

KITCHENCOOK

DELICIOSA

MANUEL D'UTILISATION MACHINE À CRÈME GLACÉE



Lisez attentivement
ce mode d'emploi avant
d'utiliser le produit et

conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FR

Consignes de sécurité

- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition de recevoir une supervision ou des consignes concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et de comprendre les risques qu'il présente. Il est interdit de laisser les enfants jouer avec l'appareil. Il est interdit de laisser aux enfants le soin de procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil sans supervision.**
- **Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.**
- **Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.**
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être avec une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle de

l'appareil.

- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant toute action de démontage ou de nettoyage.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et uniquement pour de l'alimentation conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne jamais retirer ou changer un élément de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour le nettoyage. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- Ne pas installer l'appareil près d'une source de chaleur.
- Toujours placer l'appareil sur une surface sèche et plane
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (professionnel) est exclu. Assurez-vous toujours que tout est bien propre avant de faire de la crème glacée ou un sorbet.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - Des coins cuisines réserves au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Des fermes ;
 - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- Avant de brancher votre sorbetière, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle

indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau du la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - Si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e) ;
 - Si l'appareil a été endommagé de quelque façon ;
 - S'il est tombé dans l'eau ;
 - Si vous l'avez laissé tomber ;
 - En cas des fuites du liquide de la cuve réfrigérante.
- N'utilisez que les accessoires fournis et recommandées par votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faites remplacer par le fabricant, un atelier autorisé ou un professionnel qualifié.
- Ne faites pas l'appareil et ne pas l'incliner à plus de 45°.
- Ne faites pas tremper l'appareil complètement dans l'eau ou tout autre liquide. Assurez-vous de ne pas mouiller le cordon d'alimentation et la fiche.
- Maintenez un espace libre de 8 centimètres autour de l'appareil pour assurer une ventilation suffisante.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes, de plaques électriques chaudes ou de fours.
- N'allumez pas et éteignez l'appareil plusieurs fois de suite. Attendre au moins 5 minutes avant de rallumer l'appareil pour ne pas endommager le compresseur.
- Ne pas introduire d'objets (métalliques ou non) dans l'appareil pour éviter tout risque d'incendie et de court-circuit.
- Pour extraire la glace, ne pas donner de coup sur l'appareil ou sur les bords du récipient pour ne pas les endommager.
- Ne pas allumer l'appareil avant d'avoir installé le récipient

et les lames.

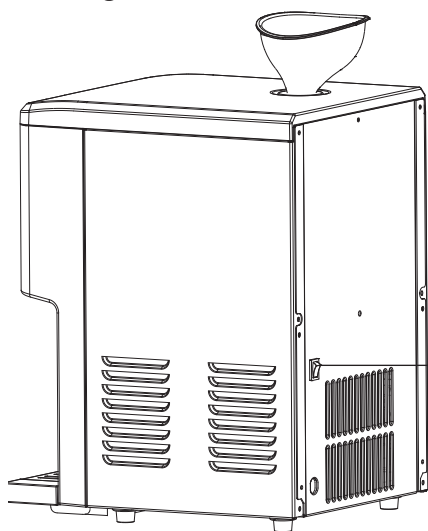
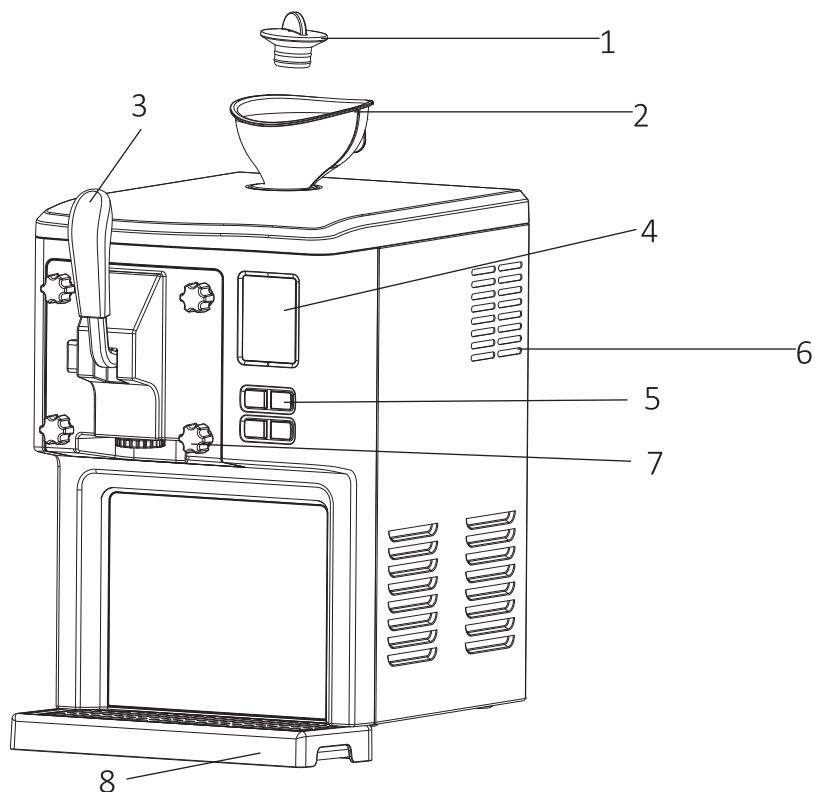
- La température des aliments doit être de 25 ± 5 °C. Ne pas pré-congeler les aliments avant de préparer la glace, ou les lames pourraient se bloquer.
- Ne pas retirer les lames lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec de la poudre abrasive ou avec une éponge abrasive.
- Ne pas stocker de substances explosives dans l'appareil telles que des bombes aérosols contenant du gaz facilement inflammable.
- L'appareil n'a pas été conçu pour un usage commercial, mais pour un usage domestique ou dans un environnement similaire.
- Lors du positionnement de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas pincé ou endommagé.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de prises multiples ou d'alimentations multiples à l'arrière de l'appareil.
- Nettoyer régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec les aliments.

MISE EN GARDE



Lors de l'utilisation, de l'entretien et de la mise au rebut de l'appareil, faites attention au symbole de gauche à l'arrière de l'appareil ou sur le compresseur. Ce symbole avertit d'un éventuel incendie. Il y a des substances inflammables dans les conduites de fluide frigorigène et dans le compresseur. Tenez l'appareil à l'écart de toute source d'incendie pendant son utilisation, son entretien et son élimination.

Description de l'appareil



1. Bouchon
2. Entonnoir
3. Poignée
4. Ecran digital
5. Touches
6. Fente d'aération
7. Ecrous de blocage
8. Plateau ramasse-gouttes
9. Interrupteur d'alimentation

UTILISATION

Vérifier le contenu de l'emballage

REMARQUE : Si vous ouvrez l'emballage sans précaution avec un couteau tranchant ou d'autres objets pointus, l'appareil peut subir des dommages.

1. Sortez toutes les pièces de l'appareil ainsi que le mode d'emploi du carton et retirez les films de protection ainsi que les morceaux de carton.
2. Vérifiez que tous les éléments sont présents (voir **Description de l'appareil de l'appareil**).
3. Vérifiez si les divers éléments présentent des détériorations. Si c'est le cas, ne les utilisez pas, contactez le SAV.

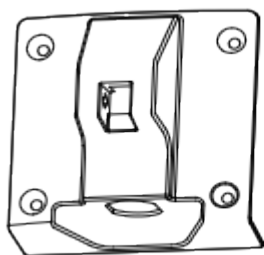
Installation

L'ensemble de la poignée

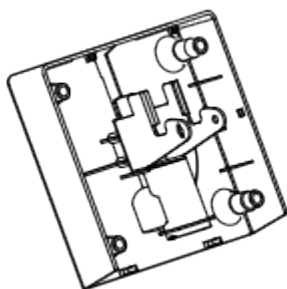
Installez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable. Les pieds en caoutchouc situés sous l'appareil assurent une bonne stabilité.

Respectez une distance minimale de 8 cm entre l'arrière de l'appareil et les autres objets.

ATTENTION ! Assurez-vous que l'appareil **N'EST PAS** encore raccordé au secteur au moment du montage.



A



B



C



D



E



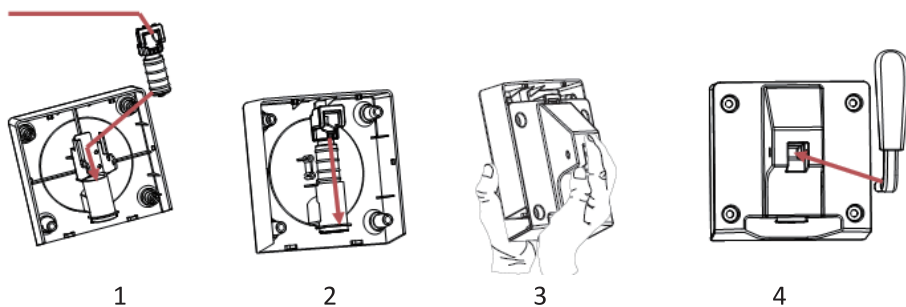
F



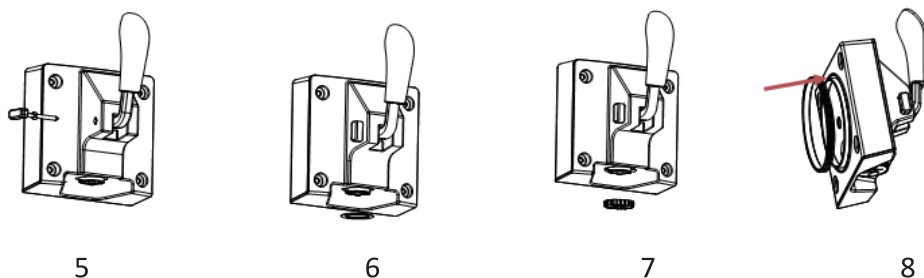
G



H



1. Lors de la fixation de l'élément C, la fente doit pointer vers le haut.
2. Enfoncez à la main l'élément C dans le tube de l'élément A.
3. Fixez l'élément A sur l'élément B.
4. Insérez l'élément D sur l'élément C.



5. Insérez l'élément E sur l'élément A.
6. Fixez l'élément G sur l'élément B.
7. Fixez l'élément H sur l'élément B en le serrant dans le sens des aiguilles d'une montre.
8. Fixez enfin l'élément F sur l'élément B.

Installation de l'appareil

Desserrez les quatre écrous de blocage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et sortez l'ensemble de poignée, comme le montre dans **Figure 1**.

