

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

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



Eiscreme-/Joghurt-Maker PC-ICM 1091 N

IJs en yoghurtmaker • Sorbetière et yaourtière • Heladera y yogurtera
Gelateria e yogurtiera • Ice cream and yoghurt maker • Maszynka do lodów i jogurtu
Fagyalt- és joghurtkészítő • Мороженица и йогуртница • صناعة البوظة والزيادي



BedienungsanleitungSeite 4

DEUTSCH

Gebruiksaanwijzing Pagina 12

NEDERLANDS

Mode d'emploi.....Page 19

FRANÇAIS

Manual de instrucciones..... Página 26

ESPAÑOL

Istruzioni per l'uso Pagina 33

ITALIANO

Instruction ManualPage 40

ENGLISH

Instrukcja obsługi Strona 47

JEZYK POLSKI

Használati utasítás..... Oldal 55

MAGYARUL

Руководство по эксплуатации стр. 62

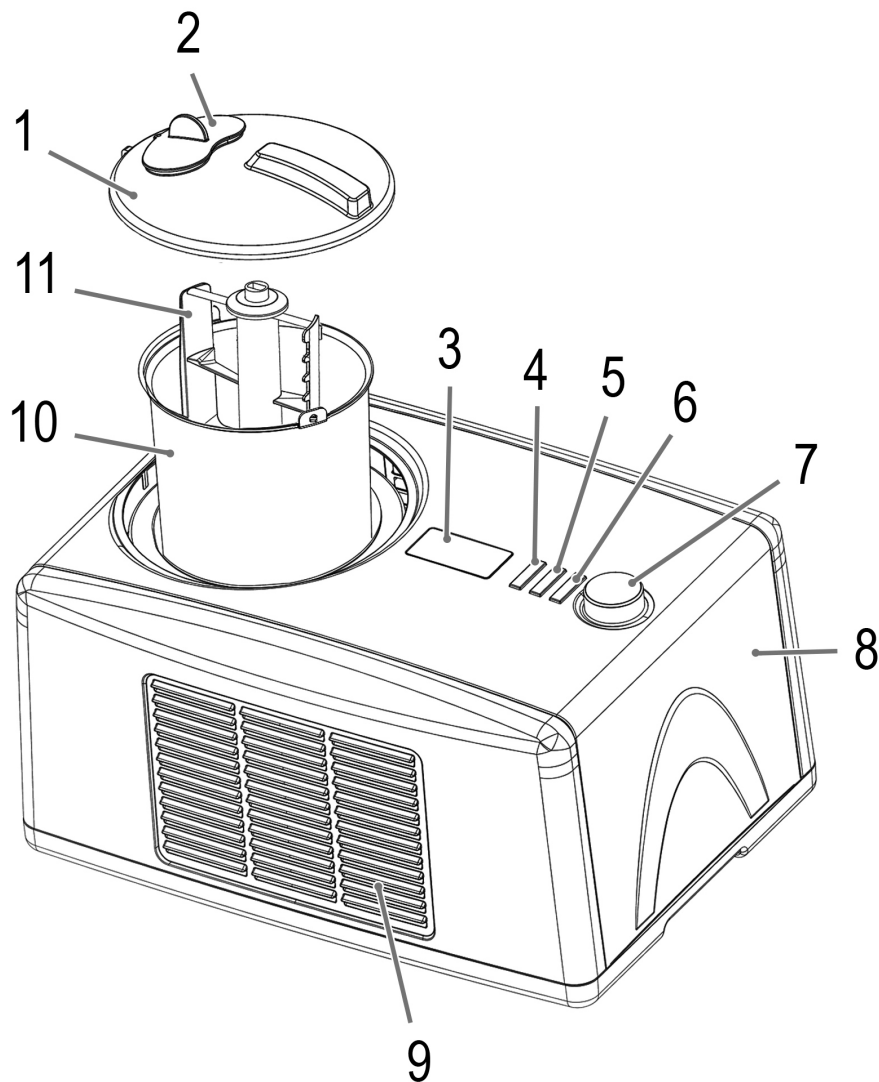
РУССКИЙ

75 دليل التعليمات صفحة

العربية

Übersicht der Bedienelemente

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



Bedienungsanleitung

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

| | |
|--|----|
| Übersicht der Bedienelemente | 3 |
| Allgemeine Hinweise | 4 |
| Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät | 4 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 6 |
| Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang | 6 |
| Auspacken des Gerätes | 6 |
| Inbetriebnahme | 7 |
| Anwendungshinweise | 7 |
| Vorbereitung für die Eiszubereitung | 8 |
| Vorbereitung für die Joghurtzubereitung | 8 |
| Benutzung des Gerätes | 8 |
| Rezepte für die Eiszubereitung | 9 |
| Reinigung | 9 |
| Störungsbehebung | 10 |
| Technische Daten | 10 |
| Hinweis zur Richtlinienkonformität | 10 |
| Garantie | 10 |
| Entsorgung | 11 |

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehöreile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.
Es besteht Erstickungsgefahr!

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG:

- Verschließen oder blockieren Sie die Belüftungsöffnungen im Gehäuse nicht.
- Beschädigen Sie nicht den Kältemittelkreislauf.
- Lagern Sie keine explosionsfähigen Stoffe, wie z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas im Gerät.

 **WARNUNG:**

- Bei der Eiszubereitung mit Wasser verwenden Sie nur Trinkwasser.
- Greifen Sie nicht in den Eisbehälter während sich das Rührwerkzeug dreht. **Verletzungsgefahr!**

 **ACHTUNG:**

- Halten Sie unbedingt die Wartezeit von 2 Stunden, bei Erst-inbetriebnahme oder nach Transport ein, damit sich das Kältemittel absenken kann. Andernfalls würde der Kühlkompressor beschädigt werden.
- Flüssigkeiten dehnen sich im gefrorenen Zustand aus. Überfüllen Sie den Behälter nicht. Maximale Füllmenge für die Eiszubereitung: 900 ml.
- Maximale Füllmenge für die Joghurtzubereitung: 1300 ml.
- Transportieren und lagern Sie das Gerät nur waagrecht.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen wie z. B. Öfen, Heizkörpern etc.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche. Halten Sie einen Abstand von mindestens 15 cm zu Wänden oder Gegenständen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleistung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des

sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.




- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Es ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen wie z. B.:

- In Personalküchenbereichen in Läden, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- Von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- In Frühstückspensionen;
- In der Landwirtschaft;
- Im Catering und ähnlichem Großhandelseinsatz.

Übersicht der Bedienelemente/ Lieferumfang

- 1 Deckel
- 2 Verschluss für die Nachfüllöffnung
- 3 Display
- 4 Taste 
- 5 Taste 
- 6 Taste 
- 7 Drehregler
- 8 Basisgerät mit Kompressor
- 9 Belüftungsöffnungen
- 10 Behälter
- 11 Rührwerkzeug

Ohne Abb.:

Messbecher (max. 250 ml)
Spatel

Auspacken des Gerätes

ACHTUNG:

Achten Sie beim Auspacken und Entfernen der Verpackung darauf, dass das Gerät nicht um mehr als 45° gekippt wird, da sonst der Kühlkompressor beschädigt werden kann.

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
5. Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

HINWEIS:

- Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an Ihren Händler. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen!

HINWEIS:

- Ein klapperndes Geräusch beim Transport des Gerätes ist bauartbedingt und kein Reklamationsgrund.

Inbetriebnahme**⚠️ WARNUNG:**

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

Bei Beschädigung des Kältemittelkreislaufes:

- Offenes Feuer und Zündquellen unbedingt vermeiden.
- Den Netzstecker des Gerätes ziehen.
- Den Raum, in dem das Gerät steht, durchlüften.

⚠️ ACHTUNG:

Halten Sie unbedingt die Wartezeit von 2 Stunden, bei Erstinbetriebnahme oder nach Transport ein, damit sich das Kältemittel absenken kann. Andernfalls würde der Kühlkompressor beschädigt werden.

Elektrischer Anschluss

1. Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.

Anwendungshinweise**Anzeigen im Display**

| | |
|---|--|
|  | Standby-Modus |
|  | Eiszubereitung (Rührwerkzeug und Kühlung aktiv) |
|  | Kühlung aktiv |
|  | Rührwerkzeug aktiv |
|  | Joghurtzubereitung (Heizung aktiv) |
| 60:00 oder 24h | Dauer eines Programms in Minuten oder in Stunden |
| 00:00 | Ende der Programme  und  |
| COOL | Nachkühlfunktion aktiv |

Tastenfunktionen

- Mit der Taste  schalten Sie das Gerät ein und aus.
- Mit der Taste  wählen Sie ein Programm aus.
- Mit dem Drehregler können Sie die Betriebszeiten verändern.
- Mit der Taste  können Sie die Programme starten.
- Sie können ein Programm mit der Taste  für maximal 10 Minuten unterbrechen. Bei der Eiszubereitung kühlt der Kompressor für 3 Minuten weiter. Drücken Sie die Taste erneut, um das Programm fortzusetzen. Falls Sie das Programm nicht innerhalb von 10 Minuten fortsetzen, hören Sie 5 Signaltöne. Das Gerät schaltet sich in den Standby-Modus.
- Möchten Sie ein Programm abbrechen, drücken Sie die Taste .
- Haben Sie die Programme  oder  oder die Nachkühlfunktion mit der Taste  abgebrochen, warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut einschalten, damit sich der Druck im Kältemittelkreislauf entspannen kann.

Zubereitungszeit

- Die Zubereitungszeit des Eises oder des Joghurts variiert. Sie ist abhängig von
 - der Rezeptur,
 - der Temperatur der Mischung,
 - der Umgebungstemperatur,
 - der gewünschten Konsistenz.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeobachtet während des Betriebes. Prüfen Sie bei der Eiszubereitung permanent die Konsistenz der Masse.
- Die Eismasse darf nicht zu dünnflüssig und nicht zu dickflüssig sein.
- Bei der Zubereitung von Joghurt lassen Sie die Milchmischung mindestens 8 Stunden in dem Gerät reifen. Je länger Joghurt reift, desto kräftiger wird der Geschmack.

Schutzfunktionen bei der Eiszubereitung

- Wenn das Rührwerkzeug während des Betriebs aufgrund zu fest gewordener Eismasse stehen bleibt, blockiert der Motor.
 1. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie den Netzstecker.
 2. Entnehmen Sie das Eis.
- Sie können nach einer Eiszubereitung sofort einen weiteren Vorgang starten. Zum Schutz schaltet sich der Kompressor erst nach ca. 5 Minuten ein.
- Haben Sie mehrere Eiscremes hintereinander zubereitet, könnte ein Überhitzungsschutz aktiviert werden. Der Kompressor schaltet sich nicht ein. Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie erneut starten.

Vorbereitung für die Eiszubereitung

HINWEIS:

- Verwenden Sie Zutaten, die eine Kühlschranktemperatur von 6-8 °C haben.
- Die Zutaten dürfen nicht gefroren sein. Dies könnte zu einer Blockade des Motors führen.

1. Stellen Sie den Eisbehälter in die Mulde des Basisgerätes.
2. Stecken Sie das Rührwerkzeug auf die Welle des Eisbehälters.
3. Füllen Sie die gewünschten Zutaten in den Eisbehälter.

ACHTUNG:

Füllen Sie nicht mehr als 900 ml in den Eisbehälter!

- Wenn Sie Fruchteis zubereiten möchten, verwenden Sie nur weiche, kernlose Früchte, die Sie vorher zerdrückt (püriert) haben. Sie können auch Fruchtsäfte zufügen.
- Wenn Sie das Eis mit festen Fruchtstücken, Nüssen, Krokant oder Alkohol verfeinern möchten, fügen Sie diese Zutaten erst zum Ende der Gefrierzeit zu.

HINWEIS:

- Alkohol hemmt den Gefrierprozess.
- Füllen Sie die pürierten Früchte und / oder den Alkohol in die Nachfüllöffnung ein.

Vorbereitung für die Joghurtzubereitung

HINWEIS:

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




1. Wählen Sie den Standort so, dass das Gerät während der Joghurt-Zubereitung nicht bewegt werden muss, keiner Erschütterung ausgesetzt ist. Der Joghurt bleibt sonst flüssig.
2. Erwärmen Sie H-Milch in einem Topf auf ca. 45 °C und mischen Sie Naturjoghurt oder die Joghurt-Kultur unter. Möchten Sie frische Milch verwenden, kochen Sie diese vorher ab und lassen Sie sie auf ca. 45 °C abkühlen.
3. Stellen Sie den Behälter ohne Rührwerkzeug in die Mulde des Basisgerätes.
4. Füllen Sie die bereits erwärmte Mischung in den Behälter.





ACHTUNG:




Füllen Sie nicht mehr als 1300 ml in den Behälter!

- Wenn Sie den Joghurt mit Früchten, Nüssen, Marmelade o.ä. verfeinern möchten, fügen Sie diese Zutaten erst nach der Zubereitung hinzu.

Benutzung des Gerätes

1. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät. Beachten Sie die Rastnasen. Drehen Sie den Deckel in Richtung , bis er einrastet.
2. Schließen Sie den Verschluss der Nachfüllöffnung.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
4. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.
5. Wählen Sie mit der Taste  das gewünschte Programm:



| Einstellung | Funktion | Maximale Zeit |
|---|--------------------|-----------------|
|  | Eiszubereitung | 60:00 (Minuten) |
|  | Nur kühlen | 60:00 (Minuten) |
|  | Nur rühren | 60:00 (Minuten) |
|  | Joghurtzubereitung | 24H (Stunden) |

6. Benutzen Sie den Drehregler, um die Zubereitungszeit einzustellen.
7. Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der Taste . Das Programm startet.
8. Nach Ablauf der Zeit hören Sie 3 Signaltöne.
9. Das Gerät verfügt über eine Nachkühlfunktion. Diese wird nach Ende der Programme  und  für 1 Stunde aktiviert. Die Anzeige im Display wechselt zwischen „00:00“ und „1:00:00“.

HINWEIS:

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

Eis entnehmen

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Drehen Sie den Deckel in Richtung .
4. Entnehmen Sie den Eisbehälter und das Rührwerkzeug.

WARNUNG: Verbrennungsgefahr durch Kälte!

Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen, wenn Sie den Eisbehälter berühren.

ACHTUNG:




Entnehmen Sie die Eiscreme mit dem beiliegenden Spatel oder mit einem Löffel aus Silikon oder Holz aus dem Behälter. Benutzen Sie keinen Löffel aus Metall, um die Beschichtung im Behälter nicht zu zerkratzen.

5. Füllen Sie das Eis in einen vorgekühlten Behälter mit Deckel.

HINWEIS:

- Das Eis schmeckt frisch am besten.
- Sollte das Eis nicht für den direkten Verzehr gedacht sein, so empfehlen wir, das fertige Eis in einem Gefrierschrank noch weiter zu kühlen.
- Aufgetautes oder angetautes Eis nicht wieder einfrieren!

Joghurt entnehmen

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Drehen Sie den Deckel in Richtung .
4. Entnehmen Sie den Behälter.
5.  **ACHTUNG :**

Entnehmen Sie den Joghurt mit dem beiliegenden Spatel oder mit einem Löffel aus Silikon oder Holz aus dem Behälter. Benutzen Sie keinen Löffel aus Metall, um die Beschichtung im Behälter nicht zu zerkratzen.

Füllen Sie den Joghurt in einen Behälter mit Deckel und stellen Sie ihn in den Kühlschrank.

HINWEIS:

150 ml des fertigen Joghurts können Sie wieder als Start-Kultur benutzen. Benutzen Sie diese Start-Kultur nicht mehr als 20-mal, da mit der Zeit die Wirkung nachlässt.

Rezepte für die Eiszubereitung

- Bei der Zubereitung der Eismischung beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Vorbereitungen für die Eiszubereitung“.
- Sie können den im Lieferumfang beiliegenden Messbecher zur Hilfe nehmen.
- Die in den Rezepten angegebenen Mengen sind nur Richtwerte. Probieren Sie Ihre individuelle Mischung aus.
- Möchten Sie die Mengen auf max. 900 ml erhöhen, passen Sie die Zutaten im richtigen Verhältnis an. Die Zubereitungszeit verlängert sich entsprechend.
- Weitere Rezepte finden Sie in Kochbüchern oder im Internet.

Vanilleeis

(Ergibt ca. 5 Portionen)

| | |
|-----------------|---------------|
| Vanille-Extrakt | 1-2 Teelöffel |
| Vollmilch | 250 ml |
| Sahne | 375 ml |
| Zucker | 125 g |

Verrühren Sie alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Handmixer bis der Zucker aufgelöst ist. Füllen Sie die gekühlte Eismischung in den Eisbehälter.
Zubereitungszeit im Eiscreme-Maker: ca. 30-40 Minuten

Schokoladeneis

(Ergibt ca. 5 Portionen)

| | |
|---|---------------------------|
| Vanille-Extrakt | 1 Teelöffel |
| Vollmilch | 250 ml |
| Sahne | 250 ml |
| Zucker | 125 g |
| Tafel Schokolade, bitter oder halbbitter | 225 g, in kleinen Stücken |

Vollmilch und Sahne mit Schokolade und Zucker aufkochen. Mit einem Mixer verrühren, der für heiße Speisen verwendet werden kann. Die Eismischung abkühlen lassen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Bevor Sie die gekühlte Eismischung in den Eisbehälter füllen, rühren Sie sie noch einmal um.

Zubereitungszeit im Eiscreme-Maker: ca. 20-30 Minuten

Erdbeereis

(Ergibt ca. 5 Portionen)

| | |
|---|--------------|
| Erdbeeren, frisch, reif, in Scheiben geschnitten | 250 g |
| Zitronensaft, frisch gepresst | 1½ Esslöffel |
| Vanille-Extrakt | 1 Teelöffel |
| Vollmilch | 250 ml |
| Sahne | 250 ml |
| Zucker | 125 g |

Mischen Sie die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und ca. 80 g Zucker. Lassen Sie die Mischung 2 Stunden ruhen, damit sich Saft bildet.

Rühren Sie den restlichen Zucker unter die Milch mit einem Handmixer auf kleinster Geschwindigkeitsstufe, bis der Zucker aufgelöst ist. Rühren Sie die Sahne, den Saft der Erdbeeren und den Vanille-Extrakt in die Milch.

Füllen Sie die gekühlte Eismischung in den Eisbehälter.
Zubereitungszeit im Eiscreme-Maker: ca. 30-40 Minuten
Fügen Sie die Erdbeeren in den letzten 10 Minuten des Gefriervorgangs zu.

Sorbet-Grundrezept

| | |
|-------------------------------|---------------|
| Fruchtsaft / Früchte, püriert | 600-700 ml |
| Zucker (je nach Obstsorte) | 75-100 g |
| Eiweiß | 1-2 Esslöffel |

Verrühren Sie alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Handmixer bis der Zucker aufgelöst ist. Füllen Sie die gekühlte Eismischung in den Eisbehälter.

Zubereitungszeit im Eiscreme-Maker: ca. 30-40 Minuten
Zum Verfeinern kann am Ende des Gefriervorgangs 1 Esslöffel Likör, Cognac, Himbeergeist oder Ähnliches zugegeben werden.

Sorbet sollte relativ zügig verzehrt werden, damit es nicht wieder flüssig wird.

Reinigung

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.

⚠ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Chemikalien, Säuren, Benzin oder Öl.

Behälter, Rührwerkzeug und Deckel

⚠ ACHTUNG:

Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.


Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.

Basisgerät und Mulde

Reinigen Sie das Basisgerät und die Mulde mit einem feuchten Tuch.

Störungsbehebung

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|--|---|
| Das Gerät ist ohne Funktion. | Das Gerät hat keine Stromversorgung. | Die Steckdose mit einem anderen Gerät überprüfen und den Netzstecker richtig einsetzen. |
| Der Deckel lässt sich nicht schließen. | Der Behälter ist nicht richtig in die Mulde eingesetzt. | Drehen Sie den Behälter beim Einsetzen ein Stück. |
| Das Gerät steht im Standby, obwohl die Eiszubereitung noch nicht beendet war. | Die Stromversorgung wurde unterbrochen. | Starten Sie das Programm für die restliche Zeit erneut. |
| Der Kompressor macht anormale Geräusche. | Die Spannung ist zu gering. | Schalten Sie das Gerät aus und prüfen Sie die Netzspannung. |
| Das Rührwerkzeug stoppt während des Programms. | Das Eis ist zu hart. Blockade des Motors (Schutzfunktion). | Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entnehmen Sie das Eis. |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|---------------------------------------|---|
| Im Display wird das Symbol  angezeigt. Der Kompressor schaltet sich aber nicht ein. | Der Überhitzungsschutz ist aktiviert. | Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie erneut starten. |

Technische Daten

Modell:.....PC-ICM 1091 N
 Spannungsversorgung:..... 220 - 240 V~, 50 Hz
 Leistungsaufnahme:..... 150 W
 Kältemittel:..... R600a / 30g
 Fassungsvermögen max.: 1500 ml
 Max. Füllmenge für die Eiszubereitung: 900 ml
 Max. Füllmenge für die Joghurtzubereitung: 1300 ml
 Schutzklasse: I
 Nettogewicht:ca. 10,6 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-ICM 1091 N in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Gerätes.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI – Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal www.sli24.de an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal www.sli24.de online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post/DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. Anmelden
2. Einpacken
3. Ab zur Post damit

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



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

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

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

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

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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



WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING: Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoud

| | |
|--|----|
| Overzicht van de bedieningselementen | 3 |
| Algemene opmerkingen..... | 12 |
| Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat..... | 12 |
| Beoogd gebruik..... | 14 |
| Overzicht van de bedieningselementen / | |
| Omvang van de levering..... | 14 |
| Het apparaat uitpakken..... | 14 |
| Ingebruikneming | 14 |
| Opmerkingen voor het gebruik | 15 |
| Voorbereiding voor het maken van ijs | 15 |
| Voorbereiding voor het maken van yoghurt..... | 16 |
| Het apparaat gebruiken | 16 |
| Recepten voor het maken van ijs | 16 |
| Reiniging | 17 |
| Problemen oplossen | 17 |
| Technische gegevens | 18 |
| Verwijdering..... | 18 |

Algemene opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.



WAARSCHUWING:

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen.
Er bestaat gevaar voor verstikking!

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat



WAARSCHUWING:

- Sluit of dicht de ventilatieopeningen in de behuizing niet af.
- Beschadig het koelcircuit niet.
- Bewaar geen explosieve substanties, zoals een spuitbus met ontvlambaar drijfgas, in het apparaat.
- Gebruik uitsluitend drinkwater voor het bereiden van ijs met water.

⚠ WAARSCHUWING:

- Reik niet in de koelbak van de ijsmachine als de roerder draait.
Risico op letsel!

⚠ LET OP:

- Wacht ten minste 2 uur bij gebruik van het apparaat voor de eerste maal of na transport zodat de koelvloeistof kan zakken. Het apparaat kan anders beschadigd raken.
- Vloeistoffen zetten uit als ze bevroren zijn. Vul de container niet te vol! Maximale capaciteit voor ijsbereiding: 900 ml.
- Maximale capaciteit voor yoghurtbereiding: 1300 ml.
- Transporteer en bewaar het apparaat altijd rechtop.
- Plaats het apparaat niet op of direct naast warmtebronnen zoals ovens, radiatoren enz.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke en ondergrond. Handhaaf een vrije ruimte van ten minste 15 cm tot muren of objecten.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende technicus. Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of vergelijkbare bevoegde personen om schokgevaar te vermijden.
- Dit apparaat kan alleen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of personen met onvoldoende kennis en ervaring als zij begeleid worden of zijn geïnstrueerd in het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reinigen en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd zonder begeleiding.

