



elsay

MODE D'EMPLOI **sorbetière** • **L1503**

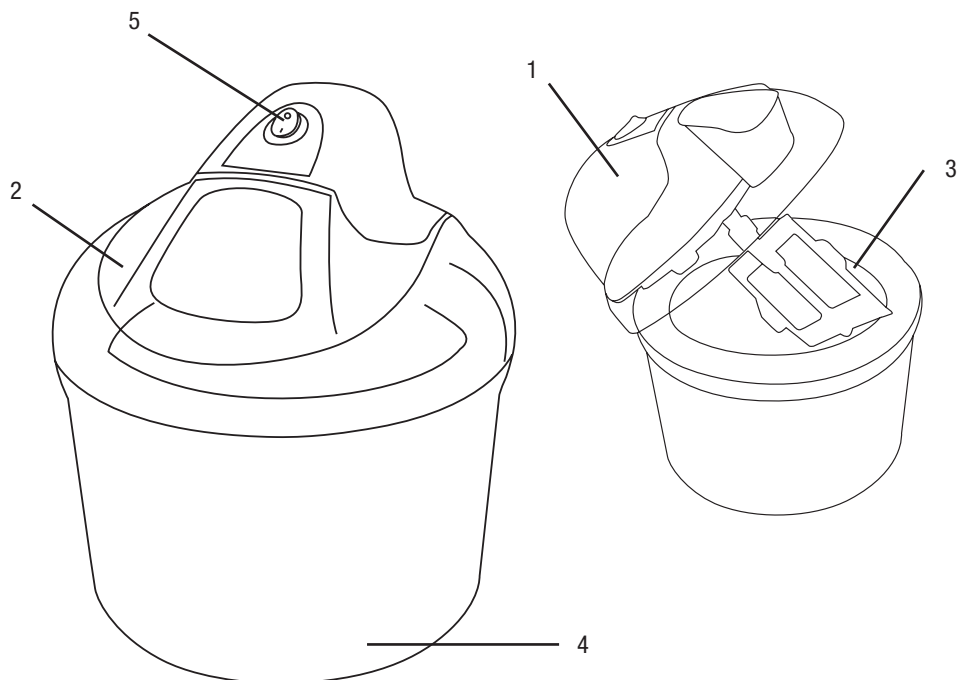


FR	P.02
ES	P.09
PT	P.16
PL	P.23
SI	P.30

FR **SORBETIÈRE**
• **L1503**

CE

MANUEL D'INSTRUCTION



- 1. Bloc moteur
- 2. Couvercle
- 3. Pale

- 4. Récipient de congélation
- 5. Interrupteur Marche/Arrêt



Lire attentivement ce manuel avant toute utilisation et le conserver pour une consultation ultérieure.

CARACTÉRISTIQUES

Type d'appareil	Sorbetière
Modèle	L1503
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation	9 W
Capacité en service	1,5 l
Poids net	2 400 g

SÉCURITÉ

- Veuillez lire attentivement toutes les consignes avant d'utiliser la sorbetière.
- Débranchez la machine avant d'installer, de retirer ou de nettoyer des pièces.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cette machine sans surveillance. Ne laissez pas pendre le cordon car un enfant pourrait l'attraper.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise ou le câble est endommagé(e) ou suite à un dysfonctionnement, une chute ou tout dommage en général.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne placez pas le cordon, la prise ou l'unité dans de l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez jamais une attache non autorisée.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles à distance de la machine pendant qu'elle fonctionne afin de réduire le risque de blessure des utilisateurs et de détérioration de la machine.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Ne laissez jamais la machine allumée sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cette machine.
- Utilisez uniquement la machine pour son usage prévu.
- Assurez-vous que la machine est toujours complètement propre avant de préparer de la crème glacée ou du sorbet.
- Ne congelez jamais de la crème glacée qui a été entièrement ou partiellement décongelée.
- Toute crème glacée ou tout sorbet contenant des ingrédients crus doit être consommé(e) dans un délai d'une semaine. Les crèmes glacées sont meilleures lorsqu'elles sont récentes.
- Toute crème glacée ou tout sorbet contenant des œufs crus ou partiellement cuits ne doit pas être donné(e) aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou aux personnes en mauvaise santé.

- Afin de prévenir les brûlures dues au froid, assurez-vous de toujours vous protéger les mains lorsque vous manipulez le récipient, en particulier lorsque vous le retirez pour la première fois du congélateur.
- Si la solution de congélation fuit du récipient, ne l'utilisez plus. La solution de congélation n'est pas toxique.
- Ne placez pas la machine sur des surfaces chaudes telles que des cuisinières, des plaques chauffantes ou à proximité de flammes nues.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Il y a des risques de blessures en cas de mauvaise utilisation. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation de la pale, lorsqu'on vide le récipient et lors du nettoyage.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- En ce qui concerne les durées de fonctionnement maximales, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

AVANT LE BRANCHEMENT

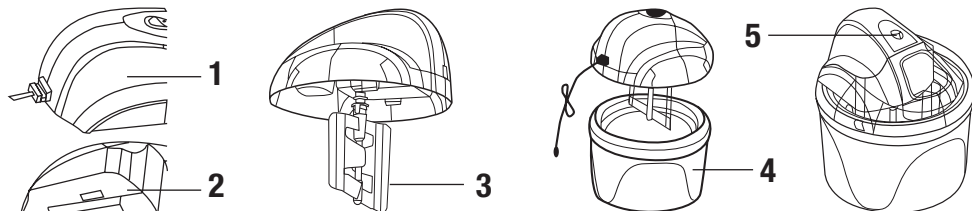
Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle spécifiée en dessous de l'unité.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les éléments d'emballage.
2. Lavez les pièces : voir « nettoyage ».
3. **8 à 12 heures à l'avance, placez le récipient de congélation au congélateur.**
4. **Préparez le mélange de crème glacée ou de sorbet (voir idées de recettes). Laissez le mélange refroidir au réfrigérateur.**

UTILISATION DE LA SORBETIÈRE

1. Placez le bloc moteur dans le couvercle jusqu'à entendre un clic.
2. Installez la pale sur le bloc moteur.
3. Retirez le récipient de congélation du congélateur.
4. Placez l'assemblage couvercle/bloc moteur/pale sur le récipient de congélation et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
5. Vous pouvez à présent allumer la sorbetière à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt.



LA MACHINE DOIT ÊTRE ALLUMÉE AVANT D'AJOUTER LE MÉLANGE DE CRÈME GLACÉE OU DE SORBET AFIN D'ÉVITER QUE CELUI-CI NE CONGÈLE IMMÉDIATEMENT À L'INTÉRIEUR DU RÉCIPIENT.

6. Utilisez la goulotte pour verser le mélange de crème glacée ou de sorbet dans le récipient de congélation. Lorsque vous versez le mélange dans le récipient, arrêtez-vous toujours à 4 cm minimum du haut de l'appareil car le volume de la préparation augmentera pendant la congélation.
7. Laissez la préparation se mélanger jusqu'à ce qu'elle soit congelée ou qu'elle ait atteint la consistance désirée. Cela peut prendre de 15 à 30 minutes, cependant la plupart des recettes nécessiteront moins de temps.

IMPORTANT

- N'arrêtez pas et ne démarrez pas la machine pendant le processus de congélation car la préparation peut congeler en contact avec le récipient et empêcher le mouvement de la pale.
- Afin d'éviter la surchauffe du moteur, le sens de rotation changera si la préparation devient trop épaisse. Si le sens de rotation ne cesse de changer, arrêtez la machine lorsque la préparation est prête.
- Dans le cas peu probable de surchauffe du moteur, un interrupteur de sécurité se déclenchera, entraînant l'arrêt du moteur. Si cela se produit, éteignez et débranchez la machine puis laissez-la refroidir.
- 8. Éteignez la machine, retirez le bloc moteur/le couvercle. La crème glacée est prête. La crème glacée obtenue doit être molle et consommable à la cuillère. Elle peut être transvasée dans un autre récipient pour être conservée au congélateur ou raffermie avant sa consommation.

IMPORTANT

- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer la préparation du récipient.
- Ne retirez pas le récipient de congélation du congélateur avant qu'il ne soit prêt pour utilisation.

CONSEILS

- Nous vous suggérons de conserver le récipient de congélation au congélateur de manière à ce qu'il soit prêt pour utilisation. Placez-le dans un sac plastique avant la congélation. Congelez le récipient en position droite.
- Assurez-vous que le récipient de congélation soit bien sec avant de le placer au congélateur.
- Ne perforez pas et ne chauffez pas le récipient de congélation.
- **Le récipient de congélation doit être placé dans un congélateur fonctionnant à une température de -18°C ou moins pendant 8 heures avant utilisation.**
- Pour des résultats optimaux, réfrigérez toujours les ingrédients avant de préparer de la crème glacée.
- L'ajout d'alcool aux recettes inhibe le processus de congélation.

ENTRETIEN

- Éteignez, débranchez et démontez toujours avant le nettoyage.
- Ne placez jamais le bloc moteur dans de l'eau et ne mouillez jamais le cordon ou la prise.
- Ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas avec des poudres à récurer, des éponges en acier ou d'autres matériaux abrasifs.
- Lavez à l'eau savonneuse les ustensiles et les parties en contact avec des aliments.

Réceptier de congélation

- Attendez que le réceptier de congélation atteigne la température ambiante avant de le nettoyer.
- Lavez l'intérieur du réceptier puis séchez-le complètement. Ne l'immergez pas dans l'eau.

Pale

- Retirez la pale du bloc moteur.
- Lavez-la puis séchez-la complètement.

Couvercle

- Lavez le couvercle puis séchez-le complètement.

Bloc moteur

- Essuyez-le avec un chiffon humide puis séchez-le.

ENTRETIEN ET SERVICE CLIENT

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être impérativement remplacé par le Service Après vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Si vous avez besoin d'aide pour : l'utilisation de la sorbetière / l'entretien ou la réparation. Contactez le magasin où vous avez acheté votre machine.



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les déchets ménagers. Merci de les recycler dans les points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir

Pour demande d'information, manuel d'instruction, points de sécurité et conditions d'utilisation :
SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANCE



RECETTES

CRÈME GLACÉE TRADITIONNELLE

Ingrédients

Lait écrémé : 350 ml. Crème épaisse : 150 ml. Sucre glace : 40 g.

Placez le lait écrémé, la crème épaisse et le sucre dans une casserole et mélangez. Versez ensuite la préparation dans le réceptier de congélation avec la pale en fonctionnement. Laissez congeler jusqu'à obtenir la consistance désirée.

CRÈME GLACÉE À LA BANANE

Ingrédients

Grande banane mûre : 1. Lait écrémé : 200 ml. Crème épaisse : 100 ml. Sucre glace : 50 g.

Écrasez la banane jusqu'à obtenir une texture lisse. Mélangez au lait, à la crème épaisse et au sucre. Versez la préparation dans le réceptier de congélation avec la pale en fonctionnement. Laissez congeler jusqu'à obtenir la consistance désirée.

YAOURT GLACÉ À LA FRAMBOISE

Ingrédients

Framboises fraîches : 200 g. Sucre glace : 100 g. Yaourt nature : 200 ml.

Écrasez les framboises ou réduisez-les en purée. Pour un résultat lisse, retirez les pépins en les tamisant. Ajoutez le sucre et le yaourt nature et mélangez. Versez la préparation dans le récipient de congélation avec la pale en fonctionnement. Laissez congeler jusqu'à obtenir la consistance désirée.

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE

Ingrédients

Lait écrémé : 200 ml. Sucre glace : 50 g. Crème épaisse : 200 ml. Essence de menthe poivrée : quelques gouttes. Chocolat râpé : 50 g.

Placez le lait et le sucre dans une casserole. Cuisez à feu doux et remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous puis laissez refroidir. Mélangez la crème et l'essence de menthe poivrée au lait refroidi. Versez la préparation dans le récipient de congélation avec la pale en fonctionnement. Lorsque la préparation commence à congeler, ajoutez le chocolat râpé dans la goulotte. Laissez congeler jusqu'à obtenir la consistance désirée.

