



EISCREME-MAKER

ICM 3784

Ice Cream Maker • IJsmaker • Machine à crème glacée
Máquina de helados • Gelatiera • Urządzenie do wyrobu lodów
Fagylalkészítő gép • Мороженница • ماكينة صنع الآيس كريم



Bedienungsanleitung

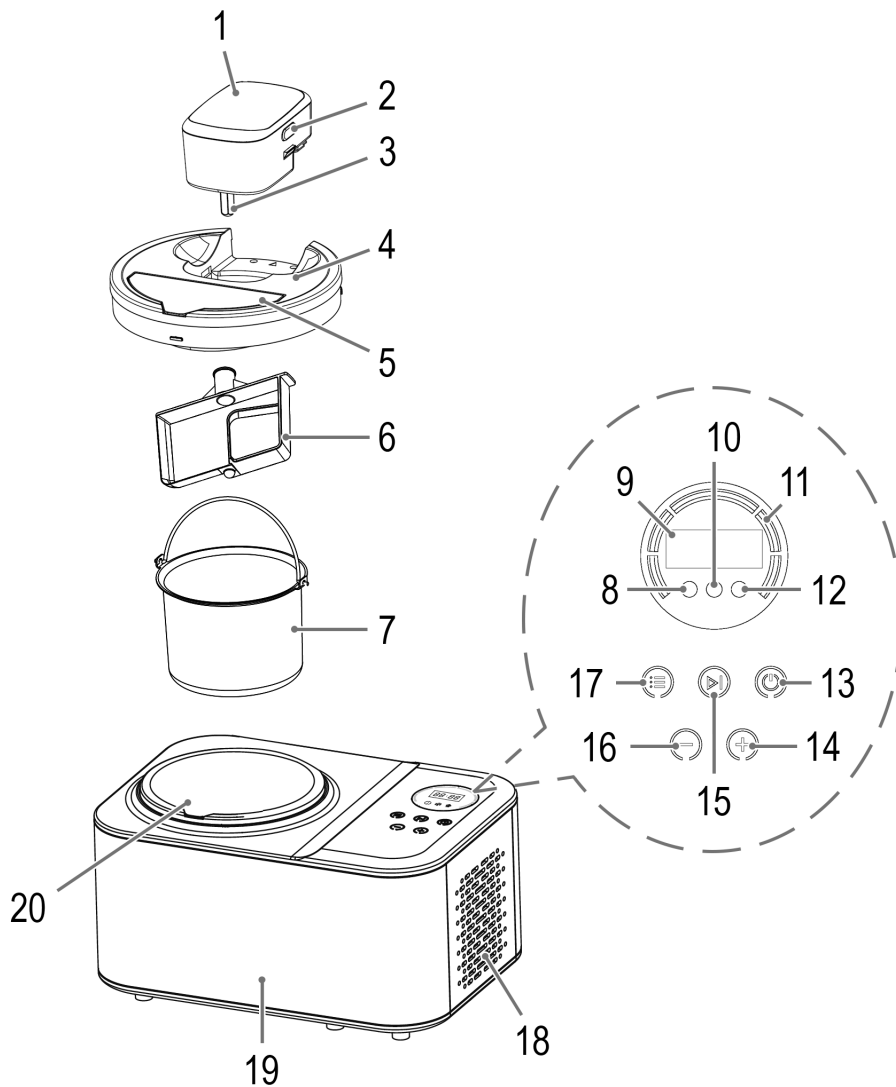
Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Bedienungsanleitung.....	Seite	4	DEUTSCH
Instruction Manual.....	Page	9	ENGLISH
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	14	NEDERLANDS
Mode d'emploi.....	Page	19	FRANÇAIS
Manual de instrucciones	Página	24	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	29	ITALIANO
Instrukcja obsługi.....	Strona	34	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás	Oldal	40	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации	стр.	45	РУССКИЙ
53 صفحة دليل التعليمات			العربية

Übersicht der Bedienelemente

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



WICHTIG:

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

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

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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



WARNUNG:

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



ACHTUNG:

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

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	3
Auspacken des Gerätes	4
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang	4
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes	5
Anwendungshinweise	5
Vorbereitung für die Eiszubereitung	6
Bedienung des Gerätes	6
Rezepte für die Eiszubereitung	6
Reinigung	7
Störungsbehebung	8
Technische Daten	8
Entsorgung	8

Auspacken des Gerätes



ACHTUNG:

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

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück. Ein klapperndes Geräusch beim Transport des Gerätes ist bauartbedingt und kein Reklamationsgrund.
5. Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

- 1 Motor für das Rührwerkzeug
- 2 Entriegelungstasten
- 3 Antriebswelle
- 4 Deckel
- 5 Nachfüllöffnung
- 6 Rührwerkzeug
- 7 Behälter
- 8 Kontrollleuchte (D)
- 9 Display
- 10 Kontrollleuchte *
- 11 Display-Beleuchtung
- 12 Kontrollleuchte (E)
- 13 Taste (O)
- 14 Taste (+)
- 15 Taste (x)
- 16 Taste (-)
- 17 Taste (=)
- 18 Belüftungsöffnungen
- 19 Basisgerät mit Kompressor
- 20 Mulde des Basisgerätes

Ohne Abbildung

Eisportionierer

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

⚠️ WARNUNG:

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

⚠️ ACHTUNG:

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

Bei Beschädigung des Kältemittelkreislaufes

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

Anwendungshinweise

Standort

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche. Halten Sie einen Abstand von mindestens 15 cm zu Wänden oder Gegenständen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen wie z. B. Öfen, Heizkörpern etc.

Elektrischer Anschluss

Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.

Standby (Bereitschaftszustand)

Das Gerät befindet sich im Bereitschaftszustand, wenn das Display 00:00 anzeigt. Das Gerät wechselt in folgenden Situationen in den Bereitschaftszustand:

- Wenn der Netzstecker eingesteckt wird.
- Wenn ca. 10 Sekunden kein Tastendruck erfolgt.
- Wenn das Programm beendet ist. Es ertönen drei Signale.
- Wenn Sie die Taste ⏻ ca. 2 Sekunden gedrückt halten.

Tastenfunktionen

Bei den Tasten am Gerät handelt es sich um Touch-Tasten. Berühren Sie die Tasten leicht mit einem Finger, um die Funktion auszuführen. Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.

- Mit der Taste ⏻ verlassen Sie den Standby-Betrieb. Die Beleuchtung schaltet sich ein und das Gerät ist mit

dem Programm ⏻ „Eiszubereitung“ auf 1 Stunde voreingestellt.

- Mit der Taste ⏻ wählen Sie ein Programm aus. Die jeweilige Kontrollleuchte zeigt an, welches Programm ausgewählt ist.
- Mit den Tasten ⏻ und ⏻ können Sie eine Betriebszeit zwischen 5–120 Minuten einstellen. Wenn sie die Tasten gedrückt halten, startet ein Schnellauf. Während des Betriebs kann die Betriebszeit nicht verändert werden.
- Mit der Taste ⏻ können Sie die Programme starten.
- Sie können ein Programm mit der Taste ⏻ für maximal 3 Minuten unterbrechen. Bei der Eiszubereitung kühlt der Kompressor für 3 Minuten weiter. Drücken Sie die Taste erneut, um das Programm fortzusetzen. Falls Sie das Programm nicht innerhalb von 3 Minuten fortsetzen, hören Sie 1 Signalton. Das Gerät schaltet sich in den Standby-Betrieb.
- Möchten Sie ein Programm abbrechen, halten Sie die Taste ⏻ für ca. 2 Sekunden gedrückt.
- Warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut einschalten, damit sich der Druck im Kältemittelkreislauf entspannen kann.

Zubereitungszeit

- Die Zubereitungszeit des Eises variiert. Sie ist abhängig von:
 - der Rezeptur,
 - der Temperatur der Mischung,
 - der Umgebungstemperatur,
 - der gewünschten Konsistenz.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeobachtet während des Betriebes. Prüfen Sie bei der Eiszubereitung permanent die Konsistenz der Masse.
- Die Eismasse darf nicht zu dünnflüssig und nicht zu dickflüssig sein.

Schutzfunktionen bei der Eiszubereitung

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

Vorbereitung für die Eiszubereitung

1. Beachten Sie, dass der Eisbehälter vollständig trocken ist, bevor Sie diesen einsetzen. Stellen Sie den Eisbehälter in die Mulde des Basisgerätes. Achten Sie dabei auf die Aussparungen.
2. Setzen Sie das Rührwerkzeug in den Eisbehälter.
3. Füllen Sie die gewünschten Zutaten in den Eisbehälter.
 - Füllen Sie nicht mehr als 750 ml in den Eisbehälter!
 - Verwenden Sie Zutaten, die eine Kühlschranktemperatur von 6–8 °C haben.
 - Die Zutaten dürfen nicht gefroren sein. Dies könnte zu einer Blockade des Motors führen.
 - Wenn Sie Fruchteis zubereiten möchten, verwenden Sie nur weiche, kernlose Früchte, die Sie vorher zerdrückt (püriert) haben. Sie können auch Fruchtsäfte zufügen.
 - Wenn Sie das Eis mit festen Fruchtstücken, Nüssen, Krokant oder Alkohol verfeinern möchten, fügen Sie diese Zutaten erst zum Ende der Gefrierzeit zu.
 - Alkohol hemmt den Gefrierprozess.
 - Füllen Sie die pürierten Früchte und / oder den Alkohol in die Nachfüllöffnung ein.

Bedienung des Gerätes

1. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät. Setzen Sie diesen so auf, dass das Symbol ▲ am Deckel auf das Symbol ■ am Basisgerät zeigt. Drehen Sie den Deckel in Richtung □, bis er einrastet.
2. Setzen Sie den Motor für das Rührwerkzeug auf. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle des Motors im Rührwerkzeug platziert ist. Dieser muss hörbar einrasten.
3. Achten Sie darauf, dass die Nachfüllöffnung geschlossen ist.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
5. Verlassen Sie den Standby-Betrieb mit der Taste ☺.
6. Wählen Sie mit der Taste Ⓢ das gewünschte Programm:

Einstellung	Funktion
☺	Eiszubereitung
❄	Nur kühlen
⌚	Nur rühren

7. Stellen Sie mit den Tasten ⊕ und ⊖ die Betriebszeit ein.
8. Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der Taste Ⓢ. Das Programm startet.
9. Nach Ablauf der Zeit hören Sie 3 Signaltöne. Im Display erscheint 00:00. Haben Sie das Programm ☺ gewählt, kühlt der Kompressor für weitere 10 Minuten. Zusätzlich leuchtet die Kontrollleuchte ☺.

Eis entnehmen

1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Taste ☺ für ca. 2 Sekunden gedrückt halten. Das Gerät schaltet in den Standby-Betrieb.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Entfernen Sie den Motor für das Rührwerkzeug. Drücken Sie dafür die Tasten am Motor und ziehen Sie diesen nach oben ab.
4. Drehen Sie den Deckel in Richtung □.
5. Entnehmen Sie den Eisbehälter und das Rührwerkzeug.

⚠ WARNUNG: Verbrennungsgefahr durch Kälte!

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

- Entnehmen Sie die Eiscreme mit dem beiliegenden Eisportionierer oder mit einem Löffel aus Silikon oder Holz aus dem Behälter. Benutzen Sie keinen Löffel aus Metall, um die Beschichtung im Behälter nicht zu zerkratzen.
6. Füllen Sie das Eis in einen vorgekühlten Behälter mit Deckel.
 - Das Eis schmeckt frisch am besten.
 - Sollte das Eis nicht für den direkten Verzehr gedacht sein, so empfehlen wir, das fertige Eis in einem Gefrierschrank noch weiter zu kühlen.
 - Aufgetautes oder angetautes Eis nicht wieder einfrieren!

Rezepte für die Eiszubereitung

- Bei der Zubereitung der Eismischung beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Vorbereitungen für die Eiszubereitung“.
- Die in den Rezepten angegebenen Mengen sind nur Richtwerte. Probieren Sie Ihre individuelle Mischung aus.
- Möchten Sie die Mengen auf max. 750 ml erhöhen, passen Sie die Zutaten im richtigen Verhältnis an. Die Zubereitungszeit verlängert sich entsprechend.
- Weitere Rezepte finden Sie in Kochbüchern oder im Internet.

Vanilleeis

(Ergibt ca. 5 Portionen)

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

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

Schokoladeneis

(Ergibt ca. 4 Portionen)

Vanille-Extrakt	1 Teelöffel
Vollmilch	200ml
Sahne	200ml
Zucker	100g
Tafel Schokolade, bitter oder halbbitter	185g, in kleinen Stücken

- Vollmilch und Sahne mit Schokolade und Zucker aufkochen. Mit einem Mixer verrühren, der für heiße Speisen verwendet werden kann. Die Eismischung abkühlen lassen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Bevor Sie die gekühlte Eismischung in den Eisbehälter füllen, rühren Sie sie noch einmal um.
- Zubereitungszeit im Eiscreme-Maker: ca. 20–30 Minuten

Erdbeereis

(Ergibt ca. 4 Portionen)

Erdbeeren, frisch, reif, in Scheiben geschnitten	180g
Zitronensaft, frisch gepresst	1 Esslöffel
Vanille-Extrakt	1 Teelöffel
Vollmilch	180ml
Sahne	180ml
Zucker	90g

- Mischen Sie die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und ca. 60g Zucker. Lassen Sie die Mischung 2 Stunden ruhen, damit sich Saft bildet.

- Rühren Sie den restlichen Zucker unter die Milch mit einem Handmixer auf kleinster Geschwindigkeitsstufe, bis der Zucker aufgelöst ist.
- Rühren Sie die Sahne, den Saft der Erdbeeren und den Vanille-Extrakt in die Milch.
- Füllen Sie die gekühlte Eismischung in den Eisbehälter.
- Zubereitungszeit im Eiscreme-Maker: ca. 30–40 Minuten
- Fügen Sie die Erdbeeren in den letzten 10 Minuten des Gefriervorgangs zu.

Sorbet-Grundrezept

Fruchtsaft / Früchte, püriert	600 ml
Zucker (je nach Obstsorte)	75 g
Eiweiß	1 Esslöffel

- Verrühren Sie alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Handmixer bis der Zucker aufgelöst ist. Füllen Sie die gekühlte Eismischung in den Eisbehälter.
- Zubereitungszeit im Eiscreme-Maker: ca. 30–40 Minuten
- Zum Verfeinern kann am Ende des Gefriervorgangs 1 Esslöffel Likör, Cognac, Himbeergeist oder Ähnliches zugegeben werden.
- Sorbet sollte relativ zügig verzehrt werden, damit es nicht wieder flüssig wird.

Reinigung

**WARNUNG:**

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

**ACHTUNG:**

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Chemikalien, Säuren, Benzin oder Öl.
- Der Behälter, das Rührwerkzeug und der Deckel sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

- Den Behälter, das Rührwerkzeug und den Deckel können Sie im warmen Spülwasser unter Zusatz von etwas Handspülmittel reinigen. Trocknen Sie danach das Zubehör gut ab.
- Reinigen Sie das Basisgerät und die Mulde mit einem feuchten Tuch.

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Die Steckdose mit einem anderen Gerät überprüfen und den Netzstecker richtig einsetzen.
Das Gerät ist im Standby-Betrieb, obwohl die Eiszubereitung noch nicht beendet war.	Die Stromversorgung wurde unterbrochen.	Starten Sie das Programm für die restliche Zeit erneut.
Der Kompressor macht anormale Geräusche.	Die Spannung ist zu gering.	Schalten Sie das Gerät aus und prüfen Sie die Netzspannung.
Das Rührwerkzeug stoppt während des Programms.	Das Eis ist zu hart. Blockade des Motors (Schutzfunktion).	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entnehmen Sie das Eis.
Der Kompressor schaltet sich nicht ein.	Der Überhitzungsschutz ist aktiviert.	Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie erneut starten.

