

# SEVERIN

---

Gebrauchsanweisung Eismaschine (D)

---

Instructions for use Ice-cream maker (GB)

---

Mode d'emploi Sorbetière (F)

---

Gebruiksaanwijzing Roomijs maker (NL)

---

Instrucciones de uso Máquina de helados (E)

---

Manuale d'uso Gelatiera (I)

---

Brugsanvisning Ismaskine (DK)

---

Bruksanvisning Glassmaskin (S)

---

Käyttöohje Jäätelökone (FIN)

---

Instrukcja obsługi Maszynka do lodów (PL)

---

Οδηγίες χρήσεως Παγωτομηχανή (GR)

---

Руководство по эксплуатации Мороженица (RUS)

---

## **Lieber Kunde!**

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfasst das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

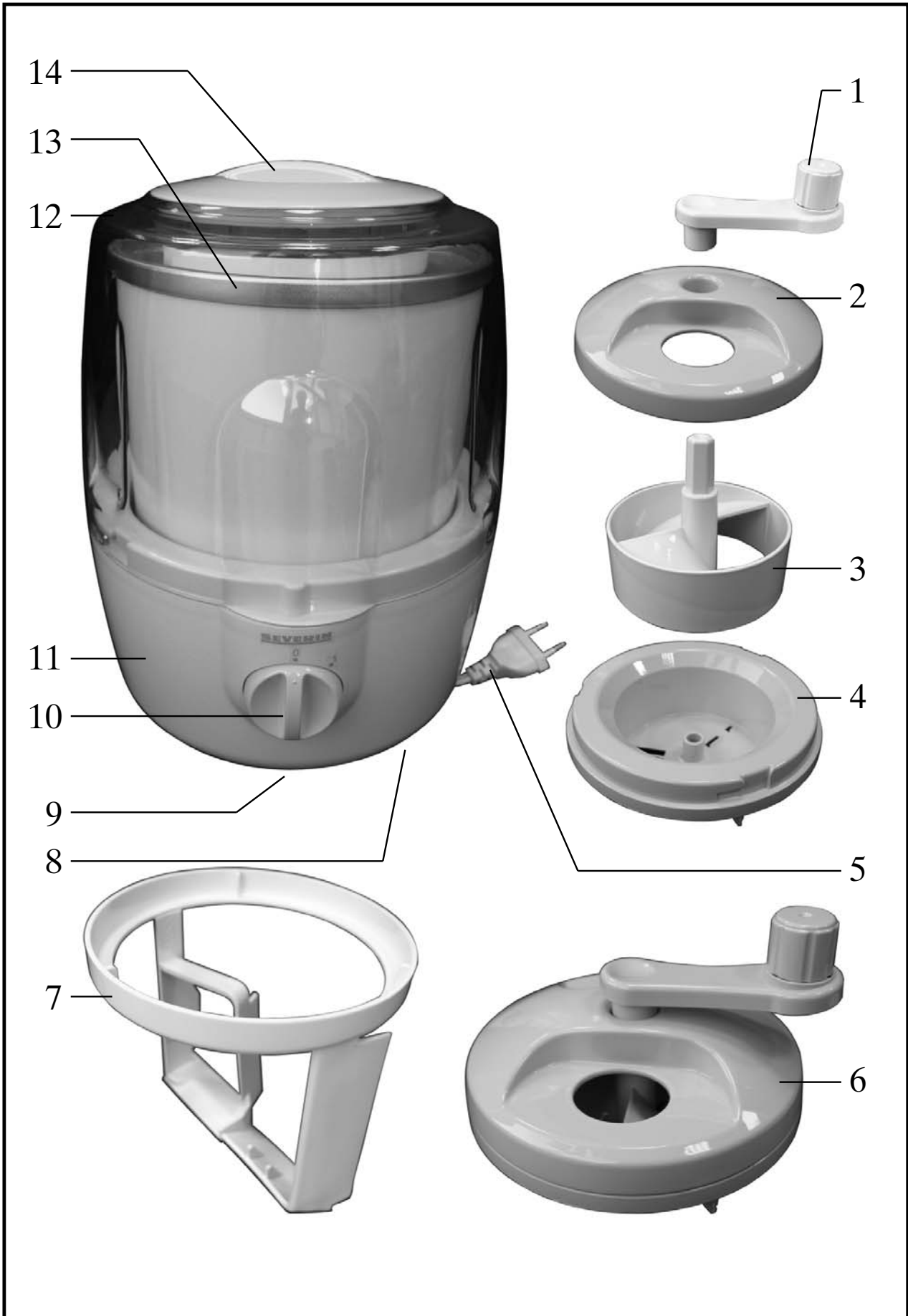
**Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN-Unternehmen**

### **Aktion zum Schutz der Umwelt:**

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.



## D

# Eismaschine

### **Liebe Kundin, lieber Kunde,**

jeder Benutzer muss vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen.

### **Anschluss**

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

### **Aufbau**

1. Kurbel
2. Raspeldeckel
3. Raspeleinsatz
4. Raspelgehäuse
5. Anschlussleitung mit Netzstecker
6. Raspelaufsatz
7. Rühreinsatz
8. Kabelfach (unter dem Gerät)
9. Typenschild (unter dem Gerät)
10. Drehschalter
11. Grundgerät
12. Abdeckhaube
13. doppelwandiger Eisbehälter
14. Gerätedeckel

### **Sicherheitshinweise**

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne

Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht unter anderem Erstickungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und wasserunempfindliche Fläche.
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass der Motor nicht durch zu fest gewordene Eiscreme oder durch Gegenstände blockiert.
- Benutzen Sie keine scharfen oder metallenen Gegenstände zum Entnehmen der Eiscreme. Der Eisbehälter könnte sonst beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer zu nahe kommt.
- Bewahren Sie niemals Kunststoffteile in der Tiefkühlung auf.
- **Den Netzstecker ziehen**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Fassen Sie den Netzstecker an.
- Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den

Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

### **Verwendungsbereich**

Das Gerät ist zur Zubereitung von Eiscreme, Fruchteis (Sorbet), gefrorenem Joghurt sowie von gekühlten Getränken geeignet.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie vollständig die Verpackungsreste.
- Reinigen Sie das Gerät wie unter „*Reinigung und Pflege*“ beschrieben.

### **Bedienung**

#### **Eisbehälter**

- Um Eiscreme erzeugen zu können, muss der Eisbehälter für mindestens 8 Stunden bei mindestens -18°C gekühlt werden.
- Fassen Sie den kalten Eisbehälter nur mit trockenen Händen oder Handschuhen an.
- Prüfen Sie, ob der Eisbehälter komplett durchgekühlt ist. Schütteln Sie dazu den Eisbehälter. Ist keine Bewegung der Flüssigkeit in der Behälterwand zu hören, ist die benötigte Kühlung erreicht.  
*Hinweis:*  
Entnehmen Sie den Eisbehälter erst kurz vor dem Gebrauch aus der Tiefkühlung, da er sonst auftaut.
- Wenn Sie den Eisbehälter immer in der Tiefkühlung aufbewahren, können Sie jederzeit Eiscreme erzeugen.

#### **Raspelaufsatz**

Der Raspelaufsatz ist zum Zerkleinern von Schokolade und Schokolinsen.

- Füllen Sie nur Schokolade mit fester Konsistenz ein.
- Füllen Sie keine
  - weiche Schokolade,

- Nüsse, Hartriegel oder Fruchtgummis,
- Früchte, Sirup oder andere weiche Zutaten ein.

#### *Montage*

- Setzen Sie den Raspeleinsatz in das Raspelgehäuse ein.
- Setzen Sie den Raspeldeckel auf und verriegeln Sie ihn im Uhrzeigersinn.
- Setzen Sie die Kurbel auf die Achse des Raspeleinsatzes.
- Die Schokoladenstücke sollten Raumtemperatur (ca. 20°C) und eine Größe von ca. 2x2 cm haben.
- Füllen Sie die Schokoladenstücke durch die Deckelöffnung in beide Kammern des Raspelaufsatzes ein. Die Kammern sollten gleichmäßig gefüllt und nicht überfüllt werden, damit der Raspelaufsatz arbeiten kann.

#### **Zubereitung**

- Kühlen Sie den Eisbehälter ca. 8 Stunden tief (siehe Abschnitt „*Eisbehälter*“)
- Bereiten Sie die Zutaten je nach Rezept vor. Beachten Sie die maximale Füllmenge von 0,5l.
- Setzen Sie den gekühlten Eisbehälter auf den Motorblock.
- Setzen Sie den Röhreinsatz mit dem Ring nach oben in den Eisbehälter ein.
- Setzen Sie die Abdeckhaube auf das Gehäuse und verriegeln Sie diese im Uhrzeigersinn. Der Röhreinsatz sitzt jetzt genau unterhalb der Öffnung der Abdeckhaube.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Drehschalter ein. Der Eisbehälter dreht sich und der Röhreinsatz bleibt starr stehen.
- Füllen Sie langsam die Zutaten in den Eisbehälter. Beachten Sie dabei die „**Max**“-Markierung am Röhreinsatz.
- Verschließen Sie die Abdeckhaube mit

dem Gerätedeckel.

- Je nach Temperatur des Eisbehälters und der Zutaten ist die gewünschte Festigkeit der Eiscreme nach 5 bis 30 Minuten erreicht. Prüfen Sie regelmäßig die Festigkeit, indem Sie den Gerätedeckel abnehmen und schauen, ob aus der flüssigen Masse eine festere cremige Eiscreme geworden ist. Die Prüfung muss regelmäßig erfolgen, damit der Motor nicht blockiert.
- Setzen Sie ggf. kurz vor Erreichen der gewünschten Konsistenz der Eiscreme den Raspelaufsatz anstelle des Gerätedeckels auf die Abdeckhaube.
- Füllen Sie den Raspelaufsatz wie im Abschnitt „*Raspelaufsatz*“ beschrieben.
- Halten Sie den Raspelaufsatz mit einer Hand fest und drehen Sie dabei die Kurbel im Uhrzeigersinn. Die zerkleinerte Schokolade wird von dem Rührereinsatz in die Eiscreme gemischt.
- Wenn die Eiscreme fertig ist, das Gerät ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Raspelaufsatz bzw. den Gerätedeckel und die Abdeckhaube ab.
- Entnehmen Sie die Eiscreme mit einem Kunststoffschaber oder ähnlichem. Verwenden Sie keine Metallgegenstände!
- Wenn Sie eine härtere Konsistenz wünschen, füllen Sie die Eiscreme in ein luftdichtes Behältnis. Stellen Sie es in die Tiefkühlung bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Sie können auch den Eisbehälter mit der Eiscreme **kurz** in die Tiefkühlung stellen.
- Lassen Sie die Eiscreme nicht länger als 30 Minuten im Eisbehälter in der Tiefkühlung, da sonst die Eiscreme an der Eisbehälterwand festfriert und diese beschädigt werden kann.

### Tipps

- Kühlen Sie alle erhitzten Rezepte im Kühlschrank ab, bevor Sie die Masse in den Eisbehälter geben.

- Aromen sind vor dem Gefrieren stärker. Die Süße lässt im gefrorenen Zustand ebenfalls nach.
- Zucker kann durch Süßstoff ersetzt werden.
- Schütten Sie bei der Verwendung von Joghurt vorher das überschüssige Wasser auf dem Joghurt ab.
- Kühlen Sie Nüsse, Früchte und sonstige Zutaten. Füllen Sie diese Zutaten erst 1-3 Minuten vor Ende der Zubereitung in die Eiscreme.
- Bereiten Sie Rezepte, die nicht gekocht werden müssen, am Besten mit einem elektrischen Mixer zu, damit das Volumen der Masse erhöht wird.
- Bei Verwendung von Eiern im Rezept, sollte die Masse erhitzt werden, um mögliche Bakterien abzutöten.
- Der Geschmack von Sorbet (Fruchteis) ist stark abhängig von der Reife und Süße der eingesetzten Früchte.
- Zur längeren Aufbewahrung in der Tiefkühlung geben Sie die Eiscreme in einen luftdichten, tiefkühlgeeigneten Behälter.
- Bei der Zubereitung von Eiscreme erhöht sich das Volumen der Masse. Deshalb maximal 500 ml in den Eisbehälter geben.

### Rezepte

Nachfolgend finden Sie ein paar Rezepte für verschiedene Produkte. Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „*Rezepte*“ oder als Link auf der entsprechenden Produktseite im Produktkatalog.

### Französische Vanille-Eiscreme

#### Zutaten:

- 3 Eier
- 100g Zucker
- 180ml Milch
- 250g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 1 Päckchen Vanillinzucker

### Zubereitung:

Schlagen Sie die Eier und die Milch mit einem Handmixer in einem großen Kochtopf.

Geben Sie den Zucker und das Vanillemark der Vanilleschote hinzu und erhitzen Sie die Masse bei niedriger Temperatur unter ständigem Umrühren, bis die Masse sich verdickt hat (nach ca. 10 Minuten). Die Masse soll den Löffel ummanteln.

Kühlen Sie die Masse. Geben Sie anschließend die Sahne und den Vanillinzucker hinzu.

Vermischen Sie alles gut miteinander und kühlen Sie es über Nacht.

Folgen Sie nun den Standardanweisungen der Anleitung (Abschnitt „Zubereitung“).

### **Schokoladen-Eiscreme**

#### Zutaten:

125ml Sahne

125ml Milch

150g Zucker

4 Eier

1½ Teelöffel Vanillinzucker

25-50g Kakao (je nach Geschmack)

#### Zubereitung:

- Vermischen Sie den Kakao, den Zucker, die Eier und die Milch mit einem Handmixer in einem großen Kochtopf.
- Erhitzen Sie die Masse bei niedriger Temperatur unter ständigem Umrühren, bis die Masse sich verdickt hat (nach ca. 10 Minuten). Die Masse soll den Löffel ummanteln.
- Kühlen Sie die Masse.
- Fügen Sie den Vanillinzucker und die Sahne hinzu.
- Schlagen Sie die Mischung gut und kühlen Sie sie gründlich.
- Folgen Sie nun den Standardanweisungen der Anleitung (Abschnitt „Zubereitung“).

### **Früchte-Sorbet**

#### Zutaten:

270g Früchte (z.B. Erdbeeren, Himbeeren,

Blaubeeren oder Ananas)

60g Zucker

125ml Wasser

#### Zubereitung

- Pürieren Sie die Zutaten in einem Mixer.
- Folgen Sie den Standardanweisungen in der Anleitung (Abschnitt „Zubereitung“).

### **gefrorener Bananen-Orangen Joghurt**

#### Zutaten:

200g Vanille Joghurt

125ml Orangensaft

30ml Honig

30ml Milch

1 zerdrückte Banane

#### Zubereitung:

- Vermischen Sie im Mixbehälter gut alle Zutaten. Kühlen Sie die Mischung gründlich.
- Folgen Sie den Standardanweisungen in der Anleitung (Abschnitt „Zubereitung“).

### **Virgin Frozen Margaritas**

#### Zutaten:

300ml Wasser

70ml Limettensirup

70ml Orangensaft

#### Zubereitung:

- Vermischen Sie das Wasser mit dem Limettensirup.
- Folgen Sie den Standardanweisungen in der Anleitung (Abschnitt „Zubereitung“).
- Wenn das Getränk fertig gekühlt ist, fügen Sie den Orangensaft hinzu und servieren Sie die Margaritas.

### **Reinigung und Pflege**

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerätgehäuse abkühlen lassen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel sowie harte Bürsten



verwenden.

- Das Gerät darf aus elektrischen Sicherheitsgründen nicht mit Flüssigkeit behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Den Motorblock reinigen Sie außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Eisbehälter, Gerätedeckel, Rühreinsatz und die Einzelteile des Raspelaufsatzes können in warmem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gereinigt werden. Anschließend gut abtrocknen.
- Beachten Sie, dass der Raspeleinsatz scharfe Schneiden hat. **Verletzungsgefahr!**
- Die Einzelteile des Raspelaufsatzes können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Raspeleinsatz darf jedoch nur in der oberen Ablage der Spülmaschine liegen und bei einer Temperatur von ungefähr 60° gereinigt werden.  
Die restlichen Teile des Gerätes sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

### **Ersatzteile und Zubehör**

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.

### **Entsorgung**



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

### **Garantie**

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind

ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.





## Ice-cream maker

### Dear Customer,

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

### Connection to the mains supply

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all binding CE labelling directives.

### Familiarisation

1. Crank
2. Grater lid
3. Grater insert
4. Grater housing
5. Power cord with plug
6. Grater top
7. Stirring insert
8. Power-cord storage (on underside of appliance)
9. Rating label (on underside of appliance)
10. Rotary switch
11. Base unit
12. Interior lid
13. Double-walled ice-cream bowl
14. Main cover

### Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body as well as any attachments fitted should be checked thoroughly for any defects. If the appliance, for instance, has been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on its operational safety.
- This appliance is not intended for use by any persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the

use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** keep any packaging materials well away from children: there is a risk of suffocation.
- During operation, the appliance must be placed on a level, non-slip surface, impervious to splashes and stains.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Always ensure that the action of the motor cannot be impeded or blocked by over-solid ice-cream or any hard objects.
- To prevent the ice-cream bowl from being damaged, do not use any sharp or pointed metal objects to remove the ice-cream.
- Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources.
- Never store plastic components in a freezer.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - in case of any malfunction,
  - after use, and
  - during cleaning.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not let the power cord hang free.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

## Applications

The appliance is suitable for making ice-cream, fruit ice-cream (sorbet), frozen yoghurt or chilled drinks.

## Before using for the first time

- Remove any packing materials completely.
- Clean the appliance as described in the section *General care and cleaning*.

## Operation

### Ice-cream bowl

- To make ice-cream, the ice-cream bowl must be chilled at a minimum of -18°C for at least 8 hours.
- When handling the bowl, ensure that your hands are dry or use suitable gloves.
- Verify that the ice-cream bowl is thoroughly chilled, by shaking it – if no liquid appears to move inside, the required degree of chilling has been reached.

