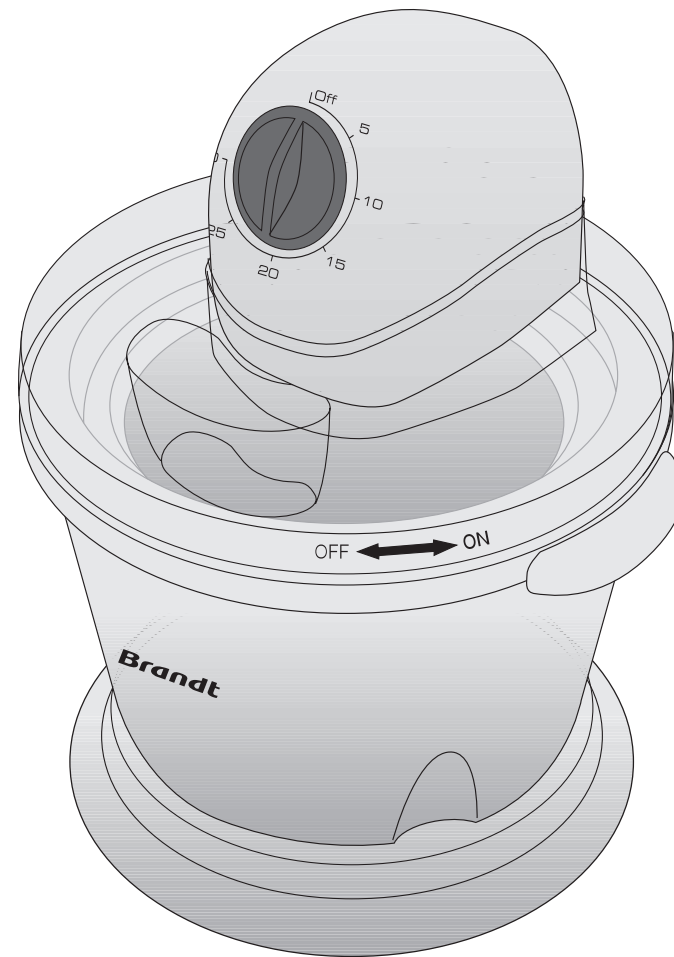


FR - MANUEL D'UTILISATION  
DK - BRUGSANVISNING

EN - INSTRUCTIONS FOR USE  
ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES



SORBETIÈRE / ISMASKINE/ ICE CREAM MAKER / HELADERA

MOD.: SOR-15 SOR-16 SOR-17 SOR-18 SOR-LI

FagorBrandt SAS - Locataire-gérant - SAS au capital de 20.000.000 euros -  
siège social: 7 rue Henri Becquerel - 92500 Rueil-Malmaison - RCS Nanterre sous le numéro 440 303 196.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.  
Fabrikanten forbeholder sig retten til at ændre modellerne som beskrives i denne brugsvejledning.  
The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.  
El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

Fig. B

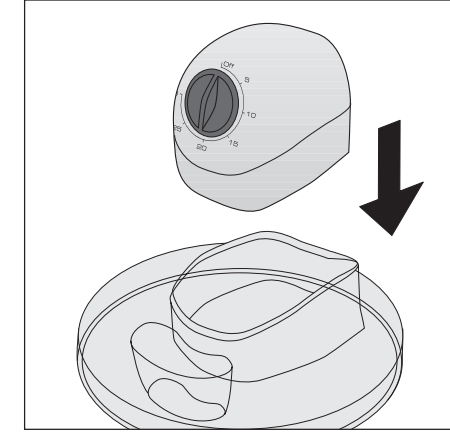


Fig. C

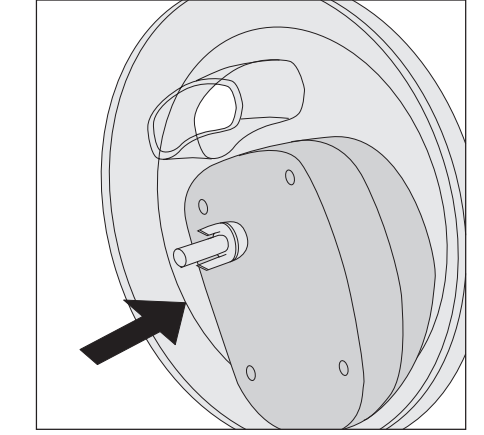


Fig. D

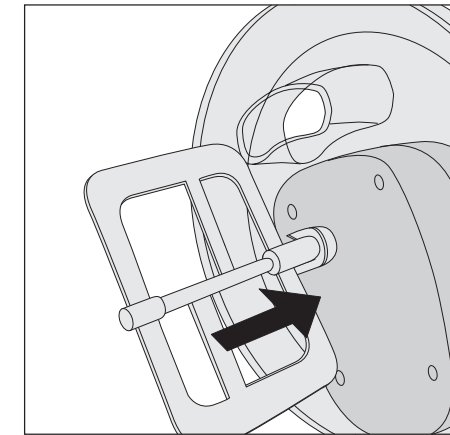


Fig. E

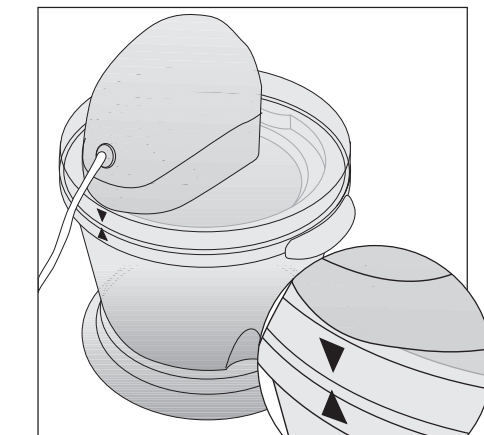
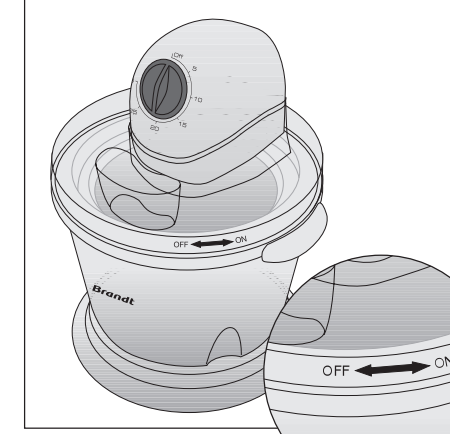


Fig. F



FagorBrandt SAS - Locataire-gérant - SAS au capital de 20.000.000 euros  
- siège social: 7 rue Henri Becquerel - 92500 Rueil-Malmaison -  
RCS Nanterre sous le numéro 440 303 196

