

Máquina de helados ARTIC

Machine de crème glacée

Eis Maschine

Ice cream machine

Gelatiera

Máquina de elaborar gelados

Roomijsmaker



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

ÍNDICE	PÁG
Importantes Medidas de Seguridad	3
Principales especificaciones técnicas	6
Información Relevante	6
Función principal	9
Instalación	9
Descripción de las partes	9
Funcionamiento	10
Limpieza / Mantenimiento	12
Tabla de errores y soluciones	12
Recetas de helado	13

ÍNDICE	PÁG
Importanti misure di sicurezza	51
Principali specificazioni tecniche	54
Informazioni importanti	54
Funzione principale	57
Installazione	57
Descrizione delle parti	57
Funzionamento	58
Pulizia / Manutenzione	60
Tabella dei guasti e delle soluzioni	60
Ricette gelato	61

INDEX	PÁG
Consignes de Sécurité Importantes	15
Specifications techniques principales	18
Information Utile	18
Fonction principale	21
Installation	21
Descriptions des parties	21
Fonctionnement	22
Nettoyage / Maintenance	24
Tableau des erreurs et solutions	24
Recettes crème	25

ÍNDICE	PÁG
Importantes medidas de segurança	63
Principais características técnicas	66
Informação relevante	66
Função principal	69
Instalação	69
Descrição dos componentes	69
Funcionamento	70
Limpeza / Manutenção	72
Tabela de falhas e soluções	72
Recetas de gelado	73

INDEX	PÁG
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	27
Wichtigste technische Daten	30
Wichtige Information	30
Hauptfunktion	33
Aufbau	33
Beschreibung der Maschinenteile	33
Funktionsweise	34
Reinigung / Wartung	36
Tabelle Der Störungen und Lösungen	36
Eisrezepturen	37

INHOUDSOPGAVE	PÁG
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	75
Voornaamste technische gegevens	78
Belangrijke informatie	78
Hoofdfunctie	81
Installatie Uitpakken	81
Beschrijving van de onderdelen	81
Werking	82
Reiniging / Onderhoud	84
Tabel met storingen en oplossingen	84
Ijs Recepten	85

INDEX	PÁG
Important Safety measures	39
Specification	42
Worthy Information	42
Main function	45
Installation	45
Parts List	45
Operation	46
Cleaning / Maintenance	48
Table of faults and solutions	48
Ice cream recipes	49

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

- 1.- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No introduzca destornilladores ni elementos metálicos en el interior del aparato.
- 2.- NO use el artículo eléctrico si el lugar de trabajo está húmedo o mojado o si debe trabajar sobre la lluvia. Si usa un aparato electrónico con las manos mojadas o parado en el agua, puede sufrir una descarga eléctrica.
- 3.- Si el cable de suministro está dañado, este deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico u otra persona autorizada por el fabricante. En caso de manipulación del mismo por personal no autorizado, la garantía dejará de tener validez con efecto inmediato.
- 4.- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 5.- No utilice el electrodoméstico si está dañado.
- 6.- Apague el electrodoméstico antes de cambiar los accesorios o las piezas auxiliares que se mueven durante el uso.
- 7.- No lo deje funcionando sin vigilancia. Desenchúfelo después de cada uso.

- 8.- Evite el contacto con las partes en movimiento. Extreme la atención durante la limpieza.
- 9.- Desconecte siempre el artículo eléctrico de la toma de corriente si lo deja sin atención, antes del montaje y desmontaje o la limpieza.
- 10.- No permitan que los niños utilicen este electrodoméstico. No pierda de vista ningún electrodoméstico cuando se utilicen cerca de ellos
- 11.- Este aparato no está pensado para personas (incluyendo niños) inexpertas, sin conocimientos o con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, a no ser que lo utilicen instrucciones sobre su uso. Se debe vigilar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- 12.- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso para el que ha sido concebido tal y como se describe en este manual. No utilice elementos accesorios sin la recomendación del fabricante.
- 13.- Este aparato no puede ser empleado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 14.- Emplee tan sólo respuestos originales.
- 15.-Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos si han sido supervisados o formados acerca del uso seguro del aparato y si entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.

- 16.- Este texto está destinado a los usuarios de los países extracomunitarios: este aparato no ha sido diseñado para usuarios (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad las haya supervisado y formado en cuanto al uso del aparato. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- 17.- El fabricante y el vendedor se consideran responsables en términos de seguridad, confiabilidad y prestaciones únicamente si;
- A.- La máquina es utilizada según las instrucciones de uso.
 - B.- La instalación eléctrica del ambiente de utilización de la máquina cumple con las leyes vigentes.
- 18.- DESHACERSE DEL ELECTRODOMESTICO: No se deshaga de este producto como basura municipal no clasificada. Debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo, tal y como ordena el RD 208/2005 de recogida selectiva de productos eléctricos.



PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO:	69306
VOLTAJE:	220-240V; 50 Hz
POTENCIA :	150 W
CAPACIDAD:	1,50 L
TEMPERATURA:	Hasta -25°C
TEMPORIZADOR:	5 - 90 min.
REFRIGERANTE:	R600a
MEDIDAS :	43x29x23,9 cm
PESO:	12,5 Kg



INFORMACIÓN RELEVANTE

Información sobre la garantía

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

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

Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

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



ADVERTENCIA

- 1.- Conecte la máquina de elaboración de helado en una toma de corriente eléctrica con el voltaje, tamaño y configuración de conexión adecuados. Si no encajan el enchufe y el receptáculo, póngase en contacto con un electricista profesional para determinar el voltaje y tamaño adecuado para instalar la toma de corriente eléctrica adecuada.
- 2.- Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor eléctrico, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.

- 3.- Para un funcionamiento adecuado y seguro, la unidad debe estar colocada a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.
- 4.- Deje un espacio libre de al menos 31 cm (12") por la zona de descarga delantera para propiciar un funcionamiento correcto y seguro.
- 5.- Para evitar lesiones o daños no tire del cable eléctrico de la unidad.



PRECAUCIONES

- 1.- Coloque la unidad en una base a la altura adecuada, en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que la unidad o su contenido no se caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad
- 2.- No coloque nada encima de la máquina de elaboración de helado; podría dañar la máquina de elaboración de helado o causar posibles lesiones personales.
- 3.- Cuando instale la unidad para su funcionamiento, asegúrese de que no está conectada a la red. De lo contrario se pueden causar lesiones personales.
- 4.- Para evitar daños de la máquina de elaboración de helado o lesiones personales, ponga en funcionamiento la máquina de elaboración de helado siempre con contenido en el interior.
- 5.- La unidad no es impermeable. Para un funcionamiento seguro y adecuado coloque la unidad en el interior donde la temperatura ambiente sea de al menos 21°C (70°F) y como máximo 29°C (85°F).
- 6.- No coloque la máquina de elaboración de helado en un área expuesta a temperaturas excesivas o a grasas de planchas, freidoras, etc. Una temperatura excesiva puede causar daños en la unidad.

- 7.- No coloque la máquina de elaboración de helado en un área sin ventilación por la parte delantera de la unidad.
- 8.- No incline la máquina de helado más de 30° pues corre el riesgo de verter el producto.
- 9.- No elabore helado en el contenedor fijo, emplee siempre el contenedor de helado extraíble.
- 10.- No llene el contenedor de helado hasta arriba, pues corre el riesgo de verter el producto durante la elaboración, la capacidad del contenedor es de 1,5L pero no recomendamos elaborar más de 500g de helado cada vez.
- 11.- No añada productos calientes a la mezcladora, espere hasta que estos se encuentren a una temperatura inferior a los 25°C. Tampoco añada elementos congelados, cubos de hielo, frutas congeladas, etc pueden bloquear el giro de la varilla mezcladora.
- 12.- En caso de añadir frutas troceadas, estas deberán ser de un tamaño máximo de 1x1x1 cm.
- 13.- Evite golpear la cubeta de helado y no emplee elementos metálicos para extraer el helado de la misma.
- 14.- El contenedor de helado no puede ser lavado en lavavajillas, lave a mano sin emplear lanas metálicas o productos químicos clorados o lejías.
- 15.- No extraiga el cabezal motor mientras este girando, detenga siempre la máquina antes de extraer el motor.
- 16.- Para evitar problemas con el compresor de frío, no encienda y apague el aparato si al menos no han transcurrido 5 minutos entre la puesta en marcha y el apagado.

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

FUNCIÓN PRINCIPAL

Elaboración de helados artesanales.

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

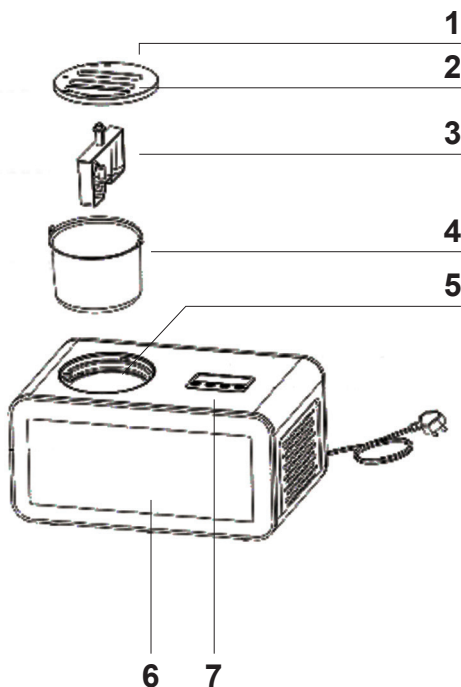
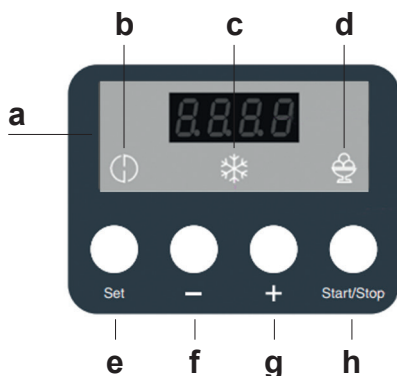
INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

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

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- 1.- Tapa
- 2.- Entrada de alimentos
- 3.- Varilla mezcladora
- 4.- Cubeta helado
- 5.- Cubeta interior
- 6.- Cuerpo
- 7.- Panel de control
 - a) Display
 - b) Indicador función mezcla
 - c) Indicador función enfriamiento
 - d) Indicador función helado
 - e) Botón SET
 - f) Botón programación -
 - g) Botón programación +
 - h) Botón START/STOP



FUNCIONAMIENTO

- 1.- Prepare la mezcla para el helado. Asegúrese de que la mezcla esta a temperatura ambiente antes de introducirla en la cubeta (4) de la máquina de helado. No congele la mezcla previamente.

NOTA: En este manual de instrucciones se añaden varias recetas.

- 2.- Enchufe el artículo a una toma de corriente compatible. El artículo emitirá un sonido y los indicadores se encenderán durante un segundo.
- 3.- El artículo entrara en el estado Standby mientras que no se pulse ningún botón y el display mostrara 00:00.
- 4.- Gire la tapa (1) en sentido de las agujas del reloj para desmontarla.
Desmunte también la varilla mezcladora (3) y la cubeta del helado (FOTO 1).
- 5.- Vierta la mezcla preparada en la cubeta del helado. Asegúrese de que la cantidad no excede la marca MAX de la cubeta.

ADVERTENCIA: El peso de la mezcla que se añada no debe ser superior a 550g.

- 6.- Introduzca la cubeta verticalmente en la máquina de helado. Asegúrese de que la cubeta esta correctamente colocada y que está dentro de la máquina. Introduzca la varilla mezcladora y tape la cubeta con la tapa, girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (FOTO 2).

ADVERTENCIA: Antes de montar la cubeta, asegúrese que tanto la cubeta interior (5) como la parte exterior de la cubeta del helado están totalmente secas.

- 7.- Pulse el botón START/STOP (h) y el indicador función helado (d) se iluminará.
El tiempo por defecto para esta función es de 60 minutos.
- 8.- Emplee los botones de programación (f y g) para programar el tiempo deseado.
Puede programar el tiempo entre 5 y 90 minutos en variaciones de 1 minutos.
Pulse de manera continuada uno de los 2 botones para modificar de manera rápida el tiempo.

NOTA: Cuanto mayor sea el tiempo, mayor será la consistencia del helado.

- 9.- Pulse el botón START/STOP para poner en funcionamiento la máquina.
El compresor comenzara a enfriar la mezcla y la varilla mezcladora comenzara a girar.
El display mostrara el tiempo transcurrido.

- 10.- Durante el funcionamiento, puede parar el proceso pulsando de nuevo el botón START/STOP. El display parpadeara con el tiempo transcurrido desde el inicio.
Pulse de nuevo el botón START/STOP para reanudar el ciclo.

NOTA: La tapa dispone de una entrada de alimentos (2) por si fuera necesario añadir algún alimento más sin desmontar la tapa.

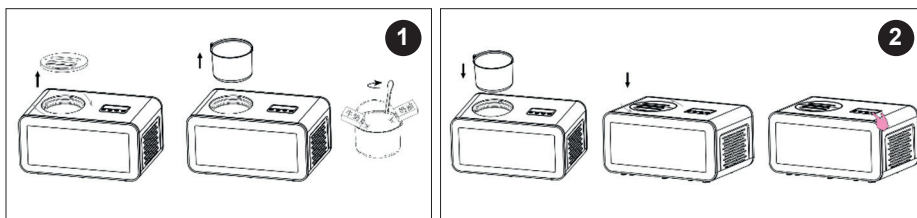
NOTA: Puede cancelar el ciclo pulsando el botón START/STOP durante 2 segundos y la máquina entrara en el modo standby.

- 11.- Una vez terminado el proceso, la máquina emitirá 3 avisos sonoros.
- 12.- Si la máquina se queda inoperativa después del ciclo del helado, se activará la función de enfriamiento y el indicador luminoso (c) se iluminará. Transcurridos 70 minutos, la máquina dejara de funcionar y entrara en el modo standby.

- 13.- Pulse el botón START/STOP durante 2 segundos para apagar la máquina.
Abra la tapa girándola en sentido horario y desmonte la varilla mezcladora.
Desmonte la cubeta y emplee una cuchara para sacar el helado.
No emplee utensilios metálicos, ya que la cubeta podría dañarse.

ADVERTENCIA: La máquina no se puede poner en funcionamiento de nuevo de manera instantánea. Espere al menos 5 minutos con la máquina apagada antes de comenzar de nuevo con un nuevo ciclo.

- 14.- El helado está listo para su consumo. Meta el helado en el congelador si no lo va a consumir en ese momento.



Función de enfriamiento

- 1.- Emplee esta función para enfriar una mezcla sin activar el giro de la varilla mezcladora.
- 2.- Con la máquina encendida, presione el botón SET (e) hasta que el indicador de función de enfriamiento (c) se ilumine.
- 3.- El tiempo por defecto para esta función es de 30 minutos.
Emplee los botones de programación para seleccionar el tiempo deseado.
- 4.- Pulse el botón START/STOP para poner en funcionamiento la máquina.
En el display se mostrará el tiempo transcurrido desde el inicio del ciclo.
- 5.- Cuando el ciclo haya terminado, la máquina emitirá un aviso sonoro.
Pulse el botón START/STOP durante 2 segundos para apagar la máquina.

Función mezcla

- 1.- Emplee esta función para mezclar alimentos. En esta función, el compresor no se pondrá en funcionamiento.
- 2.- Con la máquina encendida, presione el botón SET hasta que el indicador de función de mezcla (b) se ilumine.
- 3.- El tiempo por defecto para esta función es de 10 minutos.
Emplee los botones de programación para seleccionar el tiempo deseado.
- 4.- Pulse el botón START/STOP para poner en funcionamiento la máquina.
En el display se mostrará el tiempo transcurrido desde el inicio del ciclo.
- 5.- Cuando el ciclo haya terminado, la máquina emitirá un aviso sonoro.
Pulse el botón START/STOP durante 2 segundos para apagar la máquina.

LIMPIEZA / MANTENIMIENTO

- 1.- Apague y desenchufe la máquina antes de comenzar la limpieza.
- 2.- Desmonte la tapa, la varilla mezcladora y la cubeta para su limpieza.
Limpie estas piezas con agua y jabón y séquelas antes de montarlas de nuevo.

ADVERTENCIA: No emplee productos abrasivos o utensilios metálicos.

- 3.- Preste especial atención al secado de las piezas, ya que, si monta la cubeta con humedad, es posible que le cueste desmontarla tras el uso de la máquina.
- 4.- Limpie el cuerpo de la máquina de helado con un paño húmedo.
Tenga en cuenta que este cuerpo no es sumergible.
- 5.- Almacene este aparato en un lugar fresco y ventilado cuando no vaya a emplearla.

TABLA DE ERRORES Y SOLUCIONES

FALLOS	CAUSA	SOLUCIONES
No es posible desmontar la cubeta del helado.	La pared exterior de la cubeta de helado o la cubeta exterior no estaban secas antes del montaje.	Con la máquina apagada, espere 5-8 minutos antes de desmontar la cubeta.
El compresor no funciona.	No es posible realizar 2 ciclos seguidos.	Espere al menos 5 minutos antes de comenzar con un segundo ciclo de helado o de enfriamiento.
	Se ha seleccionado la función mezcla.	Pulse el botón SET para seleccionar el programa adecuado.
	El ventilador interno no está funcionando correctamente, el compresor se ha sobrecalentado.	Contacte con uno de nuestros servicios técnicos para la reparación de la máquina.
La varilla mezcladora no funciona	Se ha seleccionado la función de enfriamiento.	Pulse el botón SET para seleccionar el programa adecuado..
	El motor esta dañado.	Contacte con uno de nuestros servicios técnicos para la reparación de la máquina

La máquina deja de funcionar antes de que termine el tiempo programado.	La ventilación de la máquina no es suficiente y el compresor se ha sobrecalentado. Algún componente interno ha dejado de funcionar correctamente.	Asegúrese de que el aparato esta colocado al menos a 20 cm de la pared, para que la ventilación sea correcta. Contacte con uno de nuestros servicios técnicos para la reparación de la máquina.
La consistencia del helado no es correcta.	El tiempo del ciclo no ha sido suficiente. Se ha seleccionado la función mezcla. La mezcla introducida no es correcta.	Emplee los botones de programación para aumentar el tiempo la elaboración del helado. Pulse el botón SET para seleccionar la función de helado. Asegúrese de seguir correctamente la receta antes de introducir la mezcla en la cubeta del helado.

