

UNOLD®



EISMASCHINE DUO

Bedienungsanleitung

**Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi
Modell 48850**

SERVICE-HOTLINE

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

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

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

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

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

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

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48850

Stand: August 2018 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

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

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

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



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



INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48850

| | |
|---|----|
| Technische Daten | 8 |
| Symbolerklärung | 8 |
| Für Ihre Sicherheit..... | 8 |
| Vor dem ersten Benutzen..... | 11 |
| Montieren | 12 |
| Vor der Eiszubereitung | 13 |
| Eis herstellen | 13 |
| Auseinanderbauen, Reinigen und Pflegen .. | 15 |
| Fehler beheben | 16 |
| Wichtige Tipps und Hinweise für gutes Eis..... | 17 |
| Rezept-Ideen für Kinder | 18 |
| Rezept-Ideen für Erwachsene..... | 19 |
| Service-Adressen | 21 |
| Garantiebestimmungen | 22 |
| Entsorgung / Umweltschutz | 22 |
| Informationen für den Fachhandel..... | 22 |
| Bestellformular..... | 99 |

Instructions for use Model 48850

| | |
|---|----|
| Technical Specifications..... | 23 |
| Explanation of symbols..... | 23 |
| For your safety..... | 23 |
| Before using the appliance the first time.... | 26 |
| Assembly | 26 |
| Before preparing ice cream | 27 |
| Making ice cream | 28 |
| Disassembly, cleaning and care..... | 30 |
| Troubleshooting | 30 |
| Important tips and instructions for good ice cream | 31 |
| Recipe ideas for children..... | 32 |
| Recipe ideas for grown-ups..... | 33 |
| Guarantee Conditions..... | 34 |
| Waste Disposal/Environmental Protection ... | 34 |
| Service | 21 |

Notice d'utilisation Modèle 48850

| | |
|---|----|
| Spécification technique | 35 |
| Explication des symboles..... | 35 |
| Pour votre sécurité..... | 35 |
| Avant la première utilisation | 38 |
| Montage | 39 |
| Avant la préparation de la glace | 40 |
| Fabriquer de la glace | 40 |
| Démontage, nettoyage et entretien | 42 |
| Dépannage..... | 43 |
| Conseils et remarques importants pour réaliser une bonne glace | 44 |
| Idées de recettes pour enfants | 45 |
| Idées de recettes pour adultes | 46 |
| Conditions de Garantie..... | 47 |
| Traitement des déchets / Protection de l'environnement..... | 47 |
| Service | 21 |

Gebruiksaanwijzing Model 48850

| | |
|---|----|
| Technische gegevens | 48 |
| Verklaring van de symbolen..... | 48 |
| Voor uw veiligheid..... | 48 |
| Vóór het eerste gebruik..... | 51 |
| Monteren | 52 |
| Vóór de ijsbereiding | 53 |
| IJs maken | 53 |
| Demonteren, reinigen en onderhouden..... | 55 |
| Storingen verhelpen | 56 |
| Belangrijke tips en instructies voor goed ijs..... | 57 |
| Receptideeën voor kinderen | 57 |
| Receptideeën voor volwassenen..... | 58 |
| Garantievoorwaarden | 59 |
| Verwijderen van afval / Milieubescherming . | 59 |
| Service | 21 |

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48850

| | |
|--|----|
| Dati tecnici | 60 |
| Significato dei simboli | 60 |
| Per la vostra sicurezza..... | 60 |
| Prima del primo utilizzo | 63 |
| Montaggio | 64 |
| Prima di preparare il gelato..... | 65 |
| Preparazione del gelato | 65 |
| Disassemblaggio, pulizia e manutenzione... | 67 |
| Risoluzione dei problemi | 68 |
| Suggerimenti e indicazioni importanti per un buon gelato..... | 69 |
| Idee per ricette per bambini | 70 |
| Idee per ricette per adulti | 71 |
| Norme di garanzia | 72 |
| Smaltimento / Tutela dell'ambiente | 72 |
| Service | 21 |

Manual de instrucciones Modelo 48850

| | |
|--|----|
| Datos técnicos | 73 |
| Explicación de símbolos | 73 |
| Para su seguridad | 73 |
| Antes del primer uso | 76 |
| Montar | 77 |
| Antes de la preparación de helado..... | 78 |
| Elaborar helado | 78 |
| Desensamblaje, limpieza y cuidado | 80 |
| Eliminación de fallos | 81 |
| Consejos e indicaciones importantes para un buen helado | 82 |
| Ideas de recetas para niños | 83 |
| Ideas de recetas para adultos..... | 84 |
| Condiciones de Garantía..... | 85 |
| Disposición/Protección del medio ambiente | 85 |
| Service | 21 |

Instrukcja obsługi Model 48850

| | |
|--|----|
| Dane techniczne..... | 86 |
| Objaśnienie symboli | 86 |
| Dla bezpieczeństwa użytkownika | 86 |
| Przed pierwszym użyciem | 89 |
| Montaż | 90 |
| Przed przygotowaniem lodów..... | 91 |
| Przygotowywanie lodów | 91 |
| Rozłożenie na części, czyszczenie i pielęgnacja | 93 |
| Usuwanie usterek | 94 |
| Porady i wskazówki, jak zrobić dobre lody... | 94 |
| Przepisy na lody dla dzieci..... | 95 |
| Przepisy na lody dla dorosłych..... | 96 |
| Warunki gwarancji..... | 97 |
| Utylizacja / ochrona środowiska | 97 |
| Service | 21 |

IHRE NEUE EISMASCHINE



IHRE NEUE EISMASCHINE**D Ab Seite 8**

- 1 Motor
- 2 EIN/AUS-Schalter
- 3 Deckel mit Einfüllöffnungen
- 4 Antriebswellen/Achse
- 5 Mischer
- 6 Entnehmbare Kühlbehälter
- 7 Entriegelungsschalter
- 8 Gerätebasis

GB Page 23

- 1 Motor
- 2 ON/OFF switch
- 3 Lid with fill openings
- 4 Drive shafts/axle
- 5 Mixer
- 6 Removable cooling containers
- 7 Unlock switch
- 8 Appliance base

F Page 35

- 1 Moteur
- 2 Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT
- 3 Couvercle avec orifices de remplissage
- 4 Arbres d'entraînement / Axe
- 5 Mélangeur
- 6 Réservoirs réfrigérants amovibles
- 7 Commutateur de déverrouillage
- 8 Socle de l'appareil

NL Pagina 48

- 1 Motor
- 2 AAN/UIT-schakelaar
- 3 Deksel met vulopeningen
- 4 Aandrijfassen/as
- 5 Mixer
- 6 Uitneembare koelbakken
- 7 Ontgrendelingsschakelaar
- 8 Apparaatbasis

I Pagina 60

- 1 Motore
- 2 Interruttore ON/OFF
- 3 Coperchi con aperture di riempimento
- 4 Alberi motore/asse
- 5 Mescolatori
- 6 Contenitori refrigeranti rimovibili
- 7 Interruttore di sblocco
- 8 Interruttore ON/OFF




E Página 73

- 1 Motor
- 2 Interruptor CON/DES
- 3 Tapa con aberturas de llenado
- 4 Ejes de accionamiento/ejes
- 5 Mezcladoras
- 6 Recipientes refrigeradores extraíbles
- 7 Interruptor de desbloqueo
- 8 Base del aparato

PL Strony 86

- 1 Silnik
- 2 Przycisk WŁ./WYŁ.
- 3 Pokrywa z otworami do napełniania
- 4 Wały napędowe / oś
- 5 Mieszadła
- 6 Wyjmowane pojemniki chłodzące
- 7 Przycisk odblokowujący
- 8 Podstawa urządzenia

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48850**TECHNISCHE DATEN**

| | | |
|-------------------|--|--|
| Leistung: | 12 W, 220–240 V~, 50 Hz |  |
| Fassungsvermögen: | Ca. 500 ml pro Behälter | |
| Max. Füllmenge: | Max. 200 ml Zutaten pro Behälter |  |
| Größe: | Ca. 35,1 x 15,3 x 22,3 cm (B/T/H) | |
| Gewicht: | Ca. 2,2 kg |  |
| Zuleitung: | Ca. 120 cm | |
| Zubereitungszeit: | Ca. 15–25 Minuten | |
| Schutzklasse: | II | |
| Ausstattung: | Eis-Maschine für 2 x 0,5 Liter Eis mit Kühlakku (Vorkühlzeit ca. 8–12 Stunden), Eiszubereitung in ca. 15-25 Minuten (ohne Vorkühlzeit), EIN/AUS-Schalter, zwei Einfüllschächte zum Zufügen der Zutaten, zwei entnehmbare Kühlbehälter geeignet für ***-Gefrierfach | |
| Zubehör: | Bedienungsanleitung mit Rezepten, 2 Kühlbehälter, 2 Mischer | |

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

SYMBOLERKLÄRUNG

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

FÜR IHRE SICHERHEIT

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

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Hinweise zur Gesundheit

5. Aufgetautes oder angetautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.
6. Verzehren Sie das Eis nur, solange es noch frisch ist. Eventuelle Reste sofort einfrieren und innerhalb einer Woche verzehren.
7. Verwenden Sie nur frische Zutaten.
8. Achten Sie insbesondere bei der Verwendung von Eiern darauf, dass diese möglichst frisch sind, um Keimbildung zu vermeiden. Eisreste, die Ei enthalten, nicht wieder einfrieren.
9. Eiscreme, die aus rohem Ei oder nur teilweise erhitztem Ei hergestellt wurde, sollte nicht von Kleinkindern, Schwangeren, Senioren oder chronisch bzw. akut erkrankten Menschen verzehrt werden.
10. Reinigen Sie das Gerät sofort, wenn Sie die Eiszubereitung beendet haben. Andernfalls können sich Keime bilden.
11. Tritt Kühlflüssigkeit aus einem der Kühlbehälter aus, muss dieser Kühlbehälter ersetzt werden.

Elektrische Sicherheit

12. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
13. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungs-system betrieben werden.
14. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei eventuellen Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
15. Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen.
16. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
17. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
18. Das Gerät nur in Innenräumen verwenden.
19. Ziehen Sie die Zuleitung nur am Netzstecker aus der Steckdose, niemals an der Zuleitung ziehen.
20. Um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden, das Gerät niemals an der Zuleitung tragen oder an der Zuleitung ziehen.
21. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät zerlegen und reinigen, Einzelteile abnehmen oder anbringen oder wenn das Gerät an eine andere Stelle gestellt werden soll.

22. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Abschluss der Garantie bewirken.

Hinweise zum Aufstellen und sicheren Gebrauch des Gerätes

23. Das Gerät sowie die Einsatzteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
24. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche.
25. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
- Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftliche Betriebe,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
26. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
27. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
28. Berühren Sie die Innenseite des Kühlbehälters nicht mit bloßen Händen oder anderen Körperteilen (insbesondere wenn diese nass sind), um Verletzungen/Erfrorungen zu vermeiden.
29. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Der Kühlbehälter sollte bis maximal 4 cm unterhalb des oberen Randes gefüllt sein, da sich das Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.
30. Das Gerät muss vollständig zusammengebaut und eingeschaltet sein, bevor Sie die gewünschten Zutaten einfüllen. Geben Sie die erforderlichen Zutaten niemals vorher in den Kühlbehälter, da die Zutaten am Behälterrand festfrieren können. Hierdurch kann es zur Beeinträchtigung des gewünschten Ergebnisses kommen.
31. Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist.
32. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
33. Verwenden Sie das Gerät nie ohne Kühlbehälter!

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



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

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

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.

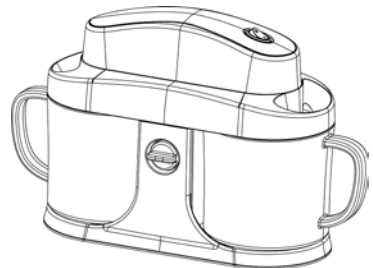
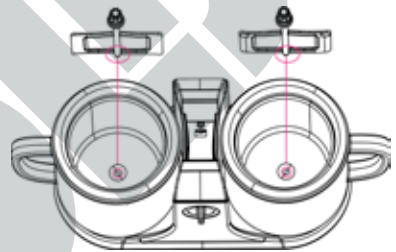
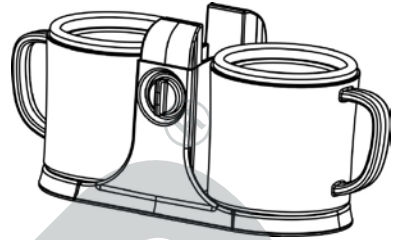
VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

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

MONTIEREN

Grundsätzlich lässt sich der Deckel nur auf- oder abnehmen, wenn der Entriegelungsschalter auf  gestellt ist.

1. Stellen Sie sicher, dass die Gerätebasis stabil auf einer ebenen Fläche steht.
2. Platzieren Sie beide Kühlbehälter auf der Gerätebasis. Die Henkel der Behälter müssen dabei jeweils nach außen weisen, da das Gerät sonst nicht richtig montiert werden kann.
3. Stellen Sie jeweils einen Mischer in die Kühlbehälter. Zum leichteren Einbau sind in den Kühlbehältern entsprechende Vertiefungen angebracht, in welche die Mischer gesteckt werden. Die Achse der Mischer muss nach oben zeigen.
4. Befestigen Sie den Deckel auf dem Gerät und achten Sie darauf, dass der Deckel einrastet. Achtung: Die Achse der Mischer muss jeweils durch die Öffnung am Deckel geführt werden.
5. Verriegeln Sie den Deckel, indem Sie den Entriegelungsschalter auf  stellen.
6. Verbinden Sie nun beide Mischer-Achsen mit den dafür vorgesehenen sternförmigen Aufnahmen am Motor.
7. Der Motor muss nun so auf den Deckel gesetzt werden, dass die Zuleitung auf der Rückseite des Geräts ist.



VOR DER EISZUBEREITUNG

1. Bevor Sie Eis herstellen können, müssen Sie die mit einer Kühlflüssigkeit gefüllten Kühlbehälter für mindestens 8 Stunden in das ***-Tiefkühlfach bzw. die Gefriertruhe stellen. Die Temperatur muss mindestens -18 °C betragen. Achten Sie bitte darauf, die Behälter vorher innen zu reinigen und sie anschließend vollständig zu trocknen.
2. Stellen Sie die Kühlbehälter aufrecht in das Tiefkühlfach. Durch die jeweiligen Henkel der Kühlbehälter können Sie die Kühlbehälter komfortabel aus dem Kühlfach nehmen, ohne dass Sie direkt mit den eiskalten Behältern in Berührung kommen.
3. Je nach Temperatur des Gefriergerätes dauert der Gefriervorgang zwischen 8 und 22 Stunden. Durch Schütteln der Behälter können Sie feststellen, ob die gesamte Kühlflüssigkeit gefroren ist.
4. Tipp: Wenn Sie die Eismaschine nicht verwenden, lagern Sie die Kühlbehälter z. B. in einem Kunststoffbeutel im Gefriergerät, so ist der Behälter immer einsatzbereit.
5. Wenn Sie mehrere Sorten Eis nacheinander herstellen möchten, empfehlen wir die Anschaffung von weiteren Kühlbehältern. Diese können Sie direkt bei uns beziehen, das Bestellformular finden Sie auf Seite 109.

EIS HERSTELLEN

Die gewünschten Zutaten sollten einige Stunden vor der Zubereitung bereits im Kühlschrank vorgekühlt werden! Falls Sie Alkohol für das Rezept verwenden, geben Sie diesen bitte erst zum Eis, wenn es bereits die gewünschte Konsistenz hat. Die maximale Füllmenge pro Kühlbehälter beträgt 200 ml.

Grundsätzlich können Sie auch nur jeweils einen Kühlbehälter mit Eismasse füllen und so nur eine Eissorte herstellen. Es müssen aber immer beide Kühlbehälter im Gerät platziert werden, um Schäden am Gerät zu vermeiden!

Tipp: 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.

1. Achtung: Das Gerät muss vollständig zusammengebaut und eingeschaltet sein, bevor Sie die gewünschten Zutaten einfüllen. **Geben Sie nie die erforderlichen Zutaten vorher in den Kühlbehälter!** Die Zutaten können am Behälterrand festfrieren und das gewünschte Eis-Ergebnis wird nicht erreicht, zudem kann der Mischer blockieren und den Motor überhitzen. Die Zuta-

ten werden immer erst dann durch den Einfüllschacht eingefüllt, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

2. Bereiten Sie die Eismasse nach den Rezepten im Rezeptteil zu. Wenn es sich um Eismassen handelt, die vorher gekocht werden müssen, stellen Sie diese am Vortag her, damit die Masse gut abkühlen kann.
3. Wir raten dazu, die Eismasse vor der Verwendung grundsätzlich im Kühlschrank zu kühlen.
4. Nehmen Sie die Kühlbehälter aus dem Gefrierfach. Montieren Sie das Gerät wie im Kapitel „Montieren“ beschrieben.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein.
6. Öffnen Sie dann sofort die Öffnung am gewünschten Einfüllschacht und füllen Sie Eismasse durch den Schacht in das Gerät.
7. Da sich während des Gefrierens das Volumen erhöht, füllen Sie den Behälter bitte nicht bis zum Rand, sondern lassen Sie ca. 4 cm Platz.
8. **Die maximale Füllmenge pro Kühlbehälter beträgt 200 ml.**
9. **Wenn die Eismasse zu fest wird, ändert sich ggf. die Drehrichtung des jeweiligen Mixers, um Schäden am Motor zu vermeiden.**
10. Lassen Sie die Eismaschine so lange laufen, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat. Je nach Zutaten dauert dies 15 bis 25 Minuten. Prüfen Sie bitte von Zeit zu Zeit den Gefriervorgang. Wir raten jedoch dazu, das Gerät nicht zu oft ein- und auszuschalten, da dabei Eiscreme am Behälterrand festfrieren kann und ggf. der Mischer nicht mehr richtig arbeitet.
11. Schalten Sie das Gerät bitte immer aus, wenn der Mischer stillsteht, um ein Überhitzen des Motors zu vermeiden. Lassen Sie dann das Gerät etwas abkühlen und schalten Sie das Gerät wieder ein.
12. Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter aus.
13. Nehmen Sie den Motor und den Deckel ab, indem Sie den Entriegelungsschalter auf  drehen und den Deckel mit dem Motor nach oben abheben.
14. Ziehen Sie die Mischer aus den Kühlbehältern.
15. Nehmen Sie die Kühlbehälter von der Gerätebasis ab.
16. Das Eis entnehmen Sie am besten mit einem Plastik- oder Holzspatel, um die Behälter nicht zu zerkratzen.
17. Speiseeis sollte eine weiche Konsistenz haben. Wenn Sie jedoch härteres Eis bevorzugen, stellen Sie den Behälter zusätzlich in das Gefrierfach/den Gefrierschrank.
18. 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.


19. Falls das Eis noch nicht die gewünschte Konsistenz erreicht hat und Sie die Zubereitung wieder aufnehmen möchten, müssen Sie zunächst den Deckel vom Motor lösen. Bauen Sie dann wie im Kapitel „Montieren“ beschrieben alle Teile wieder zusammen. So ist sichergestellt, dass die Achsen der Mischer korrekt eingesetzt sind.
20. **Achtung:** Schalten Sie das Gerät jedoch während der Eiszubereitung nicht aus. Hierbei würde die Eismasse am Kühlbehälterrand festfrieren. Sollte der Motor während der Zubereitung überhitzen, schaltet der Motor ab. Stellen Sie in diesem Fall den EIN/AUS-Schalter auf „AUS“, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Möchten Sie dann weiter Eis zubereiten, müssen Sie ggf. neue Eiszutaten verwenden. In diesem Fall sollte das Eis mit einem Kunststoffspatel aus dem Kühlbehälter entnommen werden, nicht durch die Auslassöffnung!

AUSEINANDERBAUEN, REINIGEN UND PFLEGEN



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

Berühren Sie die Kühlbehälter nicht mit bloßen Händen, wenn Sie diese aus dem Gerät heben, um Verletzungen/Erfrorungen zu vermeiden. Berühren Sie die Kühlbehälter, solange diese gefroren sind, nur am Henkel.

1. Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Motorblock, nicht unter Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
2. Die entnehmbaren Teile können Sie mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Die Teile sind nicht spülmaschineneeignet.
3. Drehen Sie den Entriegelungsschalter auf  und heben Sie Motor und Deckel vom Gerät ab.
4. Trennen Sie den Motor vom Deckel. Hierfür müssen Sie die beiden Verriegelungsglaschen an der Unterseite des Deckels nach innen drücken, nur so lässt sich der Motor abnehmen.
5. Ziehen Sie die Mischer-Achsen aus den Motor.
6. Nehmen Sie die Mischer aus den Kühlbehältern und heben Sie die Kühlbehälter von der Gerätebasis ab.
7. Wischen Sie den Motor mit einem feuchten Tuch sauber und trocknen Sie ihn anschließend gut ab.
8. Reinigen Sie den Mischer mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.

9. Lassen Sie den Kühlbehälter auf Raumtemperatur aufwärmen, bevor Sie ihn reinigen, um Verletzungen bzw. Erfrierungen zu vermeiden.
10. Wischen Sie die innere Seite des Kühlbehälters mit einem feuchten Tuch gut aus und trocken Sie ihn anschließend gut ab.
11. Reinigen Sie Gehäuseteile gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel und trocken Sie diese anschließend gut ab.
12. Vor dem nächsten Benutzen oder dem Aufbewahren müssen alle Teile vollständig trocken sein.
13. Bewahren Sie alle Teile an einem trockenen, staubfreien und sauberen Ort auf. Tipp: Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf und verstauen Sie die Eismaschine bei Nichtgebrauch in diesem Karton.

FEHLER BEHEBEN

Geruchsbildung Tritt ggf. bei der ersten Benutzung des Gerätes auf. Sofern der Geruch auch nach mehrmaliger Nutzung weiterhin auftritt, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundenservice auf.

Der Mischer dreht sich nicht Prüfen Sie, ob das Gerät an eine funktionierende Steckdose gemäß Typenschild angeschlossen wurde und eingeschaltet ist.

Falls die Eismasse zu fest geworden ist, hört der Mischer auf, sich zu drehen. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie Motor, Deckel und Mischer und lassen Sie das Eis etwas antauen. Entnehmen Sie es z. B. mit einem Kunststoffspatel.

Der Motor ist überhitzt und wurde durch den Überhitzungsschutz automatisch ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie Motor, Deckel und Mischer und lassen Sie das Eis etwas antauen. Entnehmen Sie es z. B. mit einem Kunststoffspatel.

Wenn keine der genannten Ursachen zutrifft, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Kundenservice auf.

| Fehler | Lösung |
|---|---|
| Die Eismasse erreicht nicht die gewünschte Konsistenz | <p>Prüfen Sie alle Rezeptzutaten, vermischen Sie diese gut und achten Sie darauf, die Zutaten ausreichend vorzukühlen.</p> <p>Geben Sie Alkohol, den Sie ggf. verwenden, erst zu der Eismasse, wenn diese schon die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Wenn Sie den Alkohol zu früh zugeben, verhindert dieser das Festwerden der Masse.</p> |

WICHTIGE TIPPS UND HINWEISE FÜR GUTES 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 sehr frische Eier. Sie können Milch durch Sahne ersetzen oder Sahne durch Milch ersetzen. Je mehr Sahne Sie verwenden, desto cremiger wird das Eis. Sie können für alle Rezepte auch laktosefreie Milchprodukte verwenden. Die benötigten Mengen entsprechen den aufgeführten Mengen. Selbstverständlich können Sie auch z. B. Schlagcremes aus Soja oder Reis verwenden. 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 zusammensetzen 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 Kühlschranks 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. Die hier angegebenen Mengen sind Richtwerte, die je nach persönlichem Geschmack angepasst werden können. Wir ermutigen Sie, auch einmal eigene Kreationen zu entwickeln. Im

Buchhandel und im Internet finden Sie darüber hinaus noch eine Fülle weiterer Eis-Rezepte.

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

Die hier vorgeschlagenen Rezepte sind für eine Füllung von beiden Kühlbehältern (jeweils zur Hälfte) vorgesehen.

REZEPT-IDEEN FÜR KINDER

Vanille-Eis

150 ml Milch, 150 g Sahne, 1/2 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 1 Eigelb, 40 g Zucker, 25 g Kondensmilch.

Die Milch und 50 g Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem Löffel 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. Das Eigelb 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

100 ml Milch, 1 Eigelb, 40 g Zucker, 1/2 P. Vanillinzucker, 50 g Vollmilchschokolade, 100 g Sahne, 1 TL Kakao

Die Milch in einem Topf erhitzen und einmal aufwallen lassen. Inzwischen das Eigelb mit dem Vanillinzucker zu einer festen Schaummasse 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

90 g Sahne, ca. 40 g Puderzucker, 175 g Joghurt in beliebiger Geschmacksrichtung (z. B. Frucht- oder Nussjoghurt), 1 Ei

Die Sahne mit dem Puderzucker cremig schlagen. Den Joghurt mit dem Ei verquirlen und die Sahne unterziehen. Die Masse in die laufende Eismaschine geben und in etwa 25 Minuten gefrieren lassen.

Eis-Schokoküsse

4 Schokoküsse, 1-2 EL Puderzucker, 175 ml Milch

Die Schokoküsse vorsichtig zerlegen. Dazu die Waffeln und den Schokola-

deguss 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 braunem oder weißem Schokoguss überziehen und mit Schokoraspeln bestreuen.

REZEPT-IDEEN FÜR ERWACHSENE

Ananas-Kokos-Shake

1 Dose Ananasscheiben (ca. 125 g Einwaage), 65 ml Kokosmilch, 2 Eiweiß, 25 g Puderzucker, 1 EL weißer Rum, 1/2 Banane, 1/2 EL Zitronensaft, Belegkirschen, Holzspießchen, 125 ml Ananas-Saft, weitere 60 ml Kokosmilch

3/4 der Ananasscheiben mit dem Ananassirup aus der Dose und der Kokosmilch (62 ml) pürieren. Die übrigen Scheiben klein schneiden, dazugeben und alles für eine halbe Stunde kühl stellen. Die Eiweiße mit dem Puderzucker schlagen und unter das Frucht-

püree 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 Gläser verteilen und mit den Spießchen dekorieren.

Campari-Orangen-Sorbet

35 ml Campari, 200 ml Orangensaft, 75 g Puderzucker, 1 Eiweiß

Den Campari mit 180 ml Orangensaft und 30 g Puderzucker in einen hohen Rührbecher geben und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Ganze für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach Ablauf der Kühlzeit das Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker und dem übrigen Orangensaft schaumig schlagen. Diese Eiweißmasse mit der Orangen-Campari-Mischung verrüh-

ren. Die Eismischung in die laufende Eismaschine geben und in 30 bis 40 Minuten gefrieren lassen.

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

Sehr gut schmeckt dieses Sorbet, wenn Sie es mit einem Spritzbeutel in hohe Gläser geben 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 keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

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

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

SCHWEIZ

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

ÖSTERREICH

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

POLEN

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

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

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



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Eismaschine 48850 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 2005, § 30+31 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.



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

Hockenheim, 1.3.2017

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48850

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | | |
|-------------------|---|--|
| Power: | 12 W, 220–240 V~, 50 Hz |  |
| Capacity: | Approx. 500 ml ice cream per container | |
| Max. capacity: | Max. 200 ml of ingredients per container |  |
| Size: | Approx. 35.1 x 15.3 x 22.3 in (L/W/H) | |
| Weight: | Approx. 2.2 kg | |
| Power cord: | Approx. 120 cm | |
| Preparation time: | Approx. 15–25 minutes | |
| Protection class: | II | |
| Features: | Ice cream maker for 2 x 0.5 litres of ice cream with freezer pack (pre-cooling time approx. 8-12 hours), ice cream preparation in approx. 15–25 minutes (without pre-cooling time), ON/OFF switch, two filling shafts for adding the ingredients, two removable cooling containers suitable for *** freezer compartment | |

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

EXPLANATION OF SYMBOLS



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

FOR YOUR SAFETY

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

Instructions for persons in the household

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.

3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.

Instructions concerning health

5. Consume thawed ice cream immediately, do not refreeze it.
6. Only consume the ice cream as long as it is still fresh. Immediately freeze any remaining ice cream and consume it within one week.
7. Use only fresh ingredients.
8. When using eggs, particularly ensure that they are as fresh as possible to avoid the formation of germs. Do not refreeze leftover ice cream that contains eggs.
9. Ice cream that has been produced with raw egg or partially heated eggs should not be eaten by small children, pregnant women, the elderly or by persons who are chronically ill or acutely ill.
10. Clean the appliance immediately, when you have finished preparing the ice cream. If you do not germs can form.
11. If cooling fluid escapes from one of the cooling containers, the cooling container must be replaced.

Electrical safety

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

21. Unplug the appliance from the electrical outlet before you disassemble and clean the appliance, remove or attach component parts or move the appliance to another location.
22. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, send the appliance for inspection and repair to our customer service department. Unauthorised repairs can result in serious risks for the user and void the warranty.

Instructions for set-up and safe use of the appliance

23. The appliance and the insert components are not dishwasher safe.
24. Place the appliance on a free, level surface.
25. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guest houses or holiday homes.
26. For safety reasons, never place or operate the appliance on or in the vicinity of hot surfaces.
27. The cable must not hang down over the edge of the work surface.
28. To avoid injury/freezing, do not touch the inside of the cooling container with bare hands or other body parts (particularly if hands or other body parts are wet).
29. The maximum fill quantity should not be exceeded. The cooling container should not be filled more than 4 cm under the upper edge, since ice cream expands during the freezing process.
30. The appliance must be completely assembled and switched on before you add the desired ingredients. Never put the required ingredients into the cooling container beforehand, because the ingredients can firmly freeze onto the edge of the container. This can prevent the desired result from being achieved.
31. Do not move the appliance when it is in operation.
32. Never leave the appliance unattended when it is in operation.
33. Never use the appliance without cooling containers!
34. Do not hold objects in the running appliance during operation, and do not reach into the appliance with your hand. Danger of injury!
35. Use the appliance only after it has been properly assembled.

36. Never operate the appliance with accessories of other appliances.
37. Do not use any pointed or sharp objects in the cooling container, pointed or sharp objects could scratch the cooling container. If necessary, use a plastic or wooden scraper.
38. Switch off the appliance and unplug the mains plug, when you have concluded preparing the ice cream, if you want to clean the appliance, or if must rectify an appliance fault.
39. CAUTION: Only fill container with food products.



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

Caution: To avoid injury/freezing, never touch the cooling container with wet fingers or hands.


Caution: To avoid injury/freezing, never touch the cooling container with wet fingers or hands.

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

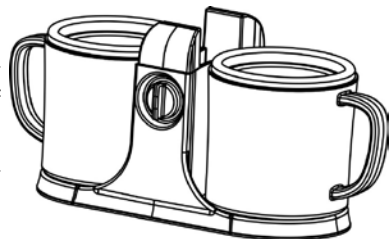
BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

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


ASSEMBLY

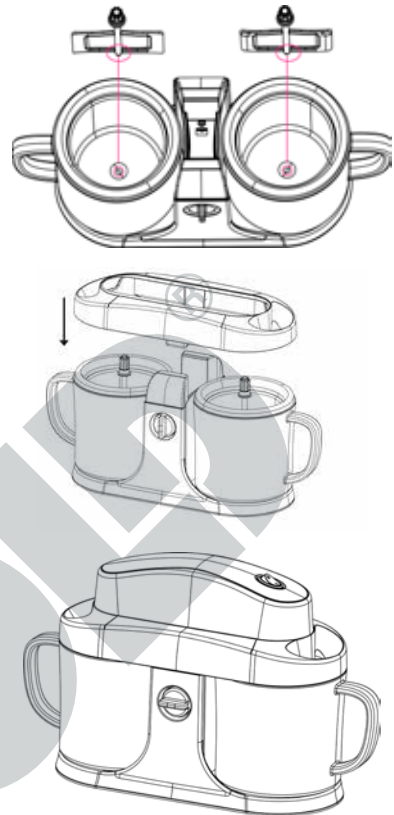
The lid can only be put on or taken off when the unlock switch is placed on 

1. Ensure that the appliance base is standing on a level surface.
2. Place both cooling containers on the appliance base. In this regard, the handles of the containers must point to the outside, otherwise the appliance cannot be assembled correctly.
3. Place a mixer in each of the cooling containers. For easier installation, appropri-



ate recesses are attached in the cooling containers, into which the mixers are inserted. The axles of the mixers must point upward.

4. Fasten the lid on the appliance and ensure that the lid locks in place. Caution: The axles of the mixers must each be guided through the opening on the lid.
5. Lock the lid by placing the unlock switch on .
6. Now connect both mixer axles with the star-shaped receptacles on the motor intended for this purpose.
7. The motor must now be placed on the lid so that the power cord is on the rear of the appliance.



BEFORE PREPARING ICE CREAM

1. Before you can make ice cream, you must place the cooling container filled with a cooling fluid in the *** freezer compartment or freezer for approx. 8 hours. The temperature must be at least -18°C . Ensure that you clean the inside of the containers and then completely dry them beforehand.
2. Place the cooling containers upright in the freezer compartment. With the handles you can conveniently take the cooling containers out of the freezer compartment, without coming into direct contact with the ice-cold container.
3. The freezing process takes between 8 and 22 hours depending on the temperature of the freezing device. By shaking the containers you can determine whether the entire cooling liquid is frozen.
4. Tip: When you are not using the ice cream machine, store the cooling containers, in a plastic bag, for example, in the freezing device, thus the containers are always ready for use.

5. If you want to make several types of ice cream in succession, we recommend that you purchase additional cooling containers. You can order them directly from us, an order form is provided on page 109.


MAKING ICE CREAM

The desired ingredients should have already been pre-cooled for several hours prior to preparation! If you are using alcohol for the recipe, please only add it to the ice cream when the ice cream has the desired consistency. The maximum fill quantity per container is 200 ml.

Basically you can only fill a cooling container with ice cream mixture, and thus you can only make one type of ice cream. However, both cooling containers must always be placed in the appliance to prevent appliance damage!

Tip: If you are using a recipe with alcohol, only use a little alcohol and only add it at the end of the freezing time, because the alcohol extends the freezing time.

1. Caution: The appliance must be completely assembled and switched on before you add the desired ingredients. **Never put the required ingredients into the cooling container beforehand!** The ingredients can freeze onto the edge of the container and the desired soft ice cream result will not be achieved. Only fill the ingredients through the filling shaft, when the appliance is switched on.
2. Prepare the ice cream mixture as specified in the recipes in the recipe section. If the ice cream mixture must be cooked beforehand, do this a day in advance so that the mixture has time to cool thoroughly.
3. We recommend that you always thoroughly cool the ice cream mixture in the refrigerator before use.
4. Take the cooling containers out of the freezer compartment. Assemble the appliance as described in the section „Assembly“.
5. Plug mains plug into an electrical outlet and switch on the appliance via the ON/OFF switch.
6. Then immediately open the opening on the desired filling shaft and pour the ice-cream mixture into the appliance through the shaft.
7. Because the volume increases during the freezing process, do not fill the container all the way up to the edge, but rather leave approximately 4 cm space.
8. **The maximum fill quantity per cooling container is 200 ml.**
9. **When the ice cream mixture is too solid, if necessary the direction of rotation of the respective mixer changes to prevent motor damage.**


10. Let the ice cream maker run until the ice cream has the desired consistency. Depending on the ingredients this takes 15 to 25 minutes. Check the freezing process from time to time. However we recommend that you not switch the appliance on or off too frequently, because through so doing the ice cream can firmly freeze onto the edge of the container and it is possible that the mixer will no longer work correctly.
11. Always switch the appliance off when the mixer is at a standstill to prevent the motor from overheating. Then allow the appliance to cool down slightly and switch the appliance on again.
12. Switch off the appliance via the ON/OFF switch.
13. Take off the motor and the lid by turning the unlock switch to  and lifting the lid with the motor upward and off.
14. Pull the mixers out of the cooling containers.
15. Take the cooling containers off of the appliance base.
16. It is best to remove the ice cream with a plastic or wooden spatula, so as not to scratch the containers.
17. Ice cream should have a soft consistency. However, if you prefer harder ice cream, then additionally place the container in the freezer compartment/freezer.
18. However do not keep the ice cream in the container in the freezer compartment for longer than 30 minutes. If you do not want to eat the ice cream immediately, then put it in a freezer box and then place this freezer box in the freezer compartment. In this regard, due to the contraction of ice crystals the ice cream can form water streaks because the optimal ice cream temperature is approx. -10°C , but the temperature in the freezing devices is usually lower.
19. If the ice cream has not reached the desired consistency, and you want to again commence preparation, you must first take the lid off of the motor. Then re-assemble all parts, as described in the section, „Assembly“. This ensures that the axles of the mixers are inserted correctly.
20. **Caution:** However do not switch off the appliance while it is making ice cream. This would cause the ice cream mixture to freeze to the edge of the cooling container. If the motor should overheat when ice cream is being prepared, the motor switches off. In this case, place the ON/OFF switch on „OFF“, unplug the power plug and allow the appliance to cool. If you want to continue preparing ice cream, it may be necessary to use new ice cream ingredients. In this case the ice cream should be removed from the cooling container with a plastic spatula, not through the discharge opening!

DISASSEMBLY, CLEANING AND CARE



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

To avoid injury/freezing, do not touch the cooling containers with bare hands when you lift them out of the appliance. As long as the cooling containers are frozen, only touch them on the handles.

1. Do not clean the appliance, particularly the motor block, under water or a different liquid. Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
2. The removable parts can be cleaned with warm water and a mild washing-up liquid. The parts are not dishwasher-safe.
3. Turn the unlock switch to  and lift the motor and the lid off of the appliance.
4. Disconnect the motor from the lid. To do this, you must press both locking tabs on the underside of the lid inward; this is the only way to take off the motor.
5. Pull the mixer axles out of the motor.
6. Take the mixers out of the cooling containers and lift the cooling containers off of the appliance base.
7. Clean off the motor with a damp cloth, and then dry the motor thoroughly.
8. Clean the mixer with warm water and a mild washing-up liquid.
9. To prevent injury or freezing, allow the cooling container to warm up to room temperature, before you clean it.
10. Wipe off the inside of the cooling container with a damp cloth and then dry it thoroughly.
11. Thoroughly clean all parts with warm water and a mild washing-up liquid, then dry all parts thoroughly.
12. All parts must be completely dry before next use or storage.
13. Store all parts in a dry, dust-free and clean location. Tip: Keep the appliance packaging and store the ice cream machine in this box when the ice cream machine is not in use.

TROUBLESHOOTING

Odour

May occur with the first use of the appliance.

If the odour should continue to occur after the appliance is used several times, contact the customer service department.

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

IMPORTANT TIPS AND INSTRUCTIONS FOR GOOD ICE CREAM

Use only fruit that is completely ripe. Only add pieces of fruit and/or entire berries at the end. If the recipe prescribes eggs, **only use very fresh eggs**. You can replace milk with cream, or cream with milk. The more cream you use the creamier the ice cream will be.

You can also use lactose-free dairy products. The required quantities are the same as the quantities specified for normal dairy products. Naturally you can also use whipping creams made of soy or rice.

You can replace sugar with honey, syrup or sweetener. However this is not possible for soft ice cream. Milk can also be replaced with soy milk. The ice cream tastes best right after it has been freshly prepared. However, if you want to store ice cream longer add 30 grams stabiliser to the ice cream mixture. The stabiliser prevents the ice crystals from contracting again in storage and it prevents the ice cream from becoming grainy. You can get the stabiliser at

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 firmer ice cream, place the ice cream mixture in the freezer compartment for 15-30 minutes, before pouring the mixture into the ice cream maker. In the summer months, in particular, temperatures even in the refrigerator can be slightly higher since, for example, the refrigerator door is opened and the room temperature is higher. Ice cream does not melt so quickly if you add a package of cold-soluble gelatine) to the ice cream before freezing. The quantities specified here are guide values that can be adapted based on personal taste. We encourage you to also develop your own creations. You will find an abundance of additional recipes in book stores and on the Internet.

The respective preparation time depends on various factors, such as the temperature of the ingredients. Regularly check the consistency of the ice cream to determine the right time to take the ice cream out of the appliance.

The suggested recipes are provided for a charge of two refrigerated containers (each half).

RECIPE IDEAS FOR CHILDREN

Vanilla ice cream

150 ml milk, 150 g cream, 1/2 vanilla pod, 1 pinch salt, 1 egg yolk, 40 g sugar, 25 g condensed milk.

