

Ice Cream Maker • IJsmachine • Glacière  
Heladera • Gelateria • Maszyna do lodów  
Fagyaltógép • Мороженица • ماكينة صنع الآيس كريم والزيادي



### **Bedienungsanleitung**

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



## DEUTSCH

## Inhalt

Übersicht der Bedienelemente .....	Seite	3
Bedienungsanleitung .....	Seite	4
Technische Daten .....	Seite	8
Entsorgung .....	Seite	8

## ENGLISH

## Content

Overview of the Components .....	Page	3
Instruction Manual .....	Page	9
Technical Data .....	Page	13
Disposal .....	Page	13

## NEDERLANDS

## Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen .....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing .....	Pagina	14
Technische gegevens .....	Pagina	18
Verwijdering .....	Pagina	18

## FRANÇAIS

## Sommaire

Liste des différents éléments de commande .....	Page	3
Mode d'emploi .....	Page	19
Données techniques .....	Page	23
Élimination .....	Page	23

## ESPAÑOL

## Indice

Indicación de los elementos de manejo .....	Página	3
Manual de instrucciones .....	Página	24
Datos técnicos .....	Página	28
Eliminación .....	Página	28

## Indice

Elementi di comando .....	Pagina	3
Istruzioni per l'uso .....	Pagina	29
Dati tecnici .....	Pagina	33
Smaltimento .....	Pagina	33

## ITALIANO

## JEŹYK POLSKI

## Spis treści

Przegląd elementów obsługi .....	Strona	3
Instrukcja obsługi .....	Strona	34
Dane techniczne .....	Strona	38
Ogólne warunki gwarancji .....	Strona	38
Usuwanie .....	Strona	39

## MAGYARUL

## Tartalom

A kezelőelemek áttekintése .....	Oldal	3
Használati utasítás .....	Oldal	40
Műszaki adatok .....	Oldal	44
Hulladékkezelés .....	Oldal	44

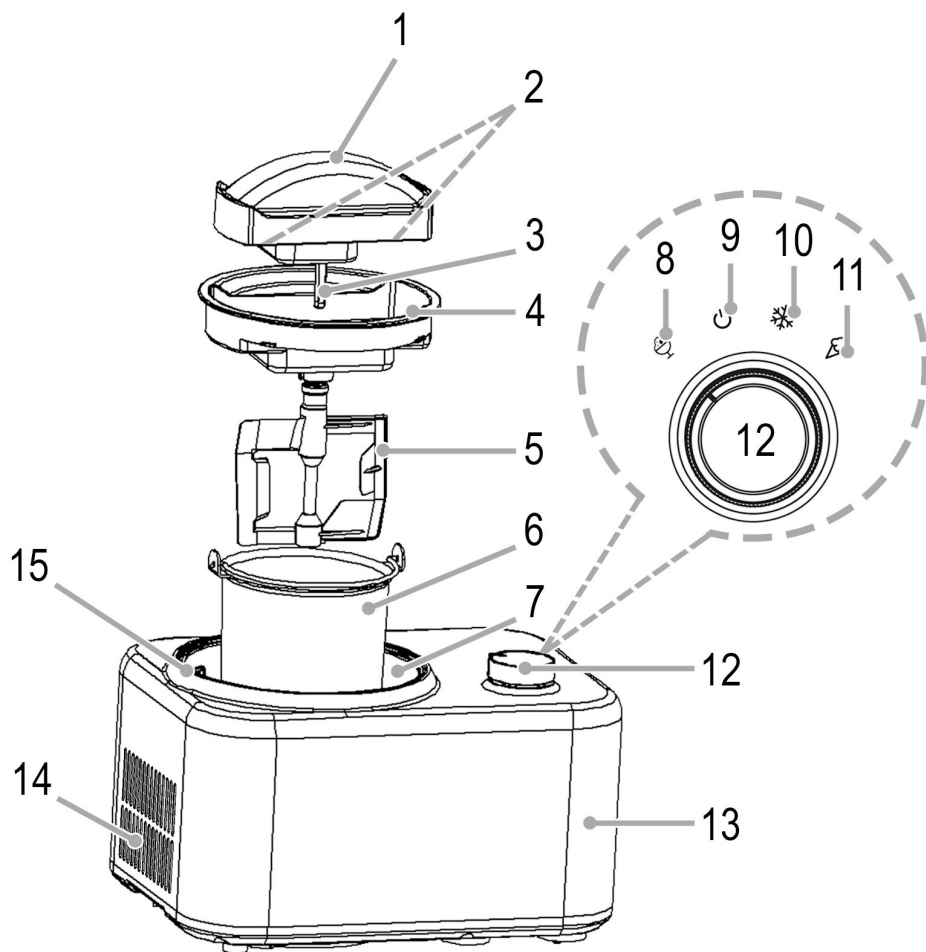
## العربية

## المحتويات

3 صفحة .....	نظرة عامة على المكونات
54 صفحة .....	دليل التعليمات
51 صفحة .....	البيانات الفنية
51 صفحة .....	التخلص من الجهاز

## 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**

Auspacken des Gerätes .....	4
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang .....	4
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes .....	4
Anwendungshinweise .....	5
Vorbereitung .....	5
Bedienung .....	6
Rezeptvorschläge .....	6
Reinigung .....	7
Aufbewahrung .....	7
Störungsbehebung .....	8
Technische Daten .....	8
Entsorgung .....	8

**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 Funktion ☼ „Sorbet / Frozen Joghurt Zubereitung“
- 9 Funktion ☼ „Ausschalten“
- 10 Funktion ✱ „Kühlung aktiv“
- 11 Funktion ☼ „Eiszubereitung“
- 12 Multifunktions-Drehschalter
- 13 Basisgerät mit Kompressor
- 14 Belüftungsöffnungen
- 15 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 Speiseeises 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.

**Funktionen des Drehschalters**

	Sorbet/ Frozen Joghurt Zubereitung
	Ausschalten
	Kühlung aktiv
	Eiszubereitung

**Zubereitungszeit**



- Die Zubereitungszeit 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.
- Prüfen Sie bei der Zubereitung permanent die Konsistenz der Masse.

- Die Masse darf nicht zu fest und nicht zu flüssig sein.
- Ist die Konsistenz nicht wie gewünscht, variieren Sie mit der Zutatenmenge oder Funktionseinstellung.

**Schutzfunktionen bei der Zubereitung**




- Wenn das Rührwerkzeug während des Betriebs aufgrund zu fest gewordener Masse stehen bleibt, blockiert der Motor.
  1. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  2. Entnehmen Sie die Masse.
- Sie können nach einer Zubereitung sofort einen weiteren Vorgang starten. Zum Schutz schaltet sich der Kompressor erst nach ca. 3 Minuten ein.
- Bei der Zubereitung von mehreren Portionen 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**

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 600 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.
  - Um einen fruchtigen Geschmack zu erzielen, verwenden Sie nur weiche, kernlose Früchte, die Sie zuvor zerdrückt (püriert) haben. Sie können auch Fruchtsäfte zufügen.
  - Wenn Sie die Masse 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.



## Bedienung

- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Drehen Sie den Multifunktionsschalter auf die gewünschte Funktion.

Programm	Funktion	Maximale Zeit
	Sorbet/ Frozen Joghurt Zubereitung	60 Minuten
	Nur kühlen	30 Minuten
	Eiszubereitung	60 Minuten

- Nach Ablauf der Zeit hören Sie 10 Signaltöne.
- Das Gerät ist mit einer Nachkühlfunktion ausgestattet. Diese wird nach Ende der Programme  und  für 1 Stunde aktiviert. Nach Ablauf der 60 Minuten ertönen 10 Signaltöne und das Gerät schaltet automatisch aus. Wir empfehlen, den Inhalt sofort zu entnehmen, damit er nicht am Behälter festfriert.

### Eis entnehmen

- Drehen Sie den Multifunktionsschalter auf die Position .
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Drehen Sie das Motorgehäuse in Richtung des Symbols . Nehmen Sie das Motorgehäuse samt Deckel und Rührwerkzeug ab.
- Entnehmen Sie den Behälter.