- Dit apparaat is niet ontworpen om in water te worden ondergedompeld tijdens het reinigen. Volg de instructies die wij voor u hebben opgenomen in het hoofdstuk "Reiniging".

Beoogd gebruik

Het is bedoeld voor huishoudelijke gebruik en soortgelijk toepassingen, bijvoorbeeld:

- In privékeukens in winkels, kantoren en andere workomgevingen;
- Door gasten in hotels, motels en andere accommodatie;
- In bed-and-breakfast accommodatie;
- In de landbouw;
- In catering en dergelijk commercieel gebruik.

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Deksel
- 2 Dop voor vulopening
- 3 Display
- 4  toets
- 5  toets
- 6  toets
- 7 Bedieningsknop
- 8 Basis met compressor
- 9 Ventilatieopeningen
- 10 Container
- 11 Roerder

Niet getoond:

Maatbeker (max. 250 ml)
Spatel

Het apparaat uitpakken

LET OP:

Zorg er bij het uitpakken van het apparaat en het verwijderen van het verpakkingsmateriaal voor dat het apparaat niet meer dan 45° wordt gekanteld, om te voorkomen dat de koelcompressor beschadigd raakt.

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals plastic zakken, vulstoffen, kabelbinders en kartonnen verpakking.
3. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn in de verpakking.
4. Controleer het apparaat op eventuele transportschade om gevaar te voorkomen.

14

5. Het apparaat kan nog stof of productierestanten bevatten. Wij adviseren u het apparaat te reinigen volgens de aanwijzingen in "Reiniging".

OPMERKING:

- Indien er tekenen van transportschade zijn, dient u onmiddellijk contact op te nemen met uw verkoper. Breng een beschadigd apparaat niet in werking!
- Er kan een ratelend geluid worden veroorzaakt door het ontwerp van het apparaat. Dit is geen schade of iets dergelijks.

Ingebruikneming

WAARSCHUWING:

Het koelcircuit van het apparaat maakt gebruik van het koelmiddel isobutaan (R600a), een natuurlijk ontvlambaar gas met hoge milieuduurzaamheid. Tijdens het transporteren en installeren van het apparaat dient te worden voorkomen dat het apparaat valt. Het koelcircuit mag niet beschadigd raken.

Als het koelcircuit is beschadigd:

- Vermijd open vlammen en ontstekingsbronnen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Ventileer de kamer waarin het apparaat is geïnstalleerd.

LET OP:

Wacht 2 uur voordat u het toestel voor het eerst in gebruik neemt en nadat u het toestel heeft verplaatst om de koelvloeistof tot rust te laten komen, de compressor kan anders beschadigd raken.

Elektrische aansluiting

1. Controleer, voordat u de stekker in de contactdoos steekt, of de netspanning die u gebruikt, overeenkomt met die van het apparaat. Daartoe verwijzen wij naar het typeplaatje.
2. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerde geaarde contactdoos.

Opmerkingen voor het gebruik

Display indicators

| | |
|-----------------|---|
| | Standby-modus |
| | Ijs maken (roeraccessoire en koeling zijn actief) |
| | Koelmodus geactiveerd |
| | Roeraccessoire is actief |
| | Yoghurt maken (verwarming is actief) |
| 60:00 of 24H | Tijdsduur van een programma in minuten of uren |
| 00:00 | Einde van de programma's en |
| COOL | Nakoeling is actief |

Functies en bedieningselementen

- Gebruik de toets om het apparaat in en uit te schakelen.
- Gebruik de toets om een programma te selecteren.
- De gebruikstijden kunnen worden aangepast met de bedieningsknop.
- Gebruik de toets om de programma's te starten.
- U kunt de toets gebruiken om een programma uiterlijk 10 minuten te onderbreken. Wanneer u ijs maakt, dan zal de compressor nog 3 minuten lang blijven koelen. Druk nogmaals op de toets om het programma te vervolgen. Als u het programma niet binnen 10 minuten hervat, dan zullen er 5 pieptonen klinken. Het apparaat schakelt op de stand-by-modus.
- Druk op de toets als u een programma wilt annuleren.
- Wanneer u de programma's of of de nakoelfunctie annuleert met de toets , dan dient u minstens 5 minuten te wachten voordat u het apparaat weer inschakelt zodat de druk in het koelmiddelcircuit kan worden afgebouwd.

Werkingstijd

- De bereidingstijd voor ijs of yoghurt varieert. Het hangt af van:
 - het recept,
 - de temperatuur van het mengsel,
 - de omgevingstemperatuur,

- de gewenste consistentie.

- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik. Controleer continu de consistentie van het mengsel terwijl u ijs maakt.
- Het ijsmengsel mag niet te vloeibaar of te viskeus zijn.
- Wanneer u yoghurt maakt, laat dan het melkmengsel minstens 8 uur in het apparaat rijpen. Hoe langer u de yoghurt laat rijpen, hoe sterker de smaak zal worden.

Veiligheidsfuncties tijdens ijsbereiding

- Als de roerder tijdens de werking stopt door het stollen van het ijs, zal de motor worden geblokkeerd.
 1. Schakel het apparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact.
 2. Verwijder het ijs.
- Nadat het vorige programma is voltooid, kunt u onmiddellijk een nieuw ijsprogramma starten. Echter, om veiligheidsredenen zal de compressor slechts na ca. 5 minuten worden ingeschakeld.
- Als u een paar porties ijs achter elkaar heeft bereid, kan de oververhittingsbeveiliging worden ingeschakeld. De compressor zal in dit geval niet worden ingeschakeld. Laat het apparaat ca. 30 minuten afkoelen voordat u het proces opnieuw in werking stelt.

Vorbereiding voor het maken van ijs

OPMERKING:

- Gebruik ingrediënten die op 6-8 °C koeltemperatuur zijn.
- De ingrediënten mogen niet bevroren zijn; ander kan de motor geblokkeerd raken.

1. Plaats de koelbak op de uitsparing van de basis.
2. Plaats de roerder op de as van de koelbak.
3. Vul de koelbak met de gewenste ingrediënten.

LET OP:

Vul de koelbak met maximal 900 ml aan ingrediënten!

- Voor het bereiden van ijs met fruit, dient uitsluitend gebruik te worden gemaakt van vooraf gepureerd (pulp) fruit zonder pitten. U kunt ook vruchtensap gebruiken.
- Voor het bereiden van ijs met stukjes fruit, noten, crunch of alcohol, dient er te worden gewacht tot het einde van de koeltijd voordat deze ingrediënten worden toegevoegd.

OPMERKING:

- Alcohol belemmert het vriesproces.
- Voeg het gepureerde fruit en/of de alcohol toe via de vulopening.

Vorbereiding voor het maken van yoghurt

i OPMERKING:

U hebt gepasteuriseerde melk en naturel yoghurt met een mengverhouding van 100 ml : 15 ml.




1. Kies de standplaats zodanig dat het apparaat tijdens de yoghurtbereiding niet verplaatst hoeft te worden en niet wordt blootgesteld aan trillingen. Anders blijft de yoghurt vloeibaar.
2. Verhit de gepasteuriseerde melk in een pan tot ong. 45°C en roer de yoghurt of yoghurtcultuur erdoor. Als u verse melk wilt gebruiken, brengt u deze eerst aan de kook en laat ze vervolgens afkoelen tot op ca. 45°C.
3. Plaats de container in de uitsparing van de basiseenheid zonder roeraccessoire.
4. Vul de container met het reeds opgewarmde mengsel.





⚠ LET OP:




Vul de container niet met meer dan 1300 ml!

- Als u fruit, noten, marmelade e.d. wilt toevoegen aan de yoghurt, dan dient u deze ingrediënten pas na de bereiding toe te voegen.

Het apparaat gebruiken

1. Plaats de deksel op het apparaat en zorg ervoor dat de verbindingstukken op één lijn zijn. Draai de deksel in de richting van het  icoon totdat deze op zijn plaats vast klikt.
2. Sluit de vulopening met de dop.
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Schakel het apparaat in met gebruik van de  toets.
5. Selecteer het gewenste programma door op de toets  te drukken:



| Instelling | Functie | Maximale tijd |
|---|----------------|-----------------|
|  | Ijs maken | 60:00 (Minuten) |
|  | Alleen koeling | 60:00 (Minuten) |
|  | Alleen roeren | 60:00 (Minuten) |
|  | Yoghurt maken | 24H (Uren) |

6. Gebruik de bedieningsknop om de gewenste bereidings-tijd in te stellen.
7. Bevestig uw invoer door op de toets  te drukken. Het programma zal starten.
8. Na het verstrijken van de geprogrammeerde tijd zal het apparaat 3 signaalgeluiden afgeven.
9. Het apparaat is voorzien van een nakoelfunctie. Deze functie zal 1 uur lang worden geactiveerd nadat de programma's  en  zijn geëindigd. De indicator op de display zal wisselen tussen "00:00" en "00:00".

i OPMERKING:

Wij raden u aan de inhoud onmiddellijk te verwijderen om te voorkomen dat het ijs of de yoghurt op de container bevriest.

Het ijs verwijderen

1. Schakel het apparaat uit met de  toets.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Draai de deksel in de richting van het  icoon.
4. Verwijder de koelbak en de roerder.

⚠ WAARSCHUWING: Risico op bevrozing!

Bescherm uw handen door handschoenen te dragen bij het aanraken van de koelbak.

⚠ LET OP:



Verwijder het ijs uit de koelbak met gebruik van de meegeleverde spatel of een siliconen of houten lepel. Gebruik geen metalen lepels om krassen op de coating van de koelbak te voorkomen.

5. Bewaar het ijs in een voorgekoelde bak met deksel.

i OPMERKING:

- Ijs smaakt het beste als het vers is.
- Als u niet van plan bent om het ijs onmiddellijk op te eten, raden wij aan om het bereide ijs in de vriezer te bewaren.
- Vries ijs dat niet is bevroren of dat is ontdooid niet in!

Yoghurt verwijderen

1. Schakel het apparaat uit met de  toets.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Draai de deksel in de richting van het  icoon.
4. Verwijder de container.

⚠ ATTENTION :

Gebruik de meegeleverde spatel of een lepel gemaakt van hout of silicium om de yoghurt uit de container te verwijderen. Gebruik geen metalen lepels om krassen op de coating van de koelbak te voorkomen.

Giet de yoghurt in een container met deksel en zet deze in de koelkast.

i OPMERKING:

U kunt 150 ml van de gemaakte yoghurt als een startercultuur gebruiken. Gebruik deze startercultuur niet vaker dan 20 keer, omdat het effect met verloop van tijd degradeert.

Recepten voor het maken van ijs

- Raadpleeg de instructies in het hoofdstuk "Vorbereiding voor het maken van ijs" voor het bereiden van ijsmengsels.
- U kunt gebruik maken van de meegeleverde maatbeker.

- De gespecificeerde hoeveelheden in de recepten dienen slechts als referentie. De hoeveelheden kunnen naar smaak worden aangepast.
- Als u de hoeveelheden wilt vergroten tot een maximum van 900 ml, dan moeten de ingrediënten in de juiste verhoudingen worden aangepast. De bereidingstijd wordt overeenkomstig verlengd.
- Kijk in kookboeken of online voor meer recepten.

Vanille-ijs

(Ong. 5 porties)

| | |
|-----------------|----------------|
| Vanille-extract | 1-2 theelepels |
| Volle melk | 250 ml |
| Slagroom | 375 ml |
| Suiker | 125 g |

Gebruik een mixer om alle ingrediënten in een kom te mengen totdat de suiker is opgelost. Schenk het gekoelde mengsel in de koelbak.

Bereidingstijd in de ijsmachine: ong. 30-40 minuten

Chocolade-ijs

(Ong. 5 porties)

| | |
|--------------------------------|--------------------------|
| Vanille-extract | 1 theelepel |
| Volle melk | 250 ml |
| Slagroom | 250 ml |
| Suiker | 125 g |
| Reep chocolade, bitter of puur | 225 g, in kleine stukjes |

Kook de melk en de slagroom samen met de chocolade en de suiker. Meng het geheel met een garde. Laat het ijsmengsel afkoelen en bewaar het 24 uur in de koelkast.

Roer het ijsmengsel nog een keer om voordat het in de koelbak wordt gegoten.

Bereidingstijd in de ijsmachine: ong. 20-30 minuten

Aardbeienijs

(Ong. 5 porties)

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| Aardbeien, vers, rijp, in plakjes | 250 g |
| Citroensap, vers geperst | 1½ eetlepel |
| Vanille-extract | 1 theelepel |
| Volle melk | 250 ml |
| Slagroom | 250 ml |
| Suiker | 125 g |

Meng de aardbeien met citroensap en ong. 80 gram suiker. Laat het mengsel 2 uur staan zodat het sap zich kan scheiden.

Gebruik een mixer om de resterende suiker en de melk op de laagste stand te mengen, totdat de suiker volledig is opgelost. Roer de slagroom, het aardbeiensap en de vanille-extract in de melk.

Vul de koelbak met het gekoelde ijsmengsel.

Bereidingstijd in de ijsmachine: ong. 30-40 minuten

Voeg de aardbeien tijdens de laatste 10 minuten van het vriesproces toe.

Sorbet basisrecept

| | |
|--|---------------|
| Fruitsap / fruit, gepureerd | 600-700 ml |
| Suiker (afhankelijk van de fruitsoort) | 75-100 g |
| Eiwit | 1-2 eetlepels |

Gebruik een mixer om alle ingrediënten te mengen, totdat de suiker volledig is opgelost. Vul de koelbak met het gekoelde ijsmengsel.

Bereidingstijd in de ijsmachine: ong. 30-40 minuten
Verfijn de smaak met toevoeging van een eetlepel likeur, drank, frambozenlikeur of iets dergelijks aan het einde van het vriesproces.

Sorbets dienen na bereiding snel te worden opgegeten om te voorkomen dat het weer vloeibaar wordt.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Schakel het apparaat vóór de reiniging altijd uit en trek de netstekker uit de contactdoos. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water! Het kan tot elektrische schokken of brand leiden.

⚠ LET OP:

- Gebruik geen draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Gebruik geen chemicaliën, zuren, benzine of olieproducten.

Container, roerder en deksel

⚠ LET OP:

De onderdelen van de ijsmachine zijn niet vaatwasmachinebestendig. Ze kunnen vervormd of verkleurd raken door de hitte en door agressieve reinigingsmiddelen.

Reinig de onderdelen die in contact komen met de ingrediënten in sopwater.

Basis en uitsparing

Reinig de basis en de uitsparing met een vochtige doek.

Problemen oplossen

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---------------|---------------------|---|
| Geen werking. | Geen stroomtoevoer. | Controleer het muurstopcontact met een ander toestel; steek de stekker goed in het muurstopcontact. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|--|--|
| Het deksel kan niet worden gesloten. | De container is niet goed in de uitsparing gestoken. | Draai de container ietwat wanneer u deze plaatst. |
| Het apparaat wordt in de standby-modus geschakeld terwijl de bereiding van het ijs nog niet is voltooid. | De stroomtoevoer is onderbroken. | Start het programma opnieuw voor de resterende tijd. |
| Luidruchtige compressor. | Stroomtoevoer te laag. | Schakel het apparaat uit en controleer de stroomtoevoer. |
| De roerder stopt tijdens de werking. | Het ijs is te hard en blokkeert de motor (beschermingsmechanisme). | Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder het ijs. |
| Het  icoon verschijnt op de display, maar de compressor wordt niet ingeschakeld. | De oververhittingsbeveiliging is ingeschakeld. | Laat het apparaat ong. 30 minuten afkoelen voordat het proces opnieuw wordt gestart. |

Technische gegevens

Model:..... PC-ICM 1091 N
 Spanningtoevoer:..... 220 - 240 V~, 50 Hz
 Opgenomen vermogen:..... 150 W
 Koelmiddel: R600a / 30g
 Capaciteit, max.: 1500 ml
 Maximale capaciteit voor ijsbereiding:..... 900 ml
 Maximale capaciteit voor yoghurtbereiding:..... 1300 ml
 Beschermingsklasse:..... I
 Nettogewicht: ong. 10,6 kg

Wij behouden ons het recht voor om in de loop van onze voortdurende productontwikkeling, technische en ontwerp-wijzigingen aan te brengen.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



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

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

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

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

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Mode d'emploi

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

Symboles de ce mode d'emploi

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



AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.



ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.



NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Sommaire

| | |
|--|----|
| Liste des différents éléments de commande..... | 3 |
| Notes générales..... | 19 |
| Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil..... | 19 |
| Utilisation prévue..... | 21 |
| Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison..... | 21 |
| Déballer l'appareil..... | 21 |
| Mise en service..... | 22 |
| Notes d'utilisation..... | 22 |
| Préparation à la fabrication de la crème glacée..... | 23 |
| Préparation à la fabrication du yaourt..... | 23 |
| Utilisation de l'appareil..... | 23 |
| Recettes de fabrication de crème glacée..... | 24 |
| Nettoyage..... | 25 |
| Dépannage..... | 25 |
| Données techniques..... | 25 |
| Élimination..... | 25 |

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- **Ne laissez jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.



AVERTISSEMENT :

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film.

Il y a risque d'étouffement !

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil



AVERTISSEMENT :

- Ne fermez et ne scellez pas les orifices du boîtier.
- N'endommagez pas le circuit de refroidissement.
- Ne stockez pas de substances explosives comme des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables dans l'appareil.

 **AVERTISSEMENT :**

- N'utilisez que de l'eau potable lorsque vous préparez une glace à l'eau.
- Ne touchez pas à l'intérieur de l'appareil lorsque l'agitateur tourne. **Risque de blessure !**

 **ATTENTION :**

- Attendez au moins 2 heures à la première utilisation de l'appareil ou après le transport car le liquide de refroidissement peut couler. Sinon, le compresseur peut s'endommager.
- Les liquides se dilatent lorsqu'ils gèlent. Ne remplissez pas trop le récipient ! Capacité maximum pour la préparation de la crème glacée : 900 ml.
- Capacité maximum pour la préparation du yaourt : 1300 ml.
- Transportez et rangez toujours l'appareil en position horizontale.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité directe de sources de chaleur telles qu'un four, un radiateur, etc.
- Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable. Conservez un espace d'au moins 15 cm par rapport aux murs ou objets.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants d'âge supérieur à 8 ans et par les personnes aux capacités sensorielles, physiques ou mentales réduites, ainsi que par les personnes sans expérience ou connaissances, tant qu'elles sont supervisées et instruites à l'utilisation de l'appareil en sécurité et tant qu'elles en comprennent les risques.




- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans supervision.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être plongé dans l'eau pendant le nettoyage. Veuillez suivre les instructions que nous avons incluses pour vous dans le chapitre sur le « Nettoyage ».

Utilisation prévue

Il est prévu pour un usage domestique et pour les usages similaires tels que :

- Les espaces cuisines personnels des magasins, bureau et autres lieux de travail ;
- Par les invités dans les hôtels, motels et autre logement ;
- Les gîtes touristiques ;
- L'agriculture ;
- La restauration et le commerce de gros.

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

- 1 Couvercle
- 2 Capuchon amovible pour le remplissage
- 3 Affichage
- 4 Bouton 
- 5 Bouton 
- 6 Bouton 
- 7 Bouton de commande
- 8 Base avec compresseur
- 9 Fentes d'aération
- 10 Récipient
- 11 Agitateur

Accessoires n'apparaissant pas :

Verre mesureur (max. 250 ml)
Spatule

Déballer l'appareil

ATTENTION :

Lors du déballage de l'appareil et du retrait des matériaux de protection, faites bien attention à ne pas incliner l'appareil à plus de 45 °, sinon, le compresseur de refroidissement pourrait être endommagé.

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tout le matériel d'emballage tel que les sacs plastiques, le matériel de remplissage, les colliers de serrage et le carton.
3. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes dans l'emballage.
4. Vérifiez si l'appareil a subi des dégâts pendant le transport, pour éviter tout risque lié à l'utilisation.
5. L'appareil peut encore contenir de la poussière et des résidus de production. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit sous « Nettoyage ».

NOTE :

- S'il y a un quelconque signe de dégât dû au transport, contactez votre revendeur immédiatement. Ne mettez pas un appareil défectueux en fonctionnement !
- Un bruit de cliquetis peut être provoqué pendant le transport dû au design de l'appareil. Ceci n'est pas un motif de plainte.

Mise en service

AVERTISSEMENT :

Le circuit réfrigérant de l'appareil utilise de l'isobutane (R600a), un gaz naturel inflammable à haute protection environnementale. Lors du transport et de l'installation de l'appareil, ne faites pas tomber l'appareil. Le circuit réfrigérant ne doit pas être endommagé.

Si le circuit réfrigérant est endommagé :

- Évitez les flammes et sources d'allumage.
- Débranchez de la prise murale.
- Ventilez la pièce dans laquelle l'appareil est installé.

ATTENTION :








Veillez respecter une période d'attente de 2 heures avant la première mise en marche de l'appareil une fois qu'il a été déplacé afin de laisser le temps au liquide de refroidissement de se positionner correctement, faute de quoi le compresseur pourrait être endommagé.

Branchement électrique



1. Assurez-vous, avant de brancher le câble d'alimentation dans une prise de courant, que la tension électrique que vous allez utiliser convient à celle de l'appareil. Les données techniques de l'appareil se trouvent sur la plaque signalétique.
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement.







Notes d'utilisation

Indicateurs à l'écran

| | |
|---|---|
|  | Mode veille |
|  | Préparation de la crème glacée (agitateur et refroidissement activés) |
|  | Mode refroidissement active |
|  | Agitateur activé |
|  | Préparation du yaourt (chauffage activé) |
| 60:00 ou 24H | Durée d'un programme en minutes ou en heures |
| 00:00 | Fin des programmes  et  |
| COOL | Refroidissement après préparation activé |

Fonctions et commandes

- Utilisez le bouton  pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Appuyez sur le bouton  pour sélectionner un programme.

- Les temps d'utilisation se règlent à l'aide du bouton de commande.
- Appuyez sur le bouton  pour démarrer les programmes.
- À l'aide du bouton , vous pouvez interrompre un programme pendant un maximum de 10 minutes. Pendant la préparation de la crème glacée, le compresseur continuera à refroidir pendant 3 minutes. Appuyez à nouveau sur le bouton pour continuer le programme. Si vous ne reprenez pas le programme dans les 10 minutes, vous entendrez 5 signaux sonores. L'appareil passe en mode veille.
- Appuyez sur le bouton  si vous souhaitez annuler un programme.
- Lorsque vous annulez les programmes  ou , ou la fonction de refroidissement après préparation avec le bouton , attendez au moins 5 minutes avant de rallumer l'appareil pour pouvoir libérer la pression du circuit du fluide frigorigène.