Put the milk and 50 g cream in a pot and heat. Slit the vanilla pod open lengthwise, scrape out the seeds with a spoon and together with the pod and the salt, add to the cream/milk. Stirring constantly, bring the entire mixture to a boil, remove immediately from the burner and take out the pod. Whip the egg yolk together with the sugar so that it is creamy, then under constant stirring, add the hot cream/milk. Pour the liquid back into the pot and heat, stirring constantly, until the ice cream mixture thickens slightly.

Stir in the condensed milk, put the ice cream mixture in a different container and let it cool, then put it in the refrigerator for one hour.

Whip the whipping cream until stiff and fold it into the cooled pudding mixture. Pour the mixture into the running ice cream machine and let it freeze in 15 to 30 minutes.

Chocolate ice cream

100 l milk, 1 egg yolks, 40 g sugar, 1/2 package vanilla sugar, 50 g milk chocolate, 100 g cream , 1 tsp. cocoa
 Heat the milk in a pan and let it boil up once. In the meantime, beat the egg yolk with the vanilla sugar into a foam mixture. In this process drizzle

the sugar into the mixture slowly. Stirring the hot milk constantly with the wire whisk, slowly pour it into the ice cream foam mixture. Put the egg/milk mixture back into the milk pan, and again heat it up under constant stirring until the liquid thickens slightly. Pour the entire mixture into a mixing bowl and let it cool for half an hour. In the meantime melt the chocolate with three Tsp. in the water bath under

constant stirring and stir it into the egg milk mixture with a heaping teaspoon of cocoa until the chocolate is completely dissolved. Allow the mixture to cool for half an hour, then again put it in the refrigerator for approx. one hour. Whip the remaining whipping cream slightly and fold it into the chocolate/milk mixture. Pour the entire mixture into the running ice cream machine and let it freeze approx. 30 minutes.

RECIPE IDEAS FOR GROWN-UPS

Pineapple-chocolate shake

1 can pineapple slices (approx. 125 g net weight), 65 ml coconut milk, 2 egg whites, 25 g powdered sugar, 1 Tsp. white rum, 1/2 banana, 1/2 Tsp. lemon juice, glacé cherries, wooden skewers, 125 ml pineapple juice, an additional 60 ml coconut milk.

Puree 3/4 of the pineapple slices with the pineapple syrup from the can and the coconut milk (65 ml). Cut the remaining slices into small pieces, add, and let everything cool for one half hour.

Beat the egg whites and powdered sugar and fold it into the fruit puree. In the ice cream machine let the entire mixture freeze approx. 40 minutes. After 25 minutes add the rum.

Cut half of the banana into slices and drizzle with lemon juice. Put the slices and cherries on wooden skewers.

Put 4 large scoops of ice cream in a mixing bowl. Keep the rest in the freezer.

Add the pineapple juice, the coconut milk, and the rest of the banana to the scoops of ice cream and puree it all.

Distribute the mixed beverage in the four glasses and decorate with the skewers.

Campari-orange sorbet

35 ml Campari, 200 ml orange juice, 75 g powdered sugar, 1 egg white

Pour the Campari with 380 ml orange juice and 70 g powdered sugar into a high mixing bowl and stir until the sugar is dissolved. Put the entire mixture in the refrigerator for two hours.

After the cooling time has elapsed, beat the egg white with the rest of the powdered sugar and remaining orange juice until it is foamy. Stir the egg white mixture together with the orange-Campari mixture.

Pour the ice cream mixture into the running ice cream machine and let it freeze in 30 to 40 minutes.

Tip: Due to its alcohol content, the Campari-orange sorbet is quite soft, so that you can portion it directly from the freezing device.

This sorbet tastes very good when you put it into tall glasses with an icing bag, and top it off with fresh squeezed orange juice.

GUARANTEE CONDITIONS

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

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

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





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

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

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48850

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Puissance : | 12 W, 220–240 V~, 50 Hz |  |
| Contenance : | Env. 500 ml de glace par réservoir | |
| Capacité max. : | 200 ml max. d'ingrédients par réservoir |  |
| Dimensions : | Env. 35,1 x 15,3 x 22,3 cm (l/p/h) | |
| Poids : | Env. 2,2 kg | |
| Cordon d'alimentation : | Env. 120 cm | |
| Temps de préparation : | Env. 15 à 25 minutes | |
| Classe de protection : | II | |
| Équipement : | Machine à glace pour 2 x 0,5 litre, avec accu de refroidissement (durée de pré-réfrigération 8 à 12 heures env.), préparation de glace en 15 à 25 minutes env. (sans durée de pré-réfrigération), interrupteur Marche / Arrêt, deux cheminées pour l'ajout des ingrédients, deux réservoirs réfrigérants amovibles compatibles avec un tiroir de congélation ***. | |
| Accessoires : | Mode d'emploi avec recettes, 2 réservoirs réfrigérants, 2 mélangeurs | |

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

EXPLICATION DES SYMBOLES



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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veillez lire les indications suivantes et les conserver.

Personnes dans le foyer

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Remarques concernant la santé

5. Consommer immédiatement la glace dégelée ou décongelée, et ne pas la recongeler.
6. Ne consommez la glace que si elle est encore fraîche. Recongeler immédiatement les restes éventuels et les consommer dans un délai d'une semaine.
7. Utiliser uniquement des ingrédients frais.
8. Lors de l'utilisation d'œufs notamment, veiller à ce qu'ils soient aussi frais que possibles afin d'éviter la formation de germes. Ne pas recongeler les restes de glace qui contiennent des œufs.
9. Les crèmes glacées élaborées à partir d'œufs crus ou seulement partiellement cuits ne doivent pas être consommées par des enfants en bas âge, des femmes enceintes, des personnes âgées ou des personnes atteintes d'affections aiguës ou chroniques.
10. Nettoyer l'appareil immédiatement après avoir terminé la préparation de la glace. Dans le cas contraire, des germes peuvent se former.
11. Si du liquide frigorigère s'écoule du réservoir réfrigérant, ce dernier doit être remplacé.

Sécurité électrique

12. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
13. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
14. Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuels dysfonctionnements durant le fonctionnement, veuillez toujours débrancher la prise.
15. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou un autre fluide et protéger le cordon d'alimentation de l'humidité.
16. Dérouler intégralement le cordon avant utilisation.
17. N'enroulez jamais le câble autour de l'appareil et évitez tout pli du cordon afin de ne pas l'endommager.
18. Utiliser l'appareil à l'intérieur uniquement.
19. Débrancher l'appareil en tirant sur la prise uniquement ; ne jamais tirer directement sur le câble.

20. Afin d'éviter d'endommager le cordon, ne jamais porter l'appareil par son câble d'alimentation ou tirer sur le câble.
21. Débrancher la prise avant de démonter et de nettoyer l'appareil, de retirer ou de monter des pièces détachées, ou si l'appareil doit être installé à un autre endroit.
22. Vérifier régulièrement que la prise mâle et le cordon d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyer l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente. Toute réparation irrégulière peut provoquer des dangers pour l'utilisateur et entraîner l'extinction de la garantie.

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

23. L'appareil, ainsi que les pièces détachées, ne sont pas lavables en machine.
24. Poser l'appareil sur une surface plane et dégagée.
25. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
 - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
 - des exploitations agricoles,
 - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
 - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
26. Pour des raisons de sécurité, ne jamais placer ou utiliser l'appareil et le cordon sur ou à proximité de surfaces chaudes.
27. Le câble ne doit jamais pendre par dessus le bord du plan de travail.
28. Ne pas toucher la partie intérieure du réservoir réfrigérant à mains nues ou avec d'autres parties du corps (notamment si celles-ci sont mouillées) afin d'éviter des blessures / gelures.
29. La quantité de remplissage maximale ne doit pas être dépassée. Le réservoir réfrigérant doit être rempli jusqu'à 4 cm maximum sous le bord supérieur car la glace se dilate durant la congélation.
30. L'appareil doit être totalement assemblé et être allumé avant que vous n'y placiez les ingrédients souhaités. Ne jamais introduire les ingrédients nécessaires à l'avance dans le réservoir réfrigérant car ils pourraient geler sur le bord du réservoir. Cela pourrait altérer la qualité du résultat obtenu.

31. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
32. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
33. N'utilisez jamais l'appareil sans réservoir réfrigérant !
34. Ne placez aucun objet dans l'appareil et n'intervenez pas avec les mains lorsqu'il est en fonctionnement. Risque de blessures !
35. Utiliser l'appareil uniquement après un assemblage correct.
36. Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec les accessoires d'autres appareils.
37. Ne pas utiliser d'objets pointus ou contondants dans le réservoir réfrigérant, car cela pourrait le rayer. En cas de besoin, utilisez une spatule en plastique ou en bois.
38. Éteignez l'appareil et débranchez la prise lorsque la préparation de la glace est terminée, si vous voulez nettoyer l'appareil ou si vous devez éliminer un dysfonctionnement sur l'appareil.
39. ATTENTION : ne remplir le réservoir qu'avec des aliments.



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

Attention : ne jamais toucher le réservoir réfrigérant avec des parties du corps humides, comme par ex. vos doigts, afin d'éviter des blessures / gelures. N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.


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

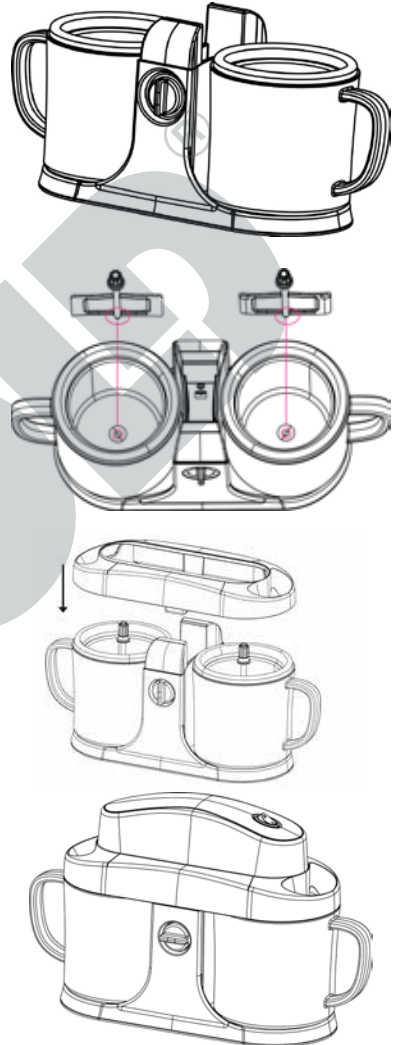
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

MONTAGE

En principe, le couvercle ne peut être positionné ou retiré que si l'interrupteur de déverrouillage est réglé sur 

1. S'assurer que le socle de l'appareil est stable sur une surface plane.
2. Placez les deux réservoirs réfrigérants sur le socle de l'appareil. Ce faisant, les anses des réservoirs doivent être tournées vers l'extérieur, sans quoi il sera impossible de monter l'appareil correctement.
3. Placez un mélangeur dans chacun des réservoirs réfrigérants. Pour un montage plus facile, des cavités correspondantes sont placées dans les réservoirs réfrigérants pour insérer les mélangeurs. L'axe des mélangeurs doit pointer vers le haut.
4. Fixez le couvercle sur l'appareil et veillez à ce qu'il s'enclenche. Attention : l'axe du mélangeur doit être guidé à travers l'orifice dans le couvercle.
5. Verrouillez le couvercle en positionnant l'interrupteur de déverrouillage sur .
6. Maintenant, reliez les deux axes de mélangeurs aux logements en forme d'étoile prévus à cet effet sur le moteur.
7. Le moteur doit maintenant être positionné sur le couvercle de telle sorte que le câble d'alimentation se trouve à l'arrière de l'appareil.



AVANT LA PRÉPARATION DE LA GLACE


1. Avant de pouvoir fabriquer de la glace, vous devez placer le réservoir réfrigérant rempli de liquide frigorigère pendant au moins 8 heures dans le compartiment de congélation *** ou le congélateur. La température doit être de -18 °C au minimum. Veiller à nettoyer l'intérieur du réservoir au préalable et à le sécher ensuite intégralement.
2. Positionnez le réservoir réfrigérant verticalement dans le tiroir du congélateur. Grâce aux anses sur le réservoir réfrigérant, vous pouvez retirer aisément le réservoir réfrigérant du compartiment de congélation sans devoir entrer en contact direct avec le réservoir gelé.
3. Selon la température du congélateur, l'opération de congélation dure entre 8 et 22 heures. En secouant le réservoir, vous pouvez déterminer si l'intégralité du fluide frigorigère est congelée.
4. Conseil : Lorsque vous n'utilisez pas la machine à glace, conservez le réservoir réfrigérant, par exemple, dans un sac en plastique dans votre congélateur. Ainsi, le réservoir est toujours prêt à l'emploi.
5. Si vous souhaitez fabriquer plusieurs variétés de glace les unes après les autres, nous recommandons l'achat d'autres réservoirs réfrigérants. Vous pouvez les acheter auprès de nous directement. Vous trouverez un formulaire de commande en page 109.

FABRIQUER DE LA GLACE

Les ingrédients souhaités doivent être pré-réfrigérés au réfrigérateur pendant quelques heures avant la préparation ! Si vous utilisez de l'alcool dans la recette, ne l'ajoutez à la glace que lorsque celle-ci a déjà la consistance souhaitée. La contenance maximale de chaque réservoir réfrigérant est de 200 ml. En principe, vous ne pouvez remplir qu'un seul réservoir réfrigérant de masse de glace à la fois et donc fabriquer une seule variété de glace par opération. Cependant, les deux réservoirs réfrigérants doivent toujours être positionnés dans l'appareil afin d'éviter toute détérioration de ce dernier ! Conseil : si vous préparez une recette contenant de l'alcool, veuillez le doser avec parcimonie et ne l'ajouter qu'à l'issue de la durée de congélation, car l'alcool freine la congélation.

1. Attention : l'appareil doit être totalement assemblé et être allumé avant que vous n'y placiez les ingrédients souhaités. **Ne placez jamais les ingrédients nécessaires au préalable dans le réservoir réfrigérant !** Les ingrédients peuvent geler sur le bord du réservoir, ce qui empêche d'atteindre la consistance de glace souhaitée. De plus, cela pourrait entraîner un blocage du

mélangeur et une surchauffe du moteur. Les ingrédients ne sont toujours introduits par la cheminée que si l'appareil est allumé.

2. Préparez la masse de glace en respectant les recettes fournies dans la section Recettes. S'il s'agit de masses de glace qui doivent être cuites au préalable, procédez à cette opération la veille afin que la masse puisse refroidir correctement.
3. Nous vous conseillons en principe de laisser la masse de glace refroidir au réfrigérateur avant utilisation.
4. Retirez le réservoir réfrigérant du compartiment de congélation. Montez l'appareil comme décrit au chapitre « Montage ».
5. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant et allumez l'appareil à partir de l'interrupteur MARCHE / ARRÊT.
6. Ensuite, ouvrez immédiatement l'orifice sur la cheminée de remplissage souhaitée et remplissez l'appareil avec la masse de glace par le biais de la cheminée.
7. Le volume étant amené à augmenter durant la congélation, veuillez ne pas remplir le réservoir jusqu'au bord, mais conservez un espace de 4 cm env.
8. **La contenance maximale de chaque réservoir réfrigérant est de 200 ml.**
9. **Si la masse de glace devient trop ferme, le sens de rotation du mélangeur concerné peut éventuellement changer afin d'éviter une détérioration du moteur.**
10. Laissez la machine à glace tourner jusqu'à ce que la glace ait la consistance souhaitée. Selon les ingrédients, cela dure 15 à 25 minutes. Veuillez contrôler de temps en temps le processus de congélation. Nous conseillons toutefois de ne pas allumer et éteindre trop souvent l'appareil à cet effet, car la crème glacée pourrait geler sur le bord du réservoir et, le cas échéant, le mélangeur pourrait ne plus fonctionner correctement.
11. Veuillez toujours éteindre l'appareil lorsque le mélangeur est immobile afin d'éviter une surchauffe du moteur. Ensuite, laissez l'appareil refroidir légèrement et rallumez l'appareil.
12. Arrêtez l'appareil avec le bouton MARCHE/ARRÊT.
13. Retirez le moteur et le couvercle en tournant le bouton de déverrouillage sur  et en levant le couvercle avec le moteur vers le haut.
14. Retirez les mélangeurs des réservoirs réfrigérants.
15. Retirez le réservoir réfrigérant du socle de l'appareil.
16. Idéalement, éliminez la glace avec une spatule en plastique ou en bois afin de ne pas rayer le réservoir.
17. La glace alimentaire doit avoir une consistance molle. Cependant, si vous préférez une glace plus dure, laissez le réservoir plus longtemps dans le compartiment de congélation / le congélateur.


18. Toutefois, vous ne devez pas laisser la glace dans le réservoir plus de 30 minutes dans le compartiment de congélation. Si vous ne souhaitez pas manger immédiatement la glace, veuillez la transvaser dans une boîte de congélation fermée et la placer au congélateur. Dans ce cas, la glace peut former des vagues du fait de la concentration des cristaux de glace. En effet, la température optimale de la glace se situe autour de $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, mais la température des congélateurs est souvent plus basse.
19. Si la glace n'a pas encore atteint la consistance souhaitée et que vous voulez poursuivre la préparation, vous devez tout d'abord retirer le couvercle du moteur. Ensuite, remontez toutes les pièces comme décrit au chapitre « Montage ». Cela permet de s'assurer que les axes des mélangeurs sont correctement installés.
20. **Attention** : n'éteignez pas l'appareil durant la préparation de glace. La masse de glace gèlerait sur le bord du réservoir réfrigérant. Si le moteur surchauffe durant la préparation, le moteur s'arrête. Dans ce cas, placer l'interrupteur Marche / Arrêt sur « Arrêt », débrancher la prise et laisser l'appareil refroidir. Si vous souhaitez continuer à préparer de la glace, vous devez, le cas échéant, utiliser de nouveaux ingrédients. Dans ce cas, la glace doit être retirée du réservoir réfrigérant avec une spatule en plastique et non être éliminée via l'orifice d'évacuation !

DÉMONTAGE, NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

Ne touchez pas les réservoirs réfrigérants à mains nues lorsque vous les sortez de l'appareil afin d'éviter des blessures / gelures. Ne touchez les réservoirs réfrigérants qu'au niveau des anses tant qu'ils sont gelés.

1. Ne pas nettoyer l'appareil, et notamment le bloc moteur, sous l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser d'instruments qui grattent ou frottent pour le nettoyage.
2. Les pièces amovibles peuvent être nettoyées à l'eau chaude avec un produit à vaisselle doux. Les pièces ne sont pas lavables en machine.
3. Tournez le bouton de déverrouillage sur  et soulevez le moteur et le couvercle de l'appareil.
4. Séparez le moteur du couvercle. Pour cela, vous devez pousser les deux languettes de verrouillage situées sur le dessous du couvercle vers l'intérieur. Il s'agit de la seule manière de retirer le moteur.
5. Retirez les axes des mélangeur du moteur.

6. Retirez les mélangeurs des réservoirs réfrigérants et soulevez les réservoirs réfrigérants du socle de l'appareil.
7. Essuyez le moteur avec un chiffon humide et séchez-le ensuite soigneusement.
8. Nettoyez les mélangeurs à l'eau chaude avec un produit à vaisselle doux.
9. Laissez le réservoir réfrigérant réchauffer à température ambiante avant de le nettoyer afin d'éviter des blessures ou des gelures.
10. Essuyez soigneusement l'intérieur du réservoir réfrigérant avec un chiffon humide et séchez-le ensuite correctement.
11. Nettoyez toutes les pièces du boîtier soigneusement à l'eau chaude avec un produit à vaisselle doux et séchez-les ensuite correctement.
12. Avant la prochaine utilisation ou le rangement, toutes les pièces doivent être totalement sèches.
13. Ranger toutes les pièces dans un endroit sec, propre et exempt de poussière. Conseil : conserver l'emballage de l'appareil et ranger la machine à glaces dans ce carton en cas d'inutilisation.

DÉPANNAGE

Odeur

Survient éventuellement lors de la première utilisation de l'appareil.

Dans la mesure où l'odeur apparaît encore après plusieurs utilisations, veuillez contacter le service après-vente.

