geassembleerde motorgedeelte linksom los (Afb. 6), waarna u het deksel (B) en de roerarm (C) verwijdert.
- Verwijder de losse container (D) en schep het eindproduct in een andere container met de daarvoor bedoelde ijsschep (G) (Afb. 7); gebruik nooit metalen gereedschap, want daarmee kunt u de losse container (D) beschadigen.

## **REINIGEN**

**OPGELET:** HET MOTORGEDEELTE, DE BODY VAN HET APPARAAT, DE STEKKER EN HET STROOMSNOER NOOIT IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ONDERDOMPELEN. GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE SCHOON TE MAKEN.

**OPGELET:** De ijsmachine gaat langer mee als u hem niet in de vaatwasmachine wast. Demonteer alle componenten zoals eerder beschreven.

Was de losse container (D), de roerarm (C), het deksel (B), de spatel (H), de ijsschep (G) en de beker (I) in lauw sop. Droog ze daarna perfect af.

Reinig de vaste container (E), het motorgedeelte (A) en de body van het apparaat (F) met een vochtige spons of doek.

**RECEPTEN*****VANILLEROOMIJS***

180 ml volle melk

90 g kristalsuiker

320 ml verse room

1-2 lepeltjes vanille-extract, naar wens

Meng in een middelgrote kom met een elektrische klopper of garde de melk en de suiker totdat de suiker gesmolten is, ongeveer 1-2 minuten op een lage snelheid. Voeg de verse room en de vanille (naar wens) toe. Zet het apparaat aan, giet het mengsel in de losse container en laat het roersysteem werken totdat het mengsel dik wordt (60 minuten).

***CHOCOLADEROOMIJS***

150 ml volle melk

75 g kristalsuiker

110 g in stukjes van 1 cm gebroken chocolade

260 ml verse room

1 lepeltje vanille-extract

De volle melk opwarmen totdat de melk aan de zijanten lichtjes kookt (op het fornuis of in een magnetron/microwave). In een blender of keukenrobot met een metalen mes de chocolade samen met de suiker impulsgewijs heel fijn malen. De warme melk eraan toevoegen en mengen tot een glad en homogeen mengsel. Het mengsel in een middelgrote kom gieten en volledig laten afkoelen. De verse room en vanille (naar wens) toevoegen. Wij raden aan om de room ongeveer 15 minuten in de koelkast voor te koelen voordat u hem gebruikt. Zet het apparaat aan, giet het mengsel in de losse container en laat het roersysteem werken totdat het mengsel dik wordt (60 minuten).

***ROOMIJS VAN VERSE AARDBEIEN***

100 g rijpe verse aardbeien zonder kroontjes, in schijfjes gesneden

30 ml citroensap

75 g kristalsuiker

150 ml volle melk

240 ml verse room

1 lepeltje vanille-extract

In een kleine kom de aardbeien voorzichtig mengen met het citroensap en de suiker en de aardbeien 2 uur lang laten rusten in dit sap.

De melk en de suiker in een middelgrote kom met een elektrische klopper of garde mengen totdat de suiker gesmolten is.

De verse room, het aardbeiensap en de vanille toevoegen en omroeren. Zet het apparaat aan, giet het mengsel in de losse container en laat het roersysteem werken totdat het mengsel dik wordt (60 minuten). De in schijfjes gesneden aardbeien pas toevoegen tijdens de laatste 5 minuten van het koelproces.

**CITROENSORBET**

235 g kristalsuiker

280 g zuiver water

80 ml vers citroensap

0,5 lepel geraspte citroenschil

In een middelgrote kookpan de kristalsuiker en het water mengen en aan de kook brengen op een middelhoog vuur. De vlam lager zetten en langzaam laten koken, zonder te roeren, totdat de suiker helemaal gesmolten is, ongeveer 3-5 minuten. Volledig laten afkoelen. Deze eenvoudige citroensiroop kunt u in grote hoeveelheden op voorhand klaarmaken zodat u hem bij de hand heeft als u citroensorbet wil maken. In de koelkast bewaren tot op het ogenblik van gebruik.

Na het koelproces het citroensap en de geraspte citroenschil toevoegen; goed mengen. Het apparaat aan zetten, het mengsel in de losse container gieten en laten werken totdat het mengsel dik wordt, ongeveer 50-60 minuten.

**YOGHURT**

600 ml melk

150 ml yoghurt

De melk en yoghurt uit de winkel in de losse container gieten, de yoghurtfunctie aanzetten en het apparaat laten werken. De yoghurt is klaar na ongeveer 8 uur; regel de tijd naar wens en behoefte.

**SLUSH (GRANITA)**

500 ml Coca-Cola (of een andere frisdrank)

500 ml Coca-Cola rechtstreeks in de losse container gieten, de functie Slush aan zetten en ongeveer 48-60 minuten laten werken totdat de granita klaar is. De tijd regelen volgens uw eigen voorkeur.

# VIGTIGE ADVARSLER


## LÆS VEJLEDNINGERNE INDEN BRUG.

Når man bruger el-apparater skal man tage visse forholdsregler i brug, som blandt andet:

1. Vær sikker på at apparatets spænding svarer til den der findes i dit el-net.
2. Efterlad ikke apparatet uovervåget når det er tilsluttet el-nettet; frakobl det efter hvert brug.
3. Stil ikke apparatet ovenpå eller i nærheden af varmekilder.
4. Apparatet skal, når det anvendes, stilles på en vandret flade, der er stabil og godt belyst.
5. Udsæt ikke apparatet for vejmæssige påvirkninger (regn, sol, osv.).
6. Sørg for at el-ledningen ikke kommer i kontakt med varme overflader.
7. Apparatet må anvendes af børn fra de 8 år og op efter, og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller uden erfaring eller den nødvendige viden, blot de overvåges eller efter at de har modtaget vejledning i apparatets sikre brug, og har forstået farene der er forbundet hertil. Børn må ikke bruge apparatet til deres leg. Rengørings- og vedligeholdelsesoperationerne må kun foretages af børn, hvis de overvåges på passende vis.
8. Det er vigtigt at overvåge børn, så man er sikker på de ikke leger med apparatet.
9. **DYP ALDRIG MOTORLEGEMET, APPARATLEGEMET, STIKKET OG EL-LEDNINGEN I VAND ELLER ANDRE VÆSKER, BRUG EN FUGTIG KLUD TIL RENGØRING AF DISSE.**
10. **TRÆK OGSÅ STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN SELV NÅR APPARATET IKKE BRUGES, INDEN DU ISÆTTER ELLER FJERNER ENKELTE DELE, ELLER INDEN DU GØR APPARATET RENT.**
11. Vær altid sikker på at have godt tørre hænder inden du bruger eller justerer knapperne der findes på apparatet, eller inden du rører ved stikket og strømforsynings-elementerne.
12. Hæng ikke apparatet eller hæld det ikke udover de 45 grader.
13. Placér apparatet med en afstand på mindst 8 cm fra andre genstande, så der altid vil være en udmærket varmetab.
14. Inden ismaskinen sættes i gang, skal man sikre sig at den er perfekt samlet og at motorlegemet er perfekt fastgjort på låget.
15. Hvis isen eller sorbeten indeholder friske ingredienser, skal den indtages indenfor en uges tid. Isen er bedre, når den er kold.

16. Hvis isen eller sorbeten indeholder rå æg, skal man undgå at lade børn, gravide kvinder og ældre spise den.
17. Kom ikke ingredienserne i fryseren for at for-afkøle disse, fordi rørekrogen på den må kunne blokeres, inden isen overhovedet er dannet.
18. Brug kun ismaskinen med monteret låg.
19. Lad ikke apparatet fungere tomt.
20. RØR ALDRIG VED DELE I BEVÆGELSE.
21. Hold fingrene, værktøjerne, osv. fjernt fra den aftagelig beholder mens apparatet er i funktion, på den måde formindskes risici for skader på personer eller på selve maskinen. VÆRKTØJERNE OG DE SKARPE METALGENSTANDE MÅ IKKE ANVENDES INDENI BEHOLDEREN. Disse genstande kunne beskadige ismaskinen. Man kan, derimod, bruge gummi- eller trægenstande når ismaskinen er slukket.
22. Fjern aldrig motorlegemet under isens tilberedning.
23. I tilfælde hvor man ønsker at forlænge frysningfunktionen, når isens produktionscyklus er endt, skal man straks fjerne motorlegemet, ellers vil dettes levetid forkortes.
24. For at trække stikket ud, skal man tage direkte om det og trække det ud af stikkontakten på væggen. Træk det aldrig ud ved at hive det i ledningen.
25. Brug ikke apparatet hvis el-ledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt; i dette tilfælde skal det bringes til det nærmeste Autoriserede Assistancecenter.
26. Hvis strømledningen er beskadiget, skal den skiftes ud af fabrikanten eller af en dennes tekniske assistenceservice eller under alle omstændigheder af en person med lignende kvalifikationer, således at enhver risiko forhindres.
27. Apparatet er designet til hjemligt eller lignende brug, såsom:
  - madlavningsområde til butikspersonale, kontorer eller andre arbejdsmæssige områder;
  - til brug på hoteller, moteller eller andre indlogeringsfaciliteter;
  - bed and breakfast;
  - catering og andre lignende aktiviteter, uden detailhandel.
28. Eventuelle ændringer på produktet, der ikke udtrykkeligt er autoriserede af fabrikanten, kunne medføre forfald af de sikkerhedsmæssige forhold og af garantien for brugeren.
29. Såfremt man ønsker at bortskaffe apparatet som affald, anbefales det at gøre dette ubrugeligt ved at skære el-ledningen over. Derudover anbefales det også at

uskadeliggøre de dele af apparatet der kunne udgøre en fare, især for børn der kunne bruge apparatet til deres lege.

30. Emballageelementer må ikke efterlades indenfor børns rækkevidde, eftersom at de udgør en potentiel farekilde.
31. Stil ikke eksplosive genstande, som sprayflasker, sammen med apparatets antændelige drivmiddel.
32. Vær sikker på at ventilationsåbningerne der er placerede på apparatets ydre del eller i den integrerede struktur, er uden tilstopninger.
33. Brug ikke mekaniske anordninger eller af anden type, der ikke er angivet af fabrikanten, for at gøre optøningsprocessen hurtigere.
34. Beskadig ikke kølekredsen.
35. Brug ikke el-apparater inden i fødevarebeholdere, medmindre de modsvarer det der anbefales af fabrikanten.
36. På motorenheden, på stedet hvor det gennemsigtige låg er installeret, findes der to runde kobberplader, der fungerer som ledere. Når man bruger apparatet, skal man tørre eventuelle vandpletter af på det gennemsigtige låg og på kobberpladerne. Motoren slukker under funktion, hvis de to kobberplader bliver våde og kommer i kontakt med hinanden. Tak stikket ud, tør vandpletterne af, og start apparatet igen.
37.  **Bemærk, risiko for brand.** Apparatets kølekredsløb indeholder isobutan (R600a), en miljøvenlig naturgas der dog er antændelig. Under apparatets transport og installation, må kølekredsløbets dele ikke beskadiges. Hvis kølekredsløbet beskadiges skal man undgå frie flammer og antændelseskilder, samt sørge for grundig udluftning af rummet, hvor apparatet findes.

## GEM VEJLEDNINGERNE

*Forbrug i Standby: 0,4W.*

## BESKRIVELSE AF APPARATET (FIG. 1)

A	Motorenhed	<i>Knapper på kommandopanelet:</i>
B	Låg	1 Tid
C	Rørekrug	2 Enkelt blanding
D	Aftagelig beholder	3 Is
E	Fastsiddende beholder	4 Slushice (granité)
F	Apparatlegeme	5 Formindsk tid
G	Ske til at tage isen med	6 Start / Stop af valgt funktion
H	Dejskraber til at røre	7 Start / pause
I	Gradueret glas	8 Forøg tid
L	Kommandopanel	9 Sorbet
		10 Yoghurt
		11 Enkelt køling

## INDEN MAN LAVER IS

**BEMÆRK:** TRÆK ALTID STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN SELV NÅR APPARATET IKKE BRUGES, FØR DU ISÆTTER ELLER FJERNER ENKELTE DELE, ELLER INDEN DU GØR APPARATET RENT.

- Inden brug skal man skylle alle bestanddele der kommer i berøring med isen: den fastsiddende beholder (E), den aftagelige (D), rørekrugen (C), låget (B), dejskraberen (H), skeen (G) og glasset (I).

**BEMÆRK:** Det er ikke nødvendigt at afkøle beholderen i fryseren, fordi denne ismaskine er udstyret med en indbygget kompressor, der er i stand til at afkøle ingredienserne og lave rigtig is.

## APPARATETS SAMLING

**BEMÆRK:** TRÆK ALTID STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN SELV NÅR APPARATET IKKE BRUGES, FØR DU ISÆTTER ELLER FJERNER ENKELTE DELE, ELLER INDEN DU GØR APPARATET RENT.

**VIGTIGT:** Placér altid ismaskinen på en plan overflade, så kompressoren yder sin bedste virkning.

- Forbered ingredienser til egen opskrift eller til en af dem, der findes i brugermanualen, og hæld dem i den aftagelige beholder (D), mens du samtidigt blander dem ensartet med dejskraberen (H).
- Sæt den aftagelige beholder (D) i den fastsiddende beholder (E) indeni apparatet. Enderne af begge håndtag på den aftagelige beholder skal placeres i de dertil bestemte riller på den fastsiddende beholder (Fig. 2).
- Installér motorenheden på det gennemsigtige låg ved at isætte tappen i hullet dertil (Fig. 3).
- Sæt rørekrugen (C) på motorenhedens tap (Fig. 4).
- Sæt den samlede motorenhed i apparatet, ved at isætte rørekrugen (C) indeni den aftagelige beholder (D). Lås den samlede motorenhed, ved at dreje den med uret (Fig. 5).

## BRUGERVEJLEDNINGER

**BEMÆRK:** Inden ismaskinen sættes i gang, skal man sikre sig, at den er perfekt samlet og at motorlegemet er godt fastgjort på låget.

**BEMÆRK:** Fjern aldrig motorenheden under funktion.

- Tilslut apparatets stik til stikkontakten og vælg den ønskede funktion:

**Enkeltblanding funktionstilstand (2)**

Forudindstillet arbejdstid: 30 minutter

**Is-funktionstilstand (3)**

Ingredienserne må ikke fylde mere end 60% af den aftagelige beholder.

Forudindstillet arbejdstid: 60 minutter

**Slushice-funktionstilstand (granité) (4)**

Ingredienserne må ikke fylde mere end 50% af den aftagelige beholder.

Forudindstillet arbejdstid: 48 minutter

**Sorbet-funktionstilstand (9)**

Ingredienserne må ikke fylde mere end 50% af den aftagelige beholder.

Forudindstillet arbejdstid: 58 minutter

**Yoghurt-funktionstilstand (10)**

Ingredienserne må ikke fylde mere end 80% af den aftagelige beholder.

Forudindstillet arbejdstid: 8 timer

**Enkelt kølings-funktionstilstand (11)**

Forudindstillet arbejdstid: 10 minutter

- Hvis den forudindstillede tid ikke er, som man ønsker, er det muligt at indstille arbejdstiden (maksimum 60 minutter, minimum 5 minutter) ved brug af tasterne til forøgelse (8) eller formindskelse (5).
- Tryk på startknappen (6) for at sætte maskinen i gang.
- Når tiden når den indstillede værdi, udsendes 10 akustiske signaler for at vise, at processen er udført.

**FORLÆNGET AFKØLINGSFUNKTION**

Funktionen forlænget afkøling er nyttig, for ikke at afbryde fremstillingsprocessen af sorbeter, is eller slushice, når produktionen er færdig, for at opbevare sorbetten, isen eller slushicen over tid, så man undgår at produktet optøes.

Når sorbet, is eller slushice laves, men ingen indtager dem, aktiverer apparatet en afkølingsfunktion med jævne tidsrum for at bibeholde smagen og sorbettens, isens eller slushicens friske konsistens ("COOL"-visualisering).

Afkølingstiden er på 1 time og ved fremstillingens slutning udsendes 10 korte akustiske signaler, hvorefter apparatet automatisk slukker.

**FORLÆNGET AFKØLINGSFUNKTION**

Motoren er udstyret med en beskyttelsesfunktion mod overbelastningsstrøm. Når sorbettens, isens eller slushicens hårdhed når den indstillede værdi, stopper den automatisk.

**BEMÆRK:** Hvis der opstår strømafbrydelse under funktion, eller hvis apparatet pludseligt frakobles elnettet, har kompressoren cirka 3 minutters beskyttelsestid. Når den tid er gået starter apparatet

igen automatisk når net-kablet tilsluttes igen, og sorbet-, is-, granit- (slushice) eller enkeltkølingsfunktionstilstanden forsinkes ikke.

## REGULERINGER UNDER FUNKTION

- For at afbryde funktionen skal man trykke stopknappen (6) en enkelt gang under fremstillingsprocessen.
- Man kan ændre arbejdstiden mens apparatet er i funktion ved at trykke de dertil bestemte taster til forøgelse (8) eller formindskelse (5).

## SÅLEDES FORLÆNGES FUNKTIONEN (EFTER AFSLUTTET OPERATION)

Hvis man ønsker en hårdere produktkonsistens, efter den forudindstillede tid er slut, og apparatet er stoppet og gået tilbage til starttilstand, kan man indstille en ny tid ved at trykke på de dertil bestemte taster til forøgelse (8) eller formindskelse (5). Tryk derefter på startknappen (6) for at genstarte apparatet med den ønskede tid. Når funktionen er endt, vil den stoppe for derefter at gå tilbage til den forlængede funktion, for produktet ikke optøs.

