



BEDIENUNGSANLEITUNG  
INSTRUCTION MANUAL  
MODE D'EMPLOI  
HASZNÁLATI UTASÍTÁS  
LIBRETTO ISTRUZIONI  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
MANUAL DE INSTRUÇÕES  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
GEBRUIKSAANWIJZING  
NÁVOD K POUŽITÍ  
KULLANIM KLAUVUZU

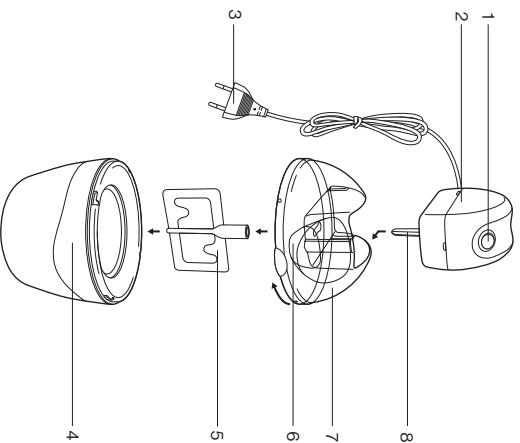


SPEISEISMASCHINE MIT 2 KÜHLBEHÄLTERN  
ICE CREAM MAKER WITH 2 FREEZE CANISTERS  
MACHINE À GLACE AVEC 2 COMPARTIMENTS FRIGORIFIQUES  
FAGYALTKÉSZÍTŐ GÉP 2 HŰTŐTARTÁLYAL  
MACCHINA GELATO CON 2 VASCHETTE REFRIGERANTI  
MÁQUINA PARA HACER HELADOS CON 2 DEPÓSITOS REFRIGERANTES  
MÁQUINA DE GELADOS COM 2 RECIPIENTES DE ARREFECIMENTO  
MASZYNA DO WYTWARZANIA DO LODU Z 2 POJEMNIKAMI CHŁODNICZYMI  
CONSUMPTEIJSMACHINE MET 2 KOELRESEVOIRS  
ZMRZLINOVAČ S 2 CHLADÍČIMI NÁDOBAMI  
2 SORUK TUTMA KAPLI DONDURMA MAKINESI

Liebe Kundin, lieber Kunde,  
bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät ans Netz anschließen, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden. Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise. Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

#### AUFBAU

1. Ein-/Ausschalter I/O
2. Motoreinheit
3. Netzkabel mit Netzstecker
4. Kühlbehälter
5. Mixer
6. Eirtülföffnung
7. Deckel
8. Antriebswelle



#### SICHERHEITSHINWEISE

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Vor Anschluss ans Netz prüfen, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
- Gerät und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. **Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!**
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses führen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchtem Boden oder wenn es nass ist benutzen.
- Den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen anrassen.
- Netzkaabel und Netzstecker regelmäßig auf evtl. Beschädigungen überprüfen. Im Falle von Beschädigungen müssen Netzkaabel und Netzstecker vom Hersteller bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn Netzkaabel oder Netzstecker Schäden aufweisen oder falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde. In solchen Fällen das Gerät zur Überprüfung und evtl. Reparatur in die Fachwerkstatt bringen.
- Nie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. **Es besteht Gefahr durch Stromschlag!**

- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen lassen und von heißen Gegenständen und offenen Flammen fernhalten. Nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Einen zusätzlichen Schutz bietet der Einbau einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Nennauslösestrom von nicht mehr als 30 mA in der Hausinstallation. Lassen Sie sich von Ihrem Elektroinstallateur beraten.
- Das Kabel sowie ein evtl. benötigtes Verlängerungskabel so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen daran bzw. ein Darüberstolpern nicht möglich ist.
- Wird ein Verlängerungskabel benutzt, muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein, ansonsten kann es zu Überhitzung von Kabel und/oder Stecker kommen.
- Dieses Gerät ist weder für den gewerblichen Gebrauch noch für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Während des Gebrauchs das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder können die Gefahren, die im unsachgemäßen Umgang mit Elektrogeräten liegen, nicht erkennen. Deshalb elektrische Haushaltsgeräte nie von Kindern ohne Aufsicht benutzen lassen.
- Vor Ziehen des Netzsteckers das Gerät ausschalten.
- **Vorsicht!** Das Gerät steht unter Strom solange es ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Wird das Gerät über längere Zeit nicht verwendet, zerlegt oder gereinigt, so muss der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden.
- Das Gerät nie an dessen Netzkabel tragen.

#### BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE

- Keine harten Objekte im Kühlbehälter benutzen. Diese würden die Beschichtung dessen beschädigen. Nur Gegenstände aus Holz oder Kunststoff (Gummi) verwenden.
- Der Kühlbehälter darf nicht erhitzt werden.
- Das Gerät nicht trocken in Betrieb nehmen.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinen tauglich.
- Den heruntergekühlten Kühlbehälter nicht mit nassen Händen anfassen. **Verletzungsgefahr!**
- Kein Alkohol zur Eisherstellung verwenden, da dieser den Gefrierprozess unterdrückt.
- Zucker nicht direkt in das Gerät geben. Diesen immer zuerst auflösen.

#### VOR ERSTER INBETRIEBNAHME

- Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
- Das Gerät, wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben, reinigen.

#### BEDIENUNG

- Den Deckel (7) mit der Motoreinheit (2), durch Drehen im Gegenuhzeigersinn, entriegeln und nach oben abnehmen.
- Den Kühlbehälter (4) im Tiefkühlfach oder in einer Tiefkühltruhe abkühlen. Die Kühltemperatur muss mindestens -18 °C betragen. Den Kühlbehälter ganz hinten im Tiefkühler platzieren. Der Kühlbehälter sollte für mindestens 12 Stunden gekühlt werden. Diese Zeit kann abweichen, abhängig von der herzustellenden Speiseismenge.
- Den Kühlbehälter aus dem Tiefkühlfach oder der Tiefkühltruhe nehmen und auf eine feste Unterlage stellen. **Den Kühlbehälter nie mit nassen Händen anfassen!**
- Den Mixer (5) auf die Antriebswelle (8) stecken, anschließend den Deckel mit aufgesetzter Motoreinheit und Mixer auf den Kühlbehälter aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen. Dabei die angebrachten Verriegelungen beachten.
- Den Netzstecker (3) mit einer Steckdose verbinden und das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter I/O (1) einschalten. Der Motor schaltet sich ein, und der Mixer dreht sich.
- Die vorbereitete Eismischung langsam durch die Eirtülföffnung (6) in den Kühlbehälter gießen.
- Das Gerät für ca. 20 - 40 Minuten eingeschaltet lassen. Im Kühlbehälter bildet sich das Speiseeis.
- Das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter I/O ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Einheit Deckel und Motoreinheit im Gegenuhzeigersinn losdrehen und nach oben abnehmen.
- Das fertige Speiseeis mit einem Holz- oder Kunststofföffel aus dem Kühlbehälter nehmen. Es dürfen keine Hilfsmittel aus Metall verwendet werden.

- Die Speiseeismaschine stellt Softis her. Möchten Sie festeres Eis, stellen Sie den Eisbehälter noch für max. 20 Minuten in den Tiefkühlschrank oder befüllen andere geeignete Behälter mit dem frischen Eis, wobei diese über längere Zeitspannen gekühlt belassen werden können.

## REZEPTE

- Die Mischungen in separaten Gefäßen, nicht im Kühlbehälter, herstellen.
- Sollen kleinere/größere Mengen an Eis, als die in den Rezepten angegebenen, hergestellt werden, so können die angegebenen Zutaten proportional verringert oder vermehrt werden.
- Im Umgang mit rohen Eiern ist Vorsicht geboten. Nur frische Eier gebrauchen.

### Flordiatte Eiscreme

- 1 Eiweiß 60 g Zucker
- 100 ml Vollmilch 100 ml Sahne (nicht geschlagen)

Wenige Tropfen Vanilleextrakt

- Das Eiweiß mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis es hell wird.
- Die Sahne und die Milch dazurühren und alle Zutaten gut mischen.
- Die Mischung in die Eismaschine einfüllen.

### Schokoladen Eiscreme

- 1 Eiweiß 60 g Haushaltszucker
- 15 g Kakao 220 ml Vollmilch

Wenige Tropfen Vanilleextrakt

1 Prise Salz

- Das Eiweiß mit einem Löffel Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis es hell wird.
- Die Mischung weiterschlagen, gleichzeitig den Kakao, die Milch, den Zucker, wenige Tropfen Vanilleextrakt und die Prise Salz dazugeben.
- Alle Zutaten gut verrühren.
- Die Mischung in die Eismaschine einfüllen.

### Vanille Eiscreme

- 1 Eiweiß 60 g Zucker
- 160 ml Vollmilch 60 ml Sahne

Wenige Tropfen Vanilleextrakt

- Das Eiweiß mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis es hell wird.
- Einen Topf mit schwerem Boden mit Wasser abspülen und anschließend die Milch, unter anhaltendem Rühren, bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen, danach vom Herd entfernen. Unter gleichmäßigem Rühren, langsam die Zucker-Ei-Mischung dazugeben.
- Den Topf nun zurück auf den Herd stellen und leicht erhitzen, bis die Mischung eindickt. Den Topf anschließend sofort vom Herd entfernen. Die Mischung nicht länger kochen.
- Die Mischung zu Raumtemperatur abkühlen lassen und anschließend gut mit der Sahne verrischen.
- Die Mischung in die Eismaschine einfüllen.

### Straciatella Eiscreme

- 120 ml Vollmilch 50 ml Sahne
- 30 g dunkle Schokolade 30 g Zucker

Wenige Tropfen Vanilleextrakt

1 Prise Salz

- Milch, Sahne, Zucker, Vanilleextrakt und Salz mixen.
- Die Mischung in die Eismaschine einfüllen. Wenn die Mischung anfängt an Volumen zu gewinnen, die Schokolade in kleinen Krümeln dazugeben.

3

### Kaffee Eiscreme

- 1 Eiweiß 60 g Zucker
- 120 ml Vollmilch 100 ml Sahne

3 TL Instant Kaffee 1 TL Kakao

Wenige Tropfen Vanilleextrakt

- Milch und Zucker in einem Topf, unter anhaltendem Rühren, bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Anschließend den Instant Kaffee und den Kakao zur Milch-Zuckermischung hinzugeben und diese Mischung nun zu Raumtemperatur (ca. 20 °C) abkühlen lassen.
- Das Eiweiß und den Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.
- Sahne und Kaffeemischung zur Eimischung hinzugeben und gut verrühren.
- Die Mischung in die Eismaschine einfüllen.

### Erdbeer Eiscreme

- 150 g frische Erdbeeren
- 60 g Haushaltszucker 1 Dessertlöffel Zitronensaft
- 75 ml Sahne 25 ml Vollmilch

• Die Erdbeeren gut waschen.

- Die Erdbeeren verdrücken und mit dem Zucker und Zitronensaft verrühren. Diese Mischung gut mit der Milch und der Sahne verrischen.
- Die Mischung in die Eismaschine einfüllen.

### Bananen Eiscreme

- 150 g reife, geschälte Bananen
- 60 g Zucker 1 Dessertlöffel Zitronensaft
- 75 ml Sahne 25 ml Vollmilch

- Die Bananen verdrücken und mit dem Zucker und Zitronensaft verrühren. Diese Mischung gut mit der Milch und der Sahne verrischen.
- Die Mischung in die Eismaschine einfüllen.

### Aprikosen Eiscreme

- 150 g reife Aprikosen (entsteint)
- 60 g Zucker 1 Dessertlöffel Zitronensaft
- 75 ml Sahne 25 ml Vollmilch

- Die Aprikosen verdrücken und mit dem Zucker und Zitronensaft verrühren. Diese Mischung gut mit der Milch und der Sahne verrischen.
- Die Mischung in die Eismaschine einfüllen.

### Zitronen Eiscreme

- 150 ml Wasser 60 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 60 g Zucker

- Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und für 2 Minuten unter ständigem Rühren sieden. Anschließend den Zitronensaft in die Mischung geben und verrühren.
- Die Mischung abkühlen lassen.
- Die Mischung in die Eismaschine einfüllen.

### Ananas Eiscreme

- 150 g frische Ananas 60 g Zucker
- 120 ml Wasser 1 Dessertlöffel Zitronensaft
- 1 TL Vanillezucker

• Die Ananas zu Mus zerdrücken.

- Das Wasser und den Zucker verrischen. Das Ananas zum Wasser dazugeben, anschließend den Vanillezucker und den Zitronensaft. Die Mischung gut rühren.
- Die Mischung in die Eismaschine einfüllen.

4

**REINIGUNG UND PFLEGE**

- Dazu auch unbedingt die *Sicherheitshinweise* beachten.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte Reinigungsutensilien benutzen.
- Zur Reinigung keinesfalls Benzin oder Lösungsmittel verwenden.
- Zur Reinigung den Mixer von der Antriebswelle abziehen.
- Um die Motoreinheit vom Deckel abzunehmen, die Motoreinheit in Richtung des Netzkabels schieben, bis sich die Motoreinheit abnehmen lässt. Die Antriebswelle aus der Halterung der Motorwelle nehmen.
- Kühlbehälter, Mixer, Antriebswelle und Deckel sollten mit Spülmittel gereinigt werden, um Geruchs- und Bakterienbildung zu verhindern.
- Die Motoreinheit darf keinesfalls in Wasser getaucht werden. Diese nur mit einem trockenen Tuch abwischen.
- Nach der Reinigung die Motoreinheit mit der Antriebswelle wieder auf den Deckel schieben. Darauf achten, dass die Motoreinheit in den vorgesehenen Führungen im Deckel einrastet.
- Das Gerät an einem kühlen, trockenen und vor Feuchtigkeit geschützten Ort aufbewahren. Der Kühlbehälter kann auch im Tiefkühlschrank aufbewahrt werden.

**TECHNISCHE DATEN**

Betriebsspannung : 220 V - 240 V~ 50 Hz  
 Leistungsaufnahme : 7 Watt

**HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ**

 Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

**GARANTIE UND KUNDENDIENST**

Vor Auslieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterworfen. Sollte trotz aller Sorgfalt bei der Produktion oder beim Transport ein Schaden entstanden sein, bitten wir Sie, das Gerät zu Ihrem Händler zurück zu bringen. Neben den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen hat der Käufer nach seiner Wahl folgenden Garantiespruch: Für das gekaufte Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie, beginnend mit dem Verkaufstag. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, durch Instandsetzung oder Umtausch. Mängel, die infolge unsachgemäßer Behandlung des Gerätes und Fehler, die durch Eingriffe und Reparaturen Dritter oder den Einbau fremder Teile entstehen, fallen nicht unter diese Garantie.

0603/SE101

elba GmbH

Carl-Zeiss-Str. 8

D-63322 Rödemark



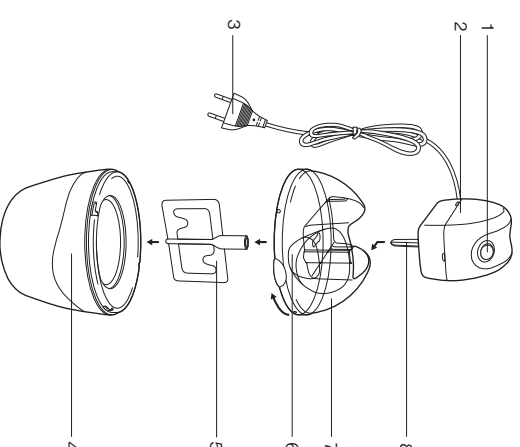
Das Gerät ist mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet und entspricht damit den einschlägigen europäischen Richtlinien.

**INSTRUCTION MANUAL****SE101 ICE CREAM MAKER WITH 2 FREEZE CANISTER**

Dear customer,  
 Please read these Operating Instructions through carefully before connecting your device to the mains, in order to avoid damage due to incorrect use. Please pay particular attention to the safety information. If you pass the device on to a third party, these Operating Instructions must also be handed over.

**STRUCTURE**

1. On/off switch I/O
2. Motor unit
3. Power cord with power plug
4. Cooler
5. Mixer
6. Fill orifice
7. Lid
8. Drive shaft

**SAFETY INFORMATION**

- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- The appliance may be used only for its intended purpose. No responsibility can be taken for any possible damage caused through incorrect use or improper handling.
- Before connecting the appliance to the power source, check that the current and power match those given on the rating plate.
- Do not put the appliance or the plug in water or any other liquid. However should the appliance accidentally fall into water, unplug the appliance immediately and have it checked by a qualified person before using it again. **Non-observance could cause a fatal electric shock!**
- Never attempt to open the housing yourself.
- Do not place any kind of object into the inside of the housing.
- Do not use the appliance with wet hands, on a damp floor or when the appliance itself is wet.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Check the cord and the plug regularly for any possible damage. If the cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if it is dropped or otherwise damaged or if the cord or plug are damaged. In the case of damage, take the appliance to an electrical repair shop for examination and repair if necessary.
- Never attempt to repair the appliance yourself. **This could cause an electric shock.**
- Do not allow the cord to hang over sharp edges and keep it well away from hot objects and naked flames. Remove the plug from the socket only by holding the plug.
- For extra protection it is possible to fit the electric household installation with a fault current breaker with a rated breaking current of not more than 30mA. Ask your electrician for advice.
- Make sure that there is no danger that the cord or extension cord may inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use.

- If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur.
- This appliance is not suitable for commercial use nor for use in the open air.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Children cannot recognise the dangers involved in the incorrect use of electrical appliances. Therefore never allow children to use household appliances without supervision.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use and each time before it is cleaned.
- **Danger!** Nominal voltage is still present in the appliance as long as the appliance is connected to the mains socket.
- Switch the appliance off before disconnecting from the mains.
- Never use the cord to carry the appliance.

#### SPECIAL SECURITY ADVICE

- Do not use hard utensils inside the cooler.  
These might damage its coating.  
Only use wooden or plastic (rubber) utensils.
- The cooler must not be heated.
  - Do not operate the appliance when it is dry.
  - The appliance is not suitable for dishwashers.
  - Do not touch the cold cooler with wet hands.

#### Danger of injury!

- Do not use alcohol to make ice cream as it impedes the freezing process.
- Do not pour sugar directly into the appliance. Always dissolve it first.

#### PRIOR TO FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Clean the appliance as described in *Cleaning and care*.

#### OPERATION

Unlock the lid (7) with the motor unit (2) by turning it counter-clockwise.

Remove upwards.

- Cool down the cooler (4) in a freezer or an ice box. The cooling temperature should be at least -18 °C. Place the cooler in the rear of the freezer. The cooler should be cooled for at least 12 hours. The time may vary according to the amount of ice cream you want to prepare.
- Remove the cooler from the freezer or from the icebox. Place it on a stable surface.
- **Never touch the cooler with wet hands.**
- Attach the mixer (5) to the drive shaft (8).

Then, place the lid with the attached motor unit and mixer onto the cooler and tighten it by turning it clockwise. Observe the locking grooves while doing this.

- Connect the power plug (3) with an outlet. Switch on the appliance with the on/off switch I/O (1).

The motor starts running. The mixer is turning.

- Pour the prepared ice cream mixture slowly through the fill orifice (6) into the cooler.
- Leave the appliance switched on for about 20 to 40 minutes.  
The ice cream takes shape inside the cooler.
- Switch off the appliance with the on/off switch I/O. Disconnect the power plug from the outlet.
- Unlock lid and motor unit by turning it counter-clockwise. Remove upwards.
- Remove the finished ice cream with a wooden or plastic spatula out of the cooler.

Do not use metallic utensils.

- The ice cream maker produces soft ice cream.

If you want to make harder ice cream, place the cooler for a maximum of 20 minutes in the freezer or place the ice cream in other suitable containers.

These containers can be cooled for longer periods of time.

#### RECIPES

- Create the mixtures in separate containers, not in the cooler.
- If you want to produce smaller/larger quantities of ice cream than mentioned in these recipes, you may decrease/increase proportionally the quantities of the required ingredients.
- Use caution when using raw eggs.  
Only use fresh eggs.