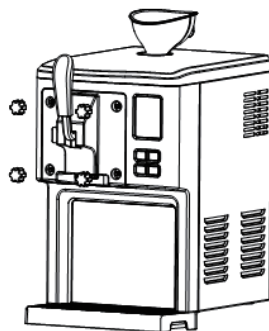


Figure 1

Sortez l'axe de mélange du baril.
Nettoyez l'axe de mélange et la surface
intérieure du baril.
Laissez-les sécher complètement

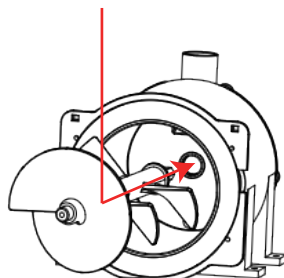


Figure 2

Réinstallez l'axe de mélange et la poignée et
l'ensemble de la poignée, comme le
montre Dans **Figure 3**.

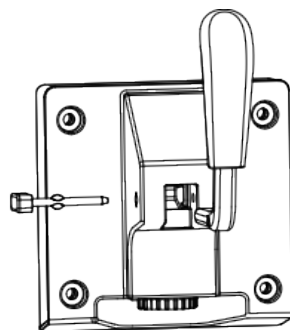


Figure 3

Vissez les écrous dans le sens des aiguilles d'une montre.

Préparation de glace

1. Préparez les ingrédients de la recette : Préparez les ingrédients de la recette à partir de votre propre recette ou de notre livret de recettes digital. Vous pouvez acheter les mix à glaces à l'italienne déjà prêts à l'emploi et télécharger plus de recettes sur le site www.mydeliciosa.fr.



REMARQUE : Vous n'avez pas besoin de congeler les pièces d'appareil pendant des heures dans un congélateur à l'avance, car cette machine dispose d'un **COMPRESSEUR INTÉGRÉ**.

ATTENTION : il ne faut pas congeler les ingrédients par avance. Les ingrédients gelés empêchaient la rotation de l'axe de mélange et endommager l'appareil.

Il est recommandé de mettre 900-1000ml de mixture à une température de 18 à 22°C.

2. Tirez le bouchon et insérez l'entonnoir sur le trou en haut, ajoutez les ingrédients préparés ou le mix prêt à l'emploi.
 3. Enlevez l'entonnoir et refermez le trou avec le Bouchon.
 4. Branchez la prise de courant, allumez l'appareil en appuyant l'interrupteur d'alimentation.
 5. Lorsque l'appareil est allumé, l'écran affiche la durée par défaut de [40 :00] minutes. Le symbole de glace clignote et le rétroéclairage s'allume brièvement. Utilisez les touches [+] et [-] pour régler la durée. Dès que vous appuyez sur la touche ►, la préparation démarre.
 6. Vous pouvez changer la durée de préparation pendant que l'appareil fonctionne en appuyant les touches [+] et [-].
 7. Il est aussi possible de rajouter les ingrédients pendant la préparation. Appuyez sur la touche ► pour mettre pause au processus de préparation, et ajouter les ingrédients. Puis enlever l'entonnoir et refermez le trou avec le bouchon. Appuyez sur la touche ► pour remettre l'appareil en marche.
 8. Lorsque la préparation est terminée, vous entendez un signal sonore (un bip). L'appareil va se mettre en fonction maintien au froid pour garder au frais pendant 3 heures. Vous pouvez tirer la poignée pour faire sortir la glace dans le baril.
- Voici quelques recettes :

1. Glace à la vanille

Ingrédients pour 6 personnes :

- 4 jaunes d'œufs
- 80 g sucre
- 30 cl lait
- 25 cl crème liquide
- 1 gousse de vanille

Préparation :

1. Coupez votre gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur. A l'aide du dos d'un couteau, prélevez l'ensemble des graines.
2. Dans une casserole, chauffez le lait à petite ébullition.
3. Ajoutez les graines ainsi que la gousse de vanille à votre lait et laissez infuser sur feu très doux pendant une quinzaine de minutes. Retirez la gousse et filtrez la préparation.
4. Mettez vos jaunes d'œufs avec le reste de sucre dans un récipient. Mélangez au fouet manuel ou électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
5. Ajoutez le lait chaud en filet tout en mélangeant.

6. Versez la préparation dans une casserole et faites chauffer sur feu doux en mélangeant constamment. Lorsque la préparation devient nappante (84 °C), stoppez la cuisson. Laissez refroidir à température ambiante.
7. Une fois votre préparation refroidie, ajoutez la crème liquide et mélangez.
8. Versez la préparation dans DELICIOSA et programmer pour 40 minutes. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un cycle de refroidissement la glace deviendra plus compacte.

2. Glace à la fraise

Ingrédients :

- 500 G de fraises
- 20 cl crème fluide entière bien froide
- 120 g sucre en poudre
- Une quinzaine de fraises coupées en petits morceaux

Préparation :

1. Lavez et équeutez les fraises puis mixez-les.
2. Passez le coulis au tamis pour éliminer les grains.
3. Ajoutez le sucre en poudre au coulis de fraises et mélangez.
4. Montez la crème fluide bien froide en chantilly grâce à un batteur électrique, à la main ou avec un robot.
5. Mélangez délicatement le coulis de fraises à la chantilly avec une spatule.
6. Versez la préparation dans DELICIOSA et programmer pour 40 minutes. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un cycle de refroidissement la glace deviendra plus compacte.

3. Glace au chocolat

Ingrédients :

- 25 cl de crème fraîche
- 50 cl de lait
- 200 g de sucre
- 6 jaunes d'œufs
- 160 g de chocolat noir 70% ou au lait

Préparation :

1. Dans une casserole, à feu très doux, faites tiédir le lait, la crème et chocolat coupé en morceaux. Remuez bien fort.
2. Préparez une seconde casserole avec les jaunes d'œufs et le sucre. Battez le mélange avec une spatule en bois pour les faire blanchir et mousser.

3. Lorsque la première préparation est prête, versez-la par petites quantités sur les œufs blanchis, jusqu'à obtenir une crème épaisse. Retirez du feu dès les premiers frémissements.

4. Laissez la préparation refroidir pendant 30min.

5. Versez la préparation dans DELICIOSA et programmer pour 40 minutes. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un cycle de refroidissement la glace deviendra plus compacte.

4. Glace à la pistache

Ingrédients :

- 60cl de crème liquide,
- 6 œufs
- 115 g de sucre blanc en poudre
- 150g de pâte de **pistache** (à réaliser soi-même ou à acheter dans le commerce).

Préparation :

1- Versez dans une casserole la crème et faites-la bouillir quelques minutes puis retirez du feu.

2- Dans un bol, séparez les blancs des jaunes d'œufs et utilisez seulement les 6 jaunes.

3- Ajoutez du sucre et fouettez énergiquement votre mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse.

4- Versez la crème liquide dans le bol et mélangez doucement.

5- Remettez votre préparation dans une casserole à feu doux en remuant afin de permettre à l'ensemble d'épaissir. Puis, retirez du feu et attendez le refroidissement complet.

6- Ajoutez alors la pâte de pistache.

7- Mélangez pour obtenir une crème que vous mettrez dans votre machine à la prochaine étape.

8- Versez la préparation dans DELICIOSA et programmer pour 40 minutes. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un cycle de refroidissement la glace deviendra plus compacte.

5. Glace à la menthe

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 25 cl lait
- Une bonne poignée de feuilles de menthe
- 3 Jaunes d'œuf
- 100 g de sucre en poudre
- 12 cl de crème liquide

Préparation :

1. Portez à ébullition le lait avec la moitié du sucre. Hors du feu ajoutez la menthe puis laissez infuser environ 10 min.
2. Pendant ce temps mélangez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Remettez le lait sur le feu puis au premier frémissement enlevez la menthe puis versez doucement la moitié du lait sur le mélange œuf, sucre sans cesser de remuer.
4. Remettez le tout dans la casserole est à faire cuire pendant quelques minutes sans cesser de remuer et sans laisser bouillir, le mélange doit un peu épaissir juste avant l'ébullition.
5. Puis hors du feu ajoutez la crème puis laissez refroidir 30 min
6. Versez la préparation dans DELICIOSA et programmer pour 40 minutes. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un cycle de refroidissement la glace deviendra plus compacte.

6.Crème glacée aux carottes

Ingrédients :

- 476 ml de crème liquide 35 %
- 430 ml de lait 3.25 %
- 250 ml de purée de carottes maison
- 4 jaunes d'œufs
- 3 œufs
- 250 ml de sucre

Préparation :

- 1-Mélangez la crème, le lait et la purée et porter à ébullition. Laissez reposer 5 minutes à feu doux.
- 2-Dans un bol, mélangez les 4 jaunes d'œufs, les trois œufs ainsi que le sucre et faire monter en neige avec un batteur électrique pendant environ 5 minutes. La masse va doubler et aura une teinte jaune pâle.
- 3-Mettez une louche du mélange de crème dans le mélange des œufs et brassez tranquillement en s'assurant que les œufs ne cuisent pas.
- 4-Ajoutez une seconde louche, mélangez tranquillement, puis incorporez le reste du mélange.
- 5-Remettez la totalité du mélange sur le feu et amener à 86 °C (se fier à la température d'un thermomètre de cuisson).
- 6-Versez la préparation dans DELICIOSA et programmer pour 40 minutes. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un cycle de refroidissement la glace deviendra plus compacte.

7.Recette de cornet maison

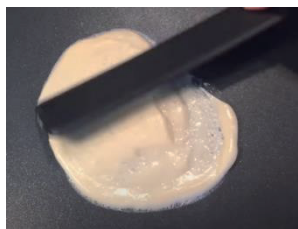
Ingrédients :

- 1 œuf
- 60 g de beurre
- 125 g de sucre
- 125 ml d'eau chaude
- 125 g de farine

Vous pouvez, selon vos envies et vos goûts, parfumer votre pâte avec de l'extrait de vanille, de la fleur d'oranger, du rhum, de la cannelle.

Préparation :

1. Mettre l'eau à bouillir dans une casserole.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Une fois fondu, ajouter le sucre et mélanger jusqu'à ce que ce mélange blanchisse.
3. Ajouter l'œuf et l'eau chaude, remuer.
4. Verser progressivement la farine toujours en remuant. Il faut obtenir une préparation homogène, lisse et de consistance épaisse.
5. Rajouter, si vous le souhaitez, l'arôme de votre choix. Soyez créatif !
6. Laisser reposer au frais au moins 30 minutes.
7. Après ce temps de pose, faire chauffer le fer à bricelets ou une crêpière si vous n'avez pas l'appareil.
8. Avec le bricelet : Verser, en son centre, une bonne cuillère à soupe de votre pâte et refermer l'appareil. Laisser cuire jusqu'à ce que votre gaufrette soit dorée. Attention, plus elle sera cuite, plus elle sera difficile à travailler. Façonner les cornets aussitôt que les gaufrettes sortent de l'appareil en les enroulant sur un cône tout en serrant bien la pointe.
9. Avec une crêpière : Verser au milieu de la crêpière la pâte en essayant d'avoir une épaisseur homogène, laisser cuire pendant 1 min puis retourner votre gaufrette pour cuire la 2nd moitié pendant 1 min.