Temps de fonctionnement

- Le temps de préparation de la crème glacée ou du yaourt varie. Il dépend de la :
 - recette,
 - température du mélange,
 - température ambiante,
 - consistance désirée.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Vérifiez toujours la consistance du mélange lorsque vous préparez la crème glacée.
- Le mélange de la crème glacée ne doit pas être trop liquide ou trop visqueux.
- Lorsque vous préparez du yaourt, laissez le mélange de lait reposer dans l'appareil pour la maturation pendant au moins 8 heures. La saveur est accentuée par la durée du processus de maturation du yaourt.

Mesures de protection pendant la préparation de la crème glacée

- Si l'agitateur s'arrête pendant le fonctionnement à cause de la solidification de la crème glacée, le moteur sera bloqué.
 1. Éteignez immédiatement l'appareil et débranchez la prise de courant.
 2. Retirez la crème glacée.
- Vous pouvez démarrer un autre programme de crème glacée immédiatement après que le programme précédent soit terminé. Pour des raisons de sécurité, le compresseur ne se mettra en fonctionnement qu'après environ 5 minutes.
- Si vous avez préparé plusieurs lots de crème glacée, la protection contre la surchauffe peut d'activer. Dans ce cas, le compresseur ne se mettra pas en fonctionnement. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le redémarrer.

Préparation à la fabrication de la crème glacée

NOTE :

- Utilisez des ingrédients à température du réfrigérateur (6 à 8 °C).
- Les ingrédients ne doivent pas être congelés, sinon le moteur pourrait se bloquer.

1. Placez le bac à crème glacée dans l'emplacement de la base.
2. Placez l'agitateur sur l'axe du bac à crème glacée.
3. Remplissez le bac à crème glacée avec les ingrédients désirés.

ATTENTION :

Ne remplissez pas le bac à crème glacée avec des ingrédients au-delà de 900 ml !

- Lorsque vous faites de la crème glacée avec des fruits, n'utilisez que des fruits mous, sans pépins et réduisez-les en purée avant. Vous pouvez aussi ajouter le jus de fruit.
- Lorsque vous faites de la crème glacée avec des morceaux de fruits fermes, des éclats de noix, ou avec de l'alcool, attendez la fin du temps de refroidissement avant d'ajouter de tels ingrédients.

NOTE :

- L'alcool entrave le processus de congélation.
- Ajoutez la purée de fruits et/ou l'alcool par l'ouverture de remplissage.

Préparation à la fabrication du yaourt

NOTE :

Vous avez besoin de lait pasteurisé (H-lait) et d'un yaourt nature à un rapport de mélange de 100 ml : 15 ml.




1. Sélectionnez l'emplacement de telle sorte que l'appareil ne soit pas déplacé pendant la préparation du yaourt et qu'il ne soit pas exposé à des vibrations. Sinon, le yaourt restera liquide.
2. Chauffez le H-lait dans une casserole à environ 45 °C et mélangez-le au yaourt nature ou à la culture de yaourt. Si vous souhaitez utiliser du lait frais, portez-le à ébullition au préalable et faites-le refroidir à environ 45 °C.
3. Placez le récipient dans la cavité de l'unité de base sans agitateur.
4. Versez le mélange déjà chauffé dans le récipient.





ATTENTION :




Ne versez pas plus de 1300 ml dans le récipient !

- Si vous souhaitez accompagner le yaourt de fruits, de noisettes, de confiture ou autres, ajoutez ces ingrédients uniquement après la préparation.

Utilisation de l'appareil

1. Placez le couvercle sur l'appareil, en alignant les ergots. Tournez le couvercle vers l'icône  jusqu'à son verrouillage.
2. Fermez l'ouverture de remplissage avec son capuchon.
3. Branchez la fiche à une prise électrique murale.
4. Allumez l'appareil en utilisant la touche .
5. Sélectionnez le programme désiré en appuyant sur le bouton .



| Réglage | Fonction | Temps maximum |
|---|--------------------------------|-----------------|
|  | Préparation de la crème glacée | 60:00 (Minutes) |
|  | Refroidissement uniquement | 60:00 (Minutes) |
|  | Mélange uniquement | 60:00 (Minutes) |
|  | Préparation du yaourt | 24H (Heures) |

6. Utilisez le bouton de commande pour régler le temps de préparation.
7. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton . Le programme démarrera.
8. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émettra 3 signaux sonores.
9. L'appareil est équipé d'une fonction de refroidissement après préparation. Elle sera activée pendant 1 heure une fois les programmes  et  terminés. L'indicateur sur l'écran permutera entre « 00:00 » et « 00:01 ».

NOTE :

Nous vous conseillons de retirer immédiatement le contenu pour éviter que la crème glacée ou le yaourt ne gèle dans le récipient.

Retirer la crème glacée

1. Éteignez l'appareil en utilisant la touche .
2. Débranchez la fiche de la prise électrique murale.
3. Tournez le couvercle vers l'icône .
4. Retirez le bac à crème glacée et l'agitateur.

AVERTISSEMENT : Risque d'engelures !

Protégez vos mains en portant des gants lorsque vous touchez le bac à crème glacée.

ATTENTION :




Retirez la crème glacée du bac en utilisant la spatule fournie ou un cuillère en silicone ou en bois. N'utilisez pas de cuillère en métal pour ne pas rayer le revêtement du bac.

5. Stockez la crème glacée dans un conteneur refroidi au préalable avec un couvercle.

i NOTE :

- Le goût de la crème glacée est meilleur lorsqu'elle est fraîche.
- Si vous ne prévoyez pas de manger la crème glacée immédiatement, nous recommandons de la conserver au congélateur.
- Ne recongelez pas la crème glacée quand elle est décongelée ou fondue !

Retirer le yaourt

1. Éteignez l'appareil en utilisant la touche .
2. Débranchez la fiche de la prise électrique murale.
3. Tournez le couvercle vers l'icône .
4. Enlevez le récipient.
5.  **ATTENTION :**

À l'aide de la spatule fournie ou d'une cuillère en silicone ou en bois, retirez le yaourt du récipient. N'utilisez pas de cuillère en métal pour ne pas rayer le revêtement du bac.

Versez le yaourt dans un récipient équipé d'un couvercle, et mettez-le dans le réfrigérateur.

i NOTE :

Vous pouvez utiliser 150 ml du yaourt préparé comme culture de yaourt. N'utilisez pas cette culture de yaourt plus de 20 fois car son efficacité diminue avec le temps.

Recettes de fabrication de crème glacée

- Veuillez vous référer aux instructions du chapitre "Préparation à la fabrication de la crème glacée" pour préparer le mélange de la crème glacée.
- Vous pouvez utiliser le verre mesureur fourni dans le contenu du paquet.
- Les quantités spécifiées dans les recettes ne sont qu'indicatives. Ajustez en fonction de votre goût.
- Si vous souhaitez augmenter les quantités à 900 ml maximum, ajustez les proportions des ingrédients en conséquence. Le temps de préparation se prolonge en conséquence.
- Feuillotez d'autres livres de cuisine ou sur internet pour plus de recettes.

Crème glacée à la vanille

(Env. 5 parts)

| | |
|--------------------|---------------------|
| Extrait de vanille | 1-2 Cuillère à café |
| Lait entier | 250 ml |
| Crème | 375 ml |
| Sucre | 125 g |

Utilisez un batteur à main et mélangez tous les ingrédients dans un bol jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Remplissez le bac à crème glacée avec le mélange refroidi.

Temps de préparation avec la machine à crème glacée : env. 30 à 40 minutes

Crème glacée au chocolat

(Env. 5 parts)

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Extrait de vanille | 1 Cuillère à café |
| Lait entier | 250 ml |
| Crème | 250 ml |
| Sucre | 125 g |
| Barre de chocolat, amer ou noir | 225 g, coupé en petits morceaux |

Faites chauffer le lit et la crème avec le chocolat et le sucre. Agitez avec un mélangeur convenant à la nourriture chaude. Laissez le mélange à crème glacée refroidir et conservez-le au réfrigérateur pendant 24 heures. Avant de remplir le bac à crème glacée avec le mélange refroidi, agitez-le encore une fois.

Temps de préparation avec la machine à crème glacée : env. 20 à 30 minutes

Crème glacée à la fraise

(Env. 5 parts)

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| Fraises, fraîches, mures et tranchées | 250 g |
| Jus de citron, frais, pressé | 1½ Cuillère à soupe |
| Extrait de vanille | 1 Cuillère à café |
| Lait entier | 250 ml |
| Crème | 250 ml |
| Sucre | 125 g |

Mélangez les fraises et le jus de citron et environ 80 g de sucre. Laissez reposer le mélange pendant 2 heures pour que le jus se sépare.

Utilisez un batteur à main et mélangez le sucre restant et le lait au réglage le plus bas, jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Agitez ensuite la crème, le jus de fraise et l'extrait de vanille dans le lait.

Remplissez le bac à crème glacée avec le mélange refroidi. Temps de préparation avec la machine à crème glacée : env. 30 à 40 minutes.

Ajoutez les fraises dans les 10 dernières minutes de la phase de congélation.

Recette de sorbet basique

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Jus de Fruit/Fruits, en purée | 600-700 ml |
| Sucre (en fonction des fruits) | 75-100 g |
| Blanc d'œuf | 1-2 Cuillère à soupe |

Utilisez un batteur à main et mélangez tous les ingrédients dans un bol jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Remplissez le bac à crème glacée avec le mélange refroidi.

Temps de préparation avec la machine à crème glacée : env. 30 à 40 minutes.

Affinez le goût en ajoutant 1 cuillère à soupe de liqueur, cognac, eau-de-vie de fraise ou similaire à la fin du processus de congélation.

Le sorbet doit être consommé rapidement pour éviter qu'il ne se liquéfie à nouveau.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Toujours arrêter l'appareil avant le nettoyage et débrancher la fiche. Patientez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Sinon, cela peut causer un choc électrique ou un incendie.

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou acide ou à base d'essence ou d'huile.

Récipient, agitateur et couvercle

⚠ ATTENTION :

Les composants ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. Ils pourraient être déformés ou décolorés par la chaleur et les détergents.


Nettoyez les composants qui entrent en contact avec la nourriture dans de l'eau savonneuse.

Base et renforcement

Nettoyez la base et le renforcement avec un chiffon humide.

Dépannage

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|---|
| Ne fonctionne pas. | Absence d'alimentation. | Vérifiez la prise murale à l'aide d'un autre appareil; branchez la fiche correctement dans la prise murale. |
| Le récipient ne doit pas être fermé. | Le récipient n'est pas correctement fixé dans la cavité. | Faites tourner légèrement le récipient lorsque vous l'insérez. |
| L'appareil active le mode veille mais la préparation de la crème glacée n'est pas encore terminée. | L'alimentation a été débranchée. | Recommencez le programme en définissant le temps restant. |
| Compresseur bruyant. | Alimentation sur secteur trop faible. | Éteignez l'appareil et vérifiez l'alimentation sur secteur. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| L'agitateur s'arrête pendant le fonctionnement. | La crème glacée est trop dure et bloque le moteur (Mécanisme de protection). | Éteignez l'appareil et débranchez la prise de courant. Retirez la crème glacée. |
| L'icône  apparaît à l'écran, mais le compresseur ne démarre pas. | La protection contre la surchauffe a été déclenchée. | Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le redémarrer. |

Données techniques

Modèle : PC-ICM 1091 N
 Alimentation : 220 - 240 V~, 50 Hz
 Consommation : 150 W
 Réfrigérant : R600a / 30g
 Capacité, max. : 1500 ml
 Capacité max. pour la préparation de la crème glacée: 900 ml
 Capacité max pour la préparation du yaourt: 1300 ml
 Classe de protection : I
 Poids net : env. 10,6 kg

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

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



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

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

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

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

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Manual de instrucciones

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

Símbolos en este manual de instrucciones

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



AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.



NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Índice

| | |
|---|----|
| Indicación de los elementos de manejo | 3 |
| Notas generales | 26 |
| Indicaciones especiales de seguridad para este aparato .. | 26 |
| Uso previsto | 28 |
| Indicación de los elementos de maneje/ | |
| Contenido de entrega | 28 |
| Desembalaje del aparato | 28 |
| Puesta en servicio | 28 |
| Notas de uso | 29 |
| Preparación para hacer helado | 29 |
| Preparación para hacer yogur | 29 |
| Uso del dispositivo | 30 |
| Recetas para preparación de helado | 30 |
| Limpieza | 31 |
| Solución de problemas | 31 |
| Datos Técnicos | 32 |
| Eliminación | 32 |

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



AVISO:

No deje jugar a los niños con la lámina.
¡Existe peligro de asfixia!

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato



AVISO:

- No cierre ni selle las ventilaciones de la carcasa.
- No dañe el circuito refrigerante.
- No guarde sustancias explosivas, como recipientes de aerosoles con propelente inflamable, dentro del dispositivo.
- Use exclusivamente agua potable cuando prepare helado con agua.

 **AVISO:**

- No ponga la mano en el recipiente de helado cuando esté girando la pala. **¡Riesgo de heridas!**

 **ATENCIÓN:**

- Espere, como mínimo, 2 horas cuando utilice el aparato por primera vez o después del transporte de manera que el refrigerante pueda estabilizarse. Si no, el compresor puede resultar dañado.
- Los líquidos se expanden al congelarse. No llene el recipiente en exceso. Capacidad máxima para preparación de helado: 900 ml.
- Capacidad máxima para preparación de yogur: 1300 ml.
- Transporte y almacene siempre el aparato en posición horizontal.
- No coloque el aparato encima ni cerca de una fuente de calor como los hornos, radiadores, etcétera.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. Mantenga una distancia de, al menos, 15 cm con respecto a las paredes u objetos.
- No repare usted mismo el aparato. Póngase siempre en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación resulta dañado, lo debe reemplazar el fabricante, el representante autorizado o persona de cualificación similar para evitar peligros.
- Pueden utilizar este aparato niños mayores de 8 años y personas con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimientos, siempre que se les someta a supervisión o se les instruya respecto a su uso de forma segura y de manera que entiendan los peligros existentes.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben realizarlo niños sin supervisión.




- Este aparato no está diseñado para sumergirlo en agua durante su limpieza. Siga las instrucciones que hemos incluido en el capítulo “Limpieza”.

Uso previsto

Su uso previsto es en el hogar y ambientes similares, tales como:

- áreas de cocina de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo;
- habitaciones de hoteles, moteles y otros alojamientos;
- alojamientos bed and breakfast;
- en agricultura;
- en servicios de catering y uso similar al por mayor.

Indicación de los elementos de maneje/ Contenido de entrega

- 1 Tapa
- 2 Tapa para la apertura de llenado
- 3 Pantalla
- 4 Botón 
- 5 Botón 
- 6 Botón 
- 7 Mando de control
- 8 Base con compresor
- 9 Ranuras de ventilación
- 10 Recipiente
- 11 Pala

No mostrado:

Taza medidora (máx. 250 ml)
Espátula

Desembalaje del aparato

ATENCIÓN:

Cuando desembale el dispositivo y retire el material de embalaje, asegúrese de no inclinarlo más de 45° o podría dañar el compresor de refrigeración.

1. Sacar el aparato de su embalaje.
2. Retirar todo el embalaje como bolsas de plástico, material de relleno, bridas y embalajes de cartón.
3. Comprobar que todas las piezas están contenidas en el embalaje.
4. Compruebe si existen posibles daños de transporte en el dispositivo para evitar riesgos.
5. El aparato puede contener polvo o residuos de la producción. Se recomienda limpiar el aparato como se describe en la sección “Limpieza”.

NOTA:

- Si existen indicios de daños de transporte, contacte con su vendedor de inmediato. ¡No ponga en funcionamiento un dispositivo dañado!
- Durante el transporte se puede producir un traqueteo debido al diseño del dispositivo. No es un motivo de reclamación.

Puesta en servicio

AVISO:

El circuito de refrigerante del dispositivo usa el refrigerante isobutano (R600a), un gas natural inflamable con elevada sostenibilidad ambiental. Durante el transporte e instalación del dispositivo, evite que caiga. El circuito de refrigerante no debe dañarse.

Si el circuito de refrigerante se daña:

- Evite las llamas abiertas y fuentes de ignición.
- Desconecte el enchufe.
- Ventile la habitación en la que esté instalado el dispositivo.

ATENCIÓN:

Espera un periodo de 2 horas antes de la operación inicial y después de mover el aparato para que se asiente el refrigerante; si no, el compresor puede resultar dañado.

Conexión al suministro de corriente

1. Antes de introducir la clavija en la caja de enchufe, asegúrese que la tensión de la red sea equivalente a la de su aparato. Las indicaciones para esto las encontrará en la placa de identificación.

- Conecte el aparato a una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma.

Notas de uso

Indicadores en pantalla

| | |
|----------------|--|
| | Modo espera |
| | Preparación de helado (herramienta de removido y enfriamiento activos) |
| | Modo refrigeración activado |
| | Herramienta de removido activa |
| | Preparación de yogur (calentamiento activo) |
| 60:00 o 24H | Duración de un programa en minutos u horas |
| 00:00 | Finalizar los programas y |
| COOL | Enfriamiento posterior activo |

Funciones y controles

- Use el botón para encender y apagar el dispositivo.
- Use el botón para seleccionar un programa.
- Use el botón para iniciar programas.
- Usando el botón puede interrumpir un programa un máximo de 10 minutos. Al preparar helado el compresor seguirá enfriando 3 minutos. Vuelva a pulsar el botón para continuar el programa. Si no reactiva el programa en menos de 10 minutos escuchará 5 pitidos. El aparato pasará a modo de espera.
- Pulse el botón si desea cancelar un programa.
- Al cancelar los programas o o la función de enfriamiento posterior usando el botón espere como mínimo 5 minutos antes de volver a activar el aparato, de forma que la presión del circuito refrigerante pueda liberarse.

Tiempo de funcionamiento

- El tiempo de preparación del helado o yogur varía. Depende de:
 - receta,
 - la temperatura de la mezcla,
 - temperatura ambiente,
 - consistencia deseada.
- No deje el dispositivo sin supervisión durante el uso. Compruebe constantemente la consistencia de la mezcla mientras prepara el helado.
- La mezcla de helado no debe estar demasiado líquida ni demasiado viscosa.
- Cuando prepare yogur, deje que la mezcla de leche repose en el aparato como mínimo 8 horas. El sabor

será más fuerte cuanto más progrese la maduración del yogur.

Funciones de protección durante la preparación de helado

- Si la pala se detiene durante el funcionamiento por solidificación del helado, el motor se bloqueará.
 - Apague el dispositivo de inmediato y desconecte el enchufe.
 - Saque el helado.
- Puede iniciar inmediatamente otro programa de helado cuando haya terminado el programa anterior. Por motivos de seguridad, el compresor volverá a encenderse pasados aproximadamente 5 minutos.
- Si ha preparado varias veces seguidas helado, la protección contra sobrecalentamiento podría activarse. En este caso, el compresor no se encenderá. Deje enfriar el dispositivo aprox. 30 minutos antes de activarlo de nuevo.

Preparación para hacer helado

NOTA:

- Use ingredientes que estén a temperatura de frigorífico, 6-8 °C.
- Los ingredientes no deben estar congelados, en caso contrario podría bloquearse el motor.

- Ponga el recipiente de helado en el receso de la base.
- Ponga la pala en el eje dentro del recipiente de helado.
- Llene el recipiente de helado con los ingredientes deseados.

ATENCIÓN:

No llene el recipiente de helado con ingredientes en más de 900 ml!

- Cuando prepare helado con frutas use exclusivamente frutas blandas sin pepitas y tritúrelas previamente. También puede añadir zumo de fruta.
- Cuando prepare helado con trozos sólidos de fruta, frutos secos, caramelo o alcohol, espere hasta la parte final del tiempo de refrigeración antes de añadirlos.

NOTA:

- El alcohol impide la operación de congelación.
- Añada las frutas trituradas y/o alcohol por la apertura de llenado.

Preparación para hacer yogur

NOTA:

Necesitará mezclar leche pasteurizada (Leche UHT) y yogur natural en una proporción de 100 ml : 15 ml.

- Seleccione un lugar donde no vaya a mover el aparato mientras se prepara el yogur, y que no esté sometido de vibraciones. De lo contrario, el yogur se quedará líquido.




- Caliente la leche UHT en un cazo a unos 45°C y vierta el yogur natural o la cultura de yogur. Si desea utilizar leche fresca, déjala hervir antes y luego enfríala a aprox. 45 °C.
- Ponga el recipiente en el receso de la unidad base sin la herramienta de removido.
- Llene la mezcla ya calentada en el recipiente.





⚠ ATENCIÓN:




No llene con más de 1300 ml el recipiente!

- En caso de querer refinar el yogur con fruta, frutos secos, mermelada o similares, añada los ingredientes exclusivamente tras la preparación.

Uso del dispositivo

- Ponga la tapa sobre el dispositivo, alineado correctamente las ranuras. Gire la tapa hacia el símbolo  hasta que encaje en posición.
- Cierre la apertura de llenado con la tapa.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente.
- Encienda el dispositivo con el botón .
- Seleccione el programa deseado pulsando el botón .



| Ajuste | Función | Tiempo máximo |
|---|-----------------------|-----------------|
|  | Preparación de helado | 60:00 (Minutos) |
|  | Solo enfriamiento | 60:00 (Minutos) |
|  | Solo removido | 60:00 (Minutos) |
|  | Preparación de yogur | 24H (Horas) |

- Use el mando de control para establecer el tiempo de preparación.
- Confirme la introducción pulsando el botón . Comenzará el programa.
- Cuando haya transcurrido el tiempo, el dispositivo emitirá 3 señales sonoras.
- El aparato está equipado con función de enfriamiento posterior. Se activará durante 1 hora cuando los programas  y  hayan finalizado. El indicador en pantalla cambiará entre "00:00" y "00:01".

ⓘ NOTA:

Recomendamos retirar de inmediato el contenido para evitar que el helado o yogur se congele en el recipiente.

Sacar el helado

- Apague el dispositivo con el botón .
- Desconecte el enchufe de la toma.
- Gire la tapa hacia el símbolo .
- Saque el recipiente de helado y la pala.

⚠ AVISO: ¡Riesgo de quemaduras por frío!

Protéjase las manos con guantes al tocar el recipiente de helado.

⚠ ATENCIÓN:



Saque el helado del recipiente con la espátula incluida o una cuchara de silicona o madera. No use cucharas metálicas para evitar rayar el recubrimiento del recipiente.

- Guarde el helado en un recipiente previamente enfriado con tapa.

ⓘ NOTA:

- El helado tiene su mejor sabor cuando está recién hecho.
- Si no va a comerse el helado de inmediato, recomendamos guardar el helado preparado en el congelador.
- No vuelva a congelar helado que se haya descongelado.

Retirar yogur

- Apague el dispositivo con el botón .
- Desconecte el enchufe de la toma.
- Gire la tapa hacia el símbolo .
- Saque el recipiente.

⚠ ATENCIÓN :

Use la espátula incluida o una cuchara de silicona o madera para sacar el yogur del recipiente. No use cucharas metálicas para evitar rayar el recubrimiento del recipiente.

Llene el yogur en un recipiente con tapa y póngalo en el frigorífico.

ⓘ NOTA:

Puede reutilizar 150 ml de yogur preparado como cultivo inicial. No use este cultivo inicial más de 20 veces, el efecto se pierde con el tiempo.