CRÈME GLACÉE À LA FRAISE

Ingrédients

Fraises fraîches 250 g. Sucre glace : 100 g. Crème épaisse : 100 ml. Jus de citron : jus d'1/2 citron de petite taille.

Réduisez les fraises en purée jusqu'à obtenir un mélange lisse puis ajoutez les autres ingrédients. Versez la préparation dans le récipient de congélation avec la pale en fonctionnement. Laissez congeler jusqu'à obtenir la consistance désirée.

SORBET AU CITRON

Ingrédients

Sucre cristallisé 175 g. Eau : 175 ml. Jus d'orange : jus d'1/2 orange de taille moyenne. Jus de citron : 100 ml. Blanc d'œuf : 1/2 blanc d'œuf de taille moyenne.

Placez le sucre et l'eau dans une casserole. Mélangez à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Portez le mélange à ébullition et laissez bouillir pendant 1 minute. Retirez du feu et laissez refroidir. Ajouter le jus d'orange et de citron. Battez le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il soit presque ferme puis mélangez au jus d'agrumes. Versez la préparation dans le récipient de congélation avec la pale en fonctionnement. Laissez congeler jusqu'à obtenir la consistance désirée.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE À BASE DE CRÈME ANGLAISE

Ingrédients

Jaunes d'œufs : 2. Sucre glace : 50 g. Lait écrémé : 200 ml. Crème épaisse : 200 ml. Essence de vanille : quelques gouttes.

Placez les jaunes d'œufs et le sucre dans un récipient en verre et battez-les. Dans une casserole, portez doucement le lait à ébullition puis versez-le sur le mélange d'œufs en battant le tout. Remplacez le mélange dans la casserole et remuez constamment jusqu'à ce qu'il épaississe et forme un film sur le dos de la cuillère. Ne le laissez pas bouillir sinon le mélange se séparera. Retirez du feu et laissez refroidir. Mélangez à la crème et à l'essence de vanille. Versez la préparation dans le récipient de congélation avec la pale en fonctionnement. Laissez congeler jusqu'à obtenir la consistance désirée.

CRÈME GLACÉE AU CHEESE-CAKE

Ingrédients

1 gousse de vanille. 150 ml de lait. 1/2 paquet de sucre vanillé. 2 jaunes d'œufs. 50 g de sucre. 150 g de crème.

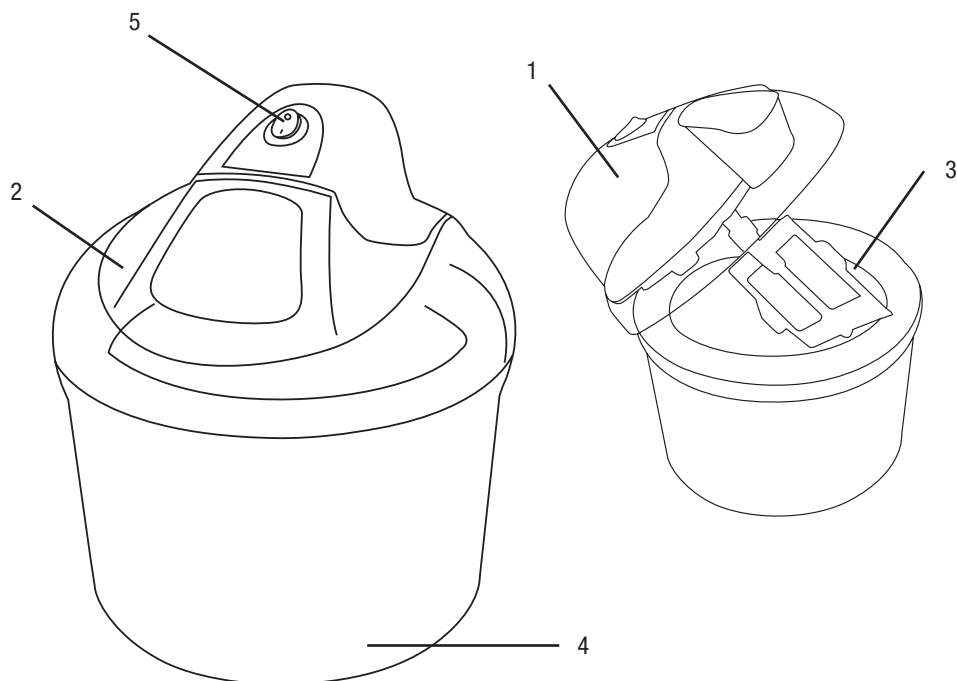
Coupez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et retirez les graines à l'aide d'un couteau affûté. Placez le lait, le sucre vanillé, la gousse de vanille et les graines dans une casserole et portez rapidement à ébullition. Retirez la casserole du feu et laissez reposer pendant environ 10 minutes. Battez le jaune d'œuf et le sucre à l'aide d'un batteur pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit épais et crémeux. Retirez les graines de vanille du lait et versez le lait chaud sur le mélange d'œufs tout en continuant de remuer. Versez en un mince filet sinon les œufs risquent de se séparer. Placez le mélange lait-œufs dans la casserole et chauffez à feu doux (ne faites pas bouillir) en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe. Placez ensuite la préparation de crème glacée au réfrigérateur pendant 12 heures à 24 heures. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et versez-la dans le mélange refroidi. Vous pouvez à présent préparer le mélange de crème glacée dans la sorbetière. Veuillez tenir compte des informations données dans les consignes d'utilisation.

SERVICE APRÈS-VENTE / GARANTIE

1. Les produits ELSAY sont conçus selon les standards de qualité des produits les plus exigeants pour l'univers de la maison.
 2. Les produits ELSAY bénéficient de la durée de garantie légale (**24 mois**) qui débute à compter de la date d'achat du consommateur ou de la date de livraison du produit. En complément de cette garantie légale une extension d'un an (**12 mois**) est offerte par E. Leclerc. Ceci porte la durée de garantie totale à 3 ans (**36 mois**). Cette extension de garantie offerte par E. Leclerc ne s'applique pas aux accessoires* (sac aspi, verseuse, etc.).
 3. Les interventions au titre de la garantie légale de conformité auront pour effet de faire bénéficier le produit d'une extension de garantie légale de conformité de 6 mois. Toutefois, les interventions effectuées au cours de la période de garantie complémentaire offerte par E. Leclerc ne pourront pas bénéficier de cette extension de garantie.
 4. Sont couverts toutes pannes ou défauts, rendant le produit impropre à son usage, et entraînant un retour du produit par le consommateur pendant la durée de la garantie.
 5. Si le produit ELSAY ne peut être réparé durant la période de la garantie totale de garantie (garantie légale de conformité et extension de garantie offerte par E. Leclerc), le produit sera remplacé et la garantie totale sera renouvelée.
 6. Sont exclus de la garantie*, tous dommages, pannes, défaillances ou défauts liés :
 - a. à un emploi ou une installation non conforme aux prescriptions indiquées dans la notice fournie ;
 - b. aux dommages résultant d'une cause externe au produit.
 - c. à la suite à une modification des caractéristiques techniques par l'utilisateur.
 - d. à une utilisation à caractère professionnelle.
- *Suite à une analyse effectuée par les points SAV E. LECLERC ou par le point de vente E. LECLERC.*
7. La garantie n'est applicable que dans les points de vente E. LECLERC. Dans l'éventualité d'un problème ou défaut, vous devez toujours vous rendre dans un point de vente E. LECLERC pour pouvoir bénéficier de la couverture de la garantie.
 8. Toute demande de SAV ne pourra être traitée que si :
 - a. Une preuve d'achat est fournie (ticket de caisse ou carte E. LECLERC).
 - b. Le produit est strictement identique à celui acheté.
 9. Pour toute information complémentaire, votre magasin E. LECLERC se tient à votre disposition.
 10. Le numéro vert 0800 35 35 20 (appel non surtaxé) est également à votre disposition.

** Si accessoires vendus séparément du produit.*

MANUAL DE INSTRUCCIONES



- 1. Unidad de alimentación
- 2. Tapa
- 3. Hélice

- 4. Recipiente de congelación
- 5. Botón «ON/OFF» (Encendido/ Apagado)



Lea detenidamente este manual antes de utilizar el aparato y consérvelo para futuras consultas.

ESPECIFICACIONES

Tipo de dispositivo	Heladera
Modelo	L1503
Tensión de alimentación	230 V ~ 50 Hz
Consumo de potencia	9 W
Capacidad en funcionamiento	1,5 l
Peso neto	2400 g

SEGURIDAD

- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar la heladera por primera vez.
- Desenchufe la máquina antes de colocar, retirar o limpiar las piezas.
- No deje que los niños utilicen esta máquina sin supervisión. No deje el cable colgando en un lugar donde pudiera agarrarlo un niño.
- No ponga en funcionamiento ningún aparato con el cable o el enchufe dañados o después de haber funcionado inadecuadamente o haber sufrido una caída o cualquier tipo de daño.
- Para protegerla frente al riesgo de incendios, descarga eléctrica o daños personales, no coloque el cable, el enchufe o la unidad en agua u otros líquidos.
- No utilice nunca un acoplamiento no autorizado.
- Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, espátulas u otros utensilios alejados durante el funcionamiento del aparato para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o daños en la máquina.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No deje nunca la heladera sin vigilar cuando esté encendida.
- No deje que los niños jueguen con ella.
- Utilice sólo la máquina para el uso doméstico previsto.
- Compruebe siempre que todo esté completamente limpio antes de hacer helados o sorbetes.
- Nunca congele un helado que se haya descongelado total o parcialmente.
- Cualquier helado o sorbete que contenga ingredientes crudos debe consumirse en un plazo de una semana. El helado sabe mejor cuando está recién hecho.

- Los helados o sorbetes que contengan huevos crudos o parcialmente cocinados no deben darse a niños pequeños, mujeres embarazadas, personas mayores o personas que se encuentren con un mal estado de salud general.
- Para evitar quemarse con el frío, asegúrese siempre de protegerse las manos cuando manipule el recipiente, especialmente cuando lo saque por primera vez del congelador.
- Si la solución de congelación parece escaparse del recipiente, deje de usarlo. La solución congeladora no es tóxica.
- No coloque la máquina sobre superficies calientes como hornillos, calentaplatos o junto a llamas de gas vivas.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las piezas móviles durante el funcionamiento.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si lo deja sin vigilancia y antes de desmontarlo, montarlo o limpiarlo.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del mismo y comprendan los riesgos que entraña. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, salvo que tengan como mínimo 8 años y lo hagan bajo la supervisión de un adulto. Conserve el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia o del conocimiento suficiente, siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del mismo y comprendan los riesgos que entraña. Los niños no deben utilizar este aparato como un juguete.
- En caso de un uso incorrecto podría sufrir heridas. Deberá manipular con precaución la cuchilla cuando vacíe el recipiente y cuando vaya a lavarla.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como:
 - rincones de cocina reservados para el personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales;
 - granjas;
 - clientes de hoteles, moteles y demás entornos de carácter residencial;
 - entornos del tipo habitaciones de huéspedes.
- En lo referente a los tiempos de funcionamiento máximos, consulte al siguiente apartado del manual de instrucciones.
- En lo referente a la información detallada relativa a la manera de limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte el siguiente apartado del manual.

ANTES DE ENCHUFAR LA HELADERA

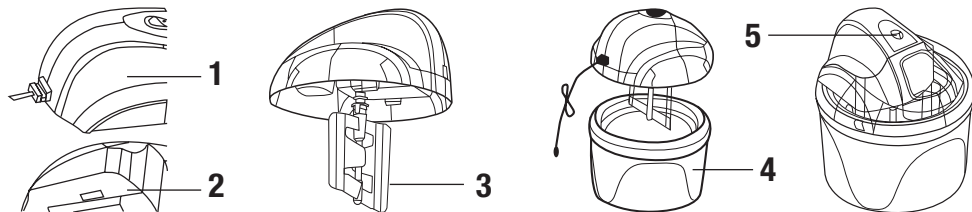
Compruebe que la tensión de red es la misma que la indicada debajo de la unidad de alimentación.