10. Transvaser votre gaufrette sur une planche à découper, munissez-vous d'un cône (**fait maison** : avec du papier cartonné que vous allez rouler comme un cône puis en ajoutant du film alimentaire par-dessus ou d'un cône en aluminium vendu dans le commerce) Mettez votre cône sur le bord de la gaufrette puis roulez-le quand il est encore chaud. Laisser poser quelques secondes le temps qu'il durcisse puis démouler vos cônes. Recommencer l'opération avec la pâte restante.



Pour les plus gourmands et gourmets, vous pouvez aussi tremper le haut de vos cônes dans du chocolat fondu et les rouler directement dans des billes de sucre, des cacahuètes ou noisettes pilées, de la noix de coco râpée...

Pour varier, faites des coupelles. Placez votre gaufrette encore chaude dans des petits moules type muffins en tapissant bien le fond et en essayant de faire une collerette sur les bords du moule et attendez qu'elle refroidisse pour démouler.



Profitez-en aussi pour faire des cigarettes russes en enroulant votre gaufrette autour d'un petit cylindre de bois (queue de cuillère en bois).

8. Cornet fourré à la crème pâtissière

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée

La crème :

- 150 ML de crème liquide entière
- 4 cuillères à soupe de mascarpone
- Sucre vanillé (2/3 sachets selon vos goûts)

Préparation :

1. A l'aide d'une roulette, taillez des bandes de pâte feuilletée d'environ 2 cm de largeur et enroulez sur des moules en formes de cornets (voir sur la recette du cornet comment en réaliser simplement à la maison). A défaut, utilisez du carton et du film alimentaire ou directement en papier aluminium que vous aurez façonné en cornet au préalable.
2. Déposez les cornets sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez dans un four préchauffé à 180°C (thermostat 6). Surveillez la cuisson. Ils doivent être légèrement dorés.
3. Sortez les cornets du four et laissez-les refroidir avant de les démouler délicatement.

Préparation de la crème :

1. Fouettez la crème liquide avec le sucre au batteur électrique jusqu'à obtenir une crème chantilly.
2. Ajoutez le mascarpone et battez de sorte à obtenir une crème épaisse.
3. Réservez au frais une dizaine de minutes.
4. A l'aide d'une poche à douille, garnissez les cornets de crème au mascarpone.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Fonction de auto nettoyage

REMARQUE : Après la préparation de la glace, l'appareil doit être nettoyé avec la fonction auto nettoyage.

Versez environ 1 litre d'eau dans le baril par l'entonnoir. Appuyez ensuite sur la touche NETTOYAGE (CLEAN) pour accéder au mode de nettoyage. Après 1 minute, tirez la poignée pour drainer l'appareil. Rajoutez 1 litre d'eau et drainer l'appareil après 1 minute, répétez 5 fois.

Après le nettoyage automatique, vous pouvez désassembler l'appareil et faire un nettoyage complet.

REMARQUE : Eteignez l'appareil et retirez la prise de courant avant un processus de nettoyage manuel.

Retirez le plateau ramasse-gouttes.

Dévissez les écrous, retirez la partie de l'ensemble de poignée. Désassemblez cette partie en procédez dans l'ordre inverse de <installer l'appareil>.

Puis, nettoyez chaque pièce avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux. Les pièces peuvent se laver dans le lave-vaisselle sauf les cycles d'étanchéité (élément F et G).

Caractéristiques techniques

Capacité : 1.5L

Tension : 220-240V AC, 50Hz

Consommation d'énergie : 250W

Type de climat : N/S

Dimensions de l'appareil : 417 (L) X 280 (W) X 517 (H) mm

Poids : 16.7 Kg

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Impossible de récupérer la crème glacée après la préparation.	La glace est trop dure.	Laissez la glace dégeler puis retirez-la.
Impossible de monter la poignée correctement.	La pale du ventilateur de mélange n'est pas installée correctement.	Installez la pale de ventilateur sur l'alésage de l'arbre d'entraînement.
Aucune eau n'est sortie lors du premier nettoyage	Glace obstruant la sortie	Laisser sortir la glace quand elle fond
L'appareil arrête de fonctionner soudainement	Protection contre la surchauffe du moteur	Remettez l'appareil en marche après au moins de 15 minutes.

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

- This device may be used by children over 8 years of age and persons with limited physical, sensory or mental abilities, or lacking experience and knowledge, provided they receive supervision or instructions regarding safe use. device safety and understand the risks it presents. It is forbidden to let children play with the device. It is prohibited to allow children to clean and maintain the appliance without supervision.
- Keep the device and its cable out of the reach of children under 8 years old.
- Do not let children play with the packing materials.
- Do not repair the device yourself. Instead, contact a qualified technician. To avoid any endangerment, have the defective cable replaced only by an equivalent cable and only by the manufacturer, its after-sales service or any person of similar qualification.
- Always disconnect the device from the power supply if left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Switch off the device and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching parts that are mobile during operation.
- This appliance is not designed to be with an external timer or by a separate remote control system.
- Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.
- Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not upend this product or incline it over a 45° angle.
- To protect against risk of electric shock, do not pour water

on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.

- Unplug the appliance after using or before cleaning.
- Keep the appliance 8 cm from other objects to ensure the good heat releasing.
- Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
- Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
- Do not switch on the power button frequently (ensure 5 min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
- Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
- When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
- Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.
- The initial temperature of the ingredients is $25\pm 5^{\circ}\text{C}$. Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.
- Do not remove the blender blade when the appliance is on working.
- Do not use outdoors.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
-

Special Notes

- When positioning the unit, make sure that the power cord is not pinched or damaged.
- Make sure that there are no multiple sockets or power supplies on the back of the unit.

To avoid contamination of food, please follow the instructions below:

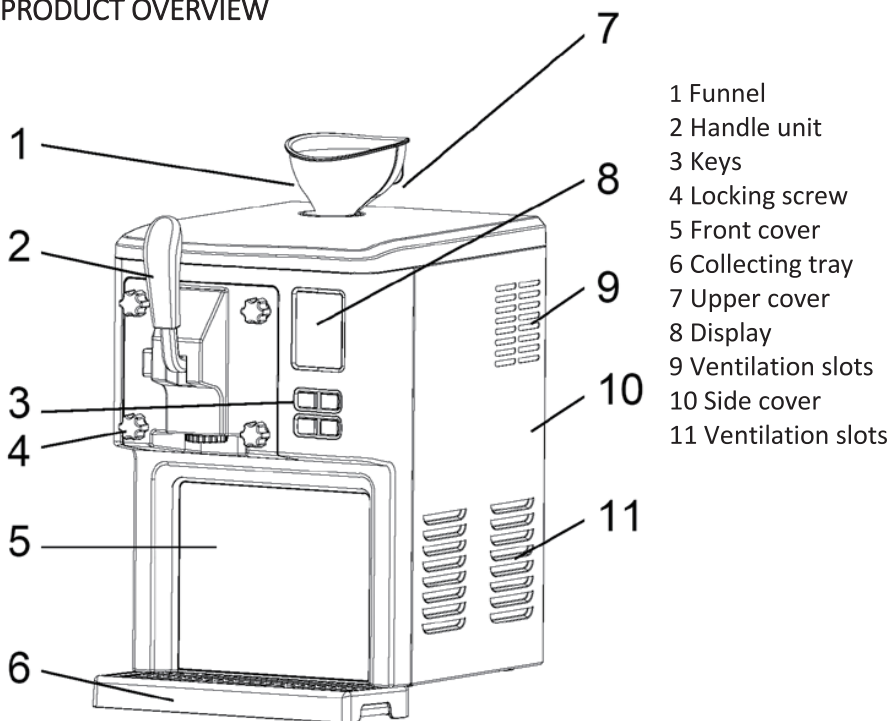
- Regularly clean surfaces that may come into contact with food.

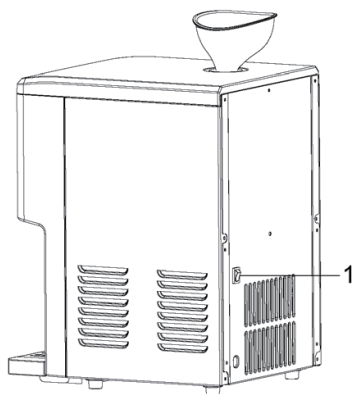
WARNING



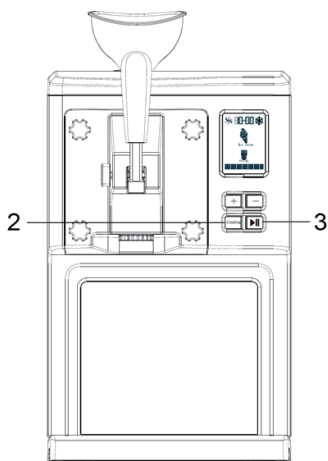
When using, servicing and disposing of the unit, pay attention to the left symbol on the rear of the unit or on the compressor. This symbol warns of possible fire. There are flammable substances in the refrigerant lines and in the compressor. Keep the appliance away from sources of fire during use, maintenance and disposal.

PRODUCT OVERVIEW





1 ON/OFF



2 Cleaning

3 START/PAUSE

COMMISSIONING AND GENERAL OPERATION

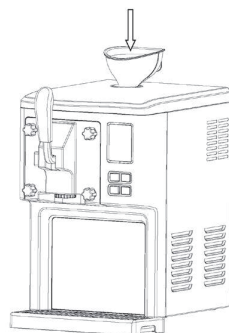
Note: Thoroughly clean all parts that come into contact with ice cream before use, including the cooling bucket, mixing fan blades, outlet sealing ring, inner outlet hood, funnel, etc. Make sure that the plug is unplugged from the outlet before cleaning.

When making ice cream, place the machine on a flat surface to ensure that the machine's compressor is working properly.

General instructions for making ice cream

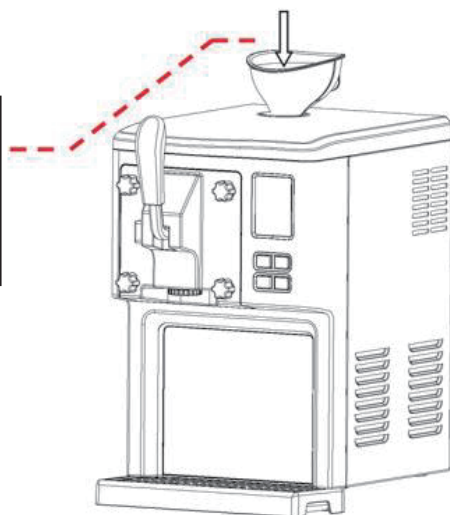
The ice cream can be prepared according to an individual recipe or according to the recipe enclosed (see chapter Ice Cream Recipes). It is not necessary to freeze the ingredients in the freezer beforehand. The machine's built-in compressor can freeze the ingredients directly and process them into ice cream.

