

**Bedienungsanleitung/Garantie**

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



CE

**Eiscreme-Maker**

Ijsmachine • Machine à glaces • Creador de helado  
Macchina per il gelato • Ice cream maker • Wytownica do lodów  
Fagyaltkészítő gép • Пристрій для виготовлення морозива  
Прибор для изготовления мороженого • ماكينة صنع الآيس كريم

**ICM 3581**

## DEUTSCH

## Inhalt

Übersicht der Bedienelemente .....	Seite	3
Bedienungsanleitung .....	Seite	4
Technische Daten .....	Seite	7
Garantie .....	Seite	7
Entsorgung .....	Seite	8

## NEDERLANDS

## Inhoud

Locatie van bedieningselementen .....	Pagina	3
Gebbruiksaanwijzing .....	Pagina	9
Technische gegevens .....	Pagina	12
Verwijdering .....	Pagina	12

## FRANÇAIS

## Table des matières

Situation des commandes .....	page	3
Mode d'emploi .....	page	13
Données techniques .....	page	16
Elimination .....	page	16

## ESPAÑOL

## Indice

Ubicación de los controles .....	página	3
Instrucciones de servicio .....	página	17
Datos técnicos .....	página	20
Eliminación .....	página	20

## ITALIANO

## Indice

Posizione dei comandi .....	pagina	3
Istruzioni per l'uso .....	pagina	21
Dati tecnici .....	pagina	24
Smaltimento .....	pagina	24

## ENGLISH

## Contents

Location of Controls .....	page	3
Instruction Manual .....	page	25
Technical Data .....	page	28
Disposal .....	page	28

## JĘZYK POLSKI

## Spis treści

Lokalizacja kontrolek .....	strona	3
Instrukcja obsługi .....	strona	29
Dane techniczne .....	strona	32
Warunki gwarancji .....	strona	32
Usuwanie .....	strona	33

## MAGYARUL

## Tartalom

A Kezelőszervek Elhelyezkedése .....	oldal	3
Használati utasítás .....	oldal	34
Műszaki adatok .....	oldal	37
Hulladékkezelés .....	oldal	37

## УКРАЇНСЬКА

## Зміст

Розташування органів керування .....	стор	3
Інструкція з експлуатації .....	стор	38
Технічні параметри .....	стор	41

## РУССКИЙ

## Содержание

Расположение элементов .....	стр.	3
Руководство по эксплуатации .....	стр.	42
Технические характеристики .....	стр.	45

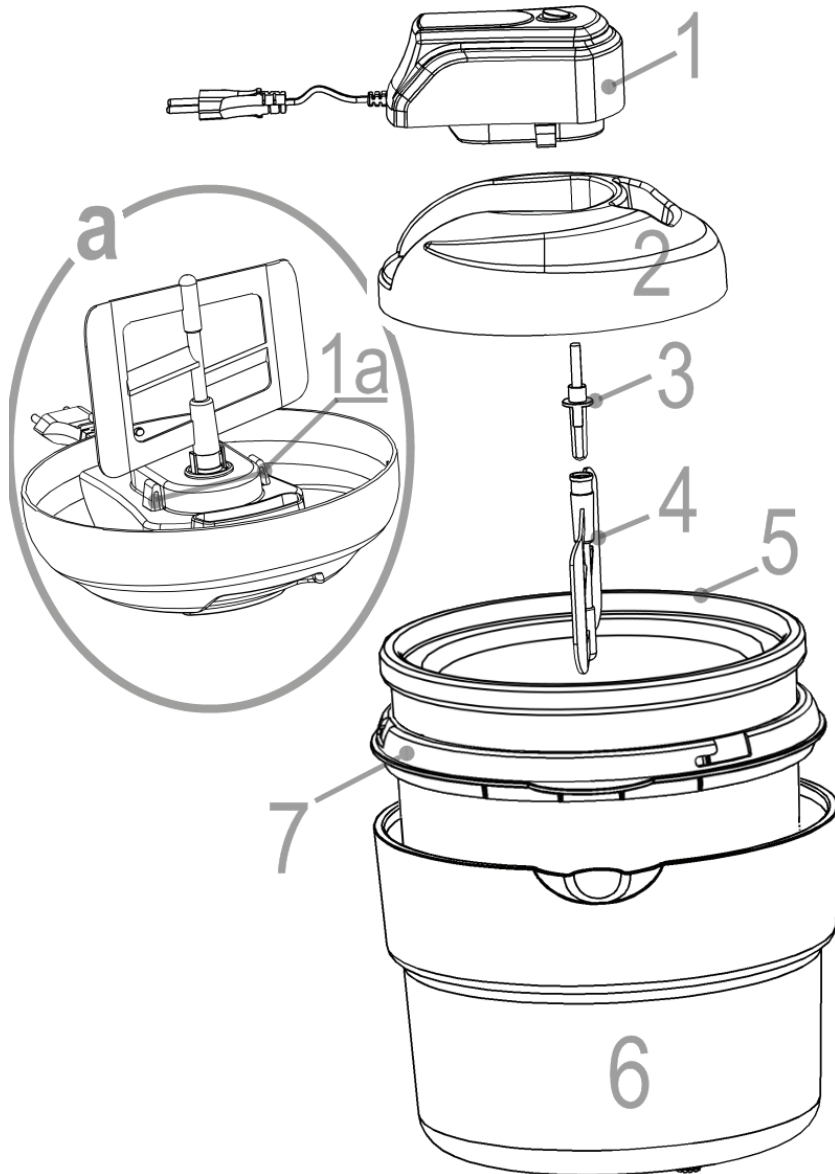
## العربية

## المحتويات

مكان عناصر التحكم .....	صفحة	3
دليل التعليمات .....	صفحة	49
المعلومات التقنية .....	صفحة	46

## Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes  
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls  
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése  
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



## 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.

### Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbonn 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, Zubehörteile 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:**

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

## **WARNUNG:**

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
  - Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
  - Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
  - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  - Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
  - 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.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab.
  - Entfernen Sie nicht den Deckel während des Betriebes.

### Übersicht der Bedienelemente

- 1 Motorgehäuse
- 1a Klammern
- 2 Deckel
- 3 Achse
- 4 Rührer
- 5 Behälter
- 6 Gehäuse
- 7 Ring

### Auspacken des Gerätes

Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.

Werfen Sie die Verpackung nicht sofort weg, sondern verwahren Sie diese mit der Innenverpackung und den Garantieunterlagen während der gesamten Garantiezeit auf.

- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.

**⚠️ WARNUNG!**

Stecken Sie den Netzstecker des Geräts nicht in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.

- Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie den Deckel und sonstige Zubehörteile vor der ersten Benutzung in einem einfachen Spülbad.
- Reinigen Sie das Motorgehäuse von außen und den Behälter von innen und außen mit einem leicht feuchten Tuch, ohne Zusatzmittel.
- Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung mit einem trockenen Tuch ab.

**Hinweise zur Eiscreme-/Sorbetherstellung**

Beim Herstellen von Eiscreme halten Sie sich immer an die folgenden Schritte, bevor Sie den Rührer in die Mischung absenken.

- Vergewissern Sie sich, dass sich der Zucker komplett in der Mischung gelöst hat.
- Achten Sie darauf, dass sämtliche Zutaten gut durchgemischt sind.
- Verwenden Sie nur reife und weiche Früchte. Waschen Sie die Früchte, entfernen Sie die Schale, Kerne, Samen oder Steine. Schneiden Sie die Früchte dann in kleine Stücke.
- Für den besseren Geschmack können Sie auch frische reine Fruchtsäfte verwenden.
- Füllen Sie den Behälter maximal mit 800 ml Eiscreme bzw. mit der Mischung. Wenn Sie mehr einfüllen, wird die Eiscreme nicht mehr richtig durchgemischt.
- Stellen Sie den Behälter immer mindestens für 12 Stunden in das Gefrierfach, bevor Sie Eiscreme zubereiten.

**📌 HINWEIS:**

Wenn die Rohmaterialien eine Temperatur von weniger als 10°C haben, wird die Eiscreme schneller zubereitet. Andernfalls braucht es ein wenig länger.

**Inbetriebnahme****📌 HINWEIS:**

Bevor Sie Eiscreme zubereiten, stellen Sie den Behälter in das Tiefkühlfach und kühlen ihn mindestens 12 Stunden lang bei -18°C ab.

1. Legen Sie den Ring auf das Gehäuse.
2. Stecken Sie die Achse in den Rührer (s. Abb. a).
3. Setzen Sie das Motorgehäuse in die Vertiefung im Deckel und lassen Sie es einrasten (1a).
4. Stecken Sie den montierten Rührer an der Unterseite des Motors ein.
5. Mischen Sie die Zutaten nach Rezept zusammen. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierfach. Geben Sie die Masse in den Behälter. Überfüllen Sie den Behälter nicht, die max. Zutatenmenge ist 800 ml. Über die Einfüllöffnung können Sie ggf. Zutaten hinzufügen.

6. Legen Sie den Deckel mit dem Motorgehäuse und dem Rührer auf den Behälter.
7. Verriegeln Sie den Deckel durch eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn.
8. Stellen Sie sicher, dass der Schalter am Motorgehäuse auf „0“ steht. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose
9. Starten und beenden Sie den Rührvorgang mit dem Schalter am Motorgehäuse.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
11. Entriegeln Sie den Deckel durch eine kurze Drehung gegen den Uhrzeigersinn. Den Rührer können Sie abnehmen.
12. Nehmen Sie das Motorgehäuse von dem transparenten Deckel herunter.

**Rezepte****Vanilleeis**

**Zutaten:** 4 Eigelb, 200 ml Milch, 60 g Kristallzucker (fein), 1 TL Vanillezucker, 125 ml Sahne ungesüßt.

Eigelbe mit dem Kristall- und dem Vanillezucker mit einem Mixer schaumig schlagen (die Masse muss fast weiß sein). Kristallzucker ist leichter löslich als Haushaltszucker. Flüssige Sahne unterschlagen. Milch in einem Topf erwärmen, Eigelbmasse darunter rühren. Weitere 2 Min. erwärmen, nicht kochen lassen. Masse abkühlen lassen und dann für 20 Min. in die Tiefkühltruhe stellen (nicht länger, damit es nicht kristallisiert). Danach noch einmal kurz aufschlagen und dann in den Behälter füllen. Ca. 30-40 Min. in dem Eiscreme-Maker rühren lassen. Zuerst sieht es etwas körnig aus, wird aber später glatt.

**Frozen Joghurt (gefrorener Joghurt)**

**Zutaten:** 500 ml Joghurtmasse, 125 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt, 3 Eiweiß.

Für die Joghurtmasse etwa 1 kg Magermilchjoghurt in ein Sieb geben, das Sie mit einem dünnen Tuch ausgelegt haben. Etwas Klarsichtfolie obenauf geben, mit einem Teller beschweren und mindestens 6 Stunden abtropfen lassen. Der Joghurt sollte jetzt eine Konsistenz von festem Quark oder Frischkäse haben. Joghurtmasse, Zucker und Vanilleextrakt gut verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse ziehen. Füllen Sie die Masse in den Behälter und lassen Sie diese ca. 30-40 Min. in dem Eiscreme-Maker rühren. Je nach Geschmack können Sie auch eine kürzere Zubereitungszeit wählen.

Sie können die Joghurtmasse nach Wunsch und Bedarf auch verfeinern:

Grundmasse (siehe oben) mit zusätzlich z. B. bis zu 250 g Fruchtpüree oder eine zerdrückte, reife Banane oder Beerenstückchen nach Geschmack.

**📌 HINWEIS:**

Fügen Sie die weiteren Zutaten der Grundmasse zu und lassen Sie alles nochmals sehr gründlich im Kühlschrank vorkühlen: So verbinden sich erstens die Aromen besser, zweitens geht die Zubereitung in der Eismaschine schneller.

### Limonensorbet

**Zutaten:** 200 g Kristallzucker, 200 ml Wasser, 7 Limonen, ½ Orange, 1 Eiweiß.

Feinen Kristallzucker (leichter löslich als normaler Haushaltszucker) und 200 ml Wasser in eine Pfanne geben. Auf niedriger Temperatur so lange mit einem Holzlöffel rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann ca. 1 Min. kochen und abkühlen lassen. Den Saft von 7 Limonen (ca. 175 ml) mit dem Saft 1/2 Orange mischen. Zuckersirup darunter rühren. Eiweiß von einem kleinen Ei (oder die Hälfte von einem großen Ei) fast

steif schlagen und unter die Saftmischung rühren. Am besten stellt man diese Mischung für 20 Min. in die Tiefkühltruhe (nicht länger, damit es nicht kristallisiert). Danach noch einmal kurz aufschlagen und dann erst in den Behälter füllen. Ca. 30 Min. im Eiscreme-Maker rühren lassen.

Limonensorbet sollte relativ zügig verzehrt werden, damit es nicht wieder flüssig wird. Dieses Rezept ergibt ca. 800 ml Sorbet.

Weitere Rezepte finden Sie in Kochbüchern oder im Internet.

## Reinigung



### WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.



### ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Keines der Bauteile ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

### Motorgehäuse

Wischen Sie das Motorgehäuse nur mit einem feuchten Tuch ab.

### Zubehörteile

Reinigen Sie alle anderen Teile von Hand in einem Spülbad. Setzen Sie das Gerät erst wieder zusammen, wenn alle Teile trocken sind!

