

UNOLD®



EISMASCHINE SOFTI

Bedienungsanleitung

**Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi**

Modell 48860

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.

Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48860

Stand: Mai 2017 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0

Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de



INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48860

Technische Daten	10
Symbolerklärung	10
Für Ihre Sicherheit	10
Vor dem ersten Benutzen	13
Vor der Eiszubereitung	14
Montieren und Eis herstellen	14
Auseinanderbauen, Reinigen und Pflegen ..	17
Fehler beheben	20
Rezepte	21
Service-Adressen	23
Garantiebestimmungen	24
Entsorgung / Umweltschutz	24
Informationen für den Fachhandel	24
Bestellformular	115

Instructions for use Model 48860

Technical Specifications	25
Explanation of symbols	25
For your safety	25
Before using the appliance the first time ..	28
Before preparing ice cream	28
Assembling the appliance and making ice cream	29
Disassembly, cleaning and care	32
Troubleshooting	34
Recipes	34
Guarantee Conditions	36
Waste Disposal / Environmental Protection ..	36
Service	23

Notice d'utilisation Modèle 48860

Spécification technique	37
Explication des symboles	37
Pour votre sécurité	37
Avant la première utilisation	41
Avant la préparation de la glace	41
Montage et fabrication de glace	42
Démontage, nettoyage et entretien	44
Dépannage	47
Recettes	48
Conditions de Garantie	50
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	50
Service	23

Gebruiksaanwijzing Model 48860

Technische gegevens	51
Verklaring van de symbolen	51
Voor uw veiligheid	51
Vóór het eerste gebruik	54
Vóór het bereiden van ijs	55
Monteren en ijs bereiden	55
Demontage, reiniging en onderhoud	58
Storingen verhelpen	60
Recepten	61
Garantievoorwaarden	63
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	63
Service	23

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48860

Dati tecnici	64
Significato dei simboli	64
Per la vostra sicurezza.....	64
Prima del primo utilizzo	68
Prima di preparare il gelato.....	68
Montaggio e preparazione del gelato	69
Disassemblaggio, pulizia e manutenzione.....	71
Risoluzione problemi.....	74
Ricette	75
Norme di garanzia.....	77
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	77
Service	23

Manual de instrucciones Modelo 48860

Datos técnicos	78
Explicación de símbolos	78
Para su seguridad	78
Antes del primer uso	81
Antes de la preparación de helado.....	82
Montaje y preparación de helado.....	83
Desensamblaje, limpieza y cuidado	85
Eliminación de fallos	87
Recetas	88
Condiciones de Garantía.....	90
Disposición/Protección del medio ambiente	90
Service	23

Návod k obsluze Modelu 48860

Technické údaje	91
Vysvětlení symbolů.....	91
Pro Vaši bezpečnost	91
Před prvním použitím	94
Před přípravou zmrzliny.....	94
Sestavení a příprava zmrzliny	95
Rozebrání, čištění a péče	97
Odstraňování chyb	99
Recepty	100
Záruční podmínky	102
Likvidace / Ochrana životního prostředí	102
Service	23

Instrukcja obsługi Model 48860

Dane techniczne	103
Objaśnienie symboli	103
Dla bezpieczeństwa użytkownika	103
Przed pierwszym użyciem	106
Przed przygotowaniem lodów.....	107
Montaż i przygotowywanie lodów	107
Rozłożenie na części, czyszczenie i pielęgnacja	110
Usuwanie usterek	112
Przepisy	113
Warunki gwarancji.....	114
Utylizacja / ochrona środowiska.....	114
Service	23

IHRE NEUE EISMASCHINE



IHRE NEUE EISMASCHINE

D Ab Seite 10

- 1 Motor
- 2 Deckel mit Einfüllschacht
- 3 Mischer
- 4 Ring
- 5 Kühlbehälter
- 6 Gehäuseoberteil
- 7 Gehäuseunterteil
- 8 Auslass-Ventil mit Hebel

GB Page 25

- 1 Motor
- 2 Lid with filling shaft
- 3 Mixer
- 4 Ring
- 5 Cooling container
- 6 Upper part of the housing
- 7 Lower part of the housing
- 8 Discharge valve with lever

F Page 37

- 1 Moteur
- 2 Couvercle avec cheminée
- 3 Mixeur
- 4 Anneau
- 5 Réservoir réfrigérant
- 6 Partie supérieure de la coque
- 7 Partie inférieure de la coque
- 8 Soupape d'évacuation avec levier

NL Pagina 51

- 1 Motor
- 2 Deksel met vulschacht
- 3 Menger
- 4 Ring
- 5 Koelbak
- 6 Bovenste deel van behuizing
- 7 Onderste deel van behuizing
- 8 Uittlaatventiel met hendel

I Pagina 64

- 1 Motore
- 2 Coperchio con pozzetto di riempimento
- 3 Mescolatore
- 4 Anello
- 5 Contenitore refrigerante
- 6 Parte superiore della scocca
- 7 Parte inferiore della scocca
- 8 Valvola di dispensazione con leva

E Página 78

- 1 Motor
- 2 Tapa con boca de llenado
- 3 Mezclador
- 4 Anillo
- 5 Recipiente refrigerador
- 6 Parte superior de la carcasa
- 7 Parte inferior de la carcasa
- 8 Válvula de salida con palanca

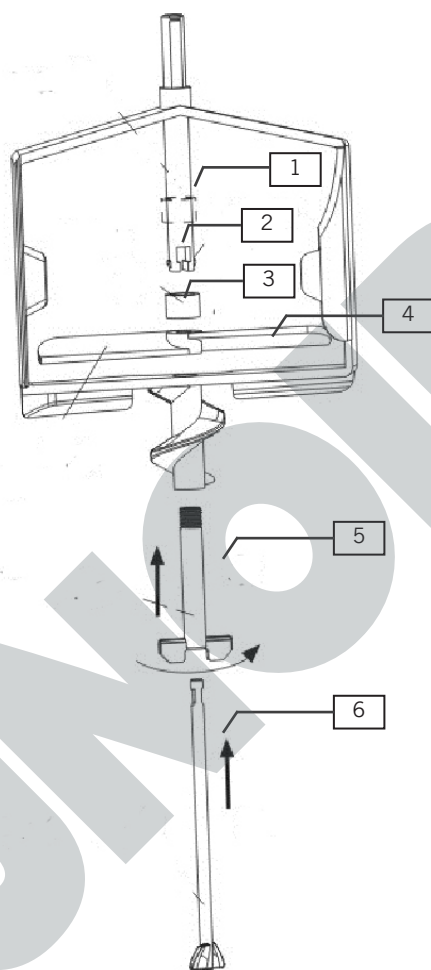
CZ Strany 91

- 1 Motor
- 2 Kryt s plnicím otvorem
- 3 Míchadlo
- 4 Kroužek
- 5 Chladicí nádoba
- 6 Horní část tělesa
- 7 Spodní část tělesa
- 8 Výstupní ventil s pákou

PL Strony 103

- 1 Silnik
- 2 Pokrywa z otworem na dodatki
- 3 Mieszadło
- 4 Pierścień
- 5 Pojemnik chłodzący
- 6 Górna część obudowy
- 7 Dolna część obudowy
- 8 Zawór wylotowy z dźwignią

MISCHER



MISCHER**D Ab Seite 10**

- | | |
|---|----------------|
| 1 | Obere Achse |
| 2 | Halterung |
| 3 | Verschlussring |
| 4 | Rührflügel |
| 5 | Mittlere Achse |
| 6 | Untere Achse |

GB Page 25

- | | |
|---|--------------|
| 1 | Upper axle |
| 2 | Holder |
| 3 | Locking ring |
| 4 | Mixer blades |
| 5 | Middle axle |
| 6 | Lower axle |

F Page 37

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Axe supérieur |
| 2 | Support |
| 3 | Bague de fermeture |
| 4 | Ailette d'agitation |
| 5 | Axe médian |
| 6 | Axe inférieur |

NL Pagina 51

- | | |
|---|--------------|
| 1 | Bovenste as |
| 2 | Houder |
| 3 | Sluitring |
| 4 | Roervleugels |
| 5 | Middelste as |
| 6 | Onderste as |

I Pagina 64

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Asse superiore |
| 2 | Sostegno |
| 3 | Anello di serraggio |
| 4 | Pala mescolatrice |
| 5 | Asse centrale |
| 6 | Asse inferiore |

E Página 78

- | | |
|---|------------------|
| 1 | Eje superior |
| 2 | Soporte |
| 3 | Anillo de cierre |
| 4 | Palas agitadoras |
| 5 | Eje central |
| 6 | Eje inferior |

CZ Strany 91

- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Horní osa |
| 2 | Úchyt |
| 3 | Uzavírací kroužek |
| 4 | Míchací lopatka |
| 5 | Střední osa |
| 6 | Spodní osa |

PL Strony 103

- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Górna oś |
| 2 | Mocowanie |
| 3 | Pierścień zamykający |
| 4 | Łopátka mieszadła |
| 5 | Środkowa oś |
| 6 | Dolna oś |

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48860**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	18 W, 220–240 V~, 50 Hz		
Fassungsvermögen:	Ca. 1,2 Liter		
Größe:	Ca. 23,0 x 23,0 x 42,8 cm (B/T/H)		
Gewicht:	Ca. 2,9 kg		
Zuleitung:	Ca. 150 cm		
Zubereitungszeit:	Ca. 15 bis 30 Minuten		
Schutzklasse:	II 		
Ausstattung:	Softeis-Maschine für 1,2 l, mit Kühlakku (Vorkühlzeit ca. 8 Stunden), Eiszubereitung in ca. 15 bis 30 Minuten, EIN/AUS-Schalter, Einfüllschacht zum Zufügen der Zutaten, entnehmbarer doppelwandiger Kühlbehälter geeignet für ***-Gefrierfach		
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten		

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf. Personen im Haushalt

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.

3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Hinweise zur Gesundheit

5. Aufgetautes oder angetautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.
6. Verzehren Sie das Eis nur, solange es noch frisch ist. Eventuelle Reste sofort einfrieren und innerhalb einer Woche verzehren.
7. Verwenden Sie nur sehr frische Zutaten.
8. Achten Sie insbesondere bei der Verwendung von Eiern darauf, dass diese möglichst frisch sind, um Keimbildung zu vermeiden. Eisreste, die Ei enthalten, nicht wieder einfrieren.
9. Reinigen Sie das Gerät sofort, wenn Sie die Eiszubereitung beendet haben. Andernfalls können sich Keime bilden.
10. Tritt Kühlflüssigkeit aus dem Kühlbehälter aus, muss der Kühlbehälter ersetzt werden.

Elektrische Sicherheit

11. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
12. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
13. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
14. Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen.
15. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
16. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
17. Das Gerät nur in Innenräumen verwenden.
18. Ziehen Sie die Zuleitung nur am Netzstecker aus der Steckdose, niemals an der Zuleitung ziehen.

19. Um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden, das Gerät niemals an der Zuleitung tragen oder an der Zuleitung ziehen.
20. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät zerlegen und reinigen, Einzelteile abnehmen oder anbringen wollen oder wenn das Gerät an eine andere Stelle gestellt werden soll.
21. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.

Hinweise zum Aufstellen und sicheren Gebrauch des Gerätes

22. Das Gerät sowie die Einsatzteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
23. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche.
24. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
25. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
26. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
27. Berühren Sie die Innenseite des Kühlbehälters nicht mit bloßen Händen oder anderen Körperteilen (insbesondere wenn diese nass sind), um Verletzungen/Erfrierungen zu vermeiden.
28. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Der Kühlbehälter sollte bis maximal 4 cm unter den oberen Rand gefüllt sein, da sich Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.
29. Das Gerät muss vollständig zusammengebaut und eingeschaltet sein, bevor Sie die gewünschten Zutaten einfüllen. Geben Sie nie die erforderlichen Zutaten vorher in den Kühlbehälter ,

da die Zutaten am Behälterrand festfrieren können und so das gewünschte Ergebnis nicht erzielt werden könnte.

30. Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist.
31. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
32. Verwenden Sie das Gerät nie ohne Kühlbehälter!
33. Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand hineingreifen. Es besteht Verletzungsgefahr!
34. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
35. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
36. Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände im Kühlbehälter. Dieser könnte dadurch zerkratzt werden. Verwenden Sie bei Bedarf Kunststoff- oder Holzschaber.
37. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Eiszubereitung beendet ist, wenn Sie das Gerät reinigen wollen oder wenn Sie einen Fehler am Gerät beheben müssen.
38. ACHTUNG: bitte nur Lebensmittel in den Behälter einfüllen.



Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr! Die Innenseite des Kühlbehälters nicht mit bloßen Händen berühren!

Öffnen Sie auf keinen Fall den Motor des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, wenn Sie sich bitte an Ihren Händler oder an unseren Kundenservice.
3. Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, mit einem feuchten Tuch.

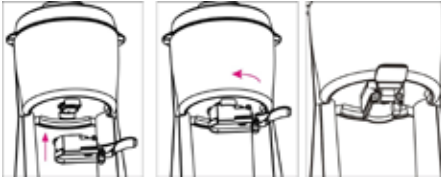
VOR DER EISZUBEREITUNG

1. Bevor Sie Eis herstellen können, müssen Sie den mit einer Kühlflüssigkeit gefüllten Kühlbehälter für ca. 8 Stunden in das ***Tiefkühlfach bzw. die Gefriertruhe stellen. Die Temperatur muss mindestens – 18 °C betragen. Achten Sie bitte darauf, den Behälter vorher innen zu reinigen und diesen anschließend vollständig zu trocknen.
2. Stellen Sie den Kühlbehälter nur aufrecht an die kälteste Stelle in das Tiefkühlfach. Durch die beiden kleinen Laschen des Ringes können Sie den Kühlbehälter komfortabel aus dem Kühlfach nehmen, ohne dass Sie direkt mit dem eiskalten Behälter in Berührung kommen.
3. Tipp: Falls der Kühlbehälter mit Ring zu sperrig für das Tiefkühlfach ist, können Sie den Ring vom Kühlbehälter abnehmen. Drücken Sie hierfür den Ring vorsichtig nach unten, bis dieser sich vom Kühlbehälter löst und abgenommen werden kann (ggf. leicht im Uhrzeigersinn drehen).
4. Je nach Temperatur des Gefriergerätes dauert der Gefriervorgang zwischen 8 und 22 Stunden. Durch Schütteln des Behälters können Sie feststellen, ob die gesamte Kühlflüssigkeit gefroren ist.
5. Tipp: Wenn Sie die Eismaschine nicht verwenden, lagern Sie den Kühlbehälter z. B. in einem Kunststoffbeutel im Gefriergerät, so ist der Behälter immer einsatzbereit.
6. Wenn Sie mehrere Sorten Eis nacheinander herstellen möchten, empfehlen wir die Anschaffung von weiteren Kühlbehältern. Diese können Sie direkt bei uns beziehen, ein Bestellformular finden Sie auf Seite 115.

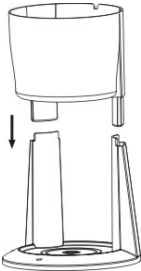
MONTIEREN UND EIS HERSTELLEN

Die gewünschten Zutaten sollten einige Stunden vor der Zubereitung bereits im Kühlschrank vorgekühlt werden! Falls Sie Alkohol für das Rezept verwenden, geben Sie diesen bitte erst zum Eis, wenn dieses bereits die gewünschte Konsistenz hat.

1. Setzen Sie den Kühlbehälter in den Ring ein. Hierfür den Ring von der Unterseite des Kühlbehälters nach oben ziehen, bis der Ring am Kühlbehälter fest sitzt (ggf. leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen).
2. Stellen Sie den Kühlbehälter für mindestens acht Stunden in ein Tiefkühlfach. Die Temperatur sollte – 18 °C oder kühler betragen. Beachten Sie außerdem alle weiteren Hinweise im Kapitel „Vor der Eiszubereitung“.

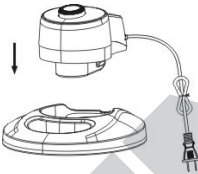


3. Setzen Sie ggf. das Auslass-Ventil ein. Drehen Sie hierfür das Gehäuseoberteil um. Setzen Sie die Ventil-Einheit in die entsprechenden Aussparungen und drehen sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn. Beachten sie die entsprechende Ent-/Verriegelungsmarkierung auf der Geräteunterseite. Wenn das Auslass-Ventil richtig platziert ist, hören Sie ein Klicken.

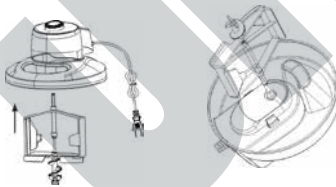


4. Stecken Sie das Gehäuseoberteil auf das Gehäuseunterteil. Achten Sie darauf, dass die Füßchen am Gehäuseoberteil exakt in die Arme des Gehäuseunterteils geschoben werden müssen.

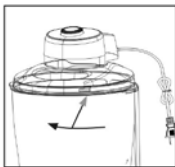
5. Nun muss der Kühlbehälter mit Ring in das Gehäuseoberteil eingesetzt werden. Am Ring befindet sich eine kleine Nase, die genau in die entsprechende Aussparung am Gehäuseoberteil passt. Nur so lässt sich der Kühlbehälter exakt einsetzen und das Gerät in Betrieb nehmen.



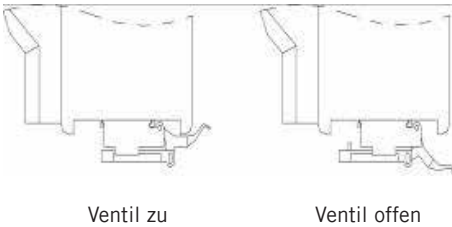
6. Setzen Sie nun den Motor auf den Deckel. Der Motor lässt sich nur in einer Position auf den Deckel setzen. Achten Sie darauf, dass die beiden Verriegelungsnasen am Motor in die entsprechenden Aussparungen am Deckel einrasten müssen.



7. Stecken Sie den Mischer in die Aussparung an der Motor-Unterseite. Achten Sie darauf, dass der Mischer einrastet und fest sitzt. Ggf. müssen Sie hier etwas Druck ausüben.



8. Platzieren Sie den Deckel mit Motor und Mischer im Gehäuseoberteil/Kühlbehälter. Der Motor muss am hinteren Gehäuseteil stehen (siehe Abbildung), und die drei Verriegelungsnasen des Deckels müssen in die Aussparungen am Ring gedreht werden. Der Deckel ist rich-



tig verriegelt, wenn er sich nicht mehr vom Gerät abheben lässt.

9. **Achtung:** Vergewissern Sie sich vor jedem Betrieb, dass das Auslass-Ventil verschlossen ist. Der Hebel muss nach oben auf die Position „Close“ gedrückt werden. Wenn Sie den Hebel nach unten

drücken, ist das Ventil offen und die Zutaten fließen aus dem Gerät.

10. **Achtung: Das Gerät muss vollständig zusammengebaut und eingeschaltet sein, bevor Sie die gewünschten Zutaten einfüllen.** Geben Sie nie die erforderlichen Zutaten vorher in den Kühlbehälter! Die Zutaten können am Behälterrand festfrieren, und das gewünschte Softeis-Ergebnis wird nicht erreicht. Die Zutaten werden immer erst dann durch den Einfüllschacht eingefüllt, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
11. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
12. Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein, indem Sie den Drehregler auf „Ein“ stellen.
13. Stellen Sie sicher, dass die Auslass-Einheit geschlossen ist, so dass kein Eis nach unten herausfließen kann.
14. Entnehmen Sie Ihre gewünschte Eismasse aus dem Kühlschrank.
15. Füllen Sie die Eismasse durch den Einfüllschacht im Deckel in das Gerät.
16. Achten Sie darauf, den Kühlbehälter bis maximal 4 cm unter den oberen Rand zu füllen, da die Eismasse während des Gefrierens das Volumen vergrößert.
17. Die Zubereitungszeit beträgt ca. 15 bis 30 Minuten, je nach verwendeten Zutaten, Temperatur der Zutaten, Außentemperatur usw. Prüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob die Masse die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht hat. Softeis sollte eine cremige, leicht luftige Konsistenz haben.

Achtung: Schalten Sie das Gerät jedoch, während es das Eis zubereitet, nicht aus. Hierbei würde die Eismasse am Kühlbehälter-Rand festfrieren. Sollte der Motor während der Zubereitung überhitzen, schaltet der Motor ab. Stellen Sie in diesem Fall den EIN/AUS-Schalter auf „AUS“, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Möchten Sie dann weiter Eis zubereiten, müssen Sie ggf. neue Eiszutaten verwenden. In diesem Fall sollte das Eis mit einem Kunststoffspatel aus dem Kühlbehälter entnommen werden, nicht durch die Auslass-Öffnung!

18. Wenn das Eis fertig ist, stellen Sie einen geeigneten Behälter unter das Auslass-Ventil.
19. Schieben Sie den Hebel des Auslass-Ventils auf „Open“ und lassen Sie das Eis in den Behälter laufen. **Wichtig: die Eismaschine darf währenddessen nicht ausgeschaltet werden!** Am Mischer befindet sich eine Förderschnecke, die das Eis nach unten durch das Auslass-Ventil transportiert.
20. Wenn das gesamte Eis entnommen ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
21. Tipp: Ist das Eis zu fest geworden und lässt sich nicht über das Auslass-Ventil entnehmen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und entnehmen Sie das Eis mit einem Kunststoffspatel aus dem Eisbehälter.

AUSEINANDERBAUEN, REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

1. Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Motorblock, unter Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernenden Reinigungsmittel.
2. Die entnehmbaren Teile können Sie mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.
3. Berühren Sie den Kühlbehälter nicht mit bloßen Händen, wenn Sie diesen aus dem Gerät heben, um Verletzungen/Erfrierungen zu vermeiden.

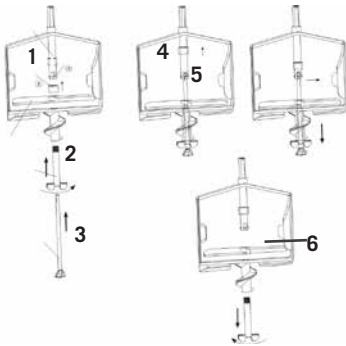
Motor

4. Entriegeln Sie den Deckel und nehmen Sie Deckel, Motor und Mischer vom Gerät.
5. Ziehen Sie den Mischer aus dem Motor.
6. Trennen Sie den Motor vom Deckel. Hierfür müssen Sie die beiden Verriegelungslaschen an der Unterseite von Deckel/Motor nach innen drücken, nur so lässt sich der Motor abnehmen.
7. Nehmen Sie den Motor vom Deckel ab.
8. Wischen Sie den Motor mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn anschließend gut ab.

