



MÁQUINA DE ELABORACIÓN DE HELADOS 150 W.

Machine de fabrication de crème glacée 150 W.

Eismaschine zur Herstellung, 150 W.

150 W. ice cream making machine

Gelatiera 150 w

Máquina de elaborar gelados 150 W

Roomijsmaker 150 W



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

ÍNDICE	PÁG
Importantes Medidas de Seguridad	3
Principales especificaciones técnicas	4
Información Relevante	4
Función principal	6
Instalación	6
Descripción de las partes	6
Funcionamiento	7
Limpieza / Mantenimiento	9

ÍNDICE	PÁG
Importantes medidas de segurança	38
Principais características técnicas	39
Informação relevante	39
Função principal	41
Instalação	41
Descrição dos componentes	41
Funcionamento	42
Limpeza / Manutenção	44

INDEX	
Consignes de Sécurité Importantes	10
Spécifications techniques principales	11
Information Utile	11
Fonction principale	13
Installation	13
Descriptions des parties	13
Fonctionement	14
Nettoyage / Maintenance	16

INHOUDSOPGAVE	
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	45
Voornaamste technische gegevens	46
Belangrijke informatie	46
Hoofdfunctie	48
Installatie	48
Beschrijving van de onderdelen	48
Werking	49
Reiniging / Onderhoud	51

INDEX	
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	17
Wichtigste technische daten	18
Wichtige Information	18
Hauptfunktion	20
Aufbau	20
Beschreibung der maschinenteile	20
Funktionsweise	21
Reinigung / Wartung	23

INDEX	
Important Safety measures	24
Specification	25
Worthy Information	25
Main function	27
Installation	27
Parts List	27
Operation	28
Cleaning / Maintenance	30

INDICE	
Importanti misure di sicurezza	31
Principali specificazioni tecniche	32
Informazioni importanti	32
Funzione principale	34
Installazione	34
Descrizione delle parti	34
Funzionamento	35
Pulizia / Manutenzione	37

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este manual contiene información de seguridad relevante para el mantenimiento, uso y manejo de este producto. Cualquier omisión al seguir estas instrucciones puede resultar en un daño serio. Si no entiende el contenido de este manual, comuníquese a su supervisor. No ponga en funcionamiento este equipo hasta que no haya leído y entendido el contenido de este manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice cualquier tipo de electrodomésticos deberá seguir siempre unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- 1.- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No introduzca destornilladores ni elementos metálicos en el interior del aparato.
- 2.- Si el cable de suministro está dañado, este deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico u otra persona autorizada por el fabricante. En caso de manipulación del mismo por personal no autorizado, la garantía dejará de tener validez con efecto inmediato.
- 3.- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 4.- No utilice el electrodoméstico si está dañado.
- 5.- Apague el electrodoméstico antes de cambiar los accesorios o las piezas auxiliares que se mueven durante el uso.
- 6.- Para desconectar el electrodoméstico, espere a que se detenga el motor y luego quite el enchufe de la toma eléctrica.
- 7.- No lo deje funcionando sin vigilancia. Asegúrese de que el motor se detiene completamente antes de desmontarlo. Desenchúfelo después de cada uso.
- 8.- Evite el contacto con las partes en movimiento. Extreme la atención durante la limpieza.
- 9.- No permitan que los niños utilicen este electrodoméstico. No pierda de vista ningún electrodoméstico cuando se utilicen cerca de ellos.
- 10.- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso para el que ha sido concebido tal y como se describe en este manual. No utilice elementos accesorios sin la recomendación del fabricante.
- 11.- **DESHACERSE DEL ELECTRODOMESTICO:** No se deshaga de este producto como basura municipal no clasificada. Debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo, tal y como ordena el RD 208/2005 de recogida selectiva de productos eléctricos.

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO:	69315
VOLTAJE:	220-240V/50Hz
POTENCIA:	150W
RANGO TEMPERATURA:	-18°C / -35°C
CAPACIDAD:	1,40 Lts.
MEDIDAS:	38x29x31 cms
PESO:	14 Kg

INFORMACIÓN RELEVANTE

Información sobre la garantía

Este manual aporta las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad de la máquina de elaboración de helado. Le recomendamos que lea todas las instrucciones de seguridad, funcionamiento e instalación antes de su instalación y puesta en marcha.

La máquina de elaboración de helado es un producto basado en una extensa investigación y testado de forma práctica. Los materiales utilizados han sido seleccionados para alcanzar la mayor duración, un aspecto atractivo y un óptimo rendimiento.

Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

**IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para su futura referencia.
Si la unidad cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompaña al equipo.**



ADVERTENCIA

- 1.- Conecte la máquina de elaboración de helado en una toma de corriente eléctrica con el voltaje, tamaño y configuración de conexión adecuados. Si no encajan el enchufe y el receptáculo, póngase en contacto con un electricista profesional para determinar el voltaje y tamaño adecuado para instalar la toma de corriente eléctrica adecuada.
- 2.- Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor eléctrico, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- 3.- Para un funcionamiento adecuado y seguro, la unidad debe estar colocada a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.
- 4.- Deje un espacio libre de al menos 31 cm (12") por la zona de descarga delantera para propiciar un funcionamiento correcto y seguro.
- 5.- Para evitar lesiones o daños no tire del cable eléctrico de la unidad.

PRECAUCIONES

- 1.- Coloque la unidad en una base a la altura adecuada, en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que la unidad o su contenido no se caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad
- 2.- No coloque nada encima de la máquina de elaboración de helado; podría dañar la máquina de elaboración de helado o causar posibles lesiones personales.
- 3.- Cuando instale la unidad para su funcionamiento, asegúrese de que no está conectada a la red. De lo contrario se pueden causar lesiones personales.
- 4.- Para evitar daños de la máquina de elaboración de helado o lesiones personales, ponga en funcionamiento la máquina de elaboración de helado siempre con contenido en el interior.
- 5.- La unidad no es impermeable. Para un funcionamiento seguro y adecuado coloque la unidad en el interior donde la temperatura ambiente sea de al menos 21°C (70°F) y como máximo 29°C (85°F).
- 6.- No coloque la máquina de elaboración de helado en un área expuesta a temperaturas excesivas o a grasas de planchas, freidoras, etc. Una temperatura excesiva puede causar daños en la unidad.
- 7.- No coloque la máquina de elaboración de helado en un área sin ventilación por la parte delantera de la unidad.
- 8.- No incline la máquina de helado más de 30° pues corre el riesgo de verter el producto.
- 9.- No elabore helado en el contenedor fijo, emplee siempre el contenedor de helado extraíble.
- 10.- No llene el contenedor de helado hasta arriba, pues corre el riesgo de verter el producto durante la elaboración, la capacidad del contenedor es de 1.4 Lts pero no recomendamos elaborar más de 1.0 Lt de helado cada vez.
- 11.- No añada productos calientes a la mezcladora, espere hasta que estos se encuentren a una temperatura inferior a los 25°C. Tampoco añada elementos congelados, cubos de hielo, frutas congeladas, etc pueden bloquear el giro de la varilla mezcladora.
- 12.- En caso de añadir frutas troceadas, estas deberán ser de un tamaño máximo de 1x1x1 cm.
- 13.- Evite golpear la cubeta de helado y no emplee elementos metálicos para extraer el helado de la misma.
- 14.- El contenedor de helado no puede ser lavado en lavavajillas, lave a mano sin emplear lanas metálicas o productos químicos clorados o lejías.
- 15.- No extraiga el cabezal motor mientras este girando, detenga siempre la máquina antes de extraer el motor.
- 16.- Para evitar problemas con el compresor de frío, no encienda y apague el aparato si al menos no han transcurrido 5 minutos entre la puesta en marcha y el apagado.

IMPORTANTE: Esta máquina no puede ser empleada para la elaboración de granizados.

FUNCIÓN PRINCIPAL

Elaboración de helados artesanales.

IMPORTANTE: Esta máquina no puede ser empleada para la elaboración de granizados.

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

- 1.- Abra la caja grande. Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad y sus piezas.
- 2.- Extraiga todos los accesorios y libro de instrucciones.
- 3.- Sitúe el aparato en una superficie dura, plana y nivelada.
- 4.- Asegúrese de limpiar con agua jabonosa y secar, todos los elementos que van a entrar en contacto con los alimentos

DESCRIPCION DE LAS PARTES



FUNCIONAMIENTO

Antes de la primera puesta en marcha, limpie todos los accesorios con agua jabonosa, luego séquelos, recuerde que el conjunto motor no puede ser sumergido en agua, límpielo tan solo con un paño húmedo.

FUNCIONAMIENTO:

Para conocer el correcto funcionamiento de esta máquina le rogamos realice alguno de los helados que aquí se mencionan.



Preparación del helado;

Disponga de todos los ingredientes antes de encender la máquina, puede elegir realizar su propia receta o elegir una de las que aquí se detallan.

Helado de café

Ingredientes: 500 ml de leche entera
 150 grs de azúcar
 350 ml de nata para montar
 Café soluble (recomendamos descafeinado para el consumo por niños)

Vierta la leche en una jarra con capacidad para 2 Lts, añada el azúcar y mezcle con una batidora eléctrica hasta que el azúcar se disuelva correctamente (1).

Añada la nata para montar y el café en polvo, mezcle con la batidora eléctrica a velocidad mínima o emplee un batidor manual (2).

Una vez obtenida una mezcla homogénea, vierta en el contenedor de helado (3), introduzca la varilla mezcladora. Cierre la tapa transparente realizando un pequeño giro en sentido horario y sitúe el cabezal motor (4).

Para obtener un helado suave, seleccione entre 30 a 40 minutos, para un helado consistente seleccione entre 50 a 60 minutos.

Pulse el botón POWER (5), el display mostrará "60:00" dependiendo el grado de dureza del helado que desea obtener pulse el botón TIMER (6), el tiempo mostrado se reducirá en 10 minutos cada vez que pulse el botón.

Pulse el botón START/STOP(7) para la puesta en marcha, se encenderá la luz verde y comienza a girar la varilla mezcladora. El compresor se pondrá en marcha a los 2 minutos de iniciado el proceso, se encenderá una luz roja.

El display mostrará alternativamente la temperatura del compresor y el tiempo restante.

Una vez finalizado el tiempo, la máquina se apagará automáticamente emitiendo un sonido "BEEP" varias veces. El display mostrara "00:00" de forma parpadeante.

Pulse el botón POWER para apagar la máquina.

Extraiga el cabezal motor, gire la tapa transparente en sentido antihorario y extraigala, tire del asa varilla del contenedor de helado hasta su extracción.

Ayúdese de la espátula suministrada para eliminar el helado adherido a la varilla mezcladora (8), limpie esta con agua caliente, vierta el helado en otro contenedor o cubeta para su almacenaje o sirva directamente. No emplee elementos metálicos para la extracción del helado, pueden dañar de forma irreversible el recubrimiento antiadherente.

En el caso de almacenar el helado durante largos períodos, permita que este recupere la textura cremosa antes de servir. Le recomendamos no almacene helado a temperaturas inferiores o superiores a los -30°C y por período superior a 2 meses.

Asegúrese de limpiar correctamente todas las partes que entran en contacto con los alimentos.

Helado de Chocolate

Ingredientes: 200 grs de Chocolate
 600 grs nata montada
 2 cucharas de vainilla azucarada
 ½ vaso de agua
 100 grs de azúcar
 3 yemas de huevo

Cortar en chocolate en trozos y ponerlo en un cazo con el agua, el azúcar y la vainilla azucarada, poner a fuego suave y remover continuamente hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea.

Bata en un bol las yemas de huevo y añada a la mezcla anterior, batiendo hasta que la nueva mezcla sea homogénea. Deje enfriar la mezcla.

Añada la nata montada, mezcle con cuidado para evitar la perdida de volumen pero asegúrese de que quede bien mezclada. Introduzca la mezcla en el contenedor de helado e insértelo en el contenedor fijo de la máquina, incorpore la varilla batidora, la tapa y el cabezal motor.

Pulse el botón POWER, seleccione mediante el botón TIMER 30 minutos, pulse el botón START/STOP para la puesta en marcha.

La base de este cremoso helado le permitirá elaborar helados de los más variados gustos y sabores.

Helado de Limón

Ingredientes: 150 grs de MAICENA (fécula de maíz)
 300 grs de azúcar
 2 grs de sal
 5 grs de ralladura de limón
 200 grs de agua
 3 huevos
 ¼ taza de zumo de limón

Disolver en un cazo la Maicena, el azúcar, la ralladura de limón y el agua, poniéndolo a fuego suave y remover continuamente hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea.

Retirar del fuego una vez la mezcla sea homogénea y añadir las yemas previamente batidas, seguir removiendo para que estas no cuajen. Poner la mezcla al baño maría durante 3 minutos removiendo constantemente.

Retirar del fuego, añadir el zumo de limón y mezclar, luego dejar que la mezcla se enfríe.

Levantar las claras a punto de nieve y mezclarlas cuidadosamente con la masa anterior, mezcle con cuidado para evitar la pérdida de volumen pero asegúrese de que quede bien mezclada.

