ES p. 4 - 13

IT p. 14 - 24

PT p. 25 - 34

EL p. 35 - 46

Ref. NC00125149 - 06/2014
Réalisation : Espace-Graphique

Moulinex®

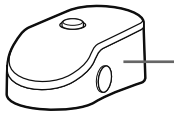
ES

IT

PT

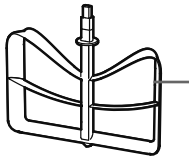
EL

www.moulinex.com

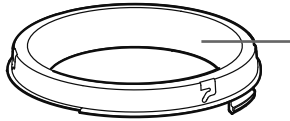


A

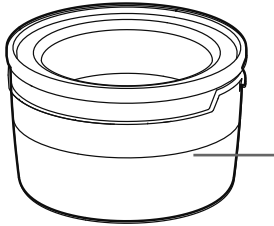
B



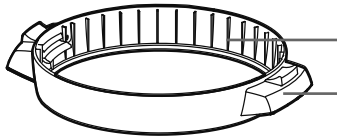
C



D



E



F

G

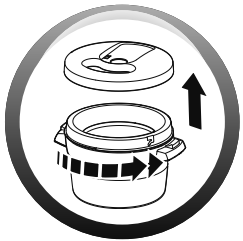


Fig. 1

Fig. 2

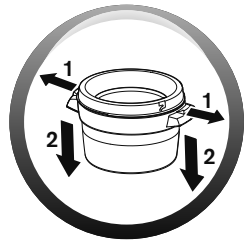


Fig. 3

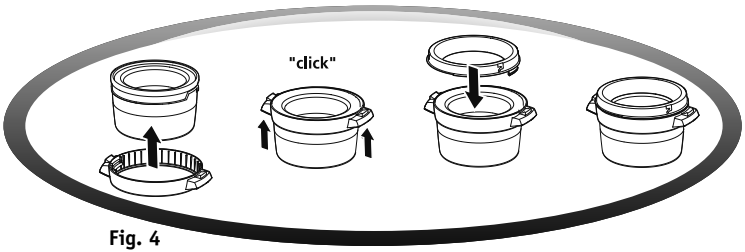


Fig. 4

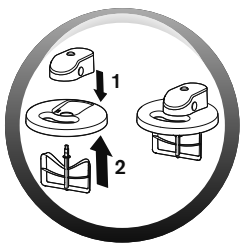


Fig. 5

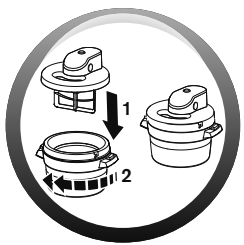


Fig. 6

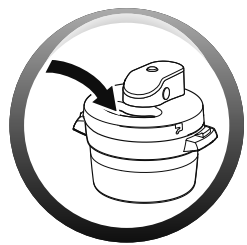


Fig. 7

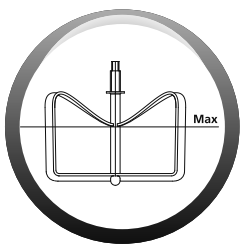


Fig. 8

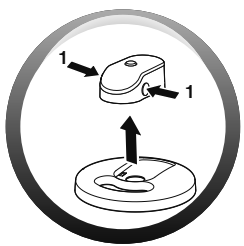


Fig. 9

ES

¡Felicidades por haber adquirido una heladera Moulinex!
Ahora podrá preparar cremosos y deliciosos helados de forma muy sencilla. Ha llegado el momento de dejar volar su imaginación...

Instrucciones de seguridad

- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de servirse por primera vez de su aparato. El fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad por aquellos daños que pudieran producirse debido a una utilización diferente a la indicada en las presentes instrucciones.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o sin conocimiento, excepto si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio técnico, o una persona de cualificación similar. De esta manera se evitarán riesgos innecesarios.
- Este aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico.
- La garantía no cubre el uso del aparato:
  - en zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - en granjas,
  - por parte de clientes de hoteles, moteles y demás entornos de carácter residencial,
  - en entornos de tipo habitaciones rurales.
- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica

cuando vaya a dejarlo desatendido, así como antes de instalar y desmontar sus accesorios, o proceder a su limpieza.

- Este aparato podrá ser utilizado por niños de una edad superior a los 8 años siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones referentes a la utilización segura del aparato por parte de una persona responsable y sean plenamente conscientes de los riesgos implicados. No permita que niños lleven a cabo las operaciones de limpieza o mantenimiento a efectuar por el usuario, a menos que sean mayores de 8 años y estén debidamente supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Este aparato podrá ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones referentes a la utilización segura del aparato por parte de una persona responsable y sean plenamente conscientes de los riesgos implicados.
- No permita que niños jueguen con el aparato.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica antes de sustituir cualquier accesorio o acercarse a aquellas piezas normalmente móviles durante el funcionamiento del aparato.
- Inmediatamente después de utilizar el producto, limpie con agua jabonosa todos sus elementos que hayan estado en contacto con alimentos.
- La utilización no adecuada del aparato y sus accesorios podría resultar en daños al propio aparato o provocar lesiones físicas a personas.
- Para evitar posibles accidentes y daños al aparato,

observe los intervalos de funcionamiento y niveles de velocidad para accesorios indicados en el presente manual.

- **Para su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de Baja Tensión, compatibilidad Electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente…).**
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión de su instalación coincide con la del aparato, y que la toma de corriente dispone de toma de tierra.
- **Cualquier error de conexión anulará la garantía.**
- No colocar el aparato sobre una superficie caliente, por ejemplo, placa de calentamiento, y no utilizarlo o dejarlo cerca de una llama.
- No poner el tazón congelador a una temperatura superior a 40˚C. No colocarlo dentro del lavavajillas, un horno o un horno a microondas y no llenarlo con líquido caliente.
- Desconectar la toma sector en caso de anomalía de funcionamiento y antes de cada abertura de la tapa.
- Nunca introducir los dedos o un utensilio en el orificio de llenado.
- Desconecte el aparato cuando deje de utilizarlo y siempre que vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está dañado. En ese caso, diríjase a un Servicio Técnico Autorizado.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado para que cambien el cable de alimentación.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños.
- Nunca deje el cable de alimentación cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- Por su seguridad, utilice sólo accesorios y piezas sueltas del fabricante adaptados al aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Todos los aparatos se someten a un estricto control de calidad. Se realizan pruebas prácticas de utilización en aparatos escogidos al azar, lo que explica eventuales indicios de utilización.

GUARDAR CUIDADOSAMENTE ESTOS CONSEJOS

DESCRIPTION

A. Bloque motor con interruptor de encendido/apagado
B. Tapa
C. Aspa
D. Anillo superior
E. Tazón congelador
F. Anillo inferior
G. Asas de seguridad del anillo inferior

ANTES DEL PRIMER USO

DESMONTAJE

- Haga girar la tapa en sentido antihorario para desbloquearla y levantarla **(Fig. 1)**. Retire el bloque motor situado en el tazón congelador y apártelo.
- Desmonte el anillo superior apretando una de las palancas en la empuñadura **(Fig. 2)**. Utilice la otra mano para desmontar el anillo superior.
- Desmonte el anillo inferior apretando las DOS palancas de la empuñadura y apoyando hacia abajo **(Fig. 3)**.

LIMPIEZA

- Antes de utilizar el aparato se debe limpiar para eliminar todo posible residuo eventual de fabricación.
- Nunca sumerja la base motor en el agua. Séquela sencillamente con un paño húmedo.
- Limpiar el tazón congelador, la tapa, los anillos y el aspa con agua tibia.
- NUNCA LIMPIE las piezas con productos abrasivos o duros. Pudiera dañarlos.
- Seque con precaución todas las piezas antes de su utilización.

PREPARACIÓN DEL HELADO, DE YOGURES Y DE SORBETES

- Retirar los anillos del tazón congelador. Dejar el tazón vacío enfriar durante al menos 24 horas en un congelador a una temperatura de –18°C, asegurándose que el tazón está perfectamente seco tanto en el interior como en el exterior. El tazón se debe situar en un lugar que permita una buena repartición del líquido retenido entre las paredes en el momento de su solidificación.
- Puede comprobar si su congelador está a la temperatura correcta mediante el piloto ubicado en el recipiente: aparecerá un copo de nieve con unas flechas verdes unas 6 horas después de haber colocado el envase en el compartimento del congelador; dicho icono indica que su recipiente está enfriándose. Si no aparece icono alguno después de 10 horas, pruebe a bajar la temperatura del congelador

ES

- **Si lo prefiere, puede dejar el recipiente en el congelador de forma permanente, así podrá preparar postres cuando y como lo desee.**
- Preparar la mezcla para helado (ver la parte recetas). Cuanto más frío esté el congelador, más rápido funcionará su heladera y mejores resultados obtendrá. Para aquellas recetas en las que haya que calentar los alimentos, ¡asegúrese de que permite que el postre se enfríe por completo! Por otra parte, en aquellas recetas que se elaboran con alimentos frescos, déjese llevar por sus gustos...
- Debido al aumento de volumen al realizar la preparación, la cantidad de la mezcla no debe exceder 1 kg para los sorbetes o 1 litro para los helados **(Fig. 8)**.
- Comenzar por ensamblar los elementos dejando el aparato fuera de tensión.
  a) - Coloque el recipiente en el anillo inferior.
     - Sujetándolo por las asas, levante el anillo y gírelo hasta que coincida con las muescas: cuando haga clic, habrá quedado encajado.
     - Tome el anillo superior y mientras sujeta el anillo inferior por sus asas, encájelo en su lugar (utilice las marcas para orientarse). **(Fig. 4)**.
  b) Fije el bloque motor sobre la tapa e inserte la pala en el bloque motor **(Fig. 5)**. Tener el cuidado de que el bloque motor esté bien fijo.
  c) Ponga la tapa (con el bloque motor y la pala) encima del tazón y gire en el sentido horario para bloquearla **(Fig. 6)**. Tener el cuidado de que los cuatro cierres están colocados.
- Conecte la sorbetera y hágala funcionar inmediatamente para evitar que la pala se congele en el tazón congelador.
- **La pala mezclará el producto periódicamente para que el recipiente se enfríe de forma uniforme, desde las paredes hacia el centro. Así, se garantiza que el aire entre en el postre (expansión) e impide la formación de cristales, de modo que podrá elaborar un postre bueno y cremoso.**
- Introduzca siempre el postre a través de la abertura de llenado, cuando el aparato esté en funcionamiento. **(Fig. 7)**.
- En todo momento, puede inventarse su propio postre añadiendo cuidadosamente otros ingredientes a través de la abertura (pepitas, frutas, dulces, etc.).
- Según la receta, la cantidad de helado y la temperatura inicial, la duración de preparación está comprendida entre 20 y 40 minutos. Cuando se obtiene la consistencia deseada, desconectar el aparato y desconectar el contacto de alimentación.
- **ATENCIÓN: el bol de refrigeración no es adecuado para la conservación prolongada del helado en el congelador (se endurece demasiado). Para conservar el helado, utilice otro recipiente de uso alimentario con tapa.**
- ¡Ya está listo, disfrútelo!
- Para no cansar el motor, el aparato modifica el sentido de rotación cuando la masa se hace demasiado compacta. Si esto se repite sin interrupción, la preparación de

helado está lista. Desconectar el aparato pulsando el interruptor funcionamiento parada. El indicador luminoso se apaga. Desconéctelo.