Deckel

9. Wischen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn anschließend gut ab.

Mischer



- 1 Obere Achse
- 2 Mittlere Achse
- 3 Untere Achse
- 4 Verschlussring
- 5 Halterung
- 6 Rührflügel

10. Ziehen Sie den Mischer vorsichtig aus dem Kühlbehälter.

11. Reinigen Sie den Mischer mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.

12. Zur einfachen und gründlichen Reinigung können Sie den Mischer auseinanderbauen:

13. Lösen Sie dazu die untere Achse an der Unterseite des Mischers, indem Sie den Verschlussring hochziehen und die untere Achse aus der Halterung lösen. Ziehen Sie die untere Achse heraus.

14. Nun lässt sich die mittlere Achse lösen. Drehen Sie die Flügel der mittleren Achse gegen den Uhrzeigersinn, bis sie sich löst. Der Rührflügel kann nun abgenommen werden.

15. Reinigen Sie alle Teile gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel und trocknen Sie diese anschließend gut ab.

16. Setzen Sie die einzelnen Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen:

17. Schieben Sie die mittlere Achse bis zum Anschlag in den Mischer.

18. Schrauben Sie den Rührflügel fest (gegen den Uhrzeigersinn drehen).

19. Schieben Sie die untere Achse durch die mittlere Achse, führen Sie das obere Ende der Achse in die Halterung ein und fixieren Sie diese mit dem Verschlussring.

Kühlbehälter mit Ring

20. Achtung: Wenn sich zwischen dem Kühlbehälter und dem Gehäuseoberteil Kondenswasser bildet, ist das Entnehmen des Kühlbehälters erschwert. Ziehen Sie den Kühlbehälter nicht mit Gewalt aus dem Gehäuseoberteil, sondern warten Sie in diesem Fall, bis sich alle Teile auf Raumtemperatur erwärmt haben.

21. Lassen Sie den Kühlbehälter auf Raumtemperatur aufwärmen, bevor Sie ihn reinigen, um Verletzungen bzw. Erfrierungen zu vermeiden.

22. Drehen Sie den Ring im Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn nach unten vom Kühlbehälter ab.
23. Wischen Sie die innere Seite des Kühlbehälters mit einem feuchten Tuch gut aus und trocknen Sie ihn anschließend gut ab.
24. Den Ring ebenfalls mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend sorgfältig trocknen.

Auslass-Ventil

25. Nehmen Sie das Gehäuseoberteil vom Gehäuseunterteil ab.
26. Drehen Sie das Auslass-Ventil vorsichtig im Uhrzeigersinn und nehmen Sie dieses ab.
27. Reinigen Sie alle Teile gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel und trocknen Sie diese anschließend gut ab.
28. Um das Auslass-Ventil wieder einzusetzen, platzieren Sie dieses auf der Unterseite des Gehäuseoberteils und drehen Sie das Ventil leicht gegen den Uhrzeigersinn, bis es einrastet.

Gehäuseteile

29. Reinigen Sie alle Teile gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel und trocknen Sie diese anschließend gut ab.

Aufbewahrung

30. Bewahren Sie alle Teile an einem trockenen, staubfreien und sauberen Ort auf. Tipp: heben Sie die Verpackung des Gerätes auf und verstauen Sie den Soft-Eis-Maker bei Nichtgebrauch in diesem Karton.

FEHLER BEHEBEN

Fehler	Lösung
Geruchsbildung	Tritt ggf. bei der ersten Benutzung des Gerätes auf. Sofern der Geruch auch nach mehrmaliger Nutzung weiterhin auftritt, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundenservice auf.
Der Mischer dreht sich nicht	Prüfen Sie, ob das Gerät an eine funktionierende Steckdose gemäß Typenschild angeschlossen und eingeschaltet ist. Falls die Eismasse zu fest geworden ist, hört der Mischer auf, sich zu drehen. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie Motor, Deckel und Mischer und lassen Sie das Eis etwas antauen. Entnehmen Sie es z. B. mit einem Kunststoffspatel. Der Motor ist überhitzt und wurde durch den Überhitzungsschutz automatisch ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie Motor, Deckel und Mischer und lassen Sie das Eis etwas antauen. Entnehmen Sie es z. B. mit einem Kunststoffspatel. Wenn keine der genannten Ursachen zutrifft, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Kundenservice auf.
Die Eismasse erreicht nicht die gewünschte Konsistenz	Prüfen Sie alle Rezeptzutaten, vermischen Sie und achten Sie darauf, diese ausreichend vorzukühlen. Geben Sie Alkohol, den Sie ggf. verwenden, erst zu der Eismasse, wenn diese schon die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Wenn Sie den Alkohol zu früh zugeben, verhindert dieser das Festwerden der Masse.

REZEPTE

Früchte sollten vor dem Zubereiten gewaschen, geschält und ggf. entkernt werden.

Die Eismasse sollte nach dem Vermischen noch einige Zeit im Kühlschrank vor-kühlen. So erreichen Sie ein optimales Eis-Ergebnis.

Falls Sie Alkohol für Ihr Rezept verwenden, geben Sie diesen bitte erst zum Eis, wenn dieses bereits die gewünschte Konsistenz hat.

Wenn Ihr Rezept Eier enthält, diese möglichst frisch verwenden. An- oder aufge-tautes Eis sofort verbrauchen und nicht einfrieren.

Sie können für alle Rezepte auch laktosefreie Milchprodukte verwenden. Die benötigten Mengen entsprechen den aufgeführten Mengen. Selbstverständlich können Sie auch z. B. Schlagcremes aus Soja oder Reis verwenden.

Die hier angegebenen Mengen sind Richtwerte, die je nach persönlichem Ge-schmack angepasst werden können. Wir ermutigen Sie, auch einmal eigene Kre-ationen zu entwickeln. Im Buchhandel und im Internet finden Sie darüber hi-naus noch eine Fülle weiterer Eis-Rezepte.

Die jeweilige Zubereitungszeit hängt von verschiedenen Faktoren, wie z. B. der Temperatur der Zutaten ab. Prüfen Sie regelmäßig die Konsistenz des Eises, um den richtigen Entnahmezeitpunkt festzustellen.

Schnelles Joghurteis

500 ml Fruchtojoghurt, 100 ml Schlag-sahne, 2 EL Zucker

Alle Zutaten in einem Becher verrüh-ren, im Kühlschrank abkühlen lassen. Gekühlte Masse in die laufende Ma-schine füllen

Fruchtiges Joghurteis

350 g Naturjoghurt, 1 Pckg. kaltlös-liche Gelatine, ca. 3 EL Zucker (je nach gewünschter Süße), 250 g Bee-renfrüchte, z. B. Erdbeeren, Heidel-beeren, Himbeeren. Es können aber

auch Pflaumen, Kirschen, Pfirsiche usw. verwendet werden.

Gelatine nach Herstellerangabe auf-lösen. Früchte z. B. mit dem ESGE-Zauberstab pürieren, Zucker unterrüh-ren, bis der Zucker gelöst ist, Joghurt und Gelatine untermischen, im Kühl-schrank abkühlen lassen. Gekühlte Masse in die laufende Maschine fül-len.

Schnelles Schoko-Eis

150 g kalt lösliches, gesüßtes Kakao-pulver, 400 ml Schlagsahne, 100 ml Milch, 2 EL Zucker

Alle Zutaten mischen, im Kühlschrank abkühlen lassen. Gekühlte Masse in die laufende Maschine füllen

Schoko-Eis

200 g Schokolade (z. B. Ihre Lieblings-sorte), 400 ml Schlagsahne, 100 ml Milch

Schokolade mit der Sahne erwärmen, rühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Masse wieder abkühlen lassen (auf Kühlschranktemperatur), Masse in die laufende Maschine füllen.

Vanille-Eis

200 g weiße Schokolade, Mark einer Vanilleschote oder 2 Pckg. Vanille-zucker, 2 Eier, 200 ml Schlagsahne, 150 ml Milch

Zutaten unter Rühren erwärmen, bis die Masse dicklich wird und Rührspuren zu sehen sind („zur Rose ziehen“), Masse wieder abkühlen lassen (auf Kühlschranktemperatur). Die gekühlte Masse in die laufende Maschine füllen.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0)71 6346015
Telefax +41 (0)71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

ÖSTERREICH

DEC
Digital Electronic Center Service GmbH
Kelsenstraße 2
A-1030 Wien
Telefon +43 (0)1/9616633-0
Telefax +43 (0)1/9616633-22
E-Mail office@decservice.at
Internet www.decservice.at

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 46 46 01 881
E-Mail obchod@befree.cz

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Eismaschine 48860 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 2005, § 30+31 und der EC Direktive 1935/2004 Art. 3 (1) in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 7.10.2014

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48860

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	18 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Capacity:	Approx. 1.2 litres	
Size:	Approx. 23.0 x 23.0 x 42.8 in (L/W/H)	
Weight:	Approx. 2.9 kg	
Power cord:	Approx. 150 cm	
Degree of protection:	II 	
Features:	Soft ice cream machine for 1.2 l, with freezer pack (pre-cooling time (approx. 8 hours), ice cream preparation in approx. 15 to 30 minutes, "EIN/AUS" ("ON/OFF") switch, filling shaft for adding ingredients, removable double-wall cooling container, suitable for *** freezer compartment	
Accessories:	Operating instructions with recipes	

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

FOR YOUR SAFETY

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

Instructions for persons in the household

1. The appliance can be used by children age 8 and up and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or limited knowledge, if they are supervised or have been instructed how to use appliance safely and have understood the dangers associated with using the product. The appliance is not a toy. Children may clean and care for the appliance only under supervision.
2. Children under the age of 3 should stay away from the appliance or must be constantly supervised.

3. Children between the ages of 3 and 8 should only switch the appliance on and off when it is in its normal intended operating position, they are supervised or have been instructed relative to safe use of the appliance and have understood the hazards that can result from using the product. Children between 3 and 8 should not connect, operate, clean or care for the appliance.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Instructions concerning health

5. Consume thawed ice cream immediately, do not refreeze it.
6. Only consume the ice cream as long as it is still fresh. Immediately freeze any remaining ice cream and consume it within one week.
7. Only use very fresh ingredients.
8. When using eggs, particularly ensure that they are as fresh as possible to avoid the formation of germs. Do not re-freeze left-over ice cream that contains eggs.
9. Clean the appliance immediately, when you have finished preparing the ice cream. If you do not germs can form.
10. If cooling fluid escapes from the cooling container, the cooling container must be replaced.

Electrical safety

11. Connect appliance only to an AC power supply with voltage as specified on the rating plate.
12. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
13. After use, before cleaning or if there are faults during operation, always unplug the mains plug.
14. Never immerse the appliance in water or other liquids, protect the power cord from moisture.
15. Carefully and completely unwind the power cord before use.
16. Do not wrap the power cord around the appliance and avoid kinking of the power cord to prevent damage.
17. Only use the appliance indoors.
18. To unplug the appliance, only pull on the mains plug, never pull directly on the power cord.

19. To prevent damage to the power cord never carry the appliance via the power cord or pull the power cord.
20. Unplug the appliance from the electrical outlet before you disassemble and clean the appliance, remove or attach component parts or move the appliance to another location.
21. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, send the appliance for inspection and repair to our customer service department. Unauthorised repairs can result in serious risks for the user and void the warranty.

Instructions for set-up and safe use of the appliance

22. The appliance and the insert components are not dishwasher safe.
23. Place the appliance on a free, level surface.
24. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guest houses or holiday homes.
25. For safety reasons, never place or operate the appliance on or in the vicinity of hot surfaces.
26. The cable must not hang down over the edge of the work surface.
27. To avoid injury/freezing, do not touch the inside of the cooling container with bare hands or other body parts (particularly if hands or other body parts are wet).
28. The maximum fill quantity should not be exceeded. The cooling container should not be filled more than 4 cm under the upper edge, since ice cream expands during the freezing process.
29. The appliance must be completely assembled and switched on before you add the desired ingredients. Never put the required ingredients into the cooling container beforehand, because the ingredients can firmly freeze onto the edge of the container and thus prevent the desired result from being achieved.
30. Do not move the appliance when it is in operation.
31. Never leave the appliance unattended when it is in operation.

32. Never use the appliance without cooling container!
33. Do not hold objects in the running appliance during operation, and do not reach into the appliance with your hand. Danger of injury!
34. Use the appliance only after it has been properly assembled.
35. Never operate the appliance with accessories of other appliances.
36. Do not use any pointed or sharp objects in the ice cream container. Pointed or sharp objects could scratch the appliance. If necessary, use a plastic or wooden scraper.
37. Switch off the appliance and unplug the main plug, when you have concluded preparing the ice cream, if you want to clean the appliance, or if must rectify an appliance fault.
38. CAUTION: Only fill container with food products.



**Never place hand in machine when in operation – risk of injury!
Do not touch the inside of the cooling container with bare hands**

Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children - danger of suffocation!
2. Check whether all parts are present. If parts are missing or damaged, contact your dealer or our customer service department.
3. Clean all parts with a damp cloth, as described in the chapter "Cleaning and care".

BEFORE PREPARING ICE CREAM

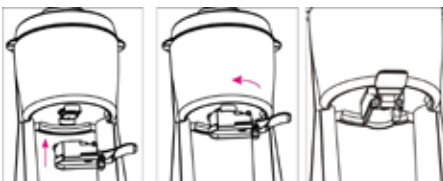
1. Before you can make ice cream, you must place the cooling container filled with a cooling fluid in the *** freezer compartment or deep freeze for approx. 8 hours. The temperature must be at least -18°C. Ensure that you clean the inside of the container and then completely dry it beforehand.

2. The cooling container must only be placed in a vertical position at the coldest point in the freezer compartment. Through the two small straps of the ring you can conveniently take the cooling container out of the cooling compartment, without coming into direct contact with the ice-cold container.
3. Tip: If the cooling container with ring is too bulky for the freezer compartment, you can take the ring off of the cooling container. To do this, carefully press the ring downward, until it detaches from the cooling container and can be taken off (if necessary turn slightly clockwise).
4. The freezing process takes between 8 and 22 hours depending on the temperature of the freezing device. By shaking the container you can determine whether the entire cooling liquid is frozen.
5. Tip: When you are not using the ice cream machine store the cooling container, in a plastic bag, for example, in the freezing device, thus the container is always ready for use.
6. If you want to make several types of ice cream in succession, we recommend that you purchase additional cooling containers. You can order them directly from us, an order form is provided on page 115.

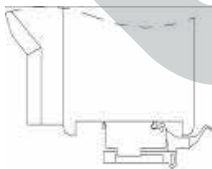
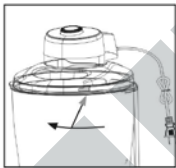
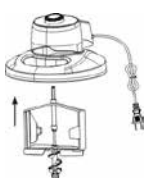
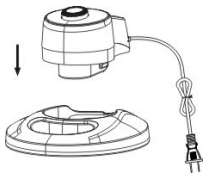
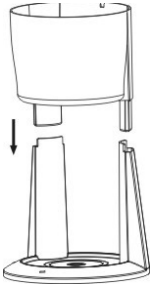
ASSEMBLING THE APPLIANCE AND MAKING ICE CREAM

The desired ingredients should have already been pre-cooled for several hours prior to preparation! If you are using alcohol for the recipe, please only add it to the ice cream when the ice cream has the desired consistency.

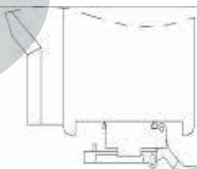
1. Insert the cooling container in the ring. To do this, pull the ring upward from the underside of the cooling container, until the ring is firmly seated on the cooling container (if necessary turn slightly counter-clockwise).
2. Place the cooling container in a freezer compartment for at least 8 hours. The temperature should be -18°C or colder. Also comply with all other instructions in the chapter, „Before preparing ice cream“.



3. If necessary, insert the discharge valve. To do this, turn the upper part of the housing upside down. Insert the valve unit into the appropriate apertures and turn the valve counter-clockwise. Pay attention to the appropriate unlock/lock



Valve closed



Valve open

marking on the underside of the appliance. You will hear a click when the discharged valve is placed correctly.

4. Fit the upper part of the housing onto the lower part of the housing. Note that the feet on the upper part of the housing must be slide precisely into the arms of the lower part of the housing.

5. Then the cooling container with ring must be inserted into the upper part of the housing. There is a small tab on the ring that precisely fits into the corresponding aperture on the upper part of the housing. This is the only way to precisely insert the cooling container and placing the appliance in operation.

6. Now place the motor on the lid. The motor can only be placed on the lid in one position. Note that the two locking tabs on the motor must lock into the corresponding apertures on the lid.

7. Fit the mixer into the aperture on the underside of the motor. Ensure that the mixer locks in place and is firmly seated, it may be necessary to exert some pressure here.

8. Place the lid with motor and mixer in the upper part of the housing/cooling container. The motor must be on the rear part of the housing (see Fig.), and the three locking tabs of the lid must be turned into the apertures on the ring. The lid is correctly locked when it can no longer be lifted off of the appliance.

9. **Caution:** Before each use, ensure that the discharge valve is sealed. The lever must be pressed upward to the "Close" position. If you press the lever downward, the valve is open and the ingredients flow out of the appliance.

10. **Caution: The appliance must be completely assembled and switched on before you add the desired ingredients. Never put the required ingredients into the cooling container beforehand!** The ingredients can freeze onto the edge of the container and the desired soft

ice cream result will not be achieved. Only fill the ingredients through the filling shaft, when the appliance is switched on.

11. Plug the power cord into an electrical outlet.
12. Switch on the appliance by turning the rotary knob to “EIN” (“On”).
13. Ensure that the discharge unit is closed, so that ice cream cannot flow out.
14. Remove the desired ice cream mixture from the refrigerator.
15. Fill the ice cream mixture into the appliance through the filling shaft.
16. Ensure that you fill the cooling container to 4 cm under the upper edge, because the ice cream mixture expands in volume when it freezes.
17. The preparation time is approx. 15 to 30 minutes, depending on the ingredients used, the temperature of the ingredients, exterior temperature, etc. Check from time to time whether the mixture has reached the consistency that you desire. Soft ice cream should have a creamy, light, airy consistency.
18. **Caution: Do not switch off the appliance while it is making ice cream.** This would cause the ice cream mixture to freeze to the edge of the cooling container. If the motor should overheat when ice cream is being prepared, the motor switches off. In this case, place the “EIN/AUS” (“ON/OFF”) switch on “EIN” (“OFF”), unplug the power plug and allow the appliance to cool. If you want to continue preparing ice cream, it may be necessary to use new ice cream ingredients. In this case the ice cream should be removed from the cooling container with a plastic spatula, not through the discharge opening!
19. When the ice cream is ready, place a suitable container under the discharge valve.
20. Slide the lever of the discharge valve to „Open“ and let the ice flow into the container. Important: **Do not switch off the ice cream machine when ice cream is flowing out of the discharge valve!** There is a feed screw on the mixer that conveys the ice cream downward through the discharge valve.
21. When all the ice cream has been removed, switch off the appliance and unplug it from the electrical outlet.
22. Tip: If the ice cream is too solid, and cannot be removed via the discharge valve, switch off the appliance, unplug the power plug and remove the ice cream from the ice cream container with a plastic spatula.

DISASSEMBLY, CLEANING AND CARE



Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the electrical outlet.

1. DO NOT clean the appliance, particularly the motor block under water or a different liquid. Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
2. The removable parts can be cleaned with warm water and a mild washing-up liquid. The parts are not dishwasher-safe.
3. To avoid injury/freezing, do not touch the cooling container with bare hands when you lift it out of the appliance.

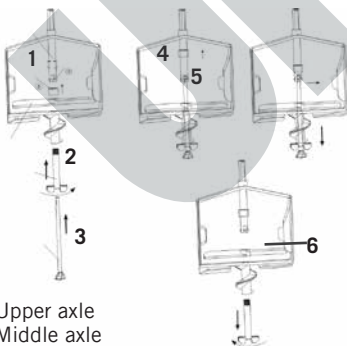
Motor

4. Unlock the lid and take lid, motor and mixer off of the appliance.
5. Pull the mixer out of the motor.
6. Disconnect the motor from the lid. To do this, you must press both locking tabs, on the underside of the lid/motor inward; this is the only way to take off the motor.
7. Take the motor off of the lid.
8. Wipe off the motor with a damp cloth, and then dry it thoroughly.

Lid

9. Wipe off the lid with a damp cloth, and then dry it thoroughly.

Mixer



- 1 Upper axle
- 2 Middle axle
- 3 Lower axle
- 4 Locking ring
- 5 Holder
- 6 Mixer blades

10. Carefully pull the motor out of the cooling container.

11. Clean the mixer with warm water and a mild washing-up liquid.

12. You can take the mixer apart for easy and thorough cleaning:

13. To do this, remove the lower axle on the underside of the mixer by lifting up the locking ring and detaching the lower axle from the holder. Pull out the lower axle.

14. This is the only way to detach the middle axle. Turn the blades of the middle axle counter-clockwise until it detaches. The mixer blades can now be taken off.

15. Thoroughly clean all parts with warm water and a mild washing-up liquid, then dry all parts thoroughly.
16. Put the component parts back together again in the reverse sequence:
17. Slide the middle axle into the mixer to the stop.
18. Firmly screw in the mixer blade (turn counter-clockwise).
19. Slide the lower axle through the middle axle, guide the upper end of the axle into the holder, and fix it in place with the locking ring.

Cooling container with ring

20. Caution: If condensation forms between the cooling container and the upper part of the housing, removal of the cooling container is more difficult. Do not use force to pull the cooling container out of the upper part of the housing; in this case wait until all parts have warmed up to room temperature.
21. To prevent injury or freezing, allow the cooling container to warm up to room temperature, before you clean it.
22. Turn the ring clockwise and pull it downward and off of the cooling container.
23. Wipe off the inside of the cooling container with a damp cloth and then dry it thoroughly.
24. Likewise, wipe off the locking ring with a damp cloth and then dry it carefully.

Discharge valve

25. Take the upper part of the housing off of the lower part of the housing.
26. Carefully turn the discharge valve clockwise and take it off.
27. Thoroughly clean all parts with warm water and a mild washing-up liquid, then dry all parts thoroughly.
28. To re-insert the discharge valve, place in on the underside of the upper part of the housing and turn it slightly counter-clockwise until it locks in place.

Housing parts

29. Thoroughly clean all parts with warm water and a mild washing-up liquid, then dry all parts thoroughly.

Storage

30. Store all parts in a dry, dust-free and clean location. Tip: Keep the appliance packaging and store the soft ice cream machine in this box when the soft ice cream machine is not in use.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
Odour	May occur with the first use of the appliance. If the odour should continue to occur after the appliance is used several times, contact the customer service department.
The mixer does not turn	Check whether the appliance is connected to a functioning electrical outlet as specified on the rating plate, and is switched on. If the ice cream mixture has become too solid, the mixer stops turning. Switch off the appliance. Remove the motor, lid and mixer and let the ice cream thaw slightly. Remove it, e.g. with a plastic spatula. The motor is overheated and has been switched off automatically by the overheating protection circuit. Unplug the power plug and allow the appliance to cool. Remove the motor, lid and mixer and let the ice cream thaw slightly. Remove it, e.g. with a plastic spatula. If none of the causes cited apply, contact our customer service department.
The ice cream mixture does not reach the desired consistency	Check all recipe ingredients, mix them and ensure that they are adequately pre-cooled. If you are using alcohol, only add it to the ice cream mixture when it has already reached the desired consistency. If you add the alcohol too soon, it prevents the ice cream mixture from solidifying.