## EFTER BRUG

**BEMÆRK:** TRÆK ALTID STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN SELV NÅR APPARATET IKKE BRUGES, FØR DU ISÆTTER ELLER FJERNER ENKELTE DELE, ELLER INDEN DU GØR APPARATET RENT.

- Når funktionen er slut, skal man trykke stopknappen (6) og trække stikket ud af stikkontakten.
- Træk den samlede motorenhed ud ved at dreje den mod uret (Fig. 6) for at udløse den, hvorefter man skal fjerne låget (B) og rørekrogen (C).
- Træk den aftagelige beholder ud (D) og fjern det færdige produkt, ved at lægge det i en anden beholder med skeen hertil (G) (Fig. 7); brug aldrig metalredskaber, idet det kunne ridse den aftagelige beholder (D).

## RENGØRING

**BEMÆRK:** DYP ALDRIG MOTORLEGEMET, APPARATLEGEMET, STIKKET OG EL-LEDNINGEN I VAND ELLER ANDRE VÆSKER, BRUG EN FUGTIG KLUD TIL DERES RENGØRING.

**BEMÆRK:** For at forlænge ismaskinens levetid, må dens bestanddele ikke opvaskes i opvaskemaskiner.

Afmontér apparatet i alle dets dele som tidligere beskrevet.

Skyld den aftagelige beholder (D), rørekrogen (C), låget (B), dejskraberen (H), skeen (G) og glasset (I) i lunkent sæbevand. Tør fuldstændigt efter.

Gør den fastsiddende beholder (E), motorlegemet (A) og apparatlegemet (F) rene med en fugtig svamp eller med en klud.

**OPSKRIFTER****VANILJEIS**

180 ml sødmælk

90 g sukker

320 ml frisk fløde

1-2 teskeer ekstrakt af ren vanilje, efter egen smag

Tag en mellemstor skål, og brug en elpisker eller et piskeris til at blande mælk med sukker, indtil sukkeret er opløst cirka 1-2 minutter ved lav hastighed. Tilsæt den friske fløde og vanilje, efter egen smag. Tænd apparatet, hæld blandingen i den aftagelige beholder, og rør indtil blandingen fortykkes (60 minutter).

**CHOKOLADEIS**

150 ml sødmælk

75 g sukker

110 g chokolade, skåret i stykker på 1 cm

260 ml frisk fløde

1 teske ekstrakt af ren vanilje

Varm sødmælken til den begynder at koge i kanterne (det kan l gøres på blussene eller i mikrobølgeovnen). I en blender eller køkkenmaskine udstyret med en metalknivenhed skal man impulsblende, for at hakke sukkeret med chokoladen, indtil man får en meget fin blanding. Nu skal man tilsætte den varme mælk og blende til man får en ensartet og glat blanding. Flyt blandingen over i en mellemstor skål, og lad den afkøle helt. Tilsæt den friske fløde og vanilje, efter egen smag. Det anbefales at forafkøle den i køleskabet i cirka 15 minutter, inden den tilberedes. Tænd apparatet, hæld blandingen i den aftagelige beholder, og rør indtil blandingen fortykkes (60 minutter).

**IS MED FRISKE JORDBÆR**

100 g modne friske jordbær, uden stilk, og skåret i skiver

30 ml citronsaft

75 g sukker

150 ml sødmælk

240 ml frisk fløde

1 teske ekstrakt af ren vanilje

Kom jordbærrene, citronsaften og sukkeret i en lille skål, og rør forsigtigt, så jordbærrene blødgøres i saften i 2 timer.

I en mellemstor skål bruges en elpisker eller et piskeris til at røre mælken og sukkeret, indtil sukkeret er opløst

Tilsæt frisk fløde, jordbærssaft og vanilje, samtidigt med at der røres. Tænd apparatet, hæld blandingen i den aftagelige beholder, og rør indtil blandingen fortykkes (60 minutter). Tilsæt jordbærrene, skåret is skiver, i løbet af de sidste 5 minutters frysning.

**SORBET MED FRISK CITRON**

235 g sukker

280 g rent vand

80 ml frisk citronsaft

0,5 skefuld finthakket citronskal

Kom sukker og vand i en mellemstor kasserolle, og bring vandet i kog over mellem/høj varme. Skru ned for varmen, og kog over lav varme uden at røre, til sukkeret er helt opløst, i cirka 3-5 minutter. Lad det hele afkøle fuldstændigt. Denne sirup kaldes simpel sirup og kan tilberedes i store mængder i forvejen, så man har den ved hånden når der skal laves en sorbet med frisk citron. Opbevares i køleskabet indtil brug.

Efter afkøling skal man tilsætte sukker og citronskal; rør, for at blande godt. Tænd apparatet, hæld blandingen i den aftagelige beholder og rør til den fortykkes, cirka 50-60 minutter.

**YOGHURT**

600 ml mælk

150 ml yoghurt

Hæld ganske enkelt mælk og den købte yoghurt (mælkesyre bakterier) i den aftagelige beholder, start yoghurt-funktionen, og lad apparatet arbejde. Der er brug for cirka 8 timer til tilberedning af yoghurt; justér tiden efter dine egne behov.

**SLUSHICE (GRANITE')**

500 ml cola (eller anden kulsyreholdig drik)

Hæld 500 ml cola direkte i den aftagelige beholder, start slushice-funktionen, og lad den arbejde i 48-60 minutter, til granitéen er færdig. Justér tiden efter det du foretrækker.


# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

## ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
6. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας όχι μικρότερης των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία ή την αναγκαία γνώση, αρκεί να βρίσκονται υπό επιτήρηση ή αφού τα ίδια τα άτομα έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη σίγουρη χρήση της συσκευής και τη συνειδητοποίηση των κινδύνων που συνεπάγονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι διαδικασίες καθαρισμού και συντήρησης μπορούν να γίνουν από παιδιά μόνο κάτω από κατάλληλη επίβλεψη.
8. Είναι αναγκαία η επιτήρηση των παιδιών για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
9. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΜΗΧΑΝΗΣ, ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
10. ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.
11. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
12. Μην κρεμάτε ποτέ τη συσκευή ούτε να της δίνετε κλίση πάνω από 45 μοίρες.
13. Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 8 εκ. από άλλα αντικείμενα ώστε να υπάρχει πάντα μια ιδανική διάχυση της θερμότητας.

14. Πριν θέσετε σε λειτουργία την παγωτομηχανή, βεβαιωθείτε ότι έχει συναρμολογηθεί τέλεια και ότι το σώμα κινητήρα είναι σταθερά συνδεδεμένο στο καπάκι.
15. Αν το παγωτό ή η γρανίτα περιέχουν φρέσκα συστατικά, πρέπει να καταναλωθούν μέσα σε μια εβδομάδα. Το παγωτό είναι πιο γευστικό όταν είναι κρύο.
16. Αν το παγωτό ή η γρανίτα περιέχουν ωμά αυγά, αποφύγετε την κατανάλωση από τα παιδιά, εγκύους γυναίκες και ηλικιωμένους.
17. Μη βάζετε τα υλικά στον καταψύκτη για να τα προψύξετε γιατί με αυτόν τον τρόπο το ππερύγιο ανάμειξης μπορεί να μπλοκαριστεί πριν προλάβει να σχηματιστεί κανονικά το παγωτό.
18. Χρησιμοποιείτε την παγωτομηχανή πάντα με το καπάκι συναρμολογημένο.
19. Μην θέτετε σε λειτουργία την συσκευή άδεια.
20. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΜΕΡΗ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ.
21. Κρατήστε δάχτυλα, κουζινικά εργαλεία, κλπ σε απόσταση από το αποσπασίμο δοχείο κατά τη λειτουργία, προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί ο κίνδυνος προσωπικών βλαβών και ζημιών στη μηχανή. ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΤΑ ΑΙΧΜΗΡΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ. Τα παραπάνω αντικείμενα μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στην παγωτομηχανή. Μπορούν, αντίθετα, να χρησιμοποιηθούν εργαλεία από πλαστικό ή ξύλο όταν η παγωτομηχανή είναι σβηστή.
22. Μην αποσπάσετε ποτέ το σώμα κινητήρα κατά την παρασκευή του παγωτού.
23. Στην περίπτωση που θέλετε να επιμηκύνετε τη λειτουργία ψύξης, αφού έχετε ολοκληρώσει τον κύκλο παραγωγής παγωτού, πρέπει να αφαιρέσετε αμέσως το σώμα κινητήρα, διαφορετικά μειώνεται η ζωή του ίδιου του κινητήρα.
24. Για την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
25. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετε την στο πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
26. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
27. Η παρούσα συσκευή έχει επινοηθεί για οικιακή και παρόμοιες χρήσεις, όπως:
  - περιοχή κουζίνας για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας,
  - για χρήση των πελατών ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων χώρων διαμονής,
  - χώρους όπως bed and breakfast,

- catering και δραστηριότητες χωρίς λιανική πώληση.
- 28. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
- 29. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
- 30. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
- 31. Μην εναποθέτετε εκρηκτικά υλικά όπως φιάλες σπρέυ, με το εύφλεκτο πρωθητικό της συσκευής.
- 32. Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού που βρίσκονται στο εξωτερικό μέρος της συσκευής ή στο ενσωματωμένο μέρος είναι ελεύθερες από αποφράξεις.
- 33. Μη χρησιμοποιείτε μηχανικές διατάξεις ή άλλου είδους, που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή, για να επιταχύνετε τη διαδικασία απόψυξης.
- 34. Μην προκαλείτε ζημιές στο κύκλωμα ψύξης.
- 35. Μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές στο εσωτερικό των δοχείων για τρόφιμα, εκτός κι αν αντιστοιχούν με ότι συνιστά ο κατασκευαστής.
- 36. Στο σώμα της συσκευής, στο σημείο που είναι εγκατεστημένο το διαφανές καπάκι, υπάρχουν δύο κυκλικές χάλκινες πλάκες που λειτουργούν ως αγωγοί. Κατά τη χρήση της συσκευής, καθαρίστε τυχόν λεκέδες νερού στο διαφανές καπάκι και στις χάλκινες πλάκες. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, εάν οι δύο χάλκινες πλάκες βραχούν και συνδεθούν, ο κινητήρας θα σβήσει. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας, καθαρίστε τους λεκέδες νερού και επανεκκινήστε τη συσκευή.
- 37.  **Προσοχή: Κίνδυνος πυρκαγιάς.** Το κύκλωμα του αερίου ψύξης της συσκευής περιέχει ισοβουτάνιο (R600a), ένα φυσικό αέριο με υψηλό επίπεδο περιβαλλοντικής συμβατότητας, αλλά σε κάθε περίπτωση εύφλεκτο. Κατά τη μεταφορά και την εγκατάσταση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι κανένα από τα εξαρτήματα του κυκλώματος του αερίου ψύξης δεν έχει υποστεί ζημιά. Εάν το κύκλωμα του αερίου ψύξης έχει υποστεί ζημιά, αποφύγετε ελεύθερες φλόγες και πηγές ανάφλεξης και αερίστε καλά το δωμάτιο όπου βρίσκεται η συσκευή.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Κατανάλωση σε κατάσταση αναμονής: 0,4W.

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΕΙΚ. 1)

A	Μονάδα κινητήρα	<b>Κομπίά στον πίνακα ελέγχου:</b>
B	Καπάκι	1 Χρόνος
C	Πτερύγιο ανάμειξης	2 Απλή ανάμειξη
D	Αποσπώμενο δοχείο	3 Παγωτό
E	Σταθερό δοχείο	4 Slush (γρανίτα)
F	Σώμα συσκευής	5 Μείωση χρόνου
G	Κουτάλι παγωτού	6 Έναρξη / διακοπή επιλεγμένης λειτουργίας
H	Σπάτουλα ανάμειξης	7 Έναρξη / παύση
I	Δοσομετρικό κύπελλο	8 Αύξηση χρόνου
L	Πίνακας ελέγχου	9 Σορμπέ
		10 Γιαούρτι
		11 Απλή ψύξη

### ΠΡΙΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΕΤΕ ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΠΡΙΖΑ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Ή ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΑ ΜΕΡΗ Ή ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ.

- Πριν από τη χρήση, πλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα που θα έρθουν σε επαφή με το παγωτό: το σταθερό δοχείο (E), το αποσπώμενο δοχείο (D), το πτερύγιο ανάμειξης (C), το καπάκι (B), τη σπάτουλα (H), το κουτάλι (G) και το κύπελλο (I).

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Δεν είναι απαραίτητο να ψύξετε το δοχείο στην κατάψυξη, επειδή αυτή η παγωτομηχανή διαθέτει έναν εσωτερικό συμπιεστή που μπορεί να ψύξει τα υλικά σας και να παράγει αποτελεσματικά το παγωτό.

### ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΠΡΙΖΑ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Ή ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΑ ΜΕΡΗ Ή ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Τοποθετείτε πάντα την παγωτομηχανή σε μια επίπεδη επιφάνεια για να διασφαλίσετε ότι ο συμπιεστής παρέχει την καλύτερη απόδοση.

- Προετοιμάστε τα υλικά για τη δική σας συνταγή ή για αυτά που αναφέρονται σε αυτό το φυλλάδιο και ρίξτε τα στο αποσπώμενο δοχείο ((D), ανακατεύοντάς τα ομοιόμορφα χρησιμοποιώντας τη ειδική σπάτουλα (H).
- Τοποθετήστε το αποσπώμενο δοχείο (D) μέσα στο σταθερό δοχείο (E) στο εσωτερικό του σώματος της συσκευής. Και τα δύο άκρα της λαβής του αποσπώμενου δοχείου πρέπει να τοποθετηθούν στις κατάλληλες αυλακώσεις του σταθερού δοχείου (Εικ. 2).
- Τοποθετήστε τη μονάδα κινητήρα στο διαφανές καπάκι εισάγοντας τον πείρο στην κατάλληλη οπή (Εικ. 3).
- Τοποθετήστε το πτερύγιο ανάμειξης (C) στον πείρο της μονάδας κινητήρα (Εικ. 4).

- Τοποθετήστε τη συναρμολογημένη μονάδα κινητήρα στη συσκευή εισάγοντας το πτερύγιο ανάμειξης (C) στο εσωτερικό του αποσπώμενου δοχείου (D). Ασφαλίστε τη συναρμολογημένη μονάδα κινητήρα περιστρέφοντάς την δεξιόστροφα (Εικ. 5).

## **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Πριν θέσετε σε λειτουργία την παγωτομηχανή, βεβαιωθείτε ότι είναι τέλεια συναρμολογημένη και ότι η μονάδα κινητήρα είναι σταθερά στερεωμένη στο καπάκι.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην αφαιρείτε ποτέ τη μονάδα κινητήρα κατά τη λειτουργία.

- Συνδέστε το ρευματολήπτη της συσκευής σε μια πρίζα ρεύματος και επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία:

### ***Λειτουργία Απλής Ανάμειξης (2)***

Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας: 30 λεπτά

### ***Λειτουργία Παγωτού (3)***

Τα υλικά δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 60% της μέγιστης χωρητικότητας του αποσπώμενου δοχείου. Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας: 60 λεπτά

### ***Λειτουργία slush (γρανίτα) (4)***

Τα υλικά δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 50% της μέγιστης χωρητικότητας του αποσπώμενου δοχείου. Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας: 48 λεπτά

### ***Λειτουργία Σορμπέ (9)***

Τα υλικά δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 50% της μέγιστης χωρητικότητας του αποσπώμενου δοχείου. Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας: 58 λεπτά

### ***Λειτουργία Γιαουριού (10)***

Τα υλικά δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 80% της μέγιστης χωρητικότητας του αποσπώμενου δοχείου. Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας: 8 ώρες

### ***Λειτουργία απλής ψύξης (11)***

Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας: 10 λεπτά

- Στην περίπτωση που ο προεπιλεγμένος χρόνος δεν είναι ο επιθυμητός, μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο λειτουργίας (μέγιστο 60 λεπτά, ελάχιστο 5 λεπτά) χρησιμοποιώντας τα σχετικά κουμπιά αύξησης (8) ή μείωσης (5).
- Πατήστε το κουμπί έναρξης (6) για να ξεκινήσει η λειτουργία.
- Όταν ο χρόνος φτάσει στην καθορισμένη τιμή, θα ακουστούν 10 ηχητικά σήματα για να υποδείξουν ότι η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί.

## **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΑΡΑΤΑΣΗΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΨΥΞΗΣ**

Η λειτουργία παράτασης της διάρκειας ψύξης είναι χρήσιμη για να μη διακοπεί η διαδικασία παραγωγής σορμπέ, παγωτού ή slush και, μόλις ολοκληρωθεί η παραγωγή, για την έγκαιρη αποθήκευση

του σορμπέ, του παγωτού ή των slush για να αποφευχθεί πιθανό λιώσιμο του προϊόντος..

Όταν παρασκευάζετε σορμπέ, παγωτό ή slush αλλά κανείς δεν το χρησιμοποιεί, η συσκευή ενεργοποιεί τη λειτουργία ψύξης κατά διαστήματα για να διατηρήσει τη γεύση και τη φρέσκια υφή του σορμπέ, του παγωτού ή του slush (εμφανίζεται «COOL»).

