

CASO®  
DESIGN

# Original- Bedienungsanleitung

## Speiseeis- und Joghurtbereiter IceCreamer (3298)



CE



---

**Braukmann GmbH**

Raiffeisenstraße 9  
D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: [kundenservice@caso-germany.de](mailto:kundenservice@caso-germany.de)

Internet: [www.caso-germany.de](http://www.caso-germany.de)

Dokument-Nr.: 3298 19-08-2020

Druck- und Satzfehler vorbehalten

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2020 Braukmann GmbH

---

<b>1</b>	<b>Bedienungsanleitung</b> .....	<b>10</b>
1.1	Allgemeines .....	10
1.2	Informationen zu dieser Anleitung .....	10
1.3	Warnhinweise .....	10
1.4	Haftungsbeschränkung .....	11
1.5	Urheberschutz.....	11
<b>2</b>	<b>Sicherheit</b> .....	<b>11</b>
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	12
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	12
2.3	Brandgefahr / Gefahr durch brennbare Materialien .....	13
2.4	Gefahr durch elektrischen Strom .....	14
<b>3</b>	<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>14</b>
3.1	Sicherheitshinweise.....	15
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion .....	15
3.3	Auspacken .....	15
3.4	Entsorgung der Verpackung.....	15
3.5	Anforderungen an den Aufstellort.....	15
3.6	Elektrischer Anschluss .....	16
<b>4</b>	<b>Funktion</b> .....	<b>16</b>
4.1	Übersicht.....	17
4.2	Typenschild .....	17
<b>5</b>	<b>Bedienung und Betrieb</b> .....	<b>17</b>
5.1	Vor Gebrauch .....	17
5.2	Bedienfeld.....	18
5.3	Bedienung.....	18
5.3.1	Eis- und Joghurtzubereitung.....	19
5.3.2	Entnahme der Eis- /Joghurtmasse .....	20
5.3.3	Nachkühlfunktion .....	20
<b>6</b>	<b>Rezepte</b> .....	<b>21</b>
<b>7</b>	<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>22</b>
7.1	Sicherheitshinweise.....	22
7.2	Reinigung.....	23
<b>8</b>	<b>Störungsbehebung</b> .....	<b>23</b>
8.1	Sicherheitshinweise.....	23
8.2	Störungen .....	23

---

<b>9</b>	<b>Entsorgung des Altgerätes .....</b>	<b>24</b>
<b>10</b>	<b>Garantie.....</b>	<b>24</b>
<b>11</b>	<b>Technische Daten.....</b>	<b>25</b>
<b>12</b>	<b>Operating Manual .....</b>	<b>26</b>
<b>12.1</b>	<b>General.....</b>	<b>26</b>
<b>12.2</b>	<b>Information on this manual .....</b>	<b>27</b>
<b>12.3</b>	<b>Warning notices .....</b>	<b>27</b>
<b>12.4</b>	<b>Limitation of liability .....</b>	<b>27</b>
<b>12.5</b>	<b>Copyright protection.....</b>	<b>28</b>
<b>13</b>	<b>Safety .....</b>	<b>28</b>
<b>13.1</b>	<b>Intended use.....</b>	<b>28</b>
<b>13.2</b>	<b>General Safety information .....</b>	<b>29</b>
<b>13.3</b>	<b>Risk of fire / flammable materials used.....</b>	<b>30</b>
<b>13.3.1</b>	<b>Dangers due to electrical power .....</b>	<b>31</b>
<b>14</b>	<b>Commissioning .....</b>	<b>31</b>
<b>14.1</b>	<b>Safety information.....</b>	<b>31</b>
<b>14.2</b>	<b>Delivery scope and transport inspection .....</b>	<b>31</b>
<b>14.3</b>	<b>Unpacking.....</b>	<b>32</b>
<b>14.4</b>	<b>Disposal of the packaging.....</b>	<b>32</b>
<b>14.5</b>	<b>Setup location requirements:.....</b>	<b>32</b>
<b>14.6</b>	<b>Electrical connection .....</b>	<b>33</b>
<b>15</b>	<b>Function .....</b>	<b>33</b>
<b>15.1</b>	<b>Overview .....</b>	<b>33</b>
<b>15.2</b>	<b>Rating plate.....</b>	<b>34</b>
<b>16</b>	<b>Operation and Handling.....</b>	<b>34</b>
<b>16.1</b>	<b>Before use.....</b>	<b>34</b>
<b>16.2</b>	<b>Control panel .....</b>	<b>35</b>
<b>16.3</b>	<b>Operation .....</b>	<b>35</b>
<b>16.3.1</b>	<b>Ice cream and yoghurt making .....</b>	<b>35</b>
<b>16.3.2</b>	<b>Removal of the ice cream / yoghurt mass .....</b>	<b>37</b>
<b>16.3.3</b>	<b>Follow-up cooling function .....</b>	<b>37</b>
<b>17</b>	<b>Recipes .....</b>	<b>38</b>
<b>18</b>	<b>Cleaning and Maintenance .....</b>	<b>39</b>
<b>18.1</b>	<b>Safety information.....</b>	<b>39</b>
<b>18.2</b>	<b>Cleaning.....</b>	<b>40</b>
<b>19</b>	<b>Troubleshooting.....</b>	<b>40</b>

