EISCREME-MAKER / JOGHURT-MAKER

ICM 3799

Ice Cream Maker / Yogurt Maker • IJsmachine / Yoghurtmaker • Glacière / Yaourtière
Heladera / Yogurtera • Gelatiera / Yogurtiera • Maszyna do lodów / Jogurtownica
Fagylaltgép / Joghurtkészítő • Мороженица / Йогуртница • ماكينة صنع الآيس كريم والزبادي

Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

Bedienungsanleitung.....**Seite 4**

Instruction Manual..... **Page 10**

Gebruiksaanwijzing..... **Pagina 16**

Mode d'emploi..... **Page 22**

Manual de instrucciones ..... **Página 28**

Istruzioni per l'uso..... **Pagina 34**

Instrukcja obsługi.....**Strona 40**

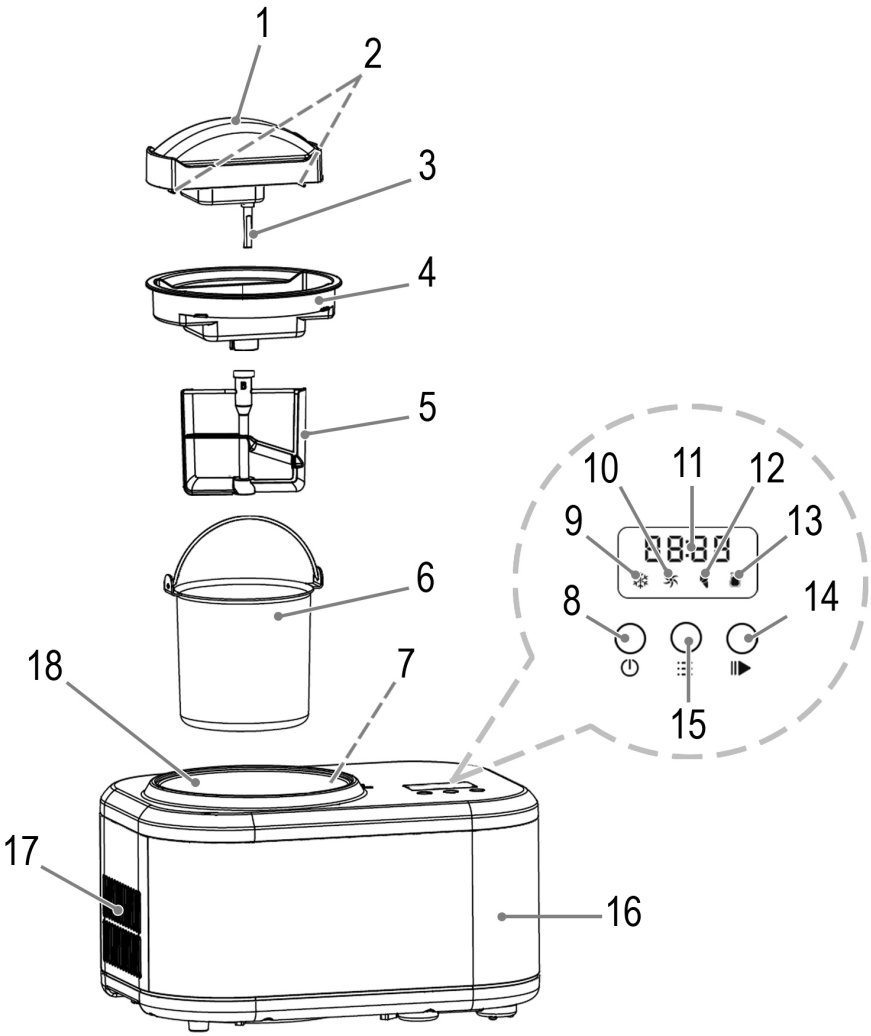
Használati utasítás ..... **Oldal 47**

Руководство по эксплуатации ..... **стр. 53**

63 صفحة ..... **دليل التعليمات**

Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Elementi di comando • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



WICHTIG:
Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente 3
Auspacken des Gerätes 4
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang 4
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes 5
Anwendungshinweise 5
Vorbereitung für die Eiszubereitung 6
Vorbereitung für die Joghurtzubereitung 6
Bedienung 6
Rezepte für die Eiszubereitung 7
Reinigung 8
Aufbewahrung 8
Störungsbehebung 8
Technische Daten 9
Entsorgung 9

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.
5. Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

1 Motorgehäuse für das Rührwerkzeug
2 Entriegelung für das Motorgehäuse
3 Antriebswelle
4 Transparenter Deckel
5 Rührwerkzeug
6 Behälter
7 Kontakte für das Motorgehäuse
8 Taste ⏻ (Gerät ein- / ausschalten)
9 Kontrollleuchte ❄ (Kühlung)
10 Kontrollleuchte (Rührwerkzeug)
11 Display
12 Kontrollleuchte (Eiszubereitung)
13 Kontrollleuchte (Joghurtzubereitung)
14 Taste ⏯ (Programm starten / unterbrechen)
15 Taste ☰ (Programmwahl)
16 Basisgerät mit Kompressor
17 Belüftungsöffnungen
18 Mulde des Basisgerätes

Ohne Abbildung

Eisspatel
Messbecher

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

⚠ WARNUNG:
Das Gerät enthält im Kältemittelkreislauf das Kältemittel Isobutan (R600a), ein Naturgas mit hoher Umweltverträglichkeit, welches brennbar ist. Achten Sie beim Transport und Aufstellen des Gerätes darauf, dass das Gerät nicht herunter fällt. Der Kältemittelkreislauf darf nicht beschädigt werden.

⚠ ACHTUNG:
- Halten Sie unbedingt die Wartezeit von 2 Stunden bei Erstinbetriebnahme oder nach Transport ein, damit sich das Kältemittel absenken kann. Andernfalls würde der Kühlkompressor beschädigt werden.
- Verwenden Sie bei der Entnahme des Speiseeis oder des Joghurts keinen Löffel aus Metall, um die Beschichtung im Behälter nicht zu zerkratzen.

- Verwenden Sie Handschuhe, zum Schutz Ihrer Hände, bei der Entnahme des Behälters nach der Eisherstellung. Es besteht Verbrennungsgefahr durch Kälte!

Bei Beschädigung des Kältemittelkreislaufes
- Offenes Feuer und Zündquellen unbedingt vermeiden.
- Den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen.
- Den Raum, in dem das Gerät steht, durchlüften.

Anwendungshinweise

Standort
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche. Halten Sie einen Abstand von mindestens 15 cm zu Wänden oder Gegenständen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen wie z. B. Öfen, Heizkörpern etc.

Elektrischer Anschluss

Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.

Anzeigen im Display

00:00	Standby-Modus (das Symbol blinkt)
	Eiszubereitung (Rührwerkzeug und Kühlung aktiv)
	Kühlung aktiv
	Rührwerkzeug aktiv
	Joghurtzubereitung (Heizung aktiv)
COOL	Nachkühlfunktion aktiv

Tastenfunktionen
- Mit der Taste ⏻ schalten Sie das Gerät ein und aus.
- Mit der Taste ☰ wählen Sie ein Programm aus.
- Mit der Taste ⏯ können Sie das ausgewählte Programm starten.
- Sie können das aktivierte Programm mit der Taste ⏯ unterbrechen. Bei der Eiszubereitung kühlt der Kompressor für 1 Minute weiter. Drücken Sie die Taste erneut, um das Programm fortzusetzen.
- Möchten Sie ein Programm abbrechen, drücken Sie die Taste ⏻. Das Gerät schaltet sich aus.
- Wenn das Programm oder ❄ mit der Taste ⏻ abgebrochen wurde, warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Damit wird sichergestellt, dass sich der Druck im Kältekreislauf entspannen kann.

Zubereitungszeit
- Die Zubereitungszeit von Speiseeis oder Joghurt variiert. Sie hängt von folgenden Faktoren ab:
  - der Rezeptur,
  - der Temperatur der Mischung,
  - der Umgebungstemperatur,
  - der gewünschten Konsistenz.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeobachtet während des Betriebes.
- <u>Eiszubereitung:</u>
  - Prüfen Sie bei der Eiszubereitung permanent die Konsistenz der Masse.
  - Die Eismasse darf nicht zu dünnflüssig und nicht zu dickflüssig sein.
- <u>Joghurtzubereitung:</u>
  - Sollte der Joghurt nach Ablauf der werkseitig eingestellten Zeit nicht wie gewünscht sein, starten Sie das Programm erneut. Beenden Sie den zweiten Programmdurchlauf, wenn der Joghurt die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
  - Die Konsistenz des Joghurts wird fester, wenn er nach der Zubereitung in den Kühlschrank gestellt wird.

Schutzfunktionen bei der Eiszubereitung
- Wenn das Rührwerkzeug während des Betriebs aufgrund zu fest gewordener Eismasse stehen bleibt, blockiert der Motor.
  1. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  2. Entnehmen Sie das Speiseeis.

- Sie können nach einer Eiszubereitung sofort einen weiteren Vorgang starten. Zum Schutz schaltet sich der Kompressor erst nach ca. 3 Minuten ein.
- Bei der Zubereitung von mehreren Portionen Speiseeis nacheinander kann es sein, dass ein Überhitzungsschutz aktiviert wird. Der Kompressor schaltet sich nicht ein. Lassen Sie das Gerät circa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.

Vorbereitung für die Eiszubereitung

1. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter vollständig trocken ist, bevor Sie ihn einsetzen. Stellen Sie den Behälter in die Mulde des Basisgerätes.
2. Füllen Sie die gewünschten Zutaten in den Behälter.
   - Füllen Sie **nicht** mehr als 550 ml in den Behälter!
   - Verwenden Sie Zutaten, die eine Kühlschranktemperatur von 6–8 °C haben.
   - Die Zutaten dürfen nicht gefroren sein. Dies könnte zu einer Blockade des Motors führen.
   - Wenn Sie Fruchteis zubereiten möchten, verwenden Sie nur weiche, kernlose Früchte, die Sie vorher zerdrückt (püriert) haben. Sie können auch Fruchtsäfte zufügen.
   - Wenn Sie das Speiseeis mit festen Fruchtstücken, Nüssen, Krokant oder Alkohol verfeinern möchten, fügen Sie diese Zutaten erst zum Ende der Gefrierzeit zu.
   - Alkohol hemmt den Gefrierprozess.
3. Montieren Sie den transparenten Deckel am Motorgehäuse. Achten Sie darauf, dass beide Rastnasen vom Motorgehäuse mit einem „Klick“ am Deckel einrasten.
4. Stecken Sie das Rührwerkzeug auf die Antriebswelle am Motor. Das Rührwerkzeug muss mit einem „Klick“ einrasten.
5. Setzen Sie das Motorgehäuse mit Deckel und Rührwerkzeug so auf, dass der Pfeil ▶ am Deckel in Richtung des Symbols 🔒 zeigt.
6. Verschließen Sie den Deckel, indem Sie ihn in Richtung des Symbols 🔒 drehen.

Vorbereitung für die Joghurtzubereitung

Sie benötigen pasteurisierte Milch (H-Milch) und Naturjoghurt in einem Mischungsverhältnis von 100 ml : 15 ml.

1. Wählen Sie den Standort so, dass das Gerät während der Zubereitung des Joghurts nicht bewegt werden muss und keinen Erschütterungen ausgesetzt ist. Der Joghurt bleibt sonst flüssig.
2. Erwärmen Sie die H-Milch in einem Topf auf circa 45 °C und mischen Sie den Naturjoghurt oder die Joghurt-Kultur unter. Möchten Sie frische Milch verwenden, kochen Sie diese vorher ab und lassen Sie sie auf circa 45 °C abkühlen.
3. Stellen Sie den Behälter in die Mulde des Basisgerätes.
4. Füllen Sie die bereits erwärmte Mischung in den Behälter.
   - Füllen Sie **nicht** mehr als 900 ml in den Behälter!
   - Wenn Sie den Joghurt mit Früchten, Nüssen, Marmelade o. ä. verfeinern möchten, fügen Sie diese Zutaten erst nach der Zubereitung hinzu.
5. **Transparenten Deckel vom Motorgehäuse trennen:** Sofern montiert, entfernen Sie zuerst das Rührwerkzeug von der Antriebswelle. Drücken Sie beide Rastnasen am Motorgehäuse nach innen, um den Deckel zu entfernen.
6. Setzen Sie den transparenten Deckel ohne Motorgehäuse auf. So bleibt die Wärme im Gerät.

Bedienung

1. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.
2. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ⏻ ein.
3. Wählen Sie mit der Taste ☰ das gewünschte Programm:

Programm	Funktion	Maximale Zeit
🍦	Eiszubereitung	00:00 (Unendlich)
🌀	Nur rühren	30:00 (Minuten)
❄	Nur kühlen	10:00 (Minuten)
🥛	Joghurtzubereitung	10H (Stunden)

4. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste ⏯. Das Programm startet.
5. Nach Ablauf der Zeit hören Sie 10 Signaltöne.
6. Das Gerät ist mit einer Nachkühlfunktion ausgestattet. Diese wird nach Ende der Programme 🍦 und 🥛 für 1 Stunde aktiviert. Der Kompressor schaltet sich für 10 Minuten aus und läuft dann wieder für 6 Minuten. Im Display wird COOL angezeigt. Nach Ablauf der 60 Minuten schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

   Wir empfehlen, den Inhalt sofort zu entnehmen, damit das Speiseeis oder der Joghurt nicht am Behälter festfriert.

Eis entnehmen

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ⏻ aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Drehen Sie das Motorgehäuse in Richtung des Symbols 🔒. Nehmen Sie das Motorgehäuse samt Deckel und Rührwerkzeug ab.
4. Entnehmen Sie den Behälter.

⚠ **WARNUNG: Verbrennungsgefahr durch Kälte!** Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen, wenn Sie den Behälter berühren.

5. Entnehmen Sie das Speiseeis mit dem beiliegenden Eisspatel oder mit einem Löffel aus Silikon oder Holz aus dem Behälter.
   - Benutzen Sie keinen Löffel aus Metall, um die Beschichtung im Behälter nicht zu zerkratzen.
6. Füllen Sie das Speiseeis in einen vorgekühlten Behälter mit Deckel.
   - Das Speiseeis schmeckt frisch am besten.
   - Sollte das Speiseeis nicht für den direkten Verzehr gedacht sein, so empfehlen wir, das fertige Speiseeis in einem Gefrierschrank noch weiter zu kühlen.
   - Aufgetautes oder angetautes Speiseeis nicht wieder einfrieren!

Joghurt entnehmen

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ⏻ aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Drehen Sie den Deckel in Richtung des Symbols 🔒.
4. Entnehmen Sie den Behälter.
5. Entnehmen Sie den Joghurt mit dem beiliegenden Spatel oder mit einem Löffel aus Silikon oder Holz aus dem Behälter.
   - Benutzen Sie keinen Löffel aus Metall, um die Beschichtung im Behälter nicht zu zerkratzen.
6. Füllen Sie den Joghurt in einen gründlich gereinigten Behälter mit Deckel und stellen Sie ihn in den Kühlschrank.
   - Die Haltbarkeit des Joghurts hängt von der Zubereitung ab. Je sauberer Sie arbeiten, desto länger dauert es, bis der Joghurt schlecht wird. Länger als eine Woche sollten Sie den Joghurt dennoch nicht aufbewahren.
   - Fügen Sie Obst und dergleichen erst kurz vor dem Verzehr hinzu.
   - 150 ml des fertigen Joghurts können als Starterkultur wiederverwendet werden. Verwenden Sie diese Starterkultur nicht mehr als 20-mal, da die Wirkung mit der Zeit nachlässt.

Rezepte für die Eiszubereitung

- Bei der Zubereitung der Eismischung beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Vorbereitungen für die Eiszubereitung“.
- Sie können den im Lieferumfang beiliegenden Messbecher zur Hilfe nehmen.
- Die in den Rezepten angegebenen Mengen sind nur Richtwerte. Probieren Sie Ihre individuelle Mischung aus.
- Möchten Sie die Mengen auf max. 550 ml erhöhen, passen Sie die Zutaten im richtigen Verhältnis an. Die Zubereitungszeit verlängert sich entsprechend.
- Weitere Rezepte finden Sie in Kochbüchern oder im Internet.

Vanilleeis

(Ergibt ca. 4 Portionen)

Vanille-Extrakt	1–2 Teelöffel
Vollmilch	265 ml
Sahne	285 ml
Zucker	100 g

- Verrühren Sie alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Handmixer, bis der Zucker aufgelöst ist. Füllen Sie die gekühlte Eismischung in den Behälter.
- Zubereitungszeit im Eiscreme-Maker: ca. 40–45 Minuten

Schokoladeneis

(Ergibt ca. 3 Portionen)

Vanille-Extrakt	1 Teelöffel
Vollmilch	200 ml
Sahne	200 ml
Zucker	100 g
Tafel Schokolade, bitter oder halbbitter	50 g, in kleinen Stücken

- Vollmilch und Sahne mit Schokolade und Zucker aufkochen. Mit einem Mixer verrühren, der für heiße Speisen verwendet werden kann. Die Eismischung abkühlen lassen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Bevor Sie die gekühlte Eismischung in den Behälter füllen, rühren Sie sie noch einmal um.
- Zubereitungszeit im Eiscreme-Maker: ca. 30–40 Minuten

Erdbeereis

(Ergibt ca. 3 Portionen)

Erdbeeren, frisch, reif, in Scheiben geschnitten	125 g
Zitronensaft, frisch gepresst	1 Esslöffel
Vanille-Extrakt	½ Teelöffel
Vollmilch	125 ml
Sahne	125 ml
Zucker	60 g

- Mischen Sie die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und ca. 40 g Zucker. Lassen Sie die Mischung 2 Stunden ruhen, damit sich Saft bildet.
- Rühren Sie den restlichen Zucker unter die Milch mit einem Handmixer auf kleinster Geschwindigkeitsstufe, bis der Zucker aufgelöst ist.
- Rühren Sie die Sahne, den Saft der Erdbeeren und den Vanille-Extrakt in die Milch.
- Füllen Sie die gekühlte Eismischung in den Behälter.
- Zubereitungszeit im Eiscreme-Maker: ca. 30–40 Minuten
- Fügen Sie die Erdbeeren in den letzten 10 Minuten des Gefriervorgangs zu.

Sorbet-Grundrezept

Fruchtsaft / Früchte, püriert	400 – 500 ml
Zucker (je nach Obstsorte)	35 – 50 g
Eiweiß	1 – 2 Esslöffel

- Verrühren Sie alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Handmixer, bis der Zucker aufgelöst ist. Füllen Sie die gekühlte Eismischung in den Behälter.
- Zubereitungszeit im Eiscreme-Maker: ca. 35 – 45 Minuten
- Zum Verfeinern kann am Ende des Gefriervorgangs 1 Esslöffel Likör, Cognac, Himbeergeist oder Ähnliches zugegeben werden.
- Sorbet sollte relativ zügig verzehrt werden, damit es nicht wieder flüssig wird.

Reinigung

⚠ WARNUNG:

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Chemikalien, Säuren, Benzin oder Öl.
- Der Behälter, das Rührwerkzeug und der Deckel sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

- Den Behälter, das Rührwerkzeug und den Deckel können Sie im warmen Spülwasser unter Zusatz von etwas Handspülmittel reinigen. Trocknen Sie danach das Zubehör gut ab.
- Reinigen Sie das Basisgerät und die Mulde mit einem feuchten Tuch.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
Der Deckel lässt sich nicht schließen.	Der Behälter ist nicht richtig in die Mulde eingesetzt.	Drehen Sie den Behälter beim Einsetzen ein Stück.
Das Gerät ist im Standby-Betrieb, obwohl die Eiszubereitung noch nicht beendet war.	Die Stromversorgung wurde unterbrochen.	Starten Sie das Programm für die restliche Zeit erneut.
Der Kompressor macht anormale Geräusche.	Die Spannung ist zu gering.	Schalten Sie das Gerät aus und prüfen Sie die Netzspannung.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Rührwerkzeug stoppt während des Programms.	Das Speiseeis ist zu hart. Blockade des Motors (Schutzfunktion).	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entnehmen Sie das Speiseeis.
Im Display wird das Symbol ❄ angezeigt. Der Kompressor schaltet sich nicht ein.	Der Überhitzungsschutz ist aktiviert.	Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie erneut starten.

Technische Daten

Modell: ICM 3799
Spannungsversorgung: 220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme
- Kühlleistung: 100 W
- Heizleistung: 22,8 W

Kältemittel: R600a / 18 g
Isolationsblähgas: C_5H_{10}
Fassungsvermögen max.: 1000 ml
Maximale Füllmenge
- Eiszubereitung: 550 ml
- Joghurtzubereitung: 900 ml

Schutzklasse: I
Nettogewicht: ca. 7 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:
Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

ENGLISH

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

Content

Overview of the Components 3
Unpacking the Appliance 10
Overview of the Components / Scope of Delivery 10
Warnings for the Use of the Appliance 10
Notes for Use 11
Preparation for Making Ice Cream 11
Preparation for Making Yoghurt 12
Operation 12
Recipes for Ice Cream Preparation 13
Cleaning 13
Storage 14
Troubleshooting 14
Technical Data 15
Disposal 15

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.
5. There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under “Cleaning”.

