



KRĚFEL

DOMO D09030L

Mode d'emploi

DOMO

**HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET**

ROOMIJSMACHINE
SORBETIERE
EISCREMEMASCHINE
ICE CREAM MAKER



DO-9030I

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop. Alle onderdelen, zoals borstels en batterijen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, comme p.ex. des brosses et de piles, ne sont pas sous garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nur, wenn der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist. Alle Teile, wie Bürsten und Batterien, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures which are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, such as brushes and batteries, which are subject to wear, are excluded from the warranty.


Type nr. Apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO-9030I**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance

Naam
Nom
Name
Name


Adres
Adresse
Adresse
Address

Aankoopdatum
Date d'achat
Kaufdatum
Date of purchase


RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.


INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

RECYCLING INFORMATION

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handedover to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. by ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

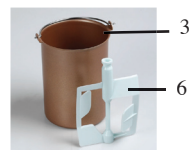
PRÉCAUTIONS

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES

1. Mettez la machine à crème glacée sur une base plane.
2. Veillez à ce que l'appareil ait resté immobile pendant min. 3 heures avant la première utilisation, de sorte que le fluide réfrigérant se sépare de l'huile de compresseur.
3. N'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Vérifiez avant l'utilisation si les données sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau.
5. Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
6. Nettoyez l'appareil minutieusement après chaque usage.
7. N'utilisez jamais des quantités d'ingrédients plus grandes qu'indiquées.
8. Veillez à ce que le cordon de votre appareil ne soit pas accroché sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Evitez le contact avec les surfaces chaudes.
9. Tenez l'appareil toujours à l'écart des sources de chaleur telles que les cuisinières (électriques).
10. Ne placez l'appareil pas trop près du mur, afin de ne pas obstruer la ventilation.
11. Après avoir débranché l'appareil, attendez toujours 5 minutes avant de le remettre en marche.
12. N'utilisez l'appareil qu'à la maison.
13. L'appareil est conçu pour un usage domestique, pas pour un usage professionnel ou industriel.
14. Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas.
15. Apportez l'appareil à un centre de service s'il y a l'un ou l'autre défaut.
16. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés.
17. Conservez soigneusement ce mode d'emploi.

PIÈCES DÉTACHÉES

1. Boîtier
2. Grilles d'aération
3. Réservoir à glace
4. Couvercle transparent
5. Moteur
6. Mélangeur
7. Ecran digital
8. Orifice de remplissage fermant



UTILISATION

Posez l'appareil sur une surface plane.

Assurez-vous que les fentes de ventilation ne sont pas obturées. Respectez une distance d'au moins 20 cm avec d'autres appareils.

Retirez de l'appareil le bras mélangeur et le seau à glace et nettoyez-les avant usage avec de l'eau chaude et un produit de vaisselle. Rincez abondamment. Important: n'utilisez pas de détergents agressifs.

Séchez soigneusement les éléments et replacez-les dans l'appareil.

Remplissez le seau à glace des ingrédients. Tous les ingrédients doivent avoir une température maximale de 8 °C.

Replacez le seau à glace dans l'appareil et remettez ensuite en place le hachoir mélangeur et le couvercle transparent. Vissez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer.

L'ouverture de remplissage du dessus vous permet d'ajouter des ingrédients (caramel, raisins secs, chocolat,...). Vous pouvez ajouter assez vite les ingrédients liquides, mais les raisins secs ou les copeaux de chocolat doivent être ajoutés plus tard.

Placez le bloc moteur sur le couvercle transparent en veillant à ce que l'axe d'entraînement du hachoir mélangeur s'enclique bien dans le bloc moteur.

Branchez la sorbetière.

Appuyez sur le bouton d'alimentation ("power"): l'écran affiche maintenant 50: 00.

Sélectionnez la durée souhaitée en appuyant sur le bouton "timer" (10, 30, 40, 50). 20 ne peut pas être sélectionné.

Appuyez alors sur le bouton marche/arrêt ("start/stop") et l'appareil se met en marche.

L'appareil commence par mixer; la petite lampe verte est allumée. Après 2 minutes environ, l'appareil se met à congeler et la petite lampe rouge s'allume.

Pendant son fonctionnement, l'appareil peut être à tout moment arrêté en appuyant sur le bouton "start/stop". Vous pouvez aussi, pendant que l'appareil fonctionne, modifier le réglage de la minuterie en appuyant sur le bouton "timer". La durée augmente de 5 minutes à chaque pression, jusqu'à un maximum de 50 minutes.

L'appareil s'arrête automatiquement quand la durée programmée est écoulée. Si la crème glacée n'est pas encore assez dure, vous pouvez remettre l'appareil en marche et régler de nouveau la minuterie.

Si vous ne sortez pas la crème glacée de l'appareil, celui-ci se remettra en position de congélation dix minutes après l'arrêt automatique, et il le fera à répétition (toutes les 10 minutes) pour éviter que la glace ne fonde. Ce processus de sécurité dure au maximum une heure.

Si vous voulez sortir la crème glacée de la machine, commencez par appuyer sur le bouton "power" pour éteindre l'appareil et puis débranchez-le.

Retirez ensuite le bloc moteur et le couvercle transparent, en le faisant pivoter dans le sens opposé aux aiguilles d'une montre.

Sortez ensuite le seau à glace de l'appareil et retirez le mixeur de la glace.

Pour sortir la crème glacée du seau, utilisez une cuillère en bois ou en plastique, mais en aucun cas un objet métallique. Placez la glace dans un pot ou un plat à couvercle

pouvant aller au congélateur.

LA CONFECTION DE LA CRÈME GLACÉE

Mettez les ingrédients dans un récipient et mélangez soigneusement. Mélangez en tout cas dans un autre récipient que le réservoir à glace, afin d'éviter des dégâts. Utilisez de préférence des ingrédients préalablement réfrigérés.

Mets tous les ingrédients au machine a glace et après environ 20 à 40 minutes, votre crème glacée sera prête. Le temps de préparation varie en fonction des ingrédients utilisés, de la quantité et de votre goût personnel. Veillez à ce que vous n'utilisiez que d'ingrédients réfrigérés.

N'utilisez jamais le réservoir à glace pour conserver la crème glacée au congélateur.

CONSEILS

1. Nettoyez soigneusement tous les accessoires et les pièces détachées qui entrent directement en contact avec les ingrédients.
2. N'utilisez que d'ingrédients frais pour la confection de votre crème glacée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. N'essayez le dispositif de mélange et le boîtier qu'avec un chiffon humide ou éventuellement un produit nettoyant doux.
3. Ne lavez jamais les pièces détachées dans la lave-vaisselle. Lavez d'abord le réservoir à glace, le mélangeur et le couvercle transparent avec de l'eau chaude et un détergent. Ensuite, rincez-les à l'eau chaude et séchez-les soigneusement.
4. Evitez les produits abrasifs et dissolvants ainsi que la laine d'acier et les éponges à récurer.

RECETTES:

CRÈME GLACÉE (préparation à froid)

3 dl de lait - 150 g de sucre - 2 dl de crème fraîche - 3 jaunes d'oeufs - une pincée de sel

Battez (de préférence au mixer) les jaunes d'oeufs et de sucre afin d'obtenir un mélange crémeux.

Ajoutez ensuite la crème fraîche et le lait. Mélangez le tout en ajoutant une pincée de sel et versez ensuite le mélange dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes.

CRÈME GLACÉE (préparation à chaud)

4 dl de lait - 150 g de sucre - 2 dl de crème fraîche - 3 jaunes d'oeufs - une pincée de sel

Battez les jaunes d'oeufs et le sucre afin d'obtenir un mélange mousseux. Ajoutez ensuite progressivement le lait et la crème fraîche. Portez le tout au point d'ébullition

sans toutefois le faire bouillir. Lorsque la mousse s'épaissit, une crème jaune apparaîtra à la surface. Retirez alors le mélange du feu, laissez-le refroidir et versez-le ensuite dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes.

GLACE DE VANILLE

1 gousse de vanille - 3 jaunes d'oeufs - 3 1/2 dl de lait - 2 dl de crème fraîche - 150 g de sucre

Battez ensemble la crème fraîche et le lait. Lavez la gousse de vanille et coupez-la dans la longueur pour permettre à l'arôme de mieux se dégager. Ajoutez-la dans le mélange du lait et de la crème fraîche.

Portez le mélange à ébullition, puis retirez-le du feu. Laissez-le refroidir un peu.

Entre-temps, battez les jaunes d'oeufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux.

Puis, vous ajoutez en petites quantités le lait tiède (après avoir retiré la gousse de vanille). Réchauffez alors le mélange tout en le remuant mais veillez à ne pas le faire bouillir. Lorsque le mélange commence à se raffermir, vous le retirez du feu et vous le laissez refroidir. Passez-le ensuite au chinois et versez-le dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes.

GLACE AU CHOCOLAT

150 g de sucre - 150 g de cacao ou de chocolat fondant - 3 jaunes d'oeufs - 2 dl de lait - 2 dl de crème fraîche - 1 sachet de sucre vanillé

Faites fondre le chocolat dans (ou mélangez le cacao à) un peu de lait. Préparez ensuite la glace comme décrit sous «Crème glacée (préparation à chaud)». Ajoutez-y le chocolat fondu. Mélangez bien le tout. Laissez refroidir le mélange, puis versez-le dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes.

GLACE MOKA

2 tasses de café très fort (ou 2 cuillères à soupe de café soluble) - 1 cuillère à soupe de cacao - 2 jaunes

d'oeufs - 150 g de sucre - 2 dl de crème fraîche - 3 dl de lait

Préparez la glace de façon identique que la «Crème glacée (préparation à froid)».

Ajoutez le cacao et le

café en fin de préparation. Mélangez bien le tout et versez ensuite le mélange dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes.

GLACE AUX FRUITS (melons, abricots, cerises, etc)

400 g de fruits au choix - 1 blanc d'oeuf - 100 g de sucre - 1 dl de lait - 1 dl de crème fraîche - jus de citron

Mélangez les fruits avec le sucre et la crème fraîche. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez-y le lait, le blanc d'oeuf monté en neige et éventuellement un peu de jus de citron. Versez le mélange dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes.

GLACE AUX FRUITS SAUVAGES (myrtilles, framboises, fraises, groseilles, etc)

300 g de fruits au choix - 1 blanc d'oeuf - 150 g de sucre - 1 dl de lait - 1/2 dl de crème fraîche – une pincée de sel

Mélangez les fruits avec la moitié du sucre. Battez le blanc d'oeuf en neige. Ajoutez le lait, la crème fraîche, le reste du sucre et le sel. Mélangez bien le tout, puis versez-le dans la machine à crème glacée.

Si nécessaire, le mélange pourrait être filtré avant de le verser dans la machine.

Temps de préparation: +/- 20 minutes.

GLACE AUX BANANES

4 bananes - 100 g de sucre - 11/2 dl de lait - 11/2 dl de crème fraîche - 1/2 blanc d'un oeuf - une pincée de sel - jus de citron

Battez d'abord le blanc d'oeuf. Mélangez ensuite le sucre, le lait et la crème fraîche.

Ajoutez-y le blanc d'oeuf, les bananes broyées et les autres ingrédients. Mélangez bien le tout et versez le mélange dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes.

GLACE AU CITRON

4 citrons - 150 g de sucre - 2 dl de lait - 2 dl de crème fraîche

Pressez les citrons. Mélangez le jus avec le sucre et ajoutez-y le lait et la crème fraîche. Bien mélanger et verser le tout dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes.

SORBET AUX FRUITS

400 à 500 g de fruits au choix - 1 dl d'eau - 100 g de sucre

Mixez les fruits, ajoutez-y l'eau et le sucre. Filtrez le mélange si vous le souhaitez.

Versez le tout dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes.

SORBET AU CITRON

1 blanc d'oeuf - 2 dl de jus de citron - 200 g de sucre - 3 dl d'eau

Pelez quelques citrons, sans toutefois enlever le blanc sous le zeste. Laissez mariner pendant une demiheure le zeste des citrons dans 3 dl d'eau. Filtrez ensemble l'eau et le jus de citron. Mixez le liquide (mélange eau-jus de citron) avec le blanc d'oeuf et le sucre.

Versez ensuite le tout dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes.