RECETAS DE HELADO

Tenga en cuenta que el tiempo que aparece en las siguientes recetas es aproximado.

HELADO DE PLÁTANO

Ingredientes: 1 plátano (100 g aproximadamente)
 300 ml de leche
 100 ml de nata
 50 g de azúcar

Elaboración:

- 1.- Pele el plátano, trocéelo y tritúrelos.
- 2.- Mezcle el plátano con la leche y el azúcar
- 3.- Monte la nata
- 4.- Mezcle la nata con la mezcla del plátano
- 5.- Introduzca la mezcla en la cubeta del helado y ponga la máquina de helado en funcionamiento durante 35 minutos aproximadamente.

HELADO DE MANGO

Ingredientes: 200 g de mango
 160 ml de leche
 140 ml de nata
 50 g de azúcar

Elaboración:

- 1.- Pele el mango y trítúrelo.
- 2.- Mezcle el mango con la leche y el azúcar
- 2.- Monte la nata
- 3.- Mezcle la nata con la mezcla del mango
- 4.- Introduzca la mezcla en la cubeta del helado y ponga la máquina de helado en funcionamiento durante 35 minutos aproximadamente.

HELADO DE CHOCOLATE

Ingredientes: 60 g de chocolate negro
 240 ml de leche entera
 200 g de nata
 50 g de azúcar

Elaboración:

- 1.- Caliente la leche junto con el azúcar en un cazo e introduzca el chocolate troceado. Emplee una espátula para mezclar el chocolate y espere hasta que se funda. Enfríe la mezcla.
- 2.- Monte la nata y mézclela con la mezcla anterior.
- 3.- Introduzca la mezcla en la cubeta del helado y ponga la máquina de helado en funcionamiento durante 50 minutos aproximadamente.

HELADO DE YOGUR

Ingredientes: 300 ml de yogur
 150 ml de nata
 50 g de azúcar
 5 ml de zumo de limón

Elaboración:

- 1.- Monte la nata
- 2.- Mezcle la nata con el resto de los ingredientes
- 3.- Introduzca la mezcla en la cubeta del helado y ponga la máquina de helado en funcionamiento durante 45 minutos aproximadamente.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- 1.- Pour éviter d'éventuelles électrocutions ne plongez ni le câble ni la prise, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. N'introduisez ni tournevis ni autres éléments métalliques à l'intérieur de l'appareil.
- 2.- NE PAS utiliser l'appareil électrique si le lieu de travail est humide ou mouillé, ou si vous devez travailler sous la pluie. Si vous utilisez un appareil électrique avec les mains mouillées ou en étant dans l'eau, vous pouvez recevoir une forte décharge électrique.
- 3.- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service de réparation agréé ou toute autre personne désignée par le fabricant. Si du personnel non autorisé le manipule, la garantie sera déclarée nulle et non avenue.
- 4.- Ne laissez pas le câble dépasser de la table ou du plan de travail, et ne le placez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- 5.- N'utilisez pas l'appareil électroménager si celui-ci est endommagé.
- 6.- Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces auxiliaires qui bougent pendant l'utilisation.

- 7.- Ne le laissez pas fonctionner sans surveillance.
Débranchez-le avant toute utilisation.
- 8.- Évitez tout contact avec les parties mobiles. Faites particulièrement attention pendant le nettoyage.
- 9.- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou nettoyage.
- 10.- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil. Ne perdez pas de vue l'appareil lorsque vous l'utilisez à proximité d'enfants.
- 11.- Cet appareil n'est pas conçu pour des personnes (y compris les enfants) sans expérience ni connaissances ou avec un handicap physique, sensoriel ou mental, sauf s'ils l'utilisent sous la surveillance d'un superviseur responsable de leur sécurité ou si ce dernier leur fournit les instructions nécessaires pour l'utiliser. Surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 12.- Utilisez cet appareil électroménager uniquement pour ce pour quoi il a été conçu, comme indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas d'éléments ou d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- 13.- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- 14.- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- 15.- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et qu'elles sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- 16.- Ce texte est destiné aux utilisateurs des pays extracommunautaires : cet appareil n'est pas destiné aux utilisateurs (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 17.- Le Fabricant et le Vendeur ne se considèrent responsable quant à la sécurité, la fiabilité et les performances que si ;
A.- La machine est utilisée conformément aux instructions d'utilisation
B.- Le système électrique de l'environnement dans lequel la machine est utilisée, est conforme aux lois en vigueur.
- 18.- REJET DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS : Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères organiques non triées. En raison des éléments électriques et électroniques utilisés, il est nécessaire de le jeter conformément au Décret Royal espagnol 208/2005 sur le tri sélectif des déchets électriques.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PRINCIPALES

MODELE :	69306
TENSION :	220-240V; 50 Hz
PUISSANCE :	150 W
CAPACITÉ :	1,50 L
TEMPERATURE :	Jusqu'à -25°C
TIMER :	5 - 90 min.
RÉFRIGÉRANT :	R600a
MESURES :	43x29x23,9 cm
POIDS :	12,5 Kg



INFORMATION UTILE

Information de garantie

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

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

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

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



AVERTISSEMENT

- 1.- Branchez le machine de fabrication de crème glacée sur une prise électrique adéquatement mis à la terre avec le voltage, la taille et la configuration de prise corrects. Si la prise et le réceptacle ne coïncident pas, contactez un électricien qualifié pour déterminer le voltage et la taille adéquats et installer la prise électrique qui convient.
- 2.- Pour éviter toute blessure, tournez le contact sur OFF, débranchez l'appareil de la source d'énergie et laissez refroidir avant de commencer tout entretien.

- 3.- Pour votre sécurité et une correcte manipulation, l'appareil doit être situé à une distance raisonnable des murs et des matériaux combustibles.
- 4.- Laissez un espace libre d'au moins 30 cm (12") sur la zone de versement à l'avant pour un fonctionnement correct et sûr.
- 5.- Pour éviter des sérieuses blessures ou des dommages, ne tirez pas l'appareil par le câble électrique.



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- 1.- Situez l'appareil à la hauteur du plan de travail, dans une zone qui convient à cet effet. L'emplacement devrait être plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et assez fort pour supporter le poids de l'appareil.
- 2.- Ne posez rien sur le haut du machine de fabrication de crème glacée sur pied car cela pourrait endommager celui-ci ou exposer le personnel à un danger.
- 3.- Quand vous installerez l'appareil pour l'utiliser, assurez-vous qu'il soit éteint. Dans le cas contraire, vous pourriez vous blesser.
- 4.- Pour éviter d'endommager le machine de fabrication de crème glacée sur pied électrique ou de blesser le personnel, toujours avec du crème glacée à l'intérieur du récipient.
- 5.- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Pour votre sécurité et une manipulation correcte, placez-le à l'intérieur, où la température ambiante devrait être au minimum de 21°C et au maximum de 29°C.
- 6.- Ne placez pas le machine de fabrication de crème glacée sur pied dans une zone sujette à une excessive température ou à la graisse des grills ou friteuses, etc. Une température excessive pourrait causer des dommages à l'appareil.

- 7.- Ne placez pas le machine de fabrication de crème glacée sur pied dans une zone qui réduirait l'entrée d'air autour de la partie frontale et arrière de l'appareil.
- 8.- N'inclinez pas la machine à glace plus de 30°, car le produit risquerait d'être versé.
- 9.- Ne préparez pas de glace sur le récipient fixe. Utilisez toujours le récipient à glace extractible.
- 10.- Ne remplissez pas le récipient à glace jusqu'aux bords, car le produit risquerait de couler pendant la préparation. La capacité du récipient est de 1,5 litre, mais il est conseillé de ne préparer 500 g de glace à chaque fois.
- 11.- Ne rajoutez pas de produits chauds dans le batteur, attendez à ce qu'ils se trouvent à une température inférieure à 25°C. N'ajoutez pas non plus d'éléments congelés, de glaçons, de fruits congelés, etc., car ils pourraient bloquer la rotation de la tige mélangeuse.
- 12.- En cas d'ajouter des morceaux de fruits, ces deniers devront avoir une taille maximale de 1x1x1 cm.
- 13.- Évitez de cogner le récipient à glace et n'employez pas d'éléments métalliques pour extraire la glace.
- 14.- Le récipient à glace ne peut pas être lavé dans le lave-vaisselle. Nettoyez-le manuellement sans utiliser de laines métalliques ni de produits chimiques chlorés ou eau de Javel.
- 15.- Ne retirez pas la tête du moteur pendant que celui-ci est en marche. Arrêtez la machine pour extraire le moteur.
- 16.- Afin d'éviter des problèmes avec le compresseur de froid, n'allumez et n'éteignez pas l'appareil si le temps écoulé entre la mise en marche et l'arrêt de l'appareil est inférieur à 5 minutes.

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

FONCTION PRINCIPALE

Préparation de glaces artisanales.

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

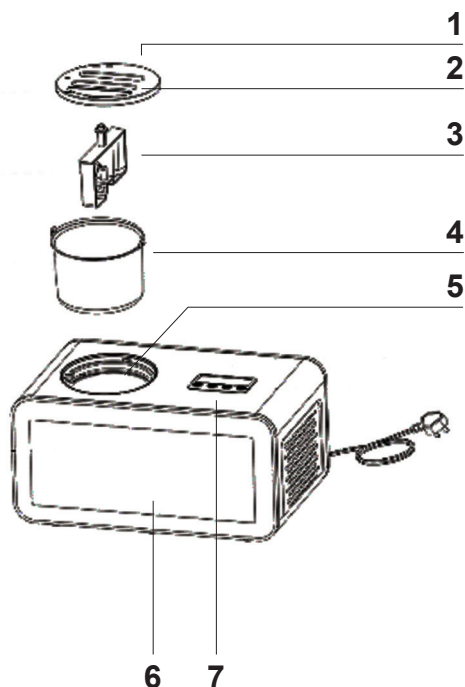
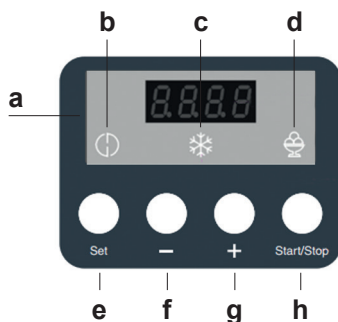
INSTALLATION

DÉBALLAGE

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

DESCRIPTION DES PARTIES

- 1.- Couvercle
- 2.- Entrée des aliments
- 3.- Pâle de mélange
- 4.- Cuve glace
- 5.- Cuve intérieure
- 6.- Corps
- 7.- Panneau de commandes
 - a) Écran
 - b) Indicateur fonction mélange
 - c) Indicateur fonction refroidissement
 - d) Indicateur fonction glace
 - e) Bouton SET
 - f) Bouton programmation –
 - g) Bouton programmation +
 - h) Bouton START/STOP



FONCTIONNEMENT

- 1.- Préparer le mélange pour la glace. Vérifier que le mélange est à température ambiante avant de le mettre dans la cuve (4) de la sorbetière. Ne pas congeler le mélange au préalable.

À NOTER : Ce mode d'emploi inclut plusieurs recettes.

- 2.- Brancher l'appareil à une prise de courant compatible. L'appareil émettra un signal sonore et les indicateurs lumineux s'allumeront pendant une seconde.
- 3.- L'appareil se mettra en mode Standby si aucun bouton n'est appuyé et l'écran affichera 00:00.
- 4.- Tourner le couvercle (1) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le démonter.
Démonter également la pâle de mélange (3) et la cuve de la glace (PHOTO 1).

- 5.- Verser le mélange préparé dans la cuve de la glace. Vérifier que la quantité ne dépasse pas le marquage MAX de la cuve.

IMPORTANT : Le poids du mélange ajouté ne doit pas être supérieur à 550 g.

- 6.- Introduire la cuve verticalement dans la sorbetière. Vérifier que la cuve est correctement mise et qu'elle est à l'intérieur de l'appareil. Introduire la pâle de mélange et fermer la cuve avec le couvercle, en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (PHOTO 2).

IMPORTANT : Avant de monter la cuve, vérifier que la cuve intérieure (5) et la partie extérieure de la cuve de la glace sont totalement sèches.

- 7.- Appuyer sur le bouton START/STOP (h) et l'indicateur de la fonction glace (d) s'allumera.
La durée par défaut pour cette fonction est de 60 minutes.

- 8.- Utiliser les boutons de programmation (f et g) pour programmer la durée souhaitée.
La durée peut être programmée de 5 à 90 minutes avec des intervalles d'1 minute.
Appuyer de façon continue sur l'un des 2 boutons pour modifier rapidement la durée.

À NOTER : Plus le temps est long, plus la crème glacée sera consistante.

- 9.- Appuyer sur le bouton START/STOP pour mettre l'appareil en marche. Le compresseur commencera à refroidir le mélange et la pâle de mélange commencera à tourner.
L'écran affichera la durée écoulée.

- 10.- Pendant le fonctionnement, le processus peut être arrêté en appuyant de nouveau sur le bouton START/STOP. L'écran clignotera avec la durée écoulée depuis le début.
Appuyer de nouveau sur le bouton START/STOP pour reprendre le cycle.

À NOTER : Le couvercle dispose d'une entrée d'aliments (2) au cas où il serait nécessaire d'ajouter un aliment supplémentaire sans retirer le couvercle.

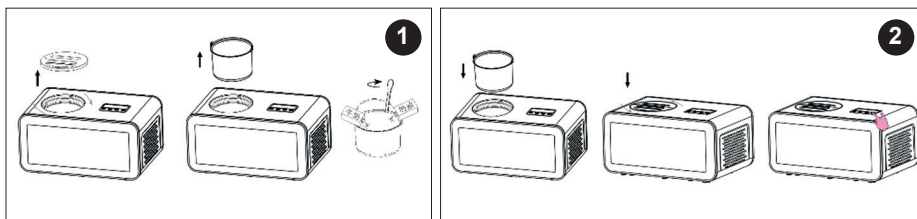
À NOTER : Le cycle peut être annulé en appuyant sur le bouton START/STOP pendant 2 secondes et l'appareil se mettra en mode Standby.

- 11.- Une fois le processus terminé, l'appareil émettra 3 signaux sonores.
- 12.- Si l'appareil reste inactif après le cycle de la glace, la fonction de refroidissement s'activera et le voyant lumineux (c) s'allumera. Après 70 minutes, l'appareil cessera de fonctionner et se mettra en mode Standby.

- 13.- Appuyer sur le bouton START/STOP pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil.
Ouvrir le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et démonter la
pâle de mélange. Démonter la cuve et utiliser une cuillère pour retirer la glace.
Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques car la cuve pourrait s'abîmer.

IMPORTANT : L'appareil ne peut pas être remis en marche immédiatement après.
Attendre au moins 5 minutes avec l'appareil éteint avant de redémarrer un nouveau cycle.

- 14.- La glace est prête à être consommée. La mettre au congélateur si elle ne va pas être
consommée immédiatement.



Fonction de refroidissement

- 1.- Utiliser cette fonction pour refroidir un mélange sans activer la rotation de la pâle de mélange.
- 2.- Avec l'appareil en marche, appuyer sur le bouton SET (e) jusqu'à ce que l'indicateur de fonction de refroidissement (c) s'allume.
- 3.- La durée par défaut pour cette fonction est de 30 minutes. Utiliser les boutons de programmation pour sélectionner la durée souhaitée.
- 4.- Appuyer sur le bouton START/STOP pour mettre l'appareil en marche.
L'écran affichera la durée écoulée depuis le début du cycle.
- 5.- À la fin du cycle, l'appareil émettra un signal sonore. Appuyer sur le bouton START/STOP pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil.

Fonction mélange

- 1.- Utiliser cette fonction pour mélanger les aliments. Avec cette fonction, le compresseur ne se mettra pas en marche.
- 2.- Avec l'appareil en marche, appuyer sur le bouton SET jusqu'à ce que l'indicateur de fonction de mélange (b) s'allume.
- 3.- La durée par défaut pour cette fonction est de 10 minutes.
Utiliser les boutons de programmation pour sélectionner la durée souhaitée.
- 4.- Appuyer sur le bouton START/STOP pour mettre l'appareil en marche.
L'écran affichera la durée écoulée depuis le début du cycle.
- 5.- À la fin du cycle, l'appareil émettra un signal sonore.
Appuyer sur le bouton START/STOP pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil.

NETTOYAGE / MAINTENANCE

- 1.- Éteindre et débrancher l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- 2.- Démonter le couvercle, la pâle de mélange et la cuve pour les nettoyer. Nettoyer ces pièces avec de l'eau et du savon, et les sécher avant de les monter à nouveau.

IMPORTANT : Ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'ustensiles métalliques.