Recetas para preparación de helado

- Consulte las instrucciones del capítulo "Preparación para hacer helado" cuando prepare la mezcla de helado.
- Puede usar la taza de medición incluida en la entrega.
- Las cantidades especificadas en las recetas son solamente una referencia. Ajuste las cantidades al gusto.
- Si quiere aumentar la cantidad hasta un máximo de 900 ml, los ingredientes deben ajustarse en la proporción correcta. El tiempo de preparación se prolongará de forma correspondiente.
- Compruebe otros recetasarios o en internet para obtener más recetas.

Helado de vainilla

(Aprox. 5 personas)

| | |
|----------------------|-----------------|
| Extracto de vainilla | 1-2 cucharillas |
| Leche entera | 250 ml |
| Nata | 375 ml |
| Azúcar | 125 g |

Use una batidora manual y mezcle todos los ingredientes en un recipiente hasta que se disuelva el azúcar. Llene la mezcla enfriada en el recipiente de helado.

Tiempo de preparación con la heladera: aprox. 30-40 minutos

Helado de chocolate

(Aprox. 5 personas)

| | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| Extracto de vainilla | 1 cucharilla |
| Leche entera | 250 ml |
| Nata | 250 ml |
| Azúcar | 125 g |
| Barra de chocolate, amargo o negro | 225 g, triturado en trozos pequeños |

Cuezca la leche y nata junto con el chocolate y azúcar.

Remueva con una batidora adecuada para alimentos calientes. Deje enfriar la mezcla de helado y guárdela en el frigorífico durante 24 horas. Antes de llenar el recipiente de helado con la mezcla fría, remuévala otra vez.

Tiempo de preparación con la heladera: aprox. 20-30 minutos

Helado de fresa

(Aprox. 5 personas)

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Fresas, frescas, maduras, en rodajas | 250 g |
| Zumo de limón, fresco, exprimido | 1½ cucharas |
| Extracto de vainilla | 1 cucharilla |
| Leche entera | 250 ml |
| Nata | 250 ml |
| Azúcar | 125 g |

Mezcle las fresas con zumo de limón y aprox. 80 g de azúcar. Deje reposar la mezcla 2 horas para que el zumo se separe.

Use una batidora y mezcle el resto de azúcar y leche en la posición más baja hasta que se disuelva el azúcar. Remueva la nata, zumo de fresa y extracto de vainilla en la leche.

Llene la mezcla enfriada en el recipiente de helado.

Tiempo de preparación con la heladera: aprox. 30-40 minutos

Añada las fresas durante los últimos 10 minutos de la operación de congelación.

Receta básica de sorbete

Zumo de fruta/fruta triturada 600-700 ml

| | |
|-------------------------|--------------|
| Azúcar (según la fruta) | 75-100 g |
| Clara de huevo | 1-2 cucharas |

Use una batidora manual y mezcle todos los ingredientes en un recipiente hasta que se disuelva el azúcar. Llene la mezcla enfriada en el recipiente de helado.

Tiempo de preparación con la heladera: aprox. 30-40 minutos

Refine el sabor añadiendo 1 cucharada de licor, coñac, brandy de frambuesas o similares al finalizar la operación de congelación.

El sorbete debería consumirse rápidamente para evitar que se vuelva líquido otra vez.

Limpeza

⚠ AVISO:

- Antes de que limpie el equipo siempre lo apague y desconecte el enchufe. Espere hasta que el equipo se haya enfriado.
- ¡No sumerja el aparato en agua!. Hacerlo puede provocar electrocución o incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice agentes de limpieza duros ni abrasivos.
- No utilice productos químicos, ácidos, petróleo ni aceite.

Recipiente, pala y tapa

⚠ ATENCIÓN:

Los componentes no son adecuados para lavavajillas. Pueden deformarse o decolorarse con el calor y los limpiadores agresivos.

Limpie los componentes que entren en contacto con alimentos en agua jabonosa.

Base y receso

Limpie la base y el receso con una gamuza humedecida.

Solución de problemas

| Problema | Posibles causas | Solución |
|--------------|-------------------|---|
| No funciona. | No hay corriente. | Compruebe la toma de corriente con un aparato diferente; enchufe la clavija correctamente a la toma de corriente. |

| Problema | Posibles causas | Solución |
|---|---|--|
| La tapa no puede cerrarse. | Es recipiente no está correctamente introducido en el receso. | Gire ligeramente el recipiente cuando lo introduzca. |
| El dispositivo activa el modo espera, aunque la preparación de helado no ha finalizado. | Se ha desconectado la alimentación. | Inicie el programa de nuevo para el tiempo restante. |
| Ruido del compresor. | Suministro de corriente muy bajo. | Desconecte el aparato y compruebe el suministro de corriente. |
| La pala se detiene durante el funcionamiento. | El helado está demasiado rígido y bloquea el motor (mecanismo de protección). | Apague el dispositivo y desconecte el enchufe. Saque el helado. |
| El icono ❄️ aparece en pantalla, pero el compresor no se activa. | La protección se sobrecalentamiento se ha activado. | Deje enfriar el dispositivo aprox. 30 minutos antes de activarlo de nuevo. |

Datos Técnicos

Modelo: PC-ICM 1091 N
 Suministro de tensión: 220 - 240 V~, 50 Hz
 Consumo de energía: 150 W
 Refrigerante: R600a / 30g
 Capacidad máx.: 1500 ml
 Capacidad máxima para preparación de helado: 900 ml
 Capacidad máxima para preparación de yogur: 1300 ml
 Clase de protección: I
 Peso neto: aprox. 10,6 kg

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

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”



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

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

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

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

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Istruzioni per l'uso

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

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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



AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.



NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

| | |
|---|----|
| Elementi di comando | 3 |
| Note generali..... | 33 |
| Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio | 33 |
| Uso previsto | 35 |
| Elementi di comando / Nella fornitura..... | 35 |
| Disimballaggio dell'apparecchio | 35 |
| Messa in funzione | 35 |
| Note per l'uso | 36 |
| Preparativi per la preparazione del gelato..... | 36 |
| Preparativi per la preparazione delo Yogurt | 37 |
| Utilizzo del dispositivo..... | 37 |
| Ricette per la Preparazione del Gelato..... | 38 |
| Pulizia..... | 38 |
| Ricerca dei guasti | 39 |
| Dati tecnici..... | 39 |
| Smaltimento | 39 |

Note generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVISO:

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio



AVVISO:

- Non chiudere o sigillare le bocchette di ventilazione nella parte esterna.
- Non danneggiare il circuito di raffreddamento.
- Non conservare sostanze esplosive, come bombolette aerosol contenenti propellente infiammabile all'interno del dispositivo.
- Utilizzare solo acqua potabile per la preparazione del gelato con l'acqua.

 **AVVISO:**

- Non mettere le mani nel contenitore del gelato mentre l'agitatore è in rotazione. **Rischio di lesioni!**

 **ATTENZIONE:**

- Attendere almeno 2 ore quando si usa l'apparecchio per la prima volta o dopo il trasporto il modo che il liquido di raffreddamento possa depositarsi. Diversamente il compressore potrebbe subire danni.
- I liquidi si espandono quando si congelano. Non riempire eccessivamente il contenitore! Capacità massima di preparazione per il gelato: 900 ml.
- Capacità massima di preparazione per lo yogurt: 1300 ml.
- Trasportare e conservare sempre l'apparecchio orizzontalmente.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore come forni, radiatori, ecc.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale piana, stabile e regolare. Mantenere una distanza di almeno 15 cm da pareti e oggetti.
- Non riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un tecnico dell'assistenza o da personale qualificato al fine di evitare pericoli.
- L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini da 8 anni in su e dalle persone con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza sotto la diretta supervisione o dietro istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui possibili pericoli derivanti dal suo utilizzo.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.




- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per pulirlo. Seguire le istruzioni riportate nel capitolo "Pulizia".

Uso previsto

L'apparecchio è destinato a uso domestico e applicazioni simili, come:

- Cucine per personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Ospiti di hotel, motel e altri tipi di alloggio;
- Bed and breakfast;
- In agricoltura;
- Per catering e altri usi commerciali.

Elementi di comando/Nella fornitura

- 1 Coperchio
- 2 Tappo dell'apertura di riempimento
- 3 Display
- 4 Tasto 
- 5 Tasto 
- 6 Tasto 
- 7 Manopola comandi
- 8 Base con compressore
- 9 Fessure di ventilazione
- 10 Contenitore
- 11 Agitatore

Non in figura:

Misurino (max. 250 ml)
Spatola

Disimballaggio dell'apparecchio

ATTENZIONE:

Durante il disimballaggio del dispositivo e la rimozione del materiale da imballaggio, fare attenzione a non inclinare il dispositivo di oltre 45°, altrimenti il compressore di raffreddamento potrebbe danneggiarsi.

1. Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio come borse di plastica, materiale di riempimento, fascette e cartone.
3. Controllare che non manchi alcun componente.
4. Controllare il dispositivo per verificare la presenza di danni dovuti al trasporto, al fine di evitare pericoli.

5. È possibile che l'apparecchio contenga ancora polvere oppure residui di lavorazione. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto nella sezione "Pulizia".

NOTA:

- Se vi sono segni di danni dovuti al trasporto, contattare immediatamente il rivenditore. Non mettere in funzione un dispositivo danneggiato!
- Il trasporto può causare del rumore, dovuto al design del dispositivo. Questo non è un motivo di reclamo.

Messa in funzione

AVVISO:

Il circuito di refrigerazione del dispositivo utilizza il refrigerante isobutano (R600a), un gas naturale infiammabile ad alta sostenibilità ambientale. Durante il trasporto e l'installazione, evitare che il dispositivo cada. Il circuito di refrigerazione non deve essere danneggiato.

Se il circuito di refrigerazione subisce danni:

- Evitare la presenza di fiamme libere e fonti di combustione.
- Staccare la spina.
- Aerare il locale in cui è installato il dispositivo.

ATTENZIONE:

Attendere 2 ore prima di mettere in funzione l'apparecchio e dopo aver spostato l'apparecchio per permettere al refrigerante di raggiungere tutti i componenti; in caso contrario, il compressore potrebbe subire danni.

Allacciamento alla rete elettrica









1. Prima di infilare la spina nella presa, esaminare se la tensione di rete che si intende utilizzare corrisponde a quella dell'apparecchio. I relativi dati sono riportati sull'etichetta di identificazione.
2. Collegare l'apparecchio ad una presa con contatto di terra regolarmente installata.

Note per l'uso

Indicazioni sul display

| | |
|---|--|
|  | Modalità Standby |
|  | Preparazione gelato (utensile agitatore e il sistema di refrigerazione è attivo) |
|  | Modalità di refrigerazione attivata |
|  | L'utensile agitatore è attivo |
|  | Preparazione yogurt (il sistema di riscaldamento è attivo) |
| 60:00 oppure 24H | Durata di un programma in minuti o ore |
| 00:00 | Fine dei programmi  e  |
| COOL | Il post-raffreddamento è attivo |

Funzioni e comandi

- Utilizzare il tasto  per accendere e spegnere il dispositivo.
- Utilizzare il pulsante  per selezionare un programma.
- I tempi di esercizio possono essere regolati tramite la manopola di controllo.
- Utilizzare il pulsante  per avviare i programmi.
- Utilizzando il pulsante  è possibile interrompere un programma per un massimo di 10 minuti. Durante la preparazione del gelato, il compressore continuerà a raffreddarsi per 3 minuti. Premere nuovamente il pulsante per riavviare il programma. Se non si riprende il programma entro 10 minuti, si udiranno 5 segnali acustici. L'apparecchio passa in modalità standby.
- Premere il pulsante  se si desidera annullare un programma.
- Quando si annulla un programma  oppure  viene utilizzata la funzione post-raffreddamento  attendere almeno 5 minuti prima di riaccendere l'apparecchio in modo che la pressione nel circuito del refrigerante possa essere rilasciata.

Tempo di funzionamento

- Il tempo di preparazione del gelato o dello yogurt è variabile. Dipende dalla:

- Ricetta,
- la temperatura del composto,
- Temperatura ambiente,
- Densità desiderata.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso. Controllare costantemente la consistenza del composto durante la preparazione del gelato.
- La miscela non deve essere troppo liquida né troppo densa.
- Durante la preparazione dello yogurt, lasciare riposare il preparato a base di latte nell'apparecchio per almeno 8 ore. Il gusto diventa più intenso quanto più a lungo dura il processo di maturazione dello yogurt.

Funzionalità di Sicurezza durante la Preparazione del Gelato

- Se l'agitatore si arresta durante il funzionamento a causa della solidificazione del gelato, il motore viene bloccato.
 1. Spegnerne immediatamente il dispositivo e staccare la spina.
 2. Togliere il gelato.
- È possibile avviare un altro programma subito dopo che il programma precedente è terminato. Per motivi di sicurezza, tuttavia, il compressore si accende solo dopo ca. 5 minuti.
- Se avete preparato diversi lotti di gelato in sequenza, potrebbe attivarsi la protezione contro il surriscaldamento. In tal caso, il compressore non si accende. Lasciar raffreddare l'apparecchio per ca. 30 minuti prima di iniziare di nuovo.

Preparativi per la preparazione del gelato

i NOTA:

- Utilizzare ingredienti con una temperatura di 6-8 °C, temperatura frigo.
- Gli ingredienti non devono essere congelati; in caso contrario il motore potrebbe bloccarsi.

1. Posizionare il contenitore del gelato nella cavità della base.
2. Inserire l'agitatore sull'albero nel contenitore del gelato.
3. Riempire il contenitore del gelato con gli ingredienti desiderati.

⚠ ATTENZIONE:

Non riempire il contenitore del gelato con una quantità di ingrediente maggiore di 900 ml!

- Quando si prepara il gelato con frutta, utilizzare solo frutta morbida, senza semi e trasformarla prima in pure. È anche possibile aggiungere del succo di frutta.
- Quando si prepara il gelato con pezzi solidi di frutti, noci o alcol, attendere verso la fine del raffreddamento prima di aggiungere tali ingredienti.

i NOTA:

- L'alcol ostacola il processo di congelazione.
- Aggiungere la frutta in purè e/o l'alcol attraverso l'apertura superiore.

Preparativi per la preparazione delo Yogurt**i NOTA:**

C'è bisogno di latte pastorizzato (latte H) e di yogurt naturale con un rapporto di miscelazione di 100 ml : 15 ml.




1. Selezionare la posizione in modo da non dover spostare l'apparecchio durante la preparazione dello yogurt e in modo che non sia soggetto a vibrazioni. Altrimenti, lo yogurt rimarrà liquido.
2. Riscaldare il latte-H in un pentolino a ca. 45 °C e mescolarlo con lo yogurt naturale o nella coltura di yogurt. Se volete usare il latte fresco, bollirlo prima e lasciarlo raffreddare a circa. 45 °C.
3. Posizionare il contenitore nel vano dell'unità base senza l'utensile agitatore.
4. Riempire il contenitore con il composto pre-riscaldato.





⚠ ATTENZIONE:


Non riempire il contenitore per più di 1300 ml!



- Nel caso in cui si voglia aggiungere ingredienti come frutta, noci, marmellata o simili, aggiungere tali ingredienti solo dopo la preparazione.

Utilizzo del dispositivo

1. Appoggiare il coperchio sul dispositivo, allineando le alette. Girare il coperchio verso l'icona  fino a farlo scattare in posizione.
2. Chiudere l'apertura di riempimento con il suo tappo.
3. Collegare la spina a una presa di corrente.
4. Accendere l'apparecchio con il tasto .
5. Selezionare il programma desiderato premendo il pulsante :

| Impostazione | Funzione | Tempo massimo |
|---|---------------------|----------------|
|  | Preparazione gelato | 60:00 (Minuti) |
|  | Solo raffreddamento | 60:00 (Minuti) |
|  | Solo agitazione | 60:00 (Minuti) |
|  | Preparazione yogurt | 24H (Ore) |



6. Utilizzare la manopola di controllo per impostare il tempo di preparazione.
7. Confermare la selezione premendo il pulsante . Il programma verrà avviato.
8. Allo scadere del tempo, il dispositivo emetterà 3 segnali acustici.

9. L'apparecchio è dotato di una funzione di post-raffreddamento. Sarà attivata per 1 ora dopo la fine dei programmi  e  in seguito si disattiverà automaticamente. La spia sul display commuta tra "00:00" e "00:01".

i NOTA:

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

Come rimuovere il gelato

1. Spegner il dispositivo con il tasto .
2. Togliere la spina dalla presa.
3. Girare il coperchio verso l'icona .
4. Rimuovere il contenitore del gelato e l'agitatore.

⚠ AVVISO: Rischio of bruciature da freddo!

Quando si tocca il contenitore del gelato, proteggere le mani indossando dei guanti.

⚠ ATTENZIONE:



Rimuovere il gelato dal contenitore con la spatola in dotazione, una spatola di silicone o un cucchiaino di legno. Non utilizzare cucchiaini di metallo per non graffiare il rivestimento del contenitore.

5. Conservare il gelato in un contenitore preventivamente raffreddato e dotato di coperchio.

i NOTA:

- Il gelato ha il miglior sapore quando è fresco di produzione.
- Se non si prevede di mangiare il gelato immediatamente, si consiglia di tenerlo nel freezer.
- Non ricongelare il gelato una volta scongelato!

Rimuovere lo Yogurt

1. Spegner il dispositivo con il tasto .
2. Togliere la spina dalla presa.
3. Girare il coperchio verso l'icona .
4. Rimuovere il contenitore.

5. ⚠ ATTENZIONE :

Utilizzare la spatola in dotazione o un cucchiaino di silicone o di legno per rimuovere lo yogurt dal contenitore. Non utilizzare cucchiaini di metallo per non graffiare il rivestimento del contenitore.

Versare lo yogurt in un contenitore con coperchio e riporlo in frigorifero.

i NOTA:

È possibile riutilizzare 150 ml di yogurt che si è ottenuto come starter per una nuova preparazione. Non utilizzare la stessa coltura starter più di 20 volte, poiché l'effetto si esaurisce nel tempo.

Ricette per la Preparazione del Gelato

- Si prega di fare riferimento alle istruzioni contenute nel capitolo "Preparativi per la preparazione del gelato" quando si prepara la miscela per il gelato.
- Il misurino in dotazione può aiutare a dosare gli ingredienti.
- Le quantità indicate nelle ricette sono solo per riferimento. Regolare secondo il proprio gusto.
- Se si desidera aumentare la quantità fino ad un massimo di 900 ml, gli ingredienti devono essere opportunamente calibrati nelle giuste proporzioni. Il tempo di preparazione si prolunga di conseguenza.
- Controllare altri libri di cucina o i siti online per ulteriori ricette.

Gelato alla vaniglia

(Ca. 5 dosi)

| | |
|----------------------|----------------------|
| Estratto di vaniglia | 1-2 cucchiaini da tè |
| Latte intero | 250 ml |
| Crema | 375 ml |
| Zucchero | 125 g |

Utilizzare un miscelatore a mano e mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola finché lo zucchero non si sarà sciolto. Inserire la miscela raffreddata nel contenitore del gelato. Tempo di preparazione con la gelatiera: 30-40 minuti ca.

Gelato al cioccolato

(Ca. 5 dosi)

| | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| Estratto di vaniglia | 1 cucchiaino da tè |
| Latte intero | 250 ml |
| Crema | 250 ml |
| Zucchero | 125 g |
| Cioccolato, fondente or scuro | 225 g, sbriciolato in piccoli pezzi |

Riscaldare il latte e la panna insieme al cioccolato e allo zucchero. Mescolare con un miscelatore adatto per alimenti caldi. Lasciar raffreddare la miscela del gelato e tenere in frigo per 24 ore. Prima di versare la miscela fredda nel contenitore del gelato, mescolare ancora una volta. Tempo di preparazione con la gelatiera: 20-30 minuti ca.

Gelato alla fragola

(Ca. 5 dosi)

| | |
|-----------------------------------|--------------------|
| Fragole, fresche, mature, a fette | 250 g |
| Succo di limone appena spremuto | 1½ cucchiaino |
| Estratto di vaniglia | 1 cucchiaino da tè |
| Latte intero | 250 ml |
| Crema | 250 ml |
| Zucchero | 125 g |

Mescolare le fragole con del succo di limone e circa 80 g di zucchero. Lasciare la miscela a riposo per 2 ore in modo che il succo si separi.

Utilizzare un miscelatore a mano e mescolare il restante zucchero e il latte a fuoco basso, fino a quando lo zucchero

si sarà sciolto. Poi mescolare la crema, il succo di fragola e l'estratto di vaniglia con il latte.

Versare la miscela fredda nel contenitore del gelato. Tempo di preparazione con la gelatiera: 30-40 minuti ca. Aggiungere le fragole durante gli ultimi 10 minuti della congelazione.

Ricetta base per sorbetti

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Succo di frutta/purè di frutta | 600-700 ml |
| Zucchero (secondo il frutto) | 75-100 g |
| Chiara d'uovo | 1-2 cucchiaini |

Utilizzare un miscelatore a mano e mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola finché lo zucchero non si sarà sciolto. Versare la miscela fredda nel contenitore del gelato. Tempo di preparazione con la gelatiera: 30-40 minuti ca. Rifinire il gusto aggiungendo 1 cucchiaino di liquore, cognac, brandy al lampone o simile al termine dell'operazione di congelamento.

Il sorbetto dovrebbe essere consumato piuttosto rapidamente per evitare che ridiventi liquido.

Pulizia

⚠ AVVISI:

- Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia e staccare la spina. Attendere finché l'apparecchio è raffreddato.
- Non immergere l'apparecchio in acqua! Così facendo si può incorrere in shock elettrico o incendio.

⚠ ATTENZIONE:

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare agenti chimici, acidi e derivati di petrolio e benzina.

Contenitore, agitatore e coperchio

⚠ ATTENZIONE:


I componenti non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Potrebbero deformarsi o perdere il colore a causa del calore e di detergenti aggressivi.

Pulire con acqua e sapone le parti che vengono in contatto con il cibo.

Base e cavità

Pulire la base e la cavità con un panno umido.

Ricerca dei guasti

| Problema | Possibili cause | Soluzione |
|---|--|---|
| Mancato funzionamento. | Assenza di alimentazione. | Controllare la presa con un altro apparecchio; infilare correttamente la spina nella presa. |
| Il coperchio non può essere chiuso. | Il contenitore non è inserito correttamente nel vano. | Ruotare leggermente il contenitore durante l'inserimento. |
| Il dispositivo attiva la modalità standby, anche se la preparazione del gelato non è ancora terminata. | L'alimentazione è stata scollegata. | Riavviare il programma per il tempo rimanente. |
| Rumori anomali dal compressore. | Alimentazione insufficiente. | Spegnere l'apparecchio e controllare l'alimentazione. |
| L'agitatore si blocca durante il funzionamento. | Il gelato è troppo duro e blocca il motore (meccanismo di protezione). | Spegnere il dispositivo e scollegare la spina. Rimuovere il gelato. |
| L'icona  appare sul display, ma il compressore non si avvia. | La protezione da surriscaldamento è stata attivata. | Lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di iniziare di nuovo. |

Dati tecnici

Modello: PC-ICM 1091 N
 Alimentazione rete: 220-240 V~, 50 Hz
 Consumo di energia: 150 W
 Refrigerante: R600a/30g
 Capacità massima: 1500 ml
 Capacità massima di preparazione per il gelato: 900 ml
 Capacità massima di preparazione per lo yogurt: 1300 ml
 Classe di protezione: I
 Peso netto: ca. 10,6 kg

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

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è


stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



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

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

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

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

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Instruction Manual

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

Symbols in these Instruction Manual

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

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

 **NOTE:** This highlights tips and information.

Contents

| | |
|--|----|
| Overview of the Components | 3 |
| General Notes | 40 |
| Special Safety Instructions for this Appliance | 40 |
| Intended Use | 42 |
| Overview of the Components / Scope of Delivery | 42 |
| Unpacking the Appliance | 42 |
| Initial Operation | 42 |
| Notes for Use | 42 |
| Preparation for Making Ice Cream | 43 |
| Preparation for Making Yogurt | 43 |
| Using the Appliance | 44 |
| Recipes for Making Ice Cream | 44 |
| Cleaning | 45 |
| Troubleshooting | 45 |
| Technical Data | 46 |
| Disposal | 46 |

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this appliance to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the appliance without supervision. If you leave the room you should always turn the appliance off. Remove the plug from the socket.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING:

Do not allow small children to play with the foil.
There is a danger of suffocation!