#### Fiordilatte ice cream

- 1 egg yolk
- 60 g sugar
- 100 ml milk

100 ml cream (not whipped)

a few drops of vanilla extract

- Mix egg yolk and sugar in a bowl until it is foamy and brightly-coloured.
- Stir in cream and milk. Mix all ingredients well.
- Pour the mixture into the ice cream maker.

#### Chocolate ice cream

- 1 egg yolk
- 60 g household sugar
- 15 g cacao
- 220 ml milk

a few drops of vanilla extract a pinch of salt

- Mix egg yolk and sugar in a bowl until it is foamy and brightly-coloured.
- Continue to stir the mixture. Simultaneously, add cacao, milk, sugar, a few drops of vanilla extract and a pinch of salt.
- Mix well all ingredients.
- Pour the mixture into the ice cream maker.

#### Vanilla ice cream

- 1 egg yolk
- 60 g sugar
- 160 ml milk
- 60 ml cream

a few drops of vanilla extract

- Mix egg yolk and sugar in a bowl until it is foamy and brightly-coloured.
- Rinse a heavy pot with water. Afterwards, while continuously stirring, heat up the milk until it almost comes to the boil. Then, remove the pot from the stove. Slowly add the mixture of sugar and egg, while continuously stirring.
- Place the pot on the stove again. Heat it up a little until the mixture thickens. When that has happened, remove the pot immediately from the stove. Do not heat up the mixture any longer.
- Let the mixture cool, until it reaches room temperature. Then, stir well while adding the cream.
- Pour the mixture into the ice cream maker.

#### Straciatella ice cream

- 120 ml milk
- 60 ml cream
- 30 g dark chocolate
- 30 g sugar

a few drops of vanilla extract a pinch of salt

- Mix milk, cream, sugar, vanilla extract and salt.
- Pour the mixture into the ice cream maker. Add little chocolate crumbs as soon as the mixture starts to become more voluminous



**Coffee ice cream**

- 1 egg yolk
- 60 g sugar
- 120 ml milk
- 100 ml cream
- 3 tsp. instant coffee
- 1 tsp. cacao
- a few drops of vanilla extract
- Heat up milk and sugar, while continuously stirring, until it almost comes to the boil. Then, add the instant coffee and the cacao to the mixture of milk and sugar. Let the mixture cool until it reaches room temperature (approx. 20 °C).
- Pour egg yolk and vanilla extract in a bowl and stir until it is foamy.
- Add the mixture of cream and coffee to the egg mixture and stir well.
- Pour the mixture into the ice cream maker.

**Strawberry ice cream**

- 150 g fresh strawberries
- 60 g household sugar
- 1 dessert spoon lemon juice
- 75 ml cream
- 25 ml milk
- Rinse the strawberries well.
- Mash the strawberries and stir in the sugar and lemon juice. Stir this mixture well adding the milk and cream.
- Pour the mixture into the ice cream maker.

**Banana ice cream**

- 150 g peeled ripe bananas
- 60 g sugar
- 1 dessert spoon lemon juice
- 75 ml cream
- 25 ml milk
- Mash the bananas and stir in the sugar and lemon juice. Stir this mixture well while adding the milk and cream.
- Pour the mixture into the ice cream maker.

**Apricot ice cream**

- 150 g ripe apricots (pitted)
- 60 g sugar
- 1 dessert spoon of lemon juice
- 75 ml cream
- 25 ml milk
- Mash the apricots and stir in the sugar and lemon juice. Stir this mixture well adding the milk and cream.
- Pour the mixture into the ice cream maker.

**Lemon sorbet**

- 150 ml water
- 60 ml fresh lemon juice
- 60 g sugar
- Pour sugar and water into a pot. Let the mixture boil for 2 minutes while continuously stirring. Then, add the lemon juice to the mixture and stir well.
- Let the mixture cool down.
- Pour the mixture into the ice cream maker.

**Pineapple sorbet**

- 150 g fresh pineapple
- 120 ml water
- 60 g sugar
- 1 dessert spoon of lemon juice
- 1 tsp. vanilla sugar
- 1 tsp. pineapple.
- Mash the pineapple.
- Mix the water with the sugar. Add the mashed pineapple to the water. Then, add the vanilla sugar and the lemon juice. Stir mixture well.
- Pour the mixture into the ice cream maker.


**CLEANING AND CARE**

- In addition to this, you must observe the *Safety advice*.
- Do not use abrasive or hard cleaning utensils.
- Never use benzene or thinner to clean it.
- For cleaning, remove the mixer from the drive shaft.
- To remove the motor unit from the lid, shove the motor unit towards the power cord until the motor unit is removable. Remove the drive shaft out of the motor unit's lock.
- Cooler, mixer, drive shaft and lid should be cleaned with cleaning detergent to avoid odours and bacteria.
- The motor unit must never be dipped in water. Only wipe it with a dry cloth.
- After cleaning, insert the motor unit with the drive shaft back on the lid.
- Make sure that the motor unit locks correctly into the grooves on the lid.
- Store the appliance in a cool, dry place that is protected from humidity.
- The cooler may also be stored in the freezer.

**TECHNICAL DATA**

Operational voltage : 220 V - 240 V ~ 50 Hz  
Power consumption : 7 Watt

**INSTRUCTIONS ON ENVIRONMENT PROTECTION**

 Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle; hand it over at a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods for disposal.

The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling, material recycling or other forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment. Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

**GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE**

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. During this period we will remedy all defects free of charge, which can be demonstrably attributed to material or manufacturing defects, by repair or exchange.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts, are not covered by this guarantee.

0603/SE101

 **CE approved**

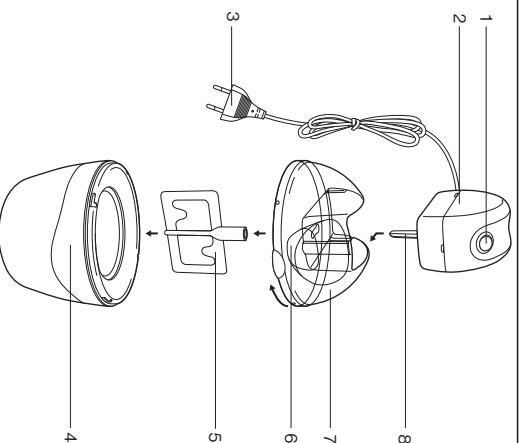
elta GmbH  
Carl-Zeiss-Str. 8  
D-63322 Rödermark

**MODE D'EMPLOI SE101 MACHINE À GLACE AVEC 2 COMPARTIMENTS FRIGORIFIQUES**

Chère Cliente, cher Client, Avant de brancher votre appareil, il est indispensable, pour la sécurité d'emploi du matériel, de lire attentivement le présent manuel d'utilisation et de respecter, en particulier, les consignes de sécurité. Si cet appareil est cédé à des tiers, ne pas oublier de joindre le présent mode d'emploi.

**STRUCTURE**

1. Interrupteur Allumer/éteindre I/O
2. Moteur
3. Fil et fiche d'alimentation
4. Glacière
5. Lame mélangeuse
6. Orifice de remplissage
7. Couvercle
8. Manche du moteur

**INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ**

- Une mauvaise manipulation ou un usage anormal peut endommager l'appareil et causer des blessures à son usage.
- L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu. Aucune responsabilité ne peut être retenue dans l'éventualité d'un incident survenu suite à un usage anormal ou une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil ou la prise électrique dans de l'eau ou dans un quelconque autre liquide. Cependant, si l'appareil tombe accidentellement dans de l'eau, débranchez immédiatement l'appareil et faites-le réviser par du personnel qualifié avant toute nouvelle utilisation. **Ne pas respecter ceci peut résulter en une électrocution fatale!**
- Nessayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même.
- Ne placez aucun objet de quelque type que ce soit à l'intérieur du boîtier.
- N'employez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'appareil lui-même est mouillé.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées ou humides.
- Vérifiez régulièrement le fil électrique et la prise afin de voir s'ils ne sont pas endommagés. Si le fil électrique ou la prise sont endommagés, un remplacement est nécessaire, soit par le fabricant, soit par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Ne pas utiliser l'appareil après une chute ou tout autre incident où si le câble ou la fiche électrique sont endommagés. En cas d'incident, apporter l'appareil à un atelier de réparation électrique pour un contrôle et une réparation éventuelle.
- Nessayez jamais de réparer vous-même l'appareil. **Il y a risque d'électrocution.**
- Ne pas laisser le câble au contact d'arêtes vives et l'éloigner de tous objets chauds ou de flammes. Débrancher la fiche électrique de la prise de courant en maintenant sur la fiche.
- Un disjoncteur à courant de défaut dans l'installation électrique domestique offre une protection supplémentaire

avec un courant différentiel de déclenchement ne dépassant pas 30 mA. Prenez conseil auprès de votre électricien.

- S'assurer qu'il n'y a pas de danger que le câble ou sa rallonge ne soit par inadvertance tiré ou ne gêne le passage une fois branché.
- En cas d'utilisation de rallonge, s'assurer que la puissance maximale du câble est bien adaptée à la consommation de l'appareil pour éviter un échauffement anormal de la rallonge et/ou de la prise.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale ni à une utilisation de plein air.
- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Les enfants peuvent ignorer les dangers encourus par une utilisation incorrecte des appareils électriques. Ne jamais laisser des enfants utiliser des appareils ménagers sans la surveillance d'un adulte.
- Toujours débrancher la fiche de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et chaque fois qu'il doit être nettoyé.
- **Danger!** L'appareil est sous tension nominale tant qu'il est branché à une prise électrique murale.
- Arrêtez/éteignez l'appareil avant de le débrancher du secteur.
- Ne jamais porter l'appareil par son câble.

**CONSIGNES DE SECURITE SPECIALES**

Ne jamais utiliser d'ustensiles durs dans La glacière.

Car ceci pourrait abîmer la surface.

Veuillez utiliser seulement des ustensiles de bois ou de plastiques (caoutchouc).

- La glacière ne doit pas être réchauffé.
- Ne pas mettre l'appareil en marche lorsque le récipient est vide.
- L'appareil ne peut pas être nettoyé à la machine.
- Ne pas toucher le récipient avec les mains mouillées.

**Risque de blessures !**

- Ne pas utiliser d'alcool pour faire de la glace car l'utiliser bloque le processus de glaçage.
- Ne pas mettre de sucre directement dans l'appareil. Toujours le dissoudre avant.

**AVANT L'APRÈS-MISE EN UTILISATION**

- Déballer complètement l'appareil.
- Nettoyez l'appareil comme indiqué dans la section *Nettoyage et Entretien*.

**MODE D'EMPLOI ET UTILISATION**

Détacher le couvercle (7) avec le moteur (2) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Puis, soulevez-le.

- Mettez le récipient/glacière (4) à refroidir dans un congélateur ou dans une glacière.

La température doit être au moins de -18°C. Placez le récipient à l'arrière du congélateur.

La glacière doit être refroidi pendant au moins 12 heures.

La durée peut varier en fonction de la quantité de glace que vous désirez préparer.

- Sortir le récipient du congélateur ou de la glacière. Installez-le sur une surface stable.
- **Ne jamais le toucher avec les mains mouillées.**
- Enclenchez la lame mélangeuse (5) sur le manche du moteur (8).
- Puis, placez le couvercle par-dessus avec le moteur attaché sur le récipient/glacière, et refermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Faites attention aux enclenchements lorsque vous visser le couvercle.

- Branchez la fiche (3) sur la prise. Allumez l'appareil à l'aide du bouton allumer/éteindre I/O (1).
- Le moteur démarre. La lame commence à tourner.

Versez le mélange de glace que vous avez préparé lentement dans l'orifice de remplissage (6) de la glacière.

- Laissez l'appareil allumé pendant 20-40 minutes. La glace se forme dans la glacière.

Éteindre l'appareil avec le bouton allumer/éteindre I/O. Débranchez l'appareil.

- Détachez le couvercle et le moteur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Soulevez-le.

Sortez la glace finie de la glacière à l'aide d'une spatule de bois de plastique. Ne pas utiliser d'ustensiles en plastique.

- La machine à glaces prépare de la glace molle. Si vous voulez que la glace soit plus dure, placer la glacière remplie de glace dans le congélateur pendant 20 minutes maximum ou dans un autre récipient.
- Les autres récipients peuvent rester au congélateur pendant plus longtemps.

## RECETTES

- Les mélanges doivent être fait dans un récipient autre que la glacière.
- Si vous voulez faire une quantité plus petite/large de glace que ce qui est expliqué dans les recettes, vous pouvez réduire/augmenter les ingrédients proportionnellement.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des oeufs crus.
- Utilisez que des oeufs frais.

### Glace fioriliatte

- 1 jaune d'œuf
- 60g de sucre
- 100ml de lait
- 100ml de crème (non fouettée)

Quelques gouttes d'extrait de vanille

- Mélangez le jaune d'œuf et le sucre dans un bol et battez-le jusqu'à que le mélange mousse et s'éclaircisse.
- Ajoutez la crème et le lait. Mélangez bien tous les ingrédients.
- Versez le mélange dans la machine à glaces.

### Glace au chocolat

- 1 jaune d'œuf
- 60g de sucre
- 15g de cacao
- 220ml de lait

Quelques gouttes d'extrait de vanille

Une pincée de sel.

- Mélangez le jaune d'œuf et le sucre dans un bol et battez-le jusqu'à que le mélange mousse et s'éclaircisse.
- Continuez de mélanger.
- Ajoutez le restes des ingrédients ; le cacao, le lait, le sucre, l'extrait de vanille et le sel, en une seule fois.
- Mélangez bien les ingrédients.
- Versez le mélange dans la machine à glaces.

### Glace à la vanille

- 1 jaune d'œuf
- 60g de sucre
- 160ml de lait
- 60ml de crème (non fouettée)

Quelques gouttes d'extrait de vanille

- Mélangez le jaune d'œuf et le sucre dans un bol et battez-le jusqu'à que le mélange mousse et s'éclaircisse.
- Rincez une casserole lourde.
- Puis, tout en continuant de mélanger, réchauffez le lait jusqu'à ce qu'il vienne presque à ébullition.
- Puis, retirez la casserole de la cuisinière.
- Petit à petit, incorporez le mélange de sucre et d'œuf tout en continuant de mélanger.
- Mettre le plat sur la cuisinière de nouveau. Réchauffez-le jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.
- Lorsque cela se produit, retirez immédiatement de la cuisinière.
- Ne pas réchauffez le mélange plus longtemps.
- Laissez le mélange se refroidir jusqu'à ce qu'il soit à température ambiante.
- Puis, incorporez bien la crème.
- Versez le mélange dans la machine à glaces

### Glace Stracciatella

- 1 jaune d'œuf
- 60g de sucre
- 100ml de lait
- 100ml de crème (non fouettée)
- 3 cuillère à café de café instantané
- 1 cuillère à café de cacao

Quelques gouttes d'extrait de vanille

- Réchauffez le lait et le sucre, tout en continuant de mélanger, jusqu'à ce que le mélange boue.
- Puis ajoutez-y le café instantané et le cacao à la mixture de lait et de sucre.
- Laissez le mélange se refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante (à peu près 20 °C).
- Versez le jaune d'œuf et l'extrait de vanille dans un bol et battez-le jusqu'à que le mélange mousse et s'éclaircisse.
- Incorporez-y le mélange de crème et de café et mélangez bien.
- Versez le mélange dans la machine à glaces.

### Glace à la fraise

- 150g de fraises fraîches
- 60g de sucre
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 75ml de crème
- 25ml de lait

• Nettoyez bien les fraises.

- Ecrasez-les et ajoutez le sucre et le jus de citron. Ajoutez la crème et le lait. Mélangez bien.
- Versez le mélange dans la machine à glaces

### Glace à la banane

- 150g de banane épluchée
- 60g de sucre
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 75ml de crème
- 25ml de lait

- Ecrasez les bananes et ajoutez le sucre et le jus de citron. Ajoutez la crème et le lait. Mélangez bien.
- Versez le mélange dans la machine à glaces.

### Glace à l'abricot

- 150g d'abricots bien mûrs
- 60g de sucre
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 75ml de crème
- 25ml de lait

- Ecrasez les abricots et ajoutez le sucre et le jus de citron. Ajoutez la crème et le lait. Mélangez bien.
- Versez le mélange dans la machine à glaces.

### Sorbet

- 150ml d'eau
- 60ml jus de citron
- 60g de sucre

- Versez le sucre et l'eau dans une casserole. Laissez le mélange bouillir pendant 2 minutes tout en mélangeant constamment. Puis, ajoutez le jus de citron et bien mélanger.
- Laissez le mélange refroidir.
- Versez le mélange dans la machine à glaces.



**Sorbet à l'ananas**

150g. d'ananas frais

120ml d'eau

60g de sucre

1 cuillère à café de jus de citron

1 cuillère de sucre vanillé.

• Ecrasez l'ananas.

• Mélangez l'eau et le sucre. Puis, ajoutez l'ananas écrasé à l'eau.

Puis, ajoutez le sucre vanillé et le jus de citron. Mélangez bien.

• Versez le mélange dans la machine à glaces.

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

• Veuillez aussi obéir les consignes de sécurité.

• Ne pas utiliser de abrasifs ou des outils de nettoyages durs.

• Ne jamais utiliser de benzène ou de diluant pour le nettoyer.

• Pour nettoyer l'appareil, retirez la lame du manche du moteur.

• Pour retirer le moteur du couvercle, tirez le moteur vers le fil d'alimentation.

Retirez le manche de son enclenchement sur le moteur.

• La glacière, la lame, le manche du moteur et le couvercle doivent être nettoyer avec un du liquide vaisselle pour éviter les odeurs et les bactéries.

• La moteur ne doit jamais être trempé dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec.

• Après l'avoir nettoyer, enclenchez-le de nouveau sur le couvercle.

Assurez-vous que le moteur est bien enclenché sur le couvercle à l'aide des engrenages.

• Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec à l'abri de l'humidité.

La glacière peut aussi être rangé dans le congélateur.

**DONNEES TECHNIQUES**

Alimentation : 220 V - 240 V ~ 50 Hz

Consommation : 7 Watt

**INDICATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous

indique cela.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apportez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés.

Veuillez vous adresser à la municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

**GARANTEE ET SERVICE APRES-VENTE**

Nos appareils ont fait l'objet d'un contrôle qualité scrupuleux, avant de quitter l'usine. Si l'arrivait, malgré tout le soin apporté à la production et au transport, que l'appareil soit endommagé, nous vous prions de bien vouloir le retourner à votre revendeur habituel. Outre les garanties légales, nous accordons les garanties suivantes :

Nous garantissons l'appareil contre tout défaut de fabrication ou vice de matière pendant une période de 2 ans, à compter de la date d'achat. Pendant cette période nous nous engageons à le réparer ou à le remplacer. La garantie ne s'appliquera pas en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil ou de défauts résultant d'une intervention ou réparation par une tierce personne ou de remplacement par des pièces autres que les pièces originales.

0603/SE101

elfa GmbH

Carl-Zeiss-Str. 8



15

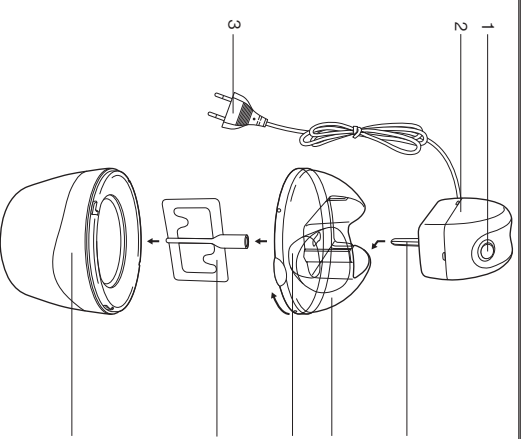
**HASZNÁLATI UTASÍTÁS****SE 101 FAGYLALKÉSZÍTŐ GÉP 2 HŰTŐTARTÁLYVAL**

Tisztelt vásárlónk!

Mielőtt a hálózathoz kötné a készüléket, a nem rendeltetésszerű használatból származó károk elkerülése érdekében kérjük figyelmesen olvassa végig a Használati Útmutatót. Kérjük fordítson különösen nagy figyelmet a biztonsági tájékoztatóra. Ha harmadik félnek adja át a készüléket, a Használati Útmutatót is adja át.