- 3.- Être très vigilant lors du séchage des pièces car si la cuve est montée avec de l'humidité, son démontage après l'utilisation de l'appareil risque d'être compliqué.
- 4.- Nettoyer le corps de la sorbetière avec un chiffon humide. Important : ce corps ne peut pas être immergé dans l'eau.
- 5.- Ranger cet appareil dans un endroit frais et aéré lorsqu'il n'est pas utilisé.

TABLEAU DES ERREURS ET DES SOLUTIONS

ERREURS	CAUSE	SOLUTIONS
Il n'est pas possible de démonter la cuve de la glace.	La paroi extérieure de la cuve de glace ou de la cuve extérieure n'était pas sèche avant le montage.	Avec l'appareil éteint, attendre 5-8 minutes avant de démonter la cuve.
Le compresseur ne fonctionne pas.	Il n'est pas possible de réaliser 2 cycles consécutifs.	Attendre au moins 5 minutes avant de démarrer un second cycle de glace ou de refroidissement.
	La fonction mélange a été sélectionnée.	Appuyer sur le bouton SET pour sélectionner le programme adéquat.
	Le ventilateur intérieur ne fonctionne pas correctement, le compresseur a surchauffé.	Contactez l'un de nos services techniques pour la réparation de l'appareil.
La pâle de mélange ne fonctionne pas.	La fonction de refroidissement a été sélectionnée.	Appuyer sur le bouton SET pour sélectionner le programme adéquat.
	Le moteur est abîmé	Contactez l'un de nos services techniques pour la réparation de l'appareil.

L'appareil cesse de fonctionner avant la fin de la durée programmée.	La ventilation de l'appareil n'est pas suffisante et le compresseur a surchauffé. Un composant interne a cessé de fonctionner correctement.	Vérifier que l'appareil est installé à 20 cm au moins du mur pour que la ventilation soit correcte Contactez l'un de nos services techniques pour la réparation de l'appareil.
La consistance de la glace n'est pas bonne.	La durée du cycle n'était pas suffisante. La fonction mélange a été sélectionnée. Le mélange introduit n'est pas correct.	Utiliser les boutons de programmation pour augmenter la durée la préparation de la glace. Appuyer sur le bouton SET pour sélectionner la fonction de glace. Suivre correctement la recette avant d'introduire le mélange dans la cuve de la glace.

RECETTES CRÈME

La durée indiquée dans les recettes suivantes est approximative.

GLACE À LA BANANE

Ingrédients : 1 banane (100 g environ)
 300 ml de lait
 100 ml de crème
 50 g de sucre

Préparation :

- 1.- Éplucher la banane, la couper en morceaux et la mixer.
- 2.- Mélanger la banane avec le lait et le sucre.
- 3.- Monter la crème.
- 4.- Mélanger la crème avec le mélange de la banane.
- 5.- Introduire le mélange dans la cuve de la glace et mettre la sorbetière en marche pendant 35 minutes environ.

GLACE À LA MANGUE

Ingrédients : 200 g de mangue
 160 ml de lait
 140 ml de crème
 50 g de sucre

Préparation :

- 1.- Éplucher la mangue et la mixer.
- 2.- Mélanger la mangue avec le lait et le sucre
- 2.- Monter la crème
- 3.- Mélanger la crème avec le mélange de la mangue
- 4.- Introduire le mélange dans la cuve de la glace et mettre la sorbetière en marche pendant 35 minutes environ.

GLACE AU CHOCOLAT

Ingrédients : 60 g de chocolat noir
 240 ml de lait entier
 200 g de crème
 50 g de sucre

Préparation :

- 1.- Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le sucre et introduire le chocolat coupé en morceaux. Utiliser une spatule pour mélanger le chocolat et attendre qu'il fonde. Refroidir le mélange.
- 2.- Monter la crème et l'incorporer au mélange précédent.
- 3.- Introduire le mélange dans la cuve de la glace et mettre la sorbetière en marche pendant 50 minutes environ.

GLACE AU YAOURT

Ingrédients : 300 ml de yaourt
 150 ml de crème
 50 g de sucre
 5 ml de jus de citron

Préparation :

- 1.- Monter la crème
- 2.- Mélanger la crème avec le reste des ingrédients
- 3.- Introduire le mélange dans la cuve de la glace et mettre la sorbetière en marche pendant 45 minutes environ.

BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

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

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

- 1.- Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen weder Kabel und Stecker noch das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Stecken Sie keine Schraubendreher oder andere metallische Elemente in das Geräteinnere.
- 2.- Benutzen Sie dieses Elektrogerät NICHT, wenn die Arbeitsfläche nass ist oder Sie im Regen arbeiten müssen. Wenn Sie ein elektronisches Gerät mit nassen Händen oder bei viel Wasser benutzen, kann es zu einem Stromschlag kommen.
- 3.- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine andere vom Hersteller autorisierte Person ausgetauscht werden. Bei einer Handhabung durch nicht autorisierte Personen erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung.
- 4.- Lassen Sie das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche herabhängen und lassen Sie es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- 5.- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, falls es beschädigt ist.
- 6.- Schalten Sie das Elektrogerät ab, bevor Sie Zubehör oder Hilfsmittel, die während des Gebrauchs in Bewegung sind, austauschen.

- 7.- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker.
- 8.- Vermeiden Sie Kontakt mit den beweglichen Teilen. Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig.
- 9.- Immer das gerät von der versorgung zu trennen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- 10.- Achten Sie darauf, dass das Elektrogerät nicht von Kindern benutzt wird. Lassen Sie Elektrogeräte bei einem Gebrauch in der Nähe von Kindern niemals aus den Augen.
- 11.- Dieses Gerät ist nicht geeignet für Menschen (inklusive Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Wissen, außer sie wurden vorab von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person genügend über die Verwendung des Gerätes instruiert und überwacht. Kinder müssen immer überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 12.- Setzen Sie dieses Elektrogerät nur gemäß der Beschreibung in dieser Betriebsanleitung für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch ein. Verwenden Sie keine Teile oder Zubehör ohne Empfehlung des Herstellers.
- 13.- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- 14.- Verwenden Sie nur Originalteile
- 15.- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern diese eine Beaufsichtigung oder Anweisung betreffend der sicheren Bedienung des Geräts erhalten und die daraus entstehenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät sollte nicht von Kindern als Spielzeug benutzt werden. Reinigung und Benutzerverwaltung sollten nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- 16.- Dieser Text gilt für Benutzer aus Ländern, welche keine europäischen Länder sind: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis gestaltet, es sei denn, diese haben eine Beaufsichtigung oder Anweisung betreffend der sicheren Bedienung des Geräts von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person erhalten. Kinder sollten bei der Bedienung beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- 17.- Der Hersteller und der Verkäufer sind hinsichtlich Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistung nur dann verantwortlich, wenn:
- A.- Die Maschine unter Einhaltung der Gebrauchsanweisungen genutzt wird
 - B.- Das Stromnetz, mit dem das Gerät betrieben wird, den geltenden Vorschriften entspricht
- 18.- **ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN:** Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in den ungetrennten Restmüll. Durch den Einsatz von elektrischen und elektronischen Elementen ist eine separate Entsorgung gemäß den gesetzlichen Vorschriften Spaniens 208/2005 für getrennte Entsorgung von Elektrogeräten erforderlich.



WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN

AUSFÜHRUNG:	69306
SPANNUNG:	220-240V; 50 Hz
LEISTUNG:	150 W
KAPAZITÄT:	1,50 L
TEMPERATURBEREICH:	Bis zu -25°C
ZEIT:	5 - 90 min.
KÜHLMITTEL:	R600a
MAßE:	43x29x23,9 cm
GEWICHT:	12,5 Kg



WICHTIGE INFORMATION

Garantie

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

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

Jedes Gerät wurde vor dem Versand gründlich überprüft und getestet.

WICHTIG! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer auf.
Falls das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass das Handbuch immer bei dem Gerät bleibt.



ACHTUNG

- 1.- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in eine geeignete geerdete Steckdose mit der richtigen Voltanzahl, Größe und Art. Falls die Steckdose und der Stecker nicht aufeinander passen, lassen Sie von einem Elektriker die geeignete Voltzahl und Größe bestimmen und die entsprechende Steckdose installieren.
- 2.- Zur Vermeidung von Verletzungen drehen Sie den An-/Ausschalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.

- 3.- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät in einem ausreichenden Abstand zu entflammenden Wänden und Materialien aufzustellen.
- 4.- Um eine korrekte und sichere Funktion zu gewährleisten, belassen Sie einen Freiraum von mindestens 30 cm (12") im Bereich des vorderen Ausgusses.
- 5.- Zur Vermeidung von Verletzungen und Schäden ziehen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

WARNHINWEISE

- 1.- Stellen Sie das Gerät in einer benutzerfreundlichen Höhe auf. Der Platz, an dem das Gerät aufgestellt wird, sollte eben sein, so dass das Gerät oder sein Inhalt nicht aus Versehen herunterfallen kann, und stark genug, um das Gewicht des Gerätes zu tragen.
- 2.- Legen Sie nichts auf den Eismaschine zur Herstellung, um Beschädigung des Eismaschine zur Herstellung Verletzungen des Bedienpersonals zu vermeiden.
- 3.- Bei der Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass der An-/Ausschalter ausgeschaltet ist. Nicht-Beachten kann zu Verletzungen des Bedienpersonals führen.
- 4.- Zur Vermeidung von Beschädigungen am Eismaschine zur Herstellung oder Verletzung des Bedienpersonals, die Fleischreibe muss in Betrieb immer Inhalt enthalten.
- 5.- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Zum sicheren und geeigneten Bedienen sollte das Gerät in Innenräumen aufgestellt werden und die Raumtemperatur mindestens 21°C (70°F) und höchstens 29°C (85°F) betragen.
- 6.- Halten Sie den Eismaschine zur Herstellung von Hitzequellen fern und achten Sie darauf, dass er nicht von Fett von Grills, Fritteusen usw. verspritzt werden kann. Überhitzung kann das Gerät beschädigen.

- 7.- Der Eismaschine zur Herstellung sollte so aufgestellt werden, dass eine Luftzirkulation um das Gerät herum gewährleistet ist.
- 8.- Stellen Sie die Maschine nicht mehr als um einen Winkel von 30° schräg, sonst läuft das Produkt aus
- 9.- Bereiten Sie das Eis nicht im feststehenden Container, sondern nur im herausnehmbaren Eisbehälter.
- 10.- Füllen Sie den Eisbehälter nicht bis zum Rand, sonst läuft das Produkt während der Zubereitung aus. Der Container hat ein Fassungsvermögen von 1.5 l; wir empfehlen jedoch, nicht mehr als 500 g Eis auf einmal zuzubereiten.
- 11.- Geben Sie keine heißen Produkte in den Mischer. Lassen Sie sie bis auf eine Temperatur von unter 25°C abkühlen. Auch tiefgekühlte Produkte wie Eiswürfel, Tiefkühlfrüchte usw. dürfen nicht in das Gerät gegeben werden, sie können das Mischgestänge blockieren.
- 12.- Wenn Sie gestückeltes Obst zugeben möchten, dann dürfen die Stücke nur höchstens 1x1x1 cm groß sein.
- 13.- Meiden Sie Schlagwirkungen auf die Eisschale und verwenden Sie keine Metallgegenstände zum Entnehmen des Eises.
- 14.- Der Eisbehälter ist nicht spülmaschinengeeignet, sondern muss von Hand gespült werden. Verwenden Sie dabei keine Metallwolle oder chlorierte Reinigungsmittel oder Chlor.
- 15.- Nehmen Sie das Kopfstück des Motors nicht heraus und stoppen Sie die Maschine immer, bevor Sie den Motor herausnehmen
- 16.- Um Probleme mit dem Kältekompressor zu vermeiden, schalten Sie das Gerät erst ein bzw. aus, wenn 5 Minuten zwischen Inbetriebnahme und Ausschalten des Geräts verstrichen sind

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

HAUPTFUNKTION

Zubereitung von hausgemachtem Speiseeis.

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

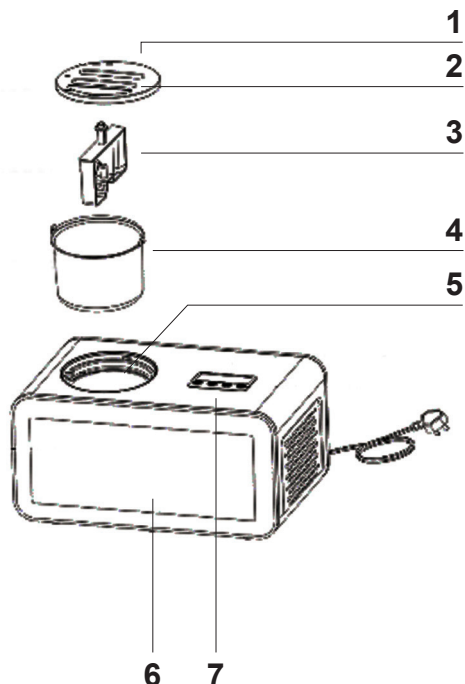
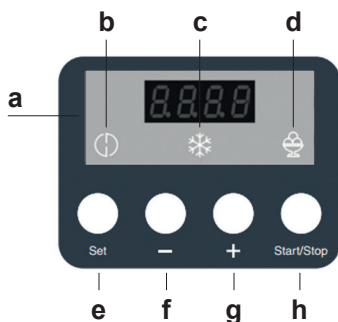
AUFBAU

AUSPACKEN

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

BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE

- 1.- Deckel
- 2.- Lebensmittelöffnung
- 3.- Mixeraufsatz
- 4.- Eisbehälter
- 5.- Innenbehälter
- 6.- Grundgerät
- 7.- Bedienfeld
 - a) Display
 - b) Funktionsanzeige „Mischen“
 - c) Funktionsanzeige „Kühlung“
 - d) Funktionsanzeige „Eis“
 - e) SET-Taste
 - f) Einstelltaste (–)
 - g) Einstelltaste (+)
 - h) START/STOP-Taste



FUNKTIONSWEISE

- 1.- Eis-Mischung zubereiten. Es ist sicherzustellen, dass die Mischung vor Behälterfüllung (4) auf Umgebungstemperatur ist. Mischung nicht vorher gefrieren.

HINWEIS: Diese Gebrauchsanleitung enthält mehrere Rezepte.

- 2.- Gerät an eine geeignete Steckdose anschließen. Es wird ein Tonsignal ausgegeben. Die Anzeigen leuchten eine Sekunde lang.
- 3.- Das Gerät wird in Betriebsbereitschaft versetzt, bis eine Taste gedrückt wird. Auf dem Display erscheint 00:00.
- 4.- Deckel (1) im Uhrzeigersinn herausdrehen. Mixeraufsatz (3) und Eisbehälter abnehmen (Abb. 1).
- 5.- Fertige Mischung in den Eisbehälter geben. Füllmenge darf die Max-Markierung nicht überschreiten

HINWEIS: Mischung darf nicht schwerer sein als 550 g.

- 6.- Behälter von oben in die Eismaschine einsetzen. Es ist sicherzustellen, dass der Behälter richtig eingesetzt ist und sich in der Maschine befindet. Mixeraufsatz einsetzen. Deckel im Gegenuhrzeigersinn auf den Behälter schrauben. (Abb. 2).

HINWEIS: Vor Einsatz des Behälters ist sicherzustellen, dass der innere (5) und äußere Teil des Behälters vollkommen trocken sind.

- 7.- START/STOP-Taste (h) drücken. Funktionsanzeige „Eis“ (d) beginnt zu leuchten. Dauer dieser Funktion beträgt standardmäßig 60 Minuten.
- 8.- Gewünschte Zeit an den Einstelltasten (f und g) eingeben. Zeit ist in 1-Minuten-Schritten auf 5 bis 90 Minuten einstellbar. Für schnellen Vor- oder Rücklauf einen der beiden Einstelltasten gedrückt halten.

HINWEIS: Je länger die Zeit, desto besser die Konsistenz des Eises.

- 9.- START/STOP-Taste drücken, um das Gerät in Betrieb zu setzen. Mischung wird über den Kompressor gekühlt, Mixeraufsatz beginnt zu drehen. Auf dem Display wird die Betriebsdauer angezeigt.
- 10.- Laufender Betrieb kann jederzeit mit der START/STOP-Taste unterbrochen werden. Die bisherige Betriebsdauer blickt dann auf dem Display. Zum Fortsetzen des Vorgangs START/STOP-Taste erneut drücken.

HINWEIS: Über die Öffnung (2) im Deckel können weitere Zutaten hinzugefügt werden, ohne den Deckel abzunehmen.

HINWEIS: Drückt man die START/STOP-Taste für 2 Sekunden, wird die Eisbereitung abgebrochen und Standby aktiviert.

- 11.- Am Ende des Vorgangs sind 3 Signaltöne zu hören.
- 12.- Bleiben nach der Eisbereitung weitere Eingaben aus, so beginnt das Gerät von selbst mit der Kühlung. Die Anzeige (c) beginnt zu leuchten. Nach 70 Minuten wird das Gerät gestoppt und in Betriebsbereitschaft (Standby) versetzt.

- 13.- START/STOP-Taste zum Ausschalten 2 Sekunden lang gedrückt halten.

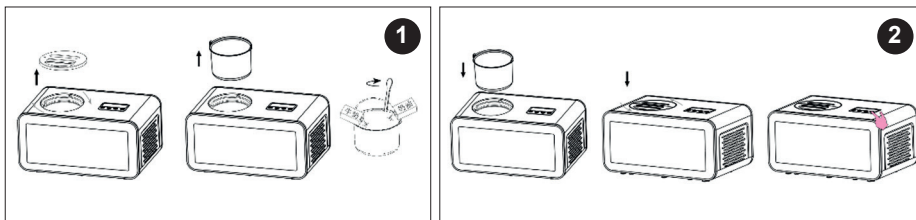
Deckel im Uhrzeigersinn aufschrauben und Mixeraufsatz entfernen.