1. Install the mixing fan blade on the drive shaft bore.
2. The handle assembly is pre-installed.
3. Pour the appropriate amount of evenly mixed ice cream ingredients into the funnel.
4. Remove the funnel and insert the plug into the hole.
5. Press the ON/OFF switch on the back of the unit.
6. The machine starts to prepare ice cream. You can add more spices during the production



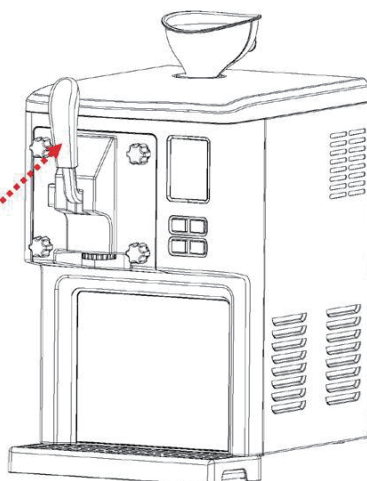
process, but you should avoid adding granular materials to avoid clogging the openings.

Remove the stopper and insert the funnel to add more ingredients or ice sauce during preparation.



7. When the ice cream is ready, a beep sounds. Pull the handle to remove the ice cream.

Pull the handle



8. Once you have removed the ice cream, you can prepare more ice cream.

OPERATION AND FUNCTIONS

Note: Before and after preparing the ice cream, the appliance must be cleaned

using the cleaning function (see chapter “Cleaning and Care”).

1	Power connection	
	Insert the plug into the socket.	
2	Switch on the device	
	Press the ON/OFF switch on the back of the unit.	
3	Select function	
	+	Increase time
	—	Reduce time
	▷ 	Start / Pause device
	CLEAN	Purification function
4	Start ice preparation	
	When you plug in the connector and press the ON/OFF switch, the display shows the preset time of [40:00] minutes. The ice symbol flashes and the backlight briefly goes on. Use the [+] and [-] buttons to adjust the time. As soon as you press the START button, the preparation timer starts. Ice preparation takes 40 minutes, followed by 10 minutes cleaning. During preparation, press START/PAUSE to pause the preparation briefly. Press the button again to resume preparation. During preparation, press START/PAUSE for a long time to switch to standby mode.	
	To prevent the ice cream from melting after preparation, the ice cream is automatically cooled for 3 hours after preparation.	

Note: To prevent leakage, make sure that the ice cream ingredients do not exceed 60% of the capacity (900 ml), as some expansion occurs during ice cream preparation. In the case of continuous production, the weight when ingredients are added again must not exceed 600 ml, as part of the ice cream remains in the ice cream container.

Motor protection function

If the production time is longer, the ice cream becomes harder and harder and the stirrer motor may block under certain circumstances. The appliance automatically monitors the temperature of the stirring motor and switches it off automatically in an emergency to protect it from overheating.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning function

Note: Before and after preparing the ice cream, the appliance must be cleaned

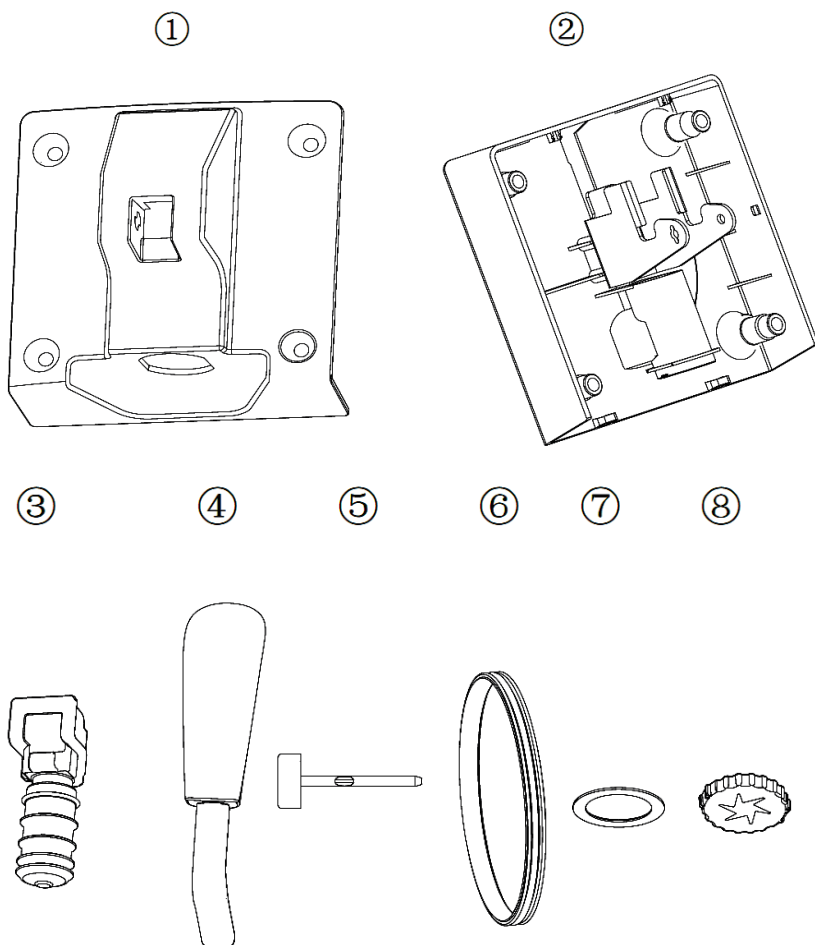
using the cleaning function.

Pour about 1 litre of water into the funnel. Then press the **CLEANING** button to enter the cleaning mode. After 1 minute the water is released and the appliance is cleaned. The cleaning is repeated 5 times. Remove the water after the cleaning is complete.

Cleaning the handle construction

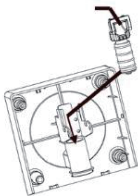
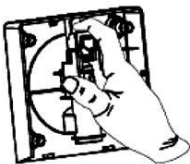
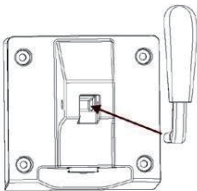
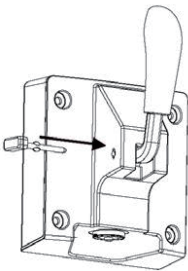
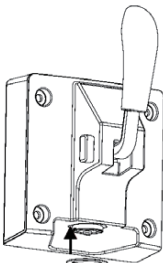
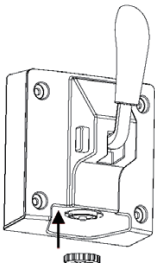
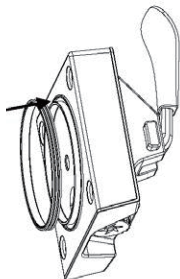
The handle construction can also be removed and cleaned. After cleaning, the inner barrel and the handle unit must be completely dry to avoid unpleasant odours caused by water residues.

Components of the handle unit:



Assembly of the handle unit:

Note: To disassemble the unit, proceed in reverse order.

1	2	3	4
			
When fixing component 3, the slot must point upwards.	Press component 3 into component 1 by hand.	Fasten component 1 to component 2.	Fasten component 4 to component 3.
5	6	7	8
			
Fasten component 5 to component 1.	Fasten component 7 to component 2.	Fasten component 8 to component 2 by turning it clockwise.	Finally fasten component 6 to component 2.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Approach
The ice cannot be removed after the ice cream preparation.	The ice is too hard.	Wait until the ice has melted and then remove it.
The handle cannot be inserted properly during assembly.	The mixing fan blade is not mounted correctly.	Install the fan blade on the drive shaft bore.

DE

SICHERHEITSHINWEISE

- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.**
- **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Reinigung und Wartung durch den Benutzer werden nicht von Kindern gemacht, es sei denn sie werden von 8 Jahren gealtert und überwacht werden.**
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines getrennten Fernbedienungssystems ausgelegt.
- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf dem Typenschild und schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Drehen Sie das Gerät nicht auf den Kopf und neigen Sie es nicht mehr als 45°.
- Tauchen Sie das Gerät nie komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie drauf, dass Stecker und Netzkabel nicht nass werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen oder reinigen.
- Lassen Sie um das Gerät herum 8 cm Platz, um

ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

- Benutzen Sie nur Zubehör, das vom Hersteller ausdrücklich dafür zugelassen ist.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen, heißen Kochplatten oder Öfen.
- Schalten Sie das Gerät nicht mehrmals hintereinander ein und aus. Warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor sie das Gerät wieder einschalten, um den Kompressor nicht zu beschädigen.
- Stecken Sie keine Bleche oder andere Objekt ins Gerät, um Feuer und Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn Sie das Eis entnehmen, schlagen Sie nicht gegen den Behälter oder den Rand des Behälters, um ihn nicht zu beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie den Behälter und das Rührmesser angebracht haben.
- Die Temperatur für Zutaten beträgt 25 ± 5 °C. Kühlen Sie die Zutaten nicht vor, andernfalls könnte das Messer blockieren, bevor die Eiscreme fertig zubereitet ist.
- Entfernen Sie das Rührmesser nicht, solange es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerpulver oder Scheuerschwämmen.
- Bewahren Sie im Gerät keine explosiven Substanzen auf, wie beispielsweise Sprühdosen mit leicht entzündlichen Treibgasen.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

Besondere Hinweise

- Achten Sie bei der Positionierung des Gerätes darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt ist.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Mehrfachsteckdosen oder Netzteile auf der Rückseite des Geräts befinden.

Um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, beachten Sie bitte die folgenden Anweisungen:

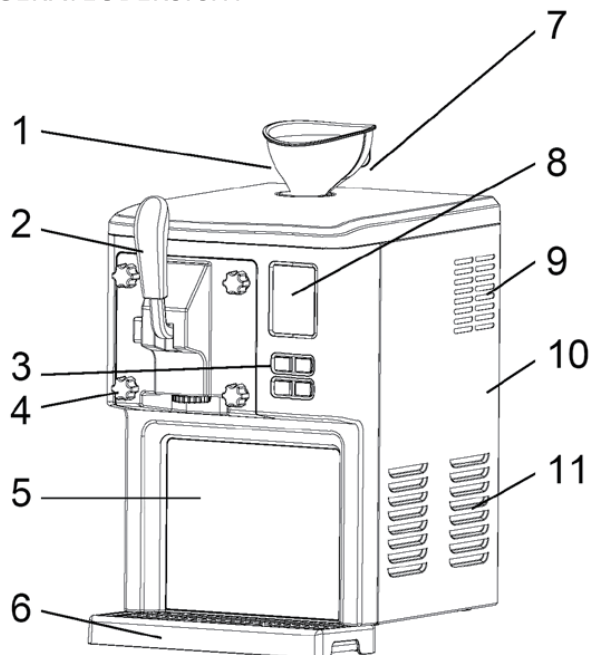
- Reinigen Sie regelmäßig Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.