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

- Entnehmen Sie die Masse 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.
- Füllen Sie die Masse 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!

## Rezeptvorschläge

- Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Vorbereitung“.
- 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. 600 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. 50–60 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. 50–60 Minuten.

### Erdbeereis

(Ergibt ca. 3 Portionen)

Erdbeeren, frisch, 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. 50–60 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. 50–60 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.

#### Frozen Joghurt-Grundrezept

griechischer Joghurt	500 g (ca. 10 % Fett)
Sahne	100 ml
Puderzucker	70 g
Vanillezucker	1 Packung

- Sahne steif schlagen. Mit griechischem Joghurt in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer cremig rühren. Puderzucker und Vanillezucker dazugeben und so lange verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- Füllen Sie die gekühlte Joghurt-Masse in den Behälter.
- Zubereitungszeit im Eiscreme-Maker: ca. 50–60 Minuten.
- Sobald der Joghurt gut durchgefroren ist, kann er mit einem Topping nach Wahl garniert und eiskalt gelöffelt werden.

## Reinigung



### WARNUNG:

- Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- 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. Lassen Sie das Zubehör 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.
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.
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 3846  
 Spannungsversorgung:..... 220–240 V~, 50 Hz  
 Leistungsaufnahme  
   Kühlleistung:..... 100 W  
 Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:..... ≤0,5 W  
 Kältemittel:..... R600a / 13 g  
 Isolationsblähgas:..... C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>  
 Fassungsvermögen max.: .....ca. 1 L  
 Maximale Füllmenge  
   Eiszubereitung: ..... 600 ml  
   Sorbet / Frozen Joghurt Zubereitung:..... 600 ml  
 Schutzklasse: ..... I  
 Nettogewicht: .....ca. 6 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.

**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**

Unpacking the Appliance .....	9
Overview of the Components / Scope of Delivery .....	9
Warnings for the Use of the Appliance .....	9
Notes for Use .....	10
Preparation.....	10
Operation .....	10
Recipe Suggestions.....	11
Cleaning .....	12
Storage.....	12
Troubleshooting .....	13
Technical Data.....	13
Disposal.....	13

**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 Function ☼ "Sorbet / Frozen Yoghurt Preparation"
- 9 Function ☼ "Switch off"
- 10 Function ✱ "Cooling active"
- 11 Function ☼ "Ice preparation"
- 12 Multifunction Rotary Switch
- 13 Basic unit with compressor
- 14 Ventilation openings
- 15 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.

**Functions of the Rotary Switch**

	Sorbet/Frozen Yoghurt Preparation
	Switch off
	Cooling active
	Ice preparation

**Preparation Time**



- The preparation time 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.
- Always check the consistency of the mixture during preparation.

- The mixture should not be too firm or too liquid.
- If the consistency is not as desired, vary with the amount of ingredients or function setting.

**Protective Functions during Preparation**




- If the stirring tool stops during operation because the mass has become too solid, the motor will block.
  1. Switch off the appliance immediately. Pull the mains plug out of the socket.
  2. Remove the mixture.
- 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 in succession, over-heating 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**

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 600 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.
  - To achieve a fruity flavour, only use soft, seedless fruit that you have mashed (pureed) beforehand. You can also add fruit juices.
  - If you want to refine the mixture 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 .

**Operation**



1. Connect the appliance to a properly installed earthed socket.
2. Turn the multifunction switch to the desired function.


Programme	Function	Maximum Time
	Sorbet/ Frozen Yoghurt Preparation	60 minutes
	Cooling only	30 minutes
	Ice preparation	60 minutes

- After the time has elapsed, you will hear 10 beeps.
- The appliance is equipped with a post-cooling function. This is activated for 1 hour after the end of the  and  programmes. After 60 minutes have elapsed, 10 beeps sound and the appliance switches off automatically.

We recommend removing the contents immediately so that they do not freeze to the container.

### Removing Ice

- Turn the multi-function switch to the  position.
- Pull the mains plug out of the socket.
- Turn the motor housing in the direction of the  symbol. Remove the motor housing together with the lid and stirring tool.
- Remove the container.

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

- Remove the mixture from the container with the enclosed ice cream scoop or with a silicone or wooden spoon.
  - Do not use a metal spoon to avoid scratching the coating in the container.
- Pour the mixture 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!

### Recipe Suggestions

- Please follow the notes in the "Preparation" chapter.
- 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 600 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. 50–60 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. 50–60 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. 50–60 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. 50–60 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.

**Basic Frozen Yoghurt Recipe**

Greek Yoghurt	500 g (approx. 10% fat)
Cream	100 ml
Icing sugar	70 g
Vanilla sugar	1 packet

- Whip the cream until stiff. Place in a bowl with the Greek yoghurt and mix with a hand mixer until creamy. Add the icing sugar and vanilla sugar and mix until the mixture is homogeneous.
- Pour the chilled yoghurt mixture into the container.
- Preparation time in the ice cream maker: approx. 50–60 minutes.
- As soon as the yoghurt is well frozen, it can be garnished with a topping of your choice and scooped up ice cold.

## Cleaning

**WARNING:**

- The appliance should be cleaned after each use.
- 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. Allow the accessories 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 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 3846  
 Power supply:..... 220–240 V~, 50 Hz  
 Power consumption  
   Cooling power: ..... 100 W  
 Power consumption in off-mode: ..... ≤0.5 W  
 Refrigerant: ..... R600a / 13 g  
 Insulation blowing gas:..... C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>  
 Maximum capacity: ..... approx. 1 litre  
 Maximum filling capacity  
   Ice cream preparation: ..... 600 ml  
   Sorbet / Frozen Yoghurt Preparation: ..... 600 ml  
 Protection class: ..... I  
 Net weight: ..... approx. 6 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 binnerverpakking 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

Het apparaat uitpakken.....	14
Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering.....	14
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat.....	14
Opmerkingen voor het gebruik .....	15
Voorbereiding .....	15
Bediening .....	16
Suggesties voor recepten .....	16
Reiniging .....	17
Bewaren.....	17
Problemen oplossen .....	18
Technische gegevens .....	18
Verwijdering.....	18

## 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 Functie ☼ "Sorbet/ Frozen Yoghurt Bereiding"
- 9 Functie ☉ "Uitschakelen"
- 10 Functie \* "Koelen actief"
- 11 Functie ☽ "Ijs bereiden"
- 12 Multifunctionele draaischakelaar
- 13 Basiseenheid met compressor
- 14 Ventilatieopeningen
- 15 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 milieu-compatibiliteit, 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 verwijderd. 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.

**Functies van de Rotary Switch**

	Sorbet/Frozen Yoghurt Bereiding
	Uitschakelen
	Koelen actief
	Ijsbereiding

**Bereidingstijd**

- De bereidingstijd 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.
- Controleer altijd de consistentie van het mengsel tijdens de bereiding.

- Het mengsel mag niet te stevig of te vloeibaar zijn.
- Als de consistentie niet naar wens is, varieer dan met de hoeveelheid ingrediënten of de functie-instelling.

**Beschermende functies tijdens de bereiding**




- Als het roerwerktuig tijdens de bediening stopt omdat de massa te vast is geworden, blokkeert de motor.
  1. Schakel het apparaat onmiddellijk uit. Trek de stekker uit het stopcontact.
  2. Verwijder het mengsel.
- U kunt direct na het bereiden van ijs een andere werking starten. Ter bescherming schakelt de compressor pas na ongeveer 3 minuten in.
- Bij het bereiden van meerdere porties na elkaar kan de oververhittingsbeveiliging worden geactiveerd. De compressor schakelt niet in. Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het weer gebruikt.



**Vorbereitung**

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 600 ml!
  - Gebruik ingrediënten met een koelkasttemperatuur van 6–8 °C.
  - De ingrediënten mogen niet bevroren zijn. Hierdoor kan de motor blokkeren.
  - Gebruik voor een fruitige smaak alleen zacht, pitloos fruit dat je vooraf hebt gestampd (gepureerd). U kunt ook vruchtensappen toevoegen.
  - Als je het mengsel wilt verfijnen met vaste stukjes fruit, noten, broos of alcohol, voeg deze ingrediënten dan pas toe aan het einde van de vriestijd.
  - 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.