Introduzca la mezcla en el contenedor de helado e insértelo en el contenedor fijo de la máquina, incorpore la varilla batidora, la tapa y el cabezal motor.

Pulse el botón POWER, seleccione mediante el botón TIMER 40 minutos, pulse el botón START/STOP para la puesta en marcha.

LIMPIEZA / MANTENIMIENTO

- 1.- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que el aparato se encuentra desenchufado.
- 2.- Para la limpieza no emplee productos agresivos ó esponjas metálicas que puedan dañar las superficies inoxidables. Asegúrese de secar todos los elementos antes de volver a montarlos.
- 3.- Recuerde que el conjunto motor no puede ser sumergido en agua, límpielo tan solo con un paño húmedo, asegúrese de secarlo tras la limpieza.
- 4.- El contenedor de helado no puede ser lavado en lavavajillas, lave a mano sin emplear lanas metálicas o productos químicos clorados o lejías.
- 5.- Tan solo emplee repuestos originales, el uso de repuestos no suministrados por el fabricante pueden deteriorar la máquina de forma permanente.
- 6.- En caso de no usar el aparato en un largo período, guárdelo en un sitio seco, bien ventilado y libre de humedad.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel contient une importante information de sécurité concernant la maintenance, l'utilisation et la manipulation de ce produit. Ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut provoquer de sérieuses blessures. Si vous ne comprenez pas les contenus de ce manuel, veuillez le soumettre à votre superviseur. Ne manipulez pas cet appareil, à moins d'avoir lu et compris le contenu de ce manuel.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, suivez toujours quelques consignes de sécurité de base, dont les suivantes :

- 1.- Pour éviter d'éventuelles électrocutions ne plongez ni le câble ni la prise, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. N'introduisez ni tournevis ni autres éléments métalliques à l'intérieur de l'appareil.
- 2.- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service de réparation agréé ou toute autre personne désignée par le fabricant. Si du personnel non autorisé le manipule, la garantie sera déclarée nulle et non avenue.
- 3.- Ne laissez pas le câble dépasser de la table ou du plan de travail, et ne le placez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- 4.- N'utilisez pas l'appareil électroménager si celui-ci est endommagé.
- 5.- Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces auxiliaires qui bougent pendant l'utilisation.
- 6.- Pour débrancher l'appareil, attendez que le moteur s'arrête puis débranchez le câble de la prise électrique.
- 7.- Ne le laissez pas fonctionner sans surveillance. Vérifiez que le moteur est bien totalement arrêté avant de le démonter. Débranchez-le avant toute utilisation.
- 8.- Évitez tout contact avec les parties mobiles. Faites particulièrement attention pendant le nettoyage.
- 9.- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil. Ne perdez pas de vue l'appareil lorsque vous l'utilisez à proximité d'enfants.
- 10.- Utilisez cet appareil électroménager uniquement pour ce pour quoi il a été conçu, comme indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas d'éléments ou d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- 11.- REJET DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS : Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères organiques non triées. En raison des éléments électriques et électroniques utilisés, il est nécessaire de le jeter conformément au Décret Royal espagnol 208/2005 sur le tri sélectif des déchets électriques.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES PRINCIPALES

MODELE:	69315
TENDSION	220-240V/50Hz
PUISSANCE:	150W
RANG DE TEMPÉRAT. :	-18°C / -35°C
CAPACITÉ:	1,40 Lts.
MESURES:	38x29x31 cms
POIDS:	14 Kg

INFORMATION UTILE

Information de garantie

Ce manuel informe sur l'installation, la sécurité et les instructions du machine de fabrication de crème glacée. Nous vous recommandons de lire toutes les instructions concernant la sécurité, l'installation et la manipulation avant de vous en servir.

Le machine de fabrication de crème glacée est un produit dérivant de la recherche extensive et a été amplement testé. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés en vue d'une durabilité maximum, un aspect attractif et des prestations optimales.

Chaque unité est intégralement inspectée et testée avant d'être expédiée.

**IMPORTANT! Gardez ces instructions pour les consulter ultérieurement.
Si l'appareil change de propriétaire, assurez-vous que le manuel accompagne celui-ci.**



AVERTISSEMENT

- 1.- Branchez le machine de fabrication de crème glacée sur une prise électrique adéquatement mis à la terre avec le voltage, la taille et la configuration de prise corrects. Si la prise et le réceptacle ne coïncident pas, contactez un électricien qualifié pour déterminer le voltage et la taille adéquats et installer la prise électrique qui convient.
- 2.- Pour éviter toute blessure, tournez le contact sur OFF, débranchez l'appareil de la source d'énergie et laissez refroidir avant de commencer tout entretien.
- 3.- Pour votre sécurité et une correcte manipulation, l'appareil doit être situé à une distance raisonnable des murs et des matériaux combustibles.
- 4.- Laissez un espace libre d'au moins 30 cm (12") sur la zone de versement à l'avant pour un fonctionnement correct et sûr.
- 5.- Pour éviter des sérieuses blessures ou des dommages, ne tirez pas l'appareil par le câble électrique.



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- 1.- Situez l'appareil à la hauteur du plan de travail, dans une zone qui convient à cet effet. L'emplacement devrait être plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et assez fort pour supporter le poids de l'appareil.
- 2.- Ne posez rien sur le haut du machine de fabrication de crème glacée sur pied car cela pourrait endommager celui-ci ou exposer le personnel à un danger.
- 3.- Quand vous installerez l'appareil pour l'utiliser, assurez-vous qu'il soit éteint. Dans le cas contraire, vous pourriez vous blesser.
- 4.- Pour éviter d'endommager le machine de fabrication de crème glacée sur pied électrique ou de blesser le personnel, toujours avec du crème glacée à l'intérieur du récipient.
- 5.- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Pour votre sécurité et une manipulation correcte, placez-le à l'intérieur, où la température ambiante devrait être au minimum de 21°C et au maximum de 29°C.
- 6.- Ne placez pas le machine de fabrication de crème glacée sur pied dans une zone sujette à une excessive température ou à la graisse des grills ou friteuses, etc. Une température excessive pourrait causer des dommages à l'appareil.
- 7.- Ne placez pas le machine de fabrication de crème glacée sur pied dans une zone qui réduirait l'entrée d'air autour de la partie frontale et arrière de l'appareil.
- 8.- N'inclinez pas la machine à glace plus de 30°, car le produit risquerait d'être versé.
- 9.- Ne préparez pas de glace sur le récipient fixe. Utilisez toujours le récipient à glace extractible.
- 10.- Ne remplissez pas le récipient à glace jusqu'aux bords, car le produit risquerait de couler pendant la préparation. La capacité du récipient est de 1,4 litre, mais il est conseillé de ne préparer qu'un litre de glace à chaque fois.
- 11.- Ne rajoutez pas de produits chauds dans le batteur, attendez à ce qu'ils se trouvent à une température inférieure à 25°C. N'ajoutez pas non plus d'éléments congelés, de glaçons, de fruits congelés, etc., car ils pourraient bloquer la rotation de la tige mélangeuse.
- 12.- En cas d'ajouter des morceaux de fruits, ces deniers devront avoir une taille maximale de 1x1x1 cm.
- 13.- Évitez de cogner le récipient à glace et n'employez pas d'éléments métalliques pour extraire la glace.
- 14.- Le récipient à glace ne peut pas être lavé dans le lave-vaisselle. Nettoyez-le manuellement sans utiliser de laines métalliques ni de produits chimiques chlorés ou eau de Javel.
- 15.- Ne retirez pas la tête du moteur pendant que celui-ci est en marche. Arrêtez la machine pour extraire le moteur.
- 16.- Afin d'éviter des problèmes avec le compresseur de froid, n'allumez et n'éteignez pas l'appareil si le temps écoulé entre la mise en marche et l'arrêt de l'appareil est inférieur à 5 minutes.

IMPORTANT: cette machine ne peut pas être utilisée pour préparer des granités.

FONCTION PRINCIPALE

Préparation de glaces artisanales.

IMPORTANT: cette machine ne peut pas être utilisée pour préparer des granités.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

- 1.- Ouvrez la grande caisse. Ôtez tous les matériaux d'emballage et les protecteurs couvrant l'appareil et les pièces.
- 2.- Extraire tous les accessoires et le livre d'instructions.
- 3.- Posez l'appareil sur une surface plate et lisse.
- 4.- Veillez à laver soigneusement à l'eau savonneuse et à sécher tous les éléments au contact des aliments.

DESCRIPTION DES PARTIES



FONCTIONNEMENT

Avant la première mise en marche de l'appareil, nettoyez tous les accessoires avec de l'eau savonneuse, puis séchez-les. Ne pas oublier que l'ensemble du moteur ne peut pas être trempé dans l'eau : nettoyez-le avec un chiffon humide.

FONCTIONNEMENT:

Pour connaître le fonctionnement correct de cette machine, veuillez préparer l'une des recettes ici indiquées.



Préparation de la glace:

Préparez tout d'abord les ingrédients avant d'allumer la machine. Vous pouvez réaliser votre propre recette ou bien choisir l'une de celles décrites ci-dessous.

Glace au café

Ingrédients: 500 ml de lait entier
 150 gr de sucre
 350 ml de crème à fouetter
 Café soluble (nous conseillons d'utiliser du décaféiné pour les enfants)

Versez le lait dans une carafe avec une capacité de 2 litres, ajoutez du sucre et mélangez avec un batteur électrique jusqu'à ce que le sucre soit correctement dissous (1).

Ajoutez la crème à fouetter et le café en poudre, mélangez le tout avec le batteur électrique à la vitesse minimale ou alors utilisez un batteur manuel (2).

Une fois que vous obtenez un mélange homogène, versez l'ensemble dans le récipient à glace (3) et introduisez la tige mélangeuse. Fermez le couvercle transparent en le tournant légèrement dans le sens horaire et placez la tête du moteur (4).

Pour obtenir une glace douce et légère, sélectionnez entre 30 et 40 minutes ; pour une glace plus consistante, sélectionnez entre 50 et 60 minutes.

Appuyez sur le bouton POWER (5). L'écran affichera "60:00". En fonction du degré de dureté de la glace que vous désirez obtenir, appuyez sur le bouton TIMER (6) et le temps affiché diminuera de 10 minutes chaque fois que vous appuierez sur le bouton.

Ensuite, appuyez sur START/STOP (7) pour mettre l'appareil en marche et le témoin vert s'allumera, puis la tige mélangeuse commencera à tourner. Le compresseur démarrera 2 minutes après le début de la préparation et le témoin rouge s'allumera.

L'écran affichera alternativement la température du compresseur et le temps restant.

Une fois le temps écoulé, la machine s'éteindra automatiquement et émettra un son "BEEP" à plusieurs reprises. L'écran affichera alors "00:00" en clignotant.

Appuyez sur le bouton POWER pour éteindre la machine.

Retirez la tête du moteur, tournez le couvercle transparent dans le sens antihoraire et retirez-le. Tirez ensuite la poignée du récipient à glace jusqu'à son extraction.

Aidez-vous de la spatule fournie pour éliminer la glace adhérente à la tige mélangeuse (8) et nettoyez cette dernière avec de l'eau chaude. Versez ensuite la glace dans un autre récipient ou cuvette pour la conserver ou bien servez-la directement. N'utilisez pas d'éléments métalliques pour extraire la glace, car ils pourraient endommager irréversiblement la finition anti-adhérente.

Si vous prévoyez de conserver la glace pendant une longue période, laissez que celle-ci récupère la texture crémeuse avant de la servir. Nous vous recommandons de ne pas conserver la glace à des températures inférieures ou supérieures à -30°C pendant plus de 2 mois.

Assurez-vous de nettoyer correctement toutes les parties en contact avec les aliments.

Glace au Chocolat

Ingrédients: 200 gr de chocolat
 600 gr de crème fouettée
 2 cuillérées de sucre vanillé
 ½ verre d'eau
 100 gr de sucre
 3 jaunes d'œuf

Coupez le chocolat en morceaux et déposez-les dans une casserole avec l'eau, le sucre et le sucre vanillé. Laissez cuire à feu doux et remuez continuellement jusqu'à obtenir un mélange crémeux et homogène.

Battez les jaunes d'œuf dans un bol et ajoutez le mélange précédent, tout en le battant jusqu'à ce qu'il soit homogène. Laissez refroidir.

Ajoutez la crème fouettée, mélangez avec soin pour éviter une perte de volume, mais assurez-vous de bien mélanger. Versez le mélange dans le récipient à glace et introduisez ce dernier dans le récipient fixe de la machine. Incorporez ensuite la tige mélangeuse, le couvercle et la tête du moteur.

Appuyez sur le bouton POWER, sélectionnez 30 minutes avec le bouton TIMER et appuyez sur START/STOP pour la mise en marche.

La base de cette glace crémeuse vous permettra de préparer des glaces aux goûts et aux saveurs très variés.

Glace au Citron

Ingrédients: 150 gr de MAÏZENA (fécule de maïs)
 300 gr de sucre
 2 gr de sel
 5 gr de râpure de citron
 200 gr d'eau
 3 œufs
 ¼ tasse de jus de citron

Dissoudre la Maïzena, le sucre, la râpure de citron et l'eau dans une casserole et cuire à feu doux. Remuer continuellement jusqu'à obtenir un mélange crémeux et homogène.