ANTES DE UTILIZAR LA HELADERA POR PRIMERA VEZ

1. Retire todos los elementos del embalaje.
2. Lave las piezas: véase el apartado "limpieza".
3. **8 -12 horas antes, introduzca el recipiente de congelación en el congelador**
4. **Prepare la mezcla del helado o sorbete (consulte las ideas de recetas). Deje que se enfríe la mezcla en la nevera.**

CÓMO UTILIZAR SU HELADERA

1. Encaje la unidad de alimentación en la tapa. Oirá un clic cuando esté correctamente colocada.
2. Encaje las hélices en la unidad de alimentación.
3. Retire el recipiente de congelación del congelador.
4. Baje la tapa colocada/la unidad de alimentación/hélice sobre el recipiente de congelación y gire en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo en su posición.
5. Ya puede encender la heladera utilizando el botón de on/off.



LA MÁQUINA DEBE ESTAR ENCENDIDA ANTES DE AÑADIR LA MEZCLA DE HELADO O SORBETE PARA EVITAR QUE SE CONGEE INMEDIATAMENTE DENTRO DEL RECIPIENTE.

6. Utilice la manga y vierta la mezcla de helado o sorbete en el recipiente de congelación. Cuando vierta la mezcla en el recipiente, deténgase siempre a 4 cm como mínimo del borde, ya que la mezcla aumentará de volumen durante su congelación.
7. Deje que la mezcla se bata hasta que se congele o hasta alcanzar la textura deseada. Esto puede llevar de 15 a 30 minutos pero la mayoría de las recetas estarán listas en menos tiempo.

IMPORTANTE

- No detenga y arranque la máquina durante el proceso de congelación ya que se puede congelar la mezcla al estar en contacto con el recipiente e impedir el movimiento de la hélice.
- Para evitar que se sobrecaliente el motor, cambiará la dirección de rotación si la mezcla se vuelve muy espesa. Si la dirección de rotación continúa cambiando, detenga la máquina cuando la mezcla esté lista.
- En el caso improbable de que se sobrecaliente el motor, se producirá un corte de seguridad haciendo que se detenga el motor. Si esto ocurre, apague la máquina, desenchúfela y deje que se enfríe la unidad de alimentación.
- 8. Apague y retire la unidad/tapa de alimentación. El helado está listo para servir.

El helado resultante debe ser blando y poder tomarse fácilmente con una cuchara. Puede pasarlo a un recipiente distinto para guardarlo en el congelador o si lo desea, para aumentar su dureza antes de comerlo.

IMPORTANTE

- No utilice utensilios metálicos para sacar la mezcla del recipiente.
- No saque el recipiente de congelación del congelador hasta que esté listo para hacer el helado.

CONSEJOS

- Le sugerimos que mantenga el recipiente de congelación en el congelador para que esté listo para usar. Introdúzcalo en una bolsa de plástico antes de congelarlo. Congeele el recipiente en posición vertical.
- Asegúrese de que el recipiente de congelación esté bien seco antes de ponerlo en el congelador.
- No perforo ni caliente el recipiente de congelación.
- **El recipiente de congelación debe colocarse en un congelador con una temperatura de funcionamiento de -18° C o por debajo durante 8 horas antes de usarse.**
- Para optimizar los resultados, refrigere siempre los ingredientes antes de hacer el helado.
- La incorporación de alcohol a las recetas inhibe el proceso de congelación.

LIMPIEZA

- Apague, desenchufe y desmonte siempre la heladera antes de limpiarla.
- No sumerja nunca en agua la unidad de alimentación ni moje el cable o el enchufe.
- No lave las piezas en el lavavajillas.
- No limpie la heladera con detergentes abrasivos, estropajos metálicos u otros materiales abrasivos.
- Lave con agua y jabón los utensilios y las piezas que estén en contacto con los alimentos.

Recipiente de congelación

- Deje que el recipiente de congelación alcance la temperatura ambiente antes de limpiarlo.
- Lave el interior del recipiente y luego séquelo por completo. No lo sumerja en agua.

Hélice

- Saque la hélice de la unidad de alimentación.
- Lávela y después séquela por completo.

Tapa

- Lave la tapa y luego séquela por completo.

Unidad de alimentación

- Límpiela con un paño húmedo y después séquela.

CUIDADOS TÉCNICOS Y DEL CLIENTE

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido obligatoriamente por el servicio posventa o por una persona con una cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- Si necesita ayuda con el uso de su heladera, asistencia técnica o reparación, contacte con la tienda donde compró la máquina.



Los productos eléctricos no se deben tirar a la basura junto con los residuos domésticos. Reciclelos en los puntos de recogida previstos para ello. Pregunte en su Ayuntamiento o en la tienda en la que los ha comprado para que le informen sobre el reciclaje.

Para solicitar información, el manual de instrucciones, las indicaciones de seguridad y las condiciones de uso, escribir a: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANCIA



RECETAS

HELADO NORMAL

Ingredientes

Leche desnatada: 350 ml. Nata espesa: 150 ml. Azúcar glas: 40 g.

Ponga la leche desnatada, la nata espesa y el azúcar en una cazuela y mezcle los ingredientes. A continuación, vierta la mezcla en el recipiente de congelación con la hélice en funcionamiento. Deje que se congele hasta obtener la consistencia deseada.

HELADO DE PLÁTANO

Ingredientes

Un plátano grande maduro: 1. Leche desnatada: 200 ml. Nata espesa: 100 ml. Azúcar glas: 50 g.

Apaste el plátano hasta que esté blando. Mézclelo con la leche, la nata y el azúcar. Vierta la mezcla en el recipiente de congelación con la hélice en funcionamiento. Deje que se congele hasta obtener la consistencia deseada.

YOGUR DE FRAMBUESA HELADO

Ingredientes

Frambuesas frescas: 200 g. Azúcar glas: 100 g. Yogur natural: 200 ml.

Apaste las frambuesas o trítuelas hasta conseguir un puré. Para obtener una mezcla uniforme, retire las pepitas colándolas. Añada el azúcar y el yogur natural y mézclelo todo junto. Vierta la mezcla en el recipiente de congelación con la hélice en funcionamiento. Deje que se congele hasta obtener la consistencia deseada.

HELADO DE CHOCOLATE Y MENTA

Ingredientes

Leche desnatada: 200 ml. Azúcar glas: 50 g. Nata espesa: 200 ml. Extracto de menta: unas gotas. chocolate rallado: 50 g.

Ponga la leche y el azúcar en una cazuela. Calientelo a fuego lento y remueva hasta que se disuelva el azúcar. Luego, deje que se enfríe. Mezcle la nata y la esencia de menta con la leche enfriada. Vierta la mezcla en el recipiente de congelación con la hélice en funcionamiento. Cuando empiece a congelarse la mezcla, añada el chocolate rallado con la manga. Deje que se congele hasta obtener la consistencia deseada.

HELADO DE FRESA

Ingredientes

Fresas frescas: 250 g. Azúcar glas: 100 g. Nata espesa: 100 ml. Zumo de limón: zumo de 1/2 limón pequeño.

Triture las fresas hasta obtener un puré uniforme y añada el resto de ingredientes. Vierta la mezcla en el recipiente de congelación con la hélice en funcionamiento. Deje que se congele la mezcla hasta obtener la consistencia deseada.

SORBETE DE LIMÓN

Ingredientes

Azúcar granulado: 175 g. Agua: 175 ml. Zumo de naranja: zumo de 1/2 naranja de tamaño mediano. Zumo de limón: 100 ml. Clara de huevo: 1/2 clara de huevo de tamaño mediano.

Ponga el azúcar y el agua en una cazuela. Remueva a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar. Lleve la mezcla a ebullición y déjala hirviendo durante 1 minuto. Retírela del fuego y deje que se enfríe. Añada el zumo de naranja y limón. Bata la clara de huevo hasta que esté casi a punto de nieve y luego remuévala dentro de la mezcla de limón. Vierta la mezcla en el recipiente de congelación con la hélice en funcionamiento. Deje que se congele hasta obtener la consistencia deseada.

HELADO DE VAINILLA CON BASE DE NATILLAS

Ingredientes

Yemas de huevo: 2. Azúcar glas: 50 g. Leche desnatada: 200 ml. Nata espesa: 200 ml. Extracto de vainilla: unas gotas.

Ponga las yemas de huevo y el azúcar en un recipiente de vidrio y bátalo todo junto. En una cazuela, caliente la leche a fuego lento hasta que hierva. Luego, viértala en la mezcla de huevos batiéndolo todo. Vuelva a poner la mezcla en la cazuela y remueva constantemente hasta que se engrose la mezcla y forme una película en el dorso de la cuchara. No deje que hierva o se cortará la mezcla. Retírela del fuego y deje que se enfríe. Mézclela con la nata y el extracto de vainilla. Vierta la mezcla en el recipiente de congelación con la hélice en funcionamiento. Deje que se congele hasta obtener la consistencia deseada.

HELADO DE QUESO

Ingredientes

1 rama de vainilla. 150 ml de leche. 1/2 paquete de azúcar vainillado. 2 yemas de huevo. 50 g de azúcar. 150 g de nata.

Corte la rama de vainilla a lo largo y retire las pepitas rascando con un cuchillo afilado. Ponga la leche, el azúcar vainillado, la rama y las pepitas de vainilla en una cazuela y deje que hierva brevemente. Retire la cazuela del fuego y deje reposar durante unos 10 minutos. Bata la yema de huevo y el azúcar con una batidora de mano durante unos 5 minutos hasta lograr una mezcla espesa y cremosa. Retire las pepitas de vainilla de la leche y vierta la leche caliente en la mezcla de huevo removiendo constantemente. Vierta la leche caliente en la mezcla muy poco a poco para evitar que se corten los huevos. Ponga la leche con los huevos en la cazuela y caliente a fuego lento (no deje que hierva), removiendo con unas varillas hasta que engrose la mezcla. Ahora, ponga la mezcla de helado en la nevera durante 12 horas como mínimo y 24 horas como máximo. Bata la nata hasta que esté consistente en la mezcla enfriada. A continuación, prepare la mezcla de helado en la heladera. Tenga en cuenta la información incluida en las instrucciones de funcionamiento.