Ο χρόνος ψύξης είναι 1 ώρα και στο τέλος της παραγωγής, ακούγονται 10 σύντομα ηχητικά σήματα, μετά τα οποία η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

### **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ**

Ο κινητήρας είναι εφοδιασμένος με μια λειτουργία προστασίας από υπερφόρτωση. Όταν η σκληρότητα του σορμπέ, του παγωτού ή της γρανίτας φτάσει στην καθορισμένη τιμή, θα σταματήσει αυτόματα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Εάν συμβεί διακοπή ρεύματος κατά τη λειτουργία ή η συσκευή αποσυνδεθεί ξαφνικά από την ηλεκτρική πρίζα, ο συμπιεστής θα έχει περίπου 3 λεπτά χρόνου προστασίας. Αφού παρέλθει αυτό το χρονικό διάστημα, με την επανασύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας θα επανεκκινήσει αυτόματα τη συσκευή και η επιλογή της λειτουργίας σορμπέ, παγωτού, γρανίτας ή απλής ψύξης δεν θα καθυστερήσει.

### **ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ**

- Για να διακόψετε τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί διακοπής (6) μία μόνο φορά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής.
- Ενώ η συσκευή λειτουργεί, μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο λειτουργίας ανάλογα με τις ανάγκες σας πατώντας τα σχετικά κουμπιά αύξησης (8) ή μείωσης (5).

### **ΠΩΣ ΝΑ ΠΑΡΑΤΕΙΝΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ)**

Εάν επιθυμείτε μια πιο σφιχτή υφή προϊόντος, αφού λήξει ο προηγούμενος επιλεγμένος χρόνος και η συσκευή σταματήσει και επιστρέψει στην αρχική της κατάσταση, μπορείτε να ορίσετε μια νέα ώρα πατώντας τα σχετικά κουμπιά αύξησης (8) ή μείωσης (5). Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης (6) για να επανεκκινήσετε τη συσκευή για τον επιθυμητό χρόνο. Μόλις ολοκληρωθεί η λειτουργία, θα σταματήσει και στη συνέχεια θα επιστρέψει στη λειτουργία παρατεταμένης ψύξης για να αποτρέψει την απόψυξη του προϊόντος.

### **ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ**

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΠΡΙΖΑ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Ή ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΑ ΜΕΡΗ Ή ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ.

- Μόλις ολοκληρωθεί η λειτουργία, πατήστε το κουμπί διακοπής (6) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του ρεύματος..
- Αφαιρέστε τη συναρμολογημένη μονάδα κινητήρα περιστρέφοντάς την αριστερόστροφα (Εικ. 6) για να την ξεκλειδώσετε και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το καπάκι (B) και το ππερύγιο ανάμειξης (C).
- Βγάλτε το αποσπώμενο δοχείο (D) και αφαιρέστε το τελικό προϊόν, τοποθετώντας το σε ένα άλλο δοχείο χρησιμοποιώντας το ειδικό κουτάλι (G) (Εικ. 7). Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικό σκεύος για να αποφύγετε γρατσουνιές στο αποσπώμενο δοχείο (D).

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ, ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ Ή ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της παγωτομηχανής σας, μην πλένετε τα εξαρτήματά της στο πλυντήριο πιάτων.

Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή σε όλα τα εξαρτήματά της όπως περιγράφεται προηγουμένως..

Πλύνετε το αποσπώμενο δοχείο (D), το περυσίο ανάμειξης (C), το καπάκι (B), τη σπάτουλα (H), το κουτάλι (G) και το δοσομετρικό κύπελλο (I) σε ζεστό νερό με σαπούνι. Στη συνέχεια, στεγνώστε καλά.

Καθαρίστε το σταθερό δοχείο (E), τη μονάδα του κινητήρα (A) και το σώμα της συσκευής (F) με ένα υγρό σφουγγάρι ή με ένα πανί.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

180 ml πλήρες γάλα

90 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

320 ml κρέμα γάλακτος

1-2 κουταλάκια του γλυκού καθαρό εκχύλισμα βανίλιας, κατά βούληση

Σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους, χρησιμοποιήστε ένα ηλεκτρικό μίξερ ή σύρμα για να ανακατέψετε το γάλα και την κρυσταλλική ζάχαρη μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη, περίπου 1-2 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και το εκχύλισμα βανίλιας, κατά βούληση. Ενεργοποιήστε τη συσκευή, ρίξτε το μείγμα στο αποσπώμενο δοχείο και αφήστε να ανακατέψει μέχρι να πήξει (60 λεπτά).

### ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

150 ml πλήρες γάλα

75 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

110 γρ. σοκολάτα, σπασμένη σε κομμάτια 1 εκ.

260 ml κρέμα γάλακτος

1 κουταλάκι του γλυκού καθαρό εκχύλισμα βανίλιας

Ζεστάνετε το πλήρες γάλα μέχρι να αρχίσει να κάνει απαλές φουσκάλες στις άκρες (μπορείτε να το κάνετε αυτό στην εστία ή στο φούρνο μικροκυμάτων). Σε ένα μπλέντερ ή επεξεργαστή τροφίμων με μεταλλική λεπίδα, χτυπήστε τη ζάχαρη και τη σοκολάτα σε λειτουργία "pulse" μέχρι να λάβετε ένα πολύ λεπτό μείγμα. Προσθέστε το ζεστό γάλα και χτυπήστε μέχρι να έχετε ένα ομογενοποιημένο και λείο μείγμα. Βάλτε το μείγμα σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους και αφήστε το να κρυώσει εντελώς. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και τη βανίλια κατά βούληση. Είναι καλύτερο να το αφήσετε να κρυώσει στο ψυγείο για περίπου 15 λεπτά πριν το ετοιμάσετε. Ενεργοποιήστε τη συσκευή, ρίξτε το μείγμα στο αποσπώμενο δοχείο και χτυπήστε μέχρι να πήξει (60 λεπτά).

**ΠΑΓΩΤΟ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΦΡΑΟΥΛΑΣ**

100 γρ. ώριμες φρέσκες φράουλες, καθαρισμένες και κομμένες σε φέτες

30 ml χυμό λεμονιού

75 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

150 ml πλήρες γάλα

240 ml κρέμα γάλακτος

1 κουταλάκι του γλυκού καθαρό εκχύλισμα βανίλιας

Σε ένα μικρό μπολ, ενώστε τις φράουλες με το χυμό λεμονιού και την κρυσταλλική ζάχαρη, ανακατέψτε απαλά και αφήστε τις φράουλες να πολτοποιηθούν στο χυμό για 2 ώρες.

Σε ένα μεσαίο μπολ, χρησιμοποιήστε ένα ηλεκτρικό μίξερ ή ένα σύρμα για να ανακατέψετε το γάλα και την κρυσταλλική ζάχαρη μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.

Προσθέστε την κρέμα γάλακτος, το χυμό φράουλας και τη βανίλια, ανακατεύοντας συνεχώς. Ενεργοποιήστε τη συσκευή, ρίξτε το μείγμα στο αποσπώμενο δοχείο και αφήστε το να ανακατευτεί μέχρι να πήξει (60 λεπτά). Προσθέστε τις κομμένες φράουλες κατά τα τελευταία 5 λεπτά κατάψυξης.

**ΦΡΕΣΚΟ ΣΟΡΜΠΕ ΛΕΜΟΝΙΟΥ**

235 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

280 γρ. καθαρό νερό

80 ml φρέσκος χυμός λεμονιού

0,5 κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένο ξύσμα λεμονιού

Σε μια κατσαρόλα μεσαίου μεγέθους, ανακατέψτε την κρυσταλλική ζάχαρη και το νερό και βράστε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Χαμηλώστε τη φωτιά και σιγοβράστε χωρίς να ανακατεύετε, μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη, για περίπου 3-5 λεπτά. Αφήστε το να κρυώσει εντελώς. Αυτό το σιρόπι ονομάζεται απλό σιρόπι και μπορεί να παρασκευαστεί εκ των προτέρων σε μεγάλες ποσότητες για να το έχετε στη διάθεσή σας για να φτιάξετε φρέσκο σορμπέ λεμονιού. Διατηρήστε το στο ψυγείο μέχρι να το χρησιμοποιήσετε.

Αφού κρυώσει, προσθέστε το χυμό και το ξύσμα λεμονιού και ανακατέψτε για να ενωθούν. Ενεργοποιήστε τη συσκευή, ρίξτε το μείγμα στο αποσπώμενο δοχείο και ανακατέψτε μέχρι να πήξει, περίπου 50-60 λεπτά.

**ΓΙΑΟΥΡΤΙ**

600 ml γάλα

150 ml γιαούρτι

Ρίξτε απλά το γάλα και το γιαούρτι του εμπορίου (γαλακτικά βακτηρίδια) στο αποσπώμενο δοχείο, ενεργοποιήστε τη ρύθμιση γιαουρτιού και αφήστε η συσκευή να επεξεργαστεί. Χρειάζονται περίπου 8 ώρες για να φτιάξετε το γιαούρτι. Προσαρμόστε το χρόνο ανάλογα με τις ανάγκες σας.

**SLUSH (ΓΡΑΝΙΤΑ)**

500 ml κόλα (ή άλλο ανθρακούχο ποτό)

Ρίξτε 500 ml κόλα απευθείας στο αποσπώμενο δοχείο, ξεκινήστε τη λειτουργία Slush και αφήστε την να λειτουργήσει για 48-60 λεπτά μέχρι να είναι έτοιμη η γρανίτα. Προσαρμόστε τον χρόνο ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ


## **ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.**

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Устройство может использоваться детьми в возрасте не младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не имеющими достаточного опыта или знаний обращения с прибором только под наблюдением ответственного лица или после его инструктажа. Дети не должны играть с прибором. Чистка и техобслуживание могут осуществляться детьми только под должным присмотром.
8. Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
9. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС ДВИГАТЕЛЯ, КОРПУС ПРИБОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ШНУР И ШТЕПСЕЛЬ В ВОДУ И ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ, ДЛЯ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
10. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. Никогда не подвешивать прибор и не наклонять более чем на 45 градусов.
13. Позиционировать прибор на расстоянии не менее 8 см от других объектов для достаточной дисперсии тепла.
14. Перед запуском убедитесь, что мороженница полностью собрана и блок

питания надежно подключен к крышке.

15. Если мороженое или сорбет содержат свежие ингредиенты, они подлежат употреблению в течение недели. Мороженое вкуснее, когда холодное
16. Если мороженое или сорбет содержат сырые яйца, не давать его детям, беременным женщинам и пожилым людям.
17. Не ставьте ингредиенты в морозильную камеру для предварительного охлаждения, потому что в этом случае мешалка может заблокироваться до фактической готовности мороженого.
18. При использовании мороженницы всегда закрывать крышку.
19. Не запускать прибор вхолостую.
20. НЕ КАСАЙТЕСЬ ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ.
21. Держите пальцы, инструменты и т. д. на расстоянии от съемной чаши во время работы прибора, чтобы уменьшить риск травмирования людей и повреждения самого прибора. В МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ЧАШЕ НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ОСТРЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ИЛИ ПРЕДМЕТЫ. Эти предметы могут повредить мороженницу. Можно использовать резиновые или деревянные принадлежности при выключенном приборе.
22. Никогда не снимайте корпус двигателя во время подготовки.
23. Если вы хотите продлить замораживание после завершения цикла производства мороженого, нужно немедленно снять корпус двигателя, в противном случае, срок службы двигателя сокращается.
24. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
25. Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
26. Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
27. Прибор предназначен для бытового использования дома и в других аналогичных условиях:
  - кухня для сотрудников магазинов, офисов и других рабочих сред;
  - для использования гостями гостиниц, мотелей и других видов гостиничных структур;
  - мини-гостиницы типа bed and breakfast;

- кейтеринг и аналогичные виды деятельности без розничной торговли.
28. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
  29. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
  30. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
  31. Никогда не ставьте в прибор взрывчатые вещества, такие как аэрозоли, с горючим пропеллентом.
  32. Убедитесь, что вентиляционные отверстия на внешней стороне прибора или в интегрированной структуре свободны от посторонних предметов.
  33. Не используйте механические или другие устройства, не указанные производителем, для ускорения процесса размораживания.
  34. Не повредите контур циркуляции хладагента.
  35. Не используйте электроприборы внутри пищевых контейнеров, за исключением случаев, рекомендованных производителем.
  36. На корпусе прибора на прозрачной крышке расположены две круглые медные пластины, которые служат проводниками. При использовании прибора насухо протирайте прозрачную крышку и медные пластины. Во время работы, если две медные пластины намокнут и соприкоснутся, двигатель отключится. Отключите шнур питания, протрите насухо и перезапустите прибор.
  37.  **Внимание: Опасность возгорания.** Хладагентный контур прибора содержит изобутан (R600a) – природный газ с высокой степенью экологичности, но при этом легко воспламеняющийся. При транспортировке и установке прибора следите за тем, чтобы ни один из компонентов холодильного контура не был поврежден. В случае повреждения холодильного контура избегайте открытого огня и источников возгорания и тщательно проветривайте помещение, где находится прибор.

## **СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ**

*Расход в режиме ожидания: 0,4 Вт.*

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (РИС. 1)

A	Моторный блок	<i>Кнопки на панели управления:</i>
B	Крышка	1 Время
C	Лопасть для смешивания	2 Одноразовое смешивание
D	Съемная чаша	3 Мороженое
E	Стационарная чаша	4 Слэш (гранита)
F	Корпус прибора	5 Уменьшение времени
G	Ложка для мороженого	6 Пуск/Стоп выбранной функции
H	Лопасть для смешивания	7 Пуск/Пауза
I	Мерный стакан	8 Увеличение времени
L	Панель управления	9 Сорбет
		10 Йогурт
		11 Одноразовое охлаждение

## ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ МОРОЖЕНОГО

**ВНИМАНИЕ:** ДАЖЕ ТОГДА, КОГДА УСТРОЙСТВО НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, ОТКЛЮЧАЙТЕ ЕГО ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ И ДАЙТЕ ЕМУ ОСТЫТЬ ПЕРЕД МОНТИРОВКОЙ ИЛИ ИЗВЛЕЧЕНИЕМ КОМПЛЕКТУЮЩИХ ДЛЯ ЧИСТКИ.

- Перед использованием тщательно промойте все компоненты, которые будут контактировать с мороженым: стационарную емкость (E), съемную емкость (D), лопасть для смешивания (C), крышку (B), лопатку (H), ложку (G) и чашу (I).

**ВНИМАНИЕ:** Необязательно охлаждать чашу в морозильной камере, поскольку мороженица оснащена встроенным компрессором, способным охлаждать ингредиенты и эффективно производить мороженое.

## СБОРКА ПРИБОРА

**ВНИМАНИЕ:** ДАЖЕ ТОГДА, КОГДА УСТРОЙСТВО НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, ОТКЛЮЧАЙТЕ ЕГО ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ И ДАЙТЕ ЕМУ ОСТЫТЬ ПЕРЕД МОНТИРОВКОЙ ИЛИ ИЗВЛЕЧЕНИЕМ КОМПЛЕКТУЮЩИХ ДЛЯ ЧИСТКИ.

**ВАЖНО:** Всегда устанавливайте мороженицу на ровную поверхность, чтобы обеспечить наилучшую производительность компрессора.

- Подготовьте ингредиенты для вашего рецепта или рецепта, указанного в данном руководстве, и высыпьте их в съемную чашу (D), равномерно перемешивая специальной лопаткой (H).
- Вставьте съемную чашу (D) в стационарную чашу (E) внутри корпуса прибора. Оба конца ручки съемной чаши должны быть вставлены в соответствующие пазы на стационарной чаше (рис. 2).
- Установите моторный блок на прозрачную крышку, вставив штифт в соответствующее отверстие (рис. 3).
- Вставьте лопасть для смешивания (C) в штифт моторного блока (рис. 4).
- Установите собранный моторный блок в прибор, вставив лопасть для смешивания (C) в съемную чашу (D). Зафиксируйте собранный моторный блок, повернув его по часовой стрелке (рис. 5).

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ВНИМАНИЕ:** Перед пуском мороженицы убедитесь, что она правильно собрана, и моторный блок надёжно закреплён на крышке.

**ВНИМАНИЕ:** Никогда не снимайте корпус мотора во время работы.

- Подключите прибор к электросети и выберите нужную функцию:

### ***Режим одноразового смешивания (2)***

Время работы по умолчанию: 30 минут

### ***Режим «Мороженое» (3)***

Количество ингредиентов не должно превышать 60% от максимального объёма съёмной чаши.

Время работы по умолчанию: 60 минут

### ***Режим «Слаш» (гранита) (4)***

Количество ингредиентов не должно превышать 50% от максимального объёма съёмной чаши.

Время работы по умолчанию: 48 минут

### ***Режим «Сорбет» (9)***

Количество ингредиентов не должно превышать 50% от максимального объёма съёмной чаши.

Время работы по умолчанию: 58 минут

### ***Режим «Йогурт» (10)***

Количество ингредиентов не должно превышать 80% от максимального объёма съёмной чаши.

Время работы по умолчанию: 8 часа

### ***Режим одноразового охлаждения (11)***

Время работы по умолчанию: 10 минут

- Если время по умолчанию не подходит, вы можете изменить время работы (максимум 60 минут, минимум 5 минут) с помощью соответствующих кнопок увеличения (8) или уменьшения (5).
- Нажмите кнопку пуска (6), чтобы начать работу.
- Когда время достигнет заданного значения, прозвучат 10 звуковых сигналов, указывающих на завершение процесса.

## **ФУНКЦИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ**

Функция продолжительного охлаждения используется для поддержания процесса приготовления сорбета, мороженого или слаша, а после его завершения — для сохранения сорбета, мороженого или слаша в течение длительного времени, предотвращая их таяние.

Когда сорбет, мороженое или слаш готовятся, но они не употребляются сразу, прибор периодически активирует функцию охлаждения, чтобы сохранить вкус и свежую текстуру сорбета, мороженого или слаша (на дисплее отображается «COOL»).

