

# DOMO



**DOg207I**

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Handleiding             | Roomijsmachine             |
| Mode d'emploi           | Sorbetière                 |
| Gebrauchsanleitung      | Eismaschine                |
| Instruction booklet     | Ice cream maker            |
| Manual de instrucciones | Máquina para hacer helados |
| Istruzioni per l'uso    | Macchina per gelato        |
| Návod k použití         | Zmrzlinovač s kompresorem  |
| Návod na použitie       | Zmrzlinovač s kompresorom  |

PRODUCT OF **LINEA** 2000



Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.

Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieur.

Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.

Read all instructions carefully - save this instruction manual for future reference.

Lea detenidamente todas las instrucciones - Conserve este manual para futura referencia.

Leggere con attenzione le istruzioni - conservarle per future consultazioni

Před použitím si důkladně přečtete tento manuál - manuál si uschovejte i pro případ budoucího nahlédnutí.

Pred použitím si dôkladne prečítajte tento manuál - manuál si uschovajte aj pre prípad budúceho nahliadnutie.

|    |            |    |
|----|------------|----|
| NL | Nederlands | 3  |
| FR | Français   | 13 |
| DE | Deutsch    | 23 |
| EN | English    | 33 |
| ES | Español    | 43 |
| IT | Italiano   | 53 |
| CZ | Čeština    | 62 |
| SK | Slovenčina | 72 |

Geachte klant,

Al onze producten ondergaan steeds een strenge kwaliteitscontrole, alvorens ze aan je worden aangeboden. Mocht je desondanks toch nog problemen hebben met jouw toestel, dan betreuren wij dit ten zeerste. In dat geval verzoeken wij je contact op te nemen met onze klantendienst.

Onze medewerkers zullen je met plezier verder helpen.



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Maandag – Donderdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 17.00u

Vrijdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 16.30u

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig, vervangen of gerepareerd worden. De garantieperiode van 2 jaar zal op dit moment niet terug beginnen, maar loopt verder tot 2 jaar na de aankoop van het toestel. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

De garantie op accessoires en onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, bedraagt 6 maanden.

De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervallen automatisch in de volgende gevallen:

- Bij het niet naleven van de instructies in deze handleiding.
- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires welke niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier / fabrikant.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer je elektrische toestellen gebruikt, moeten volgende veiligheidsinstructies in acht genomen worden:

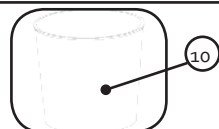
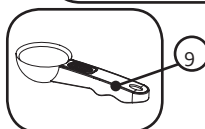
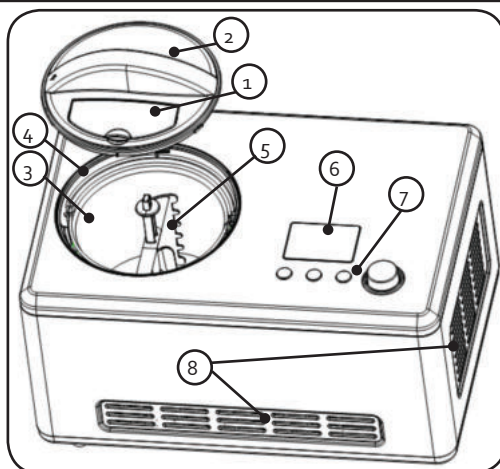
- Lees deze instructies zorgvuldig door. Bewaar deze handleiding om later te raadplegen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers. Zorg ervoor dat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
  - Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
  - Boerderijen
  - Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
  - Gastenkamers, of gelijkaardige
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier door iemand verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in het oog gehouden worden zodat ze niet met het toestel spelen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Het onderhoud en de reiniging van het toestel mogen niet door kinderen gebeuren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.
- Houd het toestel en de voedingskabel uit het bereik van kinderen.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door de fabrikant, een service center of gekwalificeerde personen om ongevallen te vermijden.
- OPGELET: om ongevallen te vermijden, mag dit toestel niet bediend worden door een externe bediening, zoals een externe timer, of op een net aangesloten worden dat regelmatig op- en afgezet wordt.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Kijk voor gebruik na of het voltage vermeld op het toestel overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet thuis.

- De voedingskabel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact dat geïnstalleerd en geaard is volgens de lokale standaarden en normen.
- Gebruik enkel de accessoires die meegeleverd worden bij het toestel.
- Gebruik het toestel nooit wanneer de voedingskabel of stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar de dienst naverkoop van DOMO of het dichtsbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht, reparatie of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit eigenhandig te repareren.
- Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Dit om elektrische schokken of brand te voorkomen.
- Gebruik dit toestel niet met natte handen.
- Dit toestel is voorzien van een korte voedingskabel, om het risico te verminderen dat personen of objecten vast komen zitten of vallen over een langere voedingskabel.  
**GEBRUIK HET TOESTEL NOOIT MET EEN VERLENGKABEL.**
- Rol de voedingskabel volledig af om oververhitting op de kabel te voorkomen.
- Laat de voedingskabel niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Laat de voedingskabel niet onder of rond het toestel hangen.
- Sluit de voedingskabel pas op het stopcontact aan nadat het toestel zeker correct gemonteerd is. Om het toestel te verwijderen van het stopcontact, moet de bediening eerst in de «OFF» of «0» positie gezet worden. Daarna mag de stekker uit het stopcontact verwijderd worden. Trek nooit aan de voedingskabel of het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Gebruik het toestel niet als er nog water in staat of als de onderdelen nog nat zijn na het reinigen.
- Gebruik het toestel nooit zonder ingrediënten.
- Wees uitermate voorzichtig bij het vastnemen van de scherpe accessoires. Raak de accessoires pas aan van zodra ze volledig tot stilstand gekomen zijn in het toestel.
- Als het toestel niet goed onderhouden wordt, kan dit de levensduur van het toestel drastisch verminderen en een gevaarlijke situatie veroorzaken.
- Ongevallen of schade veroorzaakt door het niet volgen van deze regels zijn op eigen risico. Noch de fabrikant, de importeur of leverancier kan daar dan verantwoordelijk voor geacht worden.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OM LATER TE RAADPLEGEN**

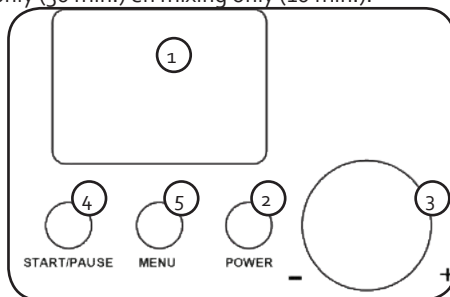
## ONDERDELEN

1. Vulopening met deksel
2. Doorzichtig deksel
3. Verwijderbare kom
4. Vaste kom
5. Mengspatel
6. Lcd-display
7. Bedieningspaneel
8. Ventilatie
9. Ijsschep
10. Maatbeker



## CONTROLEPANEEL

1. Lcd-display
2. POWER-knop
3. Draaiknop: om de tijd in te stellen draai je aan de draaiknop. Draai naar links om de tijd te verminderen en naar rechts om de tijd te vermeerderen. De standaardtijden voor de programma's ice cream (60 min.), cooling only (30 min.) en mixing only (10 min.).
4. START/PAUSE-knop
5. MENU-knop - er zijn 3 keuzes:
  - Ice cream
  - Cooling only
  - Mixing only



## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Laat het toestel eerst gedurende 4 uur staan, op een stabiel oppervlak, vooraleer het voor de eerste keer te gebruiken.
- Maak alle onderdelen van de roomijsmachine die in aanraking zullen komen met het roomijs schoon: de vaste kom, de verwijderbare kom, de mengspatel, het deksel, het deksel van de vulopening, de maatbeker en ijsschep. Maak de onderdelen goed droog vooraleer ze te gebruiken.

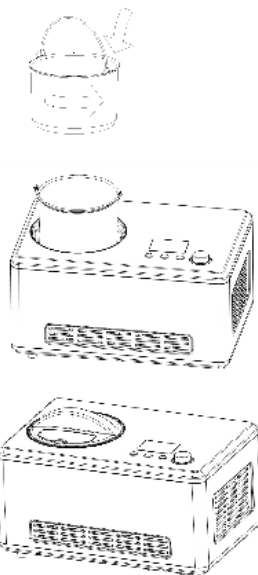
## GEBRUIK

### VOORBEREIDEN VAN DE INGREDIËNTEN

1. Maak de bereiding van de ingrediënten volgens het recept dat je wilt maken.
  2. Giet de bereiding in de verwijderbare kom.
- Opgelet: het totale volume van de ingrediënten mag niet meer bedragen dan 800-1000 ml. Het roomijs zet nog uit wanneer het gedraaid wordt.
  - Opgelet: het is niet nodig om de kom op voorhand in de diepvries te zetten. Dankzij de ingebouwde compressor vriest de roomijsmachine zelf, terwijl het ijs draait.

### MONTEREN

1. Zorg ervoor dat de stekker niet in het stopcontact zit.
2. Zet de roomijsmachine op een vlak, stabiel oppervlak.
3. Zet de verwijderbare kom in de vaste kom in de machine.
4. Plaats de mengspatel in de verwijderbare kom door de mengspatel over de as in de kom te schuiven, zodat deze in positie valt.
5. Zet het doorzichtige deksel op de kom en draai het tegen de klok in om het te vergrendelen.
6. Plaats het deksel van de vulopening op de vulopening.



### ROOMIJS MAKEN

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Druk op de POWER-toets. Het toestel is nu ingeschakeld en er verschijnt "60:00" op het lcd-scherm. Dit betekent dat de standaard ingestelde tijd 60 minuten is.
3. Kies aan de hand van de MENU-knop het programma dat je wil laten lopen. Ice cream kan je kiezen om roomijs te maken. Mixing only dient om de ingrediënten nog wat beter te mengen (zonder dat er gekoeld wordt) en Cooling only zal de inhoud van de kom gewoon koud houden (zonder dat er gemengd wordt).
4. Stel de tijd in door middel van de draaiknop en druk op de START/PAUSE-knop. De roomijsmachine zal beginnen draaien. Het achtergrondlichtje van het lcd-scherm zal gedurende het hele proces blijven branden.
5. Als je de mengspatel tijdens het proces wilt laten stoppen of terug starten, druk dan kort op de START/PAUSE-knop. De compressor blijft dan wel nog koelen.
6. Om het proces helemaal te stoppen voor de tijd afgelopen is, moet je 3 sec. op de MENU-knop drukken en zal het toestel uitschakelen.

7. Wanneer de ingestelde tijd om is, stopt het toestel automatisch met werken en zal het 3 bieptonen geven. De lcd-display zal "00:00" weergeven en het achtergrondlichtje zal knipperen.
8. Schep het roomijs uit de kom met de bijgevoegde ijsschep en doe het roomijs in een andere kom of pot. Gebruik geen metalen voorwerpen in de kom.  
Opgelet: klop nooit met de verwijderbare kom of de rand van de kom op bv. een tafel om het ijs te verwijderen. Zo zal je de kom beschadigen.

Opgelet: de roomijsmachine beschikt over een oververhittingsbeveiling. Laat het toestel 30 tot 60 minuten afkoelen tussen 2 bereidingen.

Tip: als na 60 minuten draaien het ijs toch wat zacht zou zijn, kan je op dat moment nakoelen met de Cooling Only functie voor ongeveer 30 minuten om het ijs toch nog een hardere consistentie te geven. Dit kan je uiteraard aanpassen naar eigen voorkeur.

## **VERLENGDE KOELFUNCTIE**

Wanneer het toestel niet wordt uitgeschakeld en het ijs niet wordt verwijderd binnen de 10 minuten na het einde van het draaiproces, schakelt de machine automatisch over naar de koelfunctie. Het toestel zal dan nog in totaal 1 uur nakoelen - in intervallen van 10 minuten (10 min. koelen, 10 min. rusten) - om de consistentie van het roomijs te behouden. Hierna schakelt het terug over naar de basisstatus.

## **TIJD AANPASSEN TIJDENS HET DRAAIPROCES**

Wanneer de machine in werking is, kan je eenvoudig de duurtijd verlengen of verkorten door aan de draaiknop te draaien.

## **TIJD TOEVOEGEN NA HET DRAAIPROCES**

Wanneer de machine het draaiproces beëindigd heeft en terugkeert naar de basisstatus, kan je opnieuw de tijd instellen en op de START/PAUSE-knop drukken om het roomijs nog wat langer te laten draaien. Bijvoorbeeld wanneer het nog niet hard genoeg is.

## **ZELFBESCHERMINGSFUNCTIE VAN DE MOTOR**

Wanneer het roomijs te hard wordt, kan de motor geblokkeerd raken. De zelfbeschermingsfunctie zorgt er dan voor dat de motor automatisch wordt stilgelegd.

# **RECEPTEN**

## **ROOMIJS KOUD BEREID**

- 3 dl melk
- 150 g suiker
- 2 dl slagroom

- 3 eierdooiers
- snuifje zout

Klop de eierdooiers met de suiker tot een schuimig mengsel. Doe er vervolgens de slagroom en de melk bij. Roer alles door elkaar terwijl je een snuifje zout toevoegt en doe het geheel daarna in de roomijsmachine. Tijd in de roomijsmachine: +/- 30 minuten.

### ROOMIJS WARM BEREID

- 4 dl melk
- 150 g suiker
- 2 dl slagroom
- 3 eierdooiers
- snuifje zout

Klop de eierdooiers met de suiker tot een schuimig mengsel. Voeg vervolgens beetje bij beetje de melk, de slagroom en het zout toe. Verwarm het geheel langzaam tot het kookpunt, maar laat het niet koken. Als het schuim steviger wordt, komt de gele crème naar boven. Neem het mengsel van het vuur, laat het afkoelen en giet het daarna in de roomijsmachine. Tijd in de roomijsmachine: +/- 60 minuten.

### VANILLE-IJS

- 1 vanillestokje
- 3 eierdooiers
- 3 1/2 dl melk
- 2 dl slagroom
- 150 g suiker

Was het vanillestokje en snijd het overlangs door, zodat het aroma beter tot zijn recht kan komen. Klop de slagroom en de melk op en voeg het stokje toe aan het mengsel. Maak het geheel warm en neem het van het vuur als het kookt. Laat alles een beetje afkoelen. Klop ondertussen het eigeel en de suiker tot een schuimig mengsel. Verwijder het vanillestokje uit het lauwe melkmengsel en voeg het mengsel beetje bij beetje bij het schuimige mengsel van eigeel en suiker. Verwarm het geheel opnieuw terwijl u roert, maar zorg ervoor dat het niet kookt. Wanneer het geheel steviger begint te worden, neem je het mengsel van het vuur en laat je het afkoelen. Filter het mengsel daarna door een zeef en giet het in de roomijsmachine. Tijd in de roomijsmachine: +/- 60 minuten.

### CHOCOLADE-IJS

- 120 gr pure chocolade
- 0,5 l volle melk
- 75 gr suiker

- 3 eierdooiers
- 2 el lopende honing

Klop de eierdooiers met de suiker tot een schuimig mengsel. Verwarm de melk samen met de chocolade en de honing langzaam tot het kookpunt, maar laat het niet koken. Giet de melk bij de opgeklopte eieren en laat het geheel afkoelen. Giet het daarna in de roomijsmachine.

Tijd in de roomijsmachine: +/- 60 minuten.

## MOKKA-IJS

- 2 koppen hele sterke koffie (of 2 eetlepels oploskoffie)
- 1 eetlepel cacao
- 2 eierdooiers
- 150 g suiker
- 2 dl slagroom
- 3 dl melk

Maak ijs zoals beschreven bij 'roomijs koud bereid'. Voeg aan het einde van de bereiding nog de cacao en de koffie toe. Klop daarna alles goed door elkaar en giet het mengsel in de roomijsmachine. Tijd in de roomijsmachine: +/- 60 minuten.

## VRUCHTEN-IJS

- 400 g fruit (naar keuze)
- eiwit van 1 ei
- 100 g suiker
- 1 dl melk
- 1 dl slagroom
- scheutje citroensap

Mix het fruit samen met de suiker en de slagroom. Als het geheel goed gemengd is, voegt u de melk, het geklopte eiwit en eventueel een beetje citroensap toe. Giet het mengsel in de roomijsmachine. Tijd in de roomijsmachine: +/- 60 minuten.

## IJS VAN WILDE VRUCHTEN

- 300 g fruit naar keuze
- eiwit van 1 ei
- 150 g suiker
- 1 dl melk
- 1/2 dl slagroom
- 1 snuifje zout

Mix het fruit samen met een gedeelte van de suiker. Klop het eiwit op. Voeg de melk, de slagroom, de rest van de suiker en het zout toe. Alles goed mengen en het geheel in de

roomijsmachine gieten. Indien nodig kan je eerst alles zeven.

Tijd in de roomijsmachine: +/- 60 minuten.

## BANANENIJS

- 4 bananen
- 100 g suiker
- 1 1/2 dl melk
- 1 1/2 dl slagroom
- 1/2 eiwit
- 1 snuifje zout
- scheutje citroensap

Klop eerst het eiwit stijf. Klop daarna de suiker, de melk en de slagroom goed door elkaar. Doe dan het eiwit, de fijngemaakte bananen en de andere ingrediënten bij het mengsel. Alles goed door elkaar roeren en in de roomijsmachine gieten. Tijd in de roomijsmachine: +/- 60 minuten.

## CITROENIJS

- 3 à 4 citroenen
- 150 g suiker
- 2 dl melk
- 2 dl slagroom

Pers de citroenen uit. Mix het sap met de suiker en voeg dan de melk en de slagroom toe. Roer alles goed door elkaar en giet het geheel in de roomijsmachine. Tijd in de roomijsmachine: +/- 60 minuten.

## CITROENSORBET

- Eiwit van 1 ei
- 2 dl citroensap
- 200 g suiker
- 3 dl water

Schil een paar citroenen, zonder het wit onder de schil te verwijderen. Laat de schillen ongeveer 30 minuten trekken in 3 dl water. Zeef het water en het citroensap. Mix deze vloeistof samen met de suiker en het eiwit. Giet het mengsel daarna in de roomijsmachine.

Tijd in de roomijsmachine: +/- 60 minuten.