#### *Hint:*

To prevent the contents of the bowl from melting, the bowl should only be taken from the freezer shortly before use.

- If the bowl is kept permanently in a freezer, you will be able to make ice-cream at any time.

### Grater top

The grater top is used for grating chocolate and chocolate beans.

- Use only chocolate of a firm consistency.
- Do not use
  - soft chocolate,
  - nuts, solid chocolate bars etc. or fruit gums,
  - fruit, syrup or other soft ingredients.

#### *Assembly*

- Place the grater insert into the grater housing.
- Fit the grater lid and lock it by turning clockwise.
- Fit the crank to the drive shaft of the

grater insert.

- The chocolate pieces should be at room temperature (around 20°C) and should not exceed about 2x2 cm in size.
- Feed the chocolate through the lid opening into both grater top chambers, which should be evenly filled. To ensure that the grater mechanism can function properly, avoid overfilling the chambers.

## Preparation

- Cool the ice-cream bowl for approx. 8 hours (see section *Ice-cream bowl*).
- Prepare all ingredients according to the chosen recipe. The maximum fill capacity is 0.5 litres.
- Place the chilled ice-cream bowl onto the drive unit.
- Fit the stirring insert into the bowl with the ring facing up.
- Place the interior lid onto the housing and lock it by turning clockwise. The stirring insert should now be directly under the interior lid.
- Insert the plug into a suitable wall outlet.
- Use the rotary switch to turn the unit on. The bowl starts rotating while the stirring insert remains stationary.
- Feed the ingredients slowly into the bowl. Observe the '**Max**' level marks on the stirring insert.
- Place the main cover over the interior lid.
- Depending on the temperature of the ice bowl and the ingredients, the desired consistency of the ice-cream should be achieved after 5 to 30 minutes. The consistency should be checked on a regular basis by removing the main cover and then **checking whether the liquid mixture has changed into a firmer ice-cream**. To prevent the motor from being impeded, these checks should be done very frequently.
- If the grater is to be used, place the grater top (in place of the main cover) onto the interior lid shortly before the desired consistency of the ice-cream has been reached.

- Fill the grater top as described in the section *Grater top*.
  - Hold the grater top with one hand while turning the crank clockwise. The stirring insert blends the grated chocolate into the ice-cream.
  - Once the ice-cream is finished, turn the unit off and remove the plug from the wall outlet.
  - Take off the grater top or the main lid, and also the interior cover.
  - Use a plastic spatula or other suitable implement to remove the ice-cream.
- Caution: do not use any metal objects.**
- If you prefer a firmer consistency, transfer the ice-cream into an air-tight container and place it in a freezer until the desired consistency is reached. It is also possible to place the entire ice-cream bowl with the ice-cream into a freezer, but **only for a short while**.
  - Do not leave the ice-cream in the freezer for more than 30 minutes while still in the bowl, since the ice-cream might freeze onto the wall of the bowl, causing damage.

### Hints

- All warm or hot mixtures should be allowed to cool down in a fridge before they are put into the ice-cream bowl.
- Food aromas are generally stronger before chilling; likewise, sweetness is reduced when the food is frozen.
- Sugar may be replaced by artificial sweeteners.
- When using yoghurt, any excess water should be drained off first.
- Nuts, fruits and other ingredients should be chilled before use, and only added to the ice-cream 1 - 3 minutes before the preparation is finished.
- All ingredients which do not require prior cooking or heating are best prepared in an electric blender to increase the volume of the mixture.
- When using eggs in a recipe, it is advisable to heat up the mixture in order to eliminate any bacteria.

- The taste of sorbets (fruit ice-cream) largely depends on the ripeness and sweetness of the fruit used.
- For longer-term storage of the ice-cream in a freezer, it should be put in a suitable air-tight container.
- As ice-cream is being made, the volume of the mixture increases. The maximum fill capacity of 500 ml must therefore not be exceeded.

### Recipes

Below you will find several recipes for your ice-cream maker. Additional recipes are available on our homepage <http://www.severin.de> under the section 'Recipes', or through the link on the corresponding product page in our catalogue.

#### French vanilla ice-cream

##### Ingredients:

- 3 eggs
- 100 g sugar
- 180 ml milk
- 250 g cream
- 1 vanilla pod
- 1 sachet vanilla sugar

##### Preparation:

- Beat the eggs and the milk together in a large saucepan, using a hand blender.
- Add the sugar and the contents of the vanilla pod and heat up the mixture over a low flame while stirring constantly, until it has thickened (about 10 mins). The consistency should now be such that it coats the spoon evenly.
- Chill the mixture, and then add the cream and the vanilla sugar.
- Blend together thoroughly and chill overnight.
- Now follow the standard instructions in the manual (section *Preparation*).

### **Chocolate ice-cream**

#### Ingredients:

125 ml cream  
125 ml milk  
150 g sugar  
4 eggs  
1½ tsp vanilla sugar  
25-50 g cocoa (to taste)

#### Preparation:

- Blend the cocoa, sugar, eggs and milk in a large saucepan, using a hand blender
- Heat up the mixture over a low flame while stirring constantly, until it has thickened (about 10 mins). The consistency should now be such that it coats the spoon evenly.
- Chill the mixture.
- Add the vanilla sugar and the cream.
- Whisk the mixture and chill thoroughly.
- Now follow the standard instructions in the manual (section *Preparation*).

### **Fruit sorbet**

#### Ingredients:

270 g fruit (eg strawberries, raspberries, blueberries or pineapple)  
60 g sugar  
125 ml water

#### Preparation:

- Purée the ingredients using a blender.
- Follow the standard instructions in the manual (section *Preparation*).

### **Frozen banana and orange yoghurt**

#### Ingredients:

200 g vanilla yoghurt  
125 ml orange juice  
30 ml honey  
30 ml milk  
1 mashed banana

#### Preparation:

- Use a blender to mix all ingredients thoroughly in a bowl. Chill the mixture thoroughly
- Follow the standard instructions in the

manual (section *Preparation*).

### **Virgin frozen margaritas**

#### Ingredients:

300 ml water  
70 ml lime syrup  
70 ml orange juice

#### Preparation:

- Mix the water and lime syrup.
- Follow the standard instructions in the manual (section *Preparation*).
- Once the mixture is sufficiently chilled, add the orange juice and serve the margaritas.

### **General cleaning and care**

- Before cleaning, ensure that the appliance is disconnected from the power supply and that the housing has cooled down completely.
  - Do not use abrasives, harsh cleaning solutions or hard brushes for cleaning.
  - To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
    - The exterior of the drive unit can be cleaned with a slightly damp cloth.
    - The ice-cream bowl, the main cover, the stirring insert and the components of the grater top may be cleaned in hot water using a normal detergent. Dry thoroughly afterwards.
  - Note that the grater insert contains sharp blades. **Caution: danger of injury.**
    - All components of the grater top are dishwasher-safe. However, the insert itself must only be placed in the upper compartment of the dishwasher, and a temperature of around 60° must not be exceeded.
- All other parts of the appliance are **not** dishwasher-safe.

## Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

## Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

F

## Sorbetière

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.

### Branchement au secteur

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Manivelle
2. Couvercle de l'accessoire râpe
3. Accessoire râpe
4. Logement de la râpe
5. Cordon d'alimentation avec fiche
6. Couvercle complet de la râpe avec manivelle
7. Agitateur
8. Rangement du cordon (sous l'appareil)
9. Plaque signalétique (sous l'appareil)
10. Bouton rotatif
11. Bloc moteur
12. Couvercle intérieur
13. Bol double paroi
14. Couvercle principal

### Consignes de sécurité importantes

- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne jamais faire fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages ne soient visibles extérieurement.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si

cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.

- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé sur une surface plane antidérapante résistant aux éclaboussures et aux tâches.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Assurez-vous toujours que le mouvement du moteur n'est pas gêné ou bloqué par de la glace trop solide ou des objets durs.
- Pour éviter d'endommager le bol, ne pas utiliser d'objets métalliques coupants ou pointus pour retirer la glace.
- Assurez-vous que l'appareil ou le cordon d'alimentation n'entrent jamais en contact avec une surface chaude ou une source de chaleur.
- Ne rangez jamais des pièces détachées en plastique dans un congélateur.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - après utilisation,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et ne doit pas servir à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon

d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

### Utilisations

Cet appareil permet de faire des glaces, des glaces aux fruits (sorbet), des yaourts glacés ou des cocktails glacés.

### Avant la première utilisation

- Retirez tout emballage.
- Nettoyez l'appareil tel qu'indiqué au chapitre *Entretien et Nettoyage*.

### Fonctionnement

#### Bol à glace

- Pour faire de la glace, le bol doit être placé au préalable au congélateur à une température minimum de -18°C pendant au moins 8 heures.
- Lorsque vous retirez le bol du congélateur, assurez-vous que vos mains sont sèches ou portez des gants adaptés.
- Vérifiez que le bol est suffisamment froid en le secouant – si aucun liquide ne semble bouger à l'intérieur, la température requise de refroidissement a bien été atteinte.

#### Conseil:

Pour empêcher le contenu du bol de fondre, ne retirez le bol du congélateur que peu de temps avant de servir.

- En gardant le bol en permanence dans le congélateur, vous pourrez confectionner des glaces à tout moment.

#### Râpe

La râpe est utilisée pour râper du chocolat et des fèves de chocolat.

- N'utilisez que du chocolat de consistance ferme.
- Ne pas utiliser
  - du chocolat mou,
  - des noix, des barres dures de chocolat

- etc. ou des boules de gomme,
- des fruits, du sirop ou autres ingrédients mous.

#### Assemblage

- Placez la râpe à l'intérieur de son logement.
- Posez le couvercle sur la râpe et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Insérez la manivelle dans son axe sur le couvercle de la râpe.
- Les morceaux de chocolat doivent être à température ambiante (environ 20°C) et ne doivent pas mesurer plus de 2x2 cm.
- Placez le chocolat dans l'ouverture d'alimentation du couvercle de la râpe en le répartissant équitablement dans les deux cavités. Evitez de trop remplir les cavités sinon la râpe ne pourra fonctionner correctement.

#### Préparation

- Refroidissez le bol pendant environ 8 heures (voir chapitre *bol à glace*).
- Préparez tous les ingrédients selon la recette choisie. La capacité maximum de remplissage est de 0,5 litres.
- Placez le bol réfrigéré sur le bloc moteur.
- Fixez l'agitateur dans le bol, l'anneau vers le haut.
- Placez le couvercle intérieur sur le bloc moteur et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. L'agitateur doit se trouver à présent directement sous le couvercle intérieur.
- Branchez l'appareil sur une prise murale.
- A l'aide du bouton rotatif, mettez l'appareil en marche. Le bol commence à tourner alors que l'agitateur reste immobile.
- Faites descendre les ingrédients lentement dans le bol. Ne perdez pas de vue les repères '**Max**' sur l'agitateur.
- Placez le couvercle principal sur le couvercle intérieur.
- La consistance désirée de la glace devrait



être atteinte entre 5 et 30 minutes selon la température du bol et des ingrédients. Vérifiez régulièrement la consistance en soulevant le couvercle principal et en **observant si le mélange liquide se change en glace plus ferme**. Veuillez effectuer ces vérifications très fréquemment pour empêcher que le moteur ne soit gêné.

- Si vous désirez utiliser la râpe, placez le couvercle de la râpe (au lieu du couvercle principal) sur le couvercle intérieur peu de temps avant que la consistance désirée soit atteinte.
- Remplissez le couvercle tel que décrit dans le chapitre *Râpe*.
- En tenant le couvercle de la râpe d'une main, tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. L'agitateur mélange le chocolat râpé dans la glace.
- Une fois la glace terminée, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale.
- Retirez le couvercle de la râpe ou le couvercle principal ainsi que le couvercle intérieur.
- A l'aide d'une spatule en plastique ou d'un autre instrument adapté, retirez la glace. **Attention: ne pas utiliser d'objets métalliques.**
- Si vous préférez une consistance plus ferme, transférez la glace dans un récipient hermétique et placez celui-ci dans le congélateur jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue. Vous pouvez également placer le bol contenant la glace dans le congélateur, mais **seulement pendant une courte période.**
- Ne laissez pas la glace dans le congélateur plus de 30 minutes si elle est toujours dans le bol car la glace en congelant pourrait s'attacher à la paroi du bol, causant ainsi des dommages.

### Conseils

- Laissez refroidir tous les mélanges chauds ou brûlants au réfrigérateur avant de les placer dans le bol à glace.

- L'arôme de la nourriture est en général plus prononcé avant la réfrigération ; de même le goût sucré est moins fort lorsque la nourriture est congelée.
- Le sucre peut être remplacé par des édulcorants de synthèse.
- Lorsque vous utilisez des yaourts, enlevez au préalable l'excédent d'eau.
- Les noix, fruits et les autres ingrédients doivent être réfrigérés avant leur utilisation et n'être rajoutés à la glace que 1 à 3 minutes avant la fin de la préparation.
- Il est recommandé de préparer tous les ingrédients qui ne nécessitent pas de cuisson préalable ou de réchauffage dans un mixeur électrique pour augmenter le volume du mélange.
- Il est recommandé de faire chauffer le mélange si des œufs sont utilisés dans une recette afin d'éliminer toutes bactéries.
- Le goût des sorbets (glace aux fruits) dépend largement de la maturité et de la teneur en sucre du fruit utilisé.
- Pour conserver la glace au congélateur pendant une longue durée, placez-la dans un récipient hermétique adapté.
- Le volume du mélange augmente au fur et à mesure que la glace se prépare. Veillez à ce que la capacité maximum de 500 ml ne soit pas dépassée.

### Recettes

#### Glace à la vanille

##### Ingrédients:

- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 180 ml de lait
- 250 g de crème
- 1 gousse de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé

##### Préparation:

- Battez ensemble les œufs et le lait dans une grande casserole avec un fouet à main.
- Ajoutez le sucre et les graines de la

gousse de vanille et faites chauffer à feu doux tout en tournant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 10mn). Le mélange doit à présent avoir une consistance telle qu'il nappe le dos de la cuillère.

- Faites refroidir le mélange puis ajoutez la crème et le sucre vanillé.
- Mélangez soigneusement et mettez au froid jusqu'au lendemain.
- A présent, suivez les instructions du manuel d'utilisation de la sorbetière (chapitre *Préparation*).

### **Glace au chocolat**

#### Ingrédients:

125 ml de crème  
125 ml de lait  
150 g de sucre  
4 oeufs  
1½ cuil. à café de sucre vanillé  
25-50 g de cacao (à volonté)

#### Préparation:

- Mélangez le cacao, le sucre, les œufs et le lait dans une grande casserole avec un fouet à main.
- Faites chauffer le mélange à feu doux tout en tournant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 10mn). Le mélange doit à présent avoir une consistance telle qu'il nappe le dos de la cuillère.
- Laissez refroidir le mélange.
- Ajoutez le sucre vanillé et la crème.
- Fouettez le mélange et mettez le au froid.
- A présent, suivez les instructions du manuel d'utilisation de la sorbetière (chapitre *Préparation*).

### **Sorbet aux fruits**

#### Ingrédients:

270 g de fruits (par ex. fraises, framboises, myrtilles ou ananas)  
60 g de sucre  
125 ml d'eau

#### Préparation:

- Ecrasez en purée les ingrédients à l'aide d'un mixeur.
- Suivez les instructions du manuel d'utilisation de la sorbetière (chapitre *Préparation*).

### **Yaourt glacé banane et orange**

#### Ingrédients:

200 g de yaourt à la vanille  
125 ml de jus d'orange  
30 ml de miel  
30 ml de lait  
1 banane écrasée

#### Préparation:

- A l'aide d'un mixeur, mélangez soigneusement tous les ingrédients dans un bol. Mettez la préparation au froid.
- Suivez les instructions du manuel d'utilisation de la sorbetière (chapitre *Préparation*).

### **Margarita glacées sans alcool**

#### Ingrédients:

300 ml d'eau  
70 ml de sirop de citron vert  
70 ml de liqueur d'orange

#### Préparation:

- Mélangez l'eau et le sirop de citron vert.
- Suivez les instructions du manuel d'utilisation de la sorbetière (chapitre *Préparation*).
- Une fois que le mélange a suffisamment refroidi, ajoutez le jus d'oranges et servez les margaritas.

### **Entretien et nettoyage**

- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché de la prise murale et que le bloc moteur a complètement refroidi.
- Ne pas utiliser de substances abrasives, de détergents trop puissants ou de brosses dures pour nettoyer l'appareil.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil en

le plongeant dans l'eau.

- L'extérieur du bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon légèrement humide.
- Le bol, le couvercle principal, l'agitateur et les pièces détachées de la râpe peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec un liquide vaisselle normal. Séchez les ensuite soigneusement.
- Remarquez que la râpe a des lames acérées ; **Attention à ne pas vous blesser.**
- Toutes les pièces de l'accessoire râpe peuvent passer au lave-vaisselle. Cependant, la râpe elle-même doit être placée au niveau supérieur du lave-vaisselle et ne pas être lavée à plus de 60°. Les autres pièces de l'appareil **ne sont pas** lavables au lave-vaisselle.

### Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

### Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne

fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

**Beste klant**

Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

**Aansluiting**

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit produkt komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

**Beschrijving**

1. Slinger
2. Rasp deksel
3. Rasp inzet
4. Rasp huizing
5. Snoer met stekker
6. Rasp top
7. Roer inzet
8. Snoer opbergruimte (aan de onderzijde van het apparaat)
9. Typeplaatje (aan de onderzijde van het apparaat)
10. Draaibare knop
11. Basis unit
12. Interieur deksel
13. Dubbelwandige roomijs schaal
14. Hoofd afdekking

**Belangrijke veiligheidsinstructies**

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysische,

zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.

- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Tijdens gebruik, moet men het apparaat op een horizontaal, non-slip oppervlak plaatsen, beschermt tegen spetteren en vlekken.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Zorg er altijd voor dat de actie van de motor niet belemmert of geblokkeert kan worden door extra hard roomijs of andere harde voorwerpen.
- Om te voorkomen dat de roomijs schaal beschadigt, gebruik geen scherpe of puntige metalen voorwerpen om het roomijs te verwijderen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen.
- Berg nooit plastic onderdelen op in de vriezer.
- **Haal de stekker uit het stopcontact**
  - in geval van storing
  - na ieder gebruik
  - voor het schoonmaken.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties

mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

### **Toepassingen**

Dit apparaat is geschikt voor het maken van roomijs, vruchten roomijs (sorbet), gevroren yoghurt of gekoelde long drinks.

### **Voor het eerste gebruik**

- Verwijder al het inpakmateriaal.
- Maak het apparaat schoon zoals beschreven in de sectie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*.

### **Gebruik**

#### **Roomijs schaal**

- Voor het maken van roomijs moet de roomijs schaal gekoelt worden met een minimum temperatuur van  $-18^{\circ}\text{C}$  voor minstens 8 uren.
- Wanneer men de schaal hanteert, zorg er dan voor dat de handen droog zijn of gebruik daarvoor geschikte handschoenen.
- Bevestig dat de roomijs schaal volledig gekoelt is, door middel van schudden – wanneer geen vloeistof binnenin beweegt, is de gewenste level van koeling bereikt.

#### *Tip:*

Om te voorkomen dat de inhoud van de schaal smelt, moet men de schaal alleen, net voor gebruik, uit de vriezer halen.

- Wanneer men de schaal ten aller tijde in de vriezer houdt, zal het altijd mogelijk zijn om roomijs te maken.

#### **Rasp top**

De rasp top is gebruikt voor het raspen van chocolade en chocolade bonen.

- Gebruik alleen chocolade van een harde consistentie.

- Gebruik geen
  - zachte chocolade,
  - noten, compacte chocolade repen enz. of fruit gums,
  - fruit, stroop of andere zachte ingrediënten.

### *Opbouw*

- Plaats de rasp inzet in de rasp huizing.
- Pas de rasp deksel en sluit draai het rechtsom vast.
- Pas de slinger op de drijf-as van de rasp inzet.
- De chocolade stukken moeten op kamertemperatuur (rond  $20^{\circ}\text{C}$ ) zijn en moeten niet groter zijn dan  $2 \times 2$  in maat.
- Voed de chocolade door de deksel opening in beide rasp kamers, welke gelijkwaardig gevuld moeten zijn. Om te zorgen dat het rasp mechanisme goed kan werken, voorkom overvullen van de kamers.

### **Bereiding**

- Koel de roomijs schaal voor ongeveer 8 uren (zie sectie *Roomijs schaal*).
- Bereidt alle ingrediënten volgens het gekozen recept. De maximale vulcapaciteit is 0.5 liters.
- Plaats de gekoelde roomijs schaal op de drijffunit.
- Pas het roer inzet in de schaal met de ring naar boven.
- Plaats de interieur deksel op de huizing en draai deze rechtsom vast om te sluiten. Het roer inzet moet direct onder de interieur deksel geplaatst worden.
- Stop de stekker in het stopcontact.
- Gebruik de draaibare knop om het apparaat aan te zetten. De schaal begint te draaien terwijl het roer inzet blijft stilstaan.
- Voed de ingrediënten langzaam in de schaal. Observeer de 'Max' level markering op het roer inzet.
- Plaats de hoofd afdekking over de interieur deksel.
- Afhangend van de temperatuur van de

roomijs schaal en de ingrediënten, zal de gewenste consistentie van het roomijs bereikt worden in ongeveer 5 tot 30 minuten. De consistentie moet regelmatig gecontroleerd worden door de hoofd afdekking te verwijderen en dan te **controleren of het vloeibare mengsel veranderd is in een harder roomijs**. Om te voorkomen dat de motor belemmerd wordt, moet men dit zeer regelmatig checken.

- Wanneer men de rasp wil gebruiken, moet men de rasp top (in plaats van de hoofd afdekking) op de interieur deksel plaatsten net voordat de gewenste consistentie van het roomijs bereikt is.
- Vul de rasp top zoals beschreven in de sectie *Rasp top*.
- Houd de rasp top vast met èèn hand terwijl men de slinger rechtsom draait. Het roer inzet zal de geraspte chocolade mengen met het roomijs.
- Wanneer het roomijs klaar is, zet het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de rasp top of de hoofd afdekking, zowel als de interieur deksel.
- Gebruik de plastic spatel of een ander geschikt werktuig om het roomijs te verwijderen. **Waarschuwing: gebruik nooit metalen voorwerpen.**
- Wanneer men een hogere consistentie verkiest, transfer het roomijs naar een luchtdichte container en plaats het in de vriezer totdat de gewenste consistentie bereikt is. Het is ook mogelijk om de gehele roomijs schaal met het roomijs in de vriezer te plaatsen, maar **alleen voor een korte periode**.
- Laat de schaal niet in de vriezer voor meer dan 30 minuten terwijl het roomijs nog in de schaal is, daar het roomijs aan de wand van de schaal kan vriezen en beschadigen kan veroorzaken.

### Tips

- Alle warme of hete mengsels moeten men in de ijskast laten afkoelen voordat

men deze in de roomijs schaal plaatst.

- Voedsel aromas zijn normaal sterker voor het afkoelen; eveneens, zoetheid is verlaagt wanneer voedsel is gevoren.
- Suiker mag vervangen worden door kunstmatig zoetmiddel.
- Wanneer men yoghurt gebruikt moet men eerst overtollig water afgieten.
- Noten, fruit, en andere ingrediënten moeten voor gebruik eerst gekoelt worden en alleen aan het roomijs toegevoegt worden 1 - 3 minuten voordat het bereiden klaar is.
- Alle ingrediënten welke niet van te voren gekookt of opgewarmt hoeven te worden zijn het beste bereid in een elektrische blender om het volume van het mengsel te verhogen.
- Wanneer men eieren in een recept gebruikt, is het aanbevolen, dat men het mengsel opwarmt om bacteriën te elimineren.
- De smaak van de sorbets (vruchten roomijs) hangt grotendeels af van de rijpheid en zoetheid van het gebruikte fruit.
- Voor het opbergen van langere periodes van roomijs in de vriezer, moet men het roomijs in een daarvoor geschikte luchtdichte container plaatsen.
- Wanneer men het roomijs maakt zal het volume van het mengsel verhogen. De maximale vulcapaciteit van 500 ml moet daarom niet overschreden worden.

### Recepten

#### Frans vanille roomijs

##### Ingrediënten:

3 eieren  
100 gr suiker  
180 ml melk  
250 gr room  
1 vanille peul  
1 zakje vanille suiker

##### Bereiding:

- Klop de eieren en de melk samen in een

grote steelpan, met gebruik van een handmixer.

- Voeg de suiker aan de vanille peul toe en warm het mengsel op over een lage vlam terwijl men onafgebroken roert, totdat het dikker word (ongeveer 10 min). De consistentie moet nu zodanig zijn dat het een gelijkmatig laagje op de lepel blijft.
- Koel het mengsel af, voeg er nu de room en de vanille suiker aan toe.
- Mix goed samen en laat overnacht afkoelen.
- Volg nu de standaard instructies in dit manuaal (sectie *Bereiding*).

### **Chocolade roomijs**

#### Ingrediënten:

125 ml room

125 ml melk

150 gr suiker

4 eieren

1½ theelepel vanille suiker

25-50 gr cacao (naar smaak)

#### Bereiding:

- Meng de cacao, suiker, eieren en melk in een grote steelpan, met gebruik van een handmixer
- Verwarm het mengsel over een lage vlam terwijl men onafgebroken roert, totdat het dikker word (ongeveer 10 min). De consistentie moet nu zodanig zijn dat het een gelijkmatig laagje op de lepel blijft.
- Koel het mengsel af.
- Voeg de vanille suiker en room toe.
- Klop het mengsel en koel goed af.
- Volg nu de standaard instructies in dit manuaal (sectie *Bereiding*).

### **Fruit sorbet**

#### Ingrediënten:

270 gr fruit (b.v. aardbeien, frambozen, blauwbessen of ananas)

60 gr suiker

125 ml water

#### Bereiding:

- Puree de ingrediënten met gebruik van een blender.
- Volg nu de standaard instructies in dit manuaal (sectie *Bereiding*).

### **Gevroren banana en sinaasappel yoghurt**

#### Ingrediënten:

200 gr vanille yoghurt

125 ml sinaasappel sap

30 ml honing

30 ml melk

1 geprikte banana

#### Bereiding:

- Gebruik een blender om de ingrediënten goed in een schaal te mengen. Koel het mengsel goed af.
- Volg nu de standaard instructies in dit manuaal (sectie *Bereiding*).

### **Virgin gevroren margaritas**

#### Ingrediënten:

300 ml water

70 ml limoen siroop

70 ml sinaasappel sap

#### Bereiding:

- Mix het water en de limoen siroop.
- Volg nu de standaard instructies in dit manuaal (sectie *Bereiding*).
- Wanneer het mengsel voldoende is afgekoelt, voeg er de sinaasappel sap aan toe en serveer de margaritas.

### **Algemeen onderhoud en schoonmaken**

- Voor het schoonmaken, moet men ervoor zorgen dat de stekker uit het stopcontact verwijderd is en dat de huizing geheel is afgekoelt.
- Gebruik nooit schuurmiddelen, harde schoonmaak middelen of een harde borstel voor schoonmaken.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- De buitenkant van de drijffunit mag schoongemaakt worden met een



vochtige doek.

- De roomijs schaal, de hoofd afdekking, het roer inzet en de hulpstukken van de rasp top mogen schoongemaakt worden met heet water en gewone zeep. Droog hierna goed af.
- Let op dat de rasp inzet zeer scherpe messen bevat. **Waarschuwing: gevaar voor kwetsuur.**
- Alle onderdelen van de rasp top zijn vaatwasmachine veilig. Echter, de inzet zelf moet alleen in het bovenste compartiment van de vaatwasmachine geplaatst worden, en een temperatuur van ongeveer 60° moet niet overschreden worden.

Alle andere onderdelen van het apparaat zijn **niet** vaatwasmachine veilig.

### Weggoaien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de

■ daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

### Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

## E

# Máquina de helados

### **Estimado Cliente,**

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

### **Conexión a la red**

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

### **Elementos componentes**

1. Manivela
2. Tapa del rallador
3. Pieza ralladora
4. Carcasa del rallador
5. Cable de alimentación con clavija
6. Rallador superior
7. Removedor
8. Almacenaje del cable de alimentación (en la superficie inferior de la unidad)
9. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)
10. Interruptor giratorio
11. Base del aparato
12. Tapa interior
13. Recipiente de doble pared para el helado
14. Cubierta principal

### **Instrucciones importantes de seguridad**

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o

mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.

- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Durante su funcionamiento, el aparato debe estar colocado sobre una superficie nivelada, antideslizante, resistente a salpicaduras y manchas.
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- Compruebe siempre que la acción del motor no está obstaculizada ni obstruida por la presencia de helado excesivamente sólido o cualquier objeto duro.
- Para evitar dañar el recipiente del helado, no utilice ningún objeto metálico afilado ni puntiagudo para extraer el helado.
- Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor.
- No conserve ningún componente plástico en el congelador.
- **Desenchufe siempre el aparato de la toma de la pared**
  - en caso de alguna avería;
  - después de usarlo;
  - antes de limpiar el aparato.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación.
- No permita que el cable de conexión cuelgue libremente.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso

doméstico y no comercial.

- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

### Utilización

El aparato sirve para elaborar helados normales, helados de frutas (sorbetes), yogur helado o bebidas frías.

### Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie el aparato siguiendo las indicaciones de la sección *Limpieza y mantenimiento general*.

### Funcionamiento

#### Recipiente para el helado

- Para preparar helado, el recipiente para helado se deberá enfriar como mínimo a  $-18^{\circ}\text{C}$  durante al menos 8 horas.
- Durante la manipulación del recipiente, sus manos deberán estar siempre secas o deberá utilizar unos guantes adecuados.
- Verifique que el recipiente para el helado se ha enfriado suficientemente, agitándolo – si el líquido del interior no se mueve, esto indica que se ha enfriado suficientemente.

#### Consejo:

Para evitar que el contenido del recipiente se derrita, el recipiente deberá extraerse del congelador solo antes de utilizarlo.

- Si el recipiente se conserva de modo permanente en el congelador, siempre podrá preparar helado en cualquier momento.

### Rallador superior

El rallador superior se utiliza para rallar chocolate y granos de cacao.

- Utilice solo chocolata de consistencia firme.
- No utilice
  - chocolate blando,
  - frutos secos, barras de chocolate duras, gominolas, etc,
  - fruta, jarabe u otros ingredientes blandos.

### Montaje

- Coloque la pieza ralladora en el interior de la carcasa.
- Acople la tapa del rallador y ajústela girando en el sentido de las agujas del reloj.
- Instale la manivela en el eje de transmisión de la pieza ralladora.
- Los trozos de chocolate deberán estar a temperatura ambiente (aproximadamente  $20^{\circ}\text{C}$ ) y deben tener un tamaño inferior a  $2 \times 2$  cm.
- Introduzca el chocolate por la apertura de la tapa hacia el interior de las dos cámaras del rallador superior, que deberán llenarse equitativamente. Para garantizar que el mecanismo del rallador funciona correctamente, no llene las cámaras en exceso.

### Preparación

- Enfríe el recipiente para el helado durante aproximadamente 8 horas (consulte la sección *Recipiente para el helado*).
- Prepare todos los ingredientes siguiendo la receta seleccionada. La capacidad máxima es de 0.5 litros.
- Coloque el recipiente para helado correctamente enfriado, sobre el eje.
- Instale el removedor en el interior del recipiente con el anillo hacia arriba.
- Coloque la tapa interior en la carcasa y ajústela girando en el sentido de las agujas del reloj. El removedor ahora estará directamente bajo la tapa interior.

- Enchufe la clavija en una toma de pared adecuada.
- Utilice el interruptor giratorio para encender el aparato. El recipiente comienza a girar a la vez que el removedor permanece inmóvil.
- Introduzca los ingredientes lentamente en el recipiente. Respete la señal de nivel 'Máx' del removedor.
- Coloque la cubierta principal sobre la tapa interior.
- Dependiendo de la temperatura del recipiente para helado y de los ingredientes, se conseguirá la consistencia deseada en el helado después de 5 a 30 minutos. La consistencia del helado deberá comprobarse con regularidad retirando la cubierta principal y **comprobando si los ingredientes líquidos han alcanzado la consistencia firme del helado.** Para evitar que el motor resulte bloqueado, estas comprobaciones deberán realizarse con mucha frecuencia.
- Si desea utilizar el rallador, coloque el rallador superior (en lugar de la cubierta principal) sobre la tapa interior antes de alcanzar la consistencia deseada del helado.
- Llene el rallador superior siguiendo las instrucciones de la sección *Rallador superior*.
- Sujete el rallador superior con una mano mientras gira la manivela en el sentido de las agujas del reloj. El removedor mezclará el chocolate rallado con el helado.
- Cuando el helado esté elaborado, apague el aparato y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared.
- Extraiga el rallador superior o la cubierta principal, y también la tapa interior.
- Utilice una espátula de plástico u otro utensilio similar para extraer el helado. **Precaución: no utilice ningún objeto metálico.**
- Si prefiere una consistencia más sólida, transfiera el helado a un recipiente

hermético e introduzca este recipiente en el congelador hasta conseguir la consistencia deseada. También puede introducir en el congelador el recipiente para helado con el helado en su interior, pero **solo durante un breve periodo de tiempo.**

- No deje el helado en el congelador durante más de 30 minutos en el interior del recipiente, porque el helado podría congelarse sobre la pared del recipiente provocando daños en el recipiente.

### Consejos

- Los ingredientes templados o calientes deberán enfriarse en el frigorífico antes de introducirlos en el recipiente para helado.
- El aroma de los alimentos suele ser más fuerte antes de refrigerarlos; del mismo modo, los alimentos están menos dulces cuando están congelados.
- El azúcar puede ser sustituido por edulcorantes artificiales.
- Cuando utilice yogur, primero deberá escurrir el exceso de agua del yogur.
- Los frutos secos, la fruta y otros ingredientes se deberán enfriar antes de utilizarlos, y deberán añadirse al helado solo 1 - 3 minutos antes de finalizar el helado.
- Todos los ingredientes que no precisen cocción o calentamiento previo se preparan mejor en una batidora eléctrica porque se incrementa el volumen de la mezcla.
- Si la receta de helado incorpora huevos, recomendamos calentar la mezcla para eliminar cualquier bacteria.
- El sabor de los sorbetes (helado de fruta) depende principalmente de la madurez y la dulzura de la fruta utilizada.
- Si desea conservar el helado en el congelador durante un largo periodo de tiempo, deberá introducirlo en un recipiente hermético.
- Durante la preparación del helado, el volumen de los ingredientes incrementa.

La capacidad máxima no podrá exceder nunca 500 ml.

## **Recetas**

### **Helado de vainilla francesa**

#### Ingredientes:

- 3 huevos
- 100 g azúcar
- 180 ml leche
- 250 g nata
- 1 rama de vainilla
- 1 sobre de azúcar con sabor a vainilla

#### Preparación:

- Batir los huevos y la leche juntos en una olla grande, utilizando una batidora manual.
- Añada el azúcar y la rama de vainilla y caliente la mezcla a fuego lento y removiendo constantemente, hasta que espese (aproximadamente 10 minutos). La consistencia debe ser tal que cubra la cuchara de modo uniforme.
- Espere hasta que la mezcla se haya enfriado, y entonces añada la nata y el azúcar con sabor a vainilla.
- Mezcle los ingredientes con la batidora manual y conserve los ingredientes en el frigorífico durante toda la noche.
- Ahora puede seguir las instrucciones generales del manual (sección *Preparación*).