## Bediening



1. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.
2. Zet de multifunctionele schakelaar op de gewenste functie.

Programma	Functie	Maximale tijd
	Sorbet/ Frozen Yoghurt Bereiding	60 minuten
	Alleen koelen	30 minuten
	Ijsbereiding	60 minuten

3. Na afloop van de tijd hoort u 10 pieptonen.
4. Het apparaat is uitgerust met een nakoelingsfunctie. Deze wordt gedurende 1 uur na afloop van de programma's  en  geactiveerd. Nadat 60 minuten zijn verstreken, klinken 10 pieptonen en schakelt het apparaat automatisch uit.

We raden aan de inhoud onmiddellijk te verwijderen, zodat deze niet aan de container vastvriest.

### Ijs verwijderen

1. Draai de multifunctionele schakelaar naar de positie .
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 mengsel uit de container met de bijgeleverde ijsschep of met een siliconen of houten lepel.
  - Gebruik geen metalen lepel om krassen op de coating van de container te voorkomen.
6. Giet het mengsel 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 voltooid ijs verder te koelen in een vriezer.
  - Ontdooit of ontdooit ijs niet opnieuw invriezen!

## Suggesties voor recepten

- Volg de opmerkingen in het hoofdstuk "Voorbereiding".
- 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 600 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. 50–60 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. 50–60 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. 50–60 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. 50–60 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.

### Basis Frozen Yoghurt Recept

Griekse yoghurt	500 g (ong. 10 % vet)
Room	100 ml
Suiker	70 g
Vanille suiker	1 pakje

- Klop de slagroom stijf. Doe in een kom met de Griekse yoghurt en mix met een handmixer tot een romige massa. Voeg de poedersuiker en vanillesuiker toe en mix tot het mengsel homogeen is.
- Giet het gekoelde yoghurtmengsel in de container.
- Bereidingstijd in de ijsmachine: ong. 50–60 minuten.
- Zodra de yoghurt goed bevroren is, kan het gegarandeerd worden met een topping naar keuze en ijskoud opgeschept worden.

## Reiniging



### WAARSCHUWING:

- Het apparaat moet na elk gebruik worden gereinigd.
- 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. Laat de accessoires 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.
	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.
De compressor schakelt niet in.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Laat het apparaat ong. 30 minuten afkoelen alvorens opnieuw te beginnen.

### Technische gegevens

Model:..... ICM 3846  
 Stroomvoorziening:..... 220-240 V~, 50 Hz  
 Stroomverbruik  
 Koelvermogen:..... 100 W  
 Stroomverbruik in uit-stand:..... ≤0,5 W  
 Koelmiddel: ..... R600a / 13 g  
 Isolatie blaasgas: ..... C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>  
 Maximale inhoud:..... ong. 1 liter  
 Maximale vulcapaciteit  
 Ijsbereiding:..... 600 ml  
 Sorbet / Frozen Yoghurt Bereiding: ..... 600 ml  
 Beschermingsklasse: ..... I  
 Nettogewicht: ..... ong. 6 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen 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

Déballage de l'appareil .....	19
Liste des différents éléments de commande /	
Contenu de la livraison .....	19
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil .....	19
Notes d'utilisation .....	20
Préparation .....	20
Utilisation .....	21
Suggestions de recettes .....	21
Nettoyage .....	22
Stockage .....	22
Dépannage .....	23
Données techniques .....	23
Élimination .....	23

### 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 Fonction ☞ « Préparation de sorbets / yaourts glacés »
- 9 Fonction ⏏ « Arrêt »
- 10 Fonction ❄ « Refroidissement actif »
- 11 Fonction ❄ « Préparation de la glace »
- 12 Commutateur rotatif multifonction
- 13 Appareil de base avec compresseur
- 14 Ouvertures d'aération
- 15 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.

**Fonctions du commutateur rotatif**

	Préparation de sorbets/yaourts glacés
	Arrêt
	Refroidissement actif
	Préparation de la glace

**Temps de préparation**



- Le temps de préparation 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.

- Vérifiez toujours la consistance du mélange pendant la préparation.
- Le mélange ne doit être ni trop ferme ni trop liquide.
- Si la consistance n'est pas celle souhaitée, modifiez la quantité d'ingrédients ou le réglage de la fonction.

**Fonctions de protection pendant la préparation**




- Si l'outil d'agitation s'arrête en cours d'utilisation parce que la masse est devenue trop solide, le moteur se bloque.
  1. Éteignez immédiatement l'appareil. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
  2. Retirez le mélange.
- 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.
- Lors de la préparation de plusieurs portions successives, 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**

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 600 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.
  - Pour obtenir une saveur fruitée, n'utilisez que des fruits mous, sans pépins, que vous aurez préalablement réduits en purée. Vous pouvez également ajouter des jus de fruits.
  - Si vous souhaitez affiner le mélange avec des morceaux de fruits solides, des noix, de la pâte à frire 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 .

## Utilisation



1. Branchez l'appareil sur une prise de courant correctement installée et reliée à la terre.
2. Tournez le sélecteur multifonction sur la fonction souhaitée.

Programme	Fonction	Durée maximale
	Préparation de sorbets / yaourts glacés	60 minutes
	Refroidissement uniquement	30 minutes
	Préparation de la glace	60 minutes

3. Une fois le temps écoulé, vous entendrez 10 bips.
4. L'appareil est équipé d'une fonction de post-refroidissement. Celle-ci est activée pendant 1 heure après la fin des programmes  et . Après 60 minutes, 10 bips sonores retentissent et l'appareil s'éteint automatiquement.

Nous vous recommandons de retirer immédiatement le contenu afin qu'il ne se fige pas sur le récipient.

### Enlèvement de la glace

1. Placez le commutateur multifonction en position .
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 le mélange du récipient à l'aide de la cuillère 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 le mélange 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 !

## Suggestions de recettes

- Veuillez suivre les notes du chapitre « Préparation ».
- 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 600 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 50 à 60 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 50 à 60 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 50 à 60 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 50 à 60 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.

#### Recette de base du yaourt glacé

Yaourt à la grecque 500 g (env. 10 % de matières grasses)  
 Crème 100 ml  
 Sucre glace 70 g  
 Sucre vanillé 1 paquet

- Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Placez-la dans un bol avec le yaourt grec et mélangez à l'aide d'un batteur à main jusqu'à ce qu'elle devienne crémeuse. Ajouter le sucre glace et le sucre vanillé et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Versez le mélange de yaourt refroidi dans le récipient.
- Temps de préparation en sorbetière : env. 50 à 60 minutes.
- Dès que le yaourt est bien congelé, vous pouvez le garnir d'un topping de votre choix et le déguster glacé.

## Nettoyage



### AVERTISSEMENT :

- L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.
- 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. Laissez les accessoires 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.
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.
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 3846  
 Alimentation électrique : ..... 220–240 V~, 50 Hz  
 Puissance absorbée  
 Puissance de refroidissement : ..... 100 W  
 Consommation d'énergie en mode arrêt : ..... ≤0,5 W  
 Réfrigérant : ..... R600a / 13 g  
 Gaz de soufflage de l'isolation : ..... C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>  
 Capacité maximale : ..... env. 1 litre  
 Capacité maximale de remplissage  
 Eiszubereitung : ..... 600 ml  
 Préparation de sorbets / yaourts glacés : ..... 600 ml  
 Classe de protection : ..... I  
 Poids net : ..... env. 6 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](http://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

Desembalaje del aparato.....	24
Indicación de los elementos de manejo/	
Volumen de entrega.....	24
Advertencias para el uso del aparato.....	24
Notas de uso.....	25
Preparación.....	25
Manejo.....	26
Sugerencias de recetas.....	26
Limpieza.....	27
Almacenamiento.....	27
Solución de problemas.....	28
Datos técnicos.....	28
Eliminación.....	28

### 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 motoriz
- 4 Tapa transparente
- 5 Herramienta de agitación
- 6 Recipiente
- 7 Contactos de la carcasa del motor
- 8 Función  "Preparación de sorbete/yogur helado"
- 9 Función  "Apagar"
- 10 Función  "Enfriamiento activo"
- 11 Función  "Preparación de hielo"
- 12 Interruptor giratorio multifunción
- 13 Unidad básica con compresor
- 14 Aberturas de ventilación
- 15 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.