La masse de glace n'atteint pas la consistance souhaitée

Vérifier tous les ingrédients de la recette, les mélanger soigneusement et veiller à les pré-réfrigérer suffisamment.

N'ajouter l'alcool, si vous en utilisez, à la masse de glace que lorsque celle-ci a déjà atteint la consistance souhaitée. Si vous ajoutez l'alcool trop tôt, cela empêche le durcissement de la glace.

| Dysfonctionnement | Solution |
|--------------------------|---|
| Le mixeur ne tourne pas. | <p>Vérifier si l'appareil est branché sur une prise qui fonctionne, conformément à la plaque signalétique, et s'il est allumé.</p> <p>Si la masse de glace est devenue trop solide, le mixeur arrête de tourner. Éteindre l'appareil. Retirer le moteur, le couvercle et le mixeur et laisser la glace dégeler un peu. La retirer, par exemple, avec une spatule en plastique.</p> <p>Le moteur surchauffe et il s'est éteint automatiquement grâce à la protection contre la surchauffe. Débrancher la prise et laisser l'appareil refroidir. Retirer le moteur, le couvercle et le mixeur et laisser la glace dégeler un peu. La retirer, par exemple, avec une spatule en plastique.</p> <p>Si aucune des causes mentionnées ne correspond à votre problème, veuillez contacter notre service après-vente.</p> |

CONSEILS ET REMARQUES IMPORTANTS POUR RÉALISER UNE BONNE GLACE

Utilisez uniquement des fruits parfaitement mûrs. Ajouter des morceaux de fruits et/ou des baies entières à la fin uniquement. Si la recette prévoit l'utilisation d'œufs, **utiliser uniquement des œufs ultra-frais**. Vous pouvez remplacer le lait par de la crème ou la crème par le lait. Plus vous utiliserez de crème, plus votre glace sera onctueuse.

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

Vous pouvez remplacer le sucre par du miel, du sirop ou de l'édulcorant. Cependant, cela n'est pas possible dans le cas de glace italienne. Le lait peut également être remplacé par du lait de soja. La crème glacée est encore meilleure lorsqu'elle est consommée fraîche. Cependant, si vous souhaitez conserver la crème glacée plus longtemps, veuillez ajouter 30 g de base glacée à la masse de glace. La base de glace empêche une nouvelle concentration des cristaux d'eau au moment du stockage et donc une consistance friable de la glace. Vous pouvez obtenir de la base glacée auprès de

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer

Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg (Allemagne)

Tél. 0049 + (0) 73 06/92 59 00 - Fax 0049 + (0) 73 06/92 59 05

Site internet : www.hobbybaecker.de

Si vous souhaitez obtenir une glace plus ferme, veuillez placer la masse de glace pendant 15 à 30 minutes dans le compartiment de congélation avant de verser la masse dans la machine à glace. Durant la saison chaude, les températures sont également plus élevées dans un réfrigérateur car, par ex., la porte du réfrigérateur est ouverte et que la température ambiante est plus élevée. La glace fondra moins rapidement si vous ajoutez un paquet de gélatine à fixer (gélatine soluble à froid) avant la congélation. Les quantités indiquées ici sont des valeurs indicatives qui peuvent être ajustées en fonction des goûts de chacun. Nous vous encourageons également à élaborer vos propres créations. Dans le manuel et sur Internet, vous trouverez en outre une multitude d'autres recettes de glaces. La durée de préparation dépend de différents facteurs, comme par ex. la température des ingrédients. Vérifiez régulièrement la consistance de la glace afin de déterminer le bon moment pour la sortir. Les recettes proposées sont prévues pour une charge de deux conteneurs réfrigérés (chaque demi).

IDÉES DE RECETTES POUR ENFANTS

Glace à la vanille

150 ml de lait, 150 g de crème, 1/2 gousse de vanille, 1 pincée de sel, 1 jaune d'œuf, 40 g de sucre, 25 g de lait concentré.

Verser le lait et 50 g de crème dans une casserole et faire chauffer. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter la pulpe avec une cuillère et l'intégrer avec la gousse et le sel dans le lait additionné de crème. Porter le tout à ébullition en mélangeant, retirer immédiatement de la plaque et enlever la gousse.

Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre pour obtenir une texture crémeuse, puis ajouter la préparation chaude à base de lait et de crème tout en mé-

langeant. Verser à nouveau la préparation liquide dans la casserole et faire chauffer tout en remuant jusqu'à ce que l'appareil épaississe légèrement. Incorporer le lait concentré, transvaser la préparation et laisser refroidir environ une demie heure, puis réserver au réfrigérateur pendant une heure.

Fouetter la crème restante et l'incorporer à l'appareil à pudding refroidi. Verser le mélange dans la machine à glace en fonctionnement et laisser geler pendant 15 à 30 minutes.

Glace au chocolat

100 ml de lait, 1 jaune d'œuf, 40 g de sucre, 1/2 pincée de sucre vanil-

lé, 50 g de chocolat au lait, 100 g de crème, 1 cc de cacao

Faire chauffer le lait dans une casserole et porter à ébullition. Entre-temps, fouetter le jaune d'œuf avec le sucre vanillé pour obtenir une masse mousseuse et ferme. Ce faisant, verser progressivement le sucre en pluie. Verser lentement le lait chaud dans la masse à base d'œufs, tout en remuant en permanence avec le fouet. Verser à nouveau le lait mélangé aux œufs dans la casserole et faire chauffer une nouvelle fois la préparation en mélangeant, jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement. Transvaser le tout dans un saladier et laisser refroidir pendant une demie heure environ.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie avec trois cuillères à soupe de crème tout en mélangeant, et incorporer immédiatement une cuillère à café bombée de cacao jusqu'à ce que le chocolat soit intégralement fondu. Laisser le mélange refroidir une demie heure, puis placer à nouveau au réfrigérateur pendant environ une heure.

Fouetter légèrement la crème restante et l'incorporer au lait chocolaté. Verser le tout dans la machine à glace en fonctionnement et laisser geler pendant environ 30 minutes.

IDÉES DE RECETTES POUR ADULTES

Shake ananas-coco

1 boîte d'ananas en rondelles (poids net env. 125 g), 65 ml de lait de coco, 2 blancs d'œuf, 25 g de sucre en poudre, 1 cs de rhum blanc, 1/2 banane, 1/2 cs de jus de citron, cerises de décoration, pics en bois, 125 ml de jus d'ananas, 60 ml de lait de coco supplémentaires

Écraser les 3/4 des rondelles d'ananas en purée avec le sirop sortant de la boîte avec le lait de coco (65 ml). Découper les rondelles restantes en petits morceaux, les ajouter à la préparation et laisser refroidir pendant une demie heure.

Fouetter les blancs d'œuf avec le sucre en poudre et incorporer à la purée de fruits. Laisser le tout congeler

dans la machine à glace pendant environ 40 minutes. Ajouter le rhum au bout de 25 minutes.

Découper la moitié de la banane en rondelles et les arroser du jus de citron. Enfiler les rondelles de banane et les cerises sur des pics en bois.

Placer quatre grosses boules de glace dans un saladier. Conserver le reste au congélateur.

Verser le jus d'ananas, le lait de coco et le reste de la banane dans le saladier contenant les boules de glace et écraser le tout en purée.

Répartir la boisson dans quatre verres et décorer avec les pics.

Sorbet Campari-orange

35 ml de Campari, 200 ml de jus d'orange, 75 g de sucre en poudre, 1 blanc d'œuf

Verser le Campari avec 180 ml de jus d'orange et 30 g de sucre en poudre dans un bol haut et mélanger jusqu'à dissolution complète du sucre. Placer le tout pendant deux heures au réfrigérateur.

Une fois le temps de réfrigération écoulé, fouetter le blanc d'œuf en mousse avec le reste de sucre en poudre et le jus d'orange restant. Incorporer cet appareil au mélange orange-Campari.

Verser le mélange à base d'œufs dans la machine à glace en fonctionnement et laisser geler pendant 30 à 40 minutes.

Conseil : du fait de sa teneur en alcool, le sorbet Campari-orange est assez mou, de telle sorte qu'il peut être divisé en portions dès sa sortie du congélateur.

Ce sorbet est excellent versé dans des verres hauts à l'aide d'une poche à douille et arrosé de jus d'orange fraîchement pressé.

CONDITIONS DE GARANTIE

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




TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48850**TECHNISCHE GEGEVENS**

| | | |
|--------------------|--|--|
| Vermogen: | 12 W, 220–240 V~, 50 Hz |  |
| Capaciteit: | Ca. 500 ml ijs per bak | |
| Max. vulvolume: | Max. 200 ml ingrediënten per bak |  |
| Grootte: | Ca. 35,1 x 15,3 x 22,3 cm (b/d/h). | |
| Gewicht: | Ca. 2,2 kg |  |
| Snoer: | Ca. 120 cm | |
| Toebereidingstijd: | Ca. 15-25 minuten | |
| Beschermklasse: | II | |
| Uitvoering: | IJsmachine voor 2 x 0,5 liter ijs met koelaccu (voorcoeltijd ca. 8-12 uur), ijsbereiding in ca. 15–25 minuten (zonder voorcoeltijd), AAN/UIT-schakelaar, twee vulschachten voor toevoeging van de ingrediënten, twee uitneembare koelbakken geschikt voor ***-vriesvak | |
| Toebehoren: | Bedieningshandleiding met recepten, 2 koelbakken, 2 mixers | |

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

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

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

VOOR UW VEILIGHEID

**Lees a.u.b. de volgende instructies en sla deze op.
Personen in het huishouden**

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

Aanwijzingen m.b.t. de gezondheid

5. Ontdooid of ontdooiend ijs onmiddellijk gebruiken en niet opnieuw invriezen.
6. Consumeer het ijs uitsluitend zolang het nog vers is. Eventuele resten onmiddellijk invriezen en binnen een week consumeren.
7. Gebruik uitsluitend verse ingrediënten.
8. Let er vooral bij het gebruik van eieren op dat deze zo vers mogelijk zijn om kiemvorming te voorkomen. Ijsresten die ei bevatten, niet opnieuw invriezen.
9. Ijs dat gemaakt is van rauw ei of slechts deels verhit ei, dient niet geconsumeerd te worden door kleine kinderen, zwangeren, oudere mensen of chronisch c.q. acuut zieke mensen.
10. Reinig het apparaat onmiddellijk, als u de ijsbereiding beëindigd hebt. Anders kunnen kiemen worden gevormd.
11. Als er koelvloeistof uit één van de bakken komt, moet deze koelbak vervangen worden.

Elektrische veiligheid

12. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom conform typeplaatje aansluiten.
13. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of afstandsbesturing.
14. Na gebruik, vóór de reiniging of bij eventuele storingen tijdens het bedrijf a.u.b. altijd de netstekker uittrekken.
15. Apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen, het snoer tegen vocht beschermen.
16. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen.
17. Draai het snoer niet om het apparaat en voorkom knikken in het snoer om schade aan het snoer te voorkomen.
18. Het apparaat uitsluitend binnen gebruiken.
19. Trek het snoer uitsluitend aan de netstekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer trekken.
20. Om schade aan het snoer te voorkomen het apparaat en voorkom knikken in het snoer nooit aan het snoer dragen of aan het snoer trekken.

21. Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat demonteert en reinigt, losse onderdelen wegneemt of aanbrengt of als het apparaat op een andere plaats moet worden gezet.
22. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de aansluitkabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat voor controle en reparatie naar onze klantenservice. Onveilige reparaties kunnen leiden tot gevaren voor de gebruiker en kunnen tot gevolg hebben dat de garantie vervalft.

Aanwijzingen om het apparaat veilig op te stellen en te gebruiken

23. Het apparaat en de losse onderdelen zijn niet geschikt voor de afwasmachine.
24. Zet het apparaat op een vrij, egaal vlak.
25. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke gebruiksdoelen, bv.
 - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
 - agrarische bedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of overige logiesbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
26. Apparaat en snoer om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken neerzetten of gebruiken.
27. De kabel mag niet over de rand van het werkvlak omlaaghangen.
28. Raak de binnenkant van de koelbak niet met blote handen of andere lichaamsdelen (met name als deze nat zijn) aan om letsel/bevriezing te voorkomen.
29. Het maximale vulvolume mag niet worden overschreden. De koelbak dient tot maximaal 4 cm onder de bovenrand gevuld te zijn, omdat het ijs door het vriesproces uitzet.
30. Het apparaat moet volledig gemonteerd en ingeschakeld zijn, voordat u het vult met de gewenste ingrediënten. Doe de benodigde ingrediënten nooit van tevoren in de koelbak, omdat de ingrediënten aan de rand van de bak kunnen vastvriezen. Hierdoor kan het gewenste resultaat worden geschaad.
31. Beweeg het apparaat niet zolang het in bedrijf is.
32. Laat het apparaat niet zolang het in bedrijf is nooit zonder toezicht als het in bedrijf is.
33. Gebruik het apparaat nooit zonder koelbakken!

34. Tijdens het gebruik geen voorwerpen in het lopende apparaat houden en geen greep naar binnen doen met de hand. Er bestaat kans op verwondingen!
35. Gebruik het apparaat uitsluitend als het op de voorgeschreven wijze is geassembleerd.
36. Gebruik het apparaat nooit met accessoires van andere apparaten.
37. Gebruik geen spitse of scherpe voorwerpen in de koelbak; deze kan daardoor krassen oplopen. Gebruik zo nodig schrapers van kunststof of hout.
38. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit als de ijsbereiding beëindigd is, als u het apparaat wilt reinigen of als u een storing bij het apparaat moet verhelpen.
39. ATTENTIE: Uitsluitend levensmiddelen in de bak doen a.u.b.



Grijp nooit in het draaiende apparaat – risico op letsel!
Attentie: Raak de koelbak a.u.b. niet met natte lichaamsdelen zoals bv. de vingers aan om letsel/bevriezing te voorkomen.
Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.


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

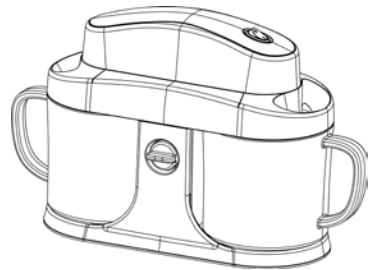
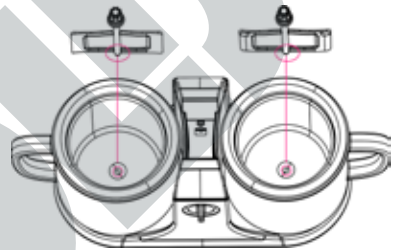
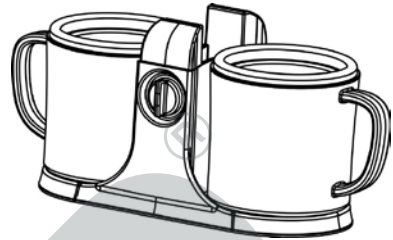
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evtl. transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking!
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn. Als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan a.u.b. contact op met uw dealer of met onze klantenservice.
3. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek, zoals beschreven staat in het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden“.

MONTEREN

In beginsel kan het deksel uitsluitend worden op- of weggenomen, als de ontgrendelingschakelaar op  gezet is.

1. Zorg ervoor dat de apparaatbasis stabiel op een egaal vlak staat.
2. Plaats beide koelbakken op de apparaatbasis. De handvatten van de bakken moeten hierbij telkens naar buiten staan, omdat het apparaat anders niet juist kan worden gemonteerd.
3. Zet telkens één mixer in de koelbakken. In de koelbakken zijn ter vereenvoudiging van de inbouw navenante uitdiepingen aangebracht, waar de mixers ingestoken worden. De as van de mixers moet naar boven zitten.
4. Bevestig het deksel op het apparaat en let erop dat het deksel vastklikt. **Attentie:** De as van de mixers moet telkens door de opening van het deksel worden gevoerd.
5. Vergrendel het deksel door de ontgrendelingschakelaar op  te zetten.
6. Verbind nu beide assen van de mixers met de daarvoor voorziene stervormige opnemingen bij de motor.
7. De motor moet nu zodanig op het deksel worden gezet dat het snoer aan de achterkant van het apparaat zit.



VÓÓR DE IJSBEREIDING

1. Voordat u ijs kunt produceren, moet u de met een koelvloeistof gevulde koelbakken minimaal 8 uur lang in het ***-diepvriesvak c.q. de vrieskist zetten. De temperatuur moet minimaal -18 °C bedragen. Let er a.u.b. op dat de bakken van tevoren worden gereinigd en vervolgens volledig worden gedroogd.
2. Zet de koelbakken rechtop in het diepvriesvak. Door de desbetreffende handvaten van de koelbakken kunt u de koelbakken comfortabel uit het koelvak pakken zonder dat u rechtstreeks in contact komt met de ijsskoude bakken.
3. Afhankelijk van de temperatuur van het vriesapparaat duurt het vriesproces 8 tot 22 uur. Door aan de bakken te schudden kunt u vaststellen of de gehele koelvloeistof bevroren is.
4. Tip: Als u de ijsmachine niet gebruikt, slaat u de koelbakken bv. in een kunststofzak in het vriesapparaat op; op deze wijze is de bak altijd gereed voor gebruik.
5. Als u meerdere soorten ijs achter elkaar wilt produceren, adviseren wij u om meer koelbakken aan te schaffen. U kunt deze rechtstreeks bij ons kopen; u vindt het bestelformulier op pagina 109.


IJS MAKEN

De gewenste ingrediënten moeten enkele uren vóór de bereiding al in de koelkast worden voorgekoeld. Als u alcohol voor het recept gebruikt, voegt u deze pas aan het ijs toe als dit al de gewenste consistentie bezit. Het maximale vulvolume per koelbak bedraagt 200 ml.

In beginsel kunt u ook slechts telkens één koelbak met ijsmassa vullen en zo slechts één ijssoort produceren. Om schade aan het apparaat te voorkomen moeten echter altijd beide koelbakken in het apparaat worden geplaatst.

Tip: Als u een recept met alcohol gebruikt, doseert u de alcohol spaarzaam en voegt u deze pas toe op het einde van de vriestijd, omdat alcohol de vriestijd verlengt.

1. **Attentie:** Het apparaat moet volledig gemonteerd en ingeschakeld zijn, voordat u het vult met de gewenste ingrediënten. **Doe de benodigde ingrediënten nooit van tevoren in de koelbak!** De ingrediënten kunnen vastvriezen aan de bakrand en het gewenste ijsresultaat wordt niet bereikt; bovendien kan de mixer blokkeren en de motor oververhitten. De ingrediënten worden altijd pas via de vulschacht toegevoegd als het apparaat ingeschakeld is.

2. Bereid de ijsmassa volgens de recepten in het receptgedeelte. Als het om ijsmassa's gaat die van tevoren gekookt moeten worden, produceert u deze op de voorafgaande dag, zodat de massa goed kan afkoelen.
3. Bovendien adviseren wij om de ijsmassa vóór het gebruik te allen tijde in de koelkast te koelen.
4. Neem de koelbak uit het diepvriesvak. Monteer het apparaat voor zoals omschreven staat in het hoofdstuk „Monteren“.
5. Steek de netstekker in een stopcontact en schakel het apparaat met de AAN-/UIT-schakelaar in.
6. Open dan onmiddellijk de opening bij de gewenste vulschacht en doe ijsmassa door de schacht in het apparaat.
7. Omdat tijdens het bevriezen het volume toeneemt, vult u de bak a.u.b. niet tot de rand, maar laat u ca. 4 cm ruimte over.
8. **Het maximale vulvolume per koelbak bedraagt 200 ml.**
9. **Als de ijsmassa te vast wordt, verandert evtl. de draairichting van de desbetreffende mixer om schade aan de motor te voorkomen.**
10. Laat de ijsmachine net zolang lopen tot het ijs de gewenste consistentie heeft. Afhankelijk van de ingrediënten duurt dit 15 tot 25 minuten. Controleer van tijd tot tijd het vriesproces a.u.b. Wij adviseren bovendien om het apparaat niet te vaak in- en uit te schakelen, omdat hierbij ijs aan de bakrand kan vastvriezen en de mixer evtl. niet meer correct werkt.
11. Schakel het apparaat a.u.b. altijd uit als de mixer stilstaat om oververhitting van de motor te voorkomen. Laat het apparaat dan een beetje afkoelen en schakel het apparaat weer in.
12. Schakel het apparaat met de AAN-/UIT-schakelaar uit.
13. Neem de motor en het deksel weg door de ontgrendelingsschakelaar naar  te draaien en het deksel met de motor naar boven toe weg te tillen.
14. Trek de mixers uit de koelbakken.
15. Neem de koelbakken van de apparaatbasis af.
16. Het ijs kunt u het beste met een plastic of houten spatel wegpakken om de bakken niet te bekrassen.
17. Consumptie-ijs moet een zachte consistentie hebben. Als u echter harder ijs prefereert, zet u de bak extra in het vriesvak/de diepvrieskast.
18. Sla het ijs in de bak echter niet langer dan 30 minuten in het vriesvak op. Als u het ijs niet onmiddellijk wilt eten, doet u dit in een gesloten vriesdoos en zet u deze dan in het vriesvak. Het ijs kan hierbij waterslierten vormen door de contractie van de ijskristallen, omdat de optimale ijstemperatuur ca. $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ bedraagt, maar de temperatuur in de vriesapparaten meestal lager is.