---

---

19.1	Security advices .....	40
19.2	Troubleshooting .....	40
20	Disposal of the Old Device .....	41
21	Guarantee .....	41
22	Technical Data .....	41
23	Mode d'emploi .....	43
23.1	Généralités.....	43
23.2	Informations relatives à ce manuel .....	43
23.3	Avertissements de danger .....	43
23.4	Limite de responsabilités .....	44
23.5	Protection intellectuelle.....	44
24	Sécurité .....	45
24.1	Utilisation conforme .....	45
24.2	Consignes de sécurités générales .....	45
24.3	Danger d'incendie/Danger dû à des matériaux inflammables. Danger d'incendie et d'explosion .....	47
24.3.1	Danger lié au courant électrique.....	47
25	Mise en service.....	48
25.1	Consignes de sécurité .....	48
25.2	Inventaire et contrôle de transport .....	48
25.3	Déballage .....	48
25.4	Elimination des emballages .....	49
25.5	Exigences pour l'emplacement d'utilisation .....	49
25.6	Raccordement électrique .....	50
26	Fonction .....	50
26.1	Vue d'ensemble .....	50
26.2	Plaque signalétique .....	51
27	Commande et fonctionnement.....	51
27.1	Avant usage.....	51
27.2	Surface de commande.....	52
27.3	Utilisation.....	52
27.3.1	Préparation de glace et de yaourt.....	53
27.3.2	Extraction de la masse de glace ou de yaourt.....	54
27.3.3	Fonction post-refroidissement .....	54
28	Recettes .....	55
29	Nettoyage et entretien.....	56

---

---

29.1	Consignes de sécurité.....	57
29.2	Nettoyage avant la première utilisation .....	57
30	Réparation des pannes.....	57
30.1	Consignes de sécurité.....	57
30.2	Résolution des problèmes .....	58
30.3	Elimination des appareils usés.....	58
31	Garantie.....	59
32	Caractéristiques techniques .....	59
33	Istruzione d'uso.....	61
33.1	In generale .....	61
33.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso.....	61
33.3	Indicazioni d'avvertenza.....	61
33.4	Limitazione della responsabilità.....	62
33.5	Tutela dei diritti d'autore .....	62
34	Sicurezza.....	63
34.1	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	63
34.2	Indicazioni generali di sicurezza.....	63
34.3	Pericolo d'incendio/ Pericolo a causa di materiali combustibili.....	65
34.3.1	Pericolo dovuto a corrente elettrica .....	65
35	Messa in funzione .....	66
35.1	Indicazioni di sicurezza .....	66
35.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	66
35.3	Disimballaggio.....	66
35.4	Smaltimento dell'involucro .....	67
35.5	Requisiti del luogo di posizionamento.....	67
35.6	Connessione elettrica.....	68
36	Funzione .....	68
36.1	Panoramica complessiva .....	69
36.2	Targhetta di omologazione.....	69
37	Costruzione e funzione.....	69
37.1	Prima dell'uso.....	70
37.2	Pannello di controllo.....	70
37.3	Uso .....	70
37.3.1	Preparazione del gelato e dello yogurt .....	71
37.3.2	Prelievo della massa di gelato / yogurt.....	72
37.3.3	Funzione successiva di raffreddamento .....	73

---

---

38	Ricettario.....	73
39	Pulizia e cura .....	75
39.1	Avvertenze di sicurezza.....	75
39.2	Pulizia al primo utilizzo.....	75
40	Eliminazione malfunzionamenti.....	75
40.1	Avvertenze di sicurezza.....	75
40.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione .....	76
41	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto.....	76
42	Garanzia .....	77
43	Dati tecnici .....	77
44	Gebruiksaanwijzing.....	79
44.1	Algemeen.....	79
44.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing .....	79
44.3	Waarschuwingsinstructies.....	79
44.4	Aansprakelijkheid .....	80
44.5	Auteurswet.....	80
45	Veiligheid .....	81
45.1	Gebruik volgens de voorschriften .....	81
45.2	Algemene veiligheidsinstructies .....	81
45.3	Brandgevaar / Gevaar door ontvlambare materialen / Explosiegevaar .....	83
45.3.1	Gevaar door elektrische stroom.....	83
46	Ingebruikname.....	84
46.1	Veiligheidsvoorschriften .....	84
46.2	Leveringsomvang en transportinspectie .....	84
46.3	Uitpakken.....	84
46.4	Verwijderen van de verpakking.....	85
46.5	Eisen aan de plek van plaatsing .....	85
46.6	Elektrische aansluiting .....	85
47	Functie .....	86
47.1	Algemeen overzicht .....	86
47.2	Typeplaatje .....	87
48	Bediening en gebruik.....	87
48.1	Voor gebruik.....	87
48.2	Bedieningspaneel .....	87
48.3	Bediening.....	88
48.3.1	IJs- en yoghurtbereiding .....	88

---

---

48.3.2	De ijs-/yoghurtmassa uit de kom halen.....	89
48.3.3	Nakoelfunctie.....	90
<b>49</b>	<b>Recepten .....</b>	<b>90</b>
<b>50</b>	<b>Reiniging en onderhoud .....</b>	<b>92</b>
50.1	Veiligheidsvoorschriften .....	92
50.2	Reiniging voor het eerste gebruik .....	92
<b>51</b>	<b>Storingen verhelpen.....</b>	<b>92</b>
51.1	Veiligheidsvoorschriften .....	92
51.2	Storingen .....	93
<b>52</b>	<b>Afvoer van het oude apparaat.....</b>	<b>93</b>
<b>53</b>	<b>Garantie.....</b>	<b>93</b>
<b>54</b>	<b>Technische gegevens .....</b>	<b>94</b>
<b>55</b>	<b>Manual del usuario.....</b>	<b>96</b>
55.1	Generalidades .....	96
55.2	Información acerca de este manual .....	96
55.3	Advertencias.....	96
55.4	Limitación de responsabilidad.....	97
55.5	Derechos de autor (copyright).....	97
<b>56</b>	<b>Seguridad.....</b>	<b>98