RECIPES

Before making ice cream, fruit should be washed, peeled and cored if necessary. After mixing, the ice cream mixture should still pre-cool for some time in the refrigerator. This is how to obtain an optimal ice cream result.

If you are using alcohol for your recipe, please only add it to the ice cream when the ice cream has the desired consistency.

If your recipe contains eggs, use eggs that are as fresh as possible. Consume thawed ice cream immediately, do not re-freeze it.

You can also use lactose-free dairy products for all recipes. The required quantities correspond to the listed quantities. Naturally you can also use whipping cream of soy or rice.

The quantities specified here are guide values that can be adapted to suit your personal taste. We encourage you to also develop your own creations. In addition, in bookstores and on the Internet you will find an abundance of additional ice cream recipes.

The preparation time depends on various factors, such as the temperature of the ingredients. Check the consistency of the ice cream regularly to determine the right removal time.

Fast yogurt ice cream

500 ml fruit yogurt, 100 ml whipping cream, 2 tbsp. sugar

Mix all ingredients in a cup, cool in the refrigerator. Pour the cooled ice cream mixture into the running machine

Fruity yogurt ice cream

350 g plain yogurt, 1 envelope of cold-soluble gelatine, approx. 3 tbsp. sugar (depending on the desired sweetness), 250 g berries, e.g. strawberries, blueberries, raspberries. However, plums, cherries, peaches, etc. can also be used. Dissolve gelatine as specified in the manufacturer's instructions. Puree fruit, e.g. with the ESGE Zauberstab, stir in sugar until the sugar is dissolved, mix yogurt and gelatine, cool in the refrigerator. Pour the cooled ice cream mixture into the running machine

Fast chocolate ice cream

150 g cold-soluble, sweetened cocoa powder, 400 ml whipping cream, 100 ml milk, 2 tbsp. sugar

Mix all ingredients, cool in the refrigerator. Pour the cooled ice cream mixture into the running machine

Chocolate ice cream

200 g chocolate (e.g. your favourite variety), 400 ml whipping cream, 100 ml milk

Warm the chocolate with the cream, stir until the chocolate is melted. Let the ice cream mix cool again (to refrigerator temperature), pour the ice cream mixture into the running machine.

Vanilla ice cream

200 g chocolate, the scraped out seeds of a vanilla pod, or 2 envelopes

vanilla sugar, 2 eggs, 200 ml whipping cream, 150 ml milk

Warm all ingredients, stirring constantly until the ice cream mixture thickens and stirring marks can be seen (should

look like a rose), cool the ice cream mixture again). Pour the cooled ice cream mixture into the running machine

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

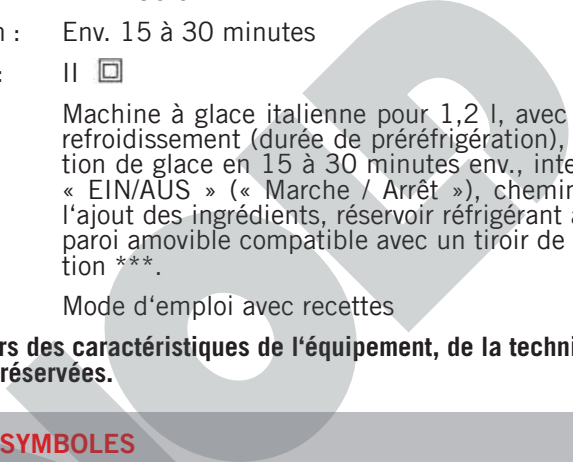


The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48860

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	18 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Contenance :	Env. 1,2 litre	
Dimensions :	Env. 23,0 x 23,0 x 42,8 cm (l/p/h)	
Poids :	Env. 2,9 kg	
Cordon d'alimentation :	Env. 150 cm	
Temps de préparation :	Env. 15 à 30 minutes	
Indice de protection :	II 	
Équipement :	Machine à glace italienne pour 1,2 l, avec accu de refroidissement (durée de prérefrigération), préparation de glace en 15 à 30 minutes env., interrupteur « EIN/AUS » (« Marche / Arrêt »), cheminée pour l'ajout des ingrédients, réservoir réfrigérant à double paroi amovible compatible avec un tiroir de congélation ***.	
Accessoires :	Mode d'emploi avec recettes	

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole vous indique des risques possibles qui puissent entraîner des lésions ou des endommagements de l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez lire les indications suivantes et les conserver.

Personnes dans le foyer

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil peuvent être exécutés par des clients, exclusivement sous surveillance.

2. Les enfants de moins de 3 ans doivent se tenir loin de l'appareil ou être surveillés en permanence.
3. Les enfants de 3 à 8 ans ne doivent allumer et éteindre l'appareil que s'il se trouve dans sa position d'utilisation normale prévue, s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés concernant la sécurité d'utilisation et qu'ils ont compris les risques potentiels en résultant. Les enfants âgés de 3 à 8 ans ne doivent ni brancher, ni utiliser, ni nettoyer ou entretenir l'appareil.
4. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Remarques concernant la santé

5. Consommer immédiatement la glace dégelée ou décongelée, et ne pas la recongeler.
6. Ne consommez la glace que si elle est encore fraîche. Recongeler immédiatement les restes éventuels et les consommer dans un délai d'une semaine.
7. Utiliser uniquement des ingrédients très frais.
8. Lors de l'utilisation d'œufs notamment, veiller à ce qu'ils soient aussi frais que possibles afin d'éviter la formation de germes. Ne pas recongeler les restes de glace qui contiennent des œufs.
9. Nettoyer l'appareil immédiatement après avoir terminé la préparation de la glace. Dans le cas contraire, des germes peuvent se former.
10. Si du liquide frigorigère s'écoule du réservoir réfrigérant, le réservoir doit être remplacé.

Sécurité électrique

11. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
12. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
13. Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuels dysfonctionnements durant le fonctionnement, veuillez toujours débrancher la prise.
14. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou un autre fluide et protéger le cordon d'alimentation de l'humidité.
15. Dérouler intégralement le cordon avant utilisation.

16. N'enroulez jamais le câble autour de l'appareil et évitez tout pli du cordon afin de ne pas l'endommager.
17. Utiliser l'appareil à l'intérieur uniquement.
18. Débrancher l'appareil en tirant sur la prise uniquement ; ne jamais tirer directement sur le câble.
19. Afin d'éviter d'endommager le cordon, ne jamais porter l'appareil par son câble d'alimentation ou tirer sur le câble.
20. Débrancher la prise avant de démonter et de nettoyer l'appareil, de retirer ou de monter des pièces détachées, ou si l'appareil doit être installé à un autre endroit.
21. Vérifier régulièrement que la prise mâle et le cordon d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyer l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente. Toute réparation irrégulière peut provoquer des dangers pour l'utilisateur et entraîner l'extinction de la garantie.

Remarques relatives à l'installation et au fonctionnement sécurisé de l'appareil

22. L'appareil, ainsi que les pièces détachées, ne sont pas lavables en machine.
23. Poser l'appareil sur une surface plane et dégagée.
24. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
 - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
 - des exploitations agricoles,
 - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
 - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
25. Pour des raisons de sécurité, ne jamais placer ou utiliser l'appareil et le cordon sur ou à proximité de surfaces chaudes.
26. Le câble ne doit jamais pendre par dessus le bord du plan de travail.
27. Ne pas toucher la partie intérieure du réservoir réfrigérant à mains nues ou avec d'autres parties du corps (notamment si celles-ci sont mouillées) afin d'éviter des blessures / gelures.

28. La quantité de remplissage maximale ne doit pas être dépassée. Le réservoir réfrigérant doit être rempli jusqu'à 4 cm maximum sous le bord supérieur car la glace se dilate durant la congélation.
29. L'appareil doit être totalement assemblé et être allumé avant que vous n'y placiez les ingrédients souhaités. Ne placez jamais les ingrédients nécessaires à l'avance dans le réservoir réfrigérant, car les ingrédients pourraient coller au bord du réservoir et il serait alors impossible d'obtenir le résultat souhaité.
30. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
31. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
32. N'utilisez jamais l'appareil sans réservoir réfrigérant !
33. Ne placez aucun objet dans l'appareil et n'intervenez pas avec les mains lorsqu'il est en fonctionnement. Risque de blessures !
34. Utiliser l'appareil uniquement après un assemblage correct.
35. Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec les accessoires d'autres appareils.
36. Ne pas utiliser d'objets pointus ou contondants dans le réservoir réfrigérant. Cela pourrait le rayer. En cas de besoin, utilisez une spatule en plastique ou en bois.
37. Éteignez l'appareil et débranchez la prise lorsque la préparation de la glace est terminée, si vous voulez nettoyer l'appareil ou si vous devez éliminer un dysfonctionnement sur l'appareil.
38. ATTENTION : ne remplir le réservoir qu'avec des aliments.



Ne mettez jamais vos doigts ou un objet dans l'appareil en fonctionnement - Risque de blessures !

N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les sécurités de transport. Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants : risque d'asphyxie !
2. Vérifier si toutes les pièces sont présentes. Si des pièces manquent ou sont endommagées, veuillez vous adresser à votre distributeur ou à notre service après-vente.
3. Nettoyer toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et Entretien ».

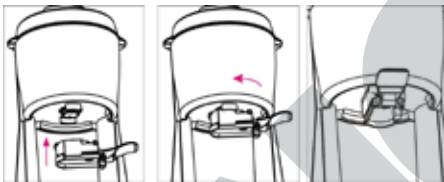
AVANT LA PRÉPARATION DE LA GLACE

1. Avant de pouvoir fabriquer de la glace, vous devez placer le réservoir réfrigérant rempli de liquide frigorigère pendant env. 8 heures dans le compartiment de congélation *** ou le congélateur. La température doit être de -18 °C au minimum. Veiller à nettoyer l'intérieur du réservoir au préalable et à le sécher ensuite intégralement.
2. Placer le réservoir réfrigérant verticalement dans l'endroit le plus froid du compartiment de congélation. Grâce aux deux petites brides de l'anneau, vous pouvez retirer aisément le réservoir réfrigérant du compartiment de congélation sans devoir entrer en contact direct avec le réservoir gelé.
3. Astuce : Si le réservoir réfrigérant avec anneau est trop encombrant pour le compartiment de congélation, vous pouvez retirer l'anneau du réservoir. Pour ce faire, pousser délicatement l'anneau vers le bas jusqu'à ce qu'il se détache du réservoir réfrigérant et qu'il puisse être retiré (le cas échéant, tourner légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre).
4. Selon la température du congélateur, l'opération de congélation dure entre 8 et 22 heures. En secouant le réservoir, vous pouvez déterminer si l'intégralité du fluide frigorigère est congelé.
5. Astuce : Lorsque vous n'utilisez pas la machine à glace, conservez le réservoir réfrigérant, par exemple, dans un sachet en plastique dans votre congélateur. Ainsi, le réservoir est toujours prêt à l'emploi.
6. Si vous souhaitez fabriquer plusieurs variétés de glace les unes après les autres, nous recommandons l'achat d'autres réservoirs réfrigérants. Vous pouvez les acheter auprès de nous directement. Vous trouverez un formulaire de commande en page 115.

MONTAGE ET FABRICATION DE GLACE

Les ingrédients souhaités doivent être prérefrigérés au réfrigérateur pendant quelques heures avant la préparation ! Si vous utilisez de l'alcool dans la recette, ne l'ajoutez à la glace que lorsque celle-ci a déjà la consistance souhaitée.

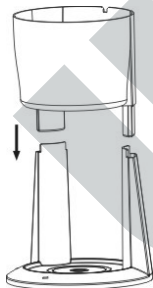
1. Positionner le réservoir réfrigérant dans l'anneau. Pour ce faire, tirer l'anneau vers le haut en partant de la partie inférieure du réservoir réfrigérant, jusqu'à ce que l'anneau soit solidement installé sur le réservoir réfrigérant (le cas échéant, tourner légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
2. Placer le réservoir réfrigérant pendant au moins huit heures dans un compartiment de congélation. La température doit être de -18°C ou moins. En outre, veuillez tenir compte de toutes les autres consignes du chapitre « Avant la préparation de la glace ».



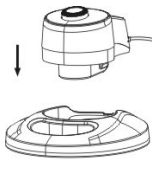
3. Le cas échéant, installer la soupape d'évacuation. Pour ce faire, faire tourner la partie supérieure de la coque. Installer l'unité de soupape dans les évidements correspondants et tourner la soupape dans le sens inverse des aiguilles d'une

montre. Veuillez respecter le marquage de déverrouillage / verrouillage correspondant sur la partie inférieure de l'appareil. Si la soupape d'évacuation est positionnée correctement, vous entendez un bruit d'enclenchement (clic).

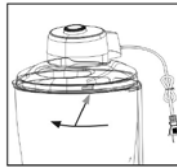
4. Insérer la partie supérieure de la coque sur la partie inférieure. Veiller à ce que les petits pieds de la partie supérieure de la coque s'encastrent exactement dans les languettes de la partie inférieure de la coque.



5. Maintenant, le réservoir réfrigérant avec anneau doit être installé dans la partie supérieure de la coque. Un petit bec se trouve sur l'anneau, lequel s'enclenche exactement dans l'évidement correspondant sur la partie supérieure de la coque. Il s'agit de la seule manière de positionner le réservoir réfrigérant avec exactitude et de mettre l'appareil en marche.



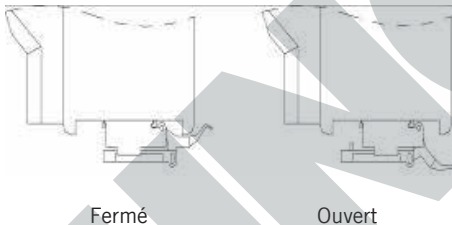
6. Placer maintenant le moteur sur le couvercle. Le moteur ne peut être installé sur le couvercle que dans une seule position. Veiller à ce que les deux languettes de verrouillage sur le moteur s'enclenchent dans les évidements correspondants sur le couvercle.



7. Enclencher le mixeur dans l'évidement placé sur la face inférieure du moteur. Veiller à ce que le mixeur s'enclenche et soit solidement positionné. Le

cas échéant, vous devez exercer une légère pression pour y parvenir.

8. Placer le couvercle avec le moteur et le mélangeur dans la partie supérieure de la coque / le réservoir réfrigérant. Le moteur doit être positionné à l'arrière de la coque (voir illustration) et les trois languettes de verrouillage du couvercle doivent être tournées dans les évidements sur l'anneau. Le couvercle est correctement verrouillé lorsqu'il n'est plus possible de le soulever de l'appareil.



9. Attention : S'assurer avant chaque utilisation que la soupape d'évacuation est fermée. Le levier doit être poussé vers le haut sur la position « Close ». Si vous poussez le levier vers le bas, la soupape est ouverte et les ingrédients s'écoulent de l'appareil.

10. **Attention : L'appareil doit être totalement assemblé et être allumé avant que vous n'y placiez les ingrédients souhaités.** Ne placez jamais les ingrédients nécessaires au préalable dans le réservoir réfrigérant ! Les ingrédients pourraient coller au bord du réservoir et il serait impossible d'obtenir le résultat de glace italienne souhaité. Les ingrédients ne sont toujours introduits par la cheminée que si l'appareil est allumé.
11. Brancher la prise sur le secteur.
12. Allumer l'appareil en positionnant le bouton rotatif sur « Marche ».
13. S'assurer que l'unité d'évacuation est fermée, de telle sorte que de la glace ne peut pas s'écouler par le bas.
14. Retirer votre masse de glace souhaitée du réfrigérateur.

15. Introduire la masse de glace dans l'appareil par la cheminée sur le couvercle.
16. Veiller à remplir le réservoir réfrigérant jusqu'à 4 cm au maximum sous le bord supérieur, car le volume de la masse de glace augmente durant la congélation.
17. La durée de préparation est de 15 à 30 minutes env., selon les ingrédients utilisés, la température des ingrédients, la température extérieure, etc. Vérifier de temps en temps sur la masse a atteint la consistance que vous souhaitez. La glace italienne doit avoir une consistance crémeuse, légèrement aérée.
18. **Attention : Ne pas éteindre l'appareil lorsqu'il prépare de la glace. La masse de glace collerait au bord du réservoir réfrigérant. Si le moteur surchauffe durant la préparation, le moteur s'arrête.** Dans ce cas, placer l'interrupteur « EIN/AUS » (« Marche / Arrêt ») sur « AUS » (« Arrêt »), débrancher la prise et laisser l'appareil refroidir. Si vous souhaitez continuer à préparer de la glace, vous devez, le cas échéant, utiliser de nouveaux ingrédients. Dans ce cas, la glace doit être retirée du réservoir réfrigérant avec une spatule en plastique et non par l'orifice d'évacuation !
19. Si la glace est terminée, placer un récipient approprié sous la soupape d'évacuation.
20. Pousser le levier de la soupape d'évacuation sur « Open » et laisser la glace s'écouler dans le récipient. **Important : la machine à glace ne doit pas être éteinte pendant cette opération !** Une vis sans fin se trouve sur le mixeur. Elle transporte la glace vers le bas par le biais de la soupape d'évacuation.
21. Si l'intégralité de la glace est retirée, éteindre l'appareil et débrancher la prise.
22. Astuce : Si la glace est devenue trop solide et qu'il est impossible de la retirer par la soupape d'évacuation, éteindre l'appareil, débrancher la prise et retirer la glace avec une spatule en plastique du réservoir réfrigérant.

DÉMONTAGE, NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil et débrancher la prise.

1. Ne pas nettoyer l'appareil, et notamment le bloc moteur, sous l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser d'instruments qui grattent ou frottent pour le nettoyage.

2. Les pièces amovibles peuvent être nettoyées à l'eau chaude avec un produit à vaisselle doux. Les pièces ne sont pas lavables en machine.
3. Ne touchez pas le réservoir réfrigérant à mains nues lorsque vous le sortez de l'appareil afin d'éviter des blessures / gelures.

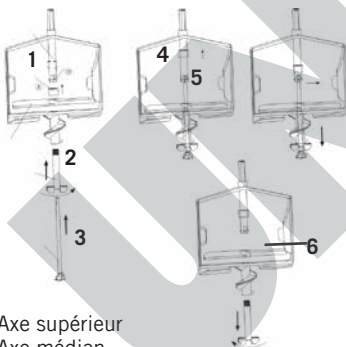
Moteur

4. Déverrouiller le couvercle et retirer le couvercle, le moteur et le mixeur de l'appareil.
5. Retirer le mixeur du moteur.
6. Séparer le moteur du couvercle. Pour cela, vous devez pousser les deux languettes de verrouillage situées sur le dessous du couvercle / moteur vers l'intérieure. Il s'agit de la seule manière de retirer le moteur.
7. Retirer le moteur du couvercle.
8. Essuyer le moteur avec un chiffon humide et le sécher ensuite soigneusement.

Couvercle

9. Essuyer le couvercle avec un chiffon humide et le sécher ensuite soigneusement.

Mixeur



- 1 Axe supérieur
- 2 Axe médian
- 3 Axe inférieur
- 4 Bague de fermeture
- 5 Support
- 6 Ailette d'agitation

10. Nettoyer le mixeur à l'eau chaude avec un produit à vaisselle doux.

11. Pour un nettoyage facile et efficace, vous pouvez démonter le mixeur :

12. Pour ce faire, desserrer l'axe inférieur situé sur la partie inférieure du mixeur, en relevant la bague de fermeture et en séparant l'axe inférieur du support. Retirer l'axe inférieur.

13. Maintenant, il est possible de séparer l'axe médian. Tourner les ailettes de l'axe médian dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il se détache.

Il est maintenant possible de retirer l'aillette d'agitation.

14. Nettoyer toutes les pièces soigneusement à l'eau chaude avec un produit à vaisselle doux et les sécher ensuite correctement.
15. Assembler les différentes pièces dans l'ordre inverse :

16. Pousser l'axe médian dans le mixeur jusqu'à la butée.
17. Visser fermement l'ailette d'agitation (tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
18. Pousser l'axe inférieur à travers l'axe médian. Introduire l'extrémité supérieur de l'axe dans le support et fixer celui-ci avec la bague de fermeture.

Réservoir réfrigérant avec anneau

19. Attention : Si de la condensation se forme entre le réservoir réfrigérant et la partie supérieure de la coque, le retrait du réservoir réfrigérant est plus difficile. Ne pas sortir le réservoir réfrigérant de la partie supérieure de la coque en forçant, mais attendre dans ce cas que toutes les pièces se soient réchauffées à température ambiante.
20. Laisser le réservoir réfrigérant réchauffer à température ambiante avant de le nettoyer afin d'éviter des blessures ou des gelures.
21. Tourner l'anneau dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer par le bas du réservoir réfrigérant.
22. Essuyer soigneusement l'intérieur du réservoir réfrigérant avec un chiffon humide et le sécher ensuite correctement.
23. Essuyer également l'anneau avec un chiffon humide, puis le sécher soigneusement.

Soupape d'évacuation

24. Séparer la partie supérieure de la coque de la partie inférieure.
25. Tourner délicatement la soupape d'évacuation dans le sens des aiguilles d'une montre et la retirer.
26. Nettoyer toute les pièces soigneusement à l'eau chaude avec un produit à vaisselle doux et les sécher ensuite correctement.
27. Afin de replacer la soupape d'évacuation, la placer sur le dessous de la partie supérieure de la coque et tourner légèrement la soupape dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Pièces de la coque

28. Nettoyer toute les pièces soigneusement à l'eau chaude avec un produit à vaisselle doux et les sécher ensuite correctement.

Rangement

29. Ranger toutes les pièces dans un endroit sec, propre et exempt de poussière. Astuce : conserver l'emballage de l'appareil et ranger la machine à glaces italiennes dans ce carton en cas d'inutilisation.