**FELEPÍTÉS**

1. Ki-bekapcsoló gomb I/O
2. Motor
3. Elektromos kábel és dugó
4. Hűtő
5. Keverő
6. Töltőnyílás
7. Fedő
8. Forgótengely

**BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

- A helytelen és szakszerűtlen kezelés a készülék üzemenzavarát és a felhasználó sérülését okozhatja.
- A készüléket csak eredeti rendeltetésének megfelelően szabad használni. A nem rendeltetésszerű használat vagy a helytelen kezelés esetén a gyártó az esetlegesen fellépő károkat nem tud felelősséget vállalni.
- Mielőtt a készüléket a hálózathoz csatlakoztatnánk, ellenőrizzük, hogy a hálózati áram jellemzői és feszültsége megfelelnek-e a készülék adattábláján megadottaknak.
- A készüléket és a hálózati csatlakozót ne tegyük vízbe vagy egyéb folyadékba. Ha a készülék ennek ellenére mégis vízbe esik, azonnal húzzuk ki a hálózati csatlakozót és a készüléket az újabb használatbavétel előtt ellenőriztessük szakemberrel. **Ellenkező esetben életveszélyes áramütésnek tehetjük ki magunkat!**
- Tilos zsilang a készülékhez megnyitásával próbálkozni!
- Ne dugjunk be a készülék belsejébe semmiféle tárgyat.
- Ne használjuk a készüléket nedves kézzel, vagy nedves talajon, vagy nedves környezetben.
- A hálózati csatlakozódugaszt tilos vizes vagy nedves kézzel megfogni.
- Rendszeresen ellenőrizzük a hálózati csatlakozókábelt és csatlakozódugaszt, hogy nincsenek-e rajtuk sérülések. Amennyiben ilyen sérüléseket felfedezünk, feltétlenül cseréltesük ki a kábelt és a dugaszt a gyártóval, illetve képzett szakemberrel, hogy a kockázatokat elkerüljük.
- Ne vegyük használatba a készüléket, ha a hálózati csatlakozókábelben vagy a csatlakozódugaszon sérülések láthatók, vagy ha a készülék a földre esett, vagy egyéb módon megsérült. Ilyen esetben a készüléket ellenőrzésre és esetleges javításra vigyük szakemberhez.
- Semmiképpen ne próbálkozzunk a készülék házilagos megjavításával. **Ez áramütés veszélyével járhat!**
- Ne vesztünk a hálózati csatlakozókábelt éles peremeken keresztüli, és tartsuk azt távol forró tárgyaktól és a nyílt lángtól. A hálózati csatlakozókábelet mindig a csatlakozódugasznál fogva húzzuk ki az aljzathól.
- Kiegészítő védelmet nyújt egy legfeljebb 30 mA névleges kioldási áramerősségű hibáztató-védőberendezés beépítése. Ezzel kapcsolatban kérje ki villanyszerelőjének tanácsát.
- A kábelt és az esetleg szükséges hosszabbítókból úgy vezetjük, hogy ne legyen lehetőség annak megrántására, illetve arra, hogy valaki rálépjen.

16

# H

- Amennyiben hosszabtkábelt használunk, ennek alkalmasnak kell lennie a megfelelő teljesítmény átvételére, mert ellenkező esetben a kábel és/vagy az alizat túlforrósodhat.
- A készülék nem alkalmas sem az üzemi használatra, sem a szabadban történő használatra.
- A készüléket használat közben ne hagyjuk felügyelet nélkül.
- A gyermkek nem képesek azoknak a veszélyeknek a felismerésére, amelyek a villamos berendezések szakszerűtlen használatából származnak. Éppen ezért ne engedjük meg a gyermekeknek, hogy a villamos háztartási eszközöket felügyelet nélküli használják.
- Ha a készülék nincs használatban, valamint ha azt tisztítani akarjuk, húzzuk ki az aljzathó a hálózati csatlakozódugaszt.
- Vigyázat!** A készülék mindaddig áram alatt van, amíg a hálózathoz van csatlakoztatva.
- A hálózati csatlakozó kinyúzása előtt kapcsoljuk ki a készüléket.
- A készüléket nem szabad a hálózati csatlakozó kábelnél fogva vinni.

### KÜLÖNLLEGES BIZTONSÁGI TANÁCSOK

Ne használjon kemény anyagokat a mixerben.

Ez megsértheti a bevonatot.

Csak fa vagy műanyag eszközöket használjon.

A fagyasztót ne melegítse.

Ne használja a készüléket ha az száraz.

A készülék nem mosható mosogatógépben.

Ne érien a hideg fagyasztóhoz nedves kézzel.

**Sérülés veszélyei!**

- Ne használjon alkoholt a jégkrém készítéséhez, mert az gátolja a fagyást.
- Ne öntsön cukrot egyenesen a készülékbe. Mindig olvassza fel először.

### ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Távolítsa el a csomagolást.

Tisztítsa meg a készüléket a *Tisztítás és karbantartás* részben leírtak szerint.

### MŰKÖDTETÉS

- Nyissa ki a fedelel **(7)** a motorral **(2)** óramutató-járással ellenkező irányú elforgatással. Távolítsa el felfelét.

Hűtse le a fagyasztót **(4)** melyhűtőben vagy jégdobozban. A fagyási hőmérséklet legalább -18 fok legyen. Tegye a fagyasztót a melyhűtő aláira. A fagyasztót hűteni kell legalább 12 óráig.

Az idő változhat a jégkrém mennyiségétől függően.

Vegye ki a fagyasztót a melyhűtőből vagy jégdobozból. Helyezze stabil alappatra.

• **Soha ne érien a fagyasztóhoz nedves kézzel.**

• Tegye a keverőt **(5)** a forgótengelybe **(8)**.
Azán tegye a fedőt a csatlakoztatott motort és a keverőt a fagyasztóra és szorítsa meg az óramutató-járással megegyező irányú elforgatással.

Tartsa szemelőt a zárszerszámokat miközben ezt teszi.

• Csatlakoztassa a kornektorba a dugót **(3)**.

• Kapcsolja be a készüléket az **I/O (1)** gomb megnyomásával. A motor jár. A mixer forog.
Öntse az előkészített jégkrémet a töltőnyíláson **(6)** keresztüli a fagyasztóba.

• Hagyja a készüléket bekapcsolva kb. 20 - 40 percig. A jégkrém a fagyaszóban nyeri el a formáját.

• Kapcsolja ki a készüléket az **I/O** gomb megnyomásával. Húzza ki a kábelit a kornektorból.

• Nyissa fel a fedőt és a motort az óramutató-járással ellenétes irányba való elfordítással.

Távolítsa el felfelét.

Távolítsa el az elészült jégkrémet a fagyasztóból fa vagy műanyag spatulával.

Ne használjon fém eszközöket.

• A jégkrém készítő-gép lágy jégkrémet készít.

Amennyiben keményebb jégkrémet szeretne, helyezze a fagyasztót maximum 20 percre a fagyaszóban, vagy jobbe a jégkrémet egyéb tárolóedénybe.

Ezek a tárolók hosszabb ideig képesek fagyasztani.

# H

### RECEPTEK

- Keverje össze a hozzávalókat egy külön edényben.
- Amennyiben kevesebb/ nagyobb mennyiségben szeretne jégkrémet csinálni, úgy kell majd nővennie/ csökkentenie a mennyiséget a megadott alapanyagoknak.
- Legyen óvatos, ha nyers tojást használ. Csak friss tojást használjon.

### Flordlatte jégkrém

1 tojás sárgája
60 gramm cukor
100 ml tej
100 ml tejszín (nem kikevert)
néhány csipet vanília

- Keverje el a tojást és a cukrot egy nagy edényben világosra és krémesre.
- Keverje el a tejet és a tejszint. Majd az összes összetevőt.
- Töltsse a keveréket a jégkrém gépbe.

### Csokoládés jégkrém

1 tojás sárgája
60 gramm házcukor
15 gramm kakaó
220 ml tej
néhány csipet vanília
kevés só

- Keverje el a tojást és a cukrot egy nagy edényben világosra és krémesre.
- Folytassa a keverést. Időnként adjon hozzá kakaót, tejet, cukrot, kevés vaniliát és a só.
- Keverje el jól az összetevőket.
- Töltsse a keveréket a jégkrém gépbe.

### Vaniliás jégkrém

1 tojás sárgája
60 gramm cukor
160 ml tej
60 ml tejszín
néhány csipet vanilliapor

- Keverje el a tojást és a cukrot egy nagy edényben világosra és krémesre.
- Töltsön vizet egy vastag alappatú edénybe. Később folyamatos keverés mellett hevítse fel a tejet majdnem forrásig. Majd vegye le az edényt a tűzhelyről. Lassan adja hozzá a tojás és cukor keverékét, folyamatos keverés mellett.
- Helyezze vissza az edényt a tűzhegyre újra. Melegítse addig amíg a keverék összeáll.
- Amint ez megtörténik azonnal távolítsa el a tűzhelyről. Többé ne melegítse a keveréket.
- Hagyja szobahőmérsékletűre hűlni. Majd keverje el jól a krémmel.
- Töltsse a keveréket a jégkrém gépbe.

### Sztracsatella jégkrém

120 ml tej
60 ml tejszín
30 gramm étcsokoládé
30 gramm cukor
néhány csipet vanilliapor
kevés só

- Keverje el a tejet, a tejszint, a cukrot, a vaniliát és a só.
- Töltsse a keveréket a jégkrém gépbe. Adjon hozzá egy kevés csokoládémorzsat amint a keverék terjedelmessé válik.

**Kávé jégkrém**

- 1 tojás sárgája
- 60 gramm cukor
- 120 ml tej
- 100 ml tejszín
- 3 kanál instant kávé
- 1 kanál kakaó
- néhány csipet vanillipor

• Hevítse fel a tejet és a cukrot folyamatos keverés mellett, míg majdnem elkezd formi. Aztán, adja hozzá az instant kávé és a kakaót a tej-cukor keverékhez.

Majd hagyja szobahőmérsékletre hűlni (kb. 20 °C).

- Öntse a tojássárgát és a vanillát egy edénybe és keverje habosra.
- Alaposan keverje össze ezt a masszát a tojáskeverékkel.
- Töltsé a keveréket a jégkrém gépbe.

**Epres jégkrém**

- 150 gramm friss eper
- 60 gramm házcukor
- 1 teáskanal citromlé
- 75 ml tejszín
- 25 ml tej

• Alaposan öblítse le az epreket.

- Törje össze az epreket és keverje el cukorral és citromlével. Keverje el alaposan tejjel és tejszínnel.
- Töltsé a keveréket a jégkrém gépbe.

**Banános jégkrém**

- 150 gramm hámzott banán
- 60 gramm cukor
- 1 teáskanal citromlé
- 75 ml tejszín
- 25 ml tej

• Törje össze a banánt és keverje el cukorral és citromlével. Keverje el alaposan tejjel és tejszínnel.

• Töltsé a keveréket a jégkrém gépbe.

**Sárgabarackos jégkrém**

- 150 gramm sárgabarack
- 60 gramm cukor
- 1 teáskanal citromlé
- 75 ml tejszín
- 25 ml tej

- Törje össze a sárgabarackot és keverje el cukorral és citromlével. Keverje el alaposan tejjel és tejszínnel.
- Töltsé a keveréket a jégkrém gépbe.

**Citromos jégkrém**

- 150 ml víz
- 60 ml friss citromlé
- 60 gramm cukor

• Öntse a cukrot és a vizet egy lábasba. Forralja a keveréket 2 percig folyamatos keverés mellett.

- Majd adja hozzá a citromlevet és keverje meg alaposan.
- Hagyja a keveréket kihűlni.

• Töltsé a jégkrém gépbe.

**Ananászos jégkrém**

- 150 gramm friss ananász
- 120 ml víz
- 60 gramm cukor
- 1 teáskanal citromlé
- 1 kanál vanília cukor

• Törje össze az ananászt.

• Keverje össze a vizet a cukorral. Adja az összetört ananászt a vízhez.

Majd adja hozzá a vaníliás cukrot és a citromlevet. Keverje el alaposan.

• Töltsé a keveréket a jégkrém gépbe.

**TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

- Ezenkívül olvassa el a *Biztonsági előírásokat* is.
- Ne használjon dörzsölő vagy kemény felszerelést.
- Soha ne használjon benzolt vagy hígítót a tisztításhoz.
- Tisztításhoz szedje le a keverőt a forgatótengelyről.
- Ahhoz, hogy eltávolítsa a motort a fedőtől, tolja a motort az elektromos kábel felé addig, amíg a motor eltávolíthatóvá válik.

A fedőtengelyt eltávolíthatja a motor zárátán keresztül.

• A hűtő, keverő, a forgótengely és a fedő tisztításához használjon tisztítószert, hogy elkerülje a baktériumokat és a kellemetlen szagokat.

- A motort tilos vízbe mártani.
- Száraz ruhával törölje le.

• Tisztítás után, tolja a motort a tengellyel vissza a fedőre.

• Győződjön meg arról, hogy a motor pontosan illeszkedik a fedőhöz.

- Tartsa a készüléket száraz, hűvös helyen és óvja a páratól.


A hűtőt tárolhatja a mélyhűtőben.

**TECHNIKAI RÉSZLETEK**

Használati feszültség : 220 V - 240 V ~ 50 Hz

Aram felhasználás : 7 Watt

**KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK**

 Ezt a terméket az élettartama végén ne dobjuk a normál háztartási szemétkébe, hanem adjuk le a villamos és elektronikai hulladékok átvételehelyén. A termékben található szimbólum, a használati útmutató vagy a csomagolás felirata erre hívja fel a figyelmet.

A készülék anyagai a jelölésüknek megfelelően újrahasznosíthatók. Az újrahasznosítással, az anyagok ismételt felhasználásával, illetve a használt készülékek egyéb felhasználásával sokat tehetünk környezetünk megóvásáért.

A megfelelő hulladék-átvételehelyről a helyi önkormányzatnál érdeklődhetünk.

**GARANCIAFELTÉTELEK ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLT**

Készülékeinket szállítás előtt rendkívül pontos minőségi ellenőrzésnek vetjük alá. Ha ennek ellenére gyártás vagy szállítás közben károsodás történt. Kérjük, juttassa vissza a készüléket a kereskedőnek. A törvény által meghatározott jogokon kívül a vásárló a következő garancia értelmében is követeléssel élhet: A megvásárolt készülékekre 2 év garanciát biztosítunk, a vásárlás napjától számítva. Ezalatt az időszak alatt ingyen vállalunk minden javítást, amely bizonyíthatóan gyártási vagy anyaghibának tudható be. Ekkor vagy kicseréljük készülékét, vagy ingyen megjavítjuk. Nem érvényes a garancia azokra a meghibásodásokra, melyek helytelen használat vagy harmadik személy által történő javítás, beavatkozás vagy nem gyári alkatrész behelyezése közben vagy után jönnek létre.

0603/SE101

elha GmbH

Carl-Zeiss-Str. 8

D-63322 Rödemark

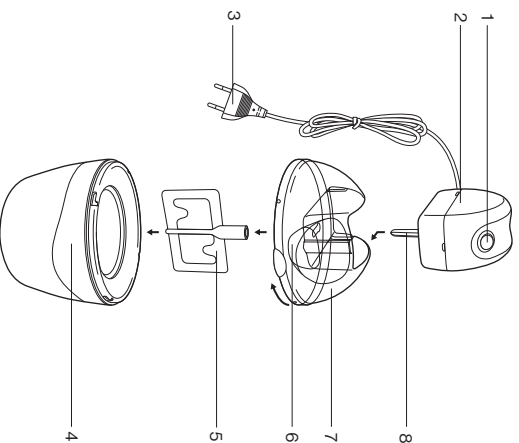
 által elismert

## LIBRETTO ISTRUZIONI SE101 MACCHINA GELATO CON 2 VASCHE TTE REFRIGERANTI

Gentile cliente,  
Per evitare eventuali danni e rischi risultanti da un uso erroneo, leggete attentamente il presente libretto istruzioni prima di adoperare l'apparecchio. Badate a sempre osservare i cenni di sicurezza. Se l'apparecchio viene consegnato a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

### STRUTTURA

1. Interruttore on/off I/O
2. Unità motore
3. Cavo elettrico con spina
4. Refrigeratore
5. Mixer
6. Apertura riempimento
7. Copertura
8. Albero di azionamento



### NORME DI SICUREZZA

- Funzionamento scorretto e uso improprio possono danneggiare l'apparecchio e causare danni all'utente.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato previsto. Non ci si assume responsabilità per possibili danni causati da uso scorretto o trattamento improprio.
- Prima di collegare il dispositivo alla presa di corrente, verificare che la corrente ed il voltaggio siano analoghi a quelli indicati sulla piastrina.
- Non mettere l'apparecchio o la spina in acqua o in qualunque altro liquido. Nel caso in cui il dispositivo dovesse accidentalmente cadere in acqua, staccare immediatamente la spina e fare controllare il dispositivo da una persona qualificata prima di riutilizzarlo. **La mancata osservazione di queste indicazioni potrebbe causare una scarica elettrica.**
- Non cercare di aprire la scatola da soli.
- Non introdurre alcun oggetto estraneo all'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate, o quando il pavimento è umido, o se l'apparecchio stesso è umido.
- Non toccare la spina con mani bagnate o umide.
- Verificare il filo e la spina periodicamente per escludere possibili danni. Se il filo o la spina dovessero essere danneggiati, farli sostituire dal fabbricante o da persona qualificata al fine di evitare rischi.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o in altro modo danneggiato o se il cavo o la spina siano danneggiati. In caso di danni, portare l'apparecchio per un controllo da un riparatore di strumenti elettrici e se necessario farlo riparare.
- **Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli, per evitare tutti i pericoli connessi all'elettricità.**
- Non far pendere il cavo su spigoli aguzzi e tenerlo lontano da fonti di calore e fiamma nuda. Togliere la spina dalla presa tenendo solo la spina.
- Ad ulteriore protezione, è possibile corredate l'impianto interno di un dispositivo di sicurezza per correnti di guasto con una corrente di apertura nominale non superiore ai 30mA. Per ulteriori informazioni rivolgersi al proprio elettricista.

21

- Assicurarsi che non ci sia pericolo che il cavo o la prolunga possano inavvertitamente essere tirati da qualcuno o possano far inciampare qualcuno durante l'uso.
- Se si adopera una prolunga, accertarsi che sia adatta alla potenza elettrica dell'apparecchio, in caso contrario potrebbe verificarsi surriscaldamento della prolunga stessa e/o della presa.
- Il presente apparecchio non è adatto ad uso commerciale o per uso all'aria aperta.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza controllo durante l'uso.
- I bambini non riconoscono i pericoli connessi ad un uso scorretto degli apparecchi elettrici. Per questo non permettere ai bambini di usare apparecchi domestici senza controllo.
- Estrarre sempre la spina dalla presa se l'apparecchio non è in uso e ogni volta prima di pulirlo.
- **Attenzioni!** Il voltaggio indicato persiste fintanto che il dispositivo rimane collegato alla presa di corrente.
- Spegnerne l'apparecchio prima di togliere la spina dalla presa a muro.
- Non mantenere l'apparecchio dal cavo.

### CONSIGLI DI SICUREZZA SPECIALI

- Non utilizzare utensili duri dentro al refrigeratore. Questi potrebbero danneggiarne il rivestimento. Usare solo utensili di legno o plastica (gomma).
- Il refrigeratore non deve essere riscaldato.
- Non utilizzare l'apparecchio quando è bagnato.
- L'apparecchio non è adatto per la lavastoviglie.
- Non toccare il refrigeratore freddo con le mani bagnate. **Pericolo di ferirsi!**
- Mai usare alcol per fare il gelato perché ne blocca il processo di congelamento.
- Non versare lo zucchero direttamente nell'apparecchio. Scioglierlo sempre prima separatamente.

### PRIMA DELL'USO

- Togliere dalla scatola.
- Pulire l'apparecchio come descritto in *pulizia e manutenzione*.