**Brandt**

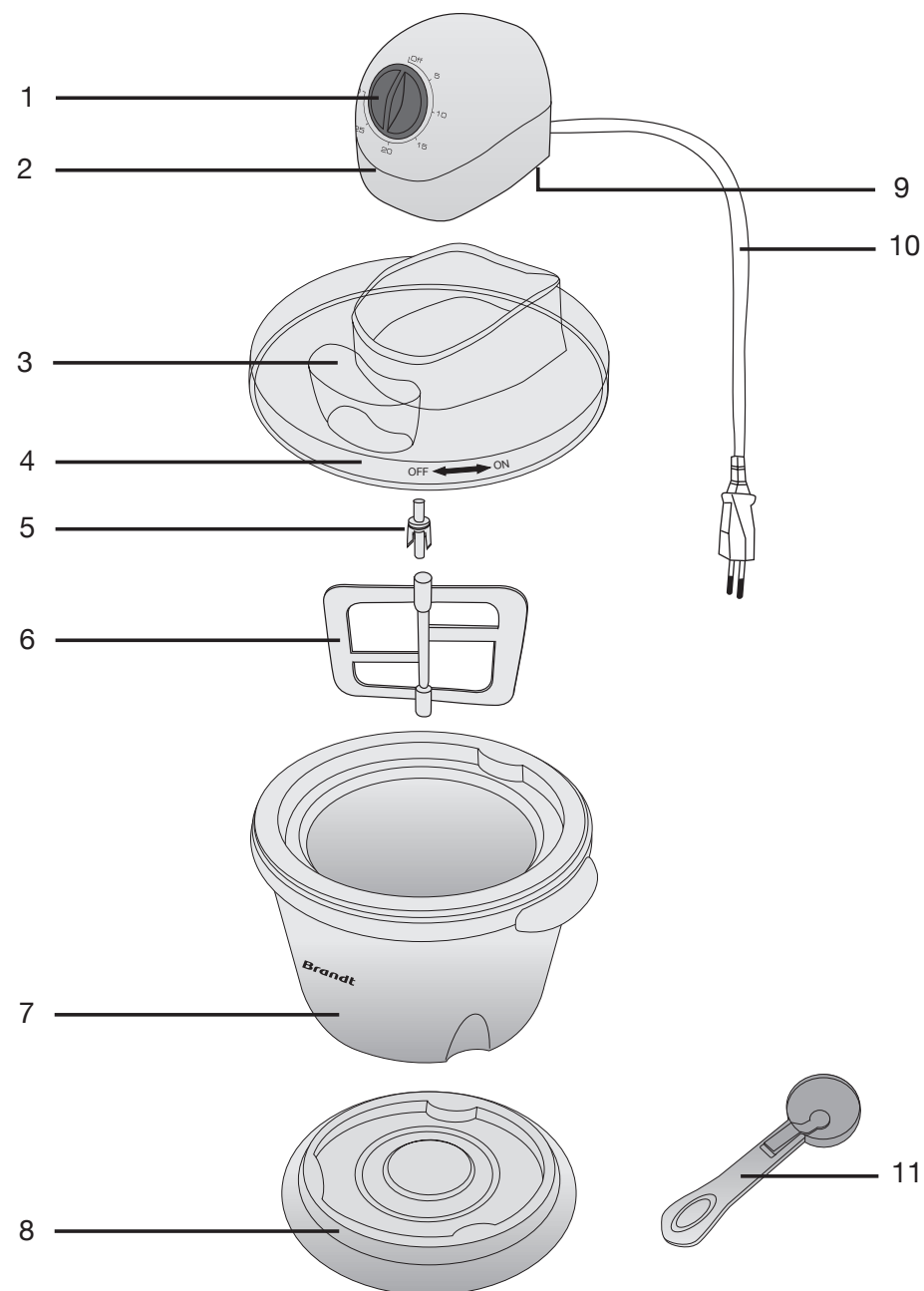


**Brandt**



Février 2009

Fig. A



## 1. DESCRIPTION

1. Minuterie
2. Moteur
3. Entrée des ingrédients
4. Couvercle
5. Axe
6. Mélangeur
7. Bol
8. Base
9. Micro-interrupteur
10. Cordon d'alimentation
11. Cuillère à boules

## 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voir plaque signalétique.

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes de Compatibilité Électromagnétique et de Basse Tension.

## 3. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lire attentivement ce Mode d'Emploi et le garder pour de postérieures consultations.
- Vérifier que la tension du secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, remplacer la prise par une autre qui convient en s'adressant à un professionnel qualifié.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement s'il est raccordé à une installation de terre efficace, tout comme le prévoient les normes de sécurité électrique en vigueur. En cas de doute, s'adresser à du personnel professionnellement qualifié.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utiliser seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur. Veiller à ne

pas dépasser la limite de puissance mentionnée sur l'adaptateur.

- Après avoir enlevé l'emballage, vérifier que l'appareil est en parfait état, en cas de doute, s'adresser au Service d'Assistance Technique le plus proche.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et dangereuse.
- Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages pouvant survenir à la suite de l'usage inapproprié, erroné, peu correct ou des réparations effectuées par du personnel non-qualifié.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Éloigner l'appareil de l'eau ou de tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Ne pas brancher l'appareil si ce dernier se trouve sur une surface humide.
- Déposer l'appareil sur une surface sèche, lisse et stable.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance à la portée d'enfants ou de personnes handicapées.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour son usage par des personnes (enfants y compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissance ; à moins de l'utiliser sous surveillance ou après avoir été dûment instruites sur son mode d'emploi par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Pour une plus grande protection, il est recommandé d'installer un dispositif de courant résiduel (RCD) à courant résiduel opérationnel ne dépassant pas les 30 mA. Consultez votre installateur.
- Ne pas abandonner l'appareil allumé, car il peut représenter une source de danger.

- Pour débrancher la fiche, ne jamais tirer sur le cordon.
- Débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteindre ce dernier et ne pas essayer de le réparer. S'il requiert une réparation, s'adresser uniquement à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant et demander à utiliser des pièces de rechange originales.
- Si le cordon de l'appareil est endommagé, s'adresser à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant pour le faire remplacer.
- Ne pas le laisser cet appareil exposé aux intempéries (pluie, soleil, givre, etc.).
- Ne pas utiliser l'appareil et ne placer aucune de ses parties sur des surfaces chaudes ou près de celles-ci (plaques de cuisson à gaz ou électriques ou fours).
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil. Saisir toujours l'appareil par la poignée.
- Éviter que le cordon ne touche les parties chaudes de l'appareil.
- Ne versez pas d'eau ni d'ingrédients chauds dans le bol.
- Placez la glacière sur une surface propre, ferme et stable, loin de l'eau et de l'humidité.
- Ne plongez pas le moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne recongelez pas une glace qui a été décongelée.
- Avant d'utiliser l'appareil congelez toujours le bol vide durant au moins 12 heures.
- Ne remplissez pas le bol à plus de la moitié de sa contenance.
- Une fois le bol congelé, tenez-le avec un linge sec. Ne touchez pas l'intérieur du bol congelé avec les mains mouillées ou humides, vos doigts peuvent coller au métal.

## 4. MISE AU POINT

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez la base (8), le couvercle (4), le mélangeur (6) et le bol (7), à l'eau tiède et avec du savon liquide. N'utilisez pas de produits abrasifs ni d'éponges métalliques. **Ne plongez pas le moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.**
2. Le liquide intérieur du bol doit être congelé avant de commencer à faire de la glace. Mettez le bol (7) dans le congélateur durant au moins 12 heures pour congeler le liquide intérieur du récipient et monter la sorbetière.
  - **Avertissement:** Une fois le bol congelé (7), Ne touchez pas l'intérieur du bol congelé avec les mains mouillées ou humides, vos doigts peuvent coller au métal. Il est important de prendre le bol avec un linge sec.
3. Placez la base (8) sur une surface plane et stable et placez le bol (7) sur la base (8).
4. Insérez le moteur (2) dans la cavité du couvercle (4) en appuyant fermement pour qu'il s'encastre bien (fig. B).
5. Introduisez l'axe (5) dans le trou du moteur (2) et enclenchez le mélangeur (6) dans l'axe (fig. C & D).
6. Placez le couvercle (4) sur le bol (7). Sur le couvercle, vous verrez la flèche ▼ située sous le cordon d'alimentation (10) qui devra être alignée avec la flèche ▲, située sur le bol (fig. E). Les quatre pôles du couvercle se situeront face aux quatre trous de la partie supérieure du bol. Pour bloquer le couvercle, vous devrez le tourner vers la position ON (fig. F).
 

**Important:** Si le couvercle n'est pas monté correctement, la sorbetière ne fonctionnera pas puisque le micro-interrupteur de sécurité (9) n'est pas actionné.

## 5. FONCTIONNEMENT

- Une fois que vous aurez congelé le bol (7) et monté la sorbetière, versez les ingrédients froids par l'entrée des ingrédients (3), comme il est indiqué dans les recettes. Ne remplissez pas le bol à plus de la moitié de sa contenance, car la sorbetière, ne mélangera pas les ingrédients correctement.
- Tournez la minuterie (1) pour sélectionner le temps de fonctionnement souhaité. 30 minutes environ sont nécessaires pour faire la glace.
- Branchez la sorbetière sur la prise de courant. Le mélangeur (6) commencera à tourner pour faire la glace.
- Lorsque le minuteur (1) arrivera à 0, la sorbetière s'éteindra automatiquement et la glace sera prête.
- Débranchez la sorbetière de la prise de courant.
- Ouvrez le couvercle (4) en le faisant tourner sur la position OFF (fig. F) et retirez la glace dans un récipient en plastique.