### 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.

### Funciones del Rotary Switch

	Preparación de sorbete /yogur helado
	Apagar
	Enfriamiento activo
	Preparación de hielo

### Tiempo de preparación



- El tiempo de preparación 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.

- Compruebe siempre la consistencia de la mezcla durante la preparación.
- La mezcla no debe quedar ni demasiado firme ni demasiado líquida.
- Si la consistencia no es la deseada, varíe la cantidad de ingredientes o el ajuste de la función.

### Funciones de protección durante la preparación




- Si la herramienta de agitación se detiene durante el manejo porque la masa se ha solidificado demasiado, el motor se bloqueará.
  1. Desconecte inmediatamente el aparato. Saque el enchufe de la toma de corriente.
  2. Retire la mezcla.
- Puede iniciar otro funcionamiento inmediatamente después de preparar el helado. Como medida de protección, el compresor sólo se enciende transcurridos unos 3 minutos.
- Si se preparan varias porciones 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

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 600 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.
  - Para conseguir un sabor afrutado, utilice únicamente fruta blanda y sin pepitas que haya triturado (hecho puré) previamente. También puede añadir zumos de fruta.
  - Si desea refinar la mezcla con trozos sólidos de fruta, frutos secos, confitura 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 .

## Manejo



1. Conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Gire el interruptor multifunción a la función deseada.


Programa	Función	Tiempo máximo
	Preparación de sorbete/yogur helado	60 minutos
	Sólo enfriar	30 minutos
	Preparación de hielo	60 minutos

3. Una vez transcurrido el tiempo, escuchará 10 pitidos.
4. El aparato está equipado con una función de postenfriamiento. Ésta se activa durante 1 hora tras finalizar los programas  y . Transcurridos 60 minutos, suenan 10 pitidos y el aparato se apaga automáticamente.

Se recomienda retirar el contenido inmediatamente para que no se congele en el recipiente.

### Cómo quitar el hielo

1. Gire el interruptor multifunción a la posición .
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. Retire la mezcla del recipiente con la cuchara 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 la mezcla 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!

### Sugerencias de recetas

- Siga las indicaciones del capítulo "Preparación".
- 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 600 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. 50–60 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. 50–60 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. 50–60 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. 50–60 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.

### Receta básica de yogur helado

Yogur griego	500 g (aprox. 10 % de grasa)
Nata	100 ml
Azúcar glas	70 g
Azúcar vainillado	1 sobre

- Montar la nata a punto de nieve. Ponerla en un bol con el yogur griego y mezclar con una batidora de mano hasta que quede cremosa. Añadir el azúcar glas y el azúcar vainillado y mezclar hasta que la mezcla sea homogénea.
- Verter la mezcla de yogur enfriada en el recipiente.
- Tiempo de preparación en la heladora: aprox. 50–60 minutos.
- En cuanto el yogur esté bien congelado, se puede adornar con un topping de su elección y tomarlo helado.

## Limpieza



### AVISO:

- El aparato debe limpiarse después de cada uso.
- 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. Deje que los accesorios se sequen completamente.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su empaque 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.
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 3846  
 Alimentación: ..... 220–240 V~, 50 Hz  
 Consumo de energía  
 Potencia de refrigeración: ..... 100 W  
 Consumo de energía en modo apagado: ..... ≤0,5 W  
 Refrigerante: ..... R600a / 13 g  
 Gas de soplado de aislamiento: ..... C<sub>3</sub>H<sub>10</sub>  
 Capacidad máxima: ..... aprox. 1 litro  
 Capacidad máxima de llenado  
 Preparación de helado: ..... 600 ml  
 Preparación de sorbete / yogur helado: ..... 600 ml  
 Clase de protección: ..... I  
 Peso neto: ..... aprox. 6 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.

### Indice

Disimballaggio dell'apparecchio .....	29
Elementi di comando / Nella fornitura.....	29
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio .....	29
Note per l'uso .....	30
Preparazione.....	30
Utilizzo.....	31
Suggerimenti per le ricette.....	31
Pulizia.....	32
Conservazione.....	32
Risoluzione dei problemi.....	33
Dati tecnici.....	33
Smaltimento .....	33

### 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 Funzione ☞ "Preparazione di sorbetti e frozen yogurt"
- 9 Funzione ☞ "Spegner"
- 10 Funzione ✱ "Raffreddamento attivo"
- 11 Funzione ☞ "Preparazione del gelato"
- 12 Interruttore rotante multifunzione
- 13 Unità base con compressore
- 14 Aperture di ventilazione
- 15 Vaschetta dell'unità base

### Senza illustrazione

- Spatola per il ghiaccio
- Bicchieri 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.
- Non utilizzare un cucchiaino 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.

**Funzioni del interruttore rotante**

	Preparazione di sorbetti e frozen yogurt
	Spegnere
	Raffreddamento attivo
	Preparazione del ghiaccio

**Tempo di preparazione**

- Il tempo di preparazione 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.

- Controllare sempre la consistenza della miscela durante la preparazione.
- La miscela non deve essere né troppo soda né troppo liquida.
- Se la consistenza non è quella desiderata, variare la quantità di ingredienti o l'impostazione della funzione.

**Funzioni di protezione durante la preparazione**

- Se l'agitatore si ferma durante l'utilizzo perché la massa è diventata troppo solida, il motore si blocca.
  1. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
  2. Rimuovere la miscela.
- 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 in successione, può essere attivata la protezione contro il surriscaldamento. Il compressore non si accende. Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di utilizzarlo nuovamente.

**Preparazione**

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 600 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.
  - Per ottenere un sapore fruttato, utilizzare solo frutta morbida e senza semi, precedentemente ridotta in purea. È possibile aggiungere anche succhi di frutta.
  - Se si desidera perfezionare la miscela 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 🔒.

## Utilizzo

1. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente correttamente installata con messa a terra.
2. Ruotare l'interruttore multifunzione sulla funzione desiderata.

Programma	Funzione	Tempo massimo
	Preparazione di sorbetti e frozen yogurt	60 minuti
	Solo raffreddamento	30 minuti
	Preparazione del gelato	60 minuti

3. Allo scadere del tempo, si sentono 10 segnali acustici.
4. L'apparecchio è dotato di una funzione di post-raffreddamento. Questa si attiva per 1 ora dopo la fine dei programmi e . Trascorsi 60 minuti, vengono emessi 10 segnali acustici e l'apparecchio si spegne automaticamente.

Si consiglia di rimuovere immediatamente il contenuto per evitare che si congeli nel contenitore.

### Rimozione del ghiaccio

1. Ruotare l'interruttore multifunzione sulla posizione .
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. Rimuovere la miscela dal contenitore con la paletta per gelato in dotazione o con un cucchiaino di silicone o di legno.
  - Non utilizzare un cucchiaino di metallo per evitare di graffiare il rivestimento del contenitore.
6. Versare la miscela 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!

### Suggerimenti per le ricette

- Seguire le note del capitolo "Preparazione".
- 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 600 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 50-60 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 50-60 minuti.

### Gelato alla fragola

(Per circa 3 porzioni)

Fragole fresche, mature, tagliate a fette	125 g
Succo di limone, appena spremuto	1 cucchiaino
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 50–60 minuti
- Aggiungere le fragole negli ultimi 10 minuti del processo di congelamento.

#### Ricetta base del sorbetto

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

- 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 50–60 minuti
- Per perfezionare, alla fine del processo di congelamento si può aggiungere 1 cucchiaino di liquore, cognac, brandy di lamponi o simili.

- Il sorbetto deve essere consumato in tempi relativamente brevi, in modo che non torni liquido.