### Aufbewahrung

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

### Technische Daten

Modell:..... ICM 3581  
 Spannungsversorgung:..... 220-240 V~, 50 Hz  
 Leistungsaufnahme:..... 12 W  
 Schutzklasse: ..... II  
 Nettogewicht:..... ca. 2,50 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

### Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät ICM 3581 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

### 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 Geräts.
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](http://www.sli24.de)

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal [www.sli24.de](http://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](http://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.

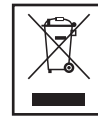
Unser Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- 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 bedieningshandleiding

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.

### 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 binnerverpakking. 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 veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat

### WAARSCHUWING:

- Altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Alvorens accessoires en opzetstukken die tijdens de werking in beweging zijn gebracht te vervangen, dient het apparaat uitgeschakeld te worden en losgekoppeld te worden van de netstroom.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem contact op met een bevoegde reparateur. Om gevaar te voorkomen dient een beschadigd netsnoer vervangen te worden door een gelijkwaardig snoer door de fabrikant, of klantenservice of ieder ander bevoegd specialist.

## **WAARSCHUWING:**

- Dit apparaat is geschikt voor gebruik door kinderen van 8 jaar en ouder, indien zij onder toezicht staan of voldoende geïnstrueerd zijn met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden gevaren begrijpen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud worden niet door kinderen uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Het apparaat en het netsnoer altijd buiten bereik van kinderen houden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn voor het gebruik van het apparaat in een veilige manier en als zij de gevaren begrijpen.
- Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden in water. Raadpleeg de instructies die zijn opgenomen in het hoofdstuk "Reiniging".
- Raak nooit bewegende delen van het apparaat aan en wacht altijd tot deze stilstaan.
- Nooit bij ingeschakeld apparaat het deksel verwijderen.

### **Locatie van bedieningselementen**

- 1 Motorbehuizing
- 1a Klemmen
- 2 Deksel
- 3 As
- 4 Roerelement
- 5 Kom
- 6 Behuizing
- 7 Ring

### **Het uitpakken van het apparaat**

Haal het apparaat en de hulpstukken uit de verpakking. Gooi de verpakking niet onmiddellijk weg; bewaar de verpakking, de

verpakkingsmaterialen en de garantiedocumenten gedurende de gehele garantieperiode.

- Plaats het apparaat op een vlakke, gelijkmatige en stevige werkplek.

### **WAARSCHUWING!**

Steek de stekker van het apparaat niet in het stopcontact zonder dat u alle noodzakelijke hulpstukken aangebracht heeft.

- Om eventuele verontreinigingen die tijdens de fabricage zijn ontstaan te verwijderen, raden wij u aan vóór het eerste gebruik van het apparaat om de deksel en de andere hulpstukken met water af te spoelen.

- Reinig de buitenkant van de motorbehuizing en de binnen- en buitenkant van de kom met een iets vochtig gemaakt doekje (geen reinigingsmiddelen gebruiken).
- Droog na het reinigen alle onderdelen af met een droge doek.

### Aanwijzingen voor het maken van schepijs/sorbet

Wanneer u schepijs gaat maken, neem dan altijd, voordat u het roerelement in het mengsel laat zakken, de volgende stappen in acht.

- Vergewis u ervan dat de suiker geheel in het mengsel opgelost is.
- Vergewis u ervan dat alle ingrediënten goed vermengd zijn.
- Gebruik alleen rijp en zacht fruit. Was het fruit, verwijder de schil, zaadjes en andere harde stukken. Snijd vervolgens het fruit in kleine stukjes.
- Voor een betere smaak kunt u ook pure, verse vruchtensap gebruiken.
- Doe maximaal 800 ml schepijs en/of mengsel in de kom. Als u meer in de kom doet, zal het ijs niet goed vermengd worden.
- Doe de lege kom altijd minimaal 12 uur in de diepvriezer, voordat u met het maken van het schepijs begint.

#### **i** OPMERKING:

Het schepijs kan sneller bereid worden, als de ingrediënten een temperatuur van lager dan 10°C hebben. Anders duurt het wat langer.

### Ingebruikname

#### **i** OPMERKING:

Doe de lege kom altijd minimaal 12 uur in de diepvriezer (-18°C) voordat u met het maken van het schepijs begint.

1. Plaats de ring op de behuizing.
2. Steek de as in het roerelement (zie afb. a).
3. Plaats de motorbehuizing in de uitsparing in de deksel tot deze vast zit (1a).
4. Plaats de gemonteerde roerinrichting in de bodem van de motor.
5. Vermeng de ingrediënten volgens het recept. Haal de kom uit de diepvriezer. Doe het mengsel in de kom. Doe niet te veel mengsel in de kom (maximaal 800 ml). Indien nodig kunnen de overige ingrediënten via de toevoeropening toegevoegd worden.
6. Plaats de deksel met de motorbehuizing en het roerelement op de kom.
7. Vergrendel het deksel met een korte draai beweging met de klok mee.
8. Verzeker u ervan dat de schakelaar op de motorbehuizing op de "0" stand staat. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd stopcontact dat voorzien is van randaarde.
9. Start en stop de roerfunctie met de schakelaar op het motorhuis.

10. Haal de stekker uit het stopcontact.
11. Ontgrendel het deksel met een korte draai beweging tegen de klok in. Verwijder dan de roerinrichting.
12. Verwijder de motorbehuizing van de transparante deksel.

### Recepten

#### Vanille-ijs

**Ingrediënten:** 4 eierdooiers, 200 ml melk, 60 gram kristalsuiker (fijn), 1 theelepel vanillesuiker, 125 ml ongezoete room.

Meng de eierdooiers met de kristalsuiker en vanillesuiker met een mixer tot er een schuimig geheel ontstaat (het mengsel moet bijna wit zijn). Kristalsuiker lost makkelijker op dan normale suiker. Voeg de room toe. Verwarm de melk in een pan en voeg het eimengsel toe. Verwarm het geheel nog eens 2 min. laat het niet aan de kook komen. Laat het mengsel afkoelen en plaats het vervolgens 20 min. in de diepvriezer (niet langer, om kristalliseren te voorkomen). Vermeng het geheel dan nog even en doe het in de kom van het apparaat. Meng het ijs gedurende circa 30-40 min. in de ijsmachine. In het begin kan het ijs er wat korrelig uitzien, later wordt het echter gladder.

#### Yoghurtijs

**Ingrediënten:** 500 ml dikke yoghurt, 125 gram suiker, 1 theelepel vanille extract, eiwit van 3 eieren.

Doe voor de dikke yoghurt circa 1 kg magere melkyoghurt in een zeef, die met een dunne doek bedekt is. Doe daarop een transparante folie, druk dit naar beneden met een bord, en laat gedurende minimaal 6 uur het vocht weglopen. De yoghurt dient nu de dichtheid van stevige kwark of roomkaas te hebben. Meng de yoghurtmassa, suiker en vanille extract goed door elkaar. Klop het eiwit stijf en vermeng het voorzichtig met het yoghurtmengsel. Doe het mengsel in de ijskom en laat de ijsmachine circa 30-40 min. werken. Afhankelijk van de smaak kunt u ook een kortere bereidingstijd kiezen.

U kunt de smaak van het yoghurtmengsel ook nog verfijnen: Basismengsel (zie boven) waaraan u naar smaak bijvoorbeeld 250 gram fruitpuree, een fijngemaakte, rijpe banaan of fijngemaakte bessen toevoegt.

#### **i** OPMERKING:

Voeg de overige ingrediënten toe aan het basismengsel en laat alles nog eens goed in de koelkast afkoelen: enerzijds zorgt dit ervoor dat de aroma's zich beter vermengen en anderzijds gaat het maken van het schepijs met de ijsmachine dan sneller.

#### Limoensorbet

**Ingrediënten:** 200 gram fijne kristalsuiker, 200 ml water, 7 limoenen, ½ sinaasappel, eiwit van 1 ei.

Doe de fijne kristalsuiker (makkelijker op te lossen dan normale suiker) en 200 ml water in een pan. Roer het geheel bij lage temperatuur met een houten lepel totdat de suiker opgelost is. Verwarm het mengsel circa 1 min. en laat het daarna afkoelen.

Meng het sap van de 7 limoenen (circa 175 ml) met het sap van de halve sinaasappel. Voeg de suikersiroop toe. Klop het eiwit van een klein ei (of de helft van een groot ei) stijf en vermeng het met het sapmengsel. Voor het beste resultaat plaatst u nu dit mengsel gedurende 20 min. in de diepvriezer (niet langer, om kristalliseren te voorkomen). Meng het mengsel daarna nog eens kort en doe het in de kom van de ijsmachine. Meng het mengsel gedurende circa 30 min. in de ijsmachine.

Limoensorbet dient betrekkelijk snel geconsumeerd te worden, opdat het niet opnieuw vloeibaar wordt. Dit recept is goed voor circa 800 ml sorbet.  
Overige recepten vindt u in kookboeken of in internet.

## Reiniging



### WAARSCHUWING:

- Haal voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

### LET OP:

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Geen van de onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.

### Motorbehuizing

Veeg de motorbehuizing slechts met een vochtige doek af.

### Accessoires

Reinig alle andere onderdelen met de hand in zeepsop. Wacht tot alle onderdelen droog zijn voor u het apparaat weer in elkaar zet!

### Opslaan

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

### Technische Gegevens

Model: ..... ICM 3581  
 Spanningstoever: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
 Stroomverbruik: ..... 12 W  
 Beschermingsklasse: ..... II  
 Netto gewicht: .....ong. 2,50 kg

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

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.



### Verwijdering

#### Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelingspunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaars door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

## 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. Veuillez 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.

### Remarques 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 :

- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, démonter ou nettoyer.
- Avant de remplacer un accessoire mobile, arrêtez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Veuillez prendre contact avec du personnel qualifié. Afin d'éviter les risques, un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un cordon équivalent par le constructeur, notre service après-vente ou tout autre spécialiste qualifié.

**⚠ AVERTISSEMENT :**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu les instructions sur la bonne utilisation de l'appareil et comprennent les risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être immergé dans l'eau pendant le nettoyage. Suivez les instructions du chapitre "Nettoyage".
- Ne touchez jamais aucun des accessoires de l'appareil lorsqu'ils sont encore en mouvement. Attendez toujours qu'ils se soient arrêtés.
- Ne retirez pas le couvercle pendant le fonctionnement.

**Situation des commandes**

- 1 Bloc moteur
- 1a Clips
- 2 Couvercle
- 3 Arbre
- 4 Pale à mélange
- 5 Bol
- 6 Boîtier
- 7 Anneau

**Déballage de l'appareil**

Retirez l'appareil et les accessoires du carton.  
Ne jetez pas le carton tout de suite. Conservez-le avec les éléments

d'emballage et les documents de garantie pendant toute la durée de la garantie.

- Placez l'appareil sur une surface de travail lisse, plane et stable.

**⚠ AVERTISSEMENT !**

Ne branchez pas la prise d'alimentation principale avant d'avoir correctement assemblé tous les accessoires nécessaires.

- Afin de supprimer toute trace de pollution éventuelle due à la fabrication, rincez à l'eau le couvercle et les autres accessoires avant la première utilisation.
- Nettoyez l'extérieur du bloc moteur et l'intérieur et l'extérieur du bol avec un chiffon légèrement humide sans produit.

- Séchez toutes les parties après le nettoyage à l'aide d'un chiffon sec.

## Remarques concernant la production de crème glacée/sorbets

Lorsque vous préparer de la crème glacée, respectez toujours les étapes suivantes avant d'abaisser la pale à mélange dans le mélange.

- Assurez-vous que le sucre soit complètement dissous dans le mélange.
- Assurez-vous que tous les ingrédients soient bien mélangés.
- N'utilisez que des fruits mûrs et mous. Lavez les fruits, retirez-en la peau, les pépins, les graines et les noyaux. Coupez ensuite les fruits en petits morceaux.
- Pour que le goût soit meilleur vous pouvez aussi utiliser des jus de fruits frais.
- Remplissez au maximum 800 ml de crème glacée/mélange dans le bol. Le mélange ne sera pas parfait si vous en mettez plus.
- Placez toujours le bol environ 12 heures au congélateur avant de faire de la crème glacée.

### NOTE :

La crème glacée peut être réalisée plus rapidement si les ingrédients ont une température inférieure à 10°C. Sinon cela prendra un peu plus de temps.

## Première utilisation

### NOTE :

Placez toujours le bol environ 12 heures au congélateur à -18° avant de faire de la crème glacée.

1. Placez l'anneau sur le boîtier.
2. Insérez l'arbre dans la pale à mélange (voir image a).
3. Insérez le bloc moteur dans la cavité du couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche (1a).
4. Insérez l'agitateur monté au fond du moteur.
5. Mélangez les ingrédients en fonction de la recette. Retirez le bol du congélateur. Placez la préparation dans le bol. Ne remplissez pas trop le bol, la quantité d'ingrédients maximum est de 800 ml. Vous pouvez, si nécessaire, ajouter d'autres ingrédients supplémentaires grâce à l'ouverture de remplissage.
6. Placez le couvercle muni du bloc moteur et de la pale à mélange sur le bol.
7. Bloquez le couvercle en tournant légèrement dans le sens horaire.
8. Assurez-vous que le bouton sur le boîtier du moteur soit sur la position "0". Branchez la prise d'alimentation électrique dans une prise murale, reliée à la terre.
9. Démarrez et arrêtez le mélange en utilisant le bouton sur le boîtier du moteur.
10. Débranchez la prise électrique.