La glace doit avoir une consistance douce. Si vous voulez que la glace ait plus de consistance, gardez-la dans le congélateur durant ½ - 1 heure jusqu'à ce qu'elle soit bien congelée.

Conservez la glace dans un récipient en plastique bien fermé pour que les odeurs du congélateur ne nuisent pas à sa saveur.

## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de la sorbetière, assurez-vous que l'appareil est débranché et démontez la sorbetière. Lavez la base (8), le bol (7), le couvercle (4), l'axe (5) et le mélangeur (6) à l'eau savonneuse tiède, nettoyez et séchez bien toutes les pièces avant de les assembler à nouveau. Ces pièces ne sont pas adaptées pour le lave-vaisselle. Nettoyez le moteur (2) de la sorbetière avec un linge humide. N'utilisez pas de lessives

ni de produits abrasifs pour son nettoyage. **Ne plongez pas le moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.**

## 7. CONSEILS POUR UNE GLACE CONSISTANTE:

- Assurez-vous que le sucre est dissout dans le mélange et que tous les ingrédients sont bien mélangés.
- Utilisez des fruits frais. Lavez-les, retirez-en la peau, les pépins, les cœurs, etc., et coupez-les en très petits morceaux.
- Utilisez des jus 100% naturels pour avoir le maximum de saveur
- Il est recommandé que les ingrédients à mélanger, soient à moins de 10°C.

## 8. RECETTES

### Sorbet au citron

#### *Ingrédients:*

Jus de 6 citrons  
290 gr de sucre  
435 ml d'eau

#### *Préparation:*

Râpez la peau de 5 citrons et pressez les six citrons. Laissez le sucre se dissoudre dans l'eau chaude durant 10 minutes et ajoutez les zestes de la peau de citron. Ajoutez le jus des citrons et laissez refroidir. Versez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Lorsque la glace est prête, conservez-la dans le congélateur durant une demi-heure.

### Sorbet à la fraise

#### *Ingrédients:*

435gr de fraises  
90g de sucre  
145ml d'eau  
½ cuillère de jus de citron

#### *Préparation:*

Lavez les fraises et enlevez les queues. Mélangez tous les ingrédients. Mettez l'eau à bouillir et ajoutez-y le sucre. Faites bouillir l'eau jusqu'à dissoudre tout le sucre. Laissez refroidir un peu le sirop.

Versez le jus de citron et le sirop sur la purée de fraises. Mettez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Ensuite, placez le mélange final dans le congélateur durant une demi-heure.

### **Glace à la vanille**

#### ***Ingrédients:***

180ml de lait  
180ml de crème à fouetter  
1,5 gousse de vanille ouverte  
4 jaunes d'œufs  
65 grammes de sucre

#### ***Préparation:***

Faites bouillir le lait avec la crème à fouetter et les gousses de vanille et laissez refroidir. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que cela change de couleur et double de volume. Grattez l'intérieur de la gousse de vanille et ajoutez-la au lait. Chauffez jusqu'à ébullition et ajoutez aux jaunes. Versez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner pendant 30 minutes. Puis placez la préparation dans le congélateur durant une demi-heure.

### **Glace à la pistache**

#### ***Ingrédients:***

180ml de lait entier  
73g de sucre  
1 œuf  
110g de pistaches décortiquées  
325g de crème à fouetter  
1,5 petite cuillère d'essence de vanille

#### ***Préparation:***

Chauffez le lait et battez l'œuf avec le sucre. Versez lentement le lait chaud dans le mélange d'œuf et de sucre tout en continuant à battre. Versez cette pâte dans une marmite et chauffez-la tout en continuant à remuer fermement, jusqu'à ce que qu'elle commence à épaissir. Mais ne la laissez pas bouillir ! Laissez refroidir à température ambiante. Versez la crème à fouetter et l'essence de vanille et laissez-la dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle refroidisse. Versez-la dans la sorbetière et laissez-la en marche durant 30 minutes. Lorsque la glace est prête, ajoutez les pistaches broyées par l'entrée

des ingrédients (3) du couvercle. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange final dans le congélateur durant une demi-heure.

### **Glace au citron**

#### ***Ingrédients:***

180ml de crème à fouetter  
180ml de lait entier  
3 jaunes d'œufs  
150g de sucre  
1,5 petite cuillère de zeste de citron

#### ***Préparation:***

Faites bouillir la crème à fouetter avec le lait, ajoutez le sucre. Battez les jaunes d'œufs et ajoutez un peu du mélange de crème réchauffée. Battez ce mélange et ajoutez-le au reste du lait avec la crème dans la casserole et cuisez le tout au bain Marie tout en continuant à remuer, chauffez jusqu'à ce qu'il ait pris la consistance d'une bouillie. À présent ajoutez le zeste de citron. Laissez refroidir dans le réfrigérateur. Ensuite, versez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Après la préparation dans le réfrigérateur, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

### **Glace à la fraise**

#### ***Ingrédients:***

220g de fraises fraîches  
90g de sucre semoule  
1 jaune d'œuf  
¾ cuillerées de jus de citron  
220ml de lait entier  
1dl de crème à fouetter

#### ***Préparation:***

Lavez les fraises et ôtez les queues. Faites une purée avec le jus de citron et le lait. Battez le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Mélanger les fraises avec la crème à fouetter et le jaune d'œuf. Assurez-vous que cette pâte soit bien mélangée. Mettez le mélange dans la sorbetière durant 30 minutes. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

### Glace à la banane

#### *Ingrédients:*

220g de bananes mûres  
95g de sucre semoule  
1 jus de citron  
1 jaune d'œuf  
3/4dl de crème à fouetter  
220ml de lait entier

#### *Préparation:*

Faites une purée avec les bananes et le jaune d'œuf, le sucre et le jus de citron. Battez la purée de bananes avec la crème à fouetter et le lait, (ne montez pas la crème). Mettez le mélange dans la sorbetière durant 30 minutes. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

### Glace à la myrtille

#### *Ingrédients:*

510g de myrtilles  
580ml d'eau minérale gazeuse  
75g de sucre glace

#### *Préparation:*

Mélangez les myrtilles, l'eau gazeuse et le sucre glace jusqu'à obtenir une douce purée. Vous pouvez passer le mélange au batteur si vous le souhaitez. Mettez dans la sorbetière durant 30 minutes. Ensuite mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

### Glace au soja et à la fraise

#### *Ingrédients:*

220g de fraises  
110g de sucre  
6 jaunes d'œufs  
3 cuillerées de miel  
0,75 l de lait de soja

#### *Préparation:*

Faites bouillir le lait de soja avec le miel. Réduisez les fraises en purée et ajoutez ce mélange au lait de soja et au miel. Battez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Versez le lait bouillant sur les jaunes d'œufs et remuez bien. Laissez refroidir et mettez-le dans la sorbetière durant 30 minutes. Ensuite, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure. Décorez avec des morceaux de fraises avant de servir.

### Glace au yaourt

#### *Ingrédients:*

510g de yaourt entier (turc)  
75g de lait entier  
130g de sucre fin  
22g de dextrose  
22g de lait écrémé en poudre

#### *Préparation:*

Dissoudre le sucre, le dextrose et le lait écrémé en poudre dans le lait chaud. Laissez refroidir. Remuez bien le yaourt avec le lait. Placez dans la sorbetière en marche pendant 30 minutes. (Si vous désirez un résultat plus doux, vous pouvez ajouter 100g de crème à moitié battue avant de congeler). Mettez dans le congélateur durant une demi-heure.

## 9. INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.

Il peut être porté aux centres spécifiques de collecte,

agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service.

L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.

Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination.

Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.