### FUNZIONAMENTO

- Sbloccare il coperchia (7) con l'unità motore (2) ruotandolo in direzione antioraria. Rimuovere verso l'alto.
- Raffreddare il refrigeratore (4) in un vano congelatore o in una ghiacciaia. La temperatura per raffreddare deve essere di almeno - 18 °C. Porre il refrigeratore nella parte posteriore del vano congelatore. Il refrigeratore deve essere tenuto a congelare per almeno 12 ore. Il tempo può variare in base alla quantità di gelato che si intende preparare.
  - Rimuovere il refrigeratore dal vano congelatore o dalla ghiacciaia. Riporlo in una superficie piana.
  - **Non toccare mai il refrigeratore con le mani bagnate.**
  - Attaccare il mixer (5) all'albero di azionamento (8). Quindi, porre il coperchia con attaccata l'unità motore e il mixer nel refrigeratore e stringerlo ruotandolo in senso orario. Osservare le disposizioni di bloccaggio nel fare ciò.
  - Connettere la spina (3) ad una presa. Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore on/off I/O (1).
  - Il motore inizia a funzionare. Il mixer inizia a girare.
  - Versare la mistura di gelato preparata attraverso l'apertura per il riempimento (6) nel refrigeratore.
  - Lasciare l'apparecchio acceso per da 20 a 40 minuti. Il gelato prenderà forma dentro il refrigeratore.
  - Spegnerne l'apparecchio dall'interruttore on/off I/O. Disconnettere la spina dalla presa.
  - Stoccare il coperchia e l'unità motore girandola in senso antiorario. Rimuovere verso l'alto.
  - Estrarre dal refrigeratore il gelato preparato con una spatola di plastica o di legno. Non utilizzare utensili di metallo.
  - La macchina per gelati prepara soffice gelato. Se si vuole fare gelato più duro, riporre il refrigeratore per un massimo di 20 minuti nel vano congelatore o riporre il gelato in altri contenitori adatti. Questi contenitori possono essere raffreddati per periodi più lunghi.

### RICETTE

- Preparare le miscele in contenitori separati, ma non nel refrigeratore.
- Se si vogliono preparare quantità superiori o inferiori di gelato rispetto a queste ricette, si possono aumentare/diminuire la quantità degli ingredienti proporzionalmente.

22



- Fare attenzione quando si utilizzano uova crude. Usare solo uova fresche.

#### **Gelato fior di latte**

- 1 rosso d'uovo
- 60 g di zucchero
- 100 ml di latte
- 100 ml di panna (non sbattuta)

Qualche goccia di estratto di vaniglia.

- Sbattere il rosso d'uovo e lo zucchero in una ciotola finché diventi schiumoso e chiaro.
- Mescolarvi la panna e il latte. Sbattere bene gli ingredienti.
- Versare la mistura nella macchina per gelati.

#### **Gelato al cioccolato**

- 1 rosso d'uovo
- 60 g di zucchero di casa
- 15 g di cacao
- 220 ml di latte

Qualche goccia di estratto di vaniglia

Un po' di sale

- Sbattere il rosso d'uovo e lo zucchero in una ciotola finché diventi schiumoso e chiaro.
- Continuare a mescolare la mistura
- Simultaneamente, aggiungere cacao, latte, zucchero, qualche goccia di vaniglia e un po di sale.
- Sbattere bene gli ingredienti.
- Versare la mistura nella macchina per gelati.

#### **Gelato alla vaniglia**

- 1 rosso d'uovo
  - 60 g di zucchero
  - 160 ml di latte
  - 60 ml di panna (non sbattuta)
- Qualche goccia di estratto di vaniglia.

- Sbattere il rosso d'uovo e lo zucchero in una ciotola finché diventi schiumoso e chiaro.
- Risciacquare un pentolino a fondo alto con dell'acqua.
- Dopodiché, continuando a mescolare, riscaldare il latte fino a farlo quasi bollire. Togliere quindi il pentolino dal fornello. Aggiungere lentamente la mistura di zucchero e uova, continuando a mescolare.
- Rimettere il pentolino sul fornello di nuovo. Riscaldare un po' finché la mistura non si addensi. Quando questo avviene rimuovere il pentolino immediatamente dal fornello. Non riscaldare la mistura più del dovuto.
- Lasciare raffreddare la mistura, fino a diventare temperatura ambiente.
- Quindi, mescolare bene con la crema.
- Versare la mistura della macchina per il gelato.

#### **Gelato stracciatella**

- 120 ml di latte
- 60 ml di panna
- 30 g di cioccolato fondente
- 30 g di zucchero

Qualche goccia di vaniglia Un po' di sale

- Mescolare latte, panna, zucchero, estratti di vaniglia e sale.
  - Versare la mistura nella macchina per gelato.
- Aggiungere chicchi di cioccolato appena la mistura inizia a prendere volume.

#### **Gelato al caffè**

- 1 rosso d'uovo
- 60 g di zucchero
- 120 ml di latte
- 100 ml di panna

3 cucchiaini da caffè di caffè solubile

1 tazzina da caffè di cacao

Qualche goccia di vaniglia

- Riscaldare latte e zucchero continuando a mescolare vino a quasi ebollizione. Quindi aggiungere il caffè solubile e il cacao alla mistura di latte e zucchero. Lasciare raffreddare finché non arrivi a temperatura ambiente (circa 20 °C).
- Versare il rosso d'uovo e l'estratto di vaniglia in una ciotola e sbattere finché non si abbia la schiuma.
- Aggiungere la mistura di panna e caffè alla mistura con l'uovo e sbattere bene.
- Versare la mistura nella macchina a gelato

#### **Gelato alla fragola**

- 150 g di fragole fresche
- 60 g di zucchero di casa
- 1 cucchiaino da caffè di succo di limone
- 75 ml di panna
- 25 ml di latte

- Sciaccquare bene le fragole.
- Schiacciare le fragole e mescolarle con lo zucchero e il succo di limone. Mescolare bene questa mistura con il latte e la panna.
- Versare la mistura nella macchina per il gelato.

#### **Gelato alla banana**

- 150 g di banane mature sbucciate
- 60 g di zucchero
- 1 cucchiaino da caffè di succo di limone
- 75 ml di panna
- 25 ml di latte

- Schiacciare le banane e mescolarle con lo zucchero e il succo di limone. Mescolare bene questa mistura con il latte e la panna
- Versare la mistura nella macchina per il gelato.

#### **Gelato di albicocche**

- 150 g di albicocche mature (senza seme)
- 60 g di zucchero
- 1 cucchiaino da caffè di succo di limone
- 75 ml di panna
- 25 ml di latte

- Schiacciare le albicocche e mescolarle con lo zucchero e il succo di limone.
- Mescolare bene questa mistura con il latte e la panna.
- Versare la mistura nella macchina per il gelato.

#### **Gelato al limone**

- 150 ml di acqua
- 60 ml di succo di limone
- 60 g di zucchero

- Versare lo zucchero e l'acqua in un pentolino. Fare bollire la mistura per 2 minuti continuando a mescolare.
- Quindi, aggiungere il succo di limone nella mistura e mescolare bene.
- Lasciare raffreddare la mistura.
- Versare la mistura nella macchina per il gelato.



**Gelato all'ananas**

- 150 g di ananas
- 120 ml d'acqua
- 60 g di zucchero
- 1 cucchiaino da caffè di succo di limone
- 1 cucchiaino da caffè di zucchero vanigliato.
- Schiacciare l'ananas.

• Mescolare acqua e zucchero. Aggiungere l'ananas schiacciata all'acqua.

• Quindi, aggiungere lo zucchero vanigliato e il succo di limone. Mescolare bene la mistura.

• Versare la mistura nella macchina per il gelato.


**PULIZIA E MANUTENZIONE**

- Oltre a questi suggerimenti seguire i *Consigli di sicurezza*.
- Mai utilizzare utensili abrasivi o duri per la pulizia.
- Mai utilizzare benzene o corrosivi per la pulizia.
- Per la pulizia, rimuovere il mixer dall'albero di azionamento.
- Per rimuovere l'unità motore dal copertura, spingere l'unità motore in direzione del cavo elettrico finché l'unità motore non sia estraibile. Rimuovere l'albero di azionamento dal blocco dell'unità motore.
- Refrigeratore, mixer, albero di azionamento e il copertura devono essere puliti con detergente per evitare batteri e sporcizia.
- L'unità motore non deve mai essere immerso nell'acqua. Pulito con un panno umido
- Dopo la pulizia, rimontare l'unità motore con l'albero di azionamento nel copertura.
- Assicurarsi che l'unità motore si ragganci correttamente nelle guide del copertura.
- Riporre l'apparecchio in un posto fresco, asciutto e al riparo dell'umidità.
- Il refrigeratore può essere riposto anche nel vano congelatore.

**DATI TECNICI**

Voltaggio funzionamento : 220 V - 240 V ~ 50 Hz  
Consumo potenza : 7 watt

**AVVERTENZE PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE**

 Una volta inutilizzabile il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici ma portato presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche. Ciò è indicato dal simbolo presente sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione.

■ I materiali riciclabili sono riutilizzabili a seconda delle loro caratteristiche. Con il riutilizzo, con il riciclaggio di materiale o altri tipi di riciclaggio di apparecchi vecchi fornite un importante contributo alla tutela ambientale. Informatevi presso l'amministrazione comunale sui punti di smaltimento competenti.

**GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI**

Prima della consegna i nostri prodotti sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità.

Nonostante ciò, se danni dovessero essere stati causati durante la produzione o il trasporto, per favore restituire il dispositivo al venditore. In aggiunta ai diritti stabiliti dalla legge, l'acquirente ha la possibilità di usufruire, nei termini indicati della seguente garanzia:

Per il dispositivo acquistato forniamo 2 anni di garanzia, a partire dalla data di acquisto. Durante questo periodo correggeremo ogni possibile difetto gratuitamente, se è dimostrato che tale anomalia è dovuta a difetti del materiale o di fabbricazione, provvederemo alla riparazione o sostituzione del prodotto. Difetti dovuti ad uso improprio di questo dispositivo, o cattivo funzionamento causato da riparazioni eseguite da terzi, oppure all'uso di parti non originali, non sono coperti da questa garanzia.

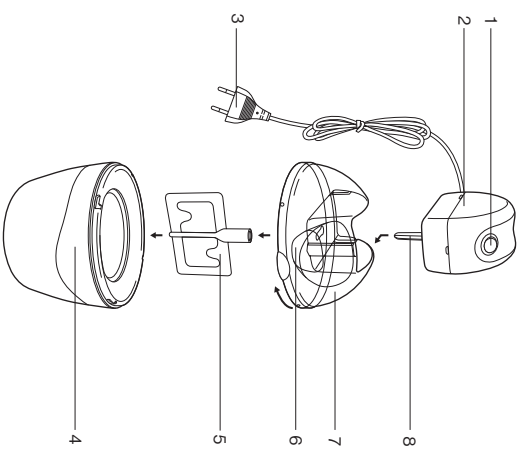
**MANUAL DE INSTRUCCIONES****SE101 MÁQUINA PARA HACER HELADOS CON 2 DEPÓSITOS REFRIGERANTES**

Estimado cliente,

Por favor lea las instrucciones de uso con atención antes de conectar su aparato a la red eléctrica, para evitar daños que un uso no adecuado pudiese provocar. Observe especialmente las indicaciones de seguridad. Si cede este aparato a terceras personas, deberá entregar las instrucciones de uso con él.

**ESTRUCTURA**

1. Botón de encendido y apagado I/O
2. Unidad del motor
3. Cable de conexión y enchufe
4. Refrigerador
5. Licuadora
6. Tubo de mezcla
7. Tapa
8. Base del motor

**INFORMACIONES DE SEGURIDAD**

- Una utilización incorrecta y mal uso pueden dañar el aparato y ocasionar heridas al usuario.
- Este aparato sólo puede ser destinado al uso para el que fue fabricado. No se puede asumir responsabilidad por cualquier posible daño causado por utilización o manejo incorrectos.
- Antes de conectar el dispositivo a la toma de corriente, verificar que la corriente y el voltaje correspondan a aquellos indicados sobre la chapa.
- No colocar el dispositivo o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el dispositivo caiga en agua accidentalmente, desconectar el enchufe inmediatamente y hacer verificar el aparato por una persona cualificada antes de utilizarlo nuevamente. **La no observancia de esta regla podría causar una descarga eléctrica fatal.**
- No intentar abrir el alojamiento sin la ayuda de un experto.
- No coloque ninguna clase de objetos dentro de la carcasa.
- No utilice el aparato con las manos húmedas, sobre un suelo húmedo o cuando el aparato mismo esté mojado.
- No toque el enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Verificar el cable y el enchufe con regularidad para excluir eventuales daños. En caso de que uno de estos dos esté dañado, tendrá que ser substituido por el fabricante o por persona cualificada para evitar riesgos.
- No utilice el aparato si se ha caído o se ha dañado de alguna otra manera o si el cable o el enchufe presentan daños. En caso de daño, lleve el aparato a una tienda de reparaciones eléctricas para que sea examinado y reparado si fuese necesario.
- Nunca intente reparar Ud. mismo el aparato. **Puede dar lugar a una descarga eléctrica.**
- No permita que el cable cuelgue sobre bordes afilados y manténgalo bien apartado de objetos calientes y llamas vivas. Desconecte la unidad del tomacorriente de pared solamente cogiéndolo por el enchufe.
- Para una protección adicional se puede colocar un interruptor diferencial, para una intensidad no mayor a 30mA, en la instalación del hogar. Consulte con su electricista para mayor información.

- Verifique que no exista peligro de que el cable de la unidad o un cable de prolongación sean accidentalmente arrancados o que se pueda tropezar con ellos mientras están en uso.
- Si se utiliza un cable prolongador debe ser el adecuado para el consumo eléctrico del aparato, porque lo contrario puede dar lugar a un calentamiento del mismo cable prolongador o del enchufe.
- Este aparato no es apropiado para su utilización comercial ni para utilizarse al aire libre.
- Nunca deje la unidad desatendida cuando se está utilizando.
- Los niños no pueden reconocer los peligros que implican la utilización incorrecta de los aparatos eléctricos, por lo tanto, no permita nunca que los niños utilicen aparatos domésticos sin supervisión.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso y también cuando se disponga a limpiarlo.
- **Atención!** El voltaje indicado persiste en cuanto el aparato esté conectado a la toma de corriente.
- Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- No sostenga el aparato por el cable.

#### **ANMIERCEUNAAS ISSPEGLAIBRO DE SEGURIDAD**

No utilice utensilios duros dentro del refrigerador. Podrían dañar la capa del aparato.

Utilice únicamente utensilios de madera o plástico (goma).

- No caliente el refrigerador.
- No haga uso del aparato con el refrigerador seco y vacío.
- Este aparato no es apto para lavavajillas.
- No toque el refrigerador con las manos húmedas cuando éste esté frío. **!Peligro de lesión!**
- No utilice alcohol para preparar helado, pues bloquea el proceso de congelación.
- No vierta directamente el azúcar en el aparato. Antes disuélvalo siempre.

#### **MANEJO DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ**

- Retire todos los elementos de embalaje del aparato.
- Limpie el aparato como se describe en *Limpieza y mantenimiento*.

#### **MANEJO AMIEMBRERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO**

Ahora la tapa (7) girando la unidad del motor (2) en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Retírela hacia arriba.

- Enfrié el refrigerador (4) en un congelador o una caja de hielo. La temperatura de congelación deberá alcanzar al menos los -18 °C. Coloque el refrigerador al fondo del congelador. El refrigerador deberá congelarse durante al menos 12 horas. El tiempo puede variar en función de la cantidad de helado que desee preparar.

- Retire el refrigerador del congelador o la caja de hielo. Colóquelo en una superficie plana y estable.
- **Nunca toque el refrigerador con las manos húmedas.**

- Ensamble la licuadora a la base del motor.

Coloque la tapa unida a la unidad del motor y la licuadora en el refrigerador y apriételo girándola en el sentido de las agujas del reloj. Ponga atención en los dispositivos de cierre mientras realice esta operación.

- Conecte el enchufe a una fuente de alimentación.
- Encienda el aparato por medio del botón de encendido y apagado I/O (1). El motor se pondrá en marcha. La licuadora estará en funcionamiento.

- Vierta la mezcla del helado lentamente en el refrigerador por el tubo de mezcla (6).

- Mantenga el aparato encendido durante 20 ó 40 minutos. El helado coagrá forma dentro del refrigerador.
- Apague el aparato por medio del botón de encendido y apagado I/O.
- Desconecte el enchufe de la fuente de alimentación.

- Abra la tapa y la unidad del motor girando ésta en sentido contrario a las agujas del reloj.

Retírela hacia arriba.

- Extraiga el helado preparado del refrigerador con una espátula de madera o plástico.

No utilice utensilios de metal.

- La heladera prepara un helado suave.

Si desea que el helado sea más denso, coloque el refrigerador en el congelador durante un tiempo máximo de 20 minutos o coloque el helado en otros recipientes adecuados para ello.

Estos recipientes pueden congelarse durante más tiempo.

#### **PROCESO LA PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO**

- Prepare las mezclas en recipientes independientes distintos del refrigerador.
- Si desea preparar menores/mayores cantidades de helado que las mencionadas en las recetas, puede disminuir/aumentar proporcionalmente las cantidades recomendadas de los ingredientes.
- Tenga cuidado a la hora de utilizar huevos crudos. Utilice sólo huevos frescos.

#### **Helado de flor de leche**

1 yema de huevo  
60 g de azúcar  
100 ml de leche

100 ml de nata (sin batir)

Unas gotas de extracto de vainilla.

- Mezcle la yema de huevo y el azúcar en un cuenco hasta obtener una masa espumosa y clara.
- Añada esta mezcla a la nata y la leche. Mezcle bien todos los ingredientes.
- Vierta la mezcla final en la heladera.

#### **Helado de chocolate**

1 yema de huevo

60 g de azúcar de caña

15 g de cacao

220 ml de leche

Unas gotas de extracto de vainilla

Un pizca de sal

- Mezcle la yema de huevo y el azúcar en un cuenco hasta obtener una masa espumosa y clara.
- Siga mezclando. Al mismo tiempo, añada el cacao, el azúcar, las gotas del extracto de vainilla y la pizca de sal.

- Mezcle bien todos los ingredientes.

- Vierta la mezcla final en la heladera.

#### **Helado de vainilla**

1 yema de huevo

60 g de azúcar

160 ml de leche

60 ml de nata

Unas gotas de extracto de vainilla

- Mezcle la yema de huevo y el azúcar en un cuenco hasta obtener una masa espumosa y clara.

- Limpie con agua un recipiente con una base firme.

A continuación, caliente la leche y llévelo casi a ebullición mientras remueve continuamente.

Retire el recipiente del fuego.

- Añada poco a poco la mezcla de azúcar y huevo sin dejar de remover la leche.

- Vuelva a colocar el recipiente en el fuego.

Caliente la mezcla un poco hasta que que se espese.

Inmediatamente después de este paso, retire el recipiente del fuego. No caliente más la mezcla.

- Deje que la mezcla se enfríe hasta una temperatura ambiente. A continuación, mezcle la masa con la nata.

- Vierta la mezcla en la heladera.

#### **Helado de stracciatella**

120 ml de leche

60 ml de nata

30 g de chocolate negro

30 g de azúcar

Unas gotas de extracto de vainilla

Una pizca de sal

- Mezcle la leche, la nata, el azúcar, el extracto de vainilla y la sal.

- Vierta la mezcla en la heladera. Añada un poco de chocolate rallado cuando la mezcla empiece a coger volumen.

#### Helado de café

- 1 yema de huevo
- 60 g de azúcar
- 120 ml de leche
- 100 ml de nata
- 3 cucharadas a café de café instantáneo
- 1 cucharada a café de cacao

Unas gotas de extracto de vainilla

- Caliente la leche y el azúcar, y remueva continuamente hasta llevarlo casi a ebullición.

A continuación, añada el café instantáneo y el cacao. Enfríe la mezcla hasta que alcance una temperatura ambiente (20 °C aprox.)

- Mezcle la yema de huevo y el extracto de vainilla en un cuenco y remueva hasta obtener una masa espumosa.
- Añada la mezcla de nata y café a la mezcla de huevo y remueva bien.
- Vierta la mezcla final en la heladera.

#### Helado de fresa

- 150 g de fresas frescas
- 60 g de azúcar de caña
- 1 cucharada a café de zumo de limón
- 75 ml de nata
- 25 ml de leche
- Lave bien las fresas

- Machaque las fresas y mézclelas con el azúcar y el zumo de limón. Mezcle bien esta mezcla con la leche y la nata.
- Vierta la mezcla final en la heladera.

#### Helado de plátano

- 150 g de plátanos pelados
- 60 g de azúcar

- 1 cucharada a café de zumo de limón
- 75 ml de nata
- 25 ml de leche

- Machaque los plátanos y mézclelos con el azúcar y el zumo de limón.

Mezcle bien esta mezcla con la leche y la nata.

- Vierta la mezcla final en la heladera.

#### Helado de albaricoque

- 150 g de albaricoques (deshuesados)
- 60 g de azúcar
- 1 cucharada a café de zumo de limón
- 75 ml de nata
- 25 ml de leche

- Machaque los albaricoques y mézclelos con el azúcar y el zumo de limón. Mezcle bien esta mezcla con la leche y la nata.
- Vierta la mezcla final en la heladera.

#### Helado de limón

- 150 ml de agua
- 60 ml de zumo de limón fresco
- 60 g de azúcar

- Vierta el azúcar y el agua en un recipiente. Pongalo al fuego durante 2 minutos y remueva continuamente.

A continuación, añada el zumo de limón a la mezcla y remueva bien.

- Deje que la mezcla se enfríe.

- Vierta la mezcla final en la heladera.

#### Helado de piña

- 150 g de piña fresca
- 120 ml de agua
- 60 g de azúcar
- 1 cucharada a café de zumo de limón
- 1 cucharada a café de azúcar de vainilla
- Machaque la piña.

- Mezcle el agua y el azúcar. Añada la piña al agua. A continuación, añada el azúcar de vainilla y el zumo de limón. Remueva bien la mezcla.
- Vierta la mezcla en la heladera.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Además de los siguientes consejos, deberá leer la advertencia de seguridad.
- No use utensilios de limpieza duros o abrasivos.
- Nunca emplee benceno o disolvente para limpiar el aparato.
- Antes de limpiar el aparato, separe la licuadora de la base del motor.
- Para separar la unidad de motor de la tapa, empuje la unidad del motor hacia el cable de conexión hasta que ésta pueda retirarse con facilidad. Retire la base del motor del cierre de la unidad de motor.
- El refrigerador, la licuadora, la base del motor y la tapa deberán lavarse con detergentes de limpieza con el fin de evitar y eliminar malos olores y bacterias.
- La unidad de motor no debe nunca mojarse en agua. Para su limpieza, utilice únicamente un paño seco.
- Después de lavar el aparato, coloque la tapa en unidad de motor unida a la base del motor.
- Asegúrese de que la unidad de motor se cierra correctamente dentro de las juntas de la tapa.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco, lejos de zonas húmedas.
- También puede guardar el refrigerador en el congelador.

#### DETALLES TÉCNICOS

Voltaje operativo : 220 V - 240 V~ 50 Hz  
Consumo de energía : 7 W

#### INDICACIONES SOBRE EL MEDIO AMBIENTE



No deseche este producto en la basura doméstica una vez que se haya cumplido su vida de funcionamiento, depositelo en un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. El símbolo que se encuentra en el producto, el manual de usuario o el embalaje, hacen referencia a este punto. El plástico es reutilizable según esté indicado. Con la reutilización de productos de plástico reciclado u otra clase de reciclaje de aparatos viejos, está contribuyendo de forma importante a la conservación del medio ambiente.

#### GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Antes de la entrega, nuestros aparatos se someten a un estricto control de calidad.

En el caso de que, a pesar de una cuidada producción, se detecten daños, también como consecuencia del transporte, le agradeceremos que devuelva el aparato a nuestro representante. Además de los derechos de garantía que contempla la legislación, el comprador puede ejercer los siguientes derechos de garantía:

Para el aparato comprado ofrecemos una garantía de 2 años, a contar a partir de la fecha de compra. Durante este período, le substatanemos sin cargo alguno por cualquier defecto que se detecte con posterioridad en el material o cualquier error de fabricación, mediante su reparación o sustitución.

Los defectos ocasionados por una manipulación incorrecta del aparato y los que se originen tras la intervención de otros reparadores o la incorporación de piezas que no corresponden al aparato no se incluyen en esta garantía.



Homologado

0603/SE101  
elta GmbH  
Carl-Zeiss-Str. 8  
D-63322 Rödelmark

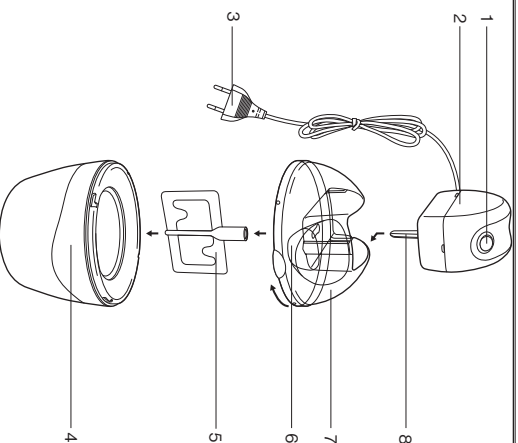
**MANUAL DE INSTRUÇÕES****SE101 MÁQUINA DE GELADOS COM 2 RECIPIENTES DE ARREFECIMENTO**

Caro consumidor

Para evitar danos ou acidentes causados pelo uso inadequado, leia cuidadosamente este manual de instruções antes de operar o aparelho. Siga as instruções de segurança todas as vezes que utilizar o aparelho. Se este aparelho passar para as mãos de uma outra pessoa, certifique-se de que as instruções de funcionamento da ventoinha/aquecedor vão juntamente com o aparelho.

**ESTRUTURA**

1. Interruptor Liga/Desliga I/O
2. Unidade do motor
3. Cabo de alimentação com ficha eléctrica
4. Refrigerador
5. Misturador
6. Orifício de preenchimento
7. Tampa
8. Rotor

**CONSELHOS DE SEGURANÇA**

- A utilização incorrecta pode danificar o aparelho e causar ferimentos ao utilizador.
- O aparelho apenas pode ser utilizado para o seu fim previsto. Não será assumida qualquer responsabilidade por possíveis danos causados pelo uso incorrecto ou manuseamento impróprio.
- Antes de ligar o dispositivo a fonte de corrente, verifique que a corrente e a voltagem correspondam aquelas indicadas na chapa.
- Não colocar o aparelho ou a tomada em água ou outro líquido. Em caso que isso aconteça-se acidentalmente, desligar o aparelho imediatamente e fazer-lo examinar por pessoa qualificada antes de utilizá-lo novamente. **A não observância desta regra pode causar um choque eléctrico fatal.**
- Não procurar abrir a caixa sozinho.
- Não coloque quaisquer objectos no interior da caixa.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas, sobre uma superfície húmida ou quando o próprio aparelho estiver molhado.
- Não toque na tomada com as mãos molhadas ou húmidas.
- Verificar o fio e a tomada regularmente para excluir possíveis danos. Si o fio ou a tomada estiverem danificados, terão que ser substituídos pelo fabricante ou por pessoa qualificada para excluir possíveis perigos.
- Não utilizar o aparelho no caso de cair ou ficar danificado de outro modo, ou ainda se o cabo ou a ficha estiverem danificados. No caso de avaria, levar o aparelho a uma oficina de reparações eléctricas para ser examinado e reparado se necessário.
- Nunca tente reparar o aparelho por si próprio. **Poderá sofrer um choque eléctrico.**
- Não deixar o cabo pendurado sobre arestas cortantes e mantê-lo afastado de objectos quentes e chamas vivas. Para retirar a ficha da tomada segurar sempre pela ficha.
- Para protecção adicional, é possível equipar a instalação eléctrica doméstica com um disjuntor de corte de corrente, com uma corrente de interrupção nominal não superior a 30mA. Aconselhe-se com o

electricista.

- Certifique-se de que não há perigo de o cabo ou a extensão serem puxados ou de alguém tropeçar neles durante a utilização.
- Se for utilizado um cabo de extensão, terá de ser apropriado para o consumo de energia do aparelho; caso contrário, pode ocorrer um sobreaquecimento do cabo de extensão e/ou da ficha.
- Este aparelho não é adequado para uso comercial nem para utilização ao ar livre.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando em uso.
- As crianças não reconhecem os perigos associados ao uso incorrecto de aparelhos eléctricos. Por isso, nunca permita que as crianças utilizem electrodomésticos sem supervisão.
- Retirar sempre a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não está a ser usado e antes de ser limpo.
- **Atenção!** A voltagem nominal estará presente enquanto o aparelho estiver ligado a corrente.
- Desligue o aparelho antes de o desligar da tomada de electricidade.
- Não segurar o aparelho pelo cabo de alimentação.

**RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS DE SEGURANÇA**

- Não utilize utensílios abrasivos dentro do refrigerador. Pois podem danificar o revestimento.
- Utilize apenas utensílios de madeira ou plástico (borracha).
- O refrigerador não deve ser aquecido.
- Não opere este aparelho quando o refrigerador estiver seco.
- Este electrodoméstico não é apropriado para máquinas de lava-louças.
- Não toque no refrigerador com mãos molhadas. **Perigo de ferimento!**
- Não utilize álcool para fazer gelados pois ele bloqueia o processo de congelamento.
- Não preencha o aparelho directamente com açúcar. Sempre dissolva-o antes.

**ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

- Remova todo o material de embalagem.
- Limpe o electrodoméstico como descrito em *Limpeza e Cuidados*.

**UTILIZAÇÃO**

- Destrave a tampa (7) da unidade do motor (2), girando-o em sentido anti-horário. Remova-a para cima.
- Deixe arrefecer o refrigerador (4) dentro de um congelador ou uma caixa de gelo. A temperatura de refrigeração deverá ser de pelo menos -18°C. Coloque o refrigerador no fundo do congelador. O refrigerador deve ser arrefecido por pelo menos 12 horas.
- O tempo pode variar de acordo com a quantidade de gelado que quiser preparar.
- Remova o refrigerador do congelador ou da caixa de gelo. Posicione-o em uma superfície plana.
- **Nunca toque o refrigerador com mãos geladas.**
- Conecte o misturador (5) ao eixo do Rotor (8).
- Então, posicione a tampa anexada à unidade do motor e o misturador, sobre o refrigerador, e firme-o girando em direcção horária. Preste atenção aos dispositivos de trava quando fizer isto.
- Conecte a ficha eléctrica (3) à tomada. Ligue o aparelho com o interruptor Liga/Desliga I/O (1).

- O motor começará a funcionar. O misturador começará a girar.
- Despeje a mistura preparada para gelado cuidadosamente pelo orifício de preenchimento (6) no refrigerador.
- Deixe o electrodoméstico ligado de 20 a 40 minutos. O gelado tomará forma dentro do refrigerador.
- Desligue o electrodoméstico com o interruptor Liga/Desliga I/O. Desconecte a ficha eléctrica da tomada.
- Destrave a tampa e o motor, girando-os em direcção anti-horária. Remova para cima.
- Remova o gelado preparado com uma espátula de madeira ou plástico para fora do refrigerador. Não utilize utensílios metálicos.
- O preparador de gelado faz gelados suaves. Se quiser fazer gelados mais espessos, reserve o refrigerador por no máximo 20 minutos dentro de um congelador ou despeje o gelado em outros recipientes mais apropriados. Tais recipientes que possam ser congelados por maior período de tempo.

**RECEITAS**

- Faça as misturas preparadas em reservatórios separados, mas não no refrigerador.
- Se quiser fazer menores/menores quantidades de gelado, que os mencionado na receita, você deverá



diminuir/aumentar a quantidade dos ingredientes mencionados proporcionalmente.

- Tome cuidado ao utilizar ovos cru. Utilize apenas ovos frescos.

#### Gelado Fiorlilatte

1 gema de ovo  
60 g de açúcar  
100 ml de leite  
100 ml de creme (não batido)

algumas gotas de extracto de baunilha

- Misture a gema de ovos e o açúcar em uma tigela até que fique espesso e brilhante.
- Então adicione o leite e o creme. Misture bem todos os ingredientes.
- Despeje a mistura na máquina de gelados.

#### Gelado de Chocolate

1 gema de ovos  
60 g de açúcar comum  
15 g de cacau  
220 ml de leite

algumas gotas de extracto de baunilha

- Misture a gema de ovos e o açúcar em uma tigela até que fique espesso e brilhante.
- Continue a bater esta mistura.
- Simultaneamente, adicione cacau, leite, açúcar, algumas gotas de extracto de baunilha e uma pitada de sal.
- Misture bem todos os ingredientes.
- Despeje a mistura na máquina de gelados

#### Gelado de baunilha

1 gema de ovos  
60 g de açúcar  
160 ml de leite  
60 ml de creme

algumas gotas de extracto de baunilha

- Misture a gema de ovos e o açúcar em uma tigela até que fique espesso e brilhante.
- Lave um reservatório que tenha base pesada.
- Após isto, enquanto estiver misturando, aqueça o leite até que comece a ferver. Remova a panela do fogo.
- Adicione cuidadosamente o preparo de ovos e açúcar, e continue a mexer.
- Leve a panela ao fogo novamente. Aqueça a mistura até engrossar. Quando isto ocorrer, remova a panela do fogo imediatamente. Não aqueça mais a mistura.
- Deixe arrefecer, até chegar à temperatura ambiente. Então, misture bem com o creme.
- Despeje a mistura na máquina de gelados.

#### Gelado Stracciatella

120 ml de leite  
60 ml de creme  
30 g de chocolate meio amargo  
30 g de açúcar

algumas gotas de extracto de baunilha

uma pitada de sal.

- Misture o leite, creme, açúcar, extracto de baunilha e o sal.
  - Despeje a mistura na máquina de gelados.
- Adicione alguns pedaços de chocolate assim que a mistura começar a ficar volumosa.

#### Gelado de café

1 gema de ovos  
60 g de açúcar  
120 ml de leite  
100 ml de creme  
3 colheres de café solúvel  
1 colher de cacau

algumas gotas de extracto de baunilha

- Aqueça o leite e o açúcar, misture bem até começar a ferver. Então adicione o café solúvel e o cacau à mistura de leite e açúcar. Deixe que a mistura arrefeça até chegar a temperatura ambiente (aprox. 20°C).
- Despeje a gema de ovos e o extracto de baunilha em uma tigela e misture até ficar firme.
- Adicione a mistura de creme e café à mistura de ovos, e bata-os.
- Despeje a mistura na máquina de gelados.

#### Gelado de morango

150 g de morangos frescos  
60 g de açúcar  
1 colher de suco de limão  
75 ml de creme  
25 ml de leite

- Lave bem os morangos.
- Esmague os morangos e misture-os com açúcar e suco de limão. Misture este preparo com leite e creme.
- Despeje a mistura na máquina de gelados.

#### Gelado de banana

150g de bananas maduras descascadas  
60g de açúcar  
1 colher de suco de limão  
75ml de creme  
25ml de leite

- Esmague as bananas e misture com o açúcar e suco de limão. Misture este preparo com o leite e o creme.
- Despeje a mistura na máquina de gelados.

#### Gelado de damasco

150 g de damascos maduros (sem caroço)  
60 g de açúcar  
1 colher de suco de limão  
75 ml de creme  
25 ml de leite

- Esmague os damascos e misture com o açúcar e suco de limão. Misture este preparo com o leite e o creme.
- Despeje a mistura na máquina de gelados.

#### Gelado de limão

150 ml de água  
60 ml de suco de limões  
60 g de açúcar

- Despeje o açúcar e a água em um recipiente.

Deixe a mistura ferver por 2 minutos enquanto misturada continuamente. Então, adicione o suco de limão à mistura e bata bem.

- Deixe a mistura arrefecer.
- Despeje a mistura na máquina de gelados.



**Gelado de abacaxi**

- 150 g de abacaxi fresco
- 120 ml de água
- 60 g de açúcar
- 1 colher de suco de limão
- 1 colher de açúcar de baunilha

- Esmague o abacaxi.

- Misture a água com o açúcar. Adicione o abacaxi esmagado à água.

- Então, adicione o açúcar de baunilha e o suco de limão. Misture bem.

- Despeje a mistura na máquina de gelados.

**LIMPEZA E CUIDADOS**


- Em adição, você deve observar cuidadosamente as Recomendações de segurança.
  - Não utilize utensílios de limpeza abrasivos.
  - Nunca utilize benzina ou solventes para a limpeza.
  - Para a limpeza, remova o misturador do eixo do Rotor.
  - Remova a unidade do motor da tampa, empurre o motor em direcção ao cabo de alimentação até que o possa ser removido. Remova o eixo do Rotor para fora da trava da unidade do motor.
  - O refrigerador, eixo do rotor e tampa devem ser lavados com detergente para evitar odores e bactérias.
  - A unidade do motor nunca deverá ser mergulhada em água. Apenas esfregue-o com um pano seco.
  - Após a limpeza, anexe a unidade do motor ao rotor de volta à tampa.
- Assegure-se de que a unidade do motor trava correctamente nas guias da tampa.
- Guarde o electrodoméstico em um local seco e fresco para protegê-lo da humidade.
- O refrigerador pode ser armazenado dentro de um congelador.

**DETALHES TÉCNICOS**

Tensão de operação : 220V - 240V ~ 50Hz

Consumo de potência : 7 Watt

**CONSELHOS PARA PROTECÇÃO DO AMBIENTE**

 Este produto, no fim do seu período de vida útil, não deve ser depositado no lixo doméstico normal. Deverá ser, pelo contrário, depositado num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo no produto, as instruções de utilização e a embalagem chamam a atenção para esse facto.

As matérias-primas são reutilizáveis de acordo com as suas características. Com a reutilização, a utilização material ou outras formas de utilização de aparelhos velhos fazem com que dê um contributo valioso para a protecção do nosso ambiente.

Por favor, informe-se junto das autoridades locais sobre os centros de recolha competentes.

**GARANTIA E SERVIÇO PÓS-VENDA**

Antes da entrega os nossos aparelhos são submetidos a um severo controlo de qualidade. Se, apesar de todos os cuidados tanto no processo de produção como no transporte, o aparelho apresentar algum defeito, agradecemos o favor de o devolver ao vendedor. Independentemente de todos os direitos de garantia legais, o comprador tem os seguintes prorrogações em relação à garantia: Para o aparelho adquirido, oferecemos uma garantia de 2 anos a começar no dia da aquisição. Durante este período eliminamos gratuitamente qualquer deficiência provadamente atribuível a defeitos de materiais ou de fabricação, quer por meio de reparação, quer por troca.

As deficiências provocadas por utilização inadequada do aparelho, por intervenção ou reparação por parte de terceiros ou pela montagem de peças estranhas não são cobertas pelo âmbito desta garantia.

0603/SE101

elta GmbH

Carl-Zeiss-Str. 8

D-63322 Rödermark

 Aprovada pela

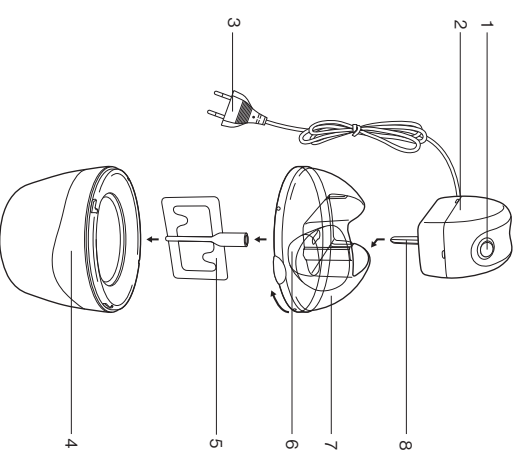
35

**INSTRUCJA OBSŁUGI****SE101 MASZYNA DO WYTWARZANIA DO LODU Z 2 POJEMNIKAMI CHŁODNICZYMI**

Szanowny Kliencie, niepożądanym uszkodzeń i wypadków, spowodowanych przez nieprawidłowe użycie urządzenia, należy przed uruchomieniem go uważnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi. Prosimy stosować ją zawsze i bez wyjątku. Przekazując urządzenie osobie trzeciej, należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.

**BUDOWA**

1. Włącznik/wyłącznik I/O
2. Silnik urządzenia
3. Kabel zasilający z wtyczką
4. Chłodziarka
5. Milkser
6. Otwór do napełniania
7. Pokrywa
8. Wał napędowy

**WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA**

- Nieprawidłowa obsługa oraz nieodpowiednie obciążenie się z urządzeniem mogą prowadzić do zakłócen jego pracy i do obrażeń ciała użytkownika.
- Urządzenie może być używane jedynie do przewidzianego celu. W przypadku niezgodnego z przeznaczeniem użycia lub nieodpowiedniej obsługi nie będzie przejęła odpowiedzialność za powstałe szkody.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy rodzaj prądu oraz napięcie sieciowe zgadza się z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie zanurzać urządzenia i wtyczki w wodzie lub innych płynach. Jeżeli jednak zdarzy się, że urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdką, a urządzenie przekazać przed ponownym użyciem do przeglądu przez fachowca. **Istnieje niebezpieczeństwo zagrożenia życia przez porażenie prądem!**
- **Nigdy nie otwierać samemu obudowy!**
- W żadnym wypadku nie wprowadzać przedmiotów do wnętrza obudowy.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami, nie stawiać go na wilgotnym podłożu i nie używać go, jeżeli jest mokre.
- **Nigdy nie chwycić wtyczki mokrymi rękami.**
- Kontrolować regularnie kabel zasilający i wtyczkę pod względem ewentualnych uszkodzeń. W przypadku uszkodzeń kabel zasilający i wtyczka muszą zostać wymienione przez producenta lub wykwalifikowanego fachowca w celu uniknięcia narażenia na niebezpieczeństwo.
- Nie używać urządzenia, jeżeli kabel zasilający i wtyczka wykazują uszkodzenia, urządzenie upadło na ziemię lub uszkodzone zostało uszkodzone w inny sposób. W takich przypadkach przekazać urządzenie do kontroli względnie naprawy w specjalistycznym warsztacie.
- Nie próbować nigdy naprawy samemu. **Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

36

- Nie zawieszaj kabla sieciowego nad ostrymi kantami i trzymaj z dala od gorących przedmiotów i otwartego płomienia. Odłączyć kabel od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Dodatkową ochronę zapewnia montaż w instalacji domowej zabezpieczenia o znamionowym prądzie przewalającym nie większym jak 30 mA. Proszę zasięgnąć rady u instalatora urządzeń elektrycznych.
- Kabel zasilający, jak i ewentualny przedłużacz tak ułożyć, żeby nie było możliwe niezamierzone pociągnięcie oraz pokłnięcie się o niego.
- Jeżeli używany jest przedłużacz, musi on posiadać odpowiednie parametry. W przeciwnym wypadku nastąpić może przegrzanie kabla I/lub wtyczki.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i do stosowania na zewnątrz.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru w trakcie jego użytkowania.
- Dzieci mogą nie rozpoznać niebezpieczeństwa wynikającego z nieumiejętnego obchodzenia się urządzeniami elektrycznymi. Dlatego nigdy nie wolno pozwolić dzieciom obsługiwać urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączając wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem.
- **Uwaga!** Urządzenie jest pod napięciem dopóki podłączone jest ono gniazdka.
- Wyłączyć urządzenie przed wyciągnięciem wtyczki z gniazdka.
- Nigdy nie przenosić urządzenia trzymając za kabel.

#### SZCZEGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Wewnątrz chłodziarki nie używaj twardych narzędzi. Mogą one uszkodzić jej powłokę.

Używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych (gumowych) narzędzi.

- **Nie należy podgrzewać chłodziarki.**
- Nie korzystaj z urządzenia, gdy chłodziarka jest sucha.
- Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarkach.
- Nie dotykaj zmrożonej chłodziarki mokrymi rękami. Niebezpieczeństwo uszkodzenia ciała!
- Do robienia lodów nie używaj alkoholu, zakłóci on proces zamrażania.
- Nie wkładaj cukru bezpośrednio do urządzenia. Zawsze powinienes go najpierw rozpuścić.

#### PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

- Usun wszystkie części opakowania.
- Wyczyść urządzenie tak, jak to zostało opisane w *Czyszczeniu i pielęgnacji*.

#### OBSŁUGA

- Odłącz pokrywę (7) i silnik urządzenia (2) przekręcając je przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij je unosząc w górę.
- Schłodź chłodziarkę (4) w zamrażarce lub lodówce. Temperatura chłodziarki powinna wynosić przynajmniej -18 °C. Umieść chłodziarkę w tylnej części zamrażarki. Chłodziarka powinna być w zamrażarce przez co najmniej 12 godzin. Czas chłodzenia może być dłuższy lub krótszy w zależności od ilości lodów, którą chcesz przygotować.
- Wyjmij chłodziarkę z zamrażarki lub lodówki. Umieść ją na odpowiedniej powierzchni.

- **Nigdy nie dotykaj chłodziarki mokrymi rękami.**
- Podłącz mikser (5) do walu napędowego (8).

Następnie umieść pokrywę razem z odłączonym do niej mikserem do chłodziarki i pokręć, przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara. W czasie dokręcania obserwuj części służące do zamknięcia.

- Podłącz kabel zasilający (3) do gniazdka sieciowego. Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika I/O (1). Silnik zacznie działać. Mikser zacznie się obracać.
- Wlej przygotowaną wcześniej miksturę przez otwór do napełniania (6) do chłodziarki.
- Pozostaw urządzenie włączone przez około 20 do 40 minut. Lody są przygotowywane wewnątrz chłodziarki.
- Wyłącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika I/O. Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Odłącz pokrywę i silnik urządzenia przekręcając je przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij je unosząc w górę.

- Wyjmij z chłodziarki gotowe lody za pomocą plastikowej lub drewnianej szpatułki. Nie używaj metalowych narzędzi.

- Urządzenie produkuje jedynie miękkie lody. Jeśli chcesz je bardziej zmrozić, wówczas umieść chłodziarkę w zamrażarce na maksymalnie 20 minut. Możesz również umieścić lody w innych, odpowiednich

pojemnikach. Pojemniki te mogą być chłodzone przez długi okres czasu.

#### PRZEPISY

- Nie sporządzaj mieszanek w chłodzience, użyj do tego innych pojemników.
- Jeśli chcesz sporządzić większe/mniejsze porcje lodów, niż te zaproponowane w przepisach, wówczas proporcjonalnie zwiększ/zmniejsz ilość składników.
- Ostrożnie dodawaj surowe jajka. Używaj wyłącznie świeżych jajek.

#### Lody Fioridiatte

- 1 żółtko jajka
- 60 g cukru
- 100 ml mleka
- 100 ml śmietany (nie ubitej)
- 100 ml śmietany (nie ubitej)

Kilka kropli aromatu waniliowego

- W miseczce zmiksuj żółtko i cukier, aż do powstania piany.
- Wmieszaj mleko i śmietanę. Dobrze zmiksuj wszystkie składniki.
- Wlej mieszanekę do urządzenia.

#### Lody czekoladowe

- 1 żółtko jajka
- 60 g cukru
- 160 ml mleka
- 60 ml śmietany

Kilka kropli aromatu waniliowego

- W miseczce zmiksuj żółtko i cukier, aż do powstania piany.
- Użyj garnka z grubym dnem, wpułcz go wodę.
- Następnie, ciągle mieszając, podgrzej mleko, dopóki się ono nie zagotuje. Zdejmij garnek z kuchenki. Powoli dodawaj mieszanekę cukru i jajka, ciągle mieszając.
- Ponownie umieść garnek na kuchence. Podgrzej odrobine, dopóki mieszanka nie zgęstnieje. Następnie niezwłocznie zdejmij garnek z kuchenki. Nie podgrzewaj dłużej mieszanki.
- Pozwól mieszance ostygnąć do temperatury pokojowej. Następnie wymieszaj ją ze śmietaną.
- Wlej mieszanekę do urządzenia.

#### Lody stracciatella

- 120 ml mleka
- 60 ml śmietany
- 30 g ciemnej czekolady
- 30 g cukru

Kilka kropli aromatu waniliowego

Szczypta soli

- Zmiksuj mleko, śmietanę, cukier, aromat waniliowy i sól.
- Wlej mieszanekę do urządzenia. Gdy mieszanka zacznie rosnąć, wówczas dodaj odrobine pokruszonej czekolady.

#### Lody kawowe

- 1 żółtko jajka
- 60 g cukru
- 120 ml mleka
- 100 ml śmietany

3 łyżeczki kawy rozpuszczonej

1 łyżeczka kakao

- Kilka kropli aromatu waniliowego
- Podgrzej mleko i cukier, ciągle mieszając, aż do zagotowania.

- Następnie do mieszanki cukru i mleka dodaj kawę rozpuszczalną i kakao.
- Poczekaj, aż mieszanka ostygnie do temperatury pokojowej (około 20 °C).
- Wlej do mieszanki żółtko i aromat waniliowy i wymieszaj wszystko aż do spienienia.
  - Dodaj do tego mieszankę śmietany i kawy i dobrze wymieszaj.
  - Wlej mieszankę do urządzenia.

#### Lody truskawkowe

- 150 g świeżych truskawek  
60 g cukru  
1 łyżka soku z cytryny  
7,5 ml śmietany  
25 ml mleka
- Dobrze oplucz truskawki.
  - Rozgnieć truskawki i wymieszaj z cukrem i sokiem z cytryny. Wymieszaj mieszankę z mlekiem i śmietaną.
  - Wlej mieszankę do urządzenia.

#### Lody bananowe

- 150 g obranych, dojrzałych bananów  
60 g cukru  
1 łyżka soku z cytryny  
7,5 ml śmietany  
25 ml mleka
- Rozgnieć banany i wymieszaj z cukrem i sokiem z cytryny. Dobrze wymieszaj mieszankę z mlekiem i śmietaną.
  - Wlej mieszankę do urządzenia.

#### Lody morelowe

- 150 g moreli (bez pestek)  
60 g cukru  
1 łyżka soku z cytryny  
7,5 ml śmietany  
25 ml mleka
- Rozgnieć morele i wymieszaj z cukrem i sokiem z cytryny. Wymieszaj tę mieszankę z mlekiem i śmietaną.
  - Wlej mieszankę do urządzenia.

#### Lody cytrynowe

- 150 ml wody  
60 ml świeżego soku z cytryny  
60 g cukru
- Wlej wodę do garnka i dodaj cukier. Pozwól mieszance gotować się przez około 2 minuty, ciągle przy tym mieszając. Następnie dodaj sok z cytryny do mieszanki i dobrze wymieszaj.
  - Pozostaw mieszankę do ostygnięcia.
  - Wlej mieszankę do urządzenia.

#### Lody ananasowe

- 150 g świeżych ananasów  
120 ml wody  
60 g cukru  
1 łyżka soku z cytryny  
1 łyżeczka cukru waniliowego
- Rozgnieć ananasy.
  - Zmieszaj wodę i cukier. Dodaj rozgniecione ananasy do mieszanki. Następnie dodaj cukier waniliowy i sok z cytryny.

- Dobrze wymieszaj mieszankę.
- Wlej mieszankę do urządzenia.


#### CZYSZCZENIE I PIEŁGNIACJA

- Należy uważnie przestrzegać *Instrukcji bezpieczeństwa*.
- Nie korzystaj z twardych lub ściernych narzędzi.
- Do czyszczenia nigdy nie używaj benzenu ani rozcieńczalnika.
- Przed czyszczeniem zdejmij mikser z wata napędowego.
- Aby zdjąć silnik urządzenia z pokrywy, przesuń silnik w kierunku kabla zasilającego. Usun wąż napędowy z silnika urządzenia.
- By nie dopuścić do powstania nieprzyjemnego zapachu i bakterii, czyść chłodziarkę, mikser, wąż napędowy i pokrywę za pomocą detergentów.
- Nigdy nie zanurzaj silnika w wodzie. Jedynie wycieraj go suchą szmatką.
- Po czyszczeniu przesuń silnik razem z wałem napędowym z powrotem na pokrywę.
- Upewnij się, że silnik został poprawnie umieszczony na prowadnicach znajdujących się na pokrywie.
- Przechoďuj urządzenie w suchym, chłodnym miejscu, z dala od wilgoci.
- Chłodziarka może być również przechowywana w zamrażarce.

#### DANE TECHNICZNE

Napięcie : 220 V - 240 V ~ 50 Hz  
Zużycie mocy : 7 Wat

#### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

-  Po zakończeniu okresu trwałości produktu nie wolno wyrzucać do śmieci z gospodarstwa domowego. Powinien być on oddany do punktu zbiórki urządzeń elektronicznych i elektrycznych przeznaczonych do recyklingu. Wskazuje na to symbol na produkcie, w instrukcji obsługi lub opakowaniu.

Materiały nadają się do ponownego przetworzenia zgodnie z ich oznakowaniem. Dzięki ponownemu przetworzeniu, właściwej utylizacji lub innym formom wykorzystania starych urządzeń mają Państwo ważny wkład w ochronie naszego środowiska.

Proszę zapytać się w administracji gminnej o właściwe miejsce utylizacji.

#### GWARANCJA I ZAKŁADY USŁUGOWE

Wszystkie nasze wyroby się starannie testowane jakościowo przed przekazaniem na sprzedaż. W wypadku jednak uszkodzeń, spowodowanych transportem lub fabrycznych, należy urządzenie zwrócić do sklepu, w którym zostało kupione. Oprócz wszelkich praw gwarancyjnych producent zapewnia nabywcom:

Produkt ma 2-letnią gwarancję począwszy od dnia zakupu. W tym terminie, każde uszkodzenie na skutek fabrycznej wadliwości, lub wadliwości materiałów, usuwana będzie bezpłatnie poprzez wymianę urządzenia lub remont. Gwarancja nie dotyczy uszkodzeń spowodowanych nieprawidłową eksploatacją, nie przestrzeganiem instrukcji, nie dozwolonymi zmianami lub remontowaniem przez osobę nie uprawnioną.

0603/SE101

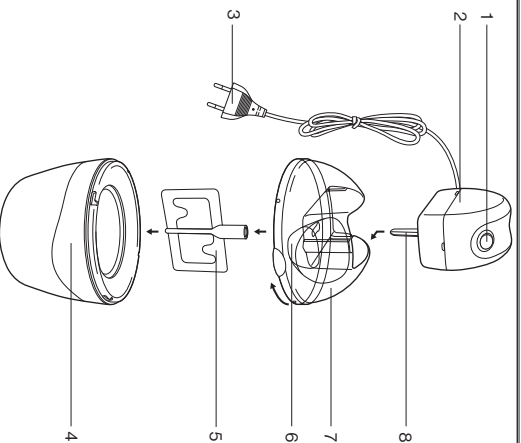
 **Zatwierdzone**

elta GmbH  
Carl-Zeiss-Str. 8  
D-63332 Rödermark

Beste Klant,  
Om schade te voorkomen door verkeerd gebruik gebruikt lees eerst de gebruiksaanwijzing goed door. Volg altijd de veiligheidsinstructies. Wanneer dit apparaat doorgegeven wordt aan een ander persoon zorg dan dat de gebruiksaanwijzing aanwezig is.

## OPBOUW

1. Aan/uit schakelaar I/O
2. Motorblok
3. Stroomnoer met stekker
4. Koeler
5. Mixer
6. Vulopening
7. Deksel
8. Aandrijfas



## VEILIGHEIDSIJNSTRUCTIES

- Een verkeerd gebruik of een onjuiste behandeling kan tot storingen van het apparaat en verwondingen bij de gebruiker leiden.
- Het apparaat mag enkel voor de voorziene doeleinden gebruikt worden. Bij een onjuist gebruik, of bij een verkeerde hantering wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard.
- Geefve voor de aansluiting op het net te controleren of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de desbetreffende gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat en de netstekker niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen. Als het apparaat toch ooit in het water terecht komt, onmiddellijk de stekker uittrekken en het apparaat bij een vakman laten controleren alvorens het opnieuw te gebruiken. **Anders bestaat levensgevaar wegens het risico van een elektrische schok.**
- Probeer nooit zelf om de behuizing te openen!
- Steek niet met voorwerpen in de binnenkant van de behuizing.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft, op een vochtige vloer of als het apparaat nat is.
- De netstekker nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- De netkabel en de netstekker regelmatig op eventuele beschadigingen controleren. Bij beschadigingen moeten de netkabel en de netstekker door een hersteller, resp. een bevoegde technische dienst vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Het apparaat niet in gebruik nemen als de netkabel of de netstekker schade vertonen, of als op het apparaat op de grond gevallen is, of op een andere manier beschadigd werd. In dergelijke gevallen moet het apparaat ter controle en eventuele herstelling naar een bevoegde technische dienst gebracht worden.
- Portbeer nooit om het apparaat zelf te herstellen. **U zou het gevaar lopen een elektrische schok te krijgen!**

• De netkabel niet over scherpe kanten laten hangen en uit de buurt houden van verhitte voorwerpen en open vlammen. Trek de kabel enkel aan de stekker uit het stopcontact.

• De inbouw van een verliesstroomschakelaar met een nominale afvalstroom van niet meer dan 30 mA in de

- huisinstallatie biedt een voldoende bescherming. Vraag raad aan uw elektro-installateur.
- Leg de kabel en de eventueel benodigde verlengkabel zodanig dat men er niet ongewild aan kan trekken of erover kan vallen.
- Als een verlengkabel gebruikt wordt, moet deze voor het overeenkomstig vermogen geschikt zijn. Anders kan het tot een oververhitting van de kabel en/of stekker komen.
- Dit apparaat is noch voor commercieel gebruik, noch voor gebruik in openlucht geschikt.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter.
- Kinderen kunnen de gevaren die in de verkeerde omgang met elektro-toestellen schillen niet herkennen. Laat elektrische huishoudelijke apparatuur daarom nooit zonder toezicht door kinderen gebruiken.
- Trek de netstekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voor elke reiniging.
- **Opgelet!** Het apparaat staat onder stroom zolang het op het stroomnet aangesloten is.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden voor de doeleinden waarvoor het voorzien is.
- Er mogen enkel onderdelen van de fabrikant of van zijn plaatselijke verdeler gebruikt worden.
- Het apparaat nooit aan het netsnoer dragen.

## BIJZONDERE VEILIGHEIDSIJNSTRUCTIES

- Gebruik geen harde voorwerpen in de koeler. Dit kan de bescherm laag beschadigen.
- Gebruik enkel voorwerpen gemaakt uit hout of plastic (rubber).
- De koeler mag niet opgewarmd worden.
- Het apparaat niet in droge toestand (lege koeler) aanzetten.
- Het apparaat kan niet met een vaatwasapparaat gereinigd worden.
- De atgekoelde koeler niet met natte handen aanraken. **Gevaar op verwondingen!**
- Gebruik geen alcohol als je roomijs maakt, aangezien dit het vriesproces tegenwerkt.
- Suiker nooit direct in het apparaat gieten. Suiker dient eerst opgelost te worden.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle verpakkingsmaterialen.

- Het apparaat schoonmaken zoals beschreven in *Reiniging en onderhoud*.

## WERKING

Het deksel (7) van het motorblok (2) losmaken door het in tegenwijzerzin te draaien.

Naar boven toe afnemen.

- De koeler laten afkoelen in een diepvries of een koelbox. De koeltemperatuur moet ten minste -18 °C bedragen. Plaats de koeler in het achterste deel van de diepvries.

De koeler moet ten minste 12 uren atgekoeld worden.

De tijd kan veranderen met de hoeveelheid roomijs die je wil klaarmaken.

- Haal de koeler uit de diepvries of de koelbox. Plaats die op een stabiele ondergrond.

- **De koeler nooit met natte handen aanraken.**

- De mixer (5) met de aandrijfias (8) verbinden.

Plaats daarna het deksel, met het motorblok en de mixer eraan verbonden, op de koeler en schroef die vast door in wijzerzin te draaien. Let hierbij op de vergrendelaars.

- Verbind de stekker (3) met een stopcontact. Het apparaat met de aan/uit schakelaar I/O (1) aanzetten. De motor slaat aan. De mixer begint te draaien.

Giet de klaargemaakte mengeling roomijs traag door de vulopening (6) in de koeler.

- Laat het apparaat 20 tot 40 minuten werken. In de koeler neemt het roomijs vorm aan.

Het apparaat met de aan/uit schakelaar I/O uitzetten. De stekker uit het stopcontact trekken.

- Het deksel van het motorblok losmaken door het in tegenwijzerzin te draaien.

Naar boven toe afnemen.

- Verwijder het klaargemaakte roomijs uit de koeler met een houten of plastic spatel.

Gebruik geen metalen voorwerpen.

- De roomijsmaker produceert zacht roomijs.

Om harder roomijs te maken, zet je koeler maximaal 20 minuten in de diepvries of giet je het roomijs in andere geschikte houders. Deze houders kunnen gedurende lange tijd gekoeld gehouden worden.



**RECEPTEN**

- Maak de mengeling klaar in een atzonderlijke bokaal, niet in de koeler.
- Indien je grotere/kleinere hoeveelheden roomijs dan vermeld in deze recepten wilt klaarmaken, dan moet je de benodigde hoeveelheden proportioneel verhogen/verlagen.
- Wees voorzichtig als je rauwe eieren gebruikt. Gebruik enkel verse eieren.

**Floridlattie roomijs**

- 1 eierdooier
- 60 g suiker
- 100 ml melk
- 100 ml room (niet opgeklopt)
- enkele druppels vanille-extract
- De eierdooier en de suiker in een bokaal mengen tot het schuimig en helder wordt.
- De room en melk al roerend bijgieten. Alle ingrediënten goed mengen.
- De mengeling in de roomijsmaker gieten.

**Chocolade roomijs**

- 1 eierdooier
- 60 g huishoudsuiker
- 15 g cacao
- 220 ml melk
- enkele druppels vanille-extract
- een weinig zout
- De eierdooier en de suiker in een bokaal mengen tot het schuimig en helder wordt.
- Blijft roeren in de mengeling. Giet tegelijkertijd de cacao, melk, suiker, enkele druppels vanille-extract en een weinig zout in de mengeling.
- Alle ingrediënten goed mengen.
- De mengeling in de roomijsmaker gieten.

**Vanille roomijs**

- 1 eierdooier
- 60 g suiker
- 100 ml melk
- 100 ml room
- enkele druppels vanille-extract
- De eierdooier en de suiker in een bokaal mengen tot het schuimig en helder wordt.
- Een pot met dikke bodem met water schoonmaken.
- Hierna de melk al roerend opwarmen tot je bijna het kookpunt bereikt.
- Neem dan de pot van het vuur. Voeg al roerend de mengeling van suiker en ei bij de melk.
- Plaats de pot opnieuw op het vuur. Verwarm een beetje tot de mengeling dikker wordt.
- Neem de pot onmiddellijk van het vuur als dit gebeurd is. De mengeling niet langer opwarmen.
- Laat de mengeling tot op kamertemperatuur afkoelen. Daarna goed roeren om de room toe te voegen.
- De mengeling in de roomijsmaker gieten.

**Straciatella roomijs**

- 120 ml melk
- 60 ml room
- 30 g donkere chocolade
- 30 g suiker
- enkele druppels vanille-extract
- een weinig zout
- De melk, room, suiker, het vanille-extract en zout mengen.
- De mengeling in de roomijsmaker gieten. Chocoladekrumels toevoegen als de mengeling in volume begint toe te nemen.

43

**Koffie roomijs**

- 1 eierdooier
- 60 g suiker
- 120 ml melk
- 100 ml room
- 3 thl. Instant koffie
- 1 thl. Cacao
- enkele druppels vanille-extract
- De melk en de suiker al roerend opwarmen tot je bijna het kookpunt bereikt. Giet daarna de instant koffie en de cacao bij de mengeling van melk en suiker. Laat de mengeling tot op kamertemperatuur (ongeveer 20 °C) afkoelen.
- Giet de eierdooier en het vanille-extract in een bokaal en roer tot het schuimt.
- De mengeling van room en koffie bij de eiermengeling voegen en goed roeren.
- De mengeling in de roomijsmaker gieten.

**Aardbeien roomijs**

- 150 g verse aardbeien
- 60 g huishoudsuiker
- 1 dessertlepel citroensap
- 75 ml room
- 25 ml melk
- De aardbeien goed atspoelen.
- De aardbeien platdrukken en al roerend met de suiker en het citroensap mengen.
- Deze mengeling goed met de melk en de room mengen.
- De mengeling in de roomijsmaker gieten.

**Bananen roomijs**

- 150 g gepelde rijpe bananen
- 60 g suiker
- 1 dessertlepel citroensap
- 75 ml room
- 25 ml melk
- De bananen platdrukken en al roerend met de suiker en het citroensap mengen.
- Deze mengeling goed met de melk en de room mengen.
- De mengeling in de roomijsmaker gieten.

**Abrikozen roomijs**

- 150 g rijpe abrikozen (ontpit)
- 60 g suiker
- 1 dessertlepel citroensap
- 75 ml room
- 25 ml melk
- De abrikozen platdrukken en al roerend met de suiker en het citroensap mengen.
- Deze mengeling goed met de melk en de room mengen.
- De mengeling in de roomijsmaker gieten.

**Citroen roomijs**

- 150 ml water
- 60 ml vers citroensap
- 60 g suiker
- De suiker en het water in een pot gieten. Laat de mengeling al roerende gedurende 2 minuten koken.
- Voeg daarna het citroensap bij de mengeling roer goed.
- Laat de mengeling afkoelen. De mengeling in de roomijsmaker gieten.

44



**Ananas roomijs**

- 150 g verse ananas
- 120 ml water
- 60 g suiker
- 1 dessertlepel citroensap
- 1 thl. vanillesuiker

• De ananas platdrukken.

• Meng het water met de suiker. Voeg de platgedrukt ananas bij het water.

• Daarna de vanillesuiker en het citroensap toevoegen. De mengeling goed roeren.

• De mengeling in de roomismaker gieten.

**REINIGING EN ONDERHOUD**


- Hierbij moet je ook de *Veiligheidsvoorschriften* in acht houden.
  - Gebruik tijdens het schoonmaken geen harde of schurende voorwerpen.
  - Gebruik geen benzine of verduiner om schoon te maken.
  - Om te reinigen, verwijder je de mixer van de aandrijfas.
  - Om het motorblok los te maken van het deksel duw je het motorblok in de richting van het stroomnoer tot je het motorblok kan verwijderen. Haal de aandrijfas uit de vergrendeling met het motorblok.
  - Koeler, mixer, aandrijfas en deksel moeten met een detergent schoongemaakt worden om geurtjes en bacteriën te voorkomen.
  - Het motorblok mag nooit in water worden ondergedompeld. Enkel met een droge doek schoonvegen.
  - Na de reiniging het motorblok met de aandrijfas weer op het deksel bevestigen.
  - Klik of het motorblok zich correct vastklinkt in de openingen van het deksel.
  - Het apparaat op een koele, droge, tegen vochtigheid beschermde plaats bewaren.
- De koeler mag ook in de diepvries bewaard worden.

**TECHNISCHE GEGEVENS**

Bedrijfspanning: 220 V - 240 V~ 50 Hz

Vermogen: 7 Watt

**AANWIZINGEN INZAKE DE MILIEUBESCHERMING**

 Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet samen met het normale huishoudelijke afval verwijderd worden, maar moet afgegeven worden op een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Het symbool op het product, in de gebruiksaanwijzing of op de verpakking maakt u daarop attent. De werkstoffen zijn volgens hun kenmerking herbruikbaar. Met het hergebruik, de stoflijke verwerking of andere vormen van recycling van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu. Gelieve bij het gemeentebestuur informatie te vragen over het bevoegde verzamepunt.

**GARANTIE EN KLANTENDIENST**

Alvorens onze apparaten de fabriek verlaten, worden ze aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Indien nietgeenstandaarde alle zorg tijdens de productie of tijdens het transport schade ontstaan zou zijn, onderzoeken wij u het apparaat terug te brengen naar uw dealer. Naast de wettelijke waarborg heeft de koper naar keuze recht op de volgende waarborgprestaties. Wij bieden op het gekocht apparaat 2 jaar waarborg die op de dag van de verkoop begint te lopen. Binnen deze periode verhelpen we kosteloos alle defecten die toe te schrijven zijn aan materiaal- of fabricagefouten, hetzij door herstelling, hetzij door omruiling. Defecten die ontstaan zijn door een onjuist gebruik en door fouten die door ingrepen en herstellingen van derden, of door de montage van vreemde onderdelen ontstaan zijn, vallen niet onder deze garantie.

0603/SE101



Conform

elta GmbH  
Carl-Zeiss-Str. 8  
D-63332 Rödemark

45

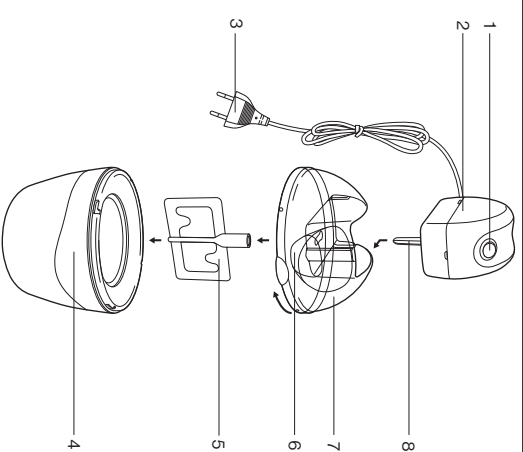
**NAVOD K POUŽITÍ****SE101 ZMRZLINOVAČ S 2 CHLADÍČIMI NÁDOBAMI**

Milá zákaznice, milý zákazníku,

pročtete si prosím pozorně návod k použití předtím, než přístroj připojíte do sítě, abyste se vyvarovali škod kvůli nesprávnému použití. Obzvláště dbejte bezpečnostních upozornění. Pokud budete tento přístroj předávat třetím osobám, musíte předat také tento návod k použití.

**ČÁSTI PŘÍSTROJE**

1. Zapnout/vypnout spínač I/O
2. Motor
3. Elektrický kabel se zástrčkou
4. Izolovaná nádoba
5. Mixer
6. Vstup pro pinění
7. Víko
8. Hnací hřídel

**BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

- Nespřávná obsluha a neodborné zacházení může vést k poruchám přístroje a zranění uživatele.
  - Přístroj smí být používán pouze k určenému účelu. Při použití k jinému než k určenému účelu nebo při nesprávném zacházení nemůže být převzata záruka za případné škody, které se vyskytnou.
  - Před připojením do sítě proveďte, zda druh proudu a síťové napětí odpovídají údajům na typovém štítku na přístroji.
  - Přístroj a síťová zástrčka se nesmějí ponořovat do vody nebo jiných tekutin. Pokud by přesto přístroj spadl do vody, síťovou zástrčku ihned vytáhněte a přístroj nechte před dalším použitím překontrolovat u odborníka.
- Vzniká smrtelné nebezpečí kvůli elektrické ráně!**

- Nikdy sami nezkoušejte skříň otevírat!
- Nezávádějte žádné předměty dovnitř do skříně.
- Nepoužívejte přístroj, máte-li mokré ruce, na vlhkém podkladu, nebo je-li mokrý.
- Síťové zástrčky se nikdy nedotýkejte mokřyma ani vlhkýmá rukama.
- Kontrolujte pravidelně síťový kabel a síťovou zástrčku kvůli případným poškozením. Dojde-li k poškození, musí být síťový kabel a síťová zástrčka vyměněny výrobcem, popř. kvalifikovaným pracovníkem, aby se zabránilo ohrožení.
- Přístroj neuvádějte do provozu, vykazuje-li síťový kabel nebo síťová zástrčka vadu, nebo pokud přístroj upadl na zem, nebo byl jinak poškozen. V takových případech přístroj přinesete k překontrolování a popř. opravě do specializované opravy.
- Nikdy nezkoušejte přístroj sami opravovat. **Vzniká nebezpečí elektrické rány!**
- Síťový kabel nenechávejte viset přes ostré hrany a nenechávejte jej v blízkosti horkých předmětů a otevřeného ohně. Ze zásuvky ho vytáhněte pouze za zástrčku.
- Dodatečnou ochranu zajišťuje zabudování ochranného zařízení při nedostatečném proudu se jmenovitým vybavovacím proudem s více než 30 mA ve vnitřní instalaci. Poradte se se svým elektrikářem.
- Kabel a také popř. potřebný prodlužovací kabel položte tak, aby nebylo možné její neúmyslně vytáhnout.

46

- popř. zakopnout o něj.
- Je-li používán prodlužovací kabel, musí být tento vhodný pro odpovídající výkon, jinak dojde k přehřátí kabelu a/nebo zástrčky.
- Tento přístroj není vhodný ani pro průmyslové použití ani pro použití v přírodě.
- Během používání přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Děti nemohou rozpoznat nebezpečí, která vznikají neodborným zacházením s elektrospotřebiči. Proto nikdy nenechávejte děti bez dozoru používat domácí spotřebiče.
- **Pozor!** Přístroj je pod proudem do té doby, dokud je připojen do elektrické sítě.
- Před vytažením síťové zástrčky přístroj vypněte.
- Přístroj nikdy nenoste za jeho síťový kabel.

#### SPECIALNÍ BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

- Nepoužívejte ostré předmětů uvnitř izolované nádoby. Mohlo by to poškodit ochranný nátěr.
- Používejte pouze dřevěné plastové (gumové) nářadí.
- Izolovaná nádoba nesmí být zahřívána.
- Nezapínejte přístroj, je-li prázdný.
- Nemyjte přístroj v myčce.
- Nedotýkejte se izolované misky mokřýmá rukama. **Nebezpečí zranění!**
- Nepoužívejte alkohol při výrobě zmrzliny, protože to blokuje mrazicí proces.
- Nedávejte cukr přímo do přístroje. Vždy ho nejdřív rozpusťte.

#### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Zcela přístroj vybalte.
- Vyčistěte přístroj tak, jak je popsáno v části *Čištění a údržba*.

#### OVLÁDÁNÍ

- Uvolněte víko (7) s motorem (2) od přístroje, tak že otočíte víkem proti směru hodinových ručiček. Uvolněte směrem nahoru.
- Ochladte izolovanou misku (4) v lednici nebo v mrazáku. Teplota chlazení by měla být alespoň -18 °C. Dejte izolovanou misku hluboko do mrazáku. Izolovaná miska by měla být chlazená alespoň 12 hodin. Doba chlazení závisí na množství zmrzliny, které chcete vyrobit.
- Vyndejte izolovanou misku z lednice nebo mrazáku. Položte ji na stabilní místo.
- **Nikdy se nedotýkejte izolované misky mokřýmá rukama.**
- Připojte mixer (5) k hnací hřídeli (8). Potom přimontujte víko s motorem a mixer na izolovanou misku a utáhněte otočením ve směru hodinových ručiček. Přitom sledujte zapadání součástí do sebe.
- Zapojte kabel (3) do zástrčky. Zapněte přístroj pomocí spínače zapnout/vypnout I/O (1).
- Motor se rozběhne. Mixer pracuje.
- Pomalu vlijte směs na výrobu zmrzliny přes vstup pro plnění (6) do izolované misky.
- Nechte přístroj zapnutý asi 20 – 40 minut. Zmrzlina se vyrábí uvnitř izolované misky.
- Vypněte přístroj spínačem zapnout/vypnout I/O. Vyndejte kabel ze zásuvky.
- Sundejte víko a motor otočením proti směru hodinových ručiček. Uvolněte směrem nahoru.
- Pomocí dřevěné nebo plastové vatečky vyberte hotovou zmrzlinu z izolované misky.
- Nepoužívejte kovové předmětů.
- Zmrzlinovač vyrábí jemnou zmrzlinu. Jestliže chcete vyrobit tužší zmrzlinu, potom dejte izolovanou misku maximálně na 20 minut do mrazáku nebo dejte zmrzlinu do jiné vhodné nádoby. Tato nádoba může být chlazená po delší časový úsek.
- Motorovou jednotku (9) nikdy nenamačkejte do vody. Je možno ji čistit jen z vnější strany suchým hadrem.
- Po očištění motorovou jednotku (9) s rotační hřídelí (2) opět nasuňte na víko (6). Dbejte na to, aby drážka rotační hřídele (2) byla opět ve vedení víka (6).

#### RECEPTY

- Směs vyrobte v jiné nádobě než v izolované misce.
- Jestliže chcete vyrobit menší/větší množství zmrzliny než je uvedeno v těchto receptech, potom snižte/zvyšte množství požadovaných ingrediencí proporcionálně.

- Buďte opatrní při používání syrových vajec. Požívejte pouze čerstvá vejce.

#### Florentská zmrzlina

- 1 žloutek
- 60 g cukru
- 100 ml mléka
- 100 ml smetany (nenašlehané)
- několik kapek vanilkového extraktu
- Vymíchejte žloutek s cukrem v misce do pěny.
- Zamíchejte smetanu a mléko. Dobře všechny ingredience smíchejte.
- Vlijte směs do zmrzlinovače.

#### Čokoládová zmrzlina

- 1 žloutek
- 60 g domácího cukru
- 15 g kakaa
- 220 ml mléka
- několik kapek vanilkového extraktu
- trochu soli
- Vymíchejte žloutek s cukrem v misce do pěny.
- Pokračujte v míchání. Zároveň přidejte kakao, mléko, cukr a vanilku a trochu soli.
- Dobře všechny ingredience smíchejte.
- Vlijte směs do zmrzlinovače.

#### Vanilková zmrzlina

- 1 žloutek
- 60 g cukru
- 160 ml mléka
- 60 ml smetany
- několik kapek vanilkového extraktu
- Vymíchejte žloutek s cukrem v misce do pěny.
- Vyláchněte nádobu s těžkým dnem vodou. Potom za stálého míchání ohřejte mléko až je téměř vařící. Sejměte nádobu z plotýnky. Pomalu za stálého míchání přidejte směs cukru a žloutku.
- Dejte nádobu opět na plotýnku. Ohřejte dokud směs nezhoustne. Jákrmle začne houstnout, sundejte z plotýnky. Dále již směs nechťvejte.
- Nechte směs ochladit na pokojovou teplotu. Poté vmíchejte smetanu.
- Vlijte směs do zmrzlinovače.

#### Zmrzlina Stracciatella

- 120 ml mléka
- 60 ml smetany
- 30 ml hořké čokolády
- 30 g cukru
- několik kapek vanilkového extraktu
- trochu soli

- Smíchejte mléko, smetanu, cukr, vanilkový cukr.
- Vlijte směs do zmrzlinovače. Přidejte malé kousky čokolády, když směs začne nabývat na objemu.

#### Kávová zmrzlina

- 1 žloutek
- 60 g cukru
- 120 ml mléka

- 100 ml smetany
- 3 lžičky intaktní kávy
- 1 lžička kakaa
- několik kapek vanilkového extraktu
- Za stálého míchání ohřejte mléko s cukrem až je téměř vařící. Potom do mléka s cukrem přidejte instantní kávu a kakao. Nechte směs ochladit na pokojovou teplotu (cca 20 °C).
- Do mísky dejte žlutkou a vanilkový cukr a vymíchejte do pěny.
- Do mísky s žlutkou a cukrem přidejte směs smetany a kávy a dobře promíchejte.
- Vlijte směs do zmrzlinovače.

#### Jahodová zmrzlina

- 150 g čerstvých jahod
- 60 g domácho cukru
- 1 lžička citrónové šťávy
- 75 ml smetany
- 25 ml mléka
- Jahody pečlivě omyjte.
- Jahody rozmáchejte a smíchejte s cukrem a citrónovou šťávou. Směs dobře promíchejte s mlékem a smetanou.
- Vlijte směs do zmrzlinovače.

#### Baránová zmrzlina

- 150 g oloupaných banánů
- 60 g cukru
- 1 lžička citrónové šťávy
- 75 ml smetany
- 25 ml mléka
- Banány rozmáchejte a smíchejte s cukrem a citrónovou šťávou. Směs dobře promíchejte s mlékem a smetanou.
- Vlijte směs do zmrzlinovače.

#### Meruňková zmrzlina

- 150 g vyloupaných meruňek
- 60 g cukru
- 1 lžička citrónové šťávy
- 75 ml smetany
- 25 ml mléka
- Meruňky rozmáchejte a smíchejte s cukrem a citrónovou šťávou. Směs dobře promíchejte s mlékem a smetanou.
- Vlijte směs do zmrzlinovače.

#### Citrónová zmrzlina

- 150 ml vody
- 60 ml citrónové šťávy
- 60 g cukru
- Do mísky dejte cukr a vodu. Směs za stálého míchání vařte 2 minuty. Potom přidejte citrónovou šťávu a dobře promíchejte.
- Směs nechte vychladnout.
- Vlijte směs do zmrzlinovače.

#### Ananasová zmrzlina

- 150 g čerstvého ananasu
- 120 ml vody
- 60 g cukru
- 1 lžička citrónové šťávy
- 1 lžička vanilkového cukru
- 1 lžička citrónové šťávy
- Rozmáchejte ananas.
- Vodu smíchejte s cukrem. Do vody přidejte rozmáčený ananas. Potom přidejte vanilkový cukr a citrónovou šťávu. Směs dobře promíchejte.
- Vlijte směs do zmrzlinovače.


#### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Kromě tohoto se musíte řídit také Bezpečnostními doporučeními.
- Nepoužívejte drsné nebo ostré čističí náčiní.
- Nikdy nepoužívejte benzen nebo ředidlo k čištění!
- Při čištění sundejte mixer z hnací hřídele.
- Sundejte motor z víka, stlače motor proti elektrickému kabelu dokud se motor neuvolní.
- Sundejte hnací hřídel z motoru.
- Izolovaná nádoba, mixer, hnací hřídel a víko by měli být čištěny saponátem, aby se nešířily bakterie.
- Motor nikdy neponořujte do vody. Pouze otřete vlhkým hadříkem.
- Po vyčištění, smontujte motor, hnací hřídel a víko. Ujistěte se, že motor zapadl do drážek na víku.
- Přístroj skladujte na suchém a chladném místě, chráňte před vlhkem.
- Izolovaná nádoba může být skladována také v mrazáku.

#### TECHNICKÉ ÚDAJE

Pracovní napětí : 220 V - 240 V ~ 50 Hz  
Spotřeba : 7 Watt

#### ÚPOZORNĚNÍ K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

 Tento výrobek se nesmí po ukončení své životnosti likvidovat s normálním domovním odpadem, ale musí být odevzdán na sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických přístrojů. Symbol na výrobku, návodu k použití či obalu na to upozorňuje.

■ Materiály jsou recyklovatelné podle svých označení. Recyklaci, využitím materiálu nebo jinou formou zužitkování starých přístrojů důležitým způsobem přispíváte k ochraně našeho životního prostředí. Zepetejte se prosím obecní správy na příslušné likvidáční místo.

#### ZÁRUKA A ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Před expedicí jsou naše přístroje podrobeny přísné kontrole kvality. Pokud by se i přes všechnu péči při výrobě nebo přepravě objevila závada, prosíme vás, abyste přístroj přinesli zpět ke svému prodejci. Kromě zákonných nároků na záruční plnění má kupující následující nárok na záruku dle své volby:

Na prodávány přístroj poskytujeme 2 roky záruky, začínající dnem prodeje. V tomto období odstraňujeme zdarma všechny nedostatky, které se prokazatelně vztahují na vadu materiálu nebo výrobní vady, a to buď opravou nebo výměnou.

Na závady v důsledku nesprávného zacházení s přístrojem a vady, které vznikly kvůli zásahům a opravám třetích osob, nebo montáži cizích dílů, se tato záruka nevztahuje.

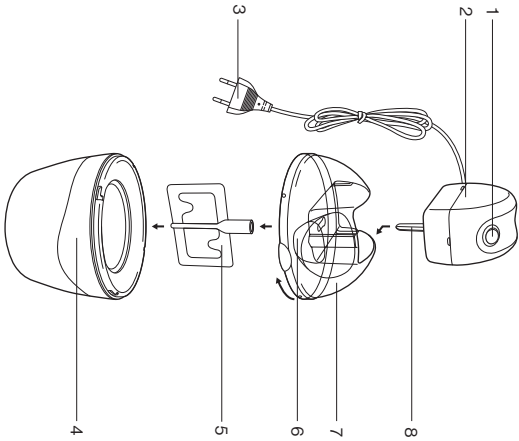
**TALIMAT EL KİTABI****SE 101 2 SOĞUK TUTMA KAPLI DONDURMA MAKİNESİ**

Sayın Müşterimiz;

Lütfen, yanlış kullanımdan doğacak hasarları önlemek için, aygıtı şehir şebekesine bağlamadan önce, tüm "Kullanım Talimatname"sini dikkatlice okuyunuz. Lütfen, güvenlik bilgilerine azami dikkat gösteriniz. Eğer aleti, 3. kişilerin kullanımına verirsiniz, "Kullanım Talimatname"sini de o kişiye veriniz.

**YAPI**

1. Aç/kapat tuşu I/O
2. Motor ünitesi
3. Elektrik kablosu ve prizi
4. Soğutma kabı
5. Mikser
6. Doldurma yeri
7. Kapak
8. Çalıştırma ünitesi

**GUVENLİK BİLGİSİ**

- Yanlış veya hatalı kullanımı alete zarar verebilir yada kullanıcının yaralanmasına yol açabilir.
- Aleti, kullanımı amacıyla dışında kullanmayınız. Yanlış veya hatalı kullanımdan doğacak olası hasarlardan sorumluluk alınmaz.
- Aleti, prize takmadan önce, aletin gereksindiği ve şebekenizin voltaj uyumunu kontrol edin.
- Aleti, prize takılı olduğu halde, su veya başka bir sıvıyı içine koymayın. Kazara aletin suyun içine düşmesi durumunda, derhal prizden çekin ve bir uzmana kontrol ettirmeden bir daha kullanmayın. **Dikkatsizlik ölümcül elektrik şokuna sebep olabilir.**
- Aletin iç bölümlerini koruyan kapağı açmaya çalışmayınız.
- Aletin iç bölümlerini koruyan kapağın içine yabancı cisim atmayınız.
- Aleti, ıslak elle, ıslak zeminde ya da aletin kendisi ıslakken kullanmayınız.
- ıslak ve nemli elle alete dokunmayınız.
- Fiş ve kabloyu olası bir hasara karşı sıklıkla kontrol ediniz. Eğer fiş veya kablo hasar görmüş ise, üreticiden yada bir uzmandan yardım isteyerek yenisi ile değiştiriniz.
- Düşürme sonucu, aletin kendisi yada fiş veya kablo hasar görmüş ise kullanmayınız. Hasar durumunda aleti, bir elektrikliçye götürerek kontrol ettiriniz, eğer gereklyse tamir ettiriniz.
- Aleti kendiniz tamir etmeye çalışmayınız. Elektrik şokuna maruz kalabilirsiniz.
- Aletin kablosunu keskin kenarı olan eşyalardan, sıcak objelerden ve çiplak ateşten uzak tutunuz. Fişi prizden çekerken, plastik korumalı fiş soketini kullanınız.
- Daha fazla koruma için; evizin elektrik tesisatında devre kesici kullanın. Bunun için bir elektrikliçye danışın.
- Alet kullanılmıdyken, kablo ve ya uzatma kablosunun kazara yerinden çıkmayacağından veya birinin ona takılmayacağından emin olun.
- Uzatma kablosu, aletinizin güç tüketim değerleriyle uyumlu olmalıdır, aksi takdirde kablolarda yada prizde aşın isıma olabilir.
- Bu alet ticari kullanıma ya da açık hava kullanımına uygun değildir.

- Alet kullanılmıdyken, refakatsiz bırakmayın.
- Çocuklar, elektrikli aletlerin yanlış kullanımından doğacak zararları anlayamazlar. Bu yüzden sizin denetiminiz olmaksızın bu aletleri kullanmalarına izin vermeyin.
- Alet kullanılmıdyken zamanlarda fişten çekiniz ve her defasında temizleyiniz.
- **Tehlike!** Alet kullanımda değil ana prize takılıyken içinde düşük miktarda voltaj barındırmaktadır.
- Aleti prizden çekmeden önce, kapatınız.
- Aleti kablosundan tutarak taşımayınız.

**ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI**

- Soğutma kabında sert nesnelere bulundurmuyunuz. Bunlar kaplamaya zarar verirler.
- Sadece tahta ve plastik (lastik) nesnelere kullanınız.
- Soğutma kabı kesinlikle ısıtılmaması gerekmektedir.
- Cihazı kuru olarak çalıştırmayınız.
- Bu cihaz buulaşık makinesi için uygun değildir.
- Soğutulmuş soğutma kabını ellerinizle tutmayınız.
- **Yaralanma tehlikesi!**
- Dondurma yapmak için alkol kullanmayınız çünkü alkol soğutma işlemini yavaşlatır.
- Cihazı doğrudan cihaza vermeyiniz. Bunu ilk önce eritiniz.

**İLK KULLANIMDAN EVVEL**

- Tüm ambalajları çıkartınız.
- Bu cihazı *temizlik ve bakımdan* anladığı gibi temizleyiniz.

**KULLANIMI**

- Kapağı (7) motor ünitesi (2) saat hızına ters ısıtkamete doğru çeviriniz kilidi açınız ve yukarı doğru çıkartınız.
- Soğutma kabını (4) buzdolabında veya daha büyük bir soğutma kabında soğutunuz.
- Soğutma ısısı en azından 18 °C olması gerekmektedir. Soğutma kabını buzdolabının en arka kısmına yerleştiriniz. Soğutma kabı en azından 12 soğutulması gerekmektedir.
- Bu zamanlama hazırlanacak besin maddesine göre değişebilir.
- Soğutma kabını buzdolabından çıkartınız ve sabit bir ortama yerleştiriniz.
- Soğutma kabını kesinlikle ıslak ellerle ellemeyiniz!
- Mikseri (5) çalıştırma ünitesine (8) takınız.
- Ardından kapağı ve takılmış motor ünitesini ve mikseri soğutma kabına takınız ve saat hızına sıkıştırınız.
- Bu esnada takılı olan kilitlere dikkat ediniz.
- Elektrik fişini (3) uygun bir prize bağlayınız ve cihazı aç/kapat tuşu ile I/O (1) açınız
- Motor çalışır ve mikser dönmeye başlar.
- Hazırlanmış olan dondurma kamsımını yavaşça dökrme burmından (6) soğutma kabına başaltınız.
- Cihazı ortalama 20 – 40 dakika açık bırakınız. Soğutma kabında dondurma hazırlanır.
- Cihazı aç /kapat tuşu I/O ile açınız. Elektrik fişini prizden çıkartınız.
- Kapağı ve motor ünitesini saat hızına ters ısıtkamete döndürün ve yukarı doğru çeviriniz.
- Bitmiş olan dondurmayı bir plastik veya tahta kaşık ile soğutma kabından çıkartınız.
- Demir nesnelere kullanmayınız.
- Bu cihaz dondurma üretir.

Daha sert dondurma istiyorsanız cihazı tekrar en çok 20 dakika süre ile buzdolabına yerleştiriniz veya dondurmaları başka kaplara yerleştirip bunları buzdolabına yerleştiriniz.

**TARİFELER**

- Kamsımları değişik kaplarda soğutma kabında hazırlamayınız.
- Az veya çok miktar dondurma ve tarifelerdeki miktardan daha fazla dondurma üretmek istiyorsanız içindeki maddeleri orantılı şekilde azaltın veya çoğaltabilirsiniz.
- Pısmemiş yumurta kullanırken dikkat ediniz.
- Sadece taze yumurta kullanınız.



**Flordilatte-dondurması**

- 1 yumurta sarısı
- 60 g şeker
- 100 ml süt
- 100 ml kaymak (dövülmemiş)

Birkaç damla vanilya esansı

- Yumurta sarısını şeker ile bir kapta renge açana ve köpürene kadar dövdünüz.

- Kaymağı ve sütü içine karıştırdınız ve karışımı iyice karıştırdınız.

- Karışımı dondurma makinesine doldurdunuz.

**Çikolata- dondurması**

- 1 yumurta sarısı
- 60 g şeker
- 15 g kakao
- 220 ml süt

Birkaç damla vanilya esansı

1 bir parça tuz

- Yumurta sarısını bir kaşık şeker ile bir kapta köpürene ve renge açana kadar dövdünüz.

- Karışımı dövrerken içine kakao, süt, şeker, ve birkaç damla vanilya esansı katınız.

- Tüm karışımı iyice karıştırdınız.

- Karışımı dondurma makinesine katınız.

**Vanilya – dondurması**

- 1 yumurta sarısı
- 60 g şeker
- 160 ml süt

60 ml kaymak

Birkaç damla vanilya esansı

- Yumurta sarısını şeker ile bir kabta renge açana kadar ve köpürene kadar dövdünüz.

- Altı ağır olan bir tencereyi su ile yıkayınız. Ardından sütü karıştırırken kaynamaya yakın pişiriniz ve ardından fırından alınız. Karıştırarak yavaşça şeker-yumurta karışımını içine katınız.

- Kabi tekerardan hafice ısıtınız ve karışımı kalınlaşmasını bekeleyiniz. Tencereyi ardından fırından alınız.

Karışımı daha fazla kaynatmayınız.

- Karışımı oda sıcaklığına kadar soğutunuz. Ardından iyice kaymak ile karıştırdınız.

- Karışımı dondurma makinesine doldurdunuz.

**Çikolata parçalı-dondurma**

- 120 ml süt
- 50 ml kaymak
- 30 g koyu çikolata
- 30 g şeker

Birkaç damla vanilya esansı

1 parça tuz.

- Süt, kaymak, şeker, vanilya esansı ve tuz karıştırdınız.

- Karışımı dondurma makinesine karıştırdınız. Karışım şişmeye başladığında çikolatayı küçük parçalar olarak içine katınız.

**Kahve dondurması**

- 1 yumurta sarısı
- 60 g şeker
- 120 ml süt
- 100 ml kaymak

3 çay kaşığı kahve

1 çay kaşığı kakao

Birkaç damla vanilya esansı

- Süt ve şekeri bir kapta karıştırarak kaynama noktasında kadar kaynatınız.

Ardından kahveyi ve kakao ile süt şeker karışımı dâhil ediniz ve bu karışımı oda sıcaklığına kadar (ortalama 20

°C) soğutunuz.

- Yumurta sarısını ve vanilya esansını bir kaba veriniz ve köpürene kadar dövdünüz.

- Kaymak ve kahve karışımını içine dâhil ediniz ve iyice karıştırdınız.

- Karışımı dondurma makinesine dâhil ediniz.

**Çilek- dondurması**

- 150 g çilek
- 60 g şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 75 ml kaymak
- 25 ml süt

- Çilekleri iyice yıkayınız.

- Çilekleri eziniz ve şeker ve limon ile iyice karıştırdınız. Bu karışımı süt ile ve kaymak ile karıştırdınız.

- Karışımı dondurma makinesine doldurdunuz.

**Muz-dondurması**

- 150 g olgun, soyulmuş muz.
- 60 g şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 75 ml kaymak
- 25 ml süt

- Muzları eziniz ve şeker ile ve limon suyu ile karıştırdınız. Bu karışımı iyice süt ile ve kaymak ile karıştırdınız.

- Karışımı dondurma makinesine doldurdunuz.

**Kayısı- dondurması**

- 150 g olgun kayısı (çekirdekleri çıkartılmış)
- 60 g şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 75 ml kaymak
- 25 ml süt

- Kayısıları eziniz ve şeker ile ve limon suyu ile karıştırdınız. Bu karışımı iyice süt ile ve kaymak ile karıştırdınız.

- Bu karışımı iyice dondurma makinesine doldurdunuz.

**Limon- dondurması**

- 150 ml su
- 60 ml taze sıkılmış limon suyu
- 60 g şeker
- Şekeri ve suyu bir tencereye veriniz ve 2 dakika iyi karıştırarak kaynatınız. Ardından limon suyunu karışımına veriniz ve iyice karıştırdınız.

- Karışımı soğutunuz.

- Karışımı dondurma makinesine doldurdunuz.

**Ananas- dondurması**

- 150 g taze ananas
- 12 ml su
- 60 g şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu



- 1 çay kaşığı vanilya şekeri
- Ananası iyice eziniz.
- Şekeri ve suyu karıştırınız.
- Ananası su ile karıştırmız ardından vanilya şekerini ve limon suyunu dahil ediniz. Karışımı iyice karıştırmız.
- Karışımı dondurma makinesine katınız.


#### TEMİZLİK VE BAKIM

- Bunun için mutlaka güvenlik kurallarını okuyunuz.
- Keskin temizlik ilaçları veya nesneleri temizlik için kullanmayınız.
- Temizlik için kesinlikle benzin veya tiner kullanmayınız.
- Temizlik için mikseri çalıştırma ünitesinden çıkartınız.
- Motor ünitesini kapaktan çıkartmak için, motor ünitesini elektrik kablosu yönüne itiniz ve motor ünitesini çıkartınız.
- Çalıştırma ünitesini kancalarından çıkartınız.
- Soğutma kabı, mikser, çalıştırma ünitesi ve kapagi bulaşık makinesinde yıkanabilirler. Böylelikle bakteri oluşumu ve koku oluşumu engellenmiş olur.
- Motor ünitesini kesinlikle suya batırmayınız. Bunu sadece kuru bir bez ile siliniz.
- Temizlikten sonra motor ünitesini ve çalışırma ünitesini tekrar kapağa kapatınız.
- Motor ünitesinin öngörüldüğü şekilde oturduğundan emin olunuz.
- Çihazı soğuk, kuru ve rutubetten saklı bir biçimde saklayınız.
- Soğutma kabını buzdolabında da saklayabilirsiniz.

#### TEKNİK BİLGİLER

Çalışırma voltajı	:	220 V - 240 V ~ 50 Hz
Güç desteği	:	7 Watt

#### ÇEVRE KORUMA İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR

 Bu ürün, kullanım tarihinin sona ermesiyle birlikte normal ev çöprü kanalıyla tasfiye edilmeyip, elektrik ve elektronik cihazlarının geri dönüşüm toplama noktalarına bırakılmalıdır.

Ürünün, kullanırna talimatının veya ambalajın üzerinde yer alan sembol buna işaret etmektedir.

Hammaddeler, üzerlerindeki işaretler uyarınca geri dönüşülebilir özelliğe sahiptirler. Eski cihazların geri dönüşürülmesi, maddi yönden değerlendirilmesi veya diğer şekillerdeki değerlendirilmelerine bulunacağınız desteklerle, çevremizin korunması için önemli bir katkı sağlamış olacaksınız.

Lütfen bağlı bulunduğunuz belediyeye yöneliminden yetkili tasfiye noktasını öğreniniz.

#### GARANTİ VE MÜSTERİ SERVİSİ

Dağıtımdan önce, ürünüünüzü titiz bir kalite kontrolünden geçirinmektedir. Bütün bu özene rağmen, eğer üretimde yada nakliye sırasında bir sorun oluşmuşsa, lütfen satın aldığınız aleti satıcıya geri iade edin. Tüketicici, yasalarla belirlenmiş aşğıdaki garanti haklarına sahiptir:

Sattığımız ürünlerin 2 senelik garantisi vardır. garanti ürünün satıldığı gün başlar. Bu süre boyunca ortaya çıkacak kusurlar tarafımızdan ücretsiz olarak giderilir. Eğer, üründe noksan bir özellik ya da üretici hatası varsa tamir veya değiştirme yapılır.

Kusur, ürünün uygunsuz taşınması, kötü kullanım, 3. şahıslar tarafından orijinal olmayan uygunsuz parçalarla tamire çalışılmasından kaynaklanırsa garanti kapsamında değildir.