11. Débloquez le couvercle en le tournant légèrement dans le sens antihoraire. Puis, enlevez l'agitateur.
12. Retirez le bloc moteur du couvercle transparent.

## Recettes

### Crème glacée à la vanille

**Ingrédients :** 4 jaunes d'oeufs, 200 ml de lait, 60 g de sucre cristallisé (fin), 1 cuillère à café de sucre vanillé, 125 ml de crème non sucrée.

Mélangez au mixeur les jaunes d'oeufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une préparation mousseuse (la masse doit être presque blanche). Le sucre cristallisé est plus soluble que le sucre ménager. Ajoutez la crème liquide. Réchauffez le lait et ajoutez-y la préparation. Poursuivez la cuisson pendant environ 2 min. La préparation ne doit pas bouillir. Laissez refroidir la préparation puis placez-la au congélateur pendant 20 min. (pas plus, pour éviter qu'elle ne cristallise). Mélangez ensuite à nouveau brièvement et remplissez le bol de l'appareil. Mélangez dans la machine à glace pendant environ 30-40 min. Même si la préparation à l'air granuleux au début, elle devient lisse par la suite.

### Yaourts glacés

**Ingrédients :** 500 ml de masse yaourt, 125 g de sucre, 1 cuillère à café d'extrait de vanille, 3 blancs d'oeufs.

Pour obtenir la masse yaourt, placez environ 1 kg de yaourt au lait écrémé dans une passoire habillée d'un linge fin. Couvrez d'un film transparent, surchargez d'une assiette et laissez égoutter pendant au moins 6 heures. Le yaourt doit alors avoir la consistance d'un fromage caillé ferme ou d'un fromage à la crème. Mélangez correctement la masse yaourt, le sucre et l'extrait de vanille. Battez les blancs d'oeufs en neige ferme et ajoutez-les délicatement à la préparation. Remplissez le bol de la préparation et lancez la machine à glace pendant environ 30 à 40 min. En fonction de votre goût, vous pouvez choisir un délai de préparation plus court.

En fonction de votre goût, vous pouvez également affiner le mélange du yaourt : Préparation de base (voir plus haut) avec en plus par exemple 250 g de compote de fruits, de bananes mûres ou de morceaux de fruits rouges.

### NOTE :

Ajoutez les ingrédients supplémentaires au mélange de base et faites refroidir le tout au réfrigérateur : D'une part les arômes se mélangeront mieux et d'autre part la glace prendra plus rapidement dans la machine à glace.

### Sorbet au citron vert

**Ingrédients :** 200 g de sucre cristallisé, 200 ml d'eau, 7 citrons verts, ½ orange, 1 petit blanc d'oeuf (la moitié d'un gros).

Placez le sucre cristallisé fin (plus soluble que le sucre ménager) et les 200 ml d'eau dans une poêle. Mélangez à

basse température à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Poursuivez la cuisson pendant environ 1 min. avant de laisser refroidir. Mélangez le jus des 7 citrons verts (env. 175 ml) à celui de la 1/2 orange. Ajoutez-y le sirop de sucre. Battez le blanc d'oeuf pour qu'il soit presque ferme et ajoutez-le à la préparation. Il est préférable de placer alors cette préparation dans le congélateur pendant 20 min. (pas plus pour éviter la cristallisation). Mélangez

ensuite à nouveau avant de remplir le bol de l'appareil. Mélangez dans la machine à glace pendant environ 30 min.

Le sorbet de citron vert doit être mangé dans un délai assez court, pour ne pas qu'il redevienne liquide. Cette recette permet de préparer environ 800 ml de sorbet.

Vous pouvez trouver d'autres recettes dans des livres de cuisine ou sur Internet.

## Nettoyage

### AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la prise électrique avant le nettoyage.
  - En aucun cas plonger l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer.
- Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.**

### ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.
- Aucune pièce ne passe au lave-vaisselle.

### Boîtier du moteur

Essayez le boîtier du moteur uniquement avec un chiffon humide.

### Accessoires

Nettoyez toutes les autres pièces à la main avec de l'eau savonneuse.

Attendez que toutes les pièces sèchent avant de remonter l'appareil !

### Stockage

- Nettoyez l'appareil comme il est décrit. Laissez complètement sécher les accessoires.
- Nous vous recommandons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine s'il ne doit pas être utilisé pendant de longues périodes.
- Conservez toujours l'appareil hors de portée des enfants et dans un endroit sec et bien aéré.

### Données techniques

Modèle : ..... ICM 3581  
 Alimentation : ..... 220-240 V~, 50 Hz  
 Consommation électrique : ..... 12 W  
 Classe de protection : ..... II  
 Poids net : ..... environ 2,50 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 est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.



### Elimination

#### Signification du symbole "Elimination"

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.



## Instrucciones de servicio

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.

## 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. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- 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!**

## Consejos de seguridad especiales para este aparato



#### AVISO:

- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si se le deja sin atención y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Previo al reemplazo de accesorios o piezas móviles durante el funcionamiento, el aparato debe estar apagado y desconectado de la toma de corriente.
- No repare usted mismo el dispositivo. Contacte con personal autorizador. Para evitar riesgos, el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado debe cambiar el cable de corriente dañado con un cable equivalente.

**⚠ AVISO:**

- Este dispositivo es adecuado para ser usado por niños de 8 y más años de edad, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y comprenden los riesgos que implica.
  - La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y reciban supervisión.
  - Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
  - Los niños no deben jugar con el aparato.
  - Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, psíquica o sensorial o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o se les dan instrucciones acerca del uso del aparato de una manera segura y si entienden los riesgos implicados.
  - Este dispositivo no está diseñado para sumergirlo en agua durante la limpieza. Por favor tenga presentes las instrucciones incluidas en el capítulo “Limpieza”.
- No toque nunca ningún de los accesorios del aparato cuando estos se mueven todavía. Espere hasta que se paren.
  - No quite la tapa cuando funciona el aparato.

**Ubicación de los controles**

- 1 Compartimento del motor
- 1a Clips
- 2 Cubierta
- 3 Eje
- 4 Pala giratoria
- 5 Cuenco
- 6 Chasis
- 7 Arandela

**Desempaquetado del aparato**

Saque el aparato y los accesorios del cartón.

No tire el paquete de inmediato; manténgalo junto con el interior del paquete y los documentos de la garantía durante todo el periodo de la garantía.

- Coloque el aparato en una superficie de trabajo lisa, suave y estable.

**⚠ ¡AVISO!**

No introduzca la toma de alimentación del aparato en el enchufe sin haber ensamblado todos los accesorios necesarios.

- Para sacar cualquier contaminación de la producción, enjuague la cubierta y otros accesorios antes de su primer uso con agua.
- Limpie el exterior del compartimento del motor y el interior y el exterior del cuenco con un paño ligeramente húmedo sin aditivos.
- Seque todas las partes tras limpiar con un paño seco.

**Notas acerca de la producción de helado/sorbetes**

Cuando haga helados, observe siempre las siguientes etapas, antes de bajar la pala agitadora en la mezcla.

- Asegúrese de que el azúcar se ha disuelto por completo en la mezcla.
- Asegúrese de que todos los ingredientes han sido mezclados correctamente.
- Utilice sólo fruta madura y ligera. Limpie la fruta, retire la piel, las pepitas, semillas o las piedras. A continuación, corte la fruta en pequeños trozos.
- Para obtener un mejor sabor, también podrá utilizar zumos de fruta fresca.
- Rellene como máximo 800 ml de helado y/o mezcla en el cuenco. El helado no se mezclará al completo, si lo llena más.
- Ponga siempre el cuenco en el congelador durante al menos 12 horas antes de hacer helado.

**NOTA:**

El helado puede hacerse más rápido, si los ingredientes tienen una temperatura de menos de 10°C. De lo contrario, tardará un poco más.

### Funcionamiento inicial

**NOTA:**

Antes de hacer helado, ponga el cuenco en el congelador y enfríe durante al menos 12 horas a una temperatura de -18°C.

1. Coloque la arandela sobre el chasis.
2. Introduzca el eje en la pala agitadora (véase la fig. a).
3. Introduzca el compartimento del motor en el hueco de la cubierta hasta que se inicie (1a).
4. Introduzca el removedor montado en la parte inferior del motor.
5. Mezcle los ingredientes de conformidad con la receta. Saque el cuenco del congelador. Ponga la masa en el cuenco. No rellene demasiado el cuenco, ya que la cantidad máxima de ingredientes será de 800 ml. Podrá añadir más ingredientes a través de la apertura de alimentación si es necesario.
6. Coloque la cubierta con el compartimento del motor y la pala agitadora en el cuenco.
7. Bloquee la tapa con una breve rotación en sentido de las agujas del reloj.
8. Asegúrese de que el conmutador en el chasis del motor esté en posición "0". Introduzca la toma de alimentación en una toma correctamente aislada y protegida.
9. Inicie y detenga la operación de removido con el interruptor del chasis del motor.
10. Saque el cable de alimentación de la toma de red.
11. Bloquee la tapa con una breve rotación en sentido contrario a las agujas del reloj. Saque el removedor.
12. Saque el compartimento del motor de la cubierta transparente.

## Recetas

### Helado de vainilla

**Ingredientes:** 4 yemas de huevo, 200 ml de leche, 60 g de azúcar glass (fino), 1 cucharilla de azúcar de vainilla, 125 ml de crema desnatada.

Mezcle las yemas de huevo con el azúcar glass y el azúcar de vainilla con un mezclador hasta que la mezcla sea espumosa (la masa deberá ser casi blanca). El azúcar glass es más soluble que el azúcar normal. Añada crema líquida. Caliente leche en un cuenco, añada las yemas de huevo a la mezcla. Caliente la mezcla durante 2 min. más, no permita que hierba. Deje que la mezcla se enfríe y a continuación, póngala en el congelador durante 20 min. (no la deje durante más tiempo, para evitar que cristalice). A continuación, mézclela de nuevo brevemente y rellénela en el cuenco de helado. Mézclela durante unos 30-40 min. en el creador de helado. Al principio parecerá que tiene algunos gránulos, pero poco a poco se irá suavizando más tarde.

### Yogur congelado

**Ingredientes:** 500 ml de yogur, 125 g de azúcar, 1 cucharita de extracto de vainilla, 3 claras de huevo.

Para la masa del yogur, ponga 1 kg de leche desnatada en un colador, que haya sido alineado con un paño delgado. Ponga la capa transparente en la parte superior, péselo con una placa, y deje que gotee durante al menos 6 horas. El yogur debería tener ahora la consistencia de un queso firme o de un queso cremoso. Mezcle la masa del yogur, el azúcar y el extracto de vainilla adecuadamente. Mezcle la clara de huevo hasta que quede dura y mezcle cuidadosamente con la masa. Rellene la masa en el cuenco y lance el creador de helado durante unos 30-40 min. aproximadamente. En función del sabor, también podrá seleccionar un tiempo de preparación menor. En función del sabor, también podrá afinar la mezcla del yogur. A la mezcla básica (véase a continuación) se podrán añadir hasta 250 g de puré de frutas o aplastadas, plátano cortado o trozos de fresa en función del sabor.

**NOTA:**

Añada más ingredientes a la mezcla de base y enfríelo todo en el refrigerador de nuevo: Por una parte, los aromas se mezclan mejor y por otra, la creación de helado por parte de la máquina es más rápida.

### Sorbete de lima

**Ingredientes:** 200 g de azúcar glass, 200 ml de agua, 7 limones, ½ naranja, 1 clara de huevo.

Ponga el azúcar glass fino (más soluble que el azúcar normal) y 200 ml de agua en un recipiente. Remueva a baja temperatura con una cuchara de madera, hasta que el azúcar se haya disuelto. A continuación, cueza durante aproximadamente 1 min. y deje enfriar. Mezcle el zumo de 7 limones (175 ml

aproximadamente) con el zumo de ½ naranja. Añada sirope de azúcar. Bata la clara de huevo de un huevo pequeño (o la mitad de un huevo grande) hasta que se elimine casi por completo y se mezcle a la mezcla de zumo. Lo mejor sería poner la mezcla en el congelador durante 20 min. (no más, para evitar la cristalización). A continuación, vuelva a mezclar todo de nuevo brevemente y póngalo en el cuenco. Mézclela durante unos 30 min. en el creador de helado.

El sorbete de lima deberá ingerirse relativamente rápido, para que no se convierta en líquido de nuevo. Esta receta se ofrece para crear aproximadamente 800 ml de sorbete. Podrá descubrir otras recetas en los libros de cocina o en Internet.

## Limpieza

### **AVISO:**

- Desconecte siempre de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- Para la limpieza, en ningún caso sumergir el aparato en agua. Podría causar un electrochoque o un incendio.

### **ATENCIÓN:**

- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
- Ninguna de las piezas puede ponerse en el lavavajillas.

### Chasis del motor

Limpie el chasis del motor exclusivamente con una gamuza humedecida.

### Accesorios

Limpie las demás piezas a mano en agua jabonosa. Espere a que todas las piezas estén secas antes de volver a montar el dispositivo.