DÉPANNAGE

Dysfonctionnement	Solution
Odeur	Survient éventuellement lors de la première utilisation de l'appareil. Dans la mesure où l'odeur apparaît encore après plusieurs utilisations, veuillez contacter le service après-vente.
Le mixeur ne tourne pas.	Vérifier si l'appareil est branché sur une prise qui fonctionne, conformément à la plaque signalétique, et s'il est allumé. Si la masse de glace est devenue trop solide, le mixeur arrête de tourner. Éteindre l'appareil. Retirer le moteur, le couvercle et le mixeur et laisser la glace dégeler un peu. La retirer, par exemple, avec une spatule en plastique. Le moteur surchauffe et il s'est éteint automatiquement grâce à la protection contre la surchauffe. Débrancher la prise et laisser l'appareil refroidir. Retirer le moteur, le couvercle et le mixeur et laisser la glace dégeler un peu. La retirer, par exemple, avec une spatule en plastique. Si aucune des causes mentionnées ne correspond à votre problème, veuillez contacter notre service après-vente.
La masse de glace n'atteint pas la consistance souhaitée.	Vérifier tous les ingrédients de la recette, mélanger et veiller à prérefrigerer suffisamment. N'ajouter l'alcool, si vous en utilisez, à la masse de glace que lorsque celle-ci a déjà atteint la consistance souhaitée. Si vous ajoutez l'alcool trop tôt, cela empêche le durcissement de la glace.

RECETTES

Avant la préparation, les fruits doivent être lavés, épluchés et, le cas échéant, dénoyautés.

La masse à glace doit être pré-réfrigérée quelques temps au réfrigérateur avant d'être mélangée. Vous obtiendrez ainsi un résultat optimal.

Si vous utilisez de l'alcool dans la recette, ne l'ajoutez à la glace que lorsque celle-ci a déjà la consistance souhaitée.

Si votre recette contient des œufs, ceux-ci doivent être utilisés aussi frais que possible. Consommer immédiatement la glace dégelée ou décongelée, et ne pas la recongeler.

Pour toutes les recettes, vous pouvez également utiliser des produits laitiers sans lactose. Les quantités nécessaires sont identiques aux quantités indiquées. Naturellement, vous pouvez également utiliser, par exemple, de la crème fouettée à base de soja ou de riz.

Les quantités indiquées ici sont des valeurs indicatives qui peuvent être ajustées en fonction des goûts de chacun. Nous vous encourageons également à élaborer vos propres créations. Dans le manuel et sur Internet, vous trouverez en outre une multitude d'autres recettes de glaces.

La durée de préparation dépend de différents facteurs, comme par ex. la température des ingrédients. Vérifiez régulièrement la consistance de la glace afin de déterminer le bon moment pour la sortir.

Glace au yaourt rapide

500 ml de yaourt aux fruits, 100 ml de crème fouettée, 2 cs de sucre
Mélanger tous les ingrédients et laisser refroidir au réfrigérateur. Placer la masse réfrigérée dans la machine en fonctionnement.

Glace au yaourt fruitée

350 g de yaourt nature, 1 paquet de gélatine soluble à froid, env. 3 cs de sucre (selon le goût sucré souhaité), 250 g de fruits à baies (fraises, fram-

boises, myrtilles). Vous pouvez également utiliser des prunes, des cerises, des pêches, etc.

Dissoudre la gélatine selon les indications du fabricant. Écraser les fruits en purée, par exemple avec le mixeur plongeant ESGE. Ajouter le sucre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit dissout. Ajouter le yaourt et la gélatine et mélanger le tout. Laisser refroidir au réfrigérateur. Placer la masse réfrigérée dans la machine en fonctionnement.

Glace au chocolat rapide

150 g de poudre de cacao sucrée soluble à froid, 400 ml de crème fouettée, 100 ml de lait, 2 cs de sucre
Mélanger tous les ingrédients et laisser refroidir au réfrigérateur. Placer la masse réfrigérée dans la machine en fonctionnement.

Glace au chocolat

200 g de chocolat (par ex. votre sorte préférée), 400 ml de crème fouettée, 100 ml de lait
Faire chauffer le chocolat avec la crème et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laisser à nouveau la masse refroidir (à la température du

réfrigérateur) et placer la masse dans la machine en fonctionnement.

Glace à la vanille

200 g de chocolat blanc, la pulpe d'une gousse de vanille ou 2 sachets de sucre vanillé, 2 œufs, 200 ml de crème fouettée, 150 ml de lait
Faire chauffer les ingrédients tout en mélangeant, jusqu'à ce que la masse épaississe et que des traces soient visibles lorsque vous mélangez (cuisson à la nappé). Laisser une nouvelle fois la masse refroidir (à la température du réfrigérateur). Placer la masse réfrigérée dans la machine en fonctionnement.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

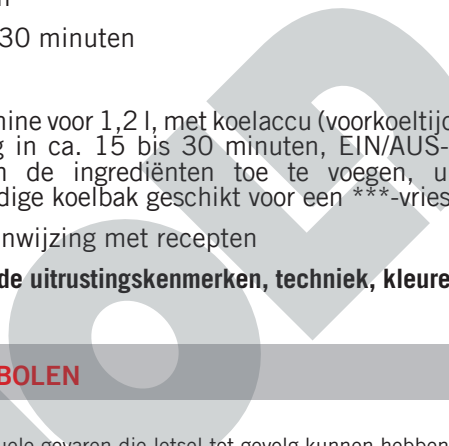
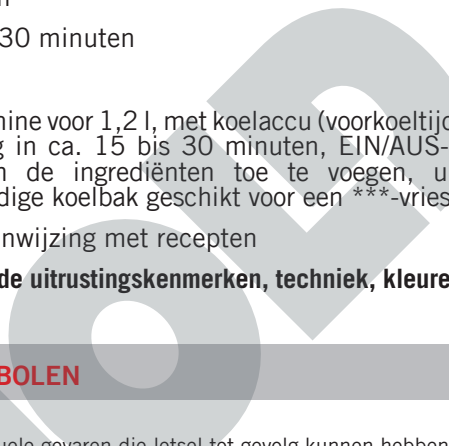
En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48860**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	18 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Inhoud:	Ca. 1,2 liter	
Afmetingen:	Ca. 23,0 x 23,0 x 42,8 cm (b/d/h)	
Gewicht:	Ca. 2,9 kg	
Snoer:	Ca. 150 cm	
Bereidingstijd:	Ca. 15 tot 30 minuten	
Beschermklasse:	II 	
Uitvoering:	Softijsmachine voor 1,2 l, met koelaccu (voorkoeltijd ca. 8 uur), ijsbereiding in ca. 15 bis 30 minuten, EIN/AUS-schakelaar, vulbuis om de ingrediënten toe te voegen, uitneembare dubbelwandige koelbak geschikt voor een ***-vriesvak	
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing met recepten	

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

Personen in het huishouden

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.

3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Aanwijzingen inzake de gezondheid

5. Helemaal ontdooid of iets ontdooid ijs onmiddellijk verbruiken en niet opnieuw invriezen.
6. Eet het ijs uitsluitend, zolang het nog vers is. Eventuele resten onmiddellijk invriezen en binnen een week verbruiken.
7. Gebruik enkel heel verse ingrediënten.
8. Let er vooral bij het gebruik van eieren op dat deze zo vers mogelijk zijn, om vorming van ziektekiemen te vermijden. Ijsresten die eieren bevatten, niet opnieuw invriezen.
9. Reinig het apparaat onmiddellijk, nadat u het ijs bereid hebt. Anders kunnen zich ziektekiemen vormen.
10. Als koelvloeistof uit de koelbak uittreedt, moet de koelbak vervangen worden.

Elektrische veiligheid

11. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje aansluiten.
12. Dit apparaat mag niet met een externe tijdsklok of met een afstandsbediening bediend worden.
13. Na het gebruik, voor de reiniging of bij evt. storingen tijdens de werking a.u.b. altijd de stekker uit het stopcontact trekken.
14. Het apparaat nooit in water of in een andere vloeistof dompelen, de aansluitkabel tegen vocht beschermen.
15. De aansluitkabel vóór gebruik helemaal afwikkelen.
16. Rol de kabel niet om het apparaat heen en let op dat de aansluitkabel geen knik vertoont, om schade aan de kabel te vermijden.
17. Het apparaat uitsluitend binnenshuis gebruiken.
18. Trek het snoer alleen aan de netstekker uit het stopcontact, trek nooit direct aan het snoer.

19. Om schade aan het snoer te vermijden, het apparaat nooit aan het snoer dragen of aan het snoer trekken.
20. Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit elkaar haalt en reinigt, de afzonderlijke onderdelen wilt verwijderen of aan wilt brengen of als u het apparaat op een andere plaats wilt neerzetten.
21. Controleer de stekker en de kabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan ter controle en reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

Instructies voor het opstellen en veilig gebruik van het apparaat

22. Het apparaat en de onderdelen zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
23. Zet het apparaat op een vrij, effen werkvlak.
24. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
 - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
25. Het apparaat en de aansluitkabel om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken neerzetten of gebruiken.
26. De kabel mag niet over de rand van het werkvlak heen omlaag hangen.
27. Raak de binnenkant van de koelbak niet met blote handen of andere lichaamsdelen aan (vooral als deze nat zijn), om verwondingen/bevriezingen te vermijden.
28. De maximale vulhoeveelheid mag niet overschreden worden. De koelbak mag tot maximaal 4 cm onder de bovenste rand gevuld zijn, omdat ijs door bevroren uitzet.
29. Het apparaat moet volledig in elkaar gezet en ingeschakeld zijn, voordat u de gewenste ingrediënten erin doet. Doe de noodzakelijke ingrediënten nooit van tevoren in de koelbak, omdat de

ingrediënten aan de rand van de bak vast kunnen vriezen en u het gewenste resultaat zo eventueel niet verkrijgt.

30. Beweeg het apparaat niet, zolang het in werking is.
31. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter, zolang het in werking is.
32. Gebruik het apparaat nooit zonder koelbak!
33. Tijdens de werking geen voorwerpen in het apparaat houden en niet met de hand in de bak grijpen. Er bestaat verwondingsgevaar!
34. Gebruik het apparaat uitsluitend nadat het correct gemonteerd is.
35. Gebruik het apparaat nooit met toebehoren van andere apparaten.
36. Gebruik geen spitse of scherpe voorwerpen in de koelbak. Dit zou krassen kunnen veroorzaken. Gebruik zo nodig een schraper van kunststof of hout.
37. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit het stopcontact, als u het ijs bereid hebt, als u het apparaat wilt reinigen of als u een storing van het apparaat moet verhelpen.
38. ATTENTIE: uitsluitend levensmiddelen in de bak doen.



Grijp nooit in het draaiende apparaat – risico op letsel!

Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmaterialen verwijderd van kinderen – Verstikkingsgevaar!
2. Controleer of alle onderdelen compleet voorhanden zijn. Als onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan a.u.b. contact op met de handelaar of met onze klantenservice.
3. Reinig alle delen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.

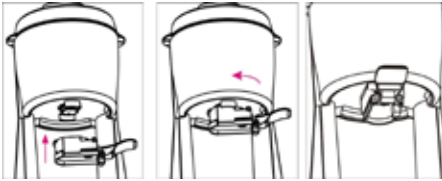
VÓÓR HET BEREIDEN VAN IJS

1. Voordat u ijs kunt bereiden, moet u de met een koelvloeistof gevulde koelbak gedurende ca. 8 uur in een ***vriesvak of in de vrieskist zetten. De temperatuur moet minstens – 18 °C bedragen. Denk er a.u.b. aan dat u de bak van tevoren van binnen schoonmaakt en dat u deze volledig laat drogen.
2. Plaats de koelbak nu rechtop op de koudste plek van het vriesvak. Met behulp van de twee kleine strippen van de ring kunt u de koelbak gemakkelijk uit het vriesvak nemen, zonder dat u de ijskoude bak direct hoeft aan te raken.
3. Tip: Als de koelbak met ring te groot is voor het vriesvak, kunt u de ring van de koelbak verwijderen. Druk de ring hiervoor voorzichtig omlaag, totdat deze loskomt van de koelbak en eraf gehaald kan worden (evt. licht met de klok mee draaien).
4. Afhankelijk van de temperatuur van het vriesapparaat duurt het vriesproces tussen de 8 en 22 uur. Door aan de bak te schudden kunt u vaststellen of de hele koelvloeistof bevroren is.
5. Tip: Als u de ijsmachine niet gebruikt, bewaart u de koelbak bijv. in een kunststof zak in het vriesapparaat; zo is de bak steeds klaar voor gebruik.
6. Als u meerdere soorten ijs na elkaar wilt bereiden, raden wij aan om meer koelbakken te kopen. Deze kunt u direct bij ons bestellen, een bestelformulier vindt u op pag. 115.

MONTEREN EN IJS BEREIDEN

De gewenste ingrediënten moeten al enkele uren van tevoren in de koelkast voorgekoeld worden! Als u voor het recept alcohol gebruikt, doe deze dan pas bij het ijs, als het reeds de gewenste consistentie heeft.

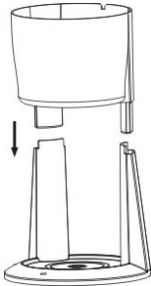
1. Plaats de permanente koelbak in de ring. Hiervoor de ring van de onderkant van de koelbak omhoog trekken, totdat de ring stevig om de koelbak ligt (evt. licht tegen de klok in draaien).
2. Zet de koelbak voor minstens acht uur in een vriesvak. De temperatuur moet – 18 °C of lager bedragen. Neem bovendien de instructies in het hoofdstuk „Vóór het bereiden van ijs“ in acht.
3. Breng evt. het uitlaatventiel aan. Draai hiervoor het bovenste deel van de behuizing om. Plaats de ventieleenheid in de betreffende uitsparingen en



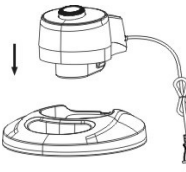
draai het ventiel tegen de klok in. Let op de betreffende ont-/vergrendelingsmarkering aan de onderkant van het apparaat. Als het apparaat correct geplaatst is, hoort u een klikgeluid.

4. Steek het bovenste deel van de behuizing op het onderste deel. Let

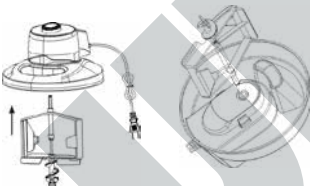
erop dat de voetjes aan het bovenste deel van de behuizing exact in de armen van het onderste deel geschoven moeten worden.



5. Nu moet de koelbak met ring in het bovenste deel van de behuizing worden geplaatst. Aan de ring bevindt zich een kleine uitstulping die precies in de betreffende uitsparing aan het bovenste deel van de behuizing past. Alleen op deze manier kan de koelbak exact in het apparaat worden gezet en kan het apparaat in werking worden gesteld.



6. Plaats nu de motor op het deksel. De motor kan slechts in één positie op het deksel worden geplaatst. Let erop dat de twee vergrendelingsuitstulpingen aan de motor in de betreffende uitsparingen aan het deksel moeten vastklikken.

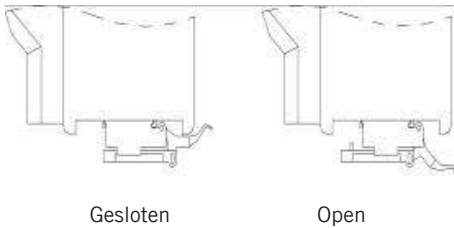


7. Steek de menger in de uitsparing aan de onderkant van de motor. Let erop dat de menger vastklikt en stevig vastzit. Eventueel moet u hier een beetje druk uitoefenen.



8. Plaats het deksel met motor en menger in het bovenste deel van de behuizing/in de koelbak. De motor moet zich aan het achterste deel van de behuizing bevinden (zie afbeelding), en de drie vergrendelingsuitstulpingen van het deksel moeten in de uitsparingen van de ring worden gedraaid. Het deksel is correct vergrendeld, als het niet meer van het apparaat getild kan worden.

9. **Attentie:** Controleer vóór elk gebruik of het uitlaatventiel gesloten is. De hendel moet omhoog naar de positie „Close“ worden gedrukt. Als u de hendel omlaag drukt, is het ventiel open en de ingrediënten vloeien uit het apparaat.



10. **Attentie: Het apparaat moet volledig in elkaar gezet en ingeschakeld zijn, voordat u de gewenste ingrediënten erin doet.** Doe de noodzakelijke ingrediënten nooit van tevoren in de koelbak! De ingrediënten kunnen aan de rand van de bak vastvriezen

en het gewenste resultaat wordt niet verkregen. De ingrediënten worden pas via de vulbuis in het apparaat gedaan, als het ingeschakeld is.

11. Steek de stekker in een stopcontact.
12. Schakel het apparaat in door de draairegelaar op de stand „EIN” te zetten.
13. Controleer of de uitlaateenheid gesloten is, zodat geen ijs naar onderen eruit kan vloeien.
14. Neem de door u gewenste ijsmassa uit de koelkast.
15. Doe de ijsmassa via de vulbuis in het deksel van het apparaat.
16. Let erop dat u de koelbak tot maximaal 4 cm onder de bovenste rand vult, omdat het volume van de ijsmassa tijdens het vriezen groter wordt.
17. De bereidingstijd bedraagt ca. 15 tot 30 minuten, afhankelijk van de gebruikte ingrediënten, de temperatuur van de ingrediënten, de buitentemperatuur enz. Controleer af en toe of de massa de door u gewenste temperatuur bereikt heeft. Softijs moet een romige, luchtige consistentie hebben.
18. **Attentie: Schakel het apparaat echter niet uit, terwijl het ijs aan het bereiden is. Hierbij zou de ijsmassa aan de rand van de koelbak kunnen vastvriezen.** Als de motor tijdens de ijsbereiding oververhit raakt, schakelt de motor uit. Zet in dit geval de EIN/AUS-schakelaar op „AUS“, trek de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Als u daarna nog verder ijs wilt bereiden, moet u evt. nieuwe ingrediënten voor het ijs gebruiken. In dit geval moet het ijs met een kunststof schraper uit de koelbak worden gehaald, niet via de uitlaat-opening!
19. Als het ijs klaar is, zet u een geschikte kom onder het uitlaatventiel.
20. Schuif de hendel van het uitlaatventiel naar de stand „Open“ en laat het ijs in de kom lopen. Belangrijk: de ijsmachine mag intussen niet uitgeschakeld worden! Aan de menger bevindt zich een transportschroef die het ijs naar onderen, door het uitlaatventiel, transporteert.

21. Als al het ijs uit de koelbak is gehaald, schakelt u het apparaat uit en trekt u de netstekker uit.
22. Tip: Als het ijs te vast geworden is en niet meer via het uitlaatventiel uit de koelbak gehaald kan worden, schakelt u het apparaat uit, trekt u de netstekker uit het stopcontact en haalt u het ijs met een kunststof schraper uit de ijsbak.

DEMONTAGE, REINIGING EN ONDERHOUD



Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.

1. Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.
2. Reinig het apparaat, vooral het motorblok, niet onder water of een andere vloeistof. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen.
3. De uitneembare delen kunt u met warm water en een mild afwasmiddel reinigen. Deze delen zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
4. Raak de koelbak niet met blote handen aan, als u deze uit het apparaat tilt, om verwondingen/bevriezingen te vermijden.

Motor

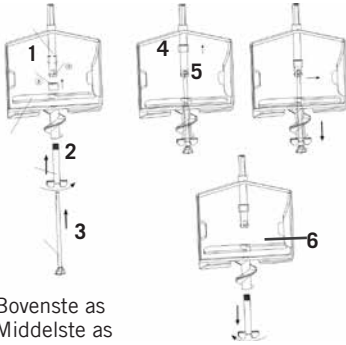
5. Ontgrendel het deksel en verwijder het deksel, de motor en de menger van het apparaat.
6. Trek de menger uit de motor.
7. Haal de motor en het deksel uit elkaar. Hiervoor moet u de twee vergrendelingsstrippen aan de onderkant van het deksel/de motor naar binnen drukken, alleen op die manier kunt u de motor eraf halen.
8. Haal de motor van het deksel af.
9. Veeg de motor met een vochtige doek af en droog hem vervolgens goed af.

Deksel

10. Veeg het deksel met een vochtige doek af en droog het vervolgens goed af.

Menger

11. Trek de menger voorzichtig uit de koelbak.
12. Reinig de menger met warm water en een mild afwasmiddel.
13. Voor een eenvoudige en grondige reiniging kunt u de menger uit elkaar halen:



- 1 Bovenste as
- 2 Middelste as
- 3 Onderste as
- 4 Sluistring
- 5 Houder
- 6 Roervleugels

14. Maak hiervoor de onderste as aan de onderkant van de menger los door de sluitring omhoog te trekken en de onderste as los te maken uit de houder. Trek de onderste as eruit.

15. Nu kunt u de middelste as losmaken. Draai de vleugels van de middelste as tegen de klok in, totdat de as loslaat. Nu kunnen de roervleugels eraf gehaald worden.

16. Reinig alle onderdelen grondig met warm water en een mild afwas-middel en droog ze vervolgens goed af.

17. Zet de afzonderlijke delen weer in de omgekeerde volgorde in elkaar:

18. Schuif de middelste as tot aan de aanslag in de menger.

19. Schroef de roervleugels vast (tegen de klok in draaien).

20. Schuif de onderste as door de middelste as, steek het bovenste uiteinde van de as in de houder en bevestig deze met de sluitring..

Koelbak met ring

21. Attentie: Als zich tussen de koelbak en het bovenste deel van de behuizing condenswater vormt, is het moeilijker om de koelbak te verwijderen. Trek de koelbak niet met geweld uit het bovenste deel van de behuizing, maar wacht in dit geval totdat alle delen tot op kamertemperatuur verwarmd zijn.

22. Laat de koelbak tot op kamertemperatuur verwarmen, voordat u hem gaat reinigen, om verwondingen resp. bevrozingen te vermijden.

23. Draai de ring met de klok mee en trek hem naar onderen toe van de koelbak af.

24. Veeg de binnenkant van de koelbak goed met een vochtige doek af en droog hem vervolgens goed af.

25. De ring tevens met een vochtige doek afvegen en vervolgens zorgvuldig afdrogen.

Uitlaatventiel

26. Verwijder het bovenste deel van de behuizing van het onderste deel.

27. Draai het uitlaatventiel voorzichtig met de klok mee en trek het los.

28. Reinig alle onderdelen grondig met warm water en een mild afwasmiddel en droog ze vervolgens goed af.
29. Om het uitlaatventiel weer aan te brengen, plaatst u het ventiel op de onderkant van het bovenste deel van de behuizing en draait u het licht tegen de klok in, totdat het vastklikt.

Delen van de behuizing

30. Reinig alle onderdelen grondig met warm water en een mild afwasmiddel en droog ze vervolgens goed af.

Opbergen

31. Berg alle delen op een droge, stofvrije en schone plaats op. Tip: bewaar de verpakking van het apparaat en berg de ‚Soft-Ice-Maker‘ in deze kartonnen doos op, als u het apparaat niet gebruikt.