Behälter entfernen und Eis mit einem Löffel entnehmen.

Achtung: Metallische Gegenstände können den Behälter beschädigen.

HINWEIS: Gerät kann nicht sofort wieder in Betrieb gesetzt werden. Nächster Durchlauf kann erst nach 5 Minuten Abschaltzeit gestartet werden.

- 14.- Eis ist zum Verzehr bereit. Eis bis zum Verzehr im Gefrierfach aufbewahren.



Kühlfunktion

- 1.- Zum Kühlen der Mischung, ohne dass sich der Mixeraufsatz dreht.
- 2.- SET-Taste (e) bei eingeschaltetem Gerät drücken, bis die Funktionsanzeige „Kühlung“ (c) zu leuchten beginnt.
- 3.- Die Funktion kann höchstens 30 Minuten am Stück verwendet werden. Gewünschte Zeit an den Einstelltasten (b) eingeben.
- 4.- START/STOP-Taste drücken, um das Gerät in Betrieb zu setzen. Die bisherige Betriebsdauer erscheint auf dem Display.
- 5.- Am Ende des Durchlaufs ist ein Tonsignal zu hören. START/STOP-Taste zum Ausschalten 2 Sekunden gedrückt halten.

Mixfunktion

- 1.- Zum Mischen der Zutaten. Der Kompressor wird dabei nicht in Betrieb gesetzt.
- 2.- SET-Taste (e) bei eingeschaltetem Gerät drücken, bis die Funktionsanzeige „Mischen“ (c) zu leuchten beginnt.
- 3.- Die Funktion kann höchstens 10 Minuten am Stück verwendet werden. Gewünschte Zeit an den Einstelltasten (b) eingeben.
- 4.- START/STOP-Taste drücken, um das Gerät in Betrieb zu setzen. Die bisherige Betriebsdauer erscheint auf dem Display.
- 5.- Am Ende des Durchlaufs ist ein Tonsignal zu hören. START/STOP-Taste zum Ausschalten 2 Sekunden gedrückt halten.

REINIGUNG / WARTUNG

- 1.- Gerät vor der Reinigung ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- 2.- Deckel, Mixeraufsatz und Behälter zur Reinigung abnehmen.
Diese Teile mit Wasser und Seife reinigen. Vor erneutem Gebrauch gut trocknen.
HINWEIS: Keine ätzenden Reinigungsmittel oder metallischen Gegenstände verwenden.
- 3.- Achtung: Wird der Behälter in feuchtem Zustand eingesetzt, lässt er sich nach Gebrauch möglicherweise nur schwer wieder abnehmen.
- 4.- Grundgerät mit einem feuchten Tuch reinigen.
Grundgerät darf nicht unter Wasser getaucht werden.
- 5.- Gerät nach Gebrauch an einem kühlen und gut belüfteten Ort aufbewahren.

TABELLE DER STÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

FEHLER	URSACHE	LÖSUNGEN
Eisbehälter lässt sich nicht abnehmen	Außenfläche des Eisbehälters oder äußerer Behälter waren vor Gebrauch nicht ganz trocken.	Gerät ausschalten, 5–8 Minuten warten und es dann erneut versuchen.
Kompressor funktioniert nicht.	Keine 2 Durchläufe hintereinander.	Zwischen Misch- oder Kühldurchläufen mind. 5 min warten.
	Funktion „Mixer“ ausgewählt.	Richtiges Programm an der SET-Taste auswählen.
	Integrierter Lüfter funktioniert nicht richtig, Kompressor überhitzt sich.	Technischen Kundendienst zur Reparatur kontaktieren.
Mixeraufsatz funktioniert nicht	Funktion „Kühlen“ ausgewählt.	Richtiges Programm an der SET-Taste auswählen.
	Motor ist defekt.	Technischen Kundendienst zur Reparatur kontaktieren.

Gerät wird vor Ablauf der Zeitvorgabe außer Betrieb gesetzt.	Lüftung unzureichend, Kompressor ist überhitzt.	Es ist sicherzustellen, dass das Gerät mind. 20 cm von der Wand entfernt steht, damit die Lüftung richtig funktioniert.
	Interne Komponente ist defekt.	Technischen Kundendienst zur Reparatur kontaktieren.
Eis hat nicht die richtige Konsistenz.	Durchlaufzeit zu kurz.	Gewünschte Zubereitungszeit an den Einstelltasten (b) erhöhen.
	Funktion „Mixer“ ausgewählt	Funktion „Eis“ an der SET-Taste auswählen.
	Falsche Mischung eingefüllt	Mischung muss vor Füllung des Behälters nach Rezept zubereitet werden.

EISREZEPTUREN

Zeitangaben sind Richtwerte.

BANANENEIS

Zutaten: 1 Banane (ca. 100 g)
 300 ml Milch
 100 ml Sahne
 50g Zucker

Zubereitung:

- 1.- Banane schälen, stückeln, zerkleinern.
- 2.- Milch und Zucker dazu geben.
- 3.- Sahne schlagen.
- 4.- Schlagsahne zur Mischung geben.
- 5.- Mischung in den Behälter füllen, Eismaschine ca. 35 min in Betrieb setzen.

MANGOEIS

Zutaten: 200 g Mango
160 ml Milch
140 ml Sahne
50g Zucker

Zubereitung:

- 1.- Mango schälen und zerkleinern.
- 2.- Milch und Zucker dazu geben.
- 2.- Sahne schlagen.
- 3.- Schlagsahne zur Mischung geben.
- 4.- Mischung in den Behälter füllen, Eismaschine ca. 35 min in Betrieb setzen.

SCHOKOEIS

Zutaten: 60 g dunkle Schokolade
240 ml Vollmilch
200 g Sahne
50g Zucker

Zubereitung:

- 1.- Milch mit Zucker in einem Topf erhitzen, Schokostückchen dazu geben Mischung mit einer Kelle umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist Mischung abkühlen lassen
- 2.- Schlagsahne unter die Mischung heben
- 3.- Mischung in den Behälter füllen, Eismaschine ca. 50 min in Betrieb setzen

JOGHURTEIS

Zutaten: 300 ml Joghurt
150 ml Sahne
50g Zucker
5 ml Zitronensaft

Zubereitung:

- 1.- Sahne schlagen
- 2.- Sahne unter die restlichen Zutaten heben
- 3.- Mischung in den Behälter füllen, Eismaschine ca. 45 min in Betrieb setzen

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

IMPORTANT SAFETY MEASURES

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

- 1.- To avoid possible electric shocks, do not place the cable, plug or appliance in water or in any other liquid. Do not insert screwdrivers or metallic items inside the appliance.
- 2.- DO NOT use any electrical item if the work area is humid or wet or the work is done under the rain. If you use an electrical device with wet hands or stopped in water, you can suffer an electric shock.
- 3.- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service technician, or by someone else authorised by the manufacturer. In the event of handling of appliances by non-authorised people, the guarantee will immediately cease to be valid.
- 4.- Do not allow cables to hang from tables or worktops, nor to come into contact with hot surfaces.
- 5.- Do not use appliances if they are damaged.
- 6.- Switch off appliances before changing accessories or auxiliary parts that move when appliances are in use.
- 7.- Do not leave appliances working unattended. Unplug appliances after each use.

- 8.- Avoid contact with moving parts. Take special care when cleaning appliances.
- 9.- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
- 10.- Do not allow children to use electrical appliances. Do not leave appliances unattended when in use close to children.
- 11.- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 12.- Only use this electrical appliance for its designed use, as described in this manual. Do not use parts or accessories without the manufacturer's recommendation.
- 13.- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children
- 14.- Use only original spares.
- 15.- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- 16.- This text is for users in countries except European countries: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 17.- The Manufacturer and the Seller are deemed responsible for safety, reliability and performance only if:
- A.- The machine is used in compliance to the use instructions
 - B.- The electrical system of the environment in which the machine is used is compliant to laws in force.
- 18.- DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES: Do not dispose of this product as unclassified municipal rubbish. Due to the use of electrical and electronic parts, this product must be collected separately, as ordered in the Spanish Royal Decree 208/2005 on the separate collection of electrical products.



MAIN TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL:	69306
VOLTAGE:	220-240V; 50 Hz
POWER :	150 W
CAPACITY:	1,50 L
TEMPERATURE:	Up to -25°C
TIMER:	5 - 90 min.
REFRIGERANT:	R600a
SIZE:	43x29x23,9 cm
WEIGHT:	12,5 Kg



WORTHY INFORMATION

Warranty Information

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

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

IMPORTANT! Keep these instructions for future reference.
If the unit changes ownership, be sure this manual accompanies the equipment.



WARNING

- 1.- Plug ice cream making machine into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size, and plug configuration. If the plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine the proper voltage and size, and install the proper electrical outlet.
- 2.- To avoid any injury, turn the power switch off, unplug the unit from the power source and allow to cool before performing any maintenance.
- 3.- For safe and proper operation, the unit must be located at a reasonable distance from combustible walls and materials.

- 4.- Leave a free space of at least 30 cm (12") for the frontal emptying area to allow correct, safe working.
- 5.- To prevent any injury or damage do not pull unit by power cord.

CAUTIONS

- 1.- Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit.
- 2.- Do not place anything on top of the ice cream making machine; doing so could damage ice cream making machine or subject personnel to possible injury.
- 3.- When setting up the unit for operation, make sure power to the unit is off. Failure to do so could result in personal injury.
- 4.- To avoid damage to the unit or injury to personnel never use the ice cream making machine without content.
- 5.- Unit is not weatherproof. For safe and proper operation locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 85°F (29°C).
- 6.- Do not locate the ice cream making machine in an area subject to excessive temperature or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperature could cause damage to the unit.
- 7.- Do not place ice cream making machine in an area that restrict air flow around the front or rear of the unit.
- 8.- Do not tilt the ice cream machine more than 30° as you could run the risk of spilling the product.
- 9.- Do not make ice cream in the fixed container; always use the removable ice cream container.

- 10.- Do not fill up the ice cream container to the top as you could spill the product during preparation. The container has a capacity of 1.5 Lt, however we recommend making no more than 500 g of ice cream at a time.
- 11.- Do not add hot ingredients to the mixer; wait until they fall below a temperature of 25°C. Also, do not add frozen ingredients such as ice cubes or frozen fruits as these can block the rotation of the mixing blade.
- 12.- If adding fruit pieces, these can only be a maximum size of 1x1x1 cm.
- 13.- Avoid hitting the ice cream container or using metal utensils to take the ice cream out of it.
- 14.- The ice cream container can not be washed in a dishwasher, wash by hand without using metallic wools or chlorinated chemicals or bleaches.
- 15.- Do not remove the motor head while it is rotating; always stop the machine before removing the motor.
- 16.- To avoid problems with the cold compressor, do not turn the appliance on or off if at least 5 minutes have not elapsed between start-up and shutdown.

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

MAIN FUNCTION

Making Ice Creams

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

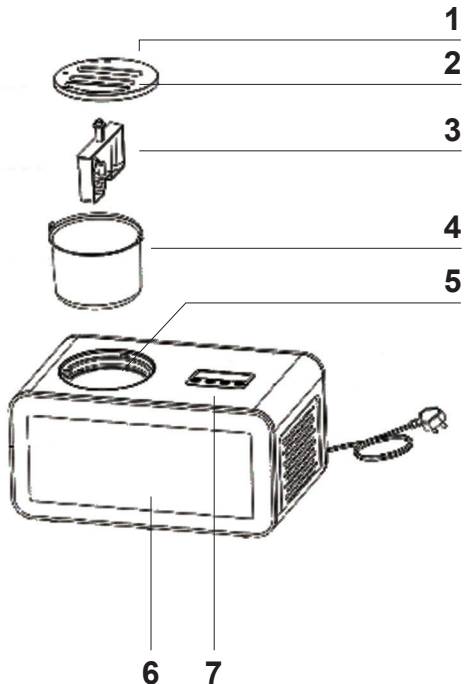
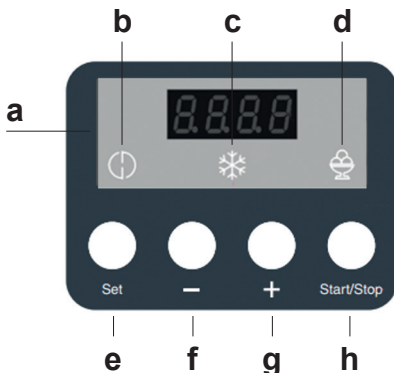
INSTALLATION

UNPACKING

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

PARTS LIST

- 1 - Lid
- 2 - Ingredient spout
- 3 - Mixing paddle
- 4 - Ice cream bowl
- 5 - Inner bowl
- 6 - Body
- 7 - Control panel
 - a) Display
 - b) Mix function indicator
 - c) Cooling function indicator
 - d) Ice cream function indicator
 - e) SET button
 - f) Programming button -
 - g) Programming button +
 - h) START/STOP button



OPERATION

- 1.- Prepare the mixture for the ice cream. Make sure the mixture is at room temperature before putting it in the ice cream maker bowl (4). Do not freeze the mixture previously.

NOTE: Several recipes are included with this manual.

- 2.- Plug the appliance into a suitable outlet. The appliance will make a sound and the indicators will light up for a second.
- 3.- The appliance will go into standby mode if no button is pushed and the display will show 00:00.
- 4.- Turn the lid (1) clockwise to remove it. Also remove the mixing paddle (3) and the ice cream bowl (PHOTO 1).
- 5.- Pour the prepared mixture into the ice cream bowl. Make sure the amount does not exceed the MAX mark on the bowl.

WARNING: The weight of the mixture in the bowl must not exceed 550 g.

- 6.- Put the bowl into the ice cream machine vertically. Make sure the bowl is securely in place and that it is inside the machine. Insert the mixing paddle and cover the bowl with the lid, turning it counter-clockwise (PHOTO 2).

WARNING: Before putting the bowl in place, make sure the inner bowl (5) and the outside of the ice cream bowl are completely dry.

- 7.- Push the START/STOP button (h) and the ice cream function indicator (d) will light up. The default time for that function is 60 minutes.
- 8.- Use the programming buttons (f and g) to set the time you want. You can set the time between 5 and 90 minutes in 1 minute variations. Push and hold down one of the two buttons to change the time quickly.

NOTE: The longer the time, the greater the consistency of the ice cream.

- 9.- Push the START/STOP button to start the machine. The compressor will start to cool the mixture and the mixing paddle will start to turn. The display will show the elapsed time.
- 10.- The process can be stopped while the machine is running by pushing the START/STOP button again. The display will flash the time elapsed since the start. Push the START/STOP button again to restart the cycle.

NOTE: The lid has an ingredient spout (2) in case more ingredients need to be added without removing the lid.

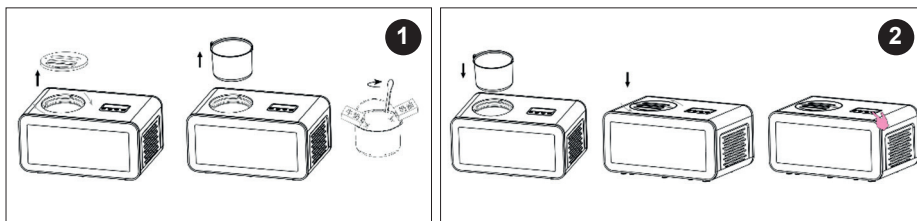
NOTE: You can cancel the cycle by pushing the START/STOP button for 2 seconds and the machine will go into standby mode.

- 11.- When the process has finished the machine will beep three times.
- 12.- If the machine is inoperative after the ice cream cycle, the cooling function will be activated and the indicator light (c) will light up. After 70 minutes, the machine will stop running and it will go into standby mode.

- 13.- Push the START/STOP button for 2 seconds to turn the machine off. Open the lid by turning it clockwise and remove the mixing paddle. Remove the bowl and use a spoon to take out the ice cream. Do not use metal utensils, because the bowl could get damaged.

WARNING: The machine cannot be started again instantaneously. Wait at least 5 minutes with the machine turned off before starting over with a new cycle.

- 14.- The ice cream is ready to eat. Put the ice cream in the freezer if you are not going to eat it right away.



Cooling Function

- 1.- Use this function to cool a mixture without activating the mixing paddle rotation.
- 2.- With the machine turned on, push the SET button (e) until the cooling function indicator (c) lights up.
- 3.- The default time for that function is 30 minutes. Use the programming buttons to choose the time you want.
- 4.- Push the START/STOP button to start the machine. The display will show the time elapsed since the start of the cycle.
- 5.- When the cycle is finished the machine will make a beep. Push the START/STOP button for 2 seconds to turn the machine off.

Mix Function

- 1.- Use this function to mix ingredients. The compressor will not run with this function.
- 2.- With the machine turned on, push the SET button until the mix function indicator (b) lights up.
- 3.- The default time for that function is 10 minutes.
Use the programming buttons to choose the time you want.
- 4.- Push the START/STOP button to start the machine.
The display will show the time elapsed since the start of the cycle.
- 5.- When the cycle is finished the machine will make a beep.
Push the START/STOP button for 2 seconds to turn the machine off.

CLEANING / MAINTENANCE

- 1.- Turn off and unplug the machine before starting to clean it.
- 2.- Remove the lid, mixing paddle and bowl to wash them. Wash these parts with soap and water and dry them off before re-assembling them

WARNING: Do not use abrasive products or metal utensils.

- 3.- Pay close attention to drying the parts, because if the bowl is assembled while wet it may be very hard to disassemble after using the machine.
- 4.- Clean the body of the ice cream machine with a damp cloth.
Note that this appliance cannot be submerged in water.
- 5.- Store the appliance in a cool, well-ventilated place when it is not going to be used.