### Almacenamiento

- Limpie el aparato tal y como se describe. Deje que los accesorios de sequen completamente.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original cuando no vaya a utilizarlo durante un período de tiempo largo.
- Guarde el aparato siempre en un lugar seco y con buena ventilación, fuera del alcance de los niños.

### Datos técnicos

Modelo: ..... ICM 3581  
Suministro de tensión: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
Consumo de energía: ..... 12 W  
Clase de protección: ..... II  
Peso neto: .....aprox. 2,50 kg

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

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.



### Eliminación

#### Significado del símbolo "cubo de basura"

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

## 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.

## 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:**

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se esso viene lasciato senza sorveglianza e prima di montaggio, smontaggio e pulizia.
- Prima di riporre gli accessori che sono stati spostati durante il funzionamento, il dispositivo deve essere spento e scollegato dalla rete elettrica.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; contattare invece il personale autorizzato. Per evitare pericoli, un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo dal produttore, la nostra assistenza clienti oppure un altro specialista qualificato.

**⚠ AVVISO:**

- Questo dispositivo è adatto per essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su, se istruiti riguardo l'utilizzo sicuro del dispositivo o se supervisionati e se comprendono i rischi che comporta.
  - La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non siano più grandi di 8 anni e supervisionati.
  - Tenere apparecchio e relativo cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini.
  - Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
  - Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e mancanza di esperienza e conoscenza sotto la supervisione o grazie alle istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e quando essi capiscono i pericoli potenziali derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio.
  - Questo dispositivo non è inteso per essere immerso in acqua durante la pulizia. Osservare le istruzioni che abbiamo incluso nel capitolo "Pulizia".
- Non toccare mai le parti in movimento dell'apparecchio ed attendere sempre l'arresto.
  - Non togliere il coperchio mentre in funzione.

**Posizione dei comandi**

- 1 Alloggiamento del motore
- 1a Clip
- 2 Coperchio
- 3 Albero
- 4 Pala di miscelazione
- 5 Scodella
- 6 Alloggiamento
- 7 Anello

**Disimballaggio dell'apparecchio**

Rimuovere l'apparecchio e gli accessori dalla scatola.  
Non gettare via l'imballaggio immediatamente; conservarlo in-

sieme all'imballaggio interno e ai documenti di garanzia durante l'intero periodo di garanzia.

- Posizionare l'apparecchio su una zona di lavoro liscia, piana e stabile.

**⚠ AVVISO!**

Non inserire la spina di alimentazione dell'apparecchio nella presa senza aver assemblato tutti gli accessori necessari.

- Per rimuovere possibili contaminazioni dalla produzione, sciacquare il coperchio e gli altri accessori prima del suo primo utilizzo nell'acqua.
- Pulire l'esterno dell'alloggiamento del motore e l'interno e l'esterno della scodella con un panno leggermente umido senza additivi.

- Asciugare tutte le parti dopo la pulizia con un panno asciutto.

## Note sulla produzione di gelato / sorbetto

Durante la produzione di gelato, osservare sempre i seguenti procedimenti, prima di abbassare la pala di miscelazione nella miscela.

- Assicurarsi che lo zucchero si sia completamente disciolto nella miscela.
- Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano ben miscelati.
- Utilizzare solo frutta matura e morbida. Lavare la frutta, togliere la buccia e i semi. Quindi tagliare la frutta in pezzettini piccoli.
- Per un gusto migliore, potete anche utilizzare succhi di pura frutta fresca.
- Riempire al massimo 800 ml di gelato e/o miscela nella scodella. Il gelato non verrà completamente miscelato se la riempite con una quantità maggiore.
- Posizionare sempre la scodella nel congelatore per almeno 12 ore prima di fare il gelato.

### NOTA:

Il gelato viene fatto più rapidamente se gli ingredienti hanno una temperatura inferiore ai 10°C. Altrimenti impiega più tempo.

## Funzionamento iniziale

### NOTA:

Prima di fare il gelato, posizionare la scodella nel congelatore e farla raffreddare per almeno 12 ore a -18°C.

1. Posiziona l'anello sull'alloggiamento.
2. Inserire l'albero nella pala di miscelazione (vedere fig. a).
3. Inserire l'alloggiamento del motore nella nicchia del coperchio finché non si innesta in posizione (1a).
4. Inserire l'agitatore montato alla base del motore.
5. Miscelare gli ingredienti a seconda della ricetta. Rimuovere la scodella dal congelatore. Posizionare la massa nella scodella. Non riempire troppo la scodella, la quantità massima degli ingredienti è 800 ml. È possibile aggiungere ulteriori ingredienti tramite l'apertura di alimentazione se necessario.
6. Posizionare il coperchio con l'alloggiamento del motore e la pala di miscelazione sulla scodella.
7. Blocca il coperchio con una breve rotazione in senso orario.
8. Assicurati che l'interruttore sull'alloggiamento del motore sia in posizione "0". Inserire la spina di alimentazione in una presa da terra correttamente installata.
9. Avvia e interrompi il funzionamento dell'agitatore usando l'interruttore sull'alloggiamento del motore.
10. Tirare la spina di alimentazione dalla presa.
11. Sblocca il coperchio con una breve rotazione in senso antiorario. Poi rimuovi l'agitatore.

12. Rimuovere l'alloggiamento del motore dal coperchio trasparente.

## Ricette

### Gelato alla vaniglia

**Ingredienti:** 4 tuorli d'uovo, 200 ml di latte, 60 g di cristalli di zucchero (fine), 1 cucchiaino di zucchero di vaniglia, 125 ml di crema non addolcita.

Mischiare i tuorli d'uovo con i cristalli di zucchero e lo zucchero alla vaniglia con un miscelatore finché non si forma una schiuma (la massa deve essere quasi bianca). I cristalli di zucchero sono più facilmente solubili dello zucchero casalingo. Aggiungere crema liquida. Scaldare il latte in una pentola, aggiungere l'impasto dei tuorli d'uovo. Scaldare per altri 2 min., non portare a ebollizione. Lasciare che l'impasto si raffreddi e quindi congelare per 20 min. (non di più, per impedire la cristallizzazione). Quindi rimiscelare brevemente e versare nella scodella di gelato. Miscelare per circa 30-40 min. nella macchinetta per il gelato. All'inizio ha un aspetto alquanto granuloso, tuttavia diventa omogeneo successivamente.

### Yogurt ghiacciato

**Ingredienti:** 500 ml di massa di yogurt, 125 g di zucchero, 1 cucchiaino di estratto alla vaniglia, 3 albumi.

Per la massa di yogurt, mettere circa 1 kg di yogurt di latte scremato in un filtro foderato con un panno sottile. Mettere sopra una pellicola trasparente, creare un peso con un piatto e lasciare sgocciolare per almeno 6 ore. Ora lo yogurt dovrebbe avere la consistenza di ricotta o crema di formaggio. Miscelare bene la massa di yogurt, lo zucchero e l'estratto alla vaniglia. Mischiare l'albumi finché non diventa duro e mescolarlo attentamente con la massa. Versare la massa nella scodella e far funzionare la macchinetta del gelato per circa 30-40 min. A seconda del gusto, potete anche selezionare un tempo di preparazione più breve.

In base alle vostre preferenze, potete anche rifinire l'impasto allo yogurt:

Impasto di base (vedere sopra) con un'aggiunta es. fino a 250 g di passato di frutta o pezzi di banana maturi o di bacche in base alle preferenze.

### NOTA:

Aggiungere gli ulteriori ingredienti alla miscela di base e raffreddare tutto nuovamente nel frigo: Da una parte gli aromi si miscelano meglio e dall'altra parte la produzione del gelato nella macchina per il gelato è più rapida.

### Sorbetto al lime

**Ingredienti:** 200 g di cristalli di zucchero, 200 ml di acqua, 7 lime, ½ arancia, 1 albume.

Mettere i cristalli di zucchero fini (più facilmente solubili del comune zucchero casalingo) e 200 ml di acqua in una pentola. Mescolare a bassa temperatura con un cucchiaino di legno,

finché lo zucchero non si è dissolto. Quindi cuocere per circa 1 min. e lasciar raffreddare. Mescolare il succo di 7 lime (circa 175 ml) con il succo di ½ arancia. Aggiungere lo sciroppo di zucchero. Sbattere l'albume di un uovo piccolo (o metà di un uovo grande) finché non è quasi duro e mescolarlo nell'impasto del succo. E' meglio mettere quest'impasto nel congelatore per 20 min. (non più a lungo, per impedire la cristallizzazione).

Quindi rimiscolare brevemente e mettere nella scodella. Miscelare per circa 30 min. nella macchinetta per il gelato.

Il sorbetto di lime deve essere consumato abbastanza rapidamente in modo che non diventi di nuovo liquido. Questa ricetta produce circa 800 ml di sorbetto.

Potete trovare altre ricette nei libri di ricette o su Internet.

## Pulizia

### **AVVISO:**

- Prima di effettuare la pulizia, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- In nessun caso immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.

ITALIANO

### **ATTENZIONE:**

- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.
- Nessuna delle parti è lavabile in lavastoviglie.

### **Involucro del motore**

Asciuga l'alloggiamento del motore solo con un panno umido.

### **Accessori**

Pulisci tutte le altre parti a mano in acqua e sapone.

Attendi che tutte le parti siano asciutte prima di rimontare il dispositivo!

### **Conservazione**

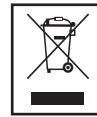
- Pulire l'apparecchio come indicato. Lasciar asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale quando non lo si utilizza per periodi prolungati.
- Rimessare sempre l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato al di fuori della portata dei bambini.

### **Dati tecnici**

Modello: ..... ICM 3581  
Alimentazione rete: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
Consumo di energia: ..... 12 W  
Classe di protezione: ..... II  
Peso netto: ..... ca. 2,50 kg

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

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.



### **Smaltimento**

#### **Significato del simbolo "Eliminazione"**

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.



## Instruction Manual

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

### Symbols in these Instructions for Use

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 machine:

#### **WARNING:**

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

#### **CAUTION:**

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

#### **NOTE:**

This highlights tips and information.

### 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 device 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 machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device 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!**

Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

## Special Safety Instructions for this Machine

#### **WARNING:**

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Prior to replacing accessories or attachments that are moved during operation, the device must be shut off and separated from the mains.
- Do not repair the device by yourself. Please contact authorized personnel. In order to avoid hazards, a damaged mains cable must be replaced with an equivalent cable by the manufacturer, our customer service or any other qualified specialist.

**⚠ WARNING:**

- This device is suitable for use by children aged 8 years and above, if they have been given supervision or instructions regarding the safe use of the device and understand the hazards involved.
  - Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 years and supervised.
  - Keep the appliance and its cord out of reach of children.
  - Children shall not play with the appliance.
  - Appliances can be used by 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 if they understand the hazards involved.
  - This device is not intended to be immersed in water during cleaning. Please observe the instructions that we have included in the chapter “Cleaning”.
- Do not touch any moving parts of the machine and always wait for it to stop.
  - Do not remove the lid during operation.

**Location of Controls**

- 1 Motor housing
- 1a Clips
- 2 Cover
- 3 Shaft
- 4 Stirring paddle
- 5 Bowl
- 6 Housing
- 7 Ring

**Unpacking the appliance**

Remove the appliance and accessories from the carton. Do not throw the packing away immediately; keep it together with the interior packing and guarantee documents during the entire guarantee period.

- Place the appliance on a smooth, even and stable work area.

**⚠ WARNING!**

Do not insert the power supply plug of the appliance into the socket without having assembled all necessary accessories.

- In order to remove possible contaminations from production, rinse the cover and other accessories before first use in water.
- Clean the outside of the motor housing and the inside and outside of the bowl with a slightly damp cloth without additives.
- Dry all parts after cleaning with a dry cloth.

**Notes on ice cream / sorbet production**

When manufacturing ice cream always observe the following steps, before lowering the stirring paddle into the mixture.

- Make sure that the sugar has completely dissolved in the mixture.
- Make sure that all ingredients are well mixed.

- Use only ripe and soft fruits. Wash the fruit, remove the peel, pips, seeds or stones. Then cut the fruit into small pieces.
- For a better taste you can also use fresh pure fruit juices.
- Fill at the most 800 ml ice cream and/or mixture into the bowl. The ice cream will not be thoroughly mixed, if you fill in more.
- Always put the bowl into the deep-freeze for at least for 12 hours before making ice cream.

**NOTE:**

The ice cream can be made faster, if the ingredients have a temperature of less than 10°C. Otherwise it takes a bit longer.

### Initial operation

**NOTE:**

Before making ice cream, put the bowl into the deep-freeze and cool it for at least 12 hours at -18°C.

1. Place the ring on the housing.
2. Insert the shaft into the stirring paddle (see. fig. a).
3. Insert the motor housing into the recess in the cover until it engages (1a).
4. Insert the assembled stirrer into the bottom of the motor.
5. Mix the ingredients according to the recipe. Remove the bowl from the deep-freeze. Put the mass into the bowl. Do not overfill the bowl, the max. ingredient amount is 800 ml. Further ingredients can be added through the feed opening if necessary.
6. Place the cover with the motor housing and the stirring paddle on the bowl.
7. Lock the lid with a short rotation clockwise.
8. Make sure the switch on the motor housing is at "0" position. Insert the power supply plug into a correctly installed earthed socket.
9. Start and stop the stirring operation using the switch on the motor housing.
10. Pull the power supply plug out of the socket.
11. Unlock the lid with a short rotation anti-clockwise. Then remove the stirrer.
12. Remove the motor housing from the transparent cover.

