

Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
GEBRUIKSHANDLEIDING NL
اللغة العربية دليل الإرشادات والتشغيل

Sorbetière
Ice-Cream Maker
Sorbetera
Roomijsmachine
ماكينة صنع المُثلَّجات

SOR15E



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

SOMMAIRE

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR.....	4
a) Consignes de sécurité	4
b) Données Techniques.....	7
c) Protection de l'environnement.....	7
1) DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL.....	8
a) Description de la sorbetière	8
b) Avant la première utilisation	8
2) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	9
a) Fonctionnement.....	9
b) Recettes	9
3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL.....	13

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

a) Consignes de sécurité

Installation et branchement:

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Après avoir retiré votre produit de son emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation ne soient pas endommagés. En cas de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utiliser seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant d'utiliser cet appareil, placez-le sur une surface sèche, lisse et stable.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Utilisation de l'appareil :

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés ou formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentales réduites, seulement après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil, afin qu'elles aient conscience des dangers encourus.
- Ne pas utiliser l'appareil et ne placer aucune de ses parties sur des surfaces chaudes ou près de celles-ci (plaques de cuisson à gaz ou électriques ou fours).
- Ne jamais débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil est en marche.
- Avant d'utiliser l'appareil, congelez toujours le bol vide pendant au moins 12 heures.
- Ne recongelez pas une glace qui a été décongelée.
- Ne versez pas d'eau ni d'ingrédients chauds dans le bol.

- Ne remplissez pas le bol à plus de la moitié de sa contenance.
- Une fois le bol congelé, tenez-le avec un linge sec. Ne touchez pas l'intérieur du bol congelé avec les mains mouillées ou humides : vos doigts peuvent coller au métal.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas brancher un autre appareil nécessitant une forte puissance sur la même prise.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.

Entretien et nettoyage :

- Avant tout nettoyage, s'assurer que le cordon d'alimentation de l'appareil soit débranché.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. Si celui-ci est abîmé, il convient de mettre l'appareil au rebut par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez jamais la base de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne pas utiliser de produits chimiques, de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, cela risque de le détériorer.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants.

Utilisation non conforme :

- Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel.
- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. L'utilisation de ce produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.

b) Données Techniques

Modèle	SOR15E
Alimentation	220V-240V / 50Hz
Consommation	9.5 W
Dimensions	L208mm x P200mm x H234mm
Poids net	2.80 kg

c) Protection de l'environnement

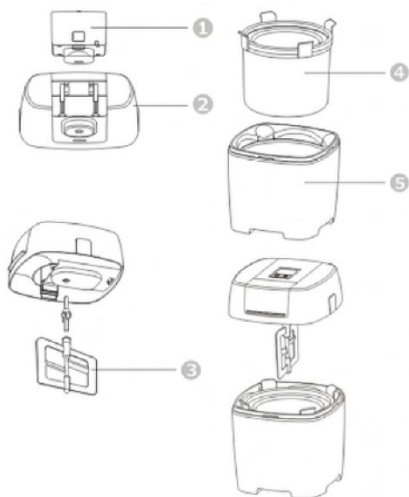


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

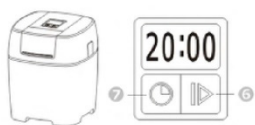
Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

1) DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

a) Description de la sorbetière



Numéro	Nom
1	Moteur
2	Couvercle
3	Mélangeur
4	Cube amovible
5	Bol extérieur
6	Bouton « Power »
7	Bouton « Reset »



b) Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez la base, le couvercle, le mélangeur et le bol à l'eau tiède et avec du savon liquide. N'utilisez pas de produits abrasifs ni d'éponges métalliques. Ne plongez pas le moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Le liquide intérieur du bol doit être congelé avant de commencer à faire de la glace. Mettez le bol dans le congélateur durant au moins 8 heures pour congeler le liquide intérieur du récipient et monter la sorbetière.

Avertissement: Une fois le bol congelé, ne touchez pas l'intérieur du bol congelé avec les mains mouillées ou humides, vos doigts peuvent coller au métal. Il est important de prendre le bol avec un linge sec.

- Placez la base sur une surface plane et stable.
- Insérez le moteur dans la cavité du couvercle en appuyant fermement pour qu'il s'encastre bien.
- Introduisez l'axe dans le trou du moteur et enclenchez le mélangeur dans l'axe.
- Placez le bol réfrigérant dans le bol extérieur.
- Puis placez le couvercle sur le bol. Le tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer.

2) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) *Fonctionnement*

- Branchez l'appareil sur la prise de courant. Vous entendrez un signal sonore immédiatement. La durée 20min est indiquée automatiquement sur l'écran. Si vous souhaitez régler le temps, appuyez sur le bouton « Reset ». Chaque fois que vous appuyez, le temps augmente d'une minute. Vous pouvez choisir une durée comprise entre 20 et 40 minutes.
- Appuyer sur le bouton « Power » après avoir réglé la durée.
- Une fois que vous aurez congelé le bol et monté la sorbetière, versez les ingrédients froids par l'entrée des ingrédients, comme il est indiqué dans les recettes. Ne remplissez pas le bol à plus de la moitié de sa contenance, car la sorbetière, ne mélangera pas les ingrédients correctement.
- L'appareil doit être en marche avant d'ajouter les ingrédients afin d'éviter que ceux-ci ne gèlent immédiatement.
- Dans les 10 dernières secondes, vous entendrez une alarme à chaque seconde jusqu'à ce que le temps soit écoulé. La machine s'arrête au même moment. Déconnectez et enlevez le moteur. La glace est prête à servir.

Important: Ne pas arrêter et démarrer la sorbetière pendant le processus de congélation sinon le mélange peut se geler au contact du bol ce qui empêcherait le fonctionnement du mélangeur.

Pour éviter de surchauffer le moteur, la direction de rotation changera si le mélange devient trop épais. Si la direction de rotation continue à changer, arrêtez la machine lorsque le mélange est prêt.

Si jamais le moteur vient à surchauffer, une sécurité se mettra en marche afin d'arrêter celui-ci. Si cela arrive, éteindre, déconnecter la machine et laisser le moteur se refroidir.

La glace doit avoir une consistance douce. Si vous voulez que la glace ait plus de consistance, gardez-la dans le congélateur durant 1/2 - 1 heure jusqu'à ce qu'elle soit bien congelée. Conservez la glace dans un récipient en plastique bien fermé pour que les odeurs du congélateur ne nuisent pas à sa saveur.

b) *Recettes*

Conseil pour une glace consistante :

- Assurez-vous que le sucre soit dissout dans le mélange et que tous les ingrédients soient bien mélangés.
- Utilisez des fruits frais. Lavez-les, retirez-en la peau, les pépins, les cœurs, etc., et coupez-les en très petits morceaux.
- Utilisez des jus 100% naturels pour avoir le maximum de saveur
- Il est recommandé que les ingrédients à mélanger, soient à moins de 10°C.

Sorbet au citron

Ingrédients :

Jus de 6 citrons
290 gr de sucre
435 ml d'eau

Préparation :

Râpez la peau de 5 citrons et pressez les six citrons. Laissez le sucre se dissoudre dans l'eau chaude durant 10 minutes et ajoutez les zestes de la peau de citron. Ajoutez le jus des citrons et laissez refroidir. Versez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Lorsque la glace est prête, conservez-la dans le congélateur durant une demi-heure.

Sorbet à la fraise

Ingrédients :

435gr de fraises
90g de sucre
145ml d'eau
½ cuillère de jus de citron

Préparation :

Lavez les fraises et enlevez les queues. Mélangez tous les ingrédients. Mettez l'eau à bouillir et ajoutez-y le sucre. Faites bouillir l'eau jusqu'à dissoudre tout le sucre. Laissez refroidir un peu le sirop. Versez le jus de citron et le sirop sur la purée de fraises. Mettez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Ensuite, placez le mélange final dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la vanille

Ingrédients:

180ml de lait
180ml de crème à fouetter
1,5 gousse de vanille ouverte
4 jaunes d'œufs
65 grammes de sucre

Préparation:

Faites bouillir le lait avec la crème à fouetter et les gousses de vanille et laissez refroidir. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que cela change de couleur et double de volume. Grattez l'intérieur de la gousse de vanille et ajoutez-la au lait. Chauffez jusqu'à ébullition et ajoutez aux jaunes. Versez le mélange dans la sorbetière et faites la fonctionner pendant 30 minutes. Puis placez la préparation dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la pistache

Ingrédients:

180ml de lait entier
73g de sucre
1 œuf
110g de pistaches décortiquées
325g de crème à fouetter
1,5 petite cuillère d'essence de vanille

Préparation:

Chauffez le lait et battez l'œuf avec le sucre. Versez lentement le lait chaud dans le mélange d'œuf et de sucre tout en continuant à battre. Versez cette pâte dans une marmite et chauffez-la tout en continuant à remuer fermement, jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Mais ne la laissez pas bouillir ! Laissez refroidir à température ambiante. Versez la crème à fouetter et l'essence de vanille et laissez-la dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle refroidisse. Versez-la dans la sorbetière et laissez-la en marche durant 30 minutes. Lorsque la glace est prête, ajoutez les pistaches broyées par l'entrée des ingrédients (3) du couvercle. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange final dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace au citron

Ingrédients:

180ml de crème à fouetter
180ml de lait entier
3 jaunes d'œufs
150g de sucre
1,5 petite cuillère de zeste de citron

Préparation:

Faites bouillir la crème à fouetter avec le lait, ajoutez le sucre. Battez les jaunes d'œufs et ajoutez un peu du mélange de crème réchauffée. Battez ce mélange et ajoutez-le au reste du lait avec la crème dans la casserole et cuisez le tout au bain Marie tout en continuant à remuer, chauffez jusqu'à ce qu'il ait pris la consistance d'une bouillie. À présent ajoutez le zeste de citron. Laissez refroidir dans le réfrigérateur. Ensuite, versez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Après la préparation dans le réfrigérateur, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la fraise

Ingrédients:

220g de fraises fraîches
90g de sucre semoule
1 jaune d'œuf
 $\frac{3}{4}$ cuillerées de jus de citron
220ml de lait entier
1dl de crème à fouetter

Préparation:

Lavez les fraises et ôtez les queues. Faites une purée avec le jus de citron et le lait. Battez le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Mélanger les fraises avec la crème à fouetter et le jaune d'œuf. Assurez-vous que cette pâte soit bien mélangée. Mettez le mélange dans la sorbetière durant 30 minutes. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la banane

Ingrédients:

220g de bananes mûres
95g de sucre semoule
1 jus de citron
1 jaune d'œuf
 $\frac{3}{4}$ dl de crème à fouetter
220ml de lait entier

Préparation:

Faites une purée avec les bananes et le jaune d'œuf, le sucre et le jus de citron. Battez la purée de bananes avec la crème à fouetter et le lait, (ne montez pas la crème). Mettez le mélange dans la sorbetière durant 30 minutes. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la myrtille

Ingrédients:

510g de myrtilles
580ml d'eau minérale gazeuse
75g de sucre glace

Préparation:

Mélangez les myrtilles, l'eau gazeuse et le sucre glace jusqu'à obtenir une douce purée. Vous pouvez passer le mélange au batteur si vous le souhaitez. Mettez dans la sorbetière durant 30 minutes. Ensuite mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace au soja et à la fraise

Ingrédients:

220g de fraises
110g de sucre
6 jaunes d'œufs
3 cuillerées de miel
0,75 l de lait de soja

Préparation:

Faites bouillir le lait de soja avec le miel. Réduisez les fraises en purée et ajoutez ce mélange au lait de soja et au miel. Battez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Versez le lait bouillant sur les jaunes d'œufs et remuez bien. Laissez refroidir et mettez-le dans la sorbetière durant 30 minutes. Ensuite, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure. Décorez avec des morceaux de fraises avant de servir.

Glace au yaourt

Ingrédients:

510g de yaourt entier (turc)
75g de lait entier
130g de sucre fin
22g de dextrose
22g de lait écrémé en poudre

Préparation:

Dissoudre le sucre, le dextrose et le lait écrémé en poudre dans le lait chaud. Laissez refroidir. Remuez bien le yaourt avec le lait. Placez dans la sorbetière en marche pendant 30 minutes. (Si vous désirez un résultat plus doux, vous pouvez ajouter 100g de crème à moitié battue avant de congeler). Mettez dans le congélateur durant une demi-heure.

3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

Avant de procéder au nettoyage de la sorbetière, assurez-vous que l'appareil est débranché et démontez la sorbetière. Lavez le bol, le couvercle, l'axe et le mélangeur à l'eau savonneuse tiède, nettoyez et séchez bien toutes les pièces avant de les assembler à nouveau. Ces pièces ne sont pas adaptées pour le lave-vaisselle. Nettoyez le moteur de la sorbetière avec un linge humide. N'utilisez pas de lessives ni de produits abrasifs pour son nettoyage. Ne plongez pas le moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions

You can also visit our website www.brandt.com where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

BRANDT is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.



Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.

CONTENTS

1) FOR THE USER'S ATTENTION	16
a) Safety Instructions.....	16
b) Technical Data.....	18
c) Environmental Protection.....	19
2) DESCRIPTION OF YOUR MACHINE	19
a) Description of the Ice-Cream Maker	19
b) Before Using for the First Time	19
3) USING YOUR MACHINE.....	20
a) Operation.....	20
b) Recipes.....	21
4) LOOKING AFTER AND CLEANING YOUR MACHINE.....	25

1) FOR THE USER'S ATTENTION



Keep these instructions with your machine. If you sell this machine to another person second-hand, make sure you give the new owner these instructions. Please read these instructions before installing and using your machine. They are written for your safety and that of others.

a) Safety Instructions

Installation and connection

- This machine is for domestic use only. It may only be used in a covered, enclosed and heated environment such as a kitchen or any other room meeting the same specifications.
- Having taken your product out of its packaging, check that the machine is in perfect condition and, in particular, that the plug or the power cable is not damaged. If there is any doubt contact your dealer's after-sales service.
- Before connecting the machine make sure that the mains voltage corresponds with that indicated on the machine's rating plate.
- The use of adaptors and/or extension leads is not recommended. If these items prove to be indispensable, only use adaptors and extension leads compliant with the safety standards in force.
- This machine is not intended to be put into operation using an external timer or a separate remote control system.
- Before using this machine place it on a smooth, dry, stable surface.
- Keep the machine and its power cable out of reach of children under the age of 8.

- Children must be supervised to ensure they do not play with the machine.

Use of the machine

- This machine is not designed to be used by children unless they are older than 8 and they are supervised or instructed in the use of the machine by someone who is responsible for their safety.
- This machine may be used by people with reduced physical, sensory or mental capacities, but only after having given them the necessary information concerning the use of the machine, so that they are aware of the dangers that may be incurred.
- Do not use the machine and do not place any of its parts on hot surfaces or close to them (gas or electric hobs or ovens).
- Never unplug the power cable when the machine is in operation.
- Before using the machine always freeze the empty bowl for at least 12 hours.
- Never refreeze ice-cream that has been defrosted.
- Do not put water or hot ingredients in the bowl.
- Do not fill the bowl to more than half its capacity.
- Once the bowl has been frozen hold it with a dry cloth. Do not touch the inside of the frozen bowl with wet hands. Your fingers could stick to the metal.
- To avoid short-circuits do not plug another machine requiring a lot of power into the same socket.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer of the machine may cause danger or injuries.

Maintenance and cleaning

- Before cleaning ensure that the power cable for the machine is unplugged.
- The power cable cannot be replaced. If the cable is damaged the machine should be discarded by your distributor. For more details please refer to the guarantee conditions provided by the distributor.
- To protect yourself from the risk of electric shock, never immerse the base of the machine in water or other liquids.
- Do not use chemical products, steel wool or abrasive cleaners to clean the outside of the machine. This risks damaging it.
- Cleaning and maintenance of the machine should not be carried out by children.

Non-compliant use

- Only use this machine for the purposes described in this manual.
- The manufacturer denies all responsibility in the event of non-compliant use.
- This machine is exclusively intended for domestic use in private dwellings. The use of this product in communal or professional premises such as rooms for breaks in offices or workshops, camping or hotel premises, does not represent compliant use as defined by the manufacturer.

b) Technical Data

Model	SOR15E
Power supply	220 V-240 V/50 Hz
Consumption	9.5 W
Dimensions	W208 mm x D200 mm x H234 mm
Net weight	2.80 kg

c) Environmental Protection

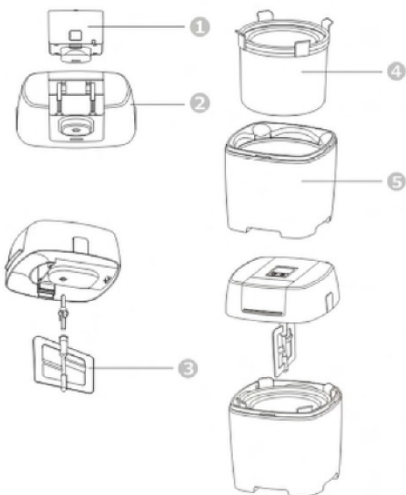


At the end of its life this product must not be discarded with household waste. It must be taken to a recycling centre or to your dealer. This makes it possible to avoid consequences resulting from inappropriate disposal that are harmful to health and the environment, and to recycle materials to save energy and significant resources.

A logo appears on the product reminding you not to discard it with household waste. For further information, contact your council offices or the shop where you bought this product.

2) DESCRIPTION OF YOUR MACHINE

a) Description of the Ice-Cream Maker



Number	Name
1	Motor
2	Lid
3	Paddle
4	Removable bowl
5	External bowl
6	"Power" button
7	"Reset" button



b) Before Using for the First Time

- Before using the machine for the first time wash the base, lid, paddle and the bowl in warm water and liquid soap. Do not use abrasive products or metal scourers. Do not immerse the motor unit in water or any other liquid.
- The interior liquid of the bowl must be frozen before starting to make the ice-cream. Put the bowl in the freezer for at least 8 hours to freeze the interior liquid of the container and assemble the ice-cream maker.

Warning: Once the bowl is frozen, do not touch the inside of the frozen bowl with wet hands. Your fingers could stick to the metal. It is important to handle the bowl with a dry cloth.

- Place the base on a stable flat surface.

- Insert the motor into the cavity in the lid by pressing firmly so that it fits in properly.
- Introduce the shaft into the hole in the motor and click the paddle into the shaft.
- Place the refrigerating bowl inside the exterior bowl.
- Then put the lid on the bowl. Turn it clockwise to close it.

3) USING YOUR MACHINE

a) *Operation*

- Plug the machine into the electric socket. You will immediately hear a sound alarm. The 20 minute duration is shown on the screen automatically. If you want to adjust the time press the "Reset" button. Each time you press it the time will increase by one minute. You can choose a duration of between 20 and 40 minutes.
- Press the "Power" button after setting the duration.
- Once you have frozen the bowl and assembled the ice-cream maker, pour the cold ingredients through the inlet for them as indicated in the recipes. Do not fill the bowl to more than half its capacity because otherwise the ice-cream maker will not mix the ingredients correctly.
- The machine must be in operation before adding the ingredients to prevent them from freezing immediately.
- In the last 10 seconds of the set time you will hear an alarm every second until the time has elapsed. The machine stops immediately. Unplug it and remove the motor. The ice-cream is ready to serve.

Important: Do not stop and start the ice-cream maker during the freezing process otherwise the mixture may freeze on contact with the bowl and prevent the paddle from working.

To prevent the motor from overheating the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the rotation direction continues to change, stop the machine when the mixture is ready.

Should the motor ever overheat a safety device will start and stop the motor. If this happens, turn off, unplug the machine and leave the motor to cool.

The ice-cream should have a soft consistency. If you want a thicker ice-cream keep it in the freezer for 1/2 to 1 hour so that it is properly frozen. Keep the ice-cream in a well-sealed plastic container so that the freezer smells do not harm its flavour.

b) Recipes

Recommendations for consistent ice-cream:

- Make sure the sugar dissolves in the mixture and that all the ingredients are well mixed.
- Use fresh fruit. Wash it and remove the peel, pips, stones, etc. and cut them into very small pieces.
- Use 100% natural juices for maximum flavour.
- It is recommended that the ingredients to be mixed are at less than 10°C.

Lemon Sorbet

Ingredients

Juice of 6 lemons

290 g sugar

435 ml water

Preparation

Grate the rind of 5 lemons and squeeze the 6 lemons. Allow the sugar to dissolve in the hot water for 10 minutes and add the lemon zest. Add the lemon juice and allow to cool. Pour the mixture into the ice-cream maker and operate it for 30 minutes. When the sorbet is ready keep it in the freezer for half an hour.

Strawberry Sorbet

Ingredients

435 g strawberries

90 g sugar

145 ml water

1/2 spoon of lemon juice

Preparation

Wash the strawberries and remove the stalks. Mix all the ingredients. Boil the water and add the sugar. Boil the water until all the sugar has dissolved. Allow the syrup to cool a little. Pour the lemon juice and the syrup onto the strawberry purée. Pour the mixture into the ice-cream maker and operate it for 30 minutes. Then place the final mixture in the freezer for half an hour.

Vanilla Ice-Cream

Ingredients

180 ml milk
180 ml whipping cream
1½ open vanilla pods
4 egg yolks
65 grams sugar

Preparation

Boil the milk with the whipping cream and vanilla pods and leave to cool. Beat the egg yolks with the sugar until they change colour and double in volume. Scrape the inside of the vanilla pods and add to the milk. Heat until boiling and add the yolks. Pour the mixture into the ice-cream maker and operate it for 30 minutes. Then place the preparation in the freezer for half an hour.

Pistachio Ice-Cream

Ingredients

180 ml whole milk
73 g sugar
1 egg
110 g shelled pistachios
325 g whipping cream
1½ small spoons vanilla essence

Preparation

Heat the milk and beat the egg with the sugar. Slowly pour the hot milk onto the egg and sugar mixture and continue to beat. Pour this mixture into a saucepan and heat it stirring hard until it starts to thicken. Never let it boil! Allow to cool at room temperature. Pour in the whipping cream and vanilla essence and leave in the refrigerator until it is cold. Pour it into the ice-cream maker and operate it for 30 minutes. When the ice-cream is ready add the ground pistachios through the hole for ingredients (3) in the lid. After preparing in the ice-cream maker, put the final mixture in the freezer for half an hour.

Lemon Ice-Cream

Ingredients

180 ml whipping cream
180 ml whole milk
3 egg yolks
150 g sugar
1½ small spoons lemon zest

Preparation

Boil the whipping cream with the milk and add the sugar. Beat the egg yolks and add a little of the heated cream mixture. Beat this mixture and add it to the rest of the milk and cream in the saucepan. Cook in a bain marie continuing to stir and heat until it has the consistency of custard. Now add the lemon zest. Allow to cool in the refrigerator. Then pour the mixture into the ice-cream maker and operate it for 30 minutes. After preparing in the ice-cream maker, put the mixture in the freezer for half an hour.

Strawberry Ice-Cream

Ingredients

220 g fresh strawberries
90 g caster sugar
1 egg yolk
¾ spoon lemon juice
220 ml whole milk
1 dl whipping cream

Preparation

Wash the strawberries and remove the stalks. Make a purée with the lemon juice and the milk. Beat the egg yolk with the sugar until the mixture foams. Beat the cream until it is firm. Mix the strawberries with the whipping cream and the egg yolk. Make sure that this is well mixed. Put the mixture into the ice-cream maker for 30 minutes. After preparing in the ice-cream maker, put the mixture in the freezer for half an hour.

Banana Ice-Cream

Ingredients

220 g ripe bananas
95 g caster sugar
Juice of 1 lemon
1 egg yolk
 $\frac{3}{4}$ dl whipping cream
220 ml whole milk

Preparation

Make a purée with the bananas, egg yolk, sugar and lemon juice. Beat the banana purée with the whipping cream and the milk (do not whip the cream). Put the mixture into the ice-cream maker for 30 minutes. After preparing in the ice-cream maker, put the mixture in the freezer for half an hour.

Blueberry Ice-Cream

Ingredients

510 g blueberries
580 ml fizzy mineral water
75 g icing sugar

Preparation

Mix the blueberries, fizzy water and icing sugar until a light purée is obtained. You can use a mixer to do this if you wish. Put the mixture into the ice-cream maker for 30 minutes. Then place the mixture in the freezer for half an hour.

Soya and Strawberry Ice-Cream

Ingredients

220 g strawberries
110 g sugar
6 egg yolks
3 spoonfuls of honey
0.75 l soya milk

Preparation

Boil the soya milk with the honey. Reduce the strawberries to a purée and add this mixture to the soya milk and honey. Beat the egg yolks until they are frothy. Pour the boiling milk onto them and stir well. Allow to cool and put into the ice-cream maker for 30 minutes. Then place the mixture in the freezer for half an hour. Decorate with pieces of strawberry before serving.

Yoghurt Ice-Cream

Ingredients

510 g of whole yoghurt (Greek)
75 g whole milk
130 g caster sugar
22 g dextrose
22 g skimmed milk powder

Preparation

Dissolve the sugar, dextrose and skimmed milk powder in the hot milk. Allow to cool. Stir the yoghurt into the milk. Put the mixture into the ice-cream maker and operate for 30 minutes. (If you would like a softer result you can add 100 g of half-whisked cream before freezing). Place the mixture in the freezer for half an hour.

4) LOOKING AFTER AND CLEANING YOUR MACHINE

Before cleaning the ice-cream maker, make sure that the machine is unplugged and dismantled. Wash the bowl, lid, shaft and paddle in warm soapy water. Clean and dry all the parts well before assembling them again. These parts are not dishwasher-proof. Clean the motor of the ice-cream maker with a damp cloth. Do not use detergents or abrasive products for cleaning. Do not immerse the motor in water or any other liquid.

Estimada Cliente, estimado Cliente:

Acaba usted de adquirir un producto **BRANDT**, y le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en Usted, en su modo de vida, en sus necesidades, para satisfacer lo mejor posible sus expectativas. Hemos puesto en él nuestros conocimientos, nuestro espíritu innovador y toda la pasión que nos mueve desde hace más de 60 años.

En nuestro deseo permanente de satisfacer cada vez mejor sus exigencias, nuestro servicio de atención al consumidor está a su disposición, para escucharle y responder a todas sus dudas o sugerencias.

También puede entrar en nuestro sitio web www.brandt.com, donde encontrará nuestras innovaciones más recientes, además de útil información complementaria.

A **BRANDT** le encanta acompañarle en su día a día y le desea que disfrute plenamente de su compra.



Importante: Antes de poner en marcha el aparato, lea atentamente este manual de instalación y de uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO	28
a) Instrucciones de seguridad	28
b) Datos técnicos	31
c) Conservación del medio ambiente	31
2) DESCRIPCIÓN DE SU APARATO	31
a) Descripción de la sorbetera.....	31
b) Antes de usarlo por primera vez.....	32
3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO	32
a) Funcionamiento.....	32
b) Recetas.....	33
4) CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE SU APARATO	37

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO



Guarde este manual de uso con su aparato. Si vendiera o cediera este aparato a otra persona, entréguele este manual de uso al nuevo dueño. Le agradecemos que lea estas recomendaciones antes de instalar y utilizar este aparato. Han sido redactadas pensando en su seguridad y en la de los demás.

a) Instrucciones de seguridad

Instalación y conexión:

- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Debe utilizarse siempre en lugares cubiertos, cerrados y a buena temperatura, tales como las cocinas u otras habitaciones que respondan a esas características.
- Una vez sacado el producto de su caja, compruebe que el aparato está en perfecto estado, y especialmente que no hayan sufrido ningún daño el enchufe ni el cable. Si tuviera cualquier duda, diríjase al servicio posventa de su vendedor.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que la tensión eléctrica corresponde a la indicada en la placa del aparato.
- No se recomienda emplear adaptadores ni alargadores. Si fueran indispensables, emplee siempre adaptadores y alargadores que cumplan las normas de seguridad vigentes.
- El aparato no ha sido diseñado para funcionar respondiendo a un temporizador externo ni con un mando a distancia.
- Antes de utilizar este aparato sitúelo en una superficie seca, lisa y estable.
- Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

- Debe vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Utilización del aparato:

- Este aparato no ha sido diseñado para que lo usen niños, a menos que tengan más de 8 años y que estén supervisados o hayan recibido la formación necesaria para utilizar el aparato por parte de una persona que sea responsable de su seguridad.
- Las personas que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas solamente podrán utilizar este aparato tras haber recibido la información necesaria referente al uso del aparato, de forma que sean conscientes de los peligros que supone hacerlo.
- No utilice el aparato ni coloque ninguna de sus piezas sobre superficies calientes o cerca de ellas (placas de cocción de gas o eléctricas, u hornos).
- No desenchufe el cable de alimentación cuando el aparato esté en marcha.
- Antes de utilizar el aparato congele siempre el vaso vacío durante al menos 12 horas.
- No vuelva a congelar un helado si ha sido descongelado.
- No vierta agua ni ingredientes calientes en el vaso.
- No llene el vaso a más de la mitad de su capacidad.
- Una vez congelado el vaso sosténgalo con un paño seco. No toque el interior del vaso congelado con las manos mojadas ni húmedas. Pueden pegársele los dedos al metal.
- Para evitar cortocircuitos, no conecte otro aparato que necesite mucha potencia a la misma toma de corriente.

- La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar peligros o lesiones.

Conservación y limpieza:

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza debe asegurarse de que el cable de alimentación está desconectado.
- El cable de alimentación no puede ser sustituido. Si el cable estuviera dañado, es conveniente deshacerse de todo el aparato.
- Para protegerse de los riesgos de descarga eléctrica, no sumerja nunca la base del aparato en agua ni en otro líquido.
- No emplee productos químicos, estropajo metálico, ni productos limpiadores abrasivos para limpiar el aparato por fuera. Podría deteriorarse.
- La limpieza y la conservación del aparato no deben ser realizadas por niños.

Utilización inadecuada:

- Utilice este aparato únicamente para los fines descritos en este manual.
- El fabricante renuncia a toda responsabilidad en caso de utilizaciones no conformes.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en viviendas particulares. La utilización de este producto en locales comunitarios o profesionales, tales como oficinas o talleres, locales de campings, hoteles, etc., no es un uso adecuado de los definidos por el fabricante.

b) Datos técnicos

Modelo	SOR15E
Corriente eléctrica	220-240 V / 50 Hz
Consumo	9,5 W
Dimensiones	L. 208 mm x A. 200 mm x Al. 234 mm
Peso neto	2,80 Kg

c) Conservación del medio ambiente

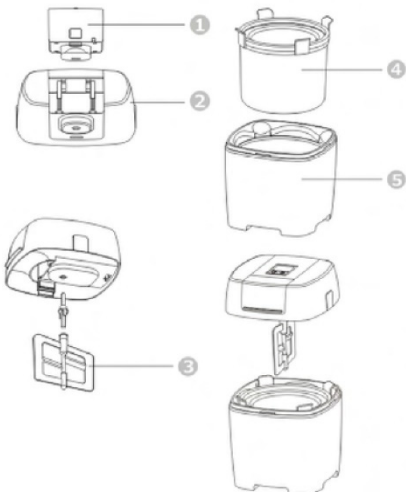


Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse en la basura doméstica. Debe llevarse a un punto limpio o entrégueselo a su vendedor. De esta manera evitará las consecuencias nefastas para el medio ambiente y para la salud que produciría deshacerse del mismo de manera inapropiada. Así además colaborará con el reciclaje de materiales con el consiguiente ahorro significativo energético y de recursos.

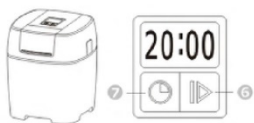
Un logotipo colocado en el producto le recuerda que no debe arrojarlo a la basura doméstica. Para obtener más información, contacte con su ayuntamiento o con la tienda donde adquirió el producto.

2) DESCRIPCIÓN DE SU APARATO

a) Descripción de la sorbetera



Número	Nombre
1	Motor
2	Tapa
3	Mezclador
4	Cubeta extraíble
5	Vaso exterior
6	Botón «Power»
7	Botón «Reset»



b) Antes de usarlo por primera vez

- Antes de usar el aparato por primera vez, lave la base, la tapa, el mezclador y el vaso con agua templada y detergente líquido. No utilice productos abrasivos ni estropajos metálicos. No sumerja el bloque motor en agua, ni en ningún otro líquido.
- El líquido interior del vaso debe estar congelado antes de comenzar a hacer helado. Introduzca el vaso en el congelador durante al menos 8 horas para congelar el líquido interior del recipiente y montar la sorbetera.

Advertencia: Una vez que el vaso esté congelado no toque el interior del mismo con las manos mojadas ni húmedas. Pueden pegársele los dedos al metal. Es importante que agarre el vaso con un paño seco.

- Coloque la base sobre una superficie plana y estable.
- Inserte el motor en el hueco de la tapa apretando firmemente para que encaje bien.
- Introduzca el eje en el hueco del motor y enganche el mezclador en el eje.
- Coloque el vaso refrigerante en el vaso exterior.
- A continuación coloque la tapa sobre el vaso. Para cerrarlo gírelo en el sentido de las agujas de un reloj.

3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO

a) Funcionamiento

- Enchufe la batidora a la toma de corriente. Inmediatamente oírás una señal sonora. Automáticamente aparecerá en la pantalla la duración de 20 minutos. Si desea regular el tiempo pulse el botón «Reset». Con cada pulsación el tiempo aumentará un minuto. Puede escoger una duración comprendida entre 20 y 40 minutos.
- Una vez ajustada la duración, pulse el botón «Power».
- Cuando haya congelado el vaso y montado la sorbetera, vierta los ingredientes fríos por la entrada de ingredientes tal y como se indica en las recetas. No llene el vaso a más de la mitad de su capacidad. De lo contrario la sorbetera no mezclará los ingredientes correctamente.
- El aparato debe estar encendido antes de añadir los ingredientes para impedir que estos se congelen inmediatamente.
- Durante los últimos 10 segundos oírás una alarma cada segundo hasta que finalice el tiempo. La máquina se apaga cuando se acaba el tiempo. Desenchufe y retire el motor. El helado está listo para ser servido.

Importante: No detenga ni arranque la sorbetera durante el proceso de congelación, ya que la mezcla podría congelarse en contacto con el vaso y no funcionaría el mezclador.

Para que el motor no se caliente en exceso, si la mezcla es demasiado espesa cambiará el sentido de rotación. Si el sentido de rotación cambia continuamente, detenga la máquina cuando la mezcla esté lista.

Si el motor llegase a calentarse en exceso, se pondrá en marcha un mecanismo de seguridad para detenerlo. Si ocurriera, desenchufe la máquina y deje que se enfríe el motor.

El helado tiene que tener una consistencia suave. Si desea que el helado tenga más consistencia, guárdelo en el congelador durante ½ -1 hora hasta que esté bien congelado. Guarde el helado en un recipiente de plástico bien cerrado para que los olores del congelador no afecten a su sabor.

b) Recetas

Recomendaciones para obtener un helado consistente:

- Asegúrese de que el azúcar se disuelva en la mezcla y de que todos los ingredientes estén bien mezclados.
- Utilice fruta fresca. Lávela, retire la piel, las pepitas, el hueso, etc. y córtela en trozos pequeños.
- Utilice zumos 100 % naturales para obtener el máximo sabor.
- Se recomienda que los ingredientes que vaya a mezclar se encuentren a menos de 10 °C.

Sorbete de limón

Ingredientes:

El zumo de 6 limones
290 g de azúcar
435 ml de agua

Preparación:

Ralle la piel de 5 limones y exprima los 6 limones. Deje que se disuelva el azúcar en el agua caliente durante 10 minutos y añada la corteza de limón. Añada el zumo de los limones y deje que se enfríe. Vierta la mezcla en la sorbetera y hágala funcionar durante 30 minutos. Cuando el helado esté listo, guárdelo en el congelador durante media hora.

Sorbete de fresa

Ingredientes:

435 g de fresas
90 g de azúcar
145 ml de agua
½ cucharada de zumo de limón

Preparación:

Lave las fresas y retire el rabo. Mezcle todos los ingredientes. Ponga el agua a hervir y añada el azúcar. Haga que hierva el agua hasta que se haya disuelto toda el azúcar. Deje que este jarabe se enfríe ligeramente. Vierta el zumo de limón y el jarabe sobre el puré de fresas. Introduzca la mezcla en la sorbetera y hágala funcionar durante 30 minutos. A continuación introduzca la mezcla final en el congelador durante media hora.

Helado de vainilla

Ingredientes:

180 ml de leche
180 ml de nata para montar
1,5 vaina de vainilla abierta
4 yemas de huevo
65 gramos de azúcar

Preparación:

Lleve a ebullición la leche con la nata para montar y las vainas de vainilla y a continuación deje enfriar esta mezcla. Bata las yemas con el azúcar hasta que cambie de color y duplique su volumen. Rasque el interior de la vaina de vainilla y añádala a la leche. Caliente hasta su ebullición y añada esta mezcla a la mezcla yemas con azúcar. Vierta la mezcla en la sorbetera y hágala funcionar durante 30 minutos. A continuación introduzca la preparación en el congelador durante media hora.

Helado de pistacho

Ingredientes:

180 ml de leche entera
73 g de azúcar
1 huevo
110 g de pistachos pelados
325 g de nata para montar
1,5 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación:

Caliente la leche y bata el huevo con el azúcar. Vierta lentamente la leche caliente en la mezcla de huevo y azúcar sin dejar de batir. Vierta esta pasta en una cazuela y caliéntela sin dejar de remover con energía hasta que comience a espesar. ¡Pero no deje que hierva! Deje que se enfríe a temperatura ambiente. Vierta la nata para montar y la esencia de vainilla y métalo en la nevera hasta que se enfríe. Vierta esta mezcla en la sorbetera y hágala funcionar durante 30 minutos. Cuando el helado esté listo añada los pistachos troceados por la entrada de ingredientes (3) de la tapa. Una vez procesada la mezcla en la sorbetera, meta la mezcla final en el congelador durante media hora.

Helado de limón

Ingredientes:

180 ml de nata para montar
180 ml de leche entera
3 yemas de huevo
150 g de azúcar
1,5 cucharadita de ralladura de limón

Preparación:

Hierva la nata para montar con la leche y añada el azúcar. Bata las yemas de huevo y añada un poco de la mezcla de la nata calentada. Bata esta mezcla y añádala al resto de la leche con la nata en la cazuela. Cueza todo al baño María sin dejar de remover y caliéntelo hasta que adquiera la consistencia de una papilla. Añada la ralladura de limón. Deje que se enfríe en la nevera. A continuación vierta la mezcla en la sorbetera y hágala funcionar durante 30 minutos. Una vez enfriada la mezcla en la nevera, meta la mezcla final en el congelador durante media hora.

Helado de fresa

Ingredientes:

220 g de fresas frescas
90 g de azúcar lustre
1 yema de huevo
 $\frac{3}{4}$ cucharadas de zumo de limón
220 ml de leche entera
1 dl de nata para montar

Preparación:

Lave las fresas y retire el rabo. Haga un puré con el zumo de limón y la leche. Bata la yema de huevo con el azúcar hasta que la mezcla quede espumosa. Bata la nata hasta que esté firme. Mezcle las fresas con la nata para montar y la yema de huevo. Asegúrese de que esta pasta quede bien mezclada. Introduzca la mezcla en la sorbetera durante 30 minutos. Una vez procesada la mezcla en la sorbetera, meta la mezcla en el congelador durante media hora.

Helado de plátano

Ingredientes:

220 g de plátanos maduros
95 g de azúcar lustre
El zumo de 1 limón
1 yema de huevo
 $\frac{3}{4}$ dl de nata para montar
220 ml de leche entera

Preparación:

Haga un puré con los plátanos y la yema de huevo, el azúcar y el zumo de limón. Bata este puré con la nata para montar y la leche (no monte la nata). Introduzca la mezcla en la sorbetera durante 30 minutos. Una vez procesada la mezcla en la sorbetera, meta la mezcla en el congelador durante media hora.

Helado de arándano azul

Ingredientes:

510 g de arándanos azules
580 ml de agua mineral con gas
75 g de azúcar glas

Preparación:

Mezcle los arándanos, el agua con gas y el azúcar glas hasta obtener un puré suave. Si lo desea introduzca la mezcla en el batidor. Introduzca la mezcla en la sorbetera durante 30 minutos. A continuación introduzca la mezcla en el congelador durante media hora.

Helado de soja y fresa

Ingredientes:

220 g de fresas
110 g de azúcar
6 yemas de huevo
3 cucharadas de miel
0,75 ml de leche de soja

Preparación:

Lleve a ebullición la leche de soja con la miel. Reduzca las fresas a puré y añada el puré a la mezcla de leche de soja y miel. Bata las yemas de huevo hasta que estén bien espumosas. Vierta la leche hirviendo sobre las yemas de huevo y remueva bien. Deje que se enfríe la mezcla e introdúzcala en la sorbetera durante 30 minutos. A continuación introduzca la mezcla en el congelador durante media hora. Decore con trozos de fresas antes de servir.

Helado de yogur

Ingredientes:

510 g de yogur entero (griego)
75 g de leche entera
130 g de azúcar fina
22 g de dextrosa
22 g de leche desnatada en polvo

Preparación:

Disuelva el azúcar, la dextrosa y la leche desnatada en polvo en la leche caliente. Deje que se enfríe. Remueva bien el yogur con la leche. Introdúzcalo en la sorbetera en marcha durante 30 minutos. (Si desea un resultado más suave, añada 100 g de nata medio batida antes de congelar). Introduzca la mezcla en el congelador durante media hora.

4) CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE SU APARATO

Antes de proceder a limpiar la sorbetera asegúrese de que el aparato esté desenchufado y desmonte la sorbetera. Lave el vaso, la tapa, el eje y el mezclador con agua templada y jabón. Limpie y seque bien todas las piezas antes de volver a montarlas. Estas piezas no son aptas para ser lavadas en lavavajillas. Limpie el motor de la sorbetera con un paño humedecido. No utilice detergentes ni productos abrasivos para su limpieza. No sumerja el bloque motor en agua, ni en ningún otro líquido.

Geachte Klant,

U heeft een product van **BRANDT** aangeschaft. Wij willen u graag bedanken voor uw vertrouwen.

Wij hebben bij het ontwerpen en tijdens de vervaardiging van dit product aan u gedacht, aan uw levenswijze, uw behoeften, opdat het zo goed mogelijk aan uw verwachten zou voldoen. We hebben tijdens het ontwerpen al onze know-how, zin voor innovatie en alle passie die ons reeds meer dan 60 jaar bezielt aangewend.

Onze klantendienst probeert voortdurend zo goed mogelijk tegemoet te komen aan de eisen die u stelt. Onze mensen staan ten dienste van onze klanten en zijn bereid uw vragen of suggesties te beantwoorden.

Kijk op onze website www.brandt.com, daar vindt u al onze laatste innovaties en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is blij u dagelijks bij te staan en hoopt dat u ten volle kan genieten van uw aankoop.



Belangrijk: Voor installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruikersgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking ervan.

INHOUDSOPGAVE

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER.....	40
a) Veiligheidsvoorschriften.....	40
b) Technische gegevens.....	42
c) Milieubescherming.....	42
2) VOORSTELLING VAN UW APPARAAT.....	43
a) Beschrijving van de roomijsmachine.....	43
b) Voor het eerste gebruik.....	43
3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT.....	44
a) Werking.....	44
b) Recepten.....	44
4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT.....	48

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER



Deze gebruikshandleiding bij het apparaat bewaren. Mocht u het apparaat verkopen of afstaan aan iemand anders, moet u ervoor zorgen dat de gebruikshandleiding aan de nieuwe eigenaar wordt bezorgd. Wij verzoeken u kennis te nemen van de handleiding voordat u het apparaat gaat installeren en gebruiken. Deze handleiding met de erin staande tips zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.

a) Veiligheidsvoorschriften

Installatie en aansluiting

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het mag enkel gebruikt worden in een afgedekte, gesloten en verwarmde omgeving zoals een keuken of elke andere ruimte die aan dezelfde specificaties beantwoordt.
- Na het uitpakken van het apparaat moet u controleren of het zich in perfecte staat bevindt en in het bijzonder of de voedingsstekker en -kabel niet beschadigd zijn. In geval van twijfel neemt u contact op met de dienst na verkoop van uw verkoper.
- Alvorens het apparaat aan te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat de netspanning wel degelijk overeenkomt met die op het typeplaatje van het apparaat.
- Het gebruik van adapters en/of verlengsnoeren wordt afgeraden. Indien deze elementen noodzakelijk blijken, gebruikt u enkel adapters
- Vries ijs dat reeds ontdooid werd niet opnieuw in.
- Giet geen water of warme ingrediënten in de kom.
- Vul de kom niet voor meer dan de helft.

- Van zodra de kom bevroren is, raakt u deze aan met een droge doek. Raak de binnenkant van de bevroren kom niet aan met natte of vochtige handen: uw vingers kunnen aan het metaal plakken.
- Ter voorkoming van kortsluiting mag u geen ander apparaat met hoog vermogen aansluiten op hetzelfde stopcontact.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant van het apparaat kan tot gevaar of verwondingen leiden.

Onderhoud en schoonmaken:

- Voor het schoonmaken ontkoppelt u het voedings snoer van het apparaat.
- Het voedings snoer mag niet vervangen worden. Indien dit beschadigd is, dient u het apparaat te verwijderen.
- Om elektrocutie te voorkomen, mag u de basis van het apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen.
- Gebruik geen chemische producten, staalwol of schuurmiddelen om de buitenkant van het apparaat schoon te maken, dit kan leiden tot beschadiging.
- Het apparaat mag niet worden schoongemaakt of onderhouden door kinderen.

Onzorgvuldig gebruik:

- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid van de hand in geval van onzorgvuldig gebruik.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik in privéwoningen. Het gebruik van dit product in gemeenschappelijke of professionele lokalen zoals koffieruimtes op kantoren of werkplaatsen, campings, hotels enz. beantwoordt niet aan een zorgvuldig gebruik zoals bepaald door de fabrikant.

b) Technische gegevens

Model	SOR15E
Voeding	220V-240 V/50 Hz
Verbruik	9,5 W
Afmetingen	B208 mm x D200 mm x H234 mm
Netto gewicht	2,80Kg

c) Milieubescherming

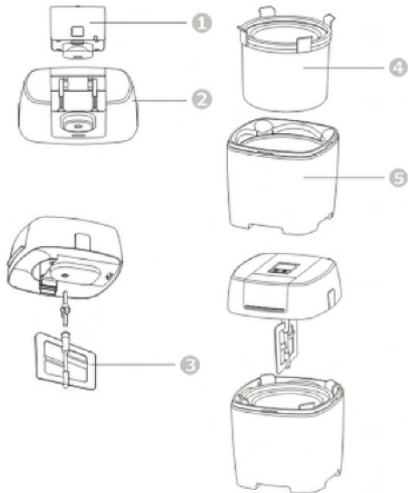


Aan het einde van de levensduur mag dit product niet samen met ander huishoudelijk afval weggegooid worden. Lever het in in een containerpark of bij uw verkoper. Dat maakt het mogelijk om de schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te vermijden en materialen te recyclen waardoor er heel wat energie en middelen kunnen worden bespaard.

Het product bevat een logo dat u eraan herinnert dat u het product niet mag weggooien met het huishoudelijk afval. Voor meer informatie neemt u contact op met uw gemeente of de winkel waar u dit product gekocht heeft.

2) VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

a) Beschrijving van de roomijsmachine



Nummer	Naam
1	Motor
2	Deksel
3	Roerblad
4	Uitneembare
5	Buitenste kom
6	"Power" Knop
7	"Reset" Knop



b) Voor het eerste gebruik

- Vooraleer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt wast u de basis, het deksel, het roerblad en de kom met lauw water en vloeibare zeep. Gebruik geen schuurmiddelen of metalen sponzen. Dompel de motor niet in water of een andere vloeistof.
- De vloeistof aan de binnenkant van de kom moet bevroren zijn vooraleer u ijs begint te maken. Plaats de kom gedurende minstens 8 uur in de diepvriezer zodat de vloeistof in het recipiënt bevriest en monteer de roomijsmachine

Waarschuwing: Van zodra de kom bevroren is, raakt u de binnenkant van de bevroren kom niet aan met natte of vochtige handen: uw vingers kunnen aan het metaal plakken. Het is belangrijk de kom aan te raken met een droge doek.

- Plaats de basis op een glad en stabiel oppervlak.
- Breng de motor aan in de holte van het deksel door stevig te drukken.
- Breng de as aan via het gat van de motor en schuif het roerblad over de as.
- Plaats bevroren kom in de buitenste kom.
- Plaats vervolgens het deksel op de kom. Draai het deksel met de kom mee om het te sluiten.

3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT

a) *Werking*

- Sluit het apparaat aan op het stopcontact. U hoort onmiddellijk een geluidssignaal. Op het scherm verschijnt automatisch een duurtijd van 20 min. Indien u de tijd wilt afstellen, drukt u op de "Reset" knop. Telkens u drukt, komt er een minuut bij. U kunt een duurtijd kiezen tussen 20 en 40 minuten.
- Druk op de "Power" knop nadat u de duur hebt geregeld.
- Eens u de kom hebt ingevroren en de roomijsmachine hebt gemonteerd, giet u de koude ingrediënten langs de opening voor de ingrediënten zoals aangeduid in de recepten. Vul de kom niet verder dan de helft want de roomijsmachine zal de ingrediënten niet goed mengen.
- Het apparaat moet aangezet worden vooraleer er ingrediënten toegevoegd worden om te voorkomen dat ze onmiddellijk bevriezen.
- Tijdens de laatste 10 seconden hoort u elke seconde een alarm tot de tijd is afgelopen. De machine stopt op hetzelfde moment. Ontkoppel de motor en verwijder deze. Het ijs is klaar om te worden opgediend.

Belangrijk: Zet de roomijsmachine niet op of af tijdens het vriesproces, zoniet kan de mengeling aan de kom vastvriezen wat de werking van het roerblad kan verhinderen.

Om verhitting van de motor te voorkomen, zal de rotatierichting wijzigen als de mengeling te dik wordt. Als de rotatierichting blijft wijzigen, legt u de machine stil van zodra de mengeling klaar is.

In geval van verhitting van de motor treedt er een veiligheid in werking zodat deze stilvalt. In dat geval schakelt u de machine uit, verwijdert u de stekker uit het stopcontact en laat u de motor afkoelen.

Het ijs moet een zachte vastheid hebben. Als u wilt dat het ijs vaster wordt, moet u het gedurende 1/2 - 1 uur in de diepvriezer bewaren tot het goed ingevroren is. Bewaar het ijs in een goed afgesloten plastic recipiënt zodat de geuren van de diepvriezer de smaak ervan niet beïnvloeden.

b) *Recepten*

Tips voor vast ijs:

- Zorg ervoor dat de suiker opgelost is in de mengeling en dat alle ingrediënten goed gemengd zijn.
- Gebruik vers fruit. Verwijder het vruchtvlees, de pitten, stenen, enz., en snij ze in kleine stukken.
- Gebruik 100% natuurlijk sap voor zo veel mogelijk smaak.
- Er wordt aanbevolen dat de te mengen ingrediënten een temperatuur van 10° C hebben.

Citroensorbet

Ingrediënten

Sap van 6 citroenen
290 g suiker
435 ml water

Bereiding:

Rasp de schil van 5 citroenen en pers zes citroenen uit. Los de suiker gedurende 10 minuten op in warm water en voeg de citroenzestes toe. Voeg het citroensap toe en laat afkoelen. Giet de mengeling in de roomijsmachine en laat deze gedurende 30 minuten werken. Als het ijs klaar is, bewaart u het gedurende een half uur in de diepvriezer.

Aardbeisorbet

Ingrediënten

435 g aardbeien
90 g suiker
145 ml water
1/2 lepel citroensap

Bereiding:

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Meng alle bestanddelen. Laat het water koken en voeg de suiker toe. Laat het water koken tot de suiker opgelost is. Laat de siroop een beetje afkoelen. Giet het citroensap en de siroop op de aardbeienpuree. Giet de mengeling in de roomijsmachine en laat deze gedurende 30 minuten werken. Vervolgens plaatst u het uiteindelijke mengsel gedurende een half uur in de diepvriezer.

Vanille-ijs

Ingrediënten

180 ml melk
180 ml slagroom
1,5 geopend vanillestokje
4 eigelen
65 gram suiker

Bereiding:

Laat de melk met de slagroom en de vanillestokjes koken en laat afkoelen. Klop de eigelen met de suiker op tot deze van kleur verandert en in volume verdubbelt. Krab het binnenste uit het vanillestokje en voeg dit aan de melk toe. Verwarm tot aan het kookpunt en voeg dit alles toe aan het eigeel. Giet de mengeling in de roomijsmachine en laat deze gedurende 30 minuten werken. Plaats de bereiding vervolgens gedurende een half uur in de diepvriezer.

Pistache-ijs

Ingrediënten:

180 ml volle melk
73 g suiker
1 ei
110 g gepelde pistachenoten
325 g slagroom
1,5 kleine lepel vanille-extract

Bereiding:

Verwarm de melk en klop het ei op met de suiker. Giet de warme melk langzaam in het eiersuikermengsel, blijf roeren. Giet deze pasta in een kookpot en verwarm het geheel door stevig te blijven roeren tot het dik wordt. Maar laat het niet koken! Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Giet de slagroom bij het vanille-extract en laat dit afkoelen in de koelkast. Giet het geheel in de roomijsmachine en laat deze 30 minuten werken. Als het ijs klaar is, voegt u de gemalen pistachenoten toe via de opening (3) in het deksel. Na de bereiding in de roomijsmachine plaatst u de uiteindelijke mengeling gedurende een half uur in de diepvriezer.

Citroenijs

Ingrediënten:

180 ml slagroom
180 ml volle melk
3 eigelen
150 g suiker
1,5 kleine lepel citroenzeste

Bereiding:

Laat de slagroom koken met de melk, voeg suiker toe. Klop de eigelen op en voeg een beetje van de verwarmde roommengeling toe. Klop deze mengeling op en giet de rest van de melk samen met de room in de pan en warm het geheel in een waterbad op, blijf roeren en verwarm tot het geheel de vorm heeft van een pap. Voeg nu de citroenzeste toe. Laat afkoelen in de koelkast. Giet de mengeling vervolgens in de roomijsmachine en laat deze gedurende 30 minuten werken. Na de bereiding plaatst u de mengeling gedurende een half uur in de diepvriezer.

Aardbeienijs

Ingrediënten:

220 g verse aardbeien
90 g kristalsuiker
1 eigeel
2/4 lepel citroensap
180 ml volle melk
1 dl slagroom

Bereiding:

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Maak een puree met citroensap en melk. Klop het eigeel op met suiker tot het geheel begint te schuimen. Sla de room op tot deze stevig is. Meng de aardbeien met de slagroom en het eigeel. Zorg ervoor dat deze pasta goed gemengd is. Plaats de mengeling gedurende 30 minuten in de roomijsmachine. Na de bereiding in de roomijsmachine plaatst u de uiteindelijke mengeling gedurende een half uur in de diepvriezer.

Bananenijs

Ingrediënten:

220 g rijpe bananen
95g kristalsuiker
sap van 1 citroen
1 eigeel
3/4 dl slagroom
220 ml volle melk

Bereiding:

Maak een puree met de bananen en het eigeel, de suiker en het citroensap. Klop de bananenpuree op met de slagroom en de melk (klop de room niet op). Plaats de mengeling gedurende 30 minuten in de roomijsmachine. Na de bereiding in de roomijsmachine plaatst u de uiteindelijke mengeling gedurende een half uur in de diepvriezer.

Ijs van blauwe bessen

Ingrediënten:

510 g blauwe bessen
580 ml spuitwater
75 g poedersuiker

Bereiding:

Meng de blauwe bessen, het spuitwater en de poedersuiker tot u een zachte puree verkrijgt. U kan de mengeling kloppen met de klopper als u wenst. Plaats de mengeling gedurende 30 minuten in de roomijsmachine. Plaats de mengeling vervolgens gedurende een half uur in de diepvriezer.

Soja-ijs met aardbeien

Ingrediënten:

220 g aardbeien
110 g suiker
6 eigelen
3 theelepels honing
0,75 l sojamelk

Bereiding:

Laat de sojamelk met de honing koken. Plet de aardbeien tot puree en voeg deze mengeling toe aan de sojamelk en honing. Klop de eigelen tot schuim. Giet het kokend water over de eigelen en roer goed. Laat afkoelen en plaats het geheel gedurende 30 minuten in de roomijsmachine. Plaats de mengeling vervolgens gedurende een half uur in de diepvriezer. Versier met stukjes aardbei alvorens op te dienen.

Yoghurtijs

Ingrediënten:

510 g volle (Turkse) yoghurt
75 g volle melk
130 g fijne suiker
22 g druivensuiker
22 g magere melkpoeder

Bereiding:

Los de suiker, druivensuiker en melkpoeder op in de warme melk. Laat afkoelen. Meng de yoghurt en de melk goed. Zet de roomijsmachine gedurende 30 minuten aan. (Voor een zachter resultaat kan u 100g half opgeklopte room toevoegen alvorens het geheel in te vriezen). Plaats de mengeling vervolgens gedurende een half uur in de diepvriezer.

4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT

Vooraleer u de roomijsmachine gaat schoonmaken dient u zich ervan te vergewissen dat het apparaat uitgeschakeld is. Demonteer de roomijsmachine. Was de kom, het deksel, de as en het roerblad af met lauw zeepwater. Maak alle onderdelen goed schoon en droog ze goed af alvorens ze opnieuw in elkaar te steken. Deze onderdelen zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine. Maak de motor van de roomijsmachine schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel om het product schoon te maken. Dompel de motor niet in water of een andere vloeistof.

أيس كريم بالصويا والفراولة

المكونات:

220 غ فراولة
110 غ سكر
6 صفار بيض
3 ملاعق صغيرة من العسل
0,75 لتر من حليب الصويا

التحضير

يتم غلي حليب الصويا مع العسل. القيام بهرس الفراولة و عمل معجون يضاف إلى حليب الصويا والعسل. خفق صفار البيض إلى أن يصبح رغوي، ثم يتم صب الحليب المغلي فوق صفار البيض وتقليبه جيداً. يُترك المزيج حتى يبرد، ثم يتم صبه في ماكينة صنع المُثلجات لمدة 30 دقيقة. بعد ذلك، يتم وضع الخليط في ثلاجة التجميد لمدة نصف ساعة. توضع بعض قطع الفراولة للتزيين قبل التقديم.

أيس كريم بالزبادي

المكونات:

510 غ زبادي كامل الدسم
75 غ حليب كامل الدسم
130 غ سكر ناعم
22 غ ديكستروز
22 غ حليب بودرة خالي الدسم

التحضير

يتم إذابة السكر والديكستروز والحليب البودرة خالي الدسم في الحليب الساخن، ثم يُترك حتى يبرد. يتم تقليب الزبادي مع الحليب. يوضع الخليط في ماكينة صنع المُثلجات لمدة 30 دقيقة. (في حالة الرغبة في أن يكون قوام الأيس كريم ناعم، يمكن إضافة 100 غ من قشدة نصف مخفوقة قبل التجميد) يوضع الخليط بعد ذلك في ثلاجة التجميد لمدة نصف ساعة.

(4) التنظيف و الاعتناء بالماكينة

قبل البدء في تنظيف ماكينة صنع المُثلجات، يجب التأكد من أن الماكينة تم فصلها عن التيار الكهربائي، ثم يتم تفكيك الماكينة. يتم غسل الوعاء و الغطاء و المحور و الخلّاط بالماء الدافئ و الصابون، ثم يتم شطف تلك العناصر و تجفيفها بعناية قبل إعادة تجميعها و تركيبها. لا يمكن غسل تلك القطع في غسالة الصحون. يتم تنظيف مُحرك الماكينة بقطعة قماش رطبة. لا يتم استخدام مساحيق الغسيل و لا منظفات آكلة لتنظيف الماكينة. لا يتم غمر المُحرك في الماء أو في أي سائل آخر.

BRANDT FRANCE – SAS au capital de 1.000.000 euros
89/91 Boulevard Franklin Roosevelt – 92500 Reuil-Malmaison (France)

أيس كريم بالفراولة

المكونات:

- 220 غ فراولة طازجة
- 90 غ سكر ناعم
- صفر بيضة واحدة
- $\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة من عصير الليمون
- 220 ملل حليب كامل الدسم
- 1 دسل قشدة مخفوقة

التحضير

غسل الفراولة و إزالة الطرف الأخضر منها. يتم هرس الفاكهة مع عصير الليمون والحليب. خفق صفر البيض مع السكر حتى يصبح الخليط رغوي. خلط القشدة حتى تصبح متماسكة. ثم يتم خلط الفراولة مع القشدة المخفوقة وصفر البيض. يجب التأكد من مزج تلك العجينة جيداً، يوضع المزيج في ماكينة صنع المُثلجات لمدة 30 دقيقة و بعد ذلك يتم وضعه في ثلاجة التجميد لمدة نصف ساعة.

أيس كريم بالموز

المكونات:

- 220 غ موز طازج
- 95 غ سكر ناعم
- 1 عصير ليمون
- 1 صفر بيض
- $\frac{3}{4}$ دسل قشدة مخفوقة
- 220 ملل حليب كامل الدسم

التحضير

يتم هرس الموز مع صفر البيض والسكر وعصير الليمون. خلط الموز المهروس مع القشدة المخفوقة والحليب (لا يجب رفع القشدة). يوضع الخليط في ماكينة صنع المُثلجات لمدة 30 دقيقة و بعد ذلك يتم وضعه في ثلاجة التجميد لمدة نصف ساعة.

أيس كريم بالتوت الأزرق

المكونات:

- 510 غ توت أزرق
- 580 ملل مياه معدنية غازية
- 75 غ سكر ناعم

التحضير

خلط التوت الأزرق مع المياه المعدنية الغازية والسكر الناعم للحصول على معجون ناعم. يمكن استخدام الخلاط للقيام بذلك. يوضع المعجون في ماكينة صنع المُثلجات لمدة 30 دقيقة و بعد ذلك يتم وضع الخليط في ثلاجة التجميد لمدة نصف ساعة.

أيس كريم بالفانيليا

المكونات:

180 ملل من الحليب
180 ملل من القشدة المخفوقة
عود ونصف فانيليا مفتوح
4 صفار بيض
65 غ سكر

التحضير

يتم غلي الحليب مع القشدة المخفوقة وأعواد الفانيليا، ثم يُترك ليبرد. يتم خفق صفار البيض مع السكر إلى أن يتغير لون هذا الخليط ويتضاعف حجمه. القيام بفرك عود الفانيليا من الداخل وإضافته إلى الحليب الذي يتم تسخينه حتى الغليان وإضافته بعد ذلك إلى صفار البيض. يُسكب الخليط في ماكينة صنع المُثلجات و تشغيلها مدة 30 دقيقة. عند الانتهاء يوضع الأيس كريم في ثلاجة التجميد مدة نصف ساعة.

أيس كريم بالفستق

المكونات:

180 ملل من الحليب كامل الدسم
73 غ سكر
بيضة واحدة
110 غ فستق دون قشر
325 غ قشدة مخفوقة
ملعقة صغيرة ونصف من مُستخرج الفانيليا

التحضير

القيام بتسخين الحليب وخفق البيض مع السكر. يُسكب الحليب الساخن برفق في خليط البيض والسكر أثناء عملية الخفق. ثم يتم صب الخليط في وعاء طهي وتسخينه مع الاستمرار في التقليب جيداً حتى يصبح سميكاً. لكن لا يجب أن يغلي! ثم يتم تركه يبرد في درجة حرارة الغرفة. يتم إضافة القشدة المخفوقة و مُستخرج الفانيليا و وضع الخليط في الثلاجة حتى يبرد. يتم صب الخليط في ماكينة صنع المُثلجات التي يتم تشغيلها مدة 30 دقيقة. عندما يصبح الأيس كريم جاهز يتم صب مسحوق الفستق من خلال فتحة المكونات (3) الموجودة بالغطاء. عند انتهاء الماكينة من تحضير الأيس كريم، يتم وضع الخليط النهائي في ثلاجة التجميد لمدة نصف ساعة.

أيس كريم بالليمون

المكونات:

180 ملل قشدة مخفوقة
180 ملل من الحليب كامل الدسم
3 صفار بيض
150 غ سكر
ملعقة صغيرة ونصف من قشر الليمون

التحضير

يتم غلي القشدة المخفوقة مع الحليب و يضاف إليهما السكر. خفق صفار البيض وإضافة القليل من خليط القشدة الذي تم تسخينه. يتم خلط ذلك الخليط ثم إضافته إلى الحليب مع القشدة المخفوقة في الوعاء وطهي مجمل الخليط بحمام مائي، مع مواصلة التقليب حتى يصبح قوامه كثيف كالعصيدة (ترديد). في تلك اللحظة يتم إضافة قشر الليمون و يُترك ليبرد في الثلاجة. بعد ذلك يتم صب الخليط البارد في ماكينة صنع المُثلجات و تشغيلها لمدة 30 دقيقة. يوضع بعد ذلك الخليط في ثلاجة التجميد لمدة نصف ساعة.

ب) الوصفات

- نصائح للحصول على أيس كريم ذو قوام :
 - التأكد من ذوبان السكر بالخليط و أنه تم خلط جميع المكونات بشكل جيد.
 - استخدام فواكه طازجة، حيث يتم غسلها و إزالة القشرة والبذور واللّب أو النواة من داخلها... إلخ؛ ثم تُقطع قطعاً صغيرة.
 - تُستخدم عصائر طبيعية 100% للحصول على أقوى النكهات.
 - يوصى بأن تكون برودة المكونات المطلوب خلطها أقل من 10°م.

مُثلّجات بالليمون

المكونات:

عصير 6 ليمونات
290 غ سكر
435 ملل ماء

التحضير:

يتم بَشْر قشرة 5 ليمونات و عصر 6 ليمونات. يُذاب السكر في ماء ساخن لمدة 10 دقائق ثم يُضاف إليه قشر الليمون المبشور؛ يُضاف بعد ذلك عصير الليمون و يُترك حتى يبرُد. يتم صب الخليط في ماكينة صنْع المُثلّجات و تشغيلها لمدة 30 دقيقة. عندما يصبح الأيس كريم جاهز، يتم حفظه في ثلاجة التجميد لمدة نصف ساعة.

مُثلّجات بالفراولة

المكونات:

435 غ فراولة
90 غ سكر
145 ملل ماء
½ ملعقة عصير ليمون

التحضير:

يتم غسل الفراولة و إزالة طرفها الأخضر. تُخلط جميع المكونات. يتم غلي الماء ثم إضافة السكر إليه، و يُترك الماء يغلي إلى أن يتم إذابة السكر بأكمله. يُترك ذلك الشراب ليبرد قليلاً، ثم يتم صب عصير الليمون والشراب فوق الفراولة المهروسة. يتم صب الخليط في ماكينة صنْع المُثلّجات و تشغيلها لمدة 30 دقيقة. بعد الانتهاء، يتم وضع الخليط في ثلاجة التجميد لمدة نصف ساعة.

- يتم وضع قاعدة الماكينة فوق سطح مستو و ثابت.
- يتم إدخال المُحرك داخل فجوة الغطاء بالضغط عليه بإحكام لإدماجه.
- يتم إدراج المحور في داخل ثقب المحرك وشبك الخلاط بالمحور.
- يوضع الوعاء المُبرّد داخل الوعاء الخارجي.
- يتم وضع الغطاء فوق الوعاء و تدويره في اتجاه عقارب الساعة ليتم إغلاقه.

(3) كيفية استخدام ماكينة صنع المُثلجات

(أ) تشغيل الماكينة

- يتم توصيل الماكينة بالتيار الكهربائي فيتم مباشرة سماع تنبيه صوتي، و سيظهر ألياً على الشاشة التوقيت 20 دقيقة. من أجل ضبط المدة، يتم الضغط على زر إعادة الضبط "Reset". في كل مرة يتم الضغط على ذلك الزر، يزيد الوقت بدقيقة واحدة. يمكن اختيار المدة ما بين 20 و 40 دقيقة.
- بعد الانتهاء من ضبط المدة، يتم الضغط على زر التشغيل "Power".
- بعد الانتهاء من تجميد الوعاء و من تركيب ماكينة صنع المُثلجات، يتم صب المكونات الباردة من خلال فوهة إدخال المكونات، كما هو مذكور في مجموعة الوصفات. لا يجب ملء الوعاء بأكثر من نصف سعته، حتى تتمكن الماكينة من خلط المكونات بشكل صحيح.
- يجب أن تكون الماكينة قيد التشغيل قبل إضافة المكونات حتى لا تصبح المكونات مُجمدة.
- خلال العشر ثواني الأخيرة، يُسمع تنبيه في كل ثانية حتى انقضاء المدة التي تم ضبطها، وفي تلك اللحظة تتوقف الماكينة. يتم فصل الماكينة عن التيار الكهربائي و نزع الموتور. وهكذا يكون الأيس كريم جاهز للتقديم.

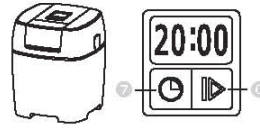
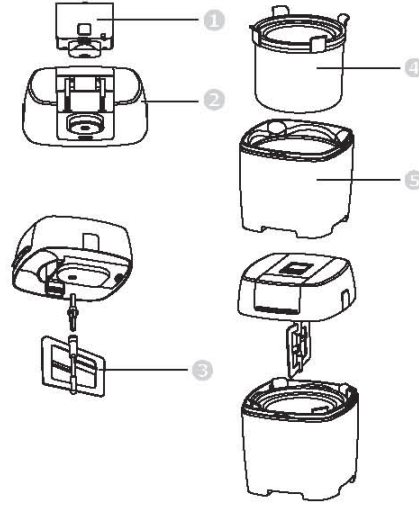
هام جداً : يجب عدم إيقاف و تشغيل ماكينة صنع المُثلجات أثناء عملية التجميد، وإلا فسوف يتجمد الخليط بالوعاء مما سيمنع تشغيل الخلاط. لتجنب ارتفاع حرارة المُحرك، سوف يتغير اتجاه الدوران إذا أصبح الخليط سميك. إذا استمر اتجاه الدوران في التغيّر، فيجب إيقاف الماكينة عندما يصبح الخليط جاهز. إذا حدث و ارتفعت حرارة المحرك، سيقوم نظام الأمان بإيقاف المحرك. في حالة حدوث ذلك، يتم إطفاء الماكينة وفصلها عن التيار الكهربائي و ترك المُحرك حتى يبرّد.

يجب أن يكون قوام الأيس كريم ناعم. في حالة الرغبة في أن يكون الأيس كريم متماسك أكثر، يُترك في ثلاجة التجميد لمدة نصف ساعة أو ساعة واحدة حتى يتم تجميده أكثر. يتم حفظ الأيس كريم في وعاء من البلاستيك مُحكم الغلق حتى لا تؤثر على نكهته روائح الأطعمة الموجودة في ثلاجة التجميد.

(2) التعريف بماكينة صنع المُثلجات

(أ) مواصفات ماكينة صنع المُثلجات

الرقم	الإسم
1	المُحرك
2	الغطاء
3	خلائط
4	مُكعب قابل للإزالة
5	وعاء خارجي
6	زر "Power" (تشغيل)
7	زر "Reset" (إعادة الضبط)



(ب) ما قبل الاستخدام الأول

- قبل استخدام الماكينة لأول مرة، يتم غسل القاعدة والغطاء والخلائط والوعاء بالماء الدافئ و الصابون السائل.
لا يتم استخدام مواد آكلة و لا أسفنجة معدنية. كما لا يجب غمر المُحرك في الماء أو في أي سائل آخر.
- يجب أن يكون السائل الداخلي للوعاء مُجمد قبل بدء عمل الأيس كريم، حيث يتم وضع الوعاء في ثلاجة التجميد لمدة لا تقل عن 8 ساعات حتى يتم تجميد السائل الداخلي للوعاء و تركيب ماكينة صنع المُثلجات.

تنبيه : عندما يصبح الوعاء مُجمد، لا يجب لمس الوعاء المُجمد من الداخل بأيدي مُبللة أو رطبة؛ قد تلتصق أصابع اليد بالمعدن، لذا يستوجب الإمساك به بواسطة قطعة قماش جافة.

استخدام غير مُطابق للماكينة:

- تُستخدم الماكينة حصراً للاستخدامات المذكورة في هذا الدليل فقط.
- لا تقع على المُصنع أدنى مسؤولية في حالة استخدام الماكينة استخداماً غير مُطابق.
- هذه الماكينة مُخصصة حصراً للاستخدام المنزلي في المساكن الخاصة. وإن استخدامها في أماكن مُشتركة أو في مواقع العمل مثل أماكن الاستراحة بالمكاتب أو الورش أو في مواقع التخميم أو في الفنادق،... الخ، لا يتفق مع الاستخدام المُحدد من قبل المُصنع.

(ب) بيانات فنية

الموديل	SOR15E
التيار الكهربائي	220V-240V/50Hz
الطاقة الكهربائية	9,5 واط
الأبعاد (ارتفاع×عرض×عمق)	200×208×234مم
الوزن الصافي	2,80 كغ

(ج) حماية البيئة

لا يجب رمي هذا المنتج مع النفايات المنزلية عند انتهاء العمر الافتراضي؛ حيث يجب أخذه إلى إحدى مراكز إعادة التدوير أو إلى بائع الأشياء المستعملة لديكم. فهذا يسمح بتجنب العواقب الضارة على البيئة وعلى الصحة الناتجة عن سوء التخلص من ذلك المنتج؛ وبالتالي إعادة تدوير المواد بغرض توفير الطاقة و الموارد المهمة.



توجد على المنتج علامة للتذكير بعدم رمي الجهاز مع بقية النفايات المنزلية. للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالبلدية التابعين لها، أو بالمحل الذي تم شراء المنتج منه.

- لا يجب إعادة تجميد قطعة آيس كريم مُذابة.
- لا يجب صب ماء ساخن أو مكونات ساخنة في الوعاء.
- لا يجب ملء الوعاء أكثر من نصف سعته.
- عندما يصبح الوعاء مُجمداً، فيجب الإمساك به بواسطة قطعة قماش جافة، و يجب عدم لمس الوعاء المُجمد من الداخل بأيدي مُبللة أو رطبة: فقد تلتصق أصابع اليد بالمعدن.
- للوقاية من خطر الصدمات الكهربائية، لا يتم توصيل جهاز آخر يعمل بقدره كهربائية عالية بنفس مأخذ الكهرباء.
- استخدام مُلحقات غير التي أوصى بها المُصنع قد يؤدي إلى مخاطر وإحداث إصابات.

الاعتناء والتنظيف :

- قبل البدء في عملية التنظيف، يجب التأكد من أنه قد تم فصل سلك الكهرباء للماكينة عن التيار الكهربائي.
- لا يمكن استبدال سلك الكهرباء. فإذا حدث تلف بسلك الكهرباء، فيستوجب التخلص من الماكينة.
- للوقاية من خطر الصدمات الكهربائية، لا يجب بأي حال من الأحوال غمر قاعدة الماكينة في الماء أو في أي سائل آخر.
- لا تُستخدم أي مواد كيميائية أو الليف السلكي (الصوف الفولاذي) أو أدوات تنظيف كاشطة من أجل تنظيف الجزء الخارجي للماكينة، فهذا قد يُتلفها ويضر بها.
- لا يجب أن يقوم الأطفال بتنظيف الماكينة و الاعتناء بها.

- هذه الماكينة غير مُصممة لتشغيلها بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- يجب وضع هذه الماكينة فوق سطح جاف وأملس وثابت قبل استخدامها.
- يجب حفظ الماكينة و سلك الكهرباء بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- لا يجب على الأطفال اللعب والعبث بهذه الماكينة.

استخدام الماكينة:

- هذه الماكينة غير مُصممة لاستخدامها من قبل الأطفال إلا إذا كانت أعمارهم تزيد عن 8 سنوات و يتم الإشراف عليهم، أو تم تدريبهم لاستخدام الماكينة من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.
- يُسمح للأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المحدودة باستخدام هذه الماكينة شرط أن يتم تزويدهم مسبقاً بالمعلومات اللازمة لمعرفة كيفية استخدام الآلة، حتى يدركوا المخاطر المحتمل حدوثها.
- يجب عدم استعمال الماكينة وعدم وضع أي جزء منها فوق أسطح ساخنة أو بالقرب من أجهزة مثل مواقد الطهي بالغاز أو الكهربائية أو الأفران
- قبل استخدام الماكينة يجب القيام بتجميد الوعاء الفارغ 12 ساعة على الأقل مسبقاً.

يجب الاحتفاظ بدليل التشغيل هذا برفقة آلتكم. في حالة إعادة بيع أو التنازل عن هذه الآلة لشخص آخر، يرجى التأكد من تسليم دليل التشغيل هذا للمالك الجديد. يرجى الاطلاع والتعرف على هذه النصائح قبل تركيب واستخدام جهازكم. لقد تم صياغة هذا الدليل من أجل سلامتكم و سلامة الآخرين.



(أ) إرشادات السلامة

تركيب الماكينة و توصيلها بالكهرباء:

- هذه الماكينة مُخصصة للاستخدام المنزلي فقط. لا يتم استخدامها إلا في محيط مُغطى و مُغلق و دافئ، مثل المطبخ أو أي غرفة أخرى تتصف بهذه المواصفات.
- بعد إفراغ المنتج من غلافه، يتم التأكد من أن الماكينة سليمة، و التأكد بالأخص من سلامة كل من قابس الكهرباء و سلك الكهرباء. في حالة الشك، يتم الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدى البائع.
- قبل توصيل الماكينة بالتيار الكهربائي، يجب التأكد من أن الجهد الكهربائي بالدارة الكهربائية متوافق مع الجهد المذكور بلوحة العلامات والبيانات الموجودة على الماكينة.
- لا يوصى باستخدام المحولات و/أو وصلات الكهرباء. وإذا كانت تلك العناصر ضرورية، فلا يتم استخدام إلا المحولات و وصلات الكهرباء المطابقة لمعايير الأمن و السلامة المعمول بها.

51	1 معلومات تهم المُستخدم
51	أ) إرشادات السلامة
54	ب) بيانات فنية
54	ج) حماية البيئة
55	2 التعريف بماكينة صنع المُثلجات
55	أ) مواصفات ماكينة صنع المُثلجات
55	ب) ما قبل الاستخدام الأول
56	3 كيفية استخدام ماكينة صنع المُثلجات
56	أ) تشغيل الماكينة
60	4 التنظيف و الاعتناء بالماكينة

عملتنا الكريمة، عملنا الكريم،

نشكركم على ثقتكم في منتجات براندت وشراكم إحدى منتجاتنا.

لقد تم تصميم وتصنيع هذا المنتج واضعين في الاعتبار نمط حياتكم واحتياجاتكم لجعله يُلبي ما تتطلعون إليه على أكمل وجه. وقمنا بتكريس ما نتمتع به من مهارة وروح الابتكار والشغف الذي يدفعنا لأكثر من 60 عاماً لتحقيق ذلك.

وسعيّاً منا دائماً إلى تلبية متطلباتكم المتعلقة بمنتجاتنا قدر المستطاع، فإن خدمة العملاء لدينا على أتم الاستعداد للرد على جميع تساؤلاتكم والاستماع إلى اقتراحاتكم.

كما بإمكانكم التواصل معنا عبر موقعنا www.brandt.com، حيث ستجدون أحدث ابتكاراتنا ومعلومات مفيدة وتكميلية أيضاً.

إن براندت سعيدة بمرافقتها إياكم في يومياتكم وتتمنى لكم حسن الاستفادة من مشترياتكم.

هام جداً: يرجى قراءة دليل الإرشادات والتشغيل المُرفق مع الجهاز بعناية قبل استخدامه، من أجل أن تتمكنوا من التعرف على المنتج وعلى كيفية تشغيله بشكل جيد و سريع.