SERVICIO POSVENTA / GARANTÍA

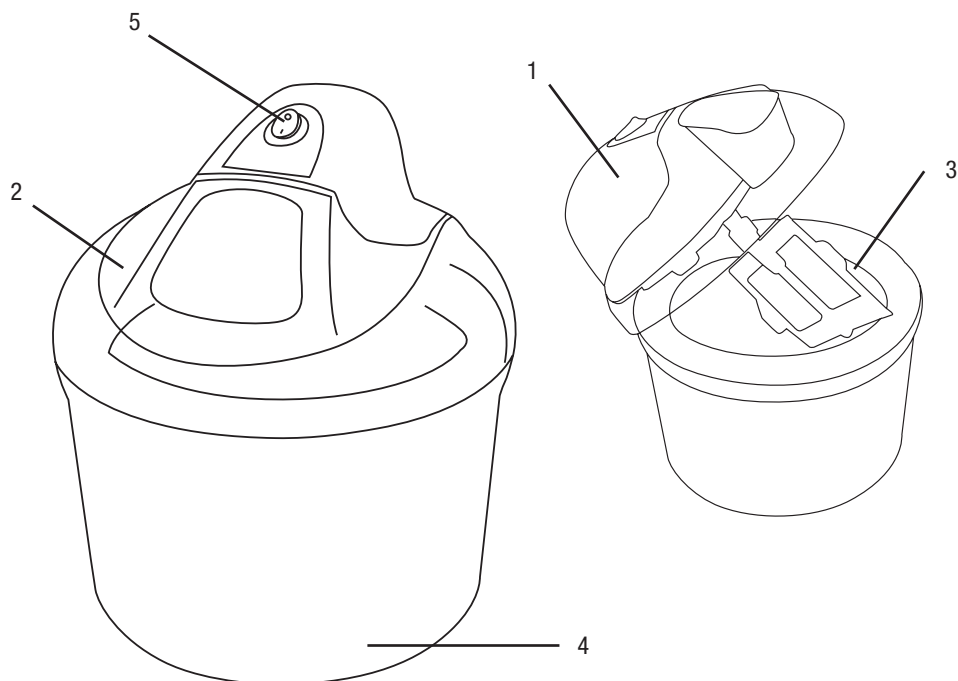
1. Los productos ELSAY están diseñados conforme a los estándares de calidad de los productos más exigentes para el mundo del hogar.
 2. Los productos ELSAY gozan del período de garantía legal (**24 meses**) que entrará en vigor a partir de la fecha de compra del consumidor o de la fecha de entrega del producto. Como complemento de esta garantía legal, E. Leclerc ofrece una garantía adicional de un año (**12 meses**). Esto hace que la garantía total sea de 3 años (**36 meses**). Esta ampliación de garantía que ofrece E. Leclerc no se aplica a los accesorios* (bolsa de la aspiradora, jarra, etc.).
 3. Las intervenciones con arreglo a la garantía legal harán que el producto goce de una ampliación de garantía legal de 6 meses. No obstante, las intervenciones que se realicen dentro del período de garantía adicional que ofrece E. Leclerc no podrán beneficiarse de esta ampliación de garantía.
 4. La garantía cubrirá cualquier avería o defecto que haga que el producto no resulte apto para su uso, y que dé lugar a una devolución de éste por parte del consumidor durante el período de garantía.
 5. Si el producto ELSAY no puede repararse durante el período total de la garantía (garantía legal de conformidad y ampliación de garantía ofrecida por E. Leclerc), el producto será sustituido y la garantía total se renovará.
 6. La garantía* no incluye cualquier daño, avería, fallo o defecto asociado:
 - a. a un uso o una instalación que no cumpla las recomendaciones indicadas en el manual de instrucciones facilitado.
 - b. a los daños provocados por una causa ajena al producto.
 - c. a una modificación de las características técnicas por parte del usuario.
 - d. a un uso de carácter profesional.
- *Tras un análisis realizado por los puntos de servicio posventa E. LECLERC o por el punto de venta E. LECLERC.*
7. La garantía solo será aplicable en los puntos de venta E. LECLERC. En caso de que el producto sufra cualquier problema o fallo, deberá acudir siempre a un punto de venta E. LECLERC. para poder disfrutar de la cobertura de la garantía.
 8. Cualquier solicitud al servicio posventa solo podrá atenderse si:
 - a. Se facilita una prueba de compra (ticket de caja o tarjeta E. LECLERC).
 - b. El producto es estrictamente idéntico al comprado.
 9. Su tienda E. LECLERC está a su disposición para ofrecerle cualquier información complementaria.
 10. También tiene a su disposición el número verde 0800 35 35 20 (llamada sin tarificación adicional).

**En el caso de accesorios del producto vendidos por separado.*

PT **MÁQUINA DE FAZER GELADOS**
• **L1503**

CE

MANUAL DE INSTRUÇÕES



1. Unidade eléctrica
2. Tampa
3. Pá

4. Taça de congelação
5. Botão de Ligar/Desligar



Leia atentamente este manual de instruções antes da utilização e conserve-o para futuras referências.

ESPECIFICAÇÕES

Tipo de aparelho	Máquina de fazer gelados
Modelo	L1503
Alimentação	230 V ~ 50 Hz
Consumo	9 W
Capacidade em funcionamento	1,5 l
Peso líquido	2 400 g

SEGURANÇA

- Leia todas as instruções com atenção antes da utilização.
- Desligue a máquina da alimentação antes de colocar, retirar ou limpar qualquer uma das peças.
- As crianças não devem utilizar esta máquina sem supervisão. Não deixe o fio pendurado ao alcance de uma criança.
- Não utilize nenhum aparelho com um fio ou ficha danificados, depois de anomalias do equipamento, após ter caído ao chão ou se tiver sido danificado de alguma forma.
- Para evitar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos, não coloque o fio, a ficha ou o equipamento dentro de água ou outro líquido.
- Nunca use um acessório que não tenha autorização para tal.
- Evite o contacto com as peças móveis. Mantenha as mãos, roupa, bem como espátulas e outros utensílios afastados durante o funcionamento, para reduzir o risco de lesões e/ou danos na máquina.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Nunca deixe a máquina ligada sem supervisão.
- Não deixe as crianças brincarem com esta máquina.
- Utilize a máquina apenas para o seu uso doméstico previsto.
- Certifique-se que está tudo completamente limpo antes de fazer gelados ou sorvetes.
- Nunca congele gelado que tenha sido previamente descongelado completa ou parcialmente.
- Qualquer gelado ou sorvete que contenha ingredientes crus deve ser consumido no prazo de uma semana. O gelado sabe melhor se for comido pouco tempo depois de ser confeccionado.

- Gelado ou sorvete que contenha ovos crus ou apenas parcialmente cozinhados não deve ser dado a crianças pequenas, grávidas, idosos ou pessoas doentes.
- Para prevenir queimaduras causadas pelo gelo, deve assegurar-se que as mãos estão protegidas quando toca na taça, especialmente quando a retira do congelador pela primeira vez.
- Se aparentemente o líquido de congelação estiver a verter da taça, interrompa a utilização. O líquido de congelação não é tóxico.
- Não coloque a máquina sobre superfícies quentes, tais como fogões, placas quentes ou perto de chamas de gás sem protecção.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada eléctrica antes de mudar de acessórios ou de se aproximar das partes que ficam móveis durante o funcionamento.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com pelo menos 8 anos de idade, desde que beneficiem de supervisão ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho com toda a segurança e tenham entendido os perigos incorridos. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham pelo menos 8 anos de idade e beneficiem da supervisão de um adulto. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou pessoas com experiência ou conhecimentos insuficientes, desde que beneficiem de supervisão ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho com toda a segurança e tenham entendido os perigos potenciais. As crianças não devem utilizar o aparelho como brinquedo.
- Existem riscos de ferimentos em caso de utilização incorrecta. Devem ser tomadas precauções durante o manuseio da pá, ao esvaziar o recipiente e durante a lavagem.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
 - espaços de refeição reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - quintas;
 - utilização por clientes de hotéis, pensões e outros ambientes com carácter residencial;
 - ambientes de tipo quartos de hóspedes.
- No que respeita aos tempos máximos de funcionamento, consulte o parágrafo que se segue das instruções.
- No que respeita às informações pormenorizadas relativas ao modo de limpar as superfícies em contacto com alimentos, consulte o parágrafo que se segue das instruções.

ANTES DE LIGAR

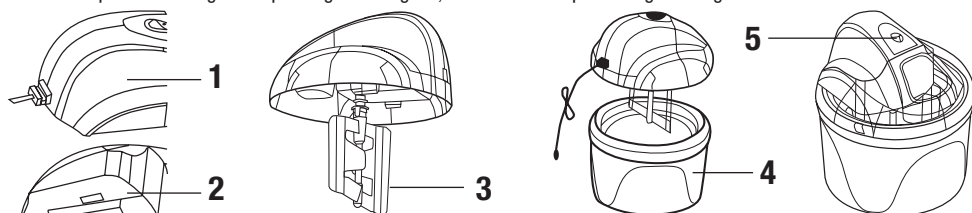
Certifique-se de que sua alimentação elétrica corresponde à especificada na parte inferior da unidade.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todos os elementos de embalagem.
2. Lave as peças: ver «Cuidados de limpeza».
3. **Com 8 a 12 horas de antecedência, coloque o recipiente de congelação no congelador.**
4. **Prepare a mistura de gelado ou sorvete (ver ideias de receitas). Deixe a mistura solidificar no frigorífico.**

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA DE FAZER GELADOS.

1. Coloque a unidade do motor na tampa até ouvir um clique.
2. Instale a pá em cima do bloco do motor.
3. Remova o recipiente de congelação do congelador.
4. Coloque o conjunto tampa/bloco motor/pá no recipiente de congelação e gire-o no sentido dos ponteiros do relógio para o acionar.
5. A máquina de fazer gelados pode agora ser ligada, usando o interruptor de Ligar/Desligar.



A MÁQUINA DEVE SER LIGADA ANTES DE ADICIONAR A MISTURA DE GELADO OU SORVETE PARA EVITAR QUE CONGELE IMEDIATAMENTE DENTRO DO RECIPIENTE.

6. Use o tubo de entrada para verter a mistura de gelado ou sorvete para o recipiente de congelação. Ao verter a mistura para o recipiente, pare sempre a, pelo menos, 4 cm da parte superior do aparelho, pois o volume do preparado aumentará durante a congelação.
7. Deixe o preparado misturar-se até ficar congelado ou atingir a consistência desejada. Pode levar de 15 a 30 minutos, mas a maior parte das receitas leva menos tempo.

IMPORTANTE

- Não pare e não ligue a máquina durante o processo de congelação, pois o preparado pode congelar em contacto com o recipiente e impedir o movimento da pá.
- Para evitar o sobreaquecimento do motor, o sentido de rotação muda se o preparado fica demasiado espesso. Se o sentido de rotação não parar de mudar, pare a máquina quando o preparo estiver pronto.
- No caso improvável do sobreaquecimento do motor, um interruptor de segurança será desencadeado, acionando o desligamento do motor. Se isso acontecer, desligue a máquina e retire a ficha da tomada e deixe-a arrefecer.
- 8. Desligue a máquina, remova o bloco motor/tampa. O gelado está pronto.

O gelado obtido deve estar mole e poder ser consumido com uma colher. Pode ser transferido para outro recipiente para ser conservado no congelador ou endurecido antes do consumo.

IMPORTANTE

- Nunca utilize utensílios metálicos para retirar o preparado do recipiente.
- Não remova o recipiente de congelação do congelador até estar pronto para uso.

CONSELHOS

- Sugerimos que mantenha o recipiente de congelação no congelador para que esteja pronto para usar. Coloque-o dentro de um saco de plástico antes da congelação. Congele o recipiente, mantendo-o direito.
- Certifique-se de que o recipiente de congelação está bem seco antes de o colocar no congelador.
- Não perfure nem aqueça o recipiente de congelação.
- **O recipiente de congelação deve ser colocado num congelador que funcione a uma temperatura de -18°C ou menos por 8 horas antes de usar.**
- Para resultados otimizados, refrigere sempre os ingredientes antes de confeccionar o gelado.
- O álcool inibe o processo de congelação.

CUIDADOS DE MANUTENÇÃO

- Desligue, retire a ficha da tomada e desmonte sempre antes de lavar.
- Nunca coloque o bloco do motor na água e nunca molhe o cabo ou a ficha.
- Não lave as peças na máquina de lavar louça.
- Não lave com detergentes, esponjas metálicas ou outros materiais abrasivos.
- Lavar com água e sabão os utensílios e as partes em contacto com os alimentos.

Recipiente de congelação

- Espere que o recipiente de congelação atinja a temperatura ambiente antes de o lavar.
- Lave o interior do recipiente e depois seque-o por completo. Não o coloque dentro de água.

Pá

- Retire a pá do bloco do motor.
- Lave-a e depois seque-a por completo.

Tampa

- Lave-a e depois seque-a por completo.

Bloco do motor

- Limpe-o com um pano húmido e seque-o.

MANUTENÇÃO E SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá imperativamente ser substituído pelo Serviço Pós-Venda ou por uma pessoa de igual qualificação, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Se precisar de ajuda com: A utilização da máquina de fazer gelados/a manutenção ou reparação. Contacte a loja onde tiver comprado a máquina.



Os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico comum. Recicle-os nos pontos de recolha previstos para o efeito. Informe-se junto das autoridades locais ou do revendedor para obter conselhos referentes à reciclagem.

Para pedidos de informações, manual de instruções, pontos de segurança e condições de utilização: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANÇA



RECEITAS

GELADO TRADICIONAL

Ingredientes

Leite magro: 350 ml. Natas espessas: 150 ml. Açúcar em pó: 40 g.

Coloque o leite magro, as natas espessas e o açúcar numa caçarola e misture. Depois, verta o preparado no recipiente de congelação com a pá em funcionamento. Deixe congelar até obter a consistência desejada.

GELADO DE BANANA

Ingredientes

Banana grande madura: 1. Leite magro: 200 ml. Natas: 100 ml. Açúcar em pó: 50 g.

Amasse a banana até obter uma textura lisa. Misture com o leite, as natas espessas e o açúcar. Deite o preparado para o recipiente de congelação com a pá em funcionamento. Deixe congelar até obter a consistência desejada.