Special Safety Instructions for this Appliance

WARNING:

- Do not close or seal the vents in the housing.
- Do not damage the refrigerant circuit.
- Do not store any explosive substances such as aerosol containers containing flammable propellant inside the device.
- Only use drinking water when preparing ice cream with water.
- Do not reach into the ice cream container while the stirrer is rotating. **Risk of injury!**

 **CAUTION:**



- Wait at least 2 hours when using the appliance for the first time or after transport so that the refrigerant can sink. Otherwise the compressor may become damaged.
 - Liquids expand when frozen. Do not overfill the container! Maximum capacity for the ice cream preparation: 900ml.
 - Maximum capacity for the yogurt preparation: 1300ml.
- Always transport and store the appliance horizontally.
 - Do not place the appliance on or directly next to heat sources such as ovens, radiators, etc.
 - Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. Maintain a gap of at least 15 cm to walls or objects.
 - Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - 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.
 - This appliance is not designed to be immersed in water during cleaning. Please follow the instructions that we have included for you in the chapter on “Cleaning”.

Intended Use

It is intended for use in the household and in similar applications, such as:

- In personal kitchen areas in shops, offices and other work areas;
- By guests in hotels, motels and other accommodation;
- In bed and breakfast accommodation;
- In agriculture;
- In catering and similar wholesale use.

Overview of the Components / Scope of Delivery

- 1 Lid
- 2 Cap for fill opening
- 3 Display
- 4  button
- 5  button
- 6  button
- 7 Control knob
- 8 Base with compressor
- 9 Ventilation slots
- 10 Container
- 11 Stirrer

Not Shown:

Measuring cup (max. 250 ml)
Spatula

Unpacking the Appliance

CAUTION:

When unpacking the device and removing packaging material, make sure not to tilt the device by more than 45°, otherwise the cooling compressor could get damaged.

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all the packaging material such as plastic bags, filler material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check that all parts are supplied in the package.
4. Check the device for any potential transport damage in order to avoid hazards.
5. The appliance may still contain dust or production residues. We recommend that you clean the appliance as described under "Cleaning".

NOTE:

- If there is any sign of transport damage, contact your dealer immediately. Do not put a damaged device into operation!

NOTE:

- A rattling noise can be caused during transport due to the design of the device. This is not a reason for complaint.

Initial Operation

WARNING:

The refrigerant circuit of the device uses the refrigerant isobutane (R600a), a flammable natural gas with high environmental sustainability. When transporting and installing the device, prevent the device from falling down. The refrigerant circuit must not get damaged.

If the Refrigerant Circuit is Damaged:

- Open flames and ignition sources must be avoided.
- Disconnect the mains plug.
- Ventilate the room in which the device is installed.

CAUTION:



Please observe a waiting period of 2 hours before initial operation and after moving the appliance for the refrigerant to settle; otherwise the compressor can be damaged.






Electrical Connection

1. Before inserting the plug into the socket. Make sure that the mains voltage to be used matches that of the appliance. You can find this information on the nameplate.
2. Connect the appliance to a duly installed protective contact socket









Notes for Use

Display indicators

| | |
|---|---|
|  | Standby mode |
|  | Ice cream preparation (stirring tool and cooling is active) |

| | |
|---|---|
|  | Cooling mode activated |
|  | Stirring tool is active |
|  | Yogurt preparation (Heater is active) |
| 60:00 or 24H | Duration of a program in minutes or hours |
| 00:00 | End of the programs  and  |
| COOL | After-cooling is active |

Functions and Controls

- Use the  button to switch the device on and off.
- Use the  button to select a program
- The operating times can be adjusted via the control knob.
- Use the  button to start the programs.
- By using the  button you can interrupt a program for a maximum of 10 minutes. When preparing the ice cream, the compressor will continue cooling for 3 minutes. Press the button again to continue the program. If you do not resume the program within 10 minutes, you will hear 5 beeps. The appliance switches to standby mode.
- Press the  button, if you wish to cancel a program.
- When canceling the programs  or  or the after-cooling function by using the  button, wait at least 5 minutes before switching the appliance on again so that the pressure in the refrigerant circuit can be released.

Operating Time

- The preparation time of ice cream or yogurt varies. It depends on:
 - recipe,
 - the temperature of the mixture,
 - ambient temperature,
 - desired consistency.
- Do not leave the device unattended during use. Constantly check the consistency of the mixture while preparing the ice cream.
- The ice cream mixture must not be too liquid or too viscous.
- When making yogurt, allow the milk mixture to ripen in the appliance for at least 8 hours. The taste becomes stronger the longer the ripening of the yogurt progresses.

Protection Features during Ice Cream Preparation

- If the stirrer stops during operation due to solidification of the ice cream, the motor will be blocked.
 1. Switch off the device immediately and disconnect the mains plug.
 2. Remove the ice cream.
- You can start another ice cream program immediately after the previous program has finished. For safety

reasons though, the compressor will only turn on after approx. 5 minutes.

- If you have prepared several ice cream batches in sequence, the overheat protection might get triggered. In such a case, the compressor will not turn on. Let the device cool down for approx. 30 minutes before starting again.

Preparation for Making Ice Cream

NOTE:

- Use ingredients that are of 6-8 °C fridge temperature.
- The ingredients must not be frozen; otherwise the motor could get blocked.

1. Place the ice cream container in the recess of the base.
2. Place the stirrer on the shaft in the ice cream container.
3. Fill the ice cream container with the desired ingredients.

CAUTION:

Do not fill the ice cream container with ingredients of more than 900 ml!

- When making ice cream with fruits, only use soft, seedless fruits and pulp (puree) them beforehand. You can also add fruit juice.
- When making ice cream with solid pieces of fruits, nuts, brittle, or with alcohol, wait towards the end of the cooling time before adding such ingredients.

NOTE:

- Alcohol impedes the freezing operation.
- Add the puréed fruits and / or alcohol through the fill opening.

Preparation for Making Yogurt

NOTE:

You need pasteurized milk (H-milk) and natural yoghurt at a mixing ratio of 100 ml: 15 ml.




1. Select the location so that the appliance does not have to be moved during the yoghurt preparation and is not subject to vibrations. Otherwise, the yoghurt remains liquid.
2. Heat the H-milk in a pot to ca. 45 °C and blend in the natural yoghurt or the yoghurt culture. If you would like to use fresh milk, boil this beforehand and allow it to cool down to approx. 45 °C.
3. Place the container into the recess of the base unit without stirring tool.
4. Fill the already heated mixture into the container.





CAUTION:




Do not fill more than 1300 ml into the container!

- In case you want to refine the yogurt with fruits, nuts, marmalade or similar, add these ingredients only after preparation.

Using the Appliance

- Place the lid on the device, aligning the lugs accordingly. Turn the lid towards the  icon until it locks into place.
- Close the fill opening with its cap.
- Connect the mains plug to a wall socket.
- Switch on the device using the  button.
- Select the desired program by pressing the  button:



| Setting | Function | Maximum Time |
|---|----------------------------------|-----------------|
|  | Preparation for Making Ice Cream | 60:00 (Minutes) |
|  | Cooling only | 60:00 (Minutes) |
|  | Stirring only | 60:00 (Minutes) |
|  | Preparation for Making Yogurt | 24H (Hours) |

- Use the control knob to set the preparation time.
- Confirm your entry by pressing the  button. The program will start.
- After the time has elapsed, the device will emit 3 signal sounds.
- The appliance is equipped with an after-cooling function. It will be activated for 1 hour after the programs  and  have ended. The indicator in the display will switch between "0000" and "COOL".

NOTE:

We recommend removing the contents immediately to avoid that the ice cream or yogurt freeze on the container.

Removing the Ice Cream

- Switch off the device using the  button.
- Disconnect the mains plug from the wall socket.
- Turn the lid towards the  icon.
- Remove the ice cream container and the stirrer.

WARNING: Risk of Cold Burns!

Protect your hands wearing gloves when touching the ice cream container.

CAUTION:



Remove the ice cream from the container using the spatula provided or a silicone or wooden spoon. Do not use metal spoons in order not to scratch the container coating.

- Store the ice cream in a pre-cooled container with lid.

NOTE:

- The ice cream tastes best when fresh.
- If you do not plan to eat the ice cream immediately, we recommend keeping the prepared ice cream in the freezer.
- Do not refreeze ice cream once unfrozen or thawed!

Remove Yogurt

- Switch off the device using the  button.
- Disconnect the mains plug from the wall socket.
- Turn the lid towards the  icon.
- Remove the container.

CAUTION :

Use the enclosed spatula or a spoon made of silicone or wood to remove the yogurt from the container. Do not use metal spoons in order not to scratch the container coating.

Fill the yogurt into a container that provides a lid and put it in the fridge.

NOTE:

You may re-use 150 ml of the finished yogurt as a starter culture. Do not use this starter culture more than 20 times as the effect wears off over time.

Recipes for Making Ice Cream

- Please refer to the instructions in chapter "Preparation for Making Ice Cream" when preparing the ice cream mixture.
- You may use the measuring cup included in the delivery scope.
- Amounts specified in the recipes are for reference only. Adjust according to your taste.
- If you would like to increase the quantities to a maximum of 900 ml, the ingredients must be adjusted in the correct proportions. The preparation time prolongs accordingly.
- Check other cookbooks or online for more recipes.

Vanilla Ice Cream

(Approx. 5 servings)

| | |
|-----------------|---------------|
| Vanilla extract | 1-2 teaspoons |
| Whole milk | 250 ml |
| Cream | 375 ml |
| Sugar | 125 g |

Use a hand mixer and mix all ingredients in a bowl until the sugar has dissolved. Fill the chilled mixture into the ice cream container.

Preparation time with the ice cream maker: approx. 30-40 minutes

Chocolate Ice Cream

(Approx. 5 servings)

| | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Vanilla extract | 1 teaspoon |
| Whole milk | 250 ml |
| Cream | 250 ml |
| Sugar | 125 g |
| Chocolate bar, bitter or dark | 225 g, crushed to small pieces |

Cook the milk and cream together with the chocolate and sugar. Stir with a mixer suitable for hot foods. Let the ice

cream mixture cool down and then keep in the fridge for 24 hours. Before filling the chilled ice cream mixture into the ice cream container, stir it one more time.

Preparation time with the ice cream maker:
approx. 20-30 minutes

Strawberry Ice Cream

(Approx. 5 servings)

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Strawberries, fresh, ripe, sliced | 250 g |
| Lemon juice, fresh, squeezed | 1½ tablespoon |
| Vanilla extract | 1 teaspoon |
| Whole milk | 250 ml |
| Cream | 250 ml |
| Sugar | 125 g |

Mix the strawberries with lemon juice and approx. 80 g of sugar. Leave the mixture to stand for 2 hours in order for the juice to separate.

Use a hand mixer and mix the remaining sugar and milk at lowest setting, until the sugar has dissolved. Then stir the cream, strawberry juice and vanilla extract into the milk.

Fill the chilled ice cream mixture into the ice cream container.

Preparation time with the ice cream maker:

approx. 30-40 minutes

Add the strawberries during the last 10 minutes of the freezing operation.

Sorbet Basic Recipe

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Fruit juice/fruits, puréed | 600-700 ml |
| Sugar (depending on the fruits) | 75-100 g |
| Egg white | 1-2 tablespoons |

Use a hand mixer and mix all ingredients in a bowl until the sugar has dissolved. Fill the chilled ice cream mixture into the ice cream container.

Preparation time with the ice cream maker:

approx. 30-40 minutes

Refine the taste by adding 1 tablespoon of liqueur, cognac, raspberry brandy or similar at the end of the freezing operation.

Sorbet should be eaten quite quickly to prevent it from getting liquid again.

Cleaning

WARNING:

- Always turn the device off before cleaning it and remove the mains plug. Wait until the device has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water! Doing so may result in an electric shock or fire.

CAUTION:

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- Do not use chemicals, acids, petrol or oil products.

Container, Stirrer and Lid

CAUTION:


The components are not suitable for cleaning in dishwashers. They could get deformed or discoloured by heat and aggressive cleaners.

Clean components that come into contact with foods in soapy water.

Base and Recess

Clean the base and the recess with a damp cloth.

Troubleshooting

| Problem | Possible Cause | Solution |
|---|--|---|
| No function. | No power supply. | Check the wall outlet with a different appliance; connect the plug properly to the wall outlet. |
| The lid can not be closed. | The container is not properly inserted into the recess. | Twist the container a little when inserting it. |
| The appliance activates standby mode, although the ice cream preparation has not yet finished. | The power supply has been disconnected. | Start the program again for the remaining time. |
| Compressor noisy. | Mains power supply too low. | Turn the appliance off and check the mains power supply. |
| The stirrer stops during operation. | The ice cream is too hard and blocks the motor (Protection mechanism). | Switch off the device and disconnect the mains plug. Remove the ice cream. |
| The  icon appears in the display, but the compressor does not turn on. | The overheat protection has been triggered. | Let the device cool down for approx. 30 minutes before starting again. |

Technical Data

Model:..... PC-ICM 1091 N
Power supply:..... 220 - 240 V~, 50 Hz
Power consumption: 150 W
Refrigerant: R600a / 30g
Capacity, max.:..... 1500 ml
Maximum capacity for the ice cream preparation: 900 ml
Maximum capacity for the yogurt preparation: 1300 ml
Protection class: I
Net weight: approx. 10.6 kg

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

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol



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

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

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

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

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Instrukcja obsługi

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

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

| | |
|---|----|
| Przegląd elementów obsługi..... | 3 |
| Ogólne uwagi | 47 |
| Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia | 47 |
| Przeznaczenie | 49 |
| Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy | 49 |
| Wypakowanie urządzenia | 49 |
| Uruchomienie | 50 |
| Wskazówki dotyczące użytkowania | 50 |
| Przygotowanie do sporządzania lodów | 51 |
| Przygotowanie do sporządzania jogurtu | 51 |
| Użycie urządzenia..... | 51 |
| Przepis na sporządzanie lodów | 52 |
| Czyszczenie | 52 |
| Usuwanie usterek | 53 |
| Dane techniczne | 53 |
| Warunki gwarancji..... | 53 |
| Usuwanie | 54 |

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia

OSTRZEŻENIE:

- Nie zamykać ani nie zatykać wywietrzników w obudowie.
- Nie uszkodzić obiegu chłodziwa.
- Nie przechowuj w tym urządzeniu materiałów wybuchowych, takich jak puszki z aerozolem, zawierające łatwopalny gaz pędny.

OSTRZEŻENIE:

- Należy używać tylko wody pitnej do przygotowywania lodów z wodą.
- Nie sięgać do pojemnika lodów, podczas gdy mieszadło się obraca. **Ryzyko obrażeń!**

UWAGA:

- Odczekać co najmniej 2 godziny przed pierwszym użyciem lub po transporcie urządzenia, aby chłodziwo mogło spłynąć. W przeciwnym razie kompresor może ulec uszkodzeniu.
- Płyny rozszerzają swą objętość po zamrożeniu. Nie przepełniaj pojemnika! Maksymalna pojemność do przygotowania lodów: 900ml.
- Maksymalna pojemność do przygotowania jogurtu: 1300 ml.
- Urządzenie należy zawsze przewozić i przechowywać w pozycji poziomej.
- Nie umieszczać urządzenia na lub w bezpośrednim sąsiedztwie źródeł ciepła takich, jak piecyków, grzejników, itp.
- Umieścić urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Zachować co najmniej 15 cm odstępu od ścian lub przedmiotów.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Zawsze kontaktować się z autoryzowanym technikiem. Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku lat 8 lub starsze, osoby z obniżoną sprawnością fizyczną, zmysłową lub umysłową, osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub gdy je poinstruowano jak korzystać z tego urzą-

dzenia w bezpieczny sposób, i gdy zdają sobie sprawę z istniejących niebezpieczeństw.

- Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Tego urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Proszę przestrzegać instrukcji, jakie znajdują się w rozdziale „Czyszczenie”.

Przeznaczenie

Przeznaczone jest do użycia w gospodarstwach domowych oraz podobnych zastosowaniach, takich jak:

- w kuchniach dla personelu w sklepach, w biurach i innych miejscach pracy;
- przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
- w placówkach oferujących noclegi wraz ze śniadaniem;
- w rolnictwie
- w usługach cateringowych ani podobnych masowych zastosowaniach.

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

- 1 Pokrywka
- 2 Zatyczka otworu do napełniania
- 3 Wyświetlacz
- 4 Przycisk ☺
- 5 Przycisk ☹
- 6 Przycisk ▶||
- 7 Pokrętko sterujące
- 8 Podstawa ze sprężarką
- 9 Szczeliny wentylacyjne
- 10 Pojemnik
- 11 Mieszadło

Nie pokazano:

Miarki (maks. 250 ml)
Łopatki

Wypakowanie urządzenia

UWAGA:

Podczas rozpakowywania urządzenia i usuwania materiałów opakowaniowych, nie przechylaj urządzenia o więcej niż 45 °, w przeciwnym razie sprężarka układu chłodzenia może ulec uszkodzeniu.

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Zdjąć cały materiał opakowaniowy taki jak plastikowe folie, wypełniacze, zaciski do kabli oraz elementy kartonowe.
3. Sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części.
4. Sprawdź, czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu w celu uniknięcia zagrożenia.
5. Urządzenie ciągle może zawierać kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy czyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

i WSKAZÓWKA:

- Jeśli widoczne są jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia podczas transportu, należy niezwłocznie skontaktować się ze sprzedawcą. Nie włączaj uszkodzonego urządzenia!
- Grzechoczący hałas podczas transportu może wynikać z konstrukcji urządzenia. To nie jest powód do reklamacji.

Uruchomienie

⚠ OSTRZEŻENIE:

Obwód chłodniczy urządzenia używa izobutan (R600a) czynnika, naturalny, palny i wysoce odnawialny gaz. Podczas transportu i montażu urządzenia, chroni urządzenie przed upadkiem. Obwód chłodniczy nie może ulec uszkodzeniu.

Jeżeli obwód chłodniczy zostanie uszkodzony:

- Należy unikać otwartego ognia i źródeł zapłonu.
- Wyciągnij wtyczkę z kontaktu.
- Przewietrz pomieszczenie, w którym jest zainstalowane urządzenie.

⚠ UWAGA:

Należy przestrzegać okresu 2 godzin odpoczynku, przed pierwszym użyciem urządzenia, oraz po przeniesieniu go. Ma to na celu wyrównanie poziomu płynu chłodzącego. W przeciwnym razie sprężarka mogłaby ulec uszkodzeniu.

Podłączenie elektryczne

1. Zanim połączycie Państwo wtyczkę z gniazdkiem proszę sprawdzić, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Odpowiednie informacje znajdują Państwo na tabliczce identyfikacyjnej urządzenia.
2. Proszę podłączyć urządzenie do przepisowo zainstalowanego gniazdka z zestykiem ochronnym.

Wskazówki dotyczące użytkowania

Oznaczenia na wyświetlaczu

| | |
|------------------|---|
| | Tryb czuwania |
| | Sporządzanie lodów (urządzenie mieszające i chłodzenie są czynne) |
| | Tryb chłodzenia włączony |
| | Urządzenie mieszające jest czynne |
| | Sporządzanie jogurtu (podgrzewanie jest czynne) |
| 60:00 lub 24H | Czas trwania programu w minutach i godzinach |

| | |
|--|--------------------------------|
| | Koniec programów |
| | Czynny jest czas po chłodzeniu |

Funkcje i elementy sterujące

- Naciśnij przycisk , aby włączyć i wyłączyć urządzenie.
- Użyj tego przycisku do wyboru programu.
- Czasy pracy można nastawiać pokrętłem sterującym.
- Używaj przycisku do uruchamiania programów.
- Za pomocą przycisku można przerwać program na maksymalnie 10 minut. Przy sporządzaniu lodów, sprężarka będzie kontynuować chłodzenie przez 3 minuty. Naciśnięcie przycisku ponownie, aby kontynuować program. Jeśli nie wznowisz programu w ciągu 10 minut, usłyszysz 5 sygnałów dźwiękowych. Urządzenie przełączy się do trybu czuwania.
- Naciśnij przycisk , jeśli chcesz anulować program.
- Podczas anulowania programów lub lub funkcji „po chłodzeniu” za pomocą przycisku należy odczekać co najmniej 5 minut przed ponownym włączeniem urządzenia ponownie tak, aby ciśnienie w obiegu czynnika chłodniczego mogło opaść.

Czas pracy

- Czas sporządzania lodów czy jogurtu jest różny. Zależy on od:
 - receptury,
 - temperatury mieszanki,
 - temperatury otoczenia,
 - wymaganej konsystencji.
- Podczas użytkowania nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Stałe sprawdzać konsystencję mieszanki podczas przygotowywania lodów.
- Mieszanka lodów nie powinna być zbyt płynna lub zbyt gęsta.
- Podczas sporządzania jogurtu należy pozwolić, aby mieszanina mleka dojrzewała w urządzeniu przez co najmniej 8 godzin. Smak staje się silniejszy, im dłużej jogurt dojrzewa.

Funkcje ochronne w czasie sporządzania lodów

- Jeśli mieszadło zatrzyma się podczas pracy z uwagi na zestalenie się lodów, silnik zostanie zablokowany.
 1. Natychmiast wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
 2. Wyjmij lody.
- Możesz zacząć inny program robienia lodów zaraz po zakończeniu poprzedniego programu. Jednak ze względów bezpieczeństwa, sprężarka włączy się dopiero po ok. 5 minutach.
- Jeśli przygotowano kilka porcji lodów jedna po drugiej, może uruchomić się zabezpieczenie przed przegrzaniem. W takim przypadku, sprężarka nie włączy się.

Niech urządzenie stygnie przez ok. 30 minut przed ponowieniem pracy.

Przygotowanie do sporządzania lodów

i WSKAZÓWKA:

- Używaj składników, których temperatura wynosi od 6-8 °C.
- Składniki nie mogą być zamrożone; w takim przypadku silnik może się zablokować.

1. Umieść pojemnik na lody w zagłębieniu w podstawie.
2. Umieść mieszadło na wałku w pojemniku na lody.
3. Napełnij pojemnik na lody żądanymi składnikami.