## 1. PRODUKTBESKRIVELSE

1. Tidsindstilling
2. Motor
3. Ingrediensindgang
4. Låg
5. Låseskrue for rørevinge
6. Rørevinge
7. Skål
8. Sokkel
9. Mikro-afbryder
10. Ledning
11. Isske

## 2. TEKNISK DATA

Se teknisk data på typepladen

Dette produkt overholder EU direktiverne angående elektromagnetisk kompatibilitet og lavspænding.

## 3. SIKKERHED

- Inden dette apparat tages i brug for første gang bør du læse denne brugsvejledning grundigt og opbevare den omhyggeligt.
- Inden apparatet tages i brug bør du kontrollere at netspændingen svarer til det der står på maskinens typeplade.
- Hvis stikkontakten og apparatets stik ikke stemmer overens, bør udskiftning af stikkontakten udføres af en autoriseret elinstallatør .
- Apparatets el-sikkerhed er kun garanteret hvis det er tilsluttet en installation med effektiv jordforbindelse. Er du i tvivl bør du kontakte en autoriseret service forhandler.
- Adaptere, multistikkontakter og/ eller forlængerledninger bør ikke anvendes. Hvis dette ikke er muligt, bør du kun anvende adaptere eller forlængerledninger som overholder sikkerhedsbestemmelserne og sikre dig at den anførte netspænding ikke overskrides.
- Når emballagen er fjernet, bør du sikre dig at apparatet ikke har synlige skader.

Hvis du er i tvivl bør du kontakte en autoriseret service forhandler.

- Emballagen (plastik poser, polystyren skum, osv.), bør ikke efterlades inden for børns rækkevidde da dette kan medføre fare.
- Apparatet må kun anvendes til husholdningsbrug. Enhver anden anvendelse må ikke foretages og kan eventuelt medføre fare.
- Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der måtte opstå på grund af fejlbetjening, eller reparationer udført af ikke autoriseret personale.
- Apparatet bør aldrig berøres med fugtige / våde hænder eller fødder
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke komme i kontakt med vand eller andre væsker; tilslut ikke apparatet hvis det står på fugtige overflader.
- Stil apparatet på en tør, fast og stabil overflade.
- Børn og handicappede må ikke betjene apparatet uden opsyn.
- Dette apparat må ikke betjenes af fysisk, sensorisk, psykisk handicappede personer (inklusive børn) eller personer uden erfaring eller kendskab, medmindre man har opsyn med dem eller de kan vejledes i brugen af apparatet af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Man må holde øje med børn og sørge for at apparatet stilles uden for deres rækkevidde.
- Af sikkerhedsmæssige grunde, anbefales det at installere en reststrøms- mekanisme (RCD) som ikke overstiger 30 mA. Spørg Deres installatør.
- Apparatet må ikke efterlades uden opsyn når det er tændt da det kan være farligt.
- Træk ikke ledningen ud af stikkontakten ved at hive i ledningen
- Træk stikket ud af stikkontakten inden apparatet rengøres.
- Prøv ikke selv at reparere apparatet hvis det er beskadiget og afbryd straks maskinen. Er det nødvendigt at reparere apparatet, bør du indlevere det

til en autoriseret service forhandler og bede om reservedele.

- Hvis ledningen er beskadiget bør du kontakte en autoriseret service forhandler og anmode at få den skiftet ud.
- Apparatet må ikke bruges udendørs og udsættes for regn, sol, is, osv.
- Apparatet må ikke efterlades på eller være i nærheden af varmekilder (gas eller el-kogeplade eller en ovn).
- Brug ikke "svære" eller slibende rengøringsmidler når apparatet skal renses.
- Varme overflader må ikke berøres. Anvend håndtagene.
- Undgå at ledningen kommer i kontakt med varme overflader.
- Hæld aldrig varmt vand eller ingredienser i skålen.
- Anbring ismaskinen på et hårdt og jævnt underlag som ikke er vådt eller fugtigt.
- Apparatet må aldrig sænkes ned i vand eller andre væsker.
- Is som er blevet optøet må ikke nedfryses igen.
- Inden apparatet tages i brug, bør skålen altid nedfryses i mindst 12 timer.
- Fyld ikke skålen mere end halvdelen af dens kapacitet.
- Når skålen er kølet af bør man holde om den med en tør klud. Undgå at røre skålen indvendigt med våde eller fugtige hænder. Fingrene kan klæbe sig fast på skålens metal overflader.

#### 4. FØRSTE GANG MAN BRUGER MASKINEN

1. Inden maskinen bruges for første gang, bør man rengøre sokkelen (8), låget (4), rørevingen (6) og skålen (7), med lunkent sæbevand. Brug aldrig aggressive eller slibende vaskemidler. Apparatet må aldrig sænkes ned i vand eller andre væsker.
2. Skålens frysevæske bør være frossen inden du begynder at lave is. Sæt skålen (7) i fryseren i mindst 12 timer. Skålens frysevæske skal være nedkølet inden ismaskinen opstilles.

- **Vigtigt:** Når skålen (7) er kølet af, bør man undgå at røre skålen indvendigt med våde eller fugtige hænder da Fingrene kan klæbe sig fast på skålens metal overflader. Hold skålen med en tør klud.
3. Anbring soklen (8) på et hårdt og jævnt underlag og sæt skålen (7) på soklen (8).
  4. Sæt motoren (2) i lågets hulrum (4) og tryk den ned indtil den sidder rigtigt (fig. B).
  5. Sæt låseskruen (5) i motorens hulrum (2) og anbring rørevingen (6) på låseskruen (fig. C & D).
  6. Sæt låget (4) på skålen (7). På låget vil du kunne se pil ▼ under ledningen (10). Denne pil skal stilles på linie med pil ▲, på skålen (fig. E). Skålens fire poler skal sættes på linie med skålens fire huller placeret øverst på beholderen. For at låse låget, bør man dreje det mod ON (fig. F).  
**Vigtigt:** Hvis låget ikke sidder rigtigt, kan ismaskinen ikke igangsættes da mikro sikkerhedsafbryderen ikke tilkobles (9).

#### 5. BETJENING AF ISMASKINEN

- Når skålen (7) er nedkølet og maskinen er opstillet, hælder man ingredienserne ned i ingrediensindgangen (3), ved at følge den valgte opskrift. Fyld ikke skålen mere end halvdelen af dens kapacitet. Overfyldes skålen, vil ismaskinen ikke kunne blande ingredienserne ordentligt.
- Drej tidsindstillingen (1) for at vælge den ønskede funktionstid. Det tager ca. 30 minutter at lave is.
- Stik stikket i stikkontakten. Rørevingen (6) drejer til fremstilling af is.
- Når kontroluret (1) når 0, slukker ismaskinen automatisk og isen er klar.
- Træk stikket ud af stikkontakten.
- Åbn låget (4) ved at dreje den mod OFF (fig. F) og hæld isen i en plastik beholder.

Isen bør have lidt konsistens. Ønsker man is med mere konsistens, bør den opbevares



i køleskabet i en ½ til 1 time indtil isen er kølet ned. Opbevar isen i en lukket plastik beholder så man undgår at fryserens lugt blander sig med isens smag.

## 6. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Inden ismaskinen rengøres, bør man trække stikket ud af stikkontakten og afmontere apparatet.

Rengør sokkelen (8), skålen (7), låget (4), låseskruen (5) og rørevingen (6), med lunkent sæbevand. Skyl elementerne ordentligt og tør dem grundigt inden de genmonteres. Disse elementer kan ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengør ismaskinens motor (2) med en fugtig klud. Brug aldrig aggressive eller slibende rengøringsmidler.

**Apparatet må aldrig sænkes ned i vand eller andre væsker.**

## 7. GODE RÅD:

- Sørg for at sukker opløses i isblandingen og at alle ingredienser er blevet ordentligt blandet sammen.
- Brug frisk frugt. Skyl frugten og fjern skal og kerner. Skær frugten i små terninger.
- Brug 100% naturlig frugtsaft for at opnå den bedste smag.
- Det anbefales at ingrediensernes temperatur ligger på under 10°C.