IOGURTE GELADO DE FRAMBOESA

Ingredientes

Framboesas frescas: 200 g. Açúcar em pó: 100 g. Iogurte natural: 200 ml.

Esmague as framboesas ou triture-as. Para um resultado liso, retire as sementes, passando-as por um chinês. Adicione o açúcar e o iogurte natural e misture. Deite o preparado para o recipiente de congelação com a pá em funcionamento. Deixe congelar até obter a consistência desejada.

GELADO DE CHOCOLATE E HORTELÃ

Ingredientes

Leite magro: 200 ml. Açúcar em pó: 50 g. Natas espessas: 200 ml. Essência de hortelã-pimenta: umas gotas. Chocolate ralado: 50 g.

Coloque o leite e o açúcar numa caçarola. Cozinhe em lume brando e mexa até o açúcar se dissolver, depois deixe arrefecer. Misture as natas e a essência de hortelã-pimenta com o leite arrefecido. Deite o preparado para o recipiente de congelação com a pá em funcionamento. Quando o preparado começar a congelar, adicione o chocolate ralado pelo tubo de entrada. Deixe congelar até obter a consistência desejada.

GELADO DE MORANGO

Ingredientes

Morangos frescos 250 g. Açúcar em pó: 100 g. Natas: 100 ml. Sumo de limão: sumo de 1/2 limão pequeno.

Triture os morangos até obter uma mistura lisa e adicione os outros ingredientes. Deite o preparado para o recipiente de congelação com a pá em funcionamento. Deixe congelar até obter a consistência desejada.

SORVETE DE LIMÃO

Ingredientes

Açúcar granulado 175 g. Água: 175 ml. Sumo de laranja: sumo de 1/2 laranja de tamanho médio. Sumo de limão: 100 ml. Clara de ovo: 1/2 clara de ovo de tamanho médio.

Coloque o açúcar e a água numa caçarola. Cozinhe em lume brando até o açúcar dissolver. Leve a mistura até à ebulição e deixe ferver durante 1 minuto. Retire do lume e deixe arrefecer. Adicione o sumo de laranja e de limão. Bata a clara de ovo até ficar quase firme e depois misture-a ao sumo de citrinos. Deite o preparado para o recipiente de congelação com a pá em funcionamento. Deixe congelar até obter a consistência desejada.

GELADO DE BAUNILHA À BASE DE CREME INGLÊS

Ingredientes

Gemas de ovo: 2. Açúcar em pó: 50 g. Leite magro: 200 ml. Natas espessas: 200 ml. Essência de baunilha: umas gotas..

Coloque as gemas e o açúcar numa tigela de vidro e bata. Numa caçarola, leve o leite a ferver suavemente e depois verta-o sobre a mistura de ovos, batendo. Volte a colocar a mistura na caçarola e mexa constantemente até ficar espesso e formar uma película na parte de trás da colher. Não deixe ferver, para a mistura não tralhar. Retire do lume e deixe arrefecer. Misture com as natas e a essência de baunilha. Deite o preparado para o recipiente de congelação com a pá em funcionamento. Deixe congelar até obter a consistência desejada.

GELADO DE CHEESE-CAKE

Ingredientes

1 vagem de baunilha. 150 ml de leite. 1/2 saqueta de açúcar baunilhado. 2 gemas de ovo. 50 g açúcar. 150 g de natas.

Corte a vagem de baunilha no sentido do comprimento e retire as sementes com uma faca afiada. Coloque o leite, o açúcar baunilhado, a vagem de baunilha e as sementes numa caçarola e deixe ferver rapidamente. Retire a caçarola do lume e deixe repousar durante cerca de 10 minutos. Bata a gema de ovo e o açúcar com uma batedeira durante cerca de 5 minutos até a mistura ficar espessa e cremosa. Retire as sementes de baunilha do leite e deite o leite quente sobre a mistura de ovos, continuando a mexer. Verta num fio fino ou os ovos começarão a tralhar. Coloque a mistura de leite-ovos na caçarola e aqueça em lume brando (não deixe ferver), mexendo com um batedor até a mistura ficar espessa. Depois, coloque o preparado para gelado no frigorífico durante 12 a 24 horas.

Bata o creme até ficar firme e deite-o na mistura arrefecida. Pode agora preparar a mistura de gelado na máquina de fazer gelados. Queira levar em consideração as informações constantes das instruções de utilização.

SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE/GARANTIA

1. Os produtos ELSAY são concebidos segundo os mais altos padrões de qualidade dos produtos para o lar.
2. Os produtos ELSAY beneficiam do período de garantia legal (**24 meses**) que inicia a contar da data de compra do produto por parte do consumidor ou da data de entrega do produto. Em complemento dessa garantia legal, uma extensão de um ano (**12 meses**) é proporcionada pelo E. Leclerc. O período de garantia total fica, assim, de 3 anos (**36 meses**).
A extensão de garantia proporcionada pelo E. Leclerc não se aplica aos acessórios* (saco de aspirador, jarro, etc.).
3. As intervenções realizadas a título da garantia legal de conformidade proporcionarão uma extensão de garantia legal de conformidade de 6 meses ao produto. Contudo, as intervenções efetuadas durante o período de garantia complementar proporcionado pelo E. Leclerc não poderão beneficiar dessa extensão de garantia.
4. Estão abrangidas todas e quaisquer avarias ou deficiências, que tornem o produto impróprio ao uso e que resultem na devolução do produto por parte do consumidor durante o período da garantia.
5. Se o produto ELSAY não puder ser reparado durante o período total de garantia (garantia legal de conformidade e extensão de garantia proporcionada pelo E. Leclerc), o mesmo será substituído e a garantia total será renovada.
6. Estão excluídos da garantia* quaisquer danos, avarias, falhas ou defeitos decorrentes:
 - a. de um uso ou uma instalação não conformes com as instruções constantes do manual fornecido.
 - b. de danos resultantes de uma causa externa o produto.
 - c. de uma alteração das características técnicas pelo utilizador.
 - d. de uma utilização profissional.

** No seguimento de uma análise efetuada pelos pontos de Serviço de Apoio ao Cliente E. LECLERC ou pelo ponto de venda E. LECLERC.*

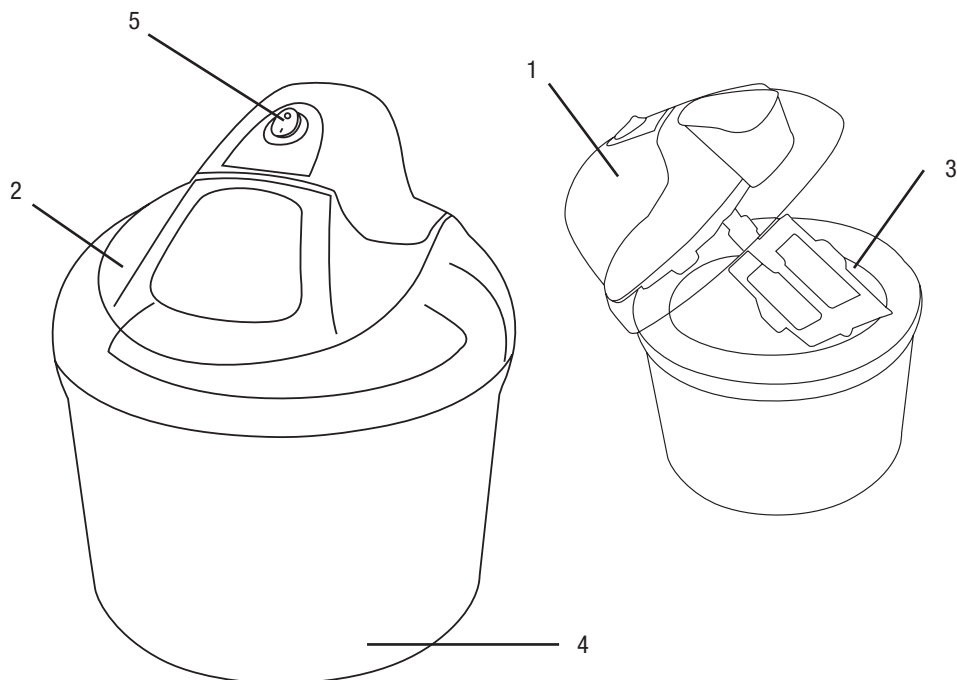
7. A garantia aplicar-se-á exclusivamente nos pontos de venda E. LECLERC. Em caso de problema ou defeito, deverá sempre deslocar-se até um ponto de venda E. LECLERC para poder beneficiar da cobertura da garantia.
8. Qualquer pedido de serviço pós-venda apenas poderá ser processado se:
 - a. For fornecido um comprovativo de compra (talão de caixa ou cartão E. LECLERC);
 - b. O produto for rigorosamente idêntico ao comprado.
9. A sua loja E. LECLERC está ao seu dispor para quaisquer informações adicionais.
10. Assim como está disponível o número verde 0800 35 35 20 (chamada sem valor acrescentado).

** Em caso de acessórios do produto vendidos em separado.*

MASZYNKA DO ROBIENIA LODÓW

• L1503

INSTRUKCJA OBSŁUGI



- 1. Blok silnika
- 2. Pokrywa
- 3. Łopátka

- 4. Misa do mrożenia
- 5. Przycisk ON/OFF



Przed użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do późniejszego wglądu.

DANE TECHNICZNE

Typ urządzenia	Maszynka do robienia lodów
Model	L1503
Zasilanie	230 V ~ 50 Hz
Moc pobierana	9 W
Pojemność	1,5 l
Waga netto	2400 g

BEZPIECZEŃSTWO

- Przed użyciem zapoznać się z wszystkimi instrukcjami.
- Odłączyć urządzenie od prądu przed przystąpieniem do regulacji, demontażu lub czyszczenia części.
- Dzieci nie powinny używać urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej. Nie pozostawiać zwisającego kabla w miejscu, w którym mogłoby go chwycić dziecko.
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub jeżeli urządzenie pracuje nieprawidłowo lub zostało uszkodzone.
- Aby uniknąć ryzyka wystąpienia pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała, nie zanurzać przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie.
- Nigdy nie używać akcesorium, które nie jest przeznaczone do użytku w urządzeniu.
- Unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Oddalić ręce, włosy, ubrania, łypatki i inne przybory kuchenne od włączonego urządzenia, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała u użytkowników i uszkodzenia urządzenia.
- Nie używać na zewnątrz.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie dopuszczać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Używać urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Zawsze sprawdzać, czy wszystkie części są idealnie czyste przed przystąpieniem do robienia lodów lub sorbetów.
- Nigdy nie zamrażać lodów, które uległy całkowitemu lub częściowemu rozmrożeniu.
- Lody lub sorbety zawierające surowe składniki należy spożyć w przeciągu tygodnia. Najsmaczniejsze są świeże lody.

