



Παγωτομηχανή
Ice-cream maker



ICM-06C

Οδηγίες Χρήσης / Instructions Manual

Ελληνικά (GR) - English (EN)



ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:
Χ. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε.

Αγ. Θωμά 27, 15124, Μαρούσι - Αθήνα
Τηλ. 210 6156400, Fax : 210 6199316
e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

FOR FURTHER INFORMATION:
H. BENRUBI & FILS S.A.

27 Aghiou Thoma str, GR 151 24, Maroussi • Athens
Tel.: 210 6156400, Fax: 210 6199316
e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr



Περιεχόμενα / Contents

GR Σελίδες 3 - 10

EN Pages 11 - 17



Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της γκάμας IZZY

Σημαντικές Οδηγίες Ασφαλείας



Οι οδηγίες χρήσης περιλαμβάνουν σημαντικές οδηγίες για την ασφάλειά σας και την σωστή χρήση της συσκευής. Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας θα πρέπει να ακολουθείτε πάντα τις παρακάτω οδηγίες ασφαλείας.

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και κρατήστε τις σε ασφαλές σημείο για μελλοντική αναφορά.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή συμφωνεί με την τάση της κεντρικής παροχής στο σπίτι σας. Αν δεν ισχύει κάτι τέτοιο, επικοινωνήστε με ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών ΜΠΕΝΠΡΟΥΜΠΗ και μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Πάντα συνδέετε τη συσκευή σας με πρίζα που διαθέτει γείωση. Η μη τήρηση αυτής της υποχρέωσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία και ενδεχομένως σε σοβαρό τραυματισμό. Για λόγους ασφαλείας, πρέπει να πληρεί τις προδιαγραφές που ισχύουν στη χώρα σας. Αν η ηλεκτρική σας εγκατάσταση δε διαθέτει γείωση, πριν βάλετε το φις στην πρίζα θα πρέπει οπωσδήποτε να ζητήσετε από ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικό να τροποποιήσει την ηλεκτρική εγκατάσταση σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές.
- Για την αποφυγή κινδύνου ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το καλώδιο, την πρίζα ή το κυρίως σώμα της συσκευής σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Η επίβλεψη της συσκευής είναι απαραίτητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
- Η επίβλεψη της συσκευής είναι απαραίτητη όταν χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά ή σε άτομα με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν χρησιμοποιούν τη συσκευή για παιχνίδι.
- Αποσυνδέστε την συσκευή από την πρίζα όταν δεν την χρησιμοποιείτε και όταν τοποθετείτε ή απομακρύνετε διάφορα μέρη της συσκευής.
- Αφαιρέστε το καλώδιο του ρεύματος από την πρίζα πριν οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης.
- Τοποθετήστε την συσκευή σε λεία, επίπεδη και στεγνή επιφάνεια.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μετά από πτώση ή αν παρουσιάζει οποιαδήποτε βλάβη και απευθυνθείτε σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών ΜΠΕΝΠΡΟΥΜΠΗ.
- Αν η συσκευή δεν λειτουργεί κανονικά, αποσυνδέστε το φις από την πρίζα και απευθυνθείτε σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών ΜΠΕΝΠΡΟΥΜΠΗ για έλεγχο, επισκευή ή αντικατάσταση.
- Ελέγξτε κατά διαστήματα το καλώδιο για τυχόν φθορές.
- Σε περίπτωση που υπάρχει ελάττωμα, βλάβη, ή πιθανή βλάβη μετά από πτώση, βγάλτε αμέσως το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα. Μην βάζετε ποτέ την ελαττωματική συσκευή σε λειτουργία και επικοινωνήστε με ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών ΜΠΕΝΠΡΟΥΜΠΗ.