### **Helado de chocolate**

#### Ingredientes:

- 125 ml nata
- 125 ml leche
- 150 g azúcar
- 4 huevos
- 1½ cucharada de postre de azúcar con sabor a vainilla
- 25-50 g cacao (a gusto propio)

#### Preparación:

- Mezcle el cacao, azúcar, huevos y leche en una olla grande, utilizando una batidora manual

- Caliente la mezcla a fuego lento y removiendo constantemente, hasta que espese (aproximadamente 10 minutos). La consistencia debe ser tal que cubra la cuchara de modo uniforme.
- Enfríe la mezcla resultante en el frigorífico.
- Añada el azúcar con sabor a vainilla y la nata.
- Batir la mezcla y enfríe suficientemente.
- Ahora puede seguir las instrucciones generales del manual (sección *Preparación*).

### **Sorbete de fruta**

#### Ingredientes:

- 270 g fruta (por ejemplo fresas, frambuesas, arándanos o piña)
- 60 g azúcar
- 125 ml agua

#### Preparación:

- Triture los ingredientes utilizando una batidora.
- Siga las instrucciones generales del manual (sección *Preparación*).

### **Yogur congelado de plátano y naranja**

#### Ingredientes:

- 200 g yogur de vainilla
- 125 ml zumo de naranja
- 30 ml miel
- 30 ml leche
- 1 banana triturada

#### Preparación:

- Utilice una batidora para mezclar uniformemente todos los ingredientes en un recipiente. Enfríe la mezcla suficientemente en el frigorífico
- Siga las instrucciones generales del manual (sección *Preparación*).

### **Margaritas vírgenes congeladas**

#### Ingredientes:

- 300 ml agua
- 70 ml jarabe de lima
- 70 ml zumo de naranja

### Preparación:

- Mezcle el agua y el jarabe de lima.
- Siga las instrucciones generales del manual (sección *Preparación*).
- Cuando la mezcla esté suficientemente fría, añada el zumo de naranja y sirva las margaritas.

### **Limpieza y Mantenimiento General**

- Antes de proceder a la limpieza del aparato, compruebe que el cable eléctrico está desenchufado y que la carcasa se ha enfriado por completo.
- No utilice ninguna solución limpiadora abrasiva, fuerte y no utilice ningún cepillo rígido para limpiar el aparato.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
  - El exterior del eje del aparato se puede limpiar con un paño ligeramente húmedo.
  - El recipiente para helado, la cubierta principal, el removedor y los componentes del rallador superior se pueden limpiar en agua caliente utilizando un detergente normal. Después deberá secar estas piezas.
- Recuerde que el rallador contiene cuchillas afiladas. **Precaución: podría sufrir algún corte.**
  - Todos los componentes del rallador superior se pueden limpiar en el lavavajillas. Pero el rallador solo puede colocarse en la bandeja superior del lavavajillas, y la temperatura del agua no podrá ser superior a 60° .  
Las demás piezas del aparato **no** se pueden limpiar en el lavavajillas.

### **Eliminación**



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

### **Garantía**

Este producto está garantizado por un

período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.



# Gelatiera

## Gentile Cliente,

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

## Collegamento alla rete

Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

## Descrizione

1. Manovella
2. Coperchio sminuzzatore
3. Inserto sminuzzatore
4. Base sminuzzatore
5. Cavo di alimentazione con spina
6. Elemento superiore sminuzzatore
7. Inserto mantecatore
8. Avvolgicavo (al disotto dell'apparecchio)
9. Targhetta portadati (al disotto dell'apparecchio)
10. Interruttore a rotazione
11. Zoccolo
12. Coperchio interno
13. Cestello gelato a doppia parete
14. Coperchio principale

## Importanti norme di sicurezza

- Prima di mettere in uso l'apparecchio controllate che il corpo centrale e tutti gli accessori inseriti non presentino difetti. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che

non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.

- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.
- Per utilizzare l'apparecchio, sistemate su di una superficie piana, antiscivolo, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie.
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Accertatevi sempre che il movimento del motore non sia impedito o bloccato da gelato eccessivamente solidificato o da oggetti duri.
- Per evitare danni al cestello per il gelato, non utilizzate oggetti taglienti o appuntiti per estrarre il gelato dal suo interno.
- Evitate che il cavo di alimentazione tocchi fonti di calore o superfici calde.
- Non conservate nel congelatore gli elementi in plastica.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - dopo l'uso,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di



alimentazione – devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

### **Funzioni**

L'apparecchio è specifico per preparare gelati, gelati alla frutta (sorbetti), gelati allo yoghurt o bevande fredde.

### **Primo utilizzo**

- Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio.
- Pulite l'apparecchio come descritto nel paragrafo *Manutenzione generale e pulizia*.

### **Funzionamento**

#### **Cestello per il gelato**

- Per la preparazione del gelato dovete congelare il cestello ad un minimo di -18°C per almeno 8 ore.
- Quando maneggiate il cestello, accertatevi sempre di avere le mani ben asciutte o altrimenti utilizzate dei guanti adatti.
- Potete verificare che il cestello gelato sia raffreddato completamente, agitandolo: se non si avverte nessun movimento di liquidi, significa che è stato raggiunto il livello di raffreddamento necessario.  
*Consiglio:*  
Per evitare che il contenuto del cestello si sciolga, togliete il cestello dal congelatore solo poco prima di utilizzarlo.
- Se lasciate il cestello sempre nel congelatore, potrete preparare il gelato in qualsiasi momento.

#### **Elemento sminuzzatore**

L'elemento sminuzzatore serve per sminuzzare cioccolato o cioccolato in confetti.

- Utilizzate solo cioccolato a consistenza dura.

- Non utilizzate
  - cioccolato morbido,
  - nocciole, barrette solide di cioccolato ecc. o caramelle gommosi,
  - frutta, sciroppo o altri ingredienti a consistenza morbida.

### *Montaggio*

- Sistemate l'inserto sminuzzatore sulla sua base.
- Inserite il coperchio dello sminuzzatore e bloccatelo ruotandolo in senso orario.
- Inserite la manovella sull'albero motore dell'inserto sminuzzatore.
- I pezzi di cioccolata devono essere a temperatura ambiente (circa 20°C) e non devono superare le dimensioni di 2x2.
- Inserite il cioccolato attraverso l'apposita apertura sul coperchio, facendolo cadere in entrambi gli scomparti della base, i quali devono essere riempiti in modo omogeneo. Per garantirvi il corretto funzionamento del meccanismo sminuzzatore, evitate di sovraccaricare gli scomparti.

### **Preparazione**

- Lasciate raffreddare il cestello per il gelato per circa 8 ore (ved. paragrafo *Cestello per il gelato*).
- Preparate tutti gli ingredienti secondo la ricetta prescelta. La capacità massima di riempimento è di 0,5 litri.
- Sistemate il cestello freddo per il gelato nella base motore.
- Sistemate nel cestello l'inserto mantecatore con l'anello rivolto verso l'alto.
- Inserite il coperchio interno sull'apparecchio e bloccatelo con una rotazione in senso orario: l'inserto mantecatore ora deve trovarsi esattamente sotto il coperchio interno.
- Collegate la spina in una presa di corrente a muro adatta.
- Agendo sul tasto a rotazione, accendete l'apparecchio. Il cestello comincia a ruotare e l'inserto mantecatore rimane

fermo.

- Inserite gli ingredienti lentamente all'interno del cestello. Rispettate il livello di 'Max' riportato sull'inserito mantecatore.
- Sistemate il coperchio principale sopra il coperchio interno.
- Secondo la temperatura del cestello e degli ingredienti, si otterrà la consistenza desiderata per il gelato in un periodo di tempo tra i 5 e i 30 minuti. Controllate di tanto in tanto la consistenza, togliendo il coperchio principale e **verificando che il liquido dell'impasto si sia addensato in gelato più consistente**. Per evitare problemi al motore, vi consigliamo di effettuare frequentemente questo controllo.
- Se utilizzate lo sminuzzatore, sistemate l'elemento sminuzzatore (anziché il coperchio principale) sul coperchio interno un po' prima di aver raggiunto la consistenza desiderata per il gelato.
- Riempite lo sminuzzatore secondo quanto descritto nel paragrafo *Elemento sminuzzatore*.
- Tenete fermo l'elemento sminuzzatore con una mano, mentre con l'altra mano fate ruotare la manovella in senso orario. L'inserito mantecatore mescola al gelato il cioccolato sminuzzato.
- Quando il gelato è pronto, spegnete l'apparecchio e disinserite la spina elettrica dalla presa di corrente a muro.
- Togliete l'elemento sminuzzatore o il coperchio principale e anche il coperchio interno.
- Con l'aiuto di una spatola di plastica o di qualche altro utensile appropriato, togliete il gelato dal cestello. **Attenzione: non utilizzate nessun oggetto metallico.**
- Se preferite una maggiore consistenza, versate il gelato in un contenitore a chiusura ermetica e mettetelo nel congelatore sino al raggiungimento della consistenza desiderata. Potete anche mettere nel congelatore l'intero cestello con il gelato, ma **solo per un breve**

#### **periodo di tempo.**

- Non lasciate il gelato nel congelatore per più di 30 minuti se si trova ancora nel cestello dell'apparecchio, perché il gelato potrebbe congelarsi sulle pareti del cestello, danneggiandolo.

#### **Consigli utili**

- Tutti gli ingredienti caldi o bollenti devono raffreddarsi in frigorifero prima di essere inseriti nel cestello per il gelato.
- Gli aromi degli alimenti in genere sono più intensi prima del congelamento, e anche la dolcezza è ridotta quando gli alimenti sono congelati.
- Lo zucchero può essere sostituito da dolcificanti artificiali.
- Se utilizzate lo yoghurt, fate scorrere prima tutta l'acqua in eccesso.
- Noccioline, frutta e altri ingredienti, devono essere raffreddati prima di essere utilizzati e aggiunti al gelato solo negli ultimi 1 - 3 minuti di preparazione.
- Tutti gli ingredienti per cui non serve che prima siano cotti o riscaldati, è meglio che siano sminuzzati con un frullatore elettrico per aumentarne il volume nell'amalgama.
- Se una ricetta prevede l'utilizzo di uova, vi consigliamo di riscaldare l'amalgama per eliminare eventuali batteri.
- Il gusto dei sorbetti (gelati alla frutta) dipende principalmente dal punto di maturazione e dalla dolcezza del frutto utilizzato.
- Per conservare per lunghi periodi il gelato in congelatore, dovrete versarlo in un contenitore adatto a chiusura ermetica.
- Quando il gelato è pronto, il volume del composto aumenta. La capienza massima di riempimento sino a 500 ml. non deve essere superata.

## Ricette

### Gelato alla vaniglia

#### Ingredienti:

3 uova  
100 gr. di zucchero  
180 ml. di latte  
250 gr. di panna  
1 stecca di vaniglia  
1 bustina di zucchero vanigliato

#### Preparazione:

- Sbattete le uova e il latte insieme in una terrina capiente, aiutandovi con un frullino a mano.
- Aggiungete lo zucchero e il contenuto della stecca di vaniglia e fate riscaldare l'amalgama a fiamma moderata, mescolando continuamente, sino a rassodare l'amalgama (circa 10 minuti). La consistenza ora dovrebbe essere tale da far coprire in modo omogeneo un cucchiaio.
- Raffreddate l'amalgama e poi aggiungete la panna e lo zucchero vanigliato.
- Mescolate tutto insieme e lasciate raffreddare per tutta una notte.
- Ora seguite le istruzioni normali del manuale (paragrafo *Preparazione*).

### Gelato al cioccolato

#### Ingredienti:

125 ml. di panna  
125 ml. di latte  
150 gr. di zucchero  
4 uova  
1½ cucchiaini di zucchero vanigliato  
25-50 gr. di cacao (per decorare)

#### Preparazione:

- Mescolate con un frullino a mano il cacao, lo zucchero, le uova e il latte in una terrina capiente
- Riscaldare il tutto a fiamma moderata, mescolando continuamente, sino a rassodare l'amalgama (circa 10 minuti). La consistenza ora dovrebbe essere tale da far coprire in modo omogeneo un

cucchiaio.

- Lasciate raffreddare l'amalgama.
- Aggiungete lo zucchero vanigliato e la panna.
- Sbattete con una frusta l'amalgama e lasciate raffreddare completamente.
- Ora seguite le istruzioni normali del manuale (paragrafo *Preparazione*).

### Sorbetto di frutta

#### Ingredienti:

270 gr. di frutta (ad es. fragole, lamponi, mirtilli o ananas)  
60 gr. di zucchero  
125 ml. di acqua

#### Preparazione:

- Riducete in purea tutti gli ingredienti aiutandovi con un frullatore.
- Seguite le istruzioni normali del manuale (paragrafo *Preparazione*).

### Banana fredda e yoghurt all'arancia

#### Ingredienti:

200 gr. di yoghurt alla vaniglia  
125 ml. di succo d'arancia  
30 ml. di miele  
30 ml. di latte  
1 banana schiacciata

#### Preparazione:

- Con un frullatore mescolate tutti gli ingredienti in una coppa. Lasciate raffreddare completamente l'amalgama
- Seguite le istruzioni normali del manuale (paragrafo *Preparazione*).

### Margarita analcolica ghiacciata

#### Ingredienti:

300 ml. di acqua  
70 ml. di sciroppo di limetta  
70 ml. di succo d'arancia

#### Preparazione:

- Mescolate l'acqua e lo sciroppo di limetta.
- Seguite le istruzioni normali del manuale (paragrafo *Preparazione*).

- Quando l'amalgama si è raffreddata sufficientemente, aggiungete il succo d'arancia e la tequila e servite la margarita.

### Manutenzione generale e pulizia

- Prima di procedere alla pulitura dell'apparecchio, accertatevi che sia scollegato dall'alimentazione elettrica e che lo zoccolo sia raffreddato completamente.
- Non utilizzate prodotti abrasivi, detergenti corrosivi o spazzole dure.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- La parte esterna dell'unità motore può essere pulita con un panno leggermente umido.
- Il cestello per il gelato, il coperchio principale, l'insero mantecatore e i componenti dell'elemento sminuzzatore possono essere lavati in acqua calda e un normale detersivo. In seguito asciugate tutto con cura.
- Tenete presente che l'insero sminuzzatore è provvisto di lame molto taglienti. **Attenzione: c'è il pericolo di riportare ferite.**
- Tutti i componenti dell'elemento sminuzzatore possono essere lavati in lavastoviglie. Ma l'insero sminuzzatore può essere collocato solo al ripiano superiore della lavastoviglie e a una temperatura non superiore ai 60°.  
Tutti gli altri pezzi dell'apparecchio **non** sono lavabili in lavastoviglie.

### Smaltimento



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

### Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali

difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.



## Ismaskine

### Kære kunde!

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

### El-tilslutning

Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Apparatets dele

1. Håndsving
2. Kværnlåg
3. Kværnindsats
4. Kværnholder
5. Ledning med stik
6. Tilsætningskværn
7. Omrøringsindsats
8. Ledningsrummet (på undersiden af brødristeren)
9. Typeskilt (på undersiden af brødristeren)
10. Drejekontakt
11. Understel
12. Indvendigt låg
13. Dobbeltsidet skål til isen
14. Ismaskinens låg

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres

sikkerhed.

- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Under brug må apparatet placeres på en jævn skridsikker flade, der tåler vandsprøjt og stænk.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Sørg altid for at motorens bevægelse ikke kan hindres eller blokeres af for fast is eller andre hårde genstande.
- For at undgå at skålen til is bliver ødelagt, bør man aldrig benytte skarpe eller spidse metalredskaber til at tage isen ud med.
- Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder.
- Opbevar aldrig plasticdelene i en fryser.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - efter brug,
  - inden apparatet rengøres.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Lad ikke ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

## Anvendelse

Apparatet er egnet til fremstilling af is, frugtis (sorbet), frossen yoghurt eller kølige drikke.

## Før brug

- Fjern al emballage omhyggeligt.
- Rengør apparatet som anvist i afsnittet om *Generel rengøring og vedligehold*.

## Betjening

### Skålen til is

- For at fremstille is må skålen til is afkøles til -18°C i mindst 8 timer.
- Når skålen håndteres skal man sørge for at have helt tørre hænder eller benytte egnede handsker.
- Undersøg om skålen til is er tilstrækkelig afkølet ved at ryste den – hvis den indvendige væske ikke ser ud til at bevæge sig, er den korrekte grad af afkøling nået.

#### Tips:

For at undgå at væsken indvendig i skålen smelter, bør skålen først tages ud af fryseren umiddelbart før brug.

- Hvis skålen altid opbevares i fryseren, er man klar til at lave is når som helst.

### Tilsætningskværn

Kværnen benyttes til at rive chokolade og kakaobønner.

- Benyt kun chokolade der er fast i konsistensen.
- Benyt aldrig
  - smeltet chokolade,
  - nødder, solide chokoladeblokke etc. eller vingummi,
  - frugt, sirup eller andre bløde ingredienser.

### Samling

- Placer kværnindsatsen i kværnholderen.
- Sæt kværnlåget på og lås det fast ved at det med uret.
- Sæt håndsvinget på kværnindsatsens drivaksel.

- Chokoladestykkerne bør have stuetemperatur (ca. 20°C) og bør ikke være større end 2 x 2 cm.
- Put chokoladen gennem åbningen i låget og ind i begge kværnens kamre, som helst skal fyldes lige meget. Sørg for at kværnen kan fungere ordentligt og undgå at overfylde kamrene..