WARNUNG



Achten Sie bei Gebrauch, Wartung und Entsorgung des Gerätes auf das linke Symbol, das sich auf der Rückseite oder am Kompressor des Gerätes befindet. Dieses Symbol warnt vor möglichen Bränden. In den Kältemittelleitungen und im Kompressor befinden sich brennbare Stoffe. Halten Sie das Gerät bei Gebrauch, Wartung und Entsorgung von Feuerquellen fern.

GERÄTEÜBERSICHT



1 Trichter

2 Griffereinheit

3 Tasten

4 Verschlusschraube

5 Vordere Abdeckung

6 Auffangschale

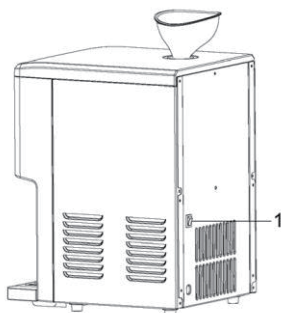
7 Oberer Deckel

8 Display

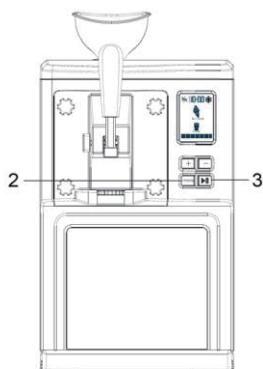
9 Belüftungsschlitze

10 Seitliche Abdeckung

11 Belüftungsschlitze



1 EIN/AUS



2 Cleaning (Reinigung)

3 START/PAUSE

INBETRIEBNAHME UND ALLGEMEINE BEDIENUNG

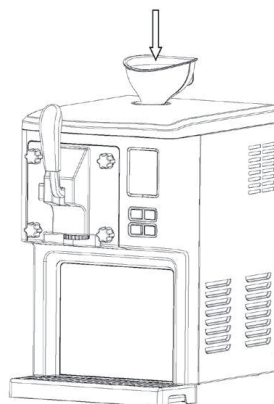
Hinweis: Reinigen Sie alle Teile, die mit Eiscreme in Berührung kommen, vor dem Gebrauch gründlich, einschließlich Kühleimer, Mischventilatorflügel, Auslaufdichtring, Auslaufinnenhaube, Trichter usw. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.

Wenn Sie Eiscreme herstellen, stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, um sicherzustellen, dass der Kompressor der Maschine richtig funktioniert.

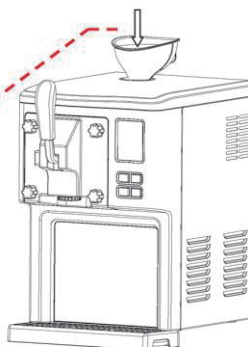
Allgemeine Anleitung zum Herstellen von Eiscreme

Die Eiscreme kann nach einem individuellen Rezept oder nach dem beigefügten Rezept (siehe Kapitel Eis-Rezepte) zubereitet werden. Die Zutaten müssen vorher nicht im Gefrierschrank eingefroren werden. Der eingebaute Kompressor der Maschine kann die Zutaten direkt einfrieren und zu Eiscreme verarbeiten.

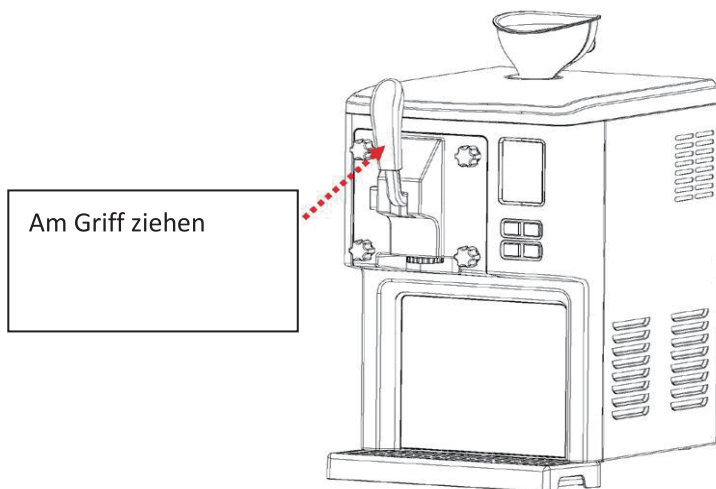
1. Installieren Sie den Mischventilatorflügel an der Antriebswellenbohrung.
2. Die Griffbaugruppe ist vorinstalliert.
3. Geben Sie die entsprechende Menge gleichmäßig gemischte Eiszutaten in den Trichter.
4. Entfernen Sie den Trichter und setzen Sie den Stöpsel in das Loch ein.
5. Drücken Sie auf den EIN/AUS-Schalter an der Rückseite des Geräts.
6. Die Maschine beginnt mit der Eiszubereitung. Sie können während des Produktionsprozesses noch weitere Gewürze hinzufügen, wobei Sie die Zugabe von körnigen Materialien vermeiden sollten, um die Öffnungen nicht zu verstopfen.



Entfernen Sie den Stöpsel und setzen Sie den Trichter ein, um während der Zubereitung weitere Zutaten oder Eissauce hinzuzugeben.



7. Wenn die Eiscreme fertig ist, ertönt ein Signalton. Ziehen Sie am Griff, um das Eis zu entnehmen.



8. Sobald Sie die Eiscreme entnommen haben, können Sie weitere Eiscreme zubereiten.

BEDIENUNG UND FUNKTIONEN

Hinweis: Vor und nach der Zubereitung des Eises muss das Gerät mit der Reinigungsfunktion gereinigt werden (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

1	Stromanschluss	
	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.	
2	Gerät einschalten	
	Drücken Sie auf den EIN/AUS-Schalter an der Rückseite des Geräts.	
3	Funktion wählen	
	+	Zeit erhöhen
	-	Zeit verringern
	▶	Gerät starten / pausieren
	CLEAN	Reinigungsfunktion
4	Eiszubereitung starten	
	Wenn Sie den Stecker Einstecken und den EIN/AUS-Schalter drücken zeigt das Display die voreingestellte Zeit von [40:00] Minuten an. Das	

Eis-Symbol blinkt und die Hintergrundbeleuchtung geht kurz an. Benutzen Sie die Tasten [+] und [-], um die Zeit anzupassen. Sobald Sie die START-Taste drücken, startet der Zubereitungszuklus. Die Eiszubereitung dauert 40 Minuten, gefolgt von einer 10-minütigen Reinigung. Drücken Sie während der Zubereitung START/ PAUSE, um die Zubereitung kurz anzuhalten. Drücken Sie die Taste erneut, um mit der Zubereitung fortzufahren. Drücken Sie während der Zubereitung lang auf START/PAUSE, um in den Standby-Modus zu wechseln.

Um zu verhindern, dass das Eis nach der Herstellung schmilzt, wird das Eis nach der Herstellung automatisch 3 Stunden lang gekühlt.

Hinweis: Um Auslaufen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass die Eiszutaten 60% des Fassungsvermögens (900 ml) nicht überschreiten, da während der Eiszubereitung eine gewisse Ausdehnung stattfindet. Bei kontinuierlicher Herstellung darf das Gewicht bei erneuter Zugabe von Zutaten 600 ml nicht überschreiten, da ein Teil des Eises im Eisbehälter zurückbleibt.

Motorschutzfunktion

Wenn die Produktionszeit länger ist, wird das Eis immer härter und der Rührmotor kann unter Umständen blockieren. Das Gerät überwacht automatisch die Temperatur des Rührmotors und schaltet ihn im Notfall automatisch ab, um ihn vor einer Überhitzung zu schützen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigungsfunktion

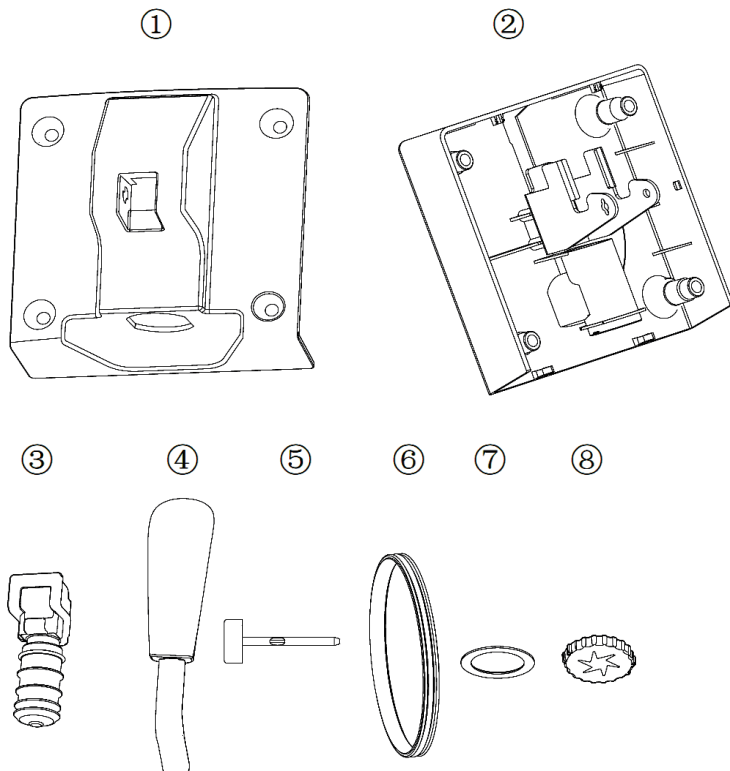
Hinweis: Vor und nach der Zubereitung des Eises muss das Gerät mit der Reinigungsfunktion gereinigt werden.

Gießen Sie dafür etwa 1 Liter Wasser in den Trichter. Drücken Sie dann die Taste CLEANING, um in den Reinigungsmodus zu gelangen. Nach 1 Minute wird das Wasser freigesetzt und das Gerät wird gereinigt. Die Reinigung wird 5 Mal wiederholt. Entfernen Sie das Wasser nach der vollendeten Reinigung.