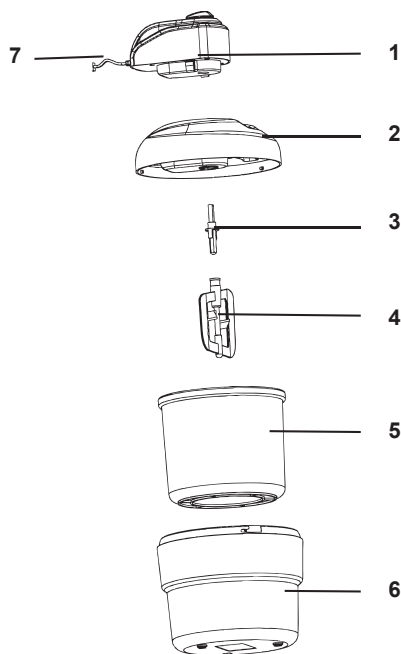


- Ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος διπλωμένο κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής. Ξεδιπλώστε το τελείως.
- Κάθε επισκευή από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό των κέντρων Service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ.
- Μην χρησιμοποιείτε καμία συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή πρίζα ή όταν αυτή δεν λειτουργεί σωστά. Επιστρέψτε την συσκευή σε κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ για έλεγχο, επισκευή ή αντικατάσταση.
- Ποτέ μην αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας την από το καλώδιο. Αποσυνδέστε την τραβώντας πάντα από το φως.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος να κρέμεται σε γωνίες τραπεζιών και πάγκων καθώς υπάρχει κίνδυνος να τραβηχτεί από παιδιά.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Μην λειτουργείτε και μην τοποθετείτε τη συσκευή ή μέρη της, πάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες (όπως η ηλεκτρική κουζίνα, κουζίνα γκαζιού, ή ζεστό φούρνο), σε οποιαδήποτε πηγή θερμότητας και σε σημεία που μπορεί να βρέχεται.
- Η χρήση καλωδίων επέκτασης που δεν εγκρίνονται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει βλάβη, τραυματισμούς και ατυχήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη από την ενδεδειγμένη ή προτεινόμενη από τον κατασκευαστή χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα ή ανταλλακτικά που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή κοντά σε εκρηκτικές ύλες ή / και εύφλεκτα υλικά.
- Αποσυνδέστε την συσκευή από την πρίζα:
 - Πριν τον καθαρισμό ή την συντήρηση.
 - Αμέσως μετά τη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της συσκευής είναι καθαρά πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία της.
- Ποτέ μην καταψύχετε παγωτό που έχει ξεπαγωσει, έστω και λίγο.
- Οποιοδήποτε παγωτό, γλύκισμα ή γρανίτα που περιέχει ωμά υλικά (φρέσκο γάλα, αυγά κτλ) θα πρέπει να καταναλώνεται μέσα σε μία εβδομάδα.
- Μην δίνετε παγωτά ή γρανίτες που περιέχουν ωμά ή μερικώς ψημένα αυγά σε μικρά παιδιά, σε εγκύους, σε ηλικιωμένους ή σε άτομα που αισθάνονται οποιαδήποτε ενόχληση στην υγεία τους.
- Για την αποφυγή κρουπαγήματος, μην ακουμπάτε το παγωμένο μπολ με γυμνά χέρια, ειδικά όταν το βγάξετε από την κατάψυξη. Φορέστε γάντια μαγειρέματος ή κρατήστε το μπολ με κάποια πετσέτα.
- Σε περίπτωση που παρατηρήσετε ότι το ψυκτικό υγρό στάζει από το μπολ, μην χρησιμοποιείτε την συσκευή και απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ. Το ψυκτικό υγρό δεν είναι τοξικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά ή σκληρά απορρυπαντικά ή διαλυτικά υγρά που μπορεί να αλλοιώσουν το χρώμα.
- Αποθηκεύστε την συσκευή σε σημείο που να μην προσεγγίζεται από παιδιά.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμμορφώνεται σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα, τους κανόνες ασφαλείας και τις οδηγίες (Περί χαμηλής Τάσης, Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας, Προστασίας του περιβάλλοντος κλπ).

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ



Τα Μέρη της Συσκευής



1. Μοτέρ
2. Καπάκι
3. Άξονας στήριξης αναδευτήρα
4. Αναδευτήρας
5. Μπολ με ψυκτικό υγρό
6. Δοχείο
7. Καλώδιο ρεύματος

Πριν την Πρώτη Χρήση

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή συμφωνεί με την τάση της κεντρικής παροχής στο σπίτι σας. Αν δεν ισχύει κάτι τέτοιο, επικοινωνήστε με ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών ΜΠΕΝΠΡΟΥΜΠΗ και μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Αποσυνεχάστε την παγωτομηχανή και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Πλύνετε καλά όλα τα μέρη της συσκευής (βλ. Παράγραφο Φροντίδα και Καθαρισμός).
- Τοποθετήστε το μπολ στην κατάψυξη τουλάχιστον για οχτώ ώρες πριν την χρήση.
- Προετοιμάστε το μίγμα του παγωτού ή της γρανίτας που θέλετε να φτιάξετε και βάλτε το στο ψυγείο μέχρι να παγώσει.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά την πρώτη χρήση μπορεί να παρατηρήσετε να αναδύεται μια ελαφριά οσμή, αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε πως ο εξαερισμός στο χώρο είναι επαρκής.

Χρήση της Συσκευής

Χρήσιμες συμβουλές

- Για βέλτιστο αποτέλεσμα χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα, υψηλής ποιότητας υλικά
- Γαλακτοκομικά προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος (π.χ. κρέμα γάλακτος, μασκαρπόνε) έχουν ως αποτέλεσμα μια πιο κρεμώδη υφή
- Όταν ακολουθείτε συνταγές στις οποίες η ζάχαρη δεν διαλύεται, χρησιμοποιήστε άχνη ζάχαρη. Η ζάχαρη θα δέσει το παγωτό και θα αποτρέψει την δημιουργία μεγάλων παγοκρυστάλλων.



- Όταν χρησιμοποιείτε κατεψυγμένα φρούτα δεν χρειάζεται να τα ξεπαγώνετε πλήρως, είναι πιο εύκολο να πολτοποιήσετε ένα φρούτο όταν είναι ημικατεψυγμένο.
- Η προσθήκη αλκοόλ στο μείγμα αναστέλλει τη διαδικασία ψύξης.
- Για καλύτερο αποτέλεσμα, πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία παρασκευής παγωτού, τοποθετήστε στο ψυγείο το μείγμα που έχετε ετοιμάσει σύμφωνα με την συνταγή.
- Το παγωτό ή η γρανίτα που παρασκευάζεται έχει μαλακή υφή ώστε να μπορεί να σερβιριστεί εύκολα.
- Στην περίπτωση που δεν θέλετε να σερβίρετε το παγωτό αμέσως ή θέλετε να παγώσει ακόμα περισσότερο, μπορείτε να μεταφέρετε το παγωμένο μείγμα σε ξεχωριστό δοχείο και να το βάλετε στην κατάψυξη.

24 ώρες πριν

- Καταψύξτε το μπολ
- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι τελείως στεγνό και καθαρό πριν το τοποθετήσετε στην κατάψυξη.
- Πριν τοποθετήσετε το μπολ στην κατάψυξη βάλτε το σε μια πλαστική σακούλα.
- Τοποθετήστε το μπολ σε κατάψυξη η οποία λειτουργεί με θερμοκρασία ίση ή μικρότερη από -18°C , τουλάχιστον 24 ώρες πριν την χρήση.

4 ώρες πριν

- Παρασκευάστε το μείγμα σύμφωνα με την συνταγή.
- Τοποθετήστε το μείγμα στο ψυγείο για περίπου 4 ώρες

Επεξεργασία παγωτού στη συσκευή

- Πριν προσθέστε το έτοιμο μείγμα στο μπολ, συναρμολογήστε και ενεργοποιήστε την συσκευή, αλλιώς το μείγμα θα παγώσει στα εσωτερικά τοιχώματα του μπολ.
- Ολοκληρώστε την διαδικασία παρασκευής γρήγορα έτσι ώστε το μπολ και το μείγμα να παραμείνει όσο το δυνατότερο πιο κρύο.
- Τοποθετήστε το μοτέρ πάνω στο καπάκι έτσι ώστε οι δύο προεχόντες που βρίσκονται στη βάση του μοτέρ να κουμπώσουν καλά στο καπάκι. Ένας χαρακτηριστικός ήχος κλικ θα ακουστεί υποδεικνύοντας ότι το μοτέρ και το καπάκι έχουν κουμπώσει καλά.
- Εισάγετε τον αναδευτήρα στον άξονα του μοτέρ ώσπου να τερματίσει.
- Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη.
- Βάλτε το σύστημα του μοτέρ με το καπάκι και τον αναδευτήρα, που έχετε ήδη συναρμολογήσει, στο μπολ περιστρέψτε το δεξιόστροφα ώσπου να κουμπώσει καλά στη θέση του.
- Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας στη θέση «I» (Εικόνα 4) προκειμένου να ξεκινήσει η συσκευή τη λειτουργία της.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην διακόπτετε και ξεκινάτε τη λειτουργία της συσκευής κατά τη διάρκεια παρασκευής παγωτού. Υπάρχει κίνδυνος να παγώσει το μείγμα στο μπολ με αποτέλεσμα να μπλοκάρει ο αναδευτήρας και να μην γυρίζει.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για την αποφυγή κινδύνου υπερθέρμανσης του μοτέρ, η φορά περιστροφής του αναδευτήρα θα αντιστραφεί στην περίπτωση που το μείγμα γίνει πολύ πηκτό. Αν κάτι τέτοιο συνεχίζει να συμβαίνει, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας στη θέση «0» και διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η λειτουργία του μοτέρ διακόπτεται αυτόματα. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας στη θέση «0» για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και βγάλτε το καλώδιο του ρεύματος από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

- Προσθέστε το μείγμα σας στο μπολ της συσκευής από το στόμιο που βρίσκεται στο καπάκι.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Ποτέ μην γεμίζετε το μπολ της συσκευής μέχρι πάνω με το μείγμα σας. Αφήνετε τουλάχιστον 4 εκατοστά απόσταση από το πάνω χείλος του μπολ, καθώς το μείγμα αυξάνεται σε όγκο κατά τη διάρκεια της ψύξης.

- Αφήστε το μείγμα να ανακατευτεί ώσπου να παγώσει ή ώσπου να γίνει όσο πηκτό εσείς επιθυμείτε. Το μείγμα χρειάζεται κατά μέσο όρο 40 λεπτά ώσπου να παγώσει.
- Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία παρασκευής παγωτού / γρανίτας, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας στη θέση «0» και απενεργοποιήστε τη συσκευή. Βγάλτε το καλώδιο του ρεύματος από την πρίζα.
- Απομακρύνετε το σύστημα του μοτέρ με το καπάκι και τον αναδευτήρα από το μπολ και σερβίρετε.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να αφαιρέσετε το παγωμένο μείγμα από το μπολ της συσκευής.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Βγάzte το μπολ της συσκευής από την κατάψυξη μόνο αμέσως πριν ξεκινήσετε την διαδικασία παρασκευής παγωτού ή γρανίτας.

Φροντίδα και Καθαρισμός

Πάντα απενεργοποιείτε τη συσκευή και βγάzte το καλώδιο του ρεύματος από την πρίζα, πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού και συντήρησης.

- Αποσυναρμολογήστε τα μέρη της συσκευής.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή κινδύνου ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το μοτέρ, το καλώδιο του ρεύματος ή το φινι σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην τα αφήνετε να βραχούν.

- Αφήστε το μπολ να ξεπαγώσει και να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου πριν το καθαρίσετε.
- Στη συνέχεια πλύνετε το με χλιαρό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ξεπλύνετε καλά.
- Τέλος σκουπίστε το μπολ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι τελείως στεγνό και καθαρό πριν το βάλετε στην κατάψυξη.

- Μην βυθίζετε το μπολ σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Αφαιρέστε το καπάκι και τον αναδευτήρα από τον άξονα του μοτέρ της συσκευής.
- Στη συνέχεια πλύνετε τα με χλιαρό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ξεπλύνετε καλά.
- Τέλος σκουπίστε τα με ένα μαλακό πανί ώστε να στεγνώσουν καλά.
- Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια του μοτέρ με ένα νωπό πανί και κατόπιν με ένα μαλακό στεγνό πανί.
- Τα εξαρτήματα της συσκευής είναι ακατάλληλα για χρήση στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά ή σκληρά απορρυπαντικά ή διαλυτικά υγρά για τον καθαρισμό της συσκευής.



- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγαράκια για τον καθαρισμό της συσκευής.

Συνταγές

Παγωτό μπανάνα

Υλικά

1 μεγάλη ώριμη μπανάνα
200 ml αποβουτυρωμένο γάλα
100 ml κρέμα γάλακτος
50γρ. Ζάχαρη άχνη

Σε ένα μπολ λιώστε καλά την μπανάνα. Προσθέστε το γάλα, την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη. Βάλτε σε λειτουργία την παγωτομηχανή σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες. Ρίξτε το μείγμα στο μπολ μέσα από το στόμιο που βρίσκεται στο καπάκι. Ο αναδευτήρας θα πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία όταν ρίχνετε το μείγμα στο μπολ. Αφήστε το μείγμα να ανακατευτεί μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Παγωτό μέντα – σοκολάτα

Υλικά

200ml αποβουτυρωμένο γάλα
200ml κρέμα γάλακτος
50γρ. ζάχαρη άχνη
50γρ. Τριμμένη σοκολάτα
Μερικές σταγόνες εκχύλισμα μέντας

Βάλτε το γάλα και τη ζάχαρη μια κασαρόλα γάλακτος. Τοποθετήστε την κασαρόλα σε μάτι κουζίνας με χαμηλή φωτιά και ανακατέψτε ώσπου να διαλυθεί καλά η ζάχαρη. Στη συνέχεια αφήστε το μείγμα να κρυώσει καλά. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και μερικές σταγόνες από εκχύλισμα μέντας στο κρύο γάλα και ανακατέψτε. Βάλτε σε λειτουργία την παγωτομηχανή σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες. Ρίξτε το μείγμα στο μπολ μέσα

από το στόμιο που βρίσκεται στο καπάκι. Ο αναδευτήρας θα πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία όταν ρίχνετε το μείγμα στο μπολ. Όταν το μείγμα αρχίσει να παγώνει προσθέστε την τριμμένη σοκολάτα. Αφήστε το μείγμα να ανακατευτεί μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Παγωτό φράουλα

Υλικά

250γρ. φρέσκες φράουλες
100γρ. ζάχαρη άχνη
100ml κρέμα γάλακτος
Χυμός από ½ μικρό λεμόνι

Σε ένα μπολ λιώστε καλά τις φράουλες. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και το χυμό από μισό μικρό λεμόνι. Βάλτε σε λειτουργία την παγωτομηχανή σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες. Ρίξτε το μείγμα στο μπολ μέσα από το στόμιο που βρίσκεται στο καπάκι. Ο αναδευτήρας θα πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία όταν ρίχνετε το μείγμα στο μπολ. Αφήστε το μείγμα να ανακατευτεί μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Παγωτό κρέμα βανίλια

Υλικά

200ml αποβουτυρωμένο γάλα
200ml κρέμα γάλακτος
50γρ. ζάχαρη άχνη
2 κρόκους αυγού

Μερικές σταγόνες εκχύλισμα βανίλιας
Σε ένα μπολ χτυπήστε καλά τους κρόκους αυγού με τη ζάχαρη. Βάλτε το γάλα σε μια κασαρόλα γάλακτος και αφήστε το να βράσει. Στη συνέχεια προσθέστε σιγά σιγά το γάλα στο παραπάνω μείγμα ανακατεύοντας τα υλικά ταυτόχρονα. Βάλτε και πάλι το μείγμα σας στην κασαρόλα και ανακατέψτε με ένα κουτάλι συνεχώς ώσπου το μείγμα πήξει



και να σχηματιστεί μια κρούστα στο πίσω μέρος του κουταλιού. Μην αφήσετε το μείγμα να βράσει γιατί θα κόψει. Βγάλτε το μείγμα από την φωτιά και αφήστε το να κρυώσει. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατέψτε. Βάλτε σε λειτουργία την παγωτομηχανή σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες. Ρίξτε το μείγμα στο μπολ μέσα από το στόμιο που βρίσκεται στο καπάκι. Ο αναδευτήρας θα πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία όταν ρίχνετε το μείγμα στο μπολ. Αφήστε το μείγμα να ανακατευτεί μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Παγωμένο γιαούρτι βατόμουρο

Υλικά

200γρ. φρέσκα βατόμουρα

200ml γιαούρτι

100γρ. ζάχαρη άχνη

Σε ένα μπολ λιώστε τα βατόμουρα. Αν θέλετε σουρώστε τα και αφαιρέστε όλους τους σπόρους. Προσθέστε τη ζάχαρη και το γιαούρτι και ανακατέψτε. Βάλτε σε λειτουργία την παγωτομηχανή σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες. Ρίξτε το μείγμα στο μπολ μέσα από το στόμιο που βρίσκεται στο καπάκι. Ο αναδευτήρας θα πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία όταν ρίχνετε το μείγμα στο μπολ. Αφήστε το μείγμα να ανακατευτεί μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Γρανίτα λεμόνι

Υλικά

175γρ. ζάχαρη

175ml. νερό

100ml. χυμό λεμονιού

Χυμός από ½ πορτοκάλι

Μισό ασπράδι αυγού

Βάλτε το νερό και τη ζάχαρη σε μια μικρή κατσαρόλα. Τοποθετήστε την κατσαρόλα σε μάτι κουζίνας με χαμηλή φωτιά και ανακατέψτε ώσπου να διαλυθεί καλά η ζάχαρη. Αφήστε το μείγμα να βράσει για ένα λεπτό. Απομακρύνετε το μείγμα από τη φωτιά και αφήστε το να κρυώσει.

Προσθέστε το χυμό από το πορτοκάλι και το λεμόνι. Χτυπήστε το ασπράδι μέχρι να σταθεροποιηθεί και προσθέστε το στο μείγμα. Βάλτε σε λειτουργία την παγωτομηχανή σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες. Ρίξτε το μείγμα στο μπολ μέσα από το στόμιο που βρίσκεται στο καπάκι. Ο αναδευτήρας θα πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία όταν ρίχνετε το μείγμα στο μπολ. Αφήστε το μείγμα να ανακατευτεί μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.