Technische Daten

Modell: ICM 3784
 Spannungsversorgung: 220–240 V~, 50 Hz
 Leistungsaufnahme: 110 W
 Kältemittel: R600a / 13 g
 Isolationsblähgas: C₅H₁₀
 Fassungsvermögen max.: 1200 ml
 Max. Füllmenge für die Eiszubereitung: 750 ml
 Schutzklasse: I
 Nettogewicht: ca. 7,15 kg
 Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



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

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

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

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

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

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

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

Symbols in this Instruction Manual

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

WARNING:

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

CAUTION:

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

Content

Overview of the Components	3
Unpacking the Appliance	9
Overview of the Components / Scope of Delivery	9
Warnings for the Use of the Appliance	9
Notes for Use	10
Preparation for Making Ice Cream.....	10
Operating the Appliance	10
Recipes for Making Ice Cream	11
Cleaning	12
Troubleshooting	12
Technical Data.....	13
Disposal.....	13

Unpacking the Appliance

CAUTION:

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

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.

4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately. A rattling noise during transport of the appliance is due to the design and is not a reason for complaint.
5. There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under "Cleaning".

Overview of the Components / Scope of Delivery

- 1 Motor for the stirring tool
- 2 Unlocking buttons
- 3 Drive shaft
- 4 Lid
- 5 Refill opening
- 6 Stirrer
- 7 Container
- 8 Control lamp 
- 9 Display
- 10 Control lamp 
- 11 Display illumination
- 12 Control lamp 
- 13  button
- 14  button
- 15  button
- 16  button
- 17  button
- 18 Ventilation slots
- 19 Base with compressor
- 20 Trough of the base unit

Not Shown

Ice cream scoop

Warnings for the Use of the Appliance

WARNING:

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

CAUTION:

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

If the Refrigerant Circuit is Damaged

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

Notes for Use

Location

- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. Maintain a gap of at least 15 cm to walls or objects.
- Do not place the appliance on or directly next to heat sources such as ovens, radiators, etc.

Electrical Connection

Before inserting the plug into the socket. Make sure that the mains voltage to be used matches that of the appliance. You can find this information on the nameplate.

Standby (Standby Mode)

The appliance is in standby mode when the display shows 00:00. The appliance switches to standby mode in the following situations:

- When the mains plug is plugged in.
- If no button is pressed for approx. 10 seconds.
- When the programme is finished. Three signals sound.
- When you press and hold the  button for approx. 2 seconds.

Button Functions

The buttons on the appliance are touch buttons. Touch the buttons lightly with a finger to perform the function. Each keypress is confirmed with a beep.

- Press the  button to exit standby mode. The light switches on and the appliance is preset to 1 hour with programme  "Ice preparation".
- Use the  button to select a program. The respective control lamp shows which programme is selected.
- Use the  and  buttons to set an operating time between 5–120 minutes. If you keep the buttons pressed, a fast run starts. The operating time cannot be changed during operation.
- Use the  button to start the programs.
- By using the  button you can interrupt a program for a maximum of 3 minutes. When preparing the ice cream, the compressor will continue cooling for 3 minutes. Press the button again to continue the program. If you do not continue the programme within 3 minutes, you will hear 1 beep. The appliance switches to standby mode.
- If you want to cancel a programme, press and hold the  button for approx. 2 seconds.
- Wait at least 5 minutes before switching the appliance on again to allow the pressure in the refrigerant circuit to relax.

Operating Time

- The preparation time of the ice cream varies. It depends on:
 - recipe,
 - the temperature of the mixture,
 - ambient temperature,
 - desired consistency.
- Do not leave the appliance unattended during use. Constantly check the consistency of the mixture while preparing the ice cream.
- The ice cream mixture must not be too liquid or too viscous.

Protection Features during Ice Cream Preparation

- If the stirrer stops during operation due to solidification of the ice cream, the motor will be blocked.
 1. Switch off the appliance immediately and disconnect the mains plug.
 2. Remove the ice cream.
- You can start another ice cream program immediately after the previous program has finished. For safety reasons though, the compressor will only turn on after approx. 5 minutes.
- If you have prepared several ice cream batches in sequence, the overheat protection might get triggered. In such a case, the compressor will not turn on. Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before starting again.

Preparation for Making Ice Cream

1. Make sure that the ice container is completely dry before you insert it. Place the ice cream container in the recess of the base. Pay attention to the recesses.
2. Place the stirring tool in the ice bucket.
3. Fill the ice cream container with the desired ingredients.
 - Do not fill the ice cream container with ingredients of more than 750 ml!
 - Use ingredients that are of 6–8 °C fridge temperature.
 - The ingredients must not be frozen; otherwise the motor could get blocked.
 - When making ice cream with fruits, only use soft, seedless fruits and pulp (puree) them beforehand. You can also add fruit juice.
 - When making ice cream with solid pieces of fruits, nuts, brittle, or with alcohol, wait towards the end of the cooling time before adding such ingredients.
 - Alcohol impedes the freezing operation.
 - Add the puréed fruits and/or alcohol through the fill opening.

Operating the Appliance

1. Place the lid on the appliance. Place it so that the  symbol on the cover points to the  symbol on the base

unit. Turn the lid towards the  icon until it locks into place.

- Put on the motor for the stirring tool. Make sure that the drive shaft of the motor is placed in the stirring tool. This must engage audibly.
- Make sure that the refill opening is closed.
- Connect the mains plug to a wall socket.
- Exit standby mode by pressing the  button.
- Select the desired program by pressing the  button:

Setting	Function
	Preparation for making ice cream
	Cooling only
	Stirring only

- Use the  and  buttons to set the operating time.
- Confirm your entry by pressing the  button. The program will start.
- After the time has elapsed, the appliance will emit 3 signal sounds.  appears in the display. If you have selected programme , the compressor cools for another 10 minutes. The  control lamp also lights up.

Removing the Ice Cream

- Switch off the appliance by pressing and holding the  button for approx. 2 seconds. The appliance switches to standby mode.
- Disconnect the mains plug from the wall socket.
- Remove the motor for the stirring tool. To do this, press the buttons on the motor and pull it off upwards.
- Turn the lid towards the  icon.
- Remove the ice cream container and the stirrer.

WARNING: Risk of Cold Burns!

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

- Remove the ice cream from the container using the ice cream scoop provided or a silicone or wooden spoon. Do not use metal spoons in order not to scratch the container coating.
- Store the ice cream in a pre-cooled container with lid.
 - The ice cream tastes best when fresh.
 - If you do not plan to eat the ice cream immediately, we recommend keeping the prepared ice cream in the freezer.
 - Do not refreeze ice cream once unfrozen or thawed!

Recipes for Making Ice Cream

- Please refer to the instructions in chapter "Preparation for Making Ice Cream" when preparing the ice cream mixture.
- Amounts specified in the recipes are for reference only. Adjust according to your taste.

- If you would like to increase the quantities to a maximum of 750 ml, the ingredients must be adjusted in the correct proportions. The preparation time prolongs accordingly.
- Check other cookbooks or online for more recipes.

Vanilla Ice Cream

(Approx. 5 servings)

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

- Use a hand mixer and mix all ingredients in a bowl until the sugar has dissolved. Fill the chilled mixture into the ice cream container.
- Preparation time with the ice cream maker: approx. 30–40 minutes

Chocolate Ice Cream

(Approx. 4 servings)

Vanilla extract	1 teaspoon
Whole milk	200 ml
Cream	200 ml
Sugar	100 g
Chocolate bar, bitter or dark	185 g, crushed to small pieces

- Cook the milk and cream together with the chocolate and sugar. Stir with a mixer suitable for hot foods. Let the ice cream mixture cool down and then keep in the fridge for 24 hours. Before filling the chilled ice cream mixture into the ice cream container, stir it one more time.
- Preparation time with the ice cream maker: approx. 20–30 minutes

Strawberry Ice Cream

(Approx. 4 servings)

Strawberries, fresh, ripe, sliced	180 g
Lemon juice, fresh, squeezed	1 tablespoon
Vanilla extract	1 teaspoon
Whole milk	180 ml
Cream	180 ml
Sugar	90 g

- Mix the strawberries with lemon juice and approx. 60 g of sugar. Leave the mixture to stand for 2 hours in order for the juice to separate.
- Use a hand mixer and mix the remaining sugar and milk at lowest setting, until the sugar has dissolved.
- Then stir the cream, strawberry juice and vanilla extract into the milk.
- Fill the chilled ice cream mixture into the ice cream container.
- Preparation time with the ice cream maker: approx. 30–40 minutes
- Add the strawberries during the last 10 minutes of the freezing operation.

Sorbet Basic Recipe

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

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

- Preparation time with the ice cream maker: approx. 30–40 minutes
- Refine the taste by adding 1 tablespoon of liqueur, cognac, raspberry brandy or similar at the end of the freezing operation.
- Sorbet should be eaten quite quickly to prevent it from getting liquid again.

Cleaning

**WARNING:**

- Always switch off the appliance and disconnect the mains plug from the socket before cleaning.
- Do not immerse the appliance in water! Doing so may result in an electric shock or fire.

**CAUTION:**

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- Do not use chemicals, acids, petrol or oil products.
- The container, the stirring tool and the lid are not suitable for cleaning in the dishwasher. They could get deformed or discoloured by heat and aggressive cleaners.

- You can clean the container, the stirring tool and the lid in warm rinsing water with a little hand dishwashing liquid. Dry the accessories well afterwards.
- Clean the base and the recess with a damp cloth.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
No function.	No power supply.	Check the wall outlet with a different appliance; connect the plug properly to the wall outlet.
The appliance is in standby mode even though ice preparation has not yet finished.	The power supply has been disconnected.	Start the program again for the remaining time.
Compressor noisy.	Mains power supply too low.	Turn the appliance off and check the mains power supply.
The stirrer stops during operation.	The ice cream is too hard and blocks the motor (Protection mechanism).	Switch off the appliance and disconnect the mains plug from the socket. Remove the ice cream.
The compressor does not switch on.	The overheat protection has been triggered.	Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before starting again.

Technical Data

Model:..... ICM 3784
 Power supply:..... 220–240 V~, 50 Hz
 Power consumption: 110 W
 Refrigerant: R600a / 13 g
 Insulation blowing gas:..... C₃H₁₀
 Capacity, max.:..... 1200 ml
 Maximum capacity for the ice cream preparation: 750 ml
 Protection class:..... I
 Net weight: approx. 7.15 kg

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

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol



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

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

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

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

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnenvpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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



WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen	3
Het apparaat uitpakken	14
Overzicht van de bedieningselementen /	
Omvang van de levering	14
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat	15
Opmerkingen voor het gebruik	15
Vorbereiding voor het maken van ijs	15
Bediening van het apparaat	16
Recepten voor het maken van ijs	16
Reiniging	17
Problemen oplossen	17
Technische gegevens	18
Verwijdering	18

Het apparaat uitpakken



LET OP:

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

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer. Een rammelend geluid tijdens het transport van het apparaat is te wijten aan het ontwerp en is geen reden tot klacht.
5. Er kunnen zich nog stof- of productieresten op het apparaat bevinden. Wij adviseren u het apparaat te reinigen zoals beschreven onder "Reiniging".

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Motor voor het roerwerktuig
- 2 Ontgrendelingsknoppen
- 3 Aandrijfas
- 4 Deksel
- 5 Bijvulopening
- 6 Roerder
- 7 Container
- 8 Controlelampje ☺
- 9 Display
- 10 Controlelampje *
- 11 Displayverlichting
- 12 Controlelampje ☹
- 13 ☺ toets
- 14 ☺ toets
- 15 ☹ toets
- 16 ☹ toets
- 17 ☹ toets
- 18 Ventilatieopeningen
- 19 Basis met compressor
- 20 Trog van het basisstation

Niet getoond

IJslepel

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

WAARSCHUWING:

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

LET OP:

Gelieve een wachttijd van 2 uur in acht te nemen vóór de eerste ingebruikneming en na het verplaatsen van het apparaat, zodat het koelmiddel kan bezinken. Anders kan de compressor beschadigd raken.

Als het koelcircuit is beschadigd

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

Opmerkingen voor het gebruik

Locatie

- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke en ondergrond. Handhaaf een vrije ruimte van ten minste 15 cm tot muren of objecten.
- Plaats het apparaat niet op of direct naast warmtebronnen zoals ovens, radiatoren enz.

Elektrische aansluiting

Controleer, voordat u de stekker in de contactdoos steekt, of de netspanning die u gebruikt, overeenkomt met die van het apparaat. Daartoe verwijzen wij naar het typeplaatje.

Standby (stand-by modus)

Het apparaat staat in de standby-stand wanneer op het display  verschijnt. Het apparaat schakelt in de volgende situaties over naar de standby-stand:

- Als de netstekker in het stopcontact zit.
- Als gedurende ong. 10 seconden geen toets wordt ingedrukt.
- Als het programma is beëindigd. Er klinken drie signalen.
- Wanneer u de toets  gedurende ong. 2 seconden ingedrukt houdt.

Functies van de toetsen

De toetsen op het apparaat zijn aanraaktoetsen. Raak de toetsen lichtjes aan met een vinger om de functie uit te voeren. Elke toetsaanslag wordt bevestigd met een pieptoon.

- Druk op de toets  om de stand-by modus te verlaten. Het licht gaat aan en de apparatuur is voorgeprogrammeerd op 1 uur met het programma  "Ijsbereiding".

- Gebruik de toets  om een programma te selecteren. Het desbetreffende controlelampje geeft aan welk programma is gekozen.
- Gebruik de  en  toetsen om een bedrijfstijd in te stellen tussen 5–120 minuten. Als je de toetsen ingedrukt houdt, begint een snelle run. De bedrijfstijd kan tijdens de werking niet worden gewijzigd.
- Gebruik de toets  om de programma's te starten.
- U kunt de toets  gebruiken om een programma uiterlijk 3 minuten te onderbreken. Wanneer u ijs maakt, dan zal de compressor nog 3 minuten lang blijven koelen. Druk nogmaals op de toets om het programma te vervolgen. Als u het programma niet binnen 3 minuten voortzet, hoort u 1 pieptoon. Het apparaat schakelt over naar de stand-by modus.
- Als u een programma wilt annuleren, houdt u de toets  ong. 2 seconden ingedrukt.
- Wacht ten minste 5 minuten alvorens het apparaat weer in te schakelen, zodat de druk in het koelcircuit kan afnemen.

Werkingstijd

- De bereidingstijd van het ijs varieert. Het hangt af van:
 - het recept,
 - de temperatuur van het mengsel,
 - de omgevingstemperatuur,
 - de gewenste consistentie.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik. Controleer continu de consistentie van het mengsel terwijl u ijs maakt.
- Het ijsmengsel mag niet te vloeibaar of te viskeus zijn.

Veiligheidsfuncties tijdens ijsbereiding

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

Vorbereitung voor het maken van ijs

1. Zorg ervoor dat de ijscontainer helemaal droog is voordat u hem erin zet. Plaats de koelbak op de uitsparing van de basis. Let op de uitsparingen.
2. Plaats de roerstaaf in de ijssemmer.

- Vul de koelbak met de gewenste ingrediënten.
 - Vul de koelbak met maximal 750 ml aan ingrediënten!
 - Gebruik ingrediënten die op 6–8 °C koeltemperatuur zijn.
 - De ingrediënten mogen niet bevroren zijn; ander kan de motor geblokkeerd raken.
 - Voor het bereiden van ijs met fruit, dient uitsluitend gebruik te worden gemaakt van vooraf gepureerd (pulp) fruit zonder pitten. U kunt ook vruchtensap gebruiken.
 - Voor het bereiden van ijs met stukjes fruit, noten, crunch of alcohol, dient er te worden gewacht tot het einde van de koeltijd voordat deze ingrediënten worden toegevoegd.
 - Alcohol belemmert het vriesproces.
 - Voeg het gepureerde fruit en/of de alcohol toe via de vulopening.