### Isfremstilling

- Afkøl skålen til is i ca. 8 timer (se afsnittet om *Skålen til is*).
- Forbered alle ingredienserne i henhold til opskriften. Skålen kan maksimalt rumme 0,5 liter.
- Placer den afkølede skål til isen på drivakslen.
- Sæt omrøringsindsatsen ned i skålen således at ringen vender opad.
- Placer det indvendige låg på kabinettet og lås det fast ved at dreje det med uret. Omrøringsindsatsen skal nu være lige under det indvendige låg.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt.
- Brug drejekontakten til at tænde for apparatet. Skålen begynder at rotere mens omrøringsindsatsen forbliver stationær.
- Hæld ingredienserne langsomt ned i skålen. Hold øje med markeringen '**Max**' på omrøringsindsatsen.
- Placer ismaskinens låg ovenpå det indvendige låg.
- Alt afhængig af temperaturen på skålen og ingredienserne, bør den ønskede konsistens på isen være nået i løbet af 5 til 30 minutter. Konsistensen bør checkes med jævne mellemrum ved at løfte ismaskinens låg af og **se efter om den flydende blanding er blevet til en fastere ismasse**. For at undgå at motoren bliver overbelastet, bør dette kontrolleres ganske ofte.
- Hvis tilsætningskværnen skal benyttes, placeres denne (i stedet for ismaskinens låg) ovenpå det indvendige låg, lige før isen har opnået den ønskede konsistens.
- Fyld kværnen som beskrevet i afsnittet

om *Tilsætningskværnen*.

- Hold kværnen fast med en hånd mens håndsvinget drejes med uret. Omrøringsindsatsen vil blande den revne chokolade ind i isen.
- Når isen er færdig, slukkes apparatet og stikket tages ud af stikkontakten.
- Løft kværnen eller ismaskinens låg af, og tag også det indvendige låg af.
- Benyt en plasticspatel eller et andet passende redskab til at tage isen ud af skålen. **Advarsel: Benyt aldrig nogen metalgenstande.**
- Hvis man foretrækker en fastere konsistens, hældes isen over i en lufttæt beholder og placeres i fryseren indtil den ønskede konsistens er nået. Det er også muligt at placere skålen til fremstilling af is med indhold i fryseren, men **kun i et kort stykke tid**.
- Lad ikke isen stå i fryseren i mere end 30 minutter hvis den stadig er i skålen til fremstilling af is, da isen da kan fryse fast indvendig i skålen og ødelægge denne.

### Tips

- Alle lunkne eller varme blandinger bør køles af i køleskabet inden de hældes op i skålen til is.
- Smagstilsætninger er ofte kraftigere inden de afkøles, på samme måde som sødme bliver reduceret når mad fryses ned.
- Sukker kan erstattes med kunstige sødemidler.
- Når der benyttes yoghurt, bør den drænes for overskydende vandindhold først.
- Nødder, frugt og andre ingredienser bør afkøles før brug, og først tilsættes isen 1 - 3 minutter før den er færdig.
- Alle ingredienser som ikke behøver forudgående kogning eller opvarmning kan med fordel findeles i en blender for derved at øge blandingens masse.
- Når der benyttes æg i en opskrift anbefales det at blandingen varmes op for at fjerne eventuelle bakterier.

- Smagen på sorbet (frugtis) afhænger i høj grad af hvor moden og sød frugten som benyttes er.
- Hvis isen skal opbevares i fryseren i længere tid, bør den hældes over i en lufttæt beholder.
- Ved isfremstillingen øges blandingens masse. Det maksimale rumindhold på 500 ml bør derfor aldrig overskrides

### Opskrifter

#### Fransk vanilleis

##### Ingredienser:

- 3 æg
- 100 g sukker
- 180 ml mælk
- 250 g fløde
- 1 vanillestang
- 3 tsk. vanillesukker

##### Tilberedning:

- Pisk æggene og mælken sammen i en stor kasserolle med en håndmikser.
- Tilsæt sukkeret og kornene fra vanillestangen og varm blandingen op ved svag varme, mens der røres konstant indtil den bliver tykkere (ca. 10 minutter). Konsistensen bør være sådan at den hænger på en ske.
- Afkøl blandingen og tilsæt herefter fløden og vanillesukkeret.
- Bland det hele grundigt sammen og afkøl natten over.
- Følg herefter standardinstruktionen i brugsanvisningen (afsnittet om *Isfremstilling*).

#### Chokoladeis

##### Ingredienser:

- 125 ml fløde
- 125 ml mælk
- 150 g sukker
- 4 æg
- 1½ tsk. vanillesukker
- 25-50 g kakao (efter smag)

### Tilberedning:

- Bland kakao, sukker, æg og mælk i en stor kasserolle med en håndmikser.
- Varm blandingen op ved svag varme, mens der røres konstant indtil den bliver tykkere (ca. 10 minutter). Konsistensen bør være sådan at den hænger på en ske.
- Afkøl blandingen.
- Tilsæt vanillesukker og fløde.
- Pisk blandingen godt igennem og afkøl omhyggeligt.
- Følg herefter standardinstruktionen i brugsanvisningen (afsnittet om *Isfremstilling*).

### **Frugtis/sorbet**

#### Ingredienser:

270 g frugt (f.eks. jordbær, hindbær, blåbær eller ananas)  
60 g sukker  
125 ml vand

#### Tilberedning:

- Purer ingredienserne i en blender.
- Følg herefter standardinstruktionen i brugsanvisningen (afsnittet om *Isfremstilling*).

### **Frossen banan og appelsinyoghurt**

#### Ingredienser:

200 g vanille yoghurt  
125 ml appelsinjuice  
30 ml honning  
30 ml mælk  
1 moset banan

#### Tilberedning:

- Brug en håndmikser til at blande alle ingredienserne grundigt sammen i en skål. Afkøl blandingen omhyggeligt.
- Følg herefter standardinstruktionen i brugsanvisningen (afsnittet om *Isfremstilling*).

### **Alkoholfri frossen Margarita**

#### Ingredienser:

300 ml vand  
70 ml limesaft

70 ml appelsinjuice

#### Tilberedning:

- Bland vand og limesaft.
- Følg herefter standardinstruktionen i brugsanvisningen (afsnittet om *Isfremstilling*).
- Når blandingen er tilstrækkelig afkølet, tilsættes appelsinjuice og Margaritaen serveres.

### **Generel rengøring og vedligehold**

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at kabinettet er kølet fuldstændigt af inden apparatet rengøres.
- Benyt aldrig slibende, skræppe rengøringsmidler eller hårde børster til rengøringen.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
  - Motordelens ydre kan rengøres med en letfugtig klud.
  - Skålen til is, ismaskinens låg, omrøringsindsatsen og tilsætningskværnens dele kan rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Tør delene omhyggeligt bagefter.
- Bemærk at kværnindsatsen har skarpe knive. **Advarsel: Fare for tilskadekomst.**
  - Alle tilsætningskværnens dele tåler opvaskemaskine. Imidlertid må selve indsatsen altid kun placeres i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og temperaturen må ikke overstige 60°. Alle ismaskinens andre dele kan **ikke** tåle opvaskemaskine.

### **Bortskaffelse**



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

### **Garantierklæring**

På dette husholdningsprodukt overtager vi



garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.



# Glassmaskin

## Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

## Anslutning till vägguttaget

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

## Komponenter

1. Vev
2. Kvarnens lock
3. Kvarnens insats
4. Kvarnens hölje
5. Elsladd med stickpropp
6. Kvarnens övre del
7. Blandningsinsats
8. Elsladdens förvaringsutrymme (på apparatens undersida)
9. Märkskylt (på apparatens undersida)
10. Vred
11. Basenhet
12. Inre lock
13. Glasskål med dubbla väggar
14. Lock

## Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap att använda dylika apparater. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också

få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.

- Se till att barn inte leker med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Under användningen bör apparaten vara placerad på en jämn och halkfri yta som tål stänk och fläckar.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Se alltid till att motors rotation inte hindras eller blockeras av hårdfrusen glass eller hårda föremål.
- Skydda glasskålen från att skadas genom att aldrig använda vassa eller spetsiga metallredskap för att ta bort glassen.
- Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor.
- Förvara aldrig plastkomponenter i frysen.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - om apparaten krånglar,
  - efter användning,
  - innan du rengör apparaten.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

## Ändamål

Med denna apparat kan du göra glass, sorbet av frukt eller bär, frusen yoghurt eller kalla drinkar.

### **Innan du använder apparaten för första gången**

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Rengör apparaten enligt beskrivningen i avsnittet *Allmän skötsel och rengöring*.

### **Användning**

#### **Glasskål**

- Innan du gör glass bör glasskålen kylas till en temperatur på minst -18°C i minst 8 timmar.
- När du handskas med skålen bör du se till att dina händer är torra eller att du använder lämpliga handskar.
- Kontrollera att glasskålen är genomkyld genom att skaka den – om ingen vätska verkar röra sig inuti har en tillräcklig kylnivå uppnåtts.  
*Tips:*  
För att förhindra att skålens innehåll smälter bör du ta skålen ur frysen precis innan du skall använda den.
- Om du alltid har skålen i frysen kan du göra glass när som helst.

#### **Kvarnens övre del**

Kvarnen använder du för att finfördela choklad och chokladbönor.

- Använd endast choklad i fast form.
- Använd inte
  - mjuk choklad,
  - nötter, fasta chokladstänger o dyl eller fruktkarameller,
  - frukt, sirap eller andra mjuka ingredienser.

#### *Montering*

- Placera kvarninsatsen i kvarnhöljet.
- Sätt kvarnlocket på plats och lås det genom att vrida det medsols.
- Fäst veven på kvarninsatsens drivaxel.
- Chokladbitarna bör ha rumstemperatur (ca 20°C) och storleken bör vara högst 2

x 2 cm.

- Mata chokladen i båda kvarnutrymmena i kvarnens övre del genom lockets öppning och fyll dem till en jämn nivå. Kvarnmekanismen fungerar bäst om du inte fyller utrymmena för mycket.

#### **Tillredning**

- Kyl glasskålen i ca. 8 timmar (se avsnittet *Glasskål*).
- Förbered alla ingredienser enligt det recept du har valt ut. Maximala kapaciteten är 0,5 liter.
- Placera den kylda glasskålen på driveneheten.
- Montera blandarinsatsen i skålen med ringen uppåt.
- Placera det inre locket på höljet och lås det genom att vrida det medsols. Blandningsinsatsen bör nu vara rakt under det inre locket.
- Sätt stickproppen i ett lämplig vägguttag.
- Använd vredet för att koppla på enheten. Skålen börjar rotera medan blandningsinsatsen förblir stillastående.
- Tillsätt ingredienserna långsamt i skålen. Observera blandningsinsatsens 'Max' nivåmärke.
- Placera locket över det inre locket.
- Beroende på glasskålens och ingrediensernas temperatur kommer den önskade glasskonsistensen att uppnås efter 5 – 30 minuter. Du bör kontrollera konsistensen regelbundet genom att ta bort locket och **kontrollera om den flytande blandningen har blivit fastare**. För att undvika att motorn hindras, bör dessa kontroller göras mycket ofta.
- Om kvarnen används bör kvarnens övre del placeras (i stället för locket) på det inre locket strax innan den önskade glasskonsistensen har uppnåtts.
- Fyll kvarnens övre del enligt beskrivningarna i avsnittet *Kvarnens övre del*.
- Håll i kvarnens övre del med en hand medan du vrider veven medsols. Blandningsinsatsen blandar den malda

chokladen med glassen.

- När glassen är klar stänger du av apparaten och drar stickproppen ur vägguttaget.
- Tag bort kvarnens övre del eller locket samt även det inre locket.
- Använd en plastspatel eller annat lämpligt redskap för att ta glassen ur skålen. **Observera: använd inte metallföremål.**
- Om du föredrar en fastare konsistens flyttar du glassen till en lufttät behållare och placerar den i frysen tills den önskade konsistensen är uppnådd. Det är också möjligt att placera hela glasskålen med glass i frysen, men **endast för en kort tid.**
- Lämna inte glass i frysen för mer än 30 minuter medan den ännu är i skålen, eftersom glassen kan frysa fast i skålens väggar och orsaka skador.

### Tips

- Alla varma eller heta blandningar bör svalna i kylskåp innan du sätter dem i glasskålen.
- Matens smak är i allmänhet starkare innan du kyler den; också sötheten minskar när maten fryses.
- Socker kan ersättas med artificiella sötningsmedel.
- När du använder yoghurt bör du först låta extra vatten rinna av.
- Nötter, frukter och andra ingredienser bör kylas innan de används och bör tillsättas till glassen 1 – 3 minuter innan tillredningen är klar.
- Alla ingredienser som inte behöver kokas eller värmas upp före användningen förbereds bäst med en elvisp så att volymen ökar.
- När det ingår ägg i receptet rekommenderar vi att du hettar upp blandningen för att eliminera eventuella bakterier.
- Smaken på sorbet (fruktglass) beror till stor del på fruktens mognad och söthet.
- Om du vill spara glassen i frysen är det

bäst att du lägger den i en lämplig lufttät behållare.

- Medan glassen tillreds kommer blandningsvolymen att öka. Överskrid därför inte den maximala blandningskapaciteten på 500 ml.

### Recept

#### Fransk vaniljglass

##### Ingredienser:

- 3 ägg
- 100 g socker
- 180 ml mjölk
- 250 g grädde
- 1 vaniljstång
- 1½ tsk vaniljsocker

##### Tillredning:

- Använd en elvisp för att vispa ihop ägg och mjölk i en stor kastrull.
- Tillsätt sockret samt innehållet i vaniljstången och hetta upp blandningen på låg värme under konstant omrörning tills blandningen har blivit tjock (ca 10 minuter). Konsistensen bör vara sådan att blandningen fastnar jämnt på skeden.
- Kyl blandningen och tillsätt därefter grädde och vaniljsocker.
- Blanda allt noga och kyl över natten.
- Följ därefter standardinstruktionerna i bruksanvisningen (avsnittet *Tillredning*).

#### Chokladglass

##### Ingredienser:

- 125 ml grädde
- 125 ml mjölk
- 150 g socker
- 4 ägg
- 1½ tsk vaniljsocker
- 25-50 g kakao (som smaksättning)

##### Tillredning:

- Använd en elvisp och blanda kakao, socker, ägg och mjölk i en stor kastrull.
- Hetta upp blandningen på låg värme under konstant omrörning tills den blir tjock (ca 10 minuter). Konsistensen bör

vara sådan att blandningen fastnar jämnt på skeden.

- Kyl blandningen.
- Tillsätt vaniljsockret och grädden.
- Vispa blandningen och kyl den väl.
- Följ därefter standardinstruktionerna i bruksanvisningen (avsnittet *Tillredning*).

### Sorbet

#### Ingredienser:

270 g frukt (t ex ananas) eller bär (t ex jordgubbar, hallon eller blåbär)

60 g socker

125 ml vatten

#### Tillredning:

- Finfördela ingredienserna med en mixer.
- Följ därefter standardinstruktionerna i bruksanvisningen (avsnittet *Tillredning*).

### Fryst banan- och apelsinyoghurt

#### Ingredienser:

200 g vaniljyoghurt

125 ml apelsinjuice

30 ml honung

30 ml mjölk

1 mosad banan

#### Tillredning:

- Använd en mixer för att blanda alla ingredienser noga i en skål. Kyl blandningen väl.
- Följ därefter standardinstruktionerna i bruksanvisningen (avsnittet *Tillredning*).

### Frysta virgin margaritas

#### Ingredienser:

300 ml vatten

70 ml limesaft

70 ml apelsinsaft

#### Tillredning:

- Blanda vatten och limesaft.
- Följ därefter standardinstruktionerna i bruksanvisningen (avsnittet *Tillredning*).
- När blandningen är ordentligt kyld tillsätter du apelsinsaften och serverar drinkarna.

### Allmän skötsel och rengöring

- Innan du påbörjar rengöringen bör du se till att apparaten inte är kopplad till vägguttaget och att höljet har svalnat helt.
- Använd inga slipmedel, starka rengöringsmedel eller hårda borstar för rengöringen.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
  - Drivenhetens yttre hölje kan rengöras med en lätt fuktad duk.
  - Glasskålen, locket, blandningsinsatsen och kvarnens komponenter kan rengöras i varmt diskvatten. Torka torrt efteråt.
- Notera att kvarninsatsen innehåller vassa knivar. **Varning: risk för skada.**
  - Komponenterna till kvarnens övre del kan diskas i diskmaskin. Själva insatsen bör emellertid placeras i diskmaskinens övre del och en ungefärlig temperatur på 60° får inte överskridas. Apparatus övriga delar kan **inte** diskas i diskmaskin.

### Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

### Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



## Jäätelökone

### Hyvä asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

### Verkkoliitäntä

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

### Osat

1. Kampi
2. Raastimen yläosa
3. Raastimen sisäosa
4. Raastimen runko
5. Virtajohto ja pistoke
6. Raastinkansi
7. Sekoitinosa
8. Liitäntäjohdon säilytystila (laitteen alapuolella)
9. Arvokilpi (laitteen alapuolella)
10. Kääntökytkin
11. Päälaite
12. Sisäkansi
13. Kaksiseinäinen jäätelökulho
14. Pääkansi

### Tärkeitä turvaohjeita

- Ennen laitteen käyttöä runko ja lisäosat on tarkastettava huolellisesti vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.

- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Käytön aikana laitteen tulee olla sijoitettuna tasaisella, liukumattomalla alustalla, roisketahrojen ulottumattomissa.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Varmista aina, että moottorin toiminta ei häiriinny tai esty liian kiinteän jäätelön tai kovien esineiden vuoksi.
- Jotta jäätelökulhon vahingoittuminen estetään, älä käytä mitään teräviä tai teräväkärkisiä metalliesineitä jäätelön poistamiseen.
- Älä anna laitteen tai liitäntäjohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.
- Älä koskaan säilytä muoviosia pakastimessa.
- **Irrota pistoke pistorasiasta aina**
  - jos laitteessa ilmenee vikaa,
  - käytön jälkeen,
  - ennen laitteen puhdistusta.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistotulppaan.
- Älä anna liitäntäjohdon roikkua laitteesta.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.