△ UWAGA:

Nie napełniaj pojemnika na lody składnikami o objętości większej niż 900 ml!

- Robiąc lody z owocami, używaj tylko miękkich owoców bez pestek i zmiążdż (purée) je uprzednio. Możesz również dodać sok owocowy.
- Robiąc lody ze stałymi kawałkami owoców, orzechów, okruchami, lub z alkoholem, przed dodaniem takich składników poczekaj do końca czasu chłodzenia.

i WSKAZÓWKA:

- Alkohol utrudnia zamarzanie.
- Dodawaj zmiążdżone owoce i/lub alkohol przez otwór do napełniania.

Przygotowanie do sporządzania jogurtu

i WSKAZÓWKA:

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




1. Wybrać lokalizację brytfanny w takim miejscu, aby urządzenie nie musiało być przesuwane w trakcie sporządzania jogurtu i aby nie było narażone na drgania. Inaczej jogurt nie zsiądzie się.
2. Podgrzać mleko H w rondlu do temperatury ok. 45 °C i zmieszać z jogurtem naturalnym lub kulturą bakterii jogurtowych. Aby użyć świeżego mleka, należy je najpierw zagotować a potem schłodzić do temperatury ok. 45 °C.
3. Pojemnik umieścić we wgłębieniu podstawy urządzenia bez mieszadła.
4. Włączyć podgrzaną już mieszaninę w pojemniku.





△ UWAGA:



Do pojemnika nie wlewać więcej płynu niż 1300 ml!

- W przypadku dodawania do jogurtu owoców, orzechów, dżemu czy podobnych dodatków, wszystkie te składniki należy dodać zawsze po sporządzeniu jogurtu.

Użycie urządzenia

1. Umieść pokrywkę na urządzeniu, odpowiednio wyrównując uchwyty. Obróć pokrywkę w kierunku ikonki , aż zablokuje się na swoim miejscu.
2. Zatkać otwór do dodawania składników zatyczką.
3. Włóż wtyczkę do kontaktu.
4. Naciśnij przycisk , aby włączyć urządzenie.
5. Wybrać żądany program, naciskając przycisk :



| Ustawienia | Funkcja | Maksymalna czas |
|---|----------------------|-----------------|
|  | Sporządzanie lodów | 60:00 (Minuty) |
|  | Tylko chłodzenie | 60:00 (Minuty) |
|  | Tylko mieszanie | 60:00 (Minuty) |
|  | Sporządzanie jogurtu | 24H (Godziny) |

6. Ustaw czas pracy za pomocą pokrętki sterującego.
7. Potwierdź wprowadzenie przez naciśnięcie przycisku **▶** II. Program zostanie uruchomiony.
8. Po upływie tego czasu, urządzenie zasygnalizuje to 3 razy sygnałem dźwiękowym.
9. Urządzenie jest wyposażone w funkcję „po chłodzeniu”. Będzie ona aktywna przez 1 godzinę po zakończeniu programów  i . Wskaźnik na wyświetlaczu będzie się przełączał pomiędzy „00:00” a „1:00:00”.

i WSKAZÓWKA:

Zalecamy wyjęcie zawartości natychmiast, aby uniknąć zamrożenia lodów czy jogurtu w pojemniku.

Wijmowanie lodów

1. Naciśnij przycisk , aby wyłączyć urządzenie.
2. Wyciągnij wtyczkę z kontaktu.
3. Obróć pokrywkę w kierunku ikonki .
4. Wyjmij pojemnik z lodami i mieszadło.

△ OSTRZEŻENIE: Ryzyko odmrożenia!

Chroń swoje ręce rękawiczkami podczas dotykania pojemnika z lodami.

△ UWAGA:




Wyjmuj lody z pojemnika przy użyciu dołączonej szpatułki albo silikonowej lub drewnianej łyżki. Nie używaj metalowych łyżek, aby nie porysować powłoki pojemnika.

5. Przechowuj lody we wstępnie schłodzonym pojemniku.

i WSKAZÓWKA:

- Najlepiej smakują świeże lody.
- Jeśli nie zamierzasz od razu zjeść lodów, zalecamy przechowywanie przygotowanych lodów w zamrażarce.
- Nie zamrażaj ponownie lodów raz już rozmrożonych!

Usuwanie gotowego jogurtu z urządzenia

1. Naciśnij przycisk , aby wyłączyć urządzenie.
2. Wyciągnij wtyczkę z kontaktu.
3. Obróć pokrywkę w kierunku ikonki .
4. Wyjąć pojemnik.
5.  **UWAGA :**

Do usuwania jogurtu z pojemnika użyć łopatkę z kompletu lub łyżki wykonanej z silikonu lub drewna. Nie używaj metalowych łyżek, aby nie porysować powłoki pojemnika.

Wlać jogurt do pojemnika z wieczkiem lub pokrywą i włożyć go do lodówki.

WSKAZÓWKA:

Można ponownie użyć 150 ml gotowego jogurtu jako kulturę początkową. Nie używać kultury startowej więcej niż 20 razy, gdyż z czasem efekt się zużywa.

Przepis na sporządzanie lodów

- Proszę zapoznać się z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Przygotowanie do sporządzania lodów” podczas przygotowywania mieszanki lodów.
- Możesz używać miarki dołączonej do zestawu.
- Ilości określone w recepturach służą tylko jako punkt odniesienia. Dostosuj do własnych upodobań.
- Jeśli chcesz zwiększyć ilość lodów do maksymalnie 900 ml, składniki muszą być dobrane w prawidłowej proporcji. Czas przygotowania wydłuży się odpowiednio.
- Więcej receptur znajdziesz w innych książkach kucharskich lub online.

Lody waniliowe

(Ok. 5 porcji)

| | |
|-----------------------|----------------|
| Ekstraktu waniliowego | 1 - 2 łyżeczki |
| Pełnotłustego mleka | 250 ml |
| Śmietany | 375 ml |
| Cukru | 125 g |

Użyj miksera ręcznego do wymieszania wszystkich składników w misce, aż do rozpuszczenia się cukru. Napelnij pojemnik na lody schłodzoną mieszanką. Czas przygotowania w maszynie do lodów: ok. 30 - 40 minut

Lody czekoladowe

(Ok. 5 porcji)

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Ekstraktu waniliowego | 1 łyżeczka |
| Pełnotłustego mleka | 250 ml |
| Śmietany | 250 ml |
| Cukru | 125 g |
| Czekolady, gorzkiej lub ciemnej | 225 g, pokruszonej na małe kawałki |

Zagotuj mleko i śmietanę razem z czekoladą i cukrem. Zmieszaj mikserem nadającym się do mieszania gorących

potraw. Niech mieszanka lodów ostygnie, a następnie schowaj ją do lodówki na 24 godziny. Przed napełnieniem pojemnika mieszanką lodów, pomieszaj ją jeszcze raz. Czas przygotowania w maszynie do lodów: ok. 20 - 30 minut

Lody truskawkowe

(Ok. 5 porcji)

| | |
|---|------------|
| Świeżych, dojrzałych truskawek pokrojonych na plasterki | 250 g |
| Świeżo wyciśniętego soku z cytryny | 1 ½ łyżki |
| Ekstraktu waniliowego | 1 łyżeczka |
| Pełnotłustego mleka | 250 ml |
| Śmietany | 250 ml |
| Cukru | 125 g |

Wymieszaj truskawki z sokiem z cytryny i ok. 80 g cukru. Odstaw na 2 godziny w celu oddzielenia soku.

Użyj miksera ręcznego do wymieszania pozostałego cukru i mleka na najniższym ustawieniu, aż do rozpuszczenia się cukru. Następnie, mieszając, dodaj do mleka śmietankę, sok z truskawek i ekstrakt waniliowy.

Napelnij pojemnik na lody schłodzoną mieszanką.

Czas przygotowania w maszynie do lodów:

ok. 30 - 40 minut

Dodaj truskawki w ciągu ostatnich 10 minut zamrażania.

Podstawowy przepis na sorbet

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Soku owocowego / zmiażdżonych owoców | 600 - 700 ml |
| Cukru (w zależności od owoców) | 75 - 100 g |
| Białka z jajka | 1 - 2 łyżki |

Użyj miksera ręcznego do wymieszania wszystkich składników w misce, aż do rozpuszczenia się cukru. Napelnij pojemnik na lody schłodzoną mieszanką.

Czas przygotowania w maszynie do lodów:

ok. 30 - 40 minut

Do smaku dodaj 1 łyżkę likieru, koniaku, malinowej brandy, itp. pod koniec operacji zamrażania.

Sorbet powinien być spożyty dość szybko, aby zapobiec jego ponownemu upłynięciu się.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem wyłączaj zawsze urządzenie i wyciągaj wtyczkę sieciową. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie! Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

UWAGA:

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.

UWAGA:

- Nie stosować ścierających ani żrących środków czyszczących.
- Nie stosować chemikaliów, kwasów, benzyny czy produktów ropopochodnych.

Pojemnik, mieszadło i pokrywa

UWAGA:

Części te nie są przystosowane do mycia w zmywarce. Mogą się zdeformować lub odbarwić pod wpływem ciepła i agresywnych środków czyszczących.

Mjy elementy, które mają kontakt z żywnością w wodzie z płynem do mycia naczyń.

Podstawa i wgłębienie

Wyczyść podstawę i wgłębienie wilgotną ściereczką.

Usuwanie usterek

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|--|--|--|
| Urządzenie nie działa. | Brak zasilania. | Sprawdzić gniazdko ściennie przy pomocy innego urządzenia; prawidłowo włożyć wtyczkę do gniazdk. |
| Pokrywy nie należy zamykać. | Pojemnik nie jest prawidłowo włożony w zagłębienie. | W trakcie wkładania pojemnik należy lekko obrócić. |
| Urządzenie uruchamia tryb czuwania, chociaż przygotowanie lodów jeszcze się nie skończyło. | Zasilanie zostało odłączone. | Uruchom program ponownie na czas pozostały do zakończenia robienia lodów. |
| Głośna praca sprężarki. | Zbyt niskie napięcie zasilania. | Wylączyć urządzenie i sprawdzić napięcie zasilania. |
| Mieszadło zatrzymuje się podczas pracy. | Lody są zbyt twarde i blokują silnik (mechanizm ochronny). | Wylączyć urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdk. Wyjmij lody. |

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|--|---|--|
| Na wyświetlaczu pojawia się ikonka ❄️, ale sprężarka nie włącza się. | Włączyło się zabezpieczenie przed przegrzaniem. | Niech urządzenie stygnie przez ok. 30 minut przed ponowniem pracy. |

Dane techniczne

Model:..... PC-ICM 1091 N
Napięcie zasilające: 220 - 240 V~, 50 Hz
Pobór mocy: 150 W
Chłodziwo:..... R600a/30g
Maksymalna pojemność: 1500 ml
Maksymalna pojemność do przygotowania lodów: 900 ml
Maksymalna pojemność do przygotowania jogurtu: . 1300 ml
Stopień ochrony: I
Masa netto: ok. 10,6 kg

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

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Warunki gwarancji

Przynajmniej 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,

- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

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

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

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

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

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

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

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Használati utasítás

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

A használati útmutatóban található szimbólumok

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



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakkban kárt tehet.



MEGJEGYZÉS: Tippeket és információkat emel ki.

Tartalom

| | |
|--|----|
| A kezelőelemek áttekintése | 3 |
| Általános megjegyzések | 55 |
| A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok | 55 |
| Rendeltetésszerű használat | 57 |
| A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek | 57 |
| A készülék kicsomagolása | 57 |
| Üzembe helyezés | 57 |
| Megjegyzések használatra | 58 |
| Előkészület a fagyaltkészítéshez | 58 |
| Előkészület a joghurtkészítéshez | 59 |
| A készülék használata | 59 |
| Receptek fagyaltkészítéshez | 59 |
| Tisztítás | 60 |
| Hibaelhárítás | 60 |
| Műszaki adatok | 61 |
| Selejtezés | 61 |

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléspanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzathoz (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzathoz!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekai biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).



FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani.
Fulladás veszélye állhat fenn!

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok



FIGYELMEZTETÉS:

- A burkolaton található szellőzőnyílást tilos letakarni vagy lezárni.
- Ne rongálja meg a hűtőkört.
- Ne tároljon semmilyen robbanásveszélyes anyagot, pl. gyúlékony hajtóanyagot tartalmazó aeroszolos tartályokat a készülék belsejében.
- Csak ivóvizet használjon vizes fagyalt készítésekor.

FIGYELMEZTETÉS:

- A kavaró forgása közben ne nyúljon a fagyalttartályba. **Sérülésveszély!**

VIGYÁZAT:

- Legelső használatkor, illetve szállítást követően várjon legalább 2 órát, hogy a hűtőközeg visszaáramoljon a helyére. Ha ezt nem teszi meg, a kompresszor tönkremehet.
- A folyadék térfogata fagyasztáskor megnő. Ne töltse túl a tartályt! Maximális úrtartalom fagyalt készítéséhez: 900 ml.
- Maximális úrtartalom joghurt készítéséhez: 1300 ml.
- A készüléket minden esetben vízszintesen szállítsa vagy tárolja.
- Ne helyezze a készüléket hőforrásokra (tűzhely, fűtőtest, stb.) vagy azok közelébe.
- Helyezze a készüléket szilárd, vízszintes és egyenletes felületre. Tartson a készülék és a fal, illetve egyéb tárgyak között legalább 15 cm távolságot.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Ezt minden esetben bízza képesített szakemberre. A sérült hálózati kábel cseréjét kizárólag a gyártó, a hivatalos szerviz vagy hasonló, megfelelő szakképesítéssel rendelkező szakember végezheti.
- A készüléket 8 éves és idősebb gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek és akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették az érintett veszélyeket.
- A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást és karbantartást gyerekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

- Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy tisztítás közben víz alá merítsék. Kérjük kövesse a „Tisztítás“ fejezetben részletezett utasításokat.

Rendeltetésszerű használat

A készülék háztartásokban és más hasonló helyeken és alkalmazásokra használható, mint például:

- Üzletek, irodák és más munkaegységek személyzeti konyhájában;
- Hotelek, motelek és egyéb szálláslehetőségek vendégei által;
- Ágyat és reggelit biztosító létesítményekben;
- A mezőgazdaságban;
- Felszolgálásban és más kereskedelmi célra.

A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek

- 1 Fedél
- 2 Feltöltőnyílás fedele
- 3 Kijelző
- 4 gomb
- 5 gomb
- 6 gomb
- 7 Irányító gomb
- 8 Alapzat kompresszorral
- 9 Szellőzőnyílások
- 10 Tartály
- 11 Keverő

Nem látható:

Mérőpohár (max. 250 ml)
Spatula

A készülék kicsomagolása

VIGYÁZAT:

A készülék kicsomagolásakor és a csomagolóanyagok eltávolításakor, ügyeljen rá, hogy ne döntse meg a készüléket 45°-nál jobban, ellenkező esetben a hűtőkompresszor károsodhat.

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a műanyag zsákok, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartondobozt.
3. Ellenőrizze, hogy az összes tartozék mellékelve van-e a csomagolásban.

4. A veszélyek elkerülése érdekében ellenőrizze a készüléket a lehetséges szállítási sérülések tekintetében.
5. A készülék még poros lehet vagy gyártási maradékok lehetnek a készüléken. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás” részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

MEGJEGYZÉS:

- Ha szállítási sérülés bármilyen jele látható, azonnal vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval. Ne helyezze működésbe a készüléket!
- A szállítás közben hallható zörgő hangot a készülék kialakítása is okozhatja. Ez nem jelent meghibásodást.

Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS:

A készülék hűtőköre izobután (R600a) hűtőközeget használ, ami környezetbarát gyúlékony gáz. A készülék szállításakor és üzembe helyezésekor ügyeljen arra, hogy a készülék le ne essen. A hűtőkör nem károsodhat.

Ha a hűtőkör károsodott:

- A nyílt láng és gyújtóforrások használatát el kell kerülni.
- Húzza ki a tápkábel.
- Szellőztesse ki a helyiséget, amelyben a készülék el van helyezve.

VIGYÁZAT:

Kérjük, tartsa be a 2 órás várakozási időt az első üzembe helyezés előtt, és a készülék mozgatása után, hogy a hűtőfolyadék leülepedhessen; ellenkező esetben a kompresszor megsérülhet.

Elektromos csatlakoztatás

1. Mielőtt a csatlakozó dugót bedugná a konnektorba, ellenőrizze, hogy egyezik-e a használni kívánt hálózati feszültség a készülékével! Az adatokat megtalálja a típuscímkén.
2. Csatlakoztassa a készüléket szabályszerűen felszerelt, földelt, konnektorba!

Megjegyzések használatra

Kijelzőn megjelenő ikonok

| | |
|--------------------|--|
| | Készenléti állapot |
| | Fagyaltkészítés (keverő eszköz és a hűtés aktív) |
| | Hűtés üzemmód bekapcsolva |
| | Keverőeszköz aktív |
| | Joghurtkészítés (melegítés aktív) |
| 60:00 vagy 2:4h | Egy program időtartama percben vagy órában |
| 00:00 | Programok vége és |
| COOL | Utóhűtés aktív |

Funkciók és kezelőszervek

- A gombbal kapcsolja be és ki a készüléket.
- Használja a gombot egy program kiválasztásához.
- A működési időt be lehet állítani az irányító gomb segítségével.
- Használja a gombot a programok elindításához.
- A gombbal legtöbb 10 percre megszakíthat egy programot. Amikor fagyaltot készít, a kompresszor folytatja a hűtést 3 percig. Nyomja meg a gombot újra, hogy folytassa a programot. Ha 10 percen belül nem indítja újra a programot, 5 sípolást fog hallani. A készülék készenléti üzemmódba vált.
- Nyomja meg a gombot, ha szeretne egy programot törölni.
- Amikor a vagy programokat törli vagy az utóhűtés funkciót törli a gombbal, várjon legalább 5 percet mielőtt a készüléket újra bekapcsolná, hogy a nyomás a hűtőközeg-körben felszabaduljon.

Működési idő

- A fagyalt vagy joghurt elkészítési ideje változik. Ez függ:
 - recept,
 - a keverék hőmérsékletétől,
 - környezeti hőmérséklet,
 - a kívánt állag.

- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. Folyamatosan ellenőrizze a keverék állagát miközben a fagyaltot készíti.
- A fagyaltkeverék nem lehet túl folyékony vagy túl viszkózus.
- Amikor joghurtot készít, hagyja a tejes keveréket érni a készülékben legalább 8 órát. Az íz annál erősebb lesz, minél hosszabb ideig hagyja a joghurtot érni.

Védelmi funkciók a fagyaltkészítés során

- Ha a keverő a fagyalt megkeményedése miatt működés közben leáll, a motort a rendszer blokkolja.
 1. Azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból.
 2. Távolítsa el a fagyaltot.
- Az előző fagyaltkészítési program befejeződése után azonnal elindíthat egy másik fagyaltkészítési programot. Bár biztonsági okokból a kompresszor csak kb. 5 perc után fog bekapcsolni.
- Ha sorozatban egymás után készített el több adag fagyaltot, a túlmelegedés elleni védelem kioldhat. Ebben az esetben a kompresszor nem fog bekapcsolni. A készüléket az újbóli használat előtt kb. 30 percig hagyja lehűlni.

Előkészület a fagyaltkészítéshez

MEGJEGYZÉS:

- 6-8 °C-os hűtőszekrény hőmérsékletű összetevőket használjon.
- Az összetevők nem lehetnek fagyaszta; ellenkező esetben a motort a rendszer blokkolhatja.

1. Helyezze a fagyalttartályt az alapot mélyedésébe.
2. Tegye a keverőt a fagyalttartályban található tengelyre.
3. Töltse fel a fagyalttartályt a kívánt összetevőkkel.

VIGYÁZAT:

Ne töltse fel a fagyalttartályt 900 ml-nél több összetevővel!

- Ha gyümölcsökkel készít fagyaltot, csak puha, magnélküli gyümölcsöt használjon, és előtte pépesítse (pürésítse) azt. Emellett gyümölcslel is adhat a fagyaltához.
- Ha szilárd gyümölcsdarabokkal, tört mogyoróval és alkohollal készít fagyaltot, várja meg a hűtési idő végét, és csak ezután adja hozzá ezeket az összetevőket.

i MEGJEGYZÉS:

- Az alkohol késlelteti fagyasztási műveletet.
- A pürésített gyümölcsöt és/vagy alkoholt a betöltőnyíláson keresztül adja hozzá.

Előkészület a joghurtkészítéshez

i MEGJEGYZÉS:

Pasztőrözött teje (H-tej) és natúr joghurtra van szüksége
100 ml : 15 ml keverékarányban.




1. Válassza egy helyet, ahol a készüléket nem kell mozgatnia a joghurt készítése során és nincs kitéve rezgésnek. Máskülönb a joghurt folyékony marad.
2. Melegítse fel a H-tejet egy edényben kb. 45 °C-ra, és turmixolja bele a natúr joghurtot vagy a joghurtkultúrát. Ha friss tejet szeretne használni, előtte forralja fel, és hagyja kb. 45 °C-ra lehűlni.
3. Helyezze a tartályt az alapzat mélyedésébe a keverő eszköz nélkül.
4. Töltsa a felmelegített keveréket a tartályba.

△ VIGYÁZAT:







Ne töltsön 1300 ml-nél többet a tartályba!

- Ha szeretné a joghurtot gyümölcscsel, diófélékkel, dzsemmel vagy hasonlóval ízesíteni, ezeket az összetevőket csak az elkészítés után adja hozzá.

A készülék használata

1. Helyezze fel a fedelet a készülékre, igazítsa el megfelelően a füleket. Fordítsa el a fedelet a  ikon felé, amíg a helyére nem rögzül.
2. Zárja be a betöltőnyílást a fedelével.
3. Csatlakoztassa a tápkábelt egy fali aljzatba.
4. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
5. Válassza ki a kívánt programot a  gomb megnyomásával:



| Beállítás | Funkció | Maximális idő |
|---|-----------------|---------------|
|  | Fagyaltkészítés | 60:00 (Perc) |
|  | Csak hűtés | 60:00 (Perc) |
|  | Csak keverés | 60:00 (Perc) |
|  | oghurtkészítés | 24H (Óra) |

6. Használja az irányító gombot az elkészítési idő beállításához.
7. Erősítse meg a beállítását a **▶II.** gomb megnyomásával. A program elindul.
8. Az idő letelte után a készülék 3 hangjelzést ad.
9. Az eszköz utóhűtő funkcióval rendelkezik. 1 órát még aktív marad miután a  és  programok befejeződnek. A jelző a kijelzőn a következők között váltakozik „ ” und „ ”.

i MEGJEGYZÉS:

Javasoljuk a tartalmak azonnali eltávolítását, hogy elkerülje a fagyaltat vagy joghurt ráfagyását a tartályra.

A fagyaltat eltávolítása

1. Kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.
2. Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.
3. Fordítsa el a fedelet a  ikon irányába.
4. Távolítsa el a fagyalttartályt és a keverőt.

△ FIGYELMEZTETÉS: Fagyásveszély!

A fagyalttartály megérintésekor kesztyű viselésével védje a kezét.