TABLE OF FAULTS AND SOLUTIONS

FAULTS	CAUSE	SOLUTIONS
The ice cream bowl cannot be removed.	The outer wall of the ice cream bowl or outer bowl were not dry before assembly.	With the machine turned off, wait 5 - 8 minutes before disassembling the bowl.
The compressor does not work.	It will not do 2 consecutive cycles.	Wait at least 5 minutes before starting the second ice cream or cooling cycle.
	The mix function was selected.	Push the SET button to choose the right program.
	The internal fan is not working right, the compressor has overheated.	Contact one of our technical service providers to repair the machine.
The mixing paddle does not work.	The cooling function was selected.	Push the SET button to choose the right program.
	The motor is damaged.	Contact one of our technical service providers to repair the machine.
The machine stops running before the programmed time has finished.	The machine does not have adequate ventilation and the compressor has overheated.	Make sure the appliance is at least 20 cm from the wall so it has adequate ventilation.
	An internal part has stopped working.	Contact one of our technical service providers to repair the machine.

The ice cream does not have the right consistency.	The cycle did not have enough time.	Use the programming buttons to increase the time for making the ice cream.
	The mix function was selected.	Push the SET button to choose the ice cream function.
	The mixture is not right.	Make sure to follow the recipe correctly before putting the mixture into the ice cream bowl.

ICE CREAM RECIPES

The times appearing in the recipes below are approximate.

BANANA ICE CREAM

Ingredients: 1 banana (approximately 100 g)
 300 ml milk
 100 ml cream
 50 g sugar

Instructions:

- 1.- Peel the banana and chop it up into small pieces.
- 2.- Mix the banana with the milk and sugar.
- 3.- Whip the cream.
- 4.- Mix the cream with the banana mixture.
- 5.- Put the mixture into the ice cream bowl and run the ice cream machine for around 35 minutes

MANGO ICE CREAM

Ingredients: 200 g mango
 160 ml milk
 140 ml cream
 50 g sugar

Instructions:

- 1.- Peel the mango and chop it up.
- 2.- Mix the mango with the milk and sugar.
- 3.- Whip the cream.
- 4.- Mix the cream with the mango mixture.
- 5.- Put the mixture into the ice cream bowl and run the ice cream machine for around 35 minutes.

CHOCOLATE ICE CREAM

Ingredients: 60 g dark chocolate
 240 ml whole milk
 200 g of cream
 50 g sugar

Instructions:

- 1.- Heat up the milk with the sugar in a pan and add the chopped up chocolate.
 Use a spatula to mix the chocolate and wait until it is melted. Let the mixture cool down.
- 2.- Whip the cream and mix it with the previous mixture.
- 3.- Put the mixture into the ice cream bowl and run the ice cream machine for around 50 minutes.

YOGHURT ICE CREAM

Ingredients: 300 ml yoghurt
 150 ml cream
 50 g sugar
 5 ml lemon juice

Instructions:

- 1.- Whip the cream.
- 2.- Mix the cream with the rest of the ingredients.
- 3.- Put the mixture into the ice cream bowl and run the ice cream machine for around 45 minutes.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

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

- 1.- Per evitare possibili scariche elettriche, non immergere il cavo, la spina, né l'apparecchiatura in acqua o in altro liquido. Non introdurre cacciaviti o elementi metallici all'interno dell'apparecchiatura.
- 2.- NON utilizzare l'apparecchio elettrico in un luogo di lavoro umido o bagnato oppure sotto lapioggia. Se l'apparecchio viene utilizzato immerso in acqua o con le mani bagnate, possonoverificarsi scariche elettriche.
- 3.- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal personale di assistenza tecnica o da altre persone autorizzate dal fabbricante. In caso di manipolazione dello stesso da parte di personale non autorizzato, la validità della garanzia cesserà immediatamente.
- 4.- Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano cottura, né che entri in contatto con superfici calde.
- 5.- Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato.
- 6.- Spegnerne l'elettrodomestico prima di cambiare gli accessori o i pezzi ausiliari mossi durante l'uso.
- 7.- Non lasciarlo in funzione senza vigilanza. Scollegare la spina dopo ogni utilizzo.

- 8.- Evitare il contatto con le parti in movimento. Prestare estrema attenzione durante la pulizia.
- 9.- Staecare sempre la spina della rete se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- 10.- Non permettere che i bambini utilizzino questo elettrodomestico. Non perdere di vista alcun elettrodomestico quando si utilizza vicino a loro.
- 11.- Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con insufficiente esperienza e competenza, se non sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o dopo aver ricevuto le istruzioni necessarie all'utilizzo. I bambini dovrebbero essere sorvegliati al fine di evitare che giochino con l'apparecchio.
- 12.- L'elettrodomestico è destinato al solo utilizzo per il quale è stato progettato, in conformità a quanto descritto nel presente manuale. Non utilizzare elementi accessori che non siano stati consigliati dal fabbricante.
- 13.- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
- 14.- Utilizzare solo parti originali.
- 15.- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

- 16.- Questo testo è per gli utenti al di fuori dell'Unione europea:
Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e necessaria conoscenza a meno che, siano sotto sorveglianza oppure abbiano ricevuto le relative istruzioni per l'uso, da parte della persona responsabile della loro sicurezza.
Bambini dovranno essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- 17.- Fabbricante e il Venditore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se:
A.- La macchina è impiegata in conformità alle istruzioni d'uso;
B.- L'impianto elettrico dell'ambiente in cui si utilizza la macchina è conforme alle leggi vigenti.
- 18.- SMALTIMENTO DELL'ELECTRODOMESTICO: Non gettare questo prodotto come spazzatura comunale non differenziata. Dato l'utilizzo di elementi elettrici ed elettronici, è necessaria la raccolta differenziata dello stesso, come stabilito dal DR 208/2005 riguardante la raccolta differenziata di prodotti elettrici.



PRINCIPALI SPECIFICAZIONI TECNICHE

MODELLO:	69306
TENSIONE:	220-240V; 50 Hz
POTENZA:	150 W
CAPACITÀ:	1,50 L
TEMPERATURA:	Fino a -25°C
TEMPO:	5 - 90 min.
REFRIGERANTE:	R600a
MISURE:	43x29x23,9 cm
PESO:	12,5 Kg



INFORMAZIONI RILEVANTI

Informazioni relative alla garanzia

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

Il gelatiera è un prodotto che nasce da un'approfondita ricerca, ed è testato a livello pratico.

I materiali utilizzati sono stati selezionati per la massima durata, un aspetto gradevole e una resa ottimale.

Ogni unità è ispezionata dettagliatamente prima del relativo invio.

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



AVVERTENZE

- 1.- Collegare il gelatiera a una presa di corrente elettrica avente tensione, dimensioni e configurazione di connessione adeguate. In caso di mancata conformità della spina al supporto, contattare un elettricista professionale al fine di stabilire la tensione e le dimensioni adeguate per installare la presa di corrente elettrica adeguata.
- 2.- Per evitare qualsiasi lesione, spegnere l'interruttore elettrico, scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione elettrica e lasciare che si raffreddi prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.

- 3.- Per un funzionamento adeguato e sicuro, l'unità deve essere collocata a una distanza ragionevole dalle pareti e da materiali infiammabili.
- 4.- Lasciare uno spazio libero di almeno 31 cm (12") in corrispondenza della zona anteriore di scarico per favorire un funzionamento corretto e sicuro.
- 5.- Per evitare lesioni o danni, non tirare il cavo elettrico dell'unità.



PRECAUZIONI

- 1.- Collocare l'unità in una base all'altezza adeguata, in una zona adatta per il relativo uso. E' necessario valutare nell'ubicazione che l'unità o il suo contenuto non cadano accidentalmente e che la forza dell'unità stessa sia tale da sopportare il peso dell'unità.
- 2.- Non collocare nulla sopra il gelatiera; ciò può danneggiare il gelatiera o causare lesioni personali.
- 3.- Quando si installa l'unità per la relativa messa in funzione, assicurarsi che non sia collegata alla rete. Qualora lo fosse, potrebbe causare lesioni personali.
- 4.- Per evitare danni al gelatiera o lesioni personali, mettere in funzione il gelatiera sempre con contenuto all'interno.
- 5.- L'unità non è impermeabile. Per un funzionamento sicuro e adeguato, collocarla all'interno dove la temperatura ambiente sia di almeno 21°C (70°F) e quella massima sia 29°C (85°F).
- 6.- Non collocare il gelatiera in un'area esposta a temperature eccessive o a grasso di piastre, friggitorici, ecc. Una temperatura eccessiva può causare danni all'unità.
- 7.- Non collocare il gelatiera in un'area senza ventilazione nella parte anteriore e posteriore dell'unità.

- 8.- Non inclinare la gelatiera oltre 30° al fine di evitare il rischio di versare il prodotto.
- 9.- Non preparare gelato nel contenitore fisso; utilizzare sempre il contenitore estraibile del gelato.
- 10.- Non riempire il contenitore di gelato interamente, al fine di evitare il rischio di versare il prodotto durante la preparazione; la capacità del contenitore è pari a 1.5 litri, ma si consiglia di non preparare una quantità superiore a 500g di gelato per volta.
- 11.- Non aggiungere prodotti caldi nel mixer, attendere che si trovino a una temperatura inferiore a 25°C. Non aggiungere neppure elementi congelati, cubetti di ghiaccio, frutta congelata, ecc. Possono infatti causare il blocco dell'asta del mixer.
- 12.- In caso di aggiunta di frutta a pezzi, le dimensioni dovranno avere un formato massimo di 1x1x1 cm
- 13.- Evitare di colpire la bacinella di gelato e non utilizzare elementi metallici per estrarre il gelato dalla stessa.
- 14.- Il contenitore di gelato non può essere lavato in lavastoviglie; lavare a mano senza utilizzare lane metalliche o prodotti chimici clorati o candeggina.
- 15.- Non estrarre la testina motore durante il funzionamento di essa; arrestare sempre la macchina prima di estrarre il motore.
- 16.- Al fine di evitare problemi con il compressore del freddo, non accendere né spegnere l'apparato se non sono trascorsi almeno 5 minuti tra l'accensione e lo spegnimento.

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

FUNZIONE PRINCIPALE

Preparazione di gelati artigianali.

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

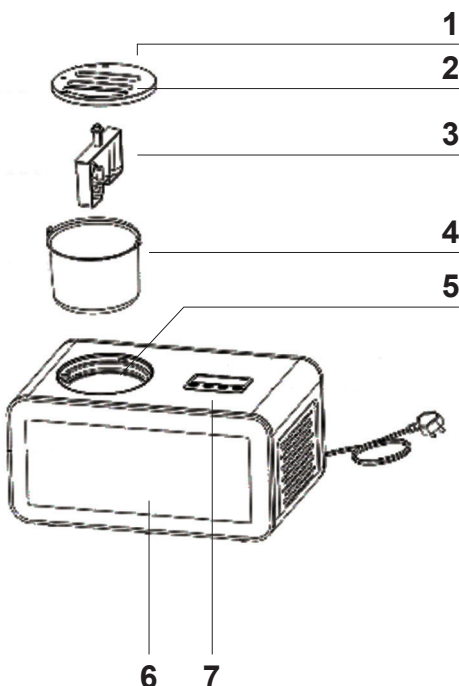
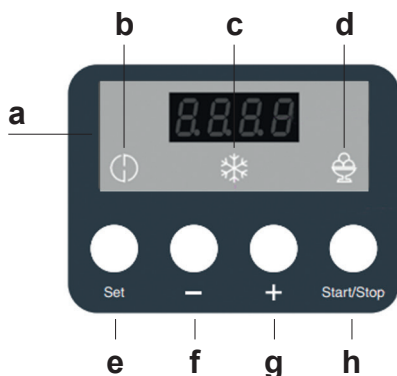
INSTALLAZIONE

DISIMBALLAGGIO

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

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- 1.- Coperchio
- 2.- Ingresso alimenti
- 3.- Asta per miscolare
- 4.- Vaschetta gelato
- 5.- Vaschetta interna
- 6.- Corpo
- 7.- Pannello di controllo
 - a) Display
 - b) Indicatore funzione miscelatura
 - c) Indicatore funzione raffreddamento
 - d) Indicatore funzione gelato
 - e) Pulsante SET
 - f) Pulsante programmazione –
 - g) Pulsante programmazione +
 - h) Pulsante START/STOP



FUNZIONAMENTO

- 1.- Preparare la miscela per il gelato. Assicurarsi che sia a temperatura ambiente prima di introdurla nella vaschetta (4) della gelatiera. Non congelare la miscela prima di introdurla.

NOTA: nel presente manuale di istruzioni sono state inserite diverse ricette.

- 2.- Collegare l'articolo a una presa di corrente compatibile. L'articolo emetterà un segnale acustico e gli indicatori si illumineranno per un secondo.
- 3.- L'articolo entrerà in modalità Standby finché non verrà premuto alcun pulsante e sul display comparirà 00:00.
- 4.- Ruotare il coperchio (1) in senso orario per rimuoverlo. Rimuovere anche l'asta per miscelare (3) e la vaschetta del gelato (FOTO 1).
- 5.- Versare la miscela preparata nella vaschetta del gelato. Assicurarsi che la quantità non superi la tacca MAX sulla vaschetta.

ATTENZIONE: Il peso della miscela aggiunta non deve superare i 550 g.

- 6.- Inserire verticalmente la vaschetta nella gelatiera. Assicurarsi che sia posizionata correttamente e sia all'interno della macchina. Inserire l'asta per miscelare e chiudere la vaschetta con il coperchio, ruotandolo in senso antiorario (FOTO 2).

ATTENZIONE: Prima di posizionare la vaschetta, assicurarsi che sia la parte interna (5) che l'esterno della vaschetta siano completamente asciutti.

- 7.- Premere il pulsante START/STOP (h) e si accenderà l'indicatore della funzione gelato (d). Il tempo predefinito per questa funzione è di 60 minuti.
- 8.- Utilizzare i pulsanti di programmazione (f e g) per programmare il tempo desiderato. È possibile programmare il tempo in un intervallo compreso tra 5 e 90 minuti con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto uno dei 2 pulsanti per modificare rapidamente il tempo.

NOTA: più lungo è il tempo, maggiore sarà la consistenza del gelato.

- 9.- Premere il pulsante START/STOP per avviare la macchina. Il compressore inizierà a raffreddare la miscela e l'asta per miscelare inizierà a girare. Il display mostrerà il tempo trascorso.
- 10.- Durante il funzionamento è possibile interrompere il processo premendo nuovamente il pulsante START/STOP. Sul display lampeggerà il tempo trascorso dall'avvio. Premere nuovamente il pulsante START/STOP per riprendere il ciclo.

NOTA: il coperchio è dotato di un'apertura per introdurre gli alimenti (2) nel caso sia necessario aggiungere altro cibo senza rimuovere il coperchio.

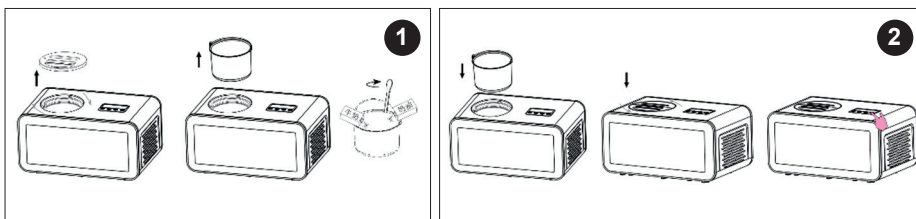
NOTA: è possibile annullare il ciclo premendo il pulsante START/STOP per 2 secondi e la macchina entrerà in modalità standby.

- 11.- Una volta terminato il processo, la macchina emetterà 3 avvisi sonori.
- 12.- Se la macchina rimane inattiva dopo il ciclo gelato, verrà attivata la funzione di raffreddamento e l'indicatore luminoso (c) si illuminerà. Dopo 70 minuti, la macchina smetterà di funzionare ed entrerà in modalità standby.

- 13.- Premere il pulsante START/STOP per 2 secondi per spegnere la macchina.
Aprire il coperchio ruotandolo in senso orario e rimuovere l'asta per miscelare.
Smontare la vaschetta e utilizzare un cucchiaino per raccogliere il gelato.
Non utilizzare utensili metallici poiché potrebbero danneggiare la vaschetta.

ATTENZIONE: La macchina non può essere riavviata immediatamente.
Attendere almeno 5 minuti a macchina spenta prima di iniziare un nuovo ciclo.

- 14.- Il gelato è pronto per il consumo. Introdurre il gelato nel congelatore qualora non si intenda consumarlo in quel momento.



Funzione di raffreddamento

- 1.- Utilizzare questa funzione per raffreddare una miscela senza attivare la rotazione dell'asta per miscelare.
- 2.- Con la macchina accesa, premere il pulsante SET (e) finché non si accende la spia della funzione raffreddamento (c).
- 3.- Il tempo predefinito per questa funzione è 30 minuti.
Utilizzare i pulsanti di programmazione per selezionare il tempo desiderato.
- 4.- Premere il pulsante START/STOP per avviare la macchina.
Sul display verrà visualizzato il tempo trascorso dall'inizio del ciclo.
- 5.- Una volta terminato il ciclo, la macchina emetterà un segnale acustico.
Premere il pulsante START/STOP per 2 secondi per spegnere la macchina.