Bediening van het apparaat

- Plaats het deksel op het apparaat. Plaats het zo dat het symbool ▲ op het deksel naar het symbool ■ op de basiseenheid wijst. Draai de deksel in de richting van het icoon B totdat deze op zijn plaats vast klikt.
- Plaats de motor voor het roerwerk. Zorg ervoor dat de aandrijfas van de motor in het roerwerk is geplaatst. Deze moet hoorbaar vastklikken.
- Zorg ervoor dat de bijvulopening gesloten is.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Verlaat de stand-by modus door op de toets ☺ te drukken.
- Selecteer het gewenste programma door op de toets ☹ te drukken:

Instelling	Functie
☹	Ijs maken
❄	Alleen koeling
☺	Alleen roeren

- Gebruik de toetsen ⊕ en ⊖ om de werkingstijd in te stellen.
- Bevestig uw invoer door op de toets ☹ te drukken. Het programma zal starten.
- Na het verstrijken van de geprogrammeerde tijd zal het apparaat 3 signaalgeluiden afgeven. 00:00 verschijnt op het scherm. Als u programma ☹ hebt gekozen, koelt de compressor nog 10 minuten. Het controlelampje ☹ gaat ook branden.

Het ijs verwijderen

- Schakel het apparaat uit door de toets ☹ ong. 2 seconden ingedrukt te houden. Het apparaat schakelt over op de standby-modus.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

- Verwijder de motor voor het roerwerk. Druk hiervoor op de toetsen op de motor en trek hem er naar boven toe af.
- Draai de deksel in de richting van het ■ icoon.
- Verwijder de koelbak en de roerder.



WAARSCHUWING: Risico op bevriezing!

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

- Verwijder het ijs uit de koelbak met gebruik van de meegeleverde ijslepel of een siliconen of houten lepel. Gebruik geen metalen lepels om krassen op de coating van de koelbak te voorkomen.
- Bewaar het ijs in een voorgekoelde bak met deksel.
 - Het ijs smaakt het lekkerst als het vers is.
 - Als u niet van plan bent om het ijs onmiddellijk op te eten, raden wij aan om het bereide ijs in de vriezer te bewaren.
 - Vries ijs dat niet is bevroren of dat is ontdooid niet in!

Recepten voor het maken van ijs

- Raadpleeg de instructies in het hoofdstuk "Voorbereiding voor het maken van ijs" voor het bereiden van ijsmengsels.
- De gespecificeerde hoeveelheden in de recepten dienen slechts als referentie. De hoeveelheden kunnen naar smaak worden aangepast.
- Als u de hoeveelheden wilt vergroten tot een maximum van 750 ml, dan moeten de ingrediënten in de juiste verhoudingen worden aangepast. De bereidingstijd wordt overeenkomstig verlengd.
- Kijk in kookboeken of online voor meer recepten.

Vanille-ijs

(Ong. 5 porties)

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

- Gebruik een mixer om alle ingrediënten in een kom te mengen totdat de suiker is opgelost. Schenk het gekoelde mengsel in de koelbak.
- Bereidingstijd in de ijsmachine: ong. 30–40 minuten

Chocolade-ijs

(Ong. 4 porties)

Vanille-extract	1 theelepel
Volle melk	200 ml
Slagroom	200 ml
Suiker	100 g
Reep chocolade, bitter of puur	185 g, in kleine stukjes

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

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

- Bereidingstijd in de ijsmachine: ong. 20–30 minuten

Aardbeienijs

(Ong. 4 porties)

Aardbeien, vers, rijp, in plakjes	180 g
Citroensap, vers geperst	1 eetlepel
Vanille-extract	1 theelepel
Volle melk	180 ml
Slagroom	180 ml
Suiker	90 g

- Meng de aardbeien met citroensap en ong. 60 gram suiker. Laat het mengsel 2 uur staan zodat het sap zich kan scheiden.
- Gebruik een mixer om de resterende suiker en de melk op de laagste stand te mengen, totdat de suiker volledig is opgelost.
- Roer de slagroom, het aardbeiensap en de vanille-extract in de melk.

- Vul de koelbak met het gekoelde ijsmengsel.
- Bereidingstijd in de ijsmachine: ong. 30–40 minuten
- Voeg de aardbeien tijdens de laatste 10 minuten van het vriesproces toe.

Sorbet basisrecept

Fruitsap/fruit, gepureerd	600 ml
Suiker (afhankelijk van de fruitsoort)	75 g
Eiwit	1 eetlepel

- Gebruik een mixer om alle ingrediënten te mengen, totdat de suiker volledig is opgelost. Vul de koelbak met het gekoelde ijsmengsel.
- Bereidingstijd in de ijsmachine: ong. 30–40 minuten
- Verfijn de smaak met toevoeging van een eetlepel likeur, drank, frambozenlikeur of iets dergelijks aan het einde van het vriesproces.
- Sorbets dienen na bereiding snel te worden opgegeten om te voorkomen dat het weer vloeibaar wordt.

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- Dompel het apparaat niet onder in water! Het kan tot elektrische schokken of brand leiden.

LET OP:

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

LET OP:

- De container, het roerwerk en het deksel kunnen niet in de vaatwasmachine worden gereinigd. Ze kunnen vervormd of verkleurd raken door de hitte en door agressieve reinigingsmiddelen.
- U kunt het bakje, het roerstaafje en het deksel schoonmaken in warm spoelwater met een beetje handafwasmiddel. Droog de accessoires daarna goed af.
- Reinig de basis en de uitsparing met een vochtige doek.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen werking.	Geen stroomtoevoer.	Controleer het muurstopcontact met een ander apparaat; steek de stekker goed in het muurstopcontact.
Het apparaat staat in de stand-by modus, ook al is de ijsbereiding nog niet voltooid.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Start het programma opnieuw voor de resterende tijd.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Luidruchtige compressor.	Stroomtoevoer te laag.	Schakel het apparaat uit en controleer de stroomtoevoer.
De roerder stopt tijdens de werking.	Het ijs is te hard en blokkeert de motor (beschermingsmechanisme).	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder het ijs.
De compressor gaat niet aan.	De oververhittingsbeveiliging is ingeschakeld.	Laat het apparaat ong. 30 minuten afkoelen voordat het proces opnieuw wordt gestart.

Technische gegevens

Model:..... ICM 3784
 Spanningstoevoer:..... 220–240 V~, 50 Hz
 Opgenomen vermogen:..... 110 W
 Koelmiddel:..... R600a / 13 g
 Isolatie blaasgas:..... C₅H₁₀
 Capaciteit, max.:..... 1200 ml
 Maximale capaciteit voor ijsbereiding:..... 750 ml
 Beschermingsklasse:..... I
 Nettogewicht:..... ong. 7,15 kg

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

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



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

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

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

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

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

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

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

Symboles de ce mode d'emploi

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



AVERTISSEMENT :

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



ATTENTION :

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

Sommaire

Liste des différents éléments de commande.....	3
Déballage de l'appareil	19
Liste des différents éléments de commande/	
Contenu de la livraison	19
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil.....	20
Notes d'utilisation	20
Préparation à la fabrication de la crème glacée.....	21
Utilisation de l'appareil	21
Recettes de fabrication de crème glacée	21
Nettoyage	22
Dépannage.....	23
Données techniques	23
Élimination.....	23

Déballage de l'appareil



ATTENTION :

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

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur. Un bruit de cliquetis pendant le transport de l'appareil est dû à sa conception et ne constitue pas un motif de plainte.
5. L'appareil peut encore contenir de la poussière ou des résidus de production. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage ».

Liste des différents éléments de commande/Contenu de la livraison

- 1 Moteur de l'outil d'agitation
- 2 Boutons de déverrouillage
- 3 Arbre d'entraînement
- 4 Couvercle
- 5 Ouverture de la recharge
- 6 Agitateur
- 7 Récipient
- 8 Témoin de contrôle Ⓢ
- 9 Affichage
- 10 Témoin de contrôle ✱
- 11 Éclairage de l'écran
- 12 Témoin de contrôle Ⓢ
- 13 Bouton Ⓢ
- 14 Bouton ⊕
- 15 Bouton ⊖
- 16 Bouton ⇐
- 17 Bouton ⊞
- 18 Fentes d'aération
- 19 Base avec compresseur
- 20 Auge de l'unité de base

Non illustré

Cuillère à glace

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil



AVERTISSEMENT :

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



ATTENTION :

Veillez respecter une période d'attente de 2 heures avant la première mise en service et après avoir déplacé l'appareil pour que le réfrigérant se dépose. Sinon, le compresseur risque d'être endommagé.

Si le circuit réfrigérant est endommagé

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

Notes d'utilisation

Emplacement

- Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable. Conservez un espace d'au moins 15 cm par rapport aux murs ou objets.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité directe de sources de chaleur telles qu'un four, un radiateur, etc.

Branchement électrique

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

Standby (mode veille)

L'appareil est en mode veille lorsque l'écran affiche 00:00. L'appareil passe en mode veille dans les situations suivantes :

- Lorsque la fiche secteur est branchée.
- Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant env. 10 secondes.
- Lorsque le programme est terminé. Trois signaux sonores retentissent.
- Lorsque vous appuyez sur le bouton ⏻ pendant environ 2 secondes.

Fonctions des boutons

Les boutons de l'appareil sont des boutons tactiles. Touchez légèrement les boutons avec un doigt pour exécuter la fonction. Chaque pression sur une touche est confirmée par un signal sonore.

- Appuyez sur le bouton ⏻ pour sortir du mode veille. La lumière s'allume et l'appareil est préréglé sur 1 heure avec le programme ❄️ « Préparation de glace ».
- Appuyez sur le bouton ⏻ pour démarrer les programmes. Le témoin de contrôle correspondant indique quel programme est sélectionné.
- À l'aide des boutons ⊕ et ⊖, réglez une durée de fonctionnement comprise entre 5 et 120 minutes. Si vous maintenez les boutons enfoncés, une marche rapide démarre. La durée de fonctionnement ne peut pas être modifiée pendant le fonctionnement.
- Utilisez le bouton ⏻ pour lancer les programmes.
- À l'aide du bouton ⏻, vous pouvez interrompre un programme pendant un maximum de 3 minutes. Pendant la préparation de la crème glacée, le compresseur continuera à refroidir pendant 3 minutes. Appuyez à nouveau sur le bouton pour continuer le programme. Si vous ne poursuivez pas le programme dans les 3 minutes, vous entendez 1 bip. L'appareil passe en mode veille.
- Si vous souhaitez annuler un programme, appuyez sur le bouton ⏻ pendant environ 2 secondes.
- Attendez au moins 5 minutes avant de rallumer l'appareil pour permettre à la pression du circuit frigorifique de se relâcher.

Temps de fonctionnement

- Le temps de préparation de la crème glacée est variable. Il dépend de la :
 - recette,
 - température du mélange,
 - température ambiante,
 - consistance désirée.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Vérifiez toujours la consistance du mélange lorsque vous préparez la crème glacée.
- Le mélange de la crème glacée ne doit pas être trop liquide ou trop visqueux.

Mesures de protection pendant la préparation de la crème glacée

- Si l'agitateur s'arrête pendant le fonctionnement à cause de la solidification de la crème glacée, le moteur sera bloqué.
 1. Éteignez immédiatement l'appareil et débranchez la prise de courant.
 2. Retirez la crème glacée.

- Vous pouvez démarrer un autre programme de crème glacée immédiatement après que le programme précédent soit terminé. Pour des raisons de sécurité, le compresseur ne se mettra en fonctionnement qu'après environ 5 minutes.
- Si vous avez préparé plusieurs lots de crème glacée, la protection contre la surchauffe peut d'activer. Dans ce cas, le compresseur ne se mettra pas en fonctionnement. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le redémarrer.

Préparation à la fabrication de la crème glacée

1. Assurez-vous que le récipient à glace est complètement sec avant de l'insérer. Placez le bac à crème glacée dans l'emplacement de la base. Faites attention aux évidements.
2. Placez l'outil d'agitation dans le seau à glace.
3. Remplissez le bac à crème glacée avec les ingrédients désirés.
 - Ne remplissez pas le bac à crème glacée avec des ingrédients au-delà de 750 ml !
 - Utilisez des ingrédients à température du réfrigérateur (6 à 8 °C).
 - Les ingrédients ne doivent pas être congelés, sinon le moteur pourrait se bloquer.
 - Lorsque vous faites de la crème glacée avec des fruits, n'utilisez que des fruits mous, sans pépins et réduisez-les en purée avant. Vous pouvez aussi ajouter du jus de fruit.
 - Lorsque vous faites de la crème glacée avec des morceaux de fruits fermes, des éclats de noix, ou avec de l'alcool, attendez la fin du temps de refroidissement avant d'ajouter de tels ingrédients.
 - L'alcool entrave le processus de congélation.
 - Ajoutez la purée de fruits et/ou l'alcool par l'ouverture de remplissage.

Utilisation de l'appareil

1. Placez le couvercle sur l'appareil. Placez-le de manière à ce que le symbole ▲ du couvercle soit dirigé vers le symbole □ de l'unité de base. Tournez le couvercle vers l'icône 🔒 jusqu'à son verrouillage.
2. Mettez en place le moteur de l'agitateur. Veillez à ce que l'arbre d'entraînement du moteur soit placé dans l'agitateur. L'enclenchement doit être audible.
3. Veillez à ce que l'orifice de remplissage soit fermé.
4. Branchez la fiche à une prise électrique murale.
5. Quittez le mode veille en appuyant sur le bouton ☺.

6. Sélectionnez le programme désiré en appuyant sur le bouton ☺.

Réglage	Fonction
	Préparation de la crème glacée
	Refroidissement uniquement
	Mélange uniquement

7. Utilisez les boutons ⊕ et ⊖ pour régler la durée de fonctionnement.
8. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ☺. Le programme démarrera.
9. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émettra 3 signaux sonores. 00:00 apparaît à l'écran. Si vous avez sélectionné le programme , le compresseur refroidit pendant 10 minutes supplémentaires. Le témoin de contrôle  s'allume également.

Retirer la crème glacée

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton ☺ pendant environ 2 secondes. L'appareil passe en mode veille.
2. Débranchez la fiche de la prise électrique murale.
3. Retirez le moteur de l'agitateur. Pour ce faire, appuyez sur les boutons du moteur et tirez-le vers le haut.
4. Tournez le couvercle vers l'icône □.
5. Retirez le bac à crème glacée et l'agitateur.



AVERTISSEMENT : Risque d'engelures !

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

- Retirez la crème glacée du récipient à l'aide de la cuillère à glace fournie ou d'une cuillère en silicone ou en bois. N'utilisez pas de cuillère en métal pour ne pas rayer le revêtement du bac.
6. Stockez la crème glacée dans un conteneur refroidi au préalable avec un couvercle.
 - Le goût de la crème glacée est meilleur lorsqu'elle est fraîche.
 - Si vous ne prévoyez pas de manger la crème glacée immédiatement, nous recommandons de la conserver au congélateur.
 - Ne recongelez pas la crème glacée quand elle est décongelée ou fondue !

Recettes de fabrication de crème glacée

- Veuillez vous référer aux instructions du chapitre « Préparation à la fabrication de la crème glacée » pour préparer le mélange de la crème glacée.
- Les quantités spécifiées dans les recettes ne sont qu'indicatives. Ajustez en fonction de votre goût.
- Si vous souhaitez augmenter les quantités à 750 ml maximum, ajustez les proportions des ingrédients en conséquence. Le temps de préparation se prolonge en conséquence.

- Feuilletez d'autres livres de cuisine ou sur internet pour plus de recettes.

Crème glacée à la vanille

(Env. 5 parts)

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

- Utilisez un batteur à main et mélangez tous les ingrédients dans un bol jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Remplissez le bac à crème glacée avec le mélange refroidi.
- Temps de préparation avec la machine à crème glacée : env. 30 à 40 minutes

Crème glacée au chocolat

(Env. 4 parts)

Extrait de vanille	1 Cuillère à café
Lait entier	200 ml
Crème	200 ml
Sucre	100 g
Barre de chocolat, amer ou noir	185 g, coupé en petits morceaux

- Faites chauffer le lait et la crème avec le chocolat et le sucre. Agitez avec un mélangeur convenant à la nourriture chaude. Laissez le mélange à crème glacée refroidir et conservez-le au réfrigérateur pendant 24 heures. Avant de remplir le bac à crème glacée avec le mélange refroidi, agitez-le encore une fois.
- Temps de préparation avec la machine à crème glacée : env. 20 à 30 minutes

Crème glacée à la fraise

(Env. 4 parts)

Fraises, fraîches, mures et tranchées	180 g
Jus de citron, frais, pressé	1 Cuillère à soupe
Extrait de vanille	1 Cuillère à café
Lait entier	180 ml
Crème	180 ml
Sucre	90 g

- Mélangez les fraises et le jus de citron et environ 60 g de sucre. Laissez reposer le mélange pendant 2 heures pour que le jus se sépare.
- Utilisez un batteur à main et mélangez le sucre restant et le lait au réglage le plus bas, jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
- Agitez ensuite la crème, le jus de fraise et l'extrait de vanille dans le lait.
- Remplissez le bac à crème glacée avec le mélange refroidi.
- Temps de préparation avec la machine à crème glacée : env. 30 à 40 minutes.
- Ajoutez les fraises dans les 10 dernières minutes de la phase de congélation.

