

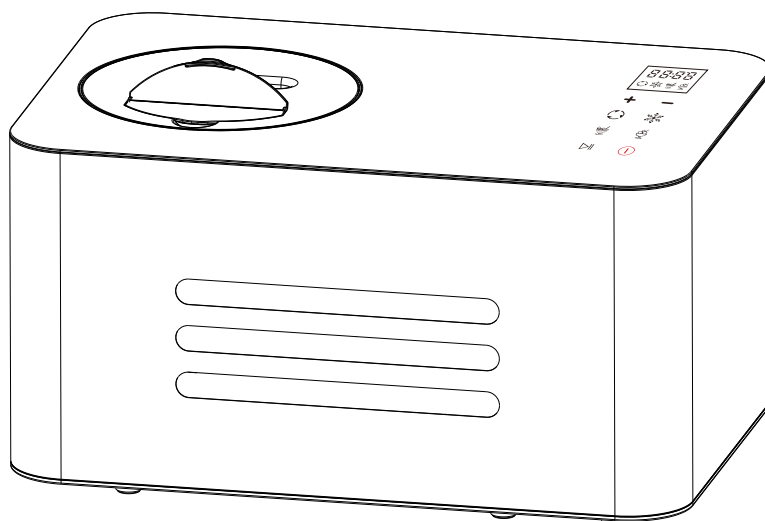


Eiscreme-Maschine

Betriebs- und Sicherheitshinweise

Modell: ICE 1500

VAR.ID: 4049



ACHTUNG:
Immer aufrecht lagern!
Benutzung nur auf horizontalen und
stabilen Oberflächen!

Lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie Ihre Eiscrememaschine benutzen und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Intertek



Albatros International GmbH
Konrad Zuse Str. 3, D-54452 Nerdlen, Germany
info@Albatros-International.eu

WICHTIGE HINWEISE:

Beim Gebrauch eines elektrischen Geräts sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, um das Risiko von Feuer, Stromschlag und/oder Verletzungen zu reduzieren. Dazu gehören folgende Maßnahmen:

1. Lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung sorgfältig durch.
2. Stellen Sie sicher, dass die Spannung im angegebenen Bereich auf dem Typenschild liegt und dass die Erdung der Steckdose in gutem Zustand ist.
3. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von einem vom Hersteller oder seinem Kundendienst beauftragten Fachmann oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
4. Kippen Sie dieses Produkt nicht um und neigen Sie es nicht über einen Winkel von 45 Grad.
5. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, gießen Sie kein Wasser auf das Kabel, den Stecker und die Belüftung, tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
6. Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch oder vor dem Reinigen vom Stromnetz.
7. Halten Sie das Gerät 8 cm von anderen Gegenständen entfernt, um eine effiziente Wärmeabfuhr zu gewährleisten.
8. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen, heißen Platten oder Herden.
10. Schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter nicht häufig ein (achten Sie darauf, dass mindestens 5 Minuten Zeitabstand eingehalten werden), um Beschädigungen des Kompressors zu vermeiden.
11. Es ist verboten, Metallplatten oder andere elektrische Gegenstände in das Gerät einzuführen, um Brandgefahr und Kurzschlüsse zu vermeiden!
12. Beim Herausnehmen der Eiscreme dürfen der Behälter oder sein Rand nicht beschädigt werden.
13. Schalten Sie das Gerät nicht ein, und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor der Behälter und das Mixmesser ordnungsgemäß installiert sind.
14. Die Anfangstemperatur der Zutaten sollte bei Zimmer- oder Kühlschranktemperatur liegen. Die Zutaten dürfen nicht vorher im Gefrierfach vorgefroren werden, da dies dazu führen kann, dass das Mixmesser blockiert, bevor das Eis fertig zubereitet ist.
15. Entfernen Sie das Mixmesser nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.
16. Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
17. Reinigen Sie niemals mit Scheuermitteln oder harten Gegenständen.
18. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.
19. Dieses Gerät darf von Kindern im Alter ab 16 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
20. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
21. Der Stecker muss vor der Reinigung, Wartung oder Befüllung des Geräts vom Strom genommen werden.
22. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen.

Warnung: Lagern Sie keine explosiven Substanzen wie Aerosoldosen/ Spraydosen u.ä. mit brennbarem Treibmittel in diesem Gerät.

Warnung: Stellen Sie sicher, dass die Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der Einbaustruktur frei von Hindernissen sind.

Warnung: Beschleunigen Sie den Abtauprozess nicht mithilfe von mechanischen Vorrichtungen oder anderen Mitteln, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.

Warnung: Beschädigen Sie den Kältemittelkreislauf nicht.

Warnung: Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelbehältnissen des Geräts, es sei denn, sie sind vom Hersteller empfohlen.



Achtung Brandgefahr!

Gerätespezifikation:

Name:	Eiscrememaschine ICE 1500	Spannung:	220-240V~ 50Hz
Leistung:	150W	Kühlmittel:	R600a/15g
Treibgas:	C5H10	Maximalkapazität:	1500ml
Füllmenge: *	max. 900 ml	Schutzklasse:	I
Nettogewicht:	ca. 11,2 kg		

* Die Füllmenge der Zutaten hängt von der Konsistenz des fertigen Eises ab. Z.B. festes Speiseeis 600 ml

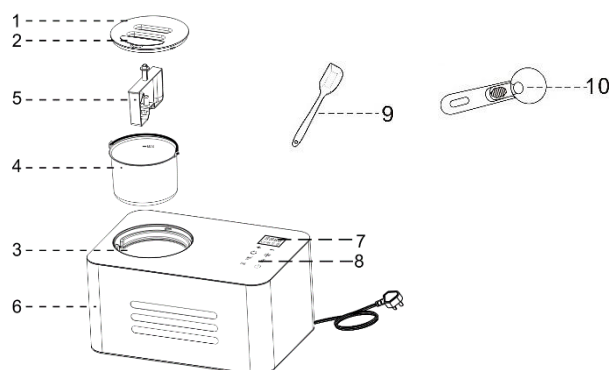
Das Recht zur Einführung technischer und gestalterischer Änderungen im Rahmen der kontinuierlichen Produktentwicklung bleibt vorbehalten.

Dieses Gerät wurde gemäß aller geltenden CE-Richtlinien geprüft und entsprechend den neuesten Sicherheitsvorschriften gebaut.

Allgemeine Produktbeschreibung:

Aufbau:

1. Transparenter Deckel
2. Nachfüll-Klappe
3. Schüsselaussparung
4. Zubereitungsschüssel
5. Mixer
6. Gehäuse
7. LCD-Display
8. Bedienfeld
9. Silikonshaber
10. Eisportionierer



Bedienfeld:

1. Zeit erhöhen
2. Zeit reduzieren
3. Mischen
4. Kühlen
5. Sorbet
6. Eiscreme
7. Start/Pause
8. Statusanzeige



Bedienung:

1. Stecken Sie das Gerät ein und es wird einmal "piepen". Nach 1 Sekunde wechselt es in den Standby-Modus und "00:00" wird auf dem Display angezeigt. Drücken Sie die POWER-Taste. Das Symbol "Eiscreme" leuchtet auf, und das Gerät gelangt in den Einstellungsmodus für die Eiscreme-Funktion. Die voreingestellte Zeit für die Eiscreme-Funktion beträgt 60:00min. Drücken Sie die POWER-Taste für 2 Sekunden, um in den Standby-Modus zu gelangen.
2. Drücken Sie die "Eiscreme"-Taste, um in den Eiscreme-Herstellungsmodus zu gelangen, und die voreingestellte Zeit beträgt 1 Stunde (60:00min.).
3. Drücken Sie die "Sorbet"-Taste, um in den Eis-Herstellungsmodus zu gelangen, und die voreingestellte Zeit beträgt 50 Minuten (00:50min.).
4. Drücken Sie die "Kühlen"-Taste, um in den Kühlmodus zu gelangen, und die voreingestellte Zeit beträgt 30 Minuten (00:30min.).
5. Drücken Sie die "Mischen"-Taste, um in den Mischmodus zu gelangen, und die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten (00:10min.).
6. Die Arbeitszeit kann nach Auswahl des Arbeitsmodus eingestellt werden. Drücken Sie die "+"-Taste, um die Zeit zu erhöhen. Einmaliges Drücken erhöht die Zeit um 1 Minute, und bei gedrückt gehaltener Taste erhöht sich die Zeit schnell. Die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, beträgt 90 Minuten. In diesem Moment zeigt das Display "90:00" an. Drücken Sie "-" zum Verringern der Zeit. Einmaliges Drücken verringert die Zeit um 1 Minute, und bei gedrückt gehaltener Taste verringert sich die Zeit schnell. Die minimale Zeit, die eingestellt werden kann, beträgt 5 Minuten.
7. Nachdem die Zeit eingestellt wurde, drücken Sie die Start/Pause-Taste, damit die Maschine ihre Arbeit beginnt. Während des Vorgangs bleibt die Anzeige eingeschaltet und zeigt die Zeit an. Wenn die Start/Pause-Taste gedrückt wird, stoppt der Mischantrieb, das Display blinkt und die Zeitzählung stoppt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste erneut, um fortzufahren. Es ertönen 3 Signaltöne zur Erinnerung, dass das Programm

abgeschlossen ist.

8. Nachdem das Eis fertig ist und keine weitere Bedienung erfolgt, wechselt das Gerät in den Kühlmodus für 10 Minuten, und nach dem "Piepton" geht es in den Standby-Modus über.

Eiscreme - Zubereitung:

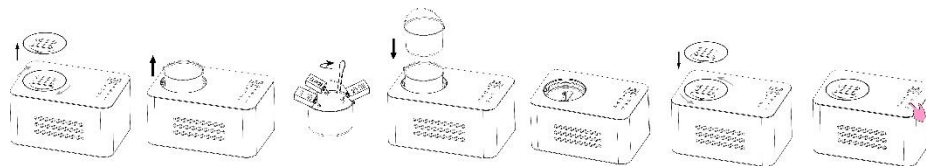
Hygiene: Vor der Verwendung gründlich alle Teile, die mit dem Eis in Berührung kommen werden (einschließlich der Schüsselaussparung, der herausnehmbaren Schüssel, des Mischmessers, des transparenten Deckels, des Nachfülldeckels, des Silikonschabers und des Löffels) gründlich waschen.

Warnung: Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel ausgesteckt ist.

Wichtig: Stellen Sie die Eismaschine immer waagrecht auf einer ebenen Fläche auf, damit der eingebaute KOMPRESSOR die beste Leistung erbringen kann.

1. Geben Sie die Zutaten entsprechend des Rezepts in den Behälter, wie zum Beispiel Kondensmilch, Sahne, Zucker, etc. und rühren Sie diese gut um. Platzieren Sie dann die herausnehmbare Schüssel aufrecht in den Innenbehälter der Maschine und drücken Sie sie auf die Mechanik im Boden. Wenn das Aluminium-Eiscremegefäß in den Innenbehälter der Maschine gestellt wird, achten Sie darauf, dass sowohl der Innenbehälter der Maschine als auch das Äußere des Aluminium-Eiscremegefäßes trocken sind und keine Wassertropfen in der Schüsselaussparung oder am äußeren Teil des Aluminiumgefäßes haften. Andernfalls wird das Aluminiumgefäß nach dem Starten der Maschine beschädigt und kann nicht normal entnommen werden. Stecken Sie das weiße Rührblatt in die Rotationswelle und befestigen Sie es. Setzen Sie die transparente Abdeckung auf das Rührblatt.

Drehen Sie den transparenten Deckel in Pfeilrichtung bis die Verriegelung einrastet. Öffnen Sie die Einfüllöffnung und gießen Sie die gerührten Zutaten in die Einfüllöffnung ein.



2. Stecken Sie das Stromkabel ein, das Display wird vollständig eingeschaltet und zeigt "00:00" an. Drücken Sie die "Menü"-Taste, um den Eiscreme-Modus auszuwählen. Die voreingestellte Zeit beträgt "60:00". Stellen Sie die Zeit ein; drücken Sie die "Start/Pause"-Taste, um das Eiscreme-Programm zu starten, und die Maschine beginnt zu arbeiten. Das Rührblatt dreht sich gegen den Uhrzeigersinn, das Indicatorsymbol auf dem Display leuchtet auf, der Bildschirm zeigt die verbleibende Zeit an, und die Maschine gibt nach Abschluss der Eiscreme-Herstellung 3 Pieptöne aus. Die Eiscreme-Herstellung ist abgeschlossen.

3. Nachdem die Maschine ihre Arbeit beendet hat, schalten Sie sie aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung. Drücken Sie leicht auf die transparente Abdeckung und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, bis sich die Abdeckung hochheben lässt. Nehmen Sie die transparente Abdeckung heraus, nehmen Sie das Rührblatt heraus, heben Sie den Behältergriff an, um den Behälter herauszunehmen, und nehmen Sie das Eis mit einem Löffel heraus und genießen Sie es.

4. Aufgrund der Eigenschaften des Kompressors ist es nicht erlaubt, sofort nach dem Beenden des Eisfertigstellungsprozesses wieder zu starten. Es ist daher erforderlich, eine bestimmte Zeit zu warten, bevor ein Neustart möglich ist. Nach dem Drücken der "Start/Pause"-Taste für die Einzelfunktion Kühlung wird der Kompressor sofort aufhören zu arbeiten und es dauert mehr als 3 Minuten, bis er wieder startet. Nach dem Drücken der "Start/Pause"-Taste für die Eiscreme-Funktion wird der Kompressor 3 Minuten lang weiterarbeiten und es dauert mehr als 3 Minuten, bis er nach dem Stopp wieder startet.

5. Während des Betriebs der Maschine wird die Motor-Schutzfunktion durch die Umgebungstemperatur und der Menge an Lebensmitteln beeinflusst. Nachdem die Eiscreme gefertigt ist, erhöht sich das Rührmoment des Motors, was die Motor-Schutzfunktion auslösen kann. Dies ist ein normaler Zustand.

Wartung und Reparatur:

ACHTUNG: Nehmen Sie den Stecker vor der Reinigung aus der Steckdose, um Stromschläge zu vermeiden.

- (1) Nehmen Sie das Mischmesser heraus und wischen Sie es mit einem angefeuchteten Tuch ab.
- (2) Nehmen Sie die herausnehmbare Schüssel heraus und reinigen Sie sie mit einem angefeuchteten weichen Tuch.
- (3) Wischen Sie den transparenten Deckel und den Nachfülldeckel mit einem angefeuchteten Tuch ab.
- (4) Entfernen Sie Verschmutzungen am Gehäuse oder an anderen Stellen mit einem angefeuchteten Tuch und gießen Sie kein Wasser auf das Kabel, den Stecker und die Belüftung, tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
- (5) Trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch und setzen Sie dann die Komponenten wieder in die Ausgangsposition zurück.
- (6) Sie können den Behälter, das Rührwerkzeug und den Deckel in warmem Spülwasser mit etwas Geschirrspülmittel reinigen. Trocknen Sie das Zubehör anschließend gut ab.
- (7) Reinigen Sie das Hauptgerät und die Schüsselaussparung mit einem feuchten Tuch.

Reparatur:

Wenn ein Fehler vorliegt, überprüfen Sie ihn bitte noch einmal, bevor Sie eine Wartung anfordern. Kann der Fehler nicht behoben werden, wenden Sie sich bitte an die dafür vorgesehene Wartungsstelle oder kontaktieren Sie unser Unternehmen, und machen Sie hierbei die folgenden Angaben.

Name, Adresse, Telefonnummer:

Produktname, Modell:

Detaillierte Fehlerbeschreibung:

Kaufdatum:

(Maßgeblich ist das Rechnungsdatum.)

SICHERHEITSHINWEISE:

Um die Installationsanweisungen sicher und korrekt zu verwenden, beachten Sie bitte die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen.



WARNUNG: Dies weist auf eine Situation hin, die zu Tod oder schweren Verletzungen führen könnte.



VORSICHT: Dies weist auf eine Situation hin, die zu persönlichen Verletzungen oder Sachschäden führen könnte.

Bedeutung der Symbole:



Dies weist darauf hin, dass dies verboten ist.



Wichtiger Bedienungshinweis

◆ Es ist verboten, das Gehäuse selbst zu demontieren, zu reparieren oder zu verändern, da dies zu Feuer und Stromschlag führen kann.	WARNUNG den Netzstecker regelmäßig. ! Verschmutzte und feuchte Stecker können zu Isolationsausfällen und Bränden führen.
◆ Die Stromzufuhr muss während Reparaturen abgeschaltet werden. ! Eine unsachgemäße Bedienung kann zu einem elektrischen Schlag führen.	○ Das Gerät darf nicht feucht oder nass sein. ! Gefahr eines elektrischen Schlags oder Brandgefahr.
◆ Um einen elektrischen Schlag und Verletzungen bei Kindern zu vermeiden, erlauben Sie Kindern nicht, die Eiscrememaschine während des Betriebs anzufassen.	◆ Öffnen Sie den Deckel während des Betriebs nicht und legen Sie keine Löffel, Spatel oder andere Eisherstellungstools hinein.
◆ Berühre den Netzstecker nicht, wenn deine Hände nass sind. ○ Es kann einen elektrischen Schlag verursachen.	◆ Kann nicht betrieben werden, wenn die rotierenden Teile freiliegen. ○ Kann zu Verletzungen führen.



VORSICHT

◆ Bitte das Gerät nicht während des Betriebs bewegen. ○ Dies kann zu Verletzungen führen.	◆ Verwenden Sie das Gerät nicht auf un stabilem oder un ebenem Untergrund ○ Dies kann zu Verletzungen führen.
◆ Berühren Sie keine scharfen Metallteile. ○ Das wird zu einer Fehlfunktion führen.	◆ Die Abdeckung darf während des Betriebs nicht geöffnet oder entfernt werden. ○ Dies kann zu Verletzungen führen.
◆ Die Maschine kann nicht nass oder unter laufendem Wasser gewaschen werden. ○ Das wird zu einer Fehlfunktion führen.	◆ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
◆ Beim Herausziehen des Netzsteckers den isolierte Teil des Steckers halten und nicht direkt am Netzkabel ziehen. ○ Kurzgeschlossene oder gebrochene Drähte können einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen..	◆ Die Isolierung des Netzkabels und des Steckers darf nicht beschädigt werden. Das Netzkabel sollte nicht zusammengebunden, gedehnt, schweren Gegenständen ausgesetzt oder hohen Temperaturen ausgesetzt werden. ○ Kurzgeschlossene oder beschädigte Drähte können einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.

◆ Verwende keine anderen Stromquellen als 220-240V Wechselstrom (AC). ⊘ Es kann zu einem Brand und einem elektrischen Schlag führen. Verwende es nicht, wenn der Stecker instabil ist.	◆ Das Netzkabel muss ausgesteckt werden, wenn die Eiscrememaschine nicht verwendet wird. ⊘ Vermeiden Sie einen elektrischen Schlag und Brandgefahr, der durch die Abnutzung des Isolierklebers verursacht werden kann.
--	--

Fehleranalyse:

Fehler	Analyse
Motor läuft nicht	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker des Netzkabels nicht in die Steckdose eingesteckt ist. Überprüfen Sie, ob der Schutzschalter und die Sicherung des Stromversorgungssystems ausgeschaltet sind. Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall gibt.
Das Rührblatt dreht sich nicht	Überprüfe, ob das Material eingefroren ist. Überprüfe, ob die Drehwelle und das Rührblatt miteinander verbunden sind.

Entsorgung:



Bedeutung des Abfalltonnen-Symbols:

Schützen Sie unsere Umwelt: Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht über den Hausmüll.

Bitte geben Sie alle Elektrogeräte, die Sie nicht mehr benutzen, bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

So vermeiden Sie mögliche Auswirkungen einer falschen Entsorgung auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit.

Sie leisten damit einen Beitrag zum Recycling und zu anderen Formen der Wiederverwendung von Elektro- und Elektronikgeräten.

Informationen darüber, wo die Geräte entsorgt werden können, erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung. Auch Ihr Händler und Vertragspartner ist zur kostenlosen Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

Dieses Gerät entspricht der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE).

Rezeptvorschläge:

1. Cremiges Milcheis

Zutaten: 250 ml Milch, 200 ml Schlagsahne,
80 g weißer Zucker

Herstellung:

1. Schlagen Sie die Schlagsahne, bis sie dick wird (wie eine milchige Masse).
2. Mischen Sie die Milch, die geschlagene Schlagsahne, den weißen Zucker usw. und rühren Sie alles gleichmäßig um.
3. Gießen Sie die gemischten Materialien vom Einfüllstutzen in den Behälter der Eismaschine.
4. Starten Sie die Eismaschine.



2. Joghurt - Eis

Zutaten: 300 ml Joghurt, 150 ml Schlagsahne,
50 g weißer Zucker, 5 ml Zitronensaft

Herstellungsmethode:

1. Schlagen Sie die Schlagsahne, bis sie eine dickflüssige Konsistenz ähnlich der Schlagsahne hat.
2. Mischen Sie den Joghurt, den Erdbeersaft, die Schlagsahne und den weißen Zucker gründlich, bis alles gut verteilt ist.
3. Gießen Sie die gemischten Materialien durch den Einfüllstutzen in den Behälter der Eismaschine.
4. Starten Sie die Eismaschine, damit sie die Eismischung zu leckerem Joghurt-Erdbeereis verarbeitet.



3. Erdbeereis auf Vollmilchbasis

Zutaten: 200 g Erdbeeren, 180 ml Vollmilch, 120 g Schlagsahne,
50 g weißer Zucker

Herstellungsmethode:

1. Die Erdbeeren pürieren;
2. Die Schlagsahne steif schlagen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz hat. Das Erdbeer-Püree, Milch, Sahne usw. vermischen und gleichmäßig umrühren. Die gemischten Zutaten durch die Einfüllöffnung in die Eismaschine gießen und dann die Eismaschine einschalten.



4. Schokoladeneis

Zutaten: 60g Schokolade, 240ml Vollmilch, 200g Schlagsahne
50g weißer Zucker

Herstellungsmethode:

1. Fügen Sie den weißen Zucker zur Milch hinzu und erhitzen Sie sie. Geben Sie die gehackte Schokolade in die heiße Milch und warten Sie, bis die Schokolade geschmolzen ist. Lassen Sie die Mischung dann abkühlen.
2. Schlagen Sie die Sahne, bis sie eine dickflüssige Konsistenz erreicht.
3. Mischen Sie die abgekühlte Schokoladenmilch mit der Schlagsahne gut durch, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
4. Gießen Sie die gemischten Materialien vom Einfüllstutzen in den Behälter der Eismaschine.
5. Starten Sie die Eismaschine, damit sie die Eismischung zu leckerem Schokoladen-Eiscreme verarbeitet.



Die Komponenten sind ein Qualitätserzeugnis. Sie wurden unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut.

Die Gewährleistungszeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Kassenbon, Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Innerhalb der Gewährleistungszeit werden alle Funktionsfehler der Komponenten durch unseren Kundendienst beseitigt, die nachweisbar, trotz vorsichtsmäßiger Behandlung entsprechend unserer Bedienungsanleitung, auf Materialfehler zurückzuführen sind.

Die Gewährleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Durch die Instandsetzung oder Ersatz einzelner Teile wird die Gewährleistungszeit weder verlängert noch wird neue Gewährleistungszeit für die einzelnen Komponenten in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Gewährleistungsfrist. Wir übernehmen keine Gewährleistung für Schäden und Mängel an Komponenten oder deren Teile, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Einbau von Ersatz- und Zubehörteile, die nicht in unserem Programm aufgeführt sind. Beim Eingreifen oder Veränderungen an Komponenten durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf die Teile, die durch eine natürliche Abnutzung verschlissen werden.

Bei Gewährleistungsanspruch, Störungen, Ersatzteil- oder Zubehörbedarf wenden Sie sich bitte an die hier aufgeführte Kundendienstzentrale:

Kundendienstzentrale:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germany)

Tel: +49 (0)6592-1730200

Fax: +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Änderungen vorbehalten.

Modell:

gekauft bei:

in (Ort, Straße):

Name d. Käufers:

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Ort :

Telefon:

Datum, Unterschrift:

Fehlerbeschreibung:



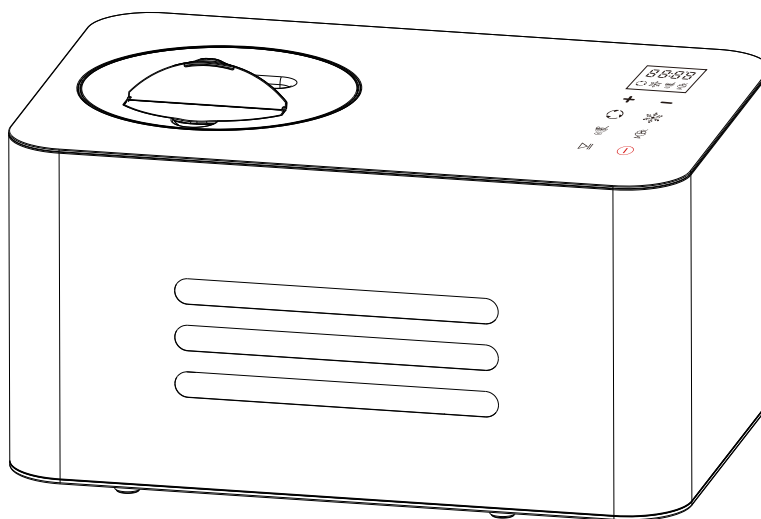
Machine à crème glacée

FR

Instructions d'utilisation et de sécurité

Modèle: ICE 1500

VAR.ID: 4049



ATTENTION:
Rangez toujours debout!
Utiliser uniquement sur des surfaces
horizontales et stables!

Lisez ces instructions avant d'utiliser votre sorbetière et conservez-les pour référence future.



Albatros International GmbH
Konrad Zuse Str. 3, D-54452 Nerdlen, Germany
info@Albatros-International.eu

REMARQUES IMPORTANTES :

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et / ou de blessure. Cela comprend les mesures suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant utilisation.
2. Assurez-vous que la tension est dans la plage spécifiée sur la plaque signalétique et que la mise à la terre de la prise est en bon état.
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel ou une personne qualifiée désignée par le fabricant ou son service après-vente afin d'éviter les dangers.
4. Ne renversez pas ce produit ou ne l'inclinez pas au-dessus d'un angle de 45 degrés.
5. Pour éviter le risque de choc électrique, ne versez pas d'eau sur le cordon, la fiche et la ventilation, ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
6. Débranchez l'appareil après utilisation ou avant de le nettoyer.
7. Gardez l'appareil à 8 cm des autres objets pour assurer une dissipation efficace de la chaleur.
8. N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant.
9. N'utilisez pas l'appareil près de flammes nues, de plaques chauffantes ou de cuisinières.
10. N'allumez pas fréquemment l'interrupteur marche/arrêt (assurez-vous de garder au moins 5 minutes d'intervalle) pour éviter d'endommager le compresseur.
11. Il est interdit d'insérer des plaques métalliques ou d'autres objets électriques dans l'appareil pour éviter les risques d'incendie et les courts-circuits!
12. Lors du retrait de la crème glacée, le contenant ou son bord ne doit pas être endommagé.
13. Ne pas mettre sous tension et déconnecter de l'alimentation avant d'installer correctement le récipient ou la lame du mixeur.
14. La température initiale des ingrédients doit être à température ambiante ou au réfrigérateur. Les ingrédients ne doivent pas être pré-congelés au congélateur, car cela pourrait bloquer la lame mélangeuse avant que la glace soit complètement préparée.
15. Ne retirez pas le couteau mélangeur lorsque l'appareil est en fonctionnement.
16. L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
17. Ne nettoyez jamais avec des abrasifs ou des objets durs.
18. Veuillez conserver ce manuel d'instructions.
19. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers encourus. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
20. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
21. La fiche doit être débranchée de l'alimentation avant de nettoyer, d'entretenir ou de remplir l'appareil.
22. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des foyers et des applications similaires.

Avertissement : Ne stockez pas de substances explosives telles que des bombes aérosols/bombes aérosols, etc. contenant du propergol inflammable dans cet appareil.

Avertissement : Assurez-vous que les événements du boîtier de l'appareil ou de la structure d'installation sont exempts d'obstructions.

Avertissement : N'accélérez pas le processus de dégivrage à l'aide de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens non recommandés par le fabricant.

Avertissement : N'endommagez pas le circuit frigorigène.

Avertissement : N'utilisez pas d'appareils électriques dans les contenants alimentaires de l'appareil, sauf sur recommandation du fabricant.



Attention, risque d'incendie !

Gerätespezifikation:

Nom :	Machine à glace-crème	Tension	220-240V~ 50Hz
Puissance :	150W	Réfrigérant:	R600a/15g
Gaz propulseur :	C5H10	Capacité maximale	1500ml
Capacité de Remplissage: *	900ml	Classe de protection :	I
Poids net:	ca. 11,2 kg		

* La quantité d'ingrédients dépend de la consistance de la glace finie. Par exemple, pour une glace solide, 600 ml.

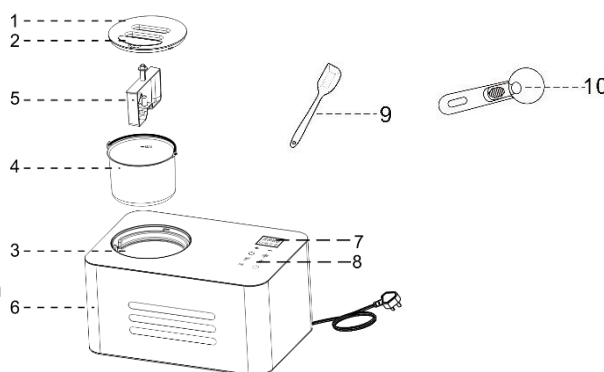
Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques et de conception dans le cadre du développement continu des produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et construit conformément aux dernières réglementations de sécurité.

Description générale du produit:

Construction:

1. Couvercle transparent
2. Rabat de recharge
3. Echancrure du bol
4. Bol de préparation
5. Mélangeur
6. Cas
7. Écran LCD
8. Panneau de configuration
9. Spatule en silicone
10. Cuillère à glace



Panneau de configuration:

1. Augmenter le temps
2. Réduire le temps
3. Mélanger
4. Refroidir
5. Sorbet
6. Glace
7. Démarrer/Pause
8. Barre de progression



Fonctionnement :

1. Branchez l'appareil et il « bip » une fois. Après 1 seconde, il passera en mode veille et « 00:00 » apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur le bouton POWER. L'icône « Crème glacée » s'allume et l'appareil passe en mode de réglage de la fonction de crème glacée. Le temps par défaut pour la fonction crème glacée est 60:00min. Appuyez sur le bouton POWER pendant 2 secondes pour passer en mode veille.
2. Appuyez sur le bouton « Crème glacée » pour entrer dans le mode de fabrication de la crème glacée, et le temps prédéfini est de 1 heure (60:00min.).
3. Appuyez sur le bouton « Sorbet » pour entrer dans le mode de fabrication de la crème glacée, et le temps prédéfini est de 50 minutes (00:50min.).

4. Appuyez sur le bouton « Cool » pour entrer en mode de refroidissement, et le temps prédéfini est de 30 minutes (00:30min.).
5. Appuyez sur le bouton « Mix » pour entrer dans le mode de fusion, et le temps prédéfini est de 10 minutes (00:10min.).
6. Le temps de travail peut être réglé après avoir sélectionné le mode de travail. Appuyez sur le bouton « + » pour augmenter le temps. Une seule pression augmente le temps de 1 minute, et lorsque le bouton est maintenu enfoncé, le temps augmente rapidement. La durée maximale pouvant être définie est de 90 minutes. À ce moment, l'affichage affichera « 90:00 ». Appuyez sur « - » pour réduire le temps. Une seule pression réduit le temps de 1 minute, et lorsque le bouton est maintenu enfoncé, le temps diminue rapidement. Le temps minimum qui peut être réglé est de 5 minutes.
7. Une fois l'heure réglée, appuyez sur le bouton de démarrage / pause pour que la machine commence à fonctionner. Pendant le processus, l'indicateur reste allumé et indique l'heure. Lorsque vous appuyez sur le bouton Start/Pause, le lecteur de mixage s'arrête, l'affichage clignote et le comptage du temps s'arrête. Appuyez à nouveau sur le bouton Démarrer/Pause pour continuer. Il y aura 3 bips pour vous rappeler que le programme est terminé.
8. Une fois que la glace est prête et qu'il n'y a plus de fonctionnement, l'appareil entrera en mode refroidissement pendant 10 minutes, et après le « bip », il passera en mode veille.

Préparation de crème glacée:

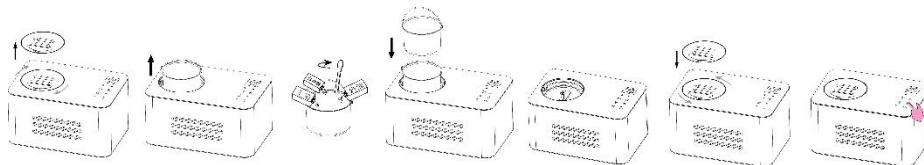
Hygiène: Avant utilisation, lavez soigneusement toutes les parties qui entreront en contact avec la crème glacée (y compris le bol, le bol amovible, le couteau à mélanger, le couvercle transparent, le couvercle de recharge, le grattoir en silicone et la cuillère).

Avertissement : Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché.

Important : Placez toujours la sorbetière horizontalement sur une surface plane afin que le COMPRESSEUR intégré puisse fonctionner au mieux.

1. Mettez les ingrédients dans le récipient selon la recette, tels que le lait concentré, la crème, le sucre, etc. et remuez-les bien. Placez ensuite le bol amovible à la verticale dans le récipient intérieur de la machine et appuyez dessus sur la mécanique en bas. Lorsque le pot de crème glacée en aluminium est placé dans le plateau intérieur de la machine, assurez-vous que le plateau intérieur de la machine et l'extérieur du pot de crème glacée en aluminium sont secs et qu'aucune gouttelette d'eau ne colle au renforcement du bol ou à la partie extérieure du pot en aluminium. Sinon, après le démarrage de la machine, le pot en aluminium sera endommagé et ne pourra pas être retiré normalement. Insérez la lame agitatrice blanche dans l'arbre rotatif et fixez-la. Placez le couvercle transparent sur la lame de l'agitateur.

Faites pivoter le couvercle transparent dans la direction de la flèche jusqu'à ce que le loquet s'enclenche. Ouvrez le trou de remplissage et versez les ingrédients agités dans le trou de remplissage.



2. Branchez le câble d'alimentation, l'écran s'allumera complètement et affichera « 00:00 ». Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner le mode crème glacée. L'heure par défaut est « 60:00 ». Réglez l'heure; appuyez sur le bouton « Démarrer / Pause » pour démarrer le programme de crème glacée et la machine commencera à fonctionner. La lame d'agitation tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, l'icône de l'indicateur sur l'écran s'allume, l'écran affiche le temps restant et la machine émet 3 bips une fois la production de crème glacée terminée. La production de crème glacée est terminée.
3. Une fois que la machine a terminé son travail, éteignez-la et débranchez-la de l'alimentation. Appuyez légèrement sur le couvercle transparent et faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle puisse être soulevé. Sortez le couvercle transparent, sortez la lame agitante, soulevez la poignée du récipient pour sortir le récipient, sortez la glace avec une cuillère et dégustez.
4. En raison des caractéristiques du compresseur, il n'est pas autorisé à redémarrer immédiatement après la fin du processus de fabrication de la glace. Il faut donc attendre un certain temps avant qu'un redémarrage

soit possible. Après avoir appuyé sur le bouton « Start/Pause » pour la fonction de refroidissement unique, le compresseur cessera immédiatement de fonctionner et il faudra plus de 3 minutes pour redémarrer. Après avoir appuyé sur le bouton « Start/Pause » pour la fonction de crème glacée, le compresseur continuera à fonctionner pendant 3 minutes et il faudra plus de 3 minutes pour redémarrer après l'arrêt.

5. Pendant le fonctionnement de la machine, la fonction de protection du moteur est affectée par la température ambiante et la quantité de nourriture. Après la fabrication de la crème glacée, le couple d'agitation du moteur augmente, ce qui peut déclencher la fonction de protection du moteur. C'est une condition normale.

Entretien et réparation :

ATTENTION : Retirez la fiche de la prise murale avant de la nettoyer pour éviter les chocs électriques.

(1) Sortez le couteau à mélanger et essuyez-le avec un chiffon humide.

(2) Sortez le bol amovible et nettoyez-le avec un chiffon doux.

(3) Essuyez le couvercle transparent et remplissez le couvercle avec un chiffon humide.

(4) Enlevez la saleté du boîtier ou d'autres endroits avec un chiffon humide et ne versez pas d'eau sur le câble, la fiche et la ventilation, n'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.

(5) Séchez le tout avec un chiffon sec, puis remettez les composants ensemble. Retour à la position de départ.

(6) Vous pouvez tremper le récipient, l'outil d'agitation et le couvercle dans de l'eau de rinçage tiède avec un peu

Nettoyez le détergent à vaisselle. Séchez ensuite bien les accessoires.

(7) Nettoyez l'unité principale et le renforcement du bol avec un chiffon humide.

Réparer:

S'il y a un défaut, veuillez le vérifier avant de demander un entretien. Si le défaut ne peut pas être corrigé, veuillez contacter le centre de maintenance désigné ou contacter notre société et fournir les informations suivantes.

Nom, adresse, numéro de téléphone:

Description détaillée de l'erreur :

Nom du produit, modèle:

Date d'achat :

(La date de facturation est déterminante.)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ:

Afin d'utiliser les instructions d'installation correctement et en toute sécurité, veuillez observer les précautions appropriées.



AVERTISSEMENT : Cela indique une situation qui pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION : Cela indique une situation qui pourrait entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

Signification des symboles:



Cela indique que cela est interdit.



Instructions d'utilisation importantes



AVERTISSEMENT

◆ Il est interdit de démonter, réparer ou modifier l'enceinte vous-même, car cela pourrait entraîner un incendie et un choc électrique.	◆ Nettoyez régulièrement la prise d'alimentation. ! Les bouchons sales et humides peuvent entraîner des défaillances d'isolation et des incendies.
◆ L'alimentation doit être coupée pendant les réparations. Un mauvais fonctionnement peut entraîner un choc électrique.	○ L'appareil ne doit pas être humide ou mouillé. ! Risque de choc électrique ou risque d'incendie.
◆ Pour éviter les chocs électriques et les blessures aux enfants, ne laissez pas les enfants toucher la machine à crème glacée pendant le fonctionnement.	◆ N'ouvrez pas le couvercle pendant le fonctionnement et n'y placez pas de cuillères, de spatules ou d'autres ustensiles de fabrication de glace.
◆ Ne touchez pas la prise d'alimentation lorsque vos mains sont mouillées. Il peut s'agir d'un Causer un coup.	◆ Ne peut pas être utilisé si les pièces rotatives sont exposées. ○ Peut causer des blessures.



PRUDENCE

◆ Veuillez ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement. Cela peut entraîner des blessures.	◆ N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces instables ou inégales. Cela peut entraîner des blessures.
◆ Ne touchez pas pointu Métal. Cela devient un dysfonctionnement plomb.	◆ Le couvercle ne doit pas être ouvert ou retiré pendant le fonctionnement. Cela peut entraîner des blessures.
◆ La machine ne peut pas être lavée humide ou sous l'eau courante. Cela devient un dysfonctionnement plomb.	◆ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter un danger.
◆ Lorsque vous débranchez la fiche d'alimentation, tenez la partie isolée de la fiche et ne tirez pas directement sur le cordon d'alimentation. Les fils court-circuités ou cassés peuvent provoquer un choc électrique ou un incendie.	◆ L'isolation du cordon d'alimentation et de la fiche ne doit pas être endommagée. Le cordon d'alimentation ne doit pas être attaché, étiré, exposé à des objets lourds ou exposé à des températures élevées. Une image qui contient transport, roue. Description générée automatiquement

◆ N'utilisez pas de sources d'alimentation autres que le courant alternatif (CA) 220-240 V. Il peut provoquer un incendie et un choc électrique. Ne l'utilisez pas si la fiche est instable. ⊘	◆ Le cordon d'alimentation doit être débranché lorsque la sorbetière n'est pas utilisée. ⊘ Une image qui contient transport, roue. Description générée automatiquement
--	--

Analyse des défauts :

Erreur	Analyse
Le moteur ne fonctionne pas	Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas branché sur la prise de courant. Vérifiez que le disjoncteur et le fusible du système d'alimentation sont éteints. Vérifiez s'il y a une panne de courant.
La lame de l'agitateur ne tourne pas	Vérifiez si le matériau est gelé. Vérifiez si l'arbre rotatif et la pale de mélange sont connectés ensemble.

Élimination :

Signification du symbole de la poubelle:

Protégez notre environnement : Ne jetez pas les appareils électriques avec les ordures ménagères.

Veuillez rapporter tous les appareils électriques que vous n'utilisez plus aux points de collecte désignés.

De cette façon, vous évitez les effets possibles d'une élimination incorrecte sur l'environnement et la santé humaine.

Ce faisant, ils contribuent au recyclage et à d'autres formes de réutilisation des équipements électriques et électroniques.

Des informations sur l'endroit où les appareils peuvent être éliminés peuvent être obtenues auprès de votre conseil local. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.

Ces équipements sont conformes à la directive DEEE 2002/96/CE sur l'élimination des équipements électriques et électroniques (DEEE).



Suggestions de recettes:

1. Crème glacée crémeuse au lait

Ingrédients: 250 ml de lait, 200 ml de crème fouettée,
80 g de sucre blanc

Production:

1. Battre la crème fouettée jusqu'à ce qu'elle épaississe (comme une masse laiteuse).
2. Mélangez le lait, la crème fouettée, le sucre blanc, etc., et remuez le tout uniformément.
3. Versez les matériaux mélangés du col de remplissage dans le récipient de la sorbetière.
4. Démarrez la sorbetière.



2. Yogourt - crème glacée

Ingrédients: 300 ml de yaourt, 150 ml de crème fouettée,
50 g de sucre blanc, 5 ml de jus de citron

Méthode de production:

1. Battre la crème fouettée jusqu'à ce qu'elle atteigne une consistance épaisse.
2. Bien mélanger le yogourt, le jus de fraise, la crème fouettée et le sucre blanc jusqu'à ce que tout soit combiné.
est bien réparti.
3. Versez les matériaux mélangés à travers le col de remplissage dans le récipient de la sorbetière.
4. Démarrez la sorbetière afin qu'elle transforme le mélange de crème glacée en délicieuse crème glacée au yogourt et à la fraise.



3. Glace à la fraise à base de lait entier

Ingrédients: 200 g de fraises, 180 ml de lait entier, 120 g de crème fouettée,
50 g de sucre blanc

Méthode de production:

1. Réduire les fraises en purée;
2. Fouetter la crème fouettée jusqu'à ce qu'elle soit ferme jusqu'à ce qu'elle ait une consistance épaisse. Mélanger la purée de fraises, le lait, la crème, etc. et remuer uniformément. Versez les ingrédients mélangés dans la sorbetière par l'ouverture de remplissage, puis allumez la sorbetière.



4. Crème glacée au chocolat

Ingrédients: 60g de chocolat, 240ml de lait entier, 200g de crème fouettée
50 g de sucre blanc

Méthode de production:

1. Ajoutez le sucre blanc au lait et chauffez-le. Ajoutez le chocolat haché dans le lait chaud et attendez que le chocolat soit fondu. Ensuite, laissez refroidir le mélange.
2. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle atteigne une consistance épaisse.
3. Bien mélanger le lait au chocolat refroidi avec la crème fouettée jusqu'à ce que tout soit réparti uniformément.
4. Versez les matériaux mélangés du col de remplissage dans le récipient de la sorbetière.
5. Démarrez la sorbetière afin qu'elle transforme le mélange de crème glacée en délicieuse crème glacée au chocolat.



Les composants sont des produits de qualité. Ils ont été conçus en tenant compte des connaissances techniques actuelles et ont été construits avec soin en utilisant des matériaux habituels de bonne qualité.

La période de garantie est de 24 mois et commence au moment de la livraison, qui doit être prouvée par le ticket de caisse, la facture ou le bon de livraison. Pendant la période de garantie, notre service après-vente élimine tous les défauts de fonctionnement des composants dont il est prouvé qu'ils sont dus à des défauts de matériel, malgré une manipulation prudente, conforme à notre mode d'emploi.

La garantie s'exerce de telle sorte que les pièces défectueuses soient, à notre choix, réparées gratuitement ou remplacées par des pièces en parfait état. Les pièces remplacées deviennent notre propriété. La réparation ou le remplacement de certaines pièces ne prolonge pas la période de garantie et ne fait pas courir une nouvelle période de garantie pour les différents composants. Les pièces de rechange installées ne bénéficient pas d'une période de garantie propre. Nous n'assumons aucune garantie pour les dommages et les défauts des composants ou de leurs pièces dus à une utilisation excessive, à une manipulation et à un entretien incorrects. Cela vaut également en cas de non-respect du mode d'emploi et de montage de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas mentionnés dans notre programme. Toute intervention ou modification de composants par des personnes non autorisées par nous annule le droit à la garantie.

La garantie ne s'applique pas aux pièces qui s'usent naturellement.

En cas de recours en garantie, de panne, de besoin de pièces de rechange ou d'accessoires, veuillez vous adresser au centre de service après-vente suivant :

Centre de service après-vente

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Allemagne)

Tél. : +49 (0)6592-1730200
Fax : +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Sous réserve de modifications.

Modèle:

Acheté chez:

À (ville, rue):

Nom de l'acheteur:

Numéro, rue:

Code postal, ville:

Téléphone:

Date, signature:

Description du problème:

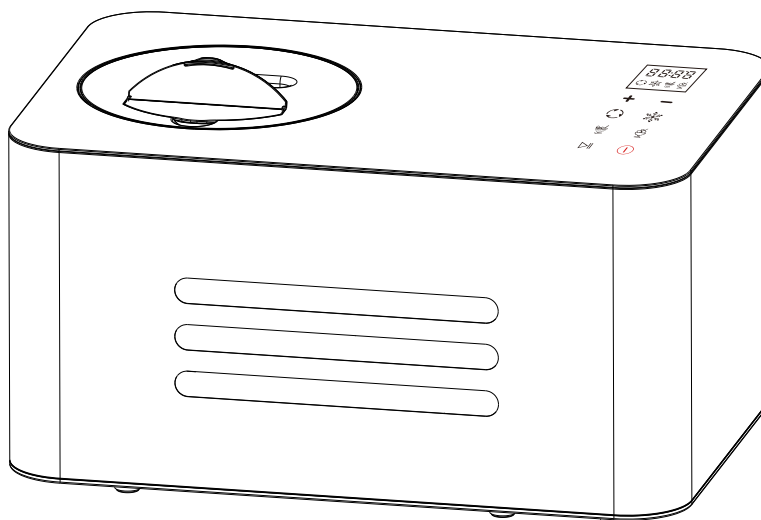


Macchina per il gelato

Istruzioni per l'uso e la sicurezza

Modello: ICE 1500

VAR.ID: 4049



ATTENZIONE:

Conservare sempre in posizione verticale!

Utilizzare solo su superfici orizzontali e stabili!

Si prega di leggere attentamente questa guida prima di utilizzare la vostra macchina per gelato e conservarla per futuri riferimenti.



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Albatros International GmbH
Konrad Zuse Str. 3, D-54452 Nerdlen, Germany
info@Albatros-International.eu

IMPORTANTI INDICAZIONI:

Sicurezza: Quando si utilizza un dispositivo elettrico, seguire sempre precauzioni di base per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche e/o lesioni. Queste includono le seguenti misure:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
 2. Assicurarsi che la tensione sia nel range indicato sulla targhetta elettrica e che la presa sia correttamente messa a terra.
 3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire da un tecnico autorizzato dal produttore o dal servizio assistenza per evitare pericoli.
 4. Non inclinare il prodotto e non inclinarlo oltre un angolo di 45 gradi.
 5. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non versare acqua sul cavo, sulla spina o sulla ventilazione e non immergere l'apparecchio in acqua o altre sostanze liquide.
 6. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica dopo l'uso o prima di pulirlo.
 7. Mantenere l'apparecchio a una distanza di 8 cm da altri oggetti per garantire un'efficiente dissipazione del calore.
 8. Non utilizzare accessori non raccomandati dal produttore.
 9. Non utilizzare l'apparecchio vicino a fiamme aperte, piastre calde o fornelli.
 10. Non accendere e spegnere frequentemente l'interruttore (assicurarsi di rispettare almeno un intervallo di 5 minuti) per evitare danni al compressore.
 11. È vietato introdurre nelle fessure dell'apparecchio lastre metalliche o altri oggetti elettrici per evitare rischi di incendio e cortocircuiti.
 12. Quando si estrae il gelato, fare attenzione a non danneggiare il contenitore o i bordi.
 13. Non accendere l'alimentazione e scollegare dalla fonte prima di installare correttamente il recipiente o la lama del frullatore.
 14. La temperatura iniziale degli ingredienti dovrebbe essere a temperatura ambiente o in frigorifero. Gli ingredienti non devono essere pre-congelati nel congelatore, poiché ciò potrebbe bloccare la lama miscelatrice prima che il gelato sia completamente preparato. Non rimuovere la lama miscelatrice quando l'apparecchio è in funzione.
 15. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
 16. Non pulire mai con agenti abrasivi o oggetti duri.
 17. Conservare questo manuale di istruzioni.
 18. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 16 anni e da persone con limitazioni fisiche, sensoriali o cognitive o con scarsa esperienza e conoscenza, solo se hanno ricevuto supervisione o istruzioni per l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i rischi associati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione possono essere effettuate solo sotto supervisione.
 19. I bambini devono essere supervisionati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Prima di pulire, eseguire la manutenzione o riempire l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa elettrica.

- Questo dispositivo è destinato all'uso in ambito domestico e in applicazioni simili.

Attenzione: Non conservare sostanze esplosive come bombolette aerosol o simili con propellenti infiammabili in questo apparecchio.

Attenzione: Assicurarsi che le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura di montaggio siano libere da ostacoli.

Attenzione: Non accelerare il processo di sbrinamento utilizzando dispositivi meccanici o altri mezzi non raccomandati dal produttore.

Attenzione: Non danneggiare il circuito del refrigerante.

Attenzione: Non utilizzare dispositivi elettrici nei contenitori per alimenti dell'apparecchio, a meno che non siano raccomandati dal produttore.



Attenzione, pericolo di incendio!

Specifiche del dispositivo::

Nome:	Macchina per gelato ICE 1500	Tensione	220-240V~ 50Hz
Potenza:	150W	Refrigerante	R600a/15g
Gas propellente:	C5H10	Capacità massima	1500ml
Capacità di Riempimento:*	900ml	Classe di protezione	I
Peso netto:	ca. 11,2 kg		

* La quantità degli ingredienti dipende dalla consistenza del gelato finito. Ad esempio, per un gelato solido 600 ml.

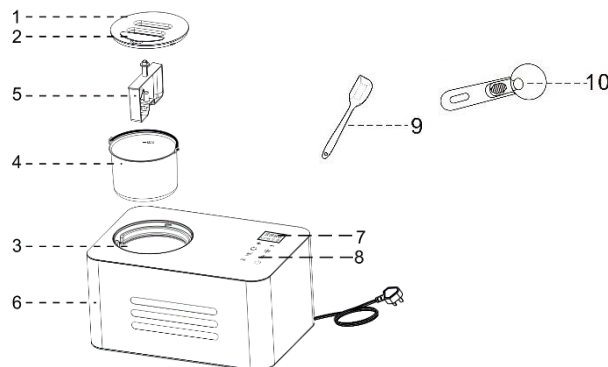
Il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nell'ambito dello sviluppo continuo del prodotto è riservato.

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE vigenti e costruito in conformità alle più recenti norme di sicurezza.

La descrizione generale del prodotto è la seguente:

Aufbau:

1. Coperchio trasparente
2. Patta di ricarica
3. Spazio per la ciotola
4. Ciotola di preparazione
5. Frullatore
6. Caso
7. Display LCD
8. Pannello di controllo
9. Raschietto in silicone
10. Porzionatore di gelato



Bedienfeld:

1. Aumentare il tempo
2. Riduci i tempi
3. Miscelazione
4. Raffreddamento
5. Sorbetto
6. Gelato
7. Avvio/Pausa
8. Visualizzazione dello stato



Funzionamento:

1. Collega il dispositivo e "emetterà un segnale acustico" una volta. Dopo 1 secondo, entrerà in modalità standby e "00:00" apparirà sul display. Premere il pulsante POWER. L'icona "Gelato" si illumina e il dispositivo entra nella modalità di impostazione per la funzione gelato. Il tempo predefinito per la funzione gelato è 60:00min. Premere il pulsante POWER per 2 secondi per entrare in modalità standby.
2. Premere il pulsante "Gelato" per accedere alla modalità di produzione del gelato e il tempo preimpostato è di 1 ora (60:00 minuti).
3. Premere il pulsante "Sorbetto" per accedere alla modalità di produzione del gelato e il tempo preimpostato è di 50 minuti (00:50min.).
4. Premere il pulsante "Cool" per accedere alla modalità di raffreddamento e il tempo preimpostato è di 30 minuti (00:30min.).
5. Premere il pulsante "Mix" per accedere alla modalità di miscelazione e il tempo preimpostato è di 10 minuti (00:10min.).
6. L'orario di lavoro può essere impostato dopo aver selezionato la modalità di lavoro. Premere il pulsante "+" per aumentare il tempo. Una singola pressione aumenta il tempo di 1 minuto e tenendo premuto il pulsante aumenta rapidamente il tempo. Il tempo massimo che può essere impostato è di 90 minuti. In questo momento, il display mostrerà "90:00". Premere "-" per ridurre il tempo. Una singola pressione riduce il tempo di 1 minuto e quando si tiene premuto il pulsante, il tempo diminuisce rapidamente. Il tempo minimo impostabile è di 5 minuti.
7. Dopo aver impostato l'ora, premere il pulsante di avvio/pausa per far funzionare la macchina. Durante il processo, l'indicatore rimane acceso e mostra l'ora. Quando si preme il pulsante di avvio/pausa, l'unità di mixaggio si arresta, il display lampeggia e il conteggio del tempo si interrompe. Premere nuovamente il pulsante Start/Pausa per continuare. Ci saranno 3 segnali acustici per ricordarti che il programma è completo.
8. Dopo che il ghiaccio è pronto e non ci sono ulteriori operazioni, il dispositivo entrerà in modalità di raffreddamento per 10 minuti e dopo il "segnale acustico" entrerà in modalità standby.