Funzione di miscelazione

- 1.- Utilizzare questa funzione per miscelare gli alimenti. In questa funzione il compressore non si avvia.
- 2.- Con la macchina accesa, premere il pulsante SET finché non si accende la spia della funzione miscelazione (b).
- 3.- Il tempo predefinito per questa funzione è 10 minuti.
Utilizzare i pulsanti di programmazione per selezionare il tempo desiderato.
- 4.- Premere il pulsante START/STOP per avviare la macchina.
Sul display comparirà il tempo trascorso dall'inizio del ciclo.
- 5.- Una volta terminato il ciclo, la macchina emetterà un segnale acustico.
Premere il pulsante START/STOP per 2 secondi per spegnere la macchina.

PULIZIA / MANUTENZIONE

- 1.- Spegner e scollegare la macchina prima di iniziare la pulizia.
- 2.- Prima di procedere con la pulizia smontare il coperchio, l'asta per miscelare e la vaschetta. Pulire queste parti con acqua e sapone e asciugarle prima di rimontarle.

ATTENZIONE: Non utilizzare prodotti abrasivi o utensili metallici.

- 3.- Prestare particolare attenzione all'asciugatura dei componenti, poiché, se si monta la vaschetta umida, potrebbe essere difficile smontarla dopo aver utilizzato la macchina.
- 4.- Pulire il corpo della gelatiera con un panno umido. Tenere presente che non può essere immerso in acqua.
- 5.- Conservare questo dispositivo in un luogo fresco e ventilato quando non viene utilizzato.

TABELLA DEI GUASTI E DELLE SOLUZIONI

GUASTI	CAUSA	SOLUZIONI
Non è possibile smontare la vaschetta del gelato.	La parete esterna della vaschetta del gelato o della vaschetta esterna non era asciutta prima del montaggio.	A macchina spenta attendere 5-8 minuti prima di smontare la vaschetta
Il compressore non funziona.	Non è possibile effettuare 2 cicli consecutivi	Premere il pulsante SET per selezionare il programma appropriato.
	È stata selezionata la funzione miscelatura.	Rivolgersi ad uno dei nostri servizi di assistenza tecnica per riparare la macchina.
	La ventola interna non funziona correttamente, il compressore si è surriscaldato.	Premere il pulsante SET per selezionare il programma appropriato.
L'asta per miscelare non funziona.	È stata selezionata la funzione di raffreddamento.	Premere il pulsante SET per selezionare il programma appropriato.
	Il motore è danneggiato.	Rivolgersi ad uno dei nostri servizi di assistenza tecnica per riparare la macchina.

La macchina smette di funzionare prima dello scadere del tempo programmato.	La ventilazione della macchina non è sufficiente e il compressore si è surriscaldato. Alcuni componenti interni hanno smesso di funzionare correttamente.	Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato ad almeno 20 cm dal muro, in modo che la ventilazione sia corretta. Rivolgersi ad uno dei nostri servizi di assistenza tecnica per riparare la macchina.
La consistenza del gelato non è corretta.	Il tempo del ciclo non è stato sufficiente. È stata selezionata la funzione miscelatura. La miscela inserita non è corretta.	Utilizzare i pulsanti di programmazione per aumentare il tempo di preparazione del gelato. Premere il pulsante SET per selezionare la funzione gelato. Assicurarsi di seguire correttamente la ricetta prima di versare il composto nella vaschetta del gelato.

RICETTE GELATO

Tenere presente che il tempo indicato nelle seguenti ricette è approssimativo.

RICETTE DI GELATO

Ingredienti:

- 1 banana (circa 100 g)
- 300 ml di latte
- 100 ml di panna
- 50 g di zucchero

Preparazione:

- 1.- Sbucciare la banana, tagliarla e schiacciarla.
- 2.- Mescolare la banana con il latte e lo zucchero
- 3.- Montare la panna
- 4.- Mescolare la panna con la miscela di banana
- 5.- Versare il composto nella vaschetta del gelato e far funzionare la gelatiera per circa 35 minuti.

GELATO AL MANGO

Ingredienti: 200 g di mango
 160 ml di latte
 140 ml di panna
 50 g di zucchero

Preparazione:

- 1.- Sbucciare il mango e schiacciarlo.
- 2.- Mescolare il mango con latte e zucchero
- 2.- Montare la panna
- 3.- Mescolare la panna con la miscela di mango
- 4.- Versare il composto nella vaschetta del gelato e far funzionare la gelatiera per circa 35 minuti.

GELATO AL CIOCCOLATO

Ingredienti: 60 g di cioccolato fondente
 240 ml di latte intero
 200 g di panna
 50 g di zucchero

Preparazione:

- 1.- Scaldare il latte insieme allo zucchero in un pentolino e aggiungere il cioccolato tritato.
Utilizzare una spatola per mescolare il cioccolato e attendere che si scioglia.
Lasciar raffreddare la miscela.
- 2.- Montare la panna e unirla alla miscela precedentemente preparata.
- 3.- Versare la miscela nella vaschetta e far funzionare la gelatiera per circa 50 minuti.

GELATO ALLO YOGURT

Ingredienti: 300 ml di yogurt
 150 ml di panna
 50 g di zucchero
 5 ml di succo di limone

Preparazione:

- 1.- Montare la panna
- 2.- Mescolare la panna con il resto degli ingredienti
- 3.- Versare la miscela nella vaschetta del gelato e far funzionare la gelatiera per circa 45 minuti.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

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

- 1.- Para evitar possíveis descargas eléctricas, não mergulhe o cabo, a ficha, ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Não introduza chaves de parafusos nem elementos metálicos no interior do aparelho.
- 2.- Não utilize este dispositivo eléctrico se o local de trabalho estiver húmido ou molhado, ou exposto à chuva. Se utilizar um dispositivo electrónico com as mãos molhadas ou mergulhadas em água poderia sofrer uma descarga eléctrica.
- 3.- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico autorizado ou por outra pessoa devidamente autorizada pelo fabricante. A manipulação do cabo por pessoal não autorizado implica a nulidade imediata da garantia.
- 4.- Não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa ou da bancada, nem permita que o cabo entre em contacto com superfícies quentes.
- 5.- Não utilize o electrodoméstico se este estiver danificado.
- 6.- Desligue o electrodoméstico antes de substituir os acessórios ou as peças auxiliares móveis do aparelho.
- 7.- Não deixe o electrodoméstico a funcionar sem vigilância. Desligue o aparelho da tomada de corrente eléctrica depois de cada utilização.

- 8.- Evite o contacto do corpo com as partes em movimento do aparelho. Extremar as precauções durante a limpeza do aparelho.
- 9.- Sempre desligue o aparelho da rede, se for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpezar.
- 10.- Não permitam que as crianças utilizem este electrodoméstico. Não perca de vista nenhum electrodoméstico se o mesmo for utilizado na proximidade de crianças.
- 11.- Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos, salvo nos casos em que estejam sob supervisão ou tenham recebido formação específica sobre a utilização do mesmo por parte da pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem estar sempre sob supervisão, para impedir que possam brincar com este produto.
- 12.- Utilize este electrodoméstico apenas para a finalidade para que foi concebido, e tal como se descreve neste manual. Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- 13.- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- 14.- Use somente respuestos originais.
- 15.- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, sempre sob a supervisão de uma pessoa devidamente instruída, e devidamente instruídas sobre o uso do aparelho de maneira segura, e compreendendo os riscos envolvidos. Não permita que as crianças joguem com o aparelho. A manutenção e a limpeza do aparelho não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- 16.- Este texto é aplicável aos utilizadores dos países que não formam parte da União Europeia: este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, salvo quando sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança, e depois de devidamente instruídas por esta sobre o uso do aparelho. As crianças devem ser vigiadas para que não joguem com o aparelho.
- 17.- O fabricante e o vendedor apenas assumem quaisquer responsabilidades em termos de segurança, fiabilidade e prestações, se;
- A.- A máquina for utilizada de acordo com as instruções de utilização.
 - B.- A instalação elétrica do entorno de utilização da máquina cumpre com a legislação vigente sobre a matéria.
- 18.- **ELIMINAÇÃO DO ELECTRODOMÉSTICO:** Não se desfaça deste aparelho junto com o lixo doméstico não classificado. Devido aos elementos eléctricos e electrónicos que incorpora, é necessária a recolha selectiva do mesmo, tal como ordena a legislação vigente sobre a recolha selectiva de produtos eléctricos.



PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO:	69306
VOLTAGEM:	220-240V; 50 Hz
POTENCIA:	150 W
CAPACIDADE:	1,50 L
TEMPERATURA:	Até -25°C
TEMPO:	5 - 90 min.
REFRIGERANTE:	R600a
MEDIDAS:	43x29x23,9 cm
PESO:	12,5 Kg



INFORMAÇÃO RELEVANTE

Informação sobre a garantia

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

IMPORTANTE! Conserve estas instruções para futura referência.
Se o aparelho mudar de proprietário, assegure-se de que este manual é entregue ao novo proprietário



ADVERTÊNCIA

- 1.- Conecte a máquina de elaborar gelados a uma tomada de corrente eléctrica com a voltagem, dimensões e configuração de ligação adequadas. Se a ficha do electrodoméstico não encaixar na tomada de alimentação, contacte um electricista profissional para determinar a voltagem e o tamanho adequado e para instalar uma tomada de corrente eléctrica correcta.
- 2.- Para evitar lesões, apague o interruptor eléctrico, desconecte a unidade da rede de alimentação eléctrica e deixe-a arrefecer completamente antes de realizar qualquer tarefa de manutenção.

- 3.- Para um funcionamento adequado e seguro, a unidade deverá estar colocada a uma distância razoável das paredes e dos materiais inflamáveis.
- 4.- Deixe um espaço livre de pelo menos 31 cm (12") pela zona de descarga dianteira para um funcionamento correcto e seguro do aparelho.
- 5.- Para evitar lesões ou danos pessoais e materiais não puxe o cabo de alimentação de corrente eléctrica da unidade.



PRECAUÇÕES

- 1.- Situe a unidade numa base à altura adequada, numa zona conveniente para a sua utilização, assegurando-se de que a unidade ou o seu conteúdo não se encontram expostos a uma queda accidental e que a superfície de apoio é suficientemente forte para suportar o peso da unidade.
- 2.- Não coloque nada em cima da máquina de elaborar gelados, para evitar danificar a máquina de elaborar gelados e possíveis lesões pessoais.
- 3.- Ao instalar a unidade, comprove que a mesma não se encontra conectada à rede de alimentação eléctrica. Caso contrário, existiria o risco de lesões pessoais.
- 4.- Para evitar danificar a máquina de elaborar gelados ou danos pessoais, ponha em funcionamento a máquina de elaborar gelados e sempre com conteúdo no seu interior.
- 5.- A unidade não é impermeável. Para um funcionamento seguro e adequado coloque a unidade num espaço interior, onde a temperatura ambiente se situe entre os 21°C (70°F) e os 29°C (85°F).
- 6.- Não coloque a máquina de elaborar gelados numa área exposta a temperaturas excessivas ou a gorduras de placas, fritadeiras, etc. Uma temperatura excessiva poderia danificar a unidade.

- 7.- Não coloque a máquina de elaborar gelados numa área sem ventilação pela parte dianteira da unidade.
- 8.- Não incline a máquina de elaborar gelados mais de 30°, para evitar verter o produto.
- 9.- Não prepare o gelado no recipiente fixo. Utilize sempre o recipiente para gelado extraível.
- 10.- Não encha o recipiente de gelado até cima, para evitar verter o produto durante a preparação durante a preparação. A capacidade do recipiente é de 1.5 litros, mas não é recomendável elaborar mais de 500 g de gelado de cada vez.
- 11.- Não acrescente produtos quentes na misturadora. Aguarde que a temperatura destes seja inferior aos 25°C antes de os acrescentar à mistura. Evite ainda acrescentar elementos congelados, cubos de gelo, frutas congeladas, etc., que poderiam bloquear a rotação da haste misturadora.
- 12.- Se acrescentar pedaços de fruta, estes deverão ter um tamanho máximo de 1x1x1 cm.
- 13.- Evite golpear o recipiente do gelado, e não utilize elementos metálicos para extrair o gelado do mesmo.
- 14.- O recipiente do gelado não pode ser lavado na máquina de lavar louça, e deve ser lavado à mão sem utilizar esfregões de lã metálica, lixívia ou produtos químicos à base de cloro.
- 15.- Não extraia o bloco do motor enquanto este estiver em funcionamento, e desligue sempre a máquina antes de extrair o motor.
- 16.- Para evitar problemas com o compressor de frio, depois de desligar o aparelho aguarde pelo menos 5 minutos antes de o ligar novamente.

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

FUNÇÃO PRINCIPAL

Elaboração de gelados artesanais.

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

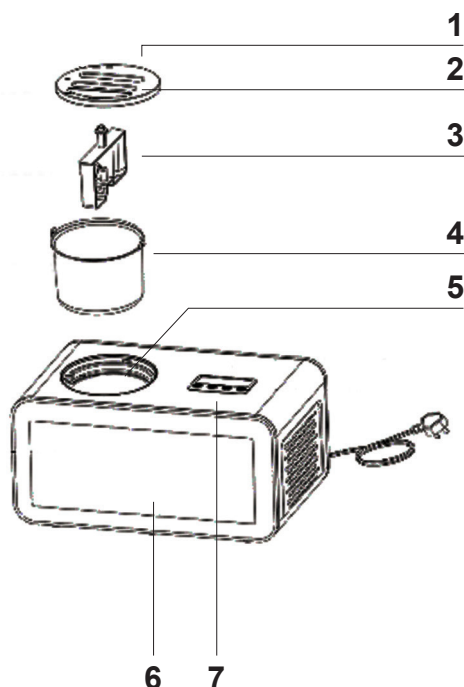
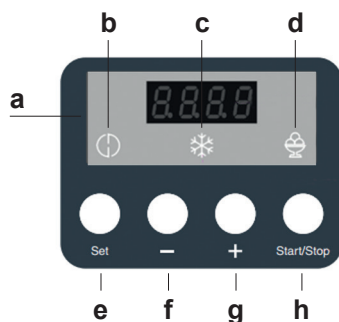
INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO DESEMBALAGEM

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

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

- 1.- Tampa
- 2.- Entrada de alimentos
- 3.- Vareta misturadora
- 4.- Cuvete de gelado
- 5.- Cuvete interior
- 6.- Corpo
- 7.- Painel de comando
 - a) Ecrã
 - b) Indicador de função de mistura
 - c) Indicador de função de arrefecimento
 - d) Indicador de função de gelado
 - e) Botão SET
 - f) Botão de programação -
 - g) Botão de programação +
 - h) Botão START/STOP



FUNCIONAMENTO

- 1.- Prepare a mistura para confeccionar o gelado. Comprove de que a mistura esteja à temperatura ambiente antes de a introduzir na cuvete (4) da máquina de gelado. Não congele a mistura previamente.

NOTA: Este manual de instruções inclui várias receitas.

- 2.- Conecte a máquina de fazer gelados a uma tomada de corrente compatível. A máquina de fazer gelados emitirá um sinal acústico e os indicadores luminosos iluminar-se-ão durante um segundo.
- 3.- A máquina de fazer gelados passará ao estado de Standby até que se prima algum botão, e no ecrã aparecerá a indicação 00:00.
- 4.- Gire a tampa (1) no sentido dos ponteiros do relógio para a retirar. Desmonte também a vareta misturadora (3) e a cuvete do gelado (Figuras 1).
- 5.- Verta a mistura já preparada na cuvete do gelado. Comprove que a quantidade não exceda a marca MAX da cuvete.

ATENÇÃO: O peso da mistura introduzida na cuvete não deve superar os 550 g.

- 6.- Introduza a cuvete verticalmente na máquina de gelado. Comprove que a cuvete se encontra corretamente colocada e no interior da máquina. Introduza a vareta misturadora e tape a cuvete com a tampa, girando a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (Figuras 2).

ATENÇÃO: Antes de montar a cuvete, comprove que tanto a cuvete interior (5) como a parte exterior da cuvete do gelado estão completamente secas.

- 7.- Prima o botão START/STOP (h). O indicador da função de gelado (d) iluminar-se-á. O tempo predeterminado para esta função é de 60 minutos.
- 8.- Utilize os botões de programação (f e g) para programar o tempo desejado, entre 5 e 90 minutos, em intervalos de 1 minutos. Prima continuamente um dos dois botões para fazer avançar ou retroceder rapidamente os minutos.

NOTA: Quanto maior for o tempo, maior será a consistência do gelado.

- 9.- Prima o botão START/STOP para ligar a máquina de fazer gelados. O compressor começará a arrefecer a mistura e a vareta misturadora começará a girar. O ecrã mostrará o tempo transcorrido.
- 10.- Durante o funcionamento, pode parar o processo premindo novamente o botão START/STOP. O ecrã piscará indicando o tempo transcorrido desde o início. Prima novamente o botão START/STOP para retomar o ciclo.

NOTA: A tampa dispõe de uma entrada (2) para poder adicionar ingredientes sem desmontar a tampa.

NOTA: Para cancelar o ciclo, prima o botão START/STOP durante 2 segundos e a máquina passará ao modo de Standby.

- 11.- Uma vez terminado o processo, a máquina emitirá 3 sinais acústicos.
- 12.- Se a máquina ficar inoperativa depois do ciclo de produção de gelado, ativar-se-á a função de arrefecimento e o indicador luminoso (c) iluminar-se-á. Transcorridos 70 minutos, a máquina deixará de funcionar e passará ao modo de Standby.