Retirer du feu une fois que le mélange est homogène et rajouter les jaunes d'œuf préalablement battus. Remuer pour que ces deniers ne caillent pas. Placer ensuite le mélange au bain marie pendant 3 minutes, tout en remuant.

Retirer du feu, ajouter le jus de citron et mélanger. Laisser refroidir.

Soulevez les blancs d'œuf en neige et mélangez-les soigneusement avec la pâte précédente pour éviter la perte de volume, mais assurez-vous d'obtenir un mélange parfait.

Introduisez le mélange dans le récipient à glace et placez ce dernier dans le récipient fixe de la machine. Incorporez la tige mélangeuse, le couvercle et la tête du moteur.

Appuyez sur le bouton POWER, sélectionnez 40 minutes avec le bouton TIMER, puis appuyez sur START/STOP pour la mise en marche.

NETTOYAGE / MAINTENANCE

- 1.- Avant de nettoyer, vérifiez que l'appareil est bien débranché.
- 2.- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit agressif ou d'éponge métallique qui pourraient endommager les surfaces en inox. Séchez soigneusement tous les éléments avec de les remonter.
- 3.- Souvenez-vous que l'ensemble du moteur ne peut être plongé dans l'eau, nettoyez-le uniquement avec un chiffon humide puis séchez-le après le nettoyage.
- 4.- Le récipient à glace ne peut pas être lavé dans le lave-vaisselle. Nettoyez-le manuellement sans utiliser de laines métalliques ni de produits chimiques chlorés ou eau de Javel.
- 5.- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine, l'utilisation de pièces de rechange non fournies par le fabricant pourrait endommager irrémédiablement l'appareil.
- 6.- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant longtemps, conservez-le dans un endroit sec, bien aéré et non humide.

BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

Diese Anleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise zu Wartung, Benutzung und Bedienung des Gerätes. Das Nicht-Beachten der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen. Falls Sie den Inhalt dieser Anleitung nicht verstehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Vorgesetzten. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss die Bedienungsanleitung unbedingt gelesen und verstanden werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beim Einsatz jeglicher Art von Elektrogeräten sollten Sie stets einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen einschließlich folgender einhalten::

- 1.- Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen weder Kabel und Stecker noch das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Stecken Sie keine Schraubendreher oder andere metallische Elemente in das Geräteinnere.
- 2.- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine andere vom Hersteller autorisierte Person ausgetauscht werden. Bei einer Handhabung durch nicht autorisierte Personen erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung.
- 3.- Lassen Sie das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche herabhängen und lassen Sie es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- 4.- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, falls es beschädigt ist.
- 5.- Schalten Sie das Elektrogerät ab, bevor Sie Zubehör oder Hilfsmittel, die während des Gebrauchs in Bewegung sind, austauschen.
- 6.- Um das Elektrogerät vom Netz zu nehmen, warten Sie bis der Motor stillsteht und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- 7.- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Vergewissern Sie sich, dass der Motor vollkommen stillsteht, bevor Sie es auseinander nehmen. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker.
- 8.- Vermeiden Sie Kontakt mit den beweglichen Teilen. Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig.
- 9.- Achten Sie darauf, dass das Elektrogerät nicht von Kindern benutzt wird. Lassen Sie Elektrogeräte bei einem Gebrauch in der Nähe von Kindern niemals aus den Augen.
- 10.- Setzen Sie dieses Elektrogerät nur gemäß der Beschreibung in dieser Betriebsanleitung für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch ein. Verwenden Sie keine Teile oder Zubehör ohne Empfehlung des Herstellers.
- 11.- **ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN:** Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in den ungetrennten Restmüll. Durch den Einsatz von elektrischen und elektronischen Elementen ist eine separate Entsorgung gemäß den gesetzlichen Vorschriften Spaniens 208/2005 für getrennte Entsorgung von Elektrogeräten erforderlich.

WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN

AUSFÜHRUNG:	69315
SPANNUNG:	220-240V/50Hz
LEISTUNG:	150W
TEMPERATURBEREICH:	-18°C / -35°C
KAPAZITÄT:	1,40 Lts.
MABE:	38x29x31 cms
GEWICHT:	14 Kg

WICHTIGE INFORMATION

Garantie

In dieser Bedienungsanleitung werden Hinweise zu Aufbau, Sicherheit und Bedienung des Eismaschine zur Herstellung gegeben. Wir empfehlen Ihnen, alle Aufbau-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung vor dem Aufbau oder der Benutzung sorgfältig durchzulesen.

Der Eismaschine zur Herstellung ist das Ergebnis von ausführlicher Forschung und Betriebserprobung. Die verwendeten Materialien wurden aufgrund der langen Lebensdauer, des Erscheinungsbildes und der optimalen Leistungsfähigkeit ausgesucht.

Jedes Gerät wurde vor dem Versand gründlich überprüft und getestet.

WICHTIG! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer auf.

Falls das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass das Handbuch immer bei dem Gerät bleibt.



ACHTUNG

- 1.- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in eine geeignete geerdete Steckdose mit der richtigen Voltanzahl, Größe und Art. Falls die Steckdose und der Stecker nicht aufeinander passen, lassen Sie von einem Elektriker die geeignete Voltzahl und Größe bestimmen und die entsprechende Steckdose installieren.
- 2.- Zur Vermeidung von Verletzungen drehen Sie den An-/Ausschalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- 3.- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät in einem ausreichenden Abstand zu entflammaren Wänden und Materialien aufzustellen.
- 4.- Um eine korrekte und sichere Funktion zu gewährleisten, belassen Sie einen Freiraum von mindestens 30 cm (12") im Bereich des vorderen Ausgusses.
- 5.- Zur Vermeidung von Verletzungen und Schäden ziehen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.



WARNHINWEISE

- 1.- Stellen Sie das Gerät in einer benutzerfreundlichen Höhe auf. Der Platz, an dem das Gerät aufgestellt wird, sollte eben sein, so dass das Gerät oder sein Inhalt nicht aus Versehen herunterfallen kann, und stark genug, um das Gewicht des Gerätes zu tragen.
- 2.- Legen Sie nichts auf den Eismaschine zur Herstellung, um Beschädigung des Eismaschine zur Herstellung Verletzungen des Bedienpersonals zu vermeiden.
- 3.- Bei der Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass der An-/Ausschalter ausgeschaltet ist. Nicht-Beachten kann zu Verletzungen des Bedienpersonals führen.
- 4.- Zur Vermeidung von Beschädigungen am Eismaschine zur Herstellung oder Verletzung des Bedienpersonals, die Fleischreibe muss in Betrieb immer Inhalt enthalten.
- 5.- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Zum sicheren und geeigneten Bedienen sollte das Gerät in Innenräumen aufgestellt werden und die Raumtemperatur mindestens 21°C (70°F) und höchstens 29°C (85°F) betragen.
- 6.- Halten Sie den Eismaschine zur Herstellung von Hitzequellen fern und achten Sie darauf, dass er nicht von Fett von Grills, Fritteusen usw. verspritzt werden kann. Überhitzung kann das Gerät beschädigen.
- 7.- Der Eismaschine zur Herstellung sollte so aufgestellt werden, dass eine Luftzirkulation um das Gerät herum gewährleistet ist.
- 8.- Stellen Sie die Maschine nicht mehr als um einen Winkel von 30° schräg, sonst läuft das Produkt aus
- 9.- Bereiten Sie das Eis nicht im feststehenden Container, sondern nur im herausnehmbaren Eisbehälter.
- 10.- Füllen Sie den Eisbehälter nicht bis zum Rand, sonst läuft das Produkt während der Zubereitung aus. Der Container hat ein Fassungsvermögen von 1.4 l; wir empfehlen jedoch, nicht mehr als 1 Liter Eis auf einmal zuzubereiten.
- 11.- Geben Sie keine heißen Produkte in den Mischer. Lassen Sie sie bis auf eine Temperatur von unter 25°C abkühlen. Auch tiefgekühlte Produkte wie Eiswürfel, Tiefkühlfrüchte usw. dürfen nicht in das Gerät gegeben werden, sie können das Mischgestänge blockieren.
- 12.- Wenn Sie gestückeltes Obst zugeben möchten, dann dürfen die Stücke nur höchstens 1x1x1 cm groß sein.
- 13.- Meiden Sie Schlagwirkungen auf die Eisschale und verwenden Sie keine Metallgegenstände zum Entnehmen des Eises.
- 14.- Der Eisbehälter ist nicht spülmaschinengeeignet, sondern muss von Hand gespült werden. Verwenden Sie dabei keine Metallwolle oder chlorierte Reinigungsmittel oder Chlor.
- 15.- Nehmen Sie das Kopfstück des Motors nicht heraus und stoppen Sie die Maschine immer, bevor Sie den Motor herausnehmen
- 16.- Um Probleme mit dem Kältekompressor zu vermeiden, schalten Sie das Gerät erst ein bzw. aus, wenn 5 Minuten zwischen Inbetriebnahme und Ausschalten des Geräts verstrichen sind

WICHTIGER HINWEIS: Dieses Gerät eignet sich nicht zur Zubereitung von Granulat



HAUPTFUNKTION

Zubereitung von hausgemachtem Speiseeis.

WICHTIGER HINWEIS: Dieses Gerät eignet sich nicht zur Zubereitung von Granulat.

AUFBAU

AUSPACKEN

- 1.- Öffnen Sie den Karton. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Schutzhüllen, die das Gerät und die Seitenteile bedecken.
- 2.- Entnehmen Sie das Zubehör und das Bedienungshandbuch.
- 3.- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und nivellierte Fläche.
- 4.- Reinigen Sie alle mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile unbedingt mit Wasser und Spülmittel und trocknen Sie sie dann ab.

BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE



FUNKTIONSWEISE

Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie alle Zubehörteile mit Seifenwasser und trocknen Sie sie ab. Beachten Sie, dass die Motorgruppe nicht in Wasser getaucht werden darf. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch.

FUNKTIONSWEISE:

Um die Funktionsweise dieser Maschine zu beherrschen, empfehlen wir Ihnen, eines der obigen Rezepte auszuprobieren.



Eiszubereitung:

Stellen Sie alle Zutaten bereit, bevor Sie das Gerät einschalten. Sie können Ihr eigenes Rezept oder eines der hier angebotenen Rezepte verwenden.

Kaffeeeis

Zutaten: 500 ml Vollmilch
 150 g Zucker
 350 ml Schlagsahne
 Nescafé (wir empfehlen koffeinfreien Kaffee für den Verzehr durch Kinder)

Gießen Sie die Milch in eine 2-l-Kanne, geben Sie den Zucker hinzu und schlagen Sie das Ganze mit einem Elektroquirl, bis der Zucker aufgelöst ist (1).

Geben Sie die Schlagsahne und den Nescafé zu und schlagen Sie das Ganze noch einmal mit dem Elektro- oder einem Handquirl (2).

Geben Sie die gut vermischten Zutaten in den Eiscontainer und setzen Sie das Mischgestänge ein (3). Verschließen Sie den Klarsichtdeckel und drehen Sie ihn kurz im Uhrzeigersinn. Zum Schluss setzen Sie den Motorkopf ein (4).

Weiches und geschmeidiges Eis erhalten Sie, wenn Sie die Zeit auf 30-40 Minuten einstellen; festeres Eis benötigt dagegen 50-60 Minuten.

Drücken Sie den Button POWER (5). Das Display zeigt "60:00" an. Je nach der gewünschten Konsistenz des Eises drücken Sie den Button TIMER (6); die Zeit wird bei jedem Buttondruck um 10 Minuten reduziert.

Durch Druck auf den Button START/STOP (7) nehmen Sie das Gerät in Betrieb, die grüne Anzeigelampe leuchtet auf und das Mischgestänge beginnt sich zu drehen. Der Kompressor läuft 2 Minuten nach dem Prozessstart an und es leuchtet eine rote Anzeigelampe auf.

Auf dem Display werden abwechselnd die Kompressortemperatur und die Restzeit angezeigt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus und gibt dabei mehrmals BEEP als akustisches Zeichen ab. Auf dem Display blinkt "00:00"

Durch Druck auf den Button POWER schalten Sie das Gerät aus.

Ziehen Sie das Motorkopfstück aus, drehen Sie den Klarsichtdeckel entgegen dem Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab. Ziehen Sie das Mischgestänge, bis es aus dem Eisbehälter herausgenommen werden kann.

Nehmen Sie die mitgelieferte Spachtel zu Hilfe, um am Mischgestänge anhaftendes Eis zu entfernen (8). Reinigen Sie das Gestänge und gießen Sie das Eis in einen anderen Behälter oder eine andere Schale zum Aufbewahren oder servieren Sie es sofort. Verwenden Sie keine Metallgegenstände zum Herauskratzen des Eises; sie können die Antihaftbeschichtung unwiderruflich beschädigen.

Wenn Eis längere Zeit gelagert wurde, warten Sie ab, bis es seine cremige Textur zurückgewonnen hat. Eis sollte nicht bei Temperaturen unter oder über -30°C und nicht länger als 2 Monate gelagert werden.

Alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, müssen sorgfältig gereinigt werden.

Schokoladeneis

Zutaten: 200 g Schokolade
 600 g geschlagene Sahne
 2 Esslöffel Vanillezucker
 ½ Glas Wasser
 100 g Zucker
 3 Eigelb

Schokolade in Stücke schneiden und in einen Topf mit etwas Wasser geben. Zucker und Vanillezucker zugeben und auf kleinem Feuer ständig umrühren, bis eine cremige und gleichmäßig Masse entsteht.

Schlagen Sie die Eigelb in einer Schüssel und geben Sie die obige Mischung zu. Die Masse weiter schlagen, bis sie gleichmäßig vermischt ist und dann erkalten lassen.

Heben Sie nun die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Masse. Sie darf kein Volumen verlieren und muss gut vermischt werden. Geben Sie diese Masse in den Eisbehälter und stellen Sie ihn in den feststehenden Container des Geräts. Setzen Sie das Mischgestänge, den Deckel und das Motorkopfstück ein.

Drücken Sie den POWER-Button, stellen Sie mit dem TIMER die Zeit auf 30 Minuten ein und drücken Sie den START/STOP-Button zur Inbetriebnahme.

Das Grundrezept dieses cremigen Eises eignet sich zur Zubereitung von unterschiedlichen Eissorten.

Zitroneneis

Zutaten: 150 g Maizena
 300 g Zucker
 2 g Salz
 5 g abgeriebene Zitronenschale
 200 g Wasser
 3 Eier
 ¼ Tasse Zitronensaft

Maizena, Zucker, abgeriebene Zitronenschale und das Wasser in einem Topf auf kleinem Feuer auflösen und ständig umrühren, bis eine cremige und gleichmäßige Masse entsteht.

Topf vom Feuer nehmen und die vorher geschlagenen Eigelb unter ständigem Umrühren zugeben, damit diese nicht fest werden. Masse 3 Minuten lang im Wasserbad ständig umrühren.

Topf vom Feuer nehmen, den Zitronensaft zugeben und die Masse erkalten lassen.

Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die obige Masse heben, damit kein Volumen verloren geht. Achten Sie jedoch darauf, dass die Masse gut vermischt wird.

Geben Sie diese Masse in den Eisbehälter und setzen Sie ihn in den feststehenden Gerätecontainer. Setzen Sie zum Schluss das Mischgestänge ein, dann den Deckel und das Motorkopfstück.

Drücken Sie den POWER-Button, stellen Sie mit dem TIMER die Zeit auf 40 Minuten ein und drücken Sie den START/STOP-Button zur Inbetriebnahme.

REINIGUNG / WARTUNG

- 1.- Bevor Sie mit dem Reinigen beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Gerätestecker gezogen ist.
- 2.- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Mittel oder Metallschwämme, die die Edelstahlflächen beschädigen könnten. Achten Sie darauf, dass alle Teile vor dem Wiedereinbau sorgfältig getrocknet werden.
- 3.- Denken Sie daran, dass die Motorgruppe nicht in Wasser getaucht werden darf. Reinigen Sie sie nur mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie dann sorgfältig ab.
- 4.- Der Eisbehälter ist nicht spülmaschineneeignet, sondern muss von Hand gespült werden. Verwenden Sie dabei keine Metallwolle oder chlorierte Reinigungsmittel oder Chlor.
- 5.- Verwenden Sie nur Originalersatzteile. Der Einsatz nicht vom Hersteller gelieferter Ersatzteile könnte die Maschine dauerhaft beschädigen.
- 6.- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, bewahren Sie es an einem trockenen, gut belüfteten Ort ohne Feuchtigkeit auf.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This manual contains important safety information concerning the maintenance, use and operation of this product. Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury. If you are unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Do not operate this equipment unless you have read and understand the contents of this manual

IMPORTANT SAFETY MEASURES

When using any kind of electrical appliance, some basic safety precautions must always be followed, including the following:

- 1.- To avoid possible electric shocks, do not place the cable, plug or appliance in water or in any other liquid. Do not insert screwdrivers or metallic items inside the appliance.
- 2.- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service technician, or by someone else authorised by the manufacturer. In the event of handling of appliances by non-authorised people, the guarantee will immediately cease to be valid.
- 3.- Do not allow cables to hang from tables or worktops, nor to come into contact with hot surfaces.
- 4.- Do not use appliances if they are damaged.
- 5.- Switch off appliances before changing accessories or auxiliary parts that move when appliances are in use.
- 6.- To disconnect electrical appliances, wait until the engine stops and then unplug the cable from the electric socket.
- 7.- Do not leave appliances working unattended. Ensure that the engine has come to a complete stop before dismantling appliances. Unplug appliances after each use.
- 8.- Avoid contact with moving parts. Take special care when cleaning appliances.
- 9.- Do not allow children to use electrical appliances. Do not leave appliances unattended when in use close to children.
- 10.- Only use this electrical appliance for its designed use, as described in this manual. Do not use parts or accessories without the manufacturer's recommendation.
- 11.- **DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES:** Do not dispose of this product as unclassified municipal rubbish. Due to the use of electrical and electronic parts, this product must be collected separately, as ordered in the Spanish Royal Decree 208/2005 on the separate collection of electrical products.

SPECIFICATION

MODEL:	69315
VOLTAGE:	220-240V/50Hz
POWER:	150W
TEMPERATURE RANGE:	-18°C / -35°C
CAPACITY:	1,40 Lts.
SIZE:	38x29x31 cms
NET WEIGHT:	14 Kg

WORTHY INFORMATION

Warranty Information

This manual provides the installation, safety and operating instructions for the ice cream making machine. We recommend all installation, operating and safety instructions appearing in this manual to be read before installation or operation.

Ice cream making machine is a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance and optimum performance. Every unit is thoroughly inspected and tested before shipment.

IMPORTANT! Keep these instructions for future reference.

If the unit changes ownership, be sure this manual accompanies the equipment.



WARNING

- 1.- Plug ice cream making machine into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size, and plug configuration. If the plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine the proper voltage and size, and install the proper electrical outlet.
- 2.- To avoid any injury, turn the power switch off, unplug the unit from the power source and allow to cool before performing any maintenance.
- 3.- For safe and proper operation, the unit must be located at a reasonable distance from combustible walls and materials.
- 4.- Leave a free space of at least 30 cm (12") for the frontal emptying area to allow correct, safe working.
- 5.- To prevent any injury or damage do not pull unit by power cord.

CAUTIONS

- 1.- Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit.
- 2.- Do not place anything on top of the ice cream making machine; doing so could damage ice cream making machine or subject personnel to possible injury.
- 3.- When setting up the unit for operation, make sure power to the unit is off. Failure to do so could result in personal injury.
- 4.- To avoid damage to the unit or injury to personnel never use the ice cream making machine without content.
- 5.- Unit is not weatherproof. For safe and proper operation locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 85°F (29°C).
- 6.- Do not locate the ice cream making machine in an area subject to excessive temperature or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperature could cause damage to the unit.
- 7.- Do not place ice cream making machine in an area that restrict air flow around the front or rear of the unit.
- 8.- Do not tilt the ice cream machine more than 30° as you could run the risk of spilling the product.
- 9.- Do not make ice cream in the fixed container; always use the removable ice cream container.
- 10.- Do not fill up the ice cream container to the top as you could spill the product during preparation. The container has a capacity of 1.4 Lt, however we recommend making no more than 1.0 Lt of ice cream at a time.
- 11.- Do not add hot ingredients to the mixer; wait until they fall below a temperature of 25°C. Also, do not add frozen ingredients such as ice cubes or frozen fruits as these can block the rotation of the mixing blade.
- 12.- If adding fruit pieces, these can only be a maximum size of 1x1x1 cm.
- 13.- Avoid hitting the ice cream container or using metal utensils to take the ice cream out of it.
- 14.- The ice cream container can not be washed in a dishwasher, wash by hand without using metallic wools or chlorinated chemicals or bleaches.
- 15.- Do not remove the motor head while it is rotating; always stop the machine before removing the motor.
- 16.- To avoid problems with the cold compressor, do not turn the appliance on or off if at least 5 minutes have not elapsed between start-up and shutdown.

IMPORTANT: This machine cannot be used to make iced drinks.

MAIN FUNCTION

Making Ice Creams

IMPORTANT: This machine cannot be used to make iced drinks.

INSTALLATION

UNPACKING

- 1.- Open the large box. Remove all packing materials and protective covering from the unit and parts.
- 2.- Remove all accessories and book instructions.
- 3.- Place the device on a hard surface, flat and level.
- 4.- Please make sure that you clean all parts that come into contact with food with soapy water, and then dry.

PARTS LIST



OPERATION

Before first use, wash all components with soapy water, dry them. Remember the motor cannot be submerged in water; clean it with a damp cloth.

OPERATION:

To get used to the operation of this machine, we suggest trying out some of the ice creams listed.



Ice Cream preparation:

Have all ingredients ready before starting the machine. You can choose to make your own recipe or choose one from our list.

Coffee Ice cream

Ingredients: 500 ml of whole milk
 150g of sugar
 350 ml of whipped cream
 Instant coffee (we recommend using decaffeinated coffee for children)

Pour the milk into a 2 Lt jug, add the sugar and mix with an electric whisk until the sugar has completely dissolved (1).

Add the whipped cream and coffee powder, mix with electric whisk on a low setting or use a hand held whisk (2).

Once blended, pour into the ice cream container (3) and insert the mixing blade. Close the transparent lid and turn it slightly clockwise and affix the motor head (4).

For smooth ice creams, choose between 30 and 40 minutes, for thick ice creams choose between 50 and 60 minutes.

Press the POWER button (5), the display will show "60:00". To adjust the time, press the TIMER button (6) and the time shown will be reduced by 10 minutes each time you press the button.

Press the START/STOP button (7) to begin, the light will turn green and the mixing blade will begin to rotate. The compressor will start-up 2 minutes into the process, a red light will turn on.

The display alternately shows the temperature of the compressor and the remaining time.

Once the time has finished, the machine will turn off automatically, emitting a BEEP sound several times. The display will flash "00:00".

Press the POWER button to turn off the machine.

Remove the motor head, turn the transparent lid anticlockwise and remove. Pull on the handle of the ice cream container until it comes out.

Use the supplied spatula to remove any ice cream remaining in the mixing blade (8), and then clean the mixing blade with hot water. Pour the ice cream into another container for storage or to serve immediately. Do not use metal utensils to remove the ice cream as these can permanently damage the non-stick coating.

If storing long term, let the mixture reach a creamy texture before serving. We recommend not storing the ice cream at a temperature lower or higher than -30°C or for more than 2 months.

Be sure to wash all parts that enter into contact with the ice cream correctly.

Chocolate Ice cream

Ingredients: 200g of chocolate
 600g of whipped cream
 2 tablespoons of vanilla extract
 ½ a glass of water
 100g of sugar
 3 egg yolks

Break the chocolate into chunks and put them into a small saucepan with water, sugar and the vanilla extract. Place on the hob at a medium heat and stir continuously until the mixture is creamy and well blended.

Beat the egg yolks in a bowl, and add the previous mixture. Whisk until both mixtures blend. Allow the mixture to cool down.

Add the whipped cream, mix gently to avoid loss of volume but make sure it is well blended. Pour the mixture into the ice cream container and place it in the fixed container in the machine. Add the mixing blade, the lid and the motor head.

Press the POWER button, set the TIMER to 30 minutes and press the START/STOP button to begin.

The base of this creamy ice cream will allow you to make a variety of tastes and flavours.

Lemon Ice cream

Ingredients: 150g of corn flour (corn starch)
 300g of sugar
 2g of salt
 5g of grated lemon peel
 200g of water
 3 eggs
 ¼ a cup of lemon juice

Melt the corn flour, sugar and grated lemon peel into a small saucepan with water. Place on the hob at a medium heat, stirring continuously until the mixture is creamy and blended.

Remove from the heat once the mixture has blended and add the previously beaten egg yolks; continue to stir so the mixture does not curdle. Place the mixture in a bain-marie (a water bath) for 3 minutes, stirring continuously.

Remove from the heat, add the lemon juice and mix, then let the mixture cool down.

Whisk the egg whites until stiff and gently add them to the previous mixture, mix gently to avoid loss of volume but make sure it is well blended.

Pour the mixture into the ice cream container and place it in the fixed container in the machine. Add the mixing blade, the lid and the motor head.

Press the POWER button, set the TIMER to 40 minutes and press the START/STOP button to begin.