- Retire la tapa levantando ligeramente el bloque motor y haciendo girar en sentido antihorario. Retire la pala. Desmonte el bloque motor pulsando las 2 marcas situadas en los lados **(Fig. 9)**.
- La utilización de utensilios metálicos pudiera dañar el tazón congelador. Utilice solamente una espátula de madera o de plástico para retirar el helado.
- Puede mantener el helado en el bol de refrigeración antes de servirlo o bien guardarlo en el congelador durante unos minutos para endurecerlo.

ELABORAR UNA SEGUNDA TANDA DE HELADO O SORBETE

- Lave el vaso con agua tibia y séquelo cuidadosamente. No utilice agua muy caliente o agua hirviendo, puesto que el cambio repentino de temperatura podría dañar el vaso. Vuelva a colocarlo en el congelador. Se enfriará parcialmente, de modo que requerirá menos tiempo en el congelador, entre 4 y 6 horas.

SEGURIDAD

- El producto está equipado con un elemento de seguridad que para automáticamente el aparato en caso de sobrecalentamiento del motor. Este sobrecalentamiento puede producirse si el postre es muy espeso y si el aparato ha funcionado durante un periodo de tiempo excesivamente largo o si los ingredientes que se han añadido (nueces…) están en pedazos muy grandes. Para volver a poner el aparato en funcionamiento: pulse el interruptor funcionamiento/parada, deje que el aparato se enfríe. Después de algunos minutos, usted puede volver a encender el aparato y continuar la preparación de su postre.
- No deje funcionar el aparato más tiempo que el necesario.
- **ATENCION: No hacer funcionar la sorbetera en el interior del congelador o del refrigerador.**

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- Desmonte al aparato.
- Solamente la tapa (sin el bloque motor) y el aspa se pueden lavar en el cesto superior del lavaplatos.
- El tazón y los anillos se lavarán con agua tibia (no con agua caliente).
- El bloque motor no se puede lavar en el lavavajillas. Límpielo sencillamente con un paño húmedo.
- Nunca limpiar las piezas con polvos detergentes ya que pudiera dañarlas.
- Seque el tazón cuidadosamente antes de volverlo a poner en el congelador (sin los anillos).

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

PREPARACIÓN

- Las preparaciones de helado que contienen una proporción alta de azúcar, de materias grasas o de alcohol requieren más tiempo para solidificarse o pueden que no se pongan firmes.
- Añadir alcohol únicamente cuando el aparato funciona y la preparación ya está solidificada a medias.
- Le recomendamos preparar los ingredientes antes de retirar el tazón del congelador (para que el tazón esté tan frío como sea posible inicialmente).
- Al poner en marcha, toda preparación vertida en el tazón congelador debe estar líquida. No utilizar ingredientes firmes como crema batida o líquidos ya helados para preparar el helado.
- Prepare la víspera y conserve en el refrigerador las preparaciones que requieren una cocción previa (mínimo 12 horas).

CONSERVAR Y SERVIR

- El helado y los sorbetes saben mejor cuando están recién hechos, y van perdiendo su textura y su frescura con el tiempo.
- Es normal que el helado casero se endurezca durante la conservación y su textura difiera de la suavidad de su consistencia original, ideal para comer con cuchara. Para que sea más fácil servir el helado casero congelado, sáquelo del congelador entre 5 y 10 minutos antes de servirlo y póngalo en la nevera para que se ablande ligeramente. Recuerde que los sorbetes se descongelan más rápido que el helado.
- El helado descongelado parcial o totalmente no debe volver a congelarse.
- Aquellos helados o sorbetes que contengan huevos crudos o parcialmente cocinados no deben ofrecerse a niños pequeños, mujeres embarazadas, ancianos o personas que tengan una salud frágil.

RECETAS

HELADO DE VAINILLA

250 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 2 huevos (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa), 1 cucharaditas de extracto de vainilla.

- Caliente la leche en una cacerola pequeña batiendo al mismo tiempo los huevos y el azúcar en un tazón aparte.
- Vierta lentamente la leche caliente sobre los huevos y el azúcar mezclados, revolviendo al mismo tiempo.
- Vierta todo en la cacerola y caliente la mezcla sin dejar hervir, revolviendo al mismo

tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- Deje enfriar a temperatura ambiente. Añada la crema y el extracto de vainilla mezclando.
- Ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).

Variantes:
- Disolver 2 cucharaditas de café instantáneo en la preparación caliente.
- Reemplazar la vainilla por 2 cucharaditas de jarabe de menta.

HELADO DE CHOCOLATE

250 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 80 g de cacao, 1 huevo (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa), 1 cucharaditas de extracto de vainilla.

- Mezcle la leche, el huevo y el azúcar en una cacerola pequeña.
- Caliente la mezcla a fuego lento sin hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- A continuación vierta el cacao revolviendo al mismo tiempo hasta que la mezcla sea homogénea.
- Deje enfriar a temperatura ambiente.
- Añada revolviendo la crema y la vainilla.
- Ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).

HELADO DE COCO

150 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 2 huevos (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa), 40 g de coco seco, 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla

- Mezcle la leche, el huevo, el azúcar en una cacerola pequeña.
- Caliente la mezcla a fuego lento, sin hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- Deje enfriar a temperatura ambiente y añada el coco, la crema y la vainilla revolviendo al mismo tiempo.
- Ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).

HELADO RON Y UVAS PASAS

120 de uvas pasas, 100 ml de ron. Vierta el ron sobre las uvas pasas y deje reposar tapado durante toda la noche. 250 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 2 huevos (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa).

- Caliente la leche en una cacerola pequeña batiendo al mismo tiempo los huevos y el azúcar en un tazón aparte.

- Vierta lentamente la leche caliente sobre los huevos y el azúcar mezclados, revolviendo al mismo tiempo.
- Viértalo todo en la cacerola y caliente la mezcla sin hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- Deje enfriar a temperatura ambiente.
- Añada la crema revolviendo y ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).
- Añada las uvas maceradas con ron cuando el aparato funciona y tan pronto como la preparación comience a tomar la consistencia.

HELADO DE YOGUR Y LIMON

300 g de yogur natural, 3 cucharadas (50 g) de crema fresca espesa (42% de materias grasas), 170 g de azúcar y 250 ml de jugo de limón.

- Mezcle bien el yogur, la crema, y el azúcar hasta que el azúcar se disuelva completamente.
- Añada el jugo de limón revolviendo al mismo tiempo.

HELADO DE YOGURT Y FRUTAS DEL BOSQUE

100g de fresas, 100 g de frambuesas 100 g de arándanos, 250g de yogurt natural, 110 g de azúcar.

- Lave las frutas del bosque y páselas por la licuadora.
- Mezcle el azúcar y el yogur en un bol bol hasta que el azúcar se disuelva.
- Añada a la mezcla el puré de frutas sin dejar de remover.

SUFLE HELADO DE FRESA

400 g de fresas, 3 yemas de huevo, 60g de azúcar y 200 g de mantequilla.

- Lave les fresas y redúzcalas a puré con una batidora.
- Caliente a fuego lento las yemas de huevo y dos cucharadas de puré de fresas en una cacerola pequeña hasta que la mezcla se haga desmenuzable.
- Bata la mezcla de huevos y el resto del puré en un tazón frío hasta que la mezcla sea homogénea.
- A continuación vierta el azúcar y lamantequilla revolviendo al mismo tiempo.
- Coloque la preparación en el refrigerador para que se enfríe (mínimo 12 horas).

SORBETE DE NARANJA

300 g de azúcar, 300 ml de agua y 400 ml de jugo de naranja.

- Mezcle el agua y el azúcar en una cacerola y lleve a ebullición.
- Deje enfriar el jarabe a temperatura ambiente.
- Vierta el jugo de naranja revolviendo y coloque la preparación en el refrigerador para que se enfríe (mínimo 12 horas)

Variantes:

- Se puede utilizar jugo de limón o de toronja o kiwis en puré (en este caso, añada una cucharada de jugo de limón).

SORBETE DE TORONJA Y MIEL

175 g de miel y 450 ml de jugo de toronja.

- Tibie a fuego lento la miel en una cacerola pequeña vierta en la misma 4 cucharadas de jugo revolviendo al mismo tiempo.
- Luego mezcle esta preparación con el jugo restante en un tazón aparte.
- Coloque la preparación en el refrigerador para que se enfríe (mínimo 12 horas)

PREPARACION A LA CARTA

A. Preparación de base

500 ml de leche, 4 yemas de huevo, 1 cucharadita (8 g) de harina de maíz y 100 g de azúcar.

- Lleve la leche a ebullición en una cacerola.
- Bata las yemas de huevos, el azúcar y la harina en un tazón hasta que la mezcla sea prácticamente blanca.
- Vierta la leche caliente sin dejar de remover.
- Ponga en la cacerola y caliente hasta que e espese ligeramente sin llevar a ebullición.
- Deje enfriar y ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).

B. A esta preparación de base se puede añadir:

- 3 plátanos reducidos a puré (aproximadamente 350 g)
- 100 g de almendras tostadas
- 100 g de avellanas picadas
- 120 g de granillo o pepitas de chocolate.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este aparato electrodoméstico contiene varios materiales aprovechables o reciclables.

Lleve el aparato a un centro de reciclaje de residuos (punto limpio) o a un centro de servicio oficial.

Congratulazioni: la macchina per il gelato Moulinex è tua!
Un modo semplicissimo per preparare tanti dolci a base di gelato gustosi e cremosi.
Adesso potrai mettere in pratica tutta la tua immaginazione...

Consigli di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di usare l'apparecchio per la prima volta: un uso non conforme alle istruzioni solleverà il fabbricante da ogni responsabilità.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, salvo se hanno potuto beneficiare, attraverso una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Invitiamo a sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per un utilizzo domestico.
- La garanzia non copre l'impiego della macchina :
- In angoli cucina riservati al personale in negozi, uffici e altri ambienti professionali,
- In aziende agricole,
- Da parte dei clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale,
- In ambienti di tipo "bed and breakfast".
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando non in uso e prima di assemblarlo, smontarlo o pulirlo.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età uguale o superiore a 8 anni se istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza, e se comprendono i rischi connessi. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria possono essere effettuate da bambini solo se di età superiore a 8 anni e supervisionati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Questo apparecchio può essere usato da persone affette da disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza solo se sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o toccare le parti mobili.
- Pulire in acqua saponata tutti gli accessori che sono entrati in contatto con gli alimenti immediatamente dopo l'uso.
- L'uso improprio dell'apparecchio e dei suoi accessori può danneggiare l'apparecchio e comportare pericoli.
- Per evitare incidenti e danni all'apparecchio, rispettare la durata operativa e le impostazioni di velocità specificate nel manuale.

- **Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e regolamentazioni applicabili (Direttive Bassa Tensione, compatibilità Elettromagnetica, materiali a contatto con alimenti, ambiente…).**
- Prima di collegare l'apparecchio, assicuratevi che la tensione d'alimentazione di quest'ultimo corrisponda a quella del vostro impianto elettrico e che la presa di corrente sia dotata di messa a terra.
- **Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.**
- Non appoggiare l'apparecchio su una superficie calda, come una piastra termica, e non utilizzarlo né lasciarlo nei pressi di una fiamma viva.