## Käyttötarkoitukset

Laite soveltuu jäätelön, hedelmäjäätelön (sorbetin), pakastejogurtin ja jäädytettyjen drinkkien kuten pina coladan, daiquirin tai margaritojen tekoon.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista kokonaan kaikki pakkausmateriaalit.
- Puhdista laite luvussa *Laitteen puhdistus ja huolto* kuvatun mukaisesti.

## Käyttö

### Jäätelökulho

- Jäätelön valmistamiseksi jäätelökulhoa tulee jäädyttää vähintään -18 °C lämpötilassa vähintään 8 tunnin ajan.
- Varmista kulhoa käsitellessäsi, että kätesi ovat kuivat tai käytä sopivia käsineitä.
- Varmista, että jäätelökulho on läpikotaisin jäätynyt ravistamalla sitä: ellei sen sisäpuolella liiku nestettä, tarvittava jäätymisaste on saavutettu.  
*Vihje:*  
Kulhon sisältöä estetään sulamasta siten, että kulho otetaan pakastimesta vasta juuri ennen käyttöä.
- Voit tehdä jäätelöä milloin tahansa, jos pidät kulhoa jatkuvasti pakastimessa.

### Raastinkansi

Raastinkantta käytetään suklaan ja suklaapapujen raastamiseen.

- Käytä ainoastaan kiinteää ja tiivistä suklaata.
- Älä käytä
  - pehmeää suklaata,
  - pähkinöitä, kiinteitä suklaapatukoita jne. tai hedelmäkumeja,
  - hedelmiä, siirappia tai muita pehmeitä aineksia.

### Kokoonpano

- Sijoita raastimen sisäosa raastimen runkoon.
- Sovita raastimen yläosa ja lukitse se myötäpäivään kääntämällä.

- Kiinnitä kampi raastimen sisäosassa olevaan käyttöakseliin.
- Suklaapalojen tulee olla huoneenlämpöisiä (noin 20 °C) ja ne eivät saa olla kooltaan yli 2 x 2.
- Syötä suklaa raastimen yläosassa olevan aukon kautta kumpaankin raastinkannen kammioon, jotka tulee täyttää tasaisesti. Vältä kammioiden liikaa täyttämistä, jotta varmistetaan, että raastinmekanismi voi toimia kunnolla.

## Valmistaminen

- Pakasta jäätelökulhoa noin 8 tunnin ajan (katso luku *Jäätelökulho*).
- Valmistele kaikki ainekset valitun reseptin mukaisesti. Maksimi täyttötilavuus on 0,5 litraa.
- Sijoita pakastettu jäätelökulho käyttöakselin päälle.
- Sovita sekoitinosa kulhoon rengas ylöspäin.
- Sijoita sisäkansi rungon päälle ja lukitse se myötäpäivään kääntämällä. Sekoitinosan tulisi nyt olla suorassa sisäkannen alla.
- Kytke pistoke sopivaan seinäpistorasiaan.
- Käynnistä laite kääntökytkimestä. Kulho alkaa pyöriä, kun taas sekoitinosa pysyy paikallaan.
- Syötä ainekset hitaasti kulhoon. Kiinnitä huomiota sekoitinosaan oleviin ”**Max**”-maksimitason merkkeihin.
- Sijoita pääkansi sisäkannen päälle.
- Jäätelökulhon ja aineiden lämpötilasta riippuen jäätelön halutun koostumuksen saavuttamisen tulisi kestää 5 - 30 minuuttia. Koostumus on tarkastettava säännöllisesti irrottamalla pääkansi ja sitten **tarkistamalla, onko nesteseos muuttunut kiinteämmäksi jäätelöksi**. Näitä tarkastuksia tulee tehdä hyvin usein, jottei moottorin käynti vaikeudu.
- Jos aiotaan käyttää raastinta, sijoita raastinkansi (pääkannen paikalle) sisäkannen päälle hieman ennen kuin jäätelön haluttu koostumus on

saavutettu.

- Täytä raastinkansi luvussa *Raastinkansi* kuvaillon mukaisesti.
- Pidä raastinkannesta kiinni yhdellä kädellä samalla kun käännät kampea myötäpäivään. Sekoitinosa sekoittaa raastetun suklaan jäätelöön.
- Kun jäätelö on valmista, kytke laitteesta virta ja irrota pistoke seinäpistorasiasta.
- Irrota raastinkansi tai pääkansi sekä sisäkansi.
- Poista jäätelö kulhosta muovikaapimella tai muulla sopivalla työkalulla. **Varoitus: älä käytä siihen metalliesineitä.**
- Jos suosit kiinteämpää koostumusta, siirrä jäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja laita se pakastimeen, kunnes haluttu koostumus on saavutettu. Koko jäätelökulho voidaan myös laittaa jäätelön kera pakastimeen, mutta **vain lyhyeksi ajaksi.**
- Älä jätä jäätelöä kulhossa pakastimeen yli 30 minuutin ajaksi, koska jäätelö voi jäätyä kulhon seinämiin aiheuttaen vaurioita.

### Vihjeitä

- Kaikkien lämpimien tai kuumien seosten on annettava jäähtyä jääkaapissa ennen kuin ne laitetaan jäätelökulhoon.
- Ruoan aromit ovat yleensä vahvempia ennen pakastamista; samoin makeus vähenee, kun ruoka pakastetaan.
- Sokeri voidaan korvata keinotekoisilla makeutusaineilla.
- Kun käytetään jogurttia, kaikki liiallinen vesi on valutettava ensin pois.
- Pähkinät, hedelmät, alkoholi ja muut ainekset on jäähdytettävä ennen käyttöä ja ne saadaan lisätä jäätelöön vasta 1 - 3 minuuttia ennen valmistuksen päättymistä. Esimerkiksi alkoholi voi muutoin estää jäätymisprosessin.
- Kaikki ainekset, jotka eivät edellytä ensin keittämistä tai lämmittämistä, on paras valmistaa sähkösekoittimella seoksen määrän kasvattamiseksi.
- Kun reseptissä käytetään muniä, seoksen

lämmittämistä suositellaan bakteerien eliminoimiseksi.

- Sorbettien (hedelmäjäätelö) maku on pitkälti riippuvaista käytetyn hedelmän kypsyydestä ja makeudesta.
- Jäätelöä voidaan säilyttää pidempi aika pakastimessa, jos se laitetaan ilmatiiviiseen astiaan.
- Jäätelön valmistamisen aikana seoksen tilavuus kasvaa. Maksimitäyttilavuutta (500 ml) ei saa siksi ylittää.

### Reseptejä

#### Ranskalainen vaniljajäätelö

##### Ainekset:

- 3 munaa
- 100 g sokeria
- 180 ml maitoa
- 250 g kermaa
- 1 vaniljatanko
- 1 pieni pussi vaniljasokeria

##### Valmistaminen:

- Sekoita munat ja maito isossa kattilassa käsivatkaimella.
- Lisää sokeri ja vaniljatangon sisältö, ja lämmitä seosta pienellä lämpötilalla jatkuvasti sekoittamalla, kunnes seos paksunee (noin 10 minuuttia). Koostumuksen tulisi nyt olla sellainen, että lusikka pinnoittuu sillä tasaisesti.
- Jäähdytä seos ja lisää sitten kerma ja vaniljasokeri.
- Sekoita ne seokseen perusteellisesti ja pakasta yön yli.
- Noudata sitten käyttöohjeessa olevia perusohjeita (luku *Valmistaminen*).

#### Suklaajäätelö

##### Ainekset:

- 125 ml kermaa
- 125 ml maitoa
- 150 g sokeria
- 4 munaa
- 1½ tl vaniljasokeria
- 25-50 g kaakaota (makua varten)



### Valmistaminen:

- Sekoita kaakao, sokeri, munat ja maito suuressa kattilassa käsivatkaimella.
- Lämmitä seosta pienellä lämpötilalla jatkuvasti sekoittamalla, kunnes seos paksunee (noin 10 minuuttia). Koostumuksen tulisi nyt olla sellainen, että lusikka pinnoittuu sillä tasaisesti.
- Jäähdytä seos.
- Lisää vaniljasokeri ja sitten kerma.
- Vatkaa seos ja anna jäähtyä perusteellisesti.
- Noudata sitten käyttöohjeessa olevia perusohjeita (luku *Valmistaminen*).

### **Hedelmäsorbetti**

#### Ainekset:

270 g hedelmiä (esim. mansikoita, vadelmia, mustikoita tai ananasta)  
60 g sokeria  
125 ml vettä

### Valmistaminen:

- Soseuta ainekset tehosekoittimella.
- Noudata sitten käyttöohjeessa olevia perusohjeita (luku *Valmistaminen*).

### **Jäädyltetty banaani- ja appelsiinijogurtti**

#### Ainekset:

200 g vaniljajogurttia  
125 ml appelsiinimehua  
30 ml hunajaa  
30 ml maitoa  
1 soseutettu banaani

### Valmistaminen:

- Sekoita kaikki ainekset perusteellisesti kulhossa. Jäähdytä seos kunnolla.
- Noudata sitten käyttöohjeessa olevia perusohjeita (luku *Valmistaminen*).

### **Virgin frozen margarita -drinkit**

#### Ainekset:

300 ml vettä  
70 ml limesiirappia  
70 ml appelsiinimehua

### Valmistaminen:

- Sekoita vesi ja limesiirappi.
- Noudata sitten käyttöohjeessa olevia perusohjeita (luku *Valmistaminen*).
- Kun seos on jäähtynyt tarpeeksi, lisää mehu ja tarjoa margaritat.

### **Laitteen puhdistus ja hoito**

- Varmista ennen puhdistusta, että laite on kytketty irti virtalähteestä ja että runko on jäähtynyt täysin.
- Älä käytä puhdistukseen hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita tai kovia harjoja.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Käyttöyksikön ulkopinta voidaan puhdistaa hieman kostealla rätillä.
- Jäätelökulho, pääkansi, sekoitinosa ja raastinkannen osat voidaan puhdistaa kuumassa vedessä normaalilla pesuaineella. Kuivaa perusteellisesti sen jälkeen.
- Huomaa, että raastimen sisäosassa on teräviä teriä. **Varoitus: loukkaantumisen vaara.**
- Raastinkannen kaikki osat ovat astianpesukoneen kestäviä. Sen sisäosa saadaan kuitenkin sijoittaa vain astianpesukoneen yläosastoon, ja noin 60° lämpötilaa ei saada ylittää. Laitteen mitkään muut osat **eivät** ole astianpesukoneen kestäviä.

### **Jätehuolto**



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

### **Takuu**

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai

huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

[www.harrymarcell.fi](http://www.harrymarcell.fi)

[asiakaspalvelu@harrymarcell.fi](mailto:asiakaspalvelu@harrymarcell.fi)



## Maszynka do lodów

### Szanowni Klienci!

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

### Podłączenie do sieci zasilającej

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

### Zestaw

1. Korbka
2. Pokrywka tarki
3. Wkładka tarki
4. Obudowa tarki
5. Przewód zasilający z wtyczką
6. Tarka
7. Wkładka mieszająca
8. Schowek na przewód (na spodzie urządzenia)
9. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
10. Przełącznik obrotowy
11. Podstawa
12. Pokrywka wewnętrzna
13. Komora zamrażająca z podwójną ścianką
14. Pokrywka górna

### Instrukcja bezpieczeństwa

● Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- W czasie pracy urządzenie musi być ustawione na równej, nie śliskiej i odpornej na plamy oraz ciecz powierzchni.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Uważać, aby pracy silnika nie zakłócały ani nie blokowały zbyt gęste kawałki lodu bądź inne twarde przedmioty.
- Aby nie uszkodzić komory zamrażającej, nie używać do usuwania lodu żadnych ostrych czy szpiczastych narzędzi z metalu.
- Urządzenie oraz przewód zasilający nie powinny stykać się z gorącymi powierzchniami, ani być poddawane działaniu wysokiej temperatury.
- Nie wstawiać plastikowych elementów do zamrażarki.
- **Wtyczkę należy wyjmować z gniazdka każdorazowo:**
  - w przypadku stwierdzenia awarii urządzenia;
  - po zakończeniu pracy;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego

używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Ze względów bezpieczeństwa wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych punktów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

### **Zastosowanie**

Urządzenie służy do przygotowywania lodów, kremów lodowych (sorbetów), mrożonego jogurtu lub zimnych drinków.

### **Przed pierwszym użyciem**

- Zdjąć wszelkie materiały opakunkowe z urządzenia.
- Wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami w punkcie pt. *Konserwacja i czyszczenie*.

### **Obsługa**

#### **Komora zamrażająca**

- Przed przystąpieniem do przygotowywania lodów należy umieścić komorę zamrażającą w temperaturze przynajmniej  $-18^{\circ}\text{C}$  na co najmniej 8 godzin.
- Komorę należy chwytać suchymi dłońmi lub w odpowiednich rękawicach.
- Sprawdzić, czy komora jest odpowiednio wychłodzona, potrząsając nią – jeżeli w środku nie słychać poruszającej się cieczy, oznacza to, że komora osiągnęła odpowiednią temperaturę.

#### *Wskazówka:*

Aby nie dopuścić do przedwczesnego roztopienia cieczy znajdującej się w ściankach komory, najlepiej wyjąć ją z

zamrażarki tuż przed użyciem.

- Przechowując komorę stale w zamrażarce, można przyrządzić lody w każdej chwili.

### **Tarka**

Tarka służy do tarcia czekolady i czekoladowych ziarenek.

- Używać wyłącznie czekolady o stałej konsystencji.
- Nie stosować:
  - zbyt miękkiej czekolady;
  - orzechów, bardzo twardej czekolady, żelek owocowych itp.;
  - owoców, syropów ani innych płynnych lub miękkich składników.

### *Montaż*

- Włożyć wkładkę tarki do obudowy tarki.
- Nałożyć pokrywkę tarki i przykręcić, kręcąc w prawo.
- Zamocować korbkę na wałku napędowym wkładki tarki.
- Kawałki czekolady powinny mieć temperaturę pokojową (około  $20^{\circ}\text{C}$ ) i nie powinny być większe niż  $2 \times 2$  cm.
- Włożyć czekoladę przez otwór w pokrywie do obydwu komór tarki, które powinny być równomiernie napełnione. Aby tarka pracowała prawidłowo, nie należy przepelniać komór.

### **Przygotowanie**

- Wychłodzić komorę zamrażającą, odstawiając ją na około 8 godzin (zob. punkt pt. *Komora zamrażająca*).
- Przygotować wszystkie składniki wg wybranego przepisu. Do komory można włożyć maksymalnie 0,5 litra składników.
- Nałożyć komorę zamrażającą na zespół napędowy.
- Wsunąć wkładkę mieszającą do komory, pierścieniem do góry.
- Nałożyć pokrywkę wewnętrzną na obudowę i przekręcić ją w prawo, aż się zablokuje. Wkładka mieszająca powinna znaleźć się wówczas bezpośrednio pod pokrywką wewnętrzną.

- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Włączyć urządzenie przekręcając przełącznik obrotowy. Komora zacznie się obracać, a wkładka mieszająca pozostanie nieruchoma.
- Powoli wkładać składniki do komory. Poziom napełnienia komory nie może przekroczyć symbolu **Max** na wkładce mieszającej.
- Nałożyć pokrywkę górną na pokrywkę wewnętrzną.
- W zależności od temperatury komory zamrażającej i składników, mieszanka powinna osiągnąć żadaną konsystencję lodów w ciągu 5 do 30 minut. Konsystencję należy regularnie sprawdzać, podnosząc górną pokrywkę i **przyglądając się, czy mieszanka zmieniła się już w bardziej spoistą, przypominającą lody spożywcze.** Aby nie unieruchomić silnika, należy sprawdzać gęstość mieszanki jak najczęściej.
- Jeżeli ma być użyta tarka, nałożyć ją (w miejsce górnej pokrywy) na pokrywkę wewnętrzną, tuż przed osiągnięciem przez mieszankę żądanej konsystencji.
- Napełnić tarkę, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w punkcie *Tarka*.
- Przytrzymać tarkę jedną ręką a drugą kręcić korbką w prawo. Wkładka mieszająca spowoduje, że tarta czekolada zmiesza się z przyrządzaną mieszanką.
- Kiedy lody będą już gotowe, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z kontaktu.
- Zdjąć tarkę albo pokrywkę górną oraz pokrywkę wewnętrzną.
- Za pomocą plastikowej łopaty lub innego odpowiedniego przyboru wyjąć mieszankę. **Uwaga: nie używać przyborów metalowych.**
- Chcąc jeszcze bardziej utwardzić przygotowane lody, wystarczy włożyć mieszankę do szczelnego pojemnika i umieścić ją na jakiś czas w zamrażarce. Można także włożyć do zamrażarki całą komorę zamrażającą wypełnioną przygotowaną mieszanką, **ale tylko na chwilę.**

- Nie zostawiać w zamrażarce lodów w komorze zamrażającej dłużej niż przez 30 minut, ponieważ mieszanka może przymarznąć do ścianek komory i uszkodzić ją.