△ VIGYÁZAT:



A mellékelt spatulával vagy egy szilikon vagy fa kanállal szedje ki a fagyaltot a tartályból. Ne használjon fém kanalat, nehogy összekarcolja a tartály bevonatát.

5. Egy előre lehűtött fedeles tartályban tárolja a fagyaltot.

i MEGJEGYZÉS:

- A fagyaltat frissen a legfinomabb.
- Ha nem tervezi a fagyalt azonnali elfogyasztását, javasoljuk, hogy tárolja a hűtőszekrényben az elkészített fagyaltot.
- Ne fagyassza le újra a fagyaltot, ha egyszer kiolvadt vagy felolvasztotta azt!

Joghurt eltávolítása

1. Kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.
2. Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.
3. Fordítsa el a fedelet a  ikon irányába.
4. Vegye le a tartályt.

△ VIGYÁZAT :

Használja a szilikonból vagy fából készült mellékelt spatulát vagy kanalat, hogy eltávolítsa a joghurtot a konténerből. Ne használjon fém kanalat, nehogy összekarcolja a tartály bevonatát.

Töltsa a joghurtot a fedős tartályba és tegye a hűtőbe.

i MEGJEGYZÉS:

Újra felhasználhat 150 ml kész joghurtot kezdő kultúrára. Ne használja ezt a kezdő kultúrát 20 alkalomnál többször, mert idővel a hatása gyengül.

Receptek fagyaltkészítéshez

- Lásd a „Előkészület a fagyaltkészítéshez” c. részben található utasításokat a fagyaltkeverék elkészítésére vonatkozóan.
- Használhatja a csomagban mellékelt mérőpoharat.
- A receptekben megadott mennyiségek csak tájékoztató jellegűek. Az ízlésének megfelelően állítsa be az összetevők mennyiségét.

- Ha szeretné a mennyiséget maximum 900 ml-re növelni, az összetevőket a helyes arányban kell hozzáadni. Ennek megfelelően az elkészítési idő is megnő.
- További receptekért lásd a szakácskönyveket vagy az internetet.

Vaníliafagylalt

(Kb. 5 adag)

| | |
|---------|---------------|
| Vanília | 1-2 Teáskanál |
| Tej | 250 ml |
| Tejszín | 375 ml |
| Cukor | 125 g |

Egy kézi mixerrel egy edényben keverje össze az összetevőket, amíg a cukor szét nem olvad. Töltse be a hűtött fagylaltkeveréket a fagylalttartályba.

Az elkészítési idő a fagylaltkészítővel: kb. 30-40 perc

Csokoládéfagylalt

(Kb. 5 adag)

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| Vanília | 1 Teáskanál |
| Tej | 250 ml |
| Tejszín | 250 ml |
| Cukor | 125 g |
| Csokoládészelet, keserű vagy fekete | 225 g, apró darabokra aprítva |

Főzze össze a tejet és a tejszínt a csokoládéval és a cukorral. Keverje el egy forró ételekhez való keverővel. Hagyja lehűlni a fagylaltkeveréket, és 24 órán tartsa a hűtőben.

A fagylalttartályba való betöltés előtt még egyszer keverje össze a hűtött fagylaltkeveréket.

Az elkészítési idő a fagylaltkészítővel: kb. 20-30 perc

Eperfagylalt

(Kb. 5 adag)

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Eper, friss, érett, szeletelt | 250 g |
| Citromlé, frissen facsart | 1½ Evőkanál |
| Vanília | 1 Teáskanál |
| Tej | 250 ml |
| Tejszín | 250 ml |
| Cukor | 125 g |

Keverje össze az epret a citromlével és kb. 80 g cukorral. 2 órán át hagyja állni a keveréket, hogy a lé elváljon.

Egy kézi mixerrel a legalacsonyabb fordulatszámon keverje össze a maradék cukrot és tejet, amíg a cukor szét nem olvad. Ezután keverje bele a tejszínt, az epres lét és a vaníliát a tejbe.

Töltse be a hűtött fagylaltkeveréket a fagylalttartályba.

Az elkészítési idő a fagylaltkészítővel: kb. 30-40 perc
A fagyasztsági folyamat utolsó 10 percében adja hozzá az epret.

Sörbet alaprecept

Gyümölcslé / Gyümölcs, pürésített 600-700 ml

Cukor (a gyümölcs függvényében) 75-100 g
Tojásfehérje 1-2 Evőkanál

Egy kézi mixerrel egy edényben keverje össze az összetevőket, amíg a cukor szét nem olvad. Töltse be a hűtött fagylaltkeveréket a fagylalttartályba.

Az elkészítési idő a fagylaltkészítővel: kb. 30-40 perc

A fagyasztsági művelet végén ízesítse 1 evőkanál konyak, likőrrel, málna pálinkával vagy hasonlóval.

A sörbetet gyorsan kell elfogyasztani, hogy ne alakuljon ismét folyadékká.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót. Várja meg, amíg a készülék lehül.
- Ne merítse vízbe a készüléket! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy egyéb súroló eszközt.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket.
- Ne használjon vegyszereket, savakat, benzín- vagy olajtartalmú termékeket.

Tartály, keverő és fedél

⚠ VIGYÁZAT:

A tartozékok nem alkalmasak mosogatógépben való tisztításra. A hő és az agresszív tisztítószerek hatására eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek.


Az élelmiszerekkel érintkező részeket szappanos vízben tisztítsa meg.

Alapzat és mélyedés

Tisztítsa meg a készülék alapzatát és a mélyedést egy nedves ruhával.

Hibaelhárítás

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|-----------------------------|--|--|
| Nem működik a készülék. | Nincs áramellátás. | Ellenőrizze a fali aljzatot egy másik készülékkel; csatlakoztassa a dugót megfelelően az aljzatba. |
| A fedőt nem lehet lecsukni. | A tartály nincs megfelelően behelyezve a mélyedésbe. | Amikor beteszi, egy kicsit csavarjon a tartályon. |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|--|--|
| A készülék készenlét üzemmódba kapcsol, de a fagyaltkészítési művelet még nem fejeződött be. | Az áramellátás megszakadt. | Indítsa el a programot a fennmaradt időtartamra. |
| Zajos a kompresszor. | Alacsony a tápfeszültség. | Kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze a tápfeszültséget. |
| A keverő működés közben megáll. | A fagyalt túl kemény, és blokkolja a motort (Védelmi mechanizmus). | Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Távolítsa el a fagyaltot. |
| A  ikon jelenik meg a kijelzőn, de a kompresszor nem kapcsol be. | A túlhevülés elleni védelem aktiválódott. | A készüléket újbóli használat előtt kb. 30 percig hagyja lehűlni. |

Műszaki adatok

Típus: PC-ICM 1091 N
Feszültségellátás: 220-240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel: 150 W
Hűtőközeg: R600a / 30g
Kapacitás, max.: 1500 ml
Maximális űrtartalom fagyalt készítéséhez: 900 ml
Maximális űrtartalom joghurt készítéséhez: 1300 ml
Védelmi osztály: I
Nettó súly: kb. 10,6 kg

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

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Selejtezés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

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

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

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

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Руководство по эксплуатации

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

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.



ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Содержание

| | |
|--|----|
| Обзор деталей прибора | 3 |
| Общие замечания | 62 |
| Специальные указания по безопасности для этого прибора | 62 |
| Предназначение | 64 |
| Обзор деталей прибора / Комплект поставки | 64 |
| Вскрытие упаковки | 65 |
| Ввод в строй | 65 |
| Примечания по использованию | 65 |
| Подготовка к приготовлению мороженого | 66 |
| Подготовка к приготовлению йогурта | 66 |
| Использование устройства | 66 |
| Рецепты приготовления мороженого | 67 |
| Чистка | 68 |
| Устранение неисправностей | 68 |
| Технические данные | 69 |
| Утилизация | 69 |

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте устройство без надзора во время работы. Обязательно выключайте устройство, если покидаете помещение. Извлекайте вилку из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные указания по безопасности для этого прибора



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Запрещается закрывать или герметизировать вентиляционные отверстия в корпусе.
- Запрещается нарушать контур охлаждения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не храните внутри устройства какие-либо взрывоопасные предметы, такие как аэрозольные баллончики, содержащие легковоспламеняющиеся вещества.
- При приготовлении мороженого с водой используйте только питьевую воду.
- Не протягивайте руку внутрь емкости с мороженым во время вращения мешалки. **Риск получения травмы!**

ВНИМАНИЕ:

- Перед первым использованием прибора, а также после транспортировки подождите не менее 2-х часов, чтобы охлаждающая жидкость отстоялась. В противном случае компрессор может сломаться.
- При замораживании жидкости расширяются. Не допускайте переполнения контейнера! Максимальная емкость при приготовлении мороженого: 900 мл.
- Максимальная емкость при приготовлении йогурта: 1300 мл.
- Всегда переносите и храните прибор в горизонтальном положении.
- Запрещается устанавливать прибор на огонь или рядом с источниками нагрева, такими как плиты, радиаторы и т.д.
- Устанавливайте прибор на ровную, устойчивую, горизонтальную поверхность. От стены и других предметов оставляйте расстояние 15 см.
- Не отремонтировать устройство самостоятельно. Всегда обращайтесь к квалифицированному техническому специалисту. Если провод питания поврежден, во избежание опасности замену должен производить изготовитель прибора,

сервисный представитель или другой квалифицированный специалист.

- Этим прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, осязательными и психически-ми способностями или не имеющие опыта или знаний, если они находятся под надзором или проинструктированы в отношении безопасного пользования прибором и знают о связанных с этим опасностях.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Чистка и уход за прибором не должны проводиться детьми без надзора.
- Это устройство не предназначено для погружения в воду во время чистки. Пожалуйста, следуйте указаниям, размещенным в разделе «Чистка».

Предназначение

Прибор надлежит использовать в бытовых ситуациях, как например:

- В отдельных кухонных зонах в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- Гостями в отелях, мотелях и в других зонах отдыха;
- В хостелах;
- В сельском хозяйстве;
- В заведениях общепита и столовых.

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Крышка
- 2 Колпачок отверстия для наполнения
- 3 Дисплей
- 4 ⏪ кнопка
- 5 ⏩ кнопка
- 6 ▶|| кнопка
- 7 Круглая ручка управления
- 8 Корпус с компрессором
- 9 Вентиляционные слоты

- 10 Контейнер
- 11 Мешалка

Не показано:

- Мензурка (макс. 250 мл)
- Лопатка

Вскрытие упаковки

ВНИМАНИЕ:

При распаковке устройства и удалении упаковочных материалов, не наклоняйте устройство более чем на 45°, в противном случае может быть поврежден компрессор охлаждения.

1. Освободите прибор от упаковочных материалов.
2. Удалите все материалы упаковки, включая пластиковые мешки, наполнитель, зажимы и картон.
3. Убедитесь в целостности поставки.
4. Во избежание опасности, проверьте устройство на наличие возможных повреждений от транспортировки.
5. Устройство все еще может содержать быль и остатки материалов. Мы рекомендуем очистить устройство согласно инструкциям в главе «Чистка».

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Если есть какие-либо признаки повреждений от транспортировки, немедленно обратитесь к своему продавцу. Не начинайте использовать поврежденное устройство!
- Шум при транспортировке может быть обусловлен конструкцией устройства. Это не является причиной для жалобы.

Ввод в строй

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Холодильный контур устройства в качестве хладагента использует изобутан (R600a), горючий природный газ с высокой экологической устойчивостью. При транспортировке и установке устройства не допускайте его падения. Холодильный контур устройства не должен быть поврежден.

Если холодильный контур устройства поврежден:

- Следует избегать открытого огня и источников возгорания.
- Выдерните штепсель из розетки.
- Провентилируйте помещение, в котором установлено устройство.

ВНИМАНИЕ:

Перед первичным использованием, а также после транспортировки прибора его нельзя использовать в течение 2 часов, в противном случае возможно повреждение компрессора. Это время необходимо для оттаивания хладагента.

Подключение к электросети

1. Перед тем как вставить вилку в розетку, убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению работы прибора. Информацию к этому находится на типовой табличке прибора.









2. Включите прибор в заземленную розетку, установленную в соответствии с предписаниями.

Примечания по использованию

Индикаторы на дисплее

| | |
|---|--|
|  | Режим ожидания |
|  | Приготовление мороженого (приспособление для перемешивания и активно охлаждение) |
|  | Активирован режим охлаждения |
|  | Активно приспособление для перемешивания |
|  | Приготовление йогурта (активен подогрев) |
| 60:00 или 24H | Продолжительность программы в минутах или часах |
| 00:00 | Завершите программы  и  |
| COOL | Активно состояние после охлаждения |

Функции и элементы управления

- Используйте кнопку , чтобы включать и выключать устройство.
- Используйте кнопку  для выбора программы.
- Время работы можно настроить круглой ручкой управления.
- Для запуска программ используйте кнопку .
- Кнопкой  можно прервать программу максимум на 10 минут. При приготовлении мороженого компрессор продолжит охлаждать еще 3 минуты. Для продолжения программы снова нажмите кнопку. Если не возобновить программу за 10 минут, будут слышны 5 гудков. Прибор переключится в дежурный режим.
- Чтобы отменить программу, нажмите кнопку .
- При отмене программ  и  или функции работы после охлаждения кнопкой  подождите 5 минут перед повторным включением прибора, чтобы можно было сбросить давление в контуре хладагента.

Рабочее время

- Время приготовления мороженого или йогурта различное. Оно зависит от
 - рецепта,
 - температуры смеси,
 - температуры окружающей среды,
 - желаемой консистенции.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время его работы. При приготовлении мороженого постоянно проверяйте консистенцию смеси.

- Смесь для мороженого не должна быть слишком жидкой или слишком густой.
- При приготовлении йогурта дайте молочной смеси пройти сквашивание в приборе не менее 8 часов. Чем дольше будет сквашивание, тем лучше будет вкус йогурта.

Защитные свойства при приготовлении мороженого

- Если во время работы мешалка остановится из-за густоты мороженого, двигатель будет заблокирован.
 1. Немедленно выключите устройство и выдерните штепсель из розетки электропитания.
 2. Извлеките мороженое.
- Можно начать выполнение другой программы сразу же после завершения предыдущей. Однако в целях безопасности, компрессор включится только через, приблизительно, 5 минут.
- Если приготавливалось несколько порций мороженого подряд, может сработать защита от перегрева. В таком случае, компрессор не включится. Дайте устройству остыть в течение, примерно, 30 минут перед тем, как использовать его снова.

Подготовка к приготовлению мороженого

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Используйте ингредиенты из холодильника, имеющие температуру 6-8 °С.
 - Ингредиенты не должны быть замороженными; в противном случае, двигатель может быть заблокирован.
1. Установите емкость для мороженого в углубления на корпусе устройства.
 2. Установите мешалку на вал емкости для мороженого.
 3. Наполните емкость желаемыми ингредиентами.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Не наполняйте емкость для мороженого ингредиентами в количестве более, чем 900 мл!

- При приготовлении мороженого с фруктами, используйте только мягкие фрукты без косточек, заранее сделав из них растолченную массу. Можно также добавлять фруктовый сок.
- При приготовлении мороженого с твердыми кусочками фруктов, орехов, или с алкоголем, подождите окончания процесса охлаждения перед тем, как добавлять такие ингредиенты.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Алкоголь затрудняет процесс охлаждения.
- Добавляйте растолченную мякоть фруктов и/или алкоголь через отверстие для наполнения.

Подготовка к приготовлению йогурта

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Вам понадобится пастеризованное молоко и натуральный йогурт в соотношении 100 мл : 15 мл.




1. Выберите место для су-вида таким образом, чтобы исключить его перемещения во время приготовления йогурта и оградите его от действия вибраций. В противном случае, йогурт получится жидким.
2. Разогрейте пастеризованное молоко в кастрюле до температуры около 45 °С и смешайте его с натуральным йогуртом или йогурт ной закваской. Если вы хотите использовать свежее молоко, сперва прокипятите его и охладите до температуры около 45 °С.
3. Поставьте контейнер в выемку на основании прибора без приспособления для перемешивания.
4. Влейте в контейнер уже подогретую смесь.



⚠ ВНИМАНИЕ:


Не заливайте в контейнер более 1300 мл!

- Если хочется улучшить йогурт за счет добавления фруктов, орехов, мармелада или иных наполнителей, добавьте такие ингредиенты только после приготовления.

Использование устройства

1. Установите крышку на устройство, совместив выступы с углублениями. Поворачивайте крышку в направлении значка , пока она не защелкнется на своем месте.
2. Закройте колпачком отверстие для наполнения.
3. Вставьте штепсель в настенную розетку электропитания.
4. Включите устройство с помощью кнопки .
5. Выберите нужную программу нажатием кнопки .

| Настройка | Функция | Максимальное время |
|---|--------------------------|--------------------|
|  | Приготовление мороженого | 60:00 (минуты) |
|  | Только охлаждение | 60:00 (минуты) |
|  | Только перемешивание | 60:00 (минуты) |
|  | Приготовление йогурта | 24H (часы) |



6. Круглой ручкой управления задайте время приготовления.
7. Подтвердите ввод нажатием кнопки . Будет запущена программа.
8. По истечению этого времени устройство издаст 3 сигнальных звуков.
9. Прибор оснащен функцией работы после охлаждения. Она будет активирована на 1 час после

завершения программ и Индикатор на дисплее переключится из «0000» в «000L».

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Мы рекомендуем сразу извлечь приготовленное блюдо, чтобы предотвратить замерзание мороженого или йогурта в контейнере.

Извлечение мороженого

1. Выключите устройство с помощью кнопки .
2. Отсоедините штепсель от розетки электропитания.
3. Поверните крышку в направлении значка .
4. Извлеките емкость для мороженого и мешалку.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск холодных ожогов!

Защитите свои руки с помощью перчаток, когда прикасаетесь к емкости для мороженого.

⚠ ВНИМАНИЕ:



Извлеките мороженое из емкости с помощью лопатки, имеющейся в комплекте, или силиконовой или деревянной ложки. Не используйте металлические ложки, чтобы не поцарапать покрытие емкости.

5. Храните мороженое в предварительно охлажденной таре с крышкой.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

- Мороженое имеет самый лучший вкус, когда оно свежее.
- Если не планируется есть мороженое сразу, рекомендуется хранить приготовленное мороженое в морозильной камере.
- Не замораживайте повторно размороженное или растаявшее мороженое!

Извлечение йогурта

1. Выключите устройство с помощью кнопки .
2. Отсоедините штепсель от розетки электропитания.
3. Поверните крышку в направлении значка .
4. Снимите контейнер.

⚠ ВНИМАНИЕ :

Лопаткой из комплекта поставки или сделанной из силикона/дерева ложкой извлеките йогурт из контейнера. Не используйте металлические ложки, чтобы не поцарапать покрытие емкости.

Положите йогурт в емкость с крышкой и поставьте в холодильник.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Можно использовать повторно 150 мл приготовленного йогурта в качестве исходной закваски. Не применяйте одну закваску более 20 раз, поскольку со временем она теряет свои свойства.

Рецепты приготовления мороженого

- При приготовлении смеси для мороженого см. указания в главе «Подготовка к приготовлению мороженого».
- Можно использовать мензурку, входящую в комплект поставки.
- Количества, указанные в рецептах, приводятся только для справки. Их можно корректировать в соответствии со своим вкусом.
- Чтобы увеличить выход до максимум 900 мл, следует увеличить количество ингредиентов пропорционально исходному рецепту. Соответственно увеличивается и время приготовления.
- Посмотрите другие кулинарные книги или Интернет для поиска других рецептов.

Ванильное мороженое

(Приблизительно на 5 порций)

| | |
|-----------------|--------------------|
| Экстракт ванили | 1 - 2 чайные ложки |
| Цельное молоко | 250 мл |
| Сливки | 375 мл |
| Сахар | 125 г |

С помощью ручного миксера смешивайте все ингредиенты в чаше, пока сахар не растворится. Заполните этой охлажденной смесью емкость для мороженого. Время приготовления продукта с помощью мороженицы: примерно 30 - 40 минут

Шоколадное мороженое

(Приблизительно на 5 порций)

| | |
|---|--|
| Экстракт ванили | 1 чайная ложка |
| Цельное молоко | 250 мл |
| Сливки | 250 мл |
| Сахар | 125 г |
| Плитка шоколада, черный или молочный | 225 г, раскрошенный на мелкие кусочки |

Приготавливайте молоко и сливки вместе с шоколадом и сахаром. Перемешайте их миксером, годным для горячих продуктов. Дайте смеси для мороженого остынуть, после чего оставьте ее в морозильной камере на 24 часа. Перед тем, как наполнить смесью емкость для мороженого, еще раз перемешайте ее. Время приготовления продукта с помощью мороженицы: примерно 20 - 30 минут

Клубничное мороженое

(Примерно на 5 порций)

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Спелая, порезанная | 250 г |
| Лимонный сок, свежавыжатый | 1½ столовой ложки |
| Экстракт ванили | 1 чайная ложка |
| Цельное молоко | 250 мл |
| Сливки | 250 мл |
| Сахар | 125 г |

Перемешайте клубнику с лимонным соком и, примерно, 80 граммами сахара. Оставьте смесь на 2 часа, чтобы дать выделиться соку.

С помощью ручного миксера перемешивайте оставшийся сахар и молоко на самых низких оборотах, пока сахар не растворится. Затем перемешайте сливки, клубничный сок и экстракт ванили с молоком. Заполните этой охлажденной смесью емкость для мороженого.

Время приготовления продукта с помощью мороженицы: примерно 30-40 минут

Добавьте клубнику в течение последних 10 минут замораживания.

Базовый рецепт шербета

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| Фруктовый сок / фрукты, растолченные | 600-700 мл |
| Сахар (в зависимости от фруктов) | 75-100 г |
| Яичный белок | 1-2 столовых ложки |

С помощью ручного миксера перемешивайте все ингредиенты в чаше, пока сахар не растворится. Заполните этой охлажденной смесью емкость для мороженого.

Время приготовления продукта с помощью мороженицы: примерно 30-40 минут

Измените вкус, добавив 1 столовую ложку ликера, коньяк, малинового бренди или подобного напитка, в конце процесса замораживания.

Шербет следует съедать сразу, пока он снова не стал жидким.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и снимайте сетевой штекерный разъём. Подождите, пока прибор не остынет.
- Не погружайте прибор в воду! После этого возникает риск возгорания или удара электрическим током.

ВНИМАНИЕ:

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не используйте для очистки жесткие или абразивные средства.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте химикалии, кислоты, бензин или нефтепродукты.

Контейнер, мешалка и крышка

ВНИМАНИЕ:

Эти компоненты не предназначены для чистки в посудомоечных машинах. Они могут деформироваться или потерять цвет из-за нагрева или агрессивных моющих средств.


Почистите компоненты, входившие в контакт с пищевыми продуктами, с помощью мыльной воды.

Корпус и углубления

Почистите корпус и углубления влажной ветошью.