- Non portare il recipiente refrigerato ad una temperatura superiore a 40°C. Non lavarlo in lavastoviglie, non utilizzarlo in un forno o in un forno a microonde e non riempirlo con un liquido caldo.
- In caso di anomalie e prima di aprire il coperchio, disinserire sempre la spina.
- Non introdurre mai le dita o un utensile da cucina nell'orifizio di riempimento.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno dell'abitazione.
- Se il vostro apparecchio non funziona correttamente o se è stato danneggiato, non utilizzatelo. In tal caso, rivolgetevi ad un centro di assistenza autorizzato.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un centro di assistenza autorizzato.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la spina nell'acqua o in altro liquido.
- Il cavo d'alimentazione non deve mai trovarsi vicino o a contatto con le parti riscaldate dell'apparecchio, ad una fonte di calore o ad uno spigolo vivo.
- Per una vostra sicurezza utilizzate solo accessori e pezzi di ricambio originali del fabbricante adatti al vostro apparecchio.
- Non scollegate la spina dalla presa tirando il cavo.
- Tutti gli apparecchi sono sottoposti a severi controlli di qualità. Delle prove d'utilizzo pratico sono effettuate su apparecchi presi a caso e questo spiega eventuali tracce d'utilizzo.

LEGGETE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI INDICAZIONI

DESCRIZIONE

A. Unità motore con pulsante di accensione spegnimento
B. Coperchio
C. Paletta
D. Anello superiore
E. Ciotola di raffreddamento
F. Anello inferiore
G. Manici per l'impugnatura dell'anello inferiore

OPERAZIONI PRELIMINARI PER L'USO

DA ESEGUIRE SEPARATAMENTE

- Ruotare il coperchio in senso antiorario per sbloccarlo, quindi sollevarlo **(Fig. 1)**. Rimuovere l'unità motore sotto la ciotola e riporla da parte.
- Smontare l'anello superiore spingendo o premendo su una delle leve nel manico **(Fig. 2)**. Rimuovere l'anello superiore con l'altra mano.
- Smontare l'anello inferiore spingendo o premendo su ENTRAMBE le leve del manico e premendo verso il basso **(Fig. 3)**.

PULIZIA

- Prima di utilizzare la macchina per il gelato, pulirla per eliminare eventuali residui di fabbricazione.
- Non immergere il motore in acqua. Sarà sufficiente pulirlo con un panno umido.
- Pulire la ciotola di raffreddamento, il coperchio, gli anelli e la paletta con acqua calda.
- MAI pulire i componenti con prodotti abrasive o spazzole. In caso contrario, i componenti potrebbero venire danneggiati.
- Asciugare con attenzione tutti i componenti prima dell'uso.

PREPARAZIONE DEL GELATO, DI YOGHURT FREDDI E SORBETTI

- Rimuovere gli anelli dalla ciotola di raffreddamento. Assicurarsi che la ciotola sia perfettamente asciutta all'interno e all'esterno prima di far raffreddare la ciotola vuota per almeno 24 ore in freezer ad una temperatura di –18°C o inferiore. La durata di congelamento potrebbe essere superiore in caso di combinazione frigorifero/freezer. Assicurarsi che la ciotola sia rivolta verso l'alto per ottenere una distribuzione omogenea del liquido sulle pareti durante il congelamento.
- È possibile verificare la corretta temperature del freezer mediante la spia luminosa di indicazione della ciotola: un fiocco di neve con frecce verdi intorno apparirà dopo circa 6 ore dal posizionamento del contenitore nel vano del freezer e indica che la ciotola e in fase di raffreddamento. Se dopo circa 10 ore non viene mostrato alcun simbolo, provare ad abbassare la temperatura del freezer.
- Preparare la miscela del gelato (vedere la sezione ricette). Più freddo e il freezer, più velocemente funzionerà la macchina per il gelato e migliore sarà il risultato. Per le ricette in cui è necessario riscaldare gli alimenti, accertarsi che il dessert sia completamente freddo! Tuttavia, per le ricette in cui sono usati alimenti freschi, sarà possibile sbizzarrirsi…
- **Se lo desideri, puoi lasciare sempre la ciotola nel freezer, sempre pronta per preparare i tuoi dessert in qualsiasi momento.**
- La miscela aumenterà di volume durante la preparazione, quindi occorre non superare 1 Kg di miscela per i sorbetti e 1 litro per i gelati **(Fig. 8)**.
- Accertarsi che l'elettrodomestico sia scollegato e iniziare a montare i componenti. Quando si estrae la ciotola dal freezer, proteggere le mani per evitare ustioni.
  a) - Posizionare la ciotola nell'anello inferiore.
     - Tenendo mediante i manici, sollevare l'anello e ruotarlo fino a quando combacia con le tacche e fa uno scatto. A questo punto è agganciato.
     - Prendere l'anello superiore e, mantenendo ancora l'anello inferiore con i manici, posizionarlo (utilizzando i contrassegni come guida) **(Fig. 4)**.
  b) Fissare l'unità motore al coperchio e inserire la palette nell'unità motore

(Fig. 5). Verificare che l'unità motore sia agganciata in modo sicuro.

c) Posizionare il coperchio (con l'unità motore e la paletta) nella ciotola e ruotare in senso orario per bloccarlo **(Fig. 6)**. Assicurarsi che i 4 blocchi siano inseriti correttamente.

- Collegare la macchina per il gelato e accenderla subito per evitare che la palette si geli all'interno della ciotola congelata.
- **La paletta mescolerà regolarmente la miscela in modo che la ciotola sia raffreddata uniformemente dalle pareti alla parte centrale. In tal modo l'aria entra nel dessert (espansione) e impedisce la formazione di cristalli consentendo di ottenere un dessert buono e cremoso.**
- Versare sempre il dessert attraverso l'apposita aperture, dopo l'accensione dell'elettrodomestico. **(Fig. 7)**.
- Sarà possibile preparare in qualsiasi momento dessert personalizzati aggiungendo con attenzione altri ingredienti attraverso l'apposita aperture (noci, frutta, dolci, ecc.).
- Saranno necessari dai 20 ai 40 minuti per effettuare la preparazione, a seconda della ricetta, della quantità di gelato e della temperature iniziale degli ingredienti. Dopo avere raggiunto la consistenza desiderata, spegnere l'elettrodomestico e scollegarlo.
- **ATTENZIONE! La ciotola di raffreddamento non può essere usata per conservare il gelato per molto tempo nel freezer poiché ne causerebbe l'indurimento. Per conservare il gelato, versarlo in un apposito contenitore con un coperchio.**
- Buon appetito!
- Quando il gelato o il sorbetto inizia a sciogliersi ai lati della ciotola o sulla superficie, è pronto. Quindi, per non sovraccaricare il motore, l'elettrodomestico modificherà la direzione di rotazione quando la miscela diventa troppo compatta. Se questo si modifica ripetutamente, vuol dire che il gelato è pronto. Premere il pulsante ON/OFF per spegnere l'elettrodomestico. La spia di accensione si spegnerà.
- Rimuovere il coperchio, sollevando leggermente l'unità motore e ruotandola in senso antiorario. Rimuovere la paletta. Smontare l'unità motore premendo in basso sui 2 contrassegni ai lati **(Fig. 9)**.
- L'uso di utensili in metallo potrebbe danneggiare la ciotola di raffreddamento. Usare esclusivamente una spatola in legno o in plastica per spostare il gelato.
- Il gelato può essere tenuto nella ciotola di raffreddamento prima di essere servitor o versato in un contenitore con coperchio e messo nel freezer per alcuni minuti per indurirsi.

CREAZIONE DEL SECONDO GRUPPO DI GELATO O SORBETTO

- Lavare la ciotola in acqua calda e asciugare bene. Non utilizzare acqua troppo calda o bollente, in quanto il cambiamento improvviso di temperatura potrebbe

danneggiare la ciotola. Riportare al freezer. La ciotola sarà parzialmente raffreddata, quindi richiederà meno tempo nel freezer, circa 4-6 ore.

FUNZIONI DI SICUREZZA

- Il prodotto è fornito di dispositivo di sicurezza che arresta automaticamente l'elettrodomestico in caso di surriscaldamento. Il surriscaldamento potrebbe verificarsi se la ricetta in preparazione è molto densa oppure se la macchina per il gelato è in funzione da molto tempo oppure se gli ingredienti aggiunti (ad esempio, nocciole, ecc.) non sono stati finemente tritati. Per avviare di nuovo la macchina per il gelato, premere il pulsante ON/OFF e lasciarla raffreddare. Dopo alcuni minuti, sarà possibile riaccenderla.
- Non tenere accesa la macchina per il gelato più del necessario.
- **ATTENZIONE: Non azionare la macchina per il gelato all'interno del freezer o del frigorifero.**

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

- Smontare l'elettrodomestico.
- Nel vano superiore della lavastoviglie è possibile lavare soltanto il coperchio (senza unità motore) e la paletta.
- La ciotola e gli anelli possono essere puliti utilizzando dell'acqua tiepida (non troppo calda).
- Non lavare l'unità motore in lavastoviglie. Pulirla con un panno umido.
- Non pulire in alcun caso i componenti con prodotti abrasive per evitare di danneggiarli.
- Asciugare bene la ciotola prima di riporla nel freezer (senza gli anelli).

AVVERTENZE E SUGGERIMENTI

PREPARAZIONE

- I gelati contenenti elevate proporzioni di zucchero, grassi o alcool potrebbero richiedere maggior tempo per il congelamento o potrebbero non indurirsi.
- Aggiungere l'alcool solo dopo che la macchina per il gelato è in funzione e la preparazione è già a metà congelamento.
- Si consiglia di preparare gli ingredienti prima di estrarre la ciotola dal freezer in modo che la ciotola sia il più fredda possibile all'inizio.
- All'avvio, qualsiasi preparazione versata nella ciotola di raffreddamento deve essere liquida. Non usare ingredienti solido come panna montata o liquidi già congelati per preparare il gelato.
- Programmare la preparazione del sorbetto o del gelato con un giorno di anticipo. Alcune ricette richiedono un raffreddamento di almeno 12 ore in frigorifero, prima

di trasferire il preparato nella macchina per il gelato per il congelamento.

- In alcune ricette è necessario riscaldare il latte appena prima del punto di bollitura, quindi mescolarlo nelle uova battute e nello zucchero, come nella preparazione delle torte casalinghe. La miscela viene quindi riscaldata di nuovo, agitando costantemente, fino a quando si spessisce leggermente e forma una pellicola sul retro della spatola in legno. Non fare bollire la miscela per non separarla. Se la miscela si coagula in qualsiasi fase della preparazione, sarà possibile lavorarla utilizzando un frullatore o un frustino per un minuto, per renderla omogenea.
- Nella preparazione del gelato, l'igiene è fondamentale. Accertarsi che la macchina per il gelato sia completamente pulita, in particolare i componenti che entrano a contatto con la miscela e tutte le apparecchiature e gli utensili utilizzati nella preparazione della miscela. Usare sempre ingredienti freschi e non scaduti, in particolare uova, latte e panna.
- Aggiungere altri ingredienti, come cioccolato a pezzi o granelle di cioccolato, nocciole tritate, uvetta, attraverso l'apertura del coperchio a metà preparazione quando la miscela inizia appena a congelarsi. Se i pezzi sono troppo grandi, potrebbero ostruire la rotazione della paletta.

