



SORBETIERE

Mode d'emploi



LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure ou de brûlure en cas de mauvaise utilisation



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, **s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus.**
Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, **si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.**
- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75mm².
- Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Durant le fonctionnement, l'appareil peut légèrement se déplacer sur la surface de travail à cause des vibrations.
- Toujours bien nettoyer les pièces ayant servi à la préparation et ce après chaque utilisation.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon à portée de main des enfants.
- Vérifier que le câblage de votre installation électrique est compatible avec celui de l'appareil. Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ces appareils peuvent être utilisés dans les environnements tels que :
 - coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - fermes
 - hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
 - chambres d'hôtes ou environnement assimilables
- Placer l'appareil sur une surface plate.
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil dans un espace confiné.
- Ne jamais placer l'appareil sur un autre appareil.
- Éviter d'utiliser des accessoires métalliques dans la cuve au risque de la rayer.
- Ne jamais passer aucun élément de l'appareil au micro-ondes.
- Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour un autre usage que sa fonction première.
- Si votre appareil est endommagé ne l'utilisez pas et contactez le SAV.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées adaptés à votre appareil.
- En cas de fuite du liquide de la cuve, ne plus utiliser l'appareil. Le liquide n'est cependant pas toxique.
- Ne pas mettre la cuve de l'appareil au lave-vaisselle, au four ou au micro-ondes.

- Ne pas la remplir avec un liquide de plus de 40 °C.
- Eviter tout contact avec les parties en mouvement de la sorbetière. Éloigner mains, cheveux vêtements, spatules et autres ustensiles pendant le fonctionnement, afin de réduire les risques de blessures et/ou de dommages à l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil dans un congélateur ou réfrigérateur.

PREMIERE UTILISATION:

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage ainsi que les sachets et autres étiquettes du packaging.
- Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien toutes les pièces à l'eau savonneuse ou additionnée de liquide vaisselle.
- Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces.

CONGELATION DE LA CUVE:

- Ne mettez que la cuve au congélateur, retirez au préalable le couvercle et son bloc moteur ainsi que la pale.
- Placez la cuve dans le congélateur *** ou **** (-18 °C) pendant au moins 12 heures. La cuve doit être stockée verticalement pour une bonne répartition du liquide de congélation.
- Sortez la cuve au dernier moment, une fois votre préparation prête et réfrigérée.
- Pour savoir si votre cuve est bien congelée, secouez-la, elle ne doit pas faire de bruit.

PREPARATION DE BASE :

- Choisir une recette et suivre les instructions.
- Réfrigérer la préparation avant de la mettre dans la cuve congelée.
- Pour prendre, il faudra environ 30 à 40 minutes à la préparation.
- Attention, l'utilisation d'alcool dans votre préparation peut ralentir voire empêcher sa prise. Utilisez plutôt des concentrés ou arômes pour aromatiser votre préparation. Néanmoins, si vous souhaitez malgré tout ajouter un peu d'alcool à votre préparation, le faire plutôt une fois la préparation un peu solidifiée, par l'ouverture située sur le couvercle.
- Attention, la proportion excessive de sucre ou de matière grasse peut également freiner la prise de la glace.
- Les glaces ou sorbets qui contiennent des œufs crus ou partiellement cuits ne doivent pas être servis aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou à toutes personnes fragilisées.

UTILISATION DE L'APPAREIL :

- Sortir la cuve interne du congélateur et la placer dans la cuve externe. Attention à ne pas toucher l'intérieur de la cuve congelée avec vos doigts si ceux-ci sont mouillés car ils pourraient coller au métal. Utilisez plutôt un linge sec.
- Mettre la pale en place.
- Enclencher le couvercle avec le bloc moteur sur la cuve.
- Brancher l'appareil.
- Appuyer sur le bouton marche/arrêt.
- 30 à 40 minutes sont nécessaires pour que la préparation prenne. Attention, la température extérieure a une influence sur le temps de prise de la glace. Plus il fera chaud, plus la glace mettra du temps pour prendre. La recette, la quantité de préparation ou encore la température initiale de la préparation auront aussi un impact sur le temps de préparation.
- Une fois le temps choisi, la pale se mettra à tourner 3 secondes plus tard.
- Verser la préparation, préalablement réfrigérée, par l'ouverture située sur le couvercle. Attention, ne verser la préparation que lorsque la pale tourne, afin que la préparation ne gèle pas sur les parois.
- Ne remplissez la cuve qu'à moitié de sa contenance environ, car la préparation va prendre du volume. Attention, ne jamais introduire les doigts ou un ustensile dans l'ouverture située sur le couvercle.
- Vous pouvez ajouter, lorsque vous le souhaitez, des pépites de chocolat, des fruits, des petits morceaux de biscuits... en cours de préparation, par l'ouverture du couvercle.
- Une fois que la préparation a la consistance d'une glace à l'italienne, elle est prête à déguster. Si vous souhaitez une texture plus ferme, mettez la préparation au congélateur pendant ½ heure à une heure pour qu'elle soit bien congelée et que vous puissiez plus facilement former des boules avec la cuillère fournie. Pour cela, enlevez le couvercle et bloc moteur de l'appareil et utilisez le couvercle de stockage.

- Attention à ne pas rayer la cuve lorsque vous utilisez votre cuillère à glace.
- Ne pas arrêter et redémarrer l'appareil pendant le processus de congélation de la préparation. Sinon, la préparation risque de congeler au contact de la cuve et ainsi empêcher le mouvement de la pale.
- À noter, afin d'empêcher une surchauffe du moteur, si la préparation devient trop épaisse, le sens de rotation de la pale va s'inverser.
- Si cela se répète sans interruption, arrêter l'appareil, c'est que la glace est prête.
- Attention, si le moteur est en surchauffe, l'appareil va se mettre en sécurité et s'arrêter. Si cela arrive, éteindre l'appareil et le débrancher puis le laisser refroidir quelques minutes. Il repartira ensuite normalement.
- L'appareil peut être en surchauffe pour diverses raisons: une préparation trop épaisse, un temps de préparation excessif, de trop gros morceaux ajoutés en cours de préparation.
- Si vous souhaitez enchaîner avec la préparation d'une nouvelle préparation glacée, une fois nettoyée et séchée, il ne faudra plus que 5 heures environ à la cuve pour se réfrigérer au congélateur.

CONSERVATION DE LA GLACE :

- Attention, stockée dans la cuve de votre sorbetière, la glace durcira plus que dans un récipient classique. Pensez à la sortir un peu en avance avant de la déguster.
- Pour une conservation longue durée, il est préférable de transvaser la préparation glacée dans un récipient hermétique. La cuve sera ainsi disponible dans votre congélateur si vous souhaitez lancer une nouvelle préparation glacée.
- Attention, ne recongelez jamais une glace qui a été décongelée.
- Il est déconseillé de garder plus de 10 jours une glace dont les ingrédients n'auraient pas été cuits au préalable.