### Recipes

#### Vanilla ice cream

**Ingredients:** 4 egg yolks, 200 ml milk, 60 g crystal sugar (fine), 1 teaspoon vanilla sugar, 125 ml cream unsweetened.

Mix the egg yolks with the crystal and vanilla sugar with a mixer until foamy (the mass must be nearly white). Crystal sugar is more easily soluble than household sugar. Add liquid cream. Warm milk in a pot, add egg yolk mixture. Heat for further 2 min., do not allow to boil. Allow the mixture to cool down and

then put into deep-freeze for 20 min. (not longer, to prevent crystallising). Then mix again briefly and fill into the ice cream bowl. Mix for approximately 30-40 min. in the ice cream maker. In the beginning it looks somewhat granular, becomes smooth later however.

#### Frozen Yoghurt

**Ingredients:** 500 ml yoghurt mass, 125 g sugar, 1 teaspoon vanilla excerpt, 3 egg whites.

For the yoghurt mass, put about 1 kg skimmed milk yoghurt into a strainer, which has been lined with a thin cloth. Put transparent film on top, weigh down with a plate, and allow to drip off for at least 6 hours. The yoghurt should now have the consistency of firm curd cheese or cream cheese. Mix yoghurt mass, sugar and vanilla excerpt well. Mix the egg white until stiff and mix carefully with the mass. Fill the mass into the bowl and run the ice cream maker for approx. 30-40 min.. Depending upon taste, you can also select a shorter preparing time.

According to taste, you can also refine the yoghurt mixture: Basic mixture (see above) with additionally e.g. up to 250 g fruit puree or a crushed, ripe banana or berry pieces according to taste.

**NOTE:**

Add the further ingredients to the basic mixture and cool everything thoroughly in the refrigerator again: On the one hand in the aromas blend better and on the other hand making ice cream in the ice cream machine is faster.

#### Lime sorbet

**Ingredients:** 200 g crystal sugar, 200 ml water, 7 limes, ½ orange, 1 egg white.

Put fine crystal sugar (more easily soluble than normal household sugar) and 200 ml water into a pan. Stir at low temperature with a wooden spoon, until the sugar has dissolved. Then cook for approx. 1 min. and allow to cool. Mix the juice of 7 limes (approx. 175 ml) with the juice ½ orange. Add sugar syrup. Beat the egg white of a small egg (or half of a large egg) until nearly stiff and mix into the juice mixture. It is best to put this mixture into the deep freeze for 20 min. (not longer, too prevented crystallising). Then mix again briefly and put into the bowl. Mix for approximately 30 min. in the ice cream maker.

Lime sorbet should be eaten relatively quickly, so that it does not become liquid again. This recipe yields approx. 800 ml sorbet.

You can find further recipes in cookbooks or on the Internet.

# Cleaning



## WARNING:

- Before cleaning always disconnect from mains power supply.
- Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electric shock or fire.

## CAUTION:

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- None of the parts are dishwasher-safe.

### Motor housing

Wipe the motor housing with a moist cloth only.

### Accessories

Clean all other parts by hand in soapy water.

Wait for all parts to be dry before reassembling the device!

### Storage

- Clean the device as described. Let the accessories dry completely.
- We recommend that you store the device in its original packaging when it is not to be used for a longer period.
- Always store the device at a well ventilated and dry place outside the reach of children.

### Technical Data

Model: ..... ICM 3581

Power supply: ..... 220-240 V~, 50 Hz

Power consumption: ..... 12 W

Protection class: ..... II

Net weight: ..... approx. 2.50 kg

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

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.



### Disposal

#### Meaning of the "Wheeled Bin" Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

## 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.

### 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 (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- 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.
- Pracującemu urządzeniu **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!**

## Szczególne wskazówki bezpieczeństwa dla korzystania z miksera

### OSTRZEŻENIE:

- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Przed wymianą akcesoriów lub końcówek, które przesunęły się podczas pracy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy skontaktować się z upoważnionym pracownikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.

**⚠ OSTRZEŻENIE:**

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku od 8 lat pod nadzorem lub po zapoznaniu się z instrukcją dotyczącą bezpiecznego użytkowania i groźących niebezpieczeństw.
- Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Tego urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Prosimy sprawdzić instrukcje znajdujące się w rozdziale "Czyszczenie".

- Proszę nie dotykać żadnych części urządzenia, które są w ruchu. Proszę zawsze poczekać na ich zatrzymanie.
- Prosimy nie zdejmować pokrywy w czasie pracy.

**Lokalizacja kontrolek**

- 1 Obudowa silnika
- 1a Zatraski
- 2 Pokrywa
- 3 Walek
- 4 Mieszadło
- 5 Miska
- 6 Obudowa
- 7 Pierścień

**Rozpakowywanie urządzenia**

Urządzenie wraz z akcesoriami wyjąć z opakowania. Opakowania nie należy pozbywać się od razu; należy je zachować wraz z opakowaniem wewnętrznym oraz dokumentacją gwarancyjną przez cały okres obowiązywania gwarancji.

- Urządzenie umieścić na gładkiej, równej i stabilnej powierzchni roboczej.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Wtyczki kabla zasilania urządzenia nie wolno wkładać do gniazdka zanim wszystkie niezbędne akcesoria nie zostaną zamocowane.

- Aby usunąć ewentualne zabrudzenia pozostałe po procesie produkcji, należy przemyć wodą przed pierwszym użyciem: pokrywę oraz inne akcesoria.
- Oczyszczyć zewnętrzną stronę obudowy silnika oraz wewnętrzną i zewnętrzną stronę miski z wykorzystaniem szmatki zwilżonej wyłącznie wodą.
- Po zakończeniu czyszczenia, wszystkie elementy osuszyć suchą szmatką.

## Uwagi na temat przygotowywania lodów / sorbetu

Podczas przygotowywania lodów zanim zanurzy się mieszadło w mieszance należy zawsze przestrzegać zaleceń z poniższych punktów.

- Upewnić się, czy cukier znajdujący się w mieszance został całkowicie rozpuszczony.
- Upewnić się czy wszystkie składniki zostały dobrze wymieszane.
- Wykorzystywać jedynie dojrzałe i miękkie owoce. Owoce umyć, usunąć skórkę, pestki lub nasiona. Następnie owoce pociąć na małe kawałki.
- Aby uzyskać lepszy smak, można również wykorzystać świeże, czyste soki owocowe.
- Miskę napęlić maksymalnie 800 ml lodów i/lub mieszanki. Jeśli ilość ta będzie większa, lody nie zostaną dokładnie wymieszane.
- Przed przygotowaniem lodów należy zawsze wkładać miskę do zamrażalnika na co najmniej 12 godzin.

### **i UWAGA:**

Lody można przygotować szybciej, jeśli składniki będą miały temperaturę poniżej 10°C. W przeciwnym razie procedura zajmuje więcej czasu.

## Wstępne uruchomienie

### **i UWAGA:**

Przed przygotowaniem lodów miskę należy włożyć do zamrażarki i chłodzić przez przynajmniej 12 godzin w temperaturze -18°C.

1. Pierścien umieścić na obudowie.
2. Do mieszadła włożyć walek (patrz ilustracja a).
3. Obudowę silnika włożyć we wnętrze w pokrywie tak, by zaskoczyła na miejsce (1a).
4. Mieszadło zamontować od spodu silnika.
5. Składniki wymieszać zgodnie z przepisem. Wyjąć miskę z zamrażalnika. Masę włożyć do miski. Miski nie należy nadmiernie napęlić, maksymalna ilość masy nie może przekraczać 800 ml. Jeśli zachodzi taka potrzeba, dalsza część mieszanki może być dodawana poprzez otwór wlotowy.
6. Pokrywę wraz z obudową silnika i mieszadłem umieścić na misce.
7. Pokrywe zamknąć krótkim obrotem w prawo, zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
8. Sprawdzić, czy wyłącznik na obudowie silnika jest w pozycji "0". Wtyczkę kabla zasilania włożyć w poprawnie zainstalowane, uziemione gniazdko.
9. Uruchamiać i zatrzymywać mieszanie wyłącznikiem na obudowie.
10. Wtyczkę kabla zasilania wyjąć z gniazdka.
11. Otworzyć pokrywę krótkim obrotem w lewo, odwrotnie do ruchu wskazówek zegara.
12. Obudowę silnika zdjąć z przezroczystej pokrywy.

## Przepisy

### Lody waniliowe

**Składniki:** 4 żółtka jajek, 200 ml mleka, 60 g cukru kryształu (drobnego), 1 łyżeczka cukru waniliowego, 125 ml niesłodzonej śmietany.

Żółtka jajek zmieszać z cukrem oraz z cukrem waniliowym z użyciem miksera tak, by utworzyć pianę (masa powinna być niemal biała). Cukier kryształ jest łatwiej rozpuszczalny, niż zwykły cukier. Dodać płynnej śmietany. Mleko podgrzać w garnku, dodać do niego wymieszane żółtka. Podgrzewać przez następne 2 min., nie dopuścić do zagotowania. Mieszanekę ostudzić, a następnie włożyć do zamrażalnika na 20 min. (nie dłużej, by nie dopuścić do krystalizacji). Następnie ponownie wymieszać przez krótki czas i przenieść do miski na lody. Mieszać przez ok. 30-40 min. w urządzeniu do lodów. Na początku mieszanka będzie wyglądała tak, jakby zawierała grudki, jednak później stanie się ona jednorodna.

### Mrożony jogurt

**Składniki:** 500 ml masy jogurtowej, 125 g cukru, 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii, 3 białka jaj.

Aby uzyskać masę jogurtową, do sitka należy włożyć ok. 1 kg jogurtu z odświeżonego mleka, uprzednio wykładając je płótnem lub cienką tkaniną. Na wierzchu umieścić przezroczystą warstwę, obciążyć talerzem i pozwolić by przecedzała się przez przynajmniej 6 godzin. Jogurt powinien teraz mieć konsystencję twardego sera twarogowego lub serka śmietankowego. Dobrze wymieszać masę jogurtową, cukier i ekstrakt wanilii. Białka jajek wymieszać tak, by uzyskać sztywną masę i ostrożnie wymieszać z masą jogurtową. Uzyskaną masę przenieść do miski i włączyć urządzenie do lodów na ok. 30-40 min. Zależnie od smaku, można również wybrać krótszy czas przygotowania.

Mieszanekę jogurtową można również przygotować zgodnie z indywidualnym smakiem: Do mieszanki podstawowej (patrz powyżej) można dodać np. do 250 g przetartych lub ugniecionych owoców, dojrzałego banana lub kawałki jagód, zależnie od upodobań.

### **i UWAGA:**

Do mieszanki podstawowej dodać kolejne składniki i ponownie wszystko dobrze schłodzić w zamrażarce: Z jednej strony, umożliwi to lepsze wymieszanie zapachów, a z drugiej, przygotowanie lodów w urządzeniu do lodów zajmie mniej czasu.

### Sorbet limonkowy

**Składniki:** 200 g cukru kryształu, 200 ml wody, 7 limonek, ½ pomarańczy, 1 białko jajka.

Drobny cukier kryształ (lepiej rozpuszczalny w porównaniu ze zwykłym cukrem) oraz 200 ml wody włożyć do rondla. Mieszać drewnianą łyżką na małym ogniu, aż cukier rozpuści się. Następnie gotować przez ok. 1 minutę i pozwolić by syrop ostygł. Sok z 7 limonek (ok. 175 ml) zmieszać z sokiem z

½ pomarańczy. Dodać syrop cukrowy. Ubijać białko małego jajka (lub połowę białka dużego jajka), aż będzie prawie sztywne, a następnie wymieszać z sokiem. Zaleca się włożenie uzyskanej mieszanki do zamrażalnika na 20 min. (nie na dłużej, by zapobiec krystalizacji). Następnie ponownie wymieszać przez krótki czas i przelać do miski. Mieszać przez ok. 30 min. w urządzeniu do lodów.

Sorbet limonkowy należy zjeść dość szybko, aby ponownie nie stał się płynny. Przepis pozwala uzyskać ok. 800 ml sorbetu. Dalsze przepisy można znaleźć w książce kucharskiej lub w Internecie.

## Czyszczenie



### OSTRZEŻENIE:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania.
- Urządzenia parze nie wolno do czyszczenia zanurzać w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

### UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściemych środków czyszczących.
- Żadna część nie nadaje się do mycia w zmywarce.

### Obudowa silnika

Obudowę wycierać tylko wilgotną ściereczką.

### Akcesoria

Wszystkie inne części czyścić ręcznie wodą z mydłem. Urządzenie składać dopiero po całkowitym wyschnięciu części!

### Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem. Akcesoria należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

### Dane techniczne

Model: ..... ICM 3581  
Napięcie zasilające: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
Pobór mocy: ..... 12 W  
Krótki czas pracy: ..... II  
Masa netto: ..... ok. 2,50 kg

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

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

### 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 zawieszają 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. Opolska 1 a karczów  
49 - 120 Dąbrowa



## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

## 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:

Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

#### MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

## 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 bélelanyaggal 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 széléktől! 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 aljzatról (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 aljzatról.
- 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.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

#### FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

## Speciális biztonsági előírások a készülékhez

### FIGYELMEZTETÉS:

- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Mielőtt lecserélné a működés közben mozgó alkatrészeket, vagy kiegészítőket, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt a gyártónak, a szerviznek vagy más szakképzett szakembernek egy azzal egyenértékűre kell kicserélni.