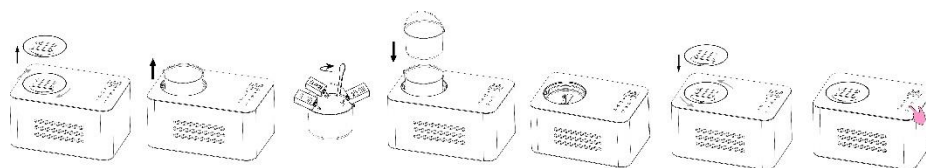
Preparazione del gelato:

Igiene: Prima dell'uso, lavare accuratamente tutte le parti che verranno a contatto con il gelato (compresa la rientranza della ciotola, la ciotola rimovibile, il coltello per miscelare, il coperchio trasparente, il coperchio di ricarica, il raschietto in silicone e il cucchiaino).

Avvertenza: assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato.

Importante: posizionare sempre la gelatiera orizzontalmente su una superficie piana in modo che il COMPRESSORE integrato possa funzionare al meglio.

1. Metti gli ingredienti nel contenitore secondo la ricetta, come latte condensato, panna, zucchero, ecc. e mescolarli bene. Quindi posizionare la ciotola rimovibile in posizione verticale nel contenitore interno della macchina e premerla sulla meccanica sul fondo. Quando il barattolo del gelato in alluminio viene posizionato nel vassoio interno della macchina, assicurarsi che sia il vassoio interno della macchina che l'esterno del barattolo del gelato in alluminio siano asciutti e che nessuna goccia d'acqua si attacchi alla rientranza della ciotola o alla parte esterna del barattolo di alluminio. Altrimenti, dopo aver avviato la macchina, il barattolo di alluminio sarà danneggiato e non potrà essere rimosso normalmente. Inserire la lama dell'agitatore bianca nell'albero rotante e fissarla. Posizionare il coperchio trasparente sulla lama dell'agitatore. Ruotare il coperchio trasparente nella direzione della freccia finché il fermo non scatta in posizione. Aprire il foro di riempimento e versare gli ingredienti mescolati nel foro di riempimento.



2. Collegare il cavo di alimentazione, il display si accenderà completamente e mostrerà "00:00". Premere il

pulsante "Menu" per selezionare la modalità gelato. L'ora predefinita è "60:00". Imposta l'ora; premere il pulsante "Start / Pause" per avviare il programma di gelato e la macchina inizierà a funzionare. La lama di agitazione ruota in senso antiorario, l'icona dell'indicatore sul display si illumina, lo schermo mostra il tempo rimanente e la macchina emette 3 segnali acustici al termine della produzione del gelato. La produzione di gelato è completa.

3. Dopo che la macchina ha terminato il suo lavoro, spegnerla e scollegarla dall'alimentazione. Premere leggermente sul coperchio trasparente e ruotarlo in senso orario fino a quando il coperchio può essere sollevato. Estrarre il coperchio trasparente, estrarre la lama di agitazione, sollevare il manico del contenitore per estrarre il contenitore e estrarre il ghiaccio con un cucchiaino e godere.

4. A causa delle caratteristiche del compressore, non è consentito riavviare immediatamente dopo aver terminato il processo di produzione del ghiaccio. È quindi necessario attendere un certo periodo di tempo prima che sia possibile un riavvio. Dopo aver premuto il pulsante "Start/Pause" per la singola funzione di raffreddamento, il compressore smetterà immediatamente di funzionare e ci vorranno più di 3 minuti per riavviarsi. Dopo aver premuto il pulsante "Start/Pause" per la funzione gelato, il compressore continuerà a funzionare per 3 minuti e ci vorranno più di 3 minuti per riavviarsi dopo l'arresto.

5. Durante il funzionamento della macchina, la funzione di protezione del motore è influenzata dalla temperatura ambiente e dalla quantità di cibo. Dopo aver preparato il gelato, aumenta la coppia di agitazione del motore, che può attivare la funzione di protezione del motore. Questa è una condizione normale.

Manutenzione e riparazione:

ATTENZIONE: Rimuovere la spina dalla presa a muro prima della pulizia per evitare scosse elettriche.

(1) Estrarre il coltello da miscelazione e pulirlo con un panno umido.

(2) Estrarre la ciotola rimovibile e pulirla con un inumidito panno morbido.

(3) Pulire il coperchio trasparente e riempire il coperchio con un panno umido.

(4) Rimuovere lo sporco dall'alloggiamento o da altri luoghi con un panno umido e non versare acqua sul cavo, spina e ventilazione, non immergere il dispositivo in acqua o in un altro liquido.

(5) Asciugare tutto con un panno asciutto e quindi rimettere insieme i componenti
Torna alla posizione di partenza.

(6) È possibile immergere il contenitore, lo strumento di agitazione e il coperchio in acqua calda di risciacquo con un po'.

Detersivo per piatti pulito. Quindi asciugare bene gli accessori.

(7) Pulire l'unità principale e la rientranza della ciotola con un panno umido.

Riparare:

Se c'è un guasto, si prega di ricontrollarlo prima di richiedere la manutenzione. Se il guasto non può essere corretto, si prega di contattare il centro di manutenzione designato o contattare la nostra azienda e fornire le seguenti informazioni.

Nome, indirizzo, numero di telefono:

Nome del prodotto, modello:

Descrizione dettagliata dell'errore:

Data di acquisto:

(La data della fattura è decisiva.)

ISTRUZIONI DI SICUREZZA:

Al fine di utilizzare le istruzioni di installazione in modo sicuro e corretto, si prega di osservare le precauzioni appropriate.



AVVERTENZA: indica una situazione che potrebbe causare morte o lesioni gravi.



ATTENZIONE: indica una situazione che potrebbe causare lesioni personali o danni materiali.

Significato dei simboli:



Ciò indica che questo è vietato.



Istruzioni per l'uso importanti



Attenzione

◆ E' vietato smontare, riparare o modificare l'involucro stesso poiché ciò potrebbe causare incendi e scosse elettriche. ⚠	◆ Pulire regolarmente la spina. ⚠ Spine sporche e umide possono causare guasti dell'isolamento e incendi.
◆ Durante le riparazioni, l'alimentazione elettrica deve essere disattivata. ⚠ Uso improprio può causare una scossa elettrica.	⚠ Il dispositivo non deve essere umido o bagnato. ⚠ Rischio di scossa elettrica o pericolo di incendio.
◆ Per evitare scosse elettriche e lesioni ai bambini, non permettere loro di toccare la macchina per gelato durante il funzionamento. ⚠	◆ Non aprire il coperchio durante il funzionamento e non inserire cucchiari, spatole o altri utensili per la produzione di ghiaccio.
◆ Non toccare la spina quando le mani sono bagnate. ⚠ Potrebbe causare una scossa elettrica.	◆ Non può essere utilizzato quando le parti rotanti sono esposte. ⚠ Può causare lesioni.



CAUTELA

◆ Si prega di non spostare il dispositivo durante il funzionamento. ⚠ Questo può portare a lesioni.	◆ Non utilizzare il dispositivo acceso terreno instabile o irregolare ⚠ Questo può portare a lesioni.
◆ Non toccare con precisione Metallo. ⚠ Questo diventa un malfunzionamento piombo.	◆ Non utilizzare il dispositivo acceso terreno instabile o irregolare ⚠ Questo può portare a lesioni.
◆ La macchina non può essere lavata bagnata o sotto l'acqua corrente. ⚠ Questo diventa un malfunzionamento piombo.	◆ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone simili qualificate al fine di evitare un pericolo.
◆ Quando si scollega la spina di alimentazione, tenere la parte isolata della spina e non tirare direttamente il cavo di alimentazione. ⚠ Fili in cortocircuito o rotti possono causare scosse elettriche o incendi.	◆ L'isolamento del cavo di alimentazione e della spina non deve essere danneggiato. Il cavo di alimentazione non deve essere legato, allungato, esposto a oggetti pesanti o esposto a temperature elevate. ⚠ Un'immagine che contiene trasporto, ruota. Descrizione generata automaticamente

◆ Non utilizzare fonti di alimentazione diverse dalla corrente alternata (CA) 220-240V. Può causare un incendio e una scossa elettrica. Non usarlo se la spina è instabile.	◆ Il cavo di alimentazione deve essere scollegato quando la gelatiera non è in uso. ⊘ Evitare scosse elettriche e rischi di incendio che possono essere causati dall'usura dell'adesivo isolante.
--	---

Analisi dei guasti:

Errore	Analisi
Il motore non funziona	Verificare che il cavo di alimentazione non sia collegato alla presa di corrente. Verificare che l'interruttore automatico e il fusibile del sistema di alimentazione siano spenti. Controlla se c'è un'interruzione di corrente.
La lama dell'agitatore non ruota	Controlla se il materiale è congelato. Verifica se l'albero rotante e la pala mescolatrice sono collegati tra di loro.

Smaltimento:

Significato del simbolo del bidone della spazzatura:

Proteggere il nostro ambiente: non smaltire gli apparecchi elettrici con i rifiuti domestici.

Si prega di restituire tutti gli apparecchi elettrici che non si utilizzano più ai punti di raccolta designati.

In questo modo, si evitano possibili effetti di smaltimento non corretto sull'ambiente e sulla salute umana. In tal modo, contribuiscono al riciclaggio e ad altre forme di riutilizzo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Informazioni su dove i dispositivi possono essere smaltiti possono essere ottenute dal vostro consiglio locale. Anche il vostro rivenditore e partner contrattuale è tenuto a ritirare gratuitamente il vecchio apparecchio.

Questa apparecchiatura è conforme alla direttiva RAEE 2002/96/CE sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).



Suggerimenti per le ricette:

1. Gelato al latte cremoso

Ingredienti: 250 ml di latte, 200 ml di panna montata,
80 g di zucchero bianco

Produzione:

1. Sbattere la panna montata fino a quando non si addensa (come una massa lattiginosa).
2. Mescolare il latte, la panna montata, lo zucchero bianco, ecc. E mescolare tutto Uniformemente.
3. Versare i materiali misti dal collo del riempitivo nel contenitore della gelatiera.
4. Avviare la gelatiera.



2. Yogurt - gelato

Ingredienti: 300 ml di yogurt, 150 ml di panna montata,
50 g zucchero bianco, 5 ml di succo di limone

Metodo di produzione:

1. Sbattere la panna montata fino a raggiungere una consistenza densa simile
2. Mescolare accuratamente lo yogurt, il succo di fragola, la panna montata e lo zucchero bianco fino a quando il tutto è amalgamato.
è ben distribuito.
3. Versare i materiali misti attraverso il collo di riempimento nel contenitore della gelatiera.
4. Avviare la gelatiera in modo che trasformi la miscela di gelato in un delizioso gelato alla fragola allo yogurt.



3. Gelato alla fragola a base di latte intero

Ingredienti: 200 g di fragole, 180 ml di latte intero, 120 g di panna montata,
50 g di zucchero bianco

Metodo di produzione:

1. Frullare le fragole;
2. Montare la panna montata a neve ferma fino ad ottenere una consistenza densa. Mescolare la purea di fragole, il latte, la panna, ecc. e mescolare uniformemente. Versare gli ingredienti miscelati nella gelatiera attraverso l'apertura di ripieno, quindi accendere la gelatiera.



4. Gelato al cioccolato

Ingredienti: 60g di cioccolato, 240ml di latte intero, 200g di panna montata
50g zucchero bianco

Metodo di produzione:

1. Aggiungi lo zucchero bianco al latte e riscalda. Aggiungi il cioccolato tritato nel latte caldo e aspetta finché il cioccolato si sarà sciolto. Lascia poi raffreddare la miscela.
2. Montare la panna fino a raggiungere una consistenza densa.
3. Mescolare bene il latte al cioccolato raffreddato con la panna montata fino a distribuire uniformemente il tutto.
4. Versare i materiali misti dal collo di riempimento nel contenitore della gelatiera.
5. Avvia la gelatiera in modo che trasformi la miscela di gelato in un delizioso gelato al cioccolato.



I componenti sono prodotti di qualità. Sono stati progettati in base alle conoscenze tecniche attuali e costruiti con cura utilizzando un consueto materiale di buona qualità.

Il periodo di garanzia è di 24 mesi e decorre dal momento della consegna, di cui deve essere data evidenza con uno scontrino, una fattura o una bolla/un DDT. All'interno del periodo di garanzia il nostro servizio di assistenza clienti provvederà a eliminare tutti i difetti di funzionamento dei componenti che siano imputabili in modo dimostrabile a vizi del materiale e si siano presentati nonostante un utilizzo attento e conforme alle nostre istruzioni per l'uso.

La garanzia verrà applicata in una delle modalità indicate di seguito, a nostra discrezione: riparando gratuitamente le parti difettose oppure sostituendole con parti perfettamente funzionanti. Le parti sostituite diventeranno di nostra proprietà. La riparazione o la sostituzione di singole parti non comporta l'estensione del periodo di garanzia né l'applicazione di un nuovo periodo di garanzia per i singoli componenti. Per le parti di ricambio montate non decorre un periodo di garanzia separato. Non ci assumiamo alcuna garanzia per danni o difetti dei componenti o di altre parti causati da una sollecitazione eccessiva, una gestione o una manutenzione inadeguate. Quanto sopra si applica anche in caso di mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e al montaggio di parti di ricambio o accessori che non appartengono alla nostra gamma di prodotti. Interventi o modifiche da parte di persone non autorizzate da noi faranno decadere la garanzia.

La garanzia non copre le parti danneggiate in seguito alla normale usura. **Per esercitare il proprio diritto alla garanzia o in caso di anomalie, richiesta di parti di ricambio o accessori, si prega di contattare la centrale del servizio di assistenza clienti all'indirizzo indicato di seguito:**

Centrale del servizio di assistenza clienti:

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Germania)
Tel: +49 (0) 6592-1730200
Fax: +49 (0) 6592-1730209
www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Con riserva di modifica.

Modello:

Acquistato presso:

A (località, via):

Nome dell'acquirente:

Via, numero civico:

CAP, località:

Telefono:

Data, firma:

Descrizione del difetto:



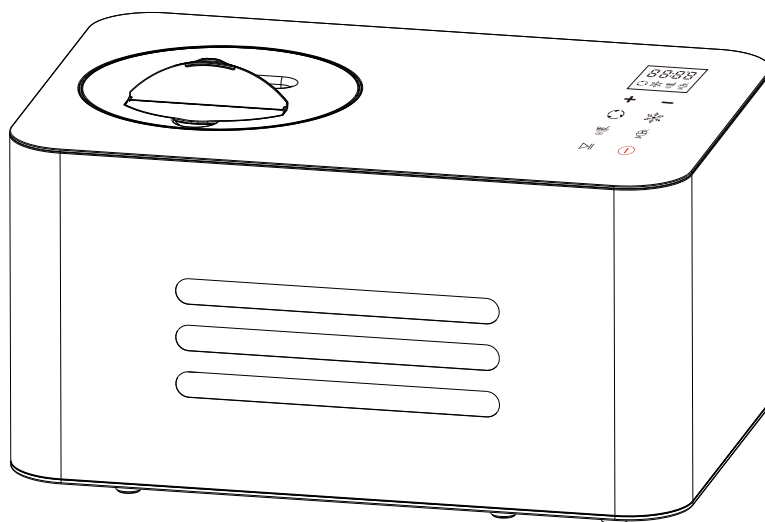
Máquina de helados

Instrucciones de funcionamiento y seguridad

Modelo: ICE 1500

VAR.ID: 4049

ES



ATENCIÓN:

¡Siempre almacene en posición vertical!

¡Úselo solo en superficies horizontales y estables!

Lea estas instrucciones antes de usar su heladera y guarde las instrucciones para futuras referencias.



Albatros International GmbH
Konrad Zuse Str. 3, D-54452 Nerdlen, Germany
info@Albatros-International.eu

NOTAS IMPORTANTES:

Al usar un dispositivo eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y / o lesiones. Esto incluye las siguientes medidas:

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar.
2. Asegúrese de que el voltaje esté dentro del rango especificado en la placa de clasificación y que la conexión a tierra del enchufe esté en buenas condiciones.
3. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirse por un profesional o una persona cualificada de manera similar designada por el fabricante o su servicio posventa para evitar riesgos.
4. No vuelque este producto ni lo incline por encima de un ángulo de 45 grados.
5. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no vierta agua sobre el cable, enchufe y ventilación, no sumerja el dispositivo en agua ni en ningún otro líquido.
6. Desenchufe el aparato después de usarlo o antes de limpiarlo.
7. Mantenga el aparato a 8 cm de distancia de otros objetos para garantizar una disipación de calor eficiente.
8. No utilice accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
9. No utilice el aparato cerca de llamas abiertas, placas calientes o estufas.
10. No encienda el interruptor de encendido/apagado con frecuencia (asegúrese de mantener al menos 5 minutos separados) para evitar dañar el compresor.
11. ¡Está prohibido insertar placas metálicas u otros objetos eléctricos en el aparato para evitar riesgos de incendio y cortocircuitos!
12. Al retirar el helado, el recipiente o su borde no deben dañarse.
13. No encender la energía y desconectarla de la fuente antes de instalar correctamente el recipiente o la cuchilla de la batidora.
14. La temperatura inicial de los ingredientes debe estar a temperatura ambiente o en el refrigerador. Los ingredientes no deben ser previamente congelados en el congelador, ya que esto podría provocar que la cuchilla mezcladora se bloquee antes de que el helado esté completamente preparado.
15. No retire la cuchilla de la licuadora cuando el aparato esté en funcionamiento.
16. El aparato no debe utilizarse al aire libre.
17. Nunca limpie con abrasivos u objetos duros.
18. Por favor, conserve este manual de instrucciones.
19. Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y comprender los peligros que entraña. Los niños no pueden jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
20. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
21. El enchufe debe desconectarse de la fuente de alimentación antes de limpiar, reparar o llenar el aparato. Este dispositivo está destinado para su uso en hogares y aplicaciones similares.

Advertencia: No almacene sustancias explosivas como latas de aerosol/aerosoles, etc. con propelente inflamable en este dispositivo.

Advertencia: Asegúrese de que las rejillas de ventilación de la carcasa del aparato o de la estructura de instalación estén libres de obstrucciones.

Advertencia: No acelere el proceso de descongelación utilizando dispositivos mecánicos u otros medios no recomendados por el fabricante.

Advertencia: No dañe el circuito de refrigerante.

Advertencia: No utilice aparatos eléctricos en los recipientes de alimentos del aparato a menos que lo recomiende el fabricante.



¡Atención, peligro de incendio!

Especificaciones del dispositivo:

Nombre:	Máquina de helados ICE 1500	Voltaje	220-240V~ 50Hz
Logro:	150W	Refrigerante:	R600a/15g
Propulsor:	C5H10	Capacità massima:	1500ml
Capacidad de Llenado: *	max. 900ml *	Classe di protezione:	I
Peso neto:	aprox. 11,2 kg		

* El volumen de los ingredientes depende de la consistencia del helado final. Por ejemplo, helado sólido 600 ml.

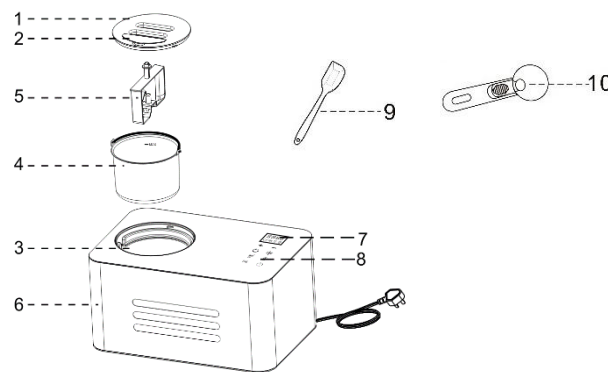
Nos reservamos el derecho de introducir cambios técnicos y de diseño como parte del desarrollo continuo del producto.

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

Descripción general del producto:

Estructura:

1. Tapa transparente
2. Tapa de recarga
3. Espacio para cuenco
4. Cuenco de preparación
5. Mezclador
6. Carcasa
7. Pantalla LCD
8. Panel de control
9. Espátula de silicona
10. Cucharón de helado



Panel de control:

1. Aumentar tiempo
2. Reducir tiempo
3. Mezclar
4. Enfriar
5. Sorbete
6. Helado
7. Iniciar/Pausa
8. Indicador de estado

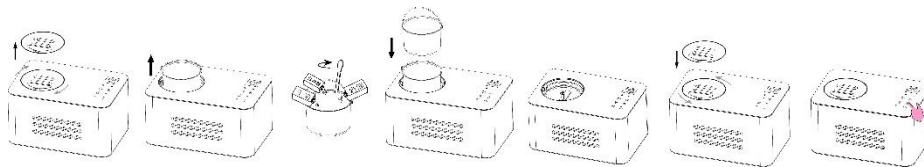


Operación:

1. Conecte el dispositivo y emitirá un pitido. Después de 1 segundo, entrará en modo de espera y aparecerá "00:00" en la pantalla. Pulse el botón POWER. El icono "Helado" se ilumina y el dispositivo entra en el modo de configuración para la función de helado. El tiempo predeterminado para la función de helado es 60:00min. Pulse el botón POWER durante 2 segundos para entrar en modo de espera.
2. Presione el botón "Helado" para ingresar al modo de fabricación de helados, y el tiempo preestablecido es de 1 hora (60:00 minutos).
3. Presione el botón "Sorbete" para ingresar al modo de preparación de helados, y el tiempo preestablecido es de 50 minutos (00:50min.).
4. Presione el botón "Enfriar" para ingresar al modo de enfriamiento, y el tiempo preestablecido es de 30 minutos (00:30min.).
5. Presione el botón "Mezclar" para ingresar al modo de fusión, y el tiempo preestablecido es de 10 minutos (00:10min.).
6. El tiempo de trabajo se puede establecer después de seleccionar el modo de trabajo. Presione el botón "+" para aumentar el tiempo. Una sola pulsación aumenta el tiempo en 1 minuto, y mantener pulsado el botón aumenta el tiempo rápidamente. El tiempo máximo que se puede establecer es de 90 minutos. En este momento, la pantalla mostrará "90:00". Presione "-" para disminuir el tiempo. Una sola pulsación reduce el tiempo en 1 minuto, y cuando se mantiene presionado el botón, el tiempo disminuye rápidamente. El tiempo mínimo que se puede establecer es de 5 minutos.
7. Después de establecer la hora, presione el botón de inicio / pausa para que la máquina comience a funcionar. Durante el proceso, el indicador permanece encendido y muestra la hora. Cuando se presiona el botón de inicio/pausa, la unidad de mezcla se detiene, la pantalla parpadea y el conteo de tiempo se detiene. Pulse de nuevo el botón Inicio/Pausa para continuar. Habrá 3 pitidos para recordarle que el programa está completo.
8. Después de que el hielo esté listo y no haya más funcionamiento, el dispositivo entrará en el modo de enfriamiento durante 10 minutos, y después del "pitido" entrará en modo de espera.

Preparación del helado:

Preparación del helado:



2. Enchufe el cable de alimentación, la pantalla se encenderá completamente y mostrará "00:00". Presione el botón "Menú" para seleccionar el modo de helado. La hora predeterminada es "60:00". Establezca la hora; presione el botón "Inicio / Pausa" para iniciar el programa de helados, y la máquina comenzará a funcionar. La cuchilla de agitación gira en sentido contrario a las agujas del reloj, el icono indicador en la pantalla se ilumina, la pantalla muestra el tiempo restante y la máquina emite 3 pitidos después de que se completa la producción de helado. La producción de helados está completa.
3. Después de que la máquina termine su trabajo, apáguela y desconéctela de la fuente de alimentación. Presione ligeramente sobre la cubierta transparente y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que la cubierta se pueda levantar. Saque la tapa transparente, saque la cuchilla de agitación, levante el asa del recipiente para sacar el recipiente y saque el hielo con una cuchara y disfrute.
4. Debido a las características del compresor, no se permite reiniciar inmediatamente después de terminar el proceso de fabricación de hielo. Por lo tanto, es necesario esperar una cierta cantidad de tiempo antes de que sea posible reiniciar. Después de presionar el botón "Iniciar / Pausa" para la función de enfriamiento único, el compresor dejará de funcionar inmediatamente y tardará más de 3 minutos en volver a arrancar. Después de presionar el botón "Iniciar / Pausa" para la función de helado, el compresor continuará funcionando durante 3 minutos y tardará más de 3 minutos en volver a arrancar después de detenerse.
5. Durante el funcionamiento de la máquina, la función de protección del motor se ve afectada por la

temperatura ambiente y la cantidad de alimentos. Después de hacer el helado, el par de agitación del motor aumenta, lo que puede activar la función de protección del motor. Esta es una condición normal.

Mantenimiento y reparación:

PRECAUCIÓN: Retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo para evitar descargas eléctricas.

(1) Saque el cuchillo mezclador y límpielo con un paño húmedo.

(2) Saque el recipiente extraíble y límpielo con un humedecido

Paño suave.

(3) Limpie la tapa transparente y rellene la tapa con un paño húmedo.

(4) Retire la suciedad de la carcasa u otros lugares con un paño húmedo

y no vierta agua sobre el cable, enchufe y ventilación, no sumerja el dispositivo en agua u otro líquido.

(5) Seque todo con un paño seco y luego vuelva a unir los componentes

Volver a la posición inicial.

(6) Puede remojar el recipiente, la herramienta de agitación y la tapa en agua tibia de enjuague con un poco

Detergente limpio para lavavajillas. Luego seque bien los accesorios.

(7) Limpie la unidad principal y el hueco del recipiente con un paño húmedo.

Reparar:

Si hay un fallo, verifique dos veces antes de solicitar mantenimiento. Si el fallo no se puede rectificar, póngase en contacto con el centro de mantenimiento designado o póngase en contacto con nuestra empresa y proporcione la siguiente información.

Nombre, dirección, número de teléfono:

Nombre del producto, modelo:

Descripción detallada del error:

Fecha de compra:

(La fecha de la factura es decisiva.)

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD:

Para utilizar las instrucciones de instalación de forma segura y correcta, tenga en cuenta las precauciones adecuadas.



ADVERTENCIA: Esto indica una situación que podría resultar en la muerte o lesiones graves.



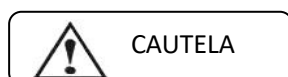
PRECAUCIÓN: Esto indica una situación que podría resultar en lesiones personales o daños a la propiedad.

Significado de los símbolos:

 Esto indica que esto está prohibido.  Instrucciones de funcionamiento importantes



◆ Está prohibido desmontar, reparar o modificar el recinto usted mismo, ya que esto puede provocar incendios y descargas eléctricas. 	◆ Limpie el enchufe de alimentación regularmente. ◆ Los tapones sucios y húmedos pueden provocar fallas de aislamiento e incendios.
◆ La fuente de alimentación debe estar apagada durante las reparaciones. ◆ El funcionamiento incorrecto puede provocar una descarga eléctrica.	 El dispositivo no debe estar húmedo o mojado. ◆ Riesgo de descarga eléctrica o peligro de incendio.
◆ Para evitar descargas eléctricas y lesiones a los niños, no permita que los niños toquen la máquina de helados durante la operación. 	◆ No abra la tapa durante la operación y no coloque cucharas, espátulas u otros utensilios para hacer hielo en ella.
◆ No toque el enchufe de alimentación cuando tenga las manos mojadas. Puede ser un eléctrico Causa un golpe. 	◆ No se puede operar si las piezas giratorias están expuestas. Puede causar lesiones. 



◆ No mueva el dispositivo durante el funcionamiento. Esto puede provocar lesiones. 	◆ No utilice el dispositivo encendido terreno inestable o irregular. Esto puede provocar lesiones. 
◆ No toque nítido Metal. Esto se convierte en un mal funcionamiento Conducir. 	◆ La cubierta no debe abrirse ni retirarse durante el funcionamiento. Esto puede provocar lesiones. 
◆ La máquina no se puede lavar mojada o con agua corriente. Esto se convierte en un mal funcionamiento Conducir. 	◆ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
◆ Al desenchufar el enchufe de alimentación, sostenga la parte aislada del enchufe y no tire directamente del cable de alimentación. Los cables cortocircuitados o rotos pueden causar descargas eléctricas o incendios. 	◆ El aislamiento del cable de alimentación y el enchufe no debe dañarse. El cable de alimentación no debe estar atado, estirado, expuesto a objetos pesados o expuesto a altas temperaturas. Los cables cortocircuitados o dañados pueden causar descargas eléctricas o incendios. 

◆ No utilice fuentes de alimentación que no sean de corriente alterna (CA) de 220-240 V. ⊘ Puede causar un incendio y una descarga eléctrica. No lo use si el enchufe es inestable.	◆ El cable de alimentación debe estar desenchufado cuando la heladera no esté en uso. ⊘ Evite las descargas eléctricas y el riesgo de incendio que puede ser causado por el desgaste del adhesivo aislante.
---	---

Análisis de fallos:

Error	Análisis
El motor no funciona	Compruebe que el cable de alimentación no esté enchufado a la toma de corriente. Compruebe que el disyuntor y el fusible del sistema de alimentación estén apagados. Verifique si hay un corte de energía.
Das Rührblatt dreht sich nicht	Compruebe si el material está congelado. Verifica si el eje rotativo y la paleta de mezcla están conectados entre sí.

Eliminación:

Significado del símbolo del cubo de basura:

Proteger nuestro medio ambiente: No deseche los aparatos eléctricos con la basura doméstica.

Por favor, devuelva todos los aparatos eléctricos que ya no utilice a los puntos de recogida designados.

De esta manera, se evitan los posibles efectos de la eliminación incorrecta en el medio ambiente y la salud humana.

Al hacerlo, contribuyen al reciclaje y otras formas de reutilización de equipos eléctricos y electrónicos.

La información sobre dónde se pueden desechar los dispositivos se puede obtener de su consejo local. Su distribuidor y socio contractual también están obligados a recuperar el dispositivo antiguo de forma gratuita.

Estos equipos cumplen con la Directiva RAEE 2002/96/CE sobre eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).



Sugerencias de recetas:

1. Helado de leche cremoso

Ingredientes: 250 ml de leche, 200 ml de nata montada, 80 g de azúcar blanco

Producción:

1. Batir la nata batida hasta que espese (como una masa lechosa).
2. Mezclar la leche, la nata montada, el azúcar blanco, etc., y remover todo uniformemente.
3. Vierta los materiales mezclados del cuello de relleno en el recipiente de la heladera.
4. Encienda la heladera.



2. Yogur - helado

Ingredientes: 300 ml de yogur, 150 ml de nata montada, 50 g de azúcar blanco, 5 ml de zumo de limón

Método de producción:

1. Batir la nata montada hasta que alcance una consistencia espesa similar a la de la leche.
2. Mezclar bien el yogur, el zumo de fresa, la nata batida y el azúcar blanco hasta que todo esté combinado.
está bien distribuido.
3. Vierta los materiales mezclados a través del cuello de relleno en el recipiente de la heladera.
4. Encienda la heladera para que procese la mezcla de helado en un delicioso helado de yogur y fresa.



3. Helado de fresa a base de leche entera

Ingredientes: 200 g de fresas, 180 ml de leche entera, 120 g de nata montada, 50 g de azúcar blanco

Método de producción:

1. Hacer puré de las fresas;
2. Batir la crema batida hasta que esté rígida hasta que tenga una consistencia espesa. Mezcle el puré de fresa, la leche, la crema, etc. y revuelva uniformemente. Vierta los ingredientes mezclados en la heladera a través de la abertura de llenado, luego encienda la máquina de helados.



4. Helado de chocolate

Ingredientes: 60g de chocolate, 240ml de leche entera, 200g de nata montada, 50g de azúcar blanco

Método de producción:

1. Agregue el azúcar blanco a la leche y caliéntela. Agregue el chocolate picado a la leche caliente y espere hasta que el chocolate se derrita. Luego, deje enfriar la mezcla.
2. Batir la crema hasta que alcance una consistencia espesa.
3. Mezclar bien la leche chocolatada enfriada con la nata montada hasta que todo esté uniformemente distribuido.
4. Vierta los materiales mezclados del cuello de relleno en el recipiente de la heladera.
5. Encienda la heladera para que procese la mezcla de helado en un delicioso helado de chocolate.



Los componentes son un producto de calidad. Han sido diseñados de conformidad con los conocimientos técnicos actuales y fabricados cuidadosamente utilizando materiales de uso habitual de primera calidad. El período de garantía es de 24 meses y comienza en el momento de la entrega, la cual deberá acreditarse mediante recibo, factura o albarán. Dentro del período de garantía, nuestro Servicio de Atención al Cliente subsanará todos los fallos de funcionamiento de los componentes que se pueda demostrar que se deben a defectos del material a pesar haber realizado un uso cuidadoso de acuerdo con nuestras instrucciones de uso. La garantía se otorga de forma que las piezas defectuosas se reparan gratuitamente o se sustituyen por piezas sin defectos, a nuestra discreción. Las piezas sustituidas pasan a ser de nuestra propiedad. La reparación o la sustitución de piezas individuales no ampliará el período de garantía ni dará lugar a un nuevo período de garantía para los componentes individuales. No existe un período de garantía independiente para las piezas de recambio instaladas. La garantía no cubre los daños y defectos de los componentes o de sus piezas que se produzcan debido a un uso excesivo, una manipulación y un mantenimiento inadecuados. Esto también se aplica en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso, así como también en caso de instalación de piezas de repuesto y accesorios que no figuran en nuestro programa. La intervención o modificación de los componentes por parte de personas no autorizadas por nosotros invalidará la garantía.

La garantía no cubre las piezas que se desgastan por el uso natural. En caso de reclamaciones de garantía, fallos de funcionamiento o necesidad de piezas de repuesto o accesorios, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente indicado a continuación:

Servicio de Atención al Cliente:

**Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Alemania)**

**Tel: +49 (0)6592-1730200
Fax: +49 (0)6592-1730209**

**www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu**

Sujeto a cambios sin notificación previa.

Modelo:

comprado en:

en (ciudad, calle):

Nombre del comprador:

Calle, casa nº:

Código postal, ciudad:

Teléfono:

Fecha, firma:

Descripción del problema:



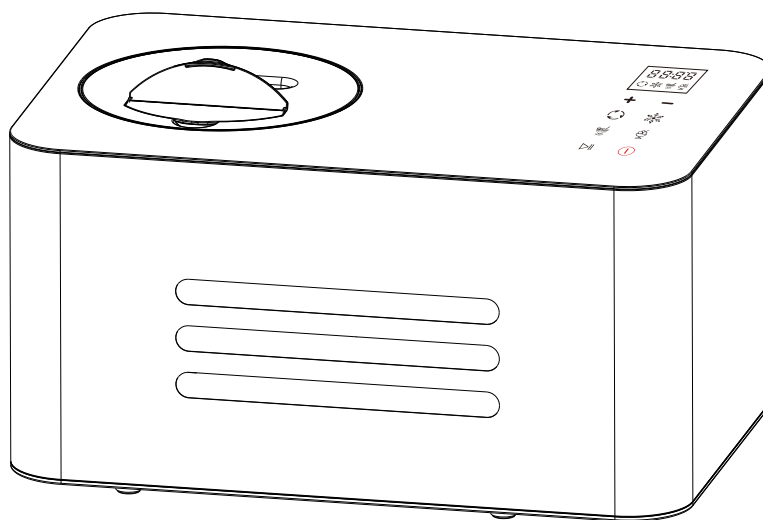
INSTRUCTION MANUAL

Ice Cream Maker

Model: ICE 1500

VAR.ID: 4049

EN



Warning:
Always store upright ! Operate only on
horizontal and solid tables !.

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference



Albatros International GmbH
Konrad Zuse Str. 3, D-54452 Nerdlen, Germany
info@Albatros-International.eu

IMPORTANT NOTICES:

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. Do not upend this product or incline it over an angle 45 degrees.
5. To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
6. Unplug the appliance after using or before cleaning.
7. Keep the appliance 8cm from other objects to ensure efficient heat releasing.
8. Do not use the accessories which are not recommended by manufacturer.
9. Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
10. Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
11. Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
12. When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
13. Do not switch on the power and disconnect from the supply before install well the barrel or blender blade.
14. The initial temperature of the ingredients is $25\pm 5^{\circ}\text{C}$. Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.
15. Do not remove the blender blade when the appliance is on working.
16. Do not use outdoor.
17. Never clean with scouring powders or hard implements.
18. Please keep the instruction manual.
19. 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 without supervision.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. The plug must be removed before cleaning, maintaining or filling the appliance.
22. 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 and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications

Warning: Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

Warning: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction

Warning: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer

Warning: Do not damage the refrigerant circuit.

Warning: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.



Is fire warning sign. Caution risk of fire.

SPECIFICATIONS:

Model:	ICE 1500	Power supply:	220-240V~ 50Hz
Power consumption:	150W	Refrigerant:	R600a/15g
Insulation blowing gas:	C5H10	Capacity max:	1500ml
Maximum capacity of ice cream preparation: *	900ml	Protection class:	I
Net weight:	approx. 11.2 kg		

* The filling quantity of the ingredients depends on the consistency of the finished ice cream. For example, solid dessert ice cream 600 ml.

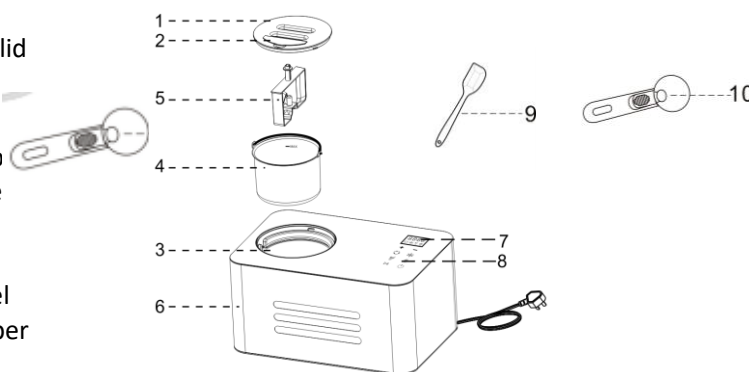
The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

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

PARTS & FEATURES:

Structure:

1. Transparent lid
2. Refill lid
3. Fixed bowl
4. Removable bowl
5. Mixing blade
6. Housing
7. LCD display
8. Control panel
9. Silicone Scraper
10. Spoon



Function buttons:

1. Increase time
2. Decrease time
3. Mixing
4. Cooling
5. Sorbet
6. Ice cream
7. Start/Pause
8. Power



1. Plug in and the device will "beep" 1 time, and it goes into standby mode after 1 sec., 00:00 show on the display. Press POWER button. The "Ice Cream" icon will light up, and the device enters to setting state of ice cream function. The default time of ice cream function is 60:00. Press POWER button for 2 seconds above, it goes into standby mode.

2. Press the "Ice cream" button to enter the ice cream making mode, and the default time is 1 hour (60:00)

3. Press the "Sorbet" button to enter ice making mode, and the default time is 50 minute (00:50)

4. Press the "Cooling" button to enter cooling mode, and the default time is 30 minute (, 00:30)

5. Press the "Mixing" button to enter mixing mode, and the default time is 10 minutes (00:10)

6. The working time can be set after selected the working mode, press the "+" button to increase the time, press one time to increase 1 minute, press and hold button to increase the time rapidly. The maximum time can be set is 90 minutes, at this moment press "+" again display will show "90:00". Press "-" to

reduce time, press one time to reduce 1 minute, press and hold will decrease rapidly, the minimum time can be set is 5 minutes.

7. After setting the time, press the Start/Pause button to start working during the process, the display stays on and show counting. If press the Start/Pause button, the mixing motor stops working, the display screen flashes and stop the counting time. Press the Start/Pause button again the device will continue working. There will 3 beeps to remind that the program finished.

8. After the ice cream finished, if there is no other operation, device will enter into the keep cooling for 10 minutes, when finished, it goes into standby mode after "beep" one time.

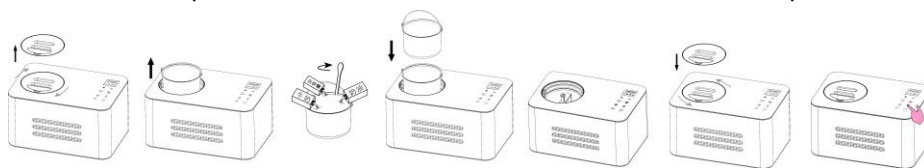
Making Ice Cream:

Cleanness: Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, Silicone Scraper and spoon).

Warning: Please be sure the power cord is unplugged.

Important: Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface in order that the build-in COMPRESSOR can provide best performance.

1. Pour the ingredients into the container according to the proportion, such as: evaporated milk, cream, white sugar, etc.; and stir well; then put the aluminum bucket vertically into the inner tank of the machine, and put it into the inner tank slot and put it at the bottom ;When the aluminum ice cream bucket is put into the inner tank of the machine, be sure to dry the water in the inner tank of the machine and the water outside the aluminum ice cream bucket, and no water droplets can stick to the inner tank and the outside of the aluminum bucket; otherwise, after the machine starts to cool, the aluminum bucket will be damaged. It cannot be taken out normally; Place the mixing blade vertically into the aluminum barrel, Cover the transparent cover, turn counterclockwise to lock the transparent cover tightly.



2. Plug in the power supply, the display will be fully on, the display will show "00:00", press the "Menu button" to select the ice cream mode, the default time is "60:00". Set the time; press the "Start/Pause" button to start the ice cream program, and the machine will start working; the stirring blade rotates in the anticlockwise direction, the indicator icon on the display screen is on, the display shows the counting time until the end, and the machine beeps 3 times after the completion of the ice cream. manufacture complete.

3. The machine stops working, turn off the machine and disconnect the power supply, rotate the transparent cover clockwise, take out the transparent cover, take out the stirring blade, lift the outer barrel handle to take out the outer barrel, use Spoon out the food and eat it.

4. Due to the characteristics of the compressor itself, it is not allowed to restart immediately after starting and shutting down, so it needs to be delayed for a certain period of time before restarting; after pressing the "Start/Pause" button for the single cooling function, the compressor will stop working immediately, and it will take more than 3 minutes After pressing the "Start/Pause" button for the ice cream function, the compressor will continue to work for 3 minutes, and it will take more than 3 minutes to start again after stopping.

5. During the operation of the machine, affected by the ambient temperature and the amount of food, after the ice cream is formed, the stirring torque of the motor increases, which will trigger the motor protection function, which is a normal state.

MAINTENANCE And REPAIR :

Caution: The plug must be removed before cleaning to avoid electric shock.

- (1) Take out the mixing blade, wipe it with a dampened cloth
- (2) Take out the removable bowl, clean it with a dampened soft cloth
- (3) Wipe the transparent lid and refill lid with a dampened cloth

- (4) Remove the dirty on the body or other places with a dampened cloth, and do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid
- (5) Allow drying thoroughly with a dry cloth, then return the component to the home position.
 - You can clean the container, the stirring tool and the lid in warm rinsing water with a little dishwashing liquid. Dry the accessories well afterwards.
 - Clean the base and the recess with a damp cloth.

Repair:

If there is a fault, please check it again before requesting maintenance. If the fault still cannot be eliminated, please go to the designated maintenance point for maintenance, or contact our company, and please confirm the following items.

Name, Address, Phone Number:
Detailed fault condition:
(purchase invoice shall prevail)

Product name, model:
Purchase date

SAFETY NOTES:

In order to use the installation instructions safely and correctly, pay attention to the relevant precautions.



WARNING Indicates a situation that could result in death or serious injury.



CAUTION Indicates a situation that could result in personal injury or property damage.

MEANING OF SYMBOLS



Indicates that this is prohibited



Indicates a reminder to pay attention to the operation



WARNING

◆ It is forbidden to disassemble, repair and modify the body by itself, which may cause fire and electric shock. ⊘	◆ Clean the power plug regularly. ! Plug stains and humidity can cause insulation failures and fires.
◆ Power must be cut off during repairs. ! Improper operation can lead to electric shock.	⊘ The body should not be wet or drenched. Danger of electric shock or fire.
◆ Do not allow children to touch it during operation. ⊘ To avoid electric shock and injury to children.	◆ Do not open the lid during operation, and do not put spoons, curettes and other ice-making utensils.
◆ Do not touch the power plug when your hands are wet. ⊘ can cause electric shock.	◆ Cannot operate when the rotating parts are exposed can cause injury. ⊘



CAUTION

◆ Please do not move during operation. ⊘ can cause injury.	◆ Do not use in unstable places. ⊘ can cause injury.
--	--

⊘ Do not touch sharp metal. will cause malfunction.	◆ Cover installation and removal cannot be performed during operation. ⊘ can cause injury.
◆ The machine part cannot be washed in water. ⊘ will cause malfunction.	◆ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
◆ When pulling the power, hold the insulating part of the power plug, do not pull the power cord directly. ⊘ Shorted or broken wires can cause electric shock or fire.	◆ Do not damage the insulation part of the power cord and the power plug, and do not tie the power cord, stretch it, press heavy objects, or heat it at high temperatures. ⊘ Shorted or broken wires can cause electric shock or fire.
◆ Do not use other power sources other than 220-240V AC power. It will cause fire and electric shock. Do not use it when the plug is unstable. ⊘	◆ The power cord must be unplugged when not in use. ⊘ Avoid electric shock and fire caused by abrasion of insulating glue

FAILURE ANALYSIS:

"Failure" Phenomenon	"Failure" Analysis
Motor does not turn	Check if the power cord plug is not plugged into the outlet. Check whether the protection switch and fuse of the power supply system are cut off Check for a power outage.
The agitator does not turn	Check if material is frozen. Check whether the motor, rotary shaft and stirring blade are connected together.

Disposal:



Meaning of the "Dustbin" Symbol

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

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

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

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

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

This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).

CREAM RECIPE MANUAL:

1. Creamy Milk Ice Cream



Materials: 250ml of milk, 200ml of whipped cream, 80g of white sugar.

Production Method:

Whip the whipped cream until it becomes thick (like a milk slurry); mix the milk, creamed white sugar, etc., and stir evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker.

2. Banana Ice Cream



Ingredients: 1 banana (total about 100g), 300ml of pure milk, 100ml of whipped cream, 50g of white sugar.

Production Method:

1. Peel the banana and mash it with a fork;
2. Whip the whipped cream until it becomes viscous (milk-like); mix the banana bolognese, milk, cream, etc., and stir evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker.

3. Mango Ice Cream



Ingredients: 200g mango meat sauce, 160ml pure milk, 140ml whipped cream, 50g white sugar.

Production Method:

1. Take the pulp of mango and stir into mango puree;
2. Whip the whipped cream until it becomes thick (milk-like);
3. Whip the whipped cream until it becomes viscous (milk-like); mix the mango bolognese, milk, cream, etc. and stir evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker.

4. Matcha Raisin Ice Cream



Ingredients: about 3 raw egg yolks, 250ml of milk, 100ml of whipped cream, 50g of white sugar, 10g of matcha, a little dried

Production Method:

1. Heat the milk to about 60 degrees;
2. After the egg yolk is beaten with sugar (beat until the sugar melts), pour in the heated milk, be sure to pour and stir,
Tempered and boiled until slightly boiled; let the boiled egg milk liquid cool to about 5 degrees;
3. Whip the whipped cream until it becomes thick (milk-like);
4. Whip the whipped cream until it becomes viscous (milk-like); mix the raw egg yolk, milk, and cream evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker.

5.Strawberry Milk Ice Cream



Ingredients: 200g strawberry, 180ml pure milk, 120g whipped cream, 50g white sugar

Production Method:

1. Puree strawberries;
2. Whip the whipped cream until it becomes viscous (milk-like); mix the strawberry pâté, milk, cream, etc., and stir evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker.

6.Chocolate ice cream



Ingredients: Chocolate 60g, pure milk 240ml, whipped cream 200g, white sugar 50g.

Production Method:

1. Add granulated sugar to the milk and heat it up, add chopped chocolate while it is still hot, wait for the chocolate to melt, and then cool down through ice water;
2. Whip the whipped cream until it becomes viscous (milk-like); mix the milk, cream, etc., and stir evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker.

7.Red Bean Ice Cream:



Ingredients: 150g red beans, 250ml pure milk, 100ml of whipped cream, 50g white sugar.

Production Method:

1. Boil the red beans and stir into a puree; add milk and sugar and mix well;
2. Whip the whipped cream until it becomes viscous (milk-like); mix the strawberry pâté, milk, cream, etc., and stir evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the

ice cream maker

8.Yogurt Ice Cream



Whipped cream, 50g of white sugar, and 5ml of lemon juice.

Production Method:

Whip the whipped cream until it becomes viscous (milk-like); mix the yogurt, strawberry juice, cream, etc. evenly, pour the mixed materials from the feeding port into the feeding port, and then start the ice cream maker.

The components are quality products. They were designed taking into consideration the latest technical knowledge, and carefully constructed using a standard, good quality material.

The warranty period is 24 months from the time of handover, which must be confirmed through a sales receipt, invoice or delivery note. Within the warranty period, any functional defects in the components will be fixed by our customer service team if these can be shown to be the result of a material defect that has arisen despite prudent handling in accordance with our operating instructions.

The warranty will include repairing defective parts or providing properly functioning replacements free of charge and at our discretion. Any parts that are replaced will become our property. The repair or replacement of individual parts does not result in an extension to the warranty period, nor is there a new warranty period for the specific components affected. There is no separate warranty period for built-in spare parts. We offer no warranty for damage or defects affecting components or their parts if these are caused by excessive use, or incorrect handling or maintenance. The same applies for failure to follow the operating instructions and for the installation of spare parts or accessories not listed in our range. Warranty claims shall be void in the event of interference or modifications to components by unauthorised individuals.

The warranty does not cover parts that are subject to natural wear and tear. **In the event of a warranty claim, fault, need for a spare part or accessory, please contact the customer support centre specified here:**

Customer support centre:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germany)

Tel: +49 (0)6592-1730200

Fax: +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Subject to modification.

Model:

Purchased at:

In (town/city, street):

Buyer's name:

Street, building number:

Postcode, town/city:

Telephone:

Date, signature:

Fault description:



Declaration of Conformity

D Deutsch:

EG KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG:

Wir erklären in alleiniger Verantwortlichkeit, dass dieses Produkt mit den folgenden Normen übereinstimmt (1) gemäß den Bestimmungen der Richtlinien (2) Prüfbericht (3) ausstellende Prüfstelle (4).

FR Français:

CE-DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous déclarons, sous notre seule responsabilité, que ce produit est en conformité avec les normes ou documents normatifs suivants (1) en vertu des dispositions des directives (2) Compte-rendu de revision (3) effectué par (4).

IT Italian:

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Con la presente dichiariamo, sotto la nostra unica responsabilità, che questo prodotto è conforme alle seguenti norme (1) in conformità con le disposizioni delle Direttive di cui sotto (2) rapporto di prova (3) ufficio emittente le prove (4).

ES Español:

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Por la presente declaramos bajo nuestra única responsabilidad que este producto cumple con las siguientes normas (1) de acuerdo con las regulaciones de las Directivas mencionadas a continuación (2) informe de prueba (3) oficina emisora de pruebas (4).

EN English:

EC-DECLARATION OF CONFORMITY

We herewith declare in our sole responsibility that this product complies with the following standards (1) in accordance with the regulations of the undermentioned Directives (2) test report (3) issuing test office (4).

Eiscreme-Maschine ICE1500

Machine à glace ICE1500

Macchina per gelato ICE1500

Máquina de helados ICE1500

Ice Cream Maker ICE1500

Brand: Sommertal

Var.ID. 4049

- (1) EN IEC 55014-1: 2021; EN IEC 55014-2: 2021; EN IEC 61000-3-2: 2019+A1: 2021; EN 61000-3-3: 2013+A1: 2019+A2: 2021; EN 60335-1: 2012+A11: 2014+A13: 2017+A1: 2019+A14: 2019+A2: 2019+A15: 2021; EN 60335-2-24: 2010+A1: 2019+A2: 2019+A11: 2020; EN 62233: 2008; PAK-Anforderung für GS AfPS GS 2019: 01 PAK; EN 50564: 2011;
- (2) 2014/30/EU; 2014/35/EU; (EC) No. 1275/2008; (EU) No. 801/2013; (EU) 2016/2282; 2011/65/EU; (EU) 2015/863; (EC) 1907/2006; (EU) No. 10/2011; (EU) No. 2016/1416; (EU) 2017/752; (EU) 2019/37; (EU) No. 2020/1245;
- (3) 220329109GZU-001; 220525113GZU-001; 220329106GZU-001; 220525113GZU-PAH1; 220408146GZU-001; 220408146GZU-002; 220408146GZU-003
- (4) Intertek Testing Services Shenzhen Ltd. Guangzhou Branch

D Für den Hersteller und verantwortlich für die technische Dokumentation

EN Importer and responsible for technical documents

FR Importateur et responsable des documents techniques

IT Importatore e responsabile dei documenti tecnici

ES Importador y responsable de los documentos técnicos

Dokumentationsbevollmächtigter:

Authorized person for the compilation of the technical documentation:

Nerdlen, 10.08.2023

Reinhard Neef, Geschäftsführung / Direction

Albatros International GmbH, Konrad Zuse Strasse 3, 54552 Nerdlen, Germany