Overview of the Components / Scope of Delivery

1 Motor housing for the stirring tool
2 Unlock for the motor housing
3 Drive shaft
4 Transparent cover
5 Stirring tool
6 Container
7 Contacts for the motor housing
8 ⏻ button (switch appliance on / off)
9 Control lamp ❄ (cooling)
10 Control lamp (stirring tool)
11 Display
12 Control lamp (ice preparation)
13 Control lamp (yoghurt preparation)
14 ⏯ button (start / interrupt programme)
15 ☰ button (programme selection)
16 Basic unit with compressor
17 Ventilation openings
18 Trough of the base unit

Without Illustration

Ice spatula
Measuring cup

Warnings for the Use of the Appliance

⚠ **WARNING:**
The appliance contains the refrigerant isobutane (R600a) in the refrigerant circuit, a natural gas with high environmental compatibility, which is flammable. When transporting and setting up the appliance, make sure that the appliance does not fall down. The refrigerant circuit should not be damaged.

⚠ **CAUTION:**
- Be sure to observe the waiting time of 2 hours when using the appliance for the first time or after transport, so that the refrigerant can settle. Otherwise, the refrigeration compressor would be damaged.
- Do not use a metal spoon when removing the ice cream or yoghurt so as not to scratch the coating in the container.

- Use gloves to protect your hands when removing the container after making ice cream. There is a risk of burns from the cold!

If the Refrigerant Circuit is Damaged

- Avoid open flames and sources of ignition at all costs.
- Pull the appliance's mains plug out of the socket.
- Ventilate the room in which the appliance is located.

Notes for Use

Location

- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Keep a distance of at least 15 cm from walls or objects.
- Do not place the appliance on or in the immediate vicinity of heat sources such as stoves, radiators, etc.

Electrical Connection

Before you plug the mains plug into the socket, check that the mains voltage you intend to use matches that of the appliance. You will find the information on the type plate.

Indications on the Display

00:00	Standby mode (the symbol flashes)
	Ice preparation (stirring tool and cooling active)
	Cooling active
	Stirring tool active
	Yoghurt preparation (heating active)
COOL	Post-cooling function active

Functions of the Buttons

- Use the ⏻ button to switch the appliance on and off.
- Use the ☰ button to select a programme.
- You can start the selected programme with the ⏯ button.
- You can interrupt the activated programme with the ⏯ button. When preparing ice, the compressor continues to cool for 1 minute. Press the button again to continue the programme.
- If you want to cancel a programme, press the ⏻ button. The appliance switches off.
- If the or programme has been cancelled with the ⏻ button, maintain at least 5 minutes before restarting the appliance. This ensures that the pressure in the refrigerant circuit can relax.

Preparation Time

- The preparation time of ice cream or yoghurt varies. It depends on the following factors:
  - the recipe,
  - the temperature of the mixture,
  - the ambient temperature,
  - the desired consistency.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Ice Preparation:
  - When preparing ice cream, constantly check the consistency of the mixture.
  - The ice cream mixture should not be too thin or too thick.
- Yoghurt Preparation:
  - If the yoghurt is not as desired after the factory-set time has elapsed, start the programme again. Stop the second programme run when the yoghurt has reached the desired consistency.
  - The consistency of the yoghurt becomes firmer when it is placed in the refrigerator after preparation.

Protective Functions During Ice Cream Preparation

- If the stirring tool stops during operation because the ice cream mass has become too solid, the motor will stall.
  1. Switch off the appliance immediately. Pull the mains plug out of the socket.
  2. Remove the ice cream.
- You can start another operation immediately after preparing ice cream. For protection, the compressor only switches on after about 3 minutes.
- When preparing several portions of ice cream in succession, overheating protection may be activated. The compressor does not switch on. Allow the appliance to cool down for about 30 minutes before using it again.

Preparation for Making Ice Cream

1. Make sure that the container is completely dry before you insert it. Place the container in the well of the base unit.
2. Fill the desired ingredients into the container.
   - Do **not** fill more than 550 ml into the container!
   - Use ingredients that have a refrigerator temperature of 6–8 °C.
   - The ingredients should not be frozen. This could cause the motor to block.
   - If you want to prepare fruit ice cream, use only soft, seedless fruit that you have crushed (puréed) beforehand. You can also add fruit juices.
   - If you want to refine the ice cream with solid pieces of fruit, nuts, brittle or alcohol, only add these ingredients at the end of the freezing time.
   - Alcohol inhibits the freezing process.

3. Fit the transparent lid to the motor housing. Make sure that both latches of the motor housing engage with a "click" on the lid.
4. Put the stirring tool onto the drive shaft on the motor. The stirring tool must engage with a "click".
5. Place the motor housing with lid and stirring tool so that the arrow ▶ on the cover points in the direction of the symbol 🔒.
6. Close the lid by turning it in the direction of the symbol 🔒.

Preparation for Making Yoghurt

You need pasteurised milk (UHT milk) and natural yoghurt in a mixing ratio of 100 ml : 15 ml.

1. Choose the location so that the appliance does not have to be moved during yoghurt preparation and is not exposed to vibrations. The yoghurt will otherwise remain liquid.
2. Heat the UHT milk in a pot to about 45 °C and mix in the natural yoghurt or the yoghurt culture. If you want to use fresh milk, boil it first and let it cool down to about 45 °C.
3. Place the container in the well of the base unit.
4. Pour the already heated mixture into the container.
   - Do **not** fill more than 900 ml into the container!
   - If you want to refine the yoghurt with fruit, nuts, jam or similar, add these ingredients only after preparation.
5. **Separate the transparent lid from the motor housing:** If fitted, first remove the stirring tool from the drive shaft. Press both catches on the motor housing inwards to remove the lid.
6. Put on the transparent lid without the motor housing. This keeps the heat inside the appliance.

Operation

1. Connect the appliance to a properly installed earthed socket.
2. Switch on the appliance with the ⏻ button.
3. Select the desired programme with the ☰ button:

Programme	Function	Maximum Time
🍦	Ice preparation	00:00 (Infinite)
🌀	Stir only	30:00 (Minutes)
❄	Cooling only	10:00 (Minutes)
🫙	Yoghurt preparation	10 H (Hours)

4. Confirm your selection with the ⏯ button. The programme starts.
5. After the time has elapsed, you will hear 10 beeps.
6. The appliance is equipped with a post-cooling function. This is activated for 1 hour after the end of the 🍦 and 🫙 programmes. The compressor switches off for 10 minutes and then runs again for 6 minutes. COOL is displayed. After 60 minutes, the appliance switches to standby mode.

   We recommend removing the contents immediately so that the ice cream or yoghurt does not freeze to the container.

Removing Ice Cream

1. Switch off the appliance with the ⏻ button.
2. Pull the mains plug out of the socket.
3. Turn the motor housing in the direction of the 🔒 symbol. Remove the motor housing together with the lid and stirring tool.
4. Remove the container.

> ⚠ **WARNING: Danger of Burns from Cold!**
> Protect your hands with gloves when touching the container.

5. Remove the ice cream from the container with the enclosed ice cream spatula or with a silicone or wooden spoon.
   - Do not use a metal spoon to avoid scratching the coating in the container.
6. Fill the ice cream into a pre-cooled container with a lid.
   - The ice cream tastes best fresh.
   - If the ice cream is not intended for direct consumption, we recommend cooling the finished ice cream further in a freezer.
   - Do not refreeze thawed or defrosted ice cream!

Removing Yoghurt

1. Switch off the appliance with the ⏻ button.
2. Pull the mains plug out of the socket.
3. Turn the lid towards the 🔒 symbol.
4. Remove the container.
5. Remove the yoghurt from the container with the spatula provided or with a silicone or wooden spoon.
   - Do not use a metal spoon to avoid scratching the coating in the container.
6. Fill the yoghurt into a thoroughly cleaned container with a lid and place it in the refrigerator.
   - The storage life of the yoghurt depends on how you prepare it. The cleaner you work, the longer it will take for the yoghurt to go off. However, you should not store the yoghurt for longer than a week.
   - Add fruit and the like only shortly before eating.
   - 150 ml of the finished yoghurt can be reused as a starter culture. Do not use this starter culture more than 20 times, as the effect wears off over time.

Recipes for Ice Cream Preparation

- When preparing the ice cream mixture, please refer to the notes in the chapter “Preparation for Making Ice Cream”.
- You can use the measuring cup included in the scope of delivery for help.
- The quantities given in the recipes are only guidelines. Try out your individual mixture.
- If you want to increase the quantities to a maximum of 550 ml, adjust the ingredients in the correct ratio. The preparation time will increase accordingly.
- You can find more recipes in cookbooks or on the internet.

Vanilla Ice Cream

(Makes approx. 4 servings)

Vanilla extract	1–2 teaspoons
Whole milk	265 ml
Cream	285 ml
Sugar	100 g

- Mix all the ingredients in a bowl with a hand mixer until the sugar is dissolved. Pour the chilled ice cream mixture into the container.
- Preparation time in the ice cream maker: approx. 40–45 minutes

Chocolate Ice Cream

(Makes approx. 3 servings)

Vanilla extract	1 teaspoon
Whole milk	200 ml
Cream	200 ml
Sugar	100 g
Chocolate bar, dark or semi-sweet	50 g, in small pieces

- Bring whole milk and cream to the boil with chocolate and sugar. Blend with a mixer that can be used for hot dishes. Allow the ice cream mixture to cool and chill in the refrigerator for 24 hours. Before pouring the chilled ice cream mixture into the container, stir it again.
- Preparation time in the ice cream maker: approx. 30–40 minutes

Strawberry Ice Cream

(Makes approx. 3 servings)

Strawberries, fresh, ripe, sliced	125 g
Lemon juice, freshly squeezed	1 tablespoon
Vanilla extract	½ teaspoon
Whole milk	125 ml
Cream	125 ml
Sugar	60 g

- Mix the strawberries with the lemon juice and approx. 40 g sugar. Let the mixture rest for 2 hours so that juice forms.
- Stir the remaining sugar into the milk with a hand mixer on the lowest speed setting until the sugar is dissolved.
- Stir the cream, the juice of the strawberries and the vanilla extract into the milk.
- Pour the chilled ice cream mixture into the container.
- Preparation time in the ice cream maker: approx. 30–40 minutes.
- Add the strawberries in the last 10 minutes of the freezing process.

Basic Sorbet Recipe

Fruit juice / fruit, puréed	400–500 ml
Sugar (depending on type of fruit)	35–50 g
Egg white	1–2 tablespoon

- Mix all the ingredients in a bowl with a hand mixer until the sugar is dissolved. Pour the chilled ice cream mixture into the container.
- Preparation time in the ice cream maker: approx. 35–45 minutes.
- To refine, 1 tablespoon of liqueur, cognac, raspberry brandy or similar can be added at the end of the freezing process.
- Sorbet should be consumed relatively quickly so that it does not become liquid again.

Cleaning

⚠ WARNING:

- Always switch off the appliance and disconnect the mains plug from the socket before cleaning.
- Do not immerse the appliance in water! It could cause an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaners.
- Do not use chemicals, acids, petrol or oil.
- The container, the stirring tool and the lid are not suitable for cleaning in the dishwasher. Exposure to heat and harsh cleaners could cause them to warp or discolour.

- You can clean the container, the stirring tool and the lid in warm rinsing water with a little hand dishwashing liquid added. Dry the accessories well afterwards.
- Clean the base unit and the bowl with a damp cloth.

Storage

- Clean the appliance as described and allow it to dry completely.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a long period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Remedy
The appliance has no function.	The appliance has no power supply.	Check the power socket with another appliance.
		Insert the mains plug correctly.
		Check the house fuse.
	The appliance is defective.	Contact our service or a specialist.
The lid does not close.	The container is not inserted correctly into the tray.	Turn the container a little when inserting it.
The appliance is in standby mode although ice preparation was not finished.	The power supply has been interrupted.	Restart the programme for the remaining time.
The compressor makes abnormal noises.	The voltage is too low.	Switch off the appliance and check the mains voltage.
The stirring tool stops during the programme.	The ice cream is too hard. Blockage of the motor (protective function).	Switch off the appliance and disconnect the mains plug from the socket. Remove the ice cream.
The display shows the symbol ❄. The compressor does not switch on.	The overheating protection is activated.	Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before starting again.

Technical Data

Model: ICM 3799
Power supply: 220–240 V~, 50 Hz
Power consumption
- Cooling power: 100 W
- Heating power: 22.8 W

Refrigerant: R600a / 18 g
Insulation blowing gas: C_5H_{10}
Maximum capacity: 1000 ml
Maximum filling capacity
- Ice cream preparation: 550 ml
- Yoghurt preparation: 900 ml

Protection class: I
Net weight: approx. 7 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the "Dustbin" Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:
Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnenverpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.

⚠ **LET OP:**
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen 3
Het apparaat uitpakken 16
Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering 16
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat 17
Opmerkingen voor het gebruik 17
Voorbereiding voor het maken van ijs 18
Voorbereiding voor het maken van yoghurt 18
Bediening 18
Recepten voor ijsbereiding 19
Reiniging 20
Bewaren 20
Problemen oplossen 20
Technische gegevens 21
Verwijdering 21

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.
5. Er kunnen zich nog stof- of productieresten op het apparaat bevinden. Wij adviseren u het apparaat te reinigen zoals beschreven onder "Reiniging".

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

1 Motorhuis voor het roerwerktuig
2 Ontgrendeling voor de motorbehuizing
3 Aandrijfas
4 Doorzichtig deksel
5 Roergereedschap
6 Container
7 Contacten voor de motorbehuizing
8 ⏻ toets (apparaat aan / uit schakelen)
9 Controlelampje ❄ (koeling)
10 Controlelampje (roerapparaat)
11 Display
12 Controlelampje (ijsbereiding)
13 Controlelampje (yoghurtbereiding)
14 ⏯ toets (programma starten / onderbreken)
15 ☰ toets (programmakeuze)
16 Basiseenheid met compressor
17 Ventilatieopeningen
18 Goot van het basisapparaat

Zonder afbeelding

IJsspatel
Maatbeker

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

⚠ WAARSCHUWING:
Het apparaat bevat het koelmiddel isobutaan (R600a) in het koelcircuit, een natuurlijk gas met een hoge milieucompatibiliteit, dat brandbaar is. Let er bij het transporteren en opstellen van het apparaat op dat het niet valt. Het koelcircuit mag niet worden beschadigd.

⚠ LET OP:
- Zorg ervoor dat u de wachttijd van 2 uur in acht neemt wanneer u het apparaat voor het eerst of na transport gebruikt, zodat het koelmiddel kan bezinken. Anders zou de koelcompressor beschadigd raken.
- Gebruik geen metalen lepel bij het verwijderen van het ijs of de yoghurt om de coating in de container niet te bekrassen.

- Gebruik handschoenen om uw handen te beschermen wanneer u het bakje na het maken van ijs verwijdert. Er bestaat gevaar voor brandwonden door de kou!

Als het koelmiddelcircuit beschadigd is
- Vermijd open vuur en ontstekingsbronnen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Ventileer de ruimte waarin het apparaat zich bevindt.

Opmerkingen voor het gebruik

Locatie
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Houd minstens 15 cm afstand tot muren of voorwerpen.
- Plaats het apparaat niet op of in de onmiddellijke nabijheid van warmtebronnen zoals kachels, radiatoren, enz.

Elektrische aansluiting
Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de informatie op het typeplaatje.

Indicaties op het display

00:00	Stand-by modus (het symbool knippert)
	IJsbereiding (roerapparaat en koeling actief)
	Koeling actief
	Roergereedschap actief
	Yoghurtbereiding (verwarmen actief)
COOL	Nakoelfunctie actief

Functies van de toetsen
- Gebruik de toets ⏻ om het apparaat in en uit te schakelen.
- Gebruik de toets ⁝☰ om een programma te selecteren.
- Met de toets ⏯ kunt u het gekozen programma starten.
- Met de toets ⏯ kunt u het geactiveerde programma onderbreken. Bij het bereiden van ijs blijft de compressor 1 minuut koelen. Druk nogmaals op de toets om het programma voort te zetten.
- Als u een programma wilt annuleren, drukt u op de toets ⏻. Het apparaat schakelt uit.
- Als het programma of ❄ met de toets ⏻ is geannuleerd, moet u minstens 5 minuten wachten voordat u het apparaat opnieuw opstart. Zo kan de druk in het koelmiddelcircuit tot rust komen.

Bereidingstijd
- De bereidingstijd van ijs of yoghurt varieert. Hij is afhankelijk van de volgende factoren:
  - het recept,
  - de temperatuur van het mengsel,
  - de omgevingstemperatuur,
  - de gewenste consistentie.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- <u>IJsbereiding:</u>
  - Controleer bij het bereiden van ijs voortdurend de consistentie van het mengsel.
  - Het ijsmengsel mag niet te dun of te dik zijn.
- <u>Yoghurtbereiding:</u>
  - Als de yoghurt na het verstrijken van de in de fabriek ingestelde tijd niet naar wens is, start u het programma opnieuw. Stop de tweede programmastart wanneer de yoghurt de gewenste consistentie heeft bereikt.
  - De consistentie van de yoghurt wordt steviger wanneer deze na de bereiding in de koelkast wordt geplaatst.

Beschermende functies tijdens de ijsbereiding
- Als het roerwerk tijdens de werking stopt omdat de ijsmassa te vast is geworden, zal de motor afslaan.
  1. Schakel het apparaat onmiddellijk uit. Trek de stekker uit het stopcontact.
  2. Verwijder het ijs.
- U kunt direct na het bereiden van ijs een andere werking starten. Ter bescherming schakelt de compressor pas na ongeveer 3 minuten in.
- Wanneer u meerdere porties ijs achter elkaar bereidt, kan de oververhittingsbeveiliging in werking treden. De

compressor schakelt niet in. Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het weer gebruikt.

Voorbereiding voor het maken van ijs

1. Zorg ervoor dat het bakje volledig droog is voordat u het plaatst. Plaats de container in de uitsparing van het basisstation.
2. Vul de gewenste ingrediënten in het container.
   - Vul de container **niet** met meer dan 550 ml!
   - Gebruik ingrediënten met een koelkasttemperatuur van 6–8 °C.
   - De ingrediënten mogen niet bevroren zijn. Hierdoor kan de motor blokkeren.
   - Als u fruitijs wilt bereiden, gebruik dan alleen zacht, pitloos fruit dat u vooraf hebt fijngemaakt (gepureerd). U kunt ook vruchtensappen toevoegen.
   - Als u het ijs wilt verfijnen met vaste stukken fruit, noten, bros of alcohol, voeg deze ingrediënten dan pas aan het einde van de vriestijd toe.
   - Alcohol remt het vriesproces.
3. Plaats het doorzichtige deksel op de motorbehuizing. Zorg ervoor dat beide grendels van de motorbehuizing met een “klik” op het deksel vastklikken.
4. Plaats het roerwerk op de aandrijfas van de motor. De roerstok moet met een “klik” vastklikken.
5. Plaats de motorbehuizing met deksel en roerwerktuig zo dat de pijl ▶ op het deksel in de richting van het symbool 🔒 wijst.
6. Sluit het deksel door het in de richting van het symbool 🔒 te draaien.

Voorbereiding voor het maken van yoghurt

U heeft gepasteuriseerde melk (UHT-melk) en natuurlijke yoghurt nodig in een mengverhouding van 100 ml : 15 ml.

1. Kies de locatie zo dat het apparaat tijdens de yoghurtbereiding niet verplaatst hoeft te worden en niet aan trillingen wordt blootgesteld. De yoghurt blijft anders vloeibaar.
2. Verwarm de UHT-melk in een pan tot ongeveer 45 °C en meng er de natuurlijke yoghurt of de yoghurtcultuur door. Als u verse melk wilt gebruiken, kook deze dan eerst en laat deze afkoelen tot ongeveer 45 °C.
3. Plaats de container in de uitsparing van het basisstation.
4. Giet het reeds verwarmde mengsel in de container.
   - Vul de container **niet** met meer dan 900 ml!
   - Als u de yoghurt wilt verfijnen met fruit, noten, jam of iets dergelijks, voeg deze ingrediënten dan pas na de bereiding toe.
5. **Maak het transparante deksel los van de motorbehuizing:** Verwijder, indien aanwezig, eerst het roerwerk van de aandrijfas. Druk beide grendels op de motorbehuizing naar binnen om het deksel te verwijderen.
6. Plaats het transparante deksel zonder de motorbehuizing. Hierdoor blijft de warmte binnen het apparaat.

Bediening

1. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.
2. Schakel het apparaat in met de toets ⏻.
3. Selecteer het gewenste programma met de toets ☰:

Programma	Functie	Maximale tijd
🍦	Ijsbereiding	00:00 (Oneindig)
🌀	Alleen roeren	30:00 (Minuten)
❄	Alleen koelen	10:00 (Minuten)
🫙	Yoghurtbereiding	10H (Uren)

4. Bevestig uw keuze met de toets II▶. Het programma start.
5. Na afloop van de tijd hoort u 10 pieptonen.
6. Het apparaat is uitgerust met een nakoelingsfunctie. Deze wordt gedurende 1 uur na afloop van de programma’s 🍦 en 🫙 geactiveerd. De compressor schakelt gedurende 10 minuten uit en draait dan opnieuw gedurende 6 minuten. COOL wordt weergegeven. Na 60 minuten schakelt het apparaat over op de stand-by modus.

   Wij raden aan de inhoud onmiddellijk te verwijderen, zodat het ijs of de yoghurt niet aan de container vastvriest.

IJs verwijderen

1. Schakel het apparaat uit met de toets ⏻.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Draai de motorbehuizing in de richting van het 🔒 symbool. Verwijder de motorbehuizing samen met het deksel en het roerwerk.
4. Verwijder de container.

   ⚠ **WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar door koude!**
   Bescherm uw handen met handschoenen wanneer u de container aanraakt.

5. Haal het ijs uit de container met de bijgeleverde ijsspatel of met een siliconen of houten lepel.
   - Gebruik geen metalen lepel om krassen op de coating van de container te voorkomen.
6. Vul het ijs in een voorgekoelde container met deksel.
   - Het ijs smaakt het beste vers.
   - Als het ijs niet bestemd is voor directe consumptie, raden wij aan het voltooide ijs verder te koelen in een vriezer.
   - Ontdooid of ontdooid ijs niet opnieuw invriezen!

Yoghurt verwijderen

1. Schakel het apparaat uit met de toets ⏻.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Draai het deksel naar het 🔒 symbool.
4. Verwijder de container.
5. Haal de yoghurt uit de container met de bijgeleverde spatel of met een siliconen of houten lepel.
   - Gebruik geen metalen lepel om krassen op de coating van de container te voorkomen.
6. Giet de yoghurt in een grondig gereinigde container met deksel en plaats deze in de koelkast.
   - De houdbaarheid van de yoghurt hangt af van hoe je hem bereidt. Hoe schoner u werkt, hoe langer het duurt voordat de yoghurt bederft. Bewaar de yoghurt echter niet langer dan een week.
   - Voeg fruit en dergelijke pas kort voor het eten toe.
   - 150 ml van de afgewerkte yoghurt kan worden hergebruikt als startercultuur. Gebruik deze startercultuur niet meer dan 20 keer, omdat het effect na verloop van tijd afneemt.

Recepten voor ijsbereiding

- Raadpleeg bij de bereiding van het ijsmengsel de aanwijzingen in het hoofdstuk "Voorbereiding voor het maken van ijs".
- Als hulp kunt u de meegeleverde maatbeker gebruiken.
- De in de recepten aangegeven hoeveelheden zijn slechts richtlijnen. Probeer uw individuele mengsel uit.
- Als u de hoeveelheden wilt verhogen tot maximaal 550 ml, pas dan de ingrediënten in de juiste verhouding aan. De bereidingstijd zal dienovereenkomstig toenemen.
- Meer recepten vindt u in kookboeken of op internet.

Vanille ijs

(Maakt ong. 4 porties)

Vanille-extract	1–2 theelepels
Volle melk	265 ml
Room	285 ml
Suiker	100 g

- Meng alle ingrediënten in een kom met een handmixer tot de suiker is opgelost. Giet het gekoelde ijsmengsel in de container.
- Bereidingstijd in de ijsmachine: ong. 40–45 minuten

Chocolade-ijs

(Maakt ong. 3 porties)

Vanille-extract	1 theelepel
Volle melk	200 ml
Room	200 ml
Suiker	100 g
Chocoladereep, bitter of halfzoet	50 g, in kleine stukjes

- Breng volle melk en room aan de kook met chocolade en suiker. Mix met een mixer die gebruikt kan worden voor warme gerechten. Laat het ijsmengsel afkoelen en zet het 24 uur in de koelkast. Voordat het gekoelde ijsmengsel in de container wordt gegoten, nogmaals roeren.
- Bereidingstijd in de ijsmachine: ong. 30–40 minuten

Aardbeienijs

(Maakt ong. 3 porties)

Aardbeien, vers, rijp, in plakjes gesneden	125 g
Citroensap, vers geperst	1 eetlepel
Vanille-extract	½ theelepel
Volle melk	125 ml
Room	125 ml
Suiker	60 g

- Meng de aardbeien met het citroensap en ong. 40 g suiker. Laat het mengsel 2 uur rusten zodat zich sap vormt.
- Roer de resterende suiker met een handmixer op de laagste snelheid door de melk tot de suiker is opgelost.
- Roer de room, het sap van de aardbeien en het vanille-extract door de melk.
- Giet het gekoelde ijsmengsel in de container.
- Bereidingstijd in de ijsmachine: ong. 30–40 minuten
- Voeg de aardbeien toe in de laatste 10 minuten van het vriesproces.

Basissorbet recept

Vruchtensap / fruit, gepureerd	400–500 ml
Suiker (afhankelijk van het soort fruit)	35–50 g
Eiwit	1–2 eetlepels

- Meng alle ingrediënten in een kom met een handmixer tot de suiker is opgelost. Giet het gekoelde ijsmengsel in de container.
- Bereidingstijd in de ijsmachine: ong. 35–45 minuten
- Om te verfijnen kan aan het eind van het vriesproces 1 eetlepel likeur, cognac, frambozenbrandewijn of iets dergelijks worden toegevoegd.
- De sorbet moet vrij snel worden geconsumeerd, zodat hij niet opnieuw vloeibaar wordt.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Dompel het apparaat niet onder in water! Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.

⚠ LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen chemicaliën, zuren, benzine of olie.
- De container, het roerwerk en het deksel zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine. Door blootstelling aan hitte en agressieve schoonmaakmiddelen kunnen ze kromtrekken of verkleuren.

- U kunt de container, het roerwerk en het deksel schoonmaken in warm spoelwater met een beetje handafwasmiddel erbij. Droog de accessoires daarna goed af.
- Reinig de basiseenheid en de kom met een vochtige doek.

Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het volledig drogen.
- Wij raden u aan het apparaat in de originele verpakking te bewaren als u het langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Remedie
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat heeft geen stroomvoorziening.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
		Steek de netstekker er goed in.
		Controleer de huiszekering.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met onze service of een specialist.
Het deksel sluit niet.	De container is niet goed in de lade geplaatst.	Draai het bakje een beetje bij het plaatsen.
Het apparaat staat op stand-by, hoewel de ijsbereiding nog niet was voltooid.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Start het programma opnieuw voor de resterende tijd.
De compressor maakt abnormale geluiden.	De spanning is te laag.	Schakel het apparaat uit en controleer de netspanning.
Het roerwerk stopt tijdens het programma.	Het ijs is te hard. Blokkering van de motor (beveiligingsfunctie).	Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder het ijs.
Op het display verschijnt het symbool ❄. De compressor schakelt niet in.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Laat het apparaat ong. 30 minuten afkoelen alvorens opnieuw te beginnen.

Technische gegevens

Model:..... ICM 3799
Stroomvoorziening:..... 220–240 V~, 50 Hz
Stroomverbruik
Koelvermogen:..... 100 W
Verwarmingsvermogen:..... 22,8 W
Koelmiddel:..... R600a / 18 g
Isolatie blaasgas:..... C_5H_{10}
Maximale inhoud.:..... 1000 ml
Maximale vulcapaciteit
IJsbereiding:..... 550 ml
Yoghurtbereiding:..... 900 ml
Beschermingsklasse:..... I
Nettogewicht:..... ong. 7 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :
Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ **ATTENTION :**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande....3
Déballage de l'appareil....22
Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison....22
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil....22
Notes d'utilisation....23
Préparation de la crème glacée....24
Préparation de la fabrication du yaourt....24
Utilisation....24
Recettes pour la préparation de la crème glacée....25
Nettoyage....26
Stockage....26
Dépannage....26
Données techniques....27
Élimination....27

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.
5. L'appareil peut encore contenir de la poussière ou des résidus de production. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage ».

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

1 Boîtier du moteur pour l'outil d'agitation
2 Déverrouillage du boîtier du moteur
3 Arbre d'entraînement
4 Couvercle transparent
5 Outil d'agitation
6 Récipient
7 Contacts pour le boîtier du moteur
8 Bouton ⏻ (allumer / éteindre l'appareil)
9 Témoin de contrôle ❄ (refroidissement)
10 Témoin de contrôle (outil d'agitation)
11 Afficheur
12 Témoin de contrôle (préparation de glace)
13 Témoin de contrôle (préparation du yaourt)
14 Bouton ⏯ (démarrage / interruption du programme)
15 Bouton ☰ (sélection du programme)
16 Appareil de base avec compresseur
17 Ouvertures d'aération
18 Bac de l'unité de base

Sans illustration

Spatule à glace
Gobelet de mesure

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

⚠ **AVERTISSEMENT :**
L'appareil contient dans le circuit frigorifique de l'isobutane (R600a), un gaz naturel à haute compatibilité environnementale, qui est inflammable. Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veillez à ce que l'appareil ne tombe pas. Le circuit de réfrigération ne doit pas être endommagé.

⚠ ATTENTION :

- Lors de la première utilisation de l'appareil ou après le transport, veillez à respecter le temps d'attente de 2 heures afin que le réfrigérant puisse se stabiliser. Dans le cas contraire, le compresseur frigorifique serait endommagé.
- N'utilisez pas de cuillère en métal pour retirer la glace ou le yaourt afin de ne pas rayer le revêtement du récipient.

- Utilisez des gants pour protéger vos mains lorsque vous retirez le récipient après avoir préparé de la crème glacée. Il y a un risque de brûlure par le froid !

Si le circuit frigorifique est endommagé

- Évitez à tout prix les flammes nues et les sources d'inflammation.
- Débranchez la fiche secteur de l'appareil.
- Aérez la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.

Notes d'utilisation

Emplacement

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Gardez une distance d'au moins 15 cm par rapport aux murs ou aux objets.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité immédiate de sources de chaleur telles que poêles, radiateurs, etc.

Branchement électrique

Avant de brancher la fiche secteur dans la prise, vérifiez que la tension secteur que vous souhaitez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

Indications sur l'écran

00:00	Mode veille (le symbole clignote)
	Préparation de la glace (outil de brassage et refroidissement actif)
	Refroidissement actif
	Agitateur actif
	Préparation du yaourt (chauffage actif)
COOL	Fonction de post-refroidissement active

Fonctions des boutons

- Utilisez le bouton ⏻ pour allumer et éteindre l'appareil.
- Utilisez le bouton ☰ pour sélectionner un programme.
- Le bouton ⏯ permet de démarrer le programme sélectionné
- Vous pouvez interrompre le programme activé à l'aide du bouton ⏯. Lors de la préparation de glaçons, le compresseur continue à refroidir pendant 1 minute. Appuyez à nouveau sur le bouton pour poursuivre le programme.
- Si vous souhaitez interrompre un programme, appuyez sur le bouton ⏻. L'appareil s'éteint.
- Si le programme ou ❄ a été annulé à l'aide du bouton ⏻, attendez au moins 5 minutes avant de redémarrer l'appareil. Cela permet à la pression du circuit frigorifique de se relâcher.

Temps de préparation

- Le temps de préparation d'une glace ou d'un yaourt est variable. Il dépend des facteurs suivants :
  - la recette,
  - la température du mélange,
  - la température ambiante,
  - la consistance souhaitée.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Préparation de la glace :
  - Lors de la préparation de la glace, vérifier constamment la consistance du mélange.
  - Le mélange ne doit être ni trop fin ni trop épais.
- Préparation du yaourt :
  - Si le yaourt n'est pas conforme aux attentes après l'écoulement de la durée réglée en usine, recommencez le programme. Arrêtez le deuxième programme lorsque le yaourt a atteint la consistance souhaitée.
  - La consistance du yaourt devient plus ferme lorsqu'il est placé au réfrigérateur après la préparation.

Fonctions de protection pendant la préparation de la crème glacée

- Si l'agitateur s'arrête en cours de fonctionnement parce que la masse de crème glacée est devenue trop solide, le moteur s'arrête.
  1. Éteignez immédiatement l'appareil. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
  2. Retirez la glace.
- Vous pouvez commencer une autre utilisation immédiatement après la préparation de la glace. Par mesure de protection, le compresseur ne se met en marche qu'après environ 3 minutes.
- Lorsque vous préparez plusieurs portions de glace à la suite, la protection contre la surchauffe peut être activée. Le compresseur ne se met pas en marche. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le réutiliser.

Préparation de la crème glacée

1. Assurez-vous que le récipient est complètement sec avant de l'insérer. Placez le récipient dans le puits de l'unité de base.
2. Remplissez le récipient avec les ingrédients souhaités.
   - **Ne** remplissez **pas** le récipient avec plus de 550 ml !
   - Utilisez des ingrédients dont la température de réfrigération est comprise entre 6 et 8 °C.
   - Les ingrédients ne doivent pas être congelés. Le moteur pourrait alors se bloquer.
   - Si vous souhaitez préparer une glace aux fruits, n'utilisez que des fruits mous, sans pépins, que vous aurez préalablement écrasés (réduits en purée). Vous pouvez également ajouter des jus de fruits.
   - Si vous souhaitez affiner la glace avec des morceaux de fruits solides, des noix, du sucre cassé ou de l'alcool, n'ajoutez ces ingrédients qu'à la fin du temps de congélation.
   - L'alcool inhibe le processus de congélation.
3. Placez le couvercle transparent sur le boîtier du moteur. Assurez-vous que les deux loquets du boîtier du moteur s'enclenchent avec un « clic » sur le couvercle.
4. Placez l'outil d'agitation sur l'arbre d'entraînement du moteur. L'outil d'agitation doit s'enclencher avec un « clic ».
5. Placez le boîtier du moteur avec le couvercle et l'agitateur de manière à ce que la flèche ▶ du couvercle soit orientée dans la direction du symbole 🔒.
6. Fermez le couvercle en le tournant dans le sens du symbole 🔒.

Préparation de la fabrication du yaourt

Vous avez besoin de lait pasteurisé (lait UHT) et de yaourt naturel dans un rapport de mélange de 100 ml : 15 ml.

1. Choisissez l'emplacement de manière à ce que l'appareil ne doive pas être déplacé pendant la préparation du yaourt et qu'il ne soit pas exposé aux vibrations. Sinon, le yaourt restera liquide.
2. Chauffez le lait UHT dans une casserole à environ 45 °C et mélangez-le au yaourt naturel ou à la culture de yaourt. Si vous souhaitez utiliser du lait frais, faites-le d'abord bouillir et laissez-le refroidir à environ 45 °C.
3. Placez le récipient dans le puits de l'unité de base.
4. Versez le mélange déjà chauffé dans le récipient.
   - **Ne** remplissez **pas** le récipient avec plus de 900 ml !
   - Si vous souhaitez affiner le yaourt avec des fruits, des noix, de la confiture ou autres, n'ajoutez ces ingrédients qu'après la préparation.
5. **Séparez le couvercle transparent du boîtier du moteur :** Si l'appareil en est équipé, retirez d'abord l'outil d'agitation de l'arbre d'entraînement. Poussez les deux loquets du boîtier du moteur vers l'intérieur pour retirer le couvercle.
6. Remettez le couvercle transparent sans le boîtier du moteur. Cela permet de conserver la chaleur à l'intérieur de l'appareil.

Utilisation

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant correctement installée et reliée à la terre.
2. Allumez l'appareil à l'aide du bouton ⏻.
3. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide du bouton ☰ :

Programme	Fonction	Durée maximale
	Préparation de la glace	00:00 (Infini)
	Remuer seulement	30:00 (Minutes)
	Refroidissement uniquement	10:00 (Minutes)
	Préparation du yaourt	10 H (Heures)

4. Confirmez votre sélection à l'aide du bouton ⏯. Le programme démarre.
5. Une fois le temps écoulé, vous entendrez 10 bips.
6. L'appareil est équipé d'une fonction de post-refroidissement. Celle-ci est activée pendant 1 heure après la fin des programmes et . Le compresseur s'arrête pendant 10 minutes, puis se remet en marche pendant 6 minutes. Le message COOL s'affiche. Après 60 minutes, l'appareil passe en mode veille.

   Il est recommandé de détacher immédiatement le contenu afin que la glace ou le yaourt ne gèle pas sur le récipient.

Retrait de la crème glacée

1. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton ⏻.
2. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
3. Tournez le carter du moteur dans le sens du symbole 🔒. Détachez le boîtier du moteur ainsi que le couvercle et l'agitateur.
4. Retirer le récipient.

   ⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de brûlure par le froid !**
   Protégez vos mains avec des gants lorsque vous touchez le récipient.

5. Retirez la glace du récipient à l'aide de la spatule à glace fournie ou d'une cuillère en silicone ou en bois.
   - N'utilisez pas de cuillère en métal pour éviter de rayer le revêtement du récipient.

6. Versez la crème glacée dans un récipient préalablement refroidi et muni d'un couvercle.
   - La crème glacée est meilleure lorsqu'elle est fraîche.
   - Si la crème glacée n'est pas destinée à la consommation directe, nous recommandons de la refroidir davantage dans un congélateur.
   - Ne pas recongeler une glace décongelée ou dégelée !

Retrait du yaourt

1. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton ⏻.
2. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
3. Tournez le couvercle vers le symbole 🔒.
4. Retirez le récipient.
5. Retirez le yaourt du récipient à l'aide de la spatule fournie ou d'une cuillère en silicone ou en bois.
   - N'utilisez pas de cuillère en métal pour éviter de rayer le revêtement du récipient.
6. Versez le yaourt dans un récipient bien nettoyé muni d'un couvercle et placez-le au réfrigérateur.
   - La durée de stockage du yaourt dépend de la manière dont vous le préparez. Plus vous travaillez proprement, plus il faut de temps pour que le yaourt devienne mauvais. Toutefois, le yaourt ne doit pas être conservé plus d'une semaine.
   - N'ajoutez les fruits et autres ingrédients que peu de temps avant de le consommer.
   - 150 ml du yaourt fini peuvent être réutilisés comme culture de départ. N'utilisez pas cette culture de départ plus de 20 fois, car son effet s'estompe avec le temps.

Recettes pour la préparation de la crème glacée

- Lors de la préparation du mélange de crème glacée, veuillez vous référer aux notes du chapitre « Préparation de la crème glacée ».
- Pour vous aider, vous pouvez utiliser le gobelet gradué fourni avec l'appareil.
- Les quantités indiquées dans les recettes ne sont que des indications. Essayez votre propre mélange.
- Si vous souhaitez augmenter les quantités jusqu'à un maximum de 550 ml, adaptez les ingrédients dans le bon rapport. Le temps de préparation augmentera en conséquence.
- Vous trouverez d'autres recettes dans des livres de cuisine ou sur Internet.

Glace à la vanille

(Environ 4 portions)

Extrait de vanille	1–2 cuillères à café
Lait entier	265 ml
Crème	285 ml
Sucre	100 g

- Mélanger tous les ingrédients dans un bol à l'aide d'un batteur à main jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Verser le mélange de crème glacée réfrigérée dans le récipient.
- Temps de préparation dans la sorbetière : environ 40 à 45 minutes

Glace au chocolat

(Environ 3 portions)

Extrait de vanille	1 cuillère à café
Lait entier	200 ml
Crème	200 ml
Sucre	100 g
Barre de chocolat noir ou mi-sucré	50 g, en petits morceaux

- Porter à ébullition le lait entier et la crème avec le chocolat et le sucre. Mélanger à l'aide d'un mixeur pouvant être utilisé pour les plats chauds. Laisser refroidir le mélange de crème glacée et le mettre au réfrigérateur pendant 24 heures. Avant de verser le mélange de crème glacée refroidi dans le récipient, le mélanger à nouveau.
- Temps de préparation dans la sorbetière : environ 30 à 40 minutes

Glace à la fraise

(Environ 3 portions)

Fraises fraîches, mûres, coupées en tranches	125 g
Jus de citron fraîchement pressé	1 cuillère à soupe
Extrait de vanille	½ cuillère à café
Lait entier	125 ml
Crème	125 ml
Sucre	60 g

- Mélanger les fraises avec le jus de citron et environ 40 g de sucre. Laisser reposer le mélange pendant 2 heures pour que le jus se forme.
- Incorporer le reste du sucre dans le lait à l'aide d'un batteur à main à la vitesse la plus basse jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Incorporez la crème, le jus des fraises et l'extrait de vanille au lait.
- Versez le mélange de crème glacée réfrigérée dans le récipient.
- Temps de préparation en sorbetière : environ 30 à 40 minutes
- Ajouter les fraises au cours des 10 dernières minutes de congélation.

Recette de base du sorbet

Jus de fruits / fruits en purée	400–500 ml
Sucre (selon le type de fruit)	35–50 g
Blanc d'œuf	1–2 cuillères à soupe

- Mélanger tous les ingrédients dans un bol à l'aide d'un batteur à main jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Versez le mélange de crème glacée réfrigérée dans le récipient.
- Temps de préparation en sorbetière : environ 35 à 45 minutes
- Pour affiner, une cuillère à soupe de liqueur, de cognac, d'eau-de-vie de framboise ou autre peut être ajoutée à la fin du processus de congélation.
- Le sorbet doit être consommé assez rapidement afin qu'il ne redevienne pas liquide.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de nettoyants agressifs ou abrasifs.
- Ne pas utiliser de produits chimiques, d'acides, d'essence ou d'huile.
- Le récipient, l'agitateur et le couvercle ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle. L'exposition à la chaleur et à des nettoyants agressifs pourrait les déformer ou les décolorer.

- Vous pouvez nettoyer le récipient, l'agitateur et le couvercle dans de l'eau de rinçage tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Séchez bien les accessoires ensuite.
- Nettoyez l'unité de base et le bol avec un chiffon humide.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué et laissez-le sécher complètement.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une longue période.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

Dépannage

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas alimenté en courant.	Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil.
		Insérez la fiche secteur correctement.
		Vérifiez le fusible de la maison.
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service ou un spécialiste.
Le couvercle ne se ferme pas.	Le récipient n'est pas inséré correctement dans le bac.	Tournez légèrement le récipient lors de son insertion.
L'appareil est en mode veille alors que la préparation des glaçons n'est pas terminée.	L'alimentation électrique a été interrompue.	Redémarrer le programme pour le temps restant.

Problème	Cause possible	Remède
Le compresseur émet des bruits anormaux.	La tension est trop faible.	Éteignez l'appareil et vérifiez la tension du réseau.
L'outil de brassage s'arrête en cours de programme.	La glace est trop dure. Blocage du moteur (fonction de protection).	Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant. Retirer la glace.
L'écran affiche le symbole ❄. Le compresseur ne se met pas en marche.	La protection contre la surchauffe est activée.	Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le remettre en marche.

Données techniques

Modèle : ..... ICM 3799
Alimentation électrique : ..... 220–240 V~, 50 Hz
Puissance absorbée
Puissance de refroidissement : ..... 100 W
Puissance de chauffage : ..... 22,8 W
Réfrigérant : ..... R600a / 18 g
Gaz de soufflage de l'isolation : ..... C_5H_{10}
Capacité maximale : ..... 1000 ml
Capacité maximale de remplissage
Préparation de crème glacée : ..... 550 ml
Préparation de yaourt : ..... 900 ml
Classe de protection : I
Poids net : ..... env. 7 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IMPORTANTE:
Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

Índice

Indicación de los elementos de manejo 3
Desembalaje del aparato 28
Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega 28
Advertencias para el uso del aparato 28
Notas de uso 29
Preparación para hacer helado 30
Preparación para hacer yogur 30
Manejo 30
Recetas para la preparación de helados 31
Limpieza 32
Almacenamiento 32
Solución de problemas 32
Datos técnicos 33
Eliminación 33

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.
5. Es posible que todavía haya polvo o residuos de producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en el apartado “Limpieza”.

Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega

1 Carcasa del motor para el agitador
2 Desbloqueo de la carcasa del motor
3 Eje motriz
4 Tapa transparente
5 Herramienta de agitación
6 Recipiente
7 Contactos de la carcasa del motor
8 Botón ⏻ (encendido / apagado del aparato)
9 Lámpara de control ❄ (refrigeración)
10 Lámpara de control (herramienta de agitación)
11 Pantalla
12 Lámpara de control (preparación de hielo)
13 Lámpara de control (preparación de yogur)
14 Botón ⏯ (inicio / interrupción del programa)
15 Botón ☰ (selección de programa)
16 Unidad básica con compresor
17 Aberturas de ventilación
18 Cubeta de la unidad básica

Sin ilustración

Espátula para hielo
Vaso medidor

Advertencias para el uso del aparato

⚠ **AVISO:**
El aparato contiene en el circuito refrigerante isobutano (R600a), un gas natural de alta compatibilidad medioambiental, que es inflamable. Al transportar y montar el aparato, asegúrese de que no se caiga. El circuito refrigerante no debe sufrir daños.

ESPAÑOL

⚠ ATENCIÓN:

- Asegúrese de respetar el tiempo de espera de 2 horas cuando utilice el aparato por primera vez o después del transporte, para que el refrigerante pueda asentarse. De lo contrario, se dañaría el compresor de refrigeración.
- No utilice una cuchara metálica al sacar el helado o el yogur para no rayar el revestimiento del recipiente.

- Utiliza guantes para protegerte las manos al retirar el recipiente después de hacer helado. ¡Existe riesgo de quemaduras por el frío!

Si se daña el circuito de refrigerante

- Evite a toda costa las llamas abiertas y las fuentes de ignición.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Ventile la habitación en la que se encuentra el aparato.

Notas de uso

Ubicación

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. Mantenga una distancia de al menos 15 cm de paredes u objetos.
- No coloque el aparato sobre o cerca de fuentes de calor como estufas, radiadores, etc.

Conexión eléctrica

Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, compruebe que la tensión de red que va a utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información en la placa de características.

Indicaciones en la pantalla

00:00	Modo de espera (el símbolo parpadea)
	Preparación de hielo (herramienta de agitación y refrigeración activas)
	Enfriamiento activo
	Agitador activo
	Preparación de yogur (calentamiento activo)
COOL	Función de postenfriamiento activa

Funciones de los botones

- Utilice el botón ⏻ para encender y apagar el aparato.
- Utilice el botón ☰ para seleccionar un programa.
- Con el botón ⏯ puede iniciar el programa seleccionado.
- Puede interrumpir el programa activado con el botón ⏯. Al preparar hielo, el compresor sigue enfriando durante 1 minuto. Pulse de nuevo el botón para continuar con el programa.
- Si desea cancelar un programa, pulse el botón ⏻. El aparato se apaga.
- Si el programa o ha sido cancelado con el botón ⏻, mantenga al menos 5 minutos antes de volver a poner en marcha el aparato. De esta forma se garantiza que la presión del circuito de refrigerante pueda relajarse.

Tiempo de preparación

- El tiempo de preparación del helado o del yogur varía. Depende de los siguientes factores:
  - la receta,
  - la temperatura de la mezcla,
  - la temperatura ambiente,
  - la consistencia deseada.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Preparación del helado:
  - Cuando prepare helado, compruebe constantemente la consistencia de la mezcla.
  - La mezcla de helado no debe ser ni demasiado fina ni demasiado espesa
- Preparación del yogur:
  - Si el yogur no tiene la consistencia deseada una vez transcurrido el tiempo ajustado de fábrica, inicie de nuevo el programa. Detenga la segunda ejecución del programa cuando el yogur haya alcanzado la consistencia deseada.
  - La consistencia del yogur se vuelve más firme cuando se introduce en el frigorífico después de la preparación.

Funciones de protección durante la preparación de helados

- Si el batidor se detiene durante el funcionamiento porque la masa de helado se ha solidificado demasiado, el motor se parará.
  1. Desconecte inmediatamente el aparato. Saque el enchufe de la toma de corriente.
  2. Retire el helado.
- Puede iniciar otro funcionamiento inmediatamente después de preparar el helado. Como medida de protección, el compresor sólo se enciende transcurridos unos 3 minutos.
- Al preparar varias porciones de helado seguidas, puede activarse la protección contra sobrecalentamiento. El compresor no se enciende. Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de volver a utilizarlo.

Preparación para hacer helado

1. Asegúrese de que el recipiente esté completamente seco antes de introducirlo. Coloque el recipiente en el hueco de la unidad base.
2. Rellene el recipiente con los ingredientes deseados.
   - **¡No** llene más de 550 ml en el recipiente!
   - Utilice ingredientes que tengan una temperatura de refrigeración de 6–8 °C.
   - Los ingredientes no deben estar congelados. Esto podría provocar el bloqueo del motor.
   - Si desea preparar helado de fruta, utilice sólo fruta blanda y sin pepitas que haya triturado (hecho puré) previamente. También puede añadir zumos de fruta.
   - Si desea refinar el helado con trozos sólidos de fruta, frutos secos, frutas quebradizas o alcohol, añada estos ingredientes sólo al final del tiempo de congelación.
   - El alcohol inhibe el proceso de congelación.
3. Coloque la tapa transparente en la carcasa del motor. Asegúrese de que ambos cierres de la carcasa del motor encajan con un “clic” en la tapa.
4. Coloque el agitador en el eje de accionamiento del motor. El dispositivo agitador debe encajar con un “clic”.
5. Coloque la carcasa del motor con la tapa y el dispositivo agitador de forma que la flecha ▶ de la tapa apunte en la dirección del símbolo 🔒.
6. Cierre la tapa girándola en la dirección del símbolo 🔒.

Preparación para hacer yogur

Necesita leche pasteurizada (leche UHT) y yogur natural en una proporción de mezcla de 100 ml : 15 ml.

1. Elija el lugar de manera que el aparato no tenga que moverse durante la preparación del yogur y no esté expuesto a vibraciones. De lo contrario, el yogur permanecerá líquido.
2. Caliente la leche UHT en un recipiente a unos 45 °C y mézclela con el yogur natural o el cultivo de yogur. Si desea utilizar leche fresca, hiérvala primero y déjela enfriar a unos 45 °C.
3. Coloque el recipiente en el hueco de la unidad base.
4. Vierta la mezcla ya calentada en el recipiente.
   - **¡No** llene más de 900 ml en el recipiente!
   - Si desea refinar el yogur con fruta, frutos secos, mermelada o similares, añada estos ingredientes sólo después de la preparación.
5. **Separe la tapa transparente de la carcasa del motor:** Si está instalada, retire primero la herramienta agitadora del eje de accionamiento. Presione hacia dentro los dos cierres de la carcasa del motor para retirar la tapa.
6. Coloque la tapa transparente sin la carcasa del motor. Así se mantiene el calor dentro del aparato.

Manejo

1. Conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Encienda el aparato con el botón ⏻.
3. Seleccione el programa deseado con el botón ☰:

Programa	Función	Tiempo máximo
	Preparación de hielo	00:00 (Infinito)
	Sólo remover	30:00 (Minutos)
	Sólo enfriar	10:00 (Minutos)
	Preparación de yogur	10H (Horas)

4. Confirme su selección con el botón ⏯. El programa se inicia.
5. Una vez transcurrido el tiempo, escuchará 10 pitidos.
6. El aparato está equipado con una función de postenfriamiento. Ésta se activa durante 1 hora tras finalizar los programas y . El compresor se desconecta durante 10 minutos y vuelve a funcionar durante 6 minutos. Se visualiza COOL. Transcurridos 60 minutos, el aparato pasa al modo de espera.

   Se recomienda retirar el contenido inmediatamente para que el helado o el yogur no se congelen en el recipiente.

Retirar el helado

1. Apague el aparato con el botón ⏻.
2. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
3. Gire la carcasa del motor en la dirección del símbolo 🔒. Retire la carcasa del motor junto con la tapa y el agitador.
4. Retire el recipiente.

   ⚠ **AVISO: ¡Peligro de quemaduras por frío!**
   Protéjase las manos con guantes al tocar el recipiente.
5. Saque el helado del recipiente con la espátula para helados incluida o con una cuchara de silicona o de madera.
   - No utilice una cuchara metálica para evitar rayar el revestimiento del recipiente.
6. Vierta el helado en un recipiente previamente enfriado con tapa.
   - El helado sabe mejor fresco.
   - Si el helado no se destina al consumo directo, recomendamos enfriar más el helado terminado en un congelador.
   - ¡No vuelva a congelar el helado descongelado!

Cómo retirar el yogur

1. Apague el aparato con el botón ⏻.
2. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
3. Gire la tapa hacia el símbolo 🔒.
4. Retire el recipiente.
5. Saque el yogur del recipiente con la espátula suministrada o con una cuchara de silicona o de madera.
   - No utilice una cuchara metálica para evitar rayar el revestimiento del recipiente.
6. Vierta el yogur en un recipiente bien limpio con tapa y colóquelo en el frigorífico.
   - La conservación del yogur depende de cómo lo prepares. Cuanto más limpio esté, más tardará en estropearse el yogur. Sin embargo, no debes guardar el yogur más de una semana.
   - Añada la fruta y similares sólo poco antes de comerlo.
   - 150 ml del yogur terminado pueden reutilizarse como cultivo iniciador. No utilice este cultivo iniciador más de 20 veces, ya que su efecto desaparece con el tiempo.

Recetas para la preparación de helados

- Cuando prepare la mezcla para helado, consulte las notas del capítulo “Preparación para hacer helado”.
- Puede utilizar como ayuda el vaso medidor incluido en el volumen de suministro.
- Las cantidades indicadas en las recetas son sólo orientativas. Pruebe su mezcla individual.
- Si desea aumentar las cantidades hasta un máximo de 550 ml, ajuste los ingredientes en la proporción correcta. El tiempo de preparación aumentará en consecuencia.
- Puede encontrar más recetas en libros de cocina o en Internet.

Helado de vainilla

(Rinde aprox. 4 porciones)

Extracto de vainilla	1–2 cucharaditas
Leche entera	265 ml
Nata	285 ml
Azúcar	100 g

- Mezclar todos los ingredientes en un bol con una batidora de mano hasta que se disuelva el azúcar. Vierta la mezcla de helado enfriada en el recipiente.
- Tiempo de preparación en la heladora: aprox. 40–45 minutos

Helado de chocolate

(Rinde aprox. 3 porciones)

Extracto de vainilla	1 cucharadita
Leche entera	200 ml
Nata	200 ml
Azúcar	100 g
Tableta de chocolate amargo o semidulce	50 g, en trozos pequeños

- Llevar a ebullición la leche entera y la nata con el chocolate y el azúcar. Batir con una batidora que pueda utilizarse para platos calientes. Dejar enfriar la mezcla de helado y enfriarla en el frigorífico durante 24 horas. Antes de verter la mezcla de helado enfriada en el recipiente, remuévala de nuevo.
- Tiempo de preparación en la heladora: aprox. 30–40 minutos

Helado de fresa

(Rinde aprox. 3 porciones)

Fresas frescas, maduras, cortadas en rodajas	125 g
Zumo de limón, recién exprimido	1 cucharada
Extracto de vainilla	½ cucharadita
Leche entera	125 ml
Nata	125 ml
Azúcar	60 g

- Mezclar las fresas con el zumo de limón y aprox. 40 g de azúcar. Dejar reposar la mezcla durante 2 horas para que se forme zumo.
- Remover el azúcar restante en la leche con una batidora de mano a la velocidad más baja hasta que se disuelva el azúcar.
- Incorpore a la leche la nata, el zumo de las fresas y el extracto de vainilla.
- Vierta la mezcla de helado fría en el recipiente.
- Tiempo de preparación en la heladora: aprox. 30–40 minutos.
- Añadir las fresas en los últimos 10 minutos del proceso de congelación.

Receta básica de sorbete

Zumo de fruta / fruta en puré	400–500 ml
Azúcar (según el tipo de fruta)	35–50 g
Clara de huevo	1–2 cucharadas

- Mezclar todos los ingredientes en un bol con una batidora de mano hasta que se disuelva el azúcar. Verter la mezcla de helado enfriada en el recipiente.
- Tiempo de preparación en la heladora: aprox. 35–45 minutos
- Para refinarlo, se puede añadir 1 cucharada de licor, coñac, brandy de frambuesa o similar al final del proceso de congelación.
- El sorbete debe consumirse con relativa rapidez para que no vuelva a quedar líquido.

Limpieza

⚠ AVISO:

- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- ¡No sumerja el aparato en agua! Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice limpiadores fuertes o abrasivos.
- No utilice productos químicos, ácidos, gasolina ni aceite.
- El recipiente, el agitador y la tapa no pueden lavarse en el lavavajillas. La exposición al calor y a productos de limpieza agresivos podría deformarlos o decolorarlos.

- Puedes limpiar el recipiente, el agitador y la tapa con agua tibia y un poco de lavavajillas a mano. A continuación, seque bien los accesorios.
- Limpie la unidad base y el recipiente con un paño húmedo.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe y déjelo secar completamente.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no tiene alimentación eléctrica.	Compruebe la toma de corriente con otro aparato.
		Inserte el enchufe correctamente.
		Compruebe el fusible de la casa.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestro servicio técnico o con un especialista.
La tapa no se cierra.	El recipiente no está insertado correctamente en la bandeja.	Gire un poco el recipiente al introducirlo.
El aparato está en modo de espera aunque la preparación de hielo no haya finalizado.	Se ha interrumpido el suministro eléctrico.	Reinicie el programa durante el tiempo restante.
El compresor hace ruidos anormales.	La tensión es demasiado baja.	Apague el aparato y compruebe la tensión de red.
El batidor se para durante el programa.	El helado está demasiado duro. Bloqueo del motor (función de protección).	Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente. Retire el helado.
En la pantalla aparece el símbolo ❄. El compresor no se enciende.	La protección contra sobrecalentamiento está activada.	Deje que el aparato se enfríe durante aprox. 30 minutos antes de volver a ponerlo en marcha.

Datos técnicos

Modelo: ..... ICM 3799
Alimentación: ..... 220–240 V~, 50 Hz
Consumo de energía
Potencia de refrigeración: ..... 100 W
Potencia calorífica: ..... 22,8 W
Refrigerante: ..... R600a / 18 g
Gas de soplado de aislamiento: ..... C_5H_{10}
Capacidad máxima: ..... 1000 ml
Capacidad máxima de llenado
Preparación de helado: ..... 550 ml
Preparación de yogur: ..... 900 ml
Clase de protección: I
Peso neto: ..... aprox. 7 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "Cubo de basura"

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:
Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

⚠ **AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ **ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

ITALIANO

Indice

Elementi di comando 3
Disimballaggio dell'apparecchio 34
Elementi di comando / Nella fornitura 34
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio 34
Note per l'uso 35
Preparazione per la preparazione del gelato 35
Preparazione per la preparazione dello yogurt 36
Utilizzo 36
Ricette per la preparazione del gelato 37
Pulizia 38
Conservazione 38
Risoluzione dei problemi 38
Dati tecnici 39
Smaltimento 39

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.
5. Sull'apparecchio potrebbero esserci ancora polvere o residui di produzione. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

Elementi di comando / Nella fornitura

1 Alloggiamento del motore per l'agitatore
2 Sblocco per l'alloggiamento del motore
3 Albero di trasmissione
4 Coperchio trasparente
5 Agitatore
6 Contenitore
7 Contatti per l'alloggiamento del motore
8 Tasto ⏻ (accensione / spegnimento dell'apparecchio)
9 Lampada di controllo ❄ (agitatore)
10 Lampada di controllo (preparazione del ghiaccio)
11 Display
12 Lampada di controllo (preparazione del ghiaccio)
13 Lampada di controllo (preparazione dello yogurt)
14 Tasto ⏯ (avvio / interruzione del programma)
15 Tasto ☰ (selezione del programma)
16 Unità base con compressore
17 Aperture di ventilazione
18 Vaschetta dell'unità base

Senza illustrazione

Spatola per il ghiaccio
Bicchiere di misurazione

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

⚠ **AVVISO:**
L'apparecchio contiene nel circuito refrigerante l'isobutano (R600a), un gas naturale ad alta compatibilità ambientale, che è infiammabile. Durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio, assicurarsi che l'apparecchio non cada. Il circuito del refrigerante non deve essere danneggiato.

⚠ **ATTENZIONE:**
- Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta o dopo il trasporto, rispettare il tempo di attesa di 2 ore per consentire al refrigerante di stabilizzarsi. In caso contrario, il compressore frigorifero potrebbe subire danni.

⚠ ATTENZIONE:

- Non utilizzare un cucchiaio di metallo quando si rimuove il gelato o lo yogurt per non graffiare il rivestimento del contenitore.

- Usare guanti per proteggere le mani quando si rimuove il contenitore dopo aver preparato il gelato. C'è il rischio di ustioni dovute al freddo!

Se il circuito del refrigerante è danneggiato

- Evitare assolutamente fiamme libere e fonti di accensione.
- Estrarre la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.
- Ventilare il locale in cui si trova l'apparecchio.

Note per l'uso

Posizione

- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana. Mantenere una distanza di almeno 15 cm da pareti o oggetti.
- Non collocare l'apparecchio sopra o nelle immediate vicinanze di fonti di calore come stufe, radiatori, ecc.

Collegamento elettrico

Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che la tensione di rete che si intende utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione.

Indicazioni sul display

00:00	Modalità standby (il simbolo lampeggia)
	Preparazione del ghiaccio (mescolatore e raffreddamento attivo)
	Raffreddamento attivo
	Agitatore attivo
	Preparazione dello yogurt (riscaldamento attivo)
COOL	Funzione post-raffreddamento attiva

Funzioni dei tasti

- Con il tasto ⏻ si accende e si spegne l'apparecchio.
- Con il tasto ☰ si seleziona un programma.
- Con il tasto ⏯ si avvia il programma selezionato.
- Con il tasto ⏯ è possibile interrompere il programma attivato. Durante la preparazione del ghiaccio, il compressore continua a raffreddare per 1 minuto. Premere nuovamente il tasto per continuare il programma.
- Se si desidera annullare un programma, premere il tasto ⏻. L'apparecchio si spegne.
- Se il programma di o è stato annullato con il tasto ⏻, mantenere almeno 5 minuti prima di riavviare l'apparecchio. In questo modo si garantisce che la pressione nel circuito del refrigerante possa rilassarsi.

Tempo di preparazione

- Il tempo di preparazione del gelato o dello yogurt varia. Dipende dai seguenti fattori:
  - la ricetta,
  - la temperatura della miscela
  - la temperatura ambiente,
  - dalla consistenza desiderata.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Preparazione del ghiaccio:
  - Durante la preparazione del gelato, controllare costantemente la consistenza della miscela.
  - La miscela del gelato non deve essere né troppo sottile né troppo densa.
- Preparazione dello yogurt:
  - Se lo yogurt non è quello desiderato allo scadere del tempo impostato in fabbrica, avviare nuovamente il programma. Interrompere la seconda esecuzione del programma quando lo yogurt ha raggiunto la consistenza desiderata.
  - La consistenza dello yogurt diventa più solida quando viene riposto in frigorifero dopo la preparazione.

Funzioni di protezione durante la preparazione del gelato

- Se l'agitatore si ferma durante il funzionamento perché la massa del gelato è diventata troppo solida, il motore si blocca.
  1. Spegnere immediatamente l'apparecchio. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
  2. Rimuovere il gelato.
- Dopo aver preparato il gelato, è possibile iniziare un'altra operazione. Per protezione, il compressore si accende solo dopo circa 3 minuti.
- Quando si preparano più porzioni di gelato in successione, è possibile che si attivi la protezione contro il surriscaldamento. Il compressore non si accende. Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di utilizzarlo nuovamente.

Preparazione per la preparazione del gelato

1. Assicurarsi che il contenitore sia completamente asciutto prima di inserirlo. Posizionare il contenitore nel pozzetto dell'unità base.

2. Riempire il contenitore con gli ingredienti desiderati.
   - **Non** riempire il contenitore con più di 550 ml!
   - Utilizzare ingredienti che abbiano una temperatura di frigorifero di 6–8 °C.
   - Gli ingredienti non devono essere congelati. Ciò potrebbe causare il blocco del motore.
   - Se si desidera preparare un gelato alla frutta, utilizzare solo frutta morbida e senza semi che sia stata precedentemente schiacciata (ridotta in purea). È possibile aggiungere anche succhi di frutta.
   - Se si desidera raffinare il gelato con pezzi di frutta solida, noci, croccanti o alcol, aggiungere questi ingredienti solo alla fine del tempo di congelamento.
   - L'alcol inibisce il processo di congelamento.
3. Inserire il coperchio trasparente nell'alloggiamento del motore. Assicurarsi che entrambe le chiusure dell'alloggiamento del motore facciano "clic" sul coperchio.
4. Inserire l'agitatore sull'albero di trasmissione del motore. L'utensile di agitazione deve innestarsi con un "clic".
5. Posizionare l'alloggiamento del motore con il coperchio e l'agitatore in modo che la freccia ▶ sul coperchio sia rivolta in direzione del simbolo 🔒.
6. Chiudere il coperchio ruotandolo in direzione del simbolo 🔒.

Preparazione per la preparazione dello yogurt

Sono necessari latte pastorizzato (latte UHT) e yogurt naturale in un rapporto di miscelazione di 100 ml : 15 ml.

1. Scegliere la posizione in modo che l'apparecchio non debba essere spostato durante la preparazione dello yogurt e non sia esposto a vibrazioni. Altrimenti lo yogurt rimarrà liquido.
2. Riscaldare il latte UHT in una pentola a circa 45 °C e mescolarvi lo yogurt naturale o la coltura di yogurt. Se si desidera utilizzare latte fresco, farlo bollire prima e lasciarlo raffreddare a circa 45 °C.
3. Posizionare il contenitore nel pozzetto dell'unità base.
4. Versare la miscela già riscaldata nel contenitore.
   - **Non** riempire il contenitore con più di 900 ml!
   - Se si desidera perfezionare lo yogurt con frutta, noci, marmellata o simili, aggiungere questi ingredienti solo dopo la preparazione.
5. **Separare il coperchio trasparente dall'alloggiamento del motore:** Se presente, rimuovere prima l'agitatore dall'albero motore. Premere verso l'interno i due fermi dell'alloggiamento del motore per rimuovere il coperchio.
6. Rimettere il coperchio trasparente senza l'alloggiamento del motore. In questo modo si mantiene il calore all'interno dell'apparecchio.

Utilizzo

1. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente correttamente installata con messa a terra.
2. Accendere l'apparecchio con il tasto ⏻.
3. Selezionare il programma desiderato con il tasto ☰:

Programma	Funzione	Tempo massimo
	Preparazione del ghiaccio	00:00 (Infinito)
	Solo agitazione	30:00 (Minuti)
	Solo raffreddamento	10:00 (Minuti)
	Preparazione dello yogurt	10 H (Ore)

4. Confermare la selezione con il tasto ⏯. Il programma si avvia.
5. Allo scadere del tempo, si sentono 10 segnali acustici.
6. L'apparecchio è dotato di una funzione di post-raffreddamento. Questa si attiva per 1 ora dopo la fine dei programmi e . Il compressore si spegne per 10 minuti e poi riprende a funzionare per 6 minuti. Viene visualizzato il messaggio COOL. Dopo 60 minuti, l'apparecchio passa alla modalità standby.

   Si consiglia di rimuovere immediatamente il contenuto per evitare che il gelato o lo yogurt si congelino nel contenitore.

Rimozione del gelato

1. Spegnere l'apparecchio con il tasto ⏻.
2. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
3. Ruotare il corpo motore in direzione del simbolo 🔒. Rimuovere l'alloggiamento del motore, il coperchio e l'accessorio per mescolare.
4. Rimuovere il contenitore.

   ⚠ **AVVISO: Pericolo di ustioni da freddo!**
   Proteggere le mani con guanti quando si tocca il contenitore.

5. Estrarre il gelato dal contenitore con la spatola per gelato in dotazione o con un cucchiaio di silicone o di legno.
   - Non utilizzare un cucchiaio di metallo per evitare di graffiare il rivestimento del contenitore.
6. Riempire il gelato in un contenitore pre-raffreddato con coperchio.
   - Il gelato è più buono se è fresco.
   - Se il gelato non è destinato al consumo diretto, si consiglia di raffreddare ulteriormente il gelato finito in un congelatore.
   - Non ricongelare il gelato scongelato o scongelabile!

Rimozione dello yogurt

1. Spegnere l'apparecchio con il tasto ⏻.
2. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
3. Ruotare il coperchio verso il simbolo 🔒.
4. Rimuovere il contenitore.
5. Estrarre lo yogurt dal contenitore con la spatola in dotazione o con un cucchiaio di silicone o di legno.
   - Non utilizzare un cucchiaio di metallo per evitare di graffiare il rivestimento del contenitore.
6. Versare lo yogurt in un contenitore ben pulito con coperchio e riporlo in frigorifero.
   - La durata di conservazione dello yogurt dipende da come lo si prepara. Più si lavora in modo pulito, più tempo ci vuole perché lo yogurt vada a male. Tuttavia, non si dovrebbe conservare lo yogurt per più di una settimana.
   - Aggiungere frutta e simili solo poco prima del consumo.
   - 150 ml dello yogurt finito possono essere riutilizzati come coltura starter. Non utilizzare questa coltura starter per più di 20 volte, poiché l'effetto si esaurisce con il tempo.

Ricette per la preparazione del gelato

- Per la preparazione della miscela di gelato, fare riferimento alle note del capitolo "Preparazione per la preparazione del gelato".
- Per aiutarsi è possibile utilizzare il misurino in dotazione.
- Le quantità indicate nelle ricette sono solo indicative. Provate la vostra miscela personalizzata.
- Se si desidera aumentare le quantità fino a un massimo di 550 ml, regolare gli ingredienti nel rapporto corretto. Il tempo di preparazione aumenterà di conseguenza.
- Potete trovare altre ricette nei libri di cucina o su Internet.

Gelato alla vaniglia

(Per circa 4 porzioni)

Estratto di vaniglia	1–2 cucchiaini
Latte intero	265 ml
Panna	285 ml
Zucchero	100 g

- Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola con un mixer a mano fino a sciogliere lo zucchero. Versare la miscela di gelato raffreddata nel contenitore.
- Tempo di preparazione nella gelatiera: circa 40–45 minuti

Gelato al cioccolato

(Per circa 3 porzioni)

Estratto di vaniglia	1 cucchiaino
Latte intero	200 ml
Panna	200 ml
Zucchero	100 g
Tavoletta di cioccolato, amaro o semidolce	50 g, in piccoli pezzi

- Portare a ebollizione il latte intero e la panna con il cioccolato e lo zucchero. Frullare con un mixer che possa essere utilizzato per piatti caldi. Lasciare raffreddare e raffreddare la miscela di gelato in frigorifero per 24 ore. Prima di versare la miscela di gelato raffreddata nel contenitore, mescolare nuovamente.
- Tempo di preparazione nella gelatiera: circa 30–40 minuti

Gelato alla fragola

(Per circa 3 porzioni)

Fragole fresche, mature, tagliate a fette	125 g
Succo di limone, appena spremuto	1 cucchiaio
Estratto di vaniglia	½ cucchiaino
Latte intero	125 ml
Panna	125 ml
Zucchero	60 g

- Mescolare le fragole con il succo di limone e circa 40 g di zucchero. Lasciare riposare il composto per 2 ore in modo che si formi il succo.
- Mescolare lo zucchero rimanente nel latte con un frullatore a mano alla velocità più bassa finché lo zucchero non è sciolto.
- Mescolare la panna, il succo delle fragole e l'estratto di vaniglia nel latte.
- Versare la miscela di gelato raffreddata nel contenitore.
- Tempo di preparazione nella gelatiera: circa 30–40 minuti
- Aggiungere le fragole negli ultimi 10 minuti del processo di congelamento.

Ricetta base del sorbetto

Succo di frutta / frutta ridotta in purea	400–500 ml
Zucchero (a seconda del tipo di frutta)	35–50 g
Albume d'uovo	1–2 cucchiai

- Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola con un mixer a mano fino a sciogliere lo zucchero. Versare la miscela di gelato raffreddata nel contenitore.
- Tempo di preparazione nella gelatiera: circa 35–45 minuti
- Per perfezionare, alla fine del processo di congelamento si può aggiungere 1 cucchiaio di liquore, cognac, brandy di lamponi o simili.
- Il sorbetto deve essere consumato in tempi relativamente brevi, in modo che non torni liquido.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere l'apparecchio in acqua! Potrebbe causare scosse elettriche o incendi.

⚠ ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare prodotti chimici, acidi, benzina o olio.
- Il contenitore, l'agitatore e il coperchio non possono essere lavati in lavastoviglie. L'esposizione al calore e a detergenti aggressivi potrebbe farli deformare o scolorire.

- È possibile pulire il contenitore, l'agitatore e il coperchio in acqua tiepida con l'aggiunta di un po' di detersivo per piatti. Asciugare poi bene gli accessori.
- Pulire la base e la ciotola con un panno umido.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto e lasciarlo asciugare completamente.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nella sua confezione originale se non si intende utilizzarlo per un lungo periodo di tempo.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo ben ventilato e asciutto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non ha alimentazione.	Controllare la presa di corrente con un altro apparecchio.
		Inserire correttamente la spina di rete.
		Controllare il fusibile di casa.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il nostro servizio o uno specialista.
Il coperchio non si chiude.	Il contenitore non è inserito correttamente nel vassoio.	Ruotare leggermente il contenitore quando lo si inserisce.
L'apparecchio è in modalità standby anche se la preparazione del ghiaccio non è stata completata.	L'alimentazione è stata interrotta.	Riavviare il programma per il tempo rimanente.
Il compressore emette rumori anomali.	La tensione è troppo bassa.	Spegnere l'apparecchio e controllare la tensione di rete.
L'agitatore si ferma durante il programma.	Il gelato è troppo duro. Blocco del motore (funzione di protezione).	Spegnere l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa di corrente. Togliere il gelato.
Sul display compare il simbolo ❄. Il compressore non si accende.	La protezione contro il surriscaldamento è attivata.	Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di riavviarlo.

Dati tecnici

Modello: ICM 3799
Alimentazione: 220–240 V~, 50 Hz
Consumo di energia
Potenza di raffreddamento: 100 W
Potenza di riscaldamento: 22,8 W
Refrigerante: R600a / 18 g
Gas isolante: C_5H_{10}
Capacità massima: 1000 ml
Capacità massima di riempimento
Preparazione del gelato: 550 ml
Preparazione di yogurt: 900 ml
Classe di protezione: I
Peso netto: ca. 7 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ **UWAGA:**
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi....3
Rozpakowanie urządzenia....40
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy....40
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia....41
Uwagi dotyczące użytkowania....41
Przygotowanie do robienia lodów....42
Przygotowanie do zrobienia jogurtu....42
Obsługa....42
Przepisy na przygotowanie lodów....43
Czyszczenie....44
Przechowywanie....44
Rozwiązywanie problemów....44
Dane techniczne....45
Warunki gwarancji....45
Usuwanie....46

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.
5. Na urządzeniu może nadal znajdować się kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

1 Obudowa silnika narzędzia do mieszania
2 Odblokowanie obudowy silnika
3 Wałek napędowy
4 Przezroczysta pokrywa
5 Mieszadło
6 Pojemnik
7 Styki obudowy silnika
8 Przycisk ⏻ (włączanie / wyłączanie urządzenia)
9 Lampka kontrolna ❄ (chłodzenie)
10 Lampka kontrolna (mieszadło)
11 Wyświetlacz
12 Lampka kontrolna (przygotowanie lodu)
13 Lampka kontrolna (przygotowywanie jogurtu)
14 Przycisk ⏯ (rozpoczęcie / przerwanie programu)
15 Przycisk ☰ (wybór programu)
16 Jednostka podstawowa z kompresorem
17 Otwory wentylacyjne
18 Koryto jednostki podstawowej

Bez ilustracji

Łopatka do lodu
Kubek do odmierzania

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE:
Urządzenie zawiera w obiegu czynnika chłodniczego izobutan (R600a), gaz ziemny o wysokiej kompatybilności środowiskowej, który jest łatwopalny. Podczas transportu i ustawiania urządzenia należy zwrócić uwagę, aby urządzenie nie spadło. Nie należy uszkadzać obiegu czynnika chłodniczego.

⚠ UWAGA:
- Należy pamiętać o przestrzeganiu czasu oczekiwania 2 godzin przy pierwszym użyciu urządzenia lub po transporcie, aby czynnik chłodniczy mógł się osadzić. W przeciwnym razie dojdzie do uszkodzenia sprężarki chłodniczej.
- Nie używać metalowej łyżki podczas wyjmowania lodów lub jogurtu, aby nie porysować powłoki w pojemniku.

- Używaj rękawiczek, aby chronić ręce podczas wyjmowania pojemnika po zrobieniu lodów. Istnieje ryzyko poparzeń z powodu zimna!

W przypadku uszkodzenia obiegu czynnika chłodniczego
- Za wszelką cenę unikać otwartego ognia i źródeł zapłonu.
- Wyciągnąć wtyczkę sieciową urządzenia z gniazdka.
- Przewietrzyć pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie.

Uwagi dotyczące użytkowania

Lokalizacja
- Umieścić urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Zachować odległość co najmniej 15 cm od ścian lub przedmiotów.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w bezpośrednim sąsiedztwie źródeł ciepła, takich jak piece, grzejniki itp.

Podłączenie elektryczne

Przed włożeniem wtyczki do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieciowe, z którego zamierzasz korzystać, odpowiada napięciu urządzenia. Informacje na ten temat znajdują się na tabliczce znamionowej.

Wskazania na wyświetlaczu

00:00	Tryb gotowości (miga symbol)
	Przygotowanie lodu (narzędzie do mieszania i chłodzenie aktywne)
	Chłodzenie aktywne
	Mieszadło aktywne
	Przygotowanie jogurtu (podgrzewanie aktywne)
COOL	Funkcja chłodzenia aktywna

Funkcje przycisków
- Użyj przycisku ⏻, aby włączyć i wyłączyć urządzenie.
- Użyj przycisku ☰, aby wybrać program.
- Wybrany program można uruchomić przyciskiem ⏯.
- Przyciskiem ⏯ można przerwać włączony program. Podczas przygotowywania lodu kompresor kontynuuje chłodzenie przez 1 minutę. Naciśnij ponownie przycisk, aby kontynuować program.
- Jeśli chcesz anulować program, naciśnij przycisk ⏻. Urządzenie wyłączy się.
- Jeśli program lub ❄ został anulowany za pomocą przycisku ⏻, przed ponownym uruchomieniem urządzenia należy zachować co najmniej 5 minut. Dzięki temu ciśnienie w obiegu czynnika chłodniczego może się zrelaksować.

Czas przygotowania
- Czas przygotowania lodów lub jogurtu jest różny. Zależy on od następujących czynników:
  - receptury,
  - temperatury mieszanki,
  - temperatury otoczenia,
  - pożądanej konsystencji.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- <u>Przygotowanie lodu:</u>
  - Podczas przygotowywania lodów należy stale sprawdzać konsystencję mieszanki.
  - Mieszanka lodowa nie powinna być zbyt rzadka ani zbyt gęsta.
- <u>Przygotowanie jogurtu:</u>
  - Jeśli po upływie ustawionego fabrycznie czasu jogurt nie jest taki, jaki jest pożądany, należy ponownie uruchomić program. Zatrzymać drugi bieg programu, gdy jogurt osiągnie pożądaną konsystencję.
  - Konsystencja jogurtu staje się twardsza, gdy po przygotowaniu zostanie on umieszczony w lodówce.

Funkcje ochronne podczas przygotowywania lodów
- Jeśli mieszadło zatrzyma się podczas pracy, ponieważ masa lodowa stała się zbyt twarda, silnik zgaśnie.
  1. Natychmiast wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
  2. Wyjąć lody.

- Bezpośrednio po przygotowaniu lodów można rozpocząć inną czynność. Dla ochrony kompresor włącza się dopiero po około 3 minutach.
- Podczas przygotowywania kolejno kilku porcji lodów może włączyć się ochrona przed przegrzaniem. Kompresor nie włącza się. Przed ponownym użyciem należy odczekać około 30 minut, aby urządzenie ostygło.

Przygotowanie do robienia lodów

1. Przed włożeniem pojemnika upewnij się, że jest on całkowicie suchy. Umieść pojemnik w studzience jednostki bazowej.
2. Wsypać do pojemnika żądane składniki.
   - **Nie** wlewaj do pojemnika więcej niż 550 ml!
   - Używaj składników, których temperatura w lodówce wynosi 6–8 °C.
   - Składniki nie powinny być zamrożone. Mogłoby to spowodować zablokowanie silnika.
   - Jeśli chcesz przygotować lody owocowe, używaj tylko miękkich, pozbawionych pestek owoców, które wcześniej rozdrobniłeś (przecier). Możesz również dodać soki owocowe.
   - Jeśli chcesz uszlachetnić lody stałymi kawałkami owoców, orzechami, kruchymi lub alkoholem, dodaj te składniki dopiero pod koniec czasu zamrażania.
   - Alkohol hamuje proces zamrażania.
3. Dopasuj przezroczystą pokrywę do obudowy silnika. Upewnić się, że oba zatrzaski obudowy silnika zatrzaskują się z „kliknięciem" na pokrywie.
4. Nałożyć mieszadło na wałek napędowy silnika. Mieszadło musi zatrzasnąć się na „kliknięcie".
5. Założyć obudowę silnika z pokrywą i mieszadłem w taki sposób, aby strzałka ▶ na pokrywie była skierowana w kierunku symbolu 🔒.
   Zamknąć pokrywę, przekręcając ją w kierunku symbolu 🔒.

Przygotowanie do zrobienia jogurtu

Potrzebne jest mleko pasteryzowane (mleko UHT) i jogurt naturalny w proporcji mieszania 100 ml : 15 ml.

1. Wybierz miejsce tak, aby urządzenie nie musiało być przesuwane podczas przygotowywania jogurtu i nie było narażone na wibracje. W przeciwnym razie jogurt pozostanie płynny.
2. Podgrzej mleko UHT w garnku do temperatury około 45 °C i wymieszaj z jogurtem naturalnym lub kulturą jogurtową. Jeśli chcesz użyć świeżego mleka, zagotuj je najpierw i pozwól mu ostygnąć do około 45 °C.
3. Umieść pojemnik w studzience jednostki bazowej.
4. Wlej podgrzaną już mieszankę do pojemnika.
   - **Nie** wlewaj do pojemnika więcej niż 900 ml!
   - Jeśli chcesz uszlachetnić jogurt owocami, orzechami, dżemem lub podobnym dodatkiem, dodaj te składniki dopiero po przygotowaniu.
5. **Oddzielić przezroczystą pokrywę od obudowy silnika:** Jeśli jest zamontowana, najpierw zdjąć mieszadło z wałka napędowego. Nacisnąć oba zatrzaski na obudowie silnika do wewnątrz, aby zdjąć pokrywę.
6. Założyć przezroczystą pokrywę bez obudowy silnika. Dzięki temu ciepło pozostaje wewnątrz urządzenia.

Obsługa

1. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego gniazdka.
2. Włączyć urządzenie za pomocą przycisku ⏻.
3. Wybrać żądany program za pomocą przycisku ☰:

Program	Funkcja	Maksymalny czas
🍦	Przygotowanie lodu	00:00 (Nieskończony)
🌀	Tylko mieszanie	30:00 (Minuty)
❄	Tylko chłodzenie	10:00 (Minuty)
🥛	Przygotowanie jogurtu	10H (Godziny)

4. Potwierdzić wybór przyciskiem ⏯. Program rozpoczyna się.
5. Po upływie czasu usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych.
6. Urządzenie jest wyposażone w funkcję chłodzenia po zakończeniu programu. Jest ona aktywowana na 1 godzinę po zakończeniu programów 🍦 i 🥛. Sprężarka wyłącza się na 10 minut, a następnie ponownie pracuje przez 6 minut. Na wyświetlaczu pojawia się napis COOL. Po 60 minutach urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

   Zalecamy natychmiastowe wyjęcie zawartości, aby lody lub jogurt nie przymarzły do pojemnika.

Wyjmowanie lodów

1. Wyłączyć urządzenie przyciskiem ⏻.
2. Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
3. Obrócić obudowę silnika w kierunku symbolu 🔒. Zdjąć obudowę silnika wraz z pokrywą i narzędziem do mieszania.
4. Wyjąć pojemnik.

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia zimnem!
Przy dotykaniu pojemnika chronić ręce rękawicami.

5. Wyjąć lody z pojemnika za pomocą dołączonej szpatułki do lodów lub za pomocą silikonowej lub drewnianej łyżki.
   - Nie używaj metalowej łyżki, aby nie porysować powłoki w pojemniku.
6. Napełnij lody do wcześniej schłodzonego pojemnika z pokrywką.
   - Lody najlepiej smakują na świeżo.
   - Jeśli lody nie są przeznaczone do bezpośredniego spożycia, zalecamy dalsze chłodzenie gotowych lodów w zamrażarce.
   - Nie należy ponownie zamrażać rozmrożonych lub odmrożonych lodów!

Usuwanie jogurtu

1. Wyłączyć urządzenie przyciskiem ⏻.
2. Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
3. Obrócić pokrywę w kierunku symbolu 🔒.
4. Wyjąć pojemnik.
5. Wyjąć jogurt z pojemnika za pomocą dołączonej szpatułki lub za pomocą silikonowej lub drewnianej łyżki.
   - Nie używaj metalowej łyżki, aby nie porysować powłoki w pojemniku.
6. Przelej jogurt do dokładnie oczyszczonego pojemnika z pokrywką i umieść go w lodówce.
   - Czas przechowywania jogurtu zależy od tego, jak go przygotujesz. Im czyściej pracujesz, tym dłużej trwa proces psucia się jogurtu. Nie należy jednak przechowywać jogurtu dłużej niż tydzień.
   - Owoce i tym podobne dodawaj dopiero na krótko przed jedzeniem.
   - 150 ml gotowego jogurtu może być ponownie wykorzystane jako kultura startowa. Nie używaj tej kultury startowej więcej niż 20 razy, ponieważ jej działanie z czasem się osłabia.

Przepisy na przygotowanie lodów

- Podczas przygotowywania mieszanki do lodów należy zapoznać się ze wskazówkami w rozdziale „Przygotowanie do robienia lodów".
- Do pomocy można użyć miarki wchodzącej w zakres dostawy.
- Ilości podane w przepisach są jedynie wskazówkami. Wypróbuj swoją indywidualną mieszankę.
- Jeśli chcesz zwiększyć ilości do maksymalnie 550 ml, dopasuj składniki w odpowiedniej proporcji. Czas przygotowania odpowiednio się wydłuży.
- Więcej przepisów znajdziesz w książkach kucharskich lub w internecie.

Lody waniliowe

(Przygotowuje ok. 4 porcje)

Ekstrakt z wanilii	1–2 łyżeczki
Pełne mleko	265 ml
Śmietana	285 ml
Cukier	100 g

- Wymieszaj wszystkie składniki w misce za pomocą ręcznego miksera, aż do rozpuszczenia cukru. Schłodzoną masę lodową przelać do pojemnika.
- Czas przygotowania w maszynce do lodów: ok. 40–45 minut

Lody czekoladowe

(Przygotowuje ok. 3 porcje)

Ekstrakt z wanilii	1 łyżeczka
Pełne mleko	200 ml
Śmietana	200 ml
Cukier	100 g
Tabliczka czekolady, gorzkiej lub półsłodkiej	50 g, w małych kawałkach

- Doprowadzić do wrzenia mleko pełne i śmietankę z czekoladą i cukrem. Zmiksować za pomocą miksera, który może być używany do gorących potraw. Pozostawić masę lodową do ostygnięcia i schłodzić w lodówce przez 24 godziny. Przed przelaniem schłodzonej masy lodowej do pojemnika, ponownie wymieszać.
- Czas przygotowania w lodziarce: ok. 30–40 minut

Lody truskawkowe

(Przygotowuje ok. 3 porcje)

Truskawki, świeże, dojrzałe, pokrojone w plasterki	125 g
Sok z cytryny, świeżo wyciśnięty	1 łyżka stołowa
Ekstrakt z wanilii	½ łyżeczki
Pełne mleko	125 ml
Śmietana	125 ml
Cukier	60 g

- Zmiksuj truskawki z sokiem z cytryny i około 40 g cukru. Odstawić na 2 godziny, aby powstał sok.
- Pozostały cukier wymieszać z mlekiem za pomocą ręcznego miksera na najniższej prędkości, aż cukier się rozpuści.
- Wymieszać śmietankę, sok z truskawek i ekstrakt waniliowy z mlekiem.
- Schłodzoną masę lodową przelać do pojemnika.
- Czas przygotowania w lodziarce: około 30–40 minut.
- Truskawki dodać w ostatnich 10 minutach mrożenia.

Podstawowy przepis na sorbet

Sok owocowy / owoce, przecier	400–500 ml
Cukier (w zależności od rodzaju owoców)	35–50 g
Białko jajka	1–2 łyżki stołowe

- Wymieszaj wszystkie składniki w misce za pomocą ręcznego miksera, aż cukier się rozpuści. Schłodzoną masę lodową przelać do pojemnika.
- Czas przygotowania w maszynce do lodów: ok. 35–45 minut
- W celu uszlachetnienia, pod koniec procesu zamrażania można dodać 1 łyżkę likieru, koniaku, brandy malinowej lub podobnego.
- Sorbet należy spożywać stosunkowo szybko, aby nie stał się ponownie płynny.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

⚠ UWAGA:

- Nie używać szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używać ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Nie używać środków chemicznych, kwasów, benzyny ani oleju.
- Pojemnik, narzędzie do mieszania i pokrywa nie nadają się do mycia w zmywarce. Narażenie na działanie ciepła i ostrych środków czyszczących może spowodować ich wypaczenie lub odbarwienie.

- Pojemnik, mieszadło i pokrywkę można myć w ciepłej wodzie do płukania z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do ręcznego mycia naczyń. Następnie należy dobrze wysuszyć akcesoria.
- Jednostkę podstawową i misę czyścić wilgotną ściereczką.

Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie zamierzasz go używać przez dłuższy czas.
- Zawsze przechowuj urządzenie poza zasięgiem dzieci w dobrze wentylowanym i suchym miejscu.

JĘZYK POLSKI

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest zasilane.	Sprawdzić gniazdo sieciowe za pomocą innego urządzenia.
		Włożyć prawidłowo wtyczkę sieciową.
		Sprawdzić bezpiecznik domowy.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z naszym serwisem lub specjalistą.
Pokrywa nie zamyka się.	Pojemnik nie jest prawidłowo włożony do tacy.	Obróć nieco pojemnik podczas wkładania.
Urządzenie jest w trybie czuwania, mimo że przygotowanie lodu nie zostało zakończone.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu.	Uruchom ponownie program na pozostały czas.
Kompresor wydaje nietypowe dźwięki.	Napięcie jest zbyt niskie.	Wyłączyć urządzenie i sprawdzić napięcie w sieci.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Mieszadło zatrzymuje się podczas programu.	Lody są zbyt twarde. Blokada silnika (funkcja ochronna).	Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Wyjąć lody.
Na wyświetlaczu pojawia się symbol ❄. Kompresor nie włącza się.	Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne.	Przed ponownym uruchomieniem pozostawić urządzenie na ok. 30 minut do ostygnięcia.

Dane techniczne

Model:..... ICM 3799
Zasilanie:..... 220–240 V~, 50 Hz
Pobór mocy
Moc chłodzenia:..... 100 W
Moc grzewcza:..... 22,8 W
Czynnik chłodniczy:..... R600a / 18 g
Gaz do wdmuchiwania izolacji:..... C_5H_{10}
Maksymalna pojemność:..... 1000 ml
Przygotowanie lodów
Przygotowanie lodów:..... 550 ml
Przygotowanie jogurtu:..... 900 ml
Stopień ochrony:..... I
Waga netto:..... ok. 7 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowny jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:
Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése 3
A készülék kicsomagolása 47
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma 47
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések 48
Használati megjegyzések 48
Fagylaltkészítés előkészítése 49
Joghurtkészítés előkészítése 49
Működés 49
Fagylaltkészítési receptek 50
Tisztítás 51
Tárolás 51
Hibaelhárítás 51
Műszaki adatok 52
Hulladékkezelés 52

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.
5. A készüléken még lehetnek por- vagy gyártási maradványok. Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

1 Motorház a keverőszerszámhoz
2 A motorház reteszelése
3 Hajtótengely
4 Átlátszó fedél
5 Keverőszerszám
6 Tartály
7 A motorház érintkezői
8 ⏻ gomb (a készülék be- / kikapcsolása)
9 Vezérlőlámpa ❄ (hűtés)
10 Vezérlőlámpa (keverőszerszám)
11 Kijelző
12 Vezérlőlámpa (jégkészítés)
13 Vezérlőlámpa (joghurtkészítés)
14 ⏯ gomb (program indítása / megszakítása)
15 ☰ gomb (program kiválasztása)
16 Alapegység kompresszorral
17 Szellőzőnyílások
18 Az alapegység vályúja

Ábra nélkül

Jégspatula
Mérőpohár

MAGYARUL

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
A készülék a hűtőközegkörben izobután (R600a) hűtőközeget tartalmaz, amely egy magas környezeti kompatibilitású földgáz, amely gyúlékony. A készülék szállításakor és felállításakor ügyeljen arra, hogy a készülék ne essen le. A hűtőközegkör nem sérülhet meg.

⚠ VIGYÁZAT:
- A készülék első használatakor vagy szállítás után mindenképpen tartsa be a 2 órás várakozási időt, hogy a hűtőközeg le tudjon ülepedni. Ellenkező esetben a hűtőkompresszor megsérülhet.
- Ne használjon fémkanalat a fagylalt vagy joghurt kivételekor, hogy ne karcolja meg a tartályban lévő bevonatot.

- Használjon kesztyűt a keze védelmére, amikor a fagylaltkészítés után eltávolítja a tartályt. A hideg miatt fennáll az égési sérülések veszélye!

Ha a hűtőközeg-kör megsérült
- Mindenképpen kerülje a nyílt lángot és a gyújtóforrásokat.
- Húzza ki a készülék hálózati dugaszát a konnektorból.
- Szellőztesse ki a helyiséget, amelyben a készülék található.

Használati megjegyzések

Helyszín
- Helyezze a készüléket stabil, vízszintes és vízszintes felületre. Tartson legalább 15 cm távolságot a falaktól vagy tárgyaktól.
- Ne helyezze a készüléket hőforrásokra vagy azok közvetlen közelébe, például kályhára, radiátorra stb.

Elektromos csatlakozás
Mielőtt bedugja a hálózati csatlakozót a konnektorba, ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. Az információt a típustáblán találja.

Jelzések a kijelzőn

00:00	Készenléti üzemmód (a szimbólum villog)
	Jégkészítés (keverőszerszám és hűtés aktív)
	Hűtés aktív
	Keverőszerszám aktív
	Joghurtkészítés (fűtés aktív)
COOL	Utóhűtés funkció aktív

A gombok funkciói
- A ⏻ gombbal a készüléket be- és kikapcsolhatja.
- A ☰ gombbal válasszon ki egy programot.
- A kiválasztott programot a ⏯ gombbal indíthatja el.
- A ⏯ gombbal megszakíthatja az aktivált programot. Jégkészítéskor a kompresszor 1 percig tovább hűti a készüléket. A program folytatásához nyomja meg újra a gombot.
- Ha meg akarja szakítani a programot, nyomja meg a ⏻ gombot. A készülék kikapcsol.
- Ha a ⏻ gombbal megszakította a vagy ❄ programot, a készülék újraindítása előtt legalább 5 percet tartson ki. Ez biztosítja, hogy a hűtőközegkörben lévő nyomás le tudjon lazulni.

Előkészítési idő
- A fagylalt vagy joghurt elkészítési ideje változó. A következő tényezőktől függ:
  - a recepttől,
  - a keverék hőmérséklete,
  - a környezeti hőmérséklet,
  - a kívánt állag.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- A jég elkészítése:
  - Jégkrém készítésekor folyamatosan ellenőrizze a keverék állagát.
  - A fagylaltkeverék nem lehet túl híg vagy túl sűrű.
- Joghurtkészítés:
  - Ha a joghurt a gyárilag beállított idő letelte után nem a kívánt minőségű, indítsa újra a programot. Állítsa le a második programfuttatást, amikor a joghurt elérte a kívánt állagot.
  - A joghurt állaga szilárdabbá válik, ha a joghurtot az elkészítés után a hűtőszekrénybe helyezi.

Védőfunkciók a fagylaltkészítés során
- Ha a keverőszerszám működés közben leáll, mert a fagylaltmassza túlságosan megszilárdult, a motor leáll.
  1. Azonnal kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
  2. Vegye ki a jégkrémet.
- A fagylaltkészítés után azonnal újabb műveletet kezdhet. A védelem érdekében a kompresszor csak körülbelül 3 perc után kapcsol be.
- Ha több adag fagylaltot készít egymás után, a túlmelegedés elleni védelem aktiválódhat. A kompresszor nem kapcsol be. Hagyja a készüléket kb. 30 percig hűlni, mielőtt újra használná.

Fagylaltkészítés előkészítése

1. Győződjön meg róla, hogy a tartály teljesen száraz, mielőtt behelyezné. Helyezze a tartályt az alapegység mélyedésébe.
2. Töltse a kívánt összetevőket a tartályba.
   - **Ne** töltsön 550 ml-nél többet a tartályba!
   - Olyan hozzávalókat használjon, amelyeknek a hűtőszekrény hőmérséklete 6–8 °C.
   - Az összetevőket nem szabad lefagyasztani. Ez a motor blokkolását okozhatja.
   - Ha gyümölcsfagylaltot szeretne készíteni, csak olyan puha, mag nélküli gyümölcsöt használjon, amelyet előzőleg összetört (pürésített). Gyümölcsleveket is adhat hozzá.
   - Ha a fagylaltot szilárd gyümölcsdarabokkal, dióval, kekszdarabokkal vagy alkohollal szeretné finomítani, ezeket az összetevőket csak a fagyasztási idő végén adja hozzá.
   - Az alkohol gátolja a fagyasztási folyamatot.
3. Illessze az átlátszó fedelet a motorházra. Győződjön meg róla, hogy a motorház mindkét reteszelése „kattanással" a fedélen reteszelődik.
4. Helyezze a keverőszerszámot a motor hajtótengelyére. A keverőszerszámnak „kattanással" kell beakadnia.
5. Helyezze a motorházat a fedéllel és a keverőszerszámmal úgy, hogy a fedélen lévő ▶ nyíl a 🔒 szimbólum irányába mutasson.
6. Zárja le a fedelet a 🔒 szimbólum irányában történő elfordítással.

Joghurtkészítés előkészítése

Pasztőrözött tejre (UHT tej) és natúr joghurtra van szüksége 100 ml : 15 ml keverési arányban.

1. A helyét úgy válassza ki, hogy a készüléket a joghurtkészítés során ne kelljen mozgatni, és ne legyen kitéve rezgéseknek. A joghurt egyébként folyékony marad.
2. Az UHT tejet egy edényben melegítse fel kb. 45 °C-ra, és keverje hozzá a natúr joghurtot vagy a joghurtkultúrát. Ha friss tejet szeretne használni, először forralja fel, és hagyja kb. 45 °C-ra lehűlni.
3. Helyezze a tartályt az alapegység mélyedésébe.
4. Öntse a már felmelegített keveréket a tartályba.
   - **Ne** töltsön 900 ml-nél többet a tartályba!
   - Ha a joghurtot gyümölccsel, dióval, lekvárral vagy hasonlóval kívánja finomítani, ezeket a hozzávalókat csak az elkészítés után adja hozzá.
5. **Válassza le az átlátszó fedelet a motorházról:** Ha van, először távolítsa el a keverőszerszámot a hajtótengelyről. A fedél eltávolításához nyomja befelé a motorház mindkét reteszét.
6. Tegye fel az átlátszó fedelet a motorház nélkül. Így a hő a készülék belsejében marad.

Működés

1. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően beszerelt földelt aljzathoz.
2. Kapcsolja be a készüléket a ⏻ gombbal.
3. Válassza ki a kívánt programot a ☰ gombbal:

Program	Funkció	Maximális idő
	Jégkészítés	00:00 (Végtelen)
	Csak keverés	30:00 (Percek)
	Csak hűtés	10:00 (Percek)
	Joghurtkészítés	10H (Órák)

4. Erősítse meg a választást a ⏯ gombbal. A program elindul.
5. Az idő letelte után 10 hangjelzés hallható.
6. A készülék utóhűtési funkcióval van felszerelve. Ez a és programok befejezése után 1 órával aktiválódik. A kompresszor 10 percre kikapcsol, majd 6 percig újraindul. A COOL kijelzőn megjelenik. 60 perc elteltével a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

   Javasoljuk, hogy azonnal vegye ki a tartalmát, hogy a fagylalt vagy joghurt ne fagyjon a tartályhoz.

A jégkrém eltávolítása

1. Kapcsolja ki a készüléket a ⏻ gombbal.
2. Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
3. Fordítsa el a motorházat a 🔒 szimbólum irányába. Vegye ki a motorházat a fedéllel és a keverőszerszámmal együtt.
4. Vegye ki az edényt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A hideg okozta égési sérülések veszélye!
A tartály megérintésekor védje kezét kesztyűvel.

5. Vegye ki a fagylaltot a tartályból a mellékelt fagylaltkeverő spatulával vagy szilikon- vagy fakanállal.
   - Ne használjon fémkanalat, hogy elkerülje a tartályban lévő bevonat megkarcolását.
6. Töltse a fagylaltot egy előre lehűtött, fedeles edénybe.
   - A fagylalt frissen a legfinomabb.
   - Ha a fagylaltot nem közvetlen fogyasztásra szánja, javasoljuk, hogy a kész fagylaltot fagyasztóban hűtse tovább.
   - Ne fagyassza vissza a felolvasztott vagy kiolvasztott fagylaltot!

A joghurt eltávolítása

1. Kapcsolja ki a készüléket a ⏻ gombbal.
2. Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
3. Fordítsa a fedelet a 🔒 szimbólum felé.
4. Vegye ki a tartályt.
5. Vegye ki a joghurtot a tartályból a mellékelt spatulával vagy szilikon- vagy fakanállal.
   - Ne használjon fémkanalat, hogy elkerülje a tartályban lévő bevonat megkarcolását.
6. Öntse a joghurtot egy alaposan megtisztított, fedeles edénybe, és tegye a hűtőszekrénybe.
   - A joghurt eltarthatósága attól függ, hogyan készíti el. Minél tisztábban dolgozik, annál tovább tart, amíg a joghurt megromlik. A joghurtot azonban egy hétnél tovább nem szabad tárolni.
   - Gyümölcsöt és hasonlókat csak röviddel fogyasztás előtt adjon hozzá.
   - A kész joghurtból 150 ml újra felhasználható indító kultúraként. Ezt az indító kultúrát 20 alkalomnál többször ne használja fel, mivel hatása idővel elmúlik.

Fagylaltkészítési receptek

- A fagylaltkeverék elkészítésekor kérjük, olvassa el a „Fagylaltkészítés előkészítése" fejezetben található megjegyzéseket.
- Segítségül használhatja a szállítási terjedelemben található mérőpoharat.
- A receptekben megadott mennyiségek csak iránymutatást jelentenek. Próbálja ki az egyéni keveréket.
- Ha a mennyiségeket maximum 550 ml-re szeretné növelni, állítsa be a hozzávalókat a megfelelő arányban. Az elkészítési idő ennek megfelelően megnő.
- További recepteket talál szakácskönyvekben vagy az interneten.

Vanília fagylalt

(Kb. 4 adagot készít)

Vanília kivonat	1–2 teáskanál
Teljes tej	265 ml
Tejszín	285 ml
Cukor	100 g

- Keverjük össze az összes hozzávalót egy tálban kézi mixerrel, amíg a cukor feloldódik. Öntse a kihűlt fagylaltkeveréket a tartályba.
- Elkészítési idő a fagylaltkészítő gépben: kb. 40–45 perc

Csokoládéfagylalt

(Kb. 3 adagot készít)

Vanília kivonat	1 teáskanál
Teljes tej	200 ml
Tejszín	200 ml
Cukor	100 g
Tábla csokoládé, keserű vagy félédes	50 g, apró darabokban

- Forraljuk fel a teljes tejet és a tejszínt a csokoládéval és a cukorral. Forró ételekhez használható mixerrel turmixoljuk össze. Hagyja kihűlni a fagylaltkeveréket, és 24 órán át hűtse a hűtőszekrényben. Mielőtt a kihűlt fagylaltkeveréket a tartályba öntené, keverje össze újra.
- Elkészítési idő a fagylaltkészítő gépben: kb. 30–40 perc

Eperfagylalt

(Kb. 3 adagot készít)

Eper, friss, érett, szeletelt eper	125 g
Frissen facsart citromlé	1 evőkanál
Vanília kivonat	½ teáskanál
Teljes tej	125 ml
Tejszín	125 ml
Cukor	60 g

- Az epret keverje össze a citromlével és kb. 40 g cukorral. Hagyjuk a keveréket 2 órán át pihenni, hogy levet képezzen.
- Keverje a maradék cukrot kézi mixerrel a legalacsonyabb fokozaton a tejbe, amíg a cukor feloldódik.
- Keverje a tejszínt, az eper levét és a vaníliakivonatot a tejbe.
- Öntse a kihűlt fagylaltkeveréket a tartályba.
- Elkészítési idő a fagylaltgépben: kb. 30–40 perc
- A fagyasztás utolsó 10 percében adjuk hozzá az epret.

Alapvető sorbet recept

Gyümölcslé / gyümölcs, pürésítve	400–500 ml
Cukor (a gyümölcs fajtájától függően)	35–50 g
Tojásfehérje	1–2 evőkanál

- Az összes hozzávalót keverjük össze egy tálban kézi mixerrel, amíg a cukor feloldódik. Öntse a kihűlt fagylaltkeveréket a tartályba.
- Elkészítési idő a fagylaltkészítő gépben: kb. 35–45 perc
- A finomítás érdekében a fagyasztás végén 1 evőkanál likőrt, konyakot, málnapálinkát vagy hasonlót adhatunk hozzá.
- A sorbetet viszonylag gyorsan el kell fogyasztani, hogy ne váljon újra folyékonnyá.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- Ne merítse a készüléket vízbe! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkefét vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon durva vagy súroló hatású tisztítószereket.
- Ne használjon vegyszereket, savakat, benzint vagy olajat.
- A tartály, a keverőszerszám és a fedél nem alkalmas mosogatógépben történő tisztításra. A hőnek és a durva tisztítószereknek való kitétel elvetemedést vagy elszíneződést okozhat.

- A tartályt, a keverőszerszámot és a fedelet meleg öblítővízben, kevés kézi mosogatószer hozzáadásával tisztíthatja. Utána jól szárítsa meg a tartozékokat.
- Az alapegységet és a tálat nedves ruhával tisztítsa meg.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint, és hagyja teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig gyermekek elől elzárva, jól szellőző és száraz helyen tárolja.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készüléknek nincs tápellátása.	Ellenőrizze a hálózati aljzatot egy másik készülékkel.
		Helyesen dugja be a hálózati dugót.
		Ellenőrizze a házi biztosítékot.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon szervizünkhöz vagy szakemberhez.
A fedél nem záródik.	A tartály nincs megfelelően behelyezve a tálcába.	Fordítsa meg egy kicsit a tartályt a behelyezéskor.
A készülék készenléti üzemmódban van, bár a jégkészítés nem fejeződött be.	Az áramellátás megszakadt.	Indítsa újra a programot a hátralévő időre.
A kompresszor rendellenes hangokat ad ki.	A feszültség túl alacsony.	Kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze a hálózati feszültséget.
A keverőszerszám leáll a program közben.	A fagylalt túl kemény. A motor blokkolása (védőfunkció).	Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. Vegye ki a fagylaltot.
A kijelzőn a ❄ szimbólum jelenik meg. A kompresszor nem kapcsol be.	A túlmelegedés elleni védelem aktiválódik.	Hagyja a készüléket kb. 30 percig lehűlni, mielőtt újraindítaná.

Műszaki adatok

Modell: ..... ICM 3799
Tápegység: ..... 220–240 V~, 50 Hz
Energiafogyasztás
Hűtési teljesítmény: ..... 100 W
Fűtési teljesítmény: ..... 22,8 W
Hűtőközeg: ..... R600a / 18 g
Szigetelő fúvógáz: ..... C_5H_{10}
Maximális kapacitás: ..... 1000 ml
Maximális töltési kapacitás
Fagylaltkészítés: ..... 550 ml
Joghurtkészítmény: ..... 900 ml
Védelmi osztály: I
Nettó súly: ..... kb. 7 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka" piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók.

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni.

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás" gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

ВАЖНО:
Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

Содержание

Обзор деталей прибора 3
Распаковка прибора....53
Обзор деталей прибора / Комплект поставки....53
Предупреждения по использованию прибора....54
Примечания по использования 54
Подготовка к приготовлению мороженого....55
Подготовка к приготовлению йогурта 55
Использование 55
Рецепты приготовления мороженого 56
Чистка....57
Хранение....57
Устранение неполадок 58
Технические данные....58
Утилизация 58

Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте прибор. Немедленно верните его дилеру.
5. На приборе может оставаться пыль или производственные остатки. Мы рекомендуем очистить прибор, как описано в разделе «Чистка».

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

1 Корпус двигателя для перемешивающего инструмента
2 Разблокировка корпуса двигателя
3 Приводной вал
4 Прозрачная крышка
5 Инструмент для перемешивания
6 Контейнер
7 Контакты на корпусе двигателя
8 Кнопка ⏻ (включение / выключение прибора)
9 Контрольная лампа ❄ (охлаждение)
10 Контрольная лампа (инструмент для перемешивания)
11 Дисплей
12 Контрольная лампа (приготовление льда)
13 Контрольная лампа (приготовление йогурта)
14 Кнопка II▶ (запуск / прерывание программы)
15 Кнопка ☰ (выбор программы)
16 Основной блок с компрессором
17 Вентиляционные отверстия
18 Лоток базового блока

Без рисунка

Лопатка для льда
Мерный стаканчик

РУССКИЙ

Предупреждения по использованию прибора

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Прибор содержит в контуре хладагента изобутан (R600a), природный газ с высокой экологической совместимостью, который является легковоспламеняющимся. При транспортировке и установке прибора следите за тем, чтобы он не упал. Контур хладагента не должен быть поврежден.

⚠ ВНИМАНИЕ:
- Обязательно соблюдайте время ожидания в 2 часа при первом использовании прибора или после транспортировки, чтобы хладагент мог осесть. В противном случае холодильный компрессор будет поврежден.
- Не пользуйтесь металлической ложкой при извлечении мороженого или йогурта, чтобы не поцарапать покрытие контейнера.

- Используйте перчатки для защиты рук при извлечении контейнера после приготовления мороженого. Существует опасность ожогов от холода!

При повреждении контура хладагента
- Избегайте открытого огня и источников воспламенения любой ценой.
- Выньте сетевую вилку прибора из розетки.
- Проветрите помещение, в котором находится прибор.

Примечания по использования

Расположение
- Установите прибор на устойчивой, горизонтальной и ровной поверхности. Расстояние от стен или предметов должно составлять не менее 15 см.
- Не ставьте прибор на источники тепла, такие как печи, радиаторы и т.д., или в непосредственной близости от них.

Электрическое подключение

Прежде чем вставить сетевую вилку в розетку, убедитесь, что напряжение в сети, которое вы собираетесь использовать, соответствует напряжению прибора. Информация об этом указана на фирменной табличке.

Индикация на дисплее

00:00	Режим ожидания (мигает символ)
	Приготовление льда (перемешивающий инструмент и активное охлаждение)
	Охлаждение активно
	Активен инструмент для перемешивания
	Приготовление йогурта (нагрев активен)
COOL	Функция последующего охлаждения активна

Функции кнопок
- Используйте кнопку ⏻ для включения и выключения прибора.
- Используйте кнопку ☰ для выбора программы.
- Вы можете запустить выбранную программу с помощью кнопки ⏯.
- Прервать активированную программу можно с помощью кнопки ⏯. При приготовлении льда компрессор продолжает охлаждение в течение 1 минуты. Для продолжения программы нажмите кнопку еще раз.
- Если вы хотите отменить программу, нажмите кнопку ⏻. Прибор выключится.
- Если программа или была отменена кнопкой ⏻, выдержите не менее 5 минут перед повторным запуском прибора. Это позволит снизить давление в контуре хладагента.

Время приготовления
- Время приготовления мороженого или йогурта может быть разным. Оно зависит от следующих факторов:
  - рецепт,
  - температура смеси,
  - температура окружающей среды,
  - желаемая консистенция.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Приготовление льда:
  - При приготовлении мороженого постоянно проверяйте консистенцию смеси.
  - Смесь для мороженого не должна быть слишком тонкой или слишком густой.
- Приготовление йогурта:
  - Если по истечении установленного на заводе времени йогурт не соответствует желаемому, запустите программу снова. Остановите второй запуск программы, когда йогурт достигнет желаемой консистенции.

- Консистенция йогурта становится более плотной, если после приготовления поместить его в холодильник.

Защитные функции при приготовлении мороженого

- Если во время работы мешалка остановится из-за того, что масса мороженого стала слишком твердой, двигатель заглохнет.
  1. Немедленно выключите прибор. Выньте сетевую вилку из розетки.
  2. Удалите мороженое.
- Сразу после приготовления мороженого можно приступать к другой операции. Для защиты компрессор включается только примерно через 3 минуты.
- При приготовлении нескольких порций мороженого подряд может сработать защита от перегрева. Компрессор не включается. Дайте прибору остыть в течение примерно 30 минут, прежде чем использовать его снова.

Подготовка к приготовлению мороженого

1. Убедитесь, что контейнер полностью сухой, прежде чем вставлять его. Поместите контейнер в отверстие базового блока.
2. Засыпьте в контейнер необходимые ингредиенты.
   - **Не** заливайте в емкость более 550 мл!
   - Используйте ингредиенты, температура которых в холодильнике составляет 6–8 °C.
   - Ингредиенты не должны быть заморожены. Это может привести к блокировке двигателя.
   - Если вы хотите приготовить фруктовое мороженое, используйте только мягкие фрукты без косточек, которые вы предварительно измельчили (пюрировали). Можно также добавлять фруктовые соки.
   - Если вы хотите дополнить мороженое твердыми кусочками фруктов, орехами, хрупкими фруктами или алкоголем, добавляйте эти ингредиенты только в конце времени замораживания.
   - Алкоголь препятствует процессу замораживания.
3. Установите прозрачную крышку на корпус двигателя. Убедитесь, что обе защелки корпуса мотора защелкнулись на крышке со щелчком.
4. Наденьте инструмент для перемешивания на приводной вал двигателя. Мешалка должна войти в зацепление со щелчком.
5. Установите корпус двигателя с крышкой и инструментом для перемешивания так, чтобы стрелка ▶ на крышке была направлена в сторону символа 🔒.
6. Закройте крышку, повернув ее в направлении символа 🔒.

Подготовка к приготовлению йогурта

Вам понадобится пастеризованное молоко (молоко УВТ) и натуральный йогурт в соотношении для смешивания 100 мл : 15 мл.

1. Выберите место так, чтобы прибор не приходилось перемещать во время приготовления йогурта и чтобы он не подвергался вибрации. В противном случае йогурт останется жидким.
2. Нагрейте УВТ-молоко в кастрюле примерно до 45 °C и смешайте с натуральным йогуртом или йогуртовой культурой. Если вы хотите использовать свежее молоко, сначала вскипятите его и дайте ему остыть до температуры около 45 °C.
3. Поместите контейнер в отверстие базового блока.
4. Перелейте уже подогретую смесь в контейнер.
   - **Не** заливайте в емкость более 900 мл!
   - Если вы хотите дополнить йогурт фруктами, орехами, джемом или другими подобными продуктами, добавьте эти ингредиенты только после приготовления.
5. **Отделите прозрачную крышку от корпуса двигателя:** Если имеется, сначала снимите мешалку с приводного вала. Нажмите на обе защелки на корпусе мотора внутрь, чтобы снять крышку.
6. Наденьте прозрачную крышку без корпуса двигателя. Это сохранит тепло внутри прибора.

Использование

1. Подключите прибор к правильно установленной заземленной розетке.
2. Включите прибор кнопкой ⏻.
3. Выберите нужную программу с помощью кнопки ☰:

Программа	Функция	Максимальное время
	Приготовление льда	00:00 (Бесконечное)
	Только перемешивание	30:00 (Минуты)
	Только охлаждение	10:00 (Минуты)
	Приготовление йогурта	10H (Часы)

4. Подтвердите свой выбор кнопкой ⏯. Программа запускается.
5. По истечении времени вы услышите 10 звуковых сигналов.
6. Прибор оснащен функцией доохлаждения. Она активируется на 1 час после окончания программ и . Компрессор выключается на 10 минут, а затем снова работает в течение 6 минут. На дисплее ото-

бражается COOL. Через 60 минут прибор переходит в режим ожидания.

Рекомендуется сразу же извлечь содержимое, чтобы мороженое или йогурт не примерзли к контейнеру.

Извлечение мороженого

1. Выключите прибор с помощью кнопки ⏻.
2. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
3. Поверните корпус двигателя в направлении символа 🔒. Снимите корпус двигателя вместе с крышкой и приспособлением для перемешивания.
4. Извлеките контейнер.

> ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожогов от холода!**
> Защищайте руки перчатками, когда прикасаетесь к контейнеру.

5. Выньте мороженое из контейнера прилагаемой лопаточкой для мороженого или силиконовой или деревянной ложкой.
   - Не используйте металлическую ложку, чтобы не поцарапать покрытие контейнера.
6. Перелейте мороженое в предварительно охлажденный контейнер с крышкой.
   - Мороженое вкуснее всего в свежем виде.
   - Если мороженое не предназначено для непосредственного употребления, мы рекомендуем дополнительно охладить готовое мороженое в морозильной камере.
   - Не замораживайте оттаявшее или размороженное мороженое!

Удаление йогурта

1. Выключите прибор с помощью кнопки ⏻.
2. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
3. Поверните крышку в направлении символа 🔒.
4. Извлеките контейнер.
5. Выньте йогурт из контейнера с помощью прилагаемой лопаточки или силиконовой или деревянной ложки.
   - Не используйте металлическую ложку, чтобы не поцарапать покрытие контейнера.
6. Перелейте йогурт в тщательно очищенный контейнер с крышкой и поставьте его в холодильник.
   - Срок хранения йогурта зависит от того, как вы его приготовите. Чем чище вы работаете, тем дольше хранится йогурт. Однако не следует хранить йогурт дольше недели.
   - Добавляйте фрукты и т.п. только незадолго до еды.
   - 150 мл готового йогурта можно использовать повторно в качестве стартовой культуры. Не используйте эту закваску более 20 раз, так как ее действие со временем ослабевает.

Рецепты приготовления мороженого

- При приготовлении смеси для мороженого обратитесь к указаниям в главе «Подготовка к приготовлению мороженого».
- Для помощи можно использовать мерный стаканчик, входящий в комплект поставки.
- Указанные в рецептах количества являются лишь ориентировочными. Попробуйте приготовить свою индивидуальную смесь.
- Если вы хотите увеличить объем до 550 мл, подберите ингредиенты в правильном соотношении. Время приготовления соответственно увеличится.
- Другие рецепты вы можете найти в кулинарных книгах или в Интернете.

Ванильное мороженое

(Делается примерно 4 порции)

Ванильный экстракт	1–2 чайные ложки
Цельное молоко	265 мл
Сливки	285 мл
Сахар	100 г

- Смешайте все ингредиенты в миске с помощью ручного миксера до растворения сахара. Перелейте охлажденную смесь для мороженого в контейнер.
- Время приготовления в мороженице: прибл. 40–45 минут

Шоколадное мороженое

(Делается примерно 3 порции)

Ванильный экстракт	1 чайная ложка
Цельное молоко	200 мл
Сливки	200 мл
Сахар	100 г
Плитка шоколада, горького или полусладкого	50 г, небольшими кусочками

- Доведите до кипения цельное молоко и сливки с шоколадом и сахаром. Взбейте миксером, который можно использовать для горячих блюд. Дайте смеси для мороженого остыть и охладите в холодильнике в течение 24 часов. Перед тем как перелить охлажденную смесь для мороженого в контейнер, еще раз перемешайте ее.
- Время приготовления в мороженице: прибл. 30–40 минут

Клубничное мороженое

(Делается примерно 3 порции)

Клубника, свежая, спелая, нарезанная ломтиками	125 г
Лимонный сок, свежевыжатый	1 столовая ложка
Ванильный экстракт	½ чайной ложки
Цельное молоко	125 мл
Сливки	125 мл
Сахар	60 г

- Смешайте клубнику с лимонным соком и примерно 40 г сахара. Дайте смеси отдохнуть в течение 2 часов, чтобы образовался сок.
- Оставшийся сахар размешайте в молоке ручным миксером на самой низкой скорости до полного растворения сахара.
- Влейте в молоко сливки, сок клубники и ванильный экстракт.
- Перелейте охлажденную смесь для мороженого в контейнер.
- Время приготовления в мороженице: прибл. 30–40 минут
- Добавьте клубнику в последние 10 минут процесса замораживания.

Базовый рецепт сорбета

Фруктовый сок / фрукты, пюрированные	400–500 мл
Сахар (в зависимости от вида фруктов)	35–50 г
Яичный белок	1–2 столовые ложки

- Смешайте все ингредиенты в миске с помощью ручного миксера до растворения сахара. Перелейте охлажденную смесь для мороженого в контейнер.
- Время приготовления в мороженице: прибл. 35–45 минут
- Для улучшения вкуса в конце процесса замораживания можно добавить 1 столовую ложку ликера, коньяка, малинового бренди или аналогичного напитка.
- Сорбет следует употреблять относительно быстро, чтобы он не успел снова стать жидким.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте сетевую вилку из розетки.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте химикаты, кислоты, бензин или масло.
- Контейнер, инструмент для перемешивания и крышка не подходят для мытья в посудомоечной машине. Воздействие тепла и агрессивных чистящих средств может привести к их деформации или обесцвечиванию.

- Контейнер, инструмент для перемешивания и крышку можно мыть в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкости для мытья ручной посуды. После этого хорошо высушите принадлежности.
- Очищайте базовый блок и чашу влажной тканью.

Хранение

- Очистите прибор, как описано выше, и дайте ему полностью высохнуть.
- Мы рекомендуем хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного периода времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Прибор не имеет электропитания.	Проверьте розетку с другим прибором.
		Правильно вставьте сетевую вилку.
		Проверьте предохранитель в доме.
	Прибор неисправен.	Обратитесь в нашу сервисную службу или к специалисту.
Крышка не закрывается.	Контейнер неправильно вставлен в лоток.	Немного поверните контейнер, когда вставляете его.
Прибор находится в режиме ожидания, хотя приготовление льда не было завершено.	Подача электроэнергии была прервана.	Перезапустите программу на оставшееся время.
Компрессор издает ненормальные звуки.	Напряжение слишком низкое.	Выключите прибор и проверьте напряжение в сети.
Мешалка останавливается во время выполнения программы.	Мороженое слишком твердое. Блокировка двигателя (защитная функция).	Выключите прибор и отсоедините сетевую вилку от розетки. Извлеките мороженое.
На дисплее отображается символ ❄. Компрессор не включается.	Активирована защита от перегрева.	Дайте прибору остыть в течение примерно 30 минут перед повторным запуском.

Технические данные

Модель: ..... ICM 3799
Электропитание: ..... 220–240 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность
Мощность охлаждения: ..... 100 Вт
Мощность нагрева:..... 22,8 Вт
Хладагент:..... R600a / 18 г
Изоляционный дутьевой газ: ..... C_5H_{10}
Максимальная емкость:.....1000 мл
Максимальный объем наполнения
Приготовление мороженого:.....550 мл
Приготовление йогурта:.....900 мл
Класс защиты: I
Вес нетто:..... прибл. 7 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами CE и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»

Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
أداة التقليب تتوقف أثناء التشغيل.	الآيس كريم صعب للغاية. انسداد المحرك (وظيفة الحماية).	أوقف تشغيل الجهاز وأفصل موصل التيار الكهربائي من القابس. أخرج الآيس كريم.
يظهر الشكل ❄ على الشاش. الضاغط لا يعمل.	تم بدء وظيفة الحماية من السخونة الزائدة.	اترك الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة تقريبًا قبل التشغيل ثانية.

البيانات الفنية

الطراز:..... ICM 3799

إمدادات الطاقة: ..... 220–240 فولت~، 50 هرتز

استهلاك الطاقة

طاقة التبريد:..... 100 واط

طاقة التدفئة:..... 22،8 واط

مبرد:..... 18 / R600a جرام

غاز النفخ العازل:..... C_5H_{10}

السعة القصوى: ..... 1000 مل

السعة القصوى للملء

تحضير الآيس كريم:..... 550 مل

إعداد الزبادي:..... 900 مل

فئة الحماية I

الوزن الصافي:..... حوالي 7 كيلو جرام

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

وقد اختُبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدي مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

آيس كريم بالشوكولاتة

(يكفي 3 أشخاص تقريبًا)

مستخلص الفانيليا	1 ملعقة صغيرة
حليب كامل الدسم	200 مل
قشدة	200 مل
سكر	100 جم
قطعة من الشوكولاتة، المرة أو شبه المرة	50 جم، قطع صغيرة مبشورة

- غلي الحليب كامل الدسم والقشدة مع الشوكولاتة والسكر. ضجة مع خلاط يمكن استخدامه للطعام الساخن. اترك خليط الآيس كريم يبرد ويبرد في الثلاجة لمدة 24 ساعة. قبل صب خليط الآيس كريم المبرد في الحاوية، حركه مرة أخرى.
- مدة الإعداد بماكينة الآيس كريم: 30–40 دقيقة تقريبًا

آيس كريم بالفراولة

(يكفي 3 أشخاص تقريبًا)

فراولة طازجة ومقطعة إلى شرائح	125 جم
عصير ليمون طازج	1 ملعقة كبيرة
مستخلص الفانيليا	½ ملعقة صغيرة
حليب كامل الدسم	125 مل
قشدة	125 مل
سكر	60 جم

- اخلط الفراولة مع عصير الليمون و40 جم تقريبًا من السكر، اترك المخلوط لمدة ساعتين حتى ينفصل العصير.
- حرك السكر المتبقي في الحليب باستخدام خلاط يدوي بأقل سرعة حتى يذوب السكر.
- حرك الكريمة وعصير الفراولة وخلاصة الفانيليا في الحليب.
- صب خليط الآيس كريم المبرد في الحاوية.
- مدة الإعداد بماكينة الآيس كريم: 30–40 دقيقة تقريبًا
- أضف الفراولة أثناء الـ 10 دقائق الأخيرة بعملية التجمد.

وصفة الشربات

عصير فواكه / فواكه مهروسة	400–500 مل
السكر (حسب الفواكه)	35–50 جم
بياض بيض	1–2 ملعقة كبيرة

- تخلط جميع المكونات في وعاء مع خلاط يدوي حتى يذوب السكر. صب خليط الآيس كريم المبرد في الحاوية.
- مدة الإعداد بماكينة الآيس كريم: 35–45 دقيقة تقريبًا
- لتحسين، يمكن إضافة 1 ملعقة كبيرة من المسكرات، كونياك، روح التوت أو ما شابه ذلك في نهاية عملية التجميد.
- يجب أن تؤكل شربات بسرعة نسبيا حتى لا تصبح سائلة مرة أخرى.

التنظيف

⚠ تحذير:

- قم دائمًا بإيقاف تشغيل الجهاز واسحب القابس من المقبس قبل تنظيفه.

⚠ تحذير:

- لا تضع الجهاز في الماء! يمكن أن يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات خشنة أو موادًا كاشطة.
- لا تستخدم موادًا كيميائية أو أحماض أو بنزين أو منتجات نفطية.
- لا يُنصح بتنظيف الحاوية وأداة التقليب والغطاء داخل غسالة الأطباق. حيث يمكن أن تتشوه أو يتغير لونها بسبب السخونة والمنظفات الآكالة.

- يمكنك تنظيف الحاوية وأداة التقليب والغطاء في ماء دافئ مع استخدام القليل من منظف الأطباق. جفف الملحقات جيداً بعد ذلك.
- نظف القاعدة والتجويف بقطعة قماش رطبة.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو مذكور واتركه حتى يجف.
- ننصحك بحفظ الجهاز في صندوقه الأصلي إذا كنت لا تنوي استخدامه لفترة طويلة.
- احفظ الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال وفي مكان جاف وتهويته جيدة.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	افحص مقبس الطاقة باستخدام جهاز آخر.
		أدخل قابس التيار الكهربائي بشكل صحيح.
		تحقق من الصمام الكهربائي الخاص بالمنزل.
	الجهاز معيب / معطوب.	اتصل بخدمتنا أو متخصص.
لا يمكن إغلاق الغطاء.	لم يوضع الوعاء بطريقة صحيحة في التجويف.	قم بتدوير الوعاء بعض الشيء عند إدخاله.
يكون الجهاز في وضع الاستعداد حتى وإن لم يتم الانتهاء من تحضير الثلج.	تم فصل مصدر إمداد الطاقة.	ابدأ تشغيل البرنامج ثانية للمدة المتبقية.
يصدر الضاغط أصواتا غير طبيعية.	مصدر إمداد الطاقة الرئيسي منخفض جدًا.	قم بإيقاف تشغيل الجهاز وتحقق من جهد التيار الكهربائي.

العربية

2. سخني الحليب المعقم بالحرارة الفائقة في قدر إلى حوالي 45 درجة مئوية واخلطيهم مع الزبادي الطبيعي أو مزرعة الزبادي. إذا كنت ترغب في استخدام الحليب الطازج، قم بغليه مسبقا واتركه يبرد إلى حوالي 45 درجة مئوية.
3. ضع الحاوية في تجويف الوحدة الأساسية.
4. ضع الخليط المسخّن مسبقًا في الوعاء.
   - **لا** تصب أكثر من 900 مل في الحاوية!
   - إذا كنت ترغب في صقل الزبادي بالفواكه أو المكسرات أو المربى أو ما شابه ذلك، أضف هذه المكونات فقط بعد التحضير.
5. **فصل الغطاء الشفاف عن غلاف المحرك:**
إذا تم تركيبها، فقم أولاً بإزالة أداة التحريك من عمود القيادة. اضغط على كل من مقبضي غلاف المحرك للداخل لإزالة الغطاء.
6. ضع الغطاء الشفاف بدون غلاف المحرك. هذا يحافظ على الحرارة داخل الجهاز.

التشغيل

1. وصل الجهاز بمقبس توصيل محمي مثبت ملائم.
2. شغل الجهاز باستخدام زر ⏻.
3. اختر البرنامج المطلوب بالضغط على زر ☰:

برنامج	دالة	الحد الأقصى من الوقت
	إعداد الآيس كريم	00:00 (انهائي)
	فقط قم بالتقليب	30:00 (بالدقائق)
	التبريد فقط	10:00 (بالدقائق)
	إعداد الزبادي	10H (بالساعات)

4. قم بتأكيد اختيارك باستخدام زر ⏯. يبدأ البرنامج.
5. بعد انقضاء الوقت، ستسمع 10 أصوات تنبيه.
6. الجهاز مجهز بوظيفة ما بعد التبريد. يتم تفعيل هذا لمدة ساعة 1 بعد انتهاء البرامج و البرامج. يتم إيقاف تشغيل الضاغط لمدة 10 دقائق ثم يعمل مرة أخرى لمدة 6 دقائق. COOL معروضة. معروضة. بعد 60 دقيقة، يتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد.

نوصي بإزالة المحتويات على الفور حتى لا يتجمد الآيس كريم أو الزبادي في الحاوية.

إزالة الآيس كريم

1. قم بإيقاف تشغيل الجهاز باستخدام الزر ⏻.
2. افصل القابس الرئيسي من مقبس الجدار.
3. اقلب غطاء المحرك في اتجاه الرمز 🔓. قم بإزالة غطاء المحرك مع الغطاء وأداة التحريك.
4. قم بإزالة الحاوية.

⚠ **تحذير: خطر الإصابة بحروق باردة!**
احم يديك بالقفازات عند لمس الحاوية.

5. أخرج الآيس كريم من الوعاء باستخدام الملعقة المرفقة مع الجهاز أو باستخدام ملعقة من السيليكون أو ملعقة خشبية.
   - لا تستخدم ملعقة معدنية لتجنب خدش الطلاء في الحاوية.
6. قم بتخزين الآيس كريم في وعاء مبرد مسبقًا بغطاء.
   - يكون مذاق الآيس كريم أفضل عندما يُقدم طازجاً.
   - إذا لم تعتزم تناول الآيس كريم على الفور، فإننا ننصح بحفظ الآيس كريم الذي تم إعداده في الجزء المخصص للتجميد بالثلاجة.
   - لا تقم بإعادة تجميد الآيس كريم في حالة ذوبانه!

إزالة لبن الزبادي

1. قم بإيقاف تشغيل الجهاز باستخدام الزر ⏻.
2. افصل القابس الرئيسي من مقبس الجدار.
3. أدر الغطاء نحو الرمز 🔓.
4. قم بإزالة الحاوية.
5. أخرج الزبادي من الحاوية باستخدام الملعقة المرفقة أو بملعقة سيليكون أو خشبية.
   - لا تستخدم ملعقة معدنية لتجنب خدش الطلاء في الحاوية.
6. املأ الزبادي في وعاء منظف جيدًا بغطاء وضعه في الثلاجة.
   - يعتمد عمر تخزين الزبادي على كيفية تحضيره. كلما كنت تعمل بشكل نظيف، كلما استغرق الأمر وقتًا أطول حتى ينطلق. ومع ذلك، لا يجب عليك تخزين الزبادي لمدة تزيد عن أسبوع.
   - أضف الفاكهة وما شابه ذلك قبل وقت قصير من تناول الطعام.
   - يمكنك إعادة استخدام 150 مل من اللبن المحضَّر لتحضير كمية أخرى. لا تستخدم هذا المقدار الأولي لأكثر من 20 مرة حيث أنها تصبح غير صالحة مع مرور الوقت.

وصفات لإعداد البوظة

- يُرجى الرجوع إلى التعليمات «التحضير لإعداد البوظة» عند إعداد مخلوط الآيس كريم.
- يمكنك استخدام كأس المعايرة المرفق ضمن مجموعة العناصر المسلمة.
- الكميات المحددة في المواصفات هي كميات مرجعية فقط، اضبط الكمية حسبما يروق لك.
- إذا كنت ترغب بزيادة الكمية إلى حدها الأقصى الذي يبلغ 550 مل، يجب تعديل المكونات بالنسب الصحيحة. قد تزيد فترة الإعداد وفقًا لذلك.
- راجع كتب الطهي الأخرى أو مواقع الإنترنت لمعرفة المزيد من الوصفات.

آيس كريم بالفانيليا

(يكفي 4 أشخاص تقريبًا)

مستخلص الفانيليا	1–2 ملعقة صغيرة
حليب كامل الدسم	265 مل
قشدة	285 مل
سكر	100 جم

- تخلط جميع المكونات في وعاء مع خلاط يدوي حتى يذوب السكر. صب خليط الآيس كريم المبرد في الحاوية.
- مدة الإعداد بماكينة الآيس كريم: 40–45 دقيقة تقريبًا

ملاحظات بشأن التشغيل

مكان التثبيت

- ضع الجهاز على سطح مستوٍ أفقي ثابت. احتفظ بمسافة تبلغ 15 سم على الأقل بعيدًا عن الجدران أو الأشياء.
- لا تضع الجهاز على أو بجوار مصادر ساخنة مباشرةً مثل الأفران والمشعاعات وغير ذلك.

الربط الكهربائي

قبل إدخال القابس في المقبس الكهربائي. تأكد أن الجهد الرئيسي المستخدم يطابق جهد الجهاز. يمكنك العثور على هذه المعلومات على لوحة الاسم.

مؤشرات الشاشة

وضع الاستعداد (يومض الرمز)	00:00
إعداد البوظة (أداة التحريك والتبريد نشطة)	
وضع التبريد نشط	
أداة التحريك نشطة	
إعداد لبن الزبادي (خاصية التسخين نشطة)	
وظيفة ما بعد التبريد نشطة	COOL

وظائف الأزرار

- استخدم الزر ⏻ لتشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز.
- استخدم الزر ☰ لتحديد برنامج.
- يمكنك بدء البرنامج المحدد بالزر ▶II.
- يمكنك مقاطعة البرنامج المنشط بالزر ▶II. عند تحضير الثلج، يستمر الضاغط في البرودة لمدة دقيقة. اضغط علي الزر مرة أخري لمواصلة البرنامج.
- إذا كنت تريد إلغاء برنامج، اضغط على الزر ⏻. يتم إيقاف تشغيل الجهاز.
- ذا تم إلغاء البرنامج أو ❄ البرنامج باستخدام الزر ⏻، احتفظ به قبل 5 دقائق على الأقل من إعادة تشغيل الجهاز.هذا يضمن أن الضغط في دائرة التبريد يمكن أن يسترخي.

وقت التحضير

- يختلف وقت تحضير الآيس كريم أو الزبادي. يعتمد ذلك على العوامل التالية:
  - الوصفة،
  - درجة حرارة الخليط،
  - درجة الحرارة المحيطة،
  - من الاتساق المطلوب.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- <u>إعداد الآيس كريم:</u>
  - تحقق بانتظام من تماسك الخليط أثناء تحضير البوظة.
  - يجب ألا يكون خليط الآيس كريم رقيقا جدا وليس سميكا جدا.
- <u>إعداد الزبادي:</u>
  - إذا لم يكن الزبادي مرغوباً فيه بعد انقضاء الوقت المحدد للمصنع، ابدأ البرنامج مرة أخري. أوقف تشغيل البرنامج الثاني عندما يصل الزبادي إلى الاتساق المطلوب.
  - يصبح قوام الزبادي أكثر ثباتًا عند وضعه في الثلاجة بعد التحضير.

وظائف الحماية في إعداد الآيس كريم

- إذا توقفت أداة التحريك أثناء التشغيل لأن كتلة الآيس كريم أصبحت صلبة للغاية، فسوف يتوقف المحرك.
  1. قم بإيقاف تشغيل الجهاز على الفور. افصل سلك الطاقة من مأخذ الطاقة.
  2. أخرج الآيس كريم.
- يمكنك بدء تشغيل برنامج آيس كريم آخر على الفور بعد انتهاء البرنامج السابق. للحماية، يتم تشغيل الضاغط فقط بعد حوالي 3 دقائق.
- عند تحضير عدة أجزاء من الآيس كريم واحدة تلو الأخرى، قد يتم تنشيط الحماية من الحرارة الزائدة. وفي هذه الحالة لن يتم تشغيل الضاغط. اترك الجهاز حتى يبرد لمدة 30 دقيقة قبل تشغيله ثانية.

التحضير لإعداد الآيس كريم

1. تأكد من أن الحاوية جافة تماما قبل إدخالها. ضع الحاوية في تجويف الوحدة الأساسية.
2. املأ المكونات المطلوبة في الحاوية.
   - **لا** تصب أكثر من 550 مل في الحاوية!
   - استخدم المكونات التي تحتوي على درجة حرارة الثلاجة من 6 إلى 8 درجات مئوية.
   - يجب عدم تجميد المكونات. هذا يمكن أن يؤدي إلى انسداد المحرك.
   - إذا كنت ترغب في صنع آيس كريم فواكه، فاستخدم فقط الفاكهة الطرية الخالية من البذور التي سبق لك سحقها (المهروسة). يمكنك أيضا إضافة عصائر الفاكهة.
   - إذا كنت ترغب في تحسين الآيس كريم بقطع صلبة من الفاكهة أو المكسرات أو الهشة أو الكحول، أضف هذه المكونات فقط في نهاية وقت التجميد.
   - الكحول يمنع عملية التجميد.
3. ضع الغطاء الشفاف على غلاف المحرك. تأكد من أن كلا المزلاجين من غلاف المحرك يتعاملان مع «نقرة» على الغطاء.
4. ضع أداة التحريك على عمود القيادة على المحرك. يجب أن تتعامل أداة التحريك مع «نقرة».
5. ضع غلاف المحرك مع أداة التحريك بحيث يشير السهم ▶ الموجود على الغلاف إلى اتجاه الرمز 🔒.
6. أغلق الغطاء عن طريق قلبه في اتجاه الرمز 🔒.

التحضير لعمل الزبادي

ستحتاج إلى الحليب المبستر (الحليب المعقم بالحرارة الفائقة) واللبن الطبيعي بنسبة خلط 100 مل: 15 مل.

1. اختر الموقع بحيث لا يحتاج الجهاز إلى التحرك أثناء تحضير الزبادي ولا يتعرض للصدمات. خلاف ذلك، سيبقى الزبادي سائلا.

هام:
تأكد من قراءة تعليمات الأمان المُرفقة بشكل منفصل أولاً.

دليل التعليمات

شكرًا لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رجاءً قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز. قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، و إيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائما على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

تحذير:
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

تنبيه:
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

المحتويات

نظرة عامة على المكونات 3
تفريغ محتويات العبوة 63
نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم 63
تحذيرات لاستخدام الجهاز 63
ملاحظات بشأن التشغيل 62
التحضير لإعداد الآيس كريم 62
التحضير لعمل الزبادي 62
التشغيل 61
وصفات لإعداد البوظة 61
التنظيف 60
التخزين 60
استكشاف الأعطال وإصلاحها 60
البيانات الفنية 59
التخلص من الجهاز 59

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعده مباشرة إلى البائع.
5. قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم «التنظيف».

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

1 غلاف المحرك لأداة التحريك
2 فتح غلاف المحرك
3 عمود القيادة
4 غطاء شفاف
5 أداة التحريك
6 حاوية
7 جهات الاتصال لغلاف المحرك
8 زر ⏻ (تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز)
9 مصباح التحكم ❄ (تبريد)
10 مصباح التحكم ⚒ (أداة التحريك)
11 عرض
12 مصباح التحكم (تحضير الثلج)
13 مصباح التحكم (تحضير الزبادي)
14 زر ▶II (برنامج بدء / مقاطعة)
15 زر ☰: (اختيار البرنامج)
16 وحدة أساسية مع ضاغط
17 فتحات التهوية
18 حوض الوحدة الأساسية

بدون صورة

ملعقة الثلج
كوب قياس

تحذيرات لاستخدام الجهاز

تحذير:
تستخدم دائرة التبريد بالجهاز غاز التبريد ايزوبيوتين (R600a)، وهو غاز طبيعي قابل للاشتعال يتميز باستدامة بيئية عالية. وعند نقل الجهاز وتثبيته، فلا بد من الانتباه الشديد لعدم سقوط الجهاز، ويجب الحفاظ على دائرة التبريد كي لا تتلف.

تنبيه:
- يرجى الانتظار لمدة ساعتين قبل التشغيل الأوليّ وبعد تحريك الجهاز حتى يستقر المبرّد؛ وإلا قد يتعرض الضاغط للتلف.
- لا تستخدم ملعقة معدنية عند إزالة الآيس كريم أو الزبادي حتى لا تخدش الطلاء في الحاوية.

- استخدم القفازات لحماية يديك عند إزالة الحاوية بعد صنع الآيس كريم. هناك خطر الحروق من البرد!

في حالة تلف دائرة التبريد

- يجب تجنب تعريض الجهاز لمصادر اللهب المكشوف أو مصادر الاشتعال.
- افصل الجهاز من المقبس.
- قم بتهوية الغرفة المثبت بها الجهاز.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanţie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

ICM 3799

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanţie conform declaraţiei de garanţie • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziţie, ştampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic-germany.de

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

Internet: http://www.clatronic-germany.de
Made in P.R.C.

Stand 05 / 2023