## VRUCHTENSORBET

- 400-500 g fruit naar keuze
- 1 dl water

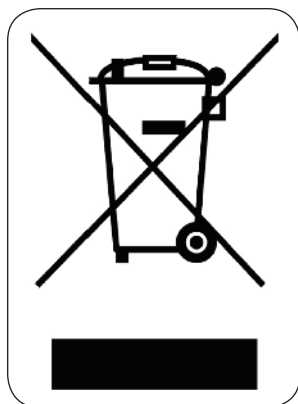
- 100 g suiker

Mix het fruit. Doe er de suiker en het water bij (eventueel zeven) en giet alles in de roomijsmachine. Tijd in de roomijsmachine: +/- 60 minuten.

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Maak de roestvrijstalen behuizing schoon met een vochtige doek en wat mild detergent.
- Was volgende losse onderdelen af in warm water met afwasmiddel: doorzichtig deksel en de verwijderbare kom. De andere losse onderdelen (ijsschep en maatbeker) mogen in de vaatwasmachine.

## MILIEURICHTLIJNEN



Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als je ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkom je mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neem je best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar je het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

Cher client,

Tous nos produits sont soumis à des contrôles qualité stricts avant d'être proposés à la vente. Si vous deviez toutefois rencontrer un problème avec votre appareil, nous le déplorons vivement.

Dans ce cas, nous vous invitons à prendre contact avec notre service à la clientèle.

Nos collaboratrices se feront un plaisir de vous aider !



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Du lundi au jeudi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 17 h

Vendredi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 16 h 30

Cet appareil est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Durant la période de garantie, le distributeur assumera l'entière responsabilité en cas de défauts de fonctionnement (matériel) ou de fabrication. Si un tel problème survient, l'appareil sera remplacé ou réparé. La période de garantie de 2 ans ne reprend pas à zéro, mais se poursuit (jusqu'à 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil). La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse.

Pour les accessoires et les éléments d'usure, une garantie de 6 mois s'applique.

La garantie et la responsabilité du fournisseur et du fabricant n'ont plus effet dans les cas suivants :

- Les instructions du manuel n'ont pas été suivies.
- Mauvais raccordement, par ex. tension électrique trop forte.
- Utilisation contraire, brutale ou anormale.
- Entretien insuffisant ou non conforme.
- Réparation ou modification de l'appareil par le consommateur ou un tiers non autorisé.
- Utilisation d'éléments ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fournisseur/fabricant.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation de tout appareil électrique.

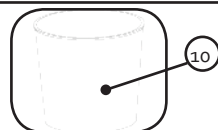
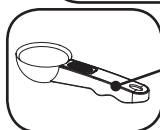
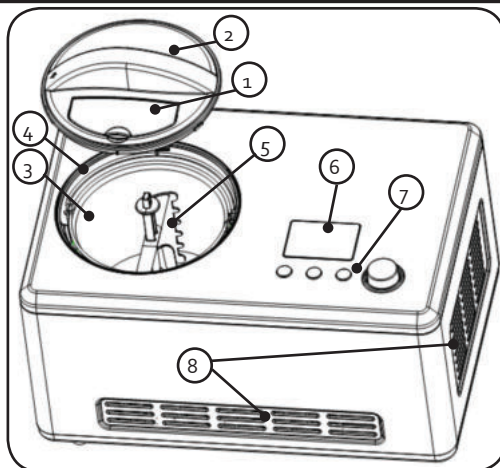
- Lisez ces consignes très attentivement. Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou dans des environnements comparables, tels que :
  - Coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables
  - Fermes
  - Chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel
  - Chambres d'hôtes ou comparables
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y inclus les enfants) présentant un handicap physique ou sensoriel, une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, sauf si ces personnes sont sous surveillance ou qu'elles ont reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être sous surveillance, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans ou plus et par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissent les dangers liés à son utilisation. Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi qu'avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Mettez au préalable tous les boutons en position « arrêt » et débranchez l'appareil en saisissant la fiche électrique. Ne tirez jamais sur le cordon pour retirer la fiche de la prise.
- En cas de dégâts au cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, un centre de services ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout accident.
- **ATTENTION** : pour éviter tout accident, cet appareil ne peut pas être actionné via une commande externe comme un minuteur extérieur, ni être raccordé à un réseau régulièrement mis sous tension ou hors tension.
- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.

- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- Le cordon d'alimentation doit toujours être branché dans une prise de courant placée et mise à la terre conformément aux normes et standards locaux.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou lorsque l'appareil est lui-même endommagé. Portez dans ce cas l'appareil au service après vente de DOMO ou au centre de services qualifié le plus proche, pour contrôle, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez jamais de réparer cet appareil vous-même.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ceci afin d'éviter des chocs électriques ou un incendie.
- N'utilisez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées.
- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court, afin d'éviter que des personnes ou objets s'enroulent dans le cordon ou tombent à cause de ce dernier. **N'UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL AVEC UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE.**
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur une surface chaude, ni sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation se coincer sous l'appareil ou pendre autour de celui-ci.
- Ne branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant qu'après être sûr que l'appareil soit correctement monté. Pour débrancher l'appareil, la commande doit être préalablement placée en position « OFF » ou « 0 ». Après quoi, la fiche électrique peut être retirée de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation ni sur l'appareil pour le débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil s'il renferme encore de l'eau ou si des éléments sont encore humides après leur nettoyage.
- N'utilisez jamais l'appareil à vide.
- Soyez extrêmement prudent en saisissant les accessoires tranchants, tels les lames. Ne saisissez les accessoires que lorsqu'ils sont à l'arrêt complet dans l'appareil.
- Si l'appareil n'est pas correctement entretenu, sa durée de vie peut en être fortement diminuée et une situation de danger en résulter.
- Les accidents ou dommages causés par le non-respect de ces règles sont à vos propres risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent, dans ce cas, en être tenus pour responsables.

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

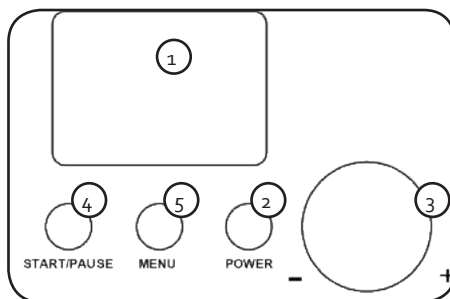
## PARTIES

1. Ouverture de remplissage avec couvercle
2. Couvercle transparent
3. Cuve amovible
4. Cuve fixe
5. Mélangeur
6. Écran LCD
7. Panneau de commande
8. Ventilation
9. Cuiller à glace
10. Verre doseur



## PANNEAU DE COMMANDE

1. Écran LCD
2. Bouton de POWER
3. Bouton : tournez au bouton pour régler le temps Tournez vers la gauche pour diminuer le temps et vers la droite pour l'augmenter. Les temps standard selon les programmes sont les suivants : « ice cream » (60 minutes), « cooling only » (30 minutes) et « mixing only » (10 minutes).
4. Bouton START/PAUSE
5. Bouton MENU - il y a 3 options :
  - Ice cream
  - Cooling only
  - Mixing only



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

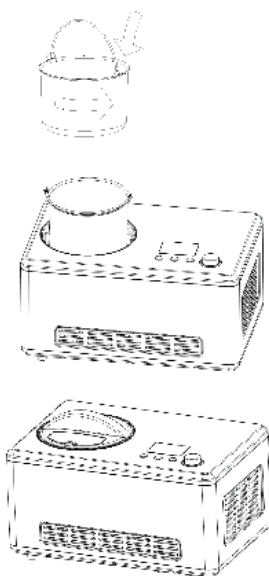
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laissez-le d'abord sur une surface stable pendant 4 heures.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces de la sorbetière qui entreront en contact avec la crème glacée : la cuve fixe, la cuve amovible, le mélangeur, le couvercle, le couvercle de l'ouverture de remplissage, le verre doseur et la cuiller à glace. Séchez soigneusement les pièces avant de les utiliser.

## PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

1. Préparez les ingrédients suivant la recette que vous voulez suivre.
  2. Versez la préparation dans la cuve amovible.
- Attention: le volume total des ingrédients ne peut pas dépasser 800-1000 ml. La crème glacée se dilate encore lors de la rotation.
  - Attention: il n'est pas nécessaire de placer préalablement la cuve dans le surgélateur. Grâce à son compresseur intégré, la sorbetière assure elle-même le gel pendant la rotation de la glace.

## MONTAGE

1. Assurez-vous que l'appareil ne soit pas branché.
2. Placez la sorbetière sur une surface plane et stable.
3. Placez la cuve amovible dans la cuve fixe de l'appareil.
4. Placez le mélangeur dans la cuve amovible en le faisant glisser vers le bas sur l'axe de la cuve, de manière à ce qu'il tombe en position. L'illustration indique les parties du mélangeur et de l'axe qui correspondent les unes aux autres.
5. Placez le couvercle transparent sur la cuve et tournez-le dans le sens anti-horlogique pour le verrouiller.
6. Placez le couvercle de l'ouverture de remplissage sur celle-ci.



## FAIRE DE LA CREME GLACÉE

1. Branchez l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton POWER. L'appareil est maintenant branché et la mention « 60:00 » s'affiche sur l'écran LCD. Cette mention indique que le temps programmé par défaut est de 60 minutes.
3. Choisissez le programme que vous voulez exécuter au moyen du bouton MENU. Vous pouvez choisir la position « Ice cream » pour faire de la crème glacée. « Mixing only » s'utilise pour améliorer encore le mélange des ingrédients (sans qu'ils soient refroidis) et « Cooling only » maintiendra uniquement le contenu de la cuve à basse température (sans qu'il soit mélangé).
4. Après ce réglage du temps, appuyez sur le bouton START/STOP. La sorbetière commencera à tourner. L'éclairage d'arrière-plan de l'écran LCD restera allumé pendant la durée totale de fonctionnement de l'appareil.

5. Si vous souhaitez arrêter ou redémarrer le mélangeur en cours de fonctionnement, appuyez brièvement sur le bouton START/STOP. Le compresseur continue toutefois de réfrigérer.
6. Pour arrêter complètement l'opération et revenir en condition initiale de base, maintenez le bouton de MENU enfoncé pendant plus de 3 secondes.
7. Lorsque le temps programmé est écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement et génère 3 fois un 'bip' d'avertissement. La mention « 00:00 » s'affiche alors sur l'écran LCD et l'éclairage d'arrière-plan clignote.
8. Videz la cuve de la crème glacée au moyen d'une spatule en plastic et placez la crème glacée dans un autre bol ou récipient. N'utilisez pas d'objet métallique pour éviter de griffer la cuve.  
Attention: Ne heurtez pas la cuve amovible ni un de ses bords sur une table p.ex., pour en extraire la crème glacée. Vous endommageriez la cuve.

Attention : la sorbetière dispose d'une protection contre la surchauffe. Laissez l'appareil refroidir de 30 à 60 minutes entre deux préparations.

Conseil : Si la glace est encore un peu molle après l'avoir fait tourner pendant 60 minutes, vous pouvez à ce moment la refroidir grâce à la fonction Cooling Only pendant environ 30 minutes ; elle aura alors une consistance plus dure. Il va de soi que vous pouvez adapter cette méthode selon vos préférences.

## FONCTION DE RÉFRIGÉRATION PROLONGÉE

Si l'appareil n'est pas débranché ni la crème glacée retirée endéans les 10 minutes après la fin de la rotation, l'appareil bascule automatiquement vers la fonction de réfrigération. L'appareil assurera encore la réfrigération pendant une durée totale de 1 heure - aux intervalles de 10 minutes (10 min. de réfrigération, 10 min. de repos), afin de préserver la consistance de la crème glacée. Il bascule ensuite à nouveau en condition de base.

## MODIFIER LE TEMPS PENDANT LA ROTATION

Lorsque l'appareil est en fonctionnement, le temps peut être aisément allongé ou raccourci en tournant le bouton.

## AUGMENTER LE TEMPS À L'ISSUE DE LA ROTATION

Lorsque la rotation est terminée et que l'appareil a rebasculé en condition de base, il est possible de prolonger la rotation de la crème glacée en programmant un nouveau temps et en appuyant ensuite sur le bouton START/STOP. Ce sera par exemple le cas lorsque la crème glacée n'a pas encore la consistance souhaitée.

## FONCTION D'AUTOPROTECTION DU MOTEUR

Le moteur peut se bloquer lorsque la crème glacée devient trop dure. La fonction d'autoprotection provoque alors l'arrêt automatique du moteur.

### CRÈME GLACÉE PRÉPARATION À FROID

- 3 dl de lait
- 150 g de sucre
- 2 dl de crème fraîche
- 3 jaunes d'oeufs
- une pincée de sel

Battez (de préférence au mixer) les jaunes d'oeufs et de sucre afin d'obtenir un mélange crémeux. Ajoutez ensuite la crème fraîche et le lait. Mélangez le tout en ajoutant une pincée de sel et versez ensuite le mélange dans la machine à crème glacée. Temps de préparation: +/- 30 minutes.

### CRÈME GLACÉE PRÉPARATION À CHAUD

- 4 dl de lait
- 150 g de sucre
- 2 dl de crème fraîche
- 3 jaunes d'oeufs
- une pincée de sel

Battez les jaunes d'oeufs et le sucre afin d'obtenir un mélange mousseux. Ajoutez ensuite progressivement le lait, la crème fraîche et le sel. Portez le tout au point d'ébullition sans toutefois le faire bouillir. Lorsque la mousse s'épaissit, une crème jaune apparaîtra à la surface. Retirez alors le mélange du feu, laissez-le refroidir et versez-le ensuite dans la machine à crème glacée. Temps de préparation: +/- 60 minutes.

### GLACE DE VANILLE

- 1 gousse de vanille
- 3 jaunes d'oeufs
- 3 1/2 dl de lait
- 2 dl de crème fraîche
- 150 g de sucre

Battez ensemble la crème fraîche et le lait. Lavez la gousse de vanille et coupez-la dans la longueur pour permettre à l'arôme de mieux se dégager. Ajoutez-la dans le mélange du lait et de la crème fraîche. Portez le mélange à ébullition, puis retirez-le du feu. Laissez-le refroidir un peu. Entre-temps, battez les jaunes d'oeufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Puis, vous ajoutez en petites quantités le lait tiède (après avoir retiré la gousse de vanille). Réchauffez alors le mélange tout en le remuant mais veillez à ne pas le faire bouillir. Lorsque le mélange commence à se raffermir, vous le retirez du feu et vous le laissez refroidir. Passez-le ensuite au chinois et versez-le dans la machine à crème glacée. Temps de préparation: +/- 60 minutes.

## GLACE AU CHOCOLAT

- 120 g de chocolat noir
- 0,5 l de lait entier
- 75 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 2 c. à s. de miel liquide

Fouettez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à obtenir un mélange moussieux. Faites chauffer le lait, le chocolat et le miel à feu doux jusqu'à ce que le mélange atteigne son point d'ébullition, mais ne le laissez pas bouillir. Ajoutez le mélange à base de lait aux œufs battus et laissez refroidir le tout. Versez ensuite la préparation dans la sorbetière. Temps de préparation: +/- 60 minutes.

## GLACE MOKA

- 2 tasses de café très fort (ou 2 cuillères à soupe de café soluble)
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 2 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre
- 2 dl de crème fraîche
- 3 dl de lait

Préparez la glace de façon identique que la «Crème glacée (préparation à froid)». Ajoutez le cacao et le café en fin de préparation. Mélangez bien le tout et versez ensuite le mélange dans la machine à crème glacée. Temps de préparation: +/- 60 minutes.

## GLACE AUX FRUITS

- 400 g de fruits au choix
- 1 blanc d'œuf
- 100 g de sucre
- 1 dl de lait
- 1 dl de crème fraîche quelques gouttes de jus de citron

Mélangez les fruits avec le sucre et la crème fraîche. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez-y le lait, le blanc d'œuf monté en neige et éventuellement un peu de jus de citron. Versez le mélange dans la machine à crème glacée. Temps de préparation: +/- 60 minutes.

## GLACE AUX FRUITS SAUVAGES

- 300 g de fruits au choix
- 1 blanc d'œuf
- 150 g de sucre
- 1 dl de lait

- 1/2 dl de crème fraîche
- une pincée de sel

Mélangez les fruits avec la moitié du sucre. Battez le blanc d'oeuf en neige. Ajoutez le lait, la crème fraîche, le reste du sucre et le sel. Mélangez bien le tout, puis versez-le dans la machine à crème glacée. Si nécessaire, le mélange pourrait être filtré avant de le verser dans la machine. Temps de préparation: +/- 60 minutes.

### GLACE AUX BANANES

- 4 bananes
- 100 g de sucre
- 1 1/2 dl de lait
- 1 1/2 dl de crème fraîche
- 1/2 blanc d'un oeuf
- une pincée de sel
- quelques gouttes de jus de citron

Battez d'abord le blanc d'oeuf. Mélangez ensuite le sucre, le lait et la crème fraîche. Ajoutez-y le blanc d'oeuf, les bananes broyées et les autres ingrédients. Mélangez bien le tout et versez le mélange dans la machine à crème glacée. Temps de préparation: +/- 60 minutes.

### GLACE AU CITRON

- 3 à 4 citrons
- 150 g de sucre
- 2 dl de lait
- 2 dl de crème fraîche

Pressez les citrons. Mélangez le jus avec le sucre et ajoutez-y le lait et la crème fraîche. Bien mélanger et verser le tout dans la machine à crème glacée. Temps de préparation: +/- 60 minutes.

### SORBET AU CITRON

- blanc d'oeuf
- 2 dl de jus de citron
- 200 g de sucre
- 3 dl d'eau

Pelez quelques citrons, sans toutefois enlever le blanc sous le zeste. Laissez mariner pendant une demi-heure le zeste des citrons dans 3 dl d'eau. Filtrez ensemble l'eau et le jus de citron. Mixez le liquide (mélange eau-jus de citron) avec le blanc d'oeuf et le sucre. Versez ensuite le tout dans la machine à crème glacée. Temps de préparation: +/- 60 minutes.

## SORBET AU FRUITS

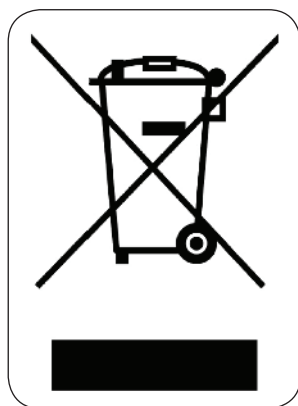
- 400 à 500 g de fruits au choix
- 1 dl d'eau
- 100 g de sucre

Mixez les fruits, ajoutez-y l'eau et le sucre. Filtrez le mélange si vous le souhaitez. Versez le tout dans la machine à crème glacée. Temps de préparation: +/- 60 minutes.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'enceinte en acier inoxydable avec un linge humide et un peu de détergent doux.
- Le couvercle transparent et la cuve amovible se lavent à l'eau chaude, avec un produit de vaisselle. Les autres éléments séparés (cuiller à glace et verre doseur) peuvent être lavés au lave-vaisselle.

## MISE AU REBUT



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.

Sehr geehrter Kunde,  
Sämtliche unserer Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle,  
bevor Sie Ihnen angeboten werden. Sollten dennoch  
Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, bedauern wir dies zutiefst.  
Wir möchten Sie in diesem Fall bitten, unseren Kundenservice zu kontaktieren.  
Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gern weiter!



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Montag – Donnerstag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 17:00 Uhr  
Freitag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 16:30 Uhr

Dieses Gerät hat eine Garantiefrist von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit übernimmt der Hersteller die vollständige Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn derartige Mängel auftreten, wird das Gerät wenn nötig ausgetauscht oder repariert. Die Garantiezeit von 2 Jahren beginnt in diesem Moment nicht erneut, sondern sie läuft bis 2 Jahre nach dem Kaufdatum weiter. Die Garantie wird auf der Grundlage des Kassenbons gewährt.

Die Garantie auf Accessoires und Verschleißteile beträgt 6 Monate.

Die Garantie und die Verantwortung/Haftung des Lieferanten und Herstellers entfallen automatisch in den folgenden Fällen:

- Bei Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bei falschem Anschluss, z.B. bei einer zu hohen Stromspannung.
- Bei falscher, grober oder abnormaler Verwendung.
- Bei unzureichender oder falscher Wartung.
- Bei vom Verbraucher oder von nicht ermächtigten Dritten vorgenommenen Reparaturen oder Änderungen am Gerät.
- Bei der Verwendung von Ersatzteilen oder Accessoires, die nicht vom Lieferanten / Hersteller empfohlen oder geliefert werden.

## SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen folgende Sicherheitshinweise beachtet werden:

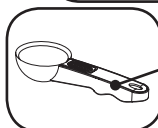
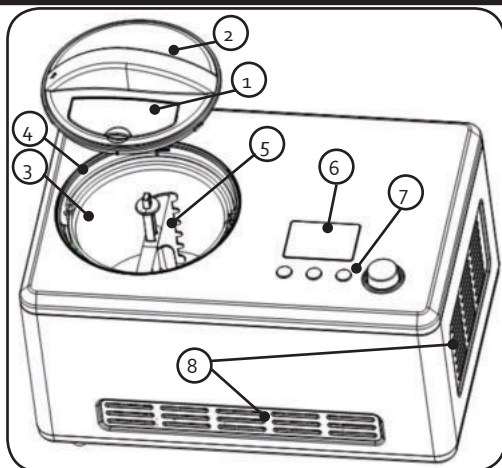
- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, zum Beispiel in folgenden Bereichen:
  - Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern.
  - Bauernhöfe
  - Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
  - Gästezimmer oder Ähnliches
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis verwendet werden, außer wenn, diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts von einer Person erhalten haben, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um ein Spielen mit dem Gerät auszuschließen.
- Diese Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren und Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis unter der Bedingung verwendet werden, dass diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Wartung und Reinigung des Geräts darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, außer diese sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Das Gerät und das Netzkabel sind außerhalb der Reichweite von Kindern zu bewahren.
- Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Teile montiert oder abmontiert werden und vor der Reinigung. Stellen Sie zunächst alle Schalter auf „Aus“ und ziehen Sie den Stecker am Stecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es, um Unfälle auszuschließen, durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine qualifizierte Person ersetzt werden.
- ACHTUNG: Zur Vermeidung von Unfällen sollte das Gerät nicht mit einem externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen externen Timer oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Einschaltetes Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Vor Gebrauch überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit dem des Stromnetzes übereinstimmt.
- Das Netzkabel muss stets an eine Steckdose angeschlossen werden, die gemäß den örtlichen Standards und Normen isoliert und geerdet wurde.
- Verwenden Sie nur das mit dem Gerät mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nie, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät in diesem Fall zur Durchsicht, Reparatur oder für elektrische/mechanische Anpassungen zum Kundendienst von DOMO oder zum nächstgelegenen Servicecenter. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies dient der Vermeidung von elektrischen Stromschlägen und Feuer.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Dieses Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um das Risiko zu vermeiden, dass Personen oder Gegenstände über/an einem längeren Netzkabel hängenbleiben oder darüber fallen. **DIESES GERÄT SOLLTE AUF KEINEN FALL MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL VERWENDET WERDEN.**
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, um eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über einen Tischrand oder eine Arbeitsplatte herunter hängen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht unter oder rund um das Gerät hängen.
- Schließen Sie das Netzkabel erst an die Steckdose an, nachdem der Stecker korrekt montiert wurde. Um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen, muss der Bedienschalter zuerst in die „AUS“- oder „o“-Position gestellt werden. Anschließend kann der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Ziehen Sie nie am Gerät oder am Netzkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn sich Wasser darin befindet oder wenn Einzelteile nach der Reinigung noch feucht sind.
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne Zutaten.
- Seien Sie besonders beim Anfassen von scharfen Zubehöerteilen, wie Messern, vorsichtig. Fassen Sie die Zubehöerteile erst an, wenn sie im Gerät vollständig zum Stillstand gekommen sind.
- Wenn das Gerät nicht gut gewartet wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts drastisch verringern und eine Gefahrensituation verursachen.
- Für Unfälle oder Schäden, die durch die Nichtbefolgung dieser Regeln verursacht werden, haften Sie selbst. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können in solchen Fällen zur Verantwortung gezogen werden.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

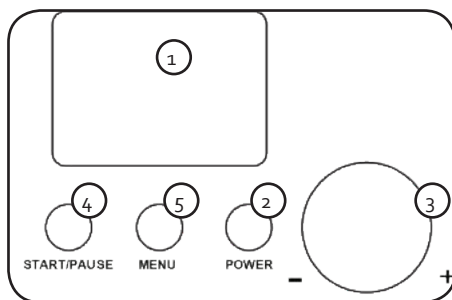
## TEILE

1. Einfüllöffnung mit Deckel
2. Durchsichtiger Deckel
3. Herausnehmbarer Behälter
4. Fester Behälter
5. Mischer
6. LCD-Display
7. Bedienfeld
8. Lüftung
9. Eisportionierer
10. Messbecher



## BEDIENFELD

1. LCD-Display
2. POWER-Taste
3. Drehschalter: Zur Zeiteinstellung drehen Sie am Drehschalter. Drehen Sie nach links zur Verringerung der Zeit und nach rechts zur Verlängerung der Zeit. Die Standardzeiten für die Programme sind: Ice Cream (60 min.), Cooling only (30 min.) und Mixing only (10 min.).
4. START/PAUSE-Taste
5. MENÜ-Taste -  
Es gibt 3 Auswahlmöglichkeiten:
  - Ice Cream
  - Cooling only
  - Mixing only



## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

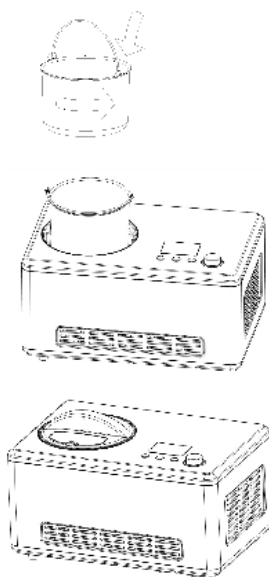
- Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch zunächst 4 Stunden stabil stehen.
- Reinigen Sie alle Teile der Eismaschine, die mit dem Eis in Berührung kommen: den festen Behälter, den herausnehmbaren Behälter, Mischer, Deckel, Deckel der Einfüllöffnung, Messbecher und Eisportionierer. Trocknen Sie die Einzelteile vor dem Gebrauch gut ab.

## VORBEREITUNG DER ZUTATEN

1. Bereiten Sie Zutaten nach dem Rezept Ihrer Wahl vor.
  2. Füllen Sie die Zubereitung in den herausnehmbaren Behälter.
- Achtung: Das Gesamtvolumen der Zutaten darf nicht mehr als 800-1000 ml betragen. Das Speiseeis nimmt durch das Rühren an Volumen zu.
  - Achtung: Es ist nicht notwendig, den Behälter vor Gebrauch in den Tiefkühler zu stellen. Durch den eingebauten Kompressor übernimmt die Eismaschine selbst das Gefrieren, während des Rührens.

## MONTAGE

1. Achten Sie darauf, dass der Stecker nicht in der Steckdose steckt.
2. Stellen Sie die Eismaschine auf eine ebene und stabile Fläche.
3. Setzen Sie den herausnehmbaren Behälter in den festen Behälter der Maschine.
4. Bringen Sie den Mischer im herausnehmbaren Behälter an, indem Sie ihn so auf die Antriebsachse setzen, bis er einrastet. Die Abbildung zeigt, wie der Mischer auf der Antriebsachse anzubringen ist.
5. Setzen Sie den durchsichtigen Deckel auf den Behälter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn einzurasten.
6. Schließen Sie die Einfüllöffnung mit dem dazugehörigen Deckel.



## SPEISEEIS ZUBEREITEN

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Drücken Sie die POWER-Taste. Das Gerät ist jetzt aktiviert. Auf dem LCD-Display wird „60:00“ angezeigt. Dies bedeutet, dass standardmäßig 60 Minuten eingestellt sind.
3. Wählen Sie anhand der MENÜ-Taste das gewünschte Programm aus. Um Sahneeis herzustellen, wählen Sie Ice Cream aus. Mixing only dient zur besseren Vermischung der Zutaten (ohne Kühlung) und Cooling only kühlt den Inhalt des Behälters (ohne ihn zu mischen).
4. Nach dem Einstellen der Zeit drücken Sie die START/STOP-Taste. Die Eismaschine beginnt nun mit dem Rühren. Die Hintergrundbeleuchtung des LCD-Displays bleibt den ganzen Zubereitungsprozess hindurch eingeschaltet.

5. Wenn Sie das Rühren während des Vorgangs unterbrechen oder erneut starten möchten, drücken Sie kurz die START/STOP-Taste. Der Kompressor kühlt dabei weiter.
6. Um den Vorgang ganz zu stoppen und zurück in die Anfangsposition zu gehen, halten Sie die MENU-Taste länger als 3 Sekunden gedrückt.
7. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät automatisch und meldet dies durch 3 Pieptöne. Das LCD-Display zeigt „00:00“ und die Hintergrundbeleuchtung blinkt.
8. Schöpfen Sie das Eis mit einem Kunststoffspatel aus dem Behälter und geben Sie das Eis in eine andere Schüssel oder einen Behälter. Verwenden Sie keine metallenen Hilfsmittel, um Kratzer im Behälter zu verhindern.  
Achtung: Klopfen Sie nie mit dem herausnehmbaren Behälter oder dessen Rand auf harte Objekte, z. B. einen Tisch, um das Eis zu lösen. Das würde den Behälter beschädigen.

Achtung: Die Eismaschine ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Lassen Sie das Gerät zwischen zwei Zubereitungen 30 bis 60 Minuten lang abkühlen.

Tip: Sollte das Eis nach 60 Minuten mit der Ice Cream-Funktion noch weich sein, können Sie es mit der Cooling Only-Funktion für etwa 30 Minuten nachkühlen. Dadurch erhält das Eis eine festere Konsistenz. Sie können dies anpassen nach eigenem Geschmack.

## ERWEITERTE KÜHLFUNKTION

Wenn das Gerät nicht ausgeschaltet wird, und das Eis nicht innerhalb von 10 Minuten nach dem Ende des Rührvorgangs entnommen wird, schaltet das Gerät automatisch auf Kühlfunktion. Das Gerät kühlt noch insgesamt 1 Stunde - in 10-Minuten-Intervallen (10 Min. kühlen, 10 Min. ruhen) - um das Eis im richtigen Zustand zu halten. Danach schaltet es wieder zurück in die Ausgangsposition.

## ZEITÄNDERUNG WÄHREND DES RÜHRENS

Wenn das Gerät arbeitet, können Sie die Zeitdauer durch einfaches Drehen am Drehknopf verlängern oder verkürzen.

## NACH DEM RÜHREN MEHR ZEIT HINZUFÜGEN

Wenn das Gerät den Rührvorgang beendet hat und wieder in der Ausgangsposition steht, können Sie die Zeit neu einstellen und durch Drücken der START/STOP-Taste die Zubereitungszeit für das Eis verlängern. Dies kann z. B. nötig sein, wenn es noch nicht fest genug ist.

## SELBSTSCHUTZFUNKTION DES MOTORS

Wenn das Eis zu hart wird, kann dies den Motor blockieren. Die Selbstschuttfunktion sorgt dann dafür, dass sich der Motor automatisch abschaltet.

## MILCHEIS KALTE ZUBEREITUNG

- 3 dl Milch
- 150 g Zucker
- 2 dl Schlagsahne
- Eigelb von 3 Eiern
- Prise Salz

Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker (vorzugsweise mit einem Mixer) zu einem lockeren Gemisch. Geben Sie anschließend die Schlagsahne und die Milch hinzu. Verrühren Sie die Zutaten und fügen Sie eine Prise Salz. Geben Sie das Gemisch danach in die Eismaschine.

Dauer: +/- 30 Minuten.

## MILCHEIS WARME ZUBEREITUNG

- 4 dl Milch
- 150 g Zucker
- 2 dl Schlagsahne
- Eigelb von 3 Eiern
- Prise Salz

Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker zu einem lockeren Gemisch. Fügen Sie nach und nach die Milch und die Schlagsahne hinzu. Erwärmen Sie das Gemisch langsam bis zum Kochpunkt, lassen Sie es aber nicht aufkochen. Wenn der Schaum fester wird, schwimmt die gelbe Creme oben. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie das Gemisch abkühlen. Gießen Sie es anschließend in die Eismaschine. Dauer: +/- 60 Minuten.

## VANILLEEIS

- 1 Vanilleschote
- Eigelb von 3 Eiern
- 3 1/2 dl Milch
- 2 dl Schlagsahne
- 150 g Zucker

Waschen Sie die Vanilleschote und schneiden Sie sie längs durch, so dass das Aroma besser zur Geltung kommt. Geben Sie die Vanilleschote in das vorbereitete Milch/Schlagsahne-Gemisch. Lassen Sie das Gemisch aufkochen und nehmen Sie es vom Herd sobald es kocht. Lassen Sie den Topf eine Weile abkühlen. Schlagen Sie inzwischen das Eigelb und den Zucker zu einem lockeren Gemisch und geben Sie nach und nach die Milch hinzu (nachdem Sie die Vanilleschote entfernt haben). Wärmen Sie das Gemisch erneut auf, es sollte aber nicht kochen. Sobald das Gemisch fest wird, nehmen Sie es vom Herd und lassen Sie es abkühlen. Gießen Sie den Inhalt des Topfes anschließend durch ein Sieb und geben Sie ihn in die Eismaschine. Dauer: +/- 60 Minuten.

## SCHOKOLADENEIS

- 120 g Schokolade
- 0,5 l Vollmilch
- 75 g Zucker
- Eigelb von 3 Eiern
- 2 EL Honig

Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker auf. Erwärmen Sie die Milch mit der Schokolade und dem Honig langsam bis zum Kochpunkt, lassen Sie das Gemisch aber nicht aufkochen. Giessen Sie die warme Milch auf die geschlagenen Eier und lassen Sie das Ganze abkühlen. Giessen Sie das Gemisch in die Eismaschine. Zubereitungszeit in der Eismaschine: +/- 60 Min.

## MOKKAEIS

- 2 Tassen starken Kaffee (oder 2 EL löslichen Kaffee)
- 1 EL Kakao
- Eigelb von 2 Eiern
- 150 g Zucker
- 2 dl Schlagsahne
- 3 dl Milch

Bereiten Sie Eis vor nach dem Rezept 'Milcheis, kalte Zubereitung'. Fügen Sie zuletzt noch den Kakao und den Kaffee zu. Rühren Sie alles sorgfältig und gießen Sie das Gemisch in die Eismaschine. Dauer: +/- 60 Minuten.

## FRUCHTEIS

- 400 g Obst (nach Wahl)
- Eigelb von 1 Ei
- 100 g Zucker
- 1 dl Milch
- 1 dl Schlagsahne
- Zitronensaft

Mischen Sie das Obst mit dem Zucker und die Schlagsahne. Wenn die Zutaten gut gemischt sind, fügen Sie die Milch, das geschlagene Eiweiß und gegebenenfalls ein wenig Zitronensaft hinzu. Gießen Sie das Gemisch in die Eismaschine. Dauer: +/- 60 Minuten.

## EIS MIT WILDEN FRÜCHTEN

- 300 g Früchte (nach Wahl)
- Eigelb von 1 Ei
- 150 g Zucker
- 1 dl Milch

- 1/2 dl Schlagsahne
- 1 Prise Salz

Mischen Sie die Früchte mit einem Teil des Zuckers. Schlagen Sie das Eiweiß. Fügen Sie die Milch, die Schlagsahne, den Rest des Zuckers und das Salz hinzu. Mischen Sie alle Zutaten und gießen Sie alles in die Eismaschine. Gießen Sie das Gemisch gegebenenfalls erst durch ein Sieb. Dauer: +/- 60 Minuten.

### **BANANENEIS**

- 4 Bananen
- 100 g Zucker
- 1 1/2 dl Milch
- 1 1/2 dl Schlagsahne
- 1/2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- Zitronensaft

Schlagen Sie zunächst das Eiweiß. Schlagen Sie danach den Zucker, die Milch und die Schlagsahne. Geben Sie dann das Eiweiß, die fein gemachten Bananen und die anderen Zutaten zum Gemisch hinzu. Mischen Sie alle Zutaten und geben Sie alles in die Eismaschine. Dauer: +/- 60 Minuten.

### **ZITRONENEIS**

- 3-4 Zitronen
- 150 g Zucker
- 2 dl Milch
- 2 dl Schlagsahne

Pressen Sie die Zitronen. Mischen Sie den Saft mit dem Zucker und fügen Sie anschließend die Milch und die Schlagsahne hinzu. Mischen Sie alle Zutaten und geben Sie das Gemisch in die Eismaschine. Dauer: +/- 60 Minuten.

### **ZITRONENSORBET**

- Eiweiß von 1 Ei
- 2 dl Zitronensaft
- 200 g Zucker
- 3 dl Wasser

Schälen Sie einige Zitronen, ohne die weiße Schicht unter der Schale zu entfernen. Lassen Sie die Schalen etwa 30 Minuten in 3 dl Wasser ziehen. Sieben Sie das Wasser und den Zitronensaft. Mischen Sie diese Flüssigkeit mit dem Zucker und dem Eiweiß. Gießen Sie das Gemisch anschließend in die Eismaschine. Dauer: +/- 60 Minuten.

## FRÜCHTESORBET

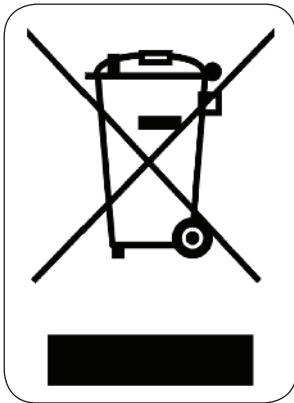
- 400-500 g Früchte nach Wahl
- 1 dl Wasser
- 100 g Zucker

Mischen Sie die Früchte, mit dem Zucker und dem Wasser (ggf. sieben) und gießen Sie das Gemisch in die Eismaschine. Dauer: +/- 60 Minuten.

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Edelstahlgehäuse mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel.
- Waschen Sie die folgenden Einzelteile in warmem Wasser mit Spülmittel ab: durchsichtiger Deckel und herausnehmbarer Behälter. Die anderen Einzelteile (Eisportionierer und Maßbecher) können in der Spülmaschine abgewaschen werden.

## ENTSORGEN



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

## WARRANTY

Dear client ,

All of our products are always submitted to a strict quality control before they are sold to you. Should you nevertheless experience problems with your device, we sincerely regret this.

In that case, we kindly request you to contact our customer service.

Our staff will gladly assist you.



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Monday – Thursday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 17.00

Friday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 16.30

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

The guarantee on accessories and components that are liable to wear-and-tear is only 6 months.

The guarantee and responsibility of the supplier and manufacturer lapse automatically in the following cases:

- If the instructions in this manual have not been followed.
- In case of incorrect connection, e.g., electrical voltage that is too high.
- In case of incorrect, rough or abnormal use.
- In case of insufficient or incorrect maintenance.
- In case of repairs or alterations to the device by the consumer or non-authorised third parties.
- If the customer used parts or accessories that are not recommended or provided by the supplier / manufacturer.

## SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

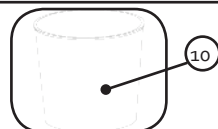
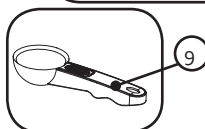
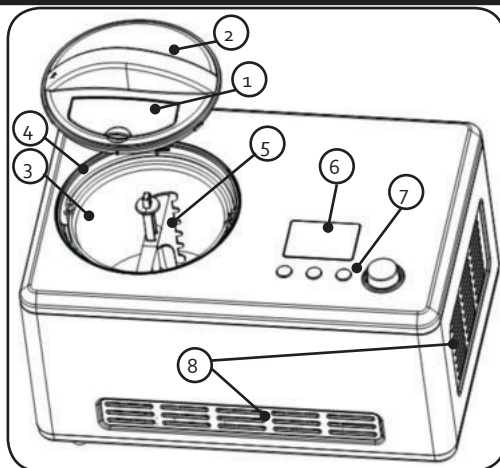
- Read all instructions carefully. Keep this manual for future reference.
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time.
- Make sure children cannot play with the packaging material.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 16 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 16 years.
- The appliance must be disconnected from its power source when not in use, during service and when replacing parts. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- CAUTION: In order to avoid a hazard this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Never leave the appliance unattended while it is functioning.
- Do not use or store this appliance outdoors.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Check carefully that the voltage and frequency of the power net match the indications on the rating label of the appliance.
- The plug must be plugged into an appropriate outlet that is installed and grounded in accordance with all local standards and requirements.
- Only use the utensils delivered with the appliance.

- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the DOMO Service Department or its service agent for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Do not try to repair the appliance yourself.
- To protect against electrical shock or burns, do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. **DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.**
- Unwrap the cord completely to prevent overheating of the cord.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a counter, or touch hot surfaces.
- Do not allow the power cord supply to run underneath or around the unit.
- Make sure the appliance is correctly assembled, then plug the cord in the wall outlet. To disconnect, turn controls to "OFF" or "o" position, then remove the plug from the wall. Never pull the cord or appliance to remove the plug from the socket.
- Do not use the appliance if there is any water in it or the parts are still wet after cleaning.
- Do not use the appliance without ingredients.
- Handle with great care when using sharp accessories like knives. Only touch the accessories when they stopped moving inside the appliance.
- Failure to maintain this appliance in a clean condition could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Any injury or damage caused by failure to comply with these rules are at your own risk. Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

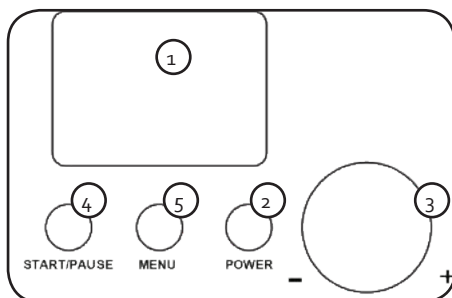
## PARTS

1. Fill opening with cover
2. Transparent lid
3. Removable bowl
4. Fixed bowl
5. Mixer
6. LCD display
7. Control panel
8. Ventilation grid
9. Ice scoop
10. Measuring cup



## CONTROL PANEL

1. Lcd display
2. POWER button
3. Turning knob: To set the time, you change the turning knob. Turn left to decrease the standard time and turn right to increase it. The standard times for the programs are ice cream (60 min), cooling only (30 min) and mixing only (10 min).
4. START/PAUSE button
5. MENU button - 3 choices:
  - Ice cream
  - Cooling only
  - Mixing only



## BEFORE THE FIRST USE

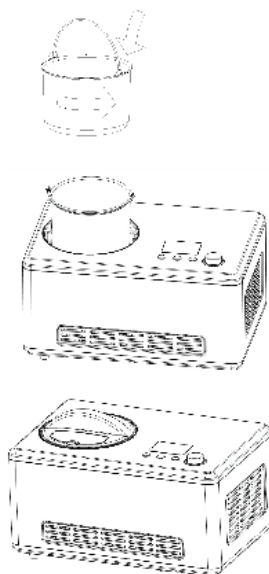
- Leave the appliance stable for 4 hours before using it for the first time.
- Thoroughly clean all parts of the ice cream maker that will come into contact with the ice cream: the fixed bowl, the removable bowl, the mixer, the lid, the fill opening cover, the measuring cup and the ice scoop. Dry the parts thoroughly before using them.

## PREPARING THE INGREDIENTS

1. Prepare the ingredients according to the recipe you want to make.
  2. Pour the mixture into the removable bowl.
- Caution: The total volume of the ingredients cannot exceed 800-1,000 ml. The ice cream will expand when it is mixed.
  - Caution: It is not needed to place the bowl into the freezer beforehand. Thanks to the built-in compressor the ice cream maker freezes while mixing.

## ASSEMBLING

1. Make sure that the the appliance is unplugged.
2. Place the ice cream maker on a flat, stable surface.
3. Place the removable bowl into the fixed bowl in the machine.
4. Place the mixer into the removable bowl by sliding the mixer over the axis in the bowl, so that it falls into position. The image shows which parts of the mixer and the axis should be lined up.
5. Place the transparent lid onto the bowl and turn it counter clockwise to lock it.
6. Place the cover of the fill opening onto the fill opening.



## MAKING ICE CREAM

1. Plug in the ice cream maker.
2. Press the POWER button. The appliance is now switched on and the LCD screen will indicate «60:00». This means that the standard set time is 60 minutes.
3. Run through the MENU button to choose the program you'd like to run. Ice cream is the choice if you want to make ice cream. Use mixing only to better mix the ingredients (without them being cooled further) and cooling only will simply keep the contents of the bowl cool (without them being mixed).
4. Press the START/STOP button after setting the time. The ice cream maker will start mixing. The background light of the LCD screen will stay lit up during the entire process.
5. If you want to stop or restart the mixer during the process, press the START/STOP button shortly. The compressor will still keep freezing.
6. To completely stop the process and return to the initial start-up state, hold down the MENU button for longer than 3 seconds.

7. When the set time has passed, the appliance will automatically stop operating and produce 3 beeping sounds. The LCD display will indicate «00:00» and the background light will blink.
8. Scoop the ice cream out of the bowl with a plastic spatula and put the ice cream into a different bowl or container. Do not use metal objects in the bowl to avoid scratching.  
Caution: Never knock the removable bowl or the edge of the bowl onto for instance a table to remove the ice cream. This will damage the bowl.

Please note: the ice cream machine has overheating protection. Allow the machine to cool down for 30 to 60 minutes between two preparations.

Tip: After 60 minutes on the Ice Cream function, it's possible for the ice cream to still be a bit soft. If you like, however, you can use the Cooling Only function for about 30 minutes to give the ice cream a stronger consistency. You can of course adjust this to your own preferences.

## PROLONGED COOLING

When the appliance is not switched off and the ice cream is not removed within 10 minutes after the end of the mixing process, the appliance will automatically switch to prolonged cooling. The appliance will cool for another hour in total - with intervals of 10 minutes (cool for 10 min., rest for 10 min.) - to maintain the consistency of the ice cream. After this hour, the ice cream maker will switch back to its initial start-up status.

## ADJUSTING THE TIME DURING THE MIXING PROCESS

When the appliance is operating, you can simply adjust the duration by turning the turning knob either to the left or to the right.

## ADDING TIME AFTER THE MIXING PROCESS

When the mixing process has ended and the appliance has switched back to its initial start-up status, you can set the time again and press the START/STOP button to mix the ice cream a little longer. For example because it was not hard enough yet.

## SELF-PROTECTION FUNCTION OF THE MOTOR

When the ice cream becomes too hard, the motor could get blocked. The self-protection function makes sure that the motor is automatically stopped in that case.

# RECIPES

## ICE CREAM COLD PREPARATION

- 3 dl milk
- 150g sugar
- 2 dl cream
- 3 egg yolks

- dash of salt

Mix the egg yolks and sugar with a mixer to a creamy substance. Add the cream and milk. Mix everything while adding a bit of salt. Put the mixture in the ice cream maker. Time: +/- 30 min.

### ICE CREAM WARM PREPARATION

- 4 dl milk
- 150 g sugar
- 2 dl cream
- 3 egg yolks
- dash of salt

Mix the egg yolks and sugar with a mixer to a creamy substance. Add the cream and milk and heat the mixture up to boiling point, but don't let it boil. When the foam becomes firm, there will be a yellow cream on top. Take the mixture of the fire and let it cool down. Add the mixture in the ice cream maker. Time: +/- 60 min.

### VANILLA ICE CREAM

- 1 vanilla stick
- 3 egg yolks
- 3 ½ dl milk
- 2 dl cream
- 150 g sugar

Wash the vanilla stick and slice it lengthwise, so the aroma can spread better in the mixture. Mix the milk and cream, add the vanilla stick to it and heat it up. Take it off the fire as soon as it boils. Let it cool. Mix the egg yolk and the sugar, add the milk/cream mixture, after removing the vanilla stick. Heat it up again, but without boiling it. When the mixture start to set, take it of the fire and let it cool down. Filter the mixture and add it in the ice cream maker. Time: +/- 60 min.

### CHOCOLATE ICE CREAM

- 120 g dark chocolate
- 0,5 l whole milk
- 75 g sugar
- 3 egg yolks
- 2 Tbsp runny honey

Beat the egg yolks with the sugar into a frothy mixture. Slowly heat the milk together with the chocolate and honey until it reaches boiling point, but do not let it boil. Add the milk to the beaten eggs and allow it to cool. Pour the mixture into the ice cream maker.

Time in the ice-cream maker: +/- 60 minutes.

## MOKKA ICE CREAM

- 2 cups very strong coffee (or 2 table spoons instant coffee)
- 1 table spoon cacao
- 2 egg yolks
- 150 g sugar
- 2 dl cream
- 3 dl milk

Make ice cream according to the description "ice cream cold preparation." At the end of the mixture add the cacao and the coffee. Mix everything thoroughly and add it in the ice cream maker. Time : +/- 60 min.

## ICE CREAM WITH FRUIT

- 400 g fruit (as desired)
- white of 1 egg
- 100 g sugar
- 1 dl milk
- 1 dl whipping cream
- dash of lemon juice

Mix the fruit together with the sugar and the whipping cream. When thoroughly mixed, add the milk, the beaten egg white and a dash of lemon juice. Pour the mixture into the ice-cream maker. Time in the ice-cream maker: +/- 60 minutes.

## ICE CREAM FROM WILD FRUITS

- 300 g fruit of choice
- egg white of 1 egg
- 150 g sugar
- 1 dl milk
- 1/2 dl cream
- dash of salt

Mix the fruit, sugar and cream. When everything is properly mixed, add the milk, the batter egg white and to your liking a bit of lemon juice. Add the mixture to the ice cream maker. Time: +/- 60 min.

## BANANA ICE CREAM

- 4 bananas
- 100 g sugar
- 1 1/2 dl milk
- 1 1/2 dl whipping cream
- 1/2 egg white
- a pinch of salt
- dash of lemon juice

First beat the egg white stiff. Then mix the sugar, milk and whipping cream together well. Add the egg white, the mashed bananas and the other ingredients to the mixture. Mix everything well and pour into the ice-cream maker. Time in the ice-cream maker: +/- 60 minutes.

## LEMON ICE

- 3-4 lemons
- 150 g sugar
- 2 dl milk
- 2 dl cream

Squeeze the lemons, mix the juice with the sugar and add the milk and cream. Mix everything thoroughly and add it in the ice cream maker. Time: +/- 60 min.

## LEMON SORBET

- 1 egg white
- 2 dl lemon juice
- 200g sugar
- 3 dl water

Peel 2 lemons, without the white under the skin. Let the skin soak in the 3 dl water for about 30 min. Strain the water and the lemon juice. Mix this fluid together with the sugar and the egg white. Add this mixture in the ice cream maker. Time: +/- 60 min.

## FRUIT SORBET

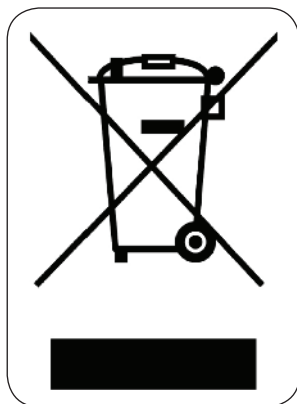
- 400-500g fruit (of choice)
- 1 dl water
- 100 g sugar

Mix the fruit, add the sugar and the water ( if necessary strain it) en add everything in the ice cream maker. Time: +/-60 min.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the stainless steel housing with a damp cloth and some mild detergent.
- Wash the following loose parts in warm water with soap: transparent lid and removable bowl. The other loose parts (ice scoop & measuring cup) may be washed in the dishwasher.

## ENVIRONMENTAL GUIDELINES



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.

Este aparato tiene un periodo de garantía de 2 años a partir de la fecha de compra. Durante el periodo de garantía, el distribuidor será completamente responsable de los defectos directamente asignables a errores del material y fabricación. Cuando se detecten este tipo de errores, y siempre que se estime necesario, el aparato se sustituirá o reparará. A partir de ese momento, el periodo de garantía de 2 años no volverá a iniciarse, sino que seguirá siendo de 2 años a partir del momento de compra. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja.

La garantía de los accesorios y componentes sujetos a desgaste es de 6 meses.

La garantía y la responsabilidad/imputabilidad del proveedor y el fabricante expiran automáticamente en los siguientes casos:

- Cuando no se cumplan las instrucciones que aparecen en este manual.
- En el caso de una conexión inadecuada, por ejemplo, a una tensión eléctrica demasiado alta.
- En caso de uso incorrecto, brusco o anormal.
- En caso de insuficiente o incorrecto mantenimiento.
- Si el consumidor o un tercero no autorizado realizan reparaciones o modificaciones en el aparato.
- Si se usan componentes o accesorios que no están recomendados o que no son suministrados por el proveedor/fabricante.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las instrucciones de seguridad mencionadas a continuación:

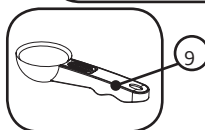
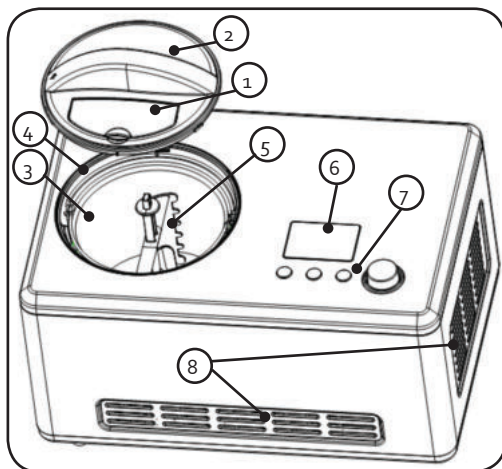
- Lea detenidamente estas instrucciones. Conserve este manual para consultarlo posteriormente.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
- Este aparato es adecuado para su uso en el ámbito doméstico y entornos similares como:
  - Zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
  - Granjas.
  - Habitaciones de hoteles y moteles, y otros entornos de carácter residencial.
  - Habitaciones de invitados o similares.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas (niños incluidos) con una discapacidad física o sensorial, ni por personas con discapacidad intelectual o sin experiencia o conocimientos, a menos que cuenten con supervisión o que una persona responsable de su seguridad les haya dado instrucciones sobre el uso del aparato.
- Supervise en todo momento a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más, personas con discapacidad física o sensorial, o personas con capacidad mental limitada o falta de experiencia o conocimiento, siempre, y en tanto en cuanto, dichas personas estén vigiladas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y conozcan los peligros del uso del mismo. Los niños no deben jugar con el ventilador. El mantenimiento y la limpieza del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Saque el enchufe de la toma de corriente cuando no use el aparato, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Ponga primero todos los botones en posición de apagado y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación para sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar accidentes, debe sustituirlo el fabricante, un centro de reparación autorizado o una persona cualificada.
- **ATENCIÓN:** para evitar peligros, el aparato no debe ser controlado con un dispositivo externo, como un temporizador externo, ni debe conectarse a una red que se encienda y se apague con frecuencia.
- No deje nunca sin vigilancia un aparato en marcha.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que está destinado.
- Antes de utilizarlo, compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de la red eléctrica de su vivienda.

- El cable de alimentación debe estar conectado a una toma de corriente que debe haber sido instalada y conectada a tierra de acuerdo con las normas y reglamentos locales.
- Solo debe utilizar los accesorios que se suministran con el aparato.
- No utilice nunca el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento del aparato o cuando el aparato está dañado. En el caso de que el aparato esté dañado, llévelo al servicio de postventa de DOMO o al centro de servicio cualificado más cercano para su inspección, reparación o para realizar ajustes eléctricos/ mecánicos. Nunca intente reparar el aparato por su cuenta.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Esto evitará choques eléctricos o incendios.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- Este aparato está provisto de un cable de alimentación corto para evitar que personas u objetos se enreden en el mismo o se caigan. **NUNCA UTILICE EL APARATO CON UN CABLE ALARGADOR.**
- Desenrolle el cable de alimentación completamente para evitar el sobrecalentamiento del mismo.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre superficies calientes o sobre el borde de una mesa o encimera.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue por debajo o alrededor del aparato.
- Solo debe introducir el cable de alimentación en la toma de corriente después de que el aparato se haya montado correctamente. Antes de retirar el cable del aparato de la toma de corriente, el control se debe poner en la posición «OFF» o «0». A continuación podrá retirar el cable de la toma de corriente. Nunca tire del aparato o del cable de alimentación para retirar el enchufe de la toma de corriente.
- No utilice el aparato si todavía queda agua en la cubeta o si las piezas aún está húmedas después de la limpieza.
- Nunca utilice el aparato sin ingredientes.
- Sea especialmente precavido al sujetar accesorios afilados, como las cuchillas. Solo debe tocar los accesorios cuando estos se encuentren completamente parados en el aparato.
- Si no se realiza un correcto mantenimiento del aparato, la vida útil del aparato se reducirá drásticamente y se podrían producir situaciones peligrosas.
- Los accidentes o los daños ocasionados por el no seguimiento de estas normas son su propia responsabilidad. Ni el fabricante, ni el importador ni el distribuidor pueden ser considerados responsables a este respecto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTARLAS POSTERIORMENTE.

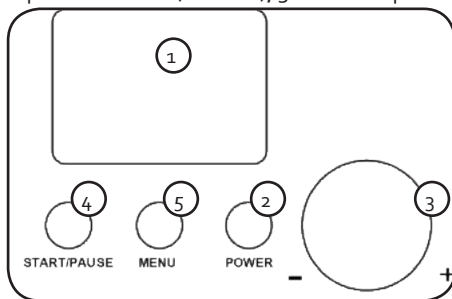
## PIEZAS

1. Boca con tapa
2. Tapa transparente
3. Cuenco extraíble
4. Cuenco fijo
5. Paleta de mezcla
6. Pantalla LCD
7. Panel de control
8. Ventilación
9. Cuchara de helado
10. Vaso medidor



## PANEL DE CONTROL

1. Pantalla LCD
2. Botón de POWER
3. Botón giratorio: para ajustar el tiempo debe girar el botón giratorio. Gírelo hacia la izquierda para reducir el tiempo y hacia la derecha para aumentarlo. Los tiempos estándar para los programas son: 60 minutos para ice cream (helados), 30 minutos para cooling only (solo enfriar) y 10 minutos para mixing only (solo mezclar).
4. Botón de START/PAUSE
5. En el botón MENU (menú) hay tres opciones:
  - Ice cream (helado)
  - Cooling only (solo enfriar)
  - Mixing only (solo mezclar)



## ANTES DEL PRIMER USO

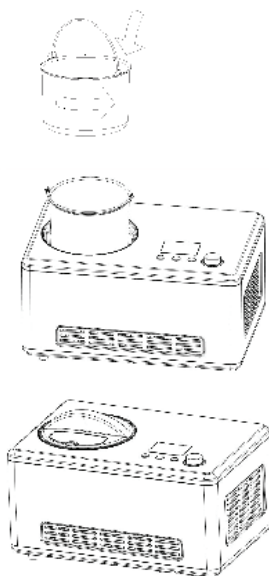
- Antes de utilizarlo por primera vez, el aparato debe estar estable durante al menos 4 horas.
- Limpie todas las piezas de la máquina heladora que entren en contacto con el helado: el cuenco fijo, el cuenco extraíble, la paleta de mezcla, la tapa de la boca de llenado, el vaso medidor y el cuchara de helado. Limpie y seque bien las piezas antes de usarlas.

## PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES

1. Haga la preparación de los ingredientes según la receta que desee.
  2. Vierta el preparado en el cuenco extraíble.
- Precaución: El volumen total de los ingredientes no debe superar 800-1000 ml. El helado sale todavía cuando gira.
  - Precaución: No es necesario poner el cuenco en el congelador de antemano. Gracias al compresor incorporado la propia máquina heladora congela mientras gira el helado.

## MONTAJE

1. Asegúrese de que el enchufe está en la toma de corriente.
2. Ponga la máquina heladora en una superficie plana y estable.
3. Ponga el cuenco extraíble en el cuenco sólido en la máquina.
4. Coloque la paleta de mezcla en el cuenco extraíble deslizando la paleta de mezcla por el eje del cuenco hasta que encaje en su posición. La ilustración muestra qué partes de la paleta de mezcla y el eje deben encajar entre sí.
5. Ponga la tapa transparente en el cuenco y gírela hacia la izquierda para bloquearla.
6. Coloque la tapa de la boca de llenado en la boca de llenado.



## HACER HELADO DE CREMA

1. Ponga el enchufe en la toma de corriente.
2. Pulse el botón de ENCENDIDO. Ahora el aparato está activado y muestra "60:00" en la pantalla LCD. Esto significa que el tiempo predeterminado es de 60 minutos.
3. Elija, con el botón MENU (menú), el programa que desea utilizar. Puede elegir Ice cream para elaborar helado. Mixing only se utiliza para mezclar mejor los ingredientes (sin enfriarlos), mientras que Cooling only se utiliza para mantener frío el contenido que se encuentra en el cuenco (sin que se mezcle).
4. Después de ajustar el tiempo, presione el botón ENCENDIDO/APAGADO. La máquina heladora comenzará a girar. La luz de fondo de la pantalla LCD permanecerá encendida durante el proceso.
5. Si desea detener o reiniciar la paleta de mezcla durante el proceso, pulse brevemente el botón ENCENDIDO/APAGADO. El compresor sigue funcionando.

6. Para detener el proceso por completo y volver al estado básico del principio, mantenga pulsado el botón de MENU durante más de 3 segundos.
7. Cuando ha transcurrido el tiempo establecido, el aparato dejará de funcionar automáticamente y dará 3 pitidos. La pantalla LCD mostrará "00:00" y la luz de fondo parpadeará.
8. Saque el helado del cuenco con una paleta de plástico y ponga el helado en otro cuenco o recipiente. No utilice objetos metálicos para evitar arañazos en el cuenco.  
Precaución: No golpee el cuenco extraíble o el borde del cuenco sobre una mesa, por ejemplo, para eliminar el hielo. Así puede prevenir daños.

Atención: la heladera dispone de una protección de sobrecalentamiento. Deje que el aparato se enfríe durante entre 30 y 60 minutos entre dos preparaciones.

Atencion: Si después de 60 minutos moviendo, el helado queda ligeramente blando, puede enfriarlo en ese momento con la función Cooling Only (solo enfriar) durante unos 30 minutos para darle una mayor consistencia. Puede adaptar este uso conforme a sus preferencias.

## **FUNCIÓN DE REFRIGERACIÓN PROLONGADA**

Si el aparato no está apagado y el hielo no se retira dentro de 10 minutos después del final del proceso de giro, la máquina cambia automáticamente al modo de refrigeración. Entonces, el aparato refrigera durante un total de 1 hora - en intervalos de 10 minutos - con el fin de mantener la consistencia del helado. Después vuelve al estado básico.

## **AJUSTE DEL TIEMPO DURANTE EL PROCESO DE GIRO**

Cuando la máquina está en funcionamiento puede aumentar o reducir el tiempo fácilmente girando el botón giratorio.

## **AÑADIR TIEMPO DESPUÉS DEL PROCESO DE GIRO**

Cuando la máquina heladora ha terminado el proceso de giro y vuelve al estado básico, se puede reajustar el tiempo y pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO para dejar girar el helado algún tiempo más. Por ejemplo, porque aún no está bastante duro.

## **FUNCIÓN DE AUTO-PROTECCIÓN DEL MOTOR**

Cuando el helado está demasiado duro el motor se puede bloquear. La función de auto-protección garantiza que el motor no se apague automáticamente.

# **RECETAS**

## **HELANDO DE NATA PREPARADO FRÍO**

- 3 dl de leche
- 150 g de azúcar
- 2 dl de nata

- 3 yemas de huevo
- una pizca de sal

Bata las yemas con el azúcar hasta que la mezcla esté espumosa. A continuación, añada la nata y la leche. Mezcle todo y añada una pizca de sal, y luego ponga todo en la heladera. Tiempo en la heladera: +/- 30 minutos.

## HELADO DE NATA PREPARACIÓN EN CALIENTE

- 4 dl de leche
- 150 g de azúcar
- 2 dl de nata
- 3 yemas de huevo
- una pizca de sal

Bata las yemas con el azúcar hasta que la mezcla esté espumosa. A continuación, añada poco a poco la leche, la nata y la sal. Caliente lentamente hasta el punto de ebullición, pero sin dejar que hierva. Cuando la espuma esté más firme, la nata amarilla subirá hacia arriba. Retire la mezcla del fuego, deje que se enfríe y luego vierta la mezcla en la heladera. Tiempo en la heladera: +/- 60 minutos.

## HELADO DE VAINILLA

- 1 vaina de vainilla
- 3 yemas de huevo
- 3 1/2 dl de leche
- 2 dl de nata
- 150 g de azúcar

Lave la vaina de vainilla y córtela longitudinalmente para que el aroma sea mejor. Bata la nata y la leche y añada la vaina de vainilla a la mezcla. Caliente todo y sáquelo del fuego mientras cuece. Deje que se enfríe un poco. Mientras tanto, bata las yemas y el azúcar hasta que estén espumosos. Retire la vaina de vainilla de la mezcla de leche tibia y añada la mezcla poco a poco a la mezcla espumosa de yemas de huevo y azúcar. Caliente de nuevo mientras remueve, pero debe asegurarse de que no hierva. Cuando todo se empieza a poner más firme, saque la mezcla del fuego y deje que se enfríe. A continuación, filtre la mezcla con un colador y viértala en la heladera. Tiempo en la heladera: +/- 60 minutos.

## HELADO DE CHOCOLATE

- 120 g de chocolate puro
- 0,5 l de leche entera
- 75 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 2 cucharadas de miel

Bata las yemas con el azúcar hasta que la mezcla esté espumosa. Caliente lentamente la leche con el chocolate y la miel hasta el punto de ebullición, pero sin dejar que hierva. Vierta la mezcla en los huevos batidos y deje enfriar. Vierta la mezcla en la heladera. Tiempo en la heladera: +/- 60 minutos.

### HELADO DE MOCA

- 2 tazas de café muy fuerte (o 2 cucharadas de café instantáneo)
- 1 cucharada de cacao
- 2 yemas de huevo
- 150 g de azúcar
- 2 dl de nata
- 3 dl de leche

Hacer el helado según se describe en “preparación de helado en frío”. Añada al final de la cocción el cacao y el café. A continuación, mezcle bien y vierta la mezcla en la heladera. Tiempo en la heladera: +/- 60 minutos.

### HELADO DE FRUTA

- 400 g de fruta (a elegir)
- La clara de 1 huevo
- 100 g de azúcar
- 1 dl de leche
- 1 dl de nata
- 1 pizca de zumo de limón

Mezcle la fruta con el azúcar y la nata. Cuando los ingredientes estén bien mezclados, agregue la leche, las claras de huevo y, en su caso, un poco de zumo de limón. Vierta la mezcla en la heladera. Tiempo en la heladera: +/- 60 minutos.

### HELADO DE FRUTOS DEL BOSQUE

- 300 g de fruta (a elegir)
- La clara de 1 huevo
- 150 g de azúcar
- 1 dl de leche
- 1/2 dl de nata
- 1 pizca de sal

Mezcle la fruta junto con una parte del azúcar. Bata las claras de huevo. Agregue la leche, la nata, el resto del azúcar y la sal. Mezcle todo bien y vierta todo en la heladera. Si es necesario, puede colar la mezcla antes de verterla en la heladera. Tiempo en la heladera: +/- 60 minutos.

## HELADO DE PLÁTANO

- 4 plátanos
- 100 g de azúcar
- 1 1/2 dl de leche
- 1 1/2 dl de nata
- 1/2 clara de huevo
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de zumo de limón

Primero bata la clara de huevo hasta que adquiera consistencia. A continuación, bata bien el azúcar, la leche y la nata. Después añada a la mezcla la clara de huevo, los plátanos bien picados y los demás ingredientes. Remueva todo bien y viértalo en la heladera. Tiempo en la heladera: +/- 60 minutos.

## HELADO DE LIMÓN

- 3 o 4 limones
- 150 g de azúcar
- 2 dl de leche
- 2 dl de nata

Exprima los limones. Mezcle el zumo con el azúcar y añada la leche y la nata. Mezcle bien y vierta todo en la heladera. Tiempo en la heladera: +/- 60 minutos.

## SORBETE DE LIMÓN

- La clara de 1 huevo
- 2 dl de zumo de limón
- 200 g de azúcar
- 3 dl de agua

Pele un par de limones, sin quitar la parte blanca de la corteza. Deje las cortezas en 3 dl de agua durante unos 30 minutos. Cuele el agua y el zumo de limón. Mezcle el líquido con el azúcar y la clara de huevo. A continuación, vierta la mezcla en la heladera.

Tiempo en la heladera: +/- 60 minutos.

## SORBETE DE FRUTA

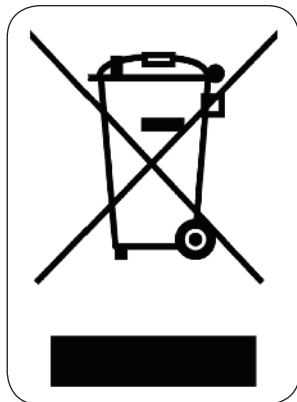
- 400-500 g de fruta (a elegir)
- 1 dl de agua
- 100 g de azúcar

Mezcle la fruta. Añada el azúcar y el agua (en caso necesario, colar) y vierta todo en la heladera. Tiempo en la heladera: +/- 60 minutos.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la carcasa de acero inoxidable con un paño húmedo y detergente suave.
- Lave los siguientes componentes con agua caliente y lavavajillas: la tapa transparente y el cuenco extraíble. Las demás piezas que no se encuentran fijas en el aparato (Cuchara de helado, cuchara y vaso medidor) se pueden lavar en el lavavajillas.

## DIRECTRICES MEDIOAMBIENTALES



El símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Se debe llevar a un lugar en el que se reciclan equipos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para las personas y el medio ambiente que serían causados por un tratamiento de residuos inadecuado. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, o con la empresa o departamento responsable del servicio de recogida de basura doméstica, o con la tienda donde adquirió el producto.



El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de una manera medioambientalmente responsable.

## GARANZIA

La garanzia dell'apparecchio è valida per 2 anni a partire dalla data di acquisto. Durante il periodo di validità della garanzia, il distributore si assume la piena responsabilità dei difetti dei materiali o di quelli di fabbricazione. In caso di presenza di tali difetti, se necessario, si procederà alla sostituzione o alla riparazione dell'apparecchio. Il periodo di garanzia di 2 anni non ricomincia in quel momento, ma continua per 2 anni dalla data di acquisto dell'apparecchio. Per la garanzia fa fede la data riportata sullo scontrino. Se l'apparecchio si rivela difettoso nel periodo di validità della garanzia, cioè 2 anni, potete portarlo, insieme allo scontrino, nel negozio dove l'avete acquistato.

La garanzia sugli accessori e sui componenti soggetti a usura è di 6 mesi.

La garanzia e la responsabilità del negoziante e del produttore decadono automaticamente nei seguenti casi:

- mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale;
- errato collegamento, per esempio con tensione elettrica troppo alta;
- uso errato, anormale e manesco;
- manutenzione insufficiente o errata;
- riparazione o modifiche all'apparecchio eseguite dal cliente o da terzi non autorizzati;
- uso di accessori o componenti non raccomandati o forniti dal negoziante o dal produttore.

## INDICAZIONI DI SICUREZZA

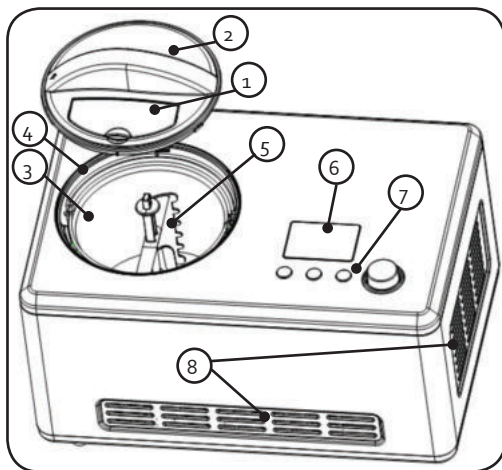
- Quando si utilizzano dispositivi elettrici, è necessario tenere presenti le seguenti istruzioni di sicurezza:
- Leggere con attenzione le presenti istruzioni. Conservare le istruzioni per possibili future consultazioni.
- Prima di utilizzare il prodotto, togliere tutti gli imballi e gli eventuali adesivi promozionali. Assicurarsi che i bambini non giochino con gli imballaggi.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico e in ambienti analoghi, quali:
  - angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
  - Fattorie
  - Camere di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali
  - Camere per vacanze o ambienti analoghi
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 16 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini di età inferiore a 16 anni e senza sorveglianza.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 16 anni.

- Togliere la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in funzione, prima di montarne o smontarne i componenti e prima di pulirlo. Mettere tutti gli interruttori in posizione "off" e afferrare la spina per staccarla dalla presa di corrente. Non tirare mai il cavo di alimentazione per estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza o da persone qualificate, questo per evitare incidenti.
- **ATTENZIONE:** per evitare il rischio di incidenti, l'apparecchio non deve essere utilizzato con strumenti esterni, come ad esempio un timer e non deve essere collegato a una rete che viene accesa e spenta in continuazione.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto.
- Prima dell'uso, controllare che il voltaggio riportato sull'apparecchio corrisponda a quello della rete elettrica domestica.
- Il cavo di alimentazione deve essere sempre collegato a una presa installata correttamente e con messa a terra in conformità alla normativa locale vigente.
- Utilizzare solo gli accessori forniti con l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, dopo un malfunzionamento o quando è danneggiato. In questi casi, portare l'apparecchio al servizio assistenza post-vendita di DOMO o al centro assistenza autorizzato più vicino per farlo controllare, riparare o per apportare le necessarie modifiche elettriche o tecniche. Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi. Questo per evitare scosse elettriche o incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Questo apparecchio è munito di un cavo di alimentazione corto, per evitare il rischio che, con un cavo più lungo, persone o cose vi si appoggino o cadano. **NON UTILIZZARE MAI L'APPARECCHIO CON UNA PROLUNGA.**
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione per evitare che si surriscaldi.
- Non lasciare mai il cavo appoggiato su una superficie calda o penzolante dal bordo di un tavolo o della cucina.
- Non lasciare mai il cavo di alimentazione penzolante sotto l'apparecchio.
- Inserire il cavo di alimentazione nella presa solo dopo aver correttamente montato l'apparecchio. Per staccare l'apparecchio dalla presa, assicurarsi che sia su "OFF" o in posizione "o". Solo dopo sarà possibile staccarlo dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non utilizzare l'apparecchio se contiene ancora acqua o se alcune parti sono ancora bagnate dopo essere state lavate.
- Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto.
- Prestare molta attenzione quando si afferrano oggetti taglienti. Gli accessori possono essere toccati solo quando sono completamente fermi.

- Se l'apparecchio non viene pulito bene, la sua durata di vita può ridursi in modo drastico e possono verificarsi situazioni pericolose.
- Gli incidenti o i danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni sono responsabilità dell'utilizzatore. Non possono essere ritenuti responsabili per tali danni né il produttore, né l'importatore, né il fornitore.
- CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER POSSIBILI FUTURE CONSULTAZIONI

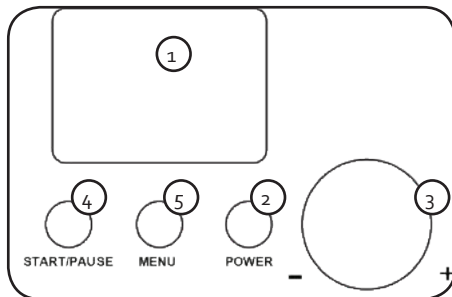
## COMPONENTI

1. Apertura di riempimento con coperchio
2. Coperchio trasparente
3. Contenitore rimovibile
4. Contenitore fisso
5. Spatola di miscelazione
6. Display LCD
7. Pannello di controllo
8. Ventilazione
9. Paletta per gelato
10. Misurino



## PANNELLO DI CONTROLLO

1. Display LCD
2. Tasto POWER
3. Manopola: per impostare il tempo ruotare la manopola. Ruotare verso sinistra per ridurre il tempo e verso destra per aumentarlo. Tempi standard per i programmi: "ice cream" (60 min.), "cooling only" (30 min.) e "mixing only" (10 min.).
4. Tasto START/PAUSE
5. Tasto MENU - 3 possibilità:
  - Ice cream
  - Cooling only
  - Mixing only



## PRIMA DELL'USO

- Prima di utilizzare la gelatiera per la prima volta, lasciarla appoggiata per 4 ore su una superficie stabile.
- Lavare tutti gli elementi della gelatiera che entreranno in contatto con gli alimenti: il contenitore fisso, quello rimovibile, la spatola di miscelazione, il coperchio, il coperchio dell'apertura di riempimento, il misurino e la paletta del gelato. Asciugare bene tutti gli elementi prima di utilizzarli.

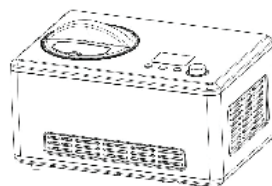
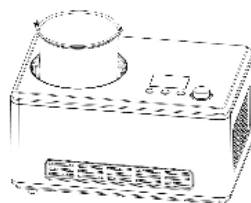
## UTILIZZO

### SCELTA DEGLI INGREDIENTI

1. Scegliere gli ingredienti secondo la ricetta scelta.
  2. Metterli nel contenitore rimovibile.
- Attenzione: il volume totale degli ingredienti non deve essere superiore a 800-1000 ml. Il gelato si prepara miscelando gli ingredienti.
  - Attenzione: non è necessario refrigerare prima il contenitore. Grazie al compressore incorporato, la gelatiera si raffredda da sola, mentre è in funzione.

### MONTAGGIO

1. Assicurarsi che la spina non sia inserita nella presa.
2. Appoggiare la gelatiera su una superficie piana e stabile.
3. Inserire il contenitore rimovibile in quello fisso della macchina.
4. Mettere la spatola di miscelazione nel contenitore rimovibile inserendola sull'asse del contenitore, in modo che vada in posizione.
5. Mettere il coperchio trasparente sul contenitore e ruotare in senso antiorario per bloccarlo.
6. Mettere il coperchio sull'apertura di riempimento.



### PREPARAZIONE DEL GELATO

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Premere il tasto POWER. La gelatiera ora è accesa e il display LCD visualizza "60:00". Significa che il tempo standard impostato è di 60 minuti.
3. Ruotando il tasto MENU si seleziona il programma che si desidera utilizzare. Per fare il gelato, selezionare il programma "ice cream". La funzione "Mixing only" serve solo per miscelare meglio gli ingredienti (senza raffreddarli) e la funzione "Cooling only" mantiene

freschi gli alimenti all'interno del contenitore (senza miscelazione).

4. Impostare il tempo ruotando la manopola e quindi premere il tasto START/PAUSE. La gelatiera inizia a miscelare. La retroilluminazione del display LCD rimane accesa per tutto il periodo di funzionamento.
5. Se si desidera fermare e poi riattivare la spatola di miscelazione durante il funzionamento, premere brevemente il tasto START/PAUSE. Il compressore continua a raffreddare.
6. Per arrestare completamente il funzionamento della gelatiera è necessario tenere premuto il tasto MENU per 3 secondi: la macchina si fermerà.
7. Al termine del tempo impostato, la gelatiera si ferma automaticamente ed emette 3 segnali sonori. Il display LCD visualizza "00:00" e la retroilluminazione lampeggia.
8. Togliere il gelato dal contenitore con l'apposita paletta e metterlo in un altro recipiente. Non utilizzare utensili in metallo per eseguire questa operazione.  
Attenzione: non battere mai il recipiente rimovibile per esempio sul tavolo per fare uscire il gelato. Potrebbe danneggiarsi.

Attenzione: la gelatiera è dotata di un dispositivo contro il surriscaldamento. Prima di utilizzarla di nuovo, lasciare che si raffreddi per 30-60 minuti.

Suggerimento: se dopo 60 minuti di funzionamento il gelato è ancora troppo morbido, è possibile raffreddarlo con la funzione "Cooling only" per circa 30 minuti, in modo da aumentarne la consistenza. Potete naturalmente scegliere ciò che preferite.

## **FUNZIONE DI RAFFREDDAMENTO PROLUNGATA**

Se la gelatiera non viene spenta e il gelato non viene estratto entro 10 minuti dopo il termine del funzionamento, la macchina passa automaticamente alla funzione di raffreddamento. La gelatiera continua a raffreddare per un'ora, ad intervalli di 10 minuti (10 min. di funzionamento e 10 min. di stop), per conservare la consistenza del gelato. In seguito, torna allo stato di base.

## **MODIFICARE IL TEMPO DURANTE IL FUNZIONAMENTO**

Mentre la macchina è in funzione, è facile aumentare o ridurre la durata del processo ruotando la manopola.

## **AGGIUNGERE TEMPO DOPO IL PROCESSO DI LAVORAZIONE**

Quando la gelatiera ha terminato la lavorazione e torna in modalità di base, potete nuovamente impostare il tempo e premere il tasto START-PAUSE per lasciare il gelato ancora qualche minuto in preparazione. Per esempio se non è ancora abbastanza consistente.

## **FUNZIONE DI AUTOPROTEZIONE DEL MOTORE**

Se il gelato diventa troppo duro, il motore potrebbe bloccarsi. La funzione di autoprotezione fa sì che il motore si spenga automaticamente.

### PREPARAZIONE FREDDA PER GELATO

- 3 dl di latte
- 150 g di zucchero
- 2 dl di panna montata
- 3 tuorli d'uovo
- un pizzico di sale

Mescolare i tuorli allo zucchero fino a ottenere una miscela schiumosa. Aggiungere quindi il latte e la panna montata. Mescolare il composto aggiungendo un pizzico di sale e metterlo nella gelatiera. Tempo di lavorazione: +/- 30 minuti.

### PREPARAZIONE CALDA PER GELATO

- 4 dl di latte
- 150 g di zucchero
- 2 dl di panna montata
- 3 tuorli d'uovo
- un pizzico di sale

Mescolare i tuorli allo zucchero fino a ottenere una miscela schiumosa. Aggiungere poco a poco il latte, la panna montata e il sale. Riscaldare il composto lentamente fino a poco prima che raggiunga il punto di bollitura. Quando la schiuma diventa più compatta, la crema gialla si porta in superficie. Togliere il composto dal fuoco, lasciarlo raffreddare e versarlo quindi nella gelatiera. Tempo di lavorazione: +/- 60 minuti.

### GELATO ALLA VANIGLIA

- 1 bacca di vaniglia
- 3 tuorli d'uovo
- 3,5 dl di latte
- 2 dl di panna montata
- 150 g di zucchero

Lavare la bacca di vaniglia e tagliarla nel senso della lunghezza, in modo che l'aroma fuoriesca meglio. Unire la panna montata e il latte e aggiungere la vaniglia. Riscaldare e togliere dal fuoco quando bolle. Lasciare raffreddare leggermente. Nel frattempo, mescolare i tuorli allo zucchero fino a ottenere una miscela schiumosa. Togliere la bacca di vaniglia dal composto con il latte tiepido e aggiungere quest'ultimo poco a poco al composto di uova e zucchero. Riscaldare di nuovo il tutto mescolando, senza arrivare alla bollitura. Quando il composto inizia a diventare più consistente, toglierlo dal fuoco e lasciarlo raffreddare. Filtrarlo e versarlo nella gelatiera.

Tempo di lavorazione: +/- 60 minuti.

## GELATO AL CIOCCOLATO

- 120 g cioccolato fondente
- 0,5 l latte intero
- 75 g zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 2 cucchiaini di miele

Mescolare i tuorli allo zucchero fino a ottenere una miscela schiumosa. Riscaldare lentamente il latte con il cioccolato e il miele fino a poco prima che raggiunga la bollitura. Versare il latte sui tuorli l'uovo montati e lasciare raffreddare. Versare quindi il composto nella gelatiera.

Tempo di lavorazione: +/- 60 minuti.

## GELATO AL CAFFÈ

- 2 tazze di caffè molto forte (oppure 2 cucchiaini di caffè solubile)
- 1 cucchiaino di cacao
- 2 tuorli d'uovo
- 150 g di zucchero
- 2 dl di panna montata
- 3 dl di latte

Seguire le indicazioni date alla voce "Preparazione fredda per gelato". Al termine della preparazione, aggiungere il cacao e il caffè. Mescolare bene il composto e versarlo nella gelatiera. Tempo di lavorazione: +/- 60 minuti.

## GELATO ALLA FRUTTA

- 400 g di frutta (a scelta)
- un albume
- 100 g di zucchero
- 1 dl di latte
- 1 dl di panna montata
- un po' di succo di limone

Mescolare la frutta allo zucchero e alla panna montata. Quando il composto sarà omogeneo, aggiungere il latte, l'albume montato e il succo di limone. Versare il composto nella gelatiera. Tempo di lavorazione: +/- 60 minuti.

## GELATO AI FRUTTI DI BOSCO

- 300 g di frutti di bosco a scelta
- un albume
- 150 g di zucchero
- 1 dl di latte

- 0,5 dl di panna montata
- un pizzico di sale

Mescolare la frutta a una parte della zucchero. Montare l'albume. Aggiungere il latte, la panna montata, lo zucchero rimanente e il sale. Mescolare bene e versare il composto nella gelatiera. Se necessario, filtrare prima il composto.

Tempo di lavorazione: +/- 60 minuti.

### **GELATO ALLA BANANA**

- 4 banane
- 100 g di zucchero
- 1,5 dl di latte
- 1,5 dl di panna montata
- 1/2 albume
- un pizzico di sale
- un po' di succo di limone

Montare a neve l'albume. Miscelare bene lo zucchero, il latte e la panna montata. Aggiungere quindi l'albume, le banane sminuzzate e gli altri ingredienti. Mescolare bene e versare il composto nella gelatiera. Tempo di lavorazione: +/- 60 minuti.

### **GELATO AL LIMONE**

- 3-4 limoni
- 150 g di zucchero
- 2 dl di latte
- 2 dl di panna montata

Spremere i limoni. Mescolare il succo dei limone con lo zucchero e aggiungere quindi il latte e la panna montata. Mescolare bene il composto e versarlo nella gelatiera. Tempo di lavorazione: +/- 60 minuti.

### **SORBETTO AL LIMONE**

- Un albume
- 2 dl di succo di limone
- 200 g di zucchero
- 3 dl di acqua

Sbucciare alcuni limoni, senza togliere il bianco sotto la buccia. Immergere le bucce in 3 dl di acqua per 30 minuti. Filtrare l'acqua e il succo di limone. Mescolare allo zucchero e all'albume. Versare quindi il composto nella gelatiera.

Tempo di lavorazione: +/- 60 minuti.

## SORBETTO ALLA FRUTTA

- 400-500 g di frutta a scelta
- 1 dl di acqua
- 100 g di zucchero

Mescolare la frutta. Aggiungere lo zucchero e l'acqua (filtrare se necessario) e versare il composto nella gelatiera. Tempo di lavorazione: +/- 60 minuti.

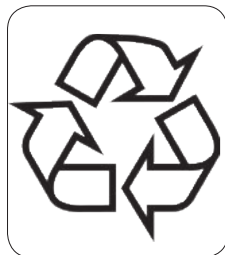
## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno umido e un detergente neutro.
- Lavare i seguenti componenti in acqua calda con detersivo: coperchio trasparente e contenitore rimovibile. Gli altri componenti (paletta e misurino) possono essere messi in lavastoviglie.

## MISURE AMBIENTALI



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve, al contrario, essere conferito al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto, consultare le autorità comunali, l'azienda o il servizio responsabili della raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.



Il materiale di imballaggio è riciclabile. Lo smaltimento dell'imballaggio deve avvenire al fine di tutelare l'ambiente.

## ZÁRUKA

**Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:**

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení

c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

a) na mechanické poškození

b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

1. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti

- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig. dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

**Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz [www.domo-elektro.cz](http://www.domo-elektro.cz)**

**tel. 379 789 684 nebo na [servis@domo-elektro.cz](mailto:servis@domo-elektro.cz) , tel. 379 422 550**

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání jakéhokoli el. spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti a dodržujte určitá bezpečnostní pravidla.

- Pečlivě si přečtěte tento manuál. Po přečtení ho uschovte pro případné další informace.
- Před použitím odstraňte veškeré reklamní a ochranné fólie i polepky.
- Ujistěte se, že napětí uvedené na štítku přístroje odpovídá Vaší elektrické síti.
- Vždy dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Tento přístroj smí být použit pouze k účelům, ke kterým je určen. To znamená: pouze pro výrobu zmrzliny a pouze pro použití v domácnosti a to pouze uvnitř.
- Přístroj nesmí být používán osobami se sníženou psychickou nebo motorickou schopností. Nesmí být používán ani neproškolenými osobami bez dozoru.
- Děti by měli být pod neustálým dozorem, aby si nehráli s přístrojem a nesvrhli ho třeba na zem.
- Děti starší 16 let, osoby se sníženou psychickou či koordinační schopností smí přístroj používat pouze za dozoru lidí, které jsou seznámeny s tímto manuálem i riziky. Děti nad 8 let smí přístroj pouze čistit, a to za předpokladu neustálého dozoru. Přístroj při čištění musí být odpojen z el. proudu.
- Přístroj musí být uložen bezpečně mimo dosah dětí mladších 16 let.
- Přístroj vždy plně odpojte od elektrického proudu pokud je s ním něco v nepořádku, během bouřky, nebo když už jej nechcete nadále používat, či jej potřebujete vyčistit.
- Nepoužívejte přístroj, pokud má poškozený přívodní kabel, nebo Vám upadl na zem. Takto poškozený spotřebič musí být opraven/zkontrolován vždy v odborném servise.
- POZOR: Aby se předešlo rizikům, nesmí se přístroj používat se žádným externím časovačem ani jinými neoriginálními částmi.
- Nikdy nenechávejte spuštěný přístroj bez dozoru.
- Nepoužívejte ani neskladujte přístroj venku (ve volné přírodě)
- Nikdy přístroj nepoužívejte jinak než je určeno.
- Důkladně zkontrolujte, zda parametry vaší el. sítě jsou schodné s požadavky na informačním štítku přístroje.
- Zástrčka přívodního kabelu se smí zapojit pouze do uzeměné zásuvky, schválené dle místních norem.
- Přístroj používejte pouze s originálním příslušenstvím.
- Pokud je přístroj jakkoli poškozen (i když se zdá být poškození minimální), nikdy takto poškozený přístroj nepoužívejte. Nesnažte se ho opravovat sami doma, ale vždy opravu svěťte odbornému servisu DOMO nebo jeho partnerům.
- Nikdy neponořujte žádné části přístroje, zástrčku ani přívodní kabel pod vodu, jinak hrozí úraz el. proudem. Ujistěte se, že máte přístroj postavený na suchém místě.
- Nikdy se nedotýkejte zmrzlé nádoby mokřýma rukama!
- Přívodní kabel je záměrně vyroben kratší, snižuje to riziko o jeho zakopnutí, stržení

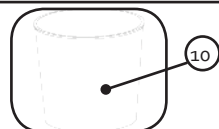
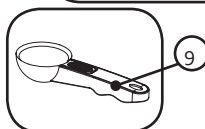
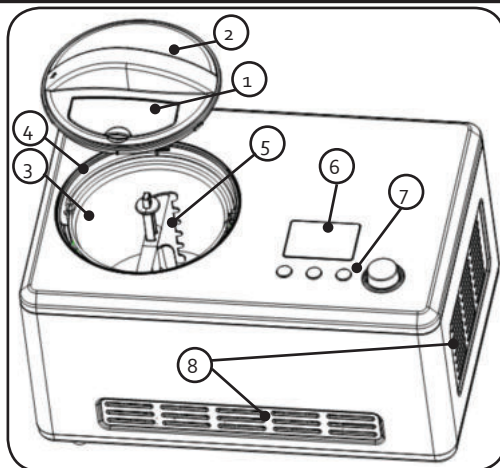
přístroje z pracovní plochy. Z toho důvodu NEPOUŽÍVEJTE PRODLUŽOVACÍ KABEL.

- Přívodní kabel vždy důkladně celý rozviňte, jinak hrozí riziko přehřátí kabelu.
- Přívodní kabel nenechávejte ležet přes ostré hrany ani na teplých/horkách plochách.
- Přívodní kabel nenechávejte ležet pod (ani okolo přístroje), aby nehrozilo jeho převrácení.
- Potřeba znát: Nejdříve se ujistěte, že je vše správně sestaveno a poté zapojte do el. sítě. Při odpojování ze sítě nejdříve musíte vypnout do polohy OFF nebo 0, a až poté vytáhnout zástrčku z el. sítě. Přístroj vždy ze zásuvky odpojujte tažením za zástrčku, nikdy ne za kabel.
- Pokud se Vám do prostoru motoru dostane voda, nebo nějaký cizí objekt, okamžitě přístroj vypněte vytažením zástrčky ze zásuvky. Přístroj před dalším zapnutím pořídně zkontrolujte.
- Přístroj nepoužívejte na prázdno / pokud je nádoba prázdná.
- Šlehačí metlu můžete vyjmout až když přístroj vypnete. Za běhu metlu z přístroje nevyndávejte.
- Přístroj udržíte v čistotě. Nečistoty by mohly způsobit zkrácení životnosti přístroje a hlavně vznik rizik el. výboje.
- Výrobce, dodavatel ani prodejce není schopen ručit za rizika vzniklá nedodržením těchto pokynů. Sám uživatel nese odpovědnost za takto vzniklá rizika.
- Ujistěte se, že je kolem přístroje dostatek prostoru pro ventilaci a cirkulaci vzduchu. Dodržujte vzdálenost alespoň 8 cm od okolních předmětů.
- Spotřebič obsahuje fluorované skleníkové plyny zahrnuté v Kjotském protokolu

TUHLE PŘÍRUČKU USCHOVEJTE I PRO DALŠÍ UŽIVATELE.

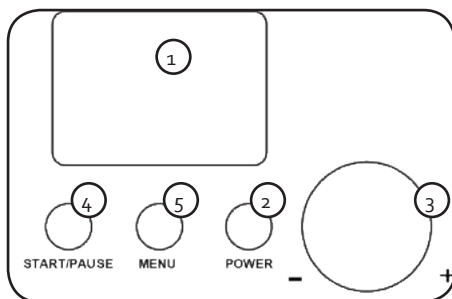
## ČÁSTI

1. Plnicí otvor s víčkem
2. Průhledné víko
3. Vyjímatelná nádoba
4. Pevná nádoba
5. Šlehačí metla
6. LCD displej
7. Ovládací panel
8. Mřížka ventilace
9. Kleště na zmrzlinu
10. Odměrka



## OVLÁDACÍ PANEL

1. LCD displej
2. Hlavní spínač POWER
3. Otočný ovladač – nastavení času. Otáčením doleva snižuje a otáčením doprava zvyšuje standardní čas. Standardní časy pro program „zmrzlina“ (60 min), „chlazení (30 min), „míchání“ (10 min)
4. START/Pauza tlačítko
5. Menu – výběr programu – 3 volby
  - zmrzlina
  - chlazení (pouze)
  - míchání (pouze)



## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím nechte přístroj alespoň 4 hodiny stát v klidu na rovné ploše.
- Očistěte všechny části stroje, které přijdou do kontaktu se zmrzlinou: pevnou nádobu, vyjímatelnou nádobu, metlu, víko, víčko plnicího otvoru, odměrku a kleště na zmrzlinu.

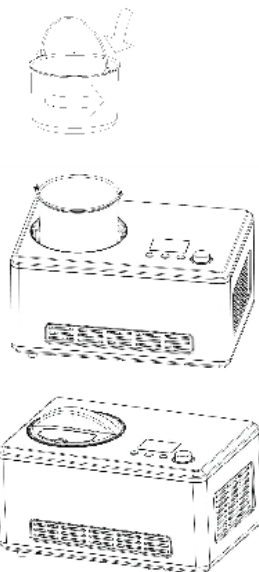
## POUŽITÍ

### PŘÍPRAVA INGREDIENCÍ

1. Připravte si nyní veškeré ingredience, které budete podle receptu potřebovat.
  2. Nalijte připravenou směs do vyjímatelné nádoby.
- Upozornění: Objem všech připravených ingrediencí by neměl přesáhnout 800-1000 ml. Zmrzlina při míchání nabyde na objemu.
  - Upozornění: Výrobce zmrzliny má vlastní kompresor, není tedy potřeba nechávat nádobu namrazit v mrazáku předem.
  - Spotřebič obsahuje fluorované skleníkové plyny zahrnuté v Kjotském protokolu.

### SESTAVENÍ PŘÍSTROJE

1. Ujistěte se, že je přístroj odpojen z el. sítě
2. Přístroj postavte na suché a stabilní místo
3. Vyjímatelnou nádobu vložte do pevné nádoby v přístroji (otvoru)
4. Umístěte do nádoby šlehací metlu nasunutím na hřídelku, až zapadne úplně na své místo. Obrázek níže ukazuje správné sestavení přístroje a šlehací metly.
5. Umístěte na nádobu průhledné víko a otočte s ním po směru hodinových ručiček, aby se zajistilo.
6. Zakryjte i plnicí otvor příslušným víčkem.



### PŘÍPRAVA ZMRZLINY

1. Nyní můžete přístroj zapojit do elektrické sítě.
2. Zapněte přístroj stiskem tlačítka POWER. Po zapnutí se rozsvítí LCD displej s číslicemi „60:00“. Tento údaj značí standardní nastavení času na 60 minut.
3. Tlačítkem MENU si vyberte požadovaný program. Lze si vybrat zda chcete připravit zmrzlinu, ingredience jen promíchat (bez chlazení) a nebo vložené ingredience držet v chladu (bez míchání).
4. Tlačítkem START/PAUSE spustíme vybraný program. Přístroj začne pracovat. LCD displej zůstane rozsvícený během celého programu.
5. Pokud chcete program pozastavit nebo resetovat, stiskněte krátce tlačítko START/PAUSE. Kompresor však stále bude chladit.
6. Pokud chcete program kompletně zrušit/vypnout a vrátit se do počátečního nastavení, tak podržte tlačítko MENU déle než 3 vteřiny.
7. Po uplynutí nastaveného času se přístroj sám vypne a ozve se 3x zvukový signál. Displej bude ukazovat „00:00“ a podsvícení bude blikat.

8. Hotovou zmrzlinu z nádoby přendejte do jiné nádoby, či misky a to za pomoci plastové stěrky (vařečky, apod.). Nepoužívejte pro vyškrabávání zmrzliny ostré a kovové předměty, abyste nepoškodili povrch nádoby.  
Pozor: Nikdy nádobou netlučte, ani do ní, abyste uvolnili zmrzlinu. Mohli byste nádobu poškodit.

Upozornění: Přístroj má zabudovanou pojistku proti přehřátí. Proto ho vždy mezi 2 jednotlivými přípravami nechte vychladnout/odpočinout alespoň 30-60 minut.

Tip: Je možné, že po 60 min programu "ZMRZLINA", bude výsledný zmrzlinový produkt měkký. Pokud však nastavíte hned poté 30 min jen program "CHLAZENÍ", tak konzistence zmrzliny ztuhne. Tuhost si však můžete upravit přesně dle vašich požadavků.

## FUNKCE OPĚTOVNÉHO CHLAZENÍ

Pokud není přístroj vypnutý a zmrzlina vyndaná do 10 minut po dokončení míchání, přepne přístroj automaticky na prodloužené chlazení. Přístroj bude chladit ještě další hodinu, v 10min intervalech, aby udržel správnou konzistenci zmrzliny. Po hodině se přístroj úplně vypne a vrátí do standartního nastavení.

## ÚPRAVA ČASU BĚHEM MÍCHÁNÍ

Za běhu přístroje můžete snadno upravovat čas otáčením otočného ovladače doleva (-) nebo doprava (+).

## PŘIDÁNÍ ČASU PO DOKONČENÍ MÍCHÁNÍ

Po dokončení míchání se přístroj přepne do pohotovostního režimu a Vy můžete nastavit znovu čas a spustit další míchání dle potřeby. Například, pokud si myslíte, že zmrzlina není ještě dostatečně tuhá.

## AUTOMATICKÁ OCHRANA PŘED POŠKOZENÍM MOTORU

Pokud by zmrzlina byla příliš tuhá, může se motor zablokovat. V takovém případě se motor vypne, aby se nepoškodil.

## RECEPTY

### MLÉČNÁ ZMRZLINA PŘÍPRAVA ZA STUDENA

- 3½ dl mléka
- 150 g cukru
- 2dl šlehačky
- žloutek ze 3 vajec
- špetka soli

Vyšlehejte žloutky s cukrem (mixerem) do jemné směsi. Přidejte šlehačku a mléko. Přísady promíchejte a přidejte špetku soli. Směs vložte do stroje na zmrzlinu. Doba přípravy: +/- 30 minut.

### MLÉČNÁ ZMRZLINA PŘÍPRAVA VAŘENÍM

- 4 dl mléka
- 150 g cukru
- 2 dl šlehačky
- žloutky ze 3 vajec
- špetka soli

Vyšlehejte žloutky s cukrem do jemné směsi. Pak přidejte mléko a šlehačku. Směs zahřejte pomalu k bodu varu, nenechte ale přejít varem. Ve chvíli kdy se objeví pěna, tak by nahoře měl plavat žlutý krém. Stáhněte hrnec ze sporáku a nechte směs vychladit. Nakonec nalijte do stroje na zmrzlinu. Doba přípravy: +/- 60 minut.

### VANILKOVÁ ZMRZLINA

- 1 lusk vanilky
- žloutek ze tří vajec
- 3½ dl mléka
- 2 dl šlehačky
- 150 g cukru

Vanilkový lusk opláchněte a podélně rozřízněte, aby se zesílilo vanilkové aroma. Vložte ho do připravené směsi mléka a šlehačky. Nechte ohřát, ale jakmile začne vařit, tak ho stáhněte ihned ze sporáku. Hrnec se směsí nechte chvíli vychladnout. Mezitím si utřete žloutky s cukrem do jemné směsi a přidejte k tomu mléko (vanilkový lusk je třeba vyndat). Znovu směs ohřejte, ale neměla by už vařit. Jakmile je směs pevná, stáhněte ze sporáku a nechte vychladit. Obsah hrnce prolijte cedníkem a dejte do stroje. Doba přípravy: +/- 60 minut.

### ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

- 120 g kakaa nebo čokolády
- 0,5 l plnotučného mléka
- 75 g cukru
- žloutky ze 3 vajec
- 1 sáček vanilkového cukru

Rozehřejte čokoládu (kakao) v malém množství mléka a zmrzlinu připravte podle receptu „Mléčná zmrzlina, příprava vařením“. Rozehřátou čokoládu vmíchejte do připravené směsi a nechte všechno vychladnout. Obsah hrnce dejte do stroje. Doba přípravy: +/- 60 minut.

## KÁVOVÁ ZMRZLINA

- 2 šálky silné kávy (nebo 2 polévkové lžíce rozpustné kávy)
- 1 polévková lžíce kakaa
- žloutek ze 2 vajec
- 150 g cukru
- 2 dl šlehačky
- 3 dl mléka

Zmrzlinu připravte podle receptu „Mléčná zmrzlina, příprava za studena“. Nakonec přidejte ještě kakao a kávu. Pečlivě promíchejte a směs nalijte do stroje. Doba přípravy: +/- 60 minut.

## ZMRZLINA Z LESNÍHO OVOCE (LESNÍ OVOCE, MALINY, JAHODY, BORŮVKY, ATD.)

- 400 g ovoce (dle chuti)
- 1 vaječný bílek
- 100 g cukru
- 1 dl mléka
- 1 dl šlehačky
- (citrónová šťáva)

Promíchejte ovoce s cukrem a šlehačkou. Když jsou všechny přísady zamíchané, přidejte mléko, sníh z bílku a trochu citrónové šťávy. Směs nalijte do stroje. Doba přípravy: +/- 60 minut.

## BANÁNOVÁ ZMRZLINA

- 4 banány
- 1,5 dl mléka
- 1,5 dl smetany
- ½ vaječného bílku
- špetka soli
- kapka citronové šťávy

Nejdříve vyšlehejte bílek na tuhý sníh. Potom smíchejte cukr, mléko a smetanu. Do směsi přidejte sníh z bílku, rozmělněné banány. Vše dobře promíchejte a nalijte do zmrzliny. Čas v zařízení na výrobu zmrzliny: +/- 60 minut.

## CITRÓNOVÁ ZMRZLINA

- 4 citrony
- 150 g cukru
- 2 dl mléka
- 2 dl šlehačky

Vymačkejte citrony. Šťávu promíchejte s cukrem a nakonec přidejte mléko a šlehačku. Všechny přísady promíchejte a směs dejte do stroje.

Doba přípravy: +/- 60 minut.

### CITRONOVÝ SORBET

- 1 vaječný bílek
- 2 dl citronové šťávy
- 200 g cukru
- 3 dl vody

Oloupejte 2 citrony, aniž byste odstranili bílou vrstvu pod kůrou. Kůru namočte na 30 minut do vody a nechte vylouhovat. Potom vodu slijte (kůru vymačkejte) a promíchejte ji s citronovou šťávou. Vzniklou tekutinu promíchejte s cukrem a vaječným bílkem a vložte do stroje.

Doba přípravy: +/- 60 minut.

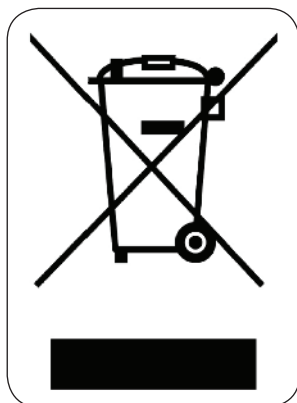
### OVOCNÝ SORBET

- 400-500 g ovoce (dle výběru)
- 1 dl vody
- 100 g cukru

Smíchejte ovoce, přidejte cukr a vodu (je-li to nutné, tak rozmačkejte) a přidejte vše do zmrzliny. Čas: +/- 60 min.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Poznámka: Před manipulací s přístrojem a čištěním, vždy nejdříve přístroj odpojte od elektrického proudu.
- Poznámka: Nepoužívejte hrubé a agresivní čisticí prostředky.
- Motorovou část (nerezovou) můžete očistit jemným lehce navlhčeným hadříkem s přísadkou saponátu.
- Ostatní části přístroje omyjte ručně pod teplou vodou s trochou saponátu (pouze plastové odnímatelné části se mohou mýt v myčce na nádobí). Všechny části přístroje pořádně vysušte.



Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.



Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.

## ZÁRUKA

Pre záruku začínajúcich dňom predaja spotrebiča platí na území SR tieto podmienky:

1. trvania záruky: 2 roky

2. poskytovanie záruky:

a) záručnú opravu vykonáme podľa nášho zvážení opravou alebo výmenou chybných dielov, ak tieto závady vznikli preukázateľne chybou materiálu alebo chybou pri výrobe

b) záručná oprava bude vykonaná len pri predložení tohto záručného listu a dokladu o zaplatení

c) ak dôjde k oprave alebo výmene spotrebiča v záručnej dobe, záručná doba sa predlžuje.

3. záruka sa nevzťahuje

a) na mechanické poškodenie

b) nesprávne používanie v rozpore s návodom na použitie

1. záruka zaniká:

- Pri použití spotrebiča inak ako v domácnosti

- Pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou ako poverenou naším servisom

Na tento spotrebič poskytujeme záruku na nedostatky, ktoré sú označené ako výrobné chyby alebo chyby materiálu. Záručná doba začína dňom predaja a je uznaná po predložení potvrdeného tohoto záručného listu alebo orig. dokladu o zaplatení + tento nepotvrdený, ale vyplnený ZL pre záznam opravy. Prípadné reklamácie môžete uplatniť v mieste nákupu tohto prístroja alebo v servisnom stredisku firmy:

**Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně pozri [www.domo-elektro.cz](http://www.domo-elektro.cz)**

**tel. 379 789 684 alebo na [servis@domo-elektro.cz](mailto:servis@domo-elektro.cz), tel. 379 422 550**

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní jakéhokoli el. spotrebiče dbajte na zvýšenú opatrnosť a dodržujte určitá bezpečnostné pravidlá.