#### Ricetta base dello yogurt congelato

Yogurt greco	500 g (ca. 10 % di grassi)
Crema	100 ml
Zucchero a velo	70 g
Zucchero vanigliato	1 confezione

- Montare la panna a neve. Mettere in una ciotola lo yogurt greco e mescolare con un mixer a mano fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiungere lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
- Versare il composto di yogurt raffreddato nel contenitore.
- Tempo di preparazione nella gelatiera: circa 50–60 minuti.
- Non appena lo yogurt è ben congelato, può essere guaruito con una guarnizione a scelta e gustato freddo.

## Pulizia



### AVVISO:

- L'apparecchio deve essere pulito dopo ogni utilizzo.
- 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. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- 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.
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 3846  
 Alimentazione: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
 Consumo di energia  
 Potenza di raffreddamento: ..... 100 W  
 Consumo di energia in modalità spenta: ..... ≤0,5 W  
 Refrigerante: ..... R600a / 13 g  
 Gas isolante: ..... C<sub>3</sub>H<sub>10</sub>  
 Capacità massima: ..... ca. 1 litro  
 Capacità massima di riempimento  
 Preparazione del gelato: ..... 600 ml  
 Preparazione di sorbetti e frozen yogurt: ..... 600 ml  
 Classe di protezione: ..... I  
 Peso netto: ..... ca. 6 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

## 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.

### Spis treści

Rozpakowanie urządzenia .....	34
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy .....	34
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia .....	34
Uwagi dotyczące użytkowania.....	35
Przygotowanie .....	35
Obsługa .....	36
Sugestie dotyczące przepisu .....	36
Czyszczenie .....	37
Przechowywanie .....	37
Rozwiązywanie problemów .....	38
Dane techniczne .....	38
Warunki gwarancji.....	38
Usuwanie .....	39

### Rozpakowanie urządzenia

1. Wymij 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 Walek napędowy
- 4 Przezroczyta pokrywa
- 5 Mieszadło
- 6 Pojemnik
- 7 Styki obudowy silnika
- 8 Funkcja ☞ „Przygotowanie sorbetu / mrożonego jogurtu”
- 9 Funkcja ☺ „Wyłącz”
- 10 Funkcja \* „Chłodzenie aktywne”
- 11 Funkcja ☑ „Przygotowanie lodu”
- 12 Wielofunkcyjny przełącznik obrotowy
- 13 Jednostka podstawowa z kompresorem
- 14 Otwory wentylacyjne
- 15 Koryto jednostki podstawowej

#### Bez ilustracji

Łopátka 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 unikaj otwartego ognia i źródeł zapłonu.
- Wyciągnąć wtyczkę sieciową urządzenia z gniazdka.
- Przewietrz 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 piec, 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.

### Funkcje przełącznika obrotowego

	Przygotowanie sorbetu / mrożonego jogurtu
	Wyłącz
	Chłodzenie aktywne
	Przygotowanie lodu

### Czas przygotowania



- Czas przygotowania jest różny. Zależy on od następujących czynników:
  - receptury,
  - temperatury mieszanki,
  - temperatury otoczenia,
  - pożądaną konsystencję.

- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Podczas przygotowywania zawsze sprawdzaj konsystencję mieszanki.
- Mieszanka nie powinna być zbyt twarda ani zbyt płynna.
- Jeśli konsystencja nie jest pożądana, należy zmienić ilość składników lub ustawienie funkcji.

### Funkcje ochronne podczas przygotowywania




- Jeśli narzędzie mieszające zatrzyma się podczas obsługi, ponieważ masa stała się zbyt twarda, silnik zostanie zablokowany.
  - Natychmiast wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
  - Usunąć mieszankę.
- Bezpośrednio po przygotowaniu lodów można rozpocząć inną czynność. Dla ochrony kompresor włącza się dopiero po około 3 minutach.
- Podczas przygotowywania kilku porcji po sobie może zostać aktywowane zabezpieczenie przed przegrzaniem. Kompresor nie włącza się. Przed ponownym użyciem należy odczekać około 30 minut, aby urządzenie ostygło.



## Przygotowanie

- Przed włożeniem pojemnika upewnij się, że jest on całkowicie suchy. Umieść pojemnik w studziencie jednostki bazowej.
- Wysypać do pojemnika żądane składniki.
  - Nie** wlewaj do pojemnika więcej niż 600 ml!
  - Używaj składników, których temperatura w lodówce wynosi 6–8 °C.
  - Składniki nie powinny być zamrożone. Mogłyby to spowodować zablokowanie silnika.
  - Aby uzyskać owocowy smak, należy używać wyłącznie miękkich, pozbawionych pestek owoców, które zostały wcześniej przetarte (puree). Możesz również dodać soki owocowe.
  - Jeśli chcesz uszlachetnić mieszankę kawałkami owoców, orzechami, kruszonką lub alkoholem, dodaj te składniki dopiero pod koniec zamrażania.
  - Alkohol hamuje proces zamrażania.
- Dopasuj przezroczystą pokrywę do obudowy silnika. Upewnij się, że oba zatrzaski obudowy silnika zatrzaskują się z „kliknięciem” na pokrywie.
- Należy zamieszadło na wałek napędowy silnika. Mieszadło musi zatrzaskać się na „kliknięcie”.
- 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 .

## Obsługa



1. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego gniazdka.
2. Ustaw przełącznik wielofunkcyjny na żądaną funkcję.

Program	Funkcja	Maksymalny czas
	Przygotowanie sorbetu / mrożonego jogurtu	60 minut
	Tylko chłodzenie	30 minut
	Przygotowanie lodu	60 minut

3. Po upływie czasu usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych.
4. Urządzenie jest wyposażone w funkcję chłodzenia po zakończeniu programu. Jest ona aktywowana na 1 godzinę po zakończeniu programów  i . Po upływie 60 minut rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych i urządzenie wyłączy się automatycznie.

Zalecamy natychmiastowe wyjęcie zawartości, aby nie przymarzała do pojemnika.

### Usuwanie lodu

1. Ustaw przełącznik wielofunkcyjny w pozycji .
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. Wymij masę z pojemnika za pomocą dołączonej gąłkownicy do lodów lub silikonowej albo drewnianej łyżki.
  - Nie używaj metalowej łyżki, aby nie porysować powłoki w pojemniku.
6. Przelej mieszaninę do 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!

### Sugestie dotyczące przepisu

- Postępuj zgodnie z uwagami w rozdziale „Przygotowanie”.
- 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 600 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 maszynie do lodów: ok. 50–60 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 półslodkiej	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 wymieszaj.
- Czas przygotowania w lodziarce: ok. 50–60 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 50–60 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 maszynie do lodów: ok. 50–60 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.

#### Podstawowy przepis na mrożony jogurt

Jogurt grecki	500 g (ok. 10 % tłuszczu)
Śmietana	100 ml
Cukier puder	70 g
Cukier waniliowy	1 opakowanie

- Ubić śmietanę na szywno. Umieścić w misce z jogurtem greckim i wymieszać mikserem ręcznym na kremową masę. Dodać cukier puder i cukier waniliowy i wymieszać do uzyskania jednolitej masy.
- Wlać schłodzoną mieszankę jogurtową do pojemnika.
- Czas przygotowania w maszynie do lodów: ok. 50–60 minut.
- Gdy tylko jogurt będzie dobrze zamrożony, można go udekorować wybraną polewą i nabierać lodowato zimny.

## Czyszczenie



### OSTRZEŻENIE:

- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
- 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. Pozostaw akcesoria 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.

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

### Dane techniczne

Model:..... ICM 3846  
 Zasilanie:..... 220–240 V~, 50 Hz  
 Pobór mocy  
 Moc chłodzenia: ..... 100 W  
 Pobór mocy w trybie wyłączenia: ..... ≤0,5 W  
 Czynnik chłodniczy: ..... R600a / 13 g  
 Gaz do wdmuchiwania izolacji: ..... C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>  
 Maksymalna pojemność: ..... ok. 1 litr  
 Przygotowanie lodów  
 Przygotowanie lodów: ..... 600 ml  
 Przygotowanie sorbetu / mrożonego jogurtu: ..... 600 ml  
 Stopień ochrony: ..... I  
 Waga netto: ..... ok. 6 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,
- nieprawidłowe 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 pieczętki 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 Rzeczypospolitej 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 tárgyban kárt tehet.