### Porady

- Wszelkie ciepłe lub gorące składniki bądź mieszanki należy schłodzić w lodówce przed umieszczeniem ich w komorze zamrażającej.
- Aromaty spożywcze są zazwyczaj słabsze po zamrożeniu, podobnie wrażenie słodkości obniża się wraz z temperaturą dania.
- Cukier można zastąpić słodzikiem.
- Używając jogurtu, najpierw należy odcedzić z niego wodę – jeśli się wydzieliła.
- Orzechy, owoce i inne dodatki należy schłodzić przed użyciem i dodać bezpośrednio do lodów na 1 do 3 minut przed zakończeniem procesu przyrządzania.
- Wszelkie składniki, które nie wymagają wcześniejszego gotowania lub podgrzewania, najlepiej przygotować za pomocą miksera elektrycznego, aby zwiększyć objętość mieszanki.
- Jeżeli przepis przewiduje użycie jaj, zaleca się najpierw podgrzać mieszankę, aby wyeliminować ewentualne bakterie.
- Smak sorbetu oraz lodów owocowych zależy w dużej mierze od dojrzałości i słodkości używanych owoców.
- W celu dłuższego przechowania lodów w zamrażarce, należy je umieścić w odpowiednim szczelnym pojemniku.
- W trakcie przyrządzania masy lodowej, objętość mieszanki wzrasta. Dlatego wypełnienie komory zamrażającej nie może przekroczyć 500 ml.

### Przepisy

#### Lody waniliowe

##### Składniki:

3 jaja

100 g cukru  
180 ml mleka  
250 g śmietany  
1 laska wanilii  
1 saszetka cukru waniliowego

Przygotowanie:

- Ubić ręczną trzepaczką jaja razem z mlekiem w dużym rondlu.
- Dodać cukier i zawartość laski wanilii, po czym podgrzewać mieszankę na małym ogniu, stale mieszając, aż zgęstnieje (około 10 min). Doprowadzić do takiej konsystencji, aby mieszanka równomiernie osiadała na łyżce.
- Schłodzić mieszankę, po czym dodać śmietanę i cukier waniliowy.
- Dokładnie wymieszać i odstawić na noc do lodówki.
- Z tak przygotowaną mieszanką należy już postępować zgodnie ze standardowymi zaleceniami w instrukcji (punkt *Przygotowanie*).

**Lody czekoladowe**

Składniki:

125 ml śmietany  
125 ml mleka  
150 g cukru  
4 jaja  
1,5 łyżeczki cukru waniliowego  
25-50 g kakao (do smaku)

Przygotowanie:

- Ubić ręczną trzepaczką kakao, cukier, jaja i mleko w dużym rondlu.
- Podgrzewać mieszankę na małym ogniu, stale mieszając, aż zgęstnieje (około 10 min). Doprowadzić do takiej konsystencji, aby mieszanka równomiernie osiadała na łyżce.
- Schłodzić mieszankę.
- Dodać cukier waniliowy i śmietanę.
- Ubić mieszankę i całkowicie schłodzić.
- Z tak przygotowaną mieszanką należy już postępować zgodnie ze standardowymi zaleceniami w instrukcji (punkt *Przygotowanie*).

**Sorbet owocowy**

Składniki:

270 g owoców (np. truskawek, malin, jagód lub ananasa)  
60 g cukru  
125 ml wody

Przygotowanie:

- Za pomocą miksera zrobić ze składników purée.
- Z tak przygotowaną mieszanką należy już postępować zgodnie ze standardowymi zaleceniami w instrukcji (punkt *Przygotowanie*).

**Mrożony jogurt bananowo-pomarańczowy**

Składniki:

200 g jogurtu waniliowego  
125 ml soku pomarańczowego  
30 ml miodu  
30 ml mleka  
Purée z 1 banana

Przygotowanie:

- Dokładnie wymieszać wszystkie składniki mikserem w misce. Całkowicie schłodzić mieszankę.
- Z tak przygotowaną mieszanką należy już postępować zgodnie ze standardowymi zaleceniami w instrukcji (punkt *Przygotowanie*).

**Mrożona Margaritka**

Składniki:

300 ml wody  
70 ml syropu z limety  
70 ml soku pomarańczowego

Przygotowanie:

- Wymieszać wodę i syrop z limety.
- Z tak przygotowaną mieszanką należy już postępować zgodnie ze standardowymi zaleceniami w instrukcji (punkt *Przygotowanie*).
- Kiedy mieszanka jest już odpowiednio schłodzona, dodać sok pomarańczowy, po czym podać drink.

### Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, należy sprawdzić, czy jest ono wyłączone z sieci i czy obudowa odpowiednio ostygła.
- Nie stosować do czyszczenia ściernych lub żrących substancji ani twardych szczotek.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
  - Obudowę zespołu napędowego można czyścić wilgotną, delikatną ściereczką.
  - Komorę zamrażającą, pokrywkę górną, wkładkę mieszającą oraz poszczególne elementy tarki można myć w gorącej wodzie z płynem do mycia. Po umyciu dokładnie osuszyć.
- We wkładce tarki znajdują się ostrza.  
**Uwaga: grozi zranieniem.**
  - Wszystkie elementy tarki można myć w zmywarce. Niemniej wkładkę tarki należy kłaść wyłącznie na górnej półce zmywarki, a temperatura wody nie może przekraczać 60°.  
Pozostałe elementy urządzenia **nie** nadają się do mycia w zmywarce.

### Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

### Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane,

naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.



## Παγωτομηχανή

### Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών τιμών της συσκευής. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

### Τα μέρη της συσκευής

1. Λαβή
2. Καπάκι τρίφτη
3. Ένθετο τρίφτη
4. Περίβλημα τρίφτη
5. Ηλεκτρικό καλώδιο με φισ
6. Κάλυμμα τρίφτη
7. Ένθετο ανάμιξης
8. Χώρος φύλαξης ηλεκτρικού καλωδίου (στο κάτω μέρος της συσκευής)
9. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)
10. Περιστρεφόμενος διακόπτης
11. Βάση
12. Εσωτερικό καπάκι
13. Μπολ παγωτού διπλού τοιχώματος
14. Κύριο κάλυμμα

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Κρατήστε τα υλικά συσκευασίας αρκετά μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση πνιγμού.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επίπεδη, αντιολισθητική επιφάνεια που δεν θα καταστραφεί από λεκέδες.
- Μην απομακρύνετε από τη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Πρέπει πάντα να φροντίζετε η κίνηση του μοτέρ να μην εμποδίζεται ούτε να φράσσετε από πολύ σκληρό παγωτό ή οποιοδήποτε σκληρό αντικείμενο.
- Για να μην προκληθεί ζημιά στο μπολ παγωτού, μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή μυτερά αντικείμενα για την αφαίρεση του παγωτού.
- Φροντίζετε η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχονται σε επαφή με θερμές επιφάνειες ή οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ πλαστικά δοχεία σε καταψύκτη.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - σε περίπτωση τυχόν δυσλειτουργίας,
  - μετά τη χρήση, και
  - κατά τον καθαρισμό.
- Όταν βγάξετε το φισ από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φισ.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.



- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφάλειας και να αποφεύγετε πιθανούς κινδύνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

### **Χρήσεις**

Η συσκευή είναι κατάλληλη για την παρασκευή παγωτού, γρανίτας (σορμπέ), παγωμένου γιαουρτιού ή παγωμένων ποτών.

### **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά**

- Βγάλτε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενικός καθαρισμός και φροντίδα*.

### **Λειτουργία**

#### **Μπολ παγωτού**

- Για την παρασκευή παγωτού, πρέπει να καταψύξετε το μπολ παγωτού στους -18°C, το ελάχιστο, για τουλάχιστον 8 ώρες.
- Κατά το χειρισμό του μπολ, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά ή χρησιμοποιήστε κατάλληλα γάντια.
- Ανακινήστε το μπολ παγωτού για να βεβαιωθείτε ότι έχει καταψυχθεί καλά – αν δεν φαίνεται υγρό στο εσωτερικό του μπολ, έχει επιτευχθεί ο απαιτούμενος βαθμός κατάψυξης.

*Συμβουλή:*

Για να μη λιώσει το περιεχόμενο του μπολ, πρέπει να βγάζετε το μπολ από την κατάψυξη λίγο πριν από τη χρήση.

- Αν διατηρείτε το μπολ στην κατάψυξη σε μόνιμη βάση, θα έχετε τη δυνατότητα να φτιάχνετε παγωτό οποιαδήποτε στιγμή.

### **Κάλυμμα τρίφτη**

Το κάλυμμα τρίφτη χρησιμοποιείται για να τρίβετε σοκολάτα και κόκκους σοκολάτας.

- Να χρησιμοποιείτε μόνο σκληρή σοκολάτα.
- Μη χρησιμοποιείτε:
  - μαλακή σοκολάτα,
  - ξηρούς καρπούς, στερεές ράβδους σοκολάτας κτλ. ή ζαχαρωτά ζελέ,
  - φρούτα, σιρόπι ή άλλα μαλακά συστατικά.

### **Συναρμολόγηση**

- Τοποθετήστε το ένθετο τρίφτη μέσα στο περίβλημα τρίφτη.
- Τοποθετήστε το καπάκι τρίφτη και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Τοποθετήστε τη λαβή στον άξονα κίνησης του ένθετου τρίφτη.
- Τα κομμάτια σοκολάτας πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου (περίπου 20°C) και το μέγεθος του δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 2x2 εκατοστά.
- Τοποθετήστε τη σοκολάτα μέσα από το άνοιγμα καπακιού και στους δύο θαλάμους του καλύμματος τρίφτη και φροντίστε να τους γεμίσετε ομοιόμορφα. Για να εξασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία του μηχανισμού τρίφτη, μη γεμίζετε υπερβολικά τους θαλάμους.

### **Παρασκευή**

- Βάλτε το μπολ παγωτού στην κατάψυξη για περίπου 8 ώρες (βλ. ενότητα *Μπολ παγωτού*).
- Ετοιμάστε όλα τα υλικά σύμφωνα με την επιλεγμένη συνταγή. Η μέγιστη χωρητικότητα είναι 0,5 λίτρα.

- Τοποθετήστε το παγωμένο μπολ παγωτού στη μονάδα κίνησης.
- Τοποθετήστε το ένθετο ανάμιξης στο μπολ με το δακτύλιο στραμμένο προς τα επάνω.
- Τοποθετήστε το εσωτερικό καπάκι στο περίβλημα και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε. Το ένθετο ανάμιξης πρέπει να βρίσκεται ακριβώς κάτω από το εσωτερικό καπάκι.
- Βάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα.
- Για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα, χρησιμοποιήστε το περιστρεφόμενο διακόπτη. Το μπολ αρχίζει να περιστρέφεται ενώ το ένθετο ανάμιξης παραμένει ακίνητο.
- Ρίξτε τα συστατικά αργά μέσα στο μπολ. Παρατηρήστε τις ενδείξεις στάθμης «Max» στο ένθετο ανάμιξης.
- Τοποθετήστε το κύριο κάλυμμα πάνω από το εσωτερικό καπάκι.
- Ανάλογα με τη θερμοκρασία του μπολ παγωτού και τα συστατικά, θα πρέπει να φτάσετε στην επιθυμητή πυκνότητα του παγωτού μετά από 5 έως 30 λεπτά. Για να ελέγχετε την πυκνότητα, πρέπει να αφαιρείτε τακτικά το κύριο κάλυμμα και να ελέγχετε αν το υγρό μίγμα έχει γίνει πιο πηκτό παγωτό. Για να μην εμποδίζεται το μοτέρ, αυτοί οι έλεγχοι πρέπει να διεξάγονται πολύ συχνά.
- Αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τον τρίφτη, τοποθετήστε το κάλυμμα τρίφτη (στη θέση του κύριο καλύμματος) στο εσωτερικό καπάκι λίγο πριν φτάσετε στην επιθυμητή πυκνότητα του παγωτού.
- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα από το κάλυμμα τρίφτη όπως περιγράφεται στην ενότητα *Κάλυμμα τρίφτη*.
- Κρατήστε το κάλυμμα τρίφτη με το ένα χέρι ενώ περιστρέφετε τη λαβή δεξιόστροφα. Το ένθετο ανάμιξης αναμειγνύει την τριμμένη σοκολάτα στο παγωτό.
- Όταν γίνει το παγωτό, απενεργοποιήστε

- τη μονάδα και βγάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
- Βγάλτε το κάλυμμα τρίφτη ή το κύριο κάλυμμα, καθώς και το εσωτερικό κάλυμμα.
- Για να βγάλετε το παγωτό, χρησιμοποιήστε πλαστική σπάτουλα ή άλλο κατάλληλο εξάρτημα. **Προσοχή! Μη χρησιμοποιείτε κανένα μεταλλικό αντικείμενο.**
- Αν προτιμάτε πιο σταθερή πυκνότητα, μεταφέρετε το παγωτό σε ένα αεροστεγές δοχείο και τοποθετήστε το στην κατάψυξη μέχρι να φτάσει στην επιθυμητή πυκνότητα. Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε ολόκληρο το μπολ παγωτού με το παγωτό στην κατάψυξη, αλλά **μόνο για μικρό χρονικό διάστημα.**
- Μην αφήνετε το μπολ με το παγωτό στην κατάψυξη για περισσότερα από 30 λεπτά, επειδή το παγωτό μπορεί να παγώσει στο τοίχωμα του μπολ και να προκαλέσει ζημιά.

### Συμβουλές

- Πρέπει να αφήνετε όλα τα ζεστά ή θερμά μίγματα να κρυώσουν στο ψυγείο πριν τα τοποθετήσετε στο μπολ παγωτού.
- Τα αρώματα των τροφίμων είναι πιο έντονα πριν αυτά καταψυχθούν. Επίσης, η γλυκύτητα των τροφίμων μειώνεται όταν το τρόφιμο καταψυχθεί.
- Μπορείτε να αντικαταστήσετε τη ζάχαρη με τεχνητές γλυκαντικές ουσίες.
- Όταν χρησιμοποιείτε γιαούρτι, πρέπει να αποστραγγίζετε πρώτα τυχόν περίσσεια νερού.
- Πρέπει να καταψύχετε τους ξηρούς καρπούς, τα φρούτα και τα άλλα συστατικά πριν από τη χρήση και να τα προσθέτετε στο παγωτό μόνο 1 έως 3 λεπτά πριν την ολοκλήρωση του παρασκευάσματος.
- Είναι προτιμότερο να ετοιμάζεται τα υλικά που δεν απαιτούν μαγείρεμα ή θέρμανση σε ηλεκτρικό μπλέντερ για να

- αυξηθεί ο όγκος του μίγματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε αυγά σε μια συνταγή, συνιστάται να θερμαίνετε το μίγμα για την εξάλειψη τυχόν βακτηρίων.
- Η γεύση των σορμπέ (γρανίτες) εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την ωριμότητα και γλυκύτητα των φρούτων που χρησιμοποιείτε.
- Για μακροχρόνια φύλαξη του παγωτού σε καταψύκτη, πρέπει να το τοποθετείτε σε ένα κατάλληλο αεροστεγές δοχείο.
- Καθώς παρασκευάζεται το παγωτό, ο όγκος του μίγματος αυξάνεται. Συνεπώς, δεν πρέπει να υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα των 500 ml.

### **Συνταγές**

Παρακάτω θα βρείτε μερικές συνταγές για την παγωτομηχανή σας. Μπορείτε να βρείτε κι άλλες συνταγές στην ιστοσελίδα μας στη διεύθυνση <http://www.severin.de> στην ενότητα «*Recipen*» (Συνταγές) ή μέσω του συνδέσμου στην αντίστοιχη σελίδα προϊόντων του καταλόγου μας.

### **Γαλλικό παγωτό βανίλια**

#### Συστατικά:

- 3 αυγά
- 100 γρ. ζάχαρη
- 180 ml γάλα
- 250 γρ. κρέμα γάλακτος
- 1 δόση βανίλια
- 1 σακουλάκι ζάχαρη βανίλια

#### Παρασκευή:

- Αναμίξτε τα αυγά με το γάλα σε ένα μεγάλο μπολ χρησιμοποιώντας μίξερ χειρός.
- Προσθέστε τη ζάχαρη και τη δόση βανίλιας και θερμάνετε το μίγμα σε χαμηλή φωτιά, αναμιγνύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει (περίπου 10 λεπτά). Η πυκνότητα του μίγματος πρέπει να είναι τέτοια ώστε το μίγμα να στέκεται ομοιόμορφα στο κουτάλι.
- Καταψύξτε το μίγμα και μετά προσθέστε την κρέμα και τη ζάχαρη

βανίλια.

- Αναμίξτε καλά και αφήστε στην κατάψυξη όλο το βράδυ.
- Ακολουθήστε τις συνήθειες οδηγίες στο εγχειρίδιο (ενότητα *Παρασκευή*).

### **Παγωτό σοκολάτας**

#### Συστατικά:

- 125 ml κρέμα γάλακτος
- 125 ml γάλα
- 150 γρ. ζάχαρη
- 4 αυγά
- 1½ κ.γ. ζάχαρη βανίλια
- 25-50 γρ. κακάο (ανάλογα με την προτίμησή σας)

#### Παρασκευή:

- Αναμίξτε το κακάο, τη ζάχαρη, τα αυγά και το γάλα σε ένα μεγάλο μπολ χρησιμοποιώντας μίξερ χειρός.
- Θερμάνετε το μίγμα σε χαμηλή φωτιά αναμιγνύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει (περίπου 10 λεπτά). Η πυκνότητα του μίγματος πρέπει να είναι τέτοια ώστε το μίγμα να στέκεται ομοιόμορφα στο κουτάλι.
- Καταψύξτε το μίγμα.
- Προσθέστε τη ζάχαρη βανίλια και την κρέμα.
- Χτυπήστε το μίγμα και καταψύξτε καλά.
- Ακολουθήστε τις συνήθειες οδηγίες στο εγχειρίδιο (ενότητα *Παρασκευή*).

### **Σορμπέ φρούτων**

#### Συστατικά:

- 270 γρ. φρούτα (π.χ. φράουλες, βατόμουρα, μούρα ή ανανάς)
- 60 γρ. ζάχαρη
- 125 ml νερό

#### Παρασκευή:

- Πολτοποιήστε τα υλικά σε μίξερ.
- Ακολουθήστε τις συνήθειες οδηγίες στο εγχειρίδιο (ενότητα *Παρασκευή*).