Recette de sorbet basique

Jus de fruit/ fruits, en purée	600 ml
Sucre (en fonction des fruits)	75 g
Blanc d'œuf	1 Cuillère à soupe

- Utilisez un batteur à main et mélangez tous les ingrédients dans un bol jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Remplissez le bac à crème glacée avec le mélange refroidi.
- Temps de préparation avec la machine à crème glacée : env. 30 à 40 minutes.
- Affinez le goût en ajoutant 1 cuillère à soupe de liqueur, cognac, eau-de-vie de fraise ou similaire à la fin du processus de congélation.
- Le sorbet doit être consommé rapidement pour éviter qu'il ne se liquéfie à nouveau.

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Avant de nettoyer, éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Sinon, cela peut causer un choc électrique ou un incendie.

⚠ ATTENTION :

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

⚠ ATTENTION :

- Le récipient, l'agitateur et le couvercle ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle. Ils pourraient être déformés ou décolorés par la chaleur et les détergents.
- Vous pouvez nettoyer le récipient, l'agitateur et le couvercle dans de l'eau de rinçage chaude avec un peu de liquide vaisselle à la main. Séchez ensuite bien les accessoires.
- Nettoyez la base et le renforcement avec un chiffon humide.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation.	Vérifiez la prise murale à l'aide d'un autre appareil; branchez la fiche correctement dans la prise murale.
L'appareil est en mode veille alors que la préparation de la glace n'est pas encore terminée.	L'alimentation a été débranchée.	Recommencez le programme en définissant le temps restant.
Compresseur bruyant.	Alimentation sur secteur trop faible.	Éteignez l'appareil et vérifiez l'alimentation sur secteur.
L'agitateur s'arrête pendant le fonctionnement.	La crème glacée est trop dure et bloque le moteur (Mécanisme de protection).	Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise. Retirez la crème glacée.
Le compresseur ne se met pas en marche.	La protection contre la surchauffe a été déclenchée.	Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le redémarrer.

Données techniques

Modèle : ICM 3784
Alimentation électrique : 220–240 V~, 50 Hz
Consommation électrique : 110 W
Réfrigérant : R600a / 13 g
Gaz d'expansion d'isolation : C₅H₁₀
Capacité, max. : 1200 ml
Capacité max. pour
la préparation de la crème glacée : 750 ml
Classe de protection : I
Poids net : env. 7,15 kg

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

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



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

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

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

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

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.

IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

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

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

Símbolos en este manual de instrucciones

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

AVISO:

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

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Desembalaje del aparato	24
Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega	24
Advertencias para el uso del aparato	25
Notas de uso	25
Preparación para hacer helado	25
Funcionamiento del aparato	26
Recetas para preparación de helado	26
Limpieza	27
Solución de problemas	27
Datos técnicos	28
Eliminación	28

Desembalaje del aparato

ATENCIÓN:

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

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor. Un ruido de traqueteo durante el transporte del aparato se debe al diseño y no es motivo de reclamación.
5. Es posible que todavía haya polvo o residuos de producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en el apartado "Limpieza".

Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega

- 1 Motor del agitador
- 2 Botones de desbloqueo
- 3 Eje de accionamiento
- 4 Tapa
- 5 Abertura de recarga
- 6 Pala
- 7 Recipiente
- 8 Lámpara de control 
- 9 Pantalla
- 10 Lámpara de control 
- 11 Iluminación de la pantalla
- 12 Lámpara de control 
- 13 Botón 
- 14 Botón 
- 15 Botón 
- 16 Botón 
- 17 Botón 
- 18 Ranuras de ventilación
- 19 Base con compresor
- 20 Cubeta de la unidad base

No mostrado

Cuchara de helado

Advertencias para el uso del aparato

AVISO:

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

ATENCIÓN:

Por favor, observe un periodo de espera de 2 horas antes de la puesta en marcha y después de mover el aparato para que el refrigerante se asiente. De lo contrario, el compresor puede resultar dañado.

Si el circuito de refrigerante se daña

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

Notas de uso

Ubicación

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. Mantenga una distancia de, al menos, 15 cm con respecto a las paredes u objetos.
- No coloque el aparato encima ni cerca de una fuente de calor como los hornos, radiadores, etcétera.

Conexión al suministro de corriente

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

Standby (modo de espera)

El aparato está en modo de espera cuando la pantalla muestra 00:00. El aparato pasa al modo de espera en las siguientes situaciones:

- Cuando el enchufe de la red está conectado.
- Si no se pulsa ningún botón durante aprox. 10 segundos.
- Cuando se termina el programa. Suenan tres señales.
- Cuando se mantiene pulsado el botón  durante aprox. 2 segundos.

Funciones de los botones

Los botones del aparato son botones táctiles. Toque los botones ligeramente con un dedo para realizar la función. Cada pulsación se confirma con un pitido.

- Pulse el botón  para salir del modo de espera. La luz se enciende y el aparato se preajusta a 1 hora con el programa  "Preparación de hielo".
- Use el botón  para seleccionar un programa. El piloto de control correspondiente muestra el programa seleccionado.

- Utilice los botones  y  para ajustar un tiempo de funcionamiento entre 5 y 120 minutos. Si mantiene los botones pulsados, se inicia una marcha rápida. El tiempo de funcionamiento no puede modificarse durante el funcionamiento.
- Use el botón  para iniciar programas.
- Usando el botón  puede interrumpir un programa un máximo de 3 minutos. Al preparar helado el compresor seguirá enfriando 3 minutos. Vuelva a pulsar el botón para continuar el programa. Si no continúa con el programa en 3 minutos, oír un pitido. El aparato pasa al modo de espera.
- Si desea cancelar un programa, mantenga pulsado el botón  durante aprox. 2 segundos.
- Espere al menos 5 minutos antes de volver a encender el aparato para que la presión del circuito de refrigeración se relaje.

Tiempo de funcionamiento

- El tiempo de preparación del helado varía. Depende de:
 - receta,
 - la temperatura de la mezcla,
 - temperatura ambiente,
 - consistencia deseada.
- No deje el aparato sin supervisión durante el uso. Compruebe constantemente la consistencia de la mezcla mientras prepara el helado.
- La mezcla de helado no debe estar demasiado líquida ni demasiado viscosa.

Funciones de protección durante la preparación de helado

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

Preparación para hacer helado

1. Asegúrese de que el contenedor de hielo esté completamente seco antes de introducirlo. Ponga el recipiente de helado en el receso de la base. Preste atención a los huecos.
2. Coloque la herramienta de agitación en el cubo de hielo.

- Llene el recipiente de helado con los ingredientes deseados.
 - No llene el recipiente de helado con ingredientes en más de 750 ml!
 - Use ingredientes que estén a temperatura de frigorífico, 6–8 °C.
 - Los ingredientes no deben estar congelados, en caso contrario podría bloquearse el motor.
 - Cuando prepare helado con frutas use exclusivamente frutas blandas sin pepitas y tritúrelas previamente. También puede añadir zumo de fruta.
 - Cuando prepare helado con trozos sólidos de fruta, frutos secos, caramelo o alcohol, espere hasta la parte final del tiempo de refrigeración antes de añadirlos.
 - El alcohol impide la operación de congelación.
 - Añada las frutas trituradas y/o alcohol por la apertura de llenado.

Funcionamiento del aparato

- Coloque la tapa en el aparato. Colóquela de forma que el símbolo ▲ de la tapa apunte al símbolo ■ de la unidad base. Gire la tapa hacia el símbolo A hasta que encaje en posición.
- Coloque el motor para el utensilio de agitación. Asegúrese de que el eje de accionamiento del motor está colocado en el accesorio agitador. Éste debe encajar de forma audible.
- Asegúrese de que la abertura de llenado esté cerrada.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente.
- Salga del modo de espera pulsando el botón ⏻.
- Seleccione el programa deseado pulsando el botón ⏻.

Ajuste	Función
	Preparación de helado
	Solo enfriamiento
	Solo removido

- Utilice los botones ⊕ y ⊖ para ajustar el tiempo de funcionamiento.
- Confirme la introducción pulsando el botón ⏻. Comenzará el programa.
- Cuando haya transcurrido el tiempo, el aparato emitirá 3 señales sonoras. En la pantalla aparece 00:00. Si ha seleccionado el programa , el compresor se enfría durante otros 10 minutos. La lámpara de control también se enciende.

Sacar el helado

- Apague el aparato manteniendo pulsado el botón ⏻ durante aprox. 2 segundos. El aparato pasa al modo de espera.
- Desconecte el enchufe de la toma.

- Retire el motor del agitador. Para ello, pulse los botones del motor y extráigalo hacia arriba.
- Gire la tapa hacia el símbolo ■.
- Saque el recipiente de helado y la pala.



AVISO: ¡Riesgo de quemaduras por frío!

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

- Saque el helado del recipiente con la cuchara de helado incluida o con una cuchara de silicona o de madera. No use cucharas metálicas para evitar rayar el recubrimiento del recipiente.
- Guarde el helado en un recipiente previamente enfriado con tapa.
 - El helado tiene su mejor sabor cuando está recién hecho.
 - Si no va a comerse el helado de inmediato, recomendamos guardar el helado preparado en el congelador.
 - No vuelva a congelar helado que se haya descongelado.

Recetas para preparación de helado

- Consulte las instrucciones del capítulo "Preparación para hacer helado" cuando prepare la mezcla de helado.
- Las cantidades especificadas en las recetas son solamente una referencia. Ajuste las cantidades al gusto.
- Si quiere aumentar la cantidad hasta un máximo de 750 ml, los ingredientes deben ajustarse en la proporción correcta. El tiempo de preparación se prolongará de forma correspondiente.
- Compruebe otros recetarios o en internet para obtener más recetas.

Helado de vainilla

(Aprox. 5 personas)

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

- Use una batidora manual y mezcle todos los ingredientes en un recipiente hasta que se disuelva el azúcar. Llene la mezcla en la heladera en el recipiente de helado.
- Tiempo de preparación con la heladera: aprox. 30–40 minutos

Helado de chocolate

(Aprox. 4 personas)

Extracto de vainilla	1 cucharilla
Leche entera	200 ml
Nata	200 ml
Azúcar	100 g
Barra de chocolate, amargo o negro	185 g, triturado en trozos pequeños

- Cuezca la leche y nata junto con el chocolate y azúcar. Remueva con una batidora adecuada para alimentos calientes. Deje enfriar la mezcla de helado y guárdela en el frigorífico durante 24 horas. Antes de llenar el recipiente de helado con la mezcla fría, remuévala otra vez.
- Tiempo de preparación con la heladera: aprox. 20–30 minutos

Helado de fresa

(Aprox. 4 personas)

Fresas, frescas, maduras, en rodajas	180 g
Zumo de limón, fresco, exprimido	1 cucharas
Extracto de vainilla	1 cucharilla
Leche entera	180 ml
Nata	180 ml
Azúcar	90 g

- Mezcle las fresas con zumo de limón y aprox. 60 g de azúcar. Deje reposar la mezcla 2 horas para que el zumo se separe.
- Use una batidora y mezcle el resto de azúcar y leche en la posición más baja hasta que se disuelva el azúcar.

- Remueva la nata, zumo de fresa y extracto de vainilla en la leche.
- Llene la mezcla enfriada en el recipiente de helado.
- Tiempo de preparación con la heladera: aprox. 30–40 minutos
- Añada las fresas durante los últimos 10 minutos de la operación de congelación.

Receta básica de sorbete

Zumo de fruta /fruta triturada	600 ml
Azúcar (según la fruta)	75 g
Clara de huevo	1 cucharas

- Use una batidora manual y mezcle todos los ingredientes en un recipiente hasta que se disuelva el azúcar. Llene la mezcla enfriada en el recipiente de helado.
- Tiempo de preparación con la heladera: aprox. 30–40 minutos
- Refine el sabor añadiendo 1 cucharas de licor, coñac, brandy de frambuesas o similares al finalizar la operación de congelación.
- El sorbete debería consumirse rápidamente para evitar que se vuelva líquido otra vez.

Limpieza



AVISO:

- Apague siempre el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- ¡No sumerja el aparato en agua! Hacerlo puede provocar electrocución o incendio.



ATENCIÓN:

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



ATENCIÓN:

- El recipiente, el agitador y la tapa no se pueden limpiar en el lavavajillas. Pueden deformarse o decolorarse con el calor y los limpiadores agresivos.
- Puede limpiar el recipiente, el agitador y la tapa en agua tibia con un poco de líquido lavavajillas a mano. Seca después bien los accesorios.
- Limpie la base y el receso con una gamuza humedecida.

Solución de problemas

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

Problema	Posibles causas	Solución
El aparato está en modo de espera aunque la preparación de hielo aún no haya terminado.	Se ha desconectado la alimentación.	Inicie el programa de nuevo para el tiempo restante.
Ruido del compresor.	Suministro de corriente muy bajo.	Desconecte el aparato y compruebe el suministro de corriente.
La pala se detiene durante el funcionamiento.	El helado está demasiado rígido y bloquea el motor (mecanismo de protección).	Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Saque el helado.
El compresor no se enciende.	La protección se sobrecalentamiento se ha activado.	Deje enfriar el aparato aprox. 30 minutos antes de activarlo de nuevo.

Datos técnicos

Modelo: ICM 3784
 Suministro de tensión: 220–240 V~, 50 Hz
 Consumo de energía: 110 W
 Refrigerante: R600a / 13 g
 Gas de soplado de aislamiento: C₃H₁₀
 Capacidad máx.: 1200 ml
 Capacidad máxima para preparación de helado: 750 ml
 Clase de protección: I
 Peso neto: aprox. 7,15 kg

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

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”



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

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

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

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

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

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

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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



AVVISO:

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



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

Indice

Elementi di comando	3
Disimballaggio dell'apparecchio	29
Elementi di comando / Nella fornitura	29
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio	30
Note per l'uso	30
Preparativi per la preparazione del gelato	31
Funzionamento dell'apparecchio	31
Ricette per la preparazione del gelato	31
Pulizia	32
Ricerca dei guasti	33
Dati tecnici	33
Smaltimento	33

Disimballaggio dell'apparecchio



ATTENZIONE:

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

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pelli-
cole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di
cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballag-
gio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si
rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio.
Restituirlo immediatamente al rivenditore. Un rumore di
tintinnio durante il trasporto dell'apparecchio è dovuto
alla struttura e non è motivo di reclamo.
5. Sull'apparecchio potrebbero esserci ancora polvere o
residui di produzione. Si consiglia di pulire l'apparecchio
come descritto al punto "Pulizia".

Elementi di comando / Nella fornitura

- 1 Motore per l'agitatore
- 2 Tasti di sblocco
- 3 Albero di trasmissione
- 4 Coperchio
- 5 Apertura di ricarica
- 6 Agitatore
- 7 Contenitore
- 8 Lampada di controllo (L)
- 9 Display
- 10 Lampada di controllo *
- 11 Illuminazione del display
- 12 Lampada di controllo (L)
- 13 Tasto (L)
- 14 Tasto (L)
- 15 Tasto (L)
- 16 Tasto (L)
- 17 Tasto (L)
- 18 Fessure di ventilazione
- 19 Base con compressore
- 20 Trogolo dell'unità di base

Non in figura

Paletta per gelato

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

AVVISI:

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

ATTENZIONE:

Prima della messa in funzione e dopo aver spostato l'apparecchio, rispettare un periodo di attesa di 2 ore per consentire al refrigerante di depositarsi. In caso contrario, il compressore può essere danneggiato.

Se il circuito di refrigerazione subisce danni

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

Note per l'uso

Posizione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale piana, stabile e regolare. Mantenere una distanza di almeno 15 cm da pareti e oggetti.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore come forni, radiatori, ecc.

Allacciamento alla rete elettrica

Prima di infilare la spina nella presa, esaminare se la tensione di rete che si intende utilizzare corrisponde a quella dell'apparecchio. I relativi dati sono riportati sull'etichetta di identificazione.

Standby (modalità di attesa)

L'apparecchio è in modalità standby quando il display mostra . L'apparecchio passa alla modalità standby nelle seguenti situazioni:

- Quando la spina di rete è inserita.
- Se non viene premuto alcun tasto per ca. 10 secondi.
- Quando il programma è terminato. Vengono emessi tre segnali acustici.
- Quando si tiene premuto il tasto  per ca. 2 secondi.

Funzioni dei tasti

I tasti dell'apparecchio sono tasti a sfioramento. Toccare leggermente i tasti con un dito per eseguire la funzione. Ogni pressione del tasto è confermata da un segnale acustico.

- Premere il tasto  per uscire dalla modalità standby. La luce si accende e l'apparecchio è preimpostato a 1 ora con il programma  "Preparazione del ghiaccio".

- Utilizzare il tasto  per selezionare un programma. La rispettiva spia di controllo indica quale programma è selezionato.
- Con i tasti  e  si può impostare un tempo di funzionamento tra 5 e 120 minuti. Se si tengono premuti i tasti, inizia un funzionamento veloce. La durata di funzionamento non può essere modificata durante il funzionamento.
- Utilizzare il tasto  per avviare i programmi.
- Utilizzando il tasto  è possibile interrompere un programma per un massimo di 3 minuti. Durante la preparazione del gelato, il compressore continuerà a raffreddarsi per 3 minuti. Premere nuovamente il tasto per riavviare il programma. Se non si continua il programma entro 3 minuti, si sente 1 bip. L'apparecchio passa alla modalità standby.
- Se si desidera annullare un programma, tenere premuto il tasto  per ca. 2 secondi.
- Attendere almeno 5 minuti prima di riaccendere l'apparecchio per consentire alla pressione nel circuito del refrigerante di rilassarsi.

Tempo di funzionamento

- Il tempo di preparazione del gelato varia. Dipende dalla:
 - ricetta,
 - la temperatura del composto,
 - temperatura ambiente,
 - densità desiderata.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso. Controllare costantemente la consistenza del composto durante la preparazione del gelato.
- La miscela non deve essere troppo liquida né troppo densa.

Funzionalità di sicurezza durante la preparazione del gelato

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

Preparativi per la preparazione del gelato

1. Assicuratevi che il contenitore del ghiaccio sia completamente asciutto prima di inserirlo. Posizionare il contenitore del gelato nella cavità della base. Fare attenzione agli incavi.
2. Posizionare l'agitatore nel secchiello del ghiaccio.
3. Riempire il contenitore del gelato con gli ingredienti desiderati.
 - Non riempire il contenitore del gelato con una quantità di ingrediente maggiore di 750 ml!
 - Utilizzare ingredienti con una temperatura di 6–8 °C, temperatura frigo.
 - Gli ingredienti non devono essere congelati; in caso contrario il motore potrebbe bloccarsi.
 - Quando si prepara il gelato con frutta, utilizzare solo frutta morbida, senza semi e trasformarla prima in purè. È anche possibile aggiungere del succo di frutta.
 - Quando si prepara il gelato con pezzi solidi di frutti, noci o alcol, attendere verso la fine del raffreddamento prima di aggiungere tali ingredienti.
 - L'alcol ostacola il processo di congelazione.
 - Aggiungere la frutta in purè e/o l'alcol attraverso l'apertura superiore.

Funzionamento dell'apparecchio

1. Mettere il coperchio sull'apparecchio. Posizionarlo in modo che il simbolo ▲ sul coperchio sia rivolto verso il simbolo ◻ dell'unità base. Girare il coperchio verso l'icona A fino a farlo scattare in posizione.
2. Mettere il motore dell'utensile per l'agitazione. Assicurarsi che l'albero di trasmissione del motore sia posizionato nell'utensile di mescolamento. Questo deve innestarsi in modo udibile.
3. Assicurarsi che l'apertura di riempimento sia chiusa.
4. Collegare la spina a una presa di corrente.
5. Uscire dalla modalità standby premendo il tasto ☺.
6. Selezionare il programma desiderato premendo il tasto Ⓢ:

Impostazione	Funzione
☺	Preparazione gelato
✱	Solo raffreddamento
⌚	Solo agitazione

7. Usare i tasti ⊕ e ⊖ per impostare il tempo di funzionamento.
8. Confermare la selezione premendo il tasto Ⓢ. Il programma verrà avviato.
9. Allo scadere del tempo, il dispositivo emetterà 3 segnali acustici. Sul display appare 00:00. Se è stato selezionato il programma ☺, il compressore si raffredda per altri 10 minuti. Si accende anche la spia di controllo ☺.

Come rimuovere il gelato

1. Spegner l'apparecchio tenendo premuto il tasto ☺ per ca. 2 secondi. L'apparecchio passa alla modalità standby.
2. Togliere la spina dalla presa.
3. Rimuovere il motore dell'utensile di mescolamento. A tal fine, premere i tasti sul motore ed estrarlo verso l'alto.
4. Girare il coperchio verso l'icona ◻.
5. Rimuovere il contenitore del gelato e l'agitatore.

⚠ AVVISO: Pericolo di ustioni a causa del freddo!
Quando si tocca il contenitore del gelato, proteggere le mani indossando dei guanti.

- Estrarre il gelato dal contenitore utilizzando la paletta in dotazione o un cucchiaino di silicone o di legno. Non utilizzare cucchiaini di metallo per non graffiare il rivestimento del contenitore.
6. Conservare il gelato in un contenitore preventivamente raffreddato e dotato di coperchio.
 - Il gelato ha il miglior sapore quando è fresco di produzione.
 - Se non si prevede di mangiare il gelato immediatamente, si consiglia di tenerlo nel freezer.
 - Non ricongelare il gelato una volta scongelato!

Ricette per la preparazione del gelato

- Si prega di fare riferimento alle istruzioni contenute nel capitolo "Preparativi per la preparazione del gelato" quando si prepara la miscela per il gelato.
- Le quantità indicate nelle ricette sono solo per riferimento. Regolare secondo il proprio gusto.
- Se si desidera aumentare la quantità fino ad un massimo di 750 ml, gli ingredienti devono essere opportunamente calibrati nelle giuste proporzioni. Il tempo di preparazione si prolunga di conseguenza.
- Controllare altri libri di cucina o i siti online per ulteriori ricette.

Gelato alla vaniglia

(Ca. 5 dosi)

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

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

Gelato al cioccolato

(Ca. 4 dosi)

Estratto di vaniglia	1 cucchiaino da tè
Latte intero	200 ml
Crema	200 ml
Zucchero	100 g
Cioccolato, fondente or scuro	185 g, sbriciolato in piccoli pezzi

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

Gelato alla fragola

(Ca. 4 dosi)

Fragole, fresche, mature, a fette	180 g
Succo di limone appena spremuta	1 cucchiaio
Estratto di vaniglia	1 cucchiaino da tè
Latte intero	180 ml
Crema	180 ml
Zucchero	90 g

- Mescolare le fragole con del succo di limone e ca. 60 g di zucchero. Lasciare la miscela a riposo per 2 ore in modo che il succo si separi.

- Utilizzare un miscelatore a mano e mescolare il restante zucchero e il latte a fuoco basso, fino a quando lo zucchero si sarà sciolto.
- Poi mescolare la crema, il succo di fragola e l'estratto di vaniglia con il latte.
- Versare la miscela fredda nel contenitore del gelato.
- Tempo di preparazione con la gelatiera: ca. 30–40 minuti
- Aggiungere le fragole durante gli ultimi 10 minuti della congelazione.

Ricetta base per sorbetti

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

- Utilizzare un miscelatore a mano e mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola finché lo zucchero non si sarà sciolto. Versare la miscela fredda nel contenitore del gelato.
- Tempo di preparazione con la gelatiera: ca. 30–40 minuti
- Rifinire il gusto aggiungendo 1 cucchiaio di liquore, cognac, brandy al lampone o simile al termine dell'operazione di congelamento.
- Il sorbetto dovrebbe essere consumato piuttosto rapidamente per evitare che ridiventi liquido.

Pulizia

**AVVISO:**

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

**ATTENZIONE:**

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare agenti chimici, acidi e derivati di petrolio e benzina.
- Il contenitore, l'agitatore e il coperchio non sono adatti alla pulizia in lavastoviglie. Potrebbero deformarsi o perdere il colore a causa del calore e di detergenti aggressivi.

- È possibile pulire il contenitore, l'agitatore e il coperchio in acqua calda con un po' di detersivo per piatti. Asciugare poi bene gli accessori.
- Pulire la base e la cavità con un panno umido.

Ricerca dei guasti

Problema	Possibili cause	Soluzione
Mancato funzionamento.	Assenza di alimentazione.	Controllare la presa con un altro apparecchio; infilare correttamente la spina nella presa.
L'apparecchio è in modalità standby anche se la preparazione del ghiaccio non è ancora terminata.	L'alimentazione è stata scollegata.	Riavviare il programma per il tempo rimanente.
Rumori anomali dal compressore.	Alimentazione insufficiente.	Spegnere l'apparecchio e controllare l'alimentazione.
L'agitatore si blocca durante il funzionamento.	Il gelato è troppo duro e blocca il motore (meccanismo di protezione).	Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa. Rimuovere il gelato.
Il compressore non si accende.	La protezione da surriscaldamento è stata attivata.	Lasciar raffreddare l'apparecchio per ca. 30 minuti prima di iniziare di nuovo.

Dati tecnici

Modello:..... ICM 3784
 Alimentazione rete: 220–240 V~, 50 Hz
 Consumo di energia: 110 W
 Refrigerante: R600a / 13 g
 Gas isolante per insufflaggio: C₃H₁₀
 Capacità massima: 1200 ml
 Capacità massima di preparazione per il gelato: 750 ml
 Classe di protezione: I
 Peso netto: ca. 7,15 kg

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

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo “Eliminazione”



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

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

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

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

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

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

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbolle użyte w tej instrukcji obsługi

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



OSTRZEŻENIE:

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



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Rozpakowanie urządzenia



UWAGA:

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

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy. Odgłosy stukania podczas transportu urządzenia wynikają z jego konstrukcji i nie są powodem do reklamacji.
5. Na urządzeniu może nadal znajdować się kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

- 1 Silnik narzędzia do mieszania
- 2 Przyciski odblokowujące
- 3 Walek napędowy
- 4 Pokrywka
- 5 Otwór do napełniania
- 6 Mieszadło
- 7 Pojemnik
- 8 Lampka kontrolna (D)
- 9 Wyświetlacz
- 10 Lampka kontrolna *
- 11 Podświetlenie wyświetlacza
- 12 Lampka kontrolna ☼
- 13 Przycisk (D)
- 14 Przycisk (D)
- 15 Przycisk (D)
- 16 Przycisk (D)
- 17 Przycisk (D)
- 18 Szczeliny wentylacyjne
- 19 Podstawa ze sprężarką
- 20 Koryto jednostki podstawowej

Nie pokazano

Gałka do lodów

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	3
Rozpakowanie urządzenia	34
Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy	34
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia	35
Uwagi dotyczące użytkowania.....	35
Przygotowanie do sporządzania lodów	36
Obsługa urządzenia	36
Przepis na sporządzanie lodów	36
Czyszczenie	37
Usuwanie usterek	37
Dane techniczne	38
Warunki gwarancji.....	38
Usuwanie	39

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

Przed pierwszym uruchomieniem i po przeniesieniu urządzenia należy odczekać 2 godziny, aby czynnik chłodniczy mógł się ustabilizować. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia sprężarki.

Jeżeli obwód chłodniczy zostanie uszkodzony

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

Uwagi dotyczące użytkowania

Lokalizacja

- Umieścić urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Zachować co najmniej 15 cm odstępu od ścian lub przedmiotów.
- Nie umieszczać urządzenia na lub w bezpośrednim sąsiedztwie źródeł ciepła takich, jak piecyków, grzejników, itp.

Podłączenie elektryczne

Zanim połączycie Państwo wtyczkę z gniazdkiem proszę sprawdzić, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Odpowiednie informacje znajdują Państwo na tabliczce identyfikacyjnej urządzenia.

Stand-by (tryb oczekiwania)

Urządzenie jest w trybie gotowości, gdy na wyświetlaczu pojawia się 00:00. Urządzenie przełącza się w tryb gotowości w następujących sytuacjach:

- Gdy wtyczka sieciowa jest podłączona do gniazdka.
- Jeśli przez ok. 10 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.
- Po zakończeniu programu. Rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe.
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku  przez ok. 2 sekundy.

Funkcje przycisków

Przyciski na urządzeniu są przyciskami dotykowymi. Aby wykonać daną funkcję, należy lekko dotknąć przycisków palcem. Każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

- Naciśnij przycisk , aby wyjść z trybu gotowości. Włącza się lampka kontrolna, a urządzenie jest zaprogramowane na 1 godzinę z programem  „Przygotowanie lodu”.
- Użyj tego przycisku  do wyboru programu. Odpowiednia lampka kontrolna wskazuje, który program został wybrany.
- Za pomocą przycisków  i  można ustawić czas pracy urządzenia w zakresie od 5 do 120 minut. Jeśli przyciski będą wciśnięte, rozpocznie się szybki bieg. Czasu działania nie można zmienić podczas pracy urządzenia.
- Używaj przycisku  do uruchamiania programów.
- Za pomocą przycisku  można przerwać program na maksymalnie 3 minut. Przy sporządzaniu lodów, sprężarka będzie kontynuować chłodzenie przez 3 minuty. Naciśnąć przycisk ponownie, aby kontynuować program. Jeśli nie kontynuujesz programu w ciągu 3 minut, usłyszysz 1 sygnał dźwiękowy. Urządzenie przełączy się w tryb gotowości.
- Jeśli chcesz anulować program, naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez ok. 2 sekundy.
- Przed ponownym włączeniem urządzenia odczekaj co najmniej 5 minut, aby ciśnienie w układzie czynnika chłodniczego spadło.

Czas pracy

- Czas przygotowania lodów jest różny. Zależy on od:
 - receptury,
 - temperatury mieszanki,
 - temperatury otoczenia,
 - wymaganej konsystencji.
- Podczas użytkowania nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Stale sprawdzać konsystencję mieszanki podczas przygotowywania lodów.
- Mieszanka lodów nie powinna być zbyt płynna lub zbyt gęsta.

Funkcje ochronne w czasie sporządzania lodów

- Jeśli mieszadło zatrzyma się podczas pracy z uwagi na zestalenie się lodów, silnik zostanie zablokowany.
 1. Natychmiast wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
 2. Wyjmij lody.
- Możesz zacząć inny program robienia lodów zaraz po zakończeniu poprzedniego programu. Jednak ze względów bezpieczeństwa, sprężarka włączy się dopiero po ok. 5 minutach.
- Jeśli przygotowano kilka porcji lodów jedna po drugiej, może uruchomić się zabezpieczenie przed przegrzaniem. W takim przypadku, sprężarka nie włączy się. Niech urządzenie stygnie przez ok. 30 minut przed ponowniem pracy.

Przygotowanie do sporządzania lodów

1. Przed włożeniem pojemnika na lód należy upewnić się, że jest on całkowicie suchy. Umieść pojemnik na lody w zagłębieniu w podstawie. Zwróć uwagę na wgłębienia.
2. Umieść narzędzie do mieszania w pojemniku na lód.
3. Napełnij pojemnik na lody żądanymi składnikami.
 - Nie napełniaj pojemnika na lody składnikami o objętości większej niż 750 ml!
 - Używaj składników, których temperatura wynosi od 6–8 °C.
 - Składniki nie mogą być zamrożone; w takim przypadku silnik może się zablokować.
 - Robiąc lody z owocami, używaj tylko miękkich owoców bez pestek i zmiążdż (purée) je uprzednio. Możesz również dodać sok owocowy.
 - Robiąc lody ze stałymi kawałkami owoców, orzechów, okruchami, lub z alkoholem, przed dodaniem takich składników poczekaj do końca czasu chłodzenia.
 - Alkohol utrudnia zamrażanie.
 - Dodawaj zmiążdżone owoce i/lub alkohol przez otwór do napełniania.

Obsługa urządzenia

1. Nałóż pokrywę na urządzenie. Umieść ją w taki sposób, aby symbol ▲ na pokrywie wskazywał na symbol □ na jednostce bazowej. Obróć pokrywę w kierunku ikonki □, aż zablokuje się na swoim miejscu.
2. Założyć silnik mieszadła. Upewnij się, że wałek napędowy silnika jest umieszczony w mieszadle. Musi się on zatrzasnąć w słyszalny sposób.
3. Upewnij się, że otwór do napełniania jest zamknięty.
4. Włóż wtyczkę do kontaktu.
5. Wyjdź z trybu gotowości, naciskając przycisk ☺.
6. Wybrać żądany program, naciskając przycisk ☹:

Ustawienia	Funkcja
☹	Sporządzanie lodów
❄	Tylko chłodzenie
⌚	Tylko mieszanie

7. Za pomocą przycisków ⊕ i ⊖ ustawić czas pracy.
8. Potwierdź wprowadzenie przez naciśnięcie przycisku ☹. Program zostanie uruchomiony.
9. Po upływie tego czasu, urządzenie zasygnalizuje to 3 razy sygnałem dźwiękowym. Na wyświetlaczu pojawi się 00:00. Jeśli wybrano program ☹, sprężarka będzie chłodziła przez kolejne 10 minut. Zapala się również lampka kontrolna ☹.

Wymywanie lodów

1. Wyłącz urządzenie, naciskając i przytrzymując przycisk ☹ przez ok. 2 sekundy. Urządzenie przełączy się w tryb gotowości.
2. Wyciągnij wtyczkę z kontaktu.

3. Zdjąć silnik mieszadła. W tym celu należy nacisnąć przyciski na silniku i pociągnąć go do góry.
4. Obróć pokrywę w kierunku ikonki □.
5. Wyjąć pojemnik na lody i mieszadło.



OSTRZEŻENIE: Ryzyko odmrożenia!

Chroń swoje ręce rękawiczkami podczas dotykania pojemnika z lodami.

- Wymij lody z pojemnika za pomocą dołączonej łopatkki do lodów lub silikonowej albo drewnianej łyżki. Nie używaj metalowych łyżek, aby nie porysować powłoki pojemnika.
6. Przechowuj lody we wstępnie schłodzonym pojemniku.
 - Najlepiej smakują świeże lody.
 - Jeśli nie zamierzasz od razu zjeść lodów, zalecamy przechowywanie przygotowanych lodów w zamrażarce.
 - Nie zamrażaj ponownie lodów raz już rozmrożonych!

Przepis na sporządzanie lodów

- Proszę zapoznać się z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Przygotowanie do sporządzania lodów” podczas przygotowywania mieszanki lodów.
- Ilości określone w recepturach służą tylko jako punkt odniesienia. Dostosuj do własnych upodobań.
- Jeśli chcesz zwiększyć ilość lodów do maksymalnie 750 ml, składniki muszą być dobrane w prawidłowej proporcji. Czas przygotowania wydłuży się odpowiednio.
- Więcej receptur znajdziesz w innych książkach kucharskich lub online.

Lody waniliowe

(Ok. 5 porcji)

Ekstraktu waniliowego	1–2 łyżeczki
Pelnotłustego mleka	250 ml
Śmietany	375 ml
Cukru	125 g

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

Lody czekoladowe

(Ok. 4 porcji)

Ekstraktu waniliowego	1 łyżeczka
Pelnotłustego mleka	200 ml
Śmietany	200 ml
Cukru	100 g
Czekolady, gorzkiej lub ciemnej	185 g, pokruszonej na małe kawałki

- Zagotuj mleko i śmietanę razem z czekoladą i cukrem. Zmieszaj mikserem nadającym się do mieszania gorących potraw. Niech mieszanka lodów ostygnie,

a następnie schowaj ją do lodówki na 24 godziny. Przed napełnieniem pojemnika mieszanką lodów, pomieszaj ją jeszcze raz.

- Czas przygotowania w maszynie do lodów: ok. 20–30 minut

Lody truskawkowe

(Ok. 4 porcji)

Świeżych, dojrzałych truskawek pokrojonych na plasterki	180 g
Świeżo wyciśniętego soku z cytryn	1 łyżki
Ekstraktu waniliowego	1 łyżeczka
Pełnotłustego mleka	180 ml
Śmietany	180 ml
Cukru	90 g

- Wymieszaj truskawki z sokiem z cytryny i ok. 60 g cukru. Odstaw na 2 godziny w celu oddzielenia soku.
- Użyj miksera ręcznego do wymieszania pozostałego cukru i mleka na najniższym ustawieniu, aż do rozpuszczenia się cukru.

- Następnie, mieszając, dodaj do mleka śmietanę, sok z truskawek i ekstrakt waniliowy.
- Napełnij pojemnik na lody schłodzoną mieszanką.
- Czas przygotowania w maszynie do lodów: ok. 30–40 minut
- Dodaj truskawki w ciągu ostatnich 10 minut zamrażania.

Podstawowy przepis na sorbet

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

- Użyj miksera ręcznego do wymieszania wszystkich składników w misce, aż do rozpuszczenia się cukru. Napełnij pojemnik na lody schłodzoną mieszanką.
- Czas przygotowania w maszynie do lodów: ok. 30–40 minut
- Do smaku dodaj 1 łyżkę likieru, koniaku, malinowej brandy, itp. pod koniec operacji zamrażania.
- Sorbet powinien być spożyty dość szybko, aby zapobiec jego ponownemu upłynięciu się.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.



UWAGA:

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Nie stosować ściernych ani żrących środków czyszczących.
- Nie stosować chemikaliów, kwasów, benzyny czy produktów ropopochodnych.



UWAGA:

- Pojemnik, narzędzie do mieszania i pokrywka nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Mogą się zdeformować lub odbarwić pod wpływem ciepła i agresywnych środków czyszczących.
- Pojemnik, mieszadło i pokrywkę można myć w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do ręcznego mycia naczyń. Po zakończeniu mycia dobrze wysuszyć akcesoria.
- Wyczyść podstawę i wgłębienie wilgotną ściereczką.

Usuwanie usterek

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdź gniazdko ściennie przy pomocy innego urządzenia; prawidłowo włożyć wtyczkę do gniazdka.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest w trybie gotowości, mimo że nie zakończono jeszcze przygotowywania lodu.	Zasilanie zostało odłączone.	Uruchom program ponownie na czas pozostały do zakończenia robienia lodów.
Głośna praca sprężarki.	Zbyt niskie napięcie zasilania.	Wyłączyć urządzenie i sprawdzić napięcie zasilania.
Mieszadło zatrzymuje się podczas pracy.	Lody są zbyt twarde i blokują silnik (mechanizm ochronny).	Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Wyjmij lody.
Sprężarka nie włącza się.	Włączyło się zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Niech urządzenie stygnie przez ok. 30 minut przed ponowieniem pracy.

Dane techniczne

Model:..... ICM 3784
Napięcie zasilające: 220–240 V~, 50 Hz
Pobór mocy: 110 W
Chłodziwo:..... R600a / 13 g
Gaz do wdmuchiwania izolacji:..... C₅H₁₀
Maksymalna pojemność: 1200 ml
Maksymalna pojemność do przygotowania lodów: 750 ml
Stopień ochrony: I
Masa netto: ok. 7,15 kg

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

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

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

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

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

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

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

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

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowy jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

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

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

A használati útmutatóban található szimbólumok

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



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

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

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
A készülék kicsomagolása	40
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma	40
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések	41
Használati megjegyzések	41
Előkészület a fagylaltkészítéshez	41
A készülék üzemeltetése	42
Receptek fagylaltkészítéshez	42
Tisztítás	43
Hibaelhárítás	43
Műszaki adatok	44
Hulladékkezelés	44

A készülék kicsomagolása



VIGYÁZAT:

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

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz. A készülék szállításakor jelentkező zörgő hang a készülék kialakításából adódik, és nem ad okot panaszra.
5. A készüléken még lehetnek por- vagy gyártási maradványok. Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.

A kezelőelemek áttekintése /

A csomag tartalma

- 1 Motor a keverőszerszámoz
- 2 Feloldó gombok
- 3 Hajtótengely
- 4 Fedél
- 5 Újratöltő nyílás
- 6 Keverő
- 7 Tartály
- 8 Vezérlőlámpa
- 9 Kijelző
- 10 Vezérlőlámpa *
- 11 Kijelző megvilágítása
- 12 Vezérlőlámpa
- 13 gomb
- 14 gomb
- 15 gomb
- 16 gomb
- 17 gomb
- 18 Szellőzőnyílások
- 19 Alapzat kompresszorral
- 20 Az alapegység vályúja

Nem látható

Fagylaltkanalat

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

FIGYELMEZTETÉS:

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

VIGYÁZAT:

Kérjük, tartsa be a 2 órás várakozási időt az első üzembe helyezés előtt és a készülék mozgatása után, hogy a hűtőközeg leülepedjen. Ellenkező esetben a kompresszor megsérülhet.

Ha a hűtőkör károsodott

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

Használati megjegyzések

Helyszín

- Helyezze a készüléket szilárd, vízszintes és egyenes felületre. Tartson a készülék és a fal, illetve egyéb tárgyak között legalább 15 cm távolságot.
- Ne helyezze a készüléket hőforrásokra (tűzhely, fűtőtűst, stb.) vagy azok közelébe.

Elektromos csatlakoztatás

Mielőtt a csatlakozó dugót bedugná a konnektorbá, ellenőrizze, hogy egyezik-e a használni kívánt hálózati feszültség a készülékével! Az adatokat megtalálja a típuscímkén.

Standby (készületi állapot)

A készülék készületi üzemmódban van, amikor a kijelzőn  látható. A készülék a következő helyzetekben kapcsol készületi üzemmódba:

- Amikor a hálózati csatlakozó be van dugva.
- Ha kb. 10 másodpercig nem nyomja meg a gombot.
- Amikor a program befejeződik. Három hangjelzés hallatszik.
- Ha kb. 2 másodpercig nyomva tartja az  gombot.

Gombfunkciók

A készülék gombjai érintésérzékeny gombok. A gombokat ujjával enyhén érintse meg a funkció végrehajtásához. Minden egyes gombnyomás egy hangjelzéssel nyugtázzódik.

- A készületi üzemmódból való kilépéshez nyomja meg az  gombot. A lámpa bekapcsol, és a készülék 1 órára előre be van állítva az  „Jégkészítés” programmal.

- Használja a  gombot egy program kiválasztásához. A megfelelő vezérlőlámpa jelzi, hogy melyik program van kiválasztva.
- Az  és  gombok segítségével állítsa be az üzemidőt 5–120 perc között. Ha a gombokat nyomva tartja, gyorsfutás indul. Az üzemidő működés közben nem módosítható.
- Használja a  gombot a programok elindításához.
- A  gombbal legtöbb 3 percre megszakíthat egy programot. Amikor fagyaltot készít, a kompresszor folytatja a hűtést 3 percig. Nyomja meg a gombot újra, hogy folytassa a programot. Ha 3 percen belül nem folytatja a programot, 1 hangjelzés hallható. A készülék készenléti üzemmódba kapcsol.
- Ha meg akarja szakítani a programot, nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot kb. 2 másodpercig.
- Várjon legalább 5 percet, mielőtt újra bekapcsolja a készüléket, hogy a hűtőközegkörben lévő nyomás le tudjon csillapodni.

Működési idő

- A fagyalt elkészítési ideje változó. Ez függ:
 - recept,
 - a keverék hőmérsékletétől,
 - környezeti hőmérséklet,
 - a kívánt állag.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. Folyamatosan ellenőrizze a keverék állagát miközben a fagyaltot készíti.
- A fagyaltkeverék nem lehet túl folyékony vagy túl viszkózus.

Védelmi funkciók a fagyaltkészítés során

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

Előkészület a fagyaltkészítéshez

1. Győződjön meg róla, hogy a jégartály teljesen száraz, mielőtt behelyezi. Helyezze a fagyaltartályt az alapzat mélyedésébe. Figyeljen a mélyedésekre.
2. Helyezze a keverőszerszámot a jégartályba.

- Töltse fel a fagyalttartályt a kívánt összetevőkkel.
 - Ne töltse fel a fagyalttartályt 750 ml-nél több összetevővel!
 - 6–8 °C-os hűtőszekrény hőmérsékletű összetevőket használjon.
 - Az összetevők nem lehetnek fagyaszta; ellenkező esetben a motort a rendszer blokkolhatja.
 - Ha gyümölcsökkel készíti fagyaltot, csak puha, magnélküli gyümölcsöt használjon, és előtte pépesítse (pürésítse) azt. Emellett gyümölcslé is adhat a fagyaltnak.
 - Ha szilárd gyümölcsdarabokkal, tört maggyal és alkohollal készíti fagyaltot, várja meg a hűtési idő végét, és csak ezután adja hozzá ezeket az összetevőket.
 - Az alkohol késlelteti fagyasztási műveletet.
 - A pürésített gyümölcsöt és/vagy alkoholt a betöltőnyíláson keresztül adja hozzá.

A készülék üzemeltetése

- Helyezze a fedelet a készülékre. Helyezze úgy, hogy a fedélén lévő ▲ szimbólum az alapegységen lévő □ szimbólum felé mutasson. Fordítsa el a fedelet a ▢ ikon felé, amíg a helyére nem rögzül.
- Tegeye fel a keverőszerszám motorját. Ügyeljen arra, hogy a motor hajtótengelye a keverőszerszámba kerüljön. Ennek hallhatóan be kell kapcsolódnia.
- Győződjön meg arról, hogy az utántöltő nyílás zárva van.
- Csatlakoztassa a tápkábelt egy fali aljzatba.
- Az ☺ gomb megnyomásával lépjen ki a készenléti üzemmódból.
- Válassza ki a kívánt programot a ☹ gomb megnyomásával:

Beállítás	Funkció
☺	Fagyaltkészítés
❄	Csak hűtés
⌚	Csak keverés

- Az ☺ és ☹ gombokkal állítsa be az üzemidőt.
- Erősítse meg a beállítását a ☹ gomb megnyomásával. A program elindul.
- Az idő letelte után a készülék 3 hangjelzést ad. A kijelzőn 00:00 jelenik meg. Ha az ☺ programot választotta, a kompresszor még 10 percig hűl. Az ☺ vezérlőlámpa is kigyullad.

A fagyalt eltávolítása

- Kapcsolja ki a készüléket az ☹ gomb kb. 2 másodpercig történő nyomva tartásával. A készülék készenléti üzemmódba kapcsol.
- Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatról.
- Vegye ki a keverőszerszám motorját. Ehhez nyomja meg a motoron lévő gombokat, és húzza le felfelé.

- Fordítsa el a fedelet a ▢ ikon irányába.
- Távolítsa el a fagyalttartályt és a keverőt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Fagyásveszély!

A fagyalttartály megérintésekor kesztyű viselésével védje a kezét.

- Vegye ki a fagyaltot a tartályból a mellékelt fagyaltkanalat vagy szilikon- vagy fakanalat használva. Ne használjon fém kanalat, nehogy összekarcolja a tartály bevonatát.
- Egy előre lehűtött fedeles tartályban tárolja a fagyaltot.
 - A fagyalt frissen a legfinomabb.
 - Ha nem tervezi a fagyalt azonnali elfogyasztását, javasoljuk, hogy tárolja a hűtőszekrényben az elkészített fagyaltot.
 - Ne fagyassza le újra a fagyaltot, ha egyszer kiolvadt vagy felolvasztotta azt!

Receptek fagyaltkészítéshez

- Lásd a „Előkészület a fagyaltkészítéshez” c. részben található utasításokat a fagyaltkeverék elkészítésére vonatkozóan.
- A receptekben megadott mennyiségek csak tájékoztató jellegűek. Az ízlésének megfelelően állítsa be az összetevők mennyiségét.
- Ha szeretné a mennyiséget maximum 750 ml-re növelni, az összetevőket a helyes arányban kell hozzáadni. Ennek megfelelően az elkészítési idő is megnő.
- További receptekért lásd a szakácskönyveket vagy az internetet.

Vaníliafagyalt

(Kb. 5 adag)

Vanília	1–2 teáskanál
Tej	250 ml
Tejszín	375 ml
Cukor	125 g

- Egy kézi mixerrel egy edényben keverje össze az összetevőket, amíg a cukor szét nem olvad. Töltse be a hűtött keveréket a fagyalttartályba.
- Az elkészítési idő a fagyaltkészítővel: kb. 30–40 perc

Csokoládéfagyalt

(Kb. 4 adag)

Vanília	1 teáskanál
Tej	200 ml
Tejszín	200 ml
Cukor	100 g

Csokoládészelet, keserű vagy fekete 185 g, apró darabokra aprítva

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

- hűtőben. A fagylalttartályba való betöltés előtt még egyszer keverje össze a hűtött fagylaltkeveréket.
- Az elkészítési idő a fagylaltkészítővel: kb. 20–30 perc

Eperfagylalt

(Kb. 4 adag)

Eper, friss, érett, szeletelt	180g
Citromlé, frissen facsart	1 evőkanál
Vanília	1 teáskanál
Tej	180 ml
Tejszín	180 ml
Cukor	90 g

- Keverje össze az epret a citromlével és kb. 60 g cukorral. 2 órán át hagyja állni a keveréket, hogy a lé elváljon.
- Egy kézi mixerrel a legalacsonyabb fordulatszámon keverje össze a maradék cukrot és tejet, amíg a cukor szét nem olvad.
- Ezután keverje bele a tejszínt, az epres lét és a vaniliát a tejbe.

- Töltse be a hűtött fagylaltkeveréket a fagylalttartályba.
- Az elkészítési idő a fagylaltkészítővel: kb. 30–40 perc
- A fagyasztási folyamat utolsó 10 percében adja hozzá az epret.

Sörbet alaprecept

Gyümölcslé / Gyümölcs, pürésített	600 ml
Cukor (a gyümölcs függvényében)	75 g
Tojásfehérje	1 evőkanál

- Egy kézi mixerrel egy edényben keverje össze az összetevőket, amíg a cukor szét nem olvad. Töltse be a hűtött fagylaltkeveréket a fagylalttartályba.
- Az elkészítési idő a fagylaltkészítővel: kb. 30–40 perc
- A fagyasztási művelet végén ízesítse 1 evőkanál konyak, likőrrel, málna pálinkával vagy hasonlóval.
- A sörbetet gyorsan kell elfogyasztani, hogy ne alakuljon ismét folyadékká.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- Ne merítse vízbe a készüléket! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfét vagy egyéb súroló eszközt.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószerket.
- Ne használjon vegyszereket, savakat, benzint vagy olajtartalmú termékeket.

VIGYÁZAT:

- A tartály, a keverőszerszám és a fedél nem alkalmas mosogatógépben történő tisztításra. A hő és az agresszív tisztítószer hatására eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek.
- A tartályt, a keverőszerszámot és a fedelet meleg öblítővízben, kevés kézi mosogatószerrel tisztíthatja. Utána jól szárítsa meg a tartozékokat.
- Tisztítsa meg a készülék alapzatát és a mélyedést egy nedves ruhával.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem működik a készülék.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze a fali aljzatot egy másik készülékkel; csatlakoztassa a dugót megfelelően az aljzatba.
A készülék készenléti üzemmódban van annak ellenére, hogy a jégkészítés még nem fejeződött be.	Az áramellátás megszakadt.	Indítsa el a programot a fennmaradt időtartamra.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Zajos a kompresszor.	Alacsony a tápfeszültség.	Kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze a tápfeszültséget.
A keverő működés közben megáll.	A fagylalt túl kemény, és blokkolja a motort (Védelmi mechanizmus).	Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Távolítsa el a fagylaltot.
A kompresszor nem kapcsol be.	A túlhevülés elleni védelem aktiválódott.	A készüléket újbóli használat előtt kb. 30 percig hagyja lehűlni.

Műszaki adatok

Modell:..... ICM 3784
Feszültségellátás: 220–240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel: 110 W
Hűtőközeg: R600a / 13 g
Szigetelő fűvógáz: C₅H₁₀
Kapacitás, max.: 1200 ml
Maximális úrtartalom fagylalt készítéséhez: 750 ml
Védelmi osztály: I
Nettó súly: kb. 7,15 kg

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

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



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

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

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

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

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

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

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

Содержание

Обзор деталей прибора	3
Распаковка прибора	45
Обзор деталей прибора / Комплект поставки	45
Предупреждения по использованию прибора	46
Примечания по использованию	46
Подготовка к приготовлению мороженого	47
Управление прибором	47
Рецепты приготовления мороженого	47
Чистка	48
Устранение неисправностей	49
Технические данные	49
Утилизация	49

Распаковка прибора



ВНИМАНИЕ:

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

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте прибор. Немедленно верните его дилеру. Дребезжащий шум при транспортировке прибора обусловлен конструкцией и не является причиной для рекламации.
5. На приборе может оставаться пыль или производственные остатки. Мы рекомендуем очистить прибор, как описано в разделе «Чистка».

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

- 1 Двигатель для перемешивающего инструмента
- 2 Кнопки разблокировки
- 3 Приводной вал
- 4 Крышка
- 5 Отверстие для заправки
- 6 Мешалка
- 7 Контейнер
- 8 Контрольная лампа
- 9 Дисплей
- 10 Контрольная лампа *
- 11 Подсветка дисплея
- 12 Контрольная лампа
- 13 Кнопка
- 14 Кнопка
- 15 Кнопка
- 16 Кнопка
- 17 Кнопка
- 18 Вентиляционные слоты
- 19 Корпус с компрессором
- 20 Лоток базового блока

Не показано

Шарик для мороженого

Предупреждения по использованию прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

ВНИМАНИЕ:

Перед первым включением и после перемещения прибора необходимо подождать 2 часа, чтобы хладагент осел. В противном случае компрессор может быть поврежден.

Если холодильный контур устройства поврежден

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

Примечания по использованию

Местонахождение

- Устанавливайте прибор на ровную, устойчивую, горизонтальную поверхность. От стены и других предметов оставляйте расстояние 15 см.
- Запрещается устанавливать прибор на огонь или рядом с источниками нагрева, такими как плиты, радиаторы и т.д.

Подключение к электросети

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

Наготове (дежурный режим)

Прибор находится в режиме ожидания, когда на дисплее отображается 00:00. Прибор переходит в режим ожидания в следующих ситуациях:

- Когда сетевая вилка вставлена в розетку.
- Если в течение примерно 10 секунд не нажимается ни одна кнопка.
- Когда программа завершена. Звучат три сигнала.
- При нажатии и удержании кнопки  в течение примерно 2 секунд.

Функции кнопок

Кнопки на приборе являются сенсорными. Для выполнения функции слегка коснитесь кнопок пальцем. Каждое нажатие кнопки подтверждается звуковым сигналом.

- Нажмите кнопку , чтобы выйти из режима ожидания. Включится свет, и прибор будет предварительно настроен на 1 час с программой  «Приготовление льда».
- Используйте кнопку  для выбора программы. Соответствующая контрольная лампа показывает, какая программа выбрана.
- С помощью кнопок  и  установите время работы в диапазоне 5–120 минут. Если держать кнопки нажатыми, начнется ускоренный режим работы. Время работы не может быть изменено во время работы.
- Для запуска программ используйте кнопку .
- Кнопкой  можно прервать программу максимум на 3 минут. При приготовлении мороженого компрессор продолжит охлаждать еще 3 минуты. Для продолжения программы снова нажмите кнопку. Если вы не продолжите программу в течение 3 минут, раздастся 1 звуковой сигнал. Прибор переключится в режим ожидания.
- Если вы хотите отменить программу, нажмите и удерживайте кнопку  в течение примерно 2 секунд.
- Перед повторным включением прибора подождите не менее 5 минут, чтобы давление в контуре хладагента ослабло.

Рабочее время

- Время приготовления мороженого варьируется. Оно зависит от:
 - рецепта,
 - температуры смеси,
 - температуры окружающей среды,
 - желаемой консистенции.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время его работы. При приготовлении мороженого постоянно проверяйте консистенцию смеси.
- Смесь для мороженого не должна быть слишком жидкой или слишком густой.

Защитные свойства при приготовлении мороженого

- Если во время работы мешалка остановится из-за густоты мороженого, двигатель будет заблокирован.
 1. Немедленно выключите устройство и выдерните штепсель из розетки электропитания.
 2. Извлеките мороженое.
- Можно начать выполнение другой программы сразу же после завершения предыдущей. Однако в целях безопасности, компрессор включится только через, приблизительно, 5 минут.

- Если приготавливалось несколько порций мороженого подряд, может сработать защита от перегрева. В таком случае, компрессор не включится. Дайте устройству остыть в течение, примерно, 30 минут перед тем, как использовать его снова.

Подготовка к приготовлению мороженого

1. Убедитесь, что контейнер для льда полностью сухой, прежде чем вставлять его. Установите емкость для мороженого в углубления на корпусе устройства. Обратите внимание на углубления.
2. Поместите инструмент для перемешивания в ведро для льда.
3. Наполните емкость желаемыми ингредиентами.
 - Не наполняйте емкость для мороженого ингредиентами в количестве более, чем 750 мл!
 - Используйте ингредиенты из холодильника, имеющие температуру 6–8 °C.
 - Ингредиенты не должны быть замороженными; в противном случае, двигатель может быть заблокирован.
 - При приготовлении мороженого с фруктами, используйте только мягкие фрукты без косточек, заранее сделав из них растолченную массу. Можно также добавлять фруктовый сок.
 - При приготовлении мороженого с твердыми кусочками фруктов, орехов, или с алкоголем, подождите окончания процесса охлаждения перед тем, как добавлять такие ингредиенты.
 - Алкоголь затрудняет процесс охлаждения.
 - Добавляйте растолченную мякоть фруктов и/или алкоголь через отверстие для наполнения.

Управление прибором

1. Установите крышку на прибор. Установите ее так, чтобы символ ▲ на крышке указывал на символ ■ на базовом блоке. Поворачивайте крышку в направлении значка ↻, пока она не защелкнется на своем месте.
2. Установите двигатель для перемешивания. Убедитесь, что приводной вал двигателя установлен в перемешивающем устройстве. Это должно быть слышно.
3. Убедитесь, что отверстие для пополнения закрыто.
4. Вставьте сетевую вилку в розетку.
5. Выйдите из режима ожидания, нажав кнопку ☺.
6. Выберите нужную программу нажатием кнопки (⊕):

Настройка	Функция
☺	Приготовление мороженого
❄	Только охлаждение
↻	Только перемешивание

7. С помощью кнопок ⊕ и ⊖ установите время работы.
8. Подтвердите ввод нажатием кнопки ⊗. Будет запущена программа.
9. По истечению этого времени устройство издаст 3 сигнальных звуков. На дисплее появится 00:00. Если вы выбрали программу ☺, компрессор охлаждает еще 10 минут. Также загорается контрольная лампа ☺.

Извлечение мороженого

1. Выключите прибор, нажав и удерживая кнопку ☺ в течение примерно 2 секунд. Прибор переключится в режим ожидания.
2. Отсоедините штепсель от розетки электропитания.
3. Снимите мотор для перемешивания. Для этого нажмите на кнопки на моторе и потяните его вверх
4. Поверните крышку в направлении значка ↻.
5. Извлеките емкость для мороженого и мешалку.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск холодных ожогов!

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

- Извлеките мороженое из контейнера с помощью прилагаемого совка для мороженого, силиконовой или деревянной ложки. Не используйте металлические ложки, чтобы не поцарапать покрытие емкости.
6. Храните мороженое в предварительно охлажденной таре с крышкой.
 - Мороженое имеет самый лучший вкус, когда оно свежее.
 - Если не планируется есть мороженое сразу, рекомендуется хранить приготовленное мороженое в морозильной камере.
 - Не замораживайте повторно размороженное или растаявшее мороженое!

Рецепты приготовления мороженого

- При приготовлении смеси для мороженого см. указания в главе «Подготовка к приготовлению мороженого».
- Количества, указанные в рецептах, приводятся только для справки. Их можно корректировать в соответствии со своим вкусом.
- Чтобы увеличить выход до максимум 750 мл, следует увеличить количество ингредиентов пропорционально исходному рецепту. Соответственно увеличивается и время приготовления.
- Посмотрите другие кулинарные книги или Интернет для поиска других рецептов.

Ванильное мороженое

(Приблизительно на 5 порций)

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

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

Шоколадное мороженое

(Приблизительно на 4 порций)

Экстракт ванили	1 чайная ложка
Цельное молоко	200 мл
Сливки	200 мл
Сахар	100 г
Плитка шоколада, черный или молочный	185 г, раскрошенный на мелкие кусочки

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

Клубничное мороженое

(Приблизительно на 4 порций)

Клубника, свежая, спелая, нарезанный	180 г
Лимонный сок, свежевыжатый	1 столовой ложки
Экстракт ванили	1 чайная ложка
Цельное молоко	180 мл
Сливки	180 мл
Сахар	90 г

- Перемешайте клубнику с лимонным соком и, примерно, 60 граммами сахара. Оставьте смесь на 2 часа, чтобы дать выделиться соку.
- С помощью ручного миксера перемешивайте оставшийся сахар и молоко на самых низких оборотах, пока сахар не растворится.
- Затем перемешайте сливки, клубничный сок и экстракт ванили с молоком.
- Заполните этой охлажденной смесью емкость для мороженого.
- Время приготовления продукта с помощью мороженицы: примерно 30–40 минут
- Добавьте клубнику в течение последних 10 минут замораживания.

Базовый рецепт шербета

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

- С помощью ручного миксера перемешивайте все ингредиенты в чаше, пока сахар не растворится. Заполните этой охлажденной смесью емкость для мороженого.
- Время приготовления продукта с помощью мороженицы: примерно 30–40 минут
- Измените вкус, добавив 1 столовую ложку ликера, коньяка, малинового бренди или подобного напитка, в конце процесса замораживания.
- Шербет следует съедать сразу, пока он снова не стал жидким.

Чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте сетевую вилку из розетки.
- Не погружайте прибор в воду! После этого возникает риск возгорания или удара электрическим током.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не используйте для очистки жесткие или абразивные средства.
- Не используйте химикалии, кислоты, бензин или нефтепродукты.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Контейнер, инструмент для перемешивания и крышка не подходят для мытья в посудомоечной машине. Они могут деформироваться или потерять цвет из-за нагрева или агрессивных моющих средств.
- Вы можете очистить контейнер, инструмент для перемешивания и крышку в теплой воде с небольшим количеством жидкости для мытья посуды. После этого хорошо просушите принадлежности.
- Почистите корпус и углубления влажной ветошью.

Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не функционирует.	Нет питания.	Проверьте розетку с помощью другого прибора; правильно вставьте вилку в стенную розетку.
Прибор находится в режиме ожидания, хотя приготовление льда еще не закончено.	Отсоединился источник электропитания.	Снова запустите выполнение программы на оставшееся время.
Компрессор шумит.	Слишком низкое напряжение питания.	Выключите прибор и проверьте электропитание.
Мешалка останавливается во время работы.	Мороженое слишком твердое и блокирует двигатель (защитный механизм).	Выключите прибор и отсоедините сетевую вилку от розетки. Извлеките мороженое.
Компрессор не включается.	Сработала защита от перегрева.	Дайте устройству остыть в течение, примерно, 30 минут перед тем, как использовать его снова.

Технические данные

Модель: ICM 3784
 Подача напряжения: 220–240 В~, 50 Гц
 Мощность на входе: 110 Вт
 Хладагент: R600a/ 13 г
 Газ для продувки изоляции: C₅H₁₀
 Объем, макс.: 1200 мл
 Максимальная емкость
 при приготовлении мороженого: 750 мл
 Класс защиты: I
 Вес нетто: прибл. 7,15 кг

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

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами CE и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



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

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

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

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

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

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

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

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

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

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية، التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدى مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.



- يمكنك تنظيف الحاوية وأداة التغليف والغطاء في ماء دافئ مع استخدام القليل من منظف الأطباق. جفف الملحقات جيداً بعد ذلك.
- نظف القاعدة والتجفيف بقطعة قماش رطبة.

ستكشف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	لا يوجد مصدر إمداد طاقة.	تحقق من مأخذ الحائط مع جهاز مختلف؛ وصل المقبس بشكل صحيح بمأخذ الحائط.
يكون الجهاز في وضع الاستعداد حتى وإن لم يتم الانتهاء من تحضير الثلج.	تم فصل مصدر إمداد الطاقة.	ابدأ تشغيل البرنامج ثانية للمدة المتبقية.
حدوث ضجيج بالضاغط.	مصدر إمداد الطاقة الرئيسي منخفض جداً.	أوقف تشغيل الجهاز وتحقق من توصيل مصدر إمداد الطاقة الرئيسي.
أداة التغليف تتوقف أثناء التشغيل.	الآيس كريم متجمد للغاية ويعوق عمل الموتور (آلية الحماية).	أوقف تشغيل الجهاز وأفصل موصل التيار الكهربائي من القابس. أخرج الآيس كريم.
الضاغط لا يعمل.	تم بدء وظيفة الحماية من السخونة الزائدة.	اترك الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة تقريباً قبل التشغيل ثانية.

البيانات الفنية

الطراز: ICM 3784.....
 الطاقة الكهربائية: 240-220 فولت تيار متردد 50 هيرتز
 استهلاك الطاقة: 110 وات
 المبرد: 13/R600a جم
 المسير: C₅H₁₀.....
 السعة / الحد الأقصى: 1200 مل
 السعة القصوى لإعداد البوظة: 750 مل
 درجة الحماية: I.....
 الوزن الصافي: تقريباً 7,15 كجم

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

وقد اختبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

إخراج الآيس كريم

1. أوقف تشغيل الجهاز بالضغط مع الاستمرار على زر (Ⓢ) لمدة ثانيتين تقريبًا. وبهذا، ينتقل الجهاز إلى وضعية الاستعداد.
2. افصل القابس الرئيسي من مقبس الجدار.
3. ازل الموتور من أداة التقلب. اضغط على الأزرار الموجودة على الموتور واسحبها لأعلى لإزالتها.
4. أدر الغطاء نحو الشكل ١٤.
5. أزل وعاء الآيس كريم وأداة التقلب.



تحذير: خطر الإصابة بحروق باردة!

حافظ على يديك يارتداء قفازات عند لمس وعاء الآيس كريم.

- أخرج الآيس كريم من الوعاء باستخدام الملعقة المرفقة مع الجهاز أو باستخدام ملعقة من السليكون أو ملعقة خشبية. لا تستخدم الملاعق المعدنية لكي لا تخدش طلاء الوعاء.
- 6. قم بتخزين الآيس كريم في وعاء مبرد مسبقًا بغطاء.
- يكون مذاق الآيس كريم أفضل عندما يُقدم طازجًا.
- إذا لم تعزز تناول الآيس كريم على الفور، فإننا ننصح بحفظ الآيس كريم الذي تم إعداده في الجزء المخصص للتجميد بالتلاجة.
- لا تقم بإعادة تجميد الآيس كريم في حالة ذوبانه!

وصفات لإعداد البوظة

- يُرجى الرجوع إلى التعليمات "التحضير لإعداد البوظة" عند إعداد مخلوط الآيس كريم.
- الكميات المحددة في المواصفات هي كميات مرجعية فقط، اضبط الكمية حسبما يروق لك.
- إذا كنت ترغب بزيادة الكمية إلى حددها الأقصى الذي يبلغ 750 مل، يجب تعديل المكونات بالنسب الصحيحة. قد تزيد فترة الإعداد وفقًا لذلك.
- راجع كتب الطهي الأخرى أو مواقع الإنترنت لمعرفة المزيد من الوصفات.

آيس كريم بالفانيليا

(يكفي 5 أشخاص تقريبًا)

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

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

آيس كريم بالشوكولاتة

(يكفي 4 أشخاص تقريبًا)

خلاصة الفانيليا	1 ملعقة صغيرة
حليب صافي	200 مل
قشدة	200 مل
سكر	100 جم

- قطعة شوكولاتة، مرة أو دافئة 185 جم، قطع صغيرة مبشورة
- قم بطهي اللبن والقشدة مع الشوكولاتة والسكر، وقلّب الخليط بخلاط مناسب خاص بالأغذية الساخنة. اترك مخلوط الآيس كريم حتى يبرد ثم

- احفظه في التلاجة لمدة 24 ساعة. وقبل وضع مخلوط الآيس كريم المبرد في وعاء الآيس كريم، فعليك تقلبيه أكثر من مرة.
- مدة الإعداد بماكينة الآيس كريم: 20-30 دقيقة تقريبًا

آيس كريم بالفراولة

(يكفي 4 أشخاص تقريبًا)

فراولة طازجة ومقطعة إلى شرائح	180 جم
عصير ليمون طازج	1 ملعقة كبيرة
خلاصة الفانيليا	1 ملعقة صغيرة
حليب صافي	180 مل
قشدة	180 مل
سكر	90 جم

- اخلط الفراولة مع عصير الليمون و60 جم تقريبًا من السكر، اترك المخلوط لمدة ساعتين حتى ينفصل العصير.
- استخدم خلاط يدوي واخلط السكر المتبقي مع اللبن عند الإعداد الأكثر انخفاضًا حتى ذوبان السكر.
- وبعد ذلك قم بتقليل القشدة وعصير الفراولة وخلاصة الفانيليا مع اللبن.
- ضع مخلوط الآيس كريم في وعاء الآيس كريم.
- مدة الإعداد بماكينة الآيس كريم: 30-40 دقيقة تقريبًا
- أضف الفراولة أثناء الـ 10 دقائق الأخيرة بعملية التجميد.

وصفة الشربات

عصير فواكه / فواكه مهروسة	600 مل
السكر (حسب الفواكه)	75 جم

بياض بيض 1 ملعقة كبيرة

- استخدم خلاط يدوي واخلط كافة المكونات في وعاء حتى ذوبان السكر.
- ضع مخلوط الآيس كريم المبرد في وعاء الآيس كريم.
- مدة الإعداد بماكينة الآيس كريم: 30-40 دقيقة تقريبًا
- يمكنك تحسين المذاق بإضافة ملعقة كبيرة من شراب كحولي، شراب الفراولة أو شراب مشابه في نهاية عملية التبريد.
- يجب تناول الشربات سريعًا كي لا يذوب ثانيًا.

التنظيف



تحذير:

- قم دائمًا بإيقاف تشغيل الجهاز واسحب القابس من المقبس قبل تنظيفه.
- لا تضع الجهاز في الماء! يمكن أن يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.



تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات خشنة أو مواد كاشطة.
- لا تستخدم موادًا كيميائية أو أحماض أو بنزين أو منتجات نظفية.
- لا يُنصح بتنظيف الحاوية وأداة التقلب والغطاء داخل غسالة الأطباق.
- حيث يمكن أن تشوه أو يتغير لونها بسبب السخونة والمنظفات الالكالة.

التوصيل الكهربائي

قبل إدخال القابس في المقبس الكهربائي، تأكد أن الجهد الرئيسي المستخدم يطابق جهد الجهاز. يمكنك العثور على هذه المعلومات على لوحة الاسم.

الاستعداد (وضع الاستعداد)

يكون الجهاز على الوضع الاحتياطي عندما تعرض الشاشة الشكل 00:00. يتحول الجهاز لوضع الاستعداد في الحالات التالية:

- عند توصيل قابس التيار الكهربائي الرئيسي.
- إذا لم يتم الضغط على أي زر لمدة 10 ثوان تقريبًا.
- عند انتهاء البرنامج. عند صدور ثلاث إشارات سمعية.
- عند قيامك بالضغط مع الاستمرار على الزر ⑤ لمدة ثانيتين تقريبًا.

وظائف الزر

الأزرار الموجودة على الجهاز هي أزرار تعمل باللمس. المس الأزرار برفق بإصبعك لتنفيذ الوظيفة. يتم تأكيد كل ضغط على المفتاح بواسطة إشارة صوتية مسموعة.

- اضغط الزر ⑤ للخروج من وضع الاستعداد. يضيء المفتاح ويُضبط الجهاز مُسبقًا على 1 ساعة مع برنامج "تحضير الثلج" ❄️.
- استخدم زر ④ لاختيار البرنامج. يُظهر مصباح التحكم أي برنامج تم تحديده.
- استخدم الزرارين ③ و ② لتعيين وقت التشغيل بين 5-120 دقيقة. يبدأ التشغيل السريع في حالة استمرارك في الضغط على الأزرار. لا يمكن تغيير وقت التشغيل أثناء تشغيل الجهاز.
- استخدم زر ⑤ لبدء البرامج.
- باستخدام مفتاح ⑤ يمكنك إيقاف البرنامج لمدة تصل إلى 3 دقائق. عند إعداد البوظة، سيواصل الضاغط التبريد مدة 3 دقائق. اضغط على الزر مرة أخرى لمتابعة البرنامج. إذا لم تستأنف البرنامج خلال 3 دقائق، ستمسح صوت صافرة تنبيه مرة واحدة، إذا لم تستأنف البرنامج خلال 3 دقائق. وبهذا ينتقل الجهاز إلى وضعية الاستعداد.
- اضغط مع الاستمرار على الزر ⑤ لمدة ثانيتين تقريبًا، إذا اردت إلغاء البرنامج.
- انتظر لمدة 5 دقائق قبل تشغيل الجهاز مرة أخرى للسماح بتخفيف الضغط في دائرة المُبرد.

مدة التشغيل

- يختلف وقت تحضير الآيس كريم، وتعتمد على:

- الوصفة،
- درجة حرارة الخليط،
- درجة حرارة الهواء المحيط،
- درجة التماسك المرغوبة.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام. تحقق بانتظام من تماسك الخليط أثناء تحضير البوظة.
- يجب ألا يكون مخلوط الآيس كريم سائلًا للغاية أو لزجًا للغاية.

خصائص الحماية أثناء إعداد البوظة

- في حالة توقف أداة التقليب أثناء التشغيل نتيجة تجمد الآيس كريم، فسيتم إعاقة تشغيل الموتور حينئذ.

- أوقف تشغيل الجهاز على الفور وافصل القابس الرئيسي.
- أخرج الآيس كريم.

- يمكنك بدء تشغيل برنامج آيس كريم آخر على الفور بعد انتهاء البرنامج السابق، ولأغراض تتعلق بالسلامة، لا تشغل الضاغط إلا بعد مضي 5 دقائق تقريبًا.
- إذا قمت بإعداد دفعات آيس كريم عديدة بشكل متسلسل، فيمكنك حينئذ تشغيل وظيفة الحماية من السخونة الزائدة. وفي هذه الحالة لن يتم تشغيل الضاغط. اترك الجهاز حتى يبرد لمدة 30 دقيقة قبل تشغيله ثانية.

التحضير لإعداد البوظة

- تأكد من جفاف حاوية الثلج تمامًا قبل إدخالها. ضع وعاء الآيس كريم في التجويف الخاص به بالقاعدة. انتبه إلى التجاويف.
- ضع أداة التقليب في وعاء الثلج.
- املأ وعاء الآيس كريم بالمكونات المرغوبة.
 - لا مملأ وعاء الآيس كريم بمكونات أكثر من 750 مل!
 - استخدم مكونات تبلغ درجة حرارتها 6-8 درجات مئوية.
 - جب ألا تكون المكونات مجمدة؛ حيث قد يتسبب ذلك في إعاقة الموتور.
 - عند عمل آيس كريم بالفواكه، استخدم فقط الفواكه اللينة الخالية من البذور وقم بهرسها مسبقًا. يمكنك أيضًا إضافة عصير فاكهة.
 - عند عمل آيس كريم بقطع فواكه غير لينة أو بالبندق مواد سهلة التفتت أو مع الكحول، انتظر حتى نهاية مدة التبريد قبل إضافة هذه المكونات.
 - يعوق الكحول عملية التبريد.
 - قم بإضافة الفواكه المهروسة أو /أو الكحول من خلال فتحة التعبئة.

تشغيل الجهاز

- ضع الغطاء على الجهاز. ضع الغطاء بحيث يُشير الرمز الموجود على الغطاء ▲ إلى الرمز الموجود على وحدة القاعدة ❶. أدر الغطاء نحو الشكل ❷ حتى تتعشق في مكانها الصحيح.
- شغل الماتور الخاص بأداة التقليب. تأكد من وضع عمود تشغيل الموتور في أداة التقليب. عند وضع عمود تشغيل الموتور في أداة التقليب، يجب أن يُصدر صوتًا مسموعًا للدلالة على اتخاذ وضعية التعشيق الصحيحة.
- تأكد من إغلاق فتحة إعادة التعبئة.
- وصل القابس الرئيسي بمقبس الجدار.
- يمكنك الخروج من وضع الاستعداد عن طريق ضغط الزر ⑤.
- اختر البرنامج المطلوب بالضغط على زر ④:

الوظيفة	الإعداد
التحضير لإعداد البوظة	❄️
التبريد فقط	❄️❄️
التحريك فقط	⌚

- استخدم الزرارين ③ و ② لتعيين وقت التشغيل.
- أكد المدخل الذي حددته بالضغط على زر ⑤. وسيبدأ البرنامج بالعمل.
- بعد انتهاء المدة المقررة، سيصدر الجهاز 3 إشارات صوتية. يظهر الشكل 00:00 على الشاشة. سيبرد الضاغط لمدة 10 دقائق أخرى، إذا قمت بتحديد البرنامج ❄️. سيضيء أيضًا مصباح التحكم ❸.

هام:

تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

دليل التعليمات

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

رجاءً قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز. قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، و إيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

رموز تعليمات الاستخدام

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

تحذير: ⚠

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

تنبيه: ⚠

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

المحتويات

3	نظرة عامة على المكونات
53	تفريغ محتويات العبوة
53	نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم
53	تحذيرات لاستخدام الجهاز
53	ملاحظات بشأن التشغيل
52	التحضير لإعداد البوطة
52	تشغيل الجهاز
51	وصفات لإعداد البوطة
51	التنظيف
50	ستكشاف الأعطال وإصلاحها
50	البيانات الفنية
50	التخلص من الجهاز

تفريغ محتويات العبوة

تنبيه: ⚠

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



1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدّه مباشرة إلى البائع. في حالة وجود أي علامات للتلف أثناء النقل، يُرجى الاتصال بالوكيل الخاص بك على الفور. لا تقم بتشغيل أي جهاز تالف!
5. قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم "التنظيف".

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

11 إضاءة الشاشة	1 موتور أداة التغليف
12 مصباح التحكم	2 أززار إلغاء القفل
13 زر	3 عمود التدوير
14 زر	4 الغطاء
15 زر	5 فتحة إعادة التعبئة
16 زر	6 أداة التغليف
17 زر	7 الوعاء
18 فتحات التهوية	8 مصباح التحكم
19 قاعدة مزودة بضاغط	9 الشاشة
20 حوض الوحدة الأساسية	10 مصباح التحكم

غير معروض

مغرفة الأيس كريم

تحذيرات لاستخدام الجهاز

تحذير: ⚠

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

تنبيه: ⚠

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

في حالة تلف دائرة التبريد

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

ملاحظات بشأن التشغيل

الوضع

- ضع الجهاز على سطح مستوي أفقي ثابت. احتفظ بمسافة تبلغ 15 سم على الأقل بعيداً عن الجدران أو الأشياء.
- لا تضع الجهاز على أو بجوار مصادر ساخنة مباشرة مثل الأفران والمشعاعات وغير ذلك.

GARANTIEKARTE

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

بطاقة ضمان

ICM 3784

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

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



CLATRONIC®
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic-germany.de



Internet: <http://www.clatronic-germany.de>
Made in P.R.C.

Stand 05/2022