### Tartalom

A készülék kicsomagolása.....	40
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma.....	40
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések.....	40
Használati megjegyzések.....	41
Elkészítés.....	41
Működés.....	42
Receptjavaslatok.....	42
Tisztítás.....	43
Tárolás.....	43
Hibaelhárítás.....	44
Műszaki adatok.....	44
Hulladékkezelés.....	44

### A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsoomagolást.
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 reteszélése
- 3 Hajtótengely
- 4 Áttátszó fedél
- 5 Keverőszerszám
- 6 Tartály
- 7 A motorház érintkezői
- 8 Funkció ☞ „Sorbet / fagyaszott joghurt készítése”
- 9 Funkció ☞ „Kikapcsolás”
- 10 Funkció \* „Hűtés aktív”
- 11 Funkció ☞ „Jégkészítés”
- 12 Multifunkciós forgókapcsoló
- 13 Alapegység kompresszorral
- 14 Szellőzőnyílások
- 15 Az alapegység vályúja

#### Ábra nélkül

Jégspatula  
Mérőpohár

### 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 kivételkor, hogy ne karcolja meg a tartályban lévő bevonatot.
- Használjon kesztyűt a keze védelmére, amikor a fagylalt-készítés után eltávolítja a tartályt. A hideg miatt fennáll az égési sérülések veszélye!

### Ha a hűtőközeg-kör megsérül

- 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 konnektorból, ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. Az információt a típustáblán találja.

### A forgókapcsoló funkciói

	Sorbet / fagyasztott joghurt készítése
	Kikapcsolás
	Hűtés aktív
	Jégekészítés

### Előkészítési idő



- Az előkészítési idő változik. A következő tényezőktől függ:
  - a recepttől,
  - a keverék hőmérséklete,
  - a környezeti hőmérséklet,
  - a kívánt állag.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Az előkészítés során mindig ellenőrizze a keverék állapotát.

- A keverék nem lehet túl kemény vagy túl folyékony.
- Ha az állag nem a kívánt, változtasson a hozzávalók mennyiségén vagy a funkció beállításán.

### Védőfunkciók az elkészítés során




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



## Elkészítés

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 600 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.
  - A gyümölcsös iz elérése érdekében csak olyan puha, mag nélküli gyümölcsöt használjon, amelyet előzőleg pürésített (pürésített). Gyümölcsleveket is adhat hozzá.
  - Ha a keveréket szilárd gyümölcsdarabokkal, dióval, kekszdarabokkal vagy alkohollal kívánja 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 reteszélése „kattanással” a fedélen reteszeli.
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 irányába történő elfordítással.

## Működés



1. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően beszerelt földelt aljzathoz.
2. Fordítsa a multifunkciós kapcsolót a kívánt funkcióra.


Program	Funkció	Maximális idő
	Sorbet / fagyasztott joghurt készítése	60 perc
	Csak hűtés	30 perc
	Jégkészítés	60 perc

3. Az idő letelte után 10 hangjelzés hallható.
4. A készülék utóhűtési funkcióval van felszerelve. Ez a  és  programok befejezése után 1 órával aktiválódik. A 60 perc letelte után 10 hangjelzés hangzik el, és a készülék automatikusan kikapcsol.

Javasoljuk, hogy azonnal vegye ki a tartalmat, nehogy odafagyjon az edényhez.

### A jég eltávolítása

1. Fordítsa a többfunkciós kapcsolót a  állásba.
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 keveréket a tartályból a mellékelt fagyaltkanalat vagy szilikon- vagy fakanalat használva.
  - Ne használjon fémkanalat, hogy elkerülje a tartályban lévő bevonat megkarcolását.
6. Öntse a keveréket egy előhűtött, fedeles edénybe.
  - A fagyaltat frissen a legfinomabb.
  - Ha a fagyaltot nem közvetlen fogyasztásra szánja, javasoljuk, hogy a kész fagyaltot fagyasztóban hűtse tovább.
  - Ne fagyassza vissza a felolvasztott vagy kiolvasztott fagyaltot!

## Receptjavaslatok

- Kérjük, kövesse az „Elkészítés” fejezetben található megjegyzéseket.
- Segítségül használhatja a szállítási terjedelemben található mérőpoharat.
- A receptekben megadott mennyiségek csak iránymutatót jelentenek. Próbálja ki az egyéni keveréket.

- Ha a mennyiségeket maximum 600 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 fagyalt

(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 fagyaltkeveréket a tartályba.
- Elkészítési idő a fagyaltkészítő gépben: kb. 50–60 perc.

### Csokoládéfagyalt

(Kb. 3 adagot készít)

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

- Forraljuk fel a teljes tejet és a tejszínt a csokoládével és a cukorral. Forró ételekhez használható mixerrel turmixoljuk össze. Hagyja kihűlni a fagyaltkeveréket, és 24 órán át hűtse a hűtőszekrényben. Mielőtt a kihűlt fagyaltkeveréket a tartályba öntené, keverje össze újra.
- Elkészítési idő a fagyaltkészítő gépben: kb. 50–60 perc.

### Eperfagyalt

(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 levét 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 fagyaltkeveréket a tartályba.
- Elkészítési idő a fagyaltgépben: kb. 50–60 perc.
- A fagyasztás utolsó 10 percében adjuk hozzá az epret.

### Alapvető sorbet recept

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

- Az összes hozzávalót keverjük össze egy tálban kézi mixerrel, amíg a cukor feloldódik. Öntse a kihűlt fagyaltkeveréket a tartályba.
- Elkészítési idő a fagyaltkészítő gépben: kb. 50–60 perc.
- A finomítás érdekében a fagyasztás végén 1 evőkanál likört, konyakot, málnapálinkát vagy hasonlót adhatunk hozzá.
- A sorbetet viszonylag gyorsan el kell fogyasztani, hogy ne váljon újra folyékonná.

### Alapvető fagyasztott joghurt recept

Görög joghurt	500 g (kb. 10 % zsír)
Tejszín	100 ml
Porcukor	70 g
Vaníliás cukor	1 csomag

- A tejszint verjük kemény habbá. Tegyük egy tálba a görög joghurttal, és kézi mixerrel keverjük krémesre. Adjuk hozzá a porcukrot és a vaníliás cukrot, és keverjük addig, amíg a keverék homogén nem lesz.
- Öntse a kihűlt joghurtos keveréket a tartályba.
- Elkészítési idő a fagyaltgépben: kb. 50–60 perc.
- Amint a joghurt jól megdermedt, tetszés szerinti feltétekkel díszíthetjük, és jéghidegen kanalazhatjuk.

## Tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS:

- A készüléket minden használat után meg kell tisztítani.
- 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 drótkéfé 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 leirtak szerint. Hagyja a tartozékokat 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 fagyalt túl kemény. A motor blokkolása (védőfunkció).	Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. Vegye ki a fagyaltot.
A kompresszor nem kapcsol be.	A túlmelegedés elleni védelem aktiválódik.	Hagyja a készüléket kb. 30 percig lehűlni, mielőtt újraindítaná.