STORINGEN VERHELPEN

Storing	Oplossing
Reukvorming	Treedt op als het apparaat voor het eerst gebruikt wordt. Als de reukvorming ook na herhaaldelijk gebruik nog steeds optreedt, neem dan a.u.b. contact op met de klantenservice.
De menger draait niet	Controleer of het apparaat op een functionerend stopcontact volgens typeplaatje aangesloten en ingeschakeld is. Als de ijsmassa te vast geworden is, stopt de menger met draaien. Schakel het apparaat uit. Verwijder de motor, het deksel en de menger en laat het ijs een beetje ontdooien. Verwijder het ijs bijv. met een kunststof schraper. De motor is oververhit en werd door de oververhittingsbescherming automatisch uitgeschakeld. Trek de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Verwijder de motor, het deksel en de menger en laat het ijs een beetje ontdooien. Verwijder het ijs bijv. met een kunststof schraper. Als geen van de genoemde oorzaken optreedt, neem dan a.u.b. contact op met onze klantenservice.

Storing	Oplossing
De ijsmassa bereikt niet de gewenste consistentie	Controleer alle ingrediënten van het recept, meng deze en denk eraan dat u deze voldoende vooraf koelt. Doe de alcohol die u eventueel voor een recept gebruikt, pas bij de ijsmassa als deze reeds de gewenste consistentie heeft bereikt. Als u de alcohol te vroeg erbij doet, voorkomt dit dat de ijsmassa vast wordt.



RECEPTEN

Fruit moet vóór de bereiding gewassen, geschild en evt. van pitten ontdaan worden.

De ijsmassa moet na het mengen nog een tijdje in de koelkast voorgekoeld worden. Zo verkrijgt u een optimaal ijs-resultaat.

Als u voor het recept alcohol gebruikt, doe deze dan pas bij het ijs, als het reeds de gewenste consistentie heeft.

Als voor uw recept eieren nodig zijn, gebruik dan eieren die zo vers mogelijk zijn. Helemaal ontdooid of iets ontdooid ijs onmiddellijk verbruiken en niet weer invriezen.

U kunt voor alle recepten ook lactosevrije melk gebruiken. De noodzakelijke hoeveelheden komen overeen met de genoemde hoeveelheden. Vanzelfsprekend kunt u ook bijv. slagroom van soja of rijst gebruiken.

De hier aangegeven hoeveelheden zijn richtwaarden die al naargelang de persoonlijke smaak aangepast kunnen worden. Wij moedigen u ertoe aan om ook eens eigen creaties te ontwikkelen. In de boekhandel en op internet vindt u bovendien een grote variëteit aan ijsrecepten.

De afzonderlijke bereidingstijd hangt af van verschillende factoren, zoals bijv. de temperatuur van de ingrediënten. Controleer de consistentie van het ijs regelmatig, om het juiste tijdpunt vast te stellen waarop u het ijs uit de koelkast kunt halen.

Snel yoghurtijs

500 ml vruchtyoghurt, 100 ml slagroom, 2 el suiker

Alle ingrediënten in een beker doen en verroeren, in de koelkast laten afkoelen. Gekoelde massa in de lopende machine doen.

Fruitig yoghurtijs

350 g natuuryoghurt, 1 pakje koud oplosbare gelatine, ca. 3 el suiker (afhankelijk van de gewenste zoete smaak), 250 g vruchten, bijv. aardbeien, bosbessen, frambozen. U kunt echter ook pruimen, kersen, perziken enz. gebruiken.

Gelatine oplossen volgens de informatie van de fabrikant. Vruchten bijv. met de ESGE-staafmixer pureren, suiker erdoor roeren, totdat de suiker opgelost is, de yoghurt en gelatine erdoor roeren, in de koelkast laten afkoelen. Gekoelde massa in de lopende machine doen.

Snel chocolade-ijs

150 g koud oplosbaar, gezoet cacao-poeder, 400 ml slagroom, 100 ml melk, 2 el suiker

Alle ingrediënten mengen, in de koelkast laten afkoelen. Gekoelde massa in de lopende machine doen.

Choco-ijs

200 g chocolade (bijv. uw lievelingssoort), 400 ml slagroom, 100 ml melk
Chocolade met de slagroom verwarmen, verroeren tot de chocolade gesmolten is. De massa weer laten afkoelen (tot op koelkasttemperatuur), massa in de lopende machine doen.

Vanille-ijs

200 g witte chocolade, merg van een vanillestokje of 2 pakjes vanillesuiker, 2 eieren, 200 ml slagroom, 150 ml melk

Ingrediënten al roerend verwarmen, tot de massa tamelijk dik wordt en er sporen van het roeren te zien zijn, massa weer laten afkoelen (tot op koelkasttemperatuur). Gekoelde massa in de lopende machine doen.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkochte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48860

DATI TECNICI



Potenza: 18 W, 220–240 V~, 50 Hz

Capacità: Circa 1,2 litri

Dimensioni: Circa 23,0 x 23,0 x 42,8 cm (L/P/H)

Peso: Circa 2,9 kg

Cavo di alimentazione: Circa 150 cm

Tempo di preparazione: 15 - 30 minuti circa

Classe di isolamento: II

Dotazioni: Macchina per gelato soft da 1,2 l, con accumulatore di freddo (tempo di preraffreddamento 8 ore circa), preparazione del gelato in 15 - 30 minuti circa, interruttore "EIN/AUS" ("ON/OFF"), pozzetto di riempimento per l'aggiunta di ingredienti, contenitore refrigerante asportabile a doppia parete adatto per vano freezer ***

Accessori: Istruzioni per l'uso con ricettario

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

**Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.
Persone in ambito domestico**

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.

2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
4. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

Avvertenze sanitarie

5. Consumare immediatamente il gelato scongelato o sciolto e non ricongelarlo.
6. Consumare il gelato soltanto finché è fresco. Congelare immediatamente eventuali resti e consumarli nel giro di una settimana.
7. Usare soltanto ingredienti freschissimi.
8. In particolare se si usano delle uova, per evitare la formazione di batteri, accertarsi che siano freschissime. Non ricongelare i resti di gelato contenente uova.
9. Pulire l'apparecchio immediatamente al termine della preparazione del gelato. Altrimenti possono formarsi batteri.
10. Se dal contenitore refrigerante fuoriesce del liquido tale contenitore deve essere sostituito.

Sicurezza elettrica

11. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata conforme alla targhetta.
12. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un temporizzatore esterno o un sistema di telecomando.
13. Dopo l'uso, prima della pulizia o in caso di anomalie durante l'esercizio staccare sempre la spina dalla presa elettrica.
14. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi, proteggere il cavo di alimentazione dall'umidità.

15. Prima dell'uso avvolgere completamente il cavo di alimentazione.
16. Per evitare di danneggiare il cavo di alimentazione, non piegarlo e non avvolgerlo attorno all'apparecchio.
17. Usare l'apparecchio solo in interni.
18. Staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica afferrandolo soltanto per la spina, mai per il cavo.
19. Per prevenire danni al cavo di alimentazione, non trasportare mai l'apparecchio per il cavo di alimentazione e non trazionare mai tale cavo.
20. Prima di disassemblare e pulire l'apparecchio, di smontare o montare singoli pezzi o di spostare l'apparecchio staccare la spina dalla presa elettrica.
21. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non presentino usura o danni. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione. Riparazioni inadeguate possono causare pericoli per l'utente e comportano l'esclusione della garanzia.

Avvertenze per l'installazione e l'uso in sicurezza dell'apparecchio

22. L'apparecchio nonché i singoli componenti non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie.
23. Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana sgombra.
24. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi simili, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agrituristiche,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.
25. Per ragioni di sicurezza non riporre o far funzionare mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione su o nei pressi di superfici calde.
26. Il cavo non deve pendere oltre lo spigolo della superficie di lavoro.

27. Per prevenire ustioni e congelamenti non toccare mai il lato interno del contenitore refrigerante a mani nude o con altre parti del corpo (in particolare se bagnate).
28. Non superare la quantità di riempimento massima. Il contenitore refrigerante deve venir riempito fino a massimo 4 cm sotto al bordo superiore in quanto durante il processo di congelamento il gelato cresce di volume.
29. L'apparecchio deve essere stato completamente assemblato e acceso prima di versarvi gli ingredienti desiderati. Non mettere mai gli ingredienti desiderati nel contenitore refrigerante in anticipo, in quanto possono gelare lungo il bordo, aderendo al recipiente e impedendo così di ottenere il risultato desiderato.
30. Non spostare l'apparecchio finché è in funzione.
31. Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando è in funzione.
32. Non usare mai l'apparecchio senza contenitore refrigerante!
33. Durante il funzionamento non inserire alcun oggetto nell'apparecchio in funzione e non introdurre le mani nel contenitore. Sussiste il pericolo di lesioni!
34. Utilizzare l'apparecchio soltanto dopo il corretto assemblaggio.
35. Non far funzionare mai l'apparecchio con accessori di altri apparecchi.
36. Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti nel contenitore refrigerante. Potrebbero graffiarlo. Se necessario, usare raschini in plastica o legno.
37. Quando la preparazione del gelato è terminata, si vuole pulire l'apparecchio o quando occorre eliminare un guasto, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.
38. ATTENZIONE: nel contenitore vanno versati soltanto alimenti.



Non maneggiare all'interno dell'apparecchio in funzione – pericolo di ferimento!

Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Controllare che tutte le parti siano presenti. Se delle parti mancano o sono danneggiate, rivolgersi al rivenditore di fiducia o alla nostra assistenza clienti.
3. Pulire tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo “Pulizia e manutenzione”.

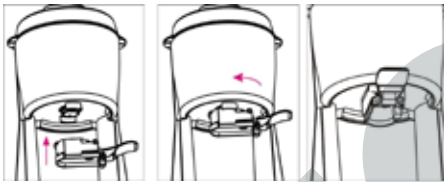
PRIMA DI PREPARARE IL GELATO

1. Prima di poter preparare il gelato è necessario mettere nel vano freezer*** o nel congelatore per circa 8 ore il contenitore pieno di liquido refrigerante. La temperatura deve essere di almeno – 18 °C. Prestare attenzione a pulire prima internamente il contenitore e quindi ad asciugarlo completamente.
2. Collocare il contenitore refrigerante soltanto in posizione verticale nel punto più freddo del freezer. Il contenitore refrigerante può essere agevolmente estratto dal vano freezer, senza toccare direttamente il contenitore gelido, tramite le due linguette dell'anello.
3. Consiglio: Se il contenitore refrigerante con l'anello è troppo ingombrante per il vano freezer, è possibile rimuovere l'anello dal contenitore. Spingere l'anello cautamente verso il basso finché si stacca dal contenitore refrigerante e può essere rimosso (eventualmente girandolo leggermente in senso orario).
4. Il processo di congelamento può durare tra le 8 e le 22 ore, a seconda della temperatura del freezer. E' possibile verificare se tutto il liquido refrigerante è congelato scuotendo il contenitore.
5. Consiglio: Quando la gelatiera è inutilizzata, conservare il contenitore refrigerante ad es. in un sacchetto di plastica nel congelatore, in modo che sia sempre pronto all'uso.
6. Se si desidera preparare diversi gusti di gelato uno dopo l'altro, consigliamo di acquistare diversi contenitori refrigeranti. Questi possono essere acquistati direttamente da noi, l'apposito modulo d'ordine è riportato a pagina 115.

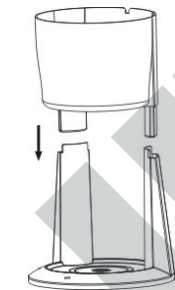
MONTAGGIO E PREPARAZIONE DEL GELATO

Gli ingredienti desiderati dovrebbero venir preraffreddati in freezer per alcune ore prima della preparazione! Se per la ricetta si usa dell'alcol, aggiungerlo al gelato soltanto quando questo ha già raggiunto la consistenza desiderata.

1. Inserire il contenitore refrigerante nell'anello tirando quest'ultimo dal lato inferiore del contenitore verso l'alto finché risulta saldamente posizionato sul contenitore (eventualmente facendolo ruotare leggermente in senso antiorario.)
2. Mettere il contenitore refrigerante in un vano freezer per almeno otto ore. La temperatura dovrebbe essere di -18°C o inferiore. Osservare anche le altre avvertenze del capitolo „Prima di preparare il gelato“.



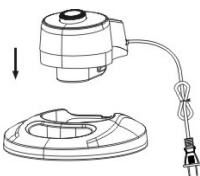
3. Eventualmente inserire la valvola di dispensazione capovolgendo la parte superiore della scocca. Inserire l'unità valvola nelle rispettive feritoie e girare la valvola in senso antiorario. Osservare la corrispondente marcatura di bloccaggio/sblocco sul lato inferiore dell'apparecchio.



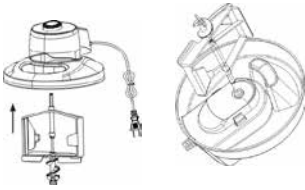
Se la valvola di dispensazione è correttamente posizionata, si sente un clic.

4. Inserire la parte superiore della scocca su quella inferiore. Prestare attenzione che i piedini della parte superiore della scocca vengano spinti esattamente nei bracci di quella inferiore.

5. A questo punto il contenitore refrigerante con anello deve essere inserito nella parte superiore della scocca. Sull'anello è presente un nasetto che combacia perfettamente con l'apposita feritoia nella parte superiore della scocca. Soltanto in questo modo è possibile inserire esattamente il contenitore refrigerante e mettere in funzione l'apparecchio.

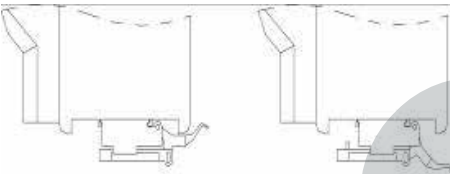


6. Quindi mettere il motore sul coperchio. Il motore può essere inserito sul coperchio in un'unica posizione. Prestare attenzione che i due nasetti di bloccaggio del motore devono scattare in posizione nelle rispettive feritoie del coperchio.



7. Inserire il mescolatore nella feritoia sul lato inferiore del motore. Prestare attenzione che il mescolatore scatti in posizione e si blocchi. Eventualmente può essere utile esercitare una certa pressione.

8. Posizionare il coperchio con motore e mescolatore nella parte superiore della scocca/nel contenitore refrigerante. Il motore deve trovarsi nella parte posteriore della scocca (vedere la figura) e i tre nasetti di bloccaggio del coperchio devono essere fatti ruotare nelle feritoie dell'anello. Il coperchio è correttamente bloccato se non può più venir sollevato dall'apparecchio.



Chiusa

Aperta

9. **Attenzione: Prima di ogni utilizzo accertarsi che la valvola di dispensazione sia chiusa.** La leva deve essere spinta verso l'alto in posizione „Close“. Spingendo la leva verso il basso, la valvola è aperta e gli ingredienti defluiscono dall'apparecchio.

10. **Attenzione: L'apparecchio deve essere stato completamente assemblato e acceso prima di versarvi gli ingredienti desiderati.** Non mettere mai gli ingredienti richiesti nel contenitore refrigerante in anticipo! Gli ingredienti possono infatti ghiacciarsi aderendo al bordo del contenitore impedendo quindi di ottenere i risultati desiderati per il gelato soft. Gli ingredienti devono venir versati tramite il pozzetto di riempimento ad apparecchio acceso.
11. Inserire la spina in una presa elettrica.
12. Accendere l'apparecchio portando il selettore rotante su „EIN“ („On“).
13. Assicurarsi che l'unità di dispensazione sia chiusa di modo che il gelato non possa fuoriuscire.
14. Estrarre dal frigorifero il composto gelato desiderato.
15. Versare il composto gelato nell'apparecchio attraverso il pozzetto di riempimento nel coperchio.
16. Prestare attenzione a riempire il contenitore refrigerante fino a massimo 4 cm sotto al bordo superiore, in quanto durante la congelazione il composto del gelato aumenta di volume.

17. Il tempo di preparazione è di 15 - 30 minuti circa, a seconda degli ingredienti utilizzati, della temperatura degli stessi, della temperatura esterna ecc. Di tanto in tanto controllare se il composto ha raggiunto la consistenza desiderata. Il gelato soft dovrebbe avere una consistenza cremosa e leggermente ariosa.
18. **Attenzione: In ogni caso non spegnere l'apparecchio mentre sta preparando il gelato.** In questo caso infatti il composto gelerebbe sul bordo del contenitore refrigerante. Qualora il motore si surriscaldi durante la preparazione è disattivato. In questo caso portare l'interruttore „EIN/AUS” („ON/OFF”) su „AUS” („OFF”), staccare la spina dalla presa di rete e far raffreddare l'apparecchio. Se successivamente si desidera continuare a preparare il gelato eventualmente può essere necessario usare nuovi ingredienti. In questo caso il gelato deve essere estratto dal contenitore refrigerante con una spatola in plastica, non attraverso l'apertura di dispensazione!
19. Quando il gelato è pronto collocare un recipiente idoneo sotto alla valvola di dispensazione.
20. Spingere la leva della valvola di dispensazione in posizione „Open“ e lasciare scendere il gelato nel recipiente. Importante: mentre si esegue questa operazione la gelatiera non deve essere spenta! Il mescolatore integra una coclea di trasporto che convoglia il gelato verso il basso attraverso la valvola di dispensazione.
21. Quando tutto il gelato è stato estratto, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di rete.
22. Consiglio: Se il gelato si è solidificato eccessivamente e quindi non può essere estratto tramite la valvola di dispensazione, spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di rete ed estrarre il gelato dal contenitore servendosi di una spatola in plastica.

DISASSEMBLAGGIO, PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.

1. Non lavare mai l'apparecchio, e in particolare il blocco motore, in acqua o altro liquido. Non usare detergenti abrasivi o aggressivi.
2. Le parti asportabili possono essere lavate in acqua calda con un detergente delicato. Le parti non sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.
3. Per evitare ferite e congelamenti non toccare il contenitore refrigerante a mani nude quando lo si estrae dall'apparecchio.

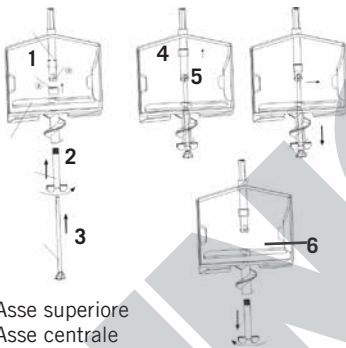
Motore

4. Sbloccare il coperchio e rimuovere dall'apparecchio coperchio, motore e mescolatore.
5. Estrarre il mescolatore dal motore.
6. Separare il motore dal coperchio premendo verso l'interno le due linguette di bloccaggio sul lato inferiore del coperchio/motore; solo in questo modo è possibile rimuovere il motore.
7. Rimuovere il motore dal coperchio.
8. Strofinare il motore con un panno umido e quindi asciugarlo accuratamente.

Coperchio

9. Strofinare il coperchio con un panno umido e quindi asciugarlo accuratamente.

Mescolatore



- 1 Asse superiore
- 2 Asse centrale
- 3 Asse inferiore
- 4 Anello di serraggio
- 5 Sostegno
- 6 Pala mescolatrice

10. Estrarre cautamente il mescolatore dal contenitore refrigerante.

11. Lavare il mescolatore con acqua calda e un detersivo delicato.

12. Per consentire una pulizia più agevole e accurata il mescolatore può essere disassemblato:

13. per effettuare tale operazione staccare l'asse inferiore sul lato inferiore del mescolatore sollevando l'anello di serraggio e staccando l'asse inferiore dal sostegno. Estrarre l'asse inferiore.

14. A questo punto è possibile staccare l'asse centrale. Girare la pala dell'asse

centrale in senso antiorario finché si stacca. A questo punto è possibile rimuovere la pala mescolatrice.

15. Lavare accuratamente tutti i componenti con acqua calda e un detersivo delicato e quindi asciugarli accuratamente.
16. Riasssemblare i singoli componenti in sequenza inversa:
17. Spingere l'asse centrale nel mescolatore fino all'arresto.
18. Avvitare saldamente la pala mescolatrice (girandola in senso antiorario).
19. Spingere l'asse inferiore attraverso quello centrale, introdurre l'estremità superiore dell'asse nel sostegno e fissarla con l'anello di serraggio.

Contenitore refrigerante con anello

20. Attenzione: Se tra il contenitore refrigerante e la parte superiore della scocca si forma della condensa l'estrazione del contenitore refrigerante risulta più difficile. Non estrarre il contenitore refrigerante dalla parte superiore della scocca con la forza, bensì attendere che tutte le parti si siano riscaldate a temperatura ambiente.
21. Lasciar riscaldare il contenitore refrigerante a temperatura ambiente prima di pulirlo, in modo da evitare ferite e congelamenti.
22. Girare l'anello in senso orario ed estrarlo dal contenitore refrigerante tirandolo verso il basso.
23. Strofinare accuratamente l'interno del contenitore refrigerante con un panno umido e quindi asciugarlo perfettamente.
24. Strofinare anche l'anello con un panno umido e quindi asciugarlo accuratamente.

Valvola di dispensazione

25. Rimuovere la parte superiore da quella inferiore della scocca.
26. Girare cautamente la valvola di dispensazione in senso orario e rimuoverla.
27. Lavare accuratamente tutti i componenti con acqua calda e un detersivo delicato e quindi asciugarli accuratamente.
28. Per reinserire la valvola di dispensazione, posizionarla sul lato inferiore della parte superiore della scocca e girare leggermente la valvola in senso antiorario finché scatta in posizione.

Parti della scocca

29. Lavare accuratamente tutti i componenti con acqua calda e un detersivo delicato e quindi asciugarli accuratamente.

Conservazione

30. Conservare tutte le parti in un luogo asciutto, pulito e non impolverato. Suggerimento: conservare l'imballo dell'apparecchio e quando la macchina per gelato soft non viene utilizzata riporla in tale cartone.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Difetto	Soluzione
Cattivo odore	Può eventualmente manifestarsi al primo utilizzo dell'apparecchio. Se il problema persiste anche dopo diversi utilizzi, contattare l'assistenza clienti.
Il mescolatore non gira	Controllare che l'apparecchio sia collegato a una presa elettrica funzionante conforme alla targhetta di omologazione e che sia acceso. Se il composto del gelato è diventato troppo solido il mescolatore smette di girare. Spegnere l'apparecchio. Rimuovere motore, coperchio e mescolatore e far scongelare un pochino il gelato. Estrarlo ad es. con una spatola in plastica. Il motore è surriscaldato ed è stato automaticamente disattivato dall'apposita protezione dai surriscaldamenti. Staccare la spina dalla presa di rete e far raffreddare l'apparecchio. Rimuovere motore, coperchio e mescolatore e far scongelare un pochino il gelato. Estrarlo ad es. con una spatola in plastica. Se nessuna delle cause indicate è quella corretta, contattare l'assistenza clienti.
Il composto gelato non raggiunge la consistenza desiderata	Verificare tutti gli ingredienti della ricetta, mescolarli e prestare attenzione a un preraffreddamento adeguato. Aggiungere al composto gelato l'eventuale alcol usato soltanto quando questo ha raggiunto la consistenza desiderata. Se l'alcol è aggiunto troppo presto impedisce al composto di solidificarsi.