Устранение неисправностей

| Проблема | Возможная причина | Решение |
|--|--|--|
| Прибор не функционирует. | Нет питания. | Проверьте розетку с помощью другого прибора; правильно вставьте вилку в стенную розетку. |
| Не удается закрыть крышку. | Контейнер неправильно вставлен в выемку. | Немного покручивайте контейнер при вставке. |
| Устройство переходит в ждущий режим, хотя приготовление мороженого еще не закончено. | Отсоединился источник электропитания. | Снова запустите выполнение программы на оставшееся время. |
| Компрессор шумит. | Слишком низкое напряжение питания. | Выключите прибор и проверьте электропитание. |
| Мешалка останавливается во время работы. | Мороженое слишком твердое и блокирует двигатель (защитный механизм). | Выключите устройство и выдерните штепсель из розетки. Извлеките мороженое. |

| Проблема | Возможная причина | Решение |
|---|--------------------------------|--|
| На дисплее появляется значок  , но компрессор не включается. | Сработала защита от перегрева. | Дайте устройству остыть в течение, примерно, 30 минут перед тем, как использовать его снова. |

Технические данные

Модель: PC-ICM 1091 N
 Подача напряжения: 220 - 240 В~, 50 Гц
 Мощность на входе: 150 Вт
 Хладагент: R600a / 30г
 Объем, макс.: 1500 мл
 Максимальная емкость при приготовлении мороженого: 900 мл
 Максимальная емкость при приготовлении йогурта:
 1300 мл
 Класс защиты: I
 Вес нетто: пригл. 10,6 кг

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

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



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

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

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

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

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти.

التنظيف

تحذير: ⚠

- أوقف تشغيل الجهاز دائماً قبل تنظيفه وأزل القابس الرئيسي. انتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تضع الجهاز في الماء! يمكن أن يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

تنبيه: ⚠

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات خشنة أو مواداً كاشطة.
- لا تستخدم مواداً كيميائية أو أحماض أو بنزين أو منتجات نظفية.

الوعاء وأداة التقليل والغذاء

تنبيه: ⚠

المكونات غير مناسبة للتنظيف في غسالة الأطباق، حيث يمكن أن تشوه أو يتغير لونها بسبب السخونة والمنظفات الآكالة.

نظف المكونات التي تتلامس مع المواد الغذائية بماء وصابون.

القاعدة والتجفيف

نظف القاعدة والتجفيف بقطعة قماش رطبة.

ستكشاف الأعطال وإصلاحها

| المشكلة | السبب المحتمل | الحل |
|---|---|---|
| الجهاز لا يعمل. | لا يوجد مصدر إمداد طاقة. | تحقق من مأخذ الحائط مع جهاز مختلف؛ وصل المقبس بشكل صحيح بمأخذ الحائط. |
| لا يمكن إغلاق الغطاء. | لم يوضع الوعاء بطريقة صحيحة في التجفيف. | قم بتدوير الوعاء بعض الشيء عند إدخاله. |
| يقوم الجهاز بتنشيط الوضع الاحتياطي على الرغم من عدم الانتهاء من إعداد الآيس كريم. | تم فصل مصدر إمداد الطاقة. | ابدأ تشغيل البرنامج ثانية للمدة المتبقية. |
| حدوث ضجيج بالضاغط. | مصدر إمداد الطاقة الرئيسي منخفض جداً. | أوقف تشغيل الجهاز وتحقق من توصيل مصدر إمداد الطاقة الرئيسي. |
| أداة التقليل تتوقف أثناء التشغيل. | الآيس كريم متجمد للغاية ويعوق عمل الموتور (آلية الحماية). | قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافصل القابس الرئيسي. أخرج الآيس كريم. |
| يظهر الشكل * على الشاش، ولكن الضاغط لا يعمل. | تم بدء وظيفة الحماية من السخونة الزائدة. | ترك الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة تقريباً قبل التشغيل ثانية. |

البيانات الفنية

الموديل: PC-ICM 1091 N
 الطاقة الكهربائية: 220 - 240 فولت تيار متردد 50 هرتز
 استهلاك الطاقة: 900 واط
 المبرد: R600a / 30 جم
 السعة / الحد الأقصى: 1500 مل
 السعة القصوى لإعداد البوظة: 900 مل
 السعة القصوى لإعداد لبن الزبادي: 1300 مل
 درجة الحماية: I
 الوزن الصافي: تقريباً 10,6 كجم
 نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذه الجهاز وفقاً لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل التوافقية الإلكترونية مغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض كما تم تصنيعه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

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

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


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

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

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية



إزالة لبن الزبادي

1. قم بإيقاف تشغيل الآيس كريم باستخدام زر "التشغيل".
2. أفضل القابس الرئيسي من مقبس الجدار.
3. أدر الغطاء نحو الشكل .
4. أزل الوعاء.
5.  تنبيه: استخدم الملعقة المرفقة أو ملعقة سيليكونية أو خشبية لإزالة اللبن من الوعاء. لا تستخدم الملاعق المعدنية لكي لا تخدش طلاء الوعاء.

قم بتخزين الآيس كريم في وعاء مبرد مسبقًا بغطاء.

ملحوظة:

يمكنك إعادة استخدام 150 مل من اللبن المحضّر لتحضير كمية أخرى. لا تستخدم هذا المقدار الأولي لأكثر من 20 مرة حيث أنها تصبح غير صالحة مع مرور الوقت.

وصفات لإعداد البوظة

- يُرجى الرجوع إلى التعليمات "Vorbereitungen für die Eiszubereitung" عند إعداد مخلوط الآيس كريم.
- يمكنك استخدام كأس المعايرة المرفق ضمن مجموعة العناصر المسلمة.
- الكميات المحددة في المواصفات هي كميات مرجعية فقط، اضبط الكمية حسبما يروق لك.
- إذا كنت ترغب بزيادة الكمية إلى حدها الأقصى الذي يبلغ 900 مل، يجب تعديل المكونات بالنسب الصحيحة.. قد تزيد فترة الإعداد وفقًا لذلك.
- راجع كتب الطهي الأخرى أو مواقع الإنترنت لمعرفة المزيد من الوصفات.

آيس كريم بالفانيليا

(يكفي 5 أشخاص تقريبًا)

| | |
|-----------------|-------------------|
| خلاصة الفانيليا | 1 - 2 ملعقة صغيرة |
| حليب صافي | 250 مل |
| قشدة | 375 مل |
| سكر | 125 جم |

استخدام خلط يدوي واخلط كافة المكونات في وعاء حتى ذوبان السكر. ضع الخليط المبرد في وعاء الآيس كريم. مدة الإعداد بماكينته الآيس كريم: 30 - 40 دقيقة تقريبًا

آيس كريم بالشوكولاتة

(يكفي 5 أشخاص تقريبًا)

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| خلاصة الفانيليا | 1 ملعقة صغيرة |
| حليب صافي | 250 مل |
| قشدة | 250 مل |
| سكر | 125 جم |
| قطعة شوكولاتة، مرة أو داكنة | 225 قطع صغيرة مبشورة |

قم بطهي اللبن والقشدة مع الشوكولاتة والسكر، وقلب الخليط بخلط مناسب خاص بالأغذية الساخنة. اترك مخلوط الآيس كريم حتى يبرد ثم احفظه في الثلاجة لمدة 24 ساعة. وقبل وضع مخلوط الآيس كريم المبرد في وعاء الآيس كريم، فعليك تقليبه أكثر من مرة. مدة الإعداد بماكينته الآيس كريم: 20 - 30 دقيقة تقريبًا

آيس كريم بالفراولة

(يكفي 5 أشخاص تقريبًا)

| | |
|-----------------|-----------------|
| إلى شرائح | 250 جم |
| عصير ليمون طازج | 1/2 ملعقة كبيرة |
| خلاصة الفانيليا | 1 ملعقة صغيرة |
| حليب صافي | 250 مل |
| قشدة | 250 مل |
| سكر | 125 جم |

اخلط الفراولة مع عصير الليمون و80 جم تقريبًا من السكر، اترك المخلوط لمدة ساعتين حتى ينفصل العصير.

استخدم خلط يدوي واخلط السكر المتبقي مع اللبن عند الإعداد الأكثر انخفاضًا حتى ذوبان السكر، وبعد ذلك قم بتقليب القشدة وعصير الفراولة وخالصة الفانيليا مع اللبن.

ضع مخلوط الآيس كريم في وعاء الآيس كريم.

مدة الإعداد بماكينته الآيس كريم: 30 - 40 دقيقة تقريبًا

أضف الفراولة أثناء الـ 10 دقائق الأخيرة بعملية التجمد.

وصفة الشرابات

| | |
|---------------------------|-------------------|
| عصير فواكه / فواكه مهروسة | 600 - 700 مل |
| السكر (حسب الفواكه) | 75 - 100 جم |
| بياض بيض | 1 - 2 ملعقة كبيرة |

استخدم خلط يدوي واخلط كافة المكونات في وعاء حتى ذوبان السكر، ضع مخلوط الآيس كريم المبرد في وعاء الآيس كريم.

مدة الإعداد بماكينته الآيس كريم: 30 - 40 دقيقة تقريبًا

يمكنك تحسين المذاق بإضافة ملعقة كبيرة من شراب كحولي، شراب الفراولة أو شراب مشابه في نهاية عملية التبريد.

يجب تناول الشرابات سريعًا كي لا يذوب ثانية.



تنبيه:

لا تملأ الوعاء بأكثر من 1300 مل.

- إذا رغبت في تحسين طعم اللبن بالفواكه أو المكسرات أو المربي أو ما شابه ذلك، فلا تضيف هذه المكونات إلا بعد الإعداد فقط.

استخدام الجهاز

1. ضع الغطاء على الجهاز وقم بمحاذاة الفتحات وفقاً له. أدر الغطاء نحو الشكل حتى تتعشق في مكانها الصحيح.
2. أغلق فتحة التعبئة بغطائها.
3. وصل القابس الرئيسي بمقبس الجدار.
4. شغل الجهاز باستخدام زر "التشغيل".
5. اختر البرنامج المطلوب بالضغط على زر .

| الحد الأقصى من الوقت | الوظيفة | الإعداد |
|----------------------|---------------------------|---------|
| 60:00 (بالدقائق) | التحضير لإعداد البوظة | |
| 60:00 (بالدقائق) | التبريد فقط | |
| 60:00 (بالدقائق) | التحريك فقط | |
| 24H (بالساعات) | التحضر لإعداد لبن الزبادي | |

6. استخدم مقبض التحكم لضبط وقت الإعداد.
7. أكد المدخل الذي حدته بالضغط على زر وسيبدأ البرنامج بالعمل .
8. بعد انتهاء المدة المقررة، سيصدر الجهاز 3 إشارات صوتية.
9. أضيفت للجهاز وظيفة "بعد التبريد"، والتي ستبدأ بالعمل مدة ساعة واحدة بعد انتهاء برنامجي و . سيبدل المؤشر الظاهر على الشاشة بين "00:00" و "00:00".



ملحوظة:

نوصي بإزالة المحتويات على الفور تجنباً لتجمد البوظة أو لبن الزبادي على الوعاء.

إخراج الآيس كريم

1. قم بإيقاف تشغيل الآيس كريم باستخدام زر "التشغيل".
2. أفضل القابس الرئيسي من مقبس الجدار.
3. أدر الغطاء نحو الشكل .
4. أزل وعاء الآيس كريم وأداة التقليل.



تحذير: خطر الإصابة بحروق باردة!

حافظ على يديك باردة! قفازات عند لمس وعاء الآيس كريم.



تنبيه:

أخرج الآيس كريم من الوعاء باستخدام المعلقة المرفقة مع الجهاز أو باستخدام ملعقة من السيلكون أو ملعقة خشبية. لا تستخدم الملاعق المعدنية لكي لا تخدش طلاء الوعاء.

5. قم بتخزين الآيس كريم في وعاء مبرد مسبقاً بغطاء.



ملحوظة:

- يكون مذاق الآيس كريم أفضل عندما يُقدّم طازجاً.
- إذا لم تتعزّز تناول الآيس كريم على الفور، فإننا ننصح بحفظ الآيس كريم الذي تم إعداده في الجزء المخصص للتجميد بالثلاجة.
- لا تقم بإعادة تجميد الآيس كريم في حالة ذوبانه!

- يجب ألا يكون مخلوط الآيس كريم سائلاً للغاية أو لزجاً للغاية.
- عند إعداد لبن الزبادي، اترك خليط الحليب لينضج في الجهاز 8 ساعات على الأقل؛ حيث يصبح الطعم أقوى كلما طالّت مدة عملية نضج اللبن.

خصائص الحماية أثناء إعداد البوظة

- في حالة توقف أداة التقليل أثناء التشغيل نتيجة تجمد الآيس كريم، فسيتم إعاقه تشغيل الموتور حينئذ.
- 1. أوقف تشغيل الجهاز على الفور وافصل القابس الرئيسي.
- 2. أخرج الآيس كريم.
- يمكنك بدء تشغيل برنامج آيس كريم آخر على الفور بعد انتهاء البرنامج السابق، ولأغراض تتعلق بالسلامة، لا تشغل الضاغط إلا بعد مضي 5 دقائق تقريباً.
- إذا قمت بإعداد دفعات آيس كريم عديدة بشكل متسلسل، فيمكنك حينئذ تشغيل وظيفة الحماية من السخونة الزائدة. وفي هذه الحالة لن يتم تشغيل الضاغط. اترك الجهاز حتى يبرد لمدة 30 دقيقة قبل تشغيله ثانية.

التحضير لإعداد البوظة



ملحوظة:

- استخدم مكونات تبلغ درجة حرارتها 6 - 8 درجات مئوية.
- يجب ألا تكون المكونات مجمدة؛ حيث قد يتسبب ذلك في إعاقه الموتور.

1. ضع وعاء الآيس كريم في التجميد الخاص به بالقاعدة.
2. ضع أداة التقليل في العمود الخاص بوعاء الآيس كريم.
3. املأ وعاء الآيس كريم بالمكونات المرغوبة.



تنبيه:

لا تملأ وعاء الآيس كريم بمكونات أكثر من 900 مل!

- عند عمل آيس كريم بالفواكه، استخدم فقط الفواكه اللينة الخالية من البذور وقم بهرسها مسبقاً. يمكنك أيضاً إضافة عصير فاكهة.
- عند عمل آيس كريم بقطع فواكه غير لينة أو البندقي مواد سهلة التفتت أو مع الكحول، انتظر حتى نهاية مدة التبريد قبل إضافة هذه المكونات.



ملاحظة:

- يعوق الكحول عملية التبريد.
- قم بإضافة الفواكه المهروسة و/أو الكحول من خلال فتحة التعبئة.

التحضر لإعداد لبن الزبادي



ملحوظة:

تحتاج إلى حليب مبستر (حليب معقم بدرجة حرارة فائقة) ولبن طبيعي بنسبة خلط: 100 مل: 15 مل.

1. اختر موضعاً ثابتاً بعيداً عن الاهتزازات ولا تحتاج إلى نقل الجهاز منه أثناء عملية صنع اللبن، وإلا سيقتى اللبن سائلاً.
2. سخّن الحليب المبستر في قدر حتى درجة حرارة 45 مئوية واخلطه مع اللبن الطبيعي أو مستنبت اللبن. أما إذا كنت ترغب باستخدام الحليب الطازج، فقم بغليته أولاً ثم برّده حتى يصل إلى درجة حرارة 45 مئوية تقريباً.
3. ضع الوعاء في تجويف القاعدة دون أداة التحريك.
4. ضع الخليط المسخّن مسبقاً في الوعاء.

ظرة عامة على المكونات / الأجزاء المزودة

- 1 الغطاء
- 2 غطاء فتحة التعبئة
- 3 الشاشة
- 4 زر 
- 5 زر 
- 6 زر 
- 7 مقبض التحكم
- 8 قاعدة مزودة بضغط
- 9 فتحات التهوية
- 10 الوعاء
- 11 أداة التقليب

غير معروض:

كأس معيارية (الحد الأقصى 250 مل)
ملعقة

تفريغ محتويات الجهاز

تنبيه:

عند إخراج الجهاز من عبوته وإزالة مواد التغليف، فعليك التأكد من عدم إمالة الجهاز بزاوية تزيد عن 45 درجة حيث قد يتسبب ذلك في تلف ضاغط التبريد.

1. أخرج الجهاز من عبوته.
2. أزل كل مواد التغليف مثل الأكياس البلاستيكية، ومادة الحشو، وأربطة الكيلبات والصدوق الكرتوني.
3. تحقق من وجود كل الأجزاء في الصندوق.
4. افحص الجهاز لاحتمال وجود أي تلف أثناء النقل لتجنب المخاطر.
5. قد يحتوي هذا الجهاز على أتربة أو بقايا الإنتاج. لذا نوصي بتنظيف الجهاز كما هو مذكور في "التنظيف".

ملاحظة:

- في حالة وجود أي علامات للتلف أثناء النقل، يُرجى الاتصال بالوكيل الخاص بك على الفور. لا تقم بتشغيل أي جهاز تالف!
- تصدر ضوضاء رنين أثناء النقل نظراً لتصميم الجهاز، لا يُعد هذا سبباً للشكوى.

بدء التشغيل

تحذير:

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

في حالة تلف دائرة التبريد:

- يجب تجنب تعريض الجهاز لمصادر اللهب المكشوف أو مصادر الاشتعال.
- أفضل القابس الرئيسي.
- قم بتهوئة الغرفة المثبت بها الجهاز.

تنبيه:

يرجى الانتظار لمدة ساعتين قبل التشغيل الأولي وبعد تحريك الجهاز حتى يستقر المبرد؛ وإلا قد يتعرض الضاغط للتلف.

التوصيل الكهربائي









1. قبل إدخال القابس في المقبس الكهربائي. تأكد أن الجهد الرئيسي المستخدم يطابق جهد الجهاز. يمكنك العثور على هذه المعلومات على لوحة الاسم.
2. وصل الجهاز بمقبس توصيل محمي مثبت ملائم.

تعليمات الاستخدام

مؤشرات الشاشة

| | |
|---|---|
| وضع الاستعداد |  |
| إعداد البوظة (أداة التحريك والتبريد نشطة) |  |
| وضع التبريد نشط |  |
| أداة التحريك نشطة |  |
| إعداد لبن الزبادي (خاصية التسخين نشطة) |  |
| مدة البرنامج بالدقائق أو الساعات | 60:00 أو 24H |
| انتهاء برنامج  و  | 00:00 |
| خاصية بعد التبريد نشطة | COOL |

الوظائف وأدوات التحكم

- استخدم زر  "التشغيل" لتشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله.
- استخدم زر  لاختيار البرنامج.
- يمكن ضبط أوقات التشغيل عبر مقبض التحكم.
- استخدم زر  لبدء البرنامج.
- باستخدام مفتاح  يمكنك إيقاف البرنامج لمدة تصل إلى 10 دقائق. عند إعداد البوظة، سيواصل الضاغط التبريد مدة 3 دقائق. اضغط على الزر مرة أخرى لمتابعة البرنامج. إذا لم تستأنف البرنامج خلال 10 دقائق، فستسمع صوت صفير يتكرر 5 مرات. وبهذا، ينتقل الجهاز إلى وضعية الاستعداد.
- انقر زر  إن كنت ترغب بإلغاء البرنامج.
- عند إلغاء برنامج  أو  أو وظيفة بعد التبريد باستخدام زر ، انتظر 5 دقائق على الأقل قبل إعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى وذلك للتخلص من دائرة التبريد.

مدة التشغيل

- تختلف الفترة اللازمة لتحضير البوظة أو لبن الزبادي، وتعتمد على:
 - الوصفة.
 - درجة حرارة الخليط،
 - درجة حرارة الهواء المحيط،
 - درجة التماسك المرغوبة.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام. تحقق بانتظام من تماسك الخليط أثناء تحضير البوظة.

⚠ تنبيه:

- انتظر لمدة ساعتين على الأقل عند استخدام الجهاز لأول مرة أو بعد نقله بحيث يتسنى غمر المُبرِّد. وإلا، فقد يتلف الضاغط.
- تتمدد السوائل عند تجميدها. لا تملأ الوعاء أكثر من اللازم! السعة القصوى لإعداد البوطة: 900 مل.
- السعة القصوى لإعداد لبن الزبادي: 1300 مل.

- انقل الجهاز ووزنه في وضعية أفقية دوّمًا.
- لا تضع الجهاز على أو بجوار مصادر ساخنة مباشرةً مثل الأفران والمشعاعات وغير ذلك.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ أفقي ثابت. احتفظ بمسافة تبلغ 15 سم على الأقل بعيدًا عن الجدران أو الأشياء.
- لا تصلح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. في حالة تلف سلك إمداد الطاقة، يتعيّن استبداله من قبل جهة التصنيع أو وكيل الخدمة الخاص بالجهاز أو من قبل أشخاص مؤهلين لتجنب حدوث أي خطر.
- يمكن للأطفال بدءاً من سن 8 سنوات وأكثر استخدام الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكذلك إذا أدركوا المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم لعب الأطفال بالجهاز.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف وصيانة الجهاز دون الإشراف عليهم.
- الجهاز غير مصمم لغمره في الماء عند التنظيف. يُرجى اتباع التعليمات المضمنة لك في فصل "التنظيف".

غرض الاستخدام

لذا فهو مخصص للاستخدام في المنازل والاستعمالات المماثلة مثل:

- أماكن مطبخ العاملين في المتاجر، والمكاتب، وغيرها من بيئات العمل الأخرى؛
- لاستخدام النزلاء في الفنادق، والنزل وغيرها من أماكن الإقامة؛
- في فنادق المبيت والإفطار؛
- في الزراعة؛
- في تقديم الأطعمة والاستخدامات التجارية المشابهة.

| | |
|----|------------------------------|
| 71 | وصفات لإعداد البوطة..... |
| 70 | التنظيف..... |
| 70 | ستكشاف الأعطال وإصلاحها..... |
| 70 | البيانات الفنية..... |
| 70 | التخلص من الجهاز..... |

دليل التعليمات

شكراً لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستعلام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتكم. من الضروري الامتنال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق

تلف بالجهاز:



تحذير:

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



تنبيه:

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



ملاحظة: يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تخمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.



تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

المحتويات

| | |
|----|--|
| 3 | نظرة عامة على المكونات..... |
| 75 | ملاحظات عامة..... |
| 75 | تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز..... |
| 74 | غرض الاستخدام..... |
| 73 | ظرة عامة على المكونات/الأجزاء المزودة..... |
| 73 | تفريغ محتويات الجهاز..... |
| 73 | بدء التشغيل..... |
| 73 | تعليمات الاستخدام..... |
| 72 | التحضير لإعداد البوطة..... |
| 72 | التحضير لإعداد لبن الزبادي..... |
| 72 | استخدام الجهاز..... |

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز



تحذير:

- لا تغلق الفتحات في المبيت أو تسدها.
- لا تتلف دائرة المُبرّد.
- لا تقم بتخزين أية مواد قابلة للانفجار مثل عبوات الرش التي تحتوي على مواد قابلة للاشتعال داخل الجهاز.
- لا تستخدم أي نوع من المياه بخلاف مياه الشرب عند خلط الآيس كريم بالماء.
- لا تلمس وعاء الآيس كريم عند دوران أداة التقليل، خطر الإصابة بجروح!

GARANTIEKARTE

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

بطاقة ضمان

PC-ICM 1091 N

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 mesiace gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételeken leirtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

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


PROFI COOK®
www.proficook-germany.de


PROFI COOK®

Internet: www.proficook-germany.de
Made in P.R.C.

Stand 10/2018