19. Als het ijs nog niet de gewenste consistentie bereikt heeft en u weer wilt beginnen met de bereiding, moet u eerst het deksel van de motor losmaken. Assembleer daarna alle onderdelen weer zoals beschreven staat in het hoofdstuk „Monteren“. Op deze wijze is gewaarborgd dat de assen van de mixers correct geplaatst zijn.
20. **Attentie:** Schakel het apparaat echter tijdens de ijsbereiding niet uit. Hierbij zou de ijsmassa aan de rand van de koelbak vastvriezen. Mocht de motor tijdens de bereiding oververhit raken, wordt de motor uitgeschakeld. Zet in dit geval de AAN-/UIT-schakelaar op „UIT“, trek de netstekker uit en laat het apparaat afkoelen. Als u daarna ijs wilt blijven bereiden, moet u evtl. nieuwe ijsingrediënten gebruiken. In dit geval moet het ijs met een kunststofspatel uit de koelbak worden genomen, niet door de aftapopening!

DEMONTEREN, REINIGEN EN ONDERHOUDEN



Vóór het reinigen altijd het apparaat uitschakelen en de stekker uit de stekkerdoos trekken.

Raak de koelbakken niet met blote handen aan, als u deze uit het apparaat tilt, om letsel/bevriezing te voorkomen. Raak de koelbakken uitsluitend aan het handvat aan zolang deze bevroren zijn.

1. Reinig het apparaat, met name het motorblok, niet onder water of een andere vloeistof. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen.
2. U kunt de wegneembare onderdelen met warm water en een zacht afwasmiddel reinigen. De onderdelen zijn niet geschikt voor de afwasmachine.
3. Draai de ontgrendelingschakelaar naar  en til de motor en het deksel van het apparaat af.
4. Koppel de motor los van het deksel. Hiervoor moet u de twee vergrendelingsstrips aan de onderkant van het deksel naar binnen drukken; de motor kan alleen op deze wijze worden weggenomen.
5. Trek de mixerassen uit de motor.
6. Neem de mixers uit de koelbakken en til de koelbakken van de apparaatbasis af.
7. Veeg de motor met een vochtige doek schoon en droog hem vervolgens goed af.
8. Reinig de mixer met warm water en een zacht afwasmiddel.
9. Laat de koelbak opwarmen tot kamertemperatuur voordat u hem reinigt om letsel c.q. bevriezing te voorkomen.
10. Veeg de binnenkant van de koelbak met een vochtige doek goed schoon en droog hem vervolgens goed af.

11. Reinig de onderdelen van de behuizing grondig met warm water en een mild afwasmiddel en droog deze vervolgens goed af.
12. Alle onderdelen moeten volledig droog zijn voordat zij weer worden gebruikt of opgeslagen.
13. Sla alle onderdelen op een droge, stofvrije en schone plaats op. Tip: Bewaar de verpakking van het apparaat en sla de ijsmaker in deze doos op als u hem niet gebruikt.

STORINGEN VERHELPEN



| | |
|--|--|
| Geurvorming | Treedt evtl. op bij het eerste gebruik van het apparaat. Neem a.u.b. contact op met de klantenservice, voor zover de geur ook na meermaals gebruik blijft optreden. |
| De mixer draait niet | <p>Controleer of het apparaat op een functionerend stopcontact conform typeplaatje is aangesloten en ingeschakeld is.</p> <p>Als de ijsmassa te vast is geworden, stopt de mixer met draaien. Schakel het apparaat uit. Verwijder motor, deksel en mixer en laat het ijs een beetje ontdooien. Neem het bv. met een kunststofspatel eruit.</p> <p>De motor is oververhit en is door de oververhittingsbeveiliging automatisch uitgeschakeld. Trek de netstekker uit en laat het apparaat afkoelen. Verwijder motor, deksel en mixer en laat het ijs een beetje ontdooien. Neem het bv. met een kunststofspatel eruit.</p> <p>Als geen van de genoemde oorzaken van toepassing is, neemt u a.u.b. contact op met onze klantenservice.</p> |
| Dij ijsmassa bereikt niet de gewenste consistentie | <p>Controleer alle ingrediënten van het recept, meng deze goed door elkaar en let erop dat u de ingrediënten voldoende voorkeelt.</p> <p>Doe de alcohol die u evtl. gebruikt, pas bij de ijsmassa als deze al de gewenste consistentie bereikt heeft. Als u de alcohol te vroeg toevoegt, voorkomt deze dat de massa vast wordt.</p> |

BELANGRIJKE TIPS EN INSTRUCTIES VOOR GOED IJS

Gebruik uitsluitend volledig rijp fruit. Stukjes fruit en/of hele bessen pas op het eind toevoegen. Als volgens het recept eieren moeten worden toegevoegd, **gebruikt u uitsluitend zeer verse eieren**. U kunt melk door slagroom vervangen of slagroom door melk vervangen. Hoe meer slagroom u gebruikt, des te crèmeachtiger wordt het ijs. U kunt voor alle recepten ook lactosevrije melkproducten gebruiken. De benodigde hoeveelheden komen overeen met de vermelde hoeveelheden. U kunt uiteraard ook bv. slagcrème van soja of rijst gebruiken. U kunt suiker vervangen door honing, siroop of zoetstof. Dit is bij softice echter niet mogelijk. Melk kan ook door sojamelk worden vervangen. Het ijs smaakt vers bereid het beste. Als u het ijs echter vrij lang wilt opslaan, voegt u 30 g ijsbasis toe aan de ijsmassa. Ijsbasis voorkomt dat de waterkristallen bij het opslaan weer contraheren en het ijs splinterig wordt. U krijgt ijsbasis 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 wenst, zet u de ijsmassa 15-30 minuten lang in het vriesvak voordat u de massa in de ijsmachine doet. Juist in het warme seizoen zijn de temperaturen ook in de koelkast een beetje hoger, omdat bv. De deur van de koelkast wordt geopend en de kamertemperatuur hoger is. Ijs smelt niet zo snel als u vóór het bevriezen een pakje fix-gelatine (koud oplosbare gelatine) aan de ijsmassa toevoegt. De hier aangegeven hoeveelheden zijn richtwaarden die afhankelijk van de persoonlijke smaak kunnen worden aangepast. Wij moedigen u aan om ook eens eigen creaties te ontwikkelen. In de boekhandel en op het Internet vindt u bovendien een overvloed van andere ijsrecepten. De desbetreffende bereidingstijd hangt af van verschillende factoren zoals bv. de temperatuur van de ingrediënten. Controleer regelmatig de consistentie van het ijs om het juiste tijdstip voor wegneming vast te stellen. De voorgestelde recepten zijn bedoeld voor een bedrag van twee gekoelde containers (elk de helft).

RECEPTIDEEËN VOOR KINDEREN

Vanille-ijs

150 ml melk, 150 g slagroom, 1/2 vanillescheut, 1 snufje zout, 1 eierdooier, 40 g suiker, 25 g gecondenseerde melk.

De melk en 50 g slagroom in een pan doen en verhitten. De vanillescheut in de lengte opensnijden, het merg met een lepel eruit krabben en samen met de scheut en het zout bij de slagroom-

melk doen. Dit alles al roerend een keer laten opkoken, direct van de plaat pakken een de scheut eruit halen. De eierdooier met de suiker crème-achtig kloppen, dan de hete slagroommelk al roerend erbij laten lopen. De vloeistof teruggieten in de pan en al roerend verhitten, tot de massa een beetje dikker wordt. De gecondenseerde melk erdoorheen roeren, de massa in een andere bak doen en ongeveer een half uur laten afkoelen; dan een uur lang in de koelkast zetten. De resterende slagroom stijfkloppen en bij de gekoelde puddingmassa doen. Het mengsel in de lopende ijsmachine doen en in 15 tot 30 minuten laten bevriezen.

Chocolade-ijs

100 ml melk, 1 eierdooier, 40 g suiker, 1/2 snufje vanillesuiker, 50 g vollemelkchocolade, 100 g slagroom, 1 theelepel cacao

De melk in een pan verhitten en een maal laten opwellen. Intussen de eier-

dooier met de vanillesuiker opkloppen tot een vaste schuimmassa. Hierbij de suiker geleidelijk laten indwarrelen. De hete melk continu roerend met de garde langzaam in de eischuimmassa gieten. De eierenmelk weer in de melkpan doen en nogmaals al roerend verhitten, tot de vloeistof een beetje dikker wordt. Dit alles in een roerschotel doen en ongeveer een half uur laten afkoelen. In de tussentijd de chocolade met drie eetlepels slagroom au bain-marie al roerend smelten en direct met een niet-afgestreken theelepel cacao door de eierenmelk roeren, tot de chocolade geheel opgelost is. Het mengsel een half uur laten afkoelen; dan nogmaals ongeveer een uur lang in de koelkast zetten. De resterende slagroom licht opkloppen en bij de chocolademelk doen. Alles in de lopende ijsmachine doen en in ongeveer 30 minuten laten bevriezen.

RECEPTIDEEËN VOOR VOLWASSENEN

Ananas-kokos-shake

1 blik ananasschijven (ca. 125 g uitlekgewicht), 65 ml kokosmelk, 2 eiwit, 25 g poedersuiker, 2 eetlepels witte rum, 1/2 banaan, 1/2 eetlepel citroensap, suikerkersen, houten prikkertjes, 125 ml ananassap, nog eens 60 ml kokosmelk

3/4 van de ananasschijven met de ananassirop uit het blik en de kokosmelk (65 ml) pureren. De overige schijven klein snijden, toevoegen en alles een half uur koel zetten.

Het eiwit met de poedersuiker kloppen en onder de fruitpuree doen. Alles in de ijsmachine ongeveer 40 minuten laten bevriezen. Na 25 minuten de rum toevoegen. De helft van de banaan in schijven snijden en bedruppelen met citroensap. De schijven en de kersen op houten prikkertjes steken. Vier grote bollen ijs in een roerschotel doen. De rest in de vrieskist opslaan. Het ananassap, de kokosmelk en de rest van de banaan bij de ijsbollen doen en alles pureren. Het mixdrankje

over de vier glazen verdelen en decoreren met de prikkertjes.

Campari-sinaasappelsorbet

35 ml Campari, 200 ml sinaasappelsap, 75 g poedersuiker, 1 eiwit

De Campari met 180 ml sinaasappelsap en 30 g poedersuiker in een hoge roerbeker doen en net zolang roeren tot de suiker is opgelost. Alles twee uur lang in de koelkast zetten.

Na het verstrijken van de koeltijd het eiwit met de rest van de poedersuiker en het overige sinaasappelsap tot

schuim kloppen. Deze eiwitmassa door het sinaasappel-Campari-mengsel roeren.

Het ijsmengsel in de lopende ijsmachine doen en in 30 tot 40 minuten laten bevriezen. Tip: Het Campari-sinaasappelsorbet is door zijn alcoholgehalte tamelijk zacht, zodat het direct vanuit het vriesapparaat kan worden geportioneerd. Dit sorbet smaakt zeer goed als u het met een spuitzak in hoge glazen doet en opvult met vers geperst sinaasappelsap.

GARANTIEVOORWAARDEN

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


VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

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

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



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48850**DATI TECNICI**

| | |
|-------------------------------|--|
| Potenza: | 12 W, 220–240 V~, 50 Hz |
| Capacità: | Circa 500 ml di gelato per contenitore |
| Quantità di riempimento max.: | 200 ml di ingredienti per contenitore |
| Dimensioni: | Circa 35,1 x 15,3 x 22,3 cm (L/P/H) |
| Peso: | Circa 2,2 kg |
| Cavo di alimentazione: | Circa 120 cm |
| Classe di isolamento: | II  |
| Tempo di preparazione: | Circa 15–25 minuti |
| Dotazioni: | Gelatiera per 2 x 0,5 litri di gelato con accumulatore di freddo (tempo di preraffreddamento circa 8-12 ore), preparazione del gelato in circa 15–25 minuti (escluso tempo di preraffreddamento), interruttore ON/OFF, due pozzetti di riempimento per l'aggiunta degli ingredienti, due contenitori refrigeranti rimovibili adatti per vano freezer *** |
| Accessori: | Istruzioni per l'uso con ricettario, 2 contenitori refrigeranti, 2 mescolatori |

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

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

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

PER LA VOSTRA SICUREZZA

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

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.

2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Avvertenze sanitarie

5. Consumare immediatamente il gelato scongelato o sciolto e non ricongelarlo.
6. Consumare il gelato soltanto finché è fresco. Congelare immediatamente eventuali resti e consumarli nel giro di una settimana.
7. Usare soltanto ingredienti freschi.
8. In particolare se si usano delle uova, per evitare la formazione di batteri, accertarsi che siano freschissime. Non ricongelare i resti di gelato contenente uova.
9. Le creme gelato prodotte con uovo crudo o solo parzialmente riscaldato non dovrebbero essere consumate da bambini piccoli, gestanti, anziani o persone con patologie acute o croniche.
10. Pulire l'apparecchio immediatamente al termine della preparazione del gelato. Altrimenti possono formarsi batteri.
11. Se da uno dei contenitori refrigeranti fuoriesce del liquido, tale contenitore deve essere sostituito.

Sicurezza elettrica

12. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata conforme alla targhetta.
13. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
14. Dopo l'uso, prima della pulizia o in caso di eventuali anomalie durante l'esercizio staccare sempre la spina dalla presa elettrica.
15. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi, proteggere il cavo di alimentazione dall'umidità.
16. Prima dell'uso srotolare completamente il cavo di alimentazione.
17. Per evitare di danneggiare il cavo di alimentazione, non piegarlo e non avvolgerlo attorno all'apparecchio.
18. Usare l'apparecchio solo in interni.
19. Staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica afferrandolo soltanto per la spina, mai per il cavo.

20. Per prevenire danni al cavo di alimentazione, non trasportare mai l'apparecchio per il cavo di alimentazione e non trazionare mai tale cavo.
21. Prima di disassemblare e pulire l'apparecchio, di smontare o montare singoli pezzi o di spostarlo staccare la spina dalla presa elettrica.
22. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non presentino tracce di usura o danni. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione. Riparazioni inadeguate possono causare pericoli per l'utente e comportano l'esclusione della garanzia.

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

23. L'apparecchio nonché i singoli componenti non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie.
24. Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana sgombra.
25. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi simili, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agricole,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.
26. Per ragioni di sicurezza non riporre o far funzionare mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione su o nei pressi di superfici calde.
27. Il cavo non deve pendere oltre lo spigolo della superficie di lavoro.
28. Per prevenire ustioni e congelamenti non toccare mai il lato interno del contenitore refrigerante a mani nude o con altre parti del corpo (in particolare se bagnate).
29. Non superare la quantità di riempimento massima. Il contenitore refrigerante deve venir riempito al massimo fino a 4 cm dal bordo superiore in quanto durante il processo di congelamento il gelato cresce di volume.
30. L'apparecchio deve essere stato completamente assemblato e acceso prima di versarvi gli ingredienti desiderati. Non mettere mai gli ingredienti desiderati nel contenitore refrigerante in anticipo, in quanto possono gelare lungo il bordo. Ciò potrebbe pregiudicare il risultato desiderato.

31. Non spostare l'apparecchio finché è in funzione.
32. Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando è in funzione.
33. Non usare mai l'apparecchio senza contenitore refrigerante!
34. Durante l'esercizio non inserire alcun oggetto nell'apparecchio in funzione e non introdurre le mani nel contenitore. Sussiste il pericolo di lesioni!
35. Utilizzare l'apparecchio soltanto previo corretto assemblaggio.
36. Non far funzionare mai l'apparecchio con accessori di altri apparecchi.
37. Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti nel contenitore refrigerante, in quanto potrebbero graffiarlo. Se necessario, usare raschini in plastica o legno.
38. Quando la preparazione del gelato è terminata, se si vuole pulire l'apparecchio o quando occorre eliminare un guasto, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.
39. Attenzione: Versare nel contenitore soltanto alimenti.



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

Attenzione: Per evitare ferite/congelamenti non toccare mai i contenitori refrigeranti con parti del corpo bagnate, ad es. le dita.


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


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

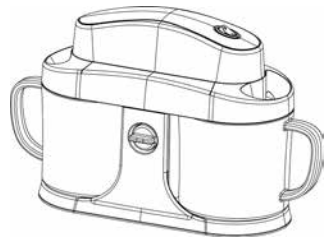
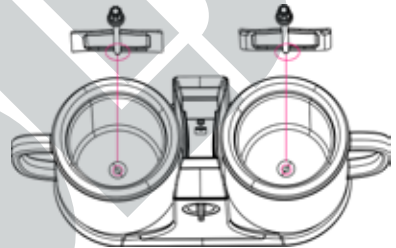
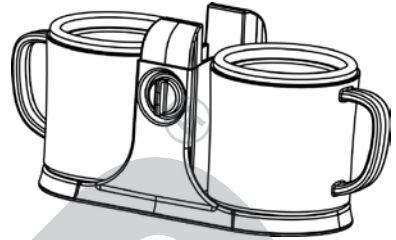
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

MONTAGGIO

In linea di principio il coperchio può essere applicato/rimosso solo quando l'interruttore di sblocco è posizionato su 

1. Assicurarsi che la base dell'apparecchio sia collocata in maniera stabile su una superficie piana.
2. Posizionare entrambi i contenitori refrigeranti sulla base dell'apparecchio. I manici dei contenitori devono essere rivolti verso l'esterno, in quanto altrimenti non è possibile montare l'apparecchio in modo corretto.
3. A questo punto inserire un mescolatore nei contenitori refrigeranti. Per facilitare il montaggio nei contenitori refrigeranti sono presenti apposite cavità, in cui vanno inseriti i mescolatori. L'asse dei mescolatori deve essere rivolta verso l'alto.
4. Fissare il coperchio all'apparecchio e prestare attenzione che scatti in posizione. Attenzione: L'asse dei mescolatori deve essere fatto passare sempre attraverso l'apertura del coperchio.
5. Bloccare il coperchio posizionando l'interruttore di sblocco su .
6. A questo punto collegare i due assi dei mescolatori agli appositi alloggiamenti a forma di stella del motore.
7. Il motore deve ora essere posizionato sul coperchio in modo che il cavo di alimentazione venga a trovarsi sul retro dell'apparecchio.



PRIMA DI PREPARARE IL GELATO

1. Prima di poter preparare il gelato i contenitori pieni di liquido refrigerante devono stare nel vano freezer *** o nel congelatore per almeno 8 ore. La temperatura deve essere di almeno $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Accertarsi di pulire l'interno dei contenitori e poi di asciugarli completamente.
2. Quindi mettere i contenitori refrigeranti nel vano freezer in posizione verticale. I contenitori refrigeranti possono essere agevolmente estratti dal vano freezer, senza toccare direttamente i contenitori gelidi, tramite i relativi manici.
3. Il processo di congelamento può durare tra le 8 e le 22 ore, a seconda della temperatura del freezer. E' possibile verificare se tutto il liquido refrigerante è congelato scuotendo il contenitore.
4. Consiglio: Quando la gelatiera non è utilizzata, conservare i contenitori refrigeranti ad es. in un sacchetto di plastica nel congelatore, in modo che siano sempre pronti per essere usati.
5. Se si desidera preparare diversi gusti di gelato uno dopo l'altro, consigliamo di acquistare altri contenitori refrigeranti. Questi possono essere acquistati direttamente da noi, l'apposito modulo d'ordine si trova a pagina 109.