Ασφαλής Απόρριψη της Συσκευής



- Τα σήματα που εμφανίζονται πάνω στο προϊόν ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν υποδεικνύουν ότι δεν θα πρέπει να ρίπτεται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον, ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να το διαχωρίσετε από άλλους τύπους απορριμμάτων και να το ανακυκλώσετε ώστε να βοηθήσετε στη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έρθουν σε επικοινωνία είτε με τον πωλητή από όπου αγόρασαν το προϊόν είτε τις κατά τόπου υπηρεσίες προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τρόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτό το προϊόν για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση. Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να αναμιγνύεται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση

Εγγύηση και Εξυπηρέτηση Πελατών

- Πριν παραδοθούν οι συσκευές μας υπόκεινται σε αυστηρό ποιοτικό έλεγχο. Ωστόσο η συσκευή σας διαθέτει και δύο (2) χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς της. Στην περίπτωση που προκύψει βλάβη σε αυτό το χρονικό διάστημα το SERVICE ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ θα επισκευάσει ή θα αντικαταστήσει το προϊόν ή οποιοδήποτε ελαττωματικό εξάρτημα χωρίς χρέωση.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που θα προκύψουν από φυσιολογική φθορά, λανθασμένη εγκατάσταση, χειρισμό ή συντήρηση του προϊόντος, αντικανονικές συνθήκες λειτουργίας, μη εφαρμογή των οδηγιών χρήσης, κακή χρήση, μετατροπή ή επισκευή του προϊόντος από επισκευαστές που δεν ανήκουν στα κέντρα service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ.

ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

X. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε.

Αγ. Θωμά 27, 15124, Μαρούσι - Αθήνα
Τηλ.: 210 6156400
Fax: 210 6199316
e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

KENTPO SERVICE ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ:
210 8822221





We thank you for having chosen an appliance from the IZZY range.

Important Safeguards



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

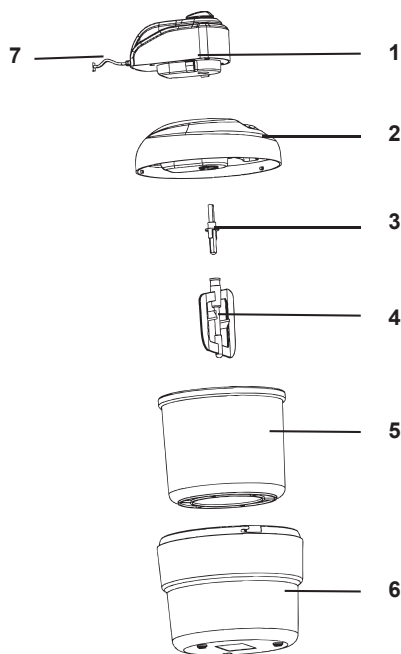
- Please read instructions carefully and keep them in a safe place for future reference.
- Before you connect the appliance on the supply mains, check that the voltage indicated on the data plate of the appliance corresponds to that of the voltage mains in your home. If this is not the case, do not use the appliance and contact one of the authorized BENRUBI Service Centres.
- Always connect your appliance by means of an earthed plug. Non-compliance with this obligation can cause an electric shock and may lead to serious injury. It is vital for your own safety that the earthed socket corresponds to the electrical installation standards in force in your country. If your household electrical system does not include an earthed socket, it is vital that you call in an authorized technician before plugging in the appliance, in order to bring your electrical system up to standard.
- To avoid the risk of electric shock, do not immerse the power cord, the plug or the main unit of the appliance in water or any other liquids.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- This appliance is not intended for use by children or other persons without assistant supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely.
- Make sure that children do not use this appliance as a toy.
- Unplug the appliance when not in use. Unplug the appliance when you put on or remove parts.
- Unplug the appliance any cleaning or maintenance operations.
- Always place the appliance on a flat, smooth and dry surface.
- Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way and contact an authorized BENRUBI Service Centre.
- If the appliance is not operating normally, disconnect it from the power supply and contact an authorized BENRUBI Service Centre.
- Check the power cord periodically for possible damages.
- In the event of faults, defects or a suspected defect following a fall, immediately remove the plug from the socket outlet. Never put the defective appliance into operation and contact an authorized BENRUBI Service Center.
- Never leave the power cord wrapped during use. Unwind it completely.
- Any repairs made by a non-authorized BENRUBI Service Center CANCEL THE GUARANTEE.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance malfunctions or if it has been damaged in any way and contact an authorized BENRUBI Service Center.
- Never pull the power cord to disconnect the appliance from the electrical outlet. Instead, grasp the plug and pull it to disconnect.



- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the power cord hanging over the edge of the table or counter where it can be reached by children.
- Do not let the power cord touching hot surfaces.
- Do not place the appliance on top or near any source of heat (hot gas, or electric burner or heated oven) or on top or near surfaces where it can get wet.
- Use of extension cords not authorized by the appliance's manufacturer may cause damage, injuries and accidents.
- Do not use this appliance for other than its intended use as indicated in the instructions manual.
- Do not use attachments not recommended by the manufacturer.
- Do not use the appliance in the presence of or close to explosive or flammable substances.
- Unplug the appliance from the mains supply:
 - Before cleaning or maintenance operations
 - Immediately after use
- Make sure that all parts of the appliance are thoroughly clean before start making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, elderly people or people who feel sick.
- To prevent freezer burns, always ensure that your hands are protected when handling the bowl, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the bowl, stop using the appliance and contact and authorised BENRUBI Service Centre. The freezing solution is non toxic.
- Never use highly corrosive or abstractive cleaning agents.
- Store the unit out of the reach of children.
- This appliance is intended for normal household use only.
- For your safety, this appliance conforms to the applicable standards, regulations and directives (Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Environmental etc. Directives).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The Parts of the Appliance



1. Power unit
2. Lid
3. Shaft
4. Paddle
5. Freezer bowl
6. Container
7. Power cord

Before the First Use

Before you connect the appliance on the supply mains, check that the voltage indicated on the data plate of the appliance corresponds to that of the voltage mains in your home. If this is not the case, do not use the appliance and contact one of the authorized **BENRUBI Service Centres**.

- Unpack the appliance and remove all packaging materials.
- Wash all the parts of the appliance according to the "Clean and Maintenance" instructions below.
- Place the freezer bowl into the freezer at least 8 eight hours before use.
- Prepare the ice cream or sorbet mix you want to make and allow the mix to cool in the refrigerator.



CAUTION: When being used for the first time, the appliance may give off an odour. This is due to the design of the appliance and is perfectly normal. Ensure sufficient ventilation in the room.

Use of the Appliance

Useful Advice

- In order to achieve better results use fresh, high-quality ingredients.
- Dairy products with a high fat content (e.g. crème fraîche, mascarpone) result in a more creamy consistency.
- When following recipes in which the sugar is not dissolved make sure you use very fine sugar. Sugar will make the ice cream firmer and at the same time prevent the formation of large ice crystals.



- When using frozen fruit, it does not need to be completely defrosted. For example, it is easier to puree fruit when still half frozen.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.
- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream..
- The ice cream produced should be a soft, so it can easily be served.
- In case you do not want to serve the ice cream immediately, or if you wish to firm the ice cream before serving, you can transfer it to a separate container and store it in the freezer

24 hours beforehand

- Freeze bowl
- Always make sure the freezer bowl is thoroughly dry and clean before placing it in the freezer.
- Place the freezer bowl in a plastic bag before freezing.
- The freezer bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature equal or less than -18° Centigrade for 24 hours before use.

4 hours beforehand

- Make ice mix
- Prepare the ice mix according to the recipe
- Place the mix you have prepared in the refrigerator for approx. 4 hours.

Processing the ice cream in the ice-cream maker

- Do not add the prepared mix to the bowl until you have assembled the machine and switched it on. Otherwise the mix will freeze on the inside walls of the bowl.
- Work swiftly so the bowl and mix remain as cold as possible.

- Fit the power unit into the lid .A “click” sound will be heard indicating that both parts have locked into place.
- Fit the paddle into the power unit until locked into place.
- Remove the freezer bowl from the freezer.
- Lower the assembled unit (lid/power unit/ paddle) into the freezer bowl and turn clockwise to lock into position.
- Press the On/Off button (Figure 4) to “I” position to switch on the appliance



IMPORTANT : Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze when coming in contact with the bowl and prevent the movement of the paddle.



IMPORTANT : To avoid the even of motor overheating, the rotation direction of the paddle will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, then turn off the appliance by pressing the “On/Off” button to “0” position.



IMPORTANT: In the unlikely event of motor overheating, the motor will stop working automatically. If this happens, press the on/off button to “0” position to switch off and unplug the appliance. Then allow the power unit to cool down.

- Add the ice cream or sorbet mix into the bowl.



ATTENTION: Do not fill the bowl up to the top with the mixture. Allow at least 4cm distance from the upper surface of the bowl as the mixture will increase in volume during freezing.

- Allow the mixture to turn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 40 minutes.