- Lody lub sorbety zawierające surowe lub niedogotowane jajka nie powinny być podawane małym dzieciom, kobietom w ciąży, starszym osobom oraz osobom niedomagającym.
- Aby uniknąć poparzeń zimnem, zawsze chronić dłonie podczas manipulowania misą, w szczególności podczas wyjmowania jej z zamrażarki.
- Jeżeli z misy wycieka roztwór chłodniczy, przerwać używanie urządzenia. Roztwór chłodniczy nie jest toksyczny.
- Nie umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak piekarniki, płyty grzejne lub w pobliżu płomieni.
- Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub przed zbliżeniem się do części wprawianych w ruch podczas pracy.
- Zawsze odłączać urządzenie od sieci, jeżeli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia pod warunkiem, że są nadzorowane lub uzyskały wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia i właściwie zrozumiały związane z nim zagrożenia. Czyszczenie i czynności konserwacyjne należące do użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod opieką osoby dorosłej. Należy umieszczać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenia może być używane przez osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, a także przez osoby nie posiadające doświadczenia lub wiedzy, jeśli są nadzorowane lub uzyskały wcześniej wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia i dobrze zrozumiały związane z nim potencjalne zagrożenia. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- W przypadku niewłaściwego użycia istnieje ryzyko obrażeń ciała. Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa podczas manipulowania łopatką, w szczególności podczas opróżniania pojemnika i czyszczenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kąciki kuchenne zarezerwowane dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach firmowych;
 - gospodarstwa rolne;
 - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych lokali o charakterze mieszkalnym;
 - lokale typu pokoi gościnnych.
- Informacje na temat maksymalnego czasu pracy urządzenia można znaleźć w poniższym ustępie instrukcji obsługi.
- Szczegółowe informacje dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością znajdują się w poniższym paragrafie instrukcji obsługi.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

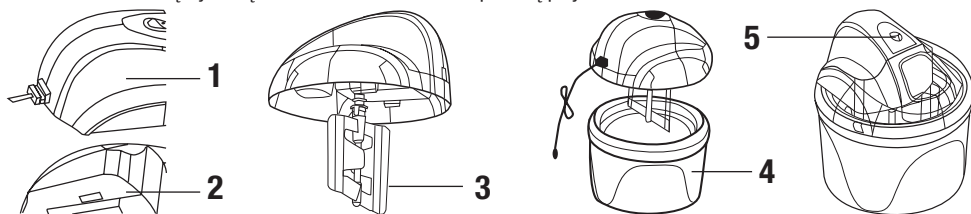
Upewnić się, że parametry prądu zasilania odpowiadają danym podanym na spodzie urządzenia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie elementy opakowaniowe.
2. Umyć części: patrz rozdział „Czyszczenie”.
3. **Na 8 - 12 godzin przed przystąpieniem do robienia lodów włożyć misę do zamrażarki.**
4. **Przygotować mieszankę do lodów lub sorbetu (patrz pomysły na przepisy). Pozostawić mieszankę do ostygnięcia w lodówce.**

OBSŁUGA MASZYNKI DO ROBIENIA LODÓW

1. Umieścić blok silnika w pokrywie, aż będzie słyszalne kliknięcie.
2. Umieścić łopatkę w bloku silnika.
3. Wyjąć misę do mrożenia z zamrażarki.
4. Umieścić zmontowane części: pokrywę/blok silnika/łopatka na misie i przekręcić w prawo, aby je zablokować.
5. Można teraz włączyć urządzenie do robienia lodów za pomocą przycisku ON/OFF.



URZĄDZENIE MUSI BYĆ WŁĄCZONE PRZED DODANIEM MIESZANKI DO LODÓW LUB SORBETU, ABY UNIKNĄĆ JEJ NATYCHMIASTOWEGO ZAMROŻENIA WEWNĄTRZ MISY.

6. Za pomocą rylniki wlać mieszankę do lodów lub sorbetu do misy. Podczas wlewania składników do misy pamiętać, aby pozostawić co najmniej 4 cm od górnego brzegu misy, gdyż składniki zwiększą objętość podczas zamrażania.
7. Poczekać, aż składniki wymieszają się aż do zamrożenia lub uzyskania pożądanej konsystencji. Może zająć to od 15 do 30 minut, ale większość przepisów będzie gotowa w krótszym czasie.

WAŻNE

- Nie wyłączać i nie włączać urządzenia podczas zamrażania, gdyż składniki mogą zamarażyć w kontakcie z misą i uniemożliwić obroty łopatki.
 - Aby uniknąć przegrzania silnika, kierunek obrotów zmieni się, jeżeli składniki staną się zbyt gęste. Jeżeli kierunek obrotów będzie nadal się zmieniał, wyłączyć urządzenie, gdy krem będzie gotowy.
 - Jeżeli wystąpi mało prawdopodobna sytuacja przegrzania silnika, wyłącznik bezpieczeństwa spowoduje wyłączenie silnika. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od prądu i odczekać aż ostygnie.
- 8) Wyłączyć, zdjąć blok silnika/pokrywę. Lody są już gotowe. Lody powinny mieć miękką konsystencję, umożliwiającą łatwe nakładanie łyżką. Można przenieść je w osobnym pojemniku do zamrażarki, aby przechować je lub dogłębiej zamrozić przed spożyciem.

WAŻNE

- Nie używać metalowych przyborów do wyjmowania lodów z misy.
- Nie wyjmować misy z zamrażarki, dopóki mieszanka nie będzie gotowa do użycia.

WSKAZÓWKI

- Zalecamy przechowywanie misy w zamrażarce, aby była gotowa do użytku. Umieścić ją w plastikowym worku przed zamrożeniem. Mrozić misę w pozycji stojącej.
- Upewnić się, że misa do mrożenia jest całkowicie sucha przed włożeniem jej do zamrażarki.
- Nie dziurawić ani nie podgrzewać misy.
- **Misę należy umieścić w zamrażarce pracującej w temperaturze -18°C lub niższej na 8 godzin przed użyciem.**
- Aby uzyskać jak najlepsze wyniki, zawsze schłodzić składniki przed przystąpieniem do robienia lodów.
- Dodanie alkoholu do przepisów hamuje proces mrożenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze pamiętać, aby wyłączyć urządzenie, odłączyć je od prądu i zdemontować.
- Nigdy nie zanurzać bloku silnika w wodzie i nie dopuszczać do zamaczania przewodu lub wtyczki.
- Nie myć części w zmywarce.
- Nie czyścić przy użyciu proszków do szorowania, gąbek stalowych ani innych materiałów ściernych.
- Umyć przybory i części stykające się z żywnością w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego.

Misa do mrożenia

- Przed przystąpieniem do mycia misy odczekać, aż osiągnie ona temperaturę pokojową.
- Umyć wnętrze misy i starannie wytrzeć. Nie zanurzać w wodzie.

Łopatką

- Wyjąć łopatkę z bloku silnika.
- Umyć i starannie wysuszyć.

Pokrywa

- Umyć pokrywę i starannie wysuszyć.

Blok silnika

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.

SERWIS I OBSŁUGA KLIENTA

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien być wymieniony przez serwis posprzedażny lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia wszelkiego zagrożenia.
- Aby uzyskać pomoc odnośnie użytkowania urządzenia do robienia lodów / konserwacji lub naprawy. Prosimy skontaktować się ze sklepem, w którym nabyto urządzenie.



Sprzęt elektryczny nie może być wyrzucany wraz z odpadami gospodarstwa domowego. Prosimy przekazać go do specjalnych punktów zbiórki w celu dalszego recyklingu. W sprawie informacji na temat recyklingu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

W sprawie uzyskania informacji, instrukcji obsługi, zaleceń bezpieczeństwa oraz warunków użytkowania prosimy zwrócić się do: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry sur Seine Cedex, FRANCJA



PRZEPISY

LODY TRADYCYJNE

Składniki

Mleko odtłuszczone: 350 ml. Gęsta śmietana: 150 ml. Cukier puder: 40 g.

Mleko odtłuszczone, śmietanę i cukier umieścić w garnku i wymieszać. Następnie przełożyć mieszaninę do pojemnika do mrożenia z uruchomioną łopatką. Pozostawić do zamrożenia do pożądanej konsystencji.

LODY BANANOWE

Składniki

Duży dojrzały banan: 1. Mleko odtłuszczone: 200 ml. Gęsta śmietana: 100 ml. Cukier puder: 50 g.

Rozgnieść banana aż do uzyskania gładkiej masy. Wymieszać z mlekiem, śmietaną i cukrem. Przełożyć mieszaninę do pojemnika do mrożenia z uruchomioną łopatką. Pozostawić do zamrożenia do pożądanej konsystencji.

MROŻONY JOGURT MALINOWY

Składniki

Świeże maliny: 200 g. Cukier puder: 100 g. Jogurt naturalny: 200 ml.

Rozgnieść maliny lub zrobić z nich puree. Aby uzyskać gładką masę, usunąć pestki przecierając je przez sito. Dodać cukier i jogurt naturalny i wymieszać. Przełożyć mieszankę do pojemnika do mrożenia z uruchomioną łopatką. Pozostawić do zamrożenia do pożądanej konsystencji.

LODY CZEKOLADOWO-MIĘTOWE

Składniki

Mleko odtłuszczone: 200 ml. Cukier puder: 50 g. Gęsta śmietana: 200 ml. Esencja z mięty pieprzowej: kilka kropli. Starta czekolada: 50 g.

Umieścić mleko i cukier w garnku. Gotować na małym ogniu i mieszać, aż cukier się rozpuści, a następnie pozostawić do ostygnięcia. Wymieszać śmietanę i esencję z mięty pieprzowej z ostudzonym mlekiem. Przełożyć mieszankę do pojemnika do mrożenia z uruchomioną łopatką. Gdy masa zacznie zastygać, wrzucić do rynekienki wiórki czekoladowe. Pozostawić do zamrożenia do pożądanej konsystencji.

LODY TRUSKAWKOWE

Składniki

Świeże truskawki: 250 g. Cukier puder: 100 g. Gęsta śmietana: 100 ml. Sok z cytryny: sok z 1/2 małej cytryny.

Truskawki przecierać do uzyskania gładkiej masy, następnie dodać pozostałe składniki. Przełożyć mieszankę do pojemnika do mrożenia z uruchomioną łopatką. Pozostawić do zamrożenia do pożądanej konsystencji.

SORBET CYTRYNOWY

Składniki

Cukier skrzystalizowany: 175 g. Woda: 175 ml. Sok pomarańczowy: sok z 1/2 średniej pomarańczy. Sok cytrynowy: 100 ml. Białko jaja: 1/2 średniej wielkości białka.

Umieścić cukier i wodę w garnku. Mieszać na małym ogniu, aż cukier się rozpuści. Doprowadzić mieszaninę do wrzenia i gotować przez 1 minutę. Zdjąć z ognia i pozostawić do ostygnięcia. Dodać sok z pomarańczy i cytryny. Ubić białko jaja, aż będzie prawie sztywne, a następnie wymieszać je z sokiem z cytrusów. Przełożyć mieszankę do pojemnika do mrożenia z uruchomioną łopatką. Pozostawić do zamrożenia do pożądanej konsystencji.

LODY WANILIOWE NA BAZIE KREMU ANGIELSKIEGO

Składniki

Żółtka jaj: 2. Cukier puder: 50 g. Mleko odtłuszczone: 200 ml. Gęsta śmietana: 200 ml. Esencja waniliowa: kilka kropli.

Umieścić żółtka i cukier w szklanym naczyniu i ubić je. W garnku delikatnie doprowadzić mleko do wrzenia, a następnie zalać nim masę jajeczną, jednocześnie ubijając całość. Umieścić masę ponownie w garnku i stale mieszać, aż zgęstnieje i utworzy warstwę na grzbiecie łyżki. Nie dopuścić do zagotowania, gdyż w przeciwnym razie mieszanka się rozdzieli. Zdjąć z ognia i pozostawić do ostygnięcia. Wymieszać z kremem i esencją waniliową. Przełożyć mieszankę do pojemnika do mrożenia z uruchomioną łopatką. Pozostawić do zamrożenia do pożądanej konsystencji.

LODY SERNIKOWE

Składniki

1 laska wanilii. 150 ml mleka. 1/2 opakowania cukru waniliowego. 2 żółtka. 50 g cukru. 150 g śmietany.

Przekroić wzdłuż łaskę wanilii i usunąć nasiona ostrym nożem. Mleko, cukier waniliowy, łaskę wanilii i nasiona umieścić w garnku i doprowadzić do szybkiego wrzenia. Zdjąć garnek z ognia i odstawić na około 10 minut. Ubić żółtka i cukier za pomocą miksera przez około 5 minut, aż masa będzie gęsta i kremowa. Usunąć z mleka nasiona wanilii i gorącym mlekiem zalać masę jajeczną, jednocześnie mieszając. Wlewać cienkim strumieniem, bo inaczej jajka mogą się rozdzielić. Umieścić mieszankę mleczno-jajeczną w garnku i podgrzewać na małym ogniu (nie doprowadzać do wrzenia), mieszając trzepaczką, aż mieszanka zgęstnieje. Następnie wstawić masę lodową do lodówki na 12 do 24 godzin. Ubić śmietanę, aż będzie sztywna i wlać ją do schłodzonej masy. Teraz można przygotować masę lodową w maszynie do lodów. Należy zwrócić uwagę na informacje podane w instrukcji obsługi.

SERWIS POSPRZEDAŻNY / GWARANCJA

1. Produkty marki ELSAY zostały opracowane według najbardziej rygorystycznych standardów jakości dotyczących produktów dla domu.
 2. Produkty ELSAY są objęte ustawowym okresem gwarancji (**24 miesiące**) liczonym od daty dokonania zakupu przez konsumenta lub od daty dostawy produktu. Oprócz tej gwarancji prawnej E. Leclerc oferuje rozszerzenie gwarancji o jeden rok (**12 miesięcy**). Całkowity okres gwarancji zostanie wydłużony do 3 lat (**36 miesięcy**). Zaoferowane przez E. Leclerc przedłużenie gwarancji nie dotyczy akcesoriów* (worek do odkurzacza, dzbanek itp.).
 3. Naprawy wykonywane w ramach prawnej gwarancji zgodności będą skutkować przedłużeniem prawnej gwarancji zgodności o 6 miesięcy. Jednakże naprawy wykonywane w okresie dodatkowej gwarancji udzielonej przez E. Leclerc nie powodują przedłużenia gwarancji.
 4. Gwarancja obejmuje wszelkie awarie lub usterki czyniące produkt niezdatnym do użytku i skutkujące jego zwrotem przez konsumenta w okresie gwarancji.
 5. Jeśli produkt ELSAY nie może zostać naprawiony w ciągu całego okresu gwarancji (prawna gwarancja zgodności i przedłużenie gwarancji oferowane przez E. Leclerc), produkt podlega wymianie na nowy i czas pełnej gwarancji biegnie od nowa.
 6. Z gwarancji wyłączone są* wszelkie uszkodzenia, awarie, nieprawidłowości lub wady wynikające z:
 - a. użycia lub instalacji produktu w sposób niezgodny z zaleceniami dołączonej instrukcji
 - b. uszkodzeń powstałych z przyczyn zewnętrznych
 - c. zmiany parametrów technicznych przez użytkownika
 - d. wykorzystywania produktu do użytku profesjonalnego.
- * Na podstawie analizy punktów obsługi posprzedażnej E. LECLERC lub punktu sprzedaży E. LECLERC.
7. Gwarancja obowiązuje jedynie w punktach sprzedaży E. LECLERC. W razie wystąpienia problemu lub wady zawsze należy udać się do punktu sprzedaży E. LECLERC w celu skorzystania z gwarancji.
 8. Zgłoszenie serwisowe może być rozpatrzone tylko pod następującymi warunkami:
 - a. dostarczenie dowodu zakupu (paragon lub karta E. LECLERC)
 - b. produkt jest identyczny z tym, który został zakupiony.
 9. Państwa sklep E. LECLERC pozostaje do Państwa dyspozycji w przypadku dodatkowych pytań.
 10. Mogą Państwo również skorzystać z infolinii pod numerem 0800 35 35 20 (połączenie bez podwyższonej opłaty).

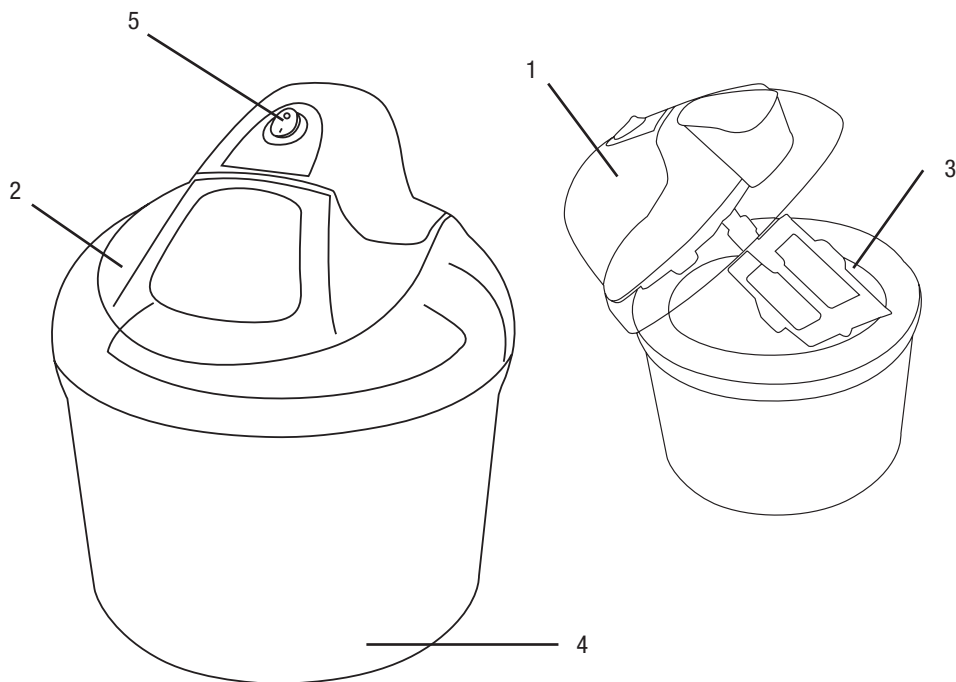
* Jeśli akcesoria są sprzedawane oddzielnie.

SI APARAT ZA SLADOLED

• **L1503**

CE

PRIROČNIK Z NAVODILI



- | | |
|------------------|----------------------------|
| 1. Motorna enota | 4. Posoda za zamrzovanje |
| 2. Pokrov | 5. Vkllopno/izkllopni gumb |
| 3. Mešalo | |



Preden začnete aparat uporabljati, natančno preberite priročnik in ga shranite, če ga boste kdaj kasneje želeli znova pogledati.

LASTNOSTI

Vrsta naprave	Aparat za sladoled
Model	L1503
Napajanje	230 V ~ 50 Hz
Poraba energije	9 W
Prostornina med delovanjem	1,5 l
Neto teža	2 400 g

VARNOST

- Pred začetkom uporabljanja pozorno preberite vsa navodila.
- Pred nameščanjem, odstranjevanjem ter čiščenjem delov aparat izključite iz napajanja.
- Otroci aparata ne smejo uporabljati brez nadzora. Pazite, da priključna vrvica ne visi dol, saj bi jo otrok lahko zagrabil.
- Aparata ne uporabljajte, če ima poškodovano priključno vrvico ali vtič, če slabo deluje, je padel oziroma če je kakorkoli poškodovan.
- Da ne bi prišlo do nevarnosti požara, električnega udara ali telesnih poškodb, vrvico, vtiča ali naprave ne smete dati v vodo ali kakšno drugo tekočino.
- Nikoli ne uporabljajte nedovoljenih nastavkov.
- Pazite, da se ne dotaknete gibljivih delov. Roke, lase, oblačila, lopatice in drug pribor držite med delovanjem proč od naprave, saj tako zmanjšate nevarnost, da bi prišlo do telesnih poškodb in/ali škode na aparatu.
- Naprave ne uporabljajte na prostem.
- Vklapljenega aparata nikoli ne pustite brez nadzora.
- Ne dovolite otrokom, da bi se z napravo igrali.
- Aparat uporabljajte samo za predvideno domačo uporabo.
- Preden začnete pripravljati sladoled ali sorbet, se vedno prepričajte, da so vsi deli naprave povsem čisti.
- Nikoli ne zamrznite sladoleda, ki je bil popolnoma ali delno odmrznjen.
- Sladoled ali sorbet, v katerem so surove sestavine, je treba porabiti v enem tednu. Sladoled je boljši, ko je svež.
- Sladoleda ali sorbeta, ki vsebuje surova ali delno kuhana jajca, ne smete dati majhnim otrokom, nosečnicam, starejšim ljudem ali tistim, ki imajo zdravstvene težave.

- Da ne bi dobili opeklin od zamrzovanja, vedno poskrbite, da imate, ko prijemate posodo, roke zaščitene, še zlasti takrat, ko jo prvič vzamete iz zamrzovalnika.
- Če zamrzovalna raztopina teče iz posode, prenehajte z uporabo. Zamrzovalna raztopina ni strupena.
- Aparata ne postavite na vročo površino, kot so štedilniki, kuhalniki, vroče kuhalne plošče, ali v bližino odprtega plinskega plamena.
- Preden zamenjate dodatke ali se približate delom, ki so med delovanjem giblivi, aparat izklopite in ga izključite iz napajanja.
- Če nameravate aparat pustiti brez nadzora ter pred sestavljanjem, razstavljanjem in čiščenjem, ga zmeraj prej izključite iz napajanja.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, stari najmanj 8 let, če jih pri uporabi nekdo nadzoruje ali če so dobili navodila za njegovo povsem varno uporabo ter če dobro razumejo in se zavedajo nevarnosti, ki so jim izpostavljeni. Otroci aparata ne smejo čistiti in opravljati vzdrževalnih del, razen če so starejši od 8 let ter jih pri tem nadzoruje odrasla oseba. Aparat in njegovo priključno vrvico hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Ta aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih pri uporabi nekdo nadzoruje ali če so dobile navodila za njegovo povsem varno uporabo ter če dobro razumejo in se zavedajo možnih nevarnosti. Otroci aparata ne smejo uporabljati kot igračo.
- Pri nepravilni uporabi obstaja nevarnost poškodb. Posebej pazljivi in previdni morate biti pri rokovanju z mešalno lopatico, ko posodo praznite ter pri čiščenju.
- Aparat je namenjen za uporabo doma in podobno uporabo, kot je:
 - uporaba v kuhinjskih kotičkih, namenjenih zaposlenim v trgovinah, pisarnah in drugih poklicnih okoljih;
 - na kmetijah;
 - uporabljajo ga lahko gostje v hotelih, motelih in drugih bivanjskih prostorih;
 - v prostorih, kjer nudijo nočitev z zajtrkom.
- Napotke glede maksimalnega časa neprekinjenega delovanja si oglejte v naslednjem poglavju navodila.
- Podrobnejše podatke o načinu čiščenja površin, ki so v stiku z živili, si oglejte v naslednjem poglavju navodila.

PRED PRIKLJUČITVIJO NA NAPAJANJE

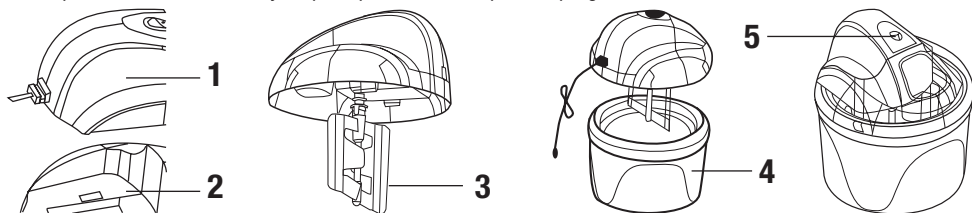
Prepričajte se, da vaše električno napajanje ustreza napajanju, navedenem na spodnji strani aparata.

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite vso embalažo.
2. Dele operite: glejte poglavje "čiščenje".
3. Zamrzovalno posodo 8 - 12 ur prej postavite v zamrzovalnik.
4. Pripravite mešanico za sladoled ali sorbet (glejte predloge receptov). Mešanico pustite hladiti v hladilniku.

UPORABA APARATA ZA SLADOLED

1. Motorno enoto namestite na pokrov tako, da se zaskoči na svoje mesto.
2. Na motorno enoto namestite mešalo.
3. Posodo za zamrzovanje vzemite iz zamrzovalnika.
4. Sestavljene pokrov/motorni del/mešalo dajte na zamrzovalno posodo in jo obrnite v smeri urinega kazalca, da se zaskoči.
5. Aparat za sladoled lahko zdaj vklopite s pritiskom na vklopno/izklopni gumb.



APARAT JE TREBA VKLOPITI, PREDEN DODATE ZMES ZA SLADOLED ALI SORBET, SAJ TAKO PREPREČITE, DA BI MEŠANICA V POSODI TAKOJ ZAMRZNILA.

6. Sladoledno ali sorbetno mešanico po žlebu vlijte v zamrzovalno posodo.
Ko vlivate mešanico v posodo, vedno prenehajte vsaj 4 cm od vrha, saj bo zmes med zamrzovanjem narasla.
7. Pustite zmes, da se meša, dokler ne zamrzne oziroma ne dobi želene gostote. To lahko traja 15 do 30 minut, sladoled iz večine priloženih receptov pa bo gotov v krajšem času.