PREPARAZIONE DEL GELATO

Gli ingredienti desiderati dovrebbero venir preraffreddati in freezer per alcune ore prima della preparazione! Se per la ricetta si usa dell'alcol, aggiungerlo al gelato soltanto quando questo ha già assunto la consistenza desiderata. La quantità di riempimento massima per ogni contenitore refrigerante è di 200 ml.

In linea di principio è possibile riempire anche un solo contenitore refrigerante con il composto del gelato e preparare così un solo gusto di gelato. Per evitare danni all'apparecchio bisogna però inserire nello stesso sempre entrambi i contenitori refrigeranti!

Consiglio: Se per la ricetta si usa dell'alcol, dosarlo con parsimonia e aggiungerlo soltanto alla fine del congelamento, in quanto allunga i tempi di congelamento.

1. Attenzione: L'apparecchio deve essere stato completamente assemblato e acceso prima di versarvi gli ingredienti desiderati. **Non mettere mai gli ingredienti richiesti nel contenitore refrigerante in anticipo!** Gli ingredienti possono ghiacciarsi aderendo al bordo del contenitore, impedendo quindi di ottenere i risultati desiderati per il gelato, inoltre potrebbero bloccare il mescolatore e surriscaldare il motore. Gli ingredienti devono venir versati tramite il pozzetto di riempimento ad apparecchio acceso.

2. Preparare il composto del gelato secondo le ricette del ricettario. Se si tratta di composti che prima devono essere cotti, cuocerli il giorno precedente in modo che il composto possa poi raffreddarsi completamente.
3. Consigliamo di raffreddare il composto del gelato in frigorifero prima di utilizzarlo.
4. Estrarre i contenitori refrigeranti dal vano freezer. Montare l'apparecchio come illustrato nel capitolo „Montaggio“.
5. Inserire la spina in una presa elettrica e accendere l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF.
6. Quindi aprire subito l'apertura del pozzetto di riempimento desiderato e, attraverso il pozzetto, versare il composto nella gelatiera.
7. Non riempire il contenitore fino al bordo bensì lasciare circa 4 cm di spazio, in quanto il volume aumenta durante il congelamento.
8. **La quantità di riempimento massima per ogni contenitore refrigerante è di 200 ml.**
9. **Se il composto del gelato diventa troppo solido, per evitare danni al motore, eventualmente invertire il senso di rotazione del mescolatore.**
10. Lasciare in funzione la gelatiera finché il gelato non assume la consistenza desiderata. A seconda degli ingredienti utilizzati questo richiede tra 15 e 25 minuti. Di tanto in tanto controllare il processo di congelamento. Consigliamo tuttavia di non accendere e spegnere l'apparecchio troppo spesso, in quanto la crema gelato può aderire al bordo del contenitore ed eventualmente impedire il corretto funzionamento del mescolatore.
11. Per prevenire surriscaldamenti del motore, quando il mescolatore è fermo, spegnere sempre l'apparecchio. Far raffreddare l'apparecchio per qualche tempo e poi riaccenderlo.
12. Spegnere l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF.
13. Rimuovere il motore e il coperchio portando l'interruttore di sblocco su  e sollevando verso l'alto il coperchio con il motore.
14. Estrarre i mescolatori dai contenitori refrigeranti.
15. Rimuovere i contenitori refrigeranti dalla base dell'apparecchio.
16. Si consiglia di estrarre il gelato con una spatola di plastica o di legno in modo da non graffiare i contenitori.
17. Il gelato pronto per il consumo dovrebbe avere una consistenza molle. Se invece lo si preferisce più duro, mettere il contenitore ancora un po' nel vano freezer/il congelatore.
18. Tuttavia non lasciare il gelato nel contenitore nel congelatore per più di 30 minuti. Se non si vuole mangiare subito il gelato, travasarlo in un recipiente chiuso adatto per il freezer e quindi metterlo nel vano freezer. Così facendo, a causa del ritiro dei cristalli di ghiaccio, nel gelato possono però formarsi

delle strie di ghiaccio, in quanto la temperatura ideale per il gelato è di circa -10°C , mentre nei freezer la temperatura è solitamente più bassa.


19. Se il gelato non ha ancora assunto la consistenza desiderata e si desidera riprendere la preparazione, per prima cosa staccare il coperchio dal motore. Quindi riassemblare tutte le parti come illustrato nel capitolo „Montaggio“. In questo modo è assicurato che gli assi dei mescolatori siano inseriti in modo corretto.
20. **Attenzione:** Non spegnere l'apparecchio mentre sta preparando il gelato. In questo caso il composto gelerebbe infatti sul bordo del contenitore refrigerante. Qualora il motore si surriscaldi durante la preparazione si disattiva in automatico. In questo caso portare l'interruttore ON/OFF su „OFF“, staccare la spina dalla presa di rete e far raffreddare l'apparecchio. Se successivamente si desidera continuare a preparare il gelato eventualmente può essere necessario usare nuovi ingredienti. In questo caso il gelato deve essere estratto dal contenitore refrigerante con una spatola in plastica, non attraverso l'apertura di dispensazione!

DISASSEMBLAGGIO, PULIZIA E MANUTENZIONE



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

Per evitare ferite/congelamenti non toccare i contenitori refrigeranti a mani nude quando li si estraggono dall'apparecchio. Finché i contenitori refrigeranti sono gelati afferrarli soltanto per i manici.

1. Non lavare mai l'apparecchio, in particolare il blocco motore, in acqua o altri liquidi. Non usare detersivi abrasivi o aggressivi.
2. Le parti asportabili possono essere lavate con acqua tiepida e detersivo delicato. Le parti non sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.
3. Posizionare l'interruttore di sblocco su  e rimuovere il motore e il coperchio sollevandoli dall'apparecchio.
4. Staccare il motore dal coperchio premendo verso l'interno le due linguette di bloccaggio presenti sul lato inferiore del coperchio; solo in questo modo è possibile rimuovere il motore.
5. Togliere dal motore gli assi dei mescolatori.
6. Estrarre i mescolatori dai contenitori refrigeranti e quindi sfilare tali contenitori dalla base dell'apparecchio.
7. Pulire il motore strofinandolo con un panno umido pulito e quindi asciugarlo accuratamente.
8. Lavare il mescolatore con acqua tiepida e un detersivo delicato.

9. Lasciar riscaldare il contenitore refrigerante a temperatura ambiente prima di pulirlo, in modo da evitare ferite e congelamenti.
10. Strofinare accuratamente l'interno del contenitore refrigerante con un panno umido e quindi asciugarlo perfettamente.
11. Pulire accuratamente le parti del corpo dell'apparecchio con acqua calda e un detersivo delicato e quindi asciugarle accuratamente.
12. Tutte le parti devono essere perfettamente asciutte prima del successivo utilizzo o della conservazione.
13. Conservare tutte le parti in un luogo asciutto, pulito e non polveroso. Consiglio: Conservare l'imballo dell'apparecchio e quando la gelatiera non è utilizzata riporla in tale cartone.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| | |
|-------------------------|--|
| Cattivo odore | <p>Può eventualmente manifestarsi al primo utilizzo dell'apparecchio.</p> <p>Se il problema persiste anche dopo diversi utilizzi, contattare l'assistenza clienti.</p> |
| Il mescolatore non gira | <p>Controllare che l'apparecchio sia collegato a una presa elettrica funzionante conforme alla targhetta di omologazione e che sia acceso.</p> <p>Se il composto del gelato è diventato troppo solido il mescolatore smette di girare. Spegner l'apparecchio. Rimuovere motore, coperchio e mescolatore e far scongelare un pochino il gelato. Estrarlo ad es. con una spatola in plastica.</p> <p>Il motore è surriscaldato ed è stato disattivato in automatico dall'apposita protezione dai surriscaldamenti. Staccare la spina dalla presa di rete e far raffreddare l'apparecchio. Rimuovere motore, coperchio e mescolatore e far scongelare un pochino il gelato. Estrarlo ad es. con una spatola in plastica.</p> <p>Se nessuna delle cause indicate è quella corretta, contattare l'assistenza clienti.</p> |

| Problema | Soluzione |
|---|---|
| Il composto del gelato non assume la consistenza desiderata | <p>Verificare tutti gli ingredienti della ricetta, mescolarli accuratamente e prestare attenzione a preraffreddarli in modo adeguato.</p> <p>Aggiungere al composto gelato l'eventuale alcol usato soltanto quando questo ha già assunto la consistenza desiderata. Se l'alcol è aggiunto troppo presto impedisce al composto di solidificarsi.</p> |

SUGGERIMENTI E INDICAZIONI IMPORTANTI PER UN BUON GELATO

Utilizzare soltanto frutta perfettamente matura. Aggiungere i pezzi di frutta / i piccoli frutti interi solamente alla fine. Se la ricetta prevede l'utilizzo di uova, utilizzarne solamente di freschissime. E' possibile sostituire il latte con la panna o la panna con il latte. Il gelato sarà tanto più cremoso quanta più panna si userà. Per tutte le ricette si possono usare anche latticini senza lattosio. Le quantità richieste sono identiche a quelle indicate. Ovviamente è possibile usare ad es. anche panna di soia o di riso.

E' possibile sostituire lo zucchero con miele, sciroppo o dolcificante. Per contro ciò non è possibile per il soft-ice cream (gelato soffice). Il latte può essere sostituito anche con latte di soia. La crema gelato è più buona se consumata fresca. Per conservare la crema gelato più a lungo aggiungere al composto 30 g di base gelato. La base gelato impedisce che i cristalli di ghiaccio si ritirino durante la conservazione, facendo sì che il gelato si scheggi. La base gelato può essere acquistata da

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 più solido mettere il composto nel congelatore per 15-30 minuti prima di versarlo nella gelatiera. Soprattutto nelle stagioni calde le temperature sono un po' più alte anche nel frigorifero ad es. in quanto la porta è aperta e la temperatura ambientale è più elevata. Aggiungendo una bustina di gelatina fissante (gelatina solubile a freddo) al composto prima del congelamento, il gelato non si scioglie così in fretta. Le quantità qui indicate sono valori indicativi, che possono essere adattati ai gusti personali. Vi incoraggiamo a mettere a punto delle vostre creazioni personali. Nelle librerie e in Internet potete trovare tantissime altre ricette di gelati.

Il relativo tempo di preparazione dipende da diversi fattori, ad es. dalla temperatura degli ingredienti. Verificare regolarmente la consistenza del gelato in modo da identificare il momento di estrazione corretto. Le ricette proposte sono disponibili per un costo di due contenitori refrigerati (ogni mezzo).

IDEE PER RICETTE PER BAMBINI

Gelato alla vaniglia

150 ml di latte, 150 g di panna, 1/2 baccello di vaniglia, 1 presa di sale, 1 tuorlo, 40 g di zucchero, 25 g di latte condensato.

Versare in un pentolino il latte e 50 g di panna e scaldare. Intagliare il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, raschiare la polpa con un cucchiaino e aggiungerla al latte e alla panna, assieme al baccello e al sale. Portare il tutto ad ebollizione mescolando, quindi togliere immediatamente dal fornello e rimuovere il baccello. Sbattere i tuorlo e lo zucchero fino a ottenere un composto cremoso, quindi, sempre mescolando, versare il latte e la panna caldi. Riversare il liquido nella pentola e scaldare, mescolando, finché il composto si addensa leggermente. Amalgamare il latte condensato, travasare il composto e lasciarlo raffreddare per circa mezz'ora, poi metterlo in frigorifero per un'ora.

Montare la panna restante finché risulta ben ferma e incorporarla nel composto raffreddato. Versare il composto nella gelatiera in funzione e lasciar congelare per 15 - 30 minuti.

Gelato al cioccolato

100 ml di latte, 1 tuorlo, 40 g di zucchero, 1/2 conf. di zucchero vaniglia-

to, 50 g di cioccolato al latte, 100 g di panna, 1 cucchiaino di cacao

Scaldare il latte in una pentola e portarlo ad ebollizione una volta. Nel frattempo montare i tuorlo e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto denso e spumoso. Aggiungere a pioggia lo zucchero. Versare il latte caldo nel composto spumoso mescolando con la frusta lentamente e in continuazione. Versare nuovamente la crema di latte e uova nel pentolino del latte e scaldare ancora mescolando finché il liquido si addensa leggermente. Versare il tutto in una ciotola e lasciar raffreddare per circa mezz'ora.

Nel frattempo sciogliere a bagnomaria il cioccolato assieme a tre cucchiaini di panna, mescolando il tutto, e amalgamare immediatamente nella crema di latte e uova un cucchiaino da té colmo di cacao rimestando finché il cioccolato si è sciolto completamente. Lasciar raffreddare il composto per mezz'ora, quindi metterlo ancora in frigorifero per circa un'ora.

Montare leggermente il resto della panna e incorporarla nel latte e cioccolato. Versare il tutto nella gelatiera in funzione e lasciar congelare per circa 30 minuti.

IDEE PER RICETTE PER ADULTI

Shake di ananas e cocco

1 barattolo di ananas a fette (peso sgocciolato 175 g circa), 65 ml di latte di cocco, 2 albumi, 25 g di zucchero a velo, 1 cucchiaino di rum bianco, 1/2 banana, 1/2 cucchiaio di succo di limone, ciliege candite, spiedini in legno, 125 ml di succo d'ananas, altri 60 ml di latte di cocco

Ridurre a purea 3/4 delle fette d'ananas con lo sciroppo d'ananas del barattolo e il latte di cocco (65 ml). Tagliare a pezzi piccoli il resto delle fette, aggiungerle e lasciar riposare al fresco il tutto per mezz'ora.

Montare gli albumi con lo zucchero a velo e incorporarli nella purea di frutta. Lasciar congelare il tutto nella gelatiera per circa 40 minuti. Dopo 25 minuti aggiungere il rum.

Tagliare a fettine metà della banana e spruzzarla con il succo di limone. Infilare sugli spiedini le fettine e le ciliege.

Mettere in una ciotola quattro palline di gelato grandi. Conservare il resto nel congelatore.

Aggiungere alle palline di gelato il succo d'ananas, il latte di cocco e il resto della banana e ridurre tutto a purea.

Distribuire il frullato in quattro bicchieri e decorare con gli spiedini.

Sorbetto all'arancia e Campari

35 ml di Campari, 200 ml di succo d'arancia, 75 g di zucchero a velo, 1 albume

Versare in una ciotola alta il Campari, 180 ml di succo d'arancia e 30 g di zucchero a velo e mescolare finché lo zucchero si scioglie completamente. Mettere il tutto in frigorifero per due ore.

Al termine del raffreddamento montare gli albumi con il resto dello zucchero a velo e il rimanente succo d'arancia fino a ottenere un composto spumoso. Mescolare il composto di albumi con la miscela di succo d'arancia e Campari. Versare il composto nella gelatiera in funzione e lasciar congelare per 30 - bis 40 minuti.

Consiglio: Il sorbetto all'arancia e Campari è molto soffice a causa dell'alcol contenuto e quindi può essere suddiviso in porzioni subito dopo averlo estratto dal congelatore.

Questo sorbetto è buonissimo servito in bicchieri alti in cui sia stato messo con una sac à poche e successivamente riempiti con succo d'arancia spremuto fresco.

NORME DIE GARANZIA

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



SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

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



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

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48850**DATOS TÉCNICOS**

| | | |
|---------------------------|---|--|
| Potencia: | 12 W, 220–240 V~, 50 Hz |  |
| Volumen: | Aprox. 500 ml de helado por recipiente | |
| Cantidad de llenado máx.: | Máx. 200 ml de ingredientes por recipiente |  |
| Tamaño: | Aprox. 35,1 x 15,3 x 22,3 cm (An/Pr/Al) | |
| Peso: | Aprox. 2,2 kg | |
| Cable de alimentación: | Aprox. 120 cm | |
| Tiempo de preparación: | Aprox. 15–25 minutos | |
| Clase de protección: | II | |
| Equipamiento: | Máquina de helados para 2 x 0,5 litros de helado con acumulador refrigerante (tiempo de enfriamiento previo aprox. de 8 a 12 horas), preparación de helado en aprox. 15 a 25 minutos (sin tiempo de enfriamiento previo), interruptor CON/DES, dos tubos de llenado para añadir los ingredientes, dos recipientes refrigeradores adecuados para congelador de *** | |
| Accesorios: | Instrucciones de manejo con recetas, 2 recipientes refrigeradores, 2 mezcladoras | |

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

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

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

PARA SU SEGURIDAD**Lea y conserve las siguientes instrucciones.****Personas en el hogar**

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.

3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Indicaciones para la salud

5. Consumir el helado descongelado de inmediato y no volver a congelarlo.
6. Consuma el helado solo mientras esté fresco. Congelar de inmediato los posibles restos y consumirlos en una semana.
7. Utilice solo ingredientes frescos.
8. Durante el uso de huevos preste especial atención a que estos sean lo más frescos posibles para evitar la formación de gérmenes. No volver a congelar restos de helado que contenga huevo.
9. Los niños pequeños, las mujeres embarazadas, los ancianos o las personas con enfermedades crónicas o agudas no deberían consumir el helado elaborado con huevo crudo o huevo solo parcialmente calentado.
10. Limpie el aparato inmediatamente después de haber terminado la preparación de helado. De lo contrario podrían formarse gérmenes.
11. Si sale líquido refrigerante de uno de los recipientes refrigeradores, se debe sustituir este recipiente.

Seguridad eléctrica

12. Conectar el aparato solo a la corriente alterna según la placa de características.
13. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
14. Desenchufar siempre el aparato después de usarlo, antes de limpiarlo o si se produce algún fallo durante el funcionamiento.
15. No sumergir nunca el aparato en agua u otros líquidos; proteja el cable de alimentación contra la humedad.
16. Desenrollar completamente el cable de alimentación antes del uso.
17. No enrolle el cable alrededor del aparato y evite que se doble para impedir daños en el mismo.
18. Utilizar el aparato solo en espacios interiores.
19. Extraiga el cable de alimentación de la toma de corriente tirando solo de la clavija, no tire nunca directamente del cable.

20. Para evitar daños en el cable de alimentación, no transportar nunca el aparato por el cable ni tirar del mismo.
21. Retire el enchufe de la toma de corriente antes de desmontar y limpiar el aparato o si quiere quitar o colocar piezas individuales o poner el aparato en otro sitio.
22. Compruebe periódicamente si el enchufe y el cable de alimentación están desgastados o deteriorados. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros para el usuario y provocan la exclusión de la garantía.

Indicaciones para la colocación y el uso seguro del aparato

23. El aparato y sus componentes no son aptos para el lavavajillas.
24. Coloque el aparato sobre una superficie plana despejada.
25. El aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico o para fines similares, por ejemplo,
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - empresas agrícolas,
 - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
 - en pensiones privadas o en casas vacacionales.
26. Por motivos de seguridad, nunca coloque ni ponga en marcha el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
27. El cable no debe quedar colgando por el borde de la superficie de trabajo.
28. No toque la parte interior del recipiente refrigerador con las manos desnudas u otras partes del cuerpo (especialmente si están húmedas) para evitar lesiones/congelaciones.
29. No sobrepasar la cantidad máxima de llenado. El recipiente refrigerador se debe llenar hasta un máximo de 4 cm por debajo del borde superior dado que el volumen del helado aumenta durante el proceso de congelación.
30. El aparato debe estar completamente ensamblado y conectado antes de llenarlo con los ingredientes deseados. No añada nunca los ingredientes necesarios antes al recipiente refrigerador dado que podrían congelarse en el borde del recipiente y afectar negativamente al resultado.
31. No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.

32. No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
33. ¡No utilice nunca el aparato sin el recipiente refrigerador!
34. No introduzca objetos en el aparato en marcha ni las manos.
¡Peligro de lesiones!
35. El aparato solo debe utilizarse con el ensamblaje adecuado.
36. Nunca opere el aparato con accesorios de otros aparatos.
37. No utilice objetos puntiagudos ni afilados en el recipiente refrigerador; estos podrían arañarlo. En caso necesario, utilice paletas de plástico o de madera.
38. Desconecte el aparato y retire el enchufe de red si ha terminado con la preparación del helado, a la hora de limpiar el aparato o si debe eliminar un fallo en el mismo.
39. ATENCIÓN: verter solo alimentos en el recipiente.



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

Atención: No toque nunca el recipiente refrigerador con partes desnudas del cuerpo como, p. ej., los dedos, para evitar lesiones o congelaciones.


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


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

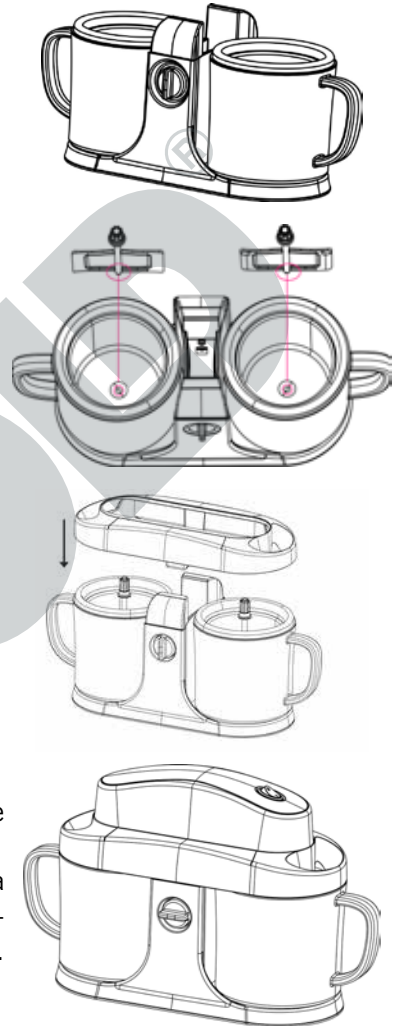
ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Compruebe que todas las piezas estén disponibles. En caso de que falten piezas o estén deterioradas, diríjase a su proveedor o a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado".

MONTAR

Principalmente, solo se puede abrir o retirar la tapa si el interruptor de desbloqueo está .

1. Asegúrese de que la base del aparato esté firmemente colocada sobre una superficie plana.
2. Posicione los dos recipientes refrigeradores sobre la base del aparato. Las asas de los recipientes deben señalar hacia fuera dado que, de lo contrario, no se podrá montar correctamente el aparato.
3. Coloque correspondientemente una mezcladora en los recipientes refrigeradores. Para facilitar el montaje, hay cavidades adecuadas en los recipientes refrigeradores en las que se colocan las mezcladoras. El eje de las mezcladoras debe señalar hacia arriba.
4. Fije la tapa sobre el aparato y asegúrese de que encaje. Atención: el eje de las mezcladoras se debe introducir a través de la abertura en la tapa correspondientemente.
5. Bloquee la tapa poniendo el interruptor de desbloqueo en .
6. Ahora, conecte los dos ejes de la mezcladora con los alojamientos en forma de estrella del motor previstos para ello.
7. Ahora, el motor se debe colocar sobre la tapa de modo que el cable de alimentación quede en la parte trasera del aparato.



ANTES DE LA PREPARACIÓN DE HELADO

1. Antes de poder preparar helado debe colocar los recipientes refrigeradores llenos de un líquido refrigerante durante mínimo 8 horas en el congelador o el arcón congelador de ***. La temperatura debe ser como mínimo de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Asegúrese de limpiar previamente el interior de los recipientes secándolos bien después.
2. Coloque los recipientes refrigeradores verticalmente en el congelador. Gracias a las asas de los recipientes refrigeradores puede retirar dichos recipientes cómodamente del congelador sin tener que tocar los recipientes helados.
3. Dependiendo de la temperatura del congelador, el proceso de congelación tardará entre 8 y 22 horas. Agitando los recipientes puede verificar si se ha congelado todo el líquido refrigerante.
4. Consejo: si no va a utilizar la máquina de helados, guarde los recipientes refrigeradores, p. ej., en una bolsa de plástico dentro del congelador para tenerlos siempre listos para su uso.
5. Si desea preparar varios tipos de helado sucesivamente recomendamos adquirir varios recipientes refrigeradores. Puede pedir estos recipientes en nuestra dirección haciendo uso del formulario de pedido que se encuentra en la página 109.

ELABORAR HELADO


¡Los ingredientes deseados deberían enfriarse previamente en la nevera durante unas horas antes de la preparación! En caso de utilizar alcohol para la receta, debe añadirlo al helado cuando ya tenga la consistencia deseada. La cantidad de llenado máxima por cada recipiente refrigerador es de 200 ml.

También puede llenar solo un recipiente refrigerador con masa de helado y así elaborar una única clase de helado. ¡Los recipientes refrigeradores se deben colocar siempre en el aparato para evitar daños en el mismo!

Consejo: Si desea utilizar una receta con alcohol, dosifique bien el alcohol y añádale solo al final del tiempo de congelación dado que el alcohol prolonga el tiempo de congelación.

1. Atención: El aparato debe estar completamente ensamblado y conectado antes de llenarlo con los ingredientes deseados. **¡No añada nunca los ingredientes al recipiente refrigerador antes de que sean necesarios!** Los ingredientes se pueden congelar en el borde del recipiente y no lograr el resultado deseado. También se puede bloquear la mezcladora y sobrecalentar

el motor. Los ingredientes solo se deben verter por la abertura de llenado cuando el aparato está conectado.

2. Prepare la masa de helado según las recetas incluidas en el apartado de recetas. Si se trata de masas de helado que deben cocerse previamente, hágalo el día anterior para que la masa pueda enfriarse bien.
3. Recomendamos enfriar la masa de helado principalmente en la nevera antes de su uso.
4. Extraiga los recipientes refrigeradores del congelador. Monte el aparato como se describe en el capítulo “Montar”.
5. Introduzca el enchufe de red en una toma de corriente y conecte el aparato a través del interruptor CON/DES.
6. Después, abra inmediatamente la abertura en el tubo de llenado deseado y vierta masa de helado a través del tubo en el aparato.
7. Dado que el volumen aumenta durante la congelación, no llene los recipientes hasta el borde y deje un espacio de 4 cm.
8. **La cantidad de llenado máxima por cada recipiente refrigerador es de 200 ml.**
9. **Si la masa de helado se pone demasiado consistente, modifique, en su caso, la dirección de giro de la mezcladora correspondiente para evitar daños en el motor.**
10. Deje en marcha la máquina de helado hasta que este tenga la consistencia deseada. Según los ingredientes se tarda entre 15 y 25 minutos. Compruebe de vez en cuando el proceso de congelación. Sin embargo, recomendamos no conectar y desconectar el aparato demasiadas veces dado que el helado podría congelarse en el borde del recipiente y, en su caso, provocar que la mezcladora no funcione correctamente.
11. Desconecte el aparato siempre y cuando la mezcladora esté parada para evitar un sobrecalentamiento del motor. Después, deje enfriar el aparato y vuelva a conectarlo.
12. Desconecte el aparato en el interruptor CON/DES.
13. Retire el motor y la tapa girando el interruptor de desbloqueo a  y levantando la tapa con el motor hacia arriba.
14. Extraiga las mezcladoras de los recipientes refrigeradores.
15. Retire los recipientes refrigeradores de la base del aparato.
16. La mejor forma de retirar el helado es con una espátula de plástico o de madera para no arañar los recipientes.
17. El helado debe tener una consistencia blanda. Sin embargo, si prefiere helado más duro, coloque el recipiente adicionalmente en el congelador.
18. No guarde el helado en el recipiente durante más de 30 minutos en el congelador. Si no desea consumir el helado de inmediato, páselo a un recipiente hermético para congelación y colóquelo en el congelador. 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 $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, pero la temperatura de los congeladores es, por lo general, más baja.


19. Si el helado aún no ha obtenido la consistencia deseada y desea retomar la preparación, debe primero quitar la tapa del motor. Después, vuelva a ensamblar todas las piezas como se describe en el capítulo „Montar“. De este modo se garantiza que los ejes de las mezcladoras estén correctamente colocados.
20. **Atención:** no desconecte el aparato mientras está preparando el helado. La masa de helado se congelaría en el borde del recipiente refrigerador. Si el motor se sobrecalienta durante la preparación, se desconectará. En ese caso, ponga el interruptor EIN/AUS en „AUS“, retire el enchufe y deje enfriar el aparato. Si después desea preparar más helados, puede ser necesario utilizar nuevos ingredientes. ¡En ese caso, debe retirar el helado con una espátula de plástico del recipiente refrigerador y no a través de la abertura de salida!

DESENSAMBLAJE, LIMPIEZA Y CUIDADO



Antes de la limpieza se debe desconectar siempre el aparato y retirar el enchufe de la toma de corriente.

No toque los recipientes refrigeradores con las manos desnudas al retirar los del aparato para evitar lesiones o congelaciones. Toque los recipientes refrigeradores solo por el asa mientras estén congelados.

1. No limpie ni sumerja el aparato en agua u otros líquidos, especialmente el bloque del motor. No utilice detergentes abrasivos ni que puedan rayar la superficie de limpieza.
2. Puede limpiar las piezas desmontables en agua caliente con un detergente suave. Las piezas no son aptas para el lavavajillas.
3. Gire el interruptor de desbloqueo a  y retire el motor y la tapa del aparato.
4. Separe el motor de la tapa. Para ello, debe empujar hacia dentro las dos lengüetas de bloqueo de la parte inferior de la tapa. Solo así podrá retirar el motor.
5. Extraiga los ejes de las mezcladoras del motor.
6. Retire las mezcladoras de los recipientes refrigeradores y quite los recipientes de la base del aparato.
7. Limpie el motor con un paño húmedo y séquelo bien después.
8. Limpie el mezclador en agua caliente con un detergente suave.

9. Deje que el recipiente refrigerador alcance la temperatura ambiente antes de limpiarlo para evitar lesiones o congelaciones.
10. Limpie la parte interior del recipiente refrigerador con un paño húmedo y séquelo bien después.
11. Limpie todas las piezas de la carcasa a fondo en agua caliente con un detergente suave y séquelas bien después.
12. Todas las piezas deben estar completamente secas antes de volver a utilizarlas o a guardarlas.
13. Guarde todas las piezas en un lugar seco, sin polvo y limpio. Consejo: conserve el embalaje del aparato y guarde la máquina de helados en esta caja mientras no la utilice.

ELIMINACIÓN DE FALLOS

| | |
|----------------------|--|
| Mal olor | <p>Puede presentarse durante el primer uso del aparato. Si el olor persiste incluso tras varios usos, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.</p> |
| El mezclador no gira | <p>Compruebe si el aparato está conectado a una toma de corriente funcional según la placa de características y si está encendido.</p> <p>Si la masa de helado ha quedado demasiado consistente, el mezclador dejará de girar. Desconecte el aparato. Retire el motor, la tapa y el mezclador y deje que se descongele un poco el helado. Extráigalo, por ejemplo, con una espátula de plástico.</p> <p>El motor está sobrecalentado y se ha apagado automáticamente gracias a la protección contra sobrecalentamiento. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar. Retire el motor, la tapa y el mezclador y deje que se descongele un poco el helado. Extráigalo, por ejemplo, con una espátula de plástico.</p> <p>Si no procede ninguna de las causas detalladas, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.</p> |

| Fallos | Solución |
|--|---|
| La masa de helado no alcanza la consistencia deseada | Revise todos los ingredientes de la receta, mézclelos y asegúrese de enfriarlos previamente lo suficiente. En caso de utilizar alcohol, agréguelo a la masa de helado solo cuando tenga ya la consistencia deseada. Si añade alcohol antes del tiempo, este evitará que la masa se solidifique. |



CONSEJOS E INDICACIONES IMPORTANTES PARA UN BUEN HELADO

Utilice solo frutas maduras. Añada los trozos de fruta y/o las bayas enteras solo al final. Si la receta exige que se utilicen huevos, **cerciórese que estos sean muy frescos**. Puede sustituir leche por nata o nata por leche. Cuanta más nata utilice, más cremoso quedará el helado. En todas las recetas podrá utilizar también productos lácteos sin lactosa. Las cantidades requeridas corresponden a las cantidades indicadas. Naturalmente, también podrá utilizar nata líquida de soja o arroz, por ejemplo. Puede sustituir el azúcar por miel, almíbar o edulcorante. Esto no es posible si se prepara helado blando. También puede sustituir la leche por leche de soja. El helado sabe mejor recién preparado. Sin embargo, si desea guardar el helado por algún tiempo, agregue 30 g de base para helado a la masa de helado. La base para helado impide que los cristales de agua vuelvan a contraerse durante el almacenamiento convirtiendo el helado en crujiente. Puede adquirir la base de helado en Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg Tel. (+49) 0 73 06/92 59 00 - Fax (+49) 0 73 06/92 59 05 Internet: www.hobbybaecker.de

Si desea un helado más sólido, ponga la masa de helado entre 15 y 30 minutos en el congelador antes de verter la masa en la máquina de helados. Durante las estaciones cálidas, la temperatura de la nevera también es más alta porque, por ejemplo, la puerta de la misma se suele abrir con más frecuencia y la temperatura ambiental es también más elevada. El helado no se derretirá tan rápido si se agrega a la masa de helado un sobre de gelatina fix (gelatina de disolución en frío) antes de congelarlo. Las cantidades que aquí se indican son orientativas y pueden adaptarse a gusto del consumidor. Le animamos a crear sus propias recetas. En las librerías y en Internet encontrará otras muchas recetas de helado.

El tiempo de preparación correspondiente depende de distintos factores, por ejemplo, de la temperatura de los ingredientes. Compruebe periódicamente la consistencia del helado para determinar el momento justo para su extracción. Las recetas sugeridas se proporcionan por un cargo de dos contenedores refrigerados (cada medio).

IDEAS DE RECETAS PARA NIÑOS

Helado de vainilla

150 ml de leche, 150 g de nata, 1/2 vaina de vainilla, 1 pizca de sal, 1 yema, 40 g de azúcar, 25 g de leche condensada.

Verter la leche y 50 g de nata en una cacerola y calentar. Cortar la rama de vainilla longitudinalmente, raspar el extracto con una cuchara y añadir junto con la vaina y la sal a la mezcla de nata y leche. Remover y llevar brevemente a ebullición. Retirar inmediatamente de la placa de cocina y quitar la vaina. Batir la yema con el azúcar hasta obtener una crema. Después, añadir la mezcla de leche y nata caliente sin dejar de remover. Verter el líquido de nuevo en la cacerola y calentarlo removiendo hasta que la masa se espese ligeramente. Añadir la leche condensada, trasvasar la masa y dejar enfriar durante aproximadamente media hora. Después, ponerla en la nevera durante una hora. Montar el resto de la nata y añadirla a la masa de natillas enfriada. Verter la mezcla en la máquina de helado en marcha y dejar congelar entre 15 y 30 minutos.

Helado de chocolate

100 ml de leche, 1 yema, 40 g de azúcar, 1/2 sobrecito de vainilla azu-

car da, 50 g de chocolate con leche, 100 g de nata, 1 cucharadita de cacao Calentar la leche en una cacerola y llevar brevemente a ebullición. Mientras tanto, batir las yemas con la vainilla azucarada hasta obtener una masa espumosa sólida. Al mismo tiempo, añadir poco a poco el azúcar. Verter la leche caliente en la masa espumosa de huevo sin dejar de remover lentamente con la batidora. Verter de nuevo la mezcla de leche y huevo al cazo y calentar otra vez sin dejar de remover hasta que el líquido se espese ligeramente. Pasar todo a un recipiente amasador y dejar enfriar durante aproximadamente media hora. Mientras tanto, derretir el chocolate con tres cucharadas de nata al baño maría sin dejar de remover y añadir directamente una cucharadita colmada de cacao a la mezcla de leche y huevos hasta que el chocolate se haya disuelto completamente. Dejar enfriar la mezcla durante media hora y después ponerla de nuevo en la nevera durante aproximadamente una hora. Montar ligeramente el resto de nata y añadirla a la leche de chocolate sin dejar de remover. Agregar todo a la máquina de helado en marcha y dejar congelar durante 30 minutos aproximadamente.

IDEAS DE RECETAS PARA ADULTOS

Batido de piña y coco

1 lata de rodajas de piña (aprox. 125 g de peso neto), 65 ml de leche de coco, 2 claras, 25 g de azúcar glass, 1 cucharada de ron blanco, 1/2 plátano, 1/2 cucharada de zumo de limón, guindas al marrasquino, palillos, 125 ml de zumo de piña, 60 ml más de leche de coco

Mezclar 3/4 de las rodajas de piña con el zumo de piña de la lata y la leche de coco (65 ml) hasta obtener un puré. Cortar en trozos pequeños las rodajas restantes, añadir las y dejar enfriar durante media hora.

Batir las claras con el azúcar glass y añadir al puré de frutas. Dejar congelar todo durante 40 minutos aproximadamente en la máquina de helado. Después de 25 minutos, añadir el ron. Cortar en rodajas la mitad del plátano y rociar con el zumo de limón. Pinchar las rodajas y las guindas en los palillos. Añadir bolas grandes de helado a un recipiente amasador. Guardar el resto en el congelador.

Agregar el zumo de piña, la leche de coco y el resto del plátano a las bolas de helado y mezclar todo hasta obtener un puré. Distribuir el batido en cuatro vasos y decorar con los pinchos.

Sorbete de naranja y Campari

35 ml de Campari, 200 ml de zumo de naranja, 75 g de azúcar glass, 1 clara
Añadir el Campari con 180 ml de zumo de naranja y 30 g de azúcar glass en un vaso mezclador alto y batir hasta que se haya disuelto el azúcar. Poner todo en la nevera durante dos horas.

Después del tiempo de enfriamiento, batir la clara con el resto de azúcar glass y el zumo de naranja restante hasta obtener una espuma. Mezclar esta masa de claras con la mezcla de naranja y Campari. Agregar la mezcla de helado a la máquina de helado y dejar congelar entre 30 y 40 minutos. Consejo: El sorbete de naranja y Campari es bastante blando por su contenido de alcohol, de modo que puede dividirlo en porciones directamente desde el congelador. Este sorbete sabe muy bien si lo añade con una manga pastelera a vasos altos rellenándolos con zumo de naranja recién exprimido.

CONDICIONES DE GARANTIA

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



DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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



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

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48850**DANE TECHNICZNE**

| | | |
|--------------------------|---|--|
| Moc: | 12 W, 220–240 V~, 50 Hz |  |
| Pojemność: | Ok. 500 ml lodów / pojemnik | |
| Maks. ilość napełnienia: | 200 ml składników / pojemnik |  |
| Rozmiary: | Ok. 35,1 x 15,3 x 22,3 cm (szer./głęb./wys.) | |
| Ciężar: | Ok. 2,2 kg | |
| Przewód zasilający: | Ok. 120 cm | |
| Czas przygotowania: | Ok. 15 – 25 min | |
| Stopień ochrony: | II | |
| Wyposażenie: | Maszyna do lodów do produkcji 2 x 0,5 l lodów, z wkładem chłodzącym (czas chłodzenia wstępnego ok. 8 - 12 godzin), czas przygotowywania lodów ok. 15 - 25 minut (bez chłodzenia wstępnego), przycisk WŁ./WYŁ., dwa otwory do napełniania, dwa wyjmowane pojemniki chłodzące przystosowane do temperatury w zamrażalniku *** | |
| Akcesoria: | Instrukcja obsługi z przepisami, 2 pojemniki chłodzące, 2 mieszadła | |

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

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

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

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

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

Wskazówki dotyczące osób w gospodarstwie domowym

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkownika i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.

3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Wskazówki dotyczące zdrowia

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


Bezpieczeństwo elektryczne

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

21. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego przed rozłożeniem urządzenia na części, czyszczeniem urządzenia, włożeniem lub wyjęciem poszczególnych części lub przestawieniem w inne miejsce.
22. Regularnie sprawdzać wtyczkę i kabel pod kątem zużycia lub uszkodzenia. Jeżeli uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.

Wskazówki dotyczące ustawienia i bezpiecznego użycia urządzenia

23. Urządzenie i jego części nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
24. Urządzenie należy stawiać na wolnej, płaskiej powierzchni.
25. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
26. Ze względów bezpieczeństwa nie umieszczać i nie używać urządzenia ani kabla na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.
27. Kabel nie może zwisać z krawędzi powierzchni roboczej.
28. Nie dotykać wnętrza pojemnika chłodzącego gołymi rękami lub innymi częściami ciała (zwłaszcza wtedy, gdy są one mokre), aby uniknąć obrażeń/zamrożenia.
29. Nie przekraczać maksymalnej ilości napełnienia. Napełnić pojemnik chłodzący maksymalnie do 4 cm pod górną krawędzią, gdyż lody podczas mrożenia zwiększają swoją objętość.
30. Urządzenie musi być kompletnie zmontowane i włączone, zanim włoży się do niego żądane składniki. Nie wkładać składników wcześniej, gdyż mogą one przymarznąć do krawędzi pojemnika. Lody mogą wówczas nie osiągnąć pożądanej konsystencji.
31. Nie poruszać pracującym urządzeniem.
32. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
33. Nigdy nie używać urządzenia bez pojemników chłodzących!
34. Podczas pracy nie wkładać do pracującego urządzenia żadnych przedmiotów ani rąk. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!

35. Używać urządzenia wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
36. Nie używać urządzenia z akcesoriami należącymi do innych urządzeń.
37. Nie wkładać do pojemnika chłodzącego żadnych szpiczastych ani ostrych przedmiotów, które mogłyby go porysować. W razie potrzeby użyć szpatułki z tworzywa sztucznego lub drewna.
38. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę sieciową, gdy przygotowywanie lodów jest zakończone, urządzenie ma zostać wyczyszczone lub gdy konieczne jest usunięcie usterki. 
39. UWAGA: Wkładać do pojemnika tylko artykuły spożywcze.



Nie wkładać ręki do pracującego urządzenia - istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!


Uwaga: Nigdy nie dotykać pojemnika chłodzącego mokrymi częściami ciała, np. palcami, aby uniknąć obrażeń/zamrożenia. W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.


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

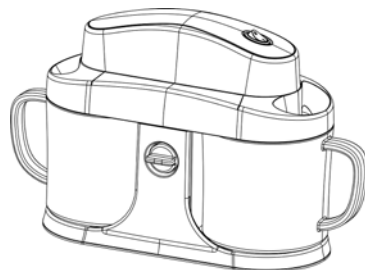
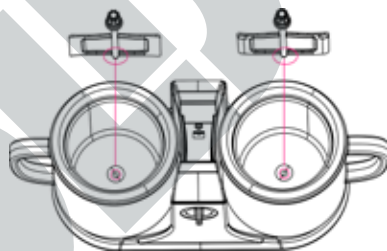
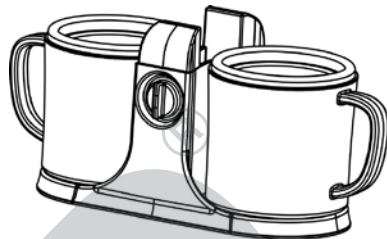
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

MONTAŻ

Pokrywa daje się zasadniczo nałożyć i zdjąć tylko wtedy, gdy przycisk odblokowujący ustawiony jest na .

1. Upewnić się, że podstawa urządzenia stoi stabilnie na równej powierzchni.
2. Postawić obydwie pojemniki chłodzące na podstawie urządzenia. Uchwyty pojemników muszą być przy tym skierowane na zewnątrz, w innym przypadku urządzenie nie daje się prawidłowo zmontować.
3. Włożyć do każdego pojemnika chłodzącego mieszadło. Dla ułatwienia montażu w pojemnikach chłodzących znajdują się odpowiednie zagłębienia, w które należy włożyć mieszadła. Oś mieszadeł musi być skierowana do góry.
4. Umocować pokrywę na urządzeniu zwracając uwagę, aby pokrywa zatrzasnęła się. Uwaga: Oś mieszadeł należy poprowadzić przez otwór w pokrywie.
5. Zablokować pokrywę, ustawiając przycisk odblokowujący na .
6. Połączyć obydwie osie mieszadeł z przewidzianymi do tego celu mocowaniami w kształcie gwiazdy na silniku.
7. Nałożyć silnik na pokrywę w taki sposób, aby przewód doprowadzający znajdował się z tyłu urządzenia.



PRZED PRZYGOTOWANIEM LODÓW


1. Zanim możliwe będzie przygotowanie lodów, należy pojemnik chłodzący napełniony cieczą chłodzącą włożyć na przynajmniej 8 godzin do zamrażalnika *** lub zamrażarki. Temperatura musi wynosić minimum -18°C . Zwrócić uwagę na to, aby wcześniej wyczyścić wnętrze pojemników, po czym je dobrze osuszyć.
2. Wstawić pojemniki chłodzące prosto do zamrażalnika. Za pomocą uchwytów można pojemnik chłodzący wygodnie wyjąć z zamrażalnika, bez konieczności bezpośredniego dotykania bardzo zimnej powierzchni pojemnika.
3. Zależnie od temperatury panującej w zamrażalniku/zamrażalce proces mrożenia trwa od 8 do 22 godzin. Przez potrząśnięcie pojemnika chłodzącego można sprawdzić, czy zamarzała cała ciecz chłodząca.
4. Porada: Gdy maszyna do lodów nie jest używana, należy przechowywać pojemnik chłodzący owinięty np. w plastikowy woreczek w zamrażalniku/zamrażalce, w ten sposób będzie on zawsze gotowy do użycia.
5. Jeżeli przygotowywane mają być kolejno lody o różnych smakach, zalecamy nabycie dalszych pojemników chłodzących. Można je nabyć bezpośrednio u nas, używając do tego celu formularza zamówienia na stronie 109.

PRZYGOTOWYWANIE LODÓW

Żądane składniki należy już na kilka godzin przed przygotowaniem lodów schłodzić w lodówce! Jeżeli przygotowywane są lody z zawartością alkoholu, należy go dodać do lodów dopiero wtedy, gdy masa lodowa osiągnie żądaną konsystencję. Maksymalna ilość napełnienia każdego pojemnika chłodzącego wynosi 200 ml. Z reguły możliwe jest napełnienie również tylko jednego pojemnika masą lodową i przygotowanie tylko jednego rodzaju lodów. Zawsze należy jednak włożyć obydwa pojemniki do urządzenia, aby uniknąć jego uszkodzenia!

Porada: Jeżeli przepis zawiera alkohol, należy go dodawać w małych ilościach i dopiero na końcu czasu zamrażania, gdyż alkohol wydłuża czas zamrażania.

1. Uwaga: Urządzenie musi być kompletnie zmontowane i włączone, zanim włoży się do niego żądane składniki. Nigdy nie wkładać składników wcześniej do pojemnika chłodzącego! Składniki mogą przymarznąć do krawędzi pojemnika i lody nie osiągną żądanej konsystencji. Poza tym mieszadła mogą się zablokować, a silnik przegrzać. Składniki należy wkładać dopiero wtedy, gdy urządzenie jest włączone.

2. Przygotować masę lodową według przepisów z części z przepisami. Jeżeli masa lodowa musi być najpierw zagotowana, należy ją przygotować dzień wcześniej, aby masa mogła dobrze ochłodzić się.
3. Radzimy masę lodową przed użyciem zawsze najpierw schłodzić w lodówce.
4. Wyjąć pojemniki chłodzące z zamrażalnika. Zmontować urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Montaż“.
5. Włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ.
6. Natychmiast otworzyć żądany otwór wsadowy i wlać masę lodową do urządzenia.
7. Ponieważ objętość lodów podczas zamrażania zwiększa się, nie należy napełniać pojemnika do krawędzi, lecz pozostawić ok. 4 cm wolnego miejsca.
8. **Maksymalna ilość napełnienia każdego pojemnika chłodzącego wynosi 200 ml.**
9. **Jeżeli masa lodowa robi się za twarda, może zmienić się kierunek obrotów mieszadła, aby uniknąć uszkodzenia silnika.**
10. Maszyna do lodów powinna pracować, aż lody osiągną żądaną konsystencję. Zależnie od składników ten proces trwa od 15 do 25 minut. Sprawdzić od czasu do czasu proces zamrażania. Zalecamy nie włączać i wyłączać urządzenia zbyt często, gdyż lody mogą przy tym przymarznąć do krawędzi pojemnika i mieszadło może przestać prawidłowo pracować.
11. Zawsze wyłączać urządzenie, gdy mieszadło nie pracuje, aby uniknąć przegrzania silnika. Odczekać do ochłodzenia się urządzenia, po czym ponownie włączyć je.
12. Wyłączyć urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ.
13. Ustawić przycisk odblokowujący na  po czym zdjąć pokrywę z silnikiem.
14. Wyciągnąć mieszadła z pojemników chłodzących.
15. Zdjąć pojemniki chłodzące z podstawy urządzenia.
16. Wyjąć lody najlepiej plastikową lub drewnianą szpatułką, aby nie porysować pojemników.
17. Lody powinny mieć miękką konsystencję. Jeżeli preferują Państwo bardziej twarde lody, można pojemnik włożyć dodatkowo do zamrażalnika/zamrażarki.
18. Nie trzymać lodów w zamrażarce jednak dłużej niż 30 minut. Jeżeli lody nie są od razu spożywane, należy je przełożyć do zamykanego pojemnika i wstawić do zamrażalnika. W lodach mogą się wytrącić kryształki zamrożonej wody, gdyż optymalna temperatura lodów wynosi ok. -10°C, a temperatura w zamrażarkach jest z reguły niższa.
19. Jeżeli lody nie osiągnęły jeszcze żądanej konsystencji i przyrządzanie lodów ma być kontynuowane, należy najpierw zdjąć pokrywę z silnika. Następnie zbudować wszystkie części w sposób opisany w rozdziale „Montaż“. W ten sposób zagwarantowane jest prawidłowe włożenie osi mieszadeł.


20. **Uwaga:** Nie wyłączać urządzenia podczas przygotowywania lodów. Inaczej masa lodowa przywrze się do krawędzi pojemnika chłodzącego. Jeżeli silnik przegrzeje się podczas przygotowywania lodów, wyłącza się on automatycznie. W takim przypadku należy ustawić przycisk WŁ./WYŁ. w położenie „WYŁ.“, wyciągnąć wtyczkę sieciową i odczekać do ochłodzenia się urządzenia. Jeżeli lody mają być dalej przygotowywane, konieczne może być użycie nowych składników. W takim przypadku należy wyjąć lody ze zbiornika chłodzącego przy użyciu plastikowej szpatułki, nie przez otwór spustowy!

ROZŁOŻENIE NA CZĘŚCI, CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



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

Nie dotykać pojemnika chłodzącego gołymi rękami wyciągając go z urządzenia, aby uniknąć obrażeń/zamrożenia. Nie dotykać zamrożonych pojemników chłodzących, chwytać je tylko za uchwyty.

1. Nie czyścić urządzenia, a zwłaszcza bloku silnikowego, pod wodą lub inną cieczą. Nie używać skrobiących ani szorujących środków czyszczących.
2. Wyjmowane części można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Części nie nadają się do mycia w zmywarce.
3. Ustawić przycisk odblokowujący w pozycji , po czym zdjąć silnik i pokrywę z urządzenia.
4. Odłączyć silnik od pokrywy. W tym celu wcisnąć do środka obydwie wypustki blokujące od spodu pokrywy, tylko w ten sposób silnik daje się zdjąć.
5. Wyciągnąć z silnika osie mieszadeł.
6. Wyjąć mieszadła z pojemników chłodzących i zdjąć pojemniki chłodzące z podstawy urządzenia.
7. Wytrzeć silnik wilgotną ścierką, po czym dokładnie wysuszyć.
8. Umyć mieszadła ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
9. Przed czyszczeniem pojemnika chłodzącego należy najpierw zaczekać, aż się ogrzeje do temperatury pokojowej, aby uniknąć obrażeń/zamrożenia.
10. Wytrzeć wewnątrz pojemnika chłodzącego wilgotną ścierką i dobrze osuszyć.
11. Umyć wszystkie części obudowy dokładnie ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i dokładnie osuszyć.
12. Przed następnym użyciem lub przechowywaniem wszystkie części muszą być całkowicie suche.
13. Wszystkie części należy przechowywać w suchym, czystym i nie zakurzonym miejscu. Porada: Zachować opakowanie urządzenia i przechowywać urządzenie w oryginalnym kartonie.

USUWANIE USTEREK

Nieprzyjemne zapachy

Mogą powstawać podczas użycia urządzenia po raz pierwszy.

Jeżeli zapachy powstają nadal po kilkakrotnym użyciu, skontaktować się z serwisem klienta.

Mieszadło nie obraca się.

Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sprawnego gniazdka odpowiadającego specyfikacjom na tabliczce znamionowej i czy jest włączone.

Mieszadło przestaje się obracać, gdy masa lodowa zrobi się za twarda. Wyłączyć urządzenie. Zdjąć silnik, pokrywę i mieszadła i poczekać, aż lody nieco stopnieją. Wyjąć je np. plastikową szpatułką.

Silnik jest przegrzany i został automatycznie wyłączony przez zabezpieczenie przed przegrzaniem. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i ochłodzić urządzenie. Zdjąć silnik, pokrywę i mieszadła i poczekać, aż lody nieco stopnieją. Wyjąć je np. plastikową szpatułką.

Jeżeli nie jest to żadna z wymienionych przyczyn, skontaktować się z naszym serwisem klienta.

Masa lodowa nie osiąga żądanej konsystencji.

Sprawdzić wszystkie składniki, zmieszać je dobrze ze sobą i zwrócić uwagę, aby były one wystarczająco schłodzone.

Alkohol należy dodawać do masy lodowej dopiero wtedy, gdy osiągnęła ona już zadaną konsystencję. Alkohol dodany za wcześnie utrudnia tężenie masy.

PORADY I WSKAZÓWKI, JAK ZROBIĆ DOBRE LODY

Używać wyłącznie w pełni dojrzałych owoców. Kawałki owoców i/lub całe jagody dodawać dopiero na końcu. Jeżeli przepis zawiera jaja, **używać tylko bardzo świeżych jaj**. Mleko można zastąpić śmietaną, a śmietaną mlekiem. Im więcej śmietany użyje się, tym bardziej kremowa będzie masa lodowa. We wszystkich przepisach można użyć również bezlaktozowych produktów mlecznych. Potrzebne ilości odpowiadają podanym ilościom. Można również użyć np. śmietanki sojowej lub ryżowej. Cukier można zastąpić miodem, syropem lub słodzikiem. Nie

jest to możliwe w przypadku lodów włoskich. Mleko można zastąpić mlekiem sojowym. Lody najlepiej smakują świeżo przyrządzone. Jeżeli lody mają być dłużej przechowywane, należy dodać do masy lodowej 30 g bazy do lodów. Baza do lodów zapobiega wytrącaniu się kryształków wody i „kruszeniu się“ lodów. Baza do lodów dostępna jest u:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. +49 73 06/92 59 00 – Faks +49 73 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

Jeżeli lody mają być twardsze, należy przed napełnieniem masy do maszyny do lodów włożyć masę lodową na 15 - 30 minut do zamrażalnika. Zwłaszcza latem również temperatury w lodówce są nieco wyższe, np. gdy po otwarciu drzwi lodówki do jej wnętrza przedostanie się wyższa o tej porze roku temperatura pomieszczenia. Lody nie będą się tak szybko topić, jeżeli przed zamrożeniem dodamy do masy lodowej opakowanie żelatyny (rozpuszczalnej na zimno). Podane tutaj wartości to tylko wartości orientacyjne, które można zmienić według własnego gustu. Zachęcamy do tworzenia własnych kreacji. W handlu i internecie dostępne są dalsze przepisy na lody.

Czas przygotowywania zależy od różnych czynników, np. temperatury składników. Należy regularnie sprawdzać konsystencję lodów, aby stwierdzić poprawny moment wyjęcia lodów. Proponowane przepisy są przewidziane za opłatą dwóch kontenerów chłodniczych (każda połowa).

PRZEPISY NA LODY DLA DZIECI

Lody waniliowe

150 ml mleka, 150 g śmietany, 1/2 laski wanilii, 1 szczypta soli, 1 żółtko, 40 g cukru, 25 g mleka skondensowanego.

Wlać mleko i 100 g śmietany do garnka i podgrzać. Przeciąć wzdłuż laskę wanilii, wydrapać łyżką jej wnętrze i razem z laską i solą dodać do mleka i śmietany. Zagotować całość mieszając, zdjęć natychmiast z kuchenki, wyjąć laskę wanilii.

Żółtko ubić z cukrem na krem, dodać gorące mleko ze śmietaną cały czas

mieszając. Przełać całość z powrotem do garnka i mieszając zagrzać, aż masa lekko zgęstnieje. Dodać mleko skondensowane, przełać masę do innego pojemnika i odstawić na pół godziny do ochłodzenia, a potem włożyć na godzinę do lodówki.

Pozostałą śmietaną ubić na sztywno i dodać do schłodzonej masy. Wlać całość do pracującej maszyny do lodów i zamrażać w maszynie do lodów przez 15 -30 minut.

Lody czekoladowe

100 ml mleka, 1 żółtko, 40 g cukru, 1/2 opakowanie cukru waniliowego, 50 g czekolady mlecznej, 100 g śmietany, 1 łyżka kakao

Zagrzać mleko w garnku, aż zakipi. W międzyczasie ubić żółtko z cukrem waniliowym na sztywną pianę. Powoli dodawać przy tym cukier. Gorące mleko ciągle mieszając trzepaczką do ubijania powoli wlewać do piany. Przełać całość i z powrotem do garnka i mieszając ponownie ogrzać, aż masa lekko zgęstnieje. Przełać masę do miski i

odstawić na ok. pół godziny do ochłodzenia.

W międzyczasie rozpuścić czekoladę z trzema łyżkami śmietany w łyżce wodnej cały czas mieszając, po czym razem z czubatą łyżeczką kakao zmieszać jak najszybciej z ochłodzoną masą. Całość odstawić na pół godziny do ochłodzenia, po czym wstawić do lodówki na ok. godzinę.

Pozostałą śmietaną lekko ubić i dodać do masy z czekoladą. Całość włączyć do pracującej maszyny do lodów i zamrażać przez 30 minut.

PRZEPISY NA LODY DLA DOROSŁYCH**Koktajl ananasowo-kokosowy**

1 puszka ananasów (ok. 125 g netto), 65 ml mleka kokosowego, 1 białko, 25 g cukru pudru, 1 łyżki białego rumu, 1/2 banan, 1/2 łyżka soku z cytryny, wiśnie kandyzowane, drewniane patyczki, 125 ml soku ananasowego, kolejne 60 ml mleka kokosowego

Zrobić puree z 3/4 plasterów ananasa z syropem ananasowym z puszki i mlekiem kokosowym (65 ml). Pozostałe plastry drobno pokroić, dodać do puree i wstawić do lodówki na pół godziny.

Białka ubić z cukrem pudrem i zmieszać z puree z owoców. Zmrażać całość przez ok. 40 minut w maszynie do lodów. Po 25 minutach dodać rum.

Półowę bananów pokroić w plastry i skropić sokiem z cytryny. Nabić plastry i wisienki na drewniane patyczki. Włożyć cztery duże gałki lodów do miski. Resztę przechowywać w zamrażar-

ce. Sok ananasowy, mleko kokosowe i pozostałe banany dodać do gałek lodów i wykonać z całości puree.

Rozdzielić napój między cztery szklanki i udekorować patyczkami z owocami.

Sorbet pomarańczowy z campari

35 ml campari, 200 ml soku pomarańczowego, 75 g cukru pudru, 1 białko Campari, 180 ml soku pomarańczowego i 30 g cukru pudru włączyć do wysokiego pojemnika i mieszać, aż cukier się rozpuści. Odstawić całość na dwie godziny do lodówki.

Po upływie czasu chłodzenia ubić białka z pozostałym cukrem pudrem i sokiem pomarańczowym na pianę. Zmieszać masę ze schłodzonym campari z sokiem pomarańczowym i cukrem pudrem.

Włączyć całość do pracującej maszyny do lodów i zamrażać przez 30 - 40 minut.

Porada: Sorbet z campari i pomarańczy jest ze względu na zawartość alkoholu stosunkowo miękki, dlatego może być dzielony na porcje bezpośrednio po wyjęciu z urządzenia chłodniczego.

Sorbet smakuje wyśmienicie wyciśnięty rękawem cukierniczym do wysokich szklanek i zalany świeżo wyciśniętym sokiem z pomarańczy.

WARUNKI GWARANCJI

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

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

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



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

UNOLD®

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG

**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 | | |
|-------|----------|---------------------------|--|--|
| | 488501 | Deckel mit Einfüllschacht | | |
| | 488504 | Mischer | | |
| | 4885010 | Kühlbehälter | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <http://www.unold.de/datenschutz/> und <http://www.unold.de/agb/>

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

Aus dem Hause

UNOLD®