## Műszaki adatok

Modell:..... ICM 3846  
Tápegység: .....220–240 V~, 50 Hz  
Energiafogyasztás  
Hűtési teljesítmény:..... 100 W  
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban: ..... ≤0,5 W  
Hűtőközeg: ..... R600a / 13 g  
Szigetelő fűvógáz:..... C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>  
Maximális kapacitás:..... kb. 1 liter  
Maximális töltési kapacitás  
Fagyaltkészítés: ..... 600 ml  
Sorbet / fagyasztott joghurt készítése: ..... 600 ml  
Védelmi osztály: ..... I  
Nettó súly: ..... kb. 6 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 szemétkébe 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 особому. 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

Распаковка прибора.....	45
Обзор деталей прибора /Комплект поставки.....	45
Предупреждения по использованию прибора.....	46
Примечания по использованию.....	46
Приготовление.....	47
Использование.....	47
Рекомендации по рецепту.....	47
Чистка.....	48
Хранение.....	49
Устранение неполадок.....	49
Технические данные.....	50
Утилизация.....	50

### 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 Функция ☞ «Приготовление сорбета /замороженного йогурта»
- 9 Функция ☐ «Выключить»
- 10 Функция ✱ «Активное охлаждение»
- 11 Функция ☒ «Приготовление льда»
- 12 Многофункциональный поворотный переключатель
- 13 Основной блок с компрессором
- 14 Вентиляционные отверстия
- 15 Лоток базового блока

#### Без рисунка

- Лопатка для льда
- Мерный стаканчик

## 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 использованию





### 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.

## Функции поворотного переключателя

	Приготовление сорбета/замороженного йогурта
	Выключить
	Охлаждение активно
	Приготовление льда



### Время приготовления

- Время приготовления варьируется. Оно зависит от следующих факторов:
  - рецепт,
  - температура смеси,
  - температура окружающей среды,
  - желаемая консистенция.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Во время приготовления всегда проверяйте консистенцию смеси.
- Смесь не должна быть слишком твердой или слишком жидкой.
- Если консистенция не соответствует желаемой, измените количество ингредиентов или настройки функции.

### Защитные функции во время приготовления




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

## Приготовление



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 600 мл!
  - Используйте ингредиенты, температура которых в холодильнике составляет 6–8 °С.
  - Ингредиенты не должны быть заморожены. Это может привести к блокировке двигателя.
  - Чтобы добиться фруктового вкуса, используйте только мягкие фрукты без косточек, которые вы предварительно пюрировали. Можно также добавлять фруктовые соки.
  - Если вы хотите дополнить смесь твердыми кусочками фруктов, орехами, хрулкой крошкой 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 .

## Использование

1. Подключите прибор к правильно установленной заземленной розетке.
2. Поверните многофункциональный переключатель на нужную функцию.



Программа	Функция	Максимальное время
	Приготовление сорбета / замороженного йогурта	60 минут
	Только охлаждение	30 минут
	Приготовление льда	60 минут

3. По истечении времени вы услышите 10 звуковых сигналов.

4. Прибор оснащен функцией доохлаждения. Она активируется на 1 час после окончания программ  и . По истечении 60 минут раздастся 10 звуковых сигналов, и прибор автоматически выключится.

Рекомендуется немедленно вынуть содержимое, чтобы оно не примерзло к контейнеру.

## Удаление льда

1. Поверните многофункциональный переключатель в положение .
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. Извлеките смесь из контейнера с помощью прилагаемой ложечки для мороженого или силиконовой или деревянной ложки.
  - Не используйте металлическую ложку, чтобы не поцарапать покрытие контейнера.
6. Перелейте смесь 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!

## Рекомендации по рецепту

- Пожалуйста, следуйте указаниям в главе «Приготовление».
- 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 600 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: прикл. 50–60 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: прикл. 50–60 минут.

**Клубничное мороженое**

(Делается примерно 3 порции)

Клубника, свежая, спелая, нарезанная ломтиками	125 г
Лимонный сок, свежавыжатый	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: прикл. 50–60 минут.
- Добавьте клубнику в последние 10 минут процесса замораживания.

**Базовый рецепт сорбета**

Фруктовый сок/ фрукты, пюрированные	400–500 мл
Сахар	35–50 г
(в зависимости от вида фруктов)	
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: прикл. 50–60 минут.
- Для улучшения вкуса в конце процесса замораживания можно добавить 1 столовую ложку ликера, ко-ньяка, малинового бренди или аналогичного напитка.
- Сорбет следует употреблять относительно быстро, чтобы он не успел снова стать жидким.

**Базовый рецепт замороженного йогурта**

Греческий йогурт	500 г (около 10% жирности)
Сливки	100 мл
Сахарная пудра	70 г
Ванильный сахар	1 пакетик

- Взбейте сливки до густоты. Переложите в миску с греческим йогуртом и перемешайте ручным миксером до кремообразного состояния. Добавьте сахар для глазури и ванильный сахар и перемешайте до однородной массы.
- Перелейте охлажденную йогуртовую смесь в контейнер.
- Время приготовления в мороженице: около 50–60 минут.
- Как только йогурт хорошо застынет, его можно украсить топпингом по вашему выбору и зачерпнуть холодным.

## Чистка

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Прибор следует чистить после каждого использования.

## 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 неболь-

шого количества жидкости для мытья ручной посуды. После этого хорошо высушите принадлежности.

- Очищайте базовый блок и чашу влажной тканью.

## Хранение

- Очистите прибор в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам 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.
Компрессор не включается.	Активирована защита от перегрева.	Дайте прибору остыть в течение примерно 30 минут перед повторным запуском.

## Технические данные

Модель: ..... ICM 3846  
Электропитание: ..... 220–240 В~, 50 Гц  
Потребляемая мощность  
Мощность охлаждения: ..... 100 Вт  
Потребляемая мощность в  
выключенном состоянии: ..... ≤0,5 Вт  
Хладагент: ..... R600a / 13 г  
Изоляционный дутьевой газ: ..... C<sub>2</sub>H<sub>10</sub>  
Максимальная емкость: ..... пригл. 1 Литр  
Максимальный объем наполнения  
Приготовление мороженого: ..... 600 мл  
Приготовление  
сорбета / замороженного йогурта: ..... 600 мл  
Класс защиты: ..... I  
Вес нетто: ..... пригл. 6 кг

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

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами СЕ 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 التقليل تتوقف أثناء التشغيل.	الآيس كريم صعب للغاية. انسداد المحرك (وظيفة الحماية).	أوقف تشغيل الجهاز وأفضل موصل التيار الكهربائي من القابس. أخرج الآيس كريم.
الضاغط لا يعمل.	تم بدء وظيفة الحماية من السخونة الزائدة.	اترك الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة تقريباً قبل التشغيل ثانية.

### البيانات الفنية

الطراز: ICM 3846.....  
إمدادات الطاقة: 220-240 فولت-، 50 هرتز  
استهلاك الطاقة  
طاقة التبريد: 100 واط  
استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: 0.5 ≤ واط  
ميرد: R600a / 13g جرام  
غاز النسخ العازل: C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>  
السعة القصوى: 1 لتر تقريباً  
السعة القصوى للملء  
تحضير الآيس كريم: 600 مل  
تحضير الشربات / الزبادي المجمد: 600 مل  
فئة الحماية: I  
الوزن الصافي: حوالي 6 كيلو جرام  
نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.  
وقد اختبر هذا الجهاز وفقاً للمعايير 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 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 وشريك التعاقدى مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.



### تحذير!

- قم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز واسحب القابس من المقبس قبل تنظيفه.
- 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 مواداً كاشطة.
- لا تستخدم مواداً كيميائية أو أحماض أو بنزين أو منتجات نفطية.
- لا يُنصح بتنظيف الحاوية وأداة التقليل والغطاء داخل غسالة الأطباق. حيث يمكن أن تتشوه أو يتغير لونها بسبب السخونة والمنظفات الآكلة.
- يمكنك تنظيف الحاوية وأداة التقليل 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 موصوف. تُترك الملحقات لتجف تماماً.
- ننصحك بحفظ الجهاز في صندوقه الأصلي إذا كنت لا توي 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 لمدة المتبقية.
يصدر الضاغط أصواتاً غير طبيعية.	مصدر إمداد الطاقة الرئيسي منخفض جداً.	قم بإيقاف تشغيل الجهاز وتحقق من جهد التيار الكهربائي.

5. قم بإزالة الخليط من الوعاء باستخدام مغرفة الآيس كريم المرفقة أو باستخدام ملعقة سيليكون أو ملعقة خشبية.
- لا تستخدم ملعقة معدنية لتجنب خدش الطلاء في الحاوية.
  - 6. اسكب الخليط في وعاء مبرد مسبقًا بغطاء.
  - يكون مذاق الآيس كريم أفضل عندما يُقدّم طازجاً.
  - إذا لم تعزز تناول الآيس كريم على الفور، فإننا ننصح بحفظ الآيس كريم الذي تم إعداده في الجزء المخصص للتجميد بالتلاجة.
  - لا تقم بإعادة تجميد الآيس كريم في حالة ذوبانه!