RICETTE

Prima della preparazione la frutta deve essere lavata, sbucciata ed eventualmente denocciolata.

Dopo che il composto del gelato è stato mescolato deve preraffreddarsi ancora per qualche tempo in frigorifero. In questo modo si ottengono risultati ottimali per quanto riguarda il gelato.

Se per la ricetta si usa dell'alcol, aggiungerlo al gelato soltanto quando questo ha già raggiunto la consistenza desiderata.

Se la ricetta contiene uova, queste devono essere più fresche possibile. Consumare immediatamente il gelato scongelato o sciolto e non ricongelarlo.

Per tutte le ricette si possono usare anche latticini senza lattosio. Le quantità richieste sono identiche a quelle indicate. Ovviamente è possibile usare ad es. anche panna di soia o di riso.

Le quantità qui indicate sono valori indicativi, che possono essere adattati ai gusti personali. Vi incoraggiamo a mettere a punto delle vostre creazioni personali. Nelle librerie e in Internet potete trovare tantissime altre ricette di gelati.

Il relativo tempo di preparazione dipende da diversi fattori, ad es. dalla temperatura degli ingredienti. Verificare regolarmente la consistenza del gelato in modo da identificare il momento di estrazione corretto.

Gelato allo yogurt veloce

500 ml di yogurt alla frutta, 100 ml di panna da montare, 2 cucchiaini di zucchero

Mescolare tutti gli ingredienti in una bacinella, farli raffreddare in frigorifero. Versare il composto raffreddato nella macchina in funzione.

Gelato allo yogurt con frutta

350 g di yogurt naturale, 1 busta di gelatina solubile a freddo, 3 cucchiaini circa di zucchero (a seconda del grado di dolcezza desiderato), 250 g di pic-

coli frutti, ad es. fragole, mirtilli, lamponi. Si possono usare anche prugne, ciliegie, pesche ecc.

Sciogliere la gelatina seguendo le indicazioni del produttore. Ridurre la frutta in purea, ad es. con il frullatore a immersione Zauberstab, amalgamare lo zucchero finché si è sciolto, incorporare lo yogurt e la gelatina e far raffreddare il tutto in frigorifero. Versare il composto raffreddato nella macchina in funzione.

Gelato al cioccolato veloce

150 g di cacao in polvere zuccherato solubile a freddo, 400 ml di panna da montare, 100 ml di latte, 2 cucchiaini di zucchero

Mescolare tutti gli ingredienti e farli raffreddare in frigorifero. Versare il composto raffreddato nella macchina in funzione.

Gelato alla vaniglia

200 g di cioccolato bianco, polpa di una bacca di vaniglia oppure 2 bustine di zucchero vanigliato, 2 uova, 200 ml di panna da montare, 150 ml di latte
Riscaldare gli ingredienti mescolando finché il composto si addensa e „vela

il cucchiaino“, far raffreddare nuovamente il composto (a temperatura da frigorifero). Versare il composto raffreddato nella macchina in funzione.

Gelato al cioccolato

200 g di cioccolato (ad es. del vostro tipo preferito), 400 ml di panna da montare, 100 ml di latte

Riscaldare il cioccolato con la panna mescolando finché il cioccolato è fuso. Far raffreddare nuovamente il composto (a temperatura da frigorifero) e versarlo nella macchina in funzione.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48860

DATOS TÉCNICOS



Potencia:	18 W, 220–240 V~, 50 Hz
Volumen:	Aprox. 1,2 litros
Tamaño:	Aprox. 23,0 x 23,0 x 42,8 cm (An/Pr/Al)
Peso:	Aprox. 2,9 kg
Cable de alimentación:	Aprox. 150 cm
Tiempo de preparación:	Aprox. de 15 a 30 minutos
Clase de protección:	II
Equipamiento:	Máquina de helados blandos para 1,2 l, con acumulador refrigerante (tiempo de enfriamiento previo aprox. de 8 horas), preparación de helado en aprox. 15 a 30 minutos, interruptor EIN/AUS, abertura de llenado para añadir los ingredientes, recipiente refrigerador de doble pared y extraíble adecuado para congelador de ***
Accesorios:	Instrucciones de uso con recetas

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS



Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.

PARA SU SEGURIDAD

Lea y conserve las siguientes instrucciones.

Personas en el hogar

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.

2. Mantener vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo deben conectar y desconectar el aparato si se encuentra en su posición de manejo normal previsto, si son supervisados o han sido instruidos en el manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes del mismo. Los niños de entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Indicaciones para la salud

5. Consumir el helado descongelado de inmediato y no volver a congelarlo.
6. Consuma el helado solo mientras esté fresco. Congelar de inmediato los posibles restos y consumirlos en una semana.
7. Utilice solo ingredientes muy frescos.
8. Durante el uso de huevos preste especial atención a que estos sean lo más frescos posibles para evitar la formación de gérmenes. No volver a congelar restos de helado que contienen huevos.
9. Limpie el aparato inmediatamente después de haber terminado la preparación de helado. De lo contrario podrían formarse gérmenes.
10. Si sale líquido refrigerante del recipiente refrigerador, se debe sustituir el mismo.

Seguridad eléctrica

11. Conectar el aparato solo a la corriente alterna según la placa de características.
12. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
13. Desenchufar siempre el aparato después de usarlo, antes de limpiarlo o si se produce algún fallo durante el funcionamiento.
14. No sumergir nunca el aparato en agua u otros líquidos; proteja el cable de alimentación contra la humedad.
15. Desenrollar completamente el cable de alimentación antes del uso.

16. No enrolle el cable alrededor del aparato y evite que se doble el cable de alimentación para impedir daños en el mismo.
17. Utilizar el aparato solo en espacios interiores.
18. Extraiga el cable de alimentación de la caja de enchufe tirando solo de la clavija, no tire nunca directamente del cable
19. Para evitar daños en el cable de alimentación, no transportar nunca el aparato por el cable ni tirar del mismo.
20. Retire la clavija de la caja de enchufe antes de desmontar y limpiar el aparato o si quiere quitar o colocar piezas individuales o poner el aparato en otro sitio.
21. Compruebe periódicamente si el enchufe y el cable de alimentación están desgastados o deteriorados. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros para el usuario y provocan la exclusión de la garantía.

Indicaciones para la colocación y el uso seguro del aparato

22. El aparato y sus componentes no son aptos para el lavavajillas.
23. Coloque el aparato sobre una superficie plana despejada.
24. El aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico o para fines de uso similares, por ejemplo,
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - empresas agrícolas,
 - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
 - en pensiones privadas o en casas vacacionales.
25. Por motivos de seguridad, nunca coloque ni ponga en marcha el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
26. El cable no debe quedar colgando por el borde de la superficie de trabajo.
27. No toque la parte interior del recipiente refrigerador con las manos desnudas u otras partes del cuerpo (especialmente si están húmedas) para evitar lesiones/congelaciones.
28. No sobrepasar la cantidad máxima de llenado. El recipiente refrigerador debe llenarse hasta máximo 4 cm por debajo del borde

superior dado que el volumen del helado incrementa durante el proceso de congelación.

29. El aparato debe estar completamente ensamblado y conectado antes de llenar los ingredientes deseados. No añada nunca los ingredientes al recipiente refrigerador antes de que sean necesarios dado que podrían helarse en el borde del recipiente e impedir que se obtenga el resultado deseado.
30. No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
31. No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
32. ¡No utilice nunca el aparato sin el recipiente refrigerador!
33. No introduzca objetos en el aparato en marcha ni las manos. ¡Peligro de lesiones!
34. El aparato solo debe utilizarse con el ensamblaje adecuado.
35. Nunca opere el aparato con accesorios de otros aparatos.
36. No utilice objetos puntiagudos ni afilados en el recipiente refrigerador; estos podrían arañarlo. En caso necesario, utilice paletas de plástico o de madera.
37. Desconecte el aparato y retire el enchufe de red si ha terminado con la preparación de helado, a la hora de limpiar el aparato o si debe eliminar un fallo en el mismo.
38. ATENCIÓN: verter solo alimentos en el recipiente.



No meta la mano en el equipo cuando esté funcionando. ¡Peligro de lesiones!

De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!

2. Compruebe si todas las piezas están disponibles. En caso de que falten piezas o estén deterioradas, diríjase a su proveedor o a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.

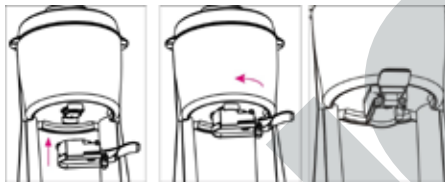
ANTES DE LA PREPARACIÓN DE HELADO

1. Antes de poder preparar helado debe colocar el recipiente refrigerador lleno de un líquido refrigerante durante unas 8 horas en el congelador o el arcón congelador de ***. La temperatura debe ser como mínimo de -18°C . Limpie previamente el interior del recipiente secándolo bien después.
2. Coloque el recipiente refrigerador solo en vertical en la zona más fría del congelador. Gracias a las dos pequeñas lengüetas del aro puede retirar el recipiente refrigerador cómodamente del congelador sin tener que tocar el recipiente helado.
3. Consejo: si el recipiente refrigerador con el aro es demasiado voluminoso para el congelador, puede quitar el aro del recipiente. Para ello, empuje el aro con cuidado hacia abajo hasta que se suelte del recipiente y se pueda quitar (en caso necesario, girar ligeramente en el sentido de las agujas del reloj).
4. Dependiendo de la temperatura del congelador, el proceso de congelación tardará entre 8 y 22 horas. Agitando el recipiente puede verificar si se ha congelado todo el líquido refrigerante.
5. Consejo: si no va a utilizar la máquina de helados, guarde el recipiente refrigerador, p. ej., en una bolsa de plástico dentro del congelador para tenerlo siempre listo para su uso.
6. Si desea preparar varios tipos de helado sucesivamente recomendamos adquirir varios recipientes refrigeradores. Puede pedir estos recipientes en nuestra dirección haciendo uso del formulario de pedido que se encuentra en la página 115.

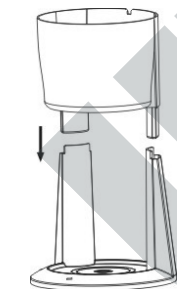
MONTAJE Y PREPARACIÓN DE HELADO

¡Los ingredientes deseados deberían enfriarse previamente en la nevera durante unas horas antes de la preparación! En caso de utilizar alcohol para la receta, debe añadirlo al helado cuando ya tenga la consistencia deseada.

1. Coloque el recipiente refrigerador en el aro. Para ello, tire del aro de la parte inferior del recipiente refrigerador hacia arriba hasta que dicho aro quede bien fijado en el recipiente (en caso necesario, girar ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj).
2. Coloque el recipiente refrigerador durante mínimo ocho horas en el congelador. La temperatura debe ser de -18°C o menor. Además debe tener en cuenta todas las demás indicaciones del capítulo „Antes de la preparación de helado“.

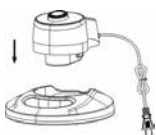


3. En caso necesario, inserte la válvula de salida. Para ello, dé la vuelta a la parte superior de la carcasa. Coloque la unidad de válvula en las entalladuras correspondientes y gire la válvula en sentido contrario a las agujas del reloj. Observe las marcas de desbloqueo/bloqueo correspondientes en la parte inferior de la carcasa. Cuando la válvula de salida está correctamente posicionada, se escucha un clic.

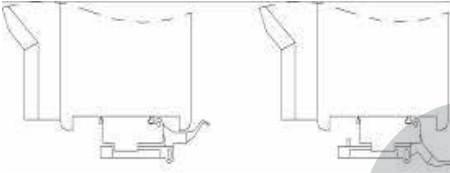
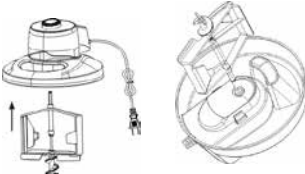


4. Coloque la parte superior de la carcasa sobre la parte inferior de la misma. Preste atención a que las patas de la parte superior de la carcasa se inserten exactamente en los brazos de la parte inferior.

5. Ahora debe colocar el recipiente refrigerador con el aro en la parte superior de la carcasa. En el aro se encuentra un pequeño resalto que encaja exactamente en la entalladura correspondiente de la parte superior de la carcasa. Solo así se puede colocar exactamente el recipiente refrigerador y poner en funcionamiento el aparato.



6. Coloque ahora el motor sobre la tapa. El motor solo se puede colocar en una posición sobre la tapa. Preste atención a que los dos resaltes de bloqueo en el motor encajen en las entalladuras correspondientes de la tapa.



Cerrada

Abierta

7. Inserte el mezclador en la entalladura de la parte inferior del motor. Preste atención a que el mezclador encaje y se quede bien asentado. En caso necesario, debe ejercer un poco de presión.

8. Coloque la tapa con motor y mezclador en la parte superior de la carcasa/recipiente refrigerador.

El motor debe quedar derecho en la parte posterior de la carcasa (ver ilustración) y los tres resaltes de bloqueo de la tapa se deben girar en las entalladuras del aro. La tapa está correctamente bloqueada si ya no se puede levantar del aparato.

9. Atención: cerciórese antes de cada funcionamiento que la válvula de salida esté cerrada.

Debe empujar la palanca hacia arriba a la posición „Close“. Al empujar la palanca hacia abajo, la válvula queda abierta y los ingredientes salen del aparato.

10. **Atención: El aparato debe estar completamente ensamblado y conectado antes de llenarlo con los ingredientes deseados.** ¡No añada nunca

los ingredientes al recipiente refrigerador antes de que sean necesarios! Estos podrían helarse en el borde del recipiente e impedir que se obtenga el resultado deseado de helado blando. Los ingredientes solo se deben verter por la abertura de llenado cuando el aparato está conectado.

11. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
12. Conecte el aparato poniendo el regulador giratorio en „Ein“.
13. Asegúrese de que la unidad de salida esté cerrada de modo que no pueda salir helado hacia abajo.
14. Retire la masa de helado deseada de la nevera.
15. Vierta la masa de helado a través de la abertura de llenado en la tapa del aparato.
16. Asegúrese de llenar el recipiente refrigerador hasta máximo 4 cm por debajo del borde superior, dado que la masa de helado incrementa su volumen durante la congelación.
17. El tiempo de preparación es de aprox. entre 15 y 30 minutos dependiendo de los ingredientes utilizados, de la temperatura de los mismos, de la tempe-

ratura exterior, etc. Hay que comprobar de vez en cuando si la masa tiene la consistencia deseada. El helado blando debería tener una consistencia cremosa y poco densa.

18. **Atención: no desconecte el aparato mientras está preparando el helado. La masa de helado se congelaría en el borde del recipiente refrigerador.** Si el motor se sobrecalienta durante la preparación, se desconectará. En ese caso, ponga el interruptor EIN/AUS en „AUS“, retire el enchufe y deje enfriar el aparato. Si después desea preparar más helados, puede ser necesario utilizar nuevos ingredientes. ¡En ese caso, debe retirar el helado con una espátula de plástico del recipiente refrigerador y no a través de la abertura de salida!
19. Cuando el helado está preparado, coloque un recipiente adecuado por debajo de la válvula de salida.
20. Empuje la palanca de la válvula de salida a „Open“ y deje fluir el helado en el recipiente. **Importante: ¡no desconecte la máquina de helados durante el proceso!** En el mezclador hay un tornillo sinfín de transporte que transporta el helado hacia abajo a través de la válvula de salida.
21. Cuando haya retirado todo el helado, desconecte el aparato y desenchufe la clavija de la red.
22. Consejo: si el helado ha quedado demasiado consistente y no puede retirarlo a través de la válvula de salida, desconecte el aparato, desenchufe la clavija de la red y retire el helado con una espátula de plástico del recipiente de helado.

DESENSAMBLAJE, LIMPIEZA Y CUIDADO



Antes de la limpieza se debe desconectar siempre el aparato y retirar la clavija del enchufe.

1. Nunca limpie ni sumerja el aparato en agua u otros líquidos, especialmente el bloque del motor. No utilice detergentes raspantes ni abrasivos.
2. Puede limpiar las piezas desmontables en agua caliente con un detergente suave. Las piezas no son aptas para el lavavajillas.
3. No toque el recipiente refrigerador con las manos desnudas al retirarlo del aparato para evitar lesiones/congelaciones.

Motor

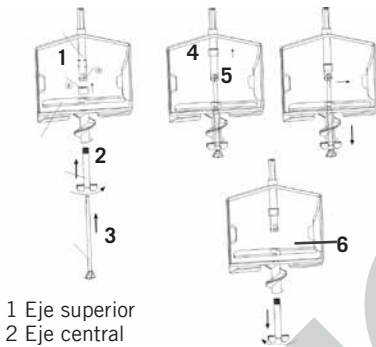
4. Desbloquee y retire la tapa, el motor y el mezclador del aparato.
5. Extraiga el mezclador del motor.

6. Separe el motor de la tapa. Para ello, debe empujar hacia dentro las dos lengüetas de bloqueo en la parte inferior de la tapa/motor. Solo así podrá retirar el motor.
7. Retire el motor de la tapa.
8. Limpie el motor con un paño húmedo y séquelo bien después.

Tapa

9. Limpie la tapa con un paño húmedo y séquela bien después.

Mezclador



- 1 Eje superior
- 2 Eje central
- 3 Eje inferior
- 4 Anillo de cierre
- 5 Soporte
- 6 Palas agitadoras

10. Extraiga el mezclador con cuidado del recipiente refrigerador.

11. Limpie el mezclador en agua caliente con un detergente suave.

12. Para limpiar el mezclador a fondo y fácilmente, puede desensamblarlo.

13. Para ello, suelte el eje inferior en la parte inferior del mezclador tirando hacia arriba del aro de cierre y soltando el eje inferior del soporte. Extraiga el eje inferior.

14. Ahora se puede desbloquear el eje central. Gire las palas del eje central en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se desbloquee el eje. Ahora puede extraer la pala agitadora.

15. Limpie todas las piezas a fondo en agua caliente con un detergente suave y séquelas bien después.
16. Vuelva a ensamblar las piezas individuales en la secuencia inversa.
17. Empuje el eje central hasta el tope en el mezclador.
18. Atornille fijamente la pala agitadora (girar en sentido contrario a las agujas del reloj).
19. Inserte el eje inferior a través del eje central, introduzca el extremo superior del eje en el soporte y fíjelo con el aro de cierre.

Recipiente refrigerador con aro

20. Atención: si se forma agua condensada entre el recipiente refrigerador y la parte superior de la carcasa, se dificulta la extracción del recipiente refrigerador. No tire del recipiente refrigerador con fuerza para sacarlo de la parte

superior de la carcasa; espere hasta que todas las piezas se hallen a temperatura ambiente.

21. Deje que el recipiente refrigerador alcance la temperatura ambiente antes de limpiarlo para evitar lesiones o congelaciones.
22. Gire el aro en el sentido de las agujas del reloj y retírelo hacia abajo desde el recipiente refrigerador.
23. Limpie la parte interior del recipiente refrigerador con un paño húmedo y séquelo bien después.
24. Asimismo, limpie el aro con un paño húmedo y séquelo después con cuidado.

Válvula de salida

25. Retire la parte superior de la carcasa de su parte inferior.
26. Gire con cuidado la válvula de salida en sentido de las agujas del reloj y retírela.
27. Limpie todas las piezas a fondo en agua caliente con un detergente suave y séquelas bien después.
28. Para volver a colocar la válvula de salida, posicíonela sobre el lado inferior de la parte superior de la carcasa y gire la válvula ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje.

Piezas de la carcasa

29. Limpie todas las piezas a fondo en agua caliente con un detergente suave y séquelas bien después.

Almacenamiento

30. Guarde todas las piezas en un lugar seco, sin polvo y limpio. Consejo: guarde el embalaje del aparato y almacene la máquina de helados blandos en esta caja en caso de no utilizarla.

ELIMINACIÓN DE FALLOS

Fallos	Solución
Mal olor	Puede presentarse durante el primer uso del aparato. Si el olor persiste incluso tras varios usos, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Fallos	Solución
El mezclador no gira	Compruebe si el aparato está conectado a una toma de corriente funcional según la placa de características y si está encendido. Si la masa de helado ha quedado demasiado consistente, el mezclador dejará de girarse. Desconecte el aparato. Retire el motor, la tapa y el mezclador y deje que se descongele un poco el helado. Extráigalo, por ejemplo, con una espátula de plástico. El motor está sobrecalentado y se ha apagado automáticamente mediante la protección contra sobrecalentamiento. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar. Retire el motor, la tapa y el mezclador y deje que se descongele un poco el helado. Extráigalo, por ejemplo, con una espátula de plástico. Si no procede ninguna de las causas detalladas, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
La masa de helado no tiene la consistencia deseada	Revise todos los ingredientes de la receta, mézclelos y asegúrese de enfriarlos previamente lo suficiente. En caso de utilizar alcohol, agréguelo a la masa de helado solo cuando tenga ya la consistencia deseada. Si añade alcohol antes del tiempo, este evitará que la masa se solidifique.

RECETAS

Antes de la preparación, es necesario lavar y pelar las frutas, así como retirar el hueso dado el caso.

Una vez mezclados los ingredientes, se recomienda dejar enfriar la masa de helado en el frigorífico durante un tiempo. De este modo conseguirá un óptimo resultado.

Si va a utilizar alcohol en su receta, añádalo al helado una vez que este haya alcanzado la consistencia deseada.

Si su receta contiene huevos, utilice huevos lo más frescos posible. Consumir de inmediato el helado que se haya fundido o derretido, no congelarlo.

En todas las recetas podrá utilizar también productos lácteos sin lactosa. Las cantidades requeridas corresponden a las cantidades indicadas. Naturalmente, también podrá utilizar nata líquida de soja o arroz, por ejemplo.

Las cantidades que aquí se indican son orientativas y pueden adaptarse a gusto del consumidor. Le animamos a crear sus propias recetas. En las librerías y en Internet encontrará otras muchas recetas de helado.

El tiempo de preparación correspondiente depende de distintos factores, por ejemplo, de la temperatura de los ingredientes. Compruebe periódicamente la consistencia del helado para determinar el momento justo para su extracción.

Helado rápido de yogur

500 ml de yogur de fruta, 100 ml de nata líquida, 2 cucharadas de azúcar. Remover todos los ingredientes dentro de un recipiente y dejar enfriar la mezcla en el frigorífico. Introducir la masa refrigerada en la máquina en marcha.

Helado de yogur de fruta

350 g de yogur natural, 1 sobre de gelatina soluble en frío, 3 cucharadas de azúcar aprox. (a gusto del consumidor), 250 g de frutos del bosque, por ejemplo, fresas, arándanos y frambuesas. También se pueden utilizar ciruelas, cerezas, melocotones, etc.