ENTRETIEN :

- Toujours débrancher l'appareil avant de le démonter et de le nettoyer.
- Démontage : Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
- Soulever le couvercle pour le retirer.
- Démonter la pale et son axe en prenant garde de ne pas le perdre.
- Désenclencher le bloc moteur en appuyant sur les côtés du couvercle puis le retirer.
- Nettoyage : laisser la cuve atteindre la température de la pièce avant de la nettoyer.
- Nettoyer la cuve, la pale et les couvercles avec de l'eau tiède et savonneuse. Ne pas laver les éléments au lave-vaisselle. Bien sécher chaque élément.
- Attention à bien sécher l'intérieur de la cuve avant de la remettre au congélateur. En effet, s'il reste de l'eau, celle-ci va congeler et empêchera ensuite la pale de tourner.
- Si le bloc moteur doit être nettoyé, utiliser une éponge bien essorée et essuyer soigneusement avec un chiffon doux.
- ATTENTION : Ne jamais plonger le corps de l'appareil ou la prise dans l'eau et ne jamais les passer au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de tissus ou de produits agressifs ou abrasifs sur les parties plastiques pour préserver le plastique et sa brillance.



ENGLISH

SAFETY INSTRUCTIONS:

- Always completely unwind the cord.
- Connect the cord to a 10/16A outlet.
- If you have to use an extension cord, you must use a model equipped with a ground connection and wires of section greater than or equal to 0.75mm².
- Never put the unit into water or any other liquid.

- Do not embed the unit.
- During operation, the unit can move slightly on the work surface due to vibrations.
- Always thoroughly clean the parts used for preparation after each use.
- Keep an eye on children to make sure that they don't play with the unit.
- People (including children) who are not able to use the unit in full safety, either due to their physical, sensorial or mental capacities, or due to a lack of experience or knowledge, must not use the unit without the surveillance or instructions of a responsible person.
- Keep the cord out of reach of children.
- Make sure that the wiring of your electrical system is compatible with that of the unit. It is recommended that you connect the unit to an installation including a residual current system having a breaking current not exceeding 30mA.
- These units are not intended to be operated by means of an exterior timer or by a separate remote control system.
- Place the unit on a flat surface.
- Never put your unit on a hot surface or near a flame.
- Never leave your unit plugged in without using it.
- Never let the unit operate without surveillance.
- Don't operate the unit in a confined space.
- Never put the unit on another unit.
- Don't use metallic accessories in the vat to avoid scratching it.
- Never put any part of the unit in a microwave.
- For your safety, it is recommended that you never use or leave your unit in an area exposed to foul weather and moisture.
- Never use the unit for any purpose other than its intended use.
- If your unit is damaged, do not use it and contact the after-sale service.
- For your safety, only use accessories and spare parts suited to your unit.
- In the event of a leak of the liquid from the vat, do not use the unit and contact the after-sale service department. The liquid is not toxic however.
- Do not put vat of the unit in a dishwasher, over or microwave oven. Don't fill with a liquid above 40°C.
- Avoid all contact with the moving parts of the ice-cream maker. Keep hands, hair, clothes, spatulas and other utensils out of the way during operation to reduce the risk of injury and damage to the unit.
- Do not operate the unit in a freezer or refrigerator.

FIRST USE :

- When you unwrap your unit, carefully remove all of the securing elements and bags and labels from the packaging.
- Make sure that all of the parts and accessories are present and intact.
- Before using your unit, thoroughly clean all of the parts in water with soap or dishwashing liquid added.
- Rinse and carefully dry all of the parts. See upkeep section.

FREEZING ON THE VAT :

- Only put the vat in the freezer, first remove the cover and its motor block and the blade.
- Put the vat in the freezer *** or **** (-18°C) for at least 12 hours. The vat must be stored vertically for a good distribution of the freezing liquid.
- Take out the vat at the last moment once your preparation is ready and refrigerated.
- To check to see whether your vat is properly frozen, shake it. It should not make any noise.

BASIC PREPARATION :

- Choose a recipe and follow the instructions.
- Refrigerate the preparation before putting it in the frozen vat.
- It takes the preparation about 30 to 40 minutes to set.
- NB: the use of alcohol in your preparation can slow down the setting. It is better to use concentrates or flavorings to flavor your preparation. If you nonetheless want to add a little alcohol to your preparation, do it once the preparation has solidified somewhat, through the opening on the cover.
- NB: an excessive proportion of sugar or fat can also slow down the setting of the ice cream. Ice creams and sorbets that contain raw or partially cooked eggs must not be served to young children, pregnant women, elderly people or people who are fragile.

USE OF THE UNIT :

- Take the internal vat out of freezer and place it into the external vat. Warning: do not touch the inside of the frozen vat with your fingers if they are wet because they can stick to the metal. Use a dry cloth.
- Put the blade in place.
- Lock in the cover with motor block on the vat.
- Plug in the unit.
- Press the on/off button.
- 30 to 40 minutes are needed for the preparation to set.
The recipe, the preparation quantity and the initial temperature of the preparation will also have an impact on the preparation time.
- Once the time has been chosen, the blade will start turning 3 seconds later.
- The preparation time remaining will then be displayed on the screen and the preparation will thicken.
- Pour the preparation, previously refrigerated, through the opening located on the cover. Warning: do not pour the preparation unless the blade is turning to avoid the preparation sticking to the walls.
Only fill the vat half full, because the volume of the preparation will increase. Warning: never put your fingers or a utensil into the opening on the cover.
- You can add, when you want to, chocolate chips, fruit, small pieces of cookies, etc. during the preparation, through the opening of the cover.
- Once the preparation has the consistency of Italian ices, it is ready to eat. If you want a firmer texture, put the preparation in the freezer for 1/2 hour to one hour so that it is well frozen and so that you can easily form scoops with the scoop provided. To do this, remove the cover and motor block of the unit and use the storage cover.
- Be careful not to scratch the vat when you use your ice cream.
- Do not stop and restart the unit during the process of freezing of the preparation. Otherwise, the preparation may freeze in contact with the vat and thereby hinder the movement of the blade.
- NB: in order to prevent the motor from overheating, if the preparation becomes too thick, the blade rotation direction will be inverted. If this happens without interruption, stop the unit, it means that the ice cream is ready.
- Attention, if the motor is overheated, the unit will trip out and stop. If this happens, turn off the unit and unplug it and then let it cool for a few minutes. Then it will restart normally. The unit can overheat for various reasons: An overly thick preparation, excessive preparation time, excessively large piece added during preparation.
- If you want to continue with the preparation of a new ice cream preparation, once the vat has been cleaned and dried, it will only take about 5 hours for the vat to become chilled in the freezer.