## 8.- OPSKRIFTER

### Citron sorbet

*Ingredienser:*

Citrosaft. 6 citroner.

290 gr sukker

435 ml vand

*Tilberedning:*

Riv skallerne på 5 citroner og pres saften af de seks citroner. Lad sukkeret opløse i varmt vand i 10 minutter og tilføj citron raspen. Hæld citronsaften og las blandingen køle af. Hæld derefter

blandingen i ismaskinen og las den fungere i 30 minutter. Når isen er færdig, bør man lade den stå i fryseren i en halv time.

### Jordbær sorbet

*Ingredienser:*

435gr jordbær

90g sukker

145ml vand

½ skefuld citronsaft

*Tilberedning:*

Skyl jordbærene og fjern stilkene. Bland alle ingredienserne sammen. Kog vandet og tilføj sukker. Lad sukkeret opløse i det kogende vand. Lad sukkersaften afkøle lidt. Hæld derefter citronsaften og siruppen på jordbær pureen. Hæld blandingen i ismaskinen og lad den fungere i 30 minutter. Derefter stilles isblandingen i køleskabet i en halv time.

### Vanilleis

*Ingredienser:*

180ml mælk

180ml piskefløde

1,5 åbne vanille stænger

4 æggeblommer

65 sukker

*Tilberedning:*

Kog mælken sammen med piskefløden og vanillestængerne og lad derefter isblandingen stå og afkøle lidt. Pisk æggeblommerne sammen med sukkeret indtil de ændrer farve og hæver. Vanille stængerne rives og hældes i mælken. Opvarm mælken til det koger og tilføj derefter æggeblommerne. Hæld blandingen i ismaskinen og lad apparatet fungere i 30 minutter. Derefter stilles isblandingen i køleskabet i en halv time.

### Pistacie is

*Ingredienser:*

180ml sødmælk

73g sukker

1 æg

110g pillede pistacier

325g piskefløde

1,5 teskefuld vanille udtræk

### ***Tilberedning:***

Varm mælken op og pisk æggene sammen med sukkeret. Hæld langsomt den varme mælk i blandingen mens man fortsætter med at piske. Hæld dejen i en gryde og varm den op samtidigt med at man pisker blandingen grundigt indtil den begynder at jævne. Blandingens må ikke koge! Lad isblandingen stå og køle af i stuetemperatur. Hæld piskefløden og vanille udtrækket i isblandingen og lad den stå i køleskabet indtil blandingen er nedkølet. Hæld derefter isblandingen i ismaskinen og lad apparatet fungere i 30 minutter. Når isen er færdig, tilføjer man de pillede pistacier gennem ingrediensindgangen (3) som sidder på låget. Køl isen af i køleskabet en halv time.

### **Citronis**

#### ***Ingredienser:***

180ml piskefløde  
180ml sødmælk  
3 æggeblommer  
150g sukker  
1,5 teskefuld citronskind i reven stand

#### ***Tilberedning:***

Kog piskefløden med mælken og tilføj sukker. Pisk æggeblommerne og hæld lidt varm piskefløde i. Pisk blandingen og hæld resten af mælken sammen med piskefløden i en gryde. Blandingens vandbadkoges samtidigt med at man rører rundt. Varm isblandingen op indtil den bliver som en vælling. Tilføj citron raspen. Lad isblandingen stå i køleskabet indtil den er nedkølet. Derefter hældes man blandingen i ismaskinen og lader apparatet fungere i 30 minutter. Køl isen af i køleskabet en halv time.

### **Jordbær**

#### ***Ingredienser:***

220g friske jordbær  
90g melis  
1 æggeblomme  
¼ skefuld citronsaft  
220ml sødmælk  
1dl piskefløde

#### ***Tilberedning:***

Skyl jordbærerne af og fjern stilkene. Lav en

puré sammen med citronsaften og mælken. Pisk æggeblommen sammen med sukker indtil den skummer. Pisk piskefløden indtil den er fast. Bland jordbærerne sammen med piskefløden og æggeblommen. Sørg for at ingredienserne er godt blandet sammen. Hæld isblandingen i ismaskinen og lad apparatet fungere i 30 minutter. Når isen er færdig, så lad den køle af i køleskabet i en halv time.

### **Banais**

#### ***Ingredienser:***

220g modne bananer  
95g melis  
Citronsaft  
1 æggeblomme  
3/4dl piskefløde  
220ml sødmælk

#### ***Tilberedning:***

Bland bananerne, æggeblommen, melis og citronsaften sammen og lav en puré. Rør banan pureen med piskefløden og mælken. Blandingens må ikke piskes. Bata el puré de plátano con la nata para montar y la leche, (no monte la nata). Hæld isblandingen i ismaskinen og lad apparatet fungere i 30 minutter. Når isen er færdig, så lad den køle af i køleskabet i en halv time.

### **Tyttebær**

#### ***Ingredienser:***

510g tyttebær  
580ml danskvand  
75g strøsukker

#### ***Tilberedning:***

Bland tyttebær, danskvand og strøsukker sammen til en tynd puré. En blender kan anvendes. Hæld isblandingen i ismaskinen og lad apparatet fungere i 30 minutter. Når isen er færdig, så lad den køle af i køleskabet i en halv time.

### **Soja- og jordbær**

#### ***Ingredienser:***

220g jordbær  
110g sukker  
6 æggeblommer  
3 skefulde honning  
0,75 l sojamælk

### ***Tilberedning:***

Kog sojamælken sammen med honningen. Lav en puré med jordbærrene og bland pureen med sojamælken og honningen. Pisk æggeblommerne indtil de bliver gule. Hæld kogende mælk i æggeblommerne og rør grundigt. Lad blandingen stå og køle lidt af. Hæld derefter isblandingen i ismaskinen og lad apparatet fungere i 30 minutter. Når isen er færdig, så lad den køle af i køleskabet i en halv time. Pynt jordbærrene inden isen serveres.

### **Yoghurtis**

#### ***Ingredienser:***

510g tykmælk  
75g sødmælk  
130g melis  
22g druesukker  
22g skummemælkspulver

#### ***Tilberedning:***

Opløs melis, druesukker og skummemælkspulver i varm mælk. Lad blandingen køle af. Rør tykmælk og sødmælk grundigt. Hæld derefter isblandingen i ismaskinen og lad apparatet fungere i 30 minutter. (Ønsker man en lettere isblanding kan man tilføje 100g let pisket fløde inden blandingen stilles i køleskabet). Lad isen køle af i køleskabet i en halv time.

## **9. INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE OG ELEKTRONISKE APPARATER**



Gamle elektriske eller elektroniske apparater må ikke bortskaffes med husholdningsaffaldet. Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste opsamlingssted eller

den lokale genbrugsstation. Når man bortskaffer restprodukter separat, undgår man at skade den menneskelige sundhed samt miljøet og muliggør at apparatets affaldsmaterialer kan behandles og genudnyttes for derved at opnå vigtige energi- og ressource besparelser. For at understrege det vigtige i at forpligte sig til at være med i et kildesorteringsprogram er apparatet markeret med denne mærkning som betyder at maskinen ikke må smides i en almindelig container. Kontakt den lokale genbrugsstation eller forhandleren hvis De ønsker mere information.

## 1. DESCRIPTION

1. Timer
2. Motor
3. Ingredient feed tube
4. Lid
5. Shaft
6. Mixing blade
7. Bowl
8. Base
9. Micro-switch
10. Power cable
11. Scoop

## 2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

See characteristics plate.

This product complies with the European Directives on Electromagnetic Compatibility and Low Voltage.

## 3. SAFETY PRECAUTIONS

- Before using this appliance for the first time, read the following instructions carefully and keep them for future reference.
- Make sure that the mains voltage in your home corresponds to that indicated on the appliance.
- In the event of incompatibility between the mains socket and the appliance plug, replace the socket with a suitable one, using a qualified professional.
- The electrical safety of the appliance is only guaranteed if it is connected to an efficient earth installation, as foreseen in applicable electrical safety regulations. If in doubt, contact a qualified professional.
- The use of adaptors, multiple sockets and or extension cables is not recommended. Where it is not possible to avoid their use, only adaptors or extensions that comply with applicable safety regulations should be used, and ensuring that the indicated voltage limit is not exceeded.
- After removing the packaging, check that the appliance is in perfect condition, if in doubt, contact the nearest Technical Support Service.
- Packaging elements (plastic bags, polystyrene foam, etc.), should not be left within the reach of children because they can be dangerous.
- The appliance is for domestic use only. Any other use is considered unsuitable or dangerous.
- The manufacturer shall not be responsible for any damages that may arise from improper or inadequate use, or for repairs conducted by non-qualified personnel.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Keep the appliance separate from water or other liquids, to avoid electric shock; do not connect the appliance to the mains if it is on a damp surface.
- Place the appliance on a dry, firm and stable surface.
- Do not allow children or the disabled to handle the appliance unsupervised.
- This appliance should not be used by physically, sensorially or mentally handicapped people or people without experience or knowledge of it (including children), unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be watched to ensure they do not play with the appliance.
- For greater protection, we recommend installing a residual current device (RCD) with an operational residual current not exceeding 30 mA. Ask your installer for advice.
- Do not leave the appliance unattended when it is turned on because it can be dangerous.
- When removing the plug never pull on the cable.
- Unplug the appliance before cleaning or maintenance.
- In the event of fault or malfunction where the appliance is not to be used, turn off the appliance and do not attempt to repair. If a repair is required, contact a Technical Assistance Service

- authorised by the manufacturer and request the use of original spare parts.
- If the cable for this appliance is damaged, contact an authorised Technical Assistance Service for it to be replaced.
  - Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, ice, etc.).
  - Do not use or let any part of the appliance come into contact or near hot surfaces (kitchen gas or electric hobs or ovens).
  - Do not use detergents or abrasive sponges to clean the appliance.
  - Do not touch the hot surfaces. Use the handles.
  - Do not let the cable come into contact with the hot parts of the appliance.
  - Do not pour hot water or ingredients into the bowl.
  - Place the ice cream maker onto a clean, firm and stable surface, well away from water and humidity.
  - Do not immerse the motor in water or in any other liquid.
  - Do not refreeze ice cream that has melted.
  - Before using the appliance, always freeze the empty bowl for at least 12 hours.
  - Do not fill the bowl to more than half its capacity.
  - Once the bowl is frozen, hold it with a dry cloth. Do not touch the inside of the frozen bowl with wet or damp hands, as your fingers may stick to the metal.

#### 4. PREPARING THE APPLIANCE

1. Before using the appliance for the first time, clean the base (8), the lid (4), the mixing blade (6) and the bowl (7) in warm water and liquid soap. Do not use abrasive detergents or metal scourers. Do not immerse the motor in water or in any other liquid.
  2. The liquid inside the bowl must be frozen before you can make ice cream. Put the bowl (7) in the freezer for at least 12 hours to freeze the liquid inside the container and before assembling the ice cream maker.
- **Warning:** Once the bowl (7) is frozen, do not touch the inside with wet or damp hands, as they may stick to the metal. It is important to hold the bowl with a dry cloth.
3. Place the base (8) onto a flat, stable surface and place the bowl (7) onto the base (8).
  4. Insert the motor (2) into the cavity in the lid (4), pressing firmly so that it is properly secure (fig. B).
  5. Insert the shaft (5) into the hole in the motor (2) and fit the mixing blade (6) onto the shaft (fig. C & D).
  6. Place the lid (4) onto the bowl (7). On the lid you will see the ▼ arrow situated below the power cable (10) which must align with the ▲ arrow, situated on the bowl (fig. E). The four tabs on the lid should face the four holes on the upper part of the bowl. To lock the lid, it must be turned to the ON position (fig. F).  
**Important:** If the lid is not fitted properly, the ice cream maker will not operate as the safety micro-switch (9) cannot be pressed.

#### 5. OPERATING INSTRUCTIONS

- Once the bowl (7) is frozen and the ice cream maker has been assembled, pour the cold ingredients into the ingredient feed tube (3), according to the recipe instructions. Do not fill the bowl to more than half its capacity, as the ice cream maker will not mix the ingredients properly.
- Turn the timer (1) to select the desired operating time. Approximately 30 minutes are required to make ice cream.
- Plug the ice cream maker into the power socket. The mixing blade (6) will begin to rotate to make the ice cream.
- When the timer (1) reaches 0, the ice cream maker will turn off automatically and the ice cream will be ready.
- Unplug the ice cream maker from the power socket.
- Open the lid (4) by turning it to the OFF position (fig. F) and transfer the ice cream into a plastic container.

The ice cream should have a smooth consistency. If you would like the ice cream to have a firmer consistency, put it in the freezer for ½ to 1 hour until it is thoroughly frozen.

Store the ice cream in a well-sealed plastic container so that the smells from the freezer do not affect its flavour.

## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the ice cream maker, make sure that the appliance is unplugged and dismantle it.

Clean the base (8), the bowl (7), the lid (4), the shaft (5) and the mixing blade (6) in warm soapy water, rinse and dry all the pieces thoroughly before reassembling them. These pieces are not suitable for dishwashers.

Clean the motor (2) of the ice cream maker with a damp cloth. Do not use detergents or abrasive products to clean it.

**Do not immerse the motor in water or in any other liquid.**

## 7. TIPS FOR FIRM ICE CREAM

- Make sure that the sugar has dissolved into the mixture and that all the ingredients have been mixed together properly.
- Use fresh fruit. Wash it, remove the peel, pips, cores, etc, and chop it into very small pieces.
- Use 100% natural fruit juice to ensure maximum flavour.
- It is advisable for the ingredients which are going to be mixed to be at less than 10°C.

## 8. RECIPES

### Lemon sorbet

**Ingredients:**

Juice of 6 lemons  
290g sugar  
435ml water

**Preparation:**

Grate the rind of 5 lemons and squeeze the six lemons. Leave the sugar to dissolve in hot water for 10 minutes and add the grated lemon rind. Add the juice from the lemons and leave to cool. Pour the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been made, put it in the freezer for half an hour.

### Strawberry sorbet

**Ingredients:**

435g strawberries  
90g sugar  
145ml water  
½ spoonful of lemon juice

**Preparation:**

Wash the strawberries and remove the stalks. Mix all the ingredients together. Bring the water to the boil and add the sugar. Boil the water until all of the sugar has dissolved. Leave the syrup to cool a little. Pour the lemon juice and the syrup onto the strawberry puree. Put the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Then put the final mixture into the freezer for half an hour.

### Vanilla ice cream

**Ingredients:**

180ml milk  
180ml whipping cream  
1.5 opened vanilla pods  
4 egg yolks  
65g sugar

**Preparation:**

Bring the milk to the boil with the whipping cream and the vanilla pods and leave to cool. Beat the egg yolks with the sugar until it changes colour and doubles in size. Scrape out the inside of the vanilla pod and add it to the milk. Bring to the boil and add the egg yolks. Pour the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

### Pistachio ice cream

#### *Ingredients:*

180ml whole milk  
73g sugar  
1 egg  
110g peeled pistachios  
325g whipping cream  
1.5 teaspoonfuls of vanilla essence

#### *Preparation:*

Heat the milk and beat the egg with the sugar. Slowly pour the hot milk into the egg and sugar mixture whilst continuing to beat. Pour this mixture into a saucepan and heat it whilst continuing to stir vigorously until it starts to thicken. But do not let it boil! Leave it to cool down to room temperature. Pour in the whipping cream and the vanilla essence and leave it in the fridge until chilled. Pour it into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been made, add the chopped pistachios through the ingredient feed tube (3) in the lid. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the final mixture into the freezer for half an hour.

### Lemon ice cream

#### *Ingredients:*

180ml whipping cream  
180ml whole milk  
3 egg yolks  
150g sugar  
1.5 teaspoonfuls of grated lemon rind

#### *Preparation:*

Boil the whipping cream with the milk, add the sugar. Beat the egg yolks and add a little of the heated cream mixture. Beat this mixture and add it to the rest of the milk with the cream in the pan and cook the whole of the mixture in a bain-marie whilst continuing to stir, heat until it has the consistency of a pulp. Now add the grated lemon rind. Leave to cool in the fridge. Then pour the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

### Strawberry ice cream

#### *Ingredients:*

220g fresh strawberries  
90g caster sugar  
1 egg yolk  
 $\frac{3}{4}$  spoonful of lemon juice  
220ml whole milk  
100ml whipping cream

#### *Preparation:*

Wash the strawberries and remove the stalks. Make a puree together with the lemon juice and the milk. Beat the egg yolk with the sugar until frothy. Beat the cream until firm. Mix the strawberries with the whipped cream and the egg yolk. Make sure that this mixture is well mixed. Put the mixture into the ice cream maker for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

### Banana ice cream

#### *Ingredients:*

220g ripe bananas  
95g caster sugar  
Juice of 1 lemon  
1 egg yolk  
75ml whipping cream  
220ml whole milk

#### *Preparation:*

Make a puree with the bananas and the egg yolk, sugar and lemon juice. Beat the banana puree with the whipping cream and the milk (do not whip the cream). Put the mixture into the ice cream maker for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

### Blueberry ice cream

#### *Ingredients:*

510g blueberries  
580ml sparkling mineral water  
75g icing sugar

#### *Preparation:*

Mix the blueberries, the sparkling water and the icing sugar into a smooth puree. You can put it in the blender if you wish. Put into the ice cream maker for 30 minutes. Then put the mixture into the freezer for half an hour.

### **Soya and strawberry ice cream**

#### ***Ingredients:***

220g strawberries  
110g sugar  
6 egg yolks  
3 spoonfuls of honey  
750ml soya milk

#### ***Preparation:***

Boil the soya milk with the honey. Make a puree with the strawberries and add this mixture to the soya milk and honey. Beat the egg yolks until yellow. Pour the boiling milk over the egg yolks and stir well. Leave to cool and put into the ice cream maker for 30 minutes. Then put the mixture into the freezer for half an hour. Decorate with pieces of strawberry before serving.

### **Yoghurt ice cream**

#### ***Ingredients:***

510g whole yoghurt (Turkish)  
75g whole milk  
130g caster sugar  
22g dextrose  
22g skimmed milk powder

#### ***Preparation:***

Dissoudre le sucre, le dextrose et le lait. Dissolve the sugar, the dextrose and the skimmed milk powder into hot milk. Leave to cool. Stir the yoghurt well into the milk. Put the mixture into the ice cream maker for 30 minutes. (For a smoother ice cream, you can add 100g semi-whipped cream before freezing.) Put in the freezer for half an hour.

## **9. INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES**



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or

to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, the symbol shown appears on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.



## 1. DESCRIPCIÓN

1. Temporizador
2. Motor
3. Entrada de ingredientes
4. Tapa
5. Eje
6. Mezclador
7. Cubeta
8. Base
9. Micro-interruptor
10. Cable alimentación
11. Sacabolas

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Vea placa de características.

Este producto cumple con las Directivas Europeas de Compatibilidad Electromagnética y Baja Tensión.

## 3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea detenidamente este manual de instrucciones y guárdelo para posteriores consultas.
- Verifique que la tensión de la red doméstica y la potencia de la toma correspondan con las indicadas en el aparato.
- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, sustituya la toma por otra adecuada sirviéndose de personal profesionalmente cualificado.
- La seguridad eléctrica del aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz tal como prevén las vigentes normas de seguridad eléctrica. En caso de dudas diríjase a personal profesionalmente cualificado.
- Se desaconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o cables de extensión. En caso de que fuera indispensable usarlos, hay que utilizar únicamente adaptadores y prolongaciones que sean conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención a no superar el límite de potencia indicado en el adaptador.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato esté en perfectas condiciones, en caso de duda, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica más cercano.
- Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.), no deben dejarse al alcance de los niños porque son fuentes de peligro.
- Este aparato debe utilizarse solo para uso doméstico. Cualquier otro uso se considerará inadecuado o peligroso.
- El fabricante no será responsable de los daños que puedan derivarse del uso inapropiado equivocado o poco adecuado o bien de reparaciones efectuadas por personal no cualificado.
- No toque el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- Mantenga el aparato lejos del agua u otros líquidos para evitar una descarga eléctrica; No enchufe el producto si está sobre una superficie húmeda.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, firme y estable.
- No deje que los niños o discapacitados manipulen el aparato sin vigilancia.
- Este aparato no está destinado para el uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o faltas de experiencia o conocimiento; a menos de que dispongan de supervisión o instrucción relativa al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Debe vigilarse a los niños para asegurar que no juegan con el aparato.
- Para mayor protección, se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual operativa que no supere los 30 mA. Pida consejo a su instalador.
- No abandone el aparato encendido porque puede ser una fuente de peligro.
- Al desenchufar la clavija nunca tire del cable.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo etc.).

- No utilice o coloque ninguna parte de este aparato sobre o cerca de superficies calientes (placas de cocina de gas o eléctrica u hornos).
- No utilice detergentes o bayetas abrasivas para limpiar la unidad.
- No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o asideros.
- Evite que el cable toque las partes calientes del aparato.
- No vierta agua ni ingredientes calientes a la cubeta.
- Coloque la heladera en una superficie limpia, firme y estable, lejos del agua y de la humedad.
- No sumerja el motor en agua ni en ningún otro líquido.
- No vuelva a congelar un helado que ha sido descongelado.
- Antes de utilizar el aparato congele siempre la cubeta vacía durante al menos 12 horas.
- No llene la cubeta más de la mitad de su capacidad.
- Una vez congelada la cubeta, sujétela con un paño seco. No toque el interior de la cubeta congelada con las manos mojadas o húmedas, se le pueden pegar los dedos al metal.

#### 4. PUESTA A PUNTO

1. Antes de usar el aparato por primera vez, limpie la base (8), la tapa (4), el mezclador (6) y la cubeta (7), en agua templada y jabón líquido. No utilice detergentes abrasivos ni estropajos metálicos. No sumerja el motor en agua ni en ningún otro líquido.
2. El líquido interior de la cubeta debe estar congelado antes de proceder a hacer helado. Tenga la cubeta (7) en el congelador durante al menos 12 horas para congelar el líquido interior del recipiente y de montar la heladera.
  - **Advertencia:** Una vez congelada la cubeta (7), no toque su interior con las manos mojadas o húmedas, se le pueden pegar las manos al metal. Es importante que coja la cubeta con un paño seco.
3. Coloque la base (8) en una superficie

plana y estable y coloque la cubeta (7) en la base (8).

4. Inserte el motor (2) en la cavidad de la tapa (4) presionando firmemente para que encaje bien (fig. B).
5. Introduzca el eje (5) en el agujero del motor (2) y enganche el mezclador (6) en el eje (fig. C & D).
6. Coloque la tapa (4) sobre la cubeta (7). En la tapa verá la flecha ▼ situada debajo del cable de alimentación (10) que deberá alinearla con la flecha ▲, situada en la cubeta (fig. E). Los cuatro polos de la tapa se situarán frente a los cuatro agujeros de la parte superior de la cubeta. Para bloquear la tapa, deberá girarla hacia la posición ON (fig. F).
 

**Importante:** Si la tapa no está correctamente montada, la heladera no funcionará ya que no se pulsa el micro-interruptor de seguridad (9).

#### 5. FUNCIONAMIENTO

- Una vez que tenga la cubeta (7) congelada y la heladera montada, vierta los ingredientes fríos por la entrada de los ingredientes (3), según se indica en las recetas. No llene la cubeta más de la mitad de su capacidad, pues la heladera, no mezclará correctamente los ingredientes.
- Gire el temporizador (1) para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado. Se necesitan aproximadamente 30 minutos para hacer el helado.
- Enchufe la heladera a la toma de corriente. El mezclador (6) comenzará a girar para hacer el helado.
- Cuando el temporizador (1) llegue a 0, la heladera se apagará automáticamente y el helado estará listo.
- Desenchufe la heladera de la toma de corriente.
- Abra la tapa (4) girándola hacia la posición OFF (fig. F) y retire el helado a un envase de plástico.

El helado debe tener una consistencia suave. Si quiere que el helado tenga una mayor consistencia, guárdelo en el

congelador durante ½ - 1 hora hasta que se congele bien.  
Almacene el helado en un envase de plástico bien cerrado a fin de que los olores del congelador no perjudiquen a su sabor.

## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de proceder a la limpieza de la heladera, asegúrese de que el aparato esté desenchufado y desmonte la heladera. Limpie la base (8), la cubeta (7), la tapa (4), el eje (5) y el mezclador (6) en agua jabonosa templada, aclare y seque bien todas las piezas antes de volverlas a montar. Estas piezas no son aptas para lavavajillas.

Limpie el motor (2) de la heladera con un paño húmedo. No utilice detergentes ni productos abrasivos para su limpieza.

**No sumerja el motor en agua ni en ningún otro líquido.**

## 7. CONSEJOS PARA UN HELADO CONSISTENTE:

- Asegúrese de que el azúcar se haya disuelto en la mezcla y de que todos los ingredientes estén bien mezclados.
- Utilice frutas frescas. Lávelas, retíreles la piel, las pepitas, los corazones, etc, y córtelos en trocitos muy pequeños.
- Utilice zumos 100% naturales para asegurar el máximo sabor.
- Se recomienda que los ingredientes a mezclar, estén a menos de 10°C.

## 8. RECETAS

### Sorbete de limón

**Ingredientes:**

Zumo de 6 limones  
290 gr de azúcar  
435 ml de agua

**Preparación:**

Ralle la piel de 5 limones y exprima los seis limones. Deje que el azúcar se disuelva en agua caliente durante 10 minutos y añada las ralladuras de la piel de limón. Añada el

zumo de los limones y déjelo enfriar. Vierta la mezcla en la heladera y hágala funcionar durante 30 minutos. Cuando se haga el helado, manténgalo en el congelador durante media hora.

### Sorbete de fresa

**Ingredientes:**

435gr de fresas  
90g de azúcar  
145ml de agua  
½ cucharada de zumo de limón

**Preparación:**

Limpie las fresas y quite los tallos. Mezcle todos los ingredientes. Ponga el agua a hervir y añádele el azúcar. Hierva el agua hasta disolver todo el azúcar. Deje que el almíbar se enfríe un poco. Vierta el zumo de limón y el almíbar sobre el puré de fresas. Ponga la mezcla en la heladera y hágala funcionar durante 30 minutos. Después, ponga la mezcla final en el congelador durante media hora.

### Helado de vainilla

**Ingredientes:**

180ml de leche  
180ml de nata para montar  
1,5 varas de vainilla abiertas  
4 yemas de huevo  
65 gramos de azúcar

**Preparación:**

Hierva la leche con la nata para montar y las ramas de vainilla y deje que se enfríe. Bata las yemas con el azúcar hasta que cambie de color y doble su tamaño. Raspe el interior de la vara de vainilla y añádalo a la leche. Caliente hasta que hierva y añada a las yemas. Vierta la mezcla a la heladera y hágala funcionar durante 30 minutos. Tras la preparación en la heladera en el congelador durante media hora.

### Helado de pistacho

**Ingredientes:**

180ml de leche entera  
73g de azúcar  
1 huevo  
110g de pistachos pelados

325g de nata para montar  
1,5 cucharadita de esencia de vainilla

**Preparación:**

Caliente la leche y bata el huevo con el azúcar. Vierta lentamente la leche caliente en la mezcla de huevo y azúcar mientras sigue batiendo. Vierta esta masa en una olla y caliéntela mientras sigue removiendo firmemente, hasta que empiece a espesar. ¡Pero no deje que hierva! Deje que se enfríe a temperatura ambiente. Vierta la nata para montar y la esencia de vainilla y déjela en el frigorífico hasta que se enfríe. Viértalo a la heladera y déjela en funcionamiento durante 30 minutos. Cuando se haya hecho el helado, añada los pistachos picados a través de la entrada de ingredientes (3) de la tapa. Tras la preparación en la heladera, ponga la mezcla final en el congelador durante media hora.

**Helado de limón**

**Ingredientes:**

180ml de nata para montar  
180ml de leche entera  
3 yemas de huevo  
150g de azúcar  
1,5 cucharaditas de piel de limón rallada

**Preparación:**

Hierva la nata para montar con la leche, añada el azúcar. Bata las yemas de huevo y añada un poco de la mezcla de nata calentada. Bata esta mezcla y añádala al resto de la leche con la nata en la cacerola y cueza el total al baño María mientras lo sigue removiendo, caliente hasta que haya tomado la consistencia de una papilla. Ahora añada la ralladura de limón. Deje que se enfríe en el frigorífico. Después, vierta la mezcla en la heladera y hágala funcionar durante 30 minutos. Tras la preparación en la heladera, ponga la mezcla en el congelador durante media hora.

**Helado de fresas**

**Ingredientes:**

220g de fresas frescas  
90g de azúcar de grano fino  
1 yema de huevo  
¾ cucharadas de zumo de limón

220ml de leche entera  
1dl de nata para montar

**Preparación:**

Lave las fresas y quite los tallos. Haga un puré junto con el zumo de limón y la leche. Bata la yema de huevo con el azúcar hasta que quede espumosa. Bata la nata hasta que quede firme. Mezcle las fresas con la nata montada y la yema de huevo. Asegúrese de que esta masa está bien mezclada. Ponga la mezcla en la heladera durante 30 minutos. Tras la preparación en la heladera, ponga la mezcla en el congelador durante media hora.

**Helado de plátano**

**Ingredientes:**

220g de plátanos maduros  
95g de azúcar de grano fino  
Zumo de un limón  
1 yema de huevo  
3/4dl de nata para montar  
220ml de leche entera

**Preparación:**

Haga un puré con los plátanos y la yema de huevo, el azúcar y el zumo de limón. Bata el puré de plátano con la nata para montar y la leche, (no monte la nata). Ponga la mezcla en la heladera durante 30 minutos. Tras la preparación en la heladera, ponga la mezcla en el congelador durante media hora.

**Helado de arándanos**

**Ingredientes:**

510g de arándanos  
580ml de agua mineral carbonatada  
75g de azúcar glasé

**Preparación:**

Mezcle los arándanos, el agua carbonatada y el azúcar glasé hasta hacer un puré suave. Puede pasarlo por la batidora si lo desea. Ponga en la heladera durante 30 minutos. Después ponga la mezcla en el congelador durante media hora.

**Helado de soja y fresas**

**Ingredientes:**

220g de fresas  
110g de azúcar

6 yemas de huevo  
3 cucharadas de miel  
0,75 l de leche de soja

**Preparación:**

Hierva la leche de soja con la miel. Haga un puré con las fresas y añada esta mezcla a la leche de soja y la miel. Bata las yemas de huevo hasta que sean amarillas. Vierta la leche hirviendo sobre las yemas de huevo y remueva bien. Deje que se enfríe y póngalo en la heladera durante 30 minutos. Después, ponga la mezcla en el congelador durante media hora. Decore con trozos de fresas antes de servir.

**Helado de yogur**

**Ingredientes:**

510g de yogur entero (turco)  
75g de leche entera  
130g de azúcar fina  
22g de dextrosa  
22g de leche desnatada en polvo

**Preparación:**

Disuelva el azúcar, la dextrosa y la leche desnatada en polvo en leche caliente. Deje enfriar. Remueva bien el yogur con la leche. Ponga en la heladera en marcha durante 30 minutos. (Si desea un resultado más suave, puede añadir 100g de nata medio batida antes de congelar). Ponga en el congelador durante media hora.

**9. INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS**



Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.

Puede entregarse, sin coste alguno, en centros

específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos.

Para subrayar la obligación de colaborar con una recogida selectiva, en el producto aparece el marcado que se muestra como advertencia de la no utilización de contenedores tradicionales para su eliminación.

Para más información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.