Disolver la gelatina según las indicaciones del fabricante. Hacer puré con las frutas, por ejemplo, con la batidora ESGE-Zauberstab, añadir azúcar y batir hasta que el azúcar se haya disuelto, añadir el yogur y la gelatina y dejar enfriar la masa en el frigorífico. Introducir la masa refrigerada en la máquina en marcha.

Helado rápido de chocolate

150 g de cacao en polvo azucarado y soluble en frío, 400 ml de nata líquida, 100 ml de leche, 2 cucharadas de azúcar.

Mezclar todos los ingredientes y dejar enfriar la masa en el frigorífico. Introducir la masa refrigerada en la máquina en marcha.

Helado de chocolate

200 g de chocolate (por ejemplo, de su chocolate preferido), 400 ml de nata líquida, 100 ml de leche.

Calentar el chocolate con la nata y remover hasta que el chocolate se haya fundido. Dejar enfriar la masa (a la temperatura del frigorífico) e introducir la masa en la máquina en marcha.

Helado de vainilla

200 g de chocolate blanco, una rama de vainilla o 2 sobres de azúcar de vainilla, 2 huevos, 200 ml de nata líquida, 150 ml de leche.

Calentar los ingredientes y remover continuamente hasta que la masa se espese y esté a punto de hervir; dejar enfriar la masa (a la temperatura del frigorífico). Introducir la masa refrigerada en la máquina en marcha.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



NÁVOD K OBSLUZE MODELU 48860

TECHNICKÉ ÚDAJE



Výkon: 18 W, 220–240 V~, 50 Hz

Objem: Cca 1,2 litru

Velikost: Cca 23,0 x 23,0 x 42,8 cm (Š/H/V)

Hmotnost: Cca 2,9 kg

Přívod: Cca 150 cm

Doba přípravy: Cca 15 až 30 minut

Stupeň
ochrany: II

Vybavení: Přístroj na točenou zmrzlinu na 1,2 l, s chladicím akumulátorem (doba předchlazení cca 8 hodin), příprava zmrzliny cca 15 až 30 minut, spínač „EIN/AUS“ („ZAP/VYP“), plnicí otvor pro přidávání přísad, vyjímatelná dvouplášťová chladicí nádoba vhodná pro mrazicí přihrádku s označením ***

Příslušenství: Návod k použití s recepty

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje eventuální nebezpečí, která mohou mít za následek zranění nebo poškození přístroje.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

Osoby v domácnosti

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.

3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.



Zdravotní pokyny

5. Roztátou nebo změkklou zmrzlinu ihned spotřebujte a nenechávejte ji znovu mrazit.
6. Konzumujte zmrzlinu pouze dokud je čerstvá. Případné zbytky ihned zmrazte a zkonzumujte během jednoho týdne.
7. Používejte pouze velmi čerstvé přísady.
8. Zvláště při použití vajec dbejte na to, aby byla co nejčerstvější, aby se zabránilo tvoření zárodků. Zbytky zmrzliny, která obsahuje vejce, znovu nezmrazujte.
9. Okamžitě přístroj vyčistěte, když jste ukončili přípravu zmrzliny. Jinak se mohou tvořit zárodky.
10. Pokud z chladicí nádoby uniká chladicí kapalina, musí být chladicí nádoba vyměněna.

Elektrická bezpečnost

11. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud podle typového štítku.
12. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
13. Po použití, před čištěním nebo při případných poruchách během provozu vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
14. Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiné tekutiny, přívod chraňte před vlhkostí.
15. Před použitím přívod kompletně odviňte.
16. Nenavíjejte přívodní vedení kolem přístroje a nepřipusťte lámání přívodu, abyste zabránili jeho poškození.
17. Používejte přístroj pouze ve vnitřních prostorech.
18. Přívod vytahujte ze zásuvky pouze za zástrčku, nikdy přímo za kabel.

19. Aby se předešlo poškození přívodu, nikdy přístroj za přívod nenoste ani netahejte.
20. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky dříve, než budete přístroj rozebírat nebo čistit, sundávat nebo nasazovat jednotlivé díly, nebo když se má přístroj dát na jiné místo.
21. Pravidelně kontrolujte zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebené nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných dílů pošlete přístroj na kontrolu a opravu do našeho servisu. Neodborné opravy mohou vést k nebezpečí pro uživatele a způsobují ztrátu záruky.

Pokyny k postavení a bezpečnému použití přístroje

22. Přístroj ani nastavné díly nejsou vhodné pro mytí v myčkách.
23. Postavte přístroj na volnou, rovnou plochu.
24. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
 - pro kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo podobných pracovištích,
 - v zemědělských provozech,
 - pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
 - v soukromých penzionech nebo rekreačních objektech.
25. Přístroj a přívod z bezpečnostních důvodů nikdy neodkládejte na horké plochy nebo do jejich blízkosti.
26. Kabel nesmí viset dolů přes hranu pracovní plochy.
27. Nikdy se nedotýkejte vnitřní strany chladicí nádoby holýma rukama nebo jinými částmi těla (zvláště když jsou mokré), abyste se vyvarovali zranění/omrzlin.
28. Nesmí být překročeno maximální množství náplně. Chladicí nádoba by měla být naplněna maximálně 4 cm pod horní okraj, protože zmrzlina zmrazováním zvětšuje svůj objem.
29. Přístroj musí být kompletně sestaven a zapnut, než jej začnete plnit požadovanými přísadami. Nikdy nedávejte požadované přísady do chladicí nádoby předem, protože by mohly přimrznout k jejímu okraji a nebylo by možné dosáhnout žádoucího výsledku.
30. Nepohybujte přístrojem, dokud je v provozu.
31. Nikdy přístroj nenechávejte bez dozoru, když je v provozu.
32. Nikdy přístroj nepoužívejte bez chladicí nádoby!

33. Během provozu nedávejte žádné předměty do běžícího přístroje a nesahejte do něj rukou. Je nebezpečí zranění!
34. Používejte přístroj pouze po správném sestavení.
35. Nikdy nepoužívejte přístroj s příslušenstvím jiných přístrojů.
36. V chladicí nádobě nepoužívejte žádné špičaté nebo ostré předměty. Mohla by se tím poškrábat. V případě potřeby použijte plastovou nebo dřevěnou škrabku.
37. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku, když jste ukončili přípravu zmrzliny, když chcete přístroj čistit nebo když musíte na přístroji odstranit závadu.
38. POZOR: Do nádoby dávejte jen potraviny.



Nesahat do běžícího přístroje – hrozí nebezpečí poranění!

V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny části balení a případné transportní pojistky. Materiál balení udržujte mimo dosah dětí – nebezpečí udušení!
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny části dodány. Pokud by některé části chyběly nebo byly poškozené, obraťte se na Vašeho prodejce nebo náš zákaznický servis.
3. Všechny části vyčistěte vlhkou utěrkou, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“.

PŘED PŘÍPRAVOU ZMRZLINY

1. Než budete moci připravit zmrzlinu, musíte chladicí nádobu naplněnou chladicí kapalinou dát na cca 8 hodin do mrazicí přihrádky s označením *** popř. do mrazáku. Teplota musí činit minimálně – 18 °C. Dbejte na to, abyste nádobu předem zevnitř vyčistili a potom ji zcela osušili.
2. Nyní chladicí nádobu postavte ve vzpřímené poloze do nejchladnějšího místa v mrazicí přihrádce. Za oba malé úchyty kroužku můžete chladicí

nádobu pohodlně vyjmout z mrazicí přihrádky, aniž byste se museli přímo dotýkat ledově chladné nádoby.

3. Tip: Pokud je chladicí nádoba s kroužkem příliš rozměrná na mrazicí přihrádku, můžete kroužek z chladicí nádoby sundat. K tomu kroužek opatrně přitiskněte dolů, až se od chladicí nádoby uvolní a lze jej sundat (případně jím mírně otáčejte ve směru hodinových ručiček).
4. Podle teploty mrazáku trvá proces mražení mezi 8 až 22 hodinami. Zatřesením nádobou můžete zjistit, zda veškerá chladicí kapalina zmrzla.
5. Tip: Když zmrzlinový přístroj nepoužíváte, uložte chladicí nádobu např. do plastového sáčku do mrazáku, aby byla nádoba stále připravena k použití.
6. Pokud chcete postupně připravit více druhů zmrzliny, doporučujeme pořízení dalších chladicích nádob. Ty můžete zakoupit přímo u nás, objednáci formulář naleznete na straně 115.

SESTAVENÍ A PŘÍPRAVA ZMRZLINY

Požadované přísady by měly být již několik hodin před přípravou předchlazeny v ledničce! Pokud v receptu používáte alkohol, přidejte jej teprve ke zmrzlině, která již má požadovanou konzistenci.

1. Vložte chladicí nádobu do kroužku. K tomu vytáhněte kroužek od spodní strany chladicí nádoby směrem nahoru, až kroužek na chladicí nádobě pevně sedí (případně jej mírně otočte proti směru hodinových ručiček).
2. Nyní dejte chladicí nádobu do mrazicí přihrádky na minimálně osm hodin. Teplota by měla být - 18°C nebo ještě nižší. Kromě toho respektujte všechny další pokyny v kapitole „Před přípravou zmrzliny“.



3. Případně nasadte výstupní ventil. K tomu otočte horní část tělesa. Vložte jednotku ventilu do příslušných vybrání a otočte ventil proti směru hodinových ručiček. Dbejte na příslušné značky pro odblokování/zablokování na spodní straně přístroje. Když je výstupní ventil správně umístěn, uslyšíte cvaknutí.

4. Nasadte horní část tělesa na spodní část tělesa. Dbejte na to, že nožičky na horní části tělesa se musí zasunout přesně do ramen spodní části tělesa.

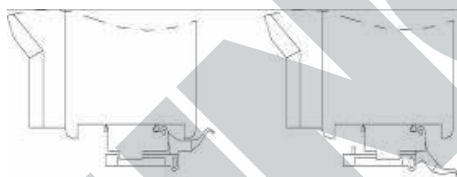
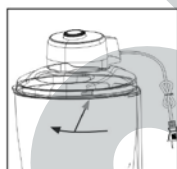
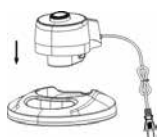


5. Nyní musí být chladicí nádoba s kroužkem vložena do horní části tělesa. Na kroužku se nachází malý výstupek, který přesně zapadá do příslušného vybrání na horní části tělesa. Jen tak lze chladicí nádobu přesně vložit a uvést přístroj do provozu.

6. Nyní nasadte na kryt motor. Motor lze na kryt nasadit pouze v jedné pozici. Dbejte na to, že oba aretační výstupky na motoru musí zapadnout do příslušných vybrání na krytu.

7. Zastrčte míchadlo do vybrání na spodní straně motoru. Dbejte na to, aby míchadlo zaskočilo a pevně sedělo. Případně musíte trochu přitlačit.

8. Umístěte kryt s motorem a míchadlem do horní části tělesa/chladicí nádoby. Motor musí stát na zadní části tělesa (viz vyobrazení) a tři aretační výstupky krytu je nutné otočit do vybrání na kroužku. Kryt je správně aretován, když jej již není možné zvednout z přístroje.



Zavřen

Otevřen

9. **Pozor: Před každým provozem se ujistěte, že výstupní ventil je zavřený.** Páčka musí být stisknuta nahoru do pozice „Close“. Když páčku zmáčknete dolů, je ventil otevřený a přísady vytékají z přístroje.

10. **Pozor: Přístroj musí být kompletně sestaven a zapnut, než jej**

začnete plnit požadovanými přísadami. Nikdy nedávejte požadované přísady do chladicí nádoby předem! Přísady mohou přimrznout k okraji nádoby a nebude dosažen žádoucí výsledek točené zmrzliny. Přísady dávejte do plnicího otvoru vždy teprve tehdy, když je přístroj zapnutý.

11. Zapojte zástrčku do zásuvky.

12. Zapněte přístroj tím, že otočný regulátor nastavíte do polohy „EIN“ („ZAP“)

13. Ujistěte se, že výstupní jednotka je zavřená, takže směrem dolů nemůže vytékat zmrzlina.

14. Vyjměte požadovanou zmrzlinovou hmotu z ledničky.
15. Naplňte přístroj skrz plnicí otvor zmrzlinovou hmotou.
16. Dbejte na to, aby chladicí nádoba byla naplněna maximálně 4 cm pod horní okraj, protože zmrzlinová hmota během zmrazování zvětšuje svůj objem.
17. Doba přípravy činí 15 až 30 minut, podle použitých přísad, teploty přísad, okolní teploty atd. Občas zkontrolujte, zda hmota již dosáhla požadované konzistence. Točená zmrzlina by měla mít krémovou, mírně vzdušnou konzistenci.
18. Pozor: Během přípravy zmrzliny však přístroj nevypínejte. Zmrzlinová hmota by přitom přimrzla k okraji chladicí nádoby. Pokud by se motor během přípravy přehřál, vypne se. V takovém případě nastavte spínač „EIN/AUS“ („ZAP/VYP“) na „AUS“ („VYP“), vytáhněte síťovou zástrčku a nechte jej vychladnout. Když pak chcete dále připravovat zmrzlinu, musíte případně použít nové přísady. V takovém případě by zmrzlina měla být z chladicí nádoby vybrána plastovou stěrkou, nikoli skrz výstupní otvor!
19. Když je zmrzlina hotová, postavte pod výstupní ventil vhodnou nádobu.
20. Posuňte páčku výstupního ventilu do polohy „Open“ a vypusťte zmrzlinu do nádoby. **Důležité: zmrzlinový přístroj přitom nesmí být vypnut!** Na míchadle se nachází šnek, který zmrzlinu transportuje směrem dolů skrz výstupní ventil.
21. Když je odebrána všechna zmrzlina, vypněte přístroj a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
22. Tip: Pokud je zmrzlina příliš tuhá a nelze ji vypustit výstupním ventilem, vypněte přístroj, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyberte zmrzlinu z chladicí nádoby plastovou stěrkou.

ROZEBRÁNÍ, ČIŠTĚNÍ A PÉČE



Před čištěním přístroj vždy vypněte a vyndejte zástrčku ze zásuvky.

1. Přístroj, zvláště pak blok motoru, nečistěte pod vodou nebo jinou kapalinou. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, nebo prostředky, které mohou způsobit poškrábání.
2. Vyjímatelné části můžete očistit teplou vodou s jemným saponátem. Části nejsou vhodné pro čištění v myčce.
3. Nikdy se nedotýkejte chladicí nádoby holýma rukama, když ji zvedáte z přístroje, abyste se vyvarovali zranění/omrzlin.

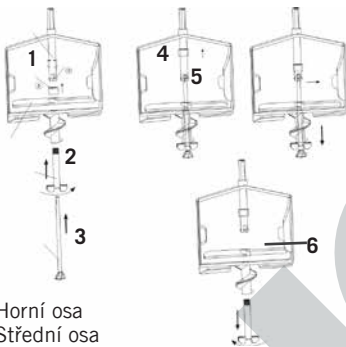
Motor

4. Odblokujte kryt a sundejte z přístroje kryt, motor a míchadlo.
5. Vytáhněte míchadlo z motoru.
6. Oddělte motor od krytu. K tomu musíte oba aretační výstupky na spodní straně krytu/motoru stisknout dovnitř, pouze tak lze motor sundat.
7. Sundejte motor z krytu.
8. Otřete motor vlhkou utěrkou a potom jej dobře osušte.

Kryt

9. Otřete kryt vlhkou utěrkou a potom jej dobře osušte.

Míchadlo



- 1 Horní osa
- 2 Střední osa
- 3 Spodní osa
- 4 Uzavírací kroužek
- 5 Úchyt
- 6 Míchací lopatka

10. Opatrně vytáhněte míchadlo z chladicí nádoby.

11. Vyčistěte míchadlo teplou vodou a jemným saponátem.

12. Pro jednoduché a důkladné čištění můžete míchadlo rozebrat:

13. K tomu uvolníte spodní osu na spodní straně míchadla tím, že uzavírací kroužek vytáhnete nahoru a spodní osu uvolníte z držáku. Vytáhněte spodní osu.

14. Nyní je možné uvolnit střední osu. Otáčejte lopatkami střední osy proti směru hodinových ručiček, až se uvolní. Míchací lopatka může být nyní sundána.

15. Všechny části důkladně očištěte teplou vodou a jemným saponátem a potom je dobře osušte.
16. Sestavte jednotlivé díly zpět v obráceném pořadí:
17. Zasuňte střední osu až na doraz do míchadla.
18. Zaskruťte míchadlo (otáčením proti směru hodinových ručiček).
19. Prostrčte spodní osu skrz střední osu, zaveďte horní konec osy do držáku a zajistěte jej uzavíracím kroužkem.

Chladicí nádoba s kroužkem

20. Pozor: Když se mezi chladicí nádobou a horní částí tělesa tvoří kondenzovaná voda, je vyjmutí chladicí nádoby obtížnější. Nevytahujte chladicí

nádoby z horní části tělesa násilím, nýbrž v takovém případě počkejte, než se všechny části ohřejí na pokojovou teplotu.

21. Nechte chladicí nádobu ohřát na pokojovou teplotu, než ji budete čistit, abyste předešli zraněním popř. omrzlinám.
22. Otočte kroužek ve směru hodinových ručiček a stáhněte jej směrem dolů z chladicí nádoby.
23. Otřete vnitřní stranu chladicí nádoby vlhkou utěrkou a potom ji dobře osušte.
24. Rovněž kroužek otřete vlhkou utěrkou a potom jej pečlivě osušte.

Výstupní ventil

25. Sundejte horní část tělesa ze spodní části tělesa.
26. Opatrně otočte výstupní ventil ve směru hodinových ručiček a sundejte jej.
27. Všechny části důkladně očistěte teplou vodou a jemným saponátem a potom je dobře osušte.
28. Pro opětné nasazení výstupního ventilu jej umístěte na spodní stranu horní části tělesa a mírně ventilem otáčejte proti směru hodinových ručiček, až zaskočí.

Části tělesa

29. Všechny části důkladně očistěte teplou vodou a jemným saponátem a potom je dobře osušte.

Uložení

30. Uložte všechny části na suchém, bezprašném a čistém místě. Tip: Uložte si obal přístroje a při delším nepoužívání uložte přístroj na točenou zmrzlinu do tohoto kartonu.

ODSTRAŇOVÁNÍ CHYB

Chyba	Řešení
Vznik zápachu	Případně se vyskytne při prvním použití přístroje. Pokud se zápach vyskytuje i po několika použitích, obraťte se na náš servis.

Chyba	Řešení
Míchadlo se neotáčí	Zkontrolujte, zda přístroj je zapojen do funkční zásuvky podle typového štítku a je zapnutý. Pokud zmrzlinová hmota příliš ztuhne, přestane se míchadlo otáčet. Vypněte přístroj. Demontujte motor, kryt a míchadlo a nechte zmrzlinu trochu změkhnout. Případně ji vyjměte plastovou sťerkou. Motor je přehřátý a byl automaticky vypnut tepelnou ochranou. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout. Demontujte motor, kryt a míchadlo a nechte zmrzlinu trochu změkhnout. Případně ji vyjměte plastovou sťerkou. Pokud žádná z uvedených příčin neodpovídá, obraťte se na náš servis.

Zmrzlinová hmota nedosahuje požadované konzistence

Zkontrolujte všechny přísady receptu, promíchejte je a dbejte na to, abyste je dostatečně předchladili.

Pokud případně používáte alkohol, přidejte jej teprve ke zmrzlinové hmotě, která již dosáhla požadované konzistence. Když přidáte alkohol příliš brzy, zabrání to ztuhnutí hmoty.

RECEPTY

Ovoce by mělo být před přípravou omyto, oloupáno a případně zbaveno jader.

Zmrzlinová hmota by se po promíchání měla ještě nějakou dobu chladit v lednici. Tak dosáhnete optimální výsledek.

Pokud ve Vašem receptu používáte alkohol, přidejte jej teprve ke zmrzlině, která již má požadovanou konzistenci.

Když Váš recept obsahuje vejce, použijte co nejčerstvější. Změklou nebo roztátou zmrzlinu ihned spotřebujte a nenechávejte ji mrazit.

Pro všechny recepty můžete použít mléčné produkty bez obsahu laktózy. Potřebná množství odpovídají uvedeným množstvím. Samozřejmě můžete také použít šlehaný krém ze sóji nebo rýže.

Zde uvedená množství jsou jen orientační, je možné je upravit podle osobní chuti. Nebojte se někdy vyzkoušet i své vlastní kreace. V prodejnách knih a na internetu navíc naleznete spoustu dalších receptů na zmrzlinu.

Daná doba přípravy závisí na různých faktorech, jako např. na teplotě přísad. Pravidelně kontrolujte konzistenci zmrzliny, abyste zjistili správný okamžik pro její odebrání.

Rychlá jogurtová zmrzlina

500 ml ovocného jogurtu, 100 ml šlehačky, 2 polévkové lžíce cukru

Všechny přísady rozmíchejte v poháru a nechte vychladit v ledničce. Vychlazenou hmotou naplňte běžící stroj.

Ovocná jogurtová zmrzlina

350 g přírodního jogurtu, 1 balení za studena rozpustné želatiny, cca 3 polévkové lžíce cukru (podle požadované sladkosti), 250 g bobulovin, např. jahod, borůvek, malin. Můžete ale také použít švestky, třešně, broskve atd.

Rozpusťte želatinu podle pokynů výrobce. Ovoce rozmixujte např. tyčovým mixérem, přidejte cukr a míchejte, až se rozpustí, vmíchejte jogurt a želatinu, nechte vychladit v ledničce. Vychlazenou hmotou naplňte běžící stroj.

Rychlá čokoládová zmrzlina

150 g za studena rozpustného slazeného kakaového prášku, 400 ml šlehačky, 100 ml mléka, 2 polévkové lžíce cukru

Všechny přísady rozmíchejte a nechte vychladit v ledničce. Vychlazenou hmotou naplňte běžící stroj.

Čokoládová zmrzlina

200 g čokolády (např. Vašeho oblíbeného druhu), 400 ml šlehačky, 100 ml mléka

Čokoládu se šlehačkou ohřejte a míchejte, dokud se čokoláda nerozpustí. Nechte hmotu opět vychladit (na teplotu v ledničce) a naplňte jí běžící stroj.

Vanilková zmrzlina

200 g bílé čokolády, jádro vanilkového lusku, 2 sáčky vanilkového cukru, 2 vejce, 200 ml šlehačky, 150 ml mléka
Přísady během míchání ohřívejte, až hmota zhoustne a za vařečkou je vidět stopa, a nechte hmotu opět vychladit (na teplotu v ledničce). Vychlazenou hmotou naplňte běžící stroj.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení. Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravné záruky jsou kupujícím vráceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou. Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou toutle zárukou omezeny.

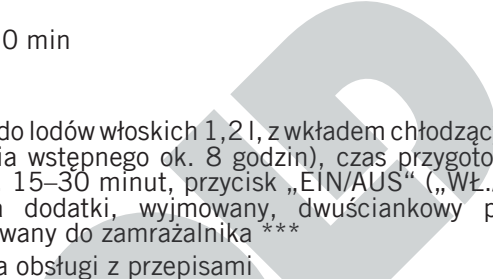
LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím: Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadu, ale musí být předáno do autorizované sběrný pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení. Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.



Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48860**DANE TECHNICZNE**

Moc:	18 W, 220–240 V~, 50 Hz		
Pojemność:	Ok. 1,2 l		
Rozmiary:	Ok. 23,0 x 23,0 x 42,8 cm (szer./ głęb. /wys.)		
Ciężar:	Ok. 2,9 kg		
Przewód zasilający:	Ok. 150 cm		
Czas przygotowania:	Ok. 15–30 min		
Stopień ochrony:	II 		
Wyposażenie:	Maszyna do lodów włoskich 1,2 l, z wkładem chłodzącym (czas chłodzenia wstępnego ok. 8 godzin), czas przygotowywania lodów ok. 15–30 minut, przycisk „EIN/AUS“ („WŁ./WYŁ.“), otwór na dodatki, wyjmowany, dwusciankowy pojemnik przystosowany do zamrażalnika***		
Akcesoria:	Instrukcja obsługi z przepisami		

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je do użytku w przyszłości.

Wskazówki dotyczące osób w gospodarstwie domowym

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Nie dopuszczać do urządzenia dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.

3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączać i wyłączać urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się ono w swojej normalnej pozycji obsługi, gdy dzieci są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i rozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

Wskazówki dotyczące zdrowia

5. Rozmrożone lody natychmiast spożyć i nie zamrażać ponownie.
6. Lody należy spożywać świeże. Ewentualne resztki należy natychmiast zamrozić i spożyć w ciągu tygodnia.
7. Używać tylko bardzo świeżych składników.
8. Przede wszystkim jaja powinny być bardzo świeże, aby uniknąć namnażania się szkodliwych mikroorganizmów. Resztek lodów, które zawierają jaja, nie należy ponownie zamrażać.
9. Urządzenie należy czyścić natychmiast po przyrządzeniu lodów. W innym przypadku może dojść do namnażania się bakterii.
10. Jeżeli z pojemnika chłodzącego wycieka płyn chłodzący, należy go wymienić na nowy.

Bezpieczeństwo elektryczne

11. Podłączać urządzenie wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
12. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania (pilotem).
13. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
14. Nie zanurzać urządzenia do wody ani do innej cieczy, chronić kabel przed wilgocią.
15. Przed użyciem kabel całkowicie rozwinąć.
16. Nie owijać kabla wokół urządzenia i nie zaginać go, aby uniknąć uszkodzenia kabla.
17. Używać urządzenie tylko w pomieszczeniach wewnętrznych.
18. Podczas wyciągania wtyczki z gniazdka ciągnąć tylko za wtyczkę kabla, a nie za sam kabel.

19. Aby uniknąć uszkodzenia kabla, nigdy nie należy nosić urządzenia trzymając za kabel lub ciągnąć za kabel.
20. Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego przed rozłożeniem urządzenia na części, czyszczeniem urządzenia, włożeniem lub wyjęciem poszczególnych części lub przestawieniem w inne miejsce.
21. Regularnie sprawdzać wtyczkę i kabel pod kątem zużycia lub uszkodzenia. Jeżeli uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą powodować niebezpieczeństwo dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.

Wskazówki dotyczące ustawienia i bezpiecznego użycia urządzenia

22. Urządzenie i części nie nadają się do mycia w zmywarce do mycia naczyń.
23. Postawić urządzenie na wolnej, płaskiej powierzchni.
24. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
25. Ze względów bezpieczeństwa nie umieszczać i nie używać urządzenia ani kabla na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.
26. Kabel nie może zwisać z krawędzi powierzchni roboczej.
27. Nie dotykać wnętrza pojemnika chłodzącego gołymi rękami lub innymi częściami ciała (zwłaszcza wtedy, gdy są one mokre), aby uniknąć obrażeń / zamrożenia.
28. Nie przekraczać maksymalnej ilości napełnienia. Napełniać pojemnik chłodzący do maksymalnie 4 cm pod górną krawędzią, gdyż lody podczas mrożenia zwiększają swoją objętość.
29. Urządzenie musi być kompletnie zmontowane i włączone, zanim włoży się do niego żądane składniki. Nigdy nie wkładać składników wcześniej do pojemnika chłodzącego, gdyż mogą one przemarznąć do krawędzi pojemnika i może nie zostać uzyskany żądany wynik.

30. Nie poruszać pracującym urządzeniem.
31. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
32. Nigdy nie używać urządzenia bez pojemnika chłodzącego!
33. Podczas pracy nie wkładać do pracującego urządzenia żadnych przedmiotów ani rąk. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!
34. Używać urządzenie wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
35. Nie używać urządzenia z akcesoriami innych urządzeń.
36. Nie wkładać do pojemnika chłodzącego żadnych szpiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogą one porysować powierzchnię. W razie potrzeby użyć szpatułki z tworzywa sztucznego lub drewna.
37. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę sieciową, gdy przygotowywanie lodów jest zakończone, urządzenie ma zostać wyczyszczone lub gdy konieczne jest usunięcie usterki.
38. UWAGA: Wkładać do pojemnika tylko artykuły spożywcze.



Nie wkładać ręki do pracującego urządzenia - istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć cały materiał opakowaniowy i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Sprawdzić, czy obecne są wszystkie części. Jeżeli brak jest części lub części są uszkodzone, prosimy zwrócić się do punktu sprzedaży lub naszego serwisu klienta.
3. Oczyszczyć wszystkie części wilgotną ścierką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“.

PRZED PRZYGOTOWANIEM LODÓW

1. Zanim możliwe będzie przygotowanie lodów należy pojemnik chłodzący napełniony cieczą chłodzącą włożyć na ok. 8 godzin do zamrażalnika *** lub zamrażarki. Temperatura musi wynosić minimum – 18 °C. Zwrócić uwagę na to, aby wcześniej wytrzeć wnętrze pojemnika, po czym go dobrze osuszyć.
2. Postawić pojemnik chłodzący ustawiony prosto w najchłodniejszym miejscu w zamrażalniku. Za pomocą dwóch małych wypustek na pierścieniu można pojemnik chłodzący wygodnie wyjąć z zamrażalnika, bez konieczności bezpośredniego dotknięcia bardzo zimnej powierzchni pojemnika.
3. Porada: Jeżeli pojemnik z pierścieniem nie mieści się do zamrażalnika, można go zdjąć z pojemnika chłodzącego. Nacisnąć pierścień ostrożnie na dół, aż się poluzuje i da się zdjąć z pojemnika chłodzącego (ew. lekko przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).
4. Zależnie od temperatury panującej w zamrażalniku/zamrażalce proces mrożenia trwa od 8 do 22 godzin. Przez potrząśnięcie pojemnika chłodzącego można sprawdzić, czy zamarzła cała ciecz chłodząca.
5. Porada: Gdy maszyna do lodów nie jest używana, pojemnik chłodzący można przechowywać owinięty np. w plastikowy woreczek w zamrażalniku/zamrażalce, w ten sposób będzie on zawsze gotowy do użycia.
6. Jeżeli przygotowywane mają być kolejno lody o różnych smakach, zalecamy nabycie dalszych pojemników chłodzących. Można je nabyć bezpośrednio u nas, używając do tego celu formularza zamówienia na stronie 115.

MONTAŻ I PRZYGOTOWYWANIE LODÓW

Żądane składniki należy już na kilka godzin przed przygotowaniem lodów schłodzić w lodówce! Jeżeli przygotowywane są lody z zawartością alkoholu, należy go dodać do lodów dopiero wtedy, gdy masa lodowa osiągnie żądaną konsystencję.

1. Włożyć pojemnik chłodzący do pierścienia. W tym celu nałożyć pierścień od dołu na pojemnik chłodzący, aż będzie mocno osadzony na pojemniku (ew. lekko przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).
2. Wstawić pojemnik chłodzący na minimum 8 godzin do zamrażalnika. Temperatura powinna wynosić minimum – 18 °C. Przestrzegać również dalszych wskazówek zawartych w rozdziale „Przed przygotowaniem lodów”.
3. Włożyć w razie potrzeby zawór wylotowy. W tym celu obrócić górną część obudowy. Włożyć element zaworu w odpowiednie otwory i przekręcić zawór

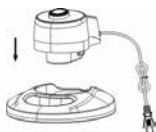


w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zwrócić uwagę na odpowiednie oznaczenia blokady na dolnej części urządzenia. Gdy zawór wylotowy jest prawidłowo ustawiony, słyszalne jest kliknięcie.

4. Nałożyć górną część obudowy na dolną część obudowy. Zwrócić uwagę na to, aby nóżki górnej części obudowy pasowały dokładnie w odpowiednie elementy w dolnej części obudowy.

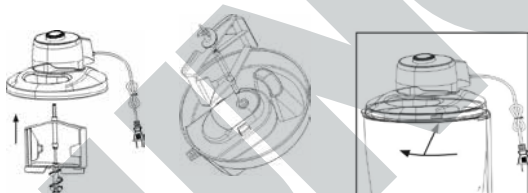


5. Włożyć do górnej części obudowy pojemnik chłodzący z pierścieniem. Na pierścieniu znajduje się mała wypustka, która musi pasować w odpowiedni otwór w górnej części obudowy. Tylko w ten sposób pojemnik chłodzący daje się dokładnie włożyć, a urządzenie uruchomić.



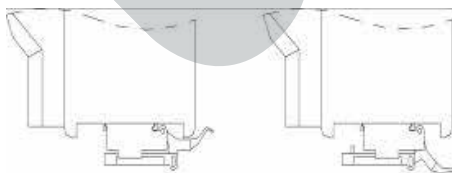
6. Nałożyć na pokrywę silnik. Silnik daje się nałożyć na pokrywę tylko w jednej pozycji. Zwrócić uwagę na to, aby obydwie wypustki blokujące na silniku zatrzasnęły się w odpowiednich otworach w pokrywie.

7. Włożyć mieszadło w otwór na spodzie silnika. Zwrócić uwagę na to, aby mieszadło zatrzasnęło się i było pewnie osadzone. Ewentualnie może okazać się konieczny niewielki nakład siły.



8. Umieścić pokrywę z silnikiem i mieszadłem w górnej części obudowy/pojemniku chłodzącym. Silnik musi znajdować

się w tylnej części obudowy (patrz rysunek), a trzy wypustki blokujące pokrywę należy obrócić w otworach pierścienia. Pokrywa jest prawidłowo zamocowana, gdy nie daje się unieść z urządzenia.



Zamknięty

Otwarty

9. **Uwaga: Upewnić się przed każdym użyciem, że zawór wylotowy jest zamknięty.**

Dźwignia musi być ustawiona do góry, w położenie „Close” („Zamknięte”). Gdy dźwignia zostanie przestawiona na dół, zawór wylotowy jest otwarty i składniki wypłyną z urządzenia.

10. **Uwaga: Urządzenie musi być kompletnie zmontowane i włączone, zanim włoży się do niego żądane składniki.** Nigdy nie wkładać składników wcześniej do pojemnika chłodzącego! Składniki mogą przymarznąć do krawędzi pojemnika i lody nie osiągną żądanej konsystencji. Składniki należy wkładać dopiero wtedy, gdy urządzenie jest włączone.
11. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
12. Włączyć urządzenie, ustawiając regulator obrotowy w pozycji „Ein“ („Wł.“).
13. Upewnić się, że zawór wylotowy jest zamknięty, aby lody nie wylały się.
14. Wyjąć żadaną masę lodową z lodówki.
15. Napełnić masę przez otwór w pokrywie urządzenia.
16. Pamiętać, by napełniać pojemnik chłodzący maksymalnie do 4 cm pod górną krawędzią, gdyż masa lodowa podczas mrożenia zwiększa objętość.
17. Przygotowywanie lodów trwa 15 - 30 minut, zależnie od użytych składników, temperatury składników, temperatury zewnętrznej itp. Sprawdzić od czasu do czasu, czy masa osiągnęła żadaną konsystencję. Masa powinna mieć kremową, lekko puszystą konsystencję.
18. **Uwaga: Nie wyłączać urządzenia, gdy przygotowywane są lody.** Inaczej masa lodowa przywrze się do krawędzi pojemnika chłodzącego. Jeżeli silnik przegrzeje się podczas przygotowywania, to wyłączy się. W takim przypadku należy ustawić przycisk „EIN/AUS“ w położenie „AUS“ („Wyl.“), wyciągnąć wtyczkę sieciową i odczekać do ochłodzenia się urządzenia. Jeżeli lody mają być dalej przygotowywane, konieczne może być użycie nowych składników. W takim przypadku należy wyjąć masę lodową plastikową szpatułką z pojemnika chłodzącego, nie używać do tego celu otworu wylotowego!
19. Gdy lody są gotowe, należy podstawić pod zawór wylotowy odpowiedni pojemnik.
20. Ustawić dźwignię zaworu wylotowego w pozycji „Open“ („Otwarte“) i pozwolić, by lody spłynęły do pojemnika. Ważne: Podczas tej czynności maszyna do lodów musi pozostać włączona! Na mieszkadle znajduje się ślimak, transportujący lody na dół przez zawór wylotowy.
21. Gdy całość znajdzie się w pojemniku, wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę sieciową.
22. Porada: Jeżeli lody są za twarde i nie da się ich przelać przez zawór wylotowy, należy wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę sieciową i wyjąć lody z pojemnika plastikową szpatułką.

ROZŁOŻENIE NA CZĘŚCI, CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA



Przed czyszczeniem urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

1. Nie czyścić urządzenia, a zwłaszcza bloku silnikowego, pod wodą lub inną cieczą. Nie używać skrobiących ani szorujących środków czyszczących.
2. Wyjmowane części można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Części nie nadają się do mycia w zmywarce.
3. Nie dotykać pojemnika chłodzącego gołymi rękami wyciągając go z urządzenia, aby uniknąć obrażeń / zamrożenia.

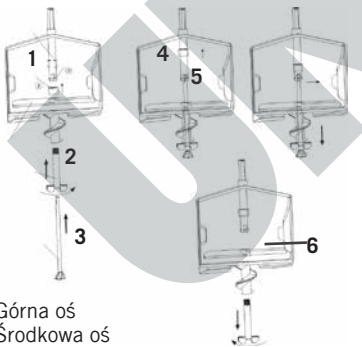
Silnik

4. Odblokować pokrywę i zdjąć z urządzenia pokrywę, silnik i mieszadło.
5. Wyciągnąć z silnika mieszadło.
6. Odłączyć silnik od pokrywy. W tym celu wcisnąć do środka obydwie wypustki blokujące od spodu pokrywy/silnika, tylko wtedy sposób silnik daje się zdjąć.
7. Zdjąć silnik z pokrywy.
8. Wytrzeć silnik wilgotną ścierką, po czym dokładnie wysuszyć.

Pokrywa

9. Wytrzeć pokrywę wilgotną ścierką, po czym dokładnie wysuszyć.

Mieszadło



- 1 Górna oś
- 2 Środkowa oś
- 3 Dolna oś
- 4 Pierścień zamykający
- 5 Mocowanie
- 6 Łopatką mieszadła

10. Wyciągnąć ostrożnie mieszadło z pojemnika chłodzącego.
11. Umyć mieszadło ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
12. Aby łatwo i gruntownie umyć mieszadło, można je rozłożyć na części:
13. W tym celu poluzować dolną oś od spodu mieszadła przesuwając do góry pierścień zamykający, po czym poluzować oś w mocowaniu. Wyjąć dolną oś.
14. Teraz można poluzować średnią oś. Przekręcić łopatki średniej osi w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż oś się poluzuje. Teraz można zdjąć łopatkę mieszadła.

15. Umyć wszystkie części dokładnie ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i dokładnie osuszyć.
16. Włożyć poszczególne części w odwrotnej kolejności:
17. Wsunąć środkową oś aż do oporu do miesadła.
18. Przykręcić łopatkę miesadła (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).
19. Wsunąć dolną oś w środkową oś, włożyć górny koniec osi w mocowanie i przymocować pierścieniem zamykającym.

Pojemnik chłodzący z pierścieniem

20. Uwaga: Jeżeli między pojemnikiem chłodzącym i górną częścią obudowy powstaną skropliny, wyjęcie pojemnika chłodzącego może być nieco trudne. Nie należy go wyciągać wówczas na siłę z górnej części obudowy, lecz odczekać, aż wszystkie części się ogrzeją do temperatury pokojowej.
21. Przed czyszczeniem pojemnika chłodzącego należy najpierw poczekać, aż się ogrzeje do temperatury pokojowej, aby uniknąć obrażeń ciała lub przymrożenia.
22. Obrócić pierścień w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zsunąć go z pojemnika chłodzącego.
23. Wytrzeć wewnątrz pojemnika chłodzącego wilgotną ścierką i dobrze osuszyć.
24. Wytrzeć pierścień również wilgotną ścierką i starannie osuszyć.

Zawór wylotowy

25. Zdjąć górną część obudowy z dolnej części obudowy.
26. Ostrożnie obrócić zawór wentylowy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
27. Umyć wszystkie części dokładnie ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i dokładnie osuszyć.
28. Aby ponownie włożyć zawór wylotowy, umieścić go od spodu w górnej części obudowy, lekko obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia się.

Części obudowy

29. Umyć wszystkie części dokładnie ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i dokładnie osuszyć.

Przechowywanie

30. Wszystkie części należy przechowywać w suchym, czystym i nie zakurzonym miejscu. Porada: Zachować opakowanie urządzenia i przechowywać urządzenie w oryginalnym kartonie.

USUWANIE USTEREK

Błąd	Rozwiązanie
Nieprzyjemne zapachy	Mogą powstawać podczas użycia urządzenia po raz pierwszy. Jeżeli zapachy powstają nadal po kilkakrotnym użyciu, skontaktować się z serwisem klienta.
Mieszadło nie obraca się.	Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sprawnego gniazdka odpowiadającego specyfikacjom na tabliczce znamionowej i czy jest włączone. Jeżeli masa lodowa jest za twarda, mieszadło przestaje się obracać. Wyłączyć urządzenie. Zdjąć silnik, pokrywę i mieszadło i poczekać, aż lody nieco stopnieją. Wyjąć je np. plastikową szpatułką. Silnik jest przegrzany i został automatycznie wyłączony przez zabezpieczenie przed przegrzaniem. Wyjąć wtyczkę z gniazdka i ochłodzić urządzenie. Zdjąć silnik, pokrywę i mieszadło i poczekać, aż lody nieco stopnieją. Wyjąć je np. plastikową szpatułką. Jeżeli nie jest to żadna z wymienionych przyczyn, skontaktować się z naszym serwisem klienta.
Masa lodowa nie osiąga żądanej konsystencji.	Sprawdzić wszystkie składniki, zmieszać je i zwrócić uwagę, aby były one wystarczająco schłodzone. Alkohol należy dodawać do masy lodowej dopiero wtedy, gdy osiągnęła ona już zadaną konsystencję. Alkohol dodany za wcześnie utrudnia tężenie masy.

PRZEPISY

Owoce należy przed użyciem umyć, obrać ze skórki i ew. usunąć pestki.

Masę lodową należy po zmieszaniu odstawić na jakiś czas do lodówki do schłodzenia. W ten sposób osiągnięty zostanie optymalny wynik.

Jeżeli przygotowywane są lody z zawartością alkoholu, należy go dodać do lodów dopiero wtedy, gdy masa lodowa osiągnie żądaną konsystencję.

Gdy przepis zawiera jaja, należy użyć możliwie jak najświeższych jaj. Odmrożone i rozmrożone lody natychmiast spożyć i nie zamrażać ich ponownie.

Do wszystkich przepisów można użyć również produktów mlecznych nie zawierających laktozy. Potrzebne ilości odpowiadają podanym ilościom. Oczywiście można też użyć np. śmietany kremówki na bazie mleka sojowego lub ryżowego. Podane tu ilości to tylko wartości przybliżone, które można dopasować według własnego gustu. Zachęcamy do wypróbowania własnych kreacji. W księgarni i w Internecie dostępnych wiele dalszych przepisów na lody.

Dany czas przygotowywania zależy od wielu czynników, takich jak np. temperatura składników. Należy regularnie sprawdzać konsystencję lodu, aby zobaczyć, czy lody są już gotowe.

Szybkie lody jogurtowe

500 ml jogurtu owocowego, 100 ml śmietany kremówki, 2 łyżki cukru
Wszystkie składniki zmieszać w kubku, odstawić do lodówki do schłodzenia. Schłodzoną masę włączyć do pracującej maszyny.

Lody owocowo-jogurtowe

350 g jogurtu naturalnego, 1 opakowanie żelatyny rozpuszczalnej na zimno, ok. 3 łyżek cukru (zależnie od gustu), 250 g jagód, np. truskawek, borówek, malin. Można użyć też śliwek, czereśni, brzoskwiń itd.

Żelatynę rozpuścić jak podano na opakowaniu. Owoce rozgnieść na pu-

ree, np. przy użyciu blendera ręcznego ESGE, dodać cukier, mieszać aż się rozpuści, dodać jogurt i żelatynę, zmieszać, odstawić do lodówki do schłodzenia. Schłodzoną masę włączyć do pracującej maszyny.

Szybkie lody czekoladowe

150 g słodkiego kakao rozpuszczalnego na zimno, 400 ml śmietany kremówki, 100 ml mleka, 2 łyżki cukru
Wszystkie składniki zmieszać, odstawić do lodówki do schłodzenia. Schłodzoną masę włączyć do pracującej maszyny.

Lody czekoladowe

200 g ulubionej czekolady, 400 ml śmietany kremówki, 100 ml mleka
Czekoladę ze śmietaną zagrzać, mieszać, aż czekolada roztopi się. Odstawić masę do lodówki do schłodzenia, po czym wlać do pracującej maszyny.

waniliowego, 2 jaja, 200 ml śmietany kremówki, 150 ml mleka
Składniki zagrzać mieszając, aż masa zrobi się gęstawa (będą widoczne ślady mieszania), odstawić do lodówki do schłodzenia. Schłodzoną masę wlać do pracującej maszyny.

Lody waniliowe

200 g białej czekolady, środek z laski waniliowej lub 2 opakowania cukru

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być utylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie utylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	4886021	Motor		
	488601	Deckel mit Einfüllschacht		
	488604	Mischer		
	4886010	Kühlbehälter		

Preise nur gültig bei Bestellungen direkt aus Deutschland. Bei Bestellungen aus anderen Ländern wenden Sie sich bitte direkt an unseren Kundenservice oder Ihren Händler. Preise verstehen sich inkl. Versand und gesetz. MwSt.

Aus dem Hause

UNOLD®