CLEANING / MAINTENANCE

- 1.- Before cleaning, make sure that the appliance is not connected.
- 2.- Do not use aggressive cleaning products or metallic sponges that may scratch the stainless steel surfaces when cleaning. Make sure to dry all of the elements well before reassembling it.
- 3.- Remember that the motor unit can not be submerged in water. Clean it with a moist rag, making sure to dry it after cleaning.
- 4.- The ice cream container can not be washed in a dishwasher, wash by hand without using metallic wools or chlorinated chemicals or bleaches.
- 5.- Only use original spare parts; the use of parts supplied by other manufacturers may permanently damage the machine.
- 6.- If the grinder will not be used for a long time, store it in a dry, well ventilated place away from humidity.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il presente manuale contiene importanti informazioni di sicurezza per la manutenzione, l'uso e la manipolazione di questo prodotto. Qualsiasi inosservanza di queste istruzioni può dare origine a gravi danni. In caso di mancata comprensione del contenuto del presente manuale, comunicarlo al supervisore. Non mettere in funzione l'apparecchiatura fino a quando non sia stato letto e compreso il contenuto del presente manuale.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi tipo di elettrodomestico, è necessario seguire sempre alcune precauzioni fondamentali di sicurezza come le seguenti:

- 1.- Per evitare possibili scariche elettriche, non immergere il cavo, la spina, né l'apparecchiatura in acqua o in altro liquido. Non introdurre cacciaviti o elementi metallici all'interno dell'apparecchiatura.
- 2.- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal personale di assistenza tecnica o da altre persone autorizzate dal fabbricante. In caso di manipolazione dello stesso da parte di personale non autorizzato, la validità della garanzia cesserà immediatamente.
- 3.- Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano cottura, né che entri in contatto con superfici calde.
- 4.- Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato.
- 5.- Spegnerne l'elettrodomestico prima di cambiare gli accessori o i pezzi ausiliari mossi durante l'uso.
- 6.- Per spegnere l'elettrodomestico attendere l'arresto del motore e, successivamente, rimuovere la spina dalla presa elettrica.
- 7.- Non lasciarlo in funzione senza vigilanza. Assicurarsi che il motore si arresti completamente prima di smontarlo. Scollegare la spina dopo ogni utilizzo.
- 8.- Evitare il contatto con le parti in movimento. Prestare estrema attenzione durante la pulizia.
- 9.- Non permettere che i bambini utilizzino questo elettrodomestico. Non perdere di vista alcun elettrodomestico quando si utilizza vicino a loro.
- 10.- L'elettrodomestico è destinato al solo utilizzo per il quale è stato progettato, in conformità a quanto descritto nel presente manuale. Non utilizzare elementi accessori che non siano stati consigliati dal fabbricante.
- 11.- **SMALTIMENTO DELL'ELECTRODOMESTICO:** Non gettare questo prodotto come spazzatura comunale non differenziata. Dato l'utilizzo di elementi elettrici ed elettronici, è necessaria la raccolta differenziata dello stesso, come stabilito dal DR 208/2005 riguardante la raccolta differenziata di prodotti elettrici.

PRINCIPALI SPECIFICAZIONI TECNICHE

MODELLO:	69315
TENSIONE:	220-240V/50Hz
POTENZA:	150W
INTERVALLO TEMP.:	-18°C / -35°C
CAPACITÀ:	1,40 Lts.
MISURE:	38x29x31 cms
PESO:	14 Kg

INFORMAZIONI RILEVANTI

Informazioni relative alla garanzia

Il presente manuale fornisce le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza de la gelatiera. Raccomandiamo di leggere tutte le istruzioni di sicurezza, funzionamento e installazione prima dell'installazione e della messa in funzione.

Il gelatiera è un prodotto che nasce da un'approfondita ricerca, ed è testato a livello pratico. I materiali utilizzati sono stati selezionati per la massima durata, un aspetto gradevole e una resa ottimale.

Ogni unità è ispezionata dettagliatamente prima del relativo invio.

**IMPORTANTE ! Conservare queste istruzioni come futuro riferimento.
In caso di cambiamento del proprietario dell'unità, assicurarsi che il nuovo proprietario riceva, insieme all'apparecchiatura, il presente manuale**



AVVERTENZE

- 1.- Collegare il gelatiera a una presa di corrente elettrica avente tensione, dimensioni e configurazione di connessione adeguate. In caso di mancata conformità della spina al supporto, contattare un elettricista professionale al fine di stabilire la tensione e le dimensioni adeguate per installare la presa di corrente elettrica adeguata.
- 2.- Per evitare qualsiasi lesione, spegnere l'interruttore elettrico, scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione elettrica e lasciare che si raffreddi prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.
- 3.- Per un funzionamento adeguato e sicuro, l'unità deve essere collocata a una distanza ragionevole dalle pareti e da materiali infiammabili.
- 4.- Lasciare uno spazio libero di almeno 31 cm (12") in corrispondenza della zona anteriore di scarico per favorire un funzionamento corretto e sicuro.
- 5.- Per evitare lesioni o danni, non tirare il cavo elettrico dell'unità.



PRECAUZIONI

- 1.- Collocare l'unità in una base all'altezza adeguata, in una zona adatta per il relativo uso. E' necessario valutare nell'ubicazione che l'unità o il suo contenuto non cadano accidentalmente e che la forza dell'unità stessa sia tale da sopportare il peso dell'unità.
- 2.- Non collocare nulla sopra il gelatiera; ciò può danneggiare il gelatiera o causare lesioni personali.
- 3.- Quando si installa l'unità per la relativa messa in funzione, assicurarsi che non sia collegata alla rete. Qualora lo fosse, potrebbe causare lesioni personali.
- 4.- Per evitare danni al gelatiera o lesioni personali, mettere in funzione il gelatiera sempre con contenuto all'interno.
- 5.- L'unità non è impermeabile. Per un funzionamento sicuro e adeguato, collocarla all'interno dove la temperatura ambiente sia di almeno 21°C (70°F) e quella massima sia 29°C (85°F).
- 6.- Non collocare il gelatiera in un'area esposta a temperature eccessive o a grasso di piastre, friggitorici, ecc. Una temperatura eccessiva può causare danni all'unità.
- 7.- Non collocare il gelatiera in un'area senza ventilazione nella parte anteriore e posteriore dell'unità.
- 8.- Non inclinare la gelatiera oltre 30° al fine di evitare il rischio di versare il prodotto.
- 9.- Non preparare gelato nel contenitore fisso; utilizzare sempre il contenitore estraibile del gelato.
- 10.- Non riempire il contenitore di gelato interamente, al fine di evitare il rischio di versare il prodotto durante la preparazione; la capacità del contenitore è pari a 1.4 litri, ma si consiglia di non preparare una quantità superiore a 1.0 l di gelato per volta.
- 11.- Non aggiungere prodotti caldi nel mixer, attendere che si trovino a una temperatura inferiore a 25°C. Non aggiungere neppure elementi congelati, cubetti di ghiaccio, frutta congelata, ecc. Possono infatti causare il blocco dell'asta del mixer.
- 12.- In caso di aggiunta di frutta a pezzi, le dimensioni dovranno avere un formato massimo di 1x1x1 cm
- 13.- Evitare di colpire la bacinella di gelato e non utilizzare elementi metallici per estrarre il gelato dalla stessa.
- 14.- Il contenitore di gelato non può essere lavato in lavastoviglie; lavare a mano senza utilizzare lane metalliche o prodotti chimici clorati o candeggina.
- 15.- Non estrarre la testina motore durante il funzionamento di essa; arrestare sempre la macchina prima di estrarre il motore.
- 16.- Al fine di evitare problemi con il compressore del freddo, non accendere né spegnere l'apparato se non sono trascorsi almeno 5 minuti tra l'accensione e lo spegnimento.

IMPORTANTE: Questa macchina non può essere utilizzata per la preparazione di granite.

FUNZIONE PRINCIPALE

Preparazione di gelati artigianali.

IMPORTANTE: Questa macchina non può essere utilizzata per la preparazione di granite.

INSTALLAZIONE

DISIMBALLAGGIO

- 1.- Aprire la cassa grande. Ritirare tutto il materiale di imballaggio e il rivestimento protettore dell'unità e i relativi pezzi.
- 2.- Estrarre tutti gli accessori e il libretto delle istruzioni.
- 3.- Collocare l'apparecchiatura su una superficie dura, piana e livellata.
- 4.- Verificare che siano puliti con acqua saponosa e asciugati tutti gli elementi che entreranno in contatto con gli alimenti

DESCRIZIONE DELLE PARTI



FUNZIONAMENTO

Prima del primo avvio, pulire tutti gli accessori con acqua saponosa, quindi asciugarli. Il motore non può essere sommerso in acqua; pulirlo quindi solamente con un panno umido.

FUNZIONAMENTO:

Per conoscere il corretto funzionamento di questa macchina, Vi invitiamo a preparare qualcuno dei gelati summenzionati.



Preparazione del gelato:

Disporre di tutti gli ingredienti prima di accendere la macchina; si può scegliere di realizzare una ricetta propria oppure scegliere una delle ricette proposte di seguito.

Gelato al caffè

Ingredienti: 500 ml di latte intero
 150 g di zucchero
 350 ml di panna da montare
 caffè solubile (consigliamo decaffeinato per i bambini)

Versare il latte in una brocca avente capacità pari a 2 l, aggiungere lo zucchero e mescolare con un frullatore elettrico fino alla corretta dissoluzione dello zucchero (1).

Aggiungere la panna da montare e il caffè in polvere, mescolare con il frullatore elettrico a velocità minima o utilizzare un frullino manuale (2).

Una volta ottenuta una miscela omogenea, versare nel contenitore di gelato (3), introdurre l'asta mixer. Chiudere il coperchio trasparente con una piccola rotazione in senso orario, e posizionare la testina motore (4).

Per ottenere un gelato morbido, selezionare tra 30 a 40 minuti, per un gelato consistente selezionare tra 50 e 60 minuti.

Premere il pulsante POWER (5), il display visualizzerà "60:00"; a seconda del grado di durezza del gelato che si desidera ottenere, premere il pulsante TIMER (6); il tempo visualizzato si ridurrà di 10 minuti a ogni pressione del pulsante.

Premere il pulsante START/STOP (7) per l'avvio; si accenderà la luce verde e inizierà a girare l'asta mixer. Il compressore si avvierà dopo 2 minuti dall'inizio della procedura, si accenderà una luce rossa.

Il display visualizzerà alternativamente la temperatura del compressore e il tempo rimanente.

Una volta terminato il tempo, la macchina si spegnerà automaticamente emettendo un suono "BEEP" diverse volte. Il display visualizzerà "00:00" in modo lampeggiante.

Premere il pulsante POWER per spegnere la macchina.

Estrarre la testina motore, ruotare il coperchio trasparente in senso antiorario ed estrarlo, tirare dal manico l'asta del contenitore di gelato fino alla relativa estrazione.

Servirsi della spatola fornita per rimuovere il gelato attaccato all'asta mixer (8), pulirla con acqua calda, versare il gelato in altro contenitore o bacinella per la relativa conservazione o servirlo direttamente. Non utilizzare elementi metallici per la rimozione del gelato, possono infatti danneggiare in modo irreversibile il rivestimento antiaderente.

Nel caso di conservazione del gelato per lunghi periodi, permettere che questo recuperi la cremosità prima di servire. Consigliamo di non conservare il gelato a temperature inferiori o superiori al -30°C e per periodo superiore a 2 mesi.

Assicurarsi di pulire correttamente tutti i componenti che entrano in contatto con gli alimenti.

Gelato al cioccolato

Ingredienti: 200 g di cioccolato
 600 g panna montata
 2 cucchiai di vaniglia zuccherata
 ½ bicchiere di acqua
 100 g di zucchero
 3 tuorli d'uovo

Tagliare il cioccolato a pezzi e metterlo in un recipiente con l'acqua, lo zucchero e la vaniglia zuccherata; cuocere a fuoco lento e mescolare continuamente fino ad ottenere una miscela cremosa e omogenea.

Frullare in una ciotola i tuorli d'uovo e aggiungere alla miscela precedente, frullando fino a quando la nuova miscela diviene omogenea. Lasciare raffreddare la miscela.

Aggiungere panna montata, mescolare con cura per evitare la perdita di volume ma assicurarsi che rimanga adeguatamente mescolata. Introdurre la miscela nel contenitore di gelato e inserirlo nel contenitore fisso della macchina, introdurre l'asta del frullatore, il coperchio e la testina motore.

Premere il pulsante POWER, selezionare mediante il pulsante TIMER 30 minuti, premere il pulsante START/STOP per l'avvio.

La base di questo cremoso gelato permetterà di preparare gelati dei più svariati gusti e sapori.

Gelato al limone

Ingredienti: 150 g di MAICENA (fecola di mais)
 300 g di zucchero
 2 g di sale
 5 g di scorza di limone grattugiata
 200 g di acqua
 3 uova
 ¼ tazza di succo di limone

Dissolvere in un recipiente la farina di mais, lo zucchero, la scorza di limone e l'acqua, cuocendo a fuoco lento, e mescolare continuamente fino a ottenere una miscela cremosa e omogenea.

Rimuovere dal fuoco una volta ottenuta una miscela omogenea e aggiungere i tuorli già frullati, continuare a mescolare affinché questi non si rapprendano. Mettere la miscela a bagnomaria per 3 minuti mescolando costantemente.

Rimuovere dal fuoco, aggiungere il succo di limone e mescolare, poi lasciare che la miscela si raffreddi.

Sbattere i chiari d'uovo a punto neve, e mescolarli accuratamente con la massa precedente, mescolare con cura per evitare la perdita di volume ma assicurarsi che il tutto rimanga bene mescolato.

Introdurre la miscela nel contenitore di gelato e inserirlo nel contenitore fisso della macchina, inserire l'asta frullatore, il coperchio e la testina motore.