Reinigung der Griffkonstruktion

Die Griffkonstruktion kann ebenfalls entfernt und gereinigt werden. Nach der Reinigung müssen der innere Lauf und die Griffeinheit vollständig getrocknet sein, um unangenehme Gerüche durch Wasserreste zu vermeiden.

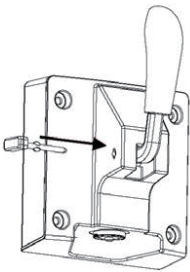
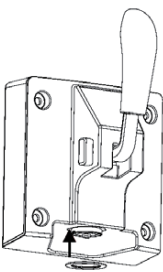
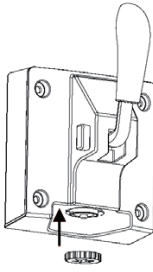
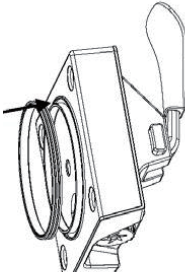
Bauteile der Griffereinheit:



Zusammenbau der Griffereinheit:

Hinweis: Um das Gerät auseinander zu bauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

1	2	3	4
Bei der Befestigung von Bauteil 3 muss der Schlitz nach oben zeigen.	Drücken Bauteil 3 mit der Hand in Bauteil 1.	Befestigen Sie Bauteil 1 an Bauteil 2.	Befestigen Sie Bauteil 4 an Bauteil 3.

5	6	7	8
			
Befestigen Sie Bauteil 5 an Bauteil 1.	Befestigen Sie Bauteil 6 an Bauteil 2.	Befestigen Sie Bauteil 7 an Bauteil 2, indem Sie es im Uhrzeigersinn festdrehen.	Befestigen Sie zum Schluss Bauteil 8 an Bauteil 2.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Das Eis lässt sich nach der Eiszubereitung nicht entfernen.	Das Eis ist zu hart.	Warten Sie bis das Eis angetaut ist und entnehmen Sie es dann.
Der Griff lässt sich beim Zusammenbau nicht richtig einsetzen.	Der Mischventilatorflügel ist nicht richtig montiert.	Installieren Sie den Ventilatorflügel an der Antriebswellenbohrung.

ES

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia y conocimientos si están bajo supervisión o si se les ha explicado como utilizarlo y los riesgos que puedan incurrir.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Limpieza y mantenimiento del usuario no será hecha por los niños a menos que sean de edades a partir de 8 años en adelante y supervisados por un adulto.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Siempre póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable suministrado con este panel está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona igualmente calificada con el fin de evitar peligros.
- Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- Lea atentamente estas indicaciones y conserve el manual de instrucciones para consultas posteriores.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe la tensión del mismo en la placa técnica y conéctelo a tomas de corriente que se adecuen a esos valores.
- Si el cable de alimentación está dañado deberá ser reparado por un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- No vuelque el aparato ni lo incline más de 45°.
- Nunca sumerja el aparato completamente en agua ni en ningún otro líquido y asegúrese de que ni el enchufe ni el cable de alimentación se mojan.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice o al limpiarlo.

- Deje una distancia de 8 cm alrededor de la máquina para garantizar suficiente ventilación.
- Utilice accesorios expresamente recomendados por el fabricante.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales y/o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos sobre el uso del aparato y comprendan los peligros y riesgos asociados.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de ignición ni fogones u hornos calientes.
- No apague y encienda el aparato varias veces seguidas. Espere durante al menos 5 minutos antes de encender el aparato de nuevo para no dañar el compresor.
- No introduzca chapas ni otros objetos eléctricos en el aparato para evitar un incendio o un cortocircuito.
- Al sacar el helado no golpee el recipiente ni el canto del mismo para no dañarlo.
- Encienda el aparato cuando haya colocado el recipiente y la pala mezcladora.
- La temperatura inicial de los ingredientes es de 25 ± 5 °C. No congele previamente los ingredientes, podría bloquear la pala mezcladora antes de que el helado esté listo.
- No retire la pala mezcladora mientras esté en funcionamiento.
- No utilice este aparato al aire libre.
- No limpie el aparato con polvos o esponjas abrasivas.
- No almacene en el aparato sustancias explosivas, como sprays con gases propulsores inflamables.
- Este aparato no está indicado para un uso comercial, sino doméstico o similar.

Notas especiales

- Cuando coloque la unidad, asegúrese de que el cable de alimentación no esté pellizcado ni dañado.
- Asegúrese de que no haya varias tomas o fuentes de alimentación en la parte posterior de la unidad.

Para evitar la contaminación de los alimentos, siga las siguientes instrucciones:

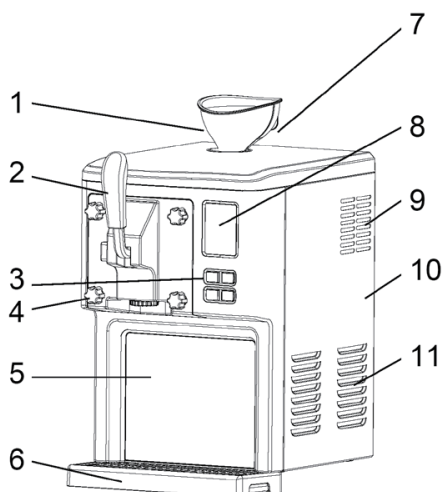
- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos.

ADVERTENCIA

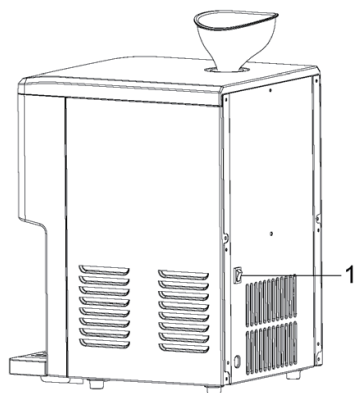


Quando utilice, repare y elimine la unidad, preste atención al símbolo izquierdo en la parte posterior de la unidad o en el compresor. Este símbolo advierte de posibles incendios. Hay sustancias inflamables en las líneas de refrigerante y en el compresor. Mantenga el aparato alejado de fuentes de fuego durante su uso, mantenimiento y eliminación.

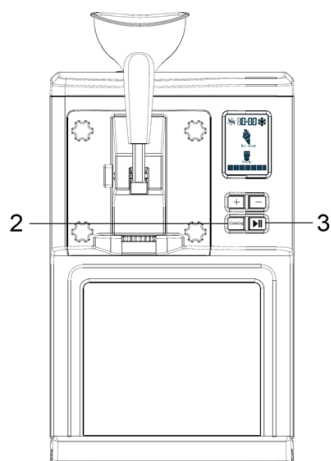
VISIÓN GENERAL DEL APARATO



- 1 Embudo
- 2 Mango
- 3 Teclas
- 4 Tornillo de bloqueo
- 5 Cubierta delantera
- 6 Bandeja antigoteo
- 7 Tapa superior
- 8 Pantalla
- 9 Ranuras de ventilación
- 10 Cubierta lateral
- 11 Ranuras de ventilación



1 ON/OFF



2 Cleaning (Limpieza)

3 INICIO/PAUSA

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y MANEJO GENERAL

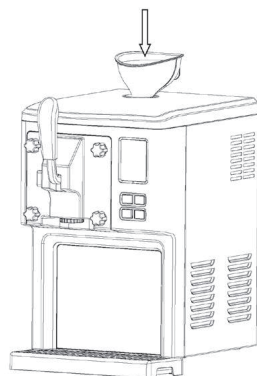
NOTA: Limpie todas las piezas que entran en contacto con el helado antes de su uso, incluido el recipiente de refrigeración, las aspas del ventilador de mezcla, la junta selladora de salida, la campana interior de salida, el embudo etc. Antes de la limpieza, asegúrese de que el enchufe se haya desconectado.

Cuando fabrique helados, coloque el aparato en una superficie plana para garantizar que el compresor de la máquina funcione correctamente.

Instrucciones generales para preparar helado

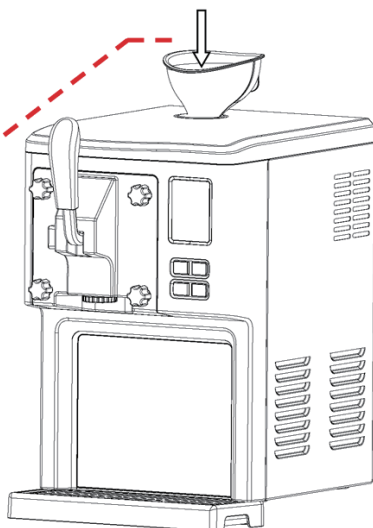
El helado puede prepararse siguiendo una receta individual o una de las recetas adjuntas (consulte el capítulo Recetas de helado). Los ingredientes no deben congelarse previamente en el congelador. El compresor integrado de la máquina puede congelar directamente los alimentos y procesar helados.

1. Instale el asa del ventilador de mezcla en el orificio del eje de accionamiento.
2. El conjunto del mango ya está instalado previamente.
3. Introduzca la cantidad correspondiente de los ingredientes mezclados para el helado en el embudo.
4. Retire el embudo y coloque los tapones en el orificio.
5. Pulse el interruptor on/off situado en la parte trasera del aparato.



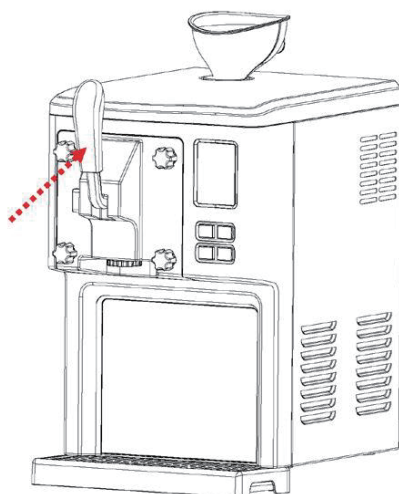
6. La máquina comienza a preparar helado. Durante el proceso de producción, todavía puede añadir más ingredientes, si bien debe evitar la adición de materiales de grano para no obstaculizar los orificios.

Retire el tapón y coloque el embudo para añadir más ingredientes o siropes durante la preparación.



7. Cuando el helado esté listo, suena una señal. Tire del mango para retirar el helado.

Tire de la manija



8. En cuanto haya retirado el helado, puede preparar más helado.

USO Y FUNCIONES

NOTA: Antes y después de la preparación de helado, el aparato debe limpiarse con su función de limpieza (consulte el capítulo “Limpieza y cuidado”).

1	Toma para suministro eléctrico	
	Conecte el enchufe a la toma de corriente.	
2	Encender el aparato	
	Pulse el interruptor on/off situado en la parte trasera del aparato.	
3	Seleccionar función	
	+	Aumentar tiempo
	—	Reducir tiempo
	▷ 	Iniciar/pausar aparato
	CLEAN	Función de limpieza
4	Iniciar la preparación del helado	
	Si conecta el enchufe y presiona ON/OFF, la pantalla muestra el tiempo predeterminado de [40:00]. El símbolo del helado parpadea y la iluminación de fondo se enciende brevemente. Utilice los botones [+] y [-] para ajustar el tiempo. En cuanto pulsa el botón START, se inicia el ciclo de preparación. La preparación de helado dura 40 minutos, seguida de una limpieza de 10 minutos. Durante la preparación, pulse START/PAUSE para detener temporalmente la preparación. Pulse de nuevo el botón para continuar con la preparación. Durante la producción del helado, pulse START/PAUSE para cambiar al modo standby.	
	Para evitar que el helado se derrita tras la preparación, este se enfriará automáticamente durante 3 horas tras su fabricación.	

Nota: Para evitar vertidos, asegúrese de que los ingredientes del helado no superen el 60% de la capacidad (900 ml), pues durante la preparación se producirá una cierta expansión. Con una fabricación continuada, el peso de una nueva tanda de ingredientes no debe superar los 600 ml, pues una parte del helado permanece en el recipiente.

Función de protección del motor

Si el tiempo de producción es más largo, el helado se endurecerá cada vez más y el motor mezclador podría bloquearse. El aparato controla automáticamente la temperatura del motor removedor y se apaga automáticamente en caso de emergencia para protegerlo de un sobrecalentamiento.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Función de limpieza

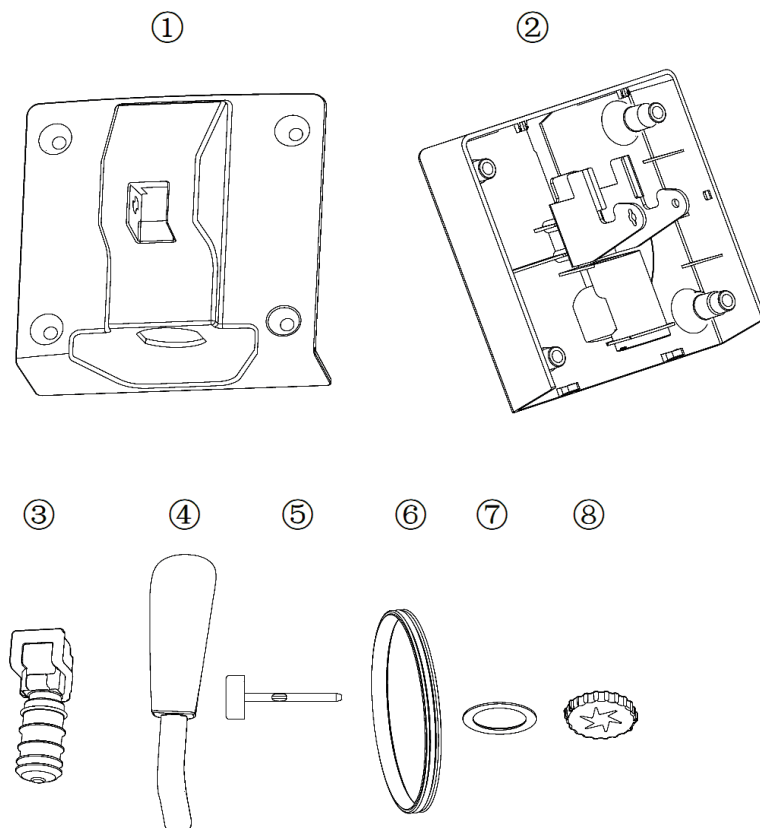
Nota: Antes y después de la preparación de helado, el aparato debe limpiarse con su función de limpieza.

Para ello, vierta 1 litro de agua en el embudo. A continuación, pulse el botón CLEANING para acceder al modo de limpieza. Tras 1 minuto, el agua se libera y el aparato se limpia. Este proceso se repite 5 veces. Deseche el agua cuando se complete la limpieza.

Limpieza de la estructura del mango

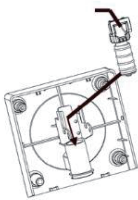
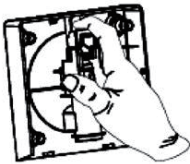
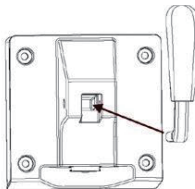
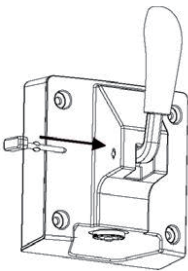
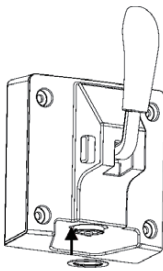
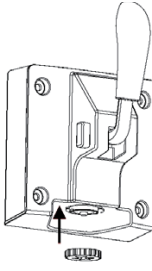
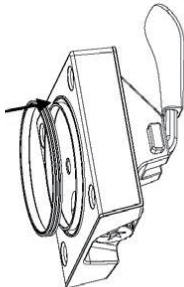
La estructura del mango también se puede desmontar y limpiar. Tras la limpieza, el circuito interior y el mango deben secarse para evitar malos olores provocados por los restos de agua.

Componentes del mango:



Montaje del mango:

NOTA: Para desmontar el aparato, proceda del modo inverso.

1	2	3	4
			
Con la fijación del componente 3, la ranura debe orientarse hacia arriba.	Con la mano, presione el componente 3 en el componente 1.	Fije el componente 1 en el componente 2.	Fije el componente 4 en el componente 3.
5	6	7	8
			
Fije el componente 5 en el componente 1.	Fije el componente 7 en el componente 2.	Fije el componente 8 en el componente 2 enroscándolo en sentido horario.	Fije el componente 6 en el componente 2.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución propuesta
El helado no se puede retirar tras su preparación.	El helado está muy duro.	Espere a que el helado se descongele y retírelo.
El mango no se puede colocar correctamente durante el montaje.	El aspa del ventilador de mezcla no está montada correctamente.	Instale el aspa del ventilador de mezcla en el orificio del eje de accionamiento.

IT

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Questo dispositivo può essere usato da bambini di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno usare il dispositivo in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non deve essere fatto dai bambini meno che non siano di età compresa tra 8 anni e sopra e sorvegliati.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il suo servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.
- Leggere attentamente tutte le indicazioni di sicurezza e conservare il presente libretto d'istruzioni per consultazioni future.
- Prima di accendere il dispositivo, controllare la tensione sulla targhetta identificativa e collegare il dispositivo solo a prese con tensione corrispondente a quella indicata.
- Nel caso in cui il cavo di rete sia danneggiato, questo deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza specializzato o da una persona qualificata.
- Non capovolgere il dispositivo e non inclinarlo più di 45°.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi e prestare attenzione che la spina e il cavo di rete non si bagnino.

- Staccare la spina dalla presa in caso di inutilizzo prolungato o prima di pulirlo.
- Lasciare 8 cm di spazio intorno al dispositivo, per garantire un'adeguata circolazione dell'aria.
- Utilizzare solo accessori autorizzati dal produttore.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di fiamme vive, fornelli accesi o forni.
- Non accendere e spegnere il dispositivo più volte consecutive. Attendere almeno 5 minuti prima di riaccendere il dispositivo per non danneggiare il compressore.
- Non infilare oggetti nel dispositivo per evitare il pericolo d'incendio o di corto circuito.
- Rimuovere con la massima cautela il gelato dal contenitore per danneggiarlo.
- Accendere il dispositivo solamente dopo aver inserito il contenitore e la lama per mescolare.
- La temperatura per gli ingredienti è di $25\pm 5^{\circ}\text{C}$. Non preraffreddare gli ingredienti, altrimenti la lama per mescolare potrebbe bloccarsi prima di terminare la preparazione.
- Rimuovere la lama per mescolare solo quando questa non è più in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non pulire il dispositivo con polveri o spugne abrasive.
- Non conservare all'interno del dispositivo sostanze esplosive come ad esempio bombolette spray contenenti gas propellenti.

- Il dispositivo non è destinato ad un uso commerciale, ma esclusivamente per un uso domestico e in ambienti simili.

Note speciali

- Quando si posiziona l'unità, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia schiacciato o danneggiato.
- Assicurarsi che non vi siano prese multiple o alimentatori sul retro dell'unità.

Per evitare la contaminazione degli alimenti, seguire le seguenti istruzioni:

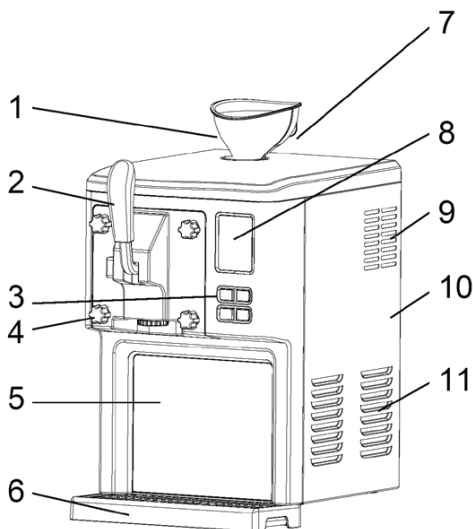
- Pulire regolarmente le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti.

AVVERTENZA

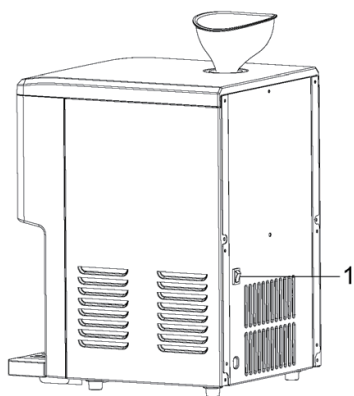


Durante l'uso, la manutenzione e lo smaltimento dell'unità, prestare attenzione al simbolo a sinistra sul retro dell'unità o sul compressore. Questo simbolo avverte di possibili incendi. Ci sono sostanze infiammabili nelle linee frigorifere e nel compressore. Tenere l'apparecchio lontano da fonti di incendio durante l'uso, la manutenzione e lo smaltimento.