## **AVERTISSEMENT :**

- A készüléket 8 éves és idősebb gyerekek is használhatják, ha felügyelik őket vagy megtanították a készülék biztonságos használatára és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
  - A tisztítást és karbantartást nem végezheti gyerek, kivéve, ha 8 évesnél idősebb és megfelelően felügyelik, amit csinál.
  - Tartsa a készüléket és a kábelét gyerekektől távol.
  - A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
  - A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a kellő tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.
  - A készüléket ne merítse víz alá takarítás közben. Kérjük, olvassa el a "Tisztítás" fejezetben leírt instrukciókat.
- Kérjük ne fogja meg a berendezés működésben lévő része-it. Kérjük várja meg azok leállítását.
  - Működés közben ne távolítsa el a fedelet.

### **A Kezelőszervek Elhelyezkedése**

- 1 Motorburkolat
- 1a Rögzítők
- 2 Borító
- 3 Tengely
- 4 Keverőlapát
- 5 Tál
- 6 Ház
- 7 Gyűrű

### **A készülék kicsomagolása**

Vegye ki a készüléket és tartozékait a kartondobozból.

Ne dobja el azonnal a csomagolóanyagot. Tartsa meg a béléspanyaggal és a jótállási okmányokkal együtt a jótállási időszak egészére.

- Sima, egyenletes és stabil munkafelületre helyezze a készüléket.

### **FIGYELMEZTETÉS!**

Ne dugaszolja a készüléket az elektromos hálózatra addig, amíg az összes szükséges tartozékot a készülékre fel nem szerelte.

- A gyártás közben a készülékre került szennyeződések eltávolítása végett öblítse át vízzel a borítót és a többi tartozékot, mielőtt először használná.
- Tisztítsa meg a motorburkolat külső oldalát, a tál belső és külső oldalát enyhén megnedvesített ronggyal, adalékokat mellőzve.
- Tisztítás után minden alkatrészt töröljön át száraz ronggyal.

### **Megjegyzések fagyalt /sörbet készítéséhez**

Fagyalt készítésénél mindig végezze el az alábbi tennivalókat, mielőtt a keverőkanalat a keverékbe engednél.

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a keverékben a cukor teljesen elolvadt.
- Győződjön meg arról, hogy az összetevők jól összekeveredtek.

- Csak érett és puha gyümölcsöket használjon. Mossa meg és hámozza meg a gyümölcsöt, mossa meg a magokat. Ezután vágja fel a gyümölcsöt apró darabokra.
- A jobb íz elérése érdekében felhasználhat friss, tiszta gyümölcsleveket is.
- Töltse be legfeljebb 800 mm fagyaltot és vagy keveréket a tábla. Ha ennél többet tölt bele, nem keveredik el megfelelően.
- Fagyalt készítése előtt mindig helyezze a tálat a fagyasztóba legalább 12 órára.

#### **MEGJEGYZÉS:**

A fagyalt gyorsabban elkészíthető, ha az összetevőinek hőmérséklete 10°C alatt van. Egyéb esetben valamivel tovább tart a fagyalt elkészítése.

### Legelső használat

#### **MEGJEGYZÉS:**

Fagyalt készítése előtt mindig helyezze a tálat a mélyfagyasztóba, és legalább 12 órán át fagyassza -18°C-on.

1. Tegye a gyűrűt a házra.
2. Illesze be a tengelyt a keverőlapátba (ld. a a ábrát).
3. Illesze a motorburkolatot a borítón lévő vajatba, amíg nem rögzül (1a).
4. Tegye az összerakott keverőt a motor alsó részére.
5. A recept szerint keverje össze az összetevőket. Vegye ki a tálat a fagyasztóból. Tegye a masszát a tábla. Ne töltse túl a tálat, legfeljebb 800 ml-t tölthet bele. További összetevőket szükség esetén a beöntőnyíláson keresztül adhat hozzá.
6. Helyezze a borítót a motorburkolattal és a keverőkanállal együtt a tábla.
7. Az óramutató járásának irányában elfordítva rögzítse a fedelet.
8. Ügyeljen arra, hogy a motor burkolatán található kapcsoló a „0” állásban legyen. Dugaszolja a hálózati dugaszt megfelelően kialakított földelt aljzatra.
9. A motor burkolatán található kapcsolóval indítsa be és állítsa le a keverést.
10. Húzza ki a hálózati dugaszt az aljzatról.
11. Az óramutató járásával ellentétes irányba elfordítva oldja ki a fedelet. Ezután vegye ki a keverőt.
12. Vegye le a motorburkolatot az átlátszó borítóról.

### Receptek

#### **Vaníliafagyalt**

**Hozzávalók:** 4 tojás sárgája, 200 ml tej, 60 g kristálycukor (finomított), 1 kávéskanál vaníliacukor, 125 ml tejszín (nem édesített).

Keverőgép segítségével addig keverje a tojássárgáját a kristálycukorral és a vaníliacukorral, amíg habossá nem válik (a masszának majdnem fehérnek kell lennie). A kristálycukor

könnyebben oldódik, mint a háztartási cukor. Adjon hozzá folyékony tejszín. Melegítsen tejet egy edényben, majd adja hozzá a felkevert tojássárgáját. Melegítse tovább 2 percig, de ne hagyja felforrni. Hagyja a keveréket lehűlni, majd tegye a fagyasztóba 20 percre (de ne hosszabb időre, mert különben kristályosodhat). Ezután ismét keverje egy rövid ideig, majd öntse be a fagyaltos tábla. Keverje kb. 30 – 40 percig a fagyaltkészítő készülékben. Eleinte szemcsésnek tűnik, de később egyenletessé válik.

#### **Fagyasztott joghurt**

**Hozzávalók:** 500 ml joghurtmassza, 125 g cukor, 1 kávéskanál vaníliakivonat, 3 tojás fehérje.

A joghurtmasszához, tegyen kb. 1 kg fölözött joghurtot egy vékony ruhával kibélelt szűrőbe. A tetejére tegyen átlátszó fóliát, szorítsa le egy tányérral, és legalább 6 órán keresztül hagyja kicsepegni. A joghurt addigra túró vagy krémsajt állagúvá válik. Keverje össze a joghurtmasszát a cukorral és a vaníliakivonattal. Keverje kemény habbá a tojásfehérjét, majd óvatosan keverje össze a masszával. Öntse a masszát a tábla, és járassa a készüléket kb. 30 – 40 percig. Ízlésétől függően rövidebb elkészítési időt is választhat.

Ízlése szerint finomíthatja is a joghurtkeveréket:

Az alapkeverékhez (ld. fentebb) hozzáad pl. legfeljebb 250 g gyümölcspürét vagy préselt, érett banánt vagy boggyógyümölcsöt, ízlésének megfelelően.

#### **MEGJEGYZÉS:**

Adja hozzá az alapkeverékhez a többi összetevőt, majd hűtse le ismét alaposan a hűtőben: Egyrészt, az aromák jobban összeérek, másrészt pedig a fagyaltkészítőben gyorsabban elkészítheti a fagyaltot.

#### **Citromsörbet**

**Hozzávalók:** 200 g kristálycukor, 200 ml víz, 7 citrom, ½ narancs, 1 tojás fehérje.

Tegye a finomított kristálycukrot (könnyebben oldódik, mint a háztartási cukor) egy tábla, és öntsön hozzá 200 ml vizet. Alacsony hőmérsékleten fakanállal keverje, amíg a cukor el nem olvad. Ezután főzze kb. 1 percig, majd hagyja kihűlni. 7 citrom levét (kb. 175 ml) keverje el a ½ narancssal. Adja hozzá a cukorszirupot. Egy kisebb tojás fehérjét (vagy egy nagyobb tojás fehérjének a felét) verje fel, amíg kemény habbá nem válik, és öntse hozzá a gyümölcskeverékhez. Legjobb, ha ezt a keveréket a fagyasztóba helyezi 20 percre (ennél tovább ne hagyja ott, mert kristályosodhat). Ezután keverje ismét egy rövid ideig, és öntse be a készülék táblájába. Keverje kb. 30 percig a fagyaltkészítő készülékben.

A citromsörbetet viszonylag hamar kell elfogyasztani, hogy ne olvadjon fel. Ennek a receptnek az alapján kb. 800 ml sörbet készíthető.

Több receptet is találhat szakácskönyvekben vagy az interneten.

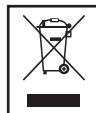
# Tisztítás

## FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A készüléket semmiképpen ne merítse vízbe tisztítás közben. Ez elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.

## VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.
- A készülék egyik része sem tehető mosogatógépbe.



## Motorburkolat

Nedves törőruhával törölje le a motor burkolatát.

## Tartozékok

Ezeket szappanos vízben kézzel mossa el.

A készülék összeszerelése előtt várja meg, amíg a részegységek teljesen megszáradtak!

## Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leirtak alapján. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásában tárolja, ha hosszabb ideig használaton kívülre helyezi.
- Mindig jól szellőző, száraz helységben, gyermekektől távol tárolja a készüléket.

## Műszaki adatok

Modell:..... ICM 3581  
Feszültségellátás:..... 220-240 V~, 50 Hz  
Teljesítményfelvétel: ..... 12 W  
Védelmi osztály: ..... II  
Nettó súly: ..... kb. 2,50 kg

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

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

## Hulladékkezelés

### A „kuka“ piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

## Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

### Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

#### УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

#### ПРИМІТКА.

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

### Загальні вказівки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не експлуатуйте прилад без огляду.** Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкодження приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою.  
**Існує загроза задухи!**

## Спеціальні інструкції з безпечної праці для цього приладу

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Завжди від'єднуйте прилад від мережі, коли відходите кудись і перед збиранням, розбиранням або чищенням.
- Перш ніж замінити чи прикріпити приладдя, що рухається під час роботи пристрою, пристрій слід вимкнути і від'єднати від мережі.
- Не ремонтуйте пристрій самотужки. Зверніться до уповноважених спеціалістів. Щоб уникнути небезпеки, слід замінити пошкоджений кабель живлення на такий самий кабель; заміну має виконувати виробник, служба підтримки споживачів чи інший кваліфікований спеціаліст.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Цей пристрій можуть використовувати діти старші 8-ми років, якщо вони перебувають під наглядом дорослих або якщо вони проінструктовані щодо безпечного використання пристрою і зрозуміли пов'язані з пристроєм потенційні ризики.
  - Чищення та технічне обслуговування пристрою не повинні виконувати діти, навіть якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом дорослих.
  - Зберігайте прилад і шнур подалі від дітей.
  - Не дозволяйте дітям гратися цим приладом.
  - Приладом можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, розумовими та чуттєвими можливостями, а також ті, яким бракує досвіду та знань, у разі здійснення нагляду за ними або після отримання пояснень щодо безпечного користування цим приладом і у разі усвідомлення можливої небезпеки.
  - Не занурюйте пристрій у воду, щоб почистити. Дотримуйтесь вказівок, викладених у розділі “Чищення”.
- Забороняється торкатися до деталей приладу, коли вони рухаються і не зупинилися повністю.
  - Не знімайте кришку під час роботи.

### Розташування органів керування

- 1 Корпус двигуна
- 1а Затискачі
- 2 Кришка
- 3 Вал
- 4 Лопатка для перемішування
- 5 Чаша
- 6 Корпус
- 7 Кільце

### Розпакування пристрою

Вийміть пристрій і приладдя з коробки.  
Не викидайте упаковку відразу; зберігайте її разом з внутрішнім упаковуванням і гарантійними документами протягом усього гарантійного терміну.

- Встановіть пристрій на гладку, рівну і стійку робочу поверхню.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не вставляйте вилку кабелю живлення в розетку, перш ніж приєднаєте все потрібне приладдя.

- Щоб видалити можливі забруднення пристрою внаслідок виробничого процесу, перед першим його використанням промийте у воді кришку та інше приладдя.
- Почистьте зовнішню частину корпусу двигуна та внутрішню і зовнішню частину чаші злегка вологою ганчіркою без миючих засобів.
- Протріть усі частини сухою ганчіркою і дайте їм висохнути.

## Поради щодо виготовлення морозива/щербету

Під час виготовлення морозива, перш ніж опускати лопатку для перемішування в суміш, виконайте описані нижче дії.

- Упевніться, що цукор повністю розчинився в суміші.
- Перевірте, чи добре перемішані всі інгредієнти.
- Використовуйте лише стиглі і м'які фрукти. Помийте фрукти, зніміть шкірку, вийміть з них кісточки, насіння чи камінчики. Тоді, наріжте фрукти на маленькі шматки.
- Для кращого смаку можна також використовувати свіжі натуральні фруктові соки.
- Залийте в чашу не більше ніж 800 мл морозива і/або суміші. Якщо чаша переповнена, морозиво не буде належно перемішано.
- Перш ніж робити морозиво, завжди покладіть чашу у відсік холодильника для глибокого заморожування щонайменше на 12 годин.

### ПРИМІТКА.

Морозиво можна зробити швидше, якщо інгредієнти мають температуру нижчу 10°C. В іншому випадку процес приготування займе трохи більше часу.

## Перше використання

### ПРИМІТКА.

Перш ніж робити морозиво, покладіть чашу у відсік холодильника для глибокого заморожування і заморозуйте її щонайменше 12 годин за температури -18°C.

1. Покладіть кільце на корпус.
2. Вставте вал у лопатку для перемішування (дивіться мал. а).
3. Вставте корпус двигуна в заглиблення у кришці до фіксації (1а).
4. Вставте зібрану лопатку в нижню частину корпусу мотора.
5. Змішайте інгредієнти відповідно рецепту. Вийміть чашу з морозильної камери. Покладіть суміш в чашу. Не переповнюйте чашу, максимальна кількість інгредієнтів – 800 мл. За потреби додаткові інгредієнти можна додати через отвір для завантаження.
6. Встановіть кришку з корпусом двигуна і лопаткою для перемішування на чашу.
7. Заблокуйте кришку, трохи повернувши її за годинниковою стрілкою.
8. Перевірте, чи перемикач на корпусі двигуна перебуває в положенні "0". Вставте вилку кабелю живлення в належно встановлену заземлену розетку.
9. Вмикайте і вимикайте перемішування за допомогою перемикача на корпусі двигуна.
10. Від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки.
11. Розблокуйте кришку, повернувши її трішки проти годинникової стрілки. Вийміть засіб для перемішування.
12. Вийміть корпус двигуна з прозорої кришки.

## Рецепти

### Ванільне морозиво

**Інгредієнти:** 4 жовтки, 200 мл молока, 60 г кристалізованого цукру (дрібного), 1 ч. л. ванільного цукру, 125 мл несолодких вершків.

Змішайте міксером жовтки із кристалізованим і ванільним цукром до утворення піни (маса повинна бути майже білою). Кристалізований цукор краще розчиняється, ніж звичайний. Додайте рідкі вершки. Підігрійте молоко у каструлі, додайте суміш із жовтків. Підігрівайте ще 2 хв., не дайте суміші закипіти. Дайте суміші охолонути, а тоді покладіть у відсік для глибокого заморожування на 20 хв. (не довше, щоб уникнути кристалізації). Тоді ще раз перемішайте і наповніть чашу для морозива. Після цього, перемішайте суміш приблизно упродовж 30-40 хв. у морозивниці. Спершу суміш здається грудкуватою, проте з часом вона стане однорідною.

### Морожений йогурт

**Інгредієнти:** 500 мл йогуртової маси, 125 г цукру, 1 ч. л. ванільного екстракту, 2 яєчні білки.

Для приготування йогуртової маси викладіть 1 кг обезжиреного молочного йогурту у сито з тонкою текстурою. Покладіть вгорі прозору плівку, притисніть тарілкою і залиште стікати близько 6 годин. Йогурт тепер має консистенцію домашнього сиру чи вершкового сиру. Змішайте йогуртову масу з цукром і ванільним екстрактом. Збийте білки до густої консистенції і обережно змішайте з масою. Викладіть масу у чашу і увімкніть морозивницю на 30-40 хв. Залежно від смаку можна вибрати коротший час приготування. Йогуртову суміш можна змінити відповідно до смаку. Базову суміш (дивіться вище) можна доповнити 250 г фруктового пюре чи пюре зі стиглих бананів або шматками ягід до смаку.

### ПРИМІТКА.

Додайте інгредієнти до базової суміші і ще раз охолодіть у холодильнику: з одного боку аромати краще змішуються, а з іншого – готувати морозиво у морозивниці швидше.

### Лаймовий щербет

**Інгредієнти:** 200 г кристалізованого цукру, 200 мл води, 7 лаймів, ½ апельсина, 1 білок.

Висипте кристалізований цукор (краще розчиняється, ніж звичайний) і влийте 200 мл води у каструлю. Перемішуйте за низької температури дерев'яною ложкою, поки цукор не розчиниться. Тоді готуйте прибіл. 1 хв. і дайте суміші вистигнути. Змішайте сік 7 лаймів (прибіл. 175 мл) з соком ½ апельсина. Додайте цукровий сироп. Збийте білок невеликого яйця (або половину білка великого яйця) до густої маси і додайте у суміш соків. Краще покласти суміш у відділення для глибокого замороження на 20 хв. (не довше, щоб уникнути кристалізації). Тоді ще раз перемішайте



і викладіть у чашу. Після цього, перемішайте приблизно упродовж 30 хв. у морозивниці.

Лаймовий щербет слід їсти відносно швидко, щоб він знову не став рідким. З цього рецепту виходить прибл. 800 мл щербету.

Інші рецепти шукайте у відповідних книгах рецептів чи в Інтернеті.

## Чищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед чищенням від'єднайте прилад від мережі живлення.
- Забороняється опускати прилад в воду з метою очищення. Це може призвести до удару струмом або до пожежі.

### УВАГА.

- Забороняється використати для очищення дротяні щітки або абразивні предмети.
- Забороняється використати їдкі або абразивні миючі засоби.
- Жодні частини не можна мити у посудомийній машині.

### Корпус двигуна

Витирайте корпус двигуна лише злегка вологою ганчіркою.

### Приладдя

Чистите інші частини вручну у мильній воді.

Зачекайте, поки усі частини висохнуть, перш ніж встановлювати їх на пристрій!

### Зберігання

- Чистьте пристрій, як описано. Дайте приладдю повністю висохнути.
- Якщо пристрій не використовуватиметься тривалий час, рекомендовано зберігати його в оригінальній упаковці.
- Завжди зберігайте пристрій у сухому, добре провітрюваному місці, поза межами досяжності дітей.

### Технічні параметри

Модель: ..... ICM 3581  
Подання живлення: ..... 220-240 В~, 50 Гц  
Споживання потужності: ..... 12 Вт  
Група електробезпеки: ..... II  
Вага нетто: ..... прибл. 2,50 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається протягом процесу розробки продукту.

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЕ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

## 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.

### 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 пополь-

зоваться прибором, обязательно дайте впридачу 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 включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер 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!**

## Особые указания по технике безопасности для этого устройства

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.
- Перед заменой вспомогательных приспособлений и насадок, которые вращаются во время работы необходимо выключать прибор и выдергивать шнур из розетки.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Обратитесь к авторизованному профессионалу. Во избежание опасности менять поврежденный кабель на аналогичный должен производитель, наша клиентская служба или любой другой квалифицированный специалист.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет под присмотром, или если они получили инструкции по безопасной эксплуатации устройства и осознают все сопутствующие риски.
  - Очистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми в возрасте до 8 лет и без присмотра.
  - Храните устройство и шнур подальше от детей.
  - Запрещается детям играть с данным устройством.
  - Устройства могут быть использованы людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, а также не имеющие опыта работы, только под присмотром или после получения инструктажа по безопасной эксплуатации устройства, если эти люди осознают все риски, связанные с данным прибором.
  - Во время чистки запрещается погружать прибор в воду. Просьба соблюдать инструкции, которые приводятся в разделе “Чистка”.
- Не прикасайтесь к движущимся деталям устройства, всегда ждите, пока они полностью не остановятся.
  - Не снимайте крышку во время работы устройства.

### Расположение элементов

- 1 Корпус двигателя
- 1а Зажимы
- 2 Защитная крышка
- 3 Шпиндель
- 4 Мешалка
- 5 Резервуар
- 6 Корпус
- 7 Кольцо

### Извлечение из упаковки

Извлеките прибор и дополнительные принадлежности из упаковки.

Не выбрасывайте упаковку сразу; храните ее вместе с внутренними упаковочными материалами и гарантийным талоном в течение всего гарантийного периода.

- Поместите прибор на гладкую, ровную и устойчивую поверхность.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не подключайте шнур питания к розетке, не установив предварительно все необходимые приспособления.

- Чтобы избежать попадания грязи, ополосните водой крышку и другие принадлежности перед первым использованием.
- Очистите наружную поверхность корпуса двигателя, а также внутреннюю и наружную поверхность резервуара слегка влажной тряпкой, смоченной в воде без каких-либо чистящих добавок.
- Вытрите все детали насухо.

### Примечания по изготовлению мороженого/шербета

При изготовлении мороженого всегда выполняйте следующие действия перед тем, как погрузить мешалку в смесь.

- Убедитесь в том, что сахар полностью растворился в смеси.
- Убедитесь в правильности пропорции ингредиентов.
- Используйте только спелые и мягкие фрукты. Вымойте фрукты, удалите кожуру, семечки или косточки. Затем нарежьте фрукты мелкими кусочками.
- Для получения более изысканного вкуса можно использовать свежие густые фруктовые соки.
- Загрузите не более 800 мл мороженого или смеси в резервуар. При загрузки большего количества мороженого не будет достаточно хорошо перемешано.
- Всегда ставьте резервуар в морозильную камеру, как минимум, на 12 часов, перед тем, как приступить к изготовлению мороженого.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Мороженое можно изготавливать быстрее, если температура ингредиентов ниже 10°C. В противном случае, это может занять несколько больше времени.

### Подготовка к работе

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Перед тем, как приступить к изготовлению мороженого, поместите резервуар в морозильник и охлаждайте в течение не менее 12 часов при температуре -18°C.

1. Поместите кольцо на корпус.
2. Вставьте шпindel в мешалку (см. рис. а).
3. Вставьте корпус двигателя в выемку крышки и нажмите, пока он не встанет на место (1а).
4. Вставьте собранную мешалку в дно двигателя.
5. Смешайте ингредиенты согласно рецепту. Извлеките резервуар из морозильной камеры. Загрузите полученную массу в резервуар. Не переполняйте резервуар, максимальное количество содержимого не должно превышать 800 мл. При необходимости, добавьте дополнительные ингредиенты через отверстие для загрузки.
6. Установите крышку с корпусом двигателя и мешалкой на резервуар.

7. Заблокируйте крышку коротким поворотом по часовой стрелке.
8. Убедитесь в том, что переключатель на корпусе двигателя находится в положении "0". Вставьте штепсельную вилку в заземленную безопасную розетку.
9. Начинайте и останавливайте работу мешалки с помощью переключателя на корпусе двигателя.
10. Отсоедините штепсельную вилку от розетки.
11. Разблокируйте крышку коротким поворотом против часовой стрелки. Затем удалите мешалку.
12. Отсоедините корпус двигателя от прозрачной крышки.

### Рецепты

#### Ванильное мороженое

Ингредиенты: 4 яичных желтка, 200 мл молока, 60 г кристаллического сахара (тонкого помол), 1 чайная ложка ванилина, 125 мл сливок.

Смешайте миксером яичные желтки с кристаллическим сахаром и ванилином до образования пены (цвет смеси должен стать белым). Кристаллический сахар лучше растворяется, чем обычный сахарный песок. Добавьте жидкие сливки. Подогрейте молоко в кастрюле, добавьте туда смесь из яичных желтков. Подогревайте дальше в течение 2 минут, не доводя до кипения. Дайте смеси остыть, а затем поместите в морозильную камеру на 20 минут (не более, во избежание кристаллизации). Затем быстро перемешайте и загрузите в резервуар для мороженого. Перемешивайте в течение приблизительно 30-40 минут с помощью аппарата для изготовления мороженого. Поначалу смесь будет выглядеть несколько неоднородной, но, по мере перемешивания, ее внешний вид изменится.

#### Замороженный йогурт

Ингредиенты: 500 йогуртовой массы, 125 г сахара, 1 чайная ложка ванильной эссенции, 3 яичных белка.

Для получения йогуртовой массы, пропустите приблизительно 1 кг обезжиренного кефира через дуршлаг, покрытый марлей. Накройте сверху прозрачной пленкой, подвесьте над тарелкой и процеживайте в течение не менее 6 часов. Г или мягкого сыра. Тщательно смешайте йогуртовую массу с сахаром и ванильной эссенцией. Перемешивайте яичные белки до тех пор, пока они не загустеют, а затем добавьте их к йогуртовой массе и перемешайте. Загрузите полученную смесь в резервуар и включите аппарат приблизительно на 30-40 минут. При желании, можно выбрать более короткое время приготовления. Кроме того, по вкусу, можно добавить в смесь дополнительные ингредиенты: Основная смесь (см. выше) с добавлением, например, 250 г фруктового пюре или раздавленного спелого банана или кусочков ягод.

### **ПРИМЕЧАНИЯ:**

Добавьте нужные ингредиенты к основной смеси и поместите ее в холодильник для повторного охлаждения: с одной стороны, качество смешивания будет более высоким, а с другой стороны, мороженое гораздо быстрее изготавливается с помощью данного устройства.

### **Лаймовый шербет**

**Ингредиенты:** 200 г кристаллического сахара, 200 мл воды, 7 лаймов, ½ апельсина, 1 яичный белок.

Поместите кристаллический сахар в кастрюлю и залейте 200 мл воды (кристаллический сахар лучше растворяется, чем обычный сахарный песок). Помешивайте деревянной ложкой при низкой температуре до тех пор, пока сахар не растворится. Затем варите в течение приблизительно

1 минуты и дайте остыть. Смешайте сок 7 лаймов (приблизительно 175 мл) с соком ½ апельсина. Добавьте сахарный сироп. Взбивайте белок небольшого яйца (или половину белка большого яйца) до тех пор, пока он не загустеет, а затем добавьте его в сок. Рекомендуется поместить смесь в морозильную камеру на 20 минут (но не дольше, во избежание кристаллизации). Затем снова быстро перемешайте и загрузите в резервуар. Перемешивайте в течение приблизительно 30 минут с помощью аппарата для изготовления мороженого.