Время охлаждения составляет 1 час. По окончании процесса приготовления подается 10 коротких звуковых сигналов, после чего устройство автоматически отключается.

## ФУНКЦИЯ САМОЗАЩИТЫ МОТОРА

Мотор оснащен функцией защиты от перегрузки по току. Когда твердость сорбета, мороженого или слаша достигает заданного значения, прибор автоматически останавливается.

**ВНИМАНИЕ:** Если во время работы произойдет отключение электроэнергии или устройство будет внезапно отключено от сети, время защиты компрессора составит около 3 минут. По истечении этого времени повторное подключение кабеля питания автоматически перезапустит прибор, и выбор режима приготовления сорбета, мороженого, граниты (слаша) или одного режима охлаждения не будет отложен.

## РЕГУЛИРОВКИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- Чтобы прервать работу во время процесса приготовления, нажмите кнопку остановки (6) один раз.
- Во время работы приборы можно изменить время работы в соответствии со своими потребностями, нажимая соответствующие кнопки увеличения (8) или уменьшения (5).

## КАК ПРОДЛИТЬ РАБОТУ (ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОЦЕДУРЫ)

Если вам нужна более плотная консистенция продукта, после того как ранее установленное время закончилось и вернулось в исходное положение, можно установить новое время, нажав соответствующую кнопку увеличения (8) или уменьшения (5); затем нажмите кнопку пуска (6), чтобы перезапустить работу прибора на желаемое время. После завершения работы прибор остановится и вернется в режим продленного охлаждения, чтобы предотвратить размораживание продукта.

## ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

**ВНИМАНИЕ:** ДАЖЕ ТОГДА, КОГДА УСТРОЙСТВО НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, ОТКЛЮЧАЙТЕ ЕГО ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ И ДАЙТЕ ЕМУ ОСТЫТЬ ПЕРЕД МОНТИРОВКОЙ ИЛИ ИЗВЛЕЧЕНИЕМ КОМПЛЕКТУЮЩИХ ДЛЯ ЧИСТКИ.

- После завершения работы нажмите кнопку остановки (6) и отключите прибор от сети.
- Снимите моторный блок, повернув его против часовой стрелки (рис. 6), затем снимите крышку (B) и лопасть для смешивания (C).
- Снимите съёмную чашу (D) и извлеките готовый продукт, переложив его в другую ёмкость с помощью специальной ложки (G) (рис. 7); никогда не используйте металлические инструменты, чтобы не поцарапать съёмную чашу(D).

## УХОД

**ВНИМАНИЕ:** НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КОРПУС ПРИБОРА И СЕТЕВОЙ ШНУР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ; ДЛЯ ЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.

**ВНИМАНИЕ:** Чтобы продлить срок службы морозеницы, не мойте детали в посудомоечной машине.

Разберите прибор на его компоненты, как указано ранее.

Вымойте съёмную чашу (D), лопасть для смешивания (C), крышку (B), лопатку (H), ложку (G) и стакан (I) в тёплой мыльной воде. Вытрите насухо.

Очистите съёмную чашу (E), моторный блок (A) и корпус прибора (F) влажной губкой или тканью.

## **РЕЦЕПТЫ**

### ***ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ***

180 мл цельного молока

90 г сахара

320 мл свежих сливок

1-2 чайные ложки чистого ванильного экстракта по вкусу

В миске с помощью электрического миксера или венчика взбейте молоко и сахарный песок до полного растворения сахара, примерно 1-2 минуты на низкой скорости. Добавьте свежие сливки и ваниль по вкусу. Включите прибор, перелейте смесь в съёмную чашу и перемешивайте до загустения (60 минут).

### ***ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ***

150 мл цельного молока

75 г сахара

110 г шоколада, измельченного на кусочки размером 1 см

260 мл свежих сливок

1 чайная ложка чистого ванильного экстракта

Подогрейте цельное молоко до лёгких пузырьков по краям (можно на плите или в микроволновой печи). В блендере или кухонном комбайне с металлической насадкой измельчите сахар и шоколад до очень мелкой крошки. Добавьте горячее молоко и взбивайте до однородной массы. Переложите смесь в миску и дайте ей полностью остыть. Добавьте свежие сливки и ваниль по вкусу. Рекомендуется предварительно охладить в холодильнике около 15 минут перед приготовлением. Включите прибор, перелейте смесь в съёмную чашу и перемешивайте до загустения (60 минут).

### ***МОРОЖЕНОЕ ИЗ СВЕЖЕЙ КЛУБНИКИ***

100 г спелой свежей клубники без плодоножек, нарезанной ломтиками

30 мл лимонного сока

75 г сахара

150 мл цельного молока

240 мл свежих сливок

1 чайная ложка чистого ванильного экстракта

В небольшой миске смешайте клубнику с лимонным соком и сахарным песком, аккуратно перемешайте и оставьте клубнику на 2 часа в соке.

В миске взбейте электрическим миксером или венчиком молоко с сахарным песком до полного растворения сахара.

Добавьте свежие сливки, клубничный сок и ваниль, постоянно помешивая. Включите прибор, перелейте смесь в съёмную чашу и перемешивайте до загустения (60 минут). Добавьте нарезанную клубнику за 5 минут до заморозки.

**СОРБЕТ ИЗ СВЕЖЕГО ЛИМОНА**

235 г сахарного песка

280 г чистой воды

80 мл свежего лимонного сока

0,5 столовой ложки мелко нарезанной лимонной цедры

В кастрюле смешайте сахарный песок и воду и доведите до кипения на средне-сильном огне. Уменьшите огонь и варите, не помешивая, до полного растворения сахара, около 3-5 минут. Дайте полностью остыть. Этот сироп называется простым сиропом и его можно приготовить заранее большими порциями для приготовления свежего лимонного сорбета. Охладите до использования.

После охлаждения добавьте лимонный сок и цедру; перемешайте. Включите блендер, перелейте смесь в съёмную чашу и перемешивайте до загустения, около 50-60 минут.

**ЙОГУРТ**

600 мл молока

150 мл йогурта

Просто налейте молоко и покупной йогурт (закваску) в съёмную чашу, установите функцию приготовления йогурта и включите прибор. Приготовление йогурта занимает около 8 часов; регулируйте время по своему усмотрению.

**СЛАШ (ГРАНИТА)**

500 мл колы (или другого газированного напитка)

Налейте 500 мл колы прямо в съёмную чашу, включите функцию «Слаш» и оставьте на 48–60 минут, пока слаш не будет готов. Установите время по своему желанию.

Условия хранения: температура: от +5С до +45С; влажность <80%

Срок хранения: Не ограничен

Срок службы: 2 года

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/ygrabcdefg,

где wk – неделя производства

yg – год производства

abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России

220-240В~ 50Гц 100Вт

Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей:

ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Суцёвская ул., д.27, стр. 3.

Тел. +7(495) 781-26-76, [www.delonghi.com/ru-ru](http://www.delonghi.com/ru-ru)

Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / ДеЛонги Эпплайансез С.р.л.

Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

# ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ


## ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

Під час використання електроприладів необхідно дотримуватися відповідних запобіжних заходів, наведених нижче.

1. Переконайтеся, що електрична напруга приладу відповідає напрузі у вашій мережі електроживлення.
2. Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до електромережі; відключайте його після кожного використання.
3. Не ставте прилад на джерела тепла або поблизу них.
4. Під час використання розмістіть прилад на горизонтальній, стійкій та добре освітленій поверхні.
5. Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (дощ, сонце тощо...).
6. Переконайтеся, що електричний провід не торкається гарячих поверхонь.
7. Приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, а також люди без досвіду та належних знань лише у тому випадку, якщо вони перебувають під наглядом або їм дано вказівки щодо безпечного користування приладом і вони розуміють ризики, пов'язані з його використанням. Діти не повинні гратися пристроєм. Діти можуть здійснювати очищення приладу та догляд за ним лише під належним наглядом дорослих.
8. Діти повинні перебувати під наглядом; не можна допускати, щоб вони гралися пристроєм.
9. **НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ БЛОК ДВИГУНА, КОРПУС ВИРОБУ, ВИЛКУ ТА ПРОВІД ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ У ВОДУ ЧИ ІНШІ РІДИНИ. ЩОБ ПОМИТИ ЇХ, ВИКОРИСТОВУЙТЕ ВОЛОГУ ГАНЧІРКУ.**
10. **НАВІТЬ ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ, ВІД'ЄДНАЙТЕ ЙОГО ВІД РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ ПЕРЕД ТИМ, ЯК МОНТУВАТИ АБО ДЕМОНТУВАТИ ОКРЕМІ ДЕТАЛІ, А ТАКОЖ ПЕРЕД МИТТЯМ.**
11. Завжди переконуйтеся, що ваші руки сухі, перш ніж використовувати або налаштовувати перемикачі на приладі, а також перед тим, як торкатися вилки та роз'ємів живлення.
12. Ніколи не підвішуйте прилад і не нахиляйте його більше ніж на 45 градусів.
13. Розмістіть прилад на відстані щонайменше 8 см від інших предметів, щоб забезпечити оптимальне розсіювання тепла.
14. Перед використанням апарата для приготування морозива переконайтеся,

- що він правильно зібраний, а блок двигуна надійно закріплений на кришці.
15. Якщо морозиво або сорбет містять свіжі інгредієнти, їх слід спожити протягом тижня. Морозиво краще смакує холодним.
  16. Діти, вагітні жінки та люди похилого віку повинні уникати вживання морозива або сорбетів, якщо вони містять сирі яйця.
  17. Не кладіть інгредієнти в морозильну камеру для попереднього охолодження, оскільки це може призвести до заклинювання лопатей для змішування до того, як морозиво сформується.
  18. Завжди використовуйте апарат для приготування морозива із закритою кришкою.
  19. Не експлуатуйте прилад порожнім.
  20. **НІКОЛИ НЕ ТОРКАЙТЕСЯ РУХОМИХ ЧАСТИН.**
  21. Під час роботи приладу тримайте пальці, кухонне начиння тощо подалі від знімної чаші, щоб зменшити ризик травмування людей та пошкодження самого приладу. **УНИКАЙТЕ КОНТАКТУ ГОСТРИХ МЕТАЛЕВИХ ІНСТРУМЕНТІВ АБО ПРЕДМЕТІВ ІЗ ВНУТРІШНЬОЮ ПОВЕРХНЕЮ ЧАШІ.** Такі предмети можуть пошкодити апарат для приготування морозива. Гумове або дерев'яне кухонне начиння можна використовувати, коли апарат для приготування морозива вимкнено.
  22. Ніколи не знімайте блок двигуна під час приготування морозива.
  23. Якщо ви хочете продовжити функцію заморожування після завершення циклу приготування морозива, потрібно негайно зняти блок двигуна; інакше термін служби двигуна скоротиться.
  24. Щоб від'єднати вилку, візьміться безпосередньо за неї та витягніть із розетки. Ніколи не від'єднуйте її, тягнучи за провід.
  25. Не використовуйте прилад, якщо провід електроживлення чи вилку пошкоджено, або якщо сам прилад несправний.
  26. Якщо провід електроживлення пошкоджено, його повинен замінити Виробник або служба технічної підтримки чи особа з аналогічною кваліфікацією, щоб запобігти виникненню будь-яких ризиків.
  27. Цей пристрій призначений для домашнього (і подібного) використання, наприклад:
    - кухонні зони для персоналу магазинів, офісів та інших робочих приміщень;
    - використання клієнтами готелів, мотелів та інших подібних закладів;
    - готелі типу «ліжко та сніданок»;
    - ресторани виїзного обслуговування та аналогічна діяльність без роздрібної

торгівлі.

28. Будь-які модифікації цього продукту, не схвалені виробником, можуть призвести до виникнення небезпечних ситуацій та анулювання права користувача на використання цього пристрою.
29. Якщо ви вирішите утилізувати цей прилад як сміття, рекомендується вивести його з ладу, перерізавши провід електроживлення. Також рекомендується знешкодити потенційно небезпечні частини приладу (особливо для дітей, що можуть використовувати його для власних ігор).
30. Елементи пакування не можна залишати в доступних для дітей місцях, оскільки це потенційні джерела безпеки.
31. Не зберігайте вибухонебезпечні речовини, такі як аерозольні балончики, поруч із приладом, оскільки він містить легкозаймисті компоненти.
32. Переконайтеся, що вентиляційні отвори на зовнішній стороні приладу або у вбудованій конструкції нічим не заблоковані.
33. Не використовуйте механічні або інші пристрої, не рекомендовані виробником, для пришвидшення процесу розморожування.
34. Не пошкоджуйте холодильний контур.
35. Не використовуйте електроприлади всередині контейнерів для харчових продуктів, якщо вони не відповідають рекомендаціям виробника.
36. На корпусі приладу, де встановлена прозора кришка, є дві круглі мідні пластини, які діють як провідники. Під час використання приладу витирайте будь-які плями води на прозорій кришці та мідних пластинах. Якщо під час роботи дві мідні пластини намокнуть і замкнуться контур, двигун вимкнеться. Від'єднайте шнур живлення від мережі, витріть воду та знову запустіть прилад.
37.  **Увага! Вогнебезпечно.** Холодоагент приладу містить ізобутан (R600a) – природний газ із високим рівнем екологічної сумісності, але водночас він легкозаймистий. Під час транспортування та встановлення приладу переконайтеся, що жоден із компонентів холодильного контуру не пошкоджено. Якщо холодильний контур пошкоджено, уникайте відкритого вогню та джерел займання, а також ретельно провітрити приміщення, де знаходиться прилад.

## **ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

*Споживання в режимі очікування: 0,4 Вт.*

## ОПИС ПРИЛАДУ (РИС. 1)

- A Корпус двигуна
- B Кришка
- C Лопаті для змішування
- D Знімна чаша
- E Фіксована чаша
- F Корпус приладу
- G Ложка для морозива
- H Лопатка для змішування
- I Мірна склянка
- L Панель керування

### *Кнопки на панелі керування:*

- 1 Час
- 2 Лише змішування
- 3 Морозиво
- 4 Граніта (слаш)
- 5 Зменшення часу роботи
- 6 Запуск/зупинка вибраної функції
- 7 Запуск/пауза
- 8 Збільшення часу роботи
- 9 Сорбет
- 10 Йогурт
- 11 Лише охолодження

## ПЕРЕД ПРИГОТУВАННЯМ МОРОЗИВА

**УВАГА:** НАВІТЬ ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ, ВІД'ЄДНАЙТЕ ЙОГО ВІД РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ ПЕРЕД ТИМ, ЯК МОНТУВАТИ АБО ДЕМОНТУВАТИ ОКРЕМІ ДЕТАЛІ, А ТАКОЖ ПЕРЕД МИТТЯМ.

- Перед використанням ретельно вимийте всі компоненти, які контактуватимуть з морозивом: фіксовану чашу (E), знімну чашу (D), лопаті для змішування (C), кришку (B), лопатку (H), ложку (G) та склянку (I).

**УВАГА:** Немає потреби охолоджувати чашу в морозильній камері, оскільки цей апарат для приготування морозива має внутрішній компресор, який здатен самостійно охолоджувати інгредієнти та готувати морозиво.

## МОНТУВАННЯ ПРИСТРОЮ

**УВАГА:** НАВІТЬ ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ, ВІД'ЄДНАЙТЕ ЙОГО ВІД РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ ПЕРЕД ТИМ, ЯК МОНТУВАТИ АБО ДЕМОНТУВАТИ ОКРЕМІ ДЕТАЛІ, А ТАКОЖ ПЕРЕД МИТТЯМ.

**IMPORTANTЕ!** Завжди ставте апарат для приготування морозива на рівну поверхню, таким чином компресор забезпечуватиме найкращий ефект.

- Підготуйте інгредієнти за власним рецептом або за тими, що наведені в цій брошурі, та вилийте їх у знімну чашу (D), перемішавши спеціальною лопаткою (H) до однорідної консистенції.
- Вставте знімну чашу (D) у фіксовану чашу (E) в корпусі приладу. Обидва кінці ручки знімної чаші повинні бути розташовані у відповідних пазах фіксованої чаші (рис. 2).
- Зафіксуйте блок двигуна на прозорій кришці, вставивши обертальну вісь у відповідний отвір (рис. 3).
- Зафіксуйте лопаті для змішування (C) на обертальній вісі блока двигуна (рис. 4).
- Установіть зібраний блок двигуна на прилад, вставивши лопаті для змішування (C) у знімну чашу (D). Зафіксуйте зібраний блок двигуна, повернувши його за годинниковою стрілкою (рис. 5).

## **ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ**

**УВАГА:** Перед використанням апарата для приготування морозива переконайтеся, що він правильно зібраний, а блок двигуна надійно закріплений на кришці.

**УВАГА:** Ніколи не знімайте блок двигуна під час роботи.

- Підключіть прилад до розетки електроживлення та виберіть потрібну функцію:

### ***Режим «Лише змішування» (2)***

Стандартний час роботи: 30 хвилин

### ***Режим приготування морозива (3)***

Інгредієнти не повинні перевищувати 60% від максимальної місткості знімної чаші.

Стандартний час роботи: 60 хвилин

### ***Режим приготування граніти (4)***

Інгредієнти не повинні перевищувати 50% від максимальної місткості знімної чаші.

Стандартний час роботи: 48 хвилин

### ***Режим приготування сорбету (9)***

Інгредієнти не повинні перевищувати 50% від максимальної місткості знімної чаші.

Стандартний час роботи: 58 хвилин

### ***Режим приготування йогурту (10)***

Інгредієнти не повинні перевищувати 80% від максимальної місткості знімної чаші.

Стандартний час роботи: 8 годин

### ***Режим «Лише охолодження» (11)***

Стандартний час роботи: 10 хвилин

- Якщо стандартний час роботи не відповідає вашим потребам, ви можете власноруч встановити час (максимум 60 хвилин, мінімум 5 хвилин) за допомогою відповідних кнопок збільшення (8) або зменшення (5) часу роботи.
- Натисніть кнопку запуску (6), щоб розпочати роботу.
- Коли тривалість роботи досягне встановленого значення, пролунає 10 звукових сигналів, що свідчитимуть про завершення процесу.

## **ФУНКЦІЯ ТРИВАЛОГО ОХОЛОДЖЕННЯ**

Функція тривалого охолодження використовується для безперервного процесу приготування сорбету, морозива або граніти, а також, після завершення приготування, для зберігання цих продуктів, щоб запобігти можливому таненню. Під час процесу приготування сорбету, морозива або граніти, якщо приладом ніхто не користується, він періодично задіюватиме функцію охолодження, щоб зберегти смак і свіжу текстуру сорбету, морозива або граніти (на панелі відображається «COOL»). Період охолодження становить 1 годину, а після його завершення лунає 10 коротких звукових сигналів, потім прилад автоматично вимикається.

## **ФУНКЦІЯ ЗАХИСТУ ДВИГУНА ВІД ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ**

Двигун оснащений функцією захисту від перевищення допустимого рівня навантаження. Коли сорбет, морозиво або граніта досягають потрібної густини, двигун зупиняється автоматично.

**УВАГА:** У разі раптового відключення живлення або вимкнення приладу з розетки, повторний запуск компресора буде затримано приблизно на 3 хвилини для захисту від перевантаження. Повторне підключення приладу до розетки після закінчення цього періоду захисту автоматично відновить його роботу, а вибраний режим (приготування сорбету, морозива, граніти або лише охолодження) буде продовжено.

## **НАЛАШТУВАННЯ ПІД ЧАС РОБОТИ**

- Щоб перервати роботу під час процесу приготування, натисніть кнопку зупинки (6) один раз.
- Під час роботи приладу можна змінювати час роботи залежно від ваших потреб, натискаючи відповідні кнопки збільшення (8) або зменшення (5) часу роботи.

## **ЯК ПРОДОВЖИТИ РОБОТУ (ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ОПЕРАЦІЇ)**

Якщо, після завершення стандартного часу приготування і зупинки приладу, ви хочете отримати продукт густішої консистенції, можна встановити новий час роботи, натиснувши відповідні кнопки збільшення (8) або зменшення (5); потім натисніть кнопку запуску (6), щоб увімкнути прилад на потрібний час. Після завершення роботи пристрій зупиниться, а потім перейде до режиму тривалого охолодження, щоб запобігти розморожуванню продукту.

## **ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ**

**УВАГА:** НАВІТЬ ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ, ВІД'ЄДНАЙТЕ ЙОГО ВІД РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ ПЕРЕД ТИМ, ЯК МОНТУВАТИ АБО ДЕМОНТУВАТИ ОКРЕМІ ДЕТАЛІ, А ТАКОЖ ПЕРЕД МИТТЯМ.

- Після завершення роботи натисніть кнопку зупинки (6) та від'єднайте прилад від електромережі.
- Зніміть зібраний блок двигуна, повернувши його проти годинникової стрілки (рис. 6), щоб розблокувати, потім зніміть кришку (B) та лопаті для змішування (C).
- Дістаньте знімну чашу (D) та перемістіть готовий продукт в іншу посудину за допомогою спеціальної ложки (G) (рис. 7); ніколи не використовуйте металеві ложки, щоб уникнути подряпин на знімній чаші (D).

## **ДОГЛЯД**

**УВАГА:** НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ БЛОК ДВИГУНА, КОРПУС ВИРОБУ, ВИЛКУ ТА ПРОВІД ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ У ВОДУ ЧИ ІНШІ РІДИНИ. ЩОБ ПОМИТИ ЇХ, ВИКОРИСТОВУЙТЕ ВОЛОГУ ГАНЧІРКУ.

**УВАГА:** Щоб продовжити термін служби апарата для приготування морозива, не мийте його компоненти в посудомийній машині.

Розберіть прилад на компоненти, як описано вище.

Вимийте знімну чашу (D), лопаті для змішування (C), кришку (B), лопатку (H), ложку (G) та склянку (I) у теплій мильній воді. Потім ретельно висушіть.

Очистіть фіксовану чашу (E), блок двигуна (A) та корпус приладу (F) вологою губкою або ганчіркою.

**РЕЦЕПТИ****ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО**

180 мл незбираного молока

90 г цукру-піску

320 мл свіжих вершків

1–2 чайні ложки чистого ванільного екстракту за смаком

У місці середнього розміру за допомогою електричного міксера або віничка збивайте молоко та цукор-пісок, доки цукор не розчиниться (приблизно 1–2 хвилини на низькій швидкості). Додайте свіжі вершки та ваніль за смаком. Увімкніть прилад, вилийте суміш у знімну чашу та залиште прилад працювати, перемішуючи інгредієнти до загустіння (60 хвилин).

**ШОКОЛАДНЕ МОРОЗИВО**

150 мл незбираного молока

75 г цукру-піску

110 г шоколаду, розламаного на шматочки по 1 см

260 мл свіжих вершків

1 чайна ложка чистого ванільного екстракту

Нагрівайте незбиране молоко, доки по краях не почнуть утворюватися маленькі бульбашки (це можна зробити на плиті або в мікрохвильовій печі). У блендері або кухонному комбайні з металевим лезом подрібніть цукор і шоколад, використовуючи імпульсний режим, до дуже дрібного помелу. Додайте гаряче молоко та збивайте до однорідної маси. Перелийте суміш у середню миску та дайте їй повністю охолонути. Додайте свіжі вершки та ваніль за смаком. Перед приготуванням морозива рекомендується попередньо охолодити масу в холодильнику (приблизно 15 хвилин). Увімкніть прилад, вилийте суміш у знімну чашу та залиште прилад працювати, перемішуючи інгредієнти до загустіння (60 хвилин).

**СВІЖЕ СУНИЧНЕ МОРОЗИВО**

100 г стиглої свіжої полуниці, очищеної від плодоніжок та нарізаної скибочками

30 мл лимонного соку

75 г цукру-піску

150 мл незбираного молока

240 мл свіжих вершків

1 чайна ложка чистого ванільного екстракту

У невелику миску помістіть полуницю, лимонний сік та цукор-пісок, обережно перемішайте та залиште ягоди настоюватися в соку на 2 години.

У місці середнього розміру за допомогою електричного міксера або віничка збивайте молоко та цукор-пісок, доки цукор не розчиниться.

Додайте свіжі вершки, полуничний сік та ваніль, постійно помішуючи. Увімкніть прилад, вилийте суміш у знімну чашу та залиште прилад працювати, перемішуючи інгредієнти до загустіння (60 хвилин). Протягом останніх 5 хвилин заморожування додайте нарізану полуницю.

**СВІЖИЙ ЛИМОННИЙ СОРБЕТ**

235 г цукру-піску

280 г соку авокадо

80 мл свіжого лимонного соку

0,5 столової ложки подрідненої лимонної цедри

У каструлі середнього розміру змішайте цукор-пісок і воду та доведіть до кипіння на середньо-сильному вогні. Зменште вогонь і варіть на малому вогні, не помішуючи, доки цукор не розчиниться (приблизно 3–5 хвилин). Дайте суміші повністю охолонути. Цей сироп називається простим сиропом і його можна готувати заздалегідь великими порціями для подальшого використання як основи для свіжого лимонного сорбету. Поставте в холодильник до моменту використання.

Після охолодження додайте лимонний сік і цедру; перемішайте до однорідності. Увімкніть прилад, вилийте суміш у знімну чашу та залиште прилад працювати, перемішуючи інгредієнти до загустіння (50–60 хвилин).

**ЙОГУРТ**

600 мл молока

150 мл йогурту

Просто вилийте молоко та магазинний йогурт (молочнокислі бактерії) у знімну чашу, запустіть функцію приготування йогурту та залиште прилад працювати. Приготування йогурту займає близько 8 годин; відрегулюйте час відповідно до власних потреб.

**ГРАНІТА (СЛАШ)**

500 мл коли (або іншого газованого напою)

Налийте 500 мл коли безпосередньо у знімну чашу, запустіть функцію приготування граніти та залиште прилад працювати 48–60 хвилин, доки граніта не буде готова. Відрегулюйте час роботи відповідно до власних уподобань.


# WAŻNE OSTRZEŻENIA

## PRZECZYTAĆ TE ZALECENIA PRZED UŻYCIEM.

Używając przyrządy elektryczne należy zastosować odpowiednie zabezpieczenia, między innymi:

1. Upewnić się, czy napięcie elektryczne w przyrządzie odpowiada temu w waszej sieci elektrycznej.
2. Nie pozostawiać przyrządu bez opieki wtedy, gdy podłączony jest do sieci elektrycznej; odłączyć go po każdym użytkowaniu.
3. Nie pozostawiać przyrządu ponad lub blisko źródeł ciepła.
4. Podczas użytkowania ustawiać przyrząd w płaszczyźnie poziomej, stabilnej i dobrze oświetlonej.
5. Nie pozostawiać przyrządu wystawionego na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp...).
6. Uważać, czy przewód elektryczny nie dotyka gorących powierzchni.
7. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 8 lat lub przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumieniu wiążącym się z tym zagrożeń. Zabrania się wykorzystywania urządzenia do zabawy przez dzieci. Czynności czyszczenia i konserwacji mogą być wykonywane przez dzieci wyłącznie pod nadzorem.
8. Należy uważać na dzieci, aby być pewnym, że nie będą bawiły się przyrządem.
9. **NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU SILNIKA, KORPUSU URZĄDZENIA, WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DLA ICH CZYSZCZENIA.**
10. **TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.**
11. Upewnić się, przed dotknięciem wtyczki i połączeń zasilających, czy macie zawsze przed użytkowaniem ręce dobrze wysuszone lub wyregulować wszystkie wyłączniki znajdujące się na przyrządzie.
12. Nie zawieszaj nigdy urządzenia ani nie ustawiaj go pod kątem powyżej 45 stopni.
13. Ustawiać urządzenie w odległości, co najmniej 8 cm od innych przedmiotów w taki sposób, aby było zawsze zapewnione dobre rozchodzenie się ciepła.

14. Przed uruchomieniem maszyny do lodów upewnić się czy jest ona prawidłowo połączona i czy korpus silnika będzie silnie przymocowany na pokrywce.
15. Jeżeli lody lub sorbet zawierają świeże składniki, muszą zostać spożyte przed upływem jednego tygodnia. Lody są smaczniejsze, gdy są zimne.
16. Jeżeli lody lub sorbet zawierają świeże jajka, to powinny unikać ich konsumpcji dzieci, kobiety w ciąży i osoby starsze.
17. Nie wrzucać składników do zamrażarki dla ich wstępnego zmrożenia, ponieważ w ten sposób łypatka mieszająca mogłaby ulec zablokowaniu zanim lody zostaną uformowane.
18. Używać maszynę do lodów zawsze z zamontowaną pokrywą.
19. Nie powodować funkcjonowania urządzenia na sucho.
20. NIE DOTYKAĆ NIGDY CZĘŚCI RUCHOMYCH.
21. Trzymać palce, narzędzia itp., w odpowiedniej odległości od wyjmowanego pojemnika w czasie pracy urządzenia, w celu zredukowania ryzyka szkód w stłusunku do osób i samej maszyny. NARZĘDZIA I PRZEDMIOTY TNĄCE ORAZ Z METALU NIE MOGĄ BYĆ UŻYWANE WEWNĄTRZ POJEMNIKA. Takie przedmioty mogą uszkodzić maszynę do lodów. Mogą być używane, natomiast, narzędzia z gumy lub drewna, kiedy urządzenie jest wyłączone.
22. Nie zdejmować nigdy korpusu silnika podczas przygotowania lodów.
23. W razie, gdybyśmy chcieli przedłużyć funkcję zamrażania po zakończeniu cyklu produkcji lodów, należy koniecznie zdjąć natychmiast korpus silnika, gdyż w innym wypadku skracamy trwałość jego funkcjonowania.
24. Dla odłączenia wtyczki, należy objąć ją bezpośrednio i odłączyć od gniazdka na ścianie. Nie odłączać nigdy wtyczki ciągnąc ją za przewód.
25. Nie używać przyrządu, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone, lub jeżeli sam przyrząd okazuje się uszkodzony; w tym przypadku należy dostarczyć go do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.
26. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub jego obsługę techniczną lub przez osobę z podobnymi kwalifikacjami, w sposób zapobiegający powstaniu wszelkiego ryzyka.
27. Niniejsze urządzenie jest zaprojektowane dla użytku domowego i tym podobnych jak:
  - aneksy kuchenne dla personelu pracującego w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy;
  - do użytku klientów hoteli, moteli i innych rodzajów lokali;
  - bed and breakfast;
  - cateringu i innych podobnych działalności za wyjątkiem handlu detalicznego.

28. Ewentualne zmiany tego produktu, niezgodnione wyraźnie z producentem, mogą powodować spadek bezpieczeństwa i utratę gwarancji użytkownika.
29. W momencie podjęcia decyzji o zniszczeniu jako odpad tego przyrządu, zaleca się uczynienie go niezdolnym do pracy poprzez odcięcie przewodu zasilającego. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych części przyrządu, które mogłyby stanowić zagrożenie, szczególnie dla dzieci, które mogłyby używać tego przyrządu dla własnych zabaw.
30. Składniki opakowania nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci jako potencjalne źródło zagrożenia.
31. Nie przechowywać wewnątrz urządzenia substancji wybuchowych, takich jak preparaty w sprayu z palnym nośnikiem.
32. Sprawdzić, czy urządzenia wentylujące, umieszczone na zewnętrznej części urządzenia lub na konstrukcji wbudowanej, nie są zatkane.
33. W celu przyspieszenia rozmrażania nie używać urządzeń mechanicznych lub innego rodzaju, które nie zostały zatwierdzone przez producenta.
34. Nie uszkodzić obwodu chłodzenia.
35. Nie używać urządzeń elektrycznych wewnątrz pojemników na artykuły spożywcze, chyba że spełniają wymagania określone przez producenta.
36. Na obudowie urządzenia, w miejscu zamontowania przezroczystej pokrywy, znajdują się dwie okrągłe płytki miedziane, które pełnią funkcję przewodników. Podczas użytkowania urządzenia należy usuwać ewentualne plamy wody z przezroczystej pokrywy i płytek miedzianych. Jeśli podczas pracy dwie płytki miedziane zamokną i zetkną się ze sobą, silnik wyłączy się. Odłączyć przewód zasilania, usunąć plamy wody i ponownie uruchomić urządzenie.
37.  **Uwaga, ryzyko pożaru** Obwód chłodniczy urządzenia zawiera izobutan (R600a), gaz naturalny o wysokim poziomie zgodności z normami środowiskowymi, ale mimo to łatwopalny. Podczas transportu i instalacji urządzenia należy upewnić się, że żadna z części obwodu chłodniczego nie została uszkodzona. W przypadku uszkodzenia obwodu chłodniczego należy unikać otwartego ognia i źródeł zapłonu oraz dokładnie przewietrzyć pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie.

## **PRZECHOWYWAĆ TE ZALECENIA.**

**Zużycie energii w trybie czuwania: 0,4W.**

**OPIS URZĄDZENIA. (RYS. 1)**

- A Korpus silnika
- B Pokrywa
- C Mieszadło
- D Pojemnik wyjmowany
- E Pojemnik stały
- F Korpus urządzenia
- G Łyżka do lodów
- H Łopatką do mieszania
- I Kubek z podziałką
- L Panel sterowania

**Przyciski na panelu sterowania:**

- 1 Czas
- 2 Mieszanie pojedyncze
- 3 Lody
- 4 Slush (granita)
- 5 Zmniejszanie czasu
- 6 Uruchomienie / zatrzymanie wybranej funkcji
- 7 Uruchomienie / pauza
- 8 Zwiększanie czasu
- 9 Sorbet
- 10 Jogurt
- 11 Chłodzenie pojedyncze

**PRZED PRZYGOTOWANIEM LODÓW**

**UWAGA:** NAWET GDY URZĄDZENIE NIE PRACUJE, PRZED MONTAŻEM LUB DEMONTAŻEM POSZCZEGÓLNYCH ELEMENTÓW ALBO PRZED ICH CZYSZCZENIEM WYCIĄGNAĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDA ELEKTRYCZNEGO.

- Przed użyciem należy dokładnie umyć wszystkie elementy, które będą miały kontakt z lodami: pojemnik stały (E), pojemnik wyjmowany (D), mieszadło (C), pokrywę (B), łopatkę (H), łyżkę (G) i kubek (I).

**UWAGA:** Nie ma potrzeby schładzania pojemnika w zamrażarce, ponieważ ten automat do lodów posiada wewnętrzny kompresor, który schładza składniki i pozwala w wydajny sposób uzyskać lody.

**MONTAŻ URZĄDZENIA**

**UWAGA:** NAWET GDY URZĄDZENIE NIE PRACUJE, PRZED MONTAŻEM LUB DEMONTAŻEM POSZCZEGÓLNYCH ELEMENTÓW ALBO PRZED ICH CZYSZCZENIEM WYCIĄGNAĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDA ELEKTRYCZNEGO.