Premere il pulsante POWER, selezionare mediante il pulsante TIMER 40 minuti, premere il pulsante START/STOP per l'avvio.

PULIZIA / MANUTENZIONE

- 1.- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata.
- 2.- Per la pulizia non utilizzare prodotti aggressivi o spugne metalliche che possono danneggiare le superfici inossidabili. Assicurarsi di avere asciugato tutti gli elementi prima di rimontarli.
- 3.- Il complesso motore non può essere immerso in acqua; pulirlo quindi solo con un panno umido, assicurandosi di asciugarlo dopo la pulizia.
- 4.- Il contenitore di gelato non può essere lavato in lavastoviglie; lavare a mano senza utilizzare lane metalliche o prodotti chimici clorati o candeggina.
- 5.- Utilizzare solo ricambi originali; l'uso di ricambio non forniti dal fabbricante può deteriorare la macchina in modo permanente.
- 6.- In caso di mancato utilizzo dell'apparecchiatura per un lungo periodo, conservarlo in un luogo asciutto, ben ventilato e libero da umidità.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este manual contém informação sobre segurança relevante para a manutenção, utilização e manipulação deste aparelho. A não observação destas instruções poderia resultar em lesões pessoais graves. Se não compreender o conteúdo deste manual, comunique-o ao seu supervisor. Não ponha este equipamento a funcionar até ter lido e compreendido correctamente o conteúdo deste manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

Quando utilizar qualquer tipo de electrodoméstico deverá seguir sempre as seguintes precauções básicas de segurança:

- 1.- Para evitar possíveis descargas eléctricas, não mergulhe o cabo, a ficha, ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Não introduza chaves de parafusos nem elementos metálicos no interior do aparelho.
- 2.- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico autorizado ou por outra pessoa devidamente autorizada pelo fabricante. A manipulação do cabo por pessoal não autorizado implica a nulidade imediata da garantia.
- 3.- Não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa ou da bancada, nem permita que o cabo entre em contacto com superfícies quentes.
- 4.- Não utilize o electrodoméstico se este estiver danificado.
- 5.- Desligue o electrodoméstico antes de substituir os acessórios ou as peças auxiliares móveis do aparelho.
- 6.- Para desconectar o electrodoméstico, aguarde que o motor pare e retire a ficha da tomada de alimentação de corrente.
- 7.- Não deixe o electrodoméstico a funcionar sem vigilância. Assegure-se de que o motor pára completamente antes de desmontar o aparelho. Desligue o aparelho da tomada de corrente eléctrica depois de cada utilização.
- 8.- Evite o contacto do corpo com as partes em movimento do aparelho. Extreme as precauções durante a limpeza do aparelho.
- 9.- Não permitam que as crianças utilizem este electrodoméstico. Não perca de vista nenhum electrodoméstico se o mesmo for utilizado na proximidade de crianças.
- 10.- Utilize este electrodoméstico apenas para a finalidade para que foi concebido, e tal como se descreve neste manual. Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- 11.- **ELIMINAÇÃO DO ELECTRODOMÉSTICO:** Não se desfaça deste aparelho junto com o lixo doméstico não classificado. Devido aos elementos eléctricos e electrónicos que incorpora, é necessária a recolha selectiva do mesmo, tal como ordena a legislação vigente sobre a recolha selectiva de produtos eléctricos.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO:	69315
VOLTAGEM:	220-240V/50Hz
POTENCIA:	150W
GAMA DE TEMP.:	-18°C / -35°C
CAPACIDADE:	1,40 Lts.
MEDIDAS:	38x29x31 cms
PESO:	14 Kg

INFORMAÇÃO RELEVANTE

Informação sobre a garantia

Este manual contém as instruções de instalação, funcionamento e segurança da máquina de elaborar gelados . Recomendamos que leia atentamente todas as instruções de segurança, funcionamento e instalação antes da instalação e da posta em funcionamento do aparelho. Esta máquina de elaborar gelados é um produto que resulta de uma extensiva investigação, testado de forma prática. Os materiais utilizados foram seleccionados para lhe proporcionar uma maior durabilidade, um aspecto atraente e um óptimo rendimento. Cada unidade é detalhadamente inspeccionada antes da sua embalagem.

IMPORTANTE! Conserve estas instruções para futura referência.

Se o aparelho mudar de proprietário, assegure-se de que este manual é entregue ao novo proprietário



ADVERTÊNCIA

- 1.- Conecte a máquina de elaborar gelados a uma tomada de corrente eléctrica com a voltagem, dimensões e configuração de ligação adequadas. Se a ficha do electrodoméstico não encaixar na tomada de alimentação, contacte um electricista profissional para determinar a voltagem e o tamanho adequado e para instalar uma tomada de corrente eléctrica correcta.
- 2.- Para evitar lesões, apague o interruptor eléctrico, desconecte a unidade da rede de alimentação eléctrica e deixe-a arrefecer completamente antes de realizar qualquer tarefa de manutenção.
- 3.- Para um funcionamento adequado e seguro, a unidade deverá estar colocada a uma distância razoável das paredes e dos materiais inflamáveis.
- 4.- Deixe um espaço livre de pelo menos 31 cm (12") pela zona de descarga dianteira para um funcionamento correcto e seguro do aparelho.
- 5.- Para evitar lesões ou danos pessoais e materiais não puxe o cabo de alimentação de corrente eléctrica da unidade.

PRECAUÇÕES

- 1.- Situe a unidade numa base à altura adequada, numa zona conveniente para a sua utilização, assegurando-se de que a unidade ou o seu conteúdo não se encontram expostos a uma queda acidental e que a superfície de apoio é suficientemente forte para suportar o peso da unidade.
- 2.- Não coloque nada em cima da máquina de elaborar gelados, para evitar danificar a máquina de elaborar gelados e possíveis lesões pessoais.
- 3.- Ao instalar a unidade, comprove que a mesma não se encontra conectada à rede de alimentação eléctrica. Caso contrário, existiria o risco de lesões pessoais.
- 4.- Para evitar danificar a máquina de elaborar gelados ou danos pessoais, ponha em funcionamento a máquina de elaborar gelados e sempre com conteúdo no seu interior.
- 5.- A unidade não é impermeável. Para um funcionamento seguro e adequado coloque a unidade num espaço interior, onde a temperatura ambiente se situe entre os 21°C (70°F) e os 29°C (85°F).
- 6.- Não coloque a máquina de elaborar gelados numa área exposta a temperaturas excessivas ou a gorduras de placas, fritadeiras, etc. Uma temperatura excessiva poderia danificar a unidade.
- 7.- Não coloque a máquina de elaborar gelados numa área sem ventilação pela parte dianteira da unidade.
- 8.- Não incline a máquina de elaborar gelados mais de 30°, para evitar verter o produto.
- 9.- Não prepare o gelado no recipiente fixo. Utilize sempre o recipiente para gelado extraível.
- 10.- Não encha o recipiente de gelado até cima, para evitar verter o produto durante a preparação durante a preparação. A capacidade do recipiente é de 1.4 litros, mas não é recomendável elaborar mais de 1 litro de gelado de cada vez.
- 11.- Não acrescente produtos quentes na misturadora. Aguarde que a temperatura destes seja inferior aos 25°C antes de os acrescentar à mistura. Evite ainda acrescentar elementos congelados, cubos de gelo, frutas congeladas, etc., que poderiam bloquear a rotação da haste misturadora.
- 12.- Se acrescentar pedaços de fruta, estes deverão ter um tamanho máximo de 1x1x1 cm.
- 13.- Evite golpear o recipiente do gelado, e não utilize elementos metálicos para extrair o gelado do mesmo.
- 14.- O recipiente do gelado não pode ser lavado na máquina de lavar louça, e deve ser lavado à mão sem utilizar esfregões de lã metálica, lixívia ou produtos químicos à base de cloro.
- 15.- Não extraia o bloco do motor enquanto este estiver em funcionamento, e desligue sempre a máquina antes de extrair o motor.
- 16.- Para evitar problemas com o compressor de frio, depois de desligar o aparelho aguarde pelo menos 5 minutos antes de o ligar novamente.

IMPORTANTE: Esta máquina não pode ser utilizada para preparar granizados.

FUNÇÃO PRINCIPAL

Elaboração de gelados artesanais.

IMPORTANTE: Esta máquina não pode ser utilizada para preparar granizados.

INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO DESEMBALAGEM

- 1.- Abra a caixa grande. Retire todo o material da embalagem e a cobertura protectora da unidade e dos seus componentes.
- 2.- Extraia todos os acessórios da máquina e o livro de instruções.
- 3.- Situe a unidade numa superfície dura, plana e bem nivelada.
- 4.- Limpe cuidadosamente com uma solução de água e sabão todos os elementos que entrarão em contacto com os alimentos, e seque-os bem.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES



FUNCIONAMENTO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todos os acessórios com água e detergente, e seque-os bem. Tenha sempre presente que o bloco do motor não pode ser submergido em água, e deve ser limpo apenas com um pano húmido.

FUNCIONAMENTO:

Para conhecer o correcto funcionamento desta máquina, experimente preparar algum dos gelados que aqui se mencionam.



Preparação do gelado:

Tenha todos os ingredientes preparados antes de ligar a máquina. Pode escolher entre preparar a sua própria receita, ou escolher uma das que a seguir se descrevem.

Gelado de café

Ingredientes: 500 ml de leite gordo
 150 gr de açúcar
 350 ml de nata para montar
 Café solúvel (recomendamos café descafeinado se o gelado se destina a ser consumido por crianças)

Verta o leite num jarro com capacidade para 2 litros, acrescente o açúcar e misture com uma batedeira eléctrica até que o açúcar se dissolva correctamente (1).

Acrescente a nata para montar e o café em pó, e misture com a batedeira eléctrica à velocidade mínima, ou utilize um utensílio para bater manual (2).

Uma vez obtida uma mistura homogénea, verta a mesma no recipiente de gelado (3), e introduza a haste misturadora. Feche a tampa transparente, com uma pequena rotação no sentido horário, e coloque o bloco do motor (4).

Para obter um gelado cremoso, seleccione um intervalo entre 30 a 40 minutos, e para um gelado mais consistente seleccione um intervalo entre 50 a 60 minutos.

Prima o botão POWER (5). No ecrã aparecerá a indicação "60:00", dependendo do grau de dureza do gelado que pretenda. Prima o botão TIMER (6): o intervalo de tempo indicado reduzir-se-á 10 minutos cada vez que prima o botão.

Prima o botão START/STOP (7) para pôr a máquina em funcionamento. Acender-se-á o indicador luminoso verde, e a haste misturadora começará a girar. O compressor começará a funcionar transcorridos 2 minutos do início do processo, e acender-se-á o indicador luminoso vermelho.

O ecrã mostrará alternadamente a temperatura do compressor e o intervalo de tempo restante.

Transcorrido o intervalo de tempo programado, a máquina apagar-se-á automaticamente emitindo um "BEEP" sonoro várias vezes. No ecrã aparecerá intermitentemente a indicação "00:00".

Prima o botão POWER para desligar a máquina.

Extraia o bloco do motor, gire a tampa transparente no sentido anti-horário e retire a tampa, e puxe a asa da haste do recipiente de gelado até à sua extracção.

Elimine o gelado aderido à haste misturadora com a ajuda da espátula fornecida (8), e limpe a haste com água quente. Verta o gelado noutra recipiente ou cuvette para a sua armazenagem, ou sirva directamente. Não utilize elementos metálicos para retirar o gelado, porque poderia danificar de forma irreversível o revestimento anti-aderente.

Se armazenar o gelado por um período de tempo prolongado, deixe que este recupere a sua textura cremosa antes de o servir. Não armazene o gelado a temperaturas inferiores ou superiores a -30°C, e por um período superior a 2 meses.

Assegure-se de limpar correctamente todas as partes que entram em contacto com os alimentos.

Gelado de Chocolate

Ingredientes: 200 gr de Chocolate
 600 gr nata montada
 2 colheres de baunilha açucarada
 ½ copo de água
 100 gr de açúcar
 3 gemas de ovo

Corte o chocolate em pedaços, e introduza-o numa caçarola com a água, o açúcar e a baunilha açucarada, aquecendo a fogo lento, e mexendo continuamente até conseguir uma mistura cremosa e homogénea.

Bata numa taça as gemas de ovo e acrescente-as à mistura anterior, batendo sempre, até que a nova mistura seja homogénea. Deixe arrefecer a mistura.

Acrescente a nata montada, misturando com cuidado para evitar a perda de volume, e comprovando que a nata fica bem misturada. Introduza a mistura no recipiente de gelado e introduza-o no recipiente fixo da máquina. Coloque a haste misturadora, a tampa e o bloco motor.

Prima o botão POWER. Com o botão TIMER seleccione um intervalo de 30 minutos, e prima o botão START/STOP para ligar a máquina..

A base deste cremoso gelado permitir-lhe-á elaborar gelados com os mais variados gostos e sabores..