- When the ice cream is ready, switch off the appliance and then unplug it.
- Remove the power unit with the lid from the bowl and serve the ice cream.



IMPORTANT: Do not use metal utensils to remove the mix from the bowl.



IMPORTANT: Do not remove the freezer bowl from the freezer until you are ready to make ice cream.

Care and Cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle the appliance before cleaning.



CAUTION : Do not immerse the appliance, the power unit, the cord or the plug in water or any other liquid and prevent them from getting wet.

- Allow the freezer bowl to reach room temperature before cleaning.
- Wash the inside of the bowl with warm soapy water and then rinse and dry thoroughly.
- **NOTE:** Make sure that the freezer bowl is completely clean and dry before placing it in the freezer.
- Do not immerse the freezer bowl in water or any other liquid.
- Remove the lid and the paddle from the power unit. Wash them with warm soapy water. Then rinse and dry thoroughly.
- Wipe the outer surface of the outer unit with a damp cloth and then dry thoroughly.
- Do not put the parts of the appliance in the dishwasher for cleaning.
- Do not clean the appliance with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

Recipes

Banana ice cream

Ingredients

- 1 large ripe banana
- 200ml skimmed milk
- 100ml heavy cream
- 50gr confectioner's sugar

Mash the banana until smooth. Mix in the milk, heavy cream and sugar. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Chocolate mint ice cream

Ingredients

- 200ml skimmed milk
- 200ml heavy cream
- 50gr confectioner's sugar
- 50gr grated chocolate
- Few drops of peppermint extract

Place the milk and sugar into a saucepan. Place it over a low heat and stir until the sugar has dissolved. Then allow the mixture to cool down. Stir the cream and peppermint essence into the cooled milk. Pour the mixture into freezer bowl with the paddle running. When the mixture starts to freeze add the grated chocolate from the lid opening. Allow the mixture to freeze until the desired consistency is achieved.

Strawberry ice cream

Ingredients

- 250gr fresh strawberries
- 100gr confectioner's sugar
- 100ml heavy cream
- Lemon juice from 1/2 small lemon



Mash the strawberries until they become smooth. In a bowl add the remaining ingredients. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow the mixture to freeze until the desired consistency is achieved.

Custard based vanilla ice cream

Ingredients

200ml skimmed milk
200ml heavy cream
50gr confectioner's sugar
2 egg yolks
Few drops of vanilla extract

Place the egg yolks and sugar in a glass bowl and beat together. Pure the milk in a saucepan and bring it to boiling point. Then pour the milk into the egg mixture beating continuously. Pure the mixture to the pan and stir constantly with a spoon until the mixture thickens and forms a film over the back of the spoon. Do not allow the mixture to boil or the mixture will separate. Remove it from the heat and allow it to cool down. Stir in the cream and vanilla extract. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow it to freeze until the desired consistency is achieved.

Raspberry frozen yoghurt

Ingredients

200gr fresh raspberries
100gr confectioner's sugar
200ml natural yoghurt

Place the raspberries in a bowl and mash them. For a smooth result remove the pips by sieving. Add the sugar and the yoghurt and mix them together. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow the mixture to freeze until the desired consistency is achieved.

Lemon sorbet

Ingredients

175gr granulated sugar
175gr water
100ml lemon juice
Juice from 1/2 medium sized orange
1/2 egg white

Place the sugar and water in a saucepan. Stir over a low heat until the sugar has dissolved. Bring the mixture to the boil and allow it to boil for 1 minute. Remove the mixture from the heat and allow it to cool down. Add the orange and lemon juice. Whisk the egg white until it is almost stiff. Then put the egg white into the lemon mixture and stir. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow it to freeze until the desired consistency is achieved.



Safe Appliance Disposal



This product should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate it from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmental safe recycling. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Guarantee & Customer Service

- Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. Moreover your appliance is guaranteed for a period of two (2) years from the date of purchase. During this period SERVICE BENRUBI will repair or replace the product or any defective parts free of charge.
- We are under no liability in respect of any defect arising from wilful or accidental damage, fair wear or tear, faulty installation, handling or maintenance of the product, connection to an unsuitable electric supply, negligence, abnormal conditions, failure to follow our instructions, misuse or alteration or repair of the product without the approval of an authorized BENRUBI service center.

FOR MORE INFORMATION CONTACT:

H. BENRUBI & FILS SA

27 Aghiou Thoma str, GR15124

Maroussi - Athens

Tel.: 210 6156400, Fax: 210 6199316

e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

BENRUBI SERVICE CENTER: 210 8822221