CONSERVATION OF THE ICE CREAM:

- Stored in the vat of your ice-cream maker, the ice cream will harden more than in a standard recipient. Remember to take it out of the freezer some time before you plan to eat it.
- For long-term conservation, it is preferable to transfer the ice cream preparation into a hermetic container. In that way, the vat will be available in your freezer if you want to start a new ice cream preparation.
- NB: Never refreeze ice cream once it has defrosted.
- We do not advise you to keep ice cream for more than 10 days unless all of ingredients were cooked first.

UPKEEP :

- Always unplug the unit before dismantling and washing it.
- Dismantling: Turn the cover counterclockwise to unlock it.
- Lift the cover to remove it.
- Dismantle the blade and its pin, being careful not to lose it.
- Disengage the motor block by pressing on the sides of the cover and then remove it.
- Cleaning: Let the vat reach room temperature before cleaning it.
- Clean the vat, the blade and the covers with warm, soapy water. Do not wash the parts in a dishwasher. Dry each part thoroughly.
- Be careful to completely dry the interior of the vat before putting it back in the freezer. If water remains in it, it will freeze and then prevent the blade from turning.
- If the motor block needs to be cleaned, use a well wrung out sponge and carefully dry it with a soft cloth.
- WARNING: Never put the body of the unit or the cord in water and never put them in the dishwasher.
- Never use aggressive or abrasive fabrics or product on the plastic parts to preserve the plastic and its shine.



ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD :

- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- Enchufar la toma del cordón a un enchufe 10/16 A.
- Si se tiene que utilizar una alargadera, utilizar obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 0,75mm²
- No sumergir nunca el aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- No encastrar el aparato.
- Durante el funcionamiento, el aparato puede desplazarse ligeramente por la superficie de trabajo debido a las vibraciones.
- Limpiar siempre bien las piezas que sirven para la preparación después de cada utilización.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.
- Las personas (incluidos los niños) que no son aptos para utilizar el aparato con total seguridad, o debido a sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos, en ningún caso pueden utilizar el aparato sin vigilancia o deben hacerlo bajo las instrucciones de una persona responsable.
- No dejar que el cordón cuelgue al alcance de los niños.
- Comprobar que el cableado de la instalación eléctrica es compatible con el del aparato. Se recomienda conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de activación que no supere 30mA.
- Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento mediante un minuterio exterior o mediante un sistema de control a distancia separado.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana.
- No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- No dejar el aparato enchufado sin utilizarlo.
- No dejar que el aparato funcione sin vigilancia.
- No hacer que el aparato funcione en un espacio confinado.
- No colocar nunca el aparato sobre otro aparato.
- Evitar utilizar accesorios metálicos en la cuba ya que la pueden rayar.
- No introducir nunca ningún elemento del aparato en el horno microondas.
- Por su seguridad, se recomienda no utilizar ni dejar nunca el aparato en un lugar expuesto a las inclemencias del tiempo y a la humedad.
- No utilizar nunca el aparato para otro uso distinto que su función principal.
- Si su aparato está dañado, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio posventa.
- Por su seguridad, utilice sólo accesorios y repuestos adaptados a su aparato.
- En caso de fuga del líquido de la cuba, no volver a utilizar el aparato y póngase en contacto con el servicio posventa de . El líquido no es tóxico.
- No introducir la cuba del aparato en el lavavajillas, en el horno o en el microondas. No llenarlo con un líquido a más 40°C.
- Evitar cualquier contacto con las partes en movimiento de la heladera. Alejar manos, cabello, prendas de vestir, espátulas y otros utensilios durante el funcionamiento para reducir los riesgos de heridas y/o daños en el aparato.

- No hacer que el aparato funcione en un congelador o en un frigorífico.

1ª UTILIZACIÓN :

- Al desembalar su aparato preste atención para retirar cuidadosamente todos los elementos de sujeción así como las bolsitas y otras etiquetas del embalaje.
- Comprobar que todas las piezas y accesorios están presentes y que no se observan defectos.
- Antes de utilizar su aparato, limpie bien todas las piezas con agua y jabón o líquido lavavajillas.
- Aclare y seque cuidadosamente todas las piezas. Véase párrafo de mantenimiento.

CONGELACIÓN DE LA CUBA :

- Introducir sólo la cuba en el congelador, retirar previamente la tapa y su bloque motor así como la pala.
- Colocar la cuba en el congelador *** o **** (-18°C) durante al menos 12 horas. La cuba debe almacenarse verticalmente para que exista una buena distribución del líquido de congelación.
- Sacar la cuba en el último momento, una vez la preparación esté lista y refrigerada.
- Para saber si la cuba está bien congelada, sacúdala, no debe hacer ruido.

PREPARACIÓN BÁSICA:

- Elegir una receta y seguir las instrucciones.
- Enfriar la preparación antes de ponerla en la cuba congelada.
- Para que la preparación cuaje serán necesarios 30 a 40 minutos aproximadamente.
- Atención, la utilización de alcohol en su preparación puede retrasar o incluso impedir su cuajado. Utilice mejor concentrados o aromas para aromatizar su preparación. Si, a pesar de todo, desea añadir un poco de alcohol a su preparación, hágalo mejor cuando la preparación esté un poco solidificada, por la abertura situada sobre la tapa.
- Atención, una proporción excesiva de azúcar o materia grasa también pueden frenar el cuajado.
- Los helados o sorbetes que contienen huevos crudos o parcialmente cocinados no deben servirse a los niños, a las mujeres embarazadas, a las personas mayores o a cualquier persona frágil.

UTILIZACIÓN DEL APARATO:

- Sacar la cuba interna del congelador y colocarlo en la cuba interna. Prestar atención para no tocar el interior de la cuba congelada con los dedos si están mojados ya que podrían pegarse al metal. Utilice mejor un trapo seco.
- Poner la pala en su sitio.
- Enganchar la tapa con el bloque motor en la cuba.
- Enchufar el aparato.
- Pulsar el botón marcha/parada.
- Son necesarios 30 a 40 minutos para que la preparación cuaje. Cuidado, la temperatura exterior influye en el tiempo de cuajado del helado. Cuanto más calor haga más tiempo tardará el helado en cuajar. La receta, la cantidad de preparación o la temperatura inicial de la preparación también influirán en el tiempo de preparación.
- Verter la preparación, previamente enfriada, por la abertura situada sobre la tapa. Atención, verter la preparación sólo cuando la pala gire para que la preparación no se congele en las paredes. Llene la cuba sólo a mitad de su capacidad aproximadamente ya que la preparación adquirirá volumen. Atención, no introduzca nunca los dedos o un utensilio por la abertura situada sobre la tapa.
- Cuando lo desee, durante la preparación puede añadir por la abertura de la tapa pepitas de chocolate, frutas, pequeños trozos de galletas...
- Cuando la preparación tenga la consistencia de un helado italiano estará lista para degustarla. Si desea una textura más firme, ponga la preparación en el congelador durante 1/2 hora a una hora para que esté bien helada y pueda formar bolas más fácilmente con la cuchara suministrada. Para ello, retirar la tapa y bloque motor del aparato y utilizar la tapa de almacenamiento.
- Prestar atención para no rallar la cuba cuando utilice su cuchara para hielo.
- No detener y arrancar el aparato durante el proceso de congelación de la preparación. Sino, la preparación corre el riesgo de congelarse al estar en contacto con la cuba impidiendo así el movimiento de la pala.

- A tener en cuenta, con el fin de impedir que el motor se recaliente, si la preparación se hace demasiado espesa, el sentido de giro de la pala se invertirá. Si se repite de forma ininterrumpida, detener el aparato, es porque el helado está listo.
- Atención, si el motor está recalentado el aparato se pondrá en seguridad y se detendrá. Si ello no ocurre, apagar el aparato y desenchufarlo y dejar que se enfríe durante varios minutos. Después arrancará normalmente.
- El aparato puede recalentarse por distintas razones: una preparación demasiado espesa, un tiempo de preparación excesivo, se han añadido a la preparación trozos demasiado grandes.
- Si desea encadenar con una nueva preparación de helado, una vez limpiada y secada, sólo le serán necesarias 5 horas aproximadamente a la cuba que se enfríe en el congelador.

CONSERVACIÓN DEL HELADO:

- Cuidado, guardado en la cuba de la heladera, el helado endurecerá más que en un recipiente clásico. Piense en sacarlo con algo de anticipación antes de degustarlo.
- Para conseguir una conservación de larga duración es preferible trasvasar la preparación helado a un recipiente hermético. La cuba estará disponible así en su congelador si desea lanzar una nueva preparación de helado.
- Atención, no vuelva a congelar nunca un helado descongelado.
- Se desaconseja guardar más de 10 días un helado cuyos ingredientes no se hubiesen cocinado previamente.

MANTENIMIENTO :

- Desenchufar siempre el aparato antes de desmontarlo y limpiarlo.
- Desmontaje: Girar la tapa en sentido opuesto a las agujas del reloj para desbloquearlo.
- Levantar la tapa para retirarlo.
- Desmontar la pala y su eje prestando atención para no perderlo.
- Desencajar el bloque motor apretando en los laterales de la tapa para retirarla.
- Limpieza: Dejar que la cuba alcance la temperatura ambiente antes de limpiarla.
- Limpiar la cuba, la pala y las tapas con agua tibia y jabón. No lave los elementos en el lavavajillas. Secar bien cada elemento.
- Prestar atención para secar el interior de la cuba antes de volver a meterlo en el congelador. En efecto, si queda agua, se va a congelar e impedirá que la pala gire.
- Si debe limpiarse el bloque motor, utilizar una esponja escurrida y limpiar cuidadosamente con un trapo suave.
- ATENCIÓN: No introducir nunca el cuerpo del aparato o el enchufe en agua o en el lavavajillas. No utilizar nunca tejidos o productos agresivos o abrasivos en las partes de plástico para preservarlo así como su brillo.



ITALIANO

ISTRUZIONE DI SICUREZZA:

- Srotolare sempre completamente il cavo.
- Raccordare la presa del cavo ad una presa 10/16 A.
- Se dovete servirvi di una prolunga, utilizzare imperativamente un modello munito di presa di terra e di fili con una sezione uguale o superiore a 0,75mm².
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in tutt'altro liquido.
- Non incassare l'apparecchio.

- Durante il funzionamento, l'apparecchio può spostarsi leggermente sulla superficie di lavoro a causa delle vibrazioni.
- Pulire sempre accuratamente i pezzi che sono serviti per la preparazione e questo dopo ogni utilizzo.
- Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Le persone (compresi i bambini) che non sono capaci d'utilizzare l'apparecchio in tutta sicurezza, sia a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, sia a causa della loro mancanza d'esperienza o di conoscenze, non possono in alcun caso utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza o senza le istruzioni di una persona responsabile.
- Non lasciare mai il cavo pendere a portata di mano dei bambini.
- Verificare che il cablaggio del vostro impianto elettrico sia compatibile con quello dell'apparecchio.
- Si raccomanda di raccordare l'apparecchio ad un impianto comprendente un dispositivo a corrente differenziale residua con corrente di accensione non eccedente i 30mA.
- Questi apparecchi non sono destinati ad essere messi in funzione tramite un timer esterno o un dispositivo di comando remoto separato.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.
- Non porre mai il vostro apparecchio su una superficie calda né a prossimità di una fiamma.
- Non lasciare mai il vostro apparecchio collegato alla rete senza utilizzarlo.
- Non lasciare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non far funzionare l'apparecchio in uno spazio confinato.
- Non porre mai l'apparecchio su un altro apparecchio.
- Non utilizzare accessori metallici nella vasca per evitare di rigarla.
- Non inserire mai alcun elemento dell'apparecchio al microonda.
- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di non utilizzare né lasciare mai l'apparecchio in un luogo esposto alle intemperie e all'umidità.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per un altro uso.
- Se il vostro apparecchio è guasto, non usarlo e contattare il Servizio Assistenza
- Per la vostra sicurezza, utilizzare soltanto accessori e pezzi di ricambio adatti al vostro apparecchio.
- In caso di perdita di liquido nella vasca, non usare più l'apparecchio e contattare il servizio Assistenza. Il liquido non è in tuttavia tossico.
- Non mettere la vasca dell'apparecchio nella lavastoviglie, al forno o al microonde. Non riempire con un liquido di più di 40°C.
- Evitare ogni contatto con le parti in movimento della sorbettiera. Allontanare mani, capelli, abiti, spatola e altri utensili durante il funzionamento, per evitare ogni rischio di ferite e/o danni all'apparecchio.
- Non fare funzionare l'apparecchio in un congelatore o refrigeratore.

PRIMA UTILIZZAZIONE :

- Aprendo l'imballaggio dell'apparecchio, fare attenzione a togliere accuratamente il materiale protettivo e di riempimento così come i sacchetti e altre etichette del packaging.
- Verificare che tutti i pezzi ed accessori siano presenti, senza alcun difetto.
- Prima di servirsi del vostro apparecchio, pulire accuratamente la ciotola con acqua saponata o addizionata con detersivo piatti.
- Risciacquare e asciugare con cura tutti i pezzi.
- Vedi paragrafo manutenzione.

CONGELAZIONE DELLA VASCA :

- Mettere soltanto la vasca nel congelatore, ritirare prima il coperchio e il blocco motore così come la pala.
- Mettere la vasca nel congelatore *** o **** (-18°C) per almeno 12 ore.
- La vasca deve essere stoccata verticalmente per una buona ripartizione del liquido di congelazione.
- Uscire la vasca all'ultimo momento non appena la vostra preparazione è pronta e refrigerata.
- Per sapere se la vostra vasca è ben congelata, scuoterla, non deve far alcun rumore.

PREPARAZIONE DELLA BASE :

- Scegliere una ricetta e seguire le istruzioni.
- Refrigerare la preparazione prima di metterla nella vasca congelata.
- Ci vorranno circa 30 a 40 minuti alla preparazione per ghiacciare.
- Attenzione, l'uso di alcol nella vostra preparazione potrà rallentare o impedire la sua presa. Usare piuttosto concentrati o aromi per aromatizzare la vostra preparazione. Tuttavia, se desiderate

nonostante tutto aggiungere un po' di alcol alla vostra preparazione, farlo piuttosto quando la preparazione un po' solidificata, attraverso l'apertura situata sul coperchio.

- Attenzione, la proporzione eccessiva di zucchero o di materia grassa potrà rallentare la solidificazione del gelato.
- I gelati o sorbetti che contengono uova crude o parzialmente cotte non devono essere serviti ai ragazzini, a donne incinte, a persone anziane o a qualsiasi persona indebolita.

USO DELL'APPARECCHIO :

- Uscire la vasca interna dal congelatore e porrla in la vasca esterna. Attenzione: non toccare l'interno della vasca congelata con le dita se queste sono bagnate perché potrebbero rimanere incollate al metallo. Usare piuttosto un panno asciutto.
- Installare la pala.
- Inserire il coperchio con il blocco motore sulla vasca.
- Collegare l'apparecchio.
- Premere sul pulsante ON/OFF.
- Sono necessari 30 a 40 minuti per solidificare la preparazione. Attenzione, la temperatura esterna influisce sul tempo di solidificazione del gelato. Più farà caldo, più il gelato metterà tempo per solidificare. La ricetta, la quantità di preparazione o la temperatura iniziale della preparazione avranno anch'esse un impatto sul tempo di preparazione.
- Versare la preparazione, prima refrigerata, attraverso l'apertura situata sul coperchio. Attenzione, versare la preparazione soltanto quando la pala gira, affinché la preparazione non ghiacci sulle pareti.
- Riempire la vasca soltanto circa a metà della sua capacità in quanto la preparazione aumenterà di volume. Attenzione, non introdurre mai le dita od un utensile nell'apertura situata sul coperchio.
- Potete aggiungere, se lo desiderate, alcune gocce di cioccolato, della frutta, dei piccoli pezzetti di biscotti... durante la preparazione, attraverso l'apertura del coperchio.
- Quando la preparazione ha raggiunto la consistenza di un gelato all'italiano, vuole dire che è pronta per essere degustata. Se desiderate una consistenza più ferma, mettere la preparazione al congelatore per circa 1/2 ora ad un'ora affinché sia ben congelata e che possiate più facilmente formare delle palline con il cucchiaino in dotazione. Per questo, rimuovere il coperchio e il blocco motore dell'apparecchio ed usare il coperchio di stoccaggio.
- Attenzione a non rigare la vasca quando utilizzate il vostro cucchiaino da gelato.
- Non spegnere e riavviare l'apparecchio e durante il processo di congelazione della preparazione. Altrimenti la preparazione rischia di congelare a contatto con la vasca impedendo così il movimento della pala.
- Nota: per impedire un surriscaldamento del motore e se la preparazione diventa troppo spessa, il senso di rotazione della pala s'inverterà. Se questo si ripete senza interruzione, spegnere l'apparecchio, ciò significa che il gelato è pronto.
- Attenzione, se il motore surriscalda, l'apparecchio si metterà in sicurezza e si spegnerà. Se ciò succede, spegnere l'apparecchio e scollegarlo poi lasciarlo raffreddare alcuni minuti. Ripartirà poi normalmente. L'apparecchio può surriscaldare per svariati motivi: una preparazione troppo spessa, un tempo di preparazione eccessivo, pezzi troppi grossi aggiunti durante la preparazione.
- Se desiderate proseguire con nuova preparazione a base di gelato, dopo aver pulito e asciugato la

CONSERVAZIONE DEL GELATO :

- Attenzione, il gelato, stoccato nella vasca della vostra sorbettiera, si indurrà molto di più che in un vasca, circa 5 ore saranno sufficienti alla vasca per refrigerarsi al congelatore.
- classico recipiente. Pensate ad uscirlo un po' in anticipo prima di degustarlo.
- Per una conservazione di lunga durata, vi consigliamo di travasare la preparazione a base di gelato in un recipiente ermetico. La vasca sarà così disponibile nel vostro congelatore se desiderate effettuare una nuova preparazione a base di gelato.
- Attenzione, non congelare mai di nuovo un gelato che è già stato scongelato. È sconsigliato conservare per più di 10 giorni un gelato i cui ingredienti non fossero stati cotti prima.

MANUTENZIONE :

- Scollegare sempre l'apparecchio prima di smontarlo e di pulirlo.
- Smontaggio :Girare il coperchio in senso antiorario per aprirlo.
- Sollevare il coperchio per ritirarlo.
- Smontare la pala e il suo asse avendo cura di non perderlo.
- Sganciare il blocco motore premendo sui lati del coperchio poi ritirarlo.
- Pulizia: Lasciare la vasca raggiungere la temperatura della stanza prima di pulirla.

- Pulire la vasca, la pala e i coperchi con acqua tiepida e sapone. Non lavare le parti nella lavastoviglie. Asciugare bene ogni parte.
- Attenzione: asciugare bene l'interno della vasca prima di rimetterla nel congelatore. In effetti, se rimane acqua, questa congelerà ed impedirà poi alla pala di girare.
- Per pulire il blocco motore, utilizzare una spugna ben asciutta ed asciugare accuratamente con un panno morbido.
- ATTENZIONE: Non immergere mai in acqua il corpo dell'apparecchio o la sua spina e non metterlo mai in lavastoviglie. Non usare mai tessuti o prodotti corrosivi o abrasivi sulle parti in plastica per preservare la plastica e la sua brillantezza.



DEUTSCH

SICHERHEITSHINWEISE :

- Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- Den Stecker der Geräteschnur an eine Steckdose 10/16A anschließen.
- Wird eine Verlängerungsschnur benutzt, muss diese geerdet sein und einen Drahtquerschnitt von mindestens 0,75mm² besitzen.
- Das Gerät auf keinen Fall in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Das Gerät darf nicht eingebaut werden.
- Durch die Schwingungen im Betrieb kann das Gerät auf der Arbeitsfläche leicht verrutschen.
- Die für eine Zubereitung benutzten Teile nach jedem Gebrauch gut reinigen.
- Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen, um sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund mangelnder Erfahrung oder Kenntnis nicht zu einer sicheren Benutzung des Gerätes in der Lage sind, dürfen das Gerät auf keinen Fall ohne Überwachung oder Anleitung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Die Geräteschnur nicht in Kinderhöhe hängen lassen.
- Kontrollieren Sie, ob Ihre Stromanlage mit den Gerätemerkmalen übereinstimmt. Wir empfehlen, das Gerät an eine Anlage mit einer Reststromdifferentialvorrichtung anzuschließen, deren Auslösestrom 30mA nicht überschreitet.
- Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einem separaten Zeitschalter oder Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- Das Gerät auf eine ebene Fläche stellen.
- Das Gerät darf nicht auf eine heiße Fläche oder in die Nähe einer Flamme gestellt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht angeschlossen, wenn es nicht benutzt wird.
- Setzen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Das Gerät darf nicht in einem eng umschlossenen Raum arbeiten.
- Das Gerät nicht auf ein anderes Gerät stapeln.
- Benutzen Sie in dem Eisbehälter keine Metallteile, um ihn nicht zu verkratzen.
- Kein Teil des Speiseeisbereiters darf in die Mikrowelle gestellt werden.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir, das Gerät nicht an einer der Witterung oder Feuchtigkeit ausgesetzten Stelle zu benutzen oder aufzubewahren.
- Das Gerät nie für einen anderen als den vorgesehenen Verwendungszweck benutzen.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es schadhaft ist, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst von.
- Benutzen Sie aus Sicherheitsgründen nur die für Ihr Gerät geeigneten Zubehör- und Ersatzteile von.
- Wenn Flüssigkeit aus dem Eisbehälter ausläuft, das Gerät nicht mehr benutzen und den Kundendienst von in Anspruch nehmen. Die Flüssigkeit ist ungiftig.
- Den Eisbehälter des Gerätes nicht in den Geschirrspüler, in den Ofen oder in die Mikrowelle stellen. Keine Flüssigkeit über 40°C einfüllen.
- Vermeiden Sie jede Berührung mit den in Bewegung stehenden Teilen des Speiseeisbereiters. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung, Eispachtel und andere Utensilien fern, um die Gefahr einer Verletzung und/oder Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in einem Tiefkühlgerät oder im Kühlschrank in Betrieb setzen.

BENUTZUNG :

- Achten Sie beim Auspacken des Gerätes darauf, alle Transportsicherungen, sowie die Beutel und Verpackungsbeschilderungen sorgfältig zu entfernen.
- Kontrollieren Sie, ob alle Einzelteile und das gesamte Zubehör vorhanden und in einwandfreiem Zustand sind.
- Reinigen Sie vor Benutzung des Gerätes alle Teile gut mit Wasser und Seife oder Spülmittel.
- Spülen sie nach und trocknen Sie sorgfältig alle Teile. Siehe Kapitel Pflege.

KÜHLEN DES EISBEHÄLTERS :

- Nur den Eisbehälter in das Tiefkühlgerät stellen, vorher den Deckel und den Motorblock sowie die Schaufel entfernen.
- Eisbehälter mindestens 12 Stunden in ein Tiefkühlgerät *** oder **** (-18°C) stellen. Damit sich die Kühlflüssigkeit gut verteilt, muss der Eisbehälter senkrecht gestellt werden.
- Den Behälter erst im letzten Moment herausnehmen, wenn Ihre Eiszubereitung fertig und vorgekühlt ist.
- Sie können feststellen, ob der Eisbehälter ausreichend gefroren ist, wenn beim Schütteln kein Geräusch entsteht.

GRUNDREGELN :

- Wählen Sie ein Rezept und folgen Sie den Anweisungen.
- Kühlen Sie die Eiszubereitung vor, bevor Sie sie in den tiefgekühlten Eisbehälter füllen.
- Sie braucht rund 30 bis 40 Minuten zum Festwerden.
- Achtung, die Zugabe von Alkohol in Ihre Eiszubereitung kann das Festwerden verzögern oder gar verhindern. Verwenden Sie zum Aromatisieren Ihrer Eiszubereitung lieber Konzentrate oder Aromastoffe. Wenn Sie dem Eis trotzdem ein wenig Alkohol beifügen möchten, warten Sie lieber, bis die Masse fest geworden ist, und gießen Sie die Flüssigkeit durch die Öffnung im Deckel.
- Achtung, ein übermäßiger Zucker- oder Fettgehalt kann auch das Festwerden des Eises verzögern.
- Milch- oder Fruchteis, das rohe oder halb gekochte Eier enthält, darf kleinen Kindern, Schwangeren, alten oder empfindlichen Personen nicht serviert werden.

BEDIENUNG DES GERÄTES :

- Internes Eisbehälter aus dem Tiefkühlgerät nehmen und ins externe Behälter plazieren. Achtung, die Innenseite des tiefgekühlten Behälters nicht mit feuchten Fingern berühren, da sie sonst am Metall kleben bleiben. Benutzen Sie lieber ein trockenes Tuch.
- Die Schaufel einsetzen.
- Den Eisbehälter mit Deckel auf dem Motoblock einrasten.
- Stecker anschließen.
- Ein/Aus-Knopf drücken.
- Zum Festwerden der Eiszubereitung werden 30 bis 40 Minuten benötigt. Achtung, auch die Außentemperatur beeinflusst das Festwerden des Eises. Je wärmer es ist, umso mehr Zeit braucht das Eis zum Festwerden. Rezept, Zubereitungsmenge und deren Anfangstemperatur spielen ebenfalls eine Rolle für die Dauer der Zubereitung.
- Die vorgekühlte Eismasse durch die Öffnung im Deckel gießen. Achtung, erst eingießen, wenn die Schaufel in Betrieb ist, damit die Eismasse nicht an den Behälterwänden festfriert. Den Behälter nur zur Hälfte seines Fassungsvermögens füllen, da die Eismasse an Volumen zunimmt. Achtung, auf keinen Fall die Finger oder ein Utensil in die Deckelöffnung stecken.
- Je nach Wunsch können Sie während der Zubereitung Schokoladenstreusel, Obst, kleine Keksstückchen usw. durch die Öffnung im Deckel hinzufügen.
- Wenn die Masse die Konsistenz von italienischem Eis erreicht hat, ist sie zum Verzehr bereit. Wenn Sie das Eis etwas fester bevorzugen, stellen Sie es noch 1/2 bis 1 Stunde in das Tiefkühlgerät, damit es fest genug gefroren ist, um mit dem mitgelieferten Eislöffel Kugeln zu formen. Hierzu den Deckel und den Motorblock des Gerätes abnehmen und den Aufbewahrungsdeckel benutzen.
- Achten Sie darauf, dass Sie bei Benutzung des Eislöffels die Innenwände des Eisbehälters nicht verkratzen.
- Während des Gefriervorgangs der Eismasse das Gerät nicht ausschalten und wieder einschalten. Sonst besteht die Gefahr, dass die Eismasse an den Behälterwänden festfriert und die Bewegung der Schaufel verhindert.
- Beachten Sie, dass der Drehsinn der Schaufel im Eisbehälter wechselt, um eine Überhitzung des Motors zu verhindern, wenn die Eismasse zu fest wird. Wenn dieser Drehsinnwechsel fortlaufend

eintritt, das Gerät ausschalten, dann ist das Eis fertig.

- Achtung, wenn der Motor überhitzt ist, schaltet das Gerät zur Sicherheit ab. Sollte dieser Fall eintreten, das Gerät ausschalten, den Stecker ziehen und einige Minuten abkühlen lassen. Danach nimmt es den normalen Betrieb wieder auf. Für eine Überhitzung des Gerätes gibt es verschiedene Gründe: die vorbereitete Eismasse ist zu fest, die Zubereitungszeit zu lang oder die während der Zubereitung nachgefüllten Zutaten sind zu großstückig.
- Wenn gleich eine neue Eiszubereitung nachfolgen soll, braucht der Eisbehälter nach Reinigung und Trocknung nur noch rund 5 Stunden Gefrierzeit im Tiefkühlgerät.

AUFBEWAHRUNG DES EISES :

- Achtung, wenn das Eis in dem Behälter Ihres Speiseeisbereiters bleibt, wird es härter als in einem herkömmlichen Behälter. Denken Sie daran, das Eis etwas früher ins Warme zu stellen, bevor Sie es servieren.
- Für eine längere Aufbewahrungszeit das Eis lieber in einen fest schließenden Behälter füllen. So ist der Eisbereiter in Ihrem Tiefkühlgerät verfügbar, wenn Sie neues Eis bereiten möchten.
- Achtung, aufgetautes Eis darf auf keinen Fall erneut gefroren werden.
- Es ist davon abzuraten, Eis mit nicht gegarten Zutaten länger als 10 Tage aufzubewahren.

PFLEGE :

- Vor Reinigung des Gerätes immer den Stecker ziehen.
- Ausbau: Deckel zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Deckel anheben und abnehmen.
- Schaufel und Achse ausbauen; darauf achten, dass die Achse nicht verloren geht.
- Zum Freigeben und Abnehmen des Motorblocks auf die Deckelseiten drücken.
- Reinigung: Vor Reinigung des Eisbehälters warten, bis er sich auf Zimmertemperatur erwärmt hat.
- Behälter, Schaufel und die Deckel mit lauwarmem Wasser und Spülmittel reinigen. Die Teile nicht im Geschirrspüler reinigen. Jedes Teil gut trocknen.
- Trocknen Sie den Behälter sorgfältig von innen, bevor Sie ihn wieder in ihr Tiefkühlgerät stellen. Wenn er innen noch feucht ist, gefriert das Wasser und verhindert die Bewegung der Schaufel.
- Wenn der Motorblock gereinigt werden soll, benutzen Sie einen gut ausgedrückten Schwamm und wischen Sie sorgfältig mit einem weichen Tuch nach.
- ACHTUNG: Den Sockel des Gerätes und den Stecker niemals in Wasser eintauchen oder im Geschirrspüler reinigen. Für die Plastikteile keine scharfen oder scheuernden Tücher und Mittel benutzen, um den Kunststoff und seinen Glanz zu erhalten.



NEDERLANDS

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN :

- Rol de kabel altijd volledig uit.
- Sluit de stekker aan op een 10/16A stopcontact.
- Als u een verlengsnoer moet gebruiken, dan bent u verplicht een model voorzien van een geaarde stekker en een draaddiameter van minimaal 0,75mm² te gebruiken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Bouw het apparaat niet in.
- Tijdens het draaien kan het apparaat zich door trillingen licht verplaatsen over het werkoppervlak.
- Reinig alle onderdelen die bij de bereiding gebruikt zijn altijd goed en na ieder gebruik.

- Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Personen (inclusief kinderen) die niet in staat zijn het apparaat in alle veiligheid te gebruiken, ofwel door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten ofwel door hun gebrek aan ervaring of kennis, mogen het apparaat onder geen enkele omstandigheid gebruiken zonder toezicht of instructie van een verantwoordelijk persoon.
- Laat het snoer niet binnen bereik van kinderen hangen.
- Controleer of de bekabeling van uw elektriciteitsinstallatie compatibel is met die van het apparaat. Wij adviseren u het apparaat aan te sluiten op een aardlekschakelaar met nominale afschakelstroom van maximaal 30mA.
- Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
- Plaats uw apparaat nooit op een warme ondergrond of in de buurt van open vuur.
- Laat het apparaat niet aangesloten op de stroom zonder dat het gebruikt wordt.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht draaien.
- Laat het apparaat niet in een afgesloten ruimtedraaien.
- Plaats het apparaat nooit op een ander apparaat.
- Vermijd het gebruik van metalen voorwerpen in de bak om krassen te voorkomen.
- Geen enkel onderdeel van het apparaat is geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Voor uw veiligheid wordt aanbevolen het apparaat nooit te gebruiken of achter te laten in een omgeving blootgesteld aan slechte weersomstandigheden of vocht.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het primair bedoeld is.
- Als uw apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice van .
- Gebruik, voor uw eigen veiligheid, uitsluitend accessoires en onderdelen die voor het apparaat bestemd zijn.
- Als er vloeistof uit de bak lekt, gebruik het apparaat dan niet meer en neem contact op met de klantenservice van . De vloeistof is niet giftig.
- De bak van het apparaat is niet geschikt voor de vaatwasser of gebruik in de oven of magnetron. Vul de bak niet met een vloeistof warmer dan 40°C.
- Vermijd elk contact met de bewegende delen van de ijsmachine. Houd handen, haren, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt tijdens het draaien, om het risico op verwondingen en/of schade aan het apparaat te beperken.
- Laat het apparaat niet draaien in een vriezer of koelkast.

1E GEBRUIK :

- Let er bij het uitpakken van het apparaat op dat u alle zakjes, stickers, opvulblokken en andere verpakkingsonderdelen verwijdert.
- Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en in goede staat zijn.
- Reinig voor gebruik alle onderdelen goed met zeepsop of water met vaatwasmiddel.
- Spoel alle onderdelen af en droog ze zorgvuldig. Zie paragraaf onderhoud.

BEVRIEZEN VAN DE BAK :

- Plaats alleen de bak in de vriezer, verwijder vooraf deksel, motorblok en blad.
- Plaats de bak gedurende tenminste 12 uur voor gebruik in een *** of **** (-18°C) vriezer. De bak moet verticaal geplaatst worden voor een goede verdeling van de koelvloeistof.
- Haal de bak op het laatste moment uit de vriezer, nadat uw mengsel klaar en gekoeld is.
- Schud de bak om te horen of de koelvloeistof goed bevroren is, u mag geen geluid horen.

BASISBEREIDING :

- Kies een recept en volg de instructies.
- Koel het mengsel voordat u het in de bevroren bak doet.
- Het duurt ongeveer 30 tot 40 minuten voordat het ijs klaar is.
- Let op, het gebruik van alcohol in het mengsel kan het bevriezen vertragen of verhinderen. U kunt in plaats daarvan een concentraat of aroma gebruiken om het mengsel op smaak te brengen. Als u toch wat alcohol wilt toevoegen, doe dat dan als het mengsel al enigszins gestold is, via de opening in het deksel.
- Let op, ook een overmatig gebruik van suiker of vetstof kan het bevriezen van het mengsel verhinderen.
- Ijs of sorbets die rauw of gedeeltelijk gegaard ei bevatten zijn niet geschikt voor consumptie door

jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen of mensen met een zwakke gezondheid.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT :

- Haal de bak uit de vriezer. Let er op dat u de binnenkant van de bak niet met uw vingers aanraakt als deze vochtig zijn, ze kunnen dan vastkleven aan het metaal. Gebruik een droge doek.
- Breng het blad op zijn plaats.
- Klik het deksel met het motorblok vast op de bak.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de knop start/stop.
- Er is een bereidingstijd van 30 tot 40 minuten nodig voordat het ijs klaar is. Let op, de omgevingstemperatuur heeft invloed op de bereidingstijd van het ijs. Hoe warmer het is, hoe langer de bereidingstijd. Het recept, de hoeveelheid en de begintemperatuur van ijsmengsel hebben ook invloed op de bereidingstijd.
- Giet het vooraf gekoelde mengsel door de opening van het deksel. Let op, giet het mengsel pas in de bak als het blad draait zodat het niet vastvriest aan de zijkant. Vul de bak niet verder dan voor ongeveer de helft, het volume zal toenemen tijdens de bereiding. Let op, steek nooit uw vingers of keukengerei door de opening van het deksel.
- U kunt, als u wilt, door de opening van het deksel tijdens de bereiding stukjes chocolade, fruit of koek... toevoegen.
- 30 seconden voor het einde van de bereidingscyclus zal de weergegeven tijd op het scherm gaan knipperen. Als de bereidingscyclus is afgelopen stopt het apparaat met draaien.
- Als het ijsmengsel de consistentie van Italiaans schepijs heeft, is het klaar om te proeven. Wilt u een steviger structuur, zet het ijs dan nog een 1/2 uur tot een uur in de vriezer zodat het goed bevroren is en u er met de meegeleverde ijsschep makkelijk bollen van kunt vormen. Verwijder hiervoor het deksel en het motorblok van het apparaat en gebruik het bewaardeksel.
- Let op dat u geen krassen op de bak maakt met de ijslepel.
- Zet het apparaat niet aan of uit tijdens het bevriezen van het ijsmengsel. Het ijsmengsel kan dan vastvriezen aan de zijkanten van de bak en het draaien van de as verhinderen.
- Opmerking, om te voorkomen dat de motor oververhit raakt als het ijsmengsel dikker wordt, zal de draairichting van de as omdraaien. Als dit voortdurend gebeurt, zet het apparaat dan uit, het betekent dat het mengsel dik genoeg, dus klaar is.
- Let op, als de motor oververhit raakt, zal het apparaat op de veiligheidsstand overschakelen en stoppen. Zet het apparaat in dit geval uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het enkele minuten afkoelen. Het zal daarna weer gewoon verder draaien. Het apparaat kan om verschillende redenen oververhit raken: een te dik mengsel, een te lange bereidingstijd, te grote stukken toegevoegd tijdens de bereiding.
- Als u na een eerste bereiding nog een bereiding in de ijsmachine wilt klaar maken, hoeft u de bak, na hem schoon en droog gemaakt te hebben, maar ongeveer 5 uur opnieuw in de vriezer in te vriezen.

BEWAREN VAN HET IJS :

- Let op, als u het ijs bewaard in de bak van de ijsmachine zal het harder worden dan in een normale bewaardoos. Denk eraan het ijs even voordat u het wilt serveren uit de vriezer te halen.
- Wilt u het ijs langer bewaren dat kunt u het beter overscheppen in een luchtdicht afgesloten bewaardoos. De bak van de ijsmachine heeft u dan weer in de vriezer beschikbaar voor een nieuwe bereiding.
- Let op, vries ijs nooit opnieuw in nadat het ontdooid is.
- Het wordt afgeraden ijs waarvan de ingrediënten niet vooraf volledig gegaard zijn langer dan 10 dagen te bewaren.

ONDERHOUD :

- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u het uit elkaar haalt en schoonmaakt.
- Uit elkaar halen: Draai het deksel tegen de wijzers van de klok in om het te ontgrendelen.
- Til het deksel op om het te verwijderen.
- Haal de as en het blad er uit en zorg dat u deze niet kwijtraakt. Toujours débrancher l'appareil avant de le démonter et de le nettoyer.
- Trek het motorblok los door op de zijkanten van het deksel te duwen en het los te trekken.
- Reiniging: Laat de bak de omgevingstemperatuur aannemen voordat u hem schoonmaakt.
- Maak de bak, de as en het blad schoon met lauwwarm zeepsop. Reinig de onderdelen niet in de vaatwasser. Maak elk onderdeel goed droog.

- Let op dat u de binnenkant van de bak goed droog maakt voordat u deze terugplaatst in de vriezer. Als er water achterblijft zal dit bevriezen en het draaien van het blad verhinderen.
- Als het motorblok gereinigd moet worden, gebruik dan een goed uitgeknepen spons of vaatdoekje en droog het daarna af met een zachte doek.
- LET OP: Dompel het apparaat of de stekker nooit onder in water en reinig het nooit in de vaatwasser. Gebruik geen schuurspons of schurende of bijtende schoonmaakmiddelen op het kunststof om het plastic te beschermen en de glans te behouden.