Gelado de Limão

Ingredientes: 150 gr de MAIZENA (fécula de milho)
 300 gr de açúcar
 2 gr de sal
 5 gr de raspas de limão
 200 gr de água
 3 ovos
 ¼ taça de sumo de limão

Dissolva numa caçarola a Maizena, o açúcar, a raspa de limão e a água, leve a fogo lento mexendo constantemente, até obter uma mistura cremosa e homogénea.

Retire do fogo quando a mistura se tornar homogénea, e acrescente as gemas previamente batidas, removendo sempre para que estas não se cortem. Coloque a mistura em banho-maria durante 3 minutos, mexendo constantemente.

Retire do fogo, acrescente o sumo de limão e misture bem. Deixe arrefecer a mistura.

Bata as claras em ponto de neve, e misture-as cuidadosamente com a massa anterior. Misture com cuidado para evitar a perda de volume, e para conseguir uma mistura homogénea.

Introduza a mistura no recipiente de gelado, e introduza-o no recipiente fixo da máquina. Coloque a haste misturadora, a tampa e o bloco motor.

Prima o botão POWER. Com o botão TIMER seleccione um intervalo de 40 minutos, e prima o botão START/STOP para ligar a máquina.

LIMPEZA / MANUTENÇÃO

- 1.- Antes de proceder à limpeza, assegure-se de que o aparelho se encontra desconectado da alimentação de corrente eléctrica.
- 2.- Não utilize produtos agressivos ou esponjas metálicas que possam danificar as superfícies inoxidáveis para a limpeza do aparelho. Seque bem todos os elementos antes de os voltar a montar.
- 3.- Não mergulhe nunca o conjunto do motor em água ou em qualquer outro líquido. Limpe-o apenas com um pano húmido, e seque-o bem depois de o limpar.
- 4.- O recipiente do gelado não pode ser lavado na máquina de lavar louça, e deve ser lavado à mão sem utilizar esfregões de lã metálica, lixívia ou produtos químicos à base de cloro.
- 5.- Utilize apenas peças de reposição originais. A utilização de peças não fornecidas pelo fabricante poderia danificar a máquina de forma permanente.
- 6.- Se não utilizar o aparelho por um período de tempo prolongado, guarde-o num lugar seco, bem ventilado e isento de humidade.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies voor het onderhoud, het gebruik en de bediening van het apparaat. Het niet naleven van deze aanwijzingen kan ernstige schade tot gevolg hebben. Indien men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing niet verstaat, gelieve dit te melden aan de opzichter. Stel dit apparaat niet in werking voordat men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing heeft gelezen en begrepen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Wanneer men eenderwelk huishoudelijk toestel gaat gebruiken, dan moet men een reeks basisbegrippen in verband met veiligheid in acht nemen, waaronder:

- 1.- Om zich te beschermen tegen elektrische schokken mag men het snoer, de stekker en het apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen. Introduceer nooit schroevendraaiers of metalen elementen in het apparaat.
- 2.- Indien het meegeleverde snoer is beschadigd, dan moet dat worden vervangen door de fabrikant, de technische dienst of een technicus die door de fabrikant is erkend. Indien de manipulatie wordt uitgevoerd door niet erkend personeel, dan wordt de garantie onmiddellijk geannuleerd.
- 3.- Laat het snoer niet aan de tafel of het werkblad hangen en vermijd dat het in contact komt met warme oppervlakken.
- 4.- Gebruik het huishoudelijk toestel nooit wanneer het is beschadigd.
- 5.- Schakel het huishoudelijk toestel uit alvorens de onderdelen of de hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen te vervangen.
- 6.- Om het huishoudelijk toestel los te koppelen moet men wachten totdat de motor is gestopt en daarna de stekker uit het stopcontact halen.
- 7.- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken. Wees er zeker van dat de motor volledig stilstaat alvorens die te demonteren. Koppel het toestel na elk gebruik los.
- 8.- Vermijd het contact met de bewegende onderdelen. Wees zeer aandachtig tijdens de reiniging.
- 9.- Vermijd het gebruik van het toestel door kinderen. Houd steeds toezicht op het huishoudelijke toestel wanneer het wordt gebruikt in de buurt van kinderen.
- 10.- Gebruik het huishoudelijke toestel enkel waarvoor het werd ontworpen, zoals in deze handleiding wordt beschreven. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- 11.- **WEGWERPEN VAN HET TOESTEL:** Dit produkt mag niet worden weggeworpen als niet geklasseerd gemeentelijk afval. Omdat dit apparaat elektrische en elektronische elementen bevat, moet het selectief worden ingezameld volgens het Koninklijk Besluit 208/2005 betreffende selectieve inzameling van elektrische produkten.

VOORNAAMSTE TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL:	69315
SPANNING:	220-240V/50Hz
VERMOGEN:	150W
TEMPERATUURBEREIK:	-18°C / -35°C
CAPACITEIT:	1,40 Lts.
AFMETINGEN:	38x29x31 cms
GEWICHT:	14 Kg

BELANGRIJKE INFORMATIE

Informatie over de garantie

Deze handleiding bevat de aanwijzingen voor de installatie, de werking en de veiligheid van de Roomijsmaker. Men raadt aan om al deze aanwijzingen betreffende de veiligheid, de werking en de installatie te lezen alvorens het apparaat te installeren en in bedrijf te stellen.

De Roomijsmaker is een produkt dat is gebaseerd op een uitgebreid onderzoek en dat op een praktische manier is uitgetest. De gebruikte materialen werden zodanig gekozen dat een langere duurzaamheid, een attractief uitzicht en een optimaal rendement worden bekomen.

Elke eenheid ondergaat een gedetailleerde inspectie voordat het wordt verstuurd

BELANGRIJK! Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadplegingen. Indien de eenheid van eigenaar verandert, dan moet men er zeker van zijn dat deze gebruiksaanwijzing wordt meegeleverd.

WAARSCHUWING

- 1.- Sluit de Roomijsmaker aan op een contactdoos die is voorzien van een aangepaste spanning, de juiste afmetingen en de geschikte configuratie-aansluitingen. Indien de stekker niet in het stopcontact past, gelieve een vakkundig elektricien te contacteren om de spanning en de afmetingen te bepalen en zo de geschikte elektrische aansluiting te installeren.
- 2.- Om verwondingen te vermijden moet men de elektrische schakelaar uitzetten, de eenheid van de elektrische voeding loskoppelen en wachten totdat het apparaat is afgekoeld alvorens eenderwelke onderhoudsoperatie uit te voeren.
- 3.- Om een aangepaste en veilige werking te bekomen moet men het apparaat om een redelijke afstand plaatsen van muren en ontvlambare produkten.
- 4.- Laat een ruimte van tenminste 31 cm (12 duim) rond de afvoerzone aan de voorkant om een juiste en veilige werking te bevorderen.
- 5.- Trek nooit aan het elektrische snoer om letsels en schade te voorkomen



VOORZORGSMAATREGELEN

- 1.- Plaats de eenheid op een aangepaste hoogte op een basis in een zone die is geschikt om te werken. Men moet tijdens de plaatsing evalueren of het apparaat of de inhoud per ongeluk zouden kunnen vallen en of de basis voldoende sterk is om het gewicht van het toestel te kunnen dragen.
- 2.- Plaats nooit voorwerpen op de Roomijsmaker ; men zou de machine kunnen beschadigen en mogelijke persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 3.- Wanneer men de eenheid voor de inbedrijfstelling gaat installeren, dan moet men er zeker van zijn dat die niet op het elektrische net is aangesloten. Men zou immers persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 4.- Om schade aan de Roomijsmaker en verwondingen aan personen te vermijden, moet men de Roomijsmaker steeds gevuld met inhoud laten werken.
- 5.- De eenheid is niet waterdicht. Voor een veilige en aangepaste werking moet men de machine in een ruimte plaatsen waar de omgevingstemperatuur tenminste 21 °C (70 °F) en maximum 29 °C (85 °F) bedraagt.
- 6.- Plaats de Roomijsmaker niet in een zone die onderhevig is aan hoge temperaturen of aan vetten van grills, frituurpannen, enz. Een te hoge temperatuur kan schade aan de eenheid berokkenen.
- 7.- Plaats de Roomijsmaker aan de voorkant niet in een ongeventileerde zone.
- 8.- De roomijsmaker mag niet onder een hoek van meer dan 30° worden opgesteld, omdat er een risico op morsen van het produkt aanwezig is.
- 9.- Maak geen ijs in de vaste container maar in de verwijderbare roomijscontainer.
- 10.- Vul de roomijscontainer niet tot boven, omdat er een risico bestaat op morsen van het produkt. De capaciteit van de container bedraagt 1,4 l maar er wordt aangeraden om niet meer dan 1,0 l ijsroom per keer te maken.
- 11.- Voeg geen warme produkten toe in de menger, wacht totdat die zijn afgekoeld op een temperatuur die lager ligt dan 25 °C. Voeg ook geen bevroren produkten toe, zoals ijsblokjes, bevroren fruit, enz., omdat die het draaien van de mengstaaf zouden kunnen blokkeren.
- 12.- Indien men stukjes fruit toevoegt, dan mogen de maximale afmetingen 1 x 1 x 1 cm bedragen.
- 13.- Vermijd deuken in de roomijsemmer en gebruik geen metalen voorwerpen om het roomijs eruit te halen.
- 14.- De roomijscontainer mag niet in de vaatwasser worden geplaatst en moet men de hand worden afgewassen zonder toepassing van metalen sponsjes of chemische chloorprodukten of bleekmiddelen.
- 15.- De motorkop mag niet worden verwijderd terwijl die ronddraait. Het toestel moet uitstaan alvorens de motor te verwijderen.
- 16.- Om problemen met de koudecompressor te vermijden, moet men tenminste 5 minuten wachten tussen het aan- en uitzetten van het apparaat.

BELANGRIJK: Dit apparaat mag niet worden gebruikt voor de bereiding van ijsdranken.

HOOFDFUNCTIE

Bereiding van ambachtelijk roomijs.

BELANGRIJK: Dit apparaat mag niet worden gebruikt voor de bereiding van ijsdranken.

INSTALLATIE UITPAKKEN

INSTALLATIEUITPAKKEN

- 1.- Doe de grote doos open. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en het beschermend omhulsel van de eenheid en de onderdelen.
- 2.- Haal de hulpstukken en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 3.- Plaats het apparaat op een harde, vlakke en horizontale ondergrond.
- 4.- Wees er zeker van dat men alle elementen, die met de voedingswaren in contact komen, met zeepwater te reinigen.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



WERKING

Alvorens het toestel voor de eerste maal te gebruiken moet men alle onderdelen met zeepwater afwassen en daarna alles goed afdrogen. Houd er rekening mee dat de motorkop niet in water mag worden ondergedompeld en enkel met een vochtige doek mag worden gereinigd.

WERKING:

Om de juiste werking van de machine te leren kennen, moet men één van de beschreven types van roomijs proberen te bereiden.



Bereiding van roomijs:

Wees er zeker van dat men over alle ingrediënten beschikt alvorens het toestel te starten. Men kan kiezen voor een eigen recept of voor één van de onderstaande bereidingsvoorschriften.

Koffieroomijs

Ingrediënten: 500 ml volle melk
 150 g suiker
 350 ml klopproom
 Oplosbare koffie (we raden aan om cafeinevrije koffie te gebruiken wanneer die door kinderen wordt geconsumeerd)

Giet de melk in een kan met een capaciteit van 2 l, voeg de suiker toe en meng alles met behulp van een elektrische mixer totdat de suiker volledig is opgelost (1).

Voeg de klopproom en het koffie poeder toe en meng alles met de elektrische mixer op minimumsnelheid of door gebruik te maken van een manuele klopper (2).

Wanneer men een homogeen mengsel heeft bekomen moet men de inhoud in de ijscontainer doen en de mengstaaf plaatsen (3). Doe het doorzichtig deksel dicht door het lichtjes naar rechts te draaien en plaats de motorkop (4).

Om een zacht roomijs te bekomen moet men tussen de 30 en 40 minuten kiezen. Om een hard roomijs te krijgen moet men tussen de 50 en 60 minuten selecteren.

Druk op de toets POWER (5), het beeldscherm zal "60:00" weergeven en afhankelijk van de hardheid van het roomijs moet men op de toets TIMER (6) drukken. De weergegeven tijd zal met 10 minuten verminderen telkens wanneer men op de toets drukt.

Druk op de toets START/STOP (7) om het apparaat te starten. Een groen licht zal beginnen te branden en de mengstaaf zal beginnen rond te draaien. De compressor zal 2 minuten nadat het proces is begonnen beginnen te werken en een rood indicatielampje zal oplichten.

Het beeldscherm zal afwisselend de temperatuur van de compressor en de resterende tijd weergeven.

Wanneer de tijd is verstreken zal het apparaat automatisch uitgaan en verschillende malen een "BEEP"-toon uitzenden. Het beeldscherm zal knipperend "00:00" tonen.

Druk op de toets POWER om het apparaat uit te schakelen.

Verwijder de motorkop, draai het doorzichtige deksel linksom en verwijder het, trek aan de as van de staaf in de roomijscontainer om die eruit te halen.