CORSERVAZIONE E MANUTENZIONE

- Il gusto di gelati e sorbetti è migliore se appena fatti e perderà consistenza e freschezza se vengono conservati troppo a lungo.
- Per il gelato artigianale, l'indurimento è una condizione normale quando viene conservato e la morbidezza cambia rispetto alla consistenza iniziale. Per servire più facilmente il gelato conservato, estrarlo dal freezer circa 5–10 minuti prima di servirlo e conservarlo nel frigorifero per farlo ammorbidire. Ricordare che I sorbetti si scongelano più velocemente del gelato.
- Il gelato scongelato o parzialmente scongelato non potrà essere ricongelato.
- Il gelato o il sorbetto contenente uova fresche o parzialmente cotte non deve essere dato a bambini, donne in stato di gravidanza o persone anziane ammalate.

RICETTE

GELATO ALLA VANIGLIA

250 ml di latte intero (3.5% di grassi), 100 g di zucchero a velo, 2 uova medie, 450 ml di panna da montare (35% di grassi), 1 cucchiaino di estratto di vaniglia.

- Riscaldare leggermente il latte in un pentolino senza farlo bollire. Nel frattempo sbattere le uova e lo zucchero in un bricco utilizzando una frusta.
- Versare lentamente il latte caldo nella miscela di uova e zucchero continuando a mescolare.
- Versare la miscela nel pentolino e riscaldare lentamente, senza bollire, mescolando continuamente fino a quando si indurisce appena e ricopre il retro di un cucchiaio.

- Far raffreddare a temperatura ambiente, quindi aggiungere una panna da non montare e l'estratto di vaniglia e mescolare.
- Far riposare in frigorifero per almeno 12 ore prima della preparazione nella macchina per il gelato.

Varianti:
- Sciogliere 2 cucchiaini di caffè istantaneo nel latte caldo.
- Sostituire la vaniglia con 2 cucchiaini di sciroppo di menta (utilizzato per i cocktail).

GELATO AL CIOCCOLATO

250 ml di latte intero (3.5% di grassi), 100 g di zucchero a velo, 25 g di polvere di cacao amaro, 1 uovo medio, 450 ml di panna da montare (35% di grassi), 1 cucchiaino di estratto di vaniglia.

- Battere l'uovo e lo zucchero in una ciotola, quindi mescolare nel latte.
- Versare la miscela in una pentolino e riscaldare lentamente, senza far bollire, mescolando continuamente fino a quando si indurisce appena e ricopre il retro di un cucchiaio.
- Spruzzare la polvere di cacao mescolando continuamente fino a quando la miscela è omogenea. Setacciare o usare un frullatore per rimuovere eventuali grumi.
- Far raffreddare a temperatura ambiente.
- Rimescolare nella panna non montata e nell'estratto di vaniglia.
- Far riposare in frigorifero per almeno 12 ore prima della preparazione nella macchina per il gelato.

GELATO ALLA NOCCIOLA

250 ml di latte intero (3.5% di grassi), 100 g di zucchero a velo, 2 uova medie, 450 ml di panna da montare (35% di grassi), 40 g di nocciole secche, 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia.

- Battere le uova e lo zucchero in una ciotola, quindi mescolare nel latte.
- Versare la miscela in una pentolino e riscaldare lentamente, senza far bollire, mescolando continuamente fino a quando si indurisce appena e ricopre il retro di un cucchiaio.' Far raffreddare a temperatura ambiente e versare le nocciole la panna non montata e la vaniglia.
- Far riposare in frigorifero per almeno 12 ore prima della preparazione nella macchina per il gelato.

GELATO CON RUM E UVETTA

120 g di uvetta, 100 ml di rum (versare il rum sull'uvetta e far marinare per una notte intera) 250 ml di latte intero (3.5% di grassi), 100 g di zucchero a velo, 2 uova medie, 450 ml di panna da montare (35% di grassi).

- Riscaldare leggermente il latte in un pentolino senza farlo bollire. Nel frattempo sbattere le uova e lo zucchero in un bricco utilizzando una frusta.

- Versare lentamente il latte caldo nella miscela di uova e zucchero continuando a mescolare.
- Versare la miscela in un pentolino e riscaldare lentamente, senza far bollire, mescolando continuamente fino a quando si indurisce appena e ricopre il retro di un cucchiaio.
- Far raffreddare a temperatura ambiente.
- Miscelare con la panna non montata e far riposare in frigorifero per almeno 12 ore prima della preparazione nella macchina per il gelato.
- Dopo avere avviato la macchina per il gelato, aggiungere l'uvetta scolata quando la miscela inizia appena a congelarsi.

TORTA AL LIMONE E GELATO ALLO YOGHURT

300 g di yoghurt naturale, 3 cucchiai (45 ml) di panna liquida (42% di grassi), 200 g di zucchero semolato, 250 ml di succo di limone (circa 6 limoni).

- Mescolare in profondità lo yoghurt, la panna e lo zucchero fino a scioglierlo completamente.
- Aggiungere il succo di limone continuando a mescolare.
- Preparare la macchina per il gelato e trasferire il preparato in un contenitore sigillato facendo congelare per almeno 2 ore.

GELATO ALLO YOGHURT E ALLE FRAGOLE

100 g di fragole, 100 g di lamponi 100 g di mirtilli, 250 g di yoghurt naturale, 110 g di zucchero semolato.

- Sciacquare i frutti rossi e frullarli rendendoli in purea. Setacciare il composto per rimuovere i semini, se lo si desidera.
- Mescolare lo zucchero e lo yoghurt in una ciotola fino a quando lo zucchero si è completamente disciolto.
- Aggiungere la purea di frutta e mescolare bene.
- Preparare la macchina per il gelato e trasferire il preparato in un contenitore sigillato facendo congelare per almeno 2 ore.

GELATO DIETETICO ALLE FRAGOLE

400 g di fragole, 3 tuorli d'uovo, 100 g di zucchero semolato, 200 ml di latticello.

- Sciacquare le fragole e frullarle rendendole in purea.
- Scaldare lentamente i tuorli d'uovo con due cucchiai di purea di fragole in un pentolino fino a quando la miscela si addensa.
- Riporre la miscela dei tuorli in un contenitore freddo, aggiungere la parte restante della purea di fragile e mescolare fino a renderla omogenea.
- Quindi mescolare con lo zucchero e il latticello.

- Far riposare in frigorifero per almeno 12 ore prima della preparazione nella macchina per il gelato.

SORBETTO D'ARANCIA

300 g di zucchero , 300 ml di acqua, 400 ml di succo d'arancia.

- Mescolare l'acqua e lo zucchero in un pentolino, mescolare a fuoco lento fino a quando lo zucchero si scioglie quindi portare a ebollizione per 10 minuti.
- Far raffreddare il succo ottenuto a temperatura ambiente.
- Mescolare con il succo d'arancia e riporre la preparazione in frigorifero per almeno 12 ore consentendone il raffreddamento prima della lavorazione nella macchina per il gelato.

Varianti:

- È possibile usare anche del succo di limone o di pompelmo o dei kiwi in crema (per i kiwi aggiungere un cucchiaio di succo di limone).

SORBETTO DI POMPELMO E MIELE

175 g di miele, 450 ml di succo di pompelmo (da tetrapak).

- Riscaldare a fuoco lento il miele in un pentolino e versarsi 4 cucchiai di succo.
- Questi mescolare il preparato con il succo restante in una ciotola.
- Riporre il preparato nel frigorifero e lasciarlo raffreddare almeno 12 ore prima della lavorazione nella macchina per il gelato.

"RICETTA A LA CARTE"

A- Gelato base

500 ml di latte (3.5% di grassi), 4 tuorli d'uovo, 1 cucchiaio raso (circa 8 g) di farina di granturco, 100 g di zucchero semolato.

- Far bollire il latte in un pentolino.
- Sbattere i tuorli d'uovo, lo zucchero e la farina di granturco in una ciotola con un mixer elettrico o un frustino fino a quando il preparato è quasi bianco.
- Versarvi il latte caldo mescolando continuamente.
- Versare il preparato nel pentolino e riscaldare lentamente senza far bollire fino a quando si addensa leggermente.
- Lasciar raffreddare e riporre in frigorifero per almeno 12 ore consentendone il raffreddamento prima della lavorazione nella macchina per il gelato.

B- A metà preparazione, prima che il composto si congeli è possibile aggiungere altri alimenti alla ricotta di base:

- 3 banane ridotte in purea (circa 350 g)
- 100 g di mandorle tostate (tritate finemente)
- 100 g di nocciole tritate (tritate finemente)
- 120 g di scaglie di cioccolato o cioccolato tritato finemente

RICICLAGGIO

Facciamo la nostra parte nella salvaguardia dell'ambiente!

Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.

Portateli in un centro di raccolta specializzato così che siano trattati in modo corretto.

Parabéns por adquirir uma sorveteira Moulinex.
Pode preparar sobremesas geladas, cremosas, variadas e saborosas. Dê asas à sua imaginação!

Instruções de segurança

- Leia as instruções de utilização com atenção antes de usar o seu aparelho pela primeira vez. Não nos responsabilizamos no caso de o utilizador não seguir as instruções.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- O seu aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica.
- A garantia não abrange a utilização do seu aparelho:
  - Em espaços de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
  - Em quintas,
  - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de natureza residencial,
  - Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.

- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não deverão brincar com o aparelho.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da alimentação antes de mudar de acessórios ou de tocar em peças que se movam durante a utilização.
- Limpe todos os acessórios que tenham entrado em contacto com a comida, com água com detergente imediatamente após a utilização.
- A utilização inadequada do aparelho e dos seus acessórios pode dar origem a danos no aparelho e lesões no utilizador.
- Para evitar acidentes e danos no aparelho, siga os tempos de funcionamento e definições da velocidade dos acessórios especificados no manual.

- Para sua segurança, o aparelho encontra-se em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, compatibilidade Electromagnética, materiais em contacto com alimentos, ambiente…)
- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão de alimentação da sua instalação corresponde à do seu aparelho e se a tomada de corrente pode ser ligada à terra.
- Qualquer erro de ligação anula a garantia.

- Não coloque o aparelho sobre uma superfície quente, como por exemplo uma placa eléctrica, não o utilize nem o deixe perto de uma chama.
- Não aqueça o recipiente refrigerante a uma temperatura superior a 40°C. Não é compatível com a máquina de lavar loiça, nem com o forno tradicional ou micro-ondas. Não o encha com um líquido quente.
- Desligue o aparelho retirando a ficha da tomada caso não estiver a funcionar correctamente e antes de abrir a tampa.
- Nunca introduza os dedos ou um utensílio no orifício de enchimento.
- O seu aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica e no interior de casa.
- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de algum modo danificado. Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS.
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção normais pelo cliente, deve ser feita por um Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS.
- Não molhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha com água ou qualquer outro líquido.
- O cabo de alimentação nunca deve estar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes de origem adaptadas ao seu aparelho.
- Não retire a ficha da tomada puxando pelo cabo.
- Todos os aparelhos são sujeitos a um controlo de qualidade rigoroso. São realizados testes de utilização práticos com aparelhos escolhidos ao acaso, o que explica eventuais vestígios de utilização.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.

DESCRIÇÃO

A. Bloco motor e botão Ligar/Desligar
B. Tampa
C. Pá misturadora
D. Anel superior
E. Cuba de refrigeração
F. Anel inferior
G. Pegas do anel inferior

ANTES DE UTILIZAR

DESMONTAGEM

- Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio para desencaixá-

la e em seguida levante-a **(Fig. 1)**. Retire o bloco motor situado na cuba de refrigeração e coloque-o de lado.
- Desmonte o anel superior pressionando uma das alavancas da pega **(Fig. 2)**. Utilize a outra mão para desmontar o anel superior.
- Desmonte o anel inferior pressionando as DUAS alavancas da pega e empurre para baixo **(Fig. 3)**.

LIMPEZA
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe-o para eliminar eventuais resíduos de fábrica.
- Nunca mergulhe o bloco motor dentro de água. Limpe-o apenas com um pano húmido.
- Limpe a cuba de refrigeração, a tampa, os anéis e a pá misturadora com água morna.
- Nunca limpe as peças com produtos abrasivos para não danificá-las.
- Antes de cada utilização seque com cuidado todas as peças.

INSTRUÇÕES PARA PREPARAR GELADOS, SORVETES E IOGURTES GELADOS

- Retire os anéis da cuba de refrigeração. Deixe a cuba vazia arrefecer durante pelo menos 24 horas no congelador a uma temperatura de –18°C, assegurando-se de que a cuba está seca, tanto no interior como no exterior. A cuba deverá ser colocada numa posição estável e plana para permitir uma homogeneização do líquido retido entre as paredes no momento da sua solidificação.
- Prepare a mistura (veja a parte das receitas). Quanto mais frio o congelador, mais rápido a sorveteira funciona e melhores são os resultados. Para receitas com ingredientes quentes, deixe a preparação arrefecer completamente, se usar ingredientes frescos faça como preferir. Use a sua imaginação.
- **Se quiser, mantenha a cuba sempre guardada no congelador para preparar sobremesas sempre que desejar.**
- Devido ao aumento do volume da receita durante o processo de preparação, a quantidade da mistura não deve exceder 1kg ou 1litro para gelados, sorvetes e iogurtes gelados. **(Fig. 8)**.
- Monte as peças com o aparelho desligado.
  a) - Coloque a pega do anel inferior na cuba de refrigeração.
     - Segure a cuba pelas pegas, levante o anel e rode até encaixar.
     - Pegue o anel superior e encaixe-o no lugar, segurando o anel inferior pelas pegas e na posição indicada pelas marcações. **(Fig. 4)**.
  b) Fixe o bloco motor sobre a tampa e insira a pá no bloco motor **(Fig. 5)**. Certifique-se que o bloco motor está bem colocado.
  c) Coloque a tampa (com o bloco motor e a pá) por cima da cuba e rode no sentido horário para bloquear **(Fig. 6)**. Certifique-se que os quatro fechos

estão bem encaixados.

- Ligue a sorveteira e coloque-a a funcionar imediatamente para evitar que a pá congele na cuba que estará muito fria. O indicador irá acender-se.
- **A pá misturadora mexe a preparação regularmente, mantendo a cuba sob temperatura baixa e uniforme das paredes ao centro. Desta forma, a preparação fica misturada de forma homogénea, não havendo formação de cristais, e permite obter uma sobremesa saborosa e cremosa.**
- Coloque os ingredientes sempre através da abertura superior da sorveteira e com o aparelho em funcionamento. **(Fig. 7)**.
- É possível personalizar uma sobremesa adicionando outros ingredientes pela abertura superior, como nozes, frutas, guloseimas, etc.
- De acordo com a receita, dependendo da quantidade de ingredientes e temperatura da cuba, a duração da preparação pode variar entre 20 e 40 minutos. Quando tiver obtido a consistência desejada, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- **ATENÇÃO! A cuba de refrigeração não é adequada para conservar o gelado, sorvete ou iogurte gelado no congelador (estes ficarão muito rígidos). Para conservá-los no congelador utilize um recipiente com tampa.**
- Está pronto. Bom apetite!

- Se preferir uma preparação mais consistente, é aconselhável depois de pronto colocar no congelador.
- Para não forçar o motor, o aparelho modifica o sentido de rotação quando a mistura se torna mais compacta. Se tal facto se repetir sem interrupção, a sua receita está pronta. Desligue o aparelho pressionando o interruptor Ligar/Desligar. O indicador apaga-se. Retire a ficha da tomada.
- Retire a tampa levantando ligeiramente o bloco motor, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio. Retire a pá. Desmonte o bloco motor pressionando nas 2 marcas situadas lateralmente **(Fig. 9)**.
- A utilização de utensílios metálicos pode danificar a cuba de refrigeração. Utilize apenas uma espátula de madeira ou de plástico para retirar o gelado, sorvete ou iogurte gelado.
- Não manter a preparação dentro da cuba de refrigeração. Coloque-o num recipiente para servir ou guarde no congelador num recipiente com tampa durante algumas horas para que fique mais consistente.

INSTRUÇÕES PARA REUTILIZAÇÃO DA CUBA DE REFRIGERAÇÃO

- Lave a cuba em água morna e seque-a bem. Não utilize água quente nem a ferver, dado que a mudança repentina da temperatura poderá danificá-la. Coloque-a novamente no congelador. A cuba estará parcialmente gelada, portanto, necessitará de menos tempo no congelador, cerca de 4 a 6 horas.

SEGURANÇA

- O produto está equipado com um elemento de segurança que pára automaticamente o aparelho em caso de sobre aquecimento do motor. O sobreaquecimento pode surgir se a sobremesa for muito espessa e se o aparelho estiver a funcionar durante um período de tempo excessivamente longo ou se os ingredientes acrescentados (nozes, castanhas e etc.) forem muito grandes. Para voltar a colocar o aparelho em funcionamento: prima o botão Ligar/Desligar e deixe o aparelho arrefecer. Após alguns minutos, pode voltar a colocar o aparelho em funcionamento.
- Não deixe o aparelho funcionar para além do tempo necessário para cada preparação.
- **Não coloque a sorveteira em funcionamento dentro do congelador.**

INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

- Desmonte o aparelho.
- Apenas a tampa (sem o bloco motor) e a pá misturadora podem ser colocadas na parte superior da máquina de lavar loiça.
- A cuba e os anéis devem ser limpos com água morna e detergente para a loiça (não utilize água quente).
- O bloco motor não é compatível com a máquina de lavar loiça. Limpe-o simplesmente com um pano húmido.
- Nunca limpe as peças com detergentes em pó para não danificá-las. Seque a cuba cuidadosamente antes de voltar a colocá-la no congelador (sem os anéis).

ORIENTAÇÃO E DICAS

PREPARAÇÃO

- As preparações que contém uma elevada proporção de açúcar, matérias gordas ou álcool requerem muito tempo para solidificar ou podem não ficar tão consistentes. Se preferir uma preparação mais consistente é aconselhável depois de pronto colocar no congelador.
- Acrescente bebidas alcoólicas apenas quando o aparelho estiver em funcionamento e quando a preparação estiver meio solidificada.
- Recomendamos que prepare os ingredientes antes de retirar a cuba do congelador (para que no início a cuba esteja o mais fria possível).
- No início, qualquer preparação que colocar na cuba de refrigeração deverá estar líquida. Não utilize ingredientes muito consistentes e rijos, tais como natas batidas ou líquidos já congelados para a preparação do gelador, sorvete ou iogurte gelado.
- Prepare na véspera e guarde no frigorífico as preparações que necessitem de uma cozedura prévia (mínimo 12 horas no frio).

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

- Os gelados, sorvetes e iogurtes gelados são melhores quando acabados de preparar, perdendo a sua textura e sabor fresco se ficarem guardados durante muito tempo.
- Coloque a preparação pronta no congelador num recipiente bem vedado com tampa, para impedir a formação de cristais.
- É normal que os gelados, sorvetes e iogurtes gelados feitos em casa fiquem rijos se ficarem guardados e que a textura seja diferente da consistência macia original, que se tira com a colher. Para facilitar a maneira de serví-los, retire-os do congelador cerca de 5 a 10 minutos antes e guarde-os no frigorífico para que fiquem mais macios. Lembre-se que os sorvetes derretem mais depressa que os gelados.
- O sorvete derretido ou parcialmente derretido nunca deve ser congelado novamente.
- Os gelados ou sorvetes que contenham ovos crus ou parcialmente cozidos não devem ser dados a crianças pequenas, mulheres grávidas, idosos ou pessoas que, de um modo geral, tenham um estado de saúde frágil.

RECEITAS

GELADO DE BAUNILHA

250 ml de leite gordo (35% de matéria gorda), 100 g de açúcar, 2 ovos (tamanho M), 450 g de natas líquidas (30% de matéria gorda) 1 colher de café de extracto de baunilha

- Aqueça o leite numa pequena caçarola batendo ao mesmo tempo os ovos e o açúcar num recipiente à parte.
- Verta lentamente o leite quente sobre os ovos batidos com o açúcar, sem deixar de mexer.
- Verta a mistura numa caçarola e aqueça a mistura sem ferver, continuando a mexer até que comece a engrossar e adquira a consistência de um creme inglês.
- Deixe arrefecer à temperatura ambiente. Acrescente as natas e a essência de baunilha continuando sempre a mexer.
- Coloque no frigorífico (mínimo 12 horas).

Variantes:

- Dissolver 2 colheres de café instantâneo na preparação quente.
- Substituir a baunilha por 2 colheres de café de xarope de menta.

GELADO DE CHOCOLATE

250 ml de leite gordo (35% de matéria gorda),100 g de açúcar, 80 g de cacau, 1 ovo (tamanho M), 450 g de natas líquidas (30% de matéria gorda), 1 colher de café de extracto de baunilha

- Numa pequena caçarola, misture o leite, o ovo e o açúcar.
- Aqueça a mistura em lume brando sem ferver, continuando sempre a mexer até que a mistura comece a engrossar e tome a consistência de um creme inglês.

- Verta em seguida o cacau, sem deixar de mexer, até a mistura ficar homogénea.
- Deixe arrefecer à temperatura ambiente.
- Acrescente as natas e a baunilha, sem deixar de mexer.
- Coloque no frigorífico (mínimo 12 horas).

GELADO DE COCO

250 ml de leite gordo (35% de matéria gorda), 150 g de açúcar, 2 ovos (tamanho M), 450 g de natas líquidas (30% de matérias gordas), 40 g de coco seco, 1/2 colher de café de extracto de baunilha

- Misture o leite, os ovos, o açúcar numa pequena caçarola.
- Aqueça a mistura em lume brando, sem ferver, continuando sempre a mexer até que a misture comece a engrossar e tome consistência de um creme inglês.
- Deixe arrefecer à temperatura ambiente e acrescente o coco, as natas e a baunilha sem deixar de mexer.
- Coloque no frigorífico (mínimo 12 horas).

GELADO COM RUM E UVAS PASSAS

120 g de passas, 100 ml de rum. Verta o rum sobre as passas e deixe repousar tapado durante toda a noite. 250 ml de leite gordo (35% de matéria gorda),100 g de açúcar, 2 ovos (tamanho M) ,450 g de natas (30% de matéria gorda)

- Aqueça o leite numa pequena caçarola ; num recipiente à parte, bata os ovos e o açúcar.
- Verta lentamente o leite quente sobre os ovos e o açúcar misturados, sem deixar de mexer.
- Verta esta preparação na caçarola e aqueça a mistura sem ferver, continuando sempre a mexer até que comece a engrossar e tome a consistência de um creme inglês.
- Deixe arrefecer à temperatura ambiente.
- Acrescente as natas sem deixar de mexer e coloque no frigorífico (mínimo12 horas).
- Acrescente as passas embebidas em rum quando o aparelho funcionar e mal a preparação comece a tomar consistência.

GELADO COM IOGURTE E LIMÃO

300 g de iogurte natural, 3 colheres de sopa (50g) de natas espessas (42% de matéria gorda), 170 g de açúcar, 250 ml de sumo de limão

- Misture bem o iogurte, as natas e o açúcar até este dissolver completamente.
- Acrescente o sumo de limão sem deixar de mexer.
- Prepare o gelado na sorveteira e guarde-o num recipiente hermético no congelador durante pelo menos 2 horas para que fique rijo.

GELADO DE IOGURTE E FRUTOS VERMELHOS

100 g de morangos, 100 g de framboesas, 100 g de mirtilos, 250 g de iogurte natural, 110 g de açúcar

- Lave os frutos vermelhos e reduza-os a puré com a ajuda de uma varinha mágica.
- Misture o açúcar e o iogurte numa taça até o açúcar estar totalmente dissolvido.
- Misture o puré de frutos mexendo sempre.

SOUFFLE GELADO DE MORANGO

400 g de morangos, 3 gemas, 60g de açúcar, 200 g de soro de leite

- Lave os morangos e reduza-os a puré com ajuda de uma varinha mágica.
- Numa pequena caçarola aqueça as gemas em lume brando, acrescente duas colheres de sopa de puré de morangos até que a misture fique friável.
- Bata a mistura de ovos e o resto do puré num recipiente frio até que a mistura fique homogénea.
- Em seguida, verta o açúcar e o soro de leite continuando sempre a mexer.
- Coloque a preparação no frigorífico para que arrefeça (mínimo 12 horas).

SORVETE DE LARANJA

200 g de açúcar, 300ml de água, 400 ml de sumo de laranja

- Misture a água e o açúcar numa caçarola e leve a ferver.
- Deixe o xarope arrefecer à temperatura ambiente.
- Verta o sumo de laranja continuando a mexer e coloque a preparação no frigorífico para que arrefeça (mínimo 12 horas).

Variantes:

- Pode utilizar sumo de limão, toranja ou kiwis em puré (neste caso, acrescente uma colher de sopa de sumo de limão).

SORVETE DE TORANJA E MEL

175 g de mel, 450 ml de sumo de toranja

- Em lume brando, deixe amornar o mel numa pequena caçarola e verta 4 colheres de sumo de toranja continuando sempre a mexer.
- Misture em seguida esta preparação com o restante sumo num recipiente à parte.
- Coloque a preparação no frigorífico para que arrefeça (mínimo12 horas).

PREPARAÇÃO À ESCOLHA

A- Preparação de base

500 ml de leite, 4 gemas de ovo, 1 colher de café (8 g) de farinha de milho, 100 g de açúcar

PT

- Leve o leite a ferver numa caçarola.
- Bata as gemas de ovo, o açúcar e a farinha num recipiente até que a mistura fique praticamente branca.
- Verta o leite quente sem deixar de bater.
- Deite na caçarola e aqueça até engrossar ligeiramente sem levantar fervura.
- Deixe arrefecer e coloque no frigorífico (mínimo 12 horas).

B- Pode-se acrescentar a esta preparação de base:

- 3 bananas reduzidas em puré (cerca de 350 g)
- 100 g de amêndoas grelhadas
- 100 g de pedacinhos de avelã
- 120 g de aletria ou pedacinhos de chocolate.

PROTECÇÃO DO AMBIENTE EM PRIMEIRO LUGAR!

O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Συγχαρητήρια που αγοράσατε μία παγωτομηχανή Moulinex!
Ποτέ πριν η παρασκευή τόσων διαφορετικών νόστιμων και λαχταριστών παγωτών δεν ήταν τόσο εύκολη. Ώρα λοιπόν να αφήσετε ελεύθερη τη φαντασία σας...

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης, πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή: χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις οδηγίες χρήσης απαλλάσσει την κατασκευάστρια εταιρεία από κάθε ευθύνη.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Εάν το καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία, το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση της κατασκευάστριας εταιρείας ή έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος ατυχήματος.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει τη χρήση της συσκευής στις εξής περιπτώσεις:
    - Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα,

- Σε αγροκτήματα,
- Κατά τη χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και σε άλλα περιβάλλοντα με χαρακτήρα φιλοξενίας,
- Σε περιβάλλοντα ενοικιαζομένων δωματίων.

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν βρίσκεται υπό επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών, υπό την προϋπόθεση ότι τελούν υπό επίβλεψη ή ότι έχουν λάβει οδηγίες όσον αφορά την απόλυτα ασφαλή χρήση της συσκευής και ότι κατανοούν τους κινδύνους που διατρέχουν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά, εκτός εάν είναι ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και βρίσκονται υπό την επίβλεψη ενήλικα. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρος που να μην τη φτάνουν παιδιά μικρότερα των 8 ετών.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, καθώς και από άτομα που στερούνται εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον εποπτεύονται ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες ως προς τη χρήση της συσκευής κατά τρόπο πλήρως ασφαλή και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που διατρέχουν.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό ρεύμα πριν αλλάξετε εξαρτήματα

ή πλησιάσετε σε μέρη της συσκευής που κινούνται κατά τη λειτουργία.

- Καθαρίστε με νερό και σαπούνι όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα αμέσως μετά τη χρήση.
- Κακή χρήση της συσκευής και των εξαρτημάτων της μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή καθώς και τραυματισμούς.
- Για την αποφυγή της πρόκλησης ατυχημάτων και βλαβών στη συσκευή, τηρείτε τους χρόνους λειτουργίας και τις ρυθμίσεις ταχύτητας για τα εξαρτήματα που αναφέρονται στις οδηγίες.

- **Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμμορφώνεται προς τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς (Οδηγίες περί χαμηλής τάσης, ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας, υλικών σε επαφή με τρόφιμα, περιβάλλοντος...).**
- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος της εγκατάστασής σας αντιστοιχεί στην τάση της συσκευής, και ότι η ηλεκτρική πρίζα διαθέτει γείωση.
- **Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.**
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ζεστή επιφάνεια, για παράδειγμα σε θερμαινόμενη πλάκα, και μην τη χρησιμοποιείτε ή την αφήνετε κοντά σε γυμνή φλόγα.
- Μην αφήνετε το δοχείο ψύξης σε θερμοκρασία υψηλότερη των 40°C. Μην το τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων, στο φούρνο ή σε φούρνο μικροκυμάτων και μην το γεμίζετε με ζεστό υγρό.
- Βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα σε περίπτωση δυσλειτουργίας καθώς και κάθε φορά που ανοίγετε το καπάκι.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας ή άλλο εργαλείο μαγειρικής στο στόμιο πλήρωσης.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και εντός του σπιτιού.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή, αν δεν λειτουργεί κανονικά ή αν έχει υποστεί ζημιά. Στην περίπτωση αυτή, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.
- Οποιαδήποτε παρέμβαση εκτός από τις τακτικές εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που εκτελούνται από τον χρήστη, πρέπει να ανατίθεται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις στο νερό ή σε οιοδήποτε άλλο υγρό.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει ποτέ να βρίσκεται κοντά ή να έρχεται σε επαφή με τις καυτές επιφάνειες της συσκευής, ούτε να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας ή πάνω σε αιχμηρές γωνίες.
- Για την ασφάλειά σας, να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ και ανταλλακτικά της

κατασκευάστριας εταιρείας, σχεδιασμένα ειδικά για τη συσκευή.
- Μην τραβάτε το καλώδιο για να βγάλετε το φις από την πρίζα.
- Όλες οι συσκευές υποβάλλονται σε αυστηρό έλεγχο ποιότητας. Σε ορισμένες συσκευές που έχουν επιλεγεί τυχαία, έχουν γίνει πρακτικές δοκιμές χρήσης, και αυτό ακριβώς εξηγεί τυχόν ίχνη χρήσης.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ

Περιγραφή

A. Κεντρική μονάδα με διακόπτη on/off
B. Καπάκι
C. Αναδευτήρας
D. Άνω δακτύλιος
E. Μπολ ψύξης
F. Κάτω δακτύλιος
G. Λαβές κάτω δακτυλίου

Πριν από την πρώτη χρήση

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Στρέψτε αριστερά το καπάκι για να το ξεκλειδώσετε, κατόπιν ανασηκώστε και βγάλτε το **(Σχ. 1)**. Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα που βρίσκεται κάτω από το μπολ και βάλτε την στην άκρη.
- Αποσυναρμολογήστε τον άνω δακτύλιο, σπρώχνοντας ή πιέζοντας έναν από τους μοχλούς της λαβής **(Σχ. 2)**. Αφαιρέστε τον επάνω δακτύλιο με το άλλο χέρι σας.
- Αποσυναρμολογήστε τον κάτω δακτύλιο πιέζοντας ή σπρώχνοντας ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΔΥΟ μοχλούς της λαβής, και πιέζοντας προς τα κάτω **(Σχ. 3)**.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Πριν να χρησιμοποιήσετε την παγωτομηχανή, καθαρίστε την για να απομακρύνετε τυχόν κατάλοιπα της κατασκευής.
- Ποτέ μην βυθίζετε την κεντρική μονάδα σε νερό. Απλά καθαρίστε την με ένα νωπό πανί.
- Πλύνετε το μπολ ψύξης, το καπάκι, τους δακτυλίους και τον αναδευτήρα με ζεστό νερό.
- Μην καθαρίζετε ΠΟΤΕ με διαβρωτικά ή σκληρά προϊόντα. Είναι δυνατό να τους προκαλέσετε ζημία.
- Σκουπίστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από τη χρήση.

Προετοιμασία παγωτού, παγωμένου γιαουρτιού και γρανιτών

- Βγάλτε τους δακτυλίους από το μπολ ψύξης. Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι εντελώς στεγνό από μέσα και απ' έξω πριν να αφήσετε το άδειο μπολ να κρυώσει για τουλάχιστον 24 ώρες στην κατάψυξη σε θερμοκρασία το πολύ –18°C. Ο χρόνος ψύξης μπορεί να είναι μεγαλύτερος, αναλόγως της κατάψυξης/ του καταψύκτη. Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι όρθιο, για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφη κατανομή του υγρού μεταξύ των τοιχωμάτων όταν παγώσει.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν ο καταψύκτης σας είναι στη σωστή θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τη φωτεινή ένδειξη που βρίσκεται επάνω στο μπολ: μία χιονονιφάδα με πράσινα βέλη γύρω της θα εμφανιστεί περίπου 6 ώρες αφότου το δοχείο τοποθετηθεί στην κατάψυξη και δείχνει ότι το μπολ σας βρίσκεται στη διαδικασία της ψύξης. Αν δεν εμφανιστεί τίποτα μετά από περίπου 10 ώρες, προσπαθήστε να χαμηλώσετε τη θερμοκρασία της κατάψυξής σας.
- **Αν θέλετε, μπορείτε να αφήσετε το μπολ ψύξης μόνιμα στην κατάψυξη, για να μπορείτε να παρασκευάζετε τα γλυκά σας όταν και όποτε θέλετε.**
- Προετοιμάστε το μίγμα του παγωτού (δείτε ενότητα συνταγών). Όσο πιο παγωμένη είναι η κατάψυξή σας, τόσο πιο γρήγορα θα λειτουργήσει η παγωτομηχανή σας και τόσο καλύτερο θα είναι το αποτέλεσμα. Για συνταγές όπου τα υλικά πρέπει να ζεσταθούν, φροντίστε να αφήσετε το γλυκό σας να κρυώσει εντελώς! Από την άλλη, για συνταγές για τις οποίες χρησιμοποιούνται δροσερά υλικά, κάντε ό,τι τραβάει η όρεξή σας…
- Καθώς το μίγμα θα αυξηθεί σε όγκο κατά την παρασκευή, μην υπερβείτε το 1 Kg μίγματος για τις γρανίτες και το 1 λίτρο για τα παγωτά **(Σχ. 8)**.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι στην πρίζα και αρχίστε να συναρμολογείτε τα εξαρτήματα. Όταν βγάλετε το μπολ από την κατάψυξη, φροντίστε να προστατεύσετε τα χέρια σας, για να μην πάθετε εγκαύματα πάγου.
    α) - Βάλτε το μπολ μέσα στον κάτω δακτύλιο.
        - Κρατώντας το από τις λαβές του, σηκώστε το δακτύλιο και στρέψτε τον, ώστε να μπει μέσα στις εγκοπές και να κλειδώσει, κάνοντας κλικ.
        - Πάρτε τον επάνω δακτύλιο ενώ ακόμη κρατάτε τον κάτω δακτύλιο από τις λαβές του, στερεώστε τον στη θέση του (χρησιμοποιήστε τα σημάδια για να βοηθηθείτε). **(Σχ. 4)**.
    β) Ασφαλίστε την κεντρική μονάδα στο καπάκι και ολισθήστε τον αναδευτήρα στην κεντρική μονάδα **(Σχ. 5)**. Βεβαιωθείτε ότι η κεντρική μονάδα είναι καλά στερεωμένη.
    γ) Τοποθετήστε το καπάκι (με την κεντρική μονάδα και τον αναδευτήρα) επάνω στο μπολ και στρέψτε δεξιά για να το ασφαλίσετε **(Σχ. 6)**. Βεβαιωθείτε ότι οι 4 ασφαλίσεις έχουν πιάσει καλά.
- Βάλτε στην πρίζα την παγωτομηχανή και θέστε την αμέσως σε λειτουργία, για να μην παγώσει ο αναδευτήρας επάνω στο πολύ κρύο μπολ.
- **Ο αναδευτήρας θα ανακατεύει τακτικά το μίγμα σας, ώστε το μπολ να είναι**

ομοιόμορφα κρύο από τα τοιχώματα ως το κέντρο του. Αυτό γίνεται για να παίρνει αέρα το εσωτερικό του γλυκού (επέκταση) και για να αποτραπεί ο σχηματισμός κρυστάλλων, επιτρέποντάς σας να παρασκευάσετε ένα ωραίο και κρεμώδες γλυκό.

- Χύνετε πάντοτε το μίγμα σας μέσω του ανοίγματος γεμίσματος, μόλις η συσκευή αρχίσει να λειτουργεί. **(Σχ. 7)**.
- Ανά πάσα στιγμή μπορείτε να παρασκευάσετε το δικό σας γλυκό προσθέτοντας προσεκτικά άλλα υλικά από το άνοιγμα (κομματάκια σοκολάτας, φρούτα, καραμέλες κ.λπ.).
- Για το μίγμα απαιτούνται 20 με 40 λεπτά, ανάλογα με τη συνταγή, την ποσότητα του παγωτού και την αρχική θερμοκρασία των υλικών. Μόλις επιτύχετε την επιθυμητή υφή, απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ! Το μπολ ψύξης δεν είναι κατάλληλο για να αποθηκεύσετε το παγωτό για πολύ καιρό στην κατάψυξη, γιατί θα σκληρύνει υπερβολικά. Για να αποθηκεύσετε το παγωτό, μεταφέρετέ το σε ένα δοχείο αποθήκευσης με καπάκι.**
- Το παγωτό σας είναι έτοιμο, καλή σας όρεξη!

- Μόλις το παγωτό ή η γρανίτα αρχίσει να λιώνει στα πλαϊνά του μπολ ή στην επιφάνεια, είναι έτοιμο. Για να μην επιβαρυνθεί το μοτέρ, η συσκευή θα αλλάξει την κατεύθυνση περιστροφής μόλις το μίγμα γίνει πολύ βαρύ. Αν αυτό συμβαίνει συνεχώς, το μίγμα για το παγωτό σας είναι έτοιμο. Πατήστε το πλήκτρο ON/OFF για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η φωτεινή ένδειξη θα σβήσει.
- Βγάλτε το καπάκι ανασηκώνοντας λίγο την κεντρική μονάδα και στρέψτε αριστερά. Αφαιρέστε τον αναδευτήρα. Αποσυναρμολογήστε την κεντρική μονάδα πατώντας τις 2 ενδείξεις στα πλάγια **(Σχ. 9)**.
- Η χρήση μεταλλικών εργαλείων μπορεί να επιφέρει ζημία στο μπολ ψύξης. Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα για να βγάλετε το παγωτό.
- Μπορείτε να διατηρήσετε το παγωτό στο μπολ ψύξης πριν να το σερβίρετε ή να το μεταφέρετε σε ένα δοχείο αποθήκευσης με καπάκι και να το βάλετε στην κατάψυξη για μερικά λεπτά, για να σκληρύνει.

Παρασκευή δεύτερης δόσης παγωτού ή γρανίτας

- Πλύνετε το μπολ με ζεστό νερό και στεγνώστε το καλά. Μην χρησιμοποιείτε πολύ ζεστό ή καυτό νερό, καθώς η απότομη αλλαγή της θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει ζημία στο μπολ. Πηγαίνετε ξανά στην κατάψυξη. Το μπολ θα έχει παγώσει εν μέρει, έτσι θα απαιτείται λιγότερος χρόνος στην κατάψυξη, περίπου 4-6 ώρες.

Στοιχεία ασφαλείας

- Το προϊόν διαθέτει ένα μηχανισμό ασφαλείας, ο οποίος ακινητοποιεί αυτόματα τη συσκευή αν υπερθερμανθεί. Η υπερθέρμανση μπορεί να σημειωθεί αν η συνταγή που παρασκευάζετε είναι πολύ πηχτή ή αν η παγωτομηχανή λειτουργεί για πολύ χρόνο ή αν τα υλικά που προσθέτετε (π.χ. καρύδια κ.λπ.) είναι σε χοντρά κομμάτια. Για να θέσετε ξανά σε λειτουργία την παγωτομηχανή, πατήστε το πλήκτρο ON/OFF και αφήστε την να κρυώσει. Μετά από μερικά λεπτά μπορείτε να τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε την παγωτομηχανή για περισσότερο απ' όσο χρειάζεται.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην θέτετε σε λειτουργία την παγωτομηχανή μέσα στην κατάψυξη ή στο ψυγείο.**

Οδηγίες καθαρισμού

- Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή.
- Μόνο το καπάκι (χωρίς την κεντρική μονάδα) και ο αναδευτήρας μπορούν να πλυθούν στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων.
- Το μπολ και οι δακτύλιοι μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό και υγρό πιάτων (όχι με καυτό νερό).
- Η κεντρική μονάδα δεν πρέπει να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Απλά σκουπίστε την με ένα νωπό πανί.
- Μην καθαρίζετε ποτέ τα εξαρτήματα με διαβρωτικά προϊόντα, καθώς αυτό μπορεί να τους προκαλέσει ζημία.
- Στεγνώστε καλά το μπολ πριν να το βάλετε ξανά στην κατάψυξη (χωρίς τους δακτυλίους).

Συμβουλές και μυστικά

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

- Τα μίγματα για παγωτό με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη, λιπαρά ή αλκοόλ μπορεί να χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να παγώσουν ή μπορεί και να μην σκληρύνουν καν.
- Προσθέστε αλκοόλ μόνο όταν η παγωτομηχανή λειτουργεί ήδη και εφόσον το μίγμα έχει ήδη μισοπαγώσει.
- Σας συνιστούμε να προετοιμάσετε τα υλικά πριν να βγάλετε το μπολ από την κατάψυξη, ώστε το μπολ να είναι όσο το δυνατόν πιο παγωμένο κατά την έναρξη της λειτουργίας.
- Με την ενεργοποίηση, όλα τα μίγματα που τοποθετούνται στο μπολ ψύξης πρέπει να είναι υγρά. Μην χρησιμοποιείτε πηχτά υλικά, όπως η σαντιγί ή τα ήδη παγωμένα υγρά για να παρασκευάσετε παγωτό.
- Προγραμματίστε την παρασκευή του παγωτού ή της γρανίτας σας από την προηγούμενη ημέρα. Για κάποιες συνταγές απαιτείται τα υλικά να κρυώσουν για

τουλάχιστον 12 ώρες στο ψυγείο πριν να μεταφερθούν στην παγωτομηχανή για να παγώσουν.

- Για κάποιες συνταγές απαιτείται να ζεσταθεί το γάλα λίγο πριν το βρασμό, κατόπιν να χτυπηθεί με αυγά και ζάχαρη, όπως αν παρασκευάζετε μία σπιτική κρέμα ζαχαροπλαστικής. Κατόπιν, το μίγμα θερμαίνεται, με συνεχές ανακάτεμα, μέχρι που να πήξει λίγο και να αρχίσει να «πιάνει» ελαφρά στο πίσω μέρος μίας ξύλινης κουτάλας. Μην αφήσετε το μίγμα να βράσει, γιατί θα διαχωριστούν τα υλικά του. Αν το μίγμα σβολιάσει σε οποιοδήποτε στάδιο της παρασκευής, μπορείτε να το αλέσετε με ένα μπλέντερ ή κοπτήριο για ένα λεπτό, για να γίνει λείο.
- Κατά την παρασκευή του παγωτού, η υγιεινή είναι πολύ σημαντικό πράγμα. Βεβαιωθείτε ότι η παγωτομηχανή είναι απόλυτα καθαρή, ιδίως τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με το μίγμα, καθώς και όλος ο εξοπλισμός και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή του μίγματος. Χρησιμοποιείτε πάντοτε φρέσκα υλικά, τα οποία δεν έχουν λήξει, ιδίως αυγά, γάλα και κρέμα γάλακτος.
- Προσθέτετε τα έξτρα υλικά, όπως ψιλοκομμένη σοκολάτα ή σταγόνες σοκολάτας, ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς και σταφίδες από το άνοιγμα του καπακιού στα μισά της παρασκευής του μίγματος, όταν αρχίζει ίσα-ίσα να παγώνει. Αν τα κομμάτια είναι πολύ μεγάλα, είναι δυνατό να παρεμποδίσουν την περιστροφή του αναδευτήρα.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ & ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- Τα παγωτά και οι γρανίτες έχουν καλύτερη γεύση όταν είναι φρέσκα και θα χάσουν την υφή και τη φρέσκια γεύση τους αν μείνουν για πολύ καιρό.
- Είναι φυσιολογικό τα σπιτικά παγωτά να σκληρύνουν με την αποθήκευση και η υφή τους να είναι διαφορετική από την αρχική μαλακή και εύχρηστη υφή τους. Για ευκολότερο σερβίρισμα του αποθηκευμένου παγωτού, βγάλτε το από την κατάψυξη περίπου 5-10 λεπτά νωρίτερα και βάλτε το στο ψυγείο, για να μαλακώσει λίγο. Επισημαίνεται ότι οι γρανίτες ξεπαγώνουν πιο γρήγορα από τα παγωτά.
- Το παγωτό που έχει ξεπαγώσει λίγο ή τελείως δεν πρέπει ποτέ να ξαναψυχθεί.
- Τα παγωτά ή οι γρανίτες που περιέχουν ωμά ή μισομαγειρεμένα αυγά δεν πρέπει να προσφέρονται σε μικρά παιδιά, εγκύους και ηλικιωμένους ή γενικά σε άτομα με εύθραυστη υγεία.

Συνταγές

ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ

250 ml πλήρες γάλα (3,5% λιπαρά), 100 g άχνη ζάχαρη, 2 μέτρια αυγά, 450 ml κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά), 1 κουταλιά του καφέ εκχύλισμα βανίλιας.

- Ζεστάνετε λίγο το γάλα σε ένα κατσαρολάκι μέχρι που να κάψει, αλλά να μην βράσει. Εν τω μεταξύ, χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη σε ένα μπολ με έναν αυγοδάρτη.
- Χύστε σιγά-σιγά το ζεστό γάλα στο μίγμα αυγών και ζάχαρης, ανακατεύοντας συνεχώς.
- Χύστε το μίγμα στο κατσαρόλι και ζεστάνετε λίγο, χωρίς να το βράσετε, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι που να πήξει λίγο και να κολλάει στο πίσω μέρος του

κουταλιού.
- Αφήστε το μίγμα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, κατόπιν προσθέστε την κρέμα γάλακτος και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατέψτε.
- Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες πριν να το παρασκευάσετε στην παγωτομηχανή.

Παραλλαγές:
- Διαλύστε 2 κουταλάκια στιγμιαίο καφέ στο καυτό γάλα.
- Αντικαταστήστε τη βανίλια με 2 κουταλιές του γλυκού σιρόπι μέντας (του τύπου που χρησιμοποιείται στα κοκτέιλ).

ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

250 ml πλήρες γάλα (3,5% λιπαρά), 100 g άχνη ζάχαρη, 25 g άγλυκο κακάο σε σκόνη, 1 μέτριο αυγό, 450 ml κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά), 1 κουταλιά του καφέ εκχύλισμα βανίλιας.

- Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη σε ένα μπολ, κατόπιν ενώστε με το γάλα.
- Χύστε το μίγμα σε ένα κατσαρόλι και ζεστάνετε λίγο, χωρίς να το βράσετε, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι που να πήξει λίγο και να κολλάει στο πίσω μέρος του κουταλιού.
- Πασπαλίστε με το κακάο ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι που το μίγμα να γίνει λείο. Σουρώστε ή χτυπήστε το μίγμα στο μπλέντερ, για να εξαλείψετε τυχόν σβόλους.
- Αφήστε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- Προσθέστε ανακατεύοντας την κρέμα γάλακτος και το εκχύλισμα βανίλιας.
- Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες πριν να το παρασκευάσετε στην παγωτομηχανή.

ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΡΥΔΑ

250 ml πλήρες γάλα (3,5% λιπαρά), 150 g άχνη ζάχαρη, 2 μέτρια αυγά, 450 ml κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά), 40 g αποξηραμένη καρύδα, ½ κουταλιά του καφέ εκχύλισμα βανίλιας.

- Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη σε ένα μπολ, κατόπιν ενώστε με το γάλα.
- Χύστε το μίγμα σε ένα κατσαρόλι και ζεστάνετε λίγο, χωρίς να το βράσετε, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι που να πήξει λίγο και να κολλάει στο πίσω μέρος του κουταλιού.
- Αφήστε το μίγμα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, κατόπιν προσθέστε ανακατεύοντας την καρύδα, την κρέμα γάλακτος και τη βανίλια.
- Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες πριν να το παρασκευάσετε στην παγωτομηχανή.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΡΟΥΜΙ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ

120 g σταφίδες, 100 ml ρούμι. (Χύστε το ρούμι επάνω στις σταφίδες και αφήστε τες να μουλιάσουν όλη νύχτα.) 250 ml πλήρες γάλα (3,5% λιπαρά), 100 g άχνη ζάχαρη, 2 μέτρια αυγά, 450 ml κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά).

- Ζεστάνετε λίγο το γάλα σε ένα κατσαρολάκι μέχρι που να κάψει, αλλά να μην βράσει. Εν τω μεταξύ, χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη σε ένα μπολ με έναν αυγοδάρτη.
- Χύστε σιγά-σιγά το ζεστό γάλα στο μίγμα αυγών και ζάχαρης, ανακατεύοντας συνεχώς.
- Χύστε το μίγμα στο κατσαρόλι και ζεστάνετε λίγο, χωρίς να το βράσετε, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι που να πήξει λίγο και να κολλάει στο πίσω μέρος του κουταλιού.
- Αφήστε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- Προσθέστε ανακατεύοντας την κρέμα γάλακτος και βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες πριν να το παρασκευάσετε στην παγωτομηχανή.
- Όταν η παγωτομηχανή λειτουργεί, προσθέστε τις σταφίδες, που έχουν μουλιάσει στο ρούμι, μόλις το μίγμα αρχίσει να παγώνει.

ΠΑΓΩΤΟ ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

300 g φυσικό γιαούρτι, 3 κουταλιές της σούπας (45 ml) διπλή κρέμα (42% λιπαρά), 200 g άχνη ζάχαρη, 250 ml χυμό λεμόνι (περίπου 6 λεμόνια).

- Ανακατέψτε καλά το γιαούρτι, την κρέμα και τη ζάχαρη, μέχρι που να διαλυθεί εντελώς η ζάχαρη.
- Προσθέστε το χυμό λεμόνι ενώ ανακατεύετε.
- Παρασκευάστε στην παγωτομηχανή και μεταφέρετε σε ένα δοχείο με καπάκι και παγώστε για τουλάχιστον 2 ώρες, για να σκληρύνει.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΣΜΕΟΥΡΑ

100 g φράουλες, 100 g σμέουρα 100 g μύρτιλλα, 250 g φυσικό γιαούρτι, 110 g άχνη ζάχαρη.

- Ξεπλύνετε τα κόκκινα φρούτα και χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ για να τα κάνετε πουρέ. Σουρώστε για να απομακρύνετε τα σπόρια, αν θέλετε.
- Ανακατέψτε τη ζάχαρη και το γιαούρτι σε ένα μπολ, μέχρι που να διαλυθεί εντελώς η ζάχαρη.
- Προσθέστε τον πουρέ φρούτων και ανακατέψτε καλά.
- Παρασκευάστε στην παγωτομηχανή και μεταφέρετε σε ένα δοχείο με καπάκι και παγώστε για τουλάχιστον 2 ώρες, για να σκληρύνει.

ΠΑΓΩΓΟ ΦΡΑΟΥΛΑ ΜΕ ΧΑΜΗΛΑ ΛΙΠΑΡΑ

400 g φράουλες, 3 κρόκοι αυγού, 100 g άχνη ζάχαρη, 200 ml βουτυρόγαλα.

- Ξεπλύνετε τις φράουλες και χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ για να τα κάνετε πουρέ.
- Ζεστάνετε λίγο τους κρόκους με δύο κουταλιές πουρέ φράουλας σε ένα κατσαρολάκι, μέχρι που το μίγμα να πήξει.
- Βάλτε το μίγμα των αυγών σε ένα κρύο δοχείο, προσθέστε τον υπόλοιπο πουρέ φράουλας και ανακατέψτε μέχρι που το μίγμα να γίνει λείο.
- Στη συνέχεια, προσθέστε ανακατεύοντας τη ζάχαρη και το βουτυρόγαλα.

• Βάλτε στο ψυγείο για να κρυώσει για τουλάχιστον 12 ώρες πριν να το παρασκευάσετε στην παγωτομηχανή.

ΓΡΑΝΙΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

300 g ζάχαρη, 300 ml νερό, 400 ml συσκευασμένο χυμό πορτοκάλι.

• Ανακατέψτε το νερό και τη ζάχαρη σε ένα κατσαρόλι, ανακατέψτε με χαμηλή φωτιά μέχρι που να διαλυθεί η ζάχαρη και αφήστε το μίγμα να βράσει για 10 λεπτά.
• Αφήστε το σιρόπι να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
• Προσθέστε ανακατεύοντας το χυμό πορτοκαλιού και βάλτε το μίγμα στο ψυγείο για να κρυώσει για τουλάχιστον 12 ώρες πριν να το παρασκευάσετε στην παγωτομηχανή.

Παραλλαγές:

• Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χυμό λεμονιού ή γκρέιπ-φρουτ ή πολτοποιημένα ακτινίδια (στην τελευταία περίπτωση, προσθέστε και μία κουταλιά χυμό λεμονιού).

ΓΡΑΝΙΤΑ ΜΕ ΓΚΡΕΙΠ-ΦΡΟΥΤ ΚΑΙ ΜΕΛΙ

175 g μέλι, 450 ml χυμό γκρέιπ-φρουτ (συσκευασμένο).

• Ζεστάνετε λίγο το μέλι σε ένα κατσαρολάκι και ανακατέψτε σε 4 κουταλιές χυμό.
• Κατόπιν, ανακατέψτε αυτό το μίγμα σε ένα μπολ με τον υπόλοιπο χυμό.
• Βάλτε το μίγμα στο ψυγείο για να κρυώσει για τουλάχιστον 12 ώρες πριν να το παρασκευάσετε στην παγωτομηχανή.

ΣΥΝΤΑΓΗ "A LA CARTE"

Α- Βασικό παγωτό

500 ml γάλα (3,5% λιπαρά), 4 κρόκοι αυγών, 1 κοφτό κουταλάκι (περίπου 8 g) κορν-φλάουερ, 100 g άχνη ζάχαρη.

• Βράστε το γάλα σε ένα κατσαρόλι.
• Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών, τη ζάχαρη και το κορν-φλάουερ σε ένα μπολ με ένα ηλεκτρικό ή χειροκίνητο μίξερ, μέχρι που το μίγμα σχεδόν να ασπρίσει.
• Προσθέστε το καυτό γάλα ανακατεύοντας συνεχώς.
• Βάλτε το μίγμα στο κατσαρόλι και ζεστάνετε λίγο χωρίς να το βράσετε, μέχρι που να πήξει ελαφρώς.
• Αφήστε το να κρυώσει και βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες πριν να το παρασκευάσετε στην παγωτομηχανή.

Β- Μπορείτε να προσθέσετε τα εξής σε αυτή τη βασική συνταγή στα μισά του χρόνου παρασκευής, μόλις το μίγμα ίσα που αρχίσει να παγώνει:

- 3 λιωμένες μπανάνες (περίπου 350 g)
- 100 g ψημένα αμύγδαλα (ψιλοκομμένα)
- 100 g κομμένα φουντούκια (ψιλοκομμένα)
- 120 g σταγόνες σοκολάτας ή ψιλοκομμένη σοκολάτα

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Ας συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

Προσκομίστε την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της συσκευής.