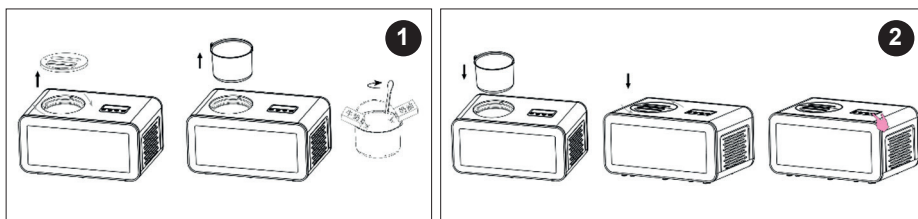
13.- Prima o botão START/STOP durante 2 segundos para desligar a máquina.

Abra a tampa girando-a no sentido dos ponteiros do relógio e desmonte a vareta misturadora. Desmonte a cuvette e utilize uma colher para retirar o gelado.

Não utilize utensílios metálicos, para evitar danificar a cuvette.

ATENÇÃO: A máquina não se pode colocar novamente em funcionamento de maneira imediata. Aguarde pelo menos 5 minutos com a máquina desligada antes de iniciar um novo ciclo de elaboração de gelado.

14.- O gelado está pronto para ser consumido. Guarde o gelado no congelador se não o for consumir nesse momento.



Função de arrefecimento

- 1.- Utilize esta função para arrefecer uma mistura sem ativar a vareta misturadora.
- 2.- Com a máquina ligada, prima o botão SET (e) até que o indicador da função de arrefecimento (c) se ilumine.
- 3.- O tempo predeterminado para esta função é de 30 minutos.
Utilize os botões de programação para selecionar o tempo pretendido.
- 4.- Prima o botão START/STOP para colocar a máquina em funcionamento.
O ecrã mostrará o tempo transcorrido desde o início do ciclo.
- 5.- Quando o ciclo tiver terminado, a máquina emitirá um sinal acústico.
Prima o botão START/STOP durante 2 segundos para desligar a máquina.

Função de mistura

- 1.- Utilize esta função para misturar os ingredientes.
Durante a execução desta função, o compressor não entrará em funcionamento.
- 2.- Com a máquina ligada, prima o botão SET até que o indicador de função de mistura (b) se ilumine.
- 3.- O tempo predeterminado para esta função é de 10 minutos.
Utilize os botões de programação para selecionar o tempo desejado.
- 4.- Prima o botão START/STOP para pôr a máquina funcionamento.
O ecrã mostrará o tempo transcorrido desde o início do ciclo.
- 5.- Quando o ciclo tiver terminado, a máquina emitirá um sinal acústico.
Prima o botão START/STOP durante 2 segundos para desligar a máquina.

LIMPIEZA / MANUTENÇÃO

- 1.- Apague e desconecte a máquina antes de proceder à sua limpeza.
- 2.- Desmonte a tampa, a vareta misturadora e a cuvette para as limpar.
Limpe estas peças com água e detergente e seque-as bem antes de as montar novamente.

ATENÇÃO: Não utilize produtos abrasivos nem utensílios metálicos.

- 3.- Preste especial atenção à secagem dos componentes, uma vez que se montar a cuvette húmida é possível que seja mais difícil retirá-la depois de utilizar a máquina.
- 4.- Limpe o corpo da máquina de gelado com um pano húmido.
Tenha sempre presente que o corpo da máquina não é submergível.
- 5.- Guarde a máquina de fazer gelados num lugar fresco e ventilado quando não a utilizar.

TABELA DE FALHAS E SOLUÇÕES

GUASTI	CAUSA	SOLUZIONI
Não é possível desmontar a cuvette do gelado.	A parede exterior da cuvette de gelado ou a cuvette exterior não estavam nem secas antes da sua montagem.	Com a máquina apagada, aguarde 5-8 minutos antes de desmontar a cuvette.
O compressor não funciona.	Não é possível realizar 2 ciclos seguidos.	Aguarde pelo menos 5 minutos antes de iniciar um segundo ciclo de produção de gelado ou de arrefecimento.
	Função de mistura selecionada.	Prima o botão SET para selecionar o programa correto.
	O ventilador interno não funciona corretamente, e o compressor sobreaqueceu.	Contacte um serviço técnico autorizado para proceder à reparação da máquina.
A vareta misturadora não funciona.	Função de arrefecimento selecionada.	Prima o botão SET para selecionar o programa correto.
	Motor danificado.	Contacte um serviço técnico autorizado para proceder à reparação da máquina.

A máquina deixa de funcionar antes de finalizar o tempo programado.	Sobreaquecimento do compressor devido a ventilação insuficiente da máquina.	Comprove de que a máquina esteja situada a 20 cm da parede, como mínimo, para assegurar uma ventilação correta.
	Algum componente interno deixou de funcionar corretamente.	Contacte um serviço técnico autorizado para proceder à reparação da máquina.
A consistência do gelado não é a correta.	Tempo do ciclo de elaboração insuficiente.	Utilize os botões de programação para aumentar o tempo de elaboração do gelado.
	Função de mistura selecionada.	Prima o botão SET para selecionar a função de gelado.
	A mistura introduzida não é correta.	Assegure-se de seguir corretamente a receita antes de introduzir a mistura na cuvete do gelado.

RECEITAS DE GELADO

Tenha em conta que o tempo mencionado nas seguintes receitas é aproximado.

GELADO DE BANANA

Ingredientes: 1 banana (100 g aproximadamente)
300 ml de leite
100 ml de nata
50 g de açúcar

Elaboração:

- 1.- Descasque a banana, parta-a em pedaços e triture-os.
- 2.- Misture a banana com o leite e o açúcar.
- 3.- Bata a nata.
- 4.- Misture a nata com a mistura de banana.
- 5.- Introduza a mistura na cuvete do gelado e ligue a máquina de gelado durante 35 minutos, aproximadamente.

GELADO DE MANGO

Ingredientes: 200 g de mango
 160 ml de leite
 140 ml de nata
 50 g de açúcar

Elaboração:

- 1.- Descasque o mango e triture-o.
- 2.- Misture o mango com o leite e o açúcar
- 2.- Bata a nata.
- 3.- Misture a nata com a mistura de mango.
- 4.- Introduza a mistura na cuvete do gelado e ligue a máquina de gelado durante 35 minutos, aproximadamente.

GELADO DE CHOCOLATE

Ingredientes: 60 g de chocolate negro
 240 ml de leite gordo
 200 g de nata
 50 g de açúcar

Elaboração:

- 1.- Aqueça o leite junto com o açúcar numa caçarola e vá introduzindo o chocolate partido em pedaços. Utilize uma espátula para misturar o chocolate e espere até que este se funda. Arrefeça a mistura.
- 2.- Bata a nata e adicione-a à mistura anterior.
- 3.- Introduza a mistura na cuvete do gelado e ligue a máquina de gelado durante 50 minutos, aproximadamente.

GELADO DE IOGURTE

Ingredientes: 300 ml de iogurte
 150 ml de nata
 50 g de açúcar
 5 ml de sumo de limão

Elaboração:

- 1.- Bata a nata.
- 2.- Misture a nata com o resto dos ingredientes.
- 3.- Introduza a mistura na cuvete do gelado e ligue a máquina de gelado durante 45 minutos, aproximadamente.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- 1.- Om zich te beschermen tegen elektrische schokken mag men het snoer, de stekker en het apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen. Introduceer nooit schroevendraaiers of metalen elementen in het apparaat.
- 2.- Dit elektrische apparaat mag NIET worden gebruikt indien de werkplek vochtig of nat is en mag niet worden gebruikt op plaatsen waar een nevel hangt of waar het regent. Als u het elektrische apparaat beetpakt met natte handen of terwijl u in contact staat met water, kunt u een elektrische schok krijgen.
- 3.- Indien het meegeleverde snoer is beschadigd, dan moet dat worden vervangen door de fabrikant, de technische dienst of een technicus die door de fabrikant is erkend. Indien de manipulatie wordt uitgevoerd door niet erkend personeel, dan wordt de garantie onmiddellijk geannuleerd.
- 4.- Laat het snoer niet aan de tafel of het werkblad hangen en vermijd dat het in contact komt met warme oppervlakken.
- 5.- Gebruik het huishoudelijk toestel nooit wanneer het is beschadigd.

- 6.- Schakel het huishoudelijk toestel uit alvorens de onderdelen of de hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen te vervangen.
- 7.- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken. Koppel het toestel na elk gebruik los.
- 8.- Vermijd het contact met de bewegende onderdelen. Wees zeer aandachtig tijdens de reiniging.
- 9.- Het apparaat van het net loskoppelen altijd als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- 10.- Vermijd het gebruik van het toestel door kinderen. Houd steeds toezicht op het huishoudelijke toestel wanneer het wordt gebruikt in de buurt van kinderen.
- 11.- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke zintuigelijke of mentale capaciteiten, die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, behalve indien die onder toezicht staan of een opleiding hebben gekregen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten in het oog worden gehouden dat ze niet met het toestel spelen.
- 12.- Gebruik het huishoudelijke toestel enkel waarvoor het werd ontworpen, zoals in deze handleiding wordt beschreven. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- 13.- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Heud het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- 14.- Gebruik alleen originele onderdelen.

- 15.- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze worden begeleid en/of instructies krijgen om apparaat op een veilige manier te kunnen gebruiken en begrijpen wat de gevaren zijn die het gebruik met zich meebrengt. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Kinderen mogen dit apparaat niet schoonmaken of onderhoud plegen wanneer dit niet gebeurt onder toezicht van een volwassene.
- 16.- Deze tekst is voor gebruikers in alle landen behalve die binnen Europa: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en instructies krijgen voor het gebruik van de apparaten door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht van een volwassene staan om er zeker van te zijn dat ze niet spelen met het apparaat..
- 17.- De fabrikant en de verkoper kunnen alleen dan verantwoordelijk worden gesteld op het gebied van veiligheid, betrouwbaarheid en prestaties indien:
- A.- De machine volgens de gebruiksaanwijzingen wordt gebruikt.
 - B.- De elektrische installatie geschiedt binnen een gebruikruimte voor de machine die voldoet aan de geldende regelgeving.
- 18.- **WEGWERPEN VAN HET TOESTEL:** Dit produkt mag niet worden weggeworpen als niet geklasseerd gemeentelijk afval. Omdat dit apparaat elektrische en elektronische elementen bevat, moet het selectief worden ingezameld volgens het Koninklijk Besluit 208/2005 betreffende selectieve inzameling van elektrische produkten.



VOORNAAMSTE TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL:	69306
SPANNING:	220-240V; 50 Hz
VERMOGEN:	150 W
CAPACITEIT:	1,50 L
TEMPERATUUR:	Tot -25°C
TIJD:	5 - 90 min.
KOELKAST:	R600a
AFMETINGEN:	43x29x23,9 cm
GEWICHT:	12,5 Kg



BELANGRIJKE INFORMATIE

Informatie over de garantie

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

De Roomijsmaker is een produkt dat is gebaseerd op een uitgebreid onderzoek en dat op een praktische manier is uitgetest. De gebruikte materialen werden zodanig gekozen dat een langere duurzaamheid, een attractief uitzicht en een optimaal rendement worden bekomen. Elke eenheid ondergaat een gedetailleerde inspectie voordat het wordt verstuurd.

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



WAARSCHUWING

- 1.- Sluit de Roomijsmaker aan op een contactdoos die is voorzien van een aangepaste spanning, de juiste afmetingen en de geschikte configuratie-aansluitingen. Indien de stekker niet in het stopcontact past, gelieve een vakkundig elektricien te contacteren om de spanning en de afmetingen te bepalen en zo de geschikte elektrische aansluiting te installeren.
- 2.- Om verwondingen te vermijden moet men de elektrische schakelaar uitzetten, de eenheid van de elektrische voeding loskoppelen en wachten totdat het apparaat is afgekoeld alvorens eenderwelke onderhoudsoperatie uit te voeren.

- 3.- Om een aangepaste en veilige werking te bekomen moet men het apparaat om een redelijke afstand plaatsen van muren en ontvlambare produkten.
- 4.- Laat een ruimte van tenminste 31 cm (12 duim) rond de afvoerzone aan de voorkant om een juiste en veilige werking te bevorderen.
- 5.- Trek nooit aan het elektrische snoer om letsels en schade te voorkomen



VOORZORGSMATREGELEN

- 1.- Plaats de eenheid op een aangepaste hoogte op een basis in een zone die is geschikt om te werken. Men moet tijdens de plaatsing evalueren of het apparaat of de inhoud per ongeluk zouden kunnen vallen en of de basis voldoende sterk is om het gewicht van het toestel te kunnen dragen.
- 2.- Plaats nooit voorwerpen op de Roomijsmaker ; men zou de machine kunnen beschadigen en mogelijke persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 3.- Wanneer men de eenheid voor de inbedrijfstelling gaat installeren, dan moet men er zeker van zijn dat die niet op het elektrische net is aangesloten. Men zou immers persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 4.- Om schade aan de Roomijsmaker en verwondingen aan personen te vermijden, moet men de Roomijsmaker steeds gevuld met inhoud laten werken.
- 5.- De eenheid is niet waterdicht. Voor een veilige en aangepaste werking moet men de machine in een ruimte plaatsen waar de omgevingstemperatuur tenminste 21 °C (70 °F) en maximum 29 °C (85 °F) bedraagt.
- 6.- Plaats de Roomijsmaker niet in een zone die onderhevig is aan hoge temperaturen of aan vetten van grills, frituurpannen, enz. Een te hoge temperatuur kan schade aan de eenheid berokkenen.

- 7.- Plaats de Roomijsmaker aan de voorkant niet in een ongeventileerde zone.
- 8.- De roomijsmaker mag niet onder een hoek van meer dan 30° worden opgesteld, omdat er een risico op morsen van het produkt aanwezig is.
- 9.- Maak geen ijs in de vaste container maar in de verwijderbare roomijscontainer.
- 10.- Vul de roomijscontainer niet tot boven, omdat er een risico bestaat op morsen van het produkt. De capaciteit van de container bedraagt 1,5 l maar er wordt aangeraden om niet meer dan 500 g ijsroom per keer te maken.
- 11.- Voeg geen warme produkten toe in de menger, wacht totdat die zijn afgekoeld op een temperatuur die lager ligt dan 25 °C. Voeg ook geen bevroren produkten toe, zoals ijsblokjes, bevroren fruit, enz., omdat die het draaien van de mengstaaf zouden kunnen blokkeren.
- 12.- Indien men stukjes fruit toevoegt, dan mogen de maximale afmetingen 1 x 1 x 1 cm bedragen.
- 13.- Vermijd deuken in de roomijsemmer en gebruik geen metalen voorwerpen om het roomijs eruit te halen.
- 14.- De roomijscontainer mag niet in de vaatwasser worden geplaatst en moet men de hand worden afgewassen zonder toepassing van metalen sponsjes of chemische chloorprodukten of bleekmiddelen.
- 15.- De motorkop mag niet worden verwijderd terwijl die ronddraait. Het toestel moet uitstaan alvorens de motor te verwijderen.
- 16.- Om problemen met de koudecompressor te vermijden, moet men tenminste 5 minuten wachten tussen het aan- en uitzetten van het apparaat.

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

HOOFDFUNCTIE

Bereiding van ambachtelijk roomijs.

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

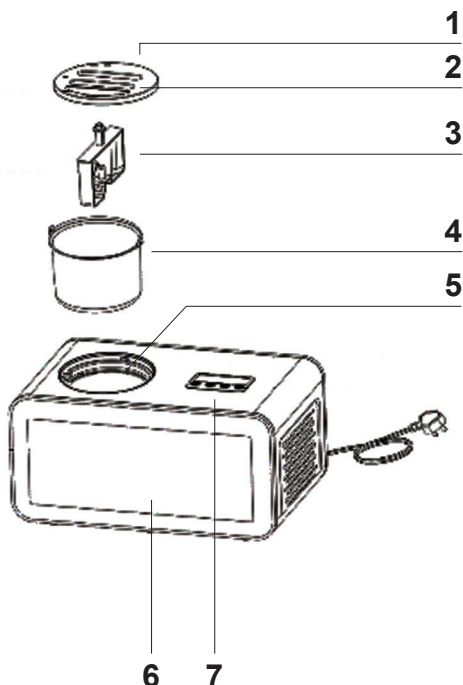
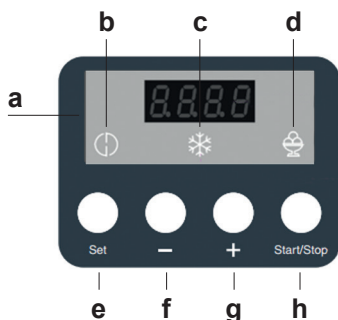
INSTALLATIE UITPAKKEN

INSTALLATIEUITPAKKEN

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

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

- 1.- Deksel
- 2.- Invoer voor ingrediënten
- 3.- Roerstaaf
- 4.- Ijskuip
- 5.- Binnenkuip
- 6.- Behuizing
- 7.- Bedieningspaneel
 - a) Display
 - b) Controlelampje mengfunctie
 - c) Controlelampje afkoelfunctie
 - d) Controlelampje ijsfunctie
 - e) SET-knop
 - f) Instelknop –
 - g) Instelknop +
 - h) Start/Stop



WERKING

- 1.- Bereid het ijsmengsel voor. Let erop dat het mengsel op kamertemperatuur is voordat je het in de kuip (4) van de ijsmachine doet. Vries het mengsel van tevoren niet in.

LET OP: In deze handleiding zijn enkele recepten opgenomen.

- 2.- Steek de stekker van het apparaat in een geschikt stopcontact. Het apparaat laat een pieptoon horen en de controlelampjes gaan één seconde branden.
- 3.- Het apparaat gaat naar de Stand-by modus zolang er geen knop wordt ingedrukt, waarbij 00:00 op het display wordt weergegeven.
- 4.- Draai het deksel (1) naar rechts om het eraf te halen. Verwijder ook de roerstaaf (3) en de ijskuip (FOTO 1).
- 5.- Giet het mengsel dat je hebt bereid in de ijskuip. Zorg ervoor dat de hoeveelheid niet meer is dan de MAX-markering op de kuip.

WAARSCHUWING: Het gewicht van het mengsel dat je toevoegt mag niet meer dan 550 g zijn.

- 6.- Plaats de kuip verticaal in de ijsmachine. Zorg ervoor dat de kuip correct is geplaatst en helemaal in de machine zit. Plaats de roerstaaf en dek de kom af met het deksel door het naar links te draaien (FOTO 2).

WAARSCHUWING: Voordat je de kuip plaatst, moet je ervoor zorgen dat zowel de ijskuip van binnen (5) als van buiten volledig droog is.

- 7.- Druk op de START/STOP-knop (h) waarna het controlelampje voor de ijsfunctie (d) gaat branden. De standaard ingestelde tijd voor deze functie is 60 minuten.
- 8.- Gebruik de programmeerknoppen (f en g) om de gewenste tijd in te stellen. Je kunt de tijd instellen tussen de 5 en 90 minuten, in stappen van 1 minuut. Houd één van de 2 knoppen ingedrukt om de tijd snel te wijzigen.

LET OP: Hoe langer de tijd, hoe groter de consistentie van het ijs.

- 9.- Druk op de START/STOP-knop om de machine te starten. De compressor begint het mengsel af te koelen en de roerstaaf begint te draaien. Het display toont de tijd die verstreken is.
- 10.- Tijdens de werking kun je het proces stoppen door opnieuw op de START/STOP-knop te drukken. Op het display knippert de tijd die sinds de start verstreken is. Druk nogmaals op de START/STOP-knop om de cyclus te hervatten.

LET OP: Het deksel heeft een opening (2) voor het geval er meer ingrediënten toegevoegd moeten worden zonder hiervoor het deksel te hoeven verwijderen.

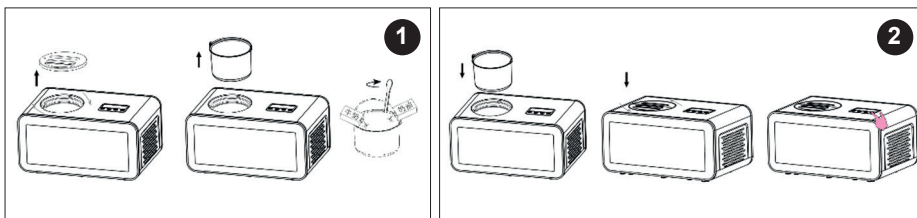
LET OP: Je kunt de cyclus annuleren door de START/STOP knop 2 seconden ingedrukt te houden, waarna de machine in stand-by-modus gaat.

- 11.- Zodra het proces klaar is, laat het apparaat 3 pieptonen horen.
- 12.- Als de machine niet meer draait na de ijscyclus, wordt de afkoelfunctie ingeschakeld en gaat het controlelampje (c) branden. Na 70 minuten stopt het apparaat met werken en gaat het in stand-by.

- 13.- Houd de START/STOP-knop 2 seconden ingedrukt om de machine uit te schakelen.
Open het deksel door het naar links te draaien en haal de roerstaaf eruit. Haal de kuip eruit en gebruik een lepel om het ijs eruit te scheppen. Gebruik geen metalen keukengerei, want hiermee kun je de kuip makkelijk beschadigen.

WAARSCHUWING: De machine kan niet meteen opnieuw worden ingeschakeld. Je moet minstens 5 minuten wachten terwijl de machine is uitgeschakeld voordat je weer met een nieuwe cyclus kunt beginnen.

- 14.- Het ijs is klaar om gegeten te worden. Zet het ijs in de vriezer als je het niet van plan bent om het meteen te serveren.



Afkoelfunctie

- 1.- Gebruik deze functie om een mengsel af te laten koelen zonder het roeren van de mengstaaf te activeren.
- 2.- Als het apparaat is ingeschakeld, druk je op de SET-toets (e) totdat het controlelampje voor de afkoelfunctie (c) gaat branden.
- 3.- De standaardtijd voor deze functie is 30 minuten.
Gebruik de programmeerknoppen om de gewenste tijd in te stellen.
- 4.- Druk op de START/STOP-knop om de machine te starten.
Het display toont de tijd die is verstreken sinds het begin van de cyclus.
- 5.- Wanneer de cyclus is voltooid, geeft de machine een geluidssignaal.
Houd de START/STOP-knop 2 seconden ingedrukt om de machine uit te schakelen.

Mengfunctie

- 1.- Gebruik deze functie voor het mengen van ingrediënten.
Bij deze functie zal de compressor niet werken.
- 2.- Druk terwijl de machine is ingeschakeld op de SET-toets totdat het controlelampje voor de mengfunctie (b) gaat branden.
- 3.- De standaardtijd voor deze functie is 10 minuten.
Gebruik de programmeerknoppen om de gewenste tijd in te stellen.
- 4.- Druk op de START/STOP-knop om de machine te starten. Het display toont de tijd die is verstreken sinds het begin van de cyclus.
- 5.- Wanneer de cyclus is voltooid, geeft de machine een geluidssignaal.
Houd de START/STOP-knop 2 seconden ingedrukt om de machine uit te schakelen.

REINIGING / ONDERHOUD

- 1.- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat je begint met schoonmaken.
- 2.- Haal het deksel eraf en neem de mengstaaf en de kom eruit om ze schoon te maken. Reinig deze onderdelen met een sopje en droog ze af voordat je ze weer in elkaar zet.
WAARSCHUWING: Gebruik geen schurende (schoonmaak)producten of metalen keukengerei.
- 3.- Besteed extra aandacht aan het afdrogen van de onderdelen, want als je de kuip erin zet terwijl hij nog vochtig is, kan het problemen geven wanneer je hem er weer uit wilt halen nadat je de machine hebt gebruikt doordat hij vastgevroren zit.
- 4.- Maak de behuizing van de ijsmachine schoon met een vochtige doek.
Houd er rekening mee dat deze behuizing niet mag worden ondergedompeld in water.
- 5.- Berg dit apparaat op een koele en geventileerde plaats op wanneer je het niet gebruikt.

TABEL MET STORINGEN EN OPLOSSINGEN

STORINGEN	OORZAAK	OPLOSSINGEN
Het lukt niet om de ijskuip eruit te halen.	De buitenwand van de ijskuip of de buitenkuip was niet droog toen je hem erin hebt gezet.	Wacht 5-8 minuten nadat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de kuip eruit haalt.
De compressor werkt niet.	Het is niet mogelijk om 2 cycli direct achter elkaar uit te voeren.	Je moet minstens 5 minuten wachten voordat je een tweede ijs- of afkoelcyclus start
	De mengfunctie is geselecteerd.	Druk op de SET-knop om het juiste programma te selecteren.
	De interne ventilator werkt niet goed, de compressor is oververhit.	Neem contact op met een van onze technische servicepunten om de machine te laten repareren.
De roerstaaf functioneert niet.	De afkoelfunctie is geselecteerd.	Druk op de SET-knop om het juiste programma te selecteren.
	De motor is beschadigd.	Neem contact op met een van onze technische servicepunten om de machine te laten repareren.

De machine stopt met werken vóór het einde van de ingestelde tijd.	De ventilatie van de machine is onvoldoende en de compressor is oververhit. Een intern onderdeel werkt niet goed meer.	Zorg voor een goede ventilatie door het apparaat minstens 20 cm van de muur te plaatsen. Neem contact op met een van onze technische servicepunten om de machine te laten repareren.
De consistentie van het ijs is niet goed.	De tijd van de werkingscyclus is niet voldoende geweest. De mengfunctie is geselecteerd. Het mengsel dat je erin hebt gedaan is niet goed.	Gebruik de programmeerknoppen om de tijd voor het maken van ijs te verlengen. Druk op de SET-knop om de ijsfunctie te kiezen. Let erop dat je het recept goed volgt voordat je het mengsel in de ijskuip doet.

IJS RECEPTEN

Houd er rekening mee dat de aangegeven tijden in de volgende recepten een benadering zijn.

BANANENIJS

Ingrediënten: 1 banaan (ongeveer 100 g)
 300 ml melk
 100 ml slagroom
 50 g suiker

Bereiding:

- 1.- De banaan pellen, in stukjes snijden en fijnprakken.
- 2.- Meng de banaan met de melk en suiker
- 3.- Klop de slagroom stijf
- 4.- Meng de slagroom door het bananenmengsel
- 5.- Doe het mengsel in de ijskuip en laat de ijsmachine ongeveer 35 minuten draaien.

MANGO-IJS

Ingrediënten: 200 g mango
 160 ml melk
 140 ml slagroom
 50 g suiker

Bereiding:

- 1.- Schil de mango en pureer hem.
- 2.- Meng de mango met de melk en suiker
- 2.- Klop de slagroom stijf
- 3.- Meng de slagroom door het mangomengsel
- 4.- Doe het mengsel in de ijskuip en laat de ijsmachine ongeveer 35 minuten draaien.

CHOCOLADE-IJS

Ingrediënten: 60 g donkere chocolade
 240 ml volle melk
 200 ml slagroom
 50 g suiker

Bereiding

- 1.- Verwarm de melk en suiker in een steelpan en voeg de fijngehakte chocolade toe.
Gebruik een spatel of lepel om de chocolade te mengen en wacht tot alles gesmolten is.
Laat het mengsel afkoelen.
- 2.- Klop de slagroom op en meng deze met het eerder bereide mengsel.
- 3.- Doe het mengsel in de ijskuip en laat de ijsmachine ongeveer 50 minuten draaien.

HELADO DE YOGUR

Ingrediënten: 300 ml yoghurt
 150 ml slagroom
 50 g suiker
 5 ml citroensap

Bereiding:

- 1.- Klop de slagroom stijf.
- 2.- Meng de slagroom door de rest van de ingrediënten.
- 3.- Doe het mengsel in de ijskuip en laat de ijsmachine ongeveer 45 minuten draaien.

TÉRMINOS DE GARANTÍA

La Garantía tiene una duración de 36 meses, contra todo defecto de fabricación y ésta se inicia a partir de la fecha de compra del aparato avalada por la correspondiente factura de compra.

Para la correcta instalación de aparatos eléctricos, siga las siguientes pautas:

- a) Asegúrese que la tensión de alimentación es la correcta respecto al aparato a conectar, la tensión de alimentación, se encuentra protegida por sistemas de protección como fusibles o magnetotérmicos.
- b) Evite cualquier contacto de agua y humedad con aparatos eléctricos. **Riesgo de cortocircuito y electrocución.**
- c) Evite que niños o personal no autorizado manipule el aparato.

Antes de la instalación del aparato eléctrico lea atentamente las instrucciones del manual. En caso de cualquier incidente o mal funcionamiento, **no proceda a desmontar nada**, consulte a su vendedor. **La intervención técnica por parte del cliente o por parte de personal no autorizado dejará invalidada inmediatamente la garantía.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. no se responsabiliza de aquellas averías producidas por una incorrecta instalación o utilización del aparato.

TERMES DE GARANTIE

La Garantie a une durée de 36 mois, contre tout défaut de fabrication, et celle-ci commence à partir de la date d'achat de l'appareil, la facture de l'achat correspondante faisant foi.

Pour une correcte installation d'appareils électriques, suivez les règles suivantes:

- a) Assurez-vous que la tension d'alimentation est la correcte par rapport à l'appareil à connecter et que celle-ci se trouve protégée par des systèmes de protection, comme des fusibles ou des magnétothermiques.
- b) Évitez tout contact avec l'eau et l'humidité avec des appareils électriques. **Risque de court-circuit et d'électrocution.**
- c) Évitez que des enfants ou du personnel non autorisé manipulent l'appareil.

Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement les instructions du manuel. En cas d'incident ou de mal fonctionnement, **ne démontez rien**, consultez votre vendeur. **L'intervention technique par le client ou par du personnel non autorisé rendra immédiatement non valide la garantie.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. ne se rend pas responsable des pannes produites par une installation ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Es gilt eine Garantie auf jegliche Fabrikationsmängel für die Dauer von 36 Monaten. Die Garantiezeit beginnt ab dem Kaufdatum, welches durch die entsprechende Rechnung nachzuweisen ist.

Für den sachgemäßen Anschluss von Elektrogeräten sind folgende Richtlinien zu befolgen:

- a) Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung für das Gerät geeignet ist und dass diese durch Schutzsysteme wie Sicherungen oder Thermomagnetschalter gesichert ist.
- b) Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von Elektrogeräten mit Wasser und Feuchtigkeit. **Gefahr eines Kurzschlusses bzw. Stromschlags.**
- c) Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder nicht autorisiertem Personal bedient wird.

Lesen Sie vor Aufbau des Elektrogeräts aufmerksam die Betriebsanleitung durch. Bei Vorfällen jedweder Art bzw. Fehlfunktionen **demontieren sie das Gerät nicht**, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler. **Bei technischen Eingriffen seitens des Kunden oder nicht autorisierten Personals erlischt die Garantie sofort.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. haftet nicht bei Störungen, die durch unsachgemäßen Aufbau oder Einsatz des Geräts hervorgerufen wurden.

TERMS OF THE GUARANTEE

The Guarantee has a duration of 36 months, against all manufacturing defects and it begins starting from the date of purchase of the instrument, endorsed by the corresponding bill of sale.

For the correct installation of electric devices, follow the following guidelines:

- a) Be sure that the power supply voltage is the right one the device to be connected and that the same, the power supply voltage, is protected by protection systems such as fuses or thermal magnets.
- b) Avoid any of contact of electric devices with water and humidity. **Short circuit risk and electrocution.**
- c) Avoid allowing children or unauthorized personnel to handle the device.

Before installing the electric device, carefully read the manual instructions. In the case of an incident or malfunctioning, **do not disassemble anything**. Consult with your sales person. **Technical intervention by the client or by unauthorized personnel will render the guarantee immediately invalidated.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. does not hold itself responsible for those damages caused by incorrect installation or use of the device.

TERMINI DI GARANZIA

La Garanzia ha una durata di 36 mesi, copre qualsiasi difetto di fabbricazione e decorre dalla data di acquisto dell'elettrodomestico, avallata dalla corrispondente fattura di acquisto.

Per la corretta installazione di apparecchiature elettriche, seguire le seguenti norme:

- a) Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia quella corretta per l'apparecchiatura da collegare, e che la tensione stessa sia protetta da sistemi di protezione quali fusibili o salvavita magnetotermici.
- b) Evitare qualsiasi contatto di acqua e umidità con apparecchiature elettriche. **Rischio di cortocircuito e di elettroshock.**
- c) Evitare che bambini o personale non autorizzato manipolino l'apparecchiatura.

Prima dell'installazione dell'apparecchiatura elettrica, leggere attentamente le istruzioni del manuale. In caso di incidento, disfunzioni, **non smontare nulla**, e consultare il venditore. **L'intervento tecnico da parte del cliente o da parte di personale non autorizzato comporta la cessazione immediata della validità della garanzia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. non si assume alcuna responsabilità per avarie derivanti da un'installazione inadeguata o da uno scorretto utilizzo dell'apparecchiatura.

TERMOS DA GARANTIA

A Garantia tem uma duração de 36 meses, contra qualquer defeito de fabrico, a contar da data de compra do aparelho, confirmada pela correspondente factura de compra.

Para a correcta instalação de qualquer aparelho eléctrico, siga as seguintes recomendações:

- a) Verifique que a tensão de alimentação se corresponde com a tensão indicada na placa de características do aparelho, e que a mesma se encontra protegida por sistemas de protecção como fusíveis ou disjuntores magnetotérmicos.
- b) Evite qualquer contacto dos aparelhos eléctricos com a água e a humidade. **Risco de curto-circuito e de electrocussão.**
- c) Evite que as crianças e ou pessoal não autorizado manipule o aparelho.

Antes da instalação do aparelho eléctrico leia atentamente as instruções do manual. Em caso de qualquer incidente ou de um funcionamento defeituoso, **não tente desmontar o aparelho**, consulte o seu vendedor. **A intervenção técnica por parte do cliente ou por parte de qualquer pessoal não autorizado implica a anulação imediata da garantia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. não se responsabiliza pelas avarias produzidas por uma incorrecta instalação ou utilização do aparelho.

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat wordt gedurende een periode van 36 maanden vanaf de aankoopdatum gewaarborgd tegen elke fabrieksfout. Deze datum wordt gecontroleerd door het voorleggen van een geldig fiscaal document (factuur).

Voor een correcte installatie van elektrische apparaten moet men de volgende aanwijzingen opvolgen:

- a) Wees er zeker van dat de voedingsspanning juist is voor het apparaat dat men wilt aansluiten en dat die wordt beschermd door beveiligingssystemen zoals zekeringen of magnetisch-thermische beveiligingen.
- b) Indien men elektrische apparaten gebruikt moet men het contact met water en vocht vermijden. **Gevaar opkortsluiting en elektrocutie.**
- c) Vermijd de manipulatie van het apparaat door kinderen en niet erkend personeel.

Voordat men het elektrische apparaat gaat installeren moet men aandachtig deze gebruiksaanwijzing lezen. In geval van storingen of een slechte werking **mag men niets demonteren** en moet men de verkoper raadplegen. **De technische tussenkomst door de klant of niet erkend personeel zal de garantie onmiddellijk annuleren.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor storingen die zich hebben voorgedaan omwille van een slechte installatie of toepassing van het toestel.



LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L

Bº San Juan, s/n - Apdo. 18

Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387

Telf. Export: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222

comercial@lacor.es - www.lacor.es

20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPAIN



GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA

