



Bedienungsanleitung

Modell 48861

Instructions for use - Notice d'utilisation

Gebbruksaanwijzing - Istruzioni per l'uso

Manual de instrucciones - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48861
Stand: April 2010 /nd

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0)6205/94 18-0
Telefax +49 (0)6205/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

© by Janosch licensed by BAVARIA SONOR,
Bavariafilmpfad 7
82031 Geiselgasteig
www.janosch.de

SERVICE-HOTLINE

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

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

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

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

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

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 102039

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48861

Technische Daten	8
Für Ihre Sicherheit.....	8
Vor dem ersten Benutzen.....	9
Vor der Eiszubereitung	9
Eis zubereiten	10
Reinigen und Pflegen.....	10
Wichtige Hinweise und Tipps für leckeres Eis	11
Rezeptideen für Kinder	11
Rezeptideen für Erwachsene.....	13
Garantiebestimmungen	38
Service-Adressen	40
Bestellformular.....	41
Entsorgung / Umweltschutz	42

Instructions for use Model 48861

Technical Specifications.....	14
Symbolerklärung.....	14
Safety Information	14
Before using the appliance	15
Before making ice cream	15
Preparation of ice cream	16
Cleaning and care.....	16
Important information and tips for mouth-watering ice cream.....	17
Guarantee Conditions.....	54
Waste Disposal / Environmental Protection	58
Conditions de Garantie	38
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	42

Notice d'utilisation Modèle 48861

Spécification technique	18
Symbolerklärung.....	18
Pour votre sécurité	18
Avant la première utilisation	19
Avant la préparation de la glace	19
Préparation de la glace.....	20
Nettoyage et entretien	38
Conseils et remarques importants pour obtenir une glace délicieuse	42

Gebruiksaanwijzing Model 48861

Technische gegevens	22
Symbolerklärung.....	22
Voor uw veiligheid.....	22
Vóór het eerste gebruik	23
Vóór de ijsbereiding	23
IJs bereiden	24
Reiniging en onderhoud	24
Belangrijke aanwijzingen en tips voor lekker ijs.....	25
Garantievoorwaarden	38
Verwijderen van afval / Milieubescherming	42

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48861

Dati tecnici	26
Symbolerklärung.....	26
Avvertenze di sicurezza	26
Prima del primo utilizzo	27
Prima di preparare il gelato	27
Preparazione gelato	28
Pulizia e manutenzione	28
Suggerimenti e consigli per un gelato delizioso	29
Norme die garanzia.....	39
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	43

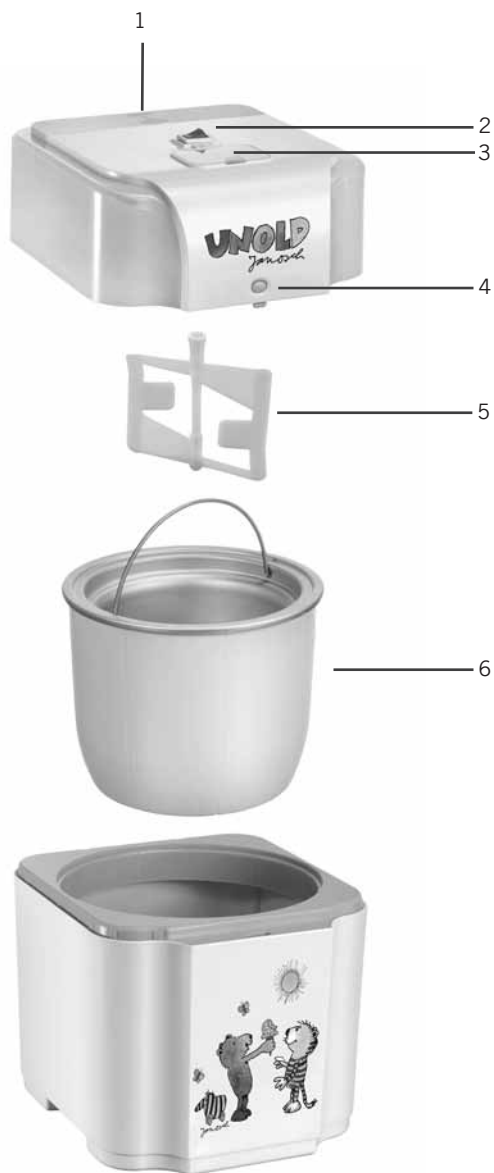
Manual de instrucciones Modelo 48861

Datos técnicos	30
Symbolerklärung.....	30
Indicaciones de seguridad	30
Antes del primer uso.....	31
Antes de preparar el helado	31
Preparación del helado.....	32
Limpieza y cuidado	32
Notas y consejos importantes para obtener un delicioso helado	33
Condiciones de Garantía.....	39
Disposición / Protección del medio ambiente.....	43

Návod k obsluze Modelu 48861

Technické údaje	34
Symbolerklärung.....	34
Pro Vaši bezpečnost	34
Před prvním použitím.....	35
Před přípravou zmrzliny.....	35
Příprava zmrzliny	36
Čištění a péče	36
Důležitá upozornění a tipy pro chutnou zmrzlinu.....	37
Záruční podmínky.....	39
Likvidace / Ochrana životního prostředí	43

EINZELTEILE



EINZELTEILE

- | | | | | | |
|---|----|--|---|----|---------------------------------------|
| 1 | D | Kabelaufbewahrungsfach | 5 | D | Mischer |
| | GB | Power cord storage pocket | | GB | Mixing arm |
| | F | Compartment de rangement du câble | | F | Mixeur |
| | NL | Snoeropbergvak | | NL | Mixer |
| | I | Vano avvolgicavo | | I | Pala mescolatrice |
| | E | Compartimento del cable de alimentación | | E | Mezclador |
| | CZ | Příhradka na kabel | | CZ | Michadlo |
| 2 | D | EIN/AUS-Schalter | 6 | D | Entnehmbarer Kühlbehälter |
| | GB | ON/OFF switch | | GB | Removable cooling bowl |
| | F | Interrupteur MARCHE/ARRET | | F | Bol réfrigérant amovible |
| | NL | AAN/UIT-schakelaar | | NL | Uitneembare koelbak |
| | I | Interruttore di accensione/ spegnimento (ON/OFF) | | I | Cestello refrigerante estraibile |
| | E | Interruptor de encendido | | E | Recipiente de refrigeración extraíble |
| | CZ | Spínač ZAP/VYP | | CZ | Vyjímatelná chladicí nádoba |
| 3 | D | Einfüllschacht | | | |
| | GB | Ingredient chute | | | |
| | F | Tube de remplissage | | | |
| | NL | Vulschacht | | | |
| | I | Imboccatura | | | |
| | E | Abertura de llenado | | | |
| | CZ | Plnicí otvor | | | |
| 4 | D | Enriegelungstaste für den Deckel | | | |
| | GB | Button for releasing lid | | | |
| | F | Touche de déverrouillage du couvercle | | | |
| | NL | Ontgrendelknop voor het deksel | | | |
| | I | Tasto di sblocco coperchio | | | |
| | E | Seguro para la tapa | | | |
| | CZ | Tlačítko na odjištění krytu | | | |

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48861

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	5 W, 220–240 V~, 50 Hz
Fassungsvermögen:	Ca. 1,5 Liter
Größe:	Ca. 21,5 x 19,7 x 21,5 cm (B/T/H)
Gewicht:	Ca. 2,92 kg
Zuleitung:	Ca. 120 cm
Zubereitungszeit:	Ca. 30 Minuten
Ausstattung:	Eismaschine für 1,5 l, mit Kühlakku (Vorkühlzeit ca. 12 Stunden), Eiszubereitung in ca. 30 Minuten, EIN/AUS-Schalter, Kabelaufbewahrung, Einfüllschacht zum Zufügen von Zutaten, entnehmbarer doppelwandiger Kühlbehälter geeignet für ***-Gefrierfach, zur Zubereitung von Eiscreme, Sorbet usw.
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten



Technische Änderungen vorbehalten

FÜR IHRE SICHERHEIT

1. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
6. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
7. Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen.
8. Das Gerät sowie die Einsatzteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
9. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche.
10. Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
11. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
12. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
13. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
14. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Der Kühlbehälter sollte zu höchstens $\frac{3}{4}$ gefüllt sein, da sich Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.
15. Füllen Sie die Zutaten für das Eis immer in den entnehmbaren Kühlbehälter, nie direkt in die Mulde der Eismaschine.
16. Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in den Behälter greifen.
17. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
18. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
19. Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände im Kühlbehälter. Dieser könnte dadurch zerkratzt werden. Verwenden Sie Gummi- oder Holzschaber, um das fertige Eis aus dem Behälter zunehmen.

20. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Telefonnummer siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen

können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.



Achtung: Bitte berühren Sie den Kühlbehälter nie mit nassen Körperteilen wie z. B. den Fingern, um Verletzungen/Erfrierungen zu vermeiden.

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

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen
2. Vor dem ersten Benutzen empfehlen wir Ihnen, alle herausnehmbaren Teile in warmem Wasser zu spülen. Um den Deckel des Gerätes abzunehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste und heben Sie den Deckel nach oben weg.
3. Das Gehäuse und die Aussparung für den Kühlbehälter mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abwischen.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.

VOR DER EISZUBEREITUNG

1. Bevor Sie Eis herstellen können, müssen Sie den mit einer Kühlflüssigkeit gefüllten Behälter für ca. 12 Stunden in das ***Tiefkühlfach bzw. die Gefriertruhe stellen. Achten Sie bitte darauf, den Behälter vorher innen zu reinigen. Platzieren Sie den Behälter



aufrecht an der kältesten Stelle im Gefrierfach.

2. Je nach Temperatur des Gefriergerätes (-30 °C bis -10 °C) dauert der Gefriervorgang zwischen 6 und 22 Stunden. Durch Schütteln des Behälters können Sie feststellen, ob die gesamte Kühlflüssigkeit gefroren ist.
3. Tipp: Wenn Sie die Eismaschine nicht verwenden, lagern Sie den Kühlbehälter z. B. in einem Kunststoffbeutel im Gefriergerät, so ist der Behälter immer einsatzbereit.
4. Wenn Sie mehrere Sorten Eis nacheinander herstellen möchten, empfehlen wir die Anschaffung von weiteren Kühlbehältern. Diese können Sie direkt bei uns beziehen, ein Bestellformular finden Sie auf Seite 41.

EIS ZUBEREITEN

1. Bereiten Sie die Eismasse nach den Rezepten im Rezeptteil zu. Wenn es sich um Eismassen handelt, die vorher gekocht werden müssen, machen Sie dies am Vortag, damit die Masse gut abkühlen kann.
2. Wir raten dazu, die Eismasse vor der Verwendung grundsätzlich im Kühlschrank zu kühlen.
3. Nehmen Sie den Kühlbehälter aus dem Gefrierfach.
4. Setzen Sie den Kühlbehälter in die Eismaschine ein, bis dieser richtig platziert ist. Klappen Sie den Handgriff des Kühlbehälters nach unten, da Sie sonst den Deckel des Gerätes nicht aufsetzen können.

5. Stecken Sie ggf. die Achse auf den Mischer, achten Sie hierbei darauf, beide Teile richtig zu verbinden - die Seite der Achse mit den beiden Ärmchen muss in Richtung des Mixers aufgesteckt werden.
6. Stecken Sie die Achse in die Öffnung an der Deckelunterseite.
7. Befestigen Sie den Deckel auf dem Gerät und achten Sie darauf, dass der Deckel einrastet.
8. Ggf. müssen Sie die Zuleitung aus dem Kabelfach nehmen. Drücken und schieben Sie gleichzeitig den Deckel des Kabelfachs nach unten und nach vorn, so lässt sich der Deckel des Kabelfachs leicht öffnen. Nun können Sie die Zuleitung entnehmen.
9. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein.
10. Öffnen Sie dann sofort die Öffnung am Einfüllschacht und füllen Sie Eismasse durch den Schacht in das Gerät.
11. Weil sich während des Gefrierens das Volumen erhöht, füllen Sie bitte den Behälter nicht bis zum Rand, sondern lassen Sie ca. 5 bis 7 cm Platz.
12. Lassen Sie die Eismaschine so lange laufen, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat. Je nach Zutaten dauert dies 30 bis 50 Minuten. Prüfen Sie bitte von Zeit zu Zeit den Gefriervorgang und schalten Sie das Gerät aus, wenn der Mischer stillsteht.
13. Wenn Sie ein Rezept mit Alkohol verwenden, dosieren Sie den Alkohol sparsam und fügen Sie ihn erst zum Ende der Gefrierzeit zu, da Alkohol die Gefrierzeit verlängert.
14. Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter aus.
15. Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie die Entriegelungstaste drücken.
16. Entnehmen Sie den Kühlbehälter aus dem Gerät, dies gelingt einfach, indem Sie den Handgriff wieder nach oben stellen und den Behälter daran nach oben ziehen.
17. Das Eis entnehmen Sie am besten mit einem Plastik- oder Holzspatel, um den Behälter nicht zu zerkratzen.
18. Speiseeis sollte eine weiche Konsistenz haben. Wenn Sie jedoch härteres Eis bevorzugen, stellen Sie den Behälter zusätzlich in das Gefrierfach/den Gefrierschrank.
19. Bewahren Sie das Eis im Behälter jedoch nicht länger als 30 Minuten im Gefrierfach auf. Wenn Sie das Eis nicht sofort essen möchten, füllen Sie es bitte in eine geschlossene Gefrierdose um und stellen diese dann in das Gefrierfach. Das Eis kann dabei durch das Zusammenziehen der Eiskristalle Wasserschlieren bilden, da die optimale Eistemperatur bei ca. -10 °C liegt, die Temperatur in den Gefriergeräten jedoch meistens tiefer ist.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Ziehen Sie nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen den Netzstecker des Gerätes.**
2. Spülen Sie den Kühlbehälter und den Mischer mit einem milden Spülmittel.
3. Das Gehäuse und den Deckel wischen Sie von innen und außen mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel aus und wischen mit einem feuchten Tuch mit klarem Wasser nach. Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Putzmittel. Bitte achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Deckel eindringen kann. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
4. Tauchen Sie niemals den Deckel mit der Zuleitung in Flüssigkeiten ein.
5. Der Kühlbehälter muss ganz trocken sein, bevor Sie ihn in das Gefrierfach stellen.
6. Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Gerätes erheblich.
7. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubgeschützten Ort auf.

WICHTIGE HINWEISE UND TIPPS FÜR LECKERES EIS

Verwenden Sie nur vollreife Früchte. Obststücke und/oder ganze Beeren erst zum Schluss zufügen.

Wenn das Rezept die Zugabe von Eiern vorsieht, verwenden Sie nur ganz frische Eier.

Sie können Milch durch Sahne ersetzen oder die Sahne durch Milch ersetzen.

Je mehr Sahne Sie verwenden, desto cremiger wird das Eis.

Zucker können Sie durch Honig, Sirup oder Süßstoff ersetzen. Bei Softeis ist dies jedoch nicht möglich.

Milch kann auch durch Sojamilch ersetzt werden.

Die Eiscreme schmeckt frisch zubereitet am besten. Möchten Sie die Eiscreme jedoch länger aufbewahren, geben Sie der Eismasse 30 g Eisbasis hinzu. Eisbasis verhindert, dass sich die Wasserkristalle bei der Lagerung wieder zu-

sammenziehen und das Eis splitterig wird. Sie erhalten Eisbasis bei

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 - 89287 Bellenberg
Tel. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

Wenn Sie festeres Eis wünschen, stellen Sie die Eismasse für 15-30 Minuten in das Gefrierfach, bevor Sie die Masse in die Eismaschine füllen. Gerade in der heißen Jahreszeit sind die Temperaturen auch im Kühlschrank etwas höher, weil z. B. die Kühlschranktür geöffnet wird und die Raumtemperatur höher ist.

Eis schmilzt nicht so schnell, wenn Sie der Eismasse vor dem Gefrieren ein Päckchen Fix-Gelatine (kaltlösliche Gelatine) zufügen.

REZEPTIDEEN FÜR KINDER

Vanille-Eis

200 ml Milch, 200 g Sahne, 1/2 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 3 Eigelb, 80 g Zucker, 50 g Kondensmilch.

Die Milch und 100 g Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem Löffelchen herauskratzen und zusammen mit der Schote und dem Salz zur Sahnemilch geben. Das Ganze unter Rühren einmal aufkochen lassen, sofort von der Platte nehmen und die Schote herausnehmen.

Die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen, dann die heiße Sahnemilch unter Rühren dazu laufen lassen. Die Flüssigkeit zurück in den Topf gießen und unter Rühren erhitzen, bis die Masse leicht andickt. Die Kondensmilch einrühren, die Masse umfüllen und etwa eine halbe Stunde abkühlen lassen, dann für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die restliche Sahne steif schlagen und unter die gekühlte Puddingmasse ziehen. Die Mischung in die laufende Eismaschine geben und in 15 bis 30 Minuten gefrieren lassen.

Schokoladen-Eis

1/4 l Milch, 3 Eigelb, 80 g Zucker, 1 P. Vanillinzucker, 100 g Vollmilchschokolade, 200 g Sahne, 1 TL Kakao

Die Milch in einem Topf erhitzen und einmal aufwallen lassen. Inzwischen die Eigelbe mit dem Vanillinzucker zu einer festen Schaummas-

se schlagen. Dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die heiße Milch unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen langsam in die Eischaummasse gießen. Die Eiermilch wieder in den Milchtopf füllen und nochmals unter Rühren erhitzen bis die Flüssigkeit leicht andickt. Das Ganze in eine Rührschüssel umfüllen und etwa eine halbe Stunde abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Schokolade mit drei Esslöffeln Sahne im Wasserbad unter Rühren schmelzen und sofort mit einem gehäuften Teelöffel Kakao unter die Eiermilch rühren, bis die Schokolade ganz aufgelöst ist. Die Mischung eine halbe Stunde abkühlen lassen, dann nochmals für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die restliche Sahne leicht anschlagen und unter die Schokoladenmilch rühren. Das Ganze in die laufende Eismaschine geben und in etwa 30 Minuten gefrieren lassen.

Joghurt-Eis

200 g Sahne, 80 g Puderzucker, 500 g Joghurt in beliebiger Geschmacksrichtung (z. B. Frucht- oder Nussjoghurt), 2 Eier

Die Sahne mit dem Puderzucker cremig schlagen.

Den Joghurt mit den Eiern verquirlen und die Sahne unterziehen.

Die Masse in die laufende Eismaschine geben und in etwa 25 Minuten gefrieren lassen.

Zitronen-Eis

4-5 Zitronen, 450 g Vollmilch-Naturjoghurt, 150 g Puderzucker, 4 Eiweiß, 1 Prise Salz
Die Zitronen auspressen und 200 ml Saft abmessen.

Den Joghurt mit dem Zitronensaft und 50 g Puderzucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Mischung für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Gegen Ende der Kühlzeit die Eiweiße mit dem restlichen Zucker und dem Salz steif schlagen, bis sich Spitzen zeigen. Den Eischnee unter die Joghurt-Zitronen-Masse ziehen, bis alles gleichmäßig untergemischt ist.

Das Ganze in die laufende Eismaschine füllen und etwa 35 Minuten gefrieren lassen.

Tipp: Eischnee ist fertig geschlagen, wenn er schaumig-fest ist und sich leicht von der Gefäßwand abhebt. Schlagen Sie dann nicht weiter, da sich die Masse sonst wieder zersetzt und zusammenfällt.

Gummibärchen-Eis

250 g Gummibärchen, 150 g weiße Schokolade, 440 ml Milch, 100 g Sahne, 2 Eigelb, 50 g Blütenhonig, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 6 EL Apfelsaft

Am Vorabend 1/3 der Gummibärchen in 1/4 l Wasser einweichen.

Am Zubereitungstag die Schokolade in Stücke brechen und mit vier Esslöffeln Milch im Wasserbad unter Rühren schmelzen. Das Ganze etwas abkühlen lassen und die flüssige Sahne und die restliche Milch einrühren. Die Mischung für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Unterdessen die Eigelbe mit dem Honig, dem Zucker und dem Salz cremig schlagen, bis die Masse fast weiß ist. Die Schokoladenmilch in die Eigelbmasse gießen, alles gut miteinander verrühren. Die Eismischung in die laufende Eismaschine füllen und in etwa 35 Minuten gefrieren lassen.

Die eingeweichten Gummibärchen aus dem Wasser nehmen und in grobe Stücke schneiden. Die übrigen Gummibärchen im Wasserbad mit dem Apfelsaft unter Rühren schmelzen.

Die Gummibärchenstücke zusammen mit den geschmolzenen Gummibärchen unter die Eismasse rühren. Das Ganze bis zum Servieren in das Gefriergerät stellen.

Variation: Vermischen Sie die Grundmasse mit 50 g leicht angerösteten Kokosraspeln und drei Esslöffeln Kokosmilch. Stechen Sie mit einem Eisportionierer aus dem angetauten aber noch gut festen Kokos-Eis drei bis sechs Kugeln aus,

ordnen Sie sie auf einem Teller in zwei Reihen an und begießen Sie sie mit geschmolzener Vollmilch-Kuvertüre gleichmäßig und nicht zu üppig, so dass die Schokolade gleich wieder anfriert. Bestreuen Sie das Ganze mit Kokosraspeln.

Ovomaltine-Eis

400 ml Milch, 70 g Ovomaltine-Getränkpulver, 30 g Puderzucker, 4 Eigelb, 60 g Honig

Die Milch mit dem Getränkpulver bis zum Kochen erhitzen. Unterdessen die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Die Milch unter die Eigelbmasse rühren. Das Ganze unter Rühren nochmals vorsichtig solange erhitzen, bis die Masse andickt.

Den Honig unter die heiße Masse mischen. Alles gut durchrühren, eine halbe Stunde abkühlen lassen und dann für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Nach Ablauf der Kühlzeit die Eismischung nochmals gut durchrühren, in die laufende Eismaschine füllen und in etwa 35 Minuten gefrieren lassen.

Tipp: Füllen Sie das Eis in eine kleine Kastenform und lassen es einen Tag nachgefrieren. Stürzen Sie das Eis vor dem Servieren. Schneiden Sie es in Scheiben, überziehen Sie es zur Hälfte mit weißer Kuvertüre und streuen Sie Cornflakes darüber.

Eis-Schokoküsse

6 Schokoküsse, 1-2 EL Puderzucker, 1/4 l Milch
Die Schokoküsse vorsichtig zerlegen. Dazu die Waffeln und den Schokoladenguss ablösen und beiseite stellen. Den Zuckerschaum in eine Schüssel geben.

Den Zucker und die Milch zum Zuckerschaum geben und alles zu einer homogenen Creme verrühren. Diese in die Eismaschine füllen und in etwa 10 Minuten gefrieren. Nun den Schokobruch zur Eismasse geben und das Ganze in weiteren 10 bis 15 Minuten gefrieren lassen.

Inzwischen die Schokokuss-Waffeln auf einer Platte auslegen. Nach Ablauf der Gefrierzeit einen großen Eisportionierer (Größe 14) mit der Eismasse füllen und auf jede Waffel eine Kugel setzen. Die Eis-Schokoküsse noch für einige Stunden im Gefriergerät nachgefrieren lassen.

Tipp: Sie können die Eis-Schokoküsse mit braunen oder weißem Schokoguss überziehen und mit Schokoraseln bestreuen.

Bananen-Eis

500 g Bananen, 3-4 EL Zitronensaft, 60 g Blütenhonig, 40-50 g Puderzucker, 1 P. Vanillinzucker, 1 Eiweiß, 1 Prise Salz, 200 g Sahne

Die Bananen in Stücke schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Honig, den Puderzucker und den Vanillinzucker hinzufügen. Das Ganze mit dem Mixstab fein pürieren und eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Das Eiweiß, das Salz und die Sahne zur Bananenmasse geben, alles nochmals durchmischen, in die Eismaschine füllen und in 20 bis 25 Minuten gefrieren lassen. Das Eis in eine Gefrierform umfüllen und in das Gefriergerät stellen.

Eis-Spagetti mit Kirscheis

400 g Vanille-Eis (Rezept siehe oben). Für das Kirscheis: 300 g vollaromatische süße Kirschen, 100 g Zucker, 1 TL Blütenhonig, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Salz. Für die Dekoration: 50 g weiße Schokolade

Das Vanille-Eis nach oben genannten Rezept zubereiten und in der Gefriertruhe aufbewahren. Alle Zutaten für das Kirscheis in eine Schüssel geben, kurz pürieren und 15 Minuten durchziehen lassen. Dann die Masse nochmals pürieren, bis sie homogen ist.

Die Fruchtmasse in die laufende Eismaschine geben und in etwa 25 Minuten (nicht zu fest) gefrieren lassen. Gleichzeitig das Vanille-Eis aus der Gefriertruhe in den Kühlschrank stellen, damit es antauen kann. In der Zwischenzeit die Schokolade reiben.

Gegen Ende der Gefrierzeit das Vanille-Eis durch die Kartoffelpresse auf vier Desserteller pressen. Das Kirscheis mit einem Löffel auf den Eissträngen verteilen und mit den Schokoraspeln bestreuen.

REZEPTIDEEN FÜR ERWACHSENE

Ananas-Kokos-Shake

1 Dose Ananasscheiben (ca. 250 g Einwaage), 130 ml Kokosmilch, 3 Eiweiß, 80 g Puderzucker, 2 EL weißer Rum, 1 Banane, 1 EL Zitronensaft, 4 Belegkirschen, 4 Holzspießchen, 250 ml Ananas-Saft, 120 ml Kokosmilch

3/4 der Ananasscheiben mit dem Ananasirup aus der Dose und der Kokosmilch pürieren. Die übrigen Scheiben klein schneiden, dazu geben und alles für eine halbe Stunde kühl stellen. Die Eiweiße mit dem Puderzucker schlagen und unter das Fruchtpüree rühren. Das Ganze in der Eismaschine etwa 40 Minuten gefrieren lassen. Nach 25 Minuten den Rum hinzufügen.

Die Hälfte der Banane in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Scheiben und die Kirschen auf Holzspießchen stecken.

Vier große Kugeln Eis in eine Rührschüssel geben. Den Rest in der Gefriertruhe aufbewahren. Den Ananassaft, die Kokosmilch und die restliche Banane zu den Eiskugeln geben und alles pürieren.

Das Mixgetränk auf die vier Gläser verteilen und mit den Spießchen dekorieren.

Campari-Orangen-Sorbet

100 ml Campari, 420 ml Orangensaft, 170 g Puderzucker, 2 Eiweiß

Den Campari mit 400 ml Orangensaft und 70 g Puderzucker in einen hohen Rührbecher geben und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Ganze für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach Ablauf der Kühlzeit die Eiweiße mit dem restlichen Puderzucker und dem übrigen Orangensaft schaumig schlagen. Diese Eiweißmasse mit der Orangen-Campari-Mischung verrühren. Die Eismischung in die laufende Eismaschine geben und in 30 bis 40 Minuten gefrieren lassen.

Tipp: Das Campari-Orangen-Sorbet ist aufgrund seines Alkoholgehalte recht weich, so dass Sie es direkt aus dem Gefriergerät portionieren können.

Sehr gut schmeckt dieses Sorbet, wenn Sie es mit einem Spritzbeutel in hohe Gläser spritzen und mit frisch gepresstem Orangensaft auffüllen.

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

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48861

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power Rating:	5 W, 220-240 V~, 50 Hz
Volume:	Ca. 1.5 liters
Dimensions:	Ca. 21.5 x 19.7 x 21.5 cm (W/D/H)
Weight:	Ca. 2.92 kg
Power cord:	Ca. 120 cm
Freezing time:	Ca. 30 minutes
Features:	Ice cream maker for 1.5 l, with cooler pack (pre-cooling time ca. 12 hours), ice cream preparation in ca. 30 minutes, ON/OFF switch, power cord storage pocket, chute for adding ingredients, removable double-walled cooling bowl suitable for three star freezer, suitable for preparing ice cream, sorbet etc.



Accessories: Instructions

Technical details subject to change.

SAFETY INFORMATION

1. Please read these instructions carefully before using your ice cream maker and keep them in a safe place.
2. This appliance is not designed to be used by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capabilities, or lacking experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been instructed by such a person on how to use the appliance.
3. Children should be supervised to ensure they don't play with the machine.
4. Connect the appliance to alternating current only, in accordance with the rating plate.
5. This appliance is not intended for operation with an external timer or separate remote-control system.
6. Always unplug the appliance after use, before cleaning, and in the event of a malfunction.
7. Do not immerse the appliance in water or other fluids; protect the power cord from moisture.
8. The appliance and all of its parts are not dishwasher-proof.
9. Place the appliance on a free and flat surface.
10. This appliance is intended for domestic or similar use such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - agricultural enterprises
 - by guests at hotels, motels and other lodging facilities
 - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
11. Never operate the appliance or place it or the power cord on or near hot surfaces.
12. Fully unwind the power cord before use.
13. Make sure the power cord does not hang over the edge of the worktop.
14. Do not exceed the maximum filling capacity (max. $\frac{3}{4}$ of the capacity of the ice cream bowl) as the ice cream will expand during freezing.
15. Always fill the ingredients into the removable ice cream bowl, never directly into the recess of the housing.
16. Do not place any items into the appliance or reach into the bowl when the ice cream maker is in operation - risk of injury!
17. Only use the appliance when properly assembled.
18. Do not use the appliance with accessories of other machines or brands.
19. Do not use sharp objects in the bowl to avoid scratching. Only use rubberized or wooden spoons or spatulas to take out the ice cream from the bowl.

20. Check the plug and power cord regularly for wear and damage. In the case of a fault, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service (phone number: see last page). Incorrect repair could endanger users and invalidate the guarantee.



Warning: never touch the cooling bowl with wet body parts e.g. fingers to avoid injury / frost burn.

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

BEFORE USING THE APPLIANCE

1. Remove all packaging materials and possibly any transportation locks
2. Before using the appliance for the first time, wash all the removable parts in warm water. To remove the lid of the appliance, press the release button and pull the lid away.
3. Wipe the housing and slot for the ice cream bowl with a damp, well-wrung cloth.
4. Place the appliance on a dry, level work surface.

BEFORE MAKING ICE CREAM

1. Before you can make ice cream, place the cooling bowl in a three star freezer compartment or in a deep freezer for ca. 12 hours. Please clean the inside of the cooling bowl beforehand. The cooling bowl should be placed bottom down at the coldest point of the freezer.
 2. Freezing can take between 6 and 22 hours depending on the temperature of the deep freezer (-30 °C
- -10 °C). You can tell whether the coolant is completely frozen by gently shaking the cooling bowl.
3. Tip: when the ice cream maker is not in use, store the cooling bowl e.g. in a plastic bag in the freezer so that it is always ready for use.
4. If you like to prepare several flavors in succession, we recommend you buy additional cooling bowls. These can be ordered directly from us using the order form on page 41.



PREPARATION OF ICE CREAM

1. Prepare the ingredients for the ice cream, as described in the recipe section. If the ingredients have to be cooked beforehand, please do this the day before to allow the ice cream mass to cool thoroughly.
2. Cool the prepared ice cream mass to refrigerator temperature before use.
3. Remove the cooling bowl from the freezer.
4. Place the cooling bowl into the ice cream maker so that it is correctly positioned. The handgrip of the cooling bowl must be flipped to the down position to allow the lid to be placed securely onto the appliance.
5. If necessary, insert the spindle into the mixing arm, making sure that the parts are properly connected – the end of the spindle with the two small arms must be attached pointing towards the mixing arm.
6. Slot the spindle into the opening on the underside of the lid.
7. Fasten the lid onto the appliance, making sure the lid locks into position.

8. You may need to remove the power cord from the power cord pocket. The power cord pocket can be opened most easily by simultaneously pressing down on the cover of the power cord pocket and sliding it forward. The power cord can now be removed.
9. Plug the appliance into a power point and switch on the appliance at the ON/OFF switch.
10. Open the hatch of the ingredient chute immediately and pour the ice cream mass through the chute into the appliance.
11. Because the volume increases during freezing, please do not fill the bowl all the way to the top but leave 5 to 7 cm space.
12. Leave the ice cream maker running until the ice cream has the desired consistency. This can take anything from 30 to 50 minutes depending on the ingredients. Please check the freezing process from time to time and switch off the appliance when the mixing arm comes to a stop.
13. Alcohol should be dosed sparingly and only added at the end of the freezing time because alcohol lengthens the freezing time.
14. Switch off the appliance using the ON/OFF switch.
15. Remove the lid by pressing the release button.
16. To remove the cooling bowl from the appliance, flip the handgrip to the up position and lift up the bowl.
17. The ice cream is best taken out using a plastic or wooden spatula to avoid scratching the bowl.
18. Ice cream should be soft, but if you prefer a firmer consistency, return the bowl to the freezer compartment/deep freezer.
19. The filled ice cream bowl should not be kept in the freezer for more than 30 minutes. If you do not want to eat the ice cream immediately, put it in a sealable container and then back in the freezer. Because the temperature of your freezer will generally be below the optimal -10°C for ice cream, large ice crystals could form, resulting in water streaks.

CLEANING AND CARE

1. **Before cleaning, always switch off the appliance and remove the plug from the power.**
2. Rinse the ice cream bowl and mixing arm with a mild detergent.
3. Wipe the inside and outside of the housing and lid with a damp cloth and small amount of detergent, and then wipe again with a damp cloth and clear water. Do not use sharp or abrasive cleaners. Please make sure that water does not seep into the lid. Dry the appliance thoroughly.
4. Never submerge the lid with the power cord in liquids.
5. The cooling bowl must be totally dry before you place it in the freezer.
6. Regular cleaning considerably increases the life of the appliance.
7. Store the appliance in a dry, dust-free environment.

IMPORTANT INFORMATION AND TIPS FOR MOUTH-WATERING ICE CREAM

Only use ripe fruit.

Fruit pieces or berries should be added at the end of the freezing process.

If the recipe includes eggs, use very fresh eggs only.

You can replace milk by cream or cream by milk. The more cream that is used, the softer the ice cream will be.

Sugar can be replaced by honey, syrup or sweetener (not in case of soft ice cream).

Milk can be replaced by soy milk.

Ice cream tastes best when it is fresh. If you want to store the ice cream for some time, you

should add 30g ice cream base to avoid the formation of large ice crystals and the ice cream becoming splintery. Ice cream base can be ordered at the following address:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
 Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
 Tel. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 06/92 59 05
 Internet: www.hobbybaecker.de

If you want hard ice cream, place the mass in the freezer for ca. 15-30 minutes before filling it into the ice cream bowl. Particularly during

the summer, the inside temperature of the refrigerator will also be slightly higher because of the refrigerator door being opened and the higher room temperature going in.

Ice cream will not melt as quickly if you add a pack of cold-soluble gelatin to the ice cream mass before freezing.

You can find numerous recipes for home-made ice cream in the Internet or a wide range of cookbooks. Please take care not to exceed the maximum capacity when trying out the recipes.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48861

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	5 W, 220-240 V~, 50 Hz
Contenance :	Env. 1,5 litre
Dimensions :	Env. 21,5 x 19,7 x 21,5 cm (l/p/h)
Poids :	Env. 2,92 kg
Cordon d'alimentation :	Env. 120 cm
Temps de préparation :	Env. 30 minutes
Équipement :	Sorbetière pour 1,5 l, avec accumulateur de froid (pré-réfrigération env. 12 heures), préparation de la glace en env. 30 minutes, interrupteur MARCHE/ARRET, rangement de câble, tube de remplissage pour l'ajout d'ingrédients, bol réfrigérant amovible double paroi approprié pour le freezer ***, préparation de crème glacée, sorbet, etc.
Accessoires :	Notice d'utilisation



Sous réserve de modifications techniques.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche et le mettre soigneusement de côté.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou ne possédant pas l'expérience et/ou les connaissances requises, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité et leur ayant indiqué comment se servir de l'appareil.
3. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne raccorder l'appareil qu'à une prise de courant alternatif, conformément à la plaque signalétique.
5. Cet appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
6. Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuels dérangements en fonctionnement, toujours débrancher le connecteur secteur.
7. Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide et protéger le cordon d'alimentation de l'humidité.
8. L'appareil, ainsi que ses composants, ne sont pas appropriés pour le nettoyage au lave-vaisselle.
9. Placez l'appareil sur un support dégagé et plan.
10. L'appareil est conçu exclusivement pour l'usage domestique ou similaire, par exemple
 - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
 - exploitations agricoles,
 - à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre établissement d'hébergement,
 - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
11. Pour des raisons de sécurité, ne jamais placer, ni faire fonctionner l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes.
12. Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant utilisation.
13. Le câble ne doit pas pendre sur le bord du plan de travail.
14. La quantité de remplissage maximale ne doit pas être dépassée. Le récipient à glace ne doit être rempli qu'aux $\frac{3}{4}$, car le volume de la glace augmente lors de la congélation.
15. Versez toujours les ingrédients de la glace dans le récipient à glace amovible, jamais directement dans la sorbetière.

16. Ne placez aucun objet dans l'appareil en fonctionnement et ne pas mettre les mains dans le réservoir.
17. N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est correctement assemblé.
18. N'utilisez jamais l'appareil avec des accessoires d'autres appareils.
19. N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus dans le récipient à glace. Ils pourraient le rayer. Utilisez des racles en caoutchouc ou en bois pour prélever la glace prête du réservoir.
20. Contrôlez régulièrement l'usure et l'endommagement éventuels du connecteur et du cordon d'alimentation. En cas d'endommagement du câble de raccordement ou d'autres pièces, envoyez l'appareil

pour vérification et réparation à notre service après-vente (vous trouverez le numéro de téléphone dans les conditions de garantie). Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner la non-application de la garantie.



Attention : ne touchez jamais le bol réfrigérant avec les mains ou les doigts mouillés afin d'éviter des blessures/engelures.

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les sécurités de transport
2. Avant la première utilisation, nous vous recommandons de rincer toutes les pièces amovibles à l'eau chaude. Pour retirer le couvercle de l'appareil, appuyez sur la touche de déverrouillage et enlevez le couvercle vers le haut.
3. Essuyez le boîtier et l'évidement pour le bol réfrigérant avec un chiffon humide bien essoré.
4. Placez l'appareil sur un support dégagé et plan.

AVANT LA PRÉPARATION DE LA GLACE

1. Avant de pouvoir fabriquer de la glace, vous devez placer le récipient rempli de liquide de refroidissement pendant environ 12 heures dans le freezer *** ou au congélateur. Veuillez nettoyer auparavant l'intérieur du récipient. Placez le récipient debout à l'emplacement le plus froid du freezer.
2. Selon la température du congélateur (-30 °C à -10 °C), la congélation dure entre 6 et 22 heures. En secouant le récipient, vous pouvez voir si tout le liquide de refroidissement a bien été congelé.
3. Conseil : quand vous n'utilisez pas la sorbetière, rangez le bol réfrigérant par exemple dans un sachet de plastique dans le congélateur ; le récipient sera ainsi toujours prêt à servir.
4. Si vous souhaitez fabriquer successivement plusieurs sortes de glace, nous vous conseillons de vous procurer d'autres bols réfrigérants. Vous pouvez nous les commander directement au moyen du formulaire de la page 41.



PRÉPARATION DE LA GLACE

1. Préparez la pâte à glace conformément aux recettes dans la partie recettes. S'il s'agit d'une pâte qu'il faut cuire d'abord, il est recommandé de faire cela un jour avant pour que la pâte puisse refroidir.
2. Nous conseillons de refroidir systématiquement la pâte à glace au réfrigérateur avant utilisation.
3. Sortez le bol réfrigérant du freezer.
4. Placez le bol réfrigérant dans la sorbetière de façon à ce qu'il soit correctement positionné. Repliez la poignée du bol réfrigérant vers le bas afin de pouvoir poser le couvercle de l'appareil.
5. Montez le cas échéant l'axe sur le mixeur en veillant à ce que les deux pièces soient correctement reliées – la partie de l'axe avec les deux petits bras doit être introduite dans le sens du mixeur.
6. Insérez l'axe dans l'orifice pratiqué dans le dessous du couvercle.
7. Fixez le couvercle sur l'appareil en vous assurant qu'il s'enclenche correctement.
8. Sortez le cas échéant le câble d'alimentation de son compartiment. Poussez et glissez simultanément le couvercle du compartiment de câble vers le bas et vers l'avant pour en faciliter l'ouverture. Vous pouvez alors sortir le câble d'alimentation.
9. Branchez le connecteur secteur dans une prise et démarrez l'appareil avec l'interrupteur MARCHE/ARRET.
10. Ouvrez alors immédiatement le tube de remplissage et versez la pâte à glace par le tube dans l'appareil.
11. Pendant la congélation, le volume augmente ; ne remplissez par conséquent pas le récipient jusqu'au bord, mais laissez un espace d'env. 5 - 7 cm.
12. Laissez la sorbetière fonctionner jusqu'à ce que la glace ait la consistance requise. Selon la composition des ingrédients, ceci peut durer de 30 à 50 minutes. Vérifiez de temps à autre l'opération de congélation et arrêtez l'appareil quand le mixeur s'immobilise.
13. Si la recette comprend de l'alcool, versez celui-ci à petites doses et seulement à la fin de la congélation, car l'alcool prolonge le cycle de congélation.
14. Arrêtez l'appareil avec l'interrupteur MARCHE/ARRET.
15. Enlevez le couvercle en appuyant sur la touche de déverrouillage.
16. Sortez le bol réfrigérant de l'appareil ; ceci se fait facilement en relevant la poignée et en utilisant celle-ci pour sortir le récipient.
17. Prélevez la glace de préférence avec une spatule en plastique ou en bois pour ne pas rayer le récipient.
18. La glace doit être moelleuse. Si vous préférez une glace plus consistante, placez le récipient dans le freezer/congélateur.
19. Ne laissez toutefois pas la glace plus de 30 minutes dans le freezer. Si vous ne consommez pas immédiatement la glace, versez-la dans une boîte de congélation fermée et placez-elle-ci dans le freezer. Suite à la rétraction des cristaux, la glace peut former des traces d'écoulement d'eau, car si la température optimale pour la glace est d'environ -10 °C, celle des congélateurs est généralement plus basse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Débranchez toujours le connecteur secteur de la prise après utilisation et avant le nettoyage.**
2. Rincez le récipient à glace et le mixeur avec un produit vaisselle doux.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier et du couvercle avec un chiffon humide légèrement imprégné de produit vaisselle, puis à l'eau claire avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits agressifs ou récupérants. Veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans le couvercle. Séchez soigneusement l'appareil.
4. Ne plongez jamais le couvercle dans de l'eau avec le câble d'alimentation.
5. Le bol réfrigérant doit être complètement sec avant de le placer dans le freezer.
6. Un nettoyage régulier prolongera grandement la durée de vie de l'appareil.
7. Rangez l'appareil dans un endroit sec et exempt de poussière.

CONSEILS ET REMARQUES IMPORTANTS POUR OBTENIR UNE GLACE DÉLICIEUSE

N'employez que des fruits mûrs

N'ajoutez des morceaux de fruits et/ou des baies qu'à la fin de la préparation.

Si la recette prévoit l'utilisation d'œufs, veillez à ce que ceux-ci soient frais.

Vous pouvez remplacer le lait par de la crème ou la crème par du lait.

Plus vous utilisez de crème, plus la glace sera moelleuse.

Vous pouvez remplacer le sucre par du miel, du sirop ou un édulcorant. Ceci n'est toutefois pas possible avec la crème glacée.

Le lait peut aussi être remplacé par du lait de soja.

La crème glacée est meilleure quand elle est fraîchement préparée. Si vous souhaitez toutefois la conserver plus longtemps, ajoutez 30 g de base à la pâte à glace. La base empêche la rétraction des cristaux de glace et la fragmentation de la glace conservée. De la base pour glace est disponible auprès du

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer

Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg

Tel. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 06/92 59 05

Internet: www.hobbybaecker.de

Si vous souhaitez une glace plus consistante, placez la pâte à glace pendant 15-30 minutes au freezer avant de la verser dans la sorbetière. Pendant la saison chaude, en particulier, les températures sont légèrement plus élevées, même dans le réfrigérateur, en raison d'une température ambiante plus élevée quand on en ouvre la porte.

La glace fond moins vite quand un sachet de gélatine à prise rapide (soluble à froid) est ajouté à la pâte à glace avant la congélation.

Vous trouverez de nombreuses idées de recette pour la glace fabriquée à la sorbetière sur Internet ou dans divers livres de cuisine. Veillez à ne pas dépasser la quantité de remplissage maximale lors de l'essai des recettes.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48861

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	5 W, 220-240 V~, 50 Hz
Inhoud:	Ca. 1,5 liter
Grootte:	Ca. 21,5 x 19,7 x 21,5 cm (B/D/H)
Gewicht:	Ca. 2,92 kg
Snoer:	Ca. 120 cm
Bereidingstijd:	Ca. 30 minuten
Uitrustings:	Ijsmachine voor 1,5 liter, met koelaccu (voorkeeltijd ca. 12 uur), ijsbereiding in ca. 30 minuten, AAN/UIT-schakelaar, snoeropberging, vulschacht voor het toevoegen van ingrediënten, uitneembare dubbelwandige koelbak geschikt voor ***-vriesvak, voor het bereiden van ijs, sorbet enz.
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing



Technische wijzigingen voorbehouden.

VOOR UW VEILIGHEID

1. Lees de gebruiksaanwijzing vóór de inbedrijfstelling zorgvuldig door en bewaar de gebruiksaanwijzing.
2. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij ze onder toezicht staan van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van deze persoon instructies over het gebruik van het apparaat gekregen hebben.
3. Kinderen moeten onder toezicht staan om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom volgens het typeplaatje aansluiten.
5. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem gebruikt worden.
6. Na gebruik, vóór de reiniging of bij eventuele bedrijfsstoringen altijd de stekker uittrekken.
7. Het apparaat nooit in water of een andere vloeistof onderdompelen, het snoer tegen vocht beschermen.
8. Het apparaat en de losse onderdelen zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
9. Plaats het apparaat op een vrij, egaal oppervlak.
10. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke gebruiksdoeleinden, bijvoorbeeld
 - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplekken,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere accommodaties,
 - in particuliere pensions of vakantiewoningen.
11. Het apparaat en het snoer om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken plaatsen of gebruiken.
12. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen.
13. Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak heen naar beneden hangen.
14. De maximale vulhoeveelheid mag niet overschreden worden. De ijsbak mag maximaal voor driekwart gevuld zijn, omdat ijs door het vriesproces uitzet.
15. Doe de ingrediënten voor het ijs altijd in de uitneembare ijsbak, nooit direct in de bak van de ijsmachine.
16. Tijdens de werking geen voorwerpen in het draaiende apparaat houden en niet met de hand in de bak grijpen.

17. Gebruik het apparaat alleen nadat het volgens de voorschriften in elkaar is gezet.
18. Gebruik het apparaat nooit met accessoires van andere apparaten.
19. Gebruik geen spitse of scherpe voorwerpen in de ijsbak. Hierdoor zouden krassen op de ijsbak kunnen ontstaan. Gebruik een rubberen of houten spatel om het ijs uit de bak te halen.
20. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de aansluitkabel of andere onderdelen moet u het apparaat ter controle en reparatie naar onze technische dienst

(telefoonnummer zie garantiebepalingen) opsturen. Door onvakkundige reparaties kunnen gevaren voor de gebruiker ontstaan en kan de garantie vervallen.



Attentie: raak de koelbak nooit met natte lichaamsdelen zoals bijvoorbeeld de vingers aan om letsel/bevriezingen te voorkomen.

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

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventueel transportbeveiligingen.
2. Wij adviseren u om vóór het eerste gebruik alle uitneembare onderdelen in warm water te spoelen. Om het deksel van het apparaat af te nemen, drukt u op de ontgrendelknop en tilt u het deksel op.
3. De behuizing en de uitsparing voor de koelbak afvegen met een goed uitgewrongen vochtige doek.
4. Zet het apparaat op een egaal en droog werkvlak neer.

VÓÓR DE IJSBEREIDING

1. Voordat u ijs kunt maken, moet u de met een koelvloeistof gevulde bak in het ***-vriesvak of in de diepvries zetten en ongeveer 12 uur laten staan. U moet de bak van tevoren aan de binnenkant schoonmaken. Zet de bak rechtop op de koudste plek in het vriesvak.



2. Het vriesproces duurt afhankelijk van de temperatuur van het vriesvak of de diepvries (-30 °C – -10 °C) tussen de 6 en 22 uur. Door het schudden van de bak kunt u vaststellen of alle koelvloeistof is bevroren.
3. Tip: als u de ijsmachine niet gebruikt, bewaar de koelbak dan bijvoorbeeld in een plastic zak in het vriesvak of in de diepvries, zodat de bak altijd klaar voor gebruik is.
4. Als u meerdere soorten ijs na elkaar wilt maken, adviseren wij meer koelbakken aan te schaffen. U kunt de koelbakken direct bij ons kopen, een bestelformulier staat op pagina 41.

IJS BEREIDEN

1. Bereid de ijsmassa volgens de recepten in het receptendeel. Als het gaat om ijsmassa's die van tevoren gekookt moeten worden, doet u dit de dag ervoor, zodat de massa goed kan afkoelen.
2. Hiervoor adviseren wij de ijsmassa vóór gebruik in de koelkast te koelen.
3. Haal de koelbak uit het vriesvak.
4. Zet de koelbak op de juiste plaats in de ijsmachine. Klap de hendel van de koelbak omlaag, omdat u anders het deksel van het apparaat niet kunt aanbrengen.
5. Steek eventueel de as op de mixer, let er hierbij op dat u beide onderdelen juist verbindt - de zijde van de as met de twee armpjes moet in de richting van de mixer opgestoken worden.
6. Steek de as in de opening aan de onderkant van het deksel.
7. Bevestig het deksel op het apparaat en let erop dat het deksel vergrendelt.
8. U moet eventueel het snoer uit het snoeropbergvak halen. Druk en schuif het deksel van het snoeropbergvak tegelijkertijd naar beneden en naar voren, zo kan het deksel van het snoeropbergvak eenvoudig geopend worden. Nu kunt u het snoer uitnemen.
9. Steek de stekker in een stopcontact en schakel het apparaat in met de AAN/UIT-schakelaar.
10. Maak onmiddellijk de opening op de vulschacht open en giet de ijsmassa door de schacht in het apparaat.
11. Aangezien het volume tijdens het vriezen toeneemt, moet u de bak niet tot de rand vullen, maar ongeveer 5 tot 7 cm ruimte overlaten.
12. Laat de ijsmachine net zolang draaien totdat het ijs de gewenste consistentie heeft. Dit duurt afhankelijk van de ingrediënten 30 tot 50 minuten. Controleer af en toe het vriesproces en schakel het apparaat uit, als de mixer stilstaat.
13. Als u een recept met alcohol gebruikt, moet u de alcohol zuinig doseren en pas aan het einde van de vriestijd toevoegen, omdat alcohol de vriestijd verlengt.
14. Schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-schakelaar.
15. Verwijder het deksel door op de ontgrendelknop te drukken.
16. Haal de koelbak uit het apparaat. U kunt dit eenvoudig doen door de hendel weer omhoog te zetten en de bak omhoog te trekken.
17. U kunt het ijs het beste met een plastic of houten spatel verwijderen, zodat er geen krassen op de bak ontstaan.
18. Ijs moet een zachte consistentie hebben. Als u harder ijs wilt hebben, moet u de bak in het vriesvak/de diepvries zetten.
19. Bewaar het ijs in de bak echter niet langer dan 30 minuten in het vriesvak. Als u het ijs niet meteen wilt eten, moet u het in een gesloten diepvriesbakje doen en dit bakje vervolgens in het vriesvak zetten. Daarbij kan het ijs door het samentrekken van de ijskristallen waterslierten vormen, omdat de optimale ijs temperatuur ongeveer -10 °C bedraagt, maar de temperatuur in het vriesvak meestal lager is.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Trek na het gebruik en vóór het reinigen de stekker uit het apparaat.**
2. Reinig de ijsbak en de mixer met een mild afwasmiddel.
3. Veeg de behuizing en het deksel aan de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek met een beetje afwasmiddel en behandel ze vervolgens met een vochtige doek met schoon water. Gebruik geen agressieve of krassende schoonmaakmiddelen. Let erop dat er geen water in het deksel kan binnendringen. Maak het apparaat goed droog.
4. Dompel het deksel met het snoer nooit onder in vloeistoffen.
5. De koelbak moet helemaal droog zijn voordat u deze in het vriesvak zet.
6. Regelmatige reiniging verlengt de levensduur van het apparaat aanzienlijk.
7. Bewaar het apparaat op een droge en stofvrije plaats.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN TIPS VOOR LEKKER IJS

Gebruik alleen vruchten die volledig rijp zijn. Stukken fruit en/of hele bessen pas aan het einde toevoegen.

Als in het recept staat dat er eieren toegevoegd moeten worden, mag u alleen verse eieren gebruiken.

U kunt melk door room vervangen of de room door melk vervangen.

Hoe meer room u gebruikt, des te romiger wordt het ijs.

U kunt suiker door honing, siroop of zoetstof vervangen. Bij softijs is dit echter niet mogelijk.

Melk kan ook door sojamelk vervangen worden. Het ijs smaakt vers het beste. Als u het ijs echter langer wilt bewaren, moet u 30 gram ijsbasis aan de ijsmassa toevoegen. Ijsbasis voorkomt dat de waterkristallen bij de opslag weer samen-

trekken en dat het ijs uit elkaar valt. Ijsbasis is verkrijgbaar bij

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

Als u vaster ijs wilt hebben, zet u de ijsmassa 15-30 minuten in het vriesvak, voordat u de massa in de ijsmachine doet. Vooral in de warme periode van het jaar zijn de temperaturen ook in de koelkast iets hoger, bijvoorbeeld omdat de koelkastdeur geopend wordt en de kamertemperatuur hoger is.

Ijs smelt niet zo snel, als u vóór het invriezen een pakje fix-gelatine (koud oplosbare gelatine) aan de ijsmassa toevoegt.

Op internet en in verschillende receptboeken staan talrijke receptideeën voor ijs uit de ijsmachine. Let erop dat u de maximale vulhoeveelheid bij het uitproberen van de recepten niet overschrijdt.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 4886 1

DATI TECNICI

Potenza:	5 W, 220-240 V~, 50 Hz
Capacità massima :	Circa 1,5 litri
Ingombro:	Circa 21,5 x 19,7 x 21,5 cm (L/P/A)
Peso:	Circa 2,92 kg
Lunghezza cavo di alimentazione:	Circa 120 cm
Tempo di preparazione:	Circa 30 minuti
Dotazione:	Gelatiera da 1,5 l, con elemento refrigerante (tempo di pre-refrigerazione circa 12 ore), tempo di preparazione gelato circa 30 minuti, interruttore di accensione/spengimento (ON/OFF), vano avvolgicavo, imboccatura per aggiunta ingredienti, cestello refrigerante estraibile a doppia parete, idoneo per scomparto freezer ***, per preparazione di gelato, sorbetti, etc.



RoHS✓

Accessori inclusi: Istruzioni per l'uso

Con riserva di modifiche tecniche

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Prima della messa in funzione, leggere attentamente le istruzioni e conservarle per futuro riferimento.
2. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (bambini inclusi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o cognitive ovvero prive dell'esperienza delle conoscenze necessarie al suo utilizzo; ad eccezione che l'utilizzo non avvenga sotto la stretta sorveglianza di una persona che risponda della loro sicurezza o che abbia provveduto a fornire loro istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente alternata con tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta dati.
5. L'apparecchio non deve essere usato né con timer esterni né con sistemi di comando a distanza.
6. Dopo l'utilizzo, prima della pulizia o in caso di eventuali disturbi durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
7. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e proteggere il cavo di alimentazione dall'umidità.
8. L'apparecchio ed i suoi componenti non sono lavabili in lavastoviglie
9. Collocare l'apparecchio su di una superficie sgombra e piana.
10. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o finalità di simile natura, per esempio
 - Angoli cucina di negozi, uffici ed altri luoghi di lavoro,
 - Aziende agricole,
 - Utilizzo da parte degli ospiti di hotel, motel ed altre strutture ricettive,
 - Pensioni e case vacanza.
11. Per motivi di sicurezza non collocare o utilizzare l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione vicino o su superfici calde.
12. Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso
13. Evitare che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo del piano di lavoro.
14. Non superare la quantità di ingredienti massima consentita. Il cestello del gelato deve essere riempito al massimo fino a $\frac{3}{4}$, poiché durante la fase di congelamento il volume del gelato aumenta.
15. Versare gli ingredienti per il gelato sempre nel cestello estraibile, mai direttamente nel corpo della gelatiera.

16. Durante l'uso non tenere alcun oggetto all'interno dell'apparecchio in funzione ovvero introdurre le mani all'interno del cestello.
17. Utilizzare l'apparecchio solo dopo averlo montato correttamente.
18. Non utilizzare l'apparecchio con accessori di altri apparecchi.
19. Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti nel cestello per il gelato, poiché potrebbe graffiarsi. Per togliere il gelato pronto dal cestello utilizzare una paletta di plastica o legno.
20. Verificare con regolarità che la spina e il cavo di alimentazione non siano usurati o

danneggiati. Nel caso in cui il cavo di alimentazione o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all'indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Eventuali riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano la decadenza della garanzia.



Attenzione: non toccare mai il cestello refrigerante con parti del corpo bagnate come, ad esempio, con le dita bagnate per evitare eventuali ustioni da congelamento.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un utilizzo inappropriato o scorretto oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio ed eventuali fermi di trasporto
2. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, consigliamo di lavare in acqua calda tutti i componenti estraibili. Per rimuovere il coperchio dell'apparecchio premere l'apposito tasto di sblocco e sollevare il coperchio verso l'alto.
3. Pulire con un panno umido ben strizzato il corpo dell'apparecchio e l'alloggiamento del cestello refrigerante.
4. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.

PRIMA DI PREPARARE IL GELATO

1. Prima di procedere alla preparazione del gelato sarà necessario porre il cestello refrigerante, previamente riempito con liquido refrigerante, nello scomparto freezer *** del frigorifero o in un congelatore a pozzetto per circa 12 ore. Lavare sempre il cestello internamente prima dell'operazione. Collocare il cestello in posizione verticale nel punto più freddo dello scomparto freezer.
2. A seconda della temperatura dello scomparto freezer



- (-30 °C a -10 °C) il processo di congelamento potrà avere una durata compresa fra le 6 e le 22 ore. Agitare il cestello per verificare che tutto il liquido refrigerante sia congelato.
3. Suggerimento: quando la gelatiera non è in uso conservare il cestello refrigerante, per esempio, in un sacchetto di plastica all'interno dello scomparto freezer così che sia sempre pronto per l'uso.
4. Se si desidera preparare più tipologie di gelato una di seguito all'altra, vi consigliamo di procurarvi qualche cestello aggiuntivo che potrete acquistare direttamente da noi utilizzando il modulo d'ordine disponibile sul nostro sito 41.

PREPARAZIONE GELATO

1. Preparare gli ingredienti per il gelato seguendo una delle ricette proposte alla sezione Ricette. Se è prevista la preparazione di composti da cucinare in anticipo, si consiglia di prepararli il giorno prima, affinché possano raffreddarsi bene.
2. Si consiglia di raffreddare il preparato in frigorifero prima dell'uso.
3. Estrarre il cestello refrigerante dallo scomparto freezer
4. Inserire il cestello refrigerante all'interno del corpo della gelatiera fino alla corretta posizione. Piegare la maniglia del cestello refrigerante verso il basso per poter così porre agevolmente il coperchio sull'apparecchio.
5. Inserire il perno sulla pala mescolatrice; durante l'operazione assicurarsi di collegare i due elementi correttamente - il lato del perno provvisto di due braccetti deve essere rivolto verso la pala miscelatrice.
6. Inserire il perno all'interno dell'apertura presente sul lato inferiore del coperchio.
7. Fissare il coperchio sull'apparecchio assicurandosi che con uno scatto si posizioni correttamente.
8. Potrebbe risultare necessario estrarre il cavo di alimentazione dall'apposito vano. Premere e scorrere contemporaneamente il coperchio del vano avvolgicavo verso il basso e in avanti; così facendo il vano si aprirà agevolmente permettendovi di estrarre il cavo.
9. Inserire la spina del cavo di alimentazione all'interno di una presa di corrente ed accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione/spegnimento (ON/OFF).
10. Aprire, quindi, l'apertura presente sull'imboccatura ed introdurre attraverso la stessa il preparato all'interno dell'apparecchio.
11. Dato che durante il congelamento il volume del gelato tende ad aumentare non riempire il cestello fino all'orlo ma lasciare un margine di 5-7 cm.
12. Azionare la gelatiera per il tempo necessario ad ottenere un gelato della consistenza desiderata. A seconda degli ingredienti utilizzati, l'operazione potrà avere una durata compresa fra i 30 ed i 50 minuti. Verificare di tanto in tanto il processo di congelamento e spegnere l'apparecchio quando la pala mescolatrice si arresta.
13. Se si segue una ricetta che prevede l'uso di alcool, dosare l'alcool in piccole quantità ed aggiungerlo solo a fine congelamento in quanto l'alcool allunga i tempi di congelamento.
14. Spegnere l'apparecchio utilizzando il tasto di accensione/spegnimento (ON/OFF).
15. Rimuovere il coperchio premendo l'apposito tasto di sblocco.
16. Estrarre il cestello refrigerante dall'apparecchio; l'operazione si esegue agevolmente piegando di nuovo la maniglia del cestello verso l'alto ed estraendo il cestello verso l'alto.
17. Estrarre il gelato dal cestello servendosi di una paletta di plastica o legno; così facendo si eviterà di graffiare il cestello.
18. Il gelato deve avere una consistenza molle. Se si preferisce, tuttavia, un gelato di consistenza più compatta porre il cestello con il gelato all'interno dello scomparto freezer/del congelatore.
19. Non tenere il gelato nel cestello all'interno dello scomparto freezer per più 30 minuti. Se non si intende consumarlo immediatamente porre il gelato in un contenitore da freezer e conservarlo nello scomparto freezer. Durante la conservazione in freezer può accadere che il ricomporsi dei cristalli di ghiaccio dia luogo alla formazione di striature d'acqua, in quanto la temperatura ottimale per il gelato è di circa -10 °C mentre quella di freezer e congelatori è nella maggior parte dei casi più bassa.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Dopo l'uso e prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente.**
2. Lavare il cestello e la pala mescolatrice con un detersivo delicato.
3. Pulire il corpo dell'apparecchio ed il coperchio internamente ed esternamente con un panno umido e un po' di detersivo

delicato; strofinare, quindi, con un panno umido ed acqua pulita. Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi. Premurarsi che l'acqua non penetri all'interno del coperchio. Asciugare l'apparecchio a fondo.

4. Non immergere in alcun caso il coperchio con cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
5. Prima di poter essere posto in freezer il cestello refrigerante dovrà essere perfettamente asciutto.
6. La regolare pulizia allungherà notevolmente la durata in servizio dell'apparecchio.
7. Conservare l'apparecchio in luogo asciutto e protetto dalla polvere.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI PER UN GELATO DELIZIOSO

Utilizzare esclusivamente frutta ben matura. Aggiungere pezzi di frutta e/o frutti di bosco interi solo alla fine.

Se la ricetta prevede l'uso di uova utilizzare solo uova freschissime.

Il latte può essere sostituito con panna e viceversa.

Più panna si aggiunge, più cremoso sarà il gelato.

Lo zucchero può essere sostituito con miele, sciroppo o dolcificante (ma non in caso di preparazione di gelato soft).

Il latte può essere sostituito con latte di soia.

Se consumato appena fatto il gelato è più buono. Se tuttavia si desidera conservare il gelato più

a lungo, si consiglia di aggiungere al composto 30 g di base per gelato. La base per gelato evita che i cristalli d'acqua si ricompongano e che il gelato diventi "a schegge". Le basi per gelato sono disponibili per esempio presso

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

Se si desidera un gelato di consistenza più compatta, porre il preparato per 15-30 minuti nello scomparto freezer del frigorifero prima di versarlo nel cestello. Ad esempio nei mesi più caldi dell'anno le temperature si fanno un pò più alte anche all'interno del frigorifero perché quando la porta del frigorifero viene aperta la temperatura ambiente è più alta.

Il gelato si scioglierà meno rapidamente aggiungendo al preparato, prima del congelamento, una confezione di gelatina Fix (gelatina solubile a freddo).

Potrete trovare una grande quantità di idee per la preparazione di deliziosi gelati con la vostra gelatiera su Internet e libri di ricette. Nel provare la ricetta fare sempre attenzione a non superare la quantità massima di ingredienti consentita.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48861

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	5 W, 220-240 V~, 50 Hz
Capacidad:	Aprox. 1,5 litros
Dimensiones:	Aprox. 21,5 x 19,7 x 21,5 cm (ancho/profundidad/alto)
Peso:	Aprox. 2,92 kg
Cable de alimentación:	Aprox. 120 cm
Tiempo de preparación:	Aprox. 30 minutos
Equipamiento:	Máquina de helados para 1,5 l de capacidad, con acumulador refrigerante (tiempo de enfriamiento previo aproximadamente 12 horas), preparación de helados en aproximadamente 30 minutos, interruptor de encendido, compartimento del cable de alimentación, abertura para agregar ingredientes, recipiente de refrigeración de pared doble y extraíble adecuado para el compartimento de alimentos congelados *** de la nevera, para la preparación de helado de nata, helado de fruta, etc.
Accesorios:	Manual de instrucciones



Se reservan las modificaciones técnicas

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Antes de poner en servicio el aparato, sírvase leer atentamente el manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro.
2. Este aparato no deberá ser operado por personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental se encuentre limitada o y tampoco por personas que carezcan de la experiencia y/o de los conocimientos necesario, a menos que lo hagan bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que les explique debidamente el modo de uso del aparato.
3. Se deberá prestar atención a que los niños no jueguen con el aparato.
4. El aparato deberá conectarse únicamente a una fuente de corriente alterna que cumpla con las especificaciones que aparecen en la placa de características.
5. Este aparato no deberá operarse mediante un temporizador externo ni mediante un sistema de mando a distancia.
6. El equipo deberá desconectarse después de haberse usado, antes de limpiarlo y en caso de presentarse fallos durante su funcionamiento.
7. No se deberá sumergir el aparato en agua ni ningún otro líquido. Se deberá proteger el cable de alimentación de la humedad.
8. Tanto el aparato como sus partes individuales no deben lavarse en el lavavajillas.
9. El aparato deberá colocarse sobre una superficie libre y plana.
10. Este aparato está destinado a ser utilizado en entornos domésticos o similares, como por ejemplo:
 - Áreas de minicocina en negocios, oficinas y otros centros de trabajo
 - Casas rurales
 - Para el uso por parte de los huéspedes en hoteles, moteles y otros centros de hospedaje
 - Pensiones privadas o chalets para vacaciones
11. No se deberá colocar ni operar el aparato y su cable de alimentación cerca de superficies calientes.
12. El cable deberá desenrollarse completamente antes del uso.
13. El cable no deberá colgar sobre el borde de la mesa.

14. No deberá excederse el llenado máximo. El recipiente para helado deberá llenarse únicamente hasta las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad ya que el helado se dilata durante el proceso de congelación.
15. No vierta nunca los ingredientes directamente en la cavidad de la máquina de helados sino únicamente el recipiente extraíble.
16. No introduzca objetos ni la mano en el recipiente mientras el aparato se encuentre en funcionamiento.
17. Utilícese el aparato únicamente después de haberlo montado debidamente siguiendo las instrucciones.
18. No utilice nunca el aparato con accesorios de otros aparatos.
19. No utilice objetos puntiagudos ni cortantes, pues podrían causar daños en el recipiente. Utilice espátulas de goma o de madera para extraer el helado del recipiente.
20. Compruebe regularmente si en enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. Si se detectan daños en el cable de alimentación o en otras partes del aparato, envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su debida revisión y reparación (el número de teléfono se encuentra en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden originar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.



Atención: A fin de evitar lesiones y congelaciones cutáneas, evítese tocar el recipiente con las manos mojadas.

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

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, si hubiese algunos, los seguros de transporte.
2. Antes del primer uso recomendamos lavar con agua caliente todas las piezas extraíbles. A fin de extraer la tapa del aparato púlsese la tecla de desbloqueo y retire la tapa hacia arriba.
3. Las superficies externas y la cavidad para el recipiente de helado deberán limpiarse con un paño húmedo y bien exprimido.
4. El aparato deberá colocarse sobre una superficie de trabajo plana y seca.

ANTES DE PREPARAR EL HELADO

1. Antes de poder preparar el helado se deberá colocar el recipiente, que en su interior lleva un líquido refrigerante, durante aproximadamente 12 horas en el congelador ***. Cértese de haber limpiado previamente el recipiente por dentro. Coloque el recipiente derecho en la zona más fría del congelador.
2. Dependiendo de la temperatura del congelador (de -30°C a -10°C) el proceso de congelación durará entre 6 y 22 horas. Se puede agitar el recipiente para verificar que el líquido que contiene se ha congelado completamente.
3. Consejo: Durante los periodos que no utilice la máquina de helados se puede guardar el recipiente refrigerante por ejemplo dentro en una bolsa plástica en el congelador para tenerlo siempre listo para usar.
4. Si desea preparar varios tipos de helado sucesivamente, recomendamos adquirir varios recipientes refrigerantes. Estos recipientes pueden pedirse a nuestra dirección haciendo uso del formulario de pedido que se encuentra en la página 41.



PREPARACIÓN DEL HELADO

1. Prepare la mezcla del helado según las recetas del recetario. Si se tratase de mezclas que deban cocinarse previamente, cocínelas un día antes a fin de que las mezclas puedan completamente.
2. Recomendamos enfriar siempre la mezcla en la nevera antes de utilizarla en la preparación del helado.
3. Saque el recipiente del congelador.
4. Coloque el recipiente en la máquina de helados hasta que encaje correctamente. Baje el asa abatible del recipiente refrigerante pues de lo contrario no se podrá colocar la tapa al aparato.
5. De ser necesario, coloque el eje en el mezclador prestando atención a unir las piezas de manera correcta. El lado del eje con ambos apoyos deberá insertarse en dirección del mezclador.
6. Inserte el eje en la abertura en la parte inferior de la tapa.
7. Fije la tapa sobre el aparato y preste atención a que la tapa encaje correctamente.
8. De ser necesario, deberá extraerse todo el cable del compartimento respectivo. Presione hacia abajo y al mismo tiempo corra hacia adelante la tapa del compartimento del cable de modo que la tapa del compartimento del cable se abra. A continuación se podrá sacar el cable de alimentación.
9. Inserte el enchufe en una toma eléctrica y encienda el aparato mediante el interruptor de encendido.
10. Abra de inmediato la abertura de llenado y llene la mezcla de helado en el aparato.
11. Ya que durante el proceso de congelación el volumen se incrementa, no llene el recipiente hasta el borde superior sino deje de 5 a 7 cm sin llenar.
12. Haga funcionar la máquina de helados hasta que el helado adquiere la consistencia deseada. Dependiendo de los ingredientes, esto puede tomar de 30 a 50 minutos. Verifique de vez en cuando el proceso de congelación y apague el aparato cuando el mezclador se detenga.
13. Si hace una receta con alcohol, utilice poco alcohol y agréguelo hacia el final del proceso de congelación ya que el alcohol retarda el proceso de congelación.
14. Apague el aparato mediante el interruptor.
15. Retire la tapa presionando la tecla de desbloqueo.
16. Retire el recipiente refrigerante. Esto es fácil si se levanta el asa y extrae el recipiente hacia abajo.
17. A fin de no dañar el recipiente, es recomendable sacar el helado del mismo usando una espátula de goma o de madera.
18. El helado deberá tener una consistencia suave. Si se desea un helado más consistente se deberá colocar el recipiente en el congelador.
19. Sin embargo, no se deberá dejar el helado en el recipiente por más de 30 minutos en el congelador. Si no desea consumir el helado de inmediato, páselo a un recipiente hermético para congelación de alimentos. A causa de la cristalización de las partículas de agua se pueden formar líneas, esto se debe a que la temperatura óptima para la conservación de helados es de aproximadamente -10 °C pero la temperatura de los congeladores es por lo general más baja.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. **Extraiga siempre el enchufe de la toma eléctrica después de utilizar el aparato y antes de limpiarlo.**
2. Lave el recipiente de helados y el mezclador con un líquido lavavajillas suave.
3. Limpie las superficies externas y la tapa por dentro y por fuera con un paño húmedo y un poco de líquido lavavajillas y paso seguido con un paño humedecido en agua clara. No utilice limpiadores agresivos ni abrasivos. Preste atención a que no penetre agua en la tapa. Seque el aparato esmeradamente.
4. No sumerja nunca la tapa con el cable en líquidos.
5. El recipiente refrigerante deberá encontrarse completamente seco antes de colocarlo en el congelador.
6. La limpieza regular prolonga la vida útil del aparato.
7. Guarde el aparato en un lugar seco y libre de polvo.

NOTAS Y CONSEJOS IMPORTANTES PARA OBTENER UN DELICIOSO HELADO

Utilice únicamente fruta madura.

Agregue la fruta picada y/o bayas al final de la preparación.

Si la receta exige que se utilicen huevos, cerci-órese que éstos sean muy frescos.

Se puede sustituir leche por nata o nata por leche.

Cuanto más nata utilice, tanto más cremoso resultará el helado.

Se puede sustituir el azúcar por miel, almíbar o edulcorante. Esto no es posible si se prepara helado cremoso (soft ice).

Se puede sustituir la leche por leche de soja.

El helado sabe mejor recién preparado. Si desea guardar el helado por algún tiempo, agregue base para helado a la mezcla. La base para helado impide que se formen cadenas de cristales de agua que desagradables al consumir el helado. La base para helado se puede adquirir en Venta de artículos para

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

Si desea obtener un helado de consistencia más firme coloque la mezcla en el congelador de 10 a 30 minutos antes de llenarla en la máquina de helados. Durante el verano la temperatura en la nevera es más alta pues, por ejemplo, la puerta de la misma se suele abrir con más frecuencia y la temperatura ambiental es también más alta.

El helado no se derretirá tan rápido si se agrega a la mezcla un sobre de gelatina fix (gelatina de disolución en frío) antes de llevarla al congelador.

El Internet y diversos recetarios ofrecen muchísimas recetas para la preparación de helados en su máquina de helados. Cuando pruebe las recetas procure no exceder el llenado máximo especificado.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 48861

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	5 W, 220-240 V~, 50 Hz
Kapacita:	Cca 1,5 litru
Velikost:	Cca 21,5 x 19,7 x 21,5 cm (š/h/v)
Hmotnost:	Cca 2,92 kg
Přívodní kabel:	Cca 120 cm
Přípravná doba:	Cca 30 minut
Vybavení:	Stroj na výrobu 1,5 l zmrzliny, s chladicím akumulátorem (doba předchlazení cca 12 hodin), příprava zmrzliny během cca 30 minut, spínač ZAP/VYP, přihrádka pro kabel, plnicí otvor pro přísady, snímatelná dvoustěnná chladicí nádoba vhodná pro *** mrazničku, na přípravu zmrzliny, sorbetu atd.
Příslušenství:	Návod k obsluze



RoHS✓

Technické změny vyhrazeny.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

1. Před uvedením do provozu si návod pro obsluhu svědomitě pročtete a uschovete si jej.
2. Tento přístroj není určen k použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo osobami, které nemají dostatečné zkušenosti či znalosti, ledaže jsou buď pod dozorem osoby odpovídající za jejich bezpečnost nebo od ní obdržely instrukce, jak s přístrojem zacházet.
3. Děti mají být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Přístroj připojujte jenom na střídavý proud dle typového štítku.
5. Tento přístroj se nesmí provozovat externími spínacími hodinami či dálkovým ovládacím zařízením.
6. Po použití, před čištěním nebo v případě poruch během provozu vytáhněte prosím vždy síťovou zástrčku.
7. Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny, přívodní kabel chraňte před vlhkostí.
8. Ani přístroj, ani jeho komponenty nejsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.
9. Postavte přístroj na volnou, rovinnou plochu.
10. Přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti nebo pro podobné účely použití, např.
 - v čajových kuchyních v obchodech, kancelářích nebo na jiných pracovištích,
 - v zemědělských provozovnách,
 - pro použití zákaznicky v hotelech, motelech nebo jiných ubytovnách,
 - v soukromých pensionech nebo rekreačních domech.
11. Přístroj a přívodní kabel z bezpečnostních důvodů nikdy nestavte a neprovozujte v blízkosti horkých povrchů.
12. Přívodní kabel před použitím úplně odviňte.
13. Kabel nesmí viset přes hranu pracovního povrchu.
14. Nepřekročujte maximální objemové množství. Nádoby na zmrzlinu naplňte maximálně do $\frac{3}{4}$, protože se objem zmrzliny v důsledku zmrazení zvětší.
15. Přidávejte přísady pro zmrzlinu vždy do snímatelné nádoby na zmrzlinu a nikdy přímo do prohlubně stroje na výrobu zmrzliny.
16. Za provozu nikdy nedržte žádné předměty do běžícího přístroje a nesahejte rukou do nádoby.
17. Používejte přístroj jenom po řádném smontování.
18. Nikdy nepoužívejte přístroj s příslušenstvím jiných přístrojů.
19. V nádobě na zmrzlinu nepoužívejte žádné špičaté nebo ostré předměty. Ty by mohly

nádobu na zmrzlinu poškrábat. K vyjímání hotové zmrzliny z nádoby používejte pryžovou nebo dřevěnou stěrku.

20. Kontrolujte pravidelně zástrčku a přívodní kabel ohledně opotřebení nebo poškození. V případě poškození přívodního kabelu nebo jiných částí zašlete přístroj na kontrolu a opravu do našeho servisního střediska

(telefonní číslo viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou mít za následek ohrožení uživatele a zánik záruky.



Pozor: Nedotýkejte se prosím nikdy chladicí nádoby mokrymi částmi těla jako např. prsty, abyste se vyvarovali zranění/omrzlin.

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechna balení a v daném případě zajištění pro přepravu.
2. Před prvním použitím doporučujeme opláchnout všechny vyjímatelné komponenty teplou vodou. K sejmutí víka přístroje stiskněte odjišťovací tlačítko a sejměte víko směrem nahoru.
3. Otřete skříň a prohlubeň pro chladicí nádobu dobře vyždímaným, vlhkým hadrem.
4. Postavte přístroj na rovinnou a suchou pracovní plochu.

PŘED PŘÍPRAVOU ZMRZLINY

1. Před zahájením výroby zmrzliny musíte postavit chladicí kapalinou naplněnou nádobu po dobu cca 12 hodin do ***mrazničky resp. do mrazicího pultu. Nezapomeňte prosím nádobu předem vevnitř vyčistit. Pos-



tavte nádobu rovně na nejchladnější místo v mrazničce.

2. V závislosti na teplotě mrazničky (-30 °C až -10 °C) trvá zmrazení 6 až 22 hodin. Zatřepáním s nádobou můžete zjistit, zda je veškerá chladicí kapalina zmrzlá.
3. Tip: Když stroj na výrobu zmrzliny nepoužíváte, uložte chladicí nádobu např. v plastovém sáčku v mrazničce. Nádoba tak bude vždy připravena k použití.
4. Chcete-li vyrábět více druhů zmrzliny po sobě, doporučujeme Vám si obstarat další chladicí nádoby. Můžete je objednat přímo od nás. Objednací formulář najdete na stránce 41 .

PŘÍPRAVA ZMRZLINY

1. Připravte zmrzlinovou hmotu podle receptů uvedených v receptové části. Jedná-li se o zmrzlinové hmoty, které je nutné nejdříve vařit, proveďte to den předem, aby hmota mohla dobře vychladnout.
2. Doporučujeme nechat zmrzlinovou hmotu před použitím zásadně ochladit v chladničce.
3. Vyjměte chladicí nádobu z mrazničky.
4. Vsadte chladicí nádobu do stroje na výrobu zmrzliny tak, aby byla umístěna správně. K

nasazení víka přístroje sklopte držadlo chladicí nádoby dolů.

5. Případně nasadte na míchadlo hřídel, přičemž musíte dbát na to, abyste oba díly spojil správně - strana hřídele musí být nasazena s oběma ramínky směrem k míchadlu.
6. Zastrčte hřídel do otvoru ve spodní straně víka.
7. Připevňte kryt na přístroj a dbejte na to, aby víko bylo správně zacvaknuté.

8. Případně musíte přivodní kabel vyjmout z přihrádky pro kabel. Stlačte a současně posuňte víko přihrádky na kabel směrem dolů a dopředu tak, aby se víko přihrádky na kabel dalo lehce otevřít. Nyní můžete přivodní kabel vyjmout.
9. Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky a spínačem ZAP/VYP přístroj zapněte.
10. Poté otevřete okamžitě plnicí otvor pro přísady a otvorem naplňte zmrzlinovou hmotu do přístroje.
11. Protože se při zmrazení objem zvětší, nenaplňujte prosím nádobu až ke kraji, nýbrž ponechtejte cca 5 až 7 cm volného místa.
12. Nechte stroj na výrobu zmrzliny běžet tak dlouho, až zmrzlina dosáhne požadované hustoty. V závislosti na druhu přísad to trvá 30 až 50 minut. Čas od času prosím ověřte proces mrazení a když se míchadlo zastaví, přístroj vypněte.
13. Při použití receptu s alkoholem dávkujte alkohol šetrně a přidávejte jej teprve ke konci mrazicí doby, protože alkohol mrazicí dobu prodlužuje.
14. Spínačem ZAP/VYP přístroj vypněte.
15. Sejměte víko stisknutím odjišťovacího tlačítka.
16. Vymějte chladicí nádobu z přístroje. K tomuto účelu odklopte držadlo nahoru a vytáhněte jím nádobu směrem nahoru.
17. Zmrzlinu odebírejte nejlépe plastovou nebo dřevěnou stěrkou, abyste nepoškrábal nádobu.
18. Zmrzlina má mít měkkou konzistenci. Dáváte-li však přednost tvrdší zmrzlině, postavte nádobu dodatečně do mrazničky/mrazicího pultu.
19. Nenechávejte však zmrzlinu v nádobě v mrazničce déle než 30 minut. Nechcete-li zmrzlinu jíst hned, naplňte ji prosím do uzavíratelného mrazicího boxu, a ten pak postavte do mrazničky. V důsledku srážení ledových krystalů se mohou ve zmrzlině vytvářet vodní šlíry, protože optimální teplota zmrzliny leží kolem -10 °C, teplota v mrazicích přístrojích je však většinou nižší.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

1. **Po použití a před čištěním přístroje vytáhněte síťovou zástrčku přístroje.**
2. Umyjte nádobu na zmrzlinu a míchadlo mírným mycím prostředkem.
3. Očistěte skříň a víko zevnitř i zvenčí vlhkým hadrem s trochem mycího prostředku a poté je otevřete hadrem navlhčeným čistou vodou. Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky. Dbejte prosím na to, aby se do krytu nedostala žádná voda. Přístroj důkladně osušte.
4. Nikdy neponožujte kryt s přivodním kabelem do kapalin.
5. Než dáte chladicí nádobu do mrazničky, musí být naprosto suchá.
6. Pravidelné čištění značně prodlouží životnost přístroje.
7. Uchovávejte přístroj na suchém a proti prachu chráněném místě.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ A TIPY PRO CHUTNOU ZMRZLINU

Používejte jenom plně zralé ovoce. Kousky ovoce a/nebo celé bobule přidávejte teprve na konci. Pokud se mají podle receptu přidávat vejce, používejte jenom úplně čerstvá vejce. Mléko můžete nahradit šlehačkou a opačně. Čím více šlehačky použijete, tím jemnější bude zmrzlina. Místo cukru můžete použít med, sirup nebo sacharin. U točené zmrzliny to však není možné. Místo mléka lze také použít sójové mléko. Čerstvá zmrzlina chutná nejlépe. Chcete-li však zmrzlinu po delší dobu uchovat, přidejte do zmrzlinové hmoty 30 g zmrzlinového zákla-

du. Zmrzlinový základ při uskladnění zabraňuje opětovnému srážení ledových krystalů, a tím drobivosti zmrzliny. Zmrzlinový základ obdržíte od

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

Mnoho receptů pro přípravu zmrzliny ve stroji na výrobu zmrzliny najdete v internetu nebo v různých receptářích. Mějte prosím na zřeteli, abyste při vyzkoušení receptů nepřekročili maximální množství náplně.



GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.

Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.

Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso corradamente tengan que ver con errores de fábrica. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos dirijase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.

En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vráceny poštovní poplatky.

Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržením návodu k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou. Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.

Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesałać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu.. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
Reparatur-Annahme Österreich
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0)1/971 70 59
Telefax +43 (0)1/971 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0)21 903 01-15
Telefax +41 (0)21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

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

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis €/ Stück	Gesamtpreis €
	4886110	Ersatz-Kühlbehälter		
	4886104	Ersatz-Mischer		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny našim prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadu, ale musí být předáno do autorizované sběry pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®