**WAŻNE:** Automat do lodów należy zawsze ustawiać na płaskiej powierzchni, aby zapewnić skuteczne działanie kompresora.

- Przygotować składniki według własnego przepisu lub przepisów zawartych w niniejszej instrukcji. Umieścić je w pojemniku wyjmowanym (D), mieszając równomiernie za pomocą specjalnej łopatki (H).
- Włożyć pojemnik wyjmowany (D) do pojemnika stałego (E) wewnątrz korpusu urządzenia. Oba końce uchwytu pojemnika wyjmowanego muszą być umieszczone w odpowiednich rowkach pojemnika stałego (rys. 2).
- Zamontować korpus silnika na przezroczystej pokrywie, wkładając sworzeń w odpowiedni otwór (rys. 3).
- Nasunąć mieszadło (C) na sworzeń korpusu silnika (rys. 4).
- Włożyć zmontowany korpus silnika do urządzenia, wkładając mieszadło (C) do pojemnika wyjmowanego (D). Zablokować zmontowany korpus silnika, obracając go w prawo (rys. 5).

## **INSTRUKCJI OBSŁUGI**

**UWAGA:** Przed uruchomieniem automatu do lodów upewnić się, że został prawidłowo zmontowany, a korpus silnika jest mocno przymocowany do pokrywy.

**UWAGA:** Nigdy nie zdejmować korpusu silnika podczas pracy urządzenia.

- Podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazda elektrycznego i wybrać żadaną funkcję:

### ***Tryb mieszania pojedynczego (2)***

Domyślny czas pracy: 30 minut

### ***Tryb lodów (3)***

Składniki nie mogą przekraczać 60% maksymalnej pojemności pojemnika wyjmowanego.

Domyślny czas pracy: 60 minut

### ***Tryb slush (granita) (4)***

Składniki nie mogą przekraczać 50% maksymalnej pojemności pojemnika wyjmowanego.

Domyślny czas pracy: 48 minut

### ***Tryb sorbetu (9)***

Składniki nie mogą przekraczać 50% maksymalnej pojemności pojemnika wyjmowanego.

Domyślny czas pracy: 58 minut

### ***Tryb jogurtu (10)***

Składniki nie mogą przekraczać 80% maksymalnej pojemności pojemnika wyjmowanego.

Domyślny czas pracy: 8 godzin

### ***Tryb chłodzenia pojedynczego (11)***

Domyślny czas pracy: 10 minut

- Jeśli czas domyślny nie jest czasem żądanym, czas pracy można ustawić (maksymalnie 60 minut, minimum 5 minut) za pomocą odpowiednich przycisków zwiększania (8) lub zmniejszania (5).
- Nacisnąć przycisk uruchamiania (6), aby rozpocząć pracę.
- Gdy czas osiągnie ustawioną wartość, zostanie wyemitowanych 10 sygnałów dźwiękowych, wskazujących, że proces został zakończony.

## **FUNKCJA CHŁODZENIA PRZEDŁUŻONEGO**

Funkcja chłodzenia przedłużonego jest przydatna, aby nie przerywać procesu produkcji sorbetów, lodów lub granity, a po zakończeniu produkcji przechowywać sorbet, lody lub granitę przez określony czas, aby uniknąć ewentualnego roztopienia się produktu.

Gdy sorbet, lody lub granita są gotowe, ale nikt ich nie używa, urządzenie włącza funkcję chłodzenia w określonych odstępach czasu, aby zachować smak i świeżą konsystencję sorbetu, lodów lub granity (wyświetlacz „COOL”).

Czas chłodzenia wynosi 1 godzinę, a po zakończeniu produkcji urządzenie emituje 10 krótkich sygnałów dźwiękowych, po czym wyłącza się automatycznie.

## FUNKCJA AUTOZABEZPIECZENIA SILNIKA

Silnik jest wyposażony w funkcję zabezpieczenia przed przetężeniem. Gdy twardość sorbetu, lodów lub granity osiągnie ustaloną wartość, urządzenie automatycznie się wyłączy.

**UWAGA:** Jeśli podczas pracy nastąpi awaria zasilania lub urządzenie zostanie nagle odłączone od gniazda elektrycznego, kompresor będzie miał czas ok. 3 minut czasu na zapewnienie ochrony. Po upływie tego czasu, po ponownym podłączeniu przewodu zasilania urządzenie uruchomi się automatycznie i wybór trybu sorbetu, lodów, granity (slush) lub pojedynczego chłodzenia nie ulegnie żadnemu opóźnieniu.

## REGULACJE PODCZAS PRACY

- Aby przerwać pracę, podczas procesu produkcji nacisnąć tylko jeden raz przycisk zatrzymania (6).
- Podczas pracy urządzenia można zmienić czas pracy, w zależności od potrzeb, naciskając odpowiednie przyciski zwiększania (8) lub zmniejszania (5).

## JAK PRZEDŁUŻYĆ PRACĘ (PO ZAKOŃCZENIU CYKLU)

Jeśli chcemy uzyskać bardziej zwartą konsystencję produktu, po upływie wcześniej ustalonego czasu i zatrzymaniu urządzenia, które powróciło do stanu początkowego, można ustawić nowy czas, naciskając odpowiednie przyciski zwiększania (8) lub zmniejszania (5), a następnie nacisnąć przycisk startu (6), aby ponownie uruchomić urządzenie na żądany czas. Po zakończeniu pracy urządzenie zatrzyma się, a następnie powróci do funkcji przedłużonego chłodzenia, aby produkt nie rozmroził się.

## PO ZAKOŃCZENIU UŻYWANIA

**UWAGA:** NAWET GDY URZĄDZENIE NIE PRACUJE, PRZED MONTAŻEM LUB DEMONTAŻEM POSZCZEGÓLNYCH ELEMENTÓW ALBO PRZED ICH CZYSZCZENIEM WYCIĄGNAĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDA ELEKTRYCZNEGO.

- Po zakończeniu pracy nacisnąć przycisk zatrzymania (6) i wysunąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Wyciągnąć zmontowany korpus silnika, obracając go wprawy (rys. 6), aby go odblokować. Następnie zdjąć pokrywę (B) i mieszadło (C).
- Wyjąć pojemnik wyjmowany (D), a następnie gotowy produkt, umieszczając go w innym pojemniku za pomocą specjalnej łyżki (G) (rys. 7). Nigdy nie używać metalowych narzędzi, aby nie zarysować pojemnika wyjmowanego (D).

## CZYSZCZENIE

**UWAGA:** NIE ZANURZAĆ KORPUSU SILNIKA, KORPUS URZĄDZENIA, WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB W INNYCH CIECZACH. DO CZYSZCZENIA UŻYWAĆ WILGOTNEJ ŚCIERECZKI.

**UWAGA:** Aby przedłużyć żywotność automatu do lodów, nie myć jego części w zmywarce.

Rozłożyć urządzenie na wszystkie jego części, jak to opisano powyżej.

Umyć pojemnik wyjmowany (D), mieszadło (C), pokrywę (B), łopatkę (H), łyżkę (G) i kubek (I) w letniej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie wysuszyć.

Wyczyścić wilgotną gąbką lub ściereczką pojemnik stały (E), korpus silnika (A) i korpus urządzenia (F).

## **PRZEPISY**

### ***LODY WANILIOWE***

180 ml mleka pełnotłustego

90 g cukru drobnego

320 ml świeżej śmietanki

1 – 2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego, według uznania

W średniej wielkości misce wymieszać mleko i drobny cukier za pomocą miksera elektrycznego lub trzepaczki, aż do rozpuszczenia cukru, ok. 1 – 2 minuty na niskich obrotach. Dodać świeżą śmietankę i wanilię według uznania. Włączyć urządzenie, wlać masę do pojemnika wyjmowanego i mieszać, aż zgęstnieje (60 minut).

### ***LODY CZEKOLADOWE***

150 ml mleka pełnotłustego

75 g cukru drobnego

110 g czekolady, pokrojonej na kawałki wielkości 1 cm

260 ml świeżej śmietany

1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego

Podgrzać mleko pełnotłuste, aż zacznie lekko wrzeć na brzegach (można to zrobić na kuchence gazowej lub w kuchence mikrofalowej). W blenderze lub robocie kuchennym wyposażonym w metalowe ostrze, miksować impulsowo, aby zmielić cukier z czekoladą, aż do uzyskania bardzo drobnej konsystencji. Dodać ciepłe mleko i miksować, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej konsystencji. Przełożyć masę do średniej wielkości miski i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Dodać świeżą śmietankę i wanilię według uznania. Przed przygotowaniem, zaleca się schłodzenie w lodówce przez ok. 15 minut. Włączyć urządzenie, wlać masę do pojemnika wyjmowanego i mieszać, aż zgęstnieje (60 minut).

### ***LODY ZE ŚWIEŻYCH TRUSKAWEK***

100 g dojrzałych świeżych truskawek, bez szypulek, pokrojonych w plasterki

30 ml soku z cytryny

75 g cukru drobnego

150 ml mleka pełnotłustego

240 ml świeżej śmietany

1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego

W małej misce połączyć truskawki z sokiem z cytryny i drobnym cukrem. Delikatnie wymieszać i pozostawić truskawki w soku na 2 godziny.

W średniej wielkości misce wymieszać mleko i drobny cukier za pomocą miksera elektrycznego lub trzepaczki, aż do rozpuszczenia cukru.

Dodać, mieszając, świeżą śmietankę, sok truskawkowy i wanilię. Włączyć urządzenie, wlać masę do pojemnika wyjmowanego i mieszać, aż zgęstnieje (60 minut). W ostatnich 5 minutach zamrażania dodać truskawki pokrojone w plasterki.

**SORBET ZE ŚWIEŻYCH CYTRYN**

235 g cukru drobnego

280 g czystej wody

80 ml soku ze świeżych cytryn

0,5 łyżki drobno posiekanej skórki cytrynowej

W średniej wielkości rondlu wymieszać drobny cukier z wodą i doprowadzić do wrzenia na średnim ogniu. Zmniejszyć płomień i gotować na wolnym ogniu bez mieszania, aż cukier się rozpuści, ok. 3 – 5 minut. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Ten syrop nazywa się syropem prostym; można go przygotować wcześniej w dużych ilościach, aby zapewnić zapas do przygotowania sorbetu ze świeżych cytryn. Przechować w lodówce do momentu użycia.

Po ostygnięciu dodać sok i skórkę z cytryny; wymieszać, aby połączyć składniki. Włączyć urządzenie, włączyć masę do pojemnika wyjmowanego i mieszać, aż zgęstnieje, ok. 50 – 60 minut.

**JOGURT**

600 ml mleka

150 ml jogurtu

Wystarczy włączyć mleko i zakupiony jogurt (bakterie mlekowe) do pojemnika wyjmowanego, uruchomić funkcję jogurtu i pozostawić pracujące urządzenie. Przygotowanie jogurtu zajmuje ok. 8 godzin; dostosować czas do własnych potrzeb.


**SLUSH (GRANITA)**

500 ml coli (lub innego napoju gazowanego)

Włączyć 500 ml coli bezpośrednio do pojemnika wyjmowanego. Uruchomić funkcję Slush i pozostawić urządzenie włączone na 48 – 60 minut, aż granita będzie gotowa. Dostosować czas do własnych preferencji.



١٨. استخدم جهاز الجيلاتيني دائماً بعد تركيب الغطاء.
١٩. لا تشغل الجهاز مطلقاً وهو فارغاً.
٢٠. لا تلمس الأجزاء أبداً أثناء حركتها.
٢١. لا تُدني أصابعك أو أدوات أو أي شيء آخر من الوعاء المتحرك أثناء تشغيل الجهاز، للحد من خطر إصابة الأشخاص أو الجهاز نفسه بأضرار. لا يجب استخدام الأدوات أو الأشياء القاطعة والأشياء المصنوعة من المعدن داخل الوعاء. يمكن أن تتسبب هذه الأشياء في تلف جهاز تحضير الجيلاتيني. وعلى العكس يمكن استخدام أدوات مصنوعة من المطاط أو الخشب عندما يتوقف الجهاز عن العمل.
٢٢. لا تُخرج جسم المحرك أبداً أثناء تحضير الجيلاتيني.
٢٣. إن كنت ترغب في إطالة زمن خاصية التجميد بعد إتمام دورة تحضير الجيلاتيني، يكون من الضروري إخراج جسم المحرك على الفور وإلا سوف يؤدي هذا إلى قصر عمر المحرك نفسه.
٢٤. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم أبداً سحبها من عن بعد.
٢٥. تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود عطب او ضرر بالفيشة او بالسلك الكهربائي او بالجهاز نفسه ، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.
٢٦. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر .
٢٧. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي والتطبيقات المماثلة، مثل:
  - منطقة خاصة بالمطبخ لعمال المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
  - لاستخدام نزلاء الفنادق والفنادق الصغيرة أو أي أنواع أخرى من السكن؛
  - أماكن المبيت مع الإفطار؛
  - تقديم الطعام والأنشطة المماثلة دون القيام بتجارة التجزئة.
٢٨. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٢٩. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
٣٠. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٣١. لا تخزن مواد متفجرة مثل علب الرش مع المادة الدافعة القابلة للاشتعال الخاصة بالجهاز.
٣٢. تأكد أن فتحات المروحة الموجودة في الجزء الخارجي للجهاز أو في الهيكل المتكامل خالية من أي عوائق.
٣٣. لا تستخدم أجهزة ميكانيكية أو أي نوع آخر لم تذكرها الجهة المصنعة لتسريع عملية إذابة التجميد.

٣٤. تجنب إتلاف دائرة التبريد.
٣٥. لا تستخدم معدات كهربائية داخل أواني المواد الغذائية إلا إذا كانت تتوافق مع توصيات الجهة المنتجة.
٣٦. على جسم الجهاز، في الموضع الذي يتم فيه تركيب الغطاء الشفاف، توجد صفيحتان دائريتان من النحاس تعملان كموصلين. عند استخدام الجهاز، يجب تنظيف أي بقع ماء على الغطاء الشفاف وعلى الصفائح النحاسية. أثناء التشغيل، إذا تبللت الصفيحتان النحاسيتان واتصلتا ببعضهما، فسوف يتوقف المحرك عن العمل. افصل كابل إمداد الكهرباء، وقم بتنظيف بقع الماء ثم أعد تشغيل الجهاز.
٣٧.  **تنبيه - خطر حريق.** تحتوي دائرة التبريد الخاصة بالجهاز على الأيزوبيوتين (R٦٠٠a)، وهو غاز طبيعي ذو مستوى عال من التوافق البيئي، ولكنه قابل للاشتعال. أثناء نقل وتركيب الجهاز، يجب التأكد من عدم تعرض أي من مكونات دائرة التبريد للتلف. في حال حدوث تلف في دائرة التبريد يجب تجنب اللهب المكشوف ومصادر الاشتعال وتهوية المكان الذي يوجد فيه الجهاز بشكل جيد.

## قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

الاستهلاك في وضع الاستعداد: ٤, ٠ واط.

### وصف الجهاز (الشكل ١)

أزرار لوحة التحكم:	A	جسم المحرك
1 الوقت	B	الغطاء
2 خلط فردي	C	شفرة الخلط
3 آيس كريم	D	وعاء قابل للإزالة
4 سلاش (جرانيتا)	E	وعاء ثابت
5 خفض الوقت	F	جسم الجهاز
6 تشغيل / إيقاف الوظيفة المحددة	G	ملقعة لتجميع الآيس كريم
7 تشغيل / إيقاف مؤقت	H	ملقعة للخلط
8 زيادة الوقت	I	كوب مدرج
9 سوربيه	L	لوحة تحكم
10 زبادي		
11 تبريد فردي		

### قبل تحضير الآيس كريم

**تنبيه:** أيضًا عندما لا يتم استخدام الجهاز، قم بفصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي قبل إدخال أو فك الأجزاء المنفردة أو قبل إجراء عملية التنظيف.

- قبل الاستخدام، اغسل جيدًا جميع المكونات التي ستلامس الآيس كريم: الحاوية الثابتة (E)، والحاوية القابلة للإزالة (D)، وشفرة الخلط (C)، والغطاء (B)، والملقعة (H)، وملقعة الجمع (G)، والكوب (I) **تنبيه:** ليس ضروريًا تبريد الوعاء داخل المجمد لأن هذا الجهاز مزود بضغوط داخلي قادر على تبريد المكونات والحصول على الآيس كريم بشكل جيد.

### تجميع الجهاز

**تنبيه:** أيضًا عندما لا يتم استخدام الجهاز، قم بفصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي قبل إدخال أو فك الأجزاء المنفردة أو قبل إجراء عملية التنظيف.

**تنبيه:** ضع ماكينة صنع الآيس كريم دائمًا على سطح مستوي كي يحقق الضغوط أفضل أداء.

- حضر المكونات لوصفة خاصة بك أو للوصفات الواردة في هذا الكتيب، وصبها في الحاوية القابلة للإزالة (C) مع خلطها بشكل متجانس باستخدام الملقعة المخصصة (H).

- ادخل الحاوية القابلة للإزالة (D) في الحاوية الثابتة (E) داخل جسم الجهاز. يجب وضع طرفي مقبض الحاوية القابلة للإزالة في التجاويف المخصصة داخل الحاوية الثابتة (الشكل ٢).

- ثبت جسم المحرك على الغطاء الشفاف بإدخال المحور في الفتحة المخصصة له (الشكل ٣).

- ركب شفرة الخلط (C) على محور جسم المحرك (الشكل ٤).

- ادخل جسم المحرك المجمع في الجهاز بإدخال شفرة الخلط (C) داخل الحاوية القابلة للإزالة (D). قم بتثبيت جسم المحرك المجمع عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة (الشكل ٥).

### تعليمات الاستخدام

**تنبيه:** قبل البدء في تشغيل ماكينة صنع الآيس كريم تأكد من تجميعها بطريقة صحيحة وتأكد من تركيب جسم المحرك على الغطاء بشكل محكم.

**تنبيه:** لا تقم مطلقًا بإزالة جسم المحرك أثناء التشغيل.

- صل قابس الجهاز بمأخذ التيار الكهربائي واختر الوظيفة المطلوبة:

### وضع الخلط الفردي (٢)

الوقت الافتراضي للعمل: ٣٠ دقيقة

### وضع الآيس كريم (٣)

يجب ألا تتجاوز المكونات نسبة ٦٠٪ من السعة القصوى للحاوية القابلة للإزالة.

الوقت الافتراضي للعمل: ٦٠ دقيقة

### وضع السلاش (الجرانيتا) (٤)

يجب ألا تتجاوز المكونات نسبة ٥٠٪ من السعة القصوى للحاوية القابلة للإزالة.  
الوقت الافتراضي للعمل: ٤٨ دقيقة

### وضع السوربيه (٩)

يجب ألا تتجاوز المكونات نسبة ٥٠٪ من السعة القصوى للحاوية القابلة للإزالة.  
الوقت الافتراضي للعمل: ٥٨ دقيقة

### وضع الزبادي (١٠)

يجب ألا تتجاوز المكونات نسبة ٨٠٪ من السعة القصوى للحاوية القابلة للإزالة.  
الوقت الافتراضي للعمل: ٨ ساعات

### وضع التبريد الفردي (١١)

الوقت الافتراضي للعمل: ١٠ دقائق

- إذا لم يكن الوقت الافتراضي هو الوقت المطلوب، يمكن ضبط وقت التشغيل (بحد أقصى ٦٠ دقيقة، وبحد أدنى ٥ دقائق) باستخدام أزرار الزيادة (٨) أو الخفض (٥).
- اضغط زر التشغيل (٦) لبدء التشغيل.
- عندما يصل الوقت إلى القيمة المحددة، سيتم إصدار ١٠ إشارات صوتية للدلالة على اكتمال العملية.

### خاصية التبريد المطول

تعد وظيفة التبريد المطول مفيدة لعدم إيقاف عملية تحضير السوربيه، أو الأيس كريم، أو السلاش، وبعد الانتهاء من التحضير، للحفاظ على السوربيه، أو الأيس كريم، أو السلاش لفترة مناسبة لمنع ذوبان المنتج. عندما يكون السوربيه، أو الأيس كريم، أو السلاش جاهزاً ولكن لا يقوم أحد باستخدامه، يقوم الجهاز بتفعيل وظيفة التبريد على فترات للحفاظ على النكهة والقوام الطازج للسوربيه، أو الأيس كريم، أو السلاش (عرض كتابة «COOL»). مدة التبريد هي ساعة واحدة، وفي نهاية العملية تصدر ١٠ إشارات صوتية قصيرة، وبعد ذلك ينطفئ الجهاز تلقائياً.

### وظيفة الحماية الذاتية للمحرك

المحرك مزود بوظيفة حماية من زيادة التيار. عندما تصل صلابة السوربيه، أو الأيس كريم، أو السلاش إلى القيمة المحددة، سيتوقف المحرك تلقائياً.

**تنبيه:** إذا حدث انقطاع للتيار الكهربائي أثناء التشغيل أو تم فصل الجهاز فجأة عن مأخذ الكهرباء، فإن الضاغط سيكون لديه حوالي ٣ دقائق كوقت حماية. بعد انقضاء هذه المدة، عند إعادة توصيل كابل التغذية، سيعاد تشغيل الجهاز تلقائياً ولن تتعرض خيارات السوربيه، أو الأيس كريم، أو الجرانيتا (السلاش)، أو التبريد الفردي لأي تأخير.

### الضبط أثناء التشغيل

- لإيقاف التشغيل، اضغط زر الإيقاف (٦) مرة واحدة فقط أثناء عملية الإنتاج.
- بينما الجهاز قيد التشغيل، يمكن تعديل وقت التشغيل حسب الحاجة باستخدام أزرار الزيادة (٨) أو الخفض (٥).

### كيفية تمديد التشغيل (بعد انتهاء العملية)

إذا رغبت في الحصول على قوام أكثر صلابة للمنتج، وبعد انتهاء الوقت المحدد مسبقاً وتوقف الجهاز وعودته إلى حالته الأولية، يمكن ضبط وقت جديد باستخدام أزرار الزيادة (٨) أو الخفض (٥)؛ ثم الضغط على زر التشغيل (٦) لإعادة تشغيل الجهاز لمدة إضافية حسب الرغبة. بعد انتهاء التشغيل، سيتوقف الجهاز ثم سيعود إلى وظيفة التبريد المطول لمنع ذوبان المنتج.

### بعد الاستعمال

- تنبيه: أيضًا عندما لا يتم استخدام الجهاز، قم بفصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي قبل إدخال أو فك الأجزاء المنفردة أو قبل إجراء عملية التنظيف.
- بعد انتهاء التشغيل، اضغط زر الإيقاف (٦) وافصل القابس من مأخذ الكهرباء.
- اخرج جسم المحرك المجمع عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل ٦) لفكه، ثم قم بإزالة الغطاء (B) وشفرة الخلط (C).
- اخرج الحاوية القابلة للإزالة (D) وقم بإزالة المنتج النهائي وضعه في حاوية أخرى باستخدام الملاعقة المخصصة (G) (الشكل ٧)؛ لا تستخدم مطلقاً أدوات معدنية حتى لا تخدش الحاوية القابلة للإزالة (D).

### التنظيف

- تنبيه: لا تغمر مطلقاً جسم المحرك، أو جسم الجهاز، أو القابس، أو الكابل الكهربائي في الماء أو أية سوائل أخرى، استخدم قطعة من القماش المبللة لتنظيفهم.
- تنبيه: لإطالة عمر ماكينة الأيس كريم لا تغسل أجزاءها في غسالة الأطباق.
- فك كل مكونات الجهاز كما هو موصوف مسبقاً.
- اغسل الحاوية القابلة للإزالة (D)، وشفرة الخلط (C)، والغطاء (B)، والملاعقة (H)، وملعقة الجمع (G)، والكوب المدرج (I) في ماء دافئ وصابون. ثم جففهم تماماً.
- نظف الحاوية الثابتة (E)، وجسم المحرك (A)، وجسم الجهاز (F) باستخدام إسفنجة مبللة أو قطعة قماش.

## الوصفات

## آيس كريم بالفانيليا

١٨٠ مل من الحليب كامل الدسم

٩٠ جم من السكر الحبيبي

٣٢٠ مل من الكريمة الطازجة

٢-١ ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا النقية، حسب الرغبة

في وعاء متوسط الحجم، استخدم مضرباً كهربائياً أو مضرباً يدوياً لخلط الحليب مع السكر الحبيبي إلى أن ينوب السكر، لمدة ١-٢ دقيقة على سرعة منخفضة. أضف الكريمة الطازجة والفانيليا حسب الرغبة. شغل الجهاز، واسكب المزيج في الحاوية القابلة للإزالة واتركه يختلط إلى أن يثخن القوام (٦٠ دقيقة).

## آيس كريم بالشوكولاتة

١٥٠ مل من الحليب كامل الدسم

٧٥ جم من السكر الحبيبي

١١٠ جم من الشوكولاتة، مقطعة إلى قطع بحجم ١ سم

٢٦٠ مل من الكريمة الطازجة

١ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا النقية

سخن الحليب كامل الدسم إلى أن يبدأ بالغليان قليلاً عند الأطراف (يمكن القيام بذلك على الموقد أو في الميكروويف). في خلط أو محضرة طعام مزودة بشفرة معدنية، اخلط السكر مع الشوكولاتة بشكل نبضي إلى أن يصبح المزيج ناعماً جداً. أضف الحليب الساخن وامزج إلى أن يصبح الخليط متجانساً وناعماً. انقل الخليط إلى وعاء متوسط الحجم واتركه يبرد تماماً. أضف الكريمة الطازجة والفانيليا حسب الرغبة. يفضل تبريد الخليط مسبقاً في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة قبل التحضير. شغل الجهاز، واسكب المزيج في الحاوية القابلة للإزالة واتركه يختلط إلى أن يثخن القوام (٦٠ دقيقة).

## آيس كريم بالفراولة الطازجة

١٠٠ جم من الفراولة الطازجة الناضجة، منزوعة العنق ومقطعة الى شرائح

٣٠ مل من عصير الليمون

٧٥ جم من السكر الحبيبي

١٥٠ مل من الحليب كامل الدسم

٢٤٠ مل من الكريمة الطازجة

١ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا النقية

في وعاء صغير، اخلط الفراولة مع عصير الليمون والسكر الحبيبي، وامزج برفق واترك الفراولة تنتقع في العصير لمدة ساعتين. في وعاء متوسط، استخدم مضرباً كهربائياً أو مضرباً يدوياً لخلط الحليب مع السكر إلى أن ينوب السكر تماماً. أضف الكريمة الطازجة، وعصير الفراولة، والفانيليا مع الخلط. شغل الجهاز، واسكب المزيج في الحاوية القابلة للإزالة واتركه يختلط إلى أن يثخن القوام (٦٠ دقيقة). أضف شرائح الفراولة خلال آخر ٥ دقائق من عملية التجميد.

**سوربيه الليمون الطازج**

٢٣٥ جم من السكر الحبيبي

٢٨٠ جم من الماء النقي

٨٠ مل من عصير الليمون الطازج

٠,٥ ملعقة من قشر الليمون المبشور ناعماً

في قدر متوسط الحجم، اخلط السكر الحبيبي مع الماء وسخنه على نار متوسطة إلى عالية حتى الغليان. اخفض النار واطهه على نار هادئة بدون تقلب إلى أن يذوب السكر، لمدة ٣-٥ دقائق تقريباً. اتركه ليبرد تماماً. يسمى هذا الشراب بالشراب البسيط، ويمكن تحضيره مسبقاً بكميات كبيرة ليكون جاهزاً لتحضير سوربيه الليمون الطازج. احفظه في الثلاجة حتى وقت الاستخدام.

بعد التبريد، أضف عصير الليمون وقشر الليمون؛ وامزج حتى يتجانس الخليط. شغل الجهاز، واسكب الخليط في الحاوية القابلة للإزالة واتركه يختلط حتى يتماسك القوام، حوالي ٥٠-٦٠ دقيقة.

**الزبادي**

٦٠٠ مل من الحليب

١٥٠ مل من الزبادي

اسكب ببساطة الحليب والزبادي الجاهز (الخمائر اللبنية) داخل الحاوية القابلة للإزالة، وشغل وظيفة الزبادي واترك الجهاز يعمل. يستغرق تحضير الزبادي حوالي ٨ ساعات؛ اضبط الوقت حسب رغبتك.

**سلاش (جرانيتا)**

٥٠٠ مل من الكولا (أو أي مشروب غازي آخر)

اسكب ٥٠٠ مل من الكولا مباشرة في الحاوية القابلة للإزالة، وشغل وظيفة السلاش واترك الجهاز يعمل لمدة ٤٨-٦٠ دقيقة إلى أن تصبح الجرانيتا جاهزة. اضبط الوقت حسب تفضيلاتك.





***Ariete***

De' Longhi Appliances Srl  
Divisione Commerciale Ariete  
Via San Quirico, 300  
50013 Campi Bisenzio FI - Italy  
E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)



## **IT - USO APPROPRIATO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

Ispezionare regolarmente il prodotto per individuare eventuali segni di deterioramento dei materiali che potrebbero renderli non idonei al contatto con gli alimenti. Tali segni includono microfessurazioni, formazione di bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, perdita di trasparenza, corrosione, o qualsiasi altra alterazione della struttura o consistenza del materiale.

Consultare sempre le istruzioni d'uso del prodotto per una corretta pulizia e manutenzione dei materiali a contatto con gli alimenti, al fine di prevenire o rallentare il deterioramento dei materiali stessi.

Per un uso sicuro e appropriato del prodotto con gli alimenti, fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza e/o d'uso, dove vengono riportate eventuali limitazioni d'uso nella preparazione degli alimenti.

## **EN - APPROPRIATE USE IN CONTACT WITH FOOD**

Inspect the product regularly for signs of material deterioration that may render it unsuitable for food contact. Indicators include crazing, blistering, delamination, shrinkage, tackiness, loss of transparency, corrosion, or any other structural and textural deformations.

Always refer to the product user instruction for proper cleaning and maintenance of food contact materials to prevent or slow down material deterioration.

For safe and appropriate use of the product with food/s always refer to product safety and/or user instruction, which also may detail any necessary limitations of use with food/s.

## **DE - VORSCHRIFTSMÄSSIGER GEBRAUCH IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN**

Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen einer Materialverschlechterung, durch die es für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet sein könnte. Dazu gehören Mikrorisse, Blasenbildung, Delaminierung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Transparenzverlust, Korrosion oder jede andere Veränderung der Struktur oder Konsistenz des Materials.

Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung des Produkts für die korrekte Reinigung und Pflege der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, um deren Verschlechterung zu verhindern oder zu verlangsamen. Beachten Sie für den sicheren und sachgemäßen Gebrauch des Produkts mit Lebensmitteln stets die Sicherheitshinweise und/oder die Bedienungsanleitung, in denen eventuelle Einschränkungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln angegeben sind.

## **FR - UTILISATION APPROPRIÉE AU CONTACT DES ALIMENTS**

Inspectez régulièrement le produit pour détecter des signes de détérioration du matériau qui pourraient le rendre impropre au contact alimentaire. De tels signes se manifestent sous forme de craquelage, cloquage, délaminage, contraction, adhésivité, perte de transparence, corrosion ou toute autre déformation structurelle et texturale.

Reportez-vous toujours aux instructions d'utilisation du produit pour un nettoyage et un entretien appropriés des matériaux entrant en contact avec les aliments, afin d'éviter ou de ralentir la détérioration des matériaux.

Pour une utilisation sûre et appropriée du produit avec des aliments, reportez-vous toujours aux instructions de sécurité et/ou d'utilisation du produit, qui devraient également décrire en détail toutes les limites nécessaires d'utilisation au contact des aliments.

## **NL - GESCHIKT VOOR GEBRUIK BIJ CONTACT MET VOEDSEL**

Inspecteer het product regelmatig op tekenen van materiaalverslechtering die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Indicatoren zijn scheuren, blaarvorming, delaminatie, krimp, kleverigheid, verlies van transparantie, corrosie of andere structurele en textuurafwijkingen.

Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing van het product voor een goede reiniging en onderhoud van materialen die met levensmiddelen in contact komen om materiaalverslechtering te voorkomen of te vertragen. Raadpleeg voor veilig en correct gebruik van het product met voedsel (en) altijd de productveiligheid en/of gebruiksaanwijzing, die ook eventueel noodzakelijke gebruiksbependingen met voedsel kunnen beschrijven.

## **ES - USO APROPIADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

Inspeccione el producto con regularidad para detectar signos de deterioro del material que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos. Los indicadores incluyen grietas, ampollas, delaminación, contracción, pegajosidad, pérdida de transparencia, corrosión o cualquier otra deformación de estructura y textura.

Consulte siempre las instrucciones del usuario del producto para una limpieza y mantenimiento adecuados de los materiales en contacto con alimentos para prevenir o ralentizar el deterioro del material.

Para un uso seguro y apropiado del producto con alimentos, siempre consulte la seguridad del producto y/o las instrucciones de uso, que también pueden detallar cualquier limitación necesaria de uso con alimentos.

## **CA - ÚS ADEQUAT EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS**

Inspeccioneu el producte periòdicament per detectar signes de deteriorament del material que puguin fer que no sigui adequat per al contacte amb aliments. Alguns indicadors inclouen la formació de butllofes, la deslaminació, la contracció, l'adhesivitat, la pèrdua de transparència, la corrosió o qualsevol altra deformació estructural o de la textura.

Consulteu sempre les instruccions de l'usuari del producte per saber netejar i mantenir adequadament els materials en contacte amb aliments i prevenir o alentir el deteriorament del material.

Per a un ús segur i adequat del producte amb aliments, consulteu sempre les instruccions de seguretat i/o d'ús del producte, que també poden detallar qualsevol limitació necessària d'ús amb aliment(s).

## **PT - UTILIZAÇÃO CORRETA EM CONTATO COM ALIMENTOS**

Inspeccione o produto regularmente com relação a sinais de uma deterioração do material que possa torná-lo inadequado para o contato com alimentos. Entre os indicadores, estão microfissuras, formação de bolhas, delaminação, encolhimento, pegajosidade, perda de transparência, corrosão ou qualquer outra deformação na estrutura ou na textura.

Consulte sempre as instruções de utilização do produto para uma limpeza e uma manutenção adequadas dos materiais em contato com alimentos para evitar ou retardar a deterioração do material.

Para uma utilização segura e adequada do produto com alimentos, consulte sempre as instruções de segurança e/ou de utilização do produto, que também podem detalhar eventuais limitações necessárias para a utilização com alimentos.



## EL - ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς του υλικού που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Τα σημάδια αυτά περιλαμβάνουν σχισμές, φούσκωμα, αποκόλληση, συρρικνωση, κολλώδη υφή, απώλεια της διαφάνειας, διάβρωση ή οποιαδήποτε άλλη παραμόρφωση στη δομή και στην υφή.

Πρέπει πάντα να συμβουλευέστε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος για τον σωστό καθαρισμό και συντήρηση των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για την πρόληψη ή την επιβράδυνση της φθοράς των υλικών. Για την ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος με τρόφιμα, ανατρέξτε πάντα στις οδηγίες ασφαλείας του προϊόντος ή/και στις οδηγίες χρήσης, οι οποίες μπορεί επίσης να αναφέρουν τυχόν απαραίτητους περιορισμούς ως προς τη χρήση με τρόφιμα.

## RU - НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ КОНТАКТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно проверяйте изделие на наличие признаков износа материала, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами. Такие признаки включают растрескивание, образование пузырей, расслоение, усадку, липкость, потерю прозрачности, коррозию или любые другие структурные и текстурные деформации.

Всегда обращайтесь к инструкции пользователя продукта для правильной очистки и обслуживания материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, чтобы предотвратить или замедлить износ материала.

Для безопасного и надлежащего использования изделия с пищевыми продуктами всегда обращайтесь к инструкции по безопасности изделия и/или инструкциям пользователя, в которых также могут быть подробно описаны любые необходимые ограничения использования с пищевыми продуктами.

## KZ - ТАҒАММЕН ЖАНАСҚАНДА ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

Өнімде тағаммен жанасуға жарамсыз етуі мүмкін материалдың тозу белгілерінің бар-жоғын жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Белгілерге сызаттану, көпіршіктену, қабаттану, шөгү, жабысқақтық, мөлдірліктің жоғалуы, коррозия немесе кез келген басқа құрылымдық және текстуралық деформация жатады.

Материалдың тозуын болдырмау немесе баяулату үшін әрқашан тағаммен жанасатын материалдарды дұрыс тазалау және күтіп ұстау туралы өнімнің пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.

Өнімді тағам(дар)мен қауіпсіз және дұрыс пайдалану үшін әрқашан өнімнің қауіпсіздік және/немесе пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, онда тағам(дар)мен пайдалануға қатысты қажетті шектеулер де көрсетілуі мүмкін.

## UK - НАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИ КОНТАКТІ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення стану матеріалу, які можуть зробити його непридатним для контакту з харчовими продуктами. До таких ознак належать: поява тріщин, утворення пухирів, розшарування, усадка, липкість, втрата прозорості, корозія або будь-які інші структурні та текстурні деформації.

Завжди дотримуйтеся інструкції з експлуатації виробу щодо

належного очищення та догляду за матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, щоб запобігти або уповільнити погіршення стану матеріалу.

Для безпечного та належного використання продукту з харчовими продуктами завжди звертайтеся до інструкції з безпеки продукту та/або інструкції користувача, в якій також можуть бути детально описані будь-які необхідні обмеження щодо використання з харчовими продуктами.

## HU - MEGFELELŐ HASZNÁLAT ÉLELMISZERREL ÉRINTKEZVE

Rendszeresen ellenőrizze a terméket, hogy nincsenek-e rajta olyan anyagkárosodásra utaló jelek, amelyek alkalmatlanná tehetik az élelmiszerrel való érintkezésre. Az indikátorok közé tartozik a repedés, a hólyagképződés, a rétegenkénti leválás, a zsugorodás, a ragacsosság, az átlátszóság elvesztése, a korrozó vagy bármely más szerkezeti és texturális deformáció.

Mindig olvassa el a termék használati utasítását az élelmiszerrel érintkező anyagok megfelelő tisztításához és karbantartásához az anyag romlásának megelőzése vagy lassítása érdekében.

A termék élelmiszerrel/élelmiszerekkel történő biztonságos és megfelelő használat érdekében mindig olvassa el a termékbiztonsági és/vagy a felhasználói utasításokat, amelyek részletezhetik az élelmiszerekkel való használat szükséges korlátozásait is.

## CS - VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI

Výrobek pravidelně kontrolujte, zda nevykazuje známky poškození materiálu, které by jej mohlo učinit nevhodným pro styk s potravinami. Mezi tyto příznaky patří vznik prasklin, tvorba bublin, odlupování materiálu, smršťování, lepkavost, ztráta průhlednosti, koroze nebo jakékoli jiné strukturální a texturní deformace.

Vždy se řiďte pokyny pro uživatele výrobku pro řádné čištění a údržbu materiálu přicházejících do styku s potravinami, aby se zabránilo nebo zpomalilo znehodnocení materiálu.

Pro bezpečné a správné používání výrobku v kombinaci s potravinami se vždy řiďte bezpečnostními pokyny a/nebo návodem k použití, které mohou rovněž obsahovat podrobné informace o případných omezeních při používání s potravinami.

## SK - VHODNÉ POUŽITIE V STYKU S POTRAVINAMI

Výrobok pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia materiálu, v dôsledku ktorých by bol nevhodný na styk s potravinami. Indikátory zahŕňajú popraskanie, bubliny, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, stratu priehľadnosti, koróziu alebo akékoľvek iné deformácie štruktúry a textúry.

Pri správnom čistení a údržbe materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami sa vždy riadte pokynmi pre používateľa výrobku, aby sa zabránilo alebo sa spomalilo znehodnotenie materiálu.

Pre bezpečné a vhodné používanie výrobku s potravinami sa vždy riadte pokynmi na bezpečnosť výrobku a/alebo používateľskými pokynmi, ktoré môžu tiež podrobne uvádzať všetky potrebné obmedzenia použitia s potravinami.

## PL - WŁAŚCIWE STOSOWANIE W PRZYPADKU KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ

Regularnie sprawdzaj produkt czy nie ma żadnych oznak zużycia materiału, które mogą sprawić, że nie będzie się on nadawał do kontaktu z



žywnością. Oznakami są pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienia, skurcz, kleistość, utrata przezroczystości, korozja lub wszelkie inne deformacje strukturalne i materiałowe.

Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi produktu w celu prawidłowego czyszczenia i konserwacji materiałów wchodzących w kontakt z żywnością, aby zapobiec lub ograniczyć ich degradację.

W celu bezpiecznego i właściwego stosowania produktu w kontakcie z żywnością/productami spożywczymi zawsze zapoznaj się z zasadami dotyczącymi bezpiecznego stosowania produktu i/lub instrukcją obsługi, która może również szczegółowo określać wszelkie niezbędne ograniczenia stosowania z żywnością/productami spożywczymi.

## NO- EGNET BRUK I KONTAKT MED MATVARER

Foreta jevnlige inspeksjoner av produktet for tegn på materialforringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med matvarer. Se etter tegn på sprekkdannelser, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, ukklarhet, korrosjon eller andre strukturelle og teksturmessige misdannelser.

Kontroller alltid bruksanvisningen til produktet for riktig rengjøring og vedlikehold av materialer som kommer i kontakt med matvarer, for å forhindre eller forsinke materialforringelse.

For sikker og hensiktsmessig bruk av produktet sammen med matvarer, må man alltid forholde seg til produktsikkerhets- og bruksanvisningene, som vil ta for seg nødvendige begrensninger for bruk med matvarer.

## SV - LÄMPLIG ANVÄNDNING I KONTAKT MED LIVSMEDEL

Inspektera produkten regelbundet för tecken på materiell försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel. Indikatorer inkluderar krackelering, blåsbildning, delaminering, krympning, klubbighet, förlust av transparens, korrosion eller andra strukturella och texturala deformationer.

Se alltid bruksanvisningen för produkten för korrekt rengöring och underhåll av material som kommer i kontakt med livsmedel för att förhindra eller bromsa materialförstöring.

För säker och lämplig användning av produkten med livsmedel, se alltid produktsäkerhet och/eller bruksanvisning, som också kan beskriva eventuella nödvändiga begränsningar för användning med livsmedel.

## DA - HENSIGTSMÆSSIG BRUG I KONTAKT MED FØDEVARER

Efterse produktet regelmæssigt for tegn på materialeforringelse, der kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer. Indikatorer omfatter krakelering, bobler, delaminering, krympning, klæbrighed, tab af gennemsigthed, korrosion eller andre strukturelle og teksturelle deformationer. Se altid produktbrugervejledningen for korrekt rengøring og vedligeholdelse af materialer i kontakt med fødevarer for at forhindre eller bremse materialeforringelse.

For sikker og korrekt brug af produktet med fødevarer henvises altid til produktsikkerheds- og/eller brugervejledning, som også kan angive eventuelle nødvendige begrænsninger for brug med fødevarer.

## FI - ASIANMUKAINEN KÄYTTÖ KOSKETUKSISSA ELINTARVIKKEIDEN KANSSA

Tarkasta säännöllisesti, onko tuotteessa merkkejä materiaalin pilaantumisesta, joka voi tehdä siitä soveltumattoman elintarvikkeikäyttöön. Merkkejä ovat säröily, pullistumat, kerrosten irtoaminen, kutistuminen, takertuvuus, läpinäkyvyyden menetys, korroosio tai muut rakenteelliset vääntymät.

Katso aina tuotteen käyttöohjeesta elintarvikkepakkausmateriaalien asianmukainen puhdistus ja huolto materiaalin heikkenemisen estämiseksi tai hidastamiseksi.

Tuotteen turvallista ja asianmukaista käyttöä varten elintarvikkeiden kanssa tutustu tuoteturvallisuuden tietoihin ja/tai käyttöohjeisiin, joissa voi myös olla yksityiskohtaisia tietoja tarvittavista käyttörajoituksista elintarvikkeiden kanssa.

## HR - ODGOVARAJUĆA UPORABA U DODIRU S HRANOM

Redovito provjeravajte ima li znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, mjehuriće, raslojavanje, skupljanje, ljepljivost, gubitak prozirnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije.

Uvijek pogledajte upute za korisnika proizvođača za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u dodir s hranom kako biste spriječili ili usporili propadanje materijala.

Za sigurnu i odgovarajuću uporabu proizvođača s hranom/namirnicama uvijek pogledajte sigurnosnu i/ili korisničku uputu, koja također može detaljno opisati sva potrebna ograničenja uporabe s hranom/namirnicama.

## SL - PRIMERNA UPORABA V STIKU Z ŽIVILI

Izdelek redno pregledujte glede znakov poslabšanja materiala, zaradi katerih morda ni več primeren za stik z živili. Med takšne znake spadajo razpoke v površini, mehurenje, razslojevanje, krčenje, lepljivost, izguba prosojnosti, korozija ali kakršne koli druge strukturne in teksturne deformacije.

Za pravilno čiščenje in vzdrževanje materialov, ki prihajajo v stik z živili, vedno upoštevajte navodila za uporabo izdelka, saj lahko s tem preprečite ali upočasnite poslabšanje materiala.

Za varno in ustrezno uporabo izdelka z živili vedno upoštevajte varnostna navodila in/ali navodila za uporabo izdelka, kjer so lahko navedene tudi morebitne omejitve glede uporabe z živili.

## BG - ПОДХОДЯЩА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ С ХРАНИ

Редовно проверявайте продукта за признаци на увреждане на материала, което може да го направи неподходящ за контакт с храна. Индикаторите включват фини пукнатини, образуване на мехурчета, разслояване, свиване, лепкавост, загуба на прозрачност, корозия или други структурни и текстурни деформации.

Винаги се консултирайте с инструкциите на потребителя за правилното почистване и поддръжка на материалите, предназначени за контакт с храна, за да предотвратите или забавите влошаването на материала.

За безопасна и подходяща употреба на продукта с храна/и винаги се обръщайте към указанията за безопасност на продукта и/или инструкциите за потребителя, в които също могат да са описани подробно евентуални необходими ограничения за употреба с храна/и.

## RO - UTILIZARE CORESPUNZĂTOARE ÎN CONTACT CU ALIMENTELE

Inspectați periodic produsul pentru a identifica eventuale semne de deteriorare a materialului care l-ar putea face nepotrivit pentru contactul cu alimentele. Indicatorii pot include fisurare fină, bășicare, delaminare, contracție, lipiciozitate, pierderea transparenței, coroziune sau orice alte



deformäri structureale și de textură. Consultați întotdeauna instrucțiunile de utilizare ale produsului pentru curățarea și întreținerea corespunzătoare a materialelor care intră în contact cu alimentele, pentru a preveni sau încetini deteriorarea materialului. Pentru utilizarea sigură și corespunzătoare a produsului în contact cu alimentele, consultați întotdeauna instrucțiunile de siguranță și/sau de utilizare ale produsului, care pot include și eventuale limitări privind utilizarea cu alimente.

## SR- ODGOVARAJUĆA UPOTREBA U KONTAKTU S HRANOM

Redovno proveravajte da li na proizvodu ima znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, plikove, delaminaciju, skupljanje, lepljivost, gubitak transparentnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije. Uvek pogledajte uputstvo za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u kontakt s hranom kako biste sprečili ili usporili propadanje materijala. Za bezbednu i odgovarajuću upotrebu proizvoda s hranom/namirnicama uvek pogledajte uputstvo za bezbednost proizvoda i/ili uputstvo za korisnika u kojem se, takođe, mogu nalaziti detaljno opisana sva neophodna ograničenja upotrebe s hranom/namirnicama.

## МК- СООДВЕТНА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ СО ХРАНА

Редовно проверувајте го производот за знаци на дотраеност на материјалот што може да го направат несоодветен за контакт со храна. Показателите вклучуваат напукување, создавање меурчиња, раслојување, собирање, лепливост, губење на проѕирност, корозија или какви било други структурни и текстурни деформации.

Секогаш следете го упатството за употреба на производот за правилно чистење и одржување на материјалите што доаѓаат во контакт со храна, за да се спречи или забави дотраеноста на материјалот.

За безбедна и соодветна употреба на производот со храна, секогаш следете ги безбедносните и/или корисничките упатства за производот, каде што може да бидат наведени и неопходните ограничувања за употреба со храна.

## TR- GIDA İLE TEMAS HALİNDE UYGUN KULLANIM

Ürünü, gıda ile temas için uygun olmayan hale getirebilecek malzeme bozulma belirtileri açısından düzenli olarak inceleyin. Göstergeler arasında çatlama, kabarma, delaminasyon, büzülme, yapışkanlık, şeffaflık kaybı, korozyon veya diğer yapısal ve dokusal deformasyonlar bulunur.

Malzemenin bozulmasını önlemek veya yavaşlatmak için gıda ile temas eden malzemelerin uygun şekilde temizlenmesi ve bakımı için her zaman ürün kullanıcı talimatlarına bakın.

Ürünün gıda(lar) ile güvenli ve uygun kullanımı için her zaman gıda(lar) ile gerekli kullanım sınırlamalarını da detaylandırabilecek ürün güvenliğine ve/veya kullanıcı talimatlarına bakın.

## ET- TOIDUGA KOKKUPUUTEKS SOBIV KASUTAMINE

Kontrollige toodet korrapäraselt materjali kulumismärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks. Märkideks võivad olla peened praod, mullide teke, kihistumine, kokkutõmbumine, kleepuvus, läbipaistvuse kadu, korrosioon või muud struktuuri- ja tekstuurimuutused.

Toiduga kokkupuutuvate materjalide õigeks puhastamiseks ja hooldamiseks järgige alati toote kasutusjuhendit – nii vältide või aeglustate materjali kulumist.

Toote koos toiduga ohutuks ja nõuetekohaseks kasutamiseks järgige alati toote ohutus- ja/või kasutusjuhendit, kus võivad olla toodud vajalikud piirangud toiduga kasutamisel.

## LV- PIEMĒROTS LIETOJUMS SASKARĒ AR PĀRTIKU

Regulāri pārbaudiet, vai izstrādājumā nav materiāla pasliktināšanās pazīmju, kas varētu to padarīt nepiemērotu saskarē ar pārtiku. Šādas pazīmes ietver plaisāšanu, pūšišu veidošanos, atslāņošanos, saraušanos, lipīgumu, caurspīdības zudumu, koroziju vai jebkādas citas struktūras un tekstūras deformācijas.

Informāciju par to, kā pareizi tīrīt un kopt saskarē ar pārtiku esošus materiālus, lai nepieļautu vai palēninātu to pasliktināšanos, vienmēr skatiet norādījumus izstrādājuma lietotājam.

Informāciju par drošu un atbilstošu izstrādājuma lietojumu saskarē ar pārtiku vienmēr skatiet norādījumos par izstrādājuma drošumu un/vai norādījumos lietotājam, kuros var būt uzskaitīti arī visi nepieciešamie lietojuma ierobežojumi saskarē ar pārtiku.

## LT- TINKA LIESTIS SU MAISTU

Reguliariai tikrinkite, ar nėra gaminio medžiagų susidėėjimo požymių, dėl kurių jis gali tapti netinkamas liestis su maistu. Tarp šių požymių gali būti smulkūs įtrūkimai, iškilimai, sluoksniavimasis, susitraukimas, lipnumas, skaidrumo praradimas, korozija arba bet kokios kitos struktūros ar tekstūros deformacijos.

Visada vadovaukitės gaminio naudojimo instrukcija dėl tinkamo su maistu besiliečiančių medžiagų valymo ir priežiūros, norėdami išvengti arba sustipinti medžiagų susidėėjimą.

Kad gaminį būtų galima saugiai ir tinkamai naudoti su maistu, visada vadovaukitės gaminio saugos ir (arba) naudojimo instrukcija, kurioje taip pat gali būti nurodyti būtini naudojimo su maistu apribojimai.

## عربي - الاستخدام المناسب لملامسة الطعام

افحص المنتج بانتظام بحثاً عن علامات تدهور في المواد، والتي قد تجعله غير مناسب للتلامس مع الطعام. تشمل المؤشرات التشققات الدقيقة وظهور بثور وتتشقق الطبقات والانكماش وفقدان مقاومة الالتصاق وفقدان الشفافية والتآكل أو أي تشوهات أخرى في البنية أو الملمس.

ارجع دائماً إلى تعليمات مستخدم المنتج بشأن التنظيف والصيانة المناسبين للمواد الملامسة للطعام لمنع أو إبطاء تدهور المواد.

للاستخدام الآمن والمناسب للمنتج مع الطعام/الأطعمة، يرجى الرجوع دائماً إلى تعليمات سلامة المنتج و/أو تعليمات المستخدم، والتي قد تعرض تفصيلاً أية قيود ضرورية للاستخدام مع الطعام/الأطعمة.