## Παγωμένο γιαούρτι μπανάνα και πορτοκάλι

### Συστατικά:

- 200 γρ. γιαούρτι βανίλια
- 125 ml χυμό πορτοκάλι
- 30 ml μέλι
- 30 ml γάλα
- 1 λωμένη μπανάνα

### Παρασκευή:

- Αναμίξτε καλά όλα τα υλικά σε ένα μπολ χρησιμοποιώντας μίξερ. Καταψύξτε καλά το μίγμα.
- Ακολουθήστε τις συνήθειες οδηγίες στο εγχειρίδιο (ενότητα *Παρασκευή*).

## Παγωμένη μαργαρίτα χωρίς αλκοόλ

### Συστατικά:

- 300 ml νερό
- 70 ml σιρόπι λάιμ
- 70 ml χυμό πορτοκάλι

### Παρασκευή:

- Αναμίξτε το νερό με το σιρόπι λάιμ.
- Ακολουθήστε τις συνήθειες οδηγίες στο εγχειρίδιο (ενότητα *Παρασκευή*).
- Όταν το μίγμα καταψυχθεί καλά, προσθέστε το χυμό πορτοκάλι και σεβρίρετε τις μαργαρίτες.

## Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι το περίβλημα έχει κρυώσει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες, σκληρά απορρυπαντικά ή σκληρές βούρτσες για τον καθαρισμό.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μπορείτε να καθαρίζετε το εξωτερικό περίβλημα της μονάδας κίνησης με ένα μαλακό και λίγο βρεγμένο πανί.
- Μπορείτε να καθαρίζετε το μπολ παγωτού, το κύριο κάλυμμα, το ένθετο ανάμιξης και τα εξαρτήματα του καλύμματος τρίφτη με ζεστό νερό και

κανονικό απορρυπαντικό. Κατόπιν, στεγνώστε καλά.

- Σημειώστε ότι το ένθετο τρίφτη περιέχει αιχμηρές λεπίδες. **Προσοχή! Υπάρχει κίνδυνος να προκληθούν τραυματισμοί.**
- Όλα τα εξαρτήματα του καλύμματος τρίφτη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, το ένθετο μπορεί να τοποθετηθεί μόνο στον πάνω χώρο του πλυντηρίου πιάτων και δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί θερμοκρασία υψηλότερη από 60° περίπου. Όλα τα άλλα μέρη της συσκευής **δεν** πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

## Απόρριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

## Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

**Уважаемый покупатель!**

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

**Включение в сеть**

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

**Устройство**

1. Ручка
2. Крышка терки
3. Насадка-терка
4. Корпус терки
5. Шнур питания с вилок
6. Верхняя терка
7. Мешалка
8. Отделение для шнура питания (на нижней стороне прибора)
9. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
10. Поворотный переключатель
11. Базовый блок
12. Внутренняя крышка
13. Чаша для мороженого с двойными стенками
14. Основная крышка

**Правила безопасности**

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать:

даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы вне досягаемости детей: они могут стать причиной удушья.
- Во время работы прибор должен стоять на ровной, нескользящей и незагрязняющейся поверхности.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Всегда проверяйте, что работа двигателя не затруднена или не заблокирована чрезмерно плотным мороженым или каким-либо твердым предметом.
- Чтобы не допустить повреждения чаши, не пользуйтесь острыми или остроконечными металлическими предметами для извлечения из нее мороженого.
- Не допускайте прикосновения прибора или шнура питания к горячим поверхностям или источникам тепла.
- Никогда не держите изделия из пластика в морозильной камере.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
  - при любой неполадке;
  - после использования;
  - перед чисткой прибора.

- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего применения и не должен использоваться в коммерческих целях.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производить квалифицированный персонал. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

### **Предназначение**

Прибор предназначен для приготовления мороженого, фруктового льда (сорбета), замороженного йогурта или замороженных напитков, подаваемых в высоких стаканах.

### **Перед первым применением**

- Полностью снимите все упаковочные материалы.
- Очистите прибор, как указано в разделе «**Чистка и общий уход**».

### **Эксплуатация**

#### **Чаша для мороженого**

- Для приготовления мороженого

чашу следует охлаждать при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$  в течение не менее 8 часов.

- Прежде чем взяться за чашу, убедитесь, что у вас сухие руки или наденьте соответствующие перчатки.
- Проверьте, что чаша хорошо охладилась: для этого потрясите ее — если внутри чаши не видно перетекающей жидкости, значит, нужная степень охлаждения достигнута.

### **Полезный совет**

Чтобы не допустить таяния содержимого чаши, ее нужно извлечь из морозильной камеры непосредственно перед использованием.

- Если чаша постоянно находится в морозильной камере, вы сможете приготовить мороженое в любое время.

### **Верхняя терка**

Верхняя терка используется для истирания шоколада или шоколадных бобов.

- Используйте шоколад только твердой консистенции.
- Не используйте:
  - мягкий шоколад,
  - орехи, толстые шоколадные плитки и т. п. или фруктовый желатин,
  - фрукты, сироп или другие мягкие ингредиенты.

### **Сборка**

- Вставьте насадку-терку в корпус терки.
- Наденьте крышку терки и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
- Установите ручку на приводной вал насадки-терки.



- Кусочки шоколада должны иметь комнатную температуру (около 20°C) и не превышать по размеру 2x2 см.
- Подавайте шоколад через отверстие в крышке в обе камеры верхней терки, которые должны быть заполнены равномерно. Чтобы механизм терки работал нормально, не допускайте переполнения камер.

### **Приготовление мороженого**

- Охладите чашу для мороженого в течение примерно 8 часов (см. раздел «**Чаша для мороженого**»).
- Приготовьте все ингредиенты в соответствии с выбранным рецептом. Максимальное наполнение не должно превышать 0,5 литра.
- Установите чашу для мороженого на приводной блок.
- Установите мешалку кольцом вверх.
- Вставьте в корпус внутреннюю крышку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке. Мешалка должна сейчас находиться непосредственно под внутренней крышкой.
- Вставьте штепсельную вилку в стенную розетку.
- Включите устройство при помощи поворотного переключателя. Чаша начинает вращаться, в то время как мешалка остается неподвижной.
- Медленно подавайте ингредиенты в чашу. Следите за отметками максимального уровня **Max** на мешалке.
- Наденьте основную крышку на внутреннюю крышку.
- В зависимости от температуры чаши и ингредиентов, нужная консистенция мороженого может быть достигнута через 5 – 30 минут. Консистенцию мороженого следует проверять регулярно, снимая

основную крышку и **проверяя, превратилась ли жидкая смесь в более плотное мороженое.** Эту проверку нужно производить очень часто, чтобы не допустить блокировки двигателя.

- Если нужно использовать верхнюю терку, установите ее (вместо основной крышки) на внутреннюю крышку непосредственно перед достижением желательной консистенции мороженого.
- Установите верхнюю терку, как описано в разделе «**Верхняя терка**».
- Придерживайте верхнюю терку одной рукой, поворачивая при этом вал по часовой стрелке. Мешалка перемешивает тертый шоколад с мороженым.
- Закончив приготовление мороженого, выключите прибор и выньте вилку из стенной розетки.
- Снимите верхнюю терку или основную крышку, а также внутреннюю крышку.
- Извлеките мороженое при помощи пластиковой лопатки или другого подходящего приспособления.
- Внимание! Не пользуйтесь металлическими предметами.**
- Если вы предпочитаете мороженое более плотной консистенции, положите мороженое в воздухонепроницаемую емкость и поместите ее в морозильную камеру до достижения желательной консистенции. Можно также поместить в морозильную камеру всю чашу с мороженым, **но только на короткое время.**
- Не оставляйте чашу с мороженым в морозильной камере более чем на 30 минут, так как мороженое может примерзнуть к стенкам чаши и повредить их.

## **Полезные советы**

- Перед тем как класть все теплые или горячие смеси в чашу для мороженого, их необходимо охладить в холодильнике.
- Неохлажденные продукты обычно имеют более сильный аромат; и сахаристость продуктов также снижается, когда она заморожена.
- Вместо сахара можно использовать его заменители.
- При использовании йогурта сначала нужно слить лишнюю жидкость.
- Орехи, фрукты и прочие ингредиенты необходимо перед применением охлаждать и добавлять к мороженому только за 1 – 3 минуты до его готовности.
- Все ингредиенты, которые не требуют предварительного приготовления или нагрева, лучше смешивать в электрическом блендере, чтобы сделать смесь более объемной.
- Если в рецепте используются яйца, желательно подогреть смесь, чтобы избавиться от бактерий.
- Вкус сорбета (фруктового мороженого) в большой степени зависит от спелости и сахаристости используемых фруктов.
- Для длительного хранения мороженого в морозильной камере его нужно положить в воздухонепроницаемую емкость.
- Во время приготовления мороженого объем смеси увеличивается, поэтому максимальное наполнение емкости не должно превышать 500 мл.

## **Рецепты**

### **Французское ванильное мороженое**

#### **Ингредиенты**

3 яйца  
100 г сахара

180 мл молока  
250 г сливок  
1 стручок ванили  
1 пакетик ванильного сахара

#### **Приготовление**

- Взбейте вместе яйца и молоко в широкой кастрюле при помощи ручного блендера.
- Добавьте сахару и содержимое стручка ванили и подогрейте, постоянно перемешивая, смесь под слабым огнем, пока она не загустеет (примерно в течение 10 минут). Консистенция смеси должна быть такой, чтобы она равномерно покрывала ложку.
- Охладите смесь, после чего добавьте сливки и ванильный сахар.
- Тщательно все перемешайте и поставьте для охлаждения на ночь в холодильник.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»).

### **Шоколадное мороженое**

#### **Ингредиенты**

125 мл сливок  
125 мл молока  
150 г сахара  
4 яйца  
1½ чайной ложки ванильного сахара  
25-50 г какао (по вкусу)

#### **Приготовление**

- Перемешайте какао, сахар, яйца и молоко в широкой кастрюле при помощи ручного блендера
- Подогрейте, постоянно перемешивая, смесь под слабым огнем, пока она не загустеет (примерно в течение 10 минут). Консистенция смеси должна быть такой, чтобы она равномерно покрывала ложку.



- Охладите смесь.
- Добавьте сливки и ванильный сахар.
- Взбейте смесь и хорошо охладите.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»).

### **Фруктовый сорбет**

#### **Ингредиенты**

270 г фруктов (например, клубники, малины, черники или ананаса)  
60 г сахара  
125 мл воды

#### **Приготовление**

- Доведите ингредиенты до пюреобразного состояния при помощи блендера.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»).

### **Замороженный бананово-апельсиновый йогурт**

#### **Ингредиенты**

200 г ванильного йогурта  
125 мл апельсинового сока  
30 мл меда  
30 мл молока  
1 тертый банан

#### **Приготовление**

- Тщательно перемешайте все ингредиенты в чаше при помощи блендера. Хорошо охладите смесь.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»).

### **Безалкогольная замороженная маргарита**

#### **Ингредиенты**

300 мл воды

70 мл лаймового сиропа  
70 мл апельсинового сока

#### **Приготовление**

- Смешайте воду с лаймовым сиропом.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»)..
- Как только смесь будет достаточно охлаждена, добавьте апельсинового сока и подайте маргариту к столу.

#### **Общий уход и чистка**

- Перед чисткой прибора нужно убедиться, что он отключен от сети и его корпус достаточно остыл.
- Не используйте для чистки абразивные материалы, сильнодействующие моющие средства или жесткие щетки.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Снаружи приводной блок можно протереть слегка увлажненной тканью.
- Чашу для мороженого, основную крышку, мешалку и детали верхней терки можно мыть в горячей воде с нормальным моющим средством. После этого тщательно их просушить.
- Помните, что у насадки-терки очень острые лезвия. **Внимание! Можно получить травму.**
- Все детали верхней терки можно мыть в посудомоечной машине. Однако насадку-терку следует размещать только в верхнем отсеке посудомоечной машины, а температура в машине не должна превышать 60°C.
- Все другие части прибора не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

## **Утилизация**



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

■ Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

## **Гарантия**

Гарантийный срок на приборы фирмы "Severin" - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Am Brühl 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
service@severin.de

Kundendienst Ausland

**Belgique**  
Dancal N.V.  
Bavikhoofsestraat 72  
8520 Kuurne  
Tel.: 056/71 54 51  
Fax: 056/70 04 49

**Bosnia i Hercegovina**  
Malisic MP d.o.o.  
Tromeda Medugorje bb  
88260 Citluk  
Tel: + 387 36 650 446  
Fax: + 387 36 651 062

**Bulgaria**  
Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
e-mail: sales@noviz.com

**Czech Republic**  
ARGO spol. s r.o.  
Žihobce 137  
CZ 342 01 Sušice  
Tel.: + 376 597 197  
Fax: + 376 597 197  
http://argo.zihobce.cz  
argo@zihobce.cz

**Croatia**  
TD Medimurka d.d.  
Trg. Republike 6  
HR-40000 Cakovec  
Croatia  
Tel: +385-40 328 650  
Fax: + 385 40 328 134  
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

**Cyprus**  
G.L.G. Trading  
4-6, Oidipodos Street  
Larnaca, Cyprus  
Tel.: 024/633133  
Fax: 024/635992

**Danmark**  
Scandia Serviceteknik A/S  
Hedeager 5  
2605 Brøndby  
Tel.: 45-43202700  
Fax: 45-43202709

**Estonia:**  
Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammsaare tee 134B,  
tel: 654 3000  
Tartu: CENTRALSERVICE,  
Aleksandri 6, tel: 7 344 299,  
7 344 337, 56 697 843  
Pärnu: CENTRALSERVICE,  
Riia mnt. 64, tel: 44 25 175  
Narva: CENTRALSERVICE,  
Tallinna 6A, tel: 35 60 708  
Haapsalu: Teco KM OÜ,  
Jalaka 1A, tel: 47 56 900  
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,  
tel: 32 40 515  
Viljandi: Aaber OÜ,  
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802  
Kuressaare: Toomas Teder FIE,  
Pikk 1B, tel: 45 55 978  
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika  
FIE, Mäe2S,  
tel: 46 36 379, 51 87 444

**Espana**  
Severin Electrodom. España S.L.  
Plaza de la Almazara Portal 4,  
1º E.  
45200 ILLESCAS(Toledo)  
Tel: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
http://www.severin.es

**France**  
SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 Obernai Cedex  
Tél. 03 88 47 62 08  
Fax 03 88 47 62 09

**Greece**  
BERSON  
C. Sarafidis Bros. S.A.  
Agamemnonos 47  
176 75 Kallithea, Athens  
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center  
Agias Anastasias & Laertou, Pilea  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

**Iran**  
IRAN-SEVERIN KISH CO.  
LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel. : 009821 - 77616767  
Fax : 009821 - 77616534  
Info@iranseverin.com  
www.iranseverin.com

**Israel**  
Eatay Agencies  
109 Herzl St.  
Haifa  
Phone: 050-5358648  
Email: service@severin.co.il

**Italia**  
Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800240279  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

**Jordan**  
F.A. Kettaneh  
P.O. Box 485  
Amman, 11118, Jordan  
Tel: 00962-6-439 8642  
e-mail: app@kettaneh.com.jo

**Korea**

Jung Shin Electronics co., ltd.  
501, Megaventuretower 77-9,  
Moonrae-Dong 3ga,  
Yongdeungpo-Gu  
Seoul, Korea  
Tel: +82-22-637 3245~7  
Fax: +82-22-637 3244  
Service Hotline: 080-001-0190

**Latvia**

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: + 371 7279892  
servo@apollo.lv

**Lebanon**

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building,  
Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Telephone 01 244200, Fax 01  
253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

**Luxembourg**

Ser-Tec  
Rue du Chateau d'Eua  
3364 Leudelange  
Tel.: 00352 -37 94 94 402  
Fax 00352 -37 94 94 400

**Macedonia**

KONCAR servis  
Bul. Partizanski odredi br. 105  
1000 Skopje  
Makedonija  
Tel: + 389 (2) 365-578  
Fax: + 389 (2) 365 621  
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

**Magyarország**

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267

**Nederland**

HAS b.v.  
Stedenbaan 8  
NL-5121 DP Rijen  
Tel: 0161-22 00 00  
Fax: 0161-29 00 50

**Norway**

Løkken Trading AS  
Skårersletta 45, port 20  
1471 Lørenskog  
Tel: 67 97 78 90  
Fax: 67 97 78 91

**Österreich**

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10  
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

**Polska**

Serv-Serwis Sp. z o.o.  
ul.Wspólna9  
45-831 Opole  
tel./fax (077) 457-50-06  
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

**Portugal**

Novalva  
Zona Industrial Maia I  
Sector X - Lote 293, N. 90  
4470 Maia  
Tel.: 02/9 44 03 84  
Fax: 02/9 44 02 68

**Russian Federation**

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис  
123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тел.: (495)585-05-73

**Romania**

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E,  
Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1,  
Bucuresti.  
Tel: + 40 21 233 41 12  
+ 40 21 233 41 13  
+ 40 21 688 66 13  
Fax: + 40 21 233 41 03  
+ 40 21 688 66 13  
E-mail: office@forbrands.ro  
Web site: www.forbrands.ro

**Schweiz**

VB Handels Sàrl GmbH  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 881 60 45  
Fax: 021 881 60 46  
eMail: severin@helt.ch

**Serbia**

SMIL doo  
Pasiceva 28, Novi Sad  
Serbia and Montenegro  
tel: + 381-21-524-638  
tel: +381-21-553-594  
fax: +381-21-522-096

**Slovak Republic**

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: 033/544 7177

**Finland**

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Puh 0207 599 860  
Fax 0207 599 803

**Svenska**

Rakspecialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Fax: 040/6 11 03 35

**Slovenia**

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel: 00386 1 542 1927  
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2009

**SEVERIN**

I/M No.: 8160.0000