Met behulp van de meegeleverde spatel moet men het ijs verwijderen dat aan de mengstaaf is blijven kleven (8). Reinig de mengstaaf met warm water en doe het roomijs in een andere container of doos voor opslag of onmiddellijk verbruik. Gebruik geen metalen voorwerpen om het roomijs eruit te halen, omdat die de antikleeflaag onherstelbaar kunnen beschadigen.

Wanneer men het roomijs gedurende lange periodes gaat bewaren, dan moet men het toelaten om de crèmetextuur te recupereren alvorens het op te dienen. Men raadt aan om het roomijs niet langer dan 2 maanden te bewaren bij temperaturen die hoger of lager liggen dan -30°C.

Wees er zeker van dat alle onderdelen die in contact komen met de voedingswaren goed zijn gereinigd.

Chocoladeroomijs

Ingrediënten: 200 g chocolade
 600 g geklopte room
 2 lepels vanillesuiker
 ½ glas water
 100 g suiker
 3 eierdooiers

Snij de chocolade in stukken en doe die in een ketel samen met het water, de suiker en de vanillesuiker. Plaats de ketel op een zacht vuurtje en blijf voortdurend roeren totdat men een homogeen crèmemengsel heeft bekomen.

Mix in een kom de eierdooiers en voeg het bovenstaand mengsel toe. Mix totdat het nieuwe mengsel homogeen is en laat die vervolgens afkoelen.

Doe de geklopte room bij het mengsel en meng alles goed maar zorg ervoor dat er geen volumeverlies is. Doe vervolgens het mengsel in de roomijscontainer en plaats die in de vaste container van het apparaat. Plaats de mengstaaf, het deksel en de motorkop.

Druk op de toets POWER, en kies met behulp van de toets TIMER 30 minuten en druk op de toets START/STOP om beginnen te werken.

De basis van dit romige ijs zal u toelaten om ander roomijs met verschillende smaken te bereiden.

Citroenroomijs

Ingrediënten: 150 g de MAICENA (maiszetmeel)
 300 g suiker
 2 g zout
 5 g geraspte citroen
 200 g water
 3 eieren
 ¼ tas citroensap

Los de Maicena, de suiker, de geraspte citroen en het water op in een ketel door die op een zacht vuurtje te plaatsen en blijf voortdurend roeren totdat men een homogeen crèmemengsel heeft bekomen.

Wanneer het mengsel homogeen is moet men de ketel van het vuur verwijderen en de eierdooiers toevoegen die men op voorhand heeft gemixt. Blijf roeren zodanig dat de dooiers niet verstijven. Plaats het mengsel vervolgens in au bain marie gedurende 3 minuten terwijl men voortdurend blijft verder roeren.

Verwijder de ketel van het vuur en voeg het citroensap toe en meng. Laat nu het mengsel afkoelen.

Klop het eiwit stijf en meng het voorzichtig met bovenstaande mengsel. Meng alles goed maar zorg ervoor dat er geen volumeverlies is.

Doe vervolgens het mengsel in de roomijscontainer en plaats die in de vaste container van het apparaat. Plaats de mengstaaf, het deksel en de motorkop.

Druk op de toets POWER, en kies met behulp van de toets TIMER 40 minuten en druk op de toets START/STOP om beginnen te werken.

REINIGING / ONDERHOUD

- 1.- Alvorens de reiniging uit te voeren moet men er zeker van zijn dat de machine is losgekoppeld.
- 2.- Voor de reiniging mag men nooit agressieve produkten of metalen sponjes gebruiken die de roestvrije oppervlakken zouden kunnen beschadigen. Droog alle elementen af voordat men die opnieuw gaat monteren.
- 3.- Houd er rekening mee dat het motorgeheel niet in water mag worden ondergedompeld. Reinig het geheel enkel met een vochtige doek en droog na de reiniging alles goed af.
- 4.- De roomijscontainer mag niet in de vaatwasser worden geplaatst en moet men de hand worden afgewassen zonder toepassing van metalen sponsjes of chemische chloorprodukten of bleekmiddelen.
- 5.- Gebruik enkel originele reserveonderdelen. Het gebruik van onderdelen die niet door de fabrikant worden geleverd kan de machine op een blijvende wijze beschadigen.
- 6.- Indien men het apparaat gedurende een lange tijd niet gaat gebruiken, dan moet men het op een droge, goed geventileerde en vochtvrije plaats bewaren.

TERMINOS DE GARANTIA

- * La Garantía tiene una duración de 12 meses, contra todo defecto de fabricación y esta se inicia a partir de la fecha de compra del aparato avalada por la correspondiente factura de compra.
- * Para la correcta instalación de aparatos eléctricos, siga las siguientes pautas:
 - a) Asegúrese que la tensión de alimentación es la correcta respecto al aparato a conectar, la tensión de alimentación, se encuentra protegida por sistemas de protección como fusibles o magnetotérmicos.
 - b) Evite cualquier contacto de agua y humedad con aparatos eléctricos. RIESGO DE CORTOCIRCUITO Y ELECTROCUTACION.
 - c) Evite que niños o personal no autorizado manipule el aparato.
- * Antes de la instalación del aparato eléctrico lea atentamente las instrucciones del manual. En caso de cualquier incidente o mal funcionamiento, NO PROCEDA A DESMONTAR NADA, consulte a su vendedor. LA INTERVENCIÓN TÉCNICA POR PARTE DEL CLIENTE O POR PARTE DE PERSONAL NO AUTORIZADO DEJARA INVALIDADA INMEDIATAMENTE LA GARANTÍA.
- * LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. no se responsabiliza de aquellas averías producidas por una incorrecta instalación o utilización del aparato.

TERMES DE GARANTIE

- * La Garantie a une durée de 12 mois, contre tout défaut de fabrication, et celle-ci commence à partir de la date d'achat de l'appareil, la facture de l'achat correspondante faisant foi.
- * Pour une correcte installation d'appareils électriques, suivez les règles suivantes:
 - a) Assurez-vous que la tension d'alimentation est la correcte par rapport à l'appareil à connecter et que celle-ci se trouve protégée par des systèmes de protection, comme des fusibles ou des magnétothermiques.
 - b) Evitez tout contact avec l'eau et l'humidité avec des appareils électriques. RISQUE DE COURT-CIRCUIT ET D'ELECTROCUTION.
 - c) Evitez que des enfants ou du personnel non autorisé manipulent l'appareil.
- * Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement les instructions du manuel. En cas d'incident ou de mal fonctionnement, NE DÉMONTÉZ RIEN, consultez votre vendeur. L'INTERVENTION TECHNIQUE PAR LE CLIENT OU PAR DU PERSONNEL NON AUTORISÉ RENDRA IMMÉDIATEMENT NON VALISE LA GARANTIE.
- * LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. ne se rend pas responsable des pannes produites par une installation ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- * Es gilt eine Garantie auf jegliche Fabrikationsmängel für die Dauer von 12 Monaten. Die Garantiezeit beginnt ab dem Kaufdatum, welches durch die entsprechende Rechnung nachzuweisen ist.
- * Für den sachgemäßen Anschluss von Elektrogeräten sind folgende Richtlinien zu befolgen:
 - a) Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung für das Gerät geeignet ist und dass diese durch Schutzsysteme wie Sicherungen oder Thermomagnetschalter gesichert ist.
 - b) Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von Elektrogeräten mit Wasser und Feuchtigkeit. GEFAHR EINES KURZSCHLUSSES BZW. STROMSCHLAGS.
 - c) Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder nicht autorisiertem Personal bedient wird.
- * Lesen Sie vor Aufbau des Elektrogeräts aufmerksam die Betriebsanleitung durch. Bei Vorfällen jedweder Art bzw. Fehlfunktionen DEMONTIEREN SIE DAS GERÄT NICHT, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler. BEI TECHNISCHEN EINGRIFFEN SEITENS DES KUNDEN ODER NICHT AUTORISIERTEN PERSONALS ERLISCHT DIE GARANTIE SOFORT.
- * LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. haftet nicht bei Störungen, die durch unsachgemäßen Aufbau oder Einsatz des Geräts hervorgerufen wurden.

TERMS OF THE GUARANTEE

- * The Guarantee has a duration of 12 months, against all manufacturing defects and it begins starting from the date of purchase of the instrument, endorsed by the corresponding bill of sale.
- * For the correct installation of electric devices, follow the following guidelines:
 - a) Be sure that the power supply voltage is the right one the device to be connected and that the same, the power supply voltage, is protected by protection systems such as fuses or thermal magnets.
 - b) Avoid any of contact of electric devices with water and humidity. SHORT CIRCUIT RISK AND ELECTROCUTION.
 - c) Avoid allowing children or unauthorized personnel to handle the device.
- * Before installing the electric device, carefully read the manual instructions. In the case of an incident or malfunctioning, DO NOT DISASSEMBLE ANYTHING. Consult with your sales person. TECHNICAL INTERVENTION BY THE CLIENT OR BY UNAUTHORIZED PERSONNEL WILL RENDER THE GUARANTEE IMMEDIATELY INVALIDATED.
- * LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. does not hold itself responsible for those damages caused by incorrect installation or use of the device.

TERMINI DI GARANZIA

- * La Garanzia ha una durata di 12 mesi, copre qualsiasi difetto di fabbricazione e decorre dalla data di acquisto dell'elettrodomestico, avallata dalla corrispondente fattura di acquisto
- * Per la corretta installazione di apparecchiature elettriche, seguire le seguenti norme:
 - a) Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia quella corretta per l'apparecchiatura da collegare, e che la tensione stessa sia protetta da sistemi di protezione quali fusibili o salvavita magnetotermici.
 - b) Evitare qualsiasi contatto di acqua e umidità con apparecchiature elettriche. RISCHIO DI CORTOCIRCUITO E DI ELETTRICITÀ.
 - c) Evitare che bambini o personale non autorizzato manipolino l'apparecchiatura.
- * Prima dell'installazione dell'apparecchiatura elettrica, leggere attentamente le istruzioni del manuale. In caso di incidenti o disfunzioni, NON smontare NULLA, e consultare il venditore. L'INTERVENTO TECNICO DA PARTE DEL CLIENTE O DA PARTE DI PERSONALE NON AUTORIZZATO COMPORTA LA CESSAZIONE IMMEDIATA DELLA VALIDITÀ DELLA GARANZIA.
- * LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. non si assume alcuna responsabilità per avarie derivanti da un'installazione inadeguata o da uno scorretto utilizzo dell'apparecchiatura.

TERMOS DA GARANTIA

- * A Garantia tem uma duração de 12 meses, contra qualquer defeito de fabrico, a contar da data de compra do aparelho, confirmada pela correspondente factura de compra.
- * Para a correcta instalação de qualquer aparelho eléctrico, siga as seguintes recomendações:
 - a) Verifique que a tensão de alimentação se corresponde com a tensão indicada na placa de características do aparelho, e que a mesma se encontra protegida por sistemas de protecção como fusíveis ou disjuntores magnetotérmicos.
 - b) Evite qualquer contacto dos aparelhos eléctricos com a água e a humidade. RISCO DE CURTO-CIRCUITO E DE ELECTROCUSSÃO.
 - c) Evite que as crianças e ou pessoal não autorizado manipule o aparelho.
- * Antes da instalação do aparelho eléctrico leia atentamente as instruções do manual. Em caso de qualquer incidente ou de um funcionamento defeituoso, NÃO TENHA DESMONTAR O APARELHO, consulte o seu vendedor. A INTERVENÇÃO TÉCNICA POR PARTE DO CLIENTE OU POR PARTE DE QUALQUER PESSOAL NÃO AUTORIZADO IMPLICA A ANULAÇÃO IMEDIATA DA GARANTIA.
- * LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. não se responsabiliza pelas avarias produzidas por uma incorrecta instalação ou utilização do aparelho.

GARANTIEVOORWAARDEN

- * Dit apparaat wordt gedurende een periode van 12 maanden vanaf de aankoopdatum gewaarborgd tegen elke fabrikatiefout. Deze datum wordt gecontroleerd door het voorleggen van een geldig fiscaal document (factuur).
- * Voor een correcte installatie van elektrische apparaten moet men de volgende aanwijzingen opvolgen:
 - a) Wees er zeker van dat de voedingsspanning juist is voor het apparaat dat men wilt aansluiten en dat die wordt beschermd door beveiligingsystemen zoals zekeringen of magnetisch-thermische beveiligingen.
 - b) Indien men elektrische apparaten gebruikt moet men het contact met water en vocht vermijden. GEVAAR OP KORTSLUITING EN ELEKTROCUSSIE.
 - c) Vermijd de manipulatie van het apparaat door kinderen en niet erkend personeel.
- * Voordat men het elektrische apparaat gaat installeren moet men aandachtig deze gebruiksaanwijzing lezen. In geval van storingen of een slechte werking MAG MEN NIETS DEMONTEREN en moet men de verkoper raadplegen. DE TECHNISCHE TUSSENKOMST DOOR DE KLANT OF NIET ERKEND PERSONEEL ZAL DE GARANTIE ONMIDDELIJK ANNULEREN.
- * LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor storingen die zich hebben voorgedaan omwille van een slechte installatie of toepassing van het toestel.



LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L

Bº San Juan, s/n - Apdo. 18
Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387
Telf. Export: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222
comercial@lacor.es - www.lacor.es
20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPAIN



GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA