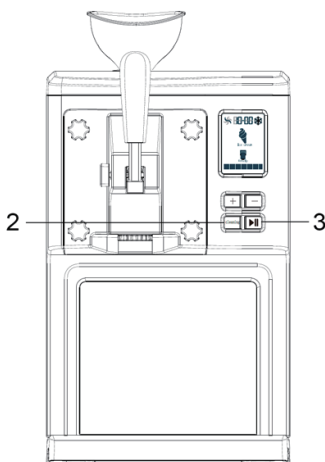
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



- 1 Imbuto
- 2 Impugnatura
- 3 Tasti
- 4 Vite di bloccaggio
- 5 Copertura anteriore
- 6 Vaschetta di raccolta
- 7 Coperchio superiore
- 8 Display
- 9 Fessure di ventilazione
- 10 Copertura laterale
- 11 Fessure di ventilazione



1 ON/OFF



2 Cleaning (pulizia)

3 START/PAUSA

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO GENERICO

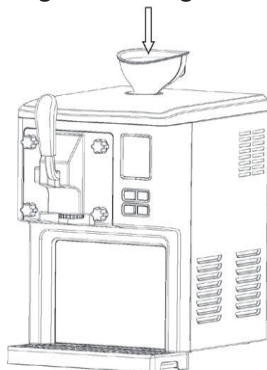
Nota: pulire a fondo tutti i componenti che entrano in contatto con il gelato prima dell'uso, inclusi cestello di raffreddamento, miscelatore, guarnizione ad anello del punto di uscita, copertura interna del punto di uscita, imbuto, ecc. Prima della pulizia, assicurarsi che la spina sia staccata dalla presa.

Quando si prepara il gelato, posizionare il dispositivo su una superficie piana, in modo da garantire il corretto funzionamento del compressore.

Guida generica per la preparazione del gelato

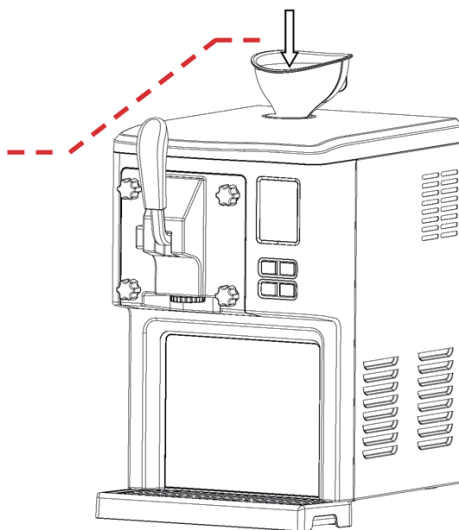
Il gelato può essere preparato seguendo ricette individuali o le ricette incluse nel presente manuale (v. capitolo Ricette per il gelato). Non è necessario congelare previamente gli ingredienti. Il compressore integrato è in grado di congelare direttamente gli ingredienti e di trasformarli in gelato.

1. Installare il miscelatore sul foro dell'albero di trasmissione.
2. Il gruppo strutturale dell'impugnatura è preinstallato.
3. Mettere nell'imbuto la quantità corretta di ingredienti mischiati per il gelato.
4. Togliere l'imbuto e mettere il pestello nel foro.
5. Premere ON/OFF sul retro del dispositivo.



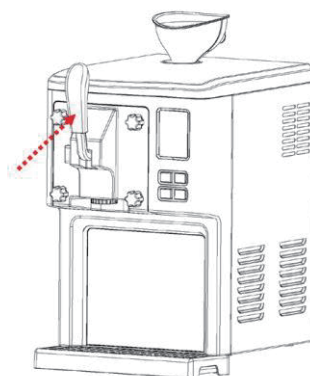
6. Il dispositivo inizia la preparazione del gelato. Durante il processo di preparazione è possibile aggiungere altre spezie e aromi, evitando però materiali granulari, in modo da evitare che si otturino le aperture.

Togliere il pestello e inserire l'imbuto per aggiungere ingredienti o sciroppi durante la preparazione.



7. Quando il gelato è pronto, viene emesso un segnale acustico. Tirare l'impugnatura per far uscire il gelato.

Tirare l'impugnatura



8. Una volta tolto il gelato, è possibile procedere alla preparazione di altri gelati.

UTILIZZO E FUNZIONI

Nota: prima e dopo la preparazione del gelato, è necessario pulire il dispositivo

utilizzando l'apposita funzione (v. capitolo Pulizia e manutenzione).

1	Connessione di alimentazione	
	Inserire la spina nella presa elettrica.	
2	Accendere il dispositivo	
	Premere ON/OFF sul retro del dispositivo.	
3	Selezionare la funzione	
	+	Aumentare il tempo.
	—	Diminuire il tempo.
	▷	Avviare/mettere in pausa il dispositivo.
	CLEAN	Funzione di pulizia.
4	Iniziare la preparazione del gelato	
	Quando si inserisce la spina e si preme ON/OFF, il display mostra il tempo predefinito di (40:00). Il simbolo del gelato lampeggia e l'illuminazione di fondo si accende brevemente. Utilizzare + e – per regolare il tempo. Quando si preme START, inizia il ciclo di preparazione. La preparazione del gelato dura 40 minuti, seguita da 10 minuti di funzione di pulizia. Premere START/PAUSA durante la preparazione per interromperla brevemente. Premere di nuovo il tasto per procedere con la preparazione. Premere START/PAUSA a lungo durante la preparazione per passare in modalità standby.	
	Per evitare che il gelato si sciolga dopo la preparazione, viene tenuto automaticamente in temperatura per 3 ore.	

Nota: per evitare che trabocchi, assicurarsi che gli ingredienti non superino il 60% della capacità (900 ml), dato che durante la preparazione si verifica una certa espansione. Nel caso di produzione continuata, il peso della nuova aggiunta di ingredienti non deve superare 600 ml, dato che una parte del gelato rimane nel contenitore.

Funzione di protezione del motore

Se il tempo di produzione è più lungo, il gelato diventa sempre più duro e il motore di miscela può bloccarsi in determinate condizioni. Il dispositivo controlla automaticamente la temperatura del motore di miscela e, in caso di emergenza, lo spegne per proteggerlo dal surriscaldamento.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Funzione di pulizia

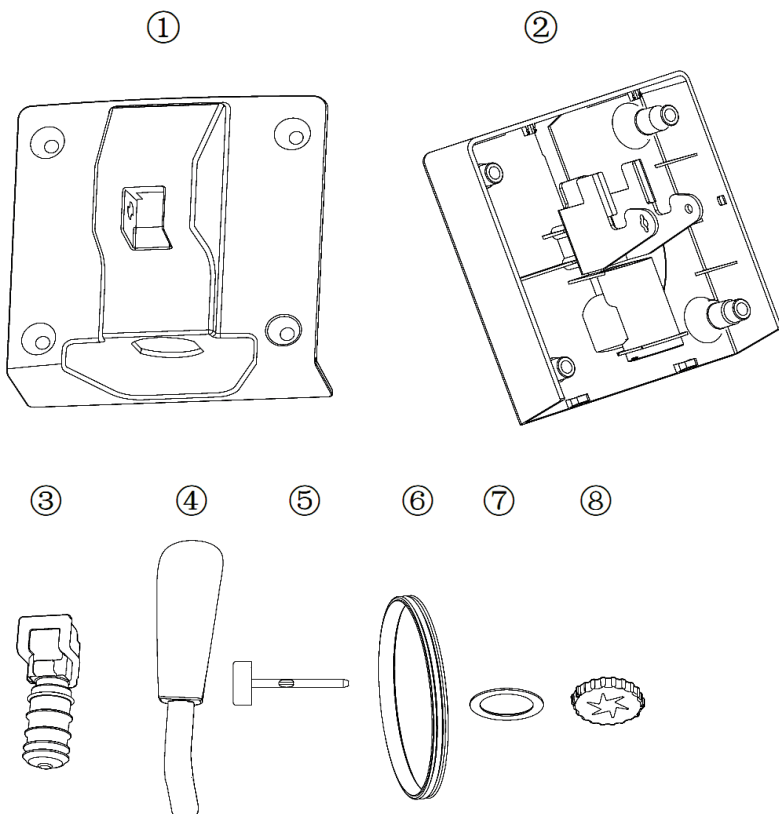
Nota: prima e dopo la preparazione del gelato è necessario pulire il dispositivo con l'apposita funzione.

Versare circa 1 litro d'acqua nell'imbuto. Premere poi CLEANING per raggiungere la modalità di pulizia. Dopo 1 minuto viene rilasciata l'acqua e pulito il dispositivo. La pulizia viene ripetuta 5 volte. Rimuovere l'acqua a pulizia completata.

Pulizia della struttura dell'impugnatura

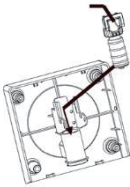
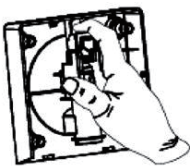
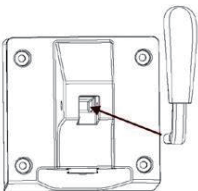
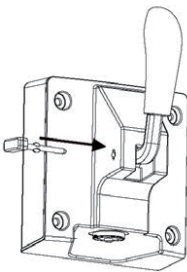
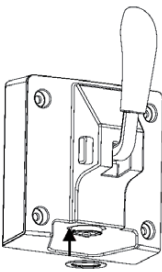
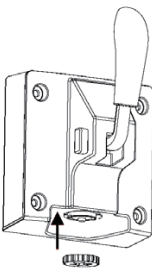
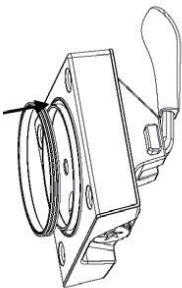
La struttura dell'impugnatura può essere rimossa e pulita. Dopo la pulizia, il condotto interno e l'unità dell'impugnatura devono essere completamente asciutti, in modo da evitare odori sgradevoli dovuti a residui d'acqua.

Componenti strutturali dell'unità dell'impugnatura:



Assemblaggio dell'unità dell'impugnatura:

Nota: per disassemblare il dispositivo, procedere in ordine inverso.

1	2	3	4
			
Durante il fissaggio del componente 3, la fessura deve essere rivolta verso l'alto.	Premere componente 3 in componente 1 con la mano.	Fissare componente 1 a componente 2.	Fissare componente 4 a componente 3.
5	6	7	8
			
Fissare componente 5 a componente 1.	Fissare componente 7 a componente 2.	Fissare componente 8 a componente 2 ruotandolo in senso orario.	Fissare infine componente 6 a componente 2.

CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibile causa	Soluzioni
Il gelato non può essere tolto dal dispositivo a preparazione conclusa.	Il gelato è troppo duro.	Attendere fino a quando il gelato si è ammorbidito e procedere a toglierlo.
L'impugnatura non può essere inserita correttamente durante l'assemblaggio.	Il miscelatore non è montato correttamente.	Inserire il miscelatore nel foro dell'albero di trasmissione.

Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.



Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Ne pas jeter des appareils électriques avec les déchets managers municipaux non triés. Utiliser des équipements de collecte séparés. Contacter votre gouvernement local pour toute information concernant les systèmes de collecte disponibles.



Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Importé par

FORTUS

28 Bis rue du Goulet,
93300 Aubervilliers, France
www.kitchencook.fr