POMEMBNO

- Med postopkom zamrzovanja aparata ne smete izklopiti in vklopiti, saj bi zmes lahko zmrznila ob stiku s posodo ter preprečila premikanje mešala.
- Da se motor ne bi pregrel, se smer vrtenja spremeni, če zmes postane pregosta. Če se smer vrtenja kar naprej spreminja, aparat izklopite, ko je mešanica pripravljena.
- V malo verjetnem primeru, da se motor pregreje, se aktivira varnostno prekinjalo, zaradi česar se motor zaustavi. Če se to zgodi, aparat izklopite in izključite iz napajanja ter pustite, da se ohladi.
- 8. Aparat izklopite in odstranite motorno enoto/pokrov. Sladoled je pripravljen, da ga postrežete. Pripravljen sladoled mora biti mehak, da se ga lahko zajema z žlico. Lahko ga prenesete v drugo posodo in ga shranite v zamrzovalniku ali če želite, da se pred zaužitjem ucvrsti.

POMEMBNO

- Pri jemanju sladoledne mešanice iz posode ne uporabljajte kovinskega pribora.
- Zamrzovalne posode ne vzemite iz zamrzovalnika, dokler ni pripravljena za uporabo.

NASVETI

- Svetujemo, da imate zamrzovalno posodo v zamrzovalniku, tako da bo pripravljena za uporabo. Pred zamrzovanjem jo dajte v plastično vrečko. Posodo zamrznite v pokončnem položaju.
- Preden posodo za zamrzovanje postavite v zamrzovalnik, se prepričajte, da je povsem suha.
- Zamrzovalne posode ne smete preluknjati ali segrevati.
- **Zamrzovalno posodo morate za 8 ur pred uporabo postaviti v zamrzovalnik, ki deluje pri temperaturi -18° stopinj Celzija ali manj.**
- Da bo priprava sladoleda dobro uspela, sestavine pred izdelavo sladoleda vedno prej hladite v hladilniku.
- Dodatek alkohola sladoledni mešanici zavira postopek zamrzovanja.

ČIŠČENJE

- Preden se lotite čiščenja, aparat vedno izklopite, izključite iz napajanja in razstavite.
- Motorne enote ne smete nikoli dati v vodo, pazite pa tudi, da se priključna vrvica ali vtič ne zmočita.
- Delov aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Ne čistite s čistilnimi praški, z gobicami iz jeklene volne ali z drugimi abrazivnimi sredstvi.
- Posode, pribor in dele, ki so v stiku z živili, operite z milno vodo.

Zamrzovalna posoda

- Preden zamrzovalno posodo skušate očistiti, jo pustite, da doseže sobno temperaturo.
- Operite notranjost posode, nato pa jo temeljito posušite. Ne potopite je v vodo.

Mešalo

- Mešalo odstranite z motorne enote.
- Operite ga in temeljito posušite.

Pokrov

- Pokrov operite in ga temeljito posušite.

Motorna enota

- Obrišite jo z vlažno krpo, nato pa dobro posušite.

VZDRŽEVANJE IN POPRAVILA

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora obvezno zamenjati pooblaščen serviser ali podobno usposobljena oseba, da se izognete vsem nevarnostim.
- Če potrebujete pomoč pri: uporabi aparata za sladoled / negi ali popravilih, se obrnite na trgovino, v kateri ste aparat kupili.



Električnih proizvodov ne smete odvreči med gospodinjske odpadke. Prosimo, da jih oddate v reciklažo za ranje predvidenih zbirnih mestih. Za nasvete glede recikliranja se obrnite na lokalne organe ali na svojega prodajalca.

Prošnjo za informacije, priročnik z navodili, varnostna pravila in pogoje uporabe naslovite na :
SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANCIJA



RECEPTI

NAVADEN SLADOLED

Sestavine

Posneto mleko: 350 ml. Sladka smetana: 150 ml. Slaščičarski sladkor: 40 g.

Posneto mleko, sladko smetano in sladkor dajte v kozico ter zmešajte. Mešanico nato vlijte v zamrzovalno posodo z delujočim mešalom. Pustite, da zamrzne in dobi želeno gostoto.

BANANIN SLADOLED

Sestavine

Velika zrela banana: 1. Posneto mleko: 200 ml. Sladka smetana: 100 ml. Slaščičarski sladkor: 50 g.

Banano pretlačite, da postane gladka. Primešajte mleko, sladko smetano in sladkor. Mešanico vlijte v zamrzovalno posodo z delujočim mešalom. Pustite, da zamrzne in dobi želeno gostoto.

MALININA JOGURTOVA ZMRZLINA

Sestavine

Sveže maline: 200 g. Slaščičarski sladkor: 100 g. Navaden jogurt: 200 ml.

Maline zmečkajte ali naredite iz njih kašo. Če želite gladek sladoled, dajte maline na sito ter jih na njem pretlačite, da se odstranijo zrnca. Malinam dodajte sladkor in navaden jogurt ter zmešajte skupaj. Mešanico vlijte v zamrzovalno posodo z delujočim mešalom. Pustite, da zamrzne in dobi želeno gostoto.

ČOKOLADNO MENTOLNI SLADOLED

Sestavine

Posneto mleko: 200 ml. Slaščičarski sladkor: 50 g. Sladka smetana: 200 ml. Ekstrakt mentola: nekaj kapljic. Naribana čokolada: 50 g.

Mleko in sladkor dajte v kozico. Postavite na šibek ogenj in mešajte, dokler se sladkor ne raztopi, nato pa pustite, da se zmes ohladi. V ohlajeno mleko prilijte sladko smetano in mentolni izvleček. Mešanico vlijte v zamrzovalno posodo z delujočim mešalom. Ko začne mešanica zmrzovati, po žlebu dodajte naribano čokolado. Pustite, da zamrzne in dobi želeno gostoto.

JAGODNI SLADOLED

Sestavine

Sveže jagode: 250 g. Slaščičarski sladkor: 100 g. Sladka smetana: 100 ml. Limonin sok: sok ½ manjše limone.

Jagode zmečkajte v gladko kašo in dodajte preostale sestavine. Zmes vlijte v zamrzovalno posodo z delujočim mešalom. Pustite, da mešanica zamrzne in dobi želeno gostoto.

LIMONIN SORBET

Sestavine

Kristalni sladkor: 175 g. Voda: 175 ml. Pomarančni sok: sok 1/2 srednje velike pomaranče. Limonin sok: 100 ml. Beljak: 1/2 srednje velikega beljaka.

Sladkor in vodo dajte v kozico. Mešajte na šibkem ognju, dokler se sladkor ne raztopi. Mešanico segrejte do vrenja in pustite vreti 1 minuto. Odstranite z ognja in pustite, da se ohladi. Dodajte pomarančni in limonin sok. Stepite beljak, da postane skoraj trd, in ga vmešajte v limonino mešanico. Zmes vlijte v zamrzovalno posodo z delujočim mešalom. Pustite, da zamrzne in dobi želeno gostoto.

VANILJEV KREMNI SLADOLED

Sestavine

Rumenjaki: 2. Slaščičarski sladkor: 50 g. Posneto mleko: 200 ml. Sladka smetana: 200 ml. Vanilijev ekstrakt: nekaj kapljic.

Rumenjake in sladkor dajte v stekleno posodo in stepite skupaj. Mleko vlijte v kozico in ga počasi segrejte do vrenja, nato pa ga prelijte v jajčno zmes in dobro premešajte. Mešanico zlijte nazaj v kozico in ves čas mešajte, da se zmes zgosti in ostane na kuhalnici. Zmes ne sme zavreti, saj bi se sestavine ločile. Odstranite z ognja in pustite, da se ohladi. Vmešajte smetano in vanilijev ekstrakt. Mešanico vlijte v zamrzovalno posodo z delujočim mešalom. Pustite, da zamrzne in dobi želeno gostoto.

SLADOLED CHEESECAKE

Sestavine

1 vanilijev strok. 150 ml mleka. 1/2 zavojčka vanilijevega sladkorja. 2 rumenjaka. 50 g sladkorja. 150 g smetane.

Vanilijev strok po dolgem prerežite in z ostrim nožem postrgajte iz njega vanilijevo sredico. V kozico dajte mleko, vaniljev sladkor, strok in vanilijevo sredico ter pustite, da za kratek čas zavre. Kozico odstranite s štedilnika in pustite, da se sestavine prepajajo pribl. 10 minut. Rumenjake in sladkor stepajte z ročnim mešalnikom približno 5 minut, da postane zmes gosta in kremasta. Iz mleka odstranite vanilijev strok in vroče mleko med stalnim mešanjem vlijte v jajčno mešanico. Vroče mleko vlivajte v mešanico počasi, v tankem curku, sicer obstaja nevarnost, da se jajca ločijo. Jajčno mleko prelijte v kozico in počasi segrevajte (ne sme zavreti) ter mešajte z metlico, da se zmes zgosti. Sladoledno mešanico dajte v hladilnik za vsaj 12 oziroma za največ 24 ur. Stepite smetano, da postane čvrsta, in jo vmešajte v ohlajeno mešanico. Zdaj lahko sladoledno zmes predstavite v aparat za sladoled. Upoštevajte podrobne napotke, ki so opisani v navodilih za delovanje.

POPRODAJNI SERVIS/GARANCIJA

1. Izdelki ELSAY so zasnovani v skladu z najzahtevnejšimi standardi kakovosti, ki veljajo za izdelke za dom.
 2. Za izdelke ELSAY velja zakonski garancijski rok **(24 mesecev)**, ki začne teči od dneva potrošnikovega nakupa ali od datuma dobave izdelka. Poleg te zakonske garancije nudi E. Leclerc tudi podaljšanje jamstva za eno leto **(12 mesecev)**, s čimer se skupno garancijsko obdobje podaljša na 3 leta **(36 mesecev)**.
Podaljšanje garancijskega roka, ki ga ponuja E. Leclerc, ne velja za dodatke* (sesalna vrečka, vrč, itd.).
 3. Zaradi popravil in posegov v okviru zakonskega jamstva za skladnost bo izdelku zagotovljeno podaljšanje zakonske garancije za skladnost za 6 mesecev. Pri popravilih in posegih, ki bodo opravljeni v dodatnem garancijskem obdobju oziroma med trajanjem podaljšane garancije, ki jo nudi E. Leclerc, pa do podaljšanja trajanja jamstva ne bo prišlo.
 4. Garancija pokriva vse okvare ali pomanjkljivosti, zaradi katerih je izdelek neprimeren za uporabo, zato ga lahko potrošnik v garancijskem roku vrne.
 5. Če izdelka ELSAY v času celotne garancijske dobe (zakonska garancija za skladnost in podaljšanje garancije, ki ga ponuja E. Leclerc) ni mogoče popraviti, se ga zamenja, celotna garancija pa se podaljša.
 6. Garancija ne zajema* škode, okvar, pomanjkljivosti ali nepravilnosti, ki so posledica:
 - a. uporabe ali namestitve, ki ni v skladu z napotki, podanimi v priloženem navodilu;
 - b. poškodb, ki so nastale na izdelku zaradi zunanega vzroka;
 - c. spremembe tehničnih značilnosti, ki jo je opravil uporabnik;
 - d. uporabe v profesionalne namene.
- *Na podlagi presoje v poprodajnih servisih E. LECLERC oziroma presoje na prodajnem mestu E. LECLERC.*
7. Garancijo se lahko uveljavlja samo na prodajnih mestih E. LECLERC. V primeru morebitnih nepravilnosti oziroma težav z izdelkom se morate vedno obrniti na prodajno mesto E. LECLERC, da boste lahko izkoristili storitve, ki jih zajema garancija.
 8. Vse zahteve za storitev poprodajnega servisa se lahko obravnava le, če:
 - a. Predložite dokaz o nakupu (blagajniški listek ali kartica E. LECLERC).
 - b. Je izdelek popolnoma enak kupljenemu.
 9. Vse dodatne informacije lahko dobite v vaši trgovini E. LECLERC.
 10. Na voljo vam je tudi telefonska številka za pomoč 0800 35 35 20 (klic brez dodatne pristojbine).

*Če se dodatke prodaja ločeno od izdelka.



NOTICE