### اقتراحات الوصفة

- يرجى اتباع الملاحظات الواردة في فصل «التحضير».
- 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 حددها الأقصى الذي يبلغ 600 مل، يجب تعديل المكونات بالنسب الصحيحة. قد تزيد فترة الإعداد وفقاً لذلك.
- راجع كتب الطهي الأخرى أو مواقع الإنترنت لمعرفة المزيد من الوصفات.

### آيس كريم بالفانيليا

(يكفي 4 أشخاص تقريباً)

مستخلص الفانيليا	2-1 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: 60-50 دقيقة تقريباً.

### آيس كريم بالشوكولاتة

(يكفي 3 أشخاص تقريباً)

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 التلاجة لمدة 24 ساعة. قبل صب خليط الآيس كريم المبرد في الحاوية، حركه مرة أخرى.
- مدة الإعداد بماكينة الآيس كريم: 60-50 دقيقة تقريباً.

### آيس كريم بالفراولة

(يكفي 3 أشخاص تقريباً)

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 تقريباً 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: 60-50 دقيقة تقريباً.
- أضف الفراولة أثناء الـ 10 دقائق الأخيرة بعملية التجميد.

### 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: 60-50 دقيقة تقريباً.
- لتحصين، يمكن إضافة 1 ملعقة كبيرة من المسكرات، كونياك، روح التوت أو ما شابه ذلك في نهاية عملية التجميد.
- يجب أن تُؤكل شربات بسرعة نسبياً حتى لا تصبح سائلة مرة أخرى.

### وصفة الزبادي المجمد الأساسية

الزبادي اليوناني	500 غ (10 % دسم تقريباً)
الكريمة	100 مل
السكر المنج	70 g
سكر الفانيليا	1 علبة

- تُخفق الكريمة حتى تصبح قاسية، ضعها في وعاء مع الزبادي اليوناني واخلطها بالخلاط اليدوي حتى تصبح كريمة. يُضاف السكر البودرة وسكر الفانيليا ويُخلط المزيج حتى يتجانس.
- يُسكب خليط الزبادي المبرد في الوعاء.
- وقت التحضير في صناعة الآيس كريم: 60-50 دقيقة تقريباً.
- بمجرد أن يتم تجميد الزبادي جيداً، يمكن تزيينه بإضافة طبقة علوية من اختيبارك وتقطيعه بارداً مثلجاً.

## التنظيف



**تحذير:**

- يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام.

## ملاحظات بشأن التشغيل

### مكان التثبيت

- ضع الجهاز على سطح مستوٍ أفقي ثابت، احتفظ بمسافة تبلغ 15 سم على الأقل بعيداً 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.

### وظائف المفاتيح الدوار

	تحضير الشربات / الزبادي المجمد
	إيقاف التشغيل
	وضع التبريد نشط
	إعداد البوظة

### وقت التحضير

- يختلف وقت التحضير، يعتمد ذلك على العوامل التالية:
  - الوصفة،
  - درجة حرارة الخليط،
  - درجة الحرارة المحيطة،
  - من الاتساق المطلوب.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- تحقق دائماً من قوام الخليط أثناء التحضير.
- يجب ألا يكون الخليط متماسكاً جداً أو سائلاً جداً.
- إذا لم يكن القوام كما هو مرغوب فيه، فقم بتغيير كمية المكونات أو إعدادات الوظيفة.

### وظائف الحماية أثناء التحضير

- إذا توقفت أداة التحريك أثناء التشغيل لأن الكتلة أصبحت صلبة جداً، فستعطل المحرك.
- 1. قم بإيقاف تشغيل الجهاز على الفور، افضل سلك الطاقة من مأخذ الطاقة.
- 2. قم بإزالة الخليط.
- 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 على التوالي، 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

1. تأكد من أن الحاوية جافة تماماً قبل إدخالها. ضع الحاوية في تجويف الوحدة الأساسية.
2. املاً المكونات المطلوبة في الحاوية.
  - لا تصب أكثر من 600 مل في الحاوية!
  - استخدم المكونات التي تحتوي على درجة حرارة التلاجة من 6 إلى 8 درجات مئوية.
  - يجب عدم تجميد المكونات، هذا يمكن أن يؤدي إلى انسداد المحرك.
  - للحصول على نكهة الفاكهة، استخدم فقط الفاكهة الطرية الخالية من البذور التي قمت بهرسها (مهروسة) مسبقاً. يمكنك أيضاً إضافة عصائر الفاكهة.
  - إذا كنت ترغب في تنقية الخليط بقطع صلبة من الفاكهة أو المكسرات أو الهش 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 ⏻.

## التشغيل

1. وصل الجهاز بمقبس توصيل محمي مثبت ملائم.
2. أدر المفاتيح متعددة الوظائف إلى الوظيفة المطلوبة.

الحد الأقصى من الوقت	دالة	برنامج
60 دقيقة	تحضير الشربات / الزبادي المجمد	
30 دقيقة	التبريد فقط	
60 دقيقة	إعداد الآيس كريم	

3. بعد انقضاء الوقت، ستسمع 10 أصوات تنبيه.
  4. الجهاز مجهز بوظيفة ما بعد التبريد، يتم تفعيل هذا لمدة ساعة 1 بعد انتهاء البرامج ⏻ و ⏻ البرامج. بعد انقضاء 60 دقيقة، يصدر صوت 10 إشارات صوتية ويتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً.
- يوصى بإزالة المحتويات على الفور حتى لا تتجمد في الوعاء.

### إزالة الثلج

1. أدر المفاتيح متعددة الوظائف إلى الوضع ⏻.
2. افضل 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.

## هام:

# تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدّه 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 لغطاء المحرك
  - 8 الوظيفة  «تحضير الشربات / الزبادي المجمد»
  - 9 الوظيفة  «إيقاف التشغيل»
  - 10 الوظيفة  «التبريد نشط»
  - 11 الوظيفة  «تحضير الثلج»
  - 12 مفتاح دَوَّار متعدد الوظائف
  - 13 وحدة أساسية مع ضاغط
  - 14 فتحات التهوية
  - 15 حوض الوحدة الأساسية
- بدون صورة
- ملقعة 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 وتثبيتته، فلا بد من الانتباه الشديد لعدم سقوط الجهاز، ويجب الحفاظ على دائرة التبريد كي لا تتلف.

### تنبيه:

- يرجى الانتظار لمدة ساعتين قبل التشغيل الأولي وبعد تحريك الجهاز حتى يستقر المزيج؛ وإلا قد يتعرض الضاغط للتلف.
- لا تستخدم ملقعة 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.
- أفضل الجهاز من المقبس.
- قم بتهوية الغرفة المثبت بها الجهاز.

## دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز. رجاء 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 بتبرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

### رموز تعليمات الاستخدام

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

### تحذير:

يحذر 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

- 54 تفرغ محتويات العبوة.....
- 54 نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم.....
- 54 تحذيرات لاستخدام الجهاز.....
- 53 ملاحظات بشأن التشغيل.....
- 53 التحضير.....
- 53 التشغيل.....
- 52 اقتراحات الوصفة.....
- 52 التنظيف.....
- 51 التخزين.....
- 51 استكشاف الأعطال وإصلاحها.....
- 51 البيانات الفنية.....
- 51 التخلص من الجهاز.....

## 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.



## GARANTIEKARTE

warranty card • garantiokaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

ICM 3846

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 garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders 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 garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leirtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً 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 achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата покупки, Печат на Продавца, Подпис • datum nákupu, pečiatka obchodníka/predávaj, podpis • datum nákupu, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء، و خد التراء المبيع، والتوقيع



**CLATRONIC**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL GMBH

[www.clatronic-germany.de](http://www.clatronic-germany.de)



Industriering Ost 40 • 47906 Kempen  
Internet: <http://www.clatronic-germany.de>  
E-Mail: [info@clatronic.de](mailto:info@clatronic.de)  
Made in P.R.C.

Stand 02/2026