Лаймовый сорбет нужно есть достаточно быстро, чтобы он не растаял. Данный рецепт рассчитан на изготовление приблизительно 800 мл шербета.

В кулинарных книгах или в Интернете вы сможете найти большое количество других рецептов.

## Чистка

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Перед чисткой всегда вынимайте сетевую вилку из розетки.
- Ни при каких обстоятельствах не погружайте устройство в воду, чтобы почистить его. Это может привести к удару электрическим током или пожару.

### **ВНИМАНИЕ:**

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные инструменты.
- Не используйте кислотные или абразивные моющие средства.
- Никакие детали не подходят для мытья в посудомоечной машине.

### **Корпус двигателя**

Протирайте корпус двигателя только влажной тряпочкой.

### **Принадлежности**

Очищайте все остальные детали вручную в мыльной воде. Перед повторной сборкой устройства подождите, пока все детали высохнут!

### **Хранение**

- Почистите устройство в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не будет использоваться длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей.

### **Технические характеристики**

Модель: ..... ICM 3581  
Электропитание: ..... 220-240 В~, 50 Гц  
Потребляемая мощность: ..... 12 Вт  
Класс защиты: ..... II  
Вес нетто: ..... примерно 2,50 кг

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

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

## المعلومات التقنية

الموديل:..... ICM 3581  
الطاقة الكهربائية:..... 240-220 فولت تيار متردد 50 هيرتز  
استهلاك الطاقة:..... 12 وات  
درجة الحماية:..... II  
الوزن الصافي:..... تقريبا 2.25 كجم

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

هذا الجهاز متوافق مع جميع توجيهات السلع الإلكترونية مثل التوجيه الخاص بالتوافق الكهرومغناطيسي والجهد المنخفض، وتم تصنيعه طبقا لتعليمات المحافظة على السلامة الأخيرة.

9. ابدأ عملية التقليب وأوقفها باستخدام المفتاح الموجود على مبيت الموتور.
10. اسحب قابس إمداد الطاقة من المقيس.
11. افتح الغطاء من خلال تدويره مسافة صغيرة عكس اتجاه عقارب الساعة. ثم أزل أداة التقليب.
12. أخرج مبيت الموتور من الغطاء الشفاف.

## الوصفات

### أيس كريم الفانيليا

**المكونات:** 4 صفار بيض، 200 مل حليب، 60 جم سكر بلوري (ناعم)، ملعقة صغيرة سكر فانيليا، 125 مل من كريمة غير مُحلاة.

اخلط صفار البيض مع السكر البلوري وسكر الفانيليا باستخدام خلاط لحين تكوين رغوي (يجب أن يكون الخليط أبيض اللون تقريباً) السكر البلوري أسهل في الذوبان بكثير من السكر الخاص بالاستخدام المنزلي. أضف الكريمة السائلة. سخن الحليب في إناء ثم أضف إليه خليط صفار البيض. اتركه يسخن لمدة دقيقتين إضافيتين، ولا تسمح له بالوصول إلى مرحلة الغليان. اترك الخليط ليبرد ثم ضعه في مُبرّد التلاجة لمدة 20 دقيقة (وليس أكثر، لمنع تبلوره). امزج الخليط مرة ثانية لفترة قصيرة وأملأ وعاء الأيس كريم. اخلطه لمدة تتراوح بين 30-40 دقيقة تقريباً في ماكينة عمل الأيس كريم. يبدو الخليط في البداية حبيبيًا إلى حد ما ثم يصبح ناعماً فيما بعد.

### الزبادي المُجمّد

**المكونات:** 500 مل زبادي، 125 جم سكر، ملعقة صغيرة من مستخلص فانيليا، 3 بيض بيض.

بالنسبة لعمل خليط الزبادي، ضع حوالي كيلو من الزبادي الخالي من الدسم في مصفاة مزودة بقطعة قماش رقيقة. ضع الطبقة الشفافة على الجزء العلوي، واقلب الطبق رأسًا على عقب واتركه يُصفي لمد 6 ساعات على الأقل. يجب أن يتمّع الزبادي بقوام الجبن القريش أو الجبن الأبيض.

اخلط جيدًا كل من خليط الزبادي والسكر ومُستخلص الفانيليا معًا. اخفق البيض حتى يصير متماسكًا ثم امزجه بحذر مع الخليط. ضع الخليط في الوعاء واستخدم ماكينة عمل الأيس كريم لمدة تتراوح بين 30-40 دقيقة تقريبًا. يُمكنك أيضًا تحديد وقت إعداد أقصر استنادًا إلى الطعم والمذاق. ووفقًا للطعم والمذاق، يُمكنك كذلك تحسين خليط الزبادي: الخليط الرئيسي (انظر بالأعلى) مع بعض الإضافات مثل ما يصل إلى 250 جم من مهروس الفاكهة أو مسحوقها أو قطع من الموز أو التوت الناضج، حسب الطعم.

## ملاحظة:

أضف المزيد من المكونات إلى الخليط الرئيسي وقم بتبريد كل شيء في التلاجة جيدًا مرة أخرى. من ناحية تمتزج الروائح بشكل أفضل ومن ناحية أخرى يتم عمل الأيس كريم في ماكينة الأيس كريم بشكل أسرع.

## المثلجات الحامضية

**المكونات:** 200 جم من السكر البلوري، 200 مل ماء، 7 ليمونات، ½ برتقالة، بياض بيضة.

ضع السكر البلوري الناعم (أسهل في الذوبان بكثير من السكر العادي الخاص بالاستخدام المنزلي) و200 مل من الماء في مقلاة. قلب الخليط على درجة حرارة منخفضة بملعقة خشبية حتى يذوب السكر تمامًا. ثم اطهه لمدة دقيقة تقريبًا واتركه يبرد. اخلط عصير 7 ليمونات (الذي يصل إلى 175 مل تقريبًا) مع عصير ½ برتقالة. أضف شراب السكر. اخفق بياض بيضة صغيرة (أو نصف بياض بيضة كبيرة) حتى يصير القوام متماسكًا وامزجه مع خليط العصير. من الأفضل أن يوضع هذا الخليط في مُبرّد التلاجة لمدة 20 دقيقة (وليس أكثر، لمنع تبلوره). امزج الخليط مرة ثانية لفترة قصيرة وضعه في وعاء الأيس كريم. اخلطه لمدة 30 دقيقة تقريبًا في ماكينة عمل الأيس كريم. يجب تناول المثلجات الحامضية سريعًا قبل أن تنوب ثانية. ينتج عن هذه الوصفة 800 مل تقريبًا من المثلجات. يُمكنك العثور على المزيد من الوصفات في كُتبيات الطهي أو على الإنترنت.

## التنظيف

### ⚠️ تحذير:

- قبل البدء في عملية التنظيف، افصل الجهاز عن التيار.
- تحت أي الظروف لا يجب غمس الجهاز في الماء بغرض التنظيف والاقاد ينتج صدمة كهربائية أو حريق.

### الملحقات

نظف جميع القطع الأخرى بيديك بالماء والصابون. انتظر لكي تجف جميع الأجزاء قبل إعادة تركيب الجهاز!

### التخزين

- نظف الجهاز كالموصوف. أترك الملحقات تجف تمامًا.
- نحن ننصحك بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لمدة طويلة.
- دائما قم بتخزين الجهاز في مكان جيد التهوية وجاف بعيد عن متناول الأطفال.

### ⚠️ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي أشياء كاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات حامضية أو كاشطة.
- من غير الآمن غسل أي من هذه القطع في غسالة الأطباق.

### مبيت الموتور

لا تمسح مبيت الموتور سوى بقطعة قماش مبللة

## ⚠ تحذير:

- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.
- تجنب لعب الأطفال بالجهاز.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أشخاص أصحاب قدرات جسمانية أو إدراكية أو عقلية محدودة أو ممن تنقصهم الخبرة والمعرفة، إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا أدركوا المخاطر المحتملة.
- هذا الجهاز غير مخصص لغمره في الماء أثناء التنظيف. يُرجى اتباع التعليمات التي ضمنها في فصل "التنظيف".

- لا تلمس أى أجزاء متحركة فى الجهاز و دائماً أنتظر حتى تتوقف.
- لا تزيل الغطاء أثناء التشغيل.

### مكان عناصر التحكم

- لا تستخدم سوى الفاكهة الناضجة والطرية. اغسل الفاكهة ثم أزل القشرة والنوى أو البذور. ثم قطع الفاكهة إلى قطع صغيرة.
- للحصول على مذاق أفضل، يُمكنك أيضاً استخدام عصير فاكهة طازج وطبيعي.
- أضف الأيس كريم و/أو الخليط إلى الوعاء بمقدار يبلغ 800 مل. لن يتم مزج الأيس كريم جيداً إذا أضفت المزيد.
- ضع دائماً الوعاء في مُبرد الثلاجة لمدة 12 ساعة على الأقل قبل عمل الأيس كريم.

- 1 مبيت الموتور
- a1 مشبك
- 2 الغطاء
- 3 عمود الدوران
- 4 ريشة التقليل
- 5 الوعاء
- 6 لمبيت
- 7 حلقة

### ملاحظة:

يُمكن إعداد الأيس كريم بشكل أسرع، إذا كانت درجة حرارة المكونات أقل من 10 درجات مئوية. أما بخلاف ذلك فيستغرق وقتاً أطول.

### تفريغ محتويات الجهاز

- أخرج الجهاز وملحقته من العبوة الكرتونية.
- لا تتخلص من العبوة في الحال، بل احتفظ بها مع التغليف الداخلي ومستندات الضمان خلال فترة الضمان بالكامل.
- ضع الجهاز على منطقة عمل لمساة ومستوية ومستقرة.

### التشغيل المبني

### ملاحظة:

قبل عمل الأيس كريم، ضع الوعاء في مُبرد الثلاجة واتركه يجمد لمدة 12 ساعة على الأقل في درجة حرارة 18- درجة مئوية.

1. ضع الحلقة على المبيت.
2. أدخل عمود الدوران في ريش التقليل (انظر شكل a).
3. أدخل مبيت الموتور في التجويف المُخصص له داخل الغطاء لحين تشبيته (1a).
4. أدخل أداة التقليل التي تم تركيبها في الجزء السفلي من الموتور.
5. اخلط المكونات حسب الوصفة. أخرج الوعاء من مُبرد الثلاجة. ضع الخليط في الوعاء. لا تفرط في ملء الوعاء، فالحد الأقصى لمقدار المكونات هو 800 مل. يُمكن إضافة مزيد من المكونات من خلال فتحة التعبئة إذا لزم الأمر.
6. ضع الغطاء المزود بمبيت الموتور وريش التقليل أعلى الوعاء.
7. أغلق الغطاء من خلال تدويره مسافة صغيرة اتجاه عقارب الساعة.
8. تأكد من ضبط المفتاح الموجود على مبيت الموتور على وضع "0". أدخل قايس إمداد الطاقة في مقبض مؤرض مُركب بصورة صحيحة.

### ⚠ تحذير!

لا تُدخل قايس إمداد الطاقة للجهاز في المقبض دون تركيب جميع الملحقات اللازمة.

- إزالة الملوثات المحتملة من الإنتاج، اشطف الغطاء والملحقات الأخرى قبل الاستخدام لأول مرة في الماء.
- نظف السطح الخارجي لمبيت الموتور والجزء الداخلي للوعاء والخارجي أيضاً بقطعة قماش مبللة قليلاً دون أي إضافات.
- جفف جميع الأجزاء باستخدام قطعة قماش جافة.

### ملاحظات تتعلق بعمل الأيس كريم / المتلجئات

- عند عمل الأيس كريم، اتبع دوماً الخطوات التالية، قبل إزال ريش التقليل في الخليط.
- تأكد من ذوبان السكر تماماً في الخليط.
- تأكد من خلط جميع المكونات جيداً.



## دليل التعليمات

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

### رموز تعليمات الاستخدام

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

#### ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

- 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 تغمره 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 تشغل 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 يعثرون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

## 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.

## تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

### ⚠ تحذير:

- افصل الجهاز دائماً من مصدر الكهرباء في حال تركه دون مراقبة وقبل التركيب أو الفك أو التنظيف.
- قبل استبدال الأجزاء أو الملحقات المتحركة أثناء التشغيل، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر الطاقة الرئيسي.
- لا تصلح الجهاز بنفسك. يُرجى الاتصال بفني معتمد. ولتجنب المخاطر، يجب استبدال كبل الطاقة بكبل مماثل بواسطة جهة التصنيع أو خدمة العملاء التابعة لنا أو أي متخصص مؤهل آخر.
- هذا الجهاز مناسب للاستخدام من قبل الأطفال الذين تصل أعمارهم إلى 8 سنوات وأكثر في حال توفير الإشراف أو تقديم التعليمات إليهم فيما يتعلق بالاستخدام الآمن للجهاز واستيعاب المخاطر المُتضمنة.
- يجب عدم السماح للأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته، ما لم يكونوا أكبر من 8 سنوات ويخضعون للإشراف.

## GARANTIEKARTE

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

ICM 3581

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 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 garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • نامض لایب آل آف و آرش 24 ذمیل نامض

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, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupa, pečat trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придобання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись •  
پیدا کرد: لایب آل آف و آرش و آرش 24 ذمیل نامض



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

[www.clatronic.com](http://www.clatronic.com)



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

Internet: <http://www.clatronic.de>