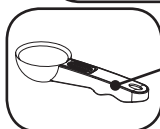
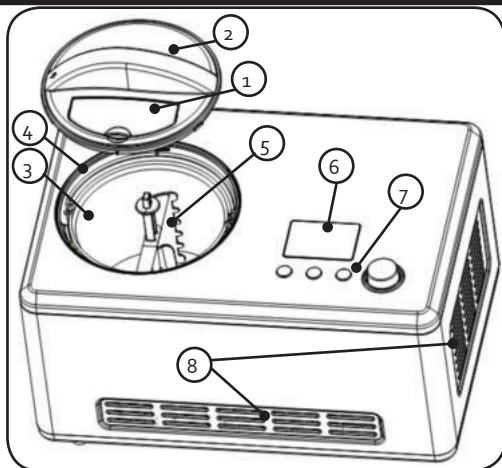
- Starostlivo si prečítajte tento manuál. Po prečítaní ho uschovajte pre prípadné ďalšie informácie.
- Pred použitím odstráňte všetky reklamné a ochranné fólie i polepky.
- Uistite sa, že napätie uvedené na štítku prístroja zodpovedá Vašej elektrickej sieti.
- Vždy dohliadnite na to, aby sa nehrali so zariadením deti.
- Tento prístroj smie byť použitý len na účely, na ktoré je určený. To znamená: iba pre výrobu zmrzliny a len na použitie v domácnosti a to iba vo vnútri.
- Prístroj nesmie byť používaný osobami so zníženou psychickou alebo motorickou schopnosťou.
- Nesmie byť používaný ani neproškolenými osoba bez dozoru.
- Deti by mali byť pod neustálym dozorom, aby sa nehrali s prístrojom a nesvrhli ho napríklad na zem.
- Deti staršie ako 16 rokov, osoby so zníženou psychickou či koordinačnou schopnosťou smú prístroj používať iba za dozoru ľudí, ktoré sú oboznámené s týmto manuálom i rizikami. Deti nad 8 rokov smú prístroj iba čistiť, a to za predpokladu neustáleho dozoru. Prístroj pri čistení musí byť odpojený z el. prúdu.
- Prístroj musí byť uložený bezpečne mimo dosahu detí mladších ako 16 rokov.
- Prístroj vždy plne odpojte od elektrického prúdu ak je s ním niečo v neporiadku, počas búrky, alebo keď už ho nechcete naďalej používať, či ho potrebujete vyčistiť.
- Nepoužívajte prístroj, ak má poškodený prírodný kábel, alebo Vám spadol na zem. Takto poškodený spotrebič musí byť opravený / skontrolovaný vždy v odbornom servise.
- POZOR: Aby sa predišlo rizikám, nesmie sa prístroj používať so žiadnym externým časovačom ani inými neoriginálnymi časťami.
- Nikdy nenechávajte spustený prístroj bez dozoru.
- Nepoužívajte ani neskladujte prístroj vonku (vo voľnej prírode)
- Nikdy prístroj nepoužívajte inak ako je určené.
- Dôkladne skontrolujte, či parametre vašej el. siete sú zhodné s požiadavkami na informačnom štítku prístroja.
- Zástrčka prírodného kábla sa smie zapojiť len do uzemnenej zásuvky, schválenej podľa miestnych noriem.
- Prístroj používajte iba s originálnym príslušenstvom.
- Pokiaľ je prístroj akokoľvek poškodený (aj keď sa zdá byť poškodenie minimálne), nikd takt poškodený prístroj nepoužívajte. Nesnažte sa ho opravovať sami doma, ale vždy opravu zverte odbornému servisu DOMO alebo jeho partnerom.
- Nikdy neponárajte žiadne časti prístroja, zástrčku ani prírodný kábel pod vodu, inak hrozí úraz el. proudem. Ujistíte sa, že máte prístroj postavený na suchom mieste.

- Nikdy sa nedotýkajte zmrznuté nádoby mokrými rukami!
- Prívodný kábel je zámerne vyrobený kratší, znižuje to riziko o jeho zakopnutia, strhnutí prístroja z pracovnej plochy. Z toho dôvodu Nepoužívajte predlžovacie káble.
- Prívodný kábel vždy dôkladne celý rozviňte, inak hrozí riziko prehriatia kábla.
- Prívodný kábel nenechávajte ležať cez ostré hrany ani na teplých / horúčavách plochách.
- Prívodný kábel nenechávajte ležať pod (ani okolo prístroja), aby nehrozilo jeho prevráteniu.
- Potreba poznať: Najskôr sa uistite, že je všetko správne zostavené a potom zapojte do el siete.
- Pri odpájaní zo siete najskôr musíte vypnúť do polohy OFF alebo 0, a až potom vytiahnuť zástrčku z el. siete. Prístroj vždy zo zásuvky odpájajte ťahaním za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- Ak sa Vám do priestoru motora dostane voda, alebo nejaký cudzí objekt, okamžite prístroj vypnite vytiahnutím zástrčky zo zásuvky. Prístroj pred ďalším zapnutím poriadne skontrolujte.
- Prístroj nepoužívajte na prázdno / ak je nádoba prázdna.
- Šľahací metlu môžete vybrať až keď prístroj vypnete. Za behu metlu z prístroja nevyberajte.
- Prístroj udržiavajte v čistote. Nečistoty by mohli spôsobiť skrátenie životnosti prístroja a hlavne vznik rizík el. výboje.
- Výrobca, dodávateľ ani predajca nie je schopný ručiť za riziká vzniknuté nedodržaním týchto pokynov. Sám používateľ nesie zodpovednosť za takto vzniknutá riziká.
- Uistite sa, že je okolo prístroja dostatok priestoru pre ventiláciu a cirkuláciu vzduchu.
- Dodržujte vzdialenosť aspoň 8 cm od okolitých predmetov.

PRÍRUČKU USCHOVAJTE AJ PRE ĎALŠIE UŽÍVATEĽA.

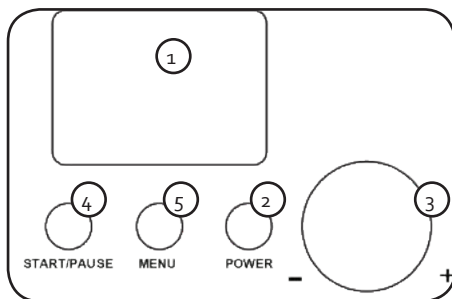
## ČASTI

1. Plniaci otvor s viečkom
2. Priehľadné veko
3. Vyberateľná nádoba
4. Pevná nádoba
5. Šľahacia metla
6. LCD displej
7. Ovládací panel
8. Mriežka ventilácia
9. Kliešte na zmrzlinu
10. Odmerka



## OVĽADACÍ PANEL

1. LCD displej
2. Hlavný spínač POWER
3. Otočný ovládač - nastavenie času. Otáčaním doľava znižuje a otáčaním doprava zvyšuje štandardné čas. Standartní časy pre program "zmrzlina" (60 min), "chladenie" (30 min), "miešanie" (10 min)
4. START / Pauza tlačidlo
5. Menu - výber programu - 3 voľby
  - zmrzlina
  - chladenie (iba)
  - miešania (iba)



## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím nechajte prístroj aspoň 4 hodiny stáť na rovnej ploche.
- Očistite všetky časti stroja, ktoré prídu do kontaktu so zmrzlinou: pevnú nádobu, vyberateľnú nádobu, metlu, veko, viečko plniaceho otvoru, odmerku a kliešte na zmrzlinu.

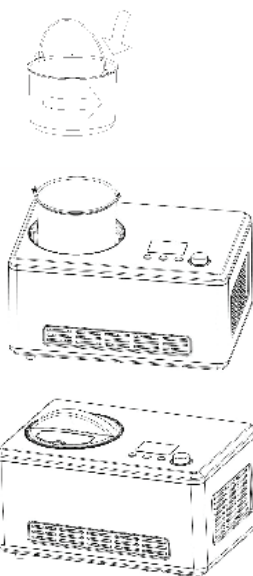
## POUŽITIE

### PRÍPRAVA INGREDIENCIÍ

1. Pripravte si teraz všetky ingrediencie, ktoré budete podľa receptu potrebovať.
  2. Nalejte pripravenú zmes do vyberateľnej nádoby.
- Upozornenie: Objem všetkých pripravených ingrediencií by nemal presiahnuť 800-1000 ml. Zmrzlina pri miešaní nadobudne na objeme.
  - Upozornenie: Výrobík zmrzliny má vlastné kompresor, nie je teda potrebné nechávať nádobu namraziť v mrazničke vopred.
  - Spotrebič obsahuje fluórované skleníkové plyny zahrnuté v Kjótskom protokole.

### ZOSTAVENIE PRÍSTROJA

1. Uistite sa, že je prístroj odpojený z el. siete
2. Prístroj postavte na suché a stabilné miesto
3. Vyberateľnú nádobu vložte do pevnej nádoby v prístroji (otvoru)
4. Umiestnite do nádoby metlu na šľahanie nasunutím na hriadeľku, až zapadne úplne na svoje miesto. obrázok nižšie ukazuje správne zostavenie prístroja a šľahacie metly.
5. Umiestnite na nádobu priehľadné veko a otočte s ním po smeru hodinových ručičiek, aby sa zabezpečilo.
6. Zakryte aj plniaci otvor príslušným viečkom.



### PRÍPRAVA ZMRZLINY

1. Teraz môžete prístroj zapojiť do elektrickej siete.
2. Zapnite prístroj stlačením tlačidla POWER. Po zapnutí sa rozsvieti LCD displej s číslicami "60:00". Tento údaj značí štandardné nastavenie času na 60 minút.
3. Tlačidlom MENU si vyberte požadovaný program. Možno si vybrať či chcete pripraviť zmrzlinu, ingrediencie len premiešať (bez chladenia) a alebo vložené ingrediencie držať v chlade (bez miešania).
4. Tlačidlom START / PAUSE spustíme vybraný program. Prístroj začne pracovať. LCD displej zostane rozsvietený počas celého programu.
5. Ak chcete program pozastaviť alebo resetovať, krátko stlačte tlačidlo START / PAUSE. Kompresor však stále bude chlaďiť.
6. Pokiaľ chcete program kompletne zrušiť / vypnúť a vrátiť sa do počiatočného nastavenia, tak podržte tlačidlo MENU dlhšie ako 3 sekundy.

7. Po uplynutí nastaveného času sa prístroj sám vypne a ozve sa 3x zvukový signál. Displej bude ukazovať "00:00" a podsvietenie bude blikať.
8. Hotovú zmrzlinu z nádoby preložte do inej nádoby, či misky a za pomoci plastové stierky (varešky, apod.). Nepoužívajte pre vyškrabávanie zmrzliny ostré a kovové predmety, aby ste nepoškodili povrch nádoby.  
Pozor: Nikdy nádobou netlačte, ani do nej, aby ste uvoľnili zmrzlinu. Mohli by ste nádobu poškodiť.

Upozornenie: Prístroj má zabudovanú poistku proti prehriatiu. Preto ho vždy medzi z jednotlivými prípravami nechajte vychladnúť / odpočinúť aspoň 30-60 minút.

Tip: Je možné, že po 60 min programu "ZMRZLINA", bude výsledný zmrzlinový produkt mäkký. Ak však nastavíte hneď potom 30 min len program "CHLADENIE", tak konzistencia zmrzliny stuhne. Tuhosť si však môžete upraviť presne podľa vašich požiadaviek.

## FUNKCIE OPAKOVANÉHO CHLADENIE

Pokiaľ nie je prístroj vypnutý a zmrzlina vybratí do 10 minút po dokončení miešania, prepne prístroj automaticky na predĺžené chladenie. Prístroj bude chlaďiť ešte ďalšiu hodinu, v 10min intervaloch, aby udržal správnu konzistenciu zmrzliny. Po hodine sa prístroj úplne vypne a vráti do štandardného nastavenia.

## ÚPRAVA ČASU POČAS MIEŠANIE

Za behu prístroja môžete ľahko upravovať čas otáčaním otočného ovládača doľava (-) alebo doprava (+).

## PRIDANIE ČASU PO DOKONČENÍ MIEŠANIE

Po dokončení miešania sa prístroj prepne do pohotovostného režimu a Vy môžete nastaviť znovu čas a spustiť ďalšie miešanie podľa potreby. Napríklad, ak si myslíte, že zmrzlina nie je ešte dostatočne tuhá.

## AUTOMATICKÁ OCHRANA PRED POŠKODENÍM MOTORA

Ak by zmrzlina bola príliš tuhá, môže sa motor zablokovat'. V takom prípade sa motor vypne, aby sa nepoškodil.

## RECEPTY

### MLIEČNA ZMRZLINA PRÍPRAVA ZA STUDENA

- 3½ dl mlieka
- 150 g cukru
- 2dl šľahačky

- žltok z 3 vajec
- štipka soli

Vyšľahajte žltky s cukrom (mixérom) do jemnej zmesi. Pridajte šľahačku a mlieko. Prísady premiešajte a pridajte štipku soli. Zmes vložte do stroja na zmrzlinu. Doba prípravy: +/- 30 minút.

## MLIEČNA ZMRZLINA PRÍPRAVA VARENÍM

- 4 dl mlieka
- 150 g cukru
- 2 dl šľahačky
- žltky z 3 vajec
- štipka soli

Vyšľahajte žltky s cukrom do jemnej zmesi. Potom pridajte mlieko a šľahačku. Zmes zahrejte pomaly k bodu varu, nenechajte ale prejsť varom. Vo chvíli keď sa objaví pena, tak by hore mal plávať žltý krém. Stiahnite hrniec zo sporáka a nechajte zmes vychlaďiť. Nakoniec nalejte do stroja na zmrzlinu. Čas prípravy: +/- 60 minút.

## VANILKOVA ZMRZLINA

- 1 struk vanilky
- žltky z 3 vajec
- 3½ dl mlieka
- 2 dl šľahačky
- 150 g cukru

Vanilkový struk opláchnite a pozdĺžne rozrežte, aby sa zosilnelo vanilkovej aroma. Vložte ho do pripravenej zmesi mlieka a šľahačky. Nechajte ohriať, ale akonáhle začne variť, tak ho stiahnite ihneď zo sporáka. Hrnec so zmesou nechajte chvíľu vychladnúť. Medzitým si vymiešame žltky s cukrom do jemnej zmesi a pridajte k tomu mlieko (vanilkový struk treba vybrať). Znovu zmes ohrejte, ale nemala by už variť. Akonáhle je zmes pevná, stiahnite zo sporáka a nechajte vychlaďiť. Obsah hrnca prelejte cedidlom a dajte do stroja.

Čas prípravy: +/- 60 minút.

## ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

- 120 g kakaa alebo čokolády
- 0,5 l plnotučného mlieka
- 75 g cukru
- žltky z 3 vajec
- 1 vrecúško vanilkového cukru

Rozohrejte čokoládu (kakao) v malom množstve mlieka a zmrzlinu pripravte podľa receptu "Mliečna zmrzlina, príprava varením". Rozohriatu čokoládu vmiešajte do pripravenej zmesi a nechajte všetko vychladnúť. Obsah hrnca dajte do stroja.

Čas prípravy: +/- 60 minút.

### KÁVOVÉ ZMRZLINA

- 2 šálky silnej kávy (alebo 2 polievkové lyžice rozpustnej kávy)
- 1 polievková lyžica kakaa
- žltok zo 2 vajec
- 150 g cukru
- 2 dl šľahačky
- 3 dl mlieka

Zmrzlinu pripravte podľa receptu "Mliečna zmrzlina, príprava za studena". Nakoniec pridajte ešte kakao a kávu. Starostlivo premiešajte a zmes nalejte do stroja.

Čas prípravy: +/- 60 minút.

### ZMRZLINA Z LESNÉHO OVOCIA (LESNÉ OVOCIE, MALINY, JAHODY, ČUČORIEDKY, ATĎ.)

- 400 g ovocia (podľa chuti)
- 1 vaječný bielok
- 100 g cukru
- 1 dl mlieka
- 1 dl šľahačky
- (citrónová šťava)

Premiešajte ovocie s cukrom a šľahačkou. Keď sú všetky prísady zamiešané, pridajte mlieko, sneh z bielka a trochu citrónovej šťavy. Zmes nalejte do stroja. Čas prípravy: +/- 60 minút.

### BANÁNOVÁ ZMRZLINA

- 4 banány
- 1,5 dl mlieka
- 1,5 dl smotany
- ½ vaječného bielka
- štipka soli
- kvapka citrónovej šťavy

Najskôr vyšľahajte bielok na tuhý sneh. Potom zmiešajte cukor, mlieko a smotanu. Do zmesi pridajte sneh z bielka, roztlčené banány. Všetko dobre premiešajte a nalejte do zmrzliny. Čas v zariadení na výrobu zmrzliny: +/- 60 minút.

## CITRÓNOVÁ ZMRZLINA

- 4 citróny
- 150 g cukru
- 2 dl mlieka
- 2 dl šľahačky

Vymačkajte citróny. Šťavu premiešajte s cukrom a nakoniec pridajte mlieko a šľahačku. Všetky prísady premiešajte a zmes dajte do stroja. Čas prípravy: +/- 60 minút.

## CITRONOVÝ SORBET

- 1 vaječný bielok
- 2 dl citrónovej šťavy
- 200 g cukru
- 3 dl vody

Olúpte 2 citróny, bez toho aby ste odstránili bielu vrstvu pod kôrou. Kôru namočte na 30 minút do vody a nechajte vylúhovať. Potom vodu zlejte (kôru vymačkajte) a premiešajte ju s citrónovou šťavou. Vzniknutú tekutinu premiešajte s cukrom a vaječným bielkom a vložte do stroja.

Čas prípravy: +/- 60 minút.

## OVOCNÝ SORBET

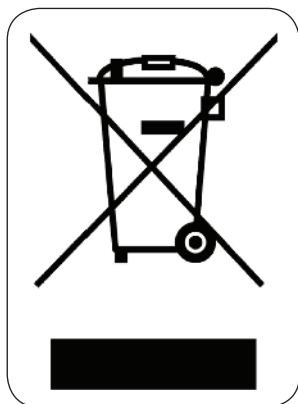
- 400-500 g ovocia (podľa výberu)
- 1 dl vody
- 100 g cukru

Zmiešajte ovocie, pridajte cukor a vodu (ak je to nutné, tak rozťlačte) a pridajte všetko do zmrzliny. Čas: +/- 60 min.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Poznámka: Pred prácou s prístrojom a čistením, vždy najskôr prístroj odpojte od elektrického prúdu.
- Poznámka: Nepoužívajte hrubé a agresívne čistiace prostriedky.
- Motorovú časť (nerezovou) môžete očistiť jemnou mierne navlhčenou handričkou s prídavkom saponátu.
- Ostatné časti prístroja umyte ručne pod teplou vodou s trochou saponátu (iba plastové odnímateľné časti sa môžu umývať v umývačke riadu). Všetky časti prístroja poriadne vysušte.

## OHĽAD NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Symbol na prístroji alebo na jeho obale znamená, že s týmto výrobkom nie je možné nakladať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný na miestach určených na zber a likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Dodržaním tohto odporúčania chránite životné prostredie a zdravie spoluobčanov. Viac informácií o možnostiach likvidácie nebezpečného odpadu obdržíte na obecných alebo mestských úradoch, zberných dvoroch alebo v predajni, kde ste prístroj zakúpili.



Obalové materiály sú recyklovateľné, nakladajte s nimi podľa predpisov pre životné prostredie.





# DOMO Webshop

## BESTEL

de originele  
Domo-accessoires  
en -onderdelen  
online via:

## COMMANDEZ

d'authentiques  
accessoires et  
pièces Domo en  
ligne sur:

## BESTELLEN SIE

die Domo  
Original-Zubehör  
und -Ersatzteile  
online über:

## ORDER

the original  
Domo  
accessories and  
parts online at:

# webshop.domo-elektro.be



of scan hier:

ou scannez ici:

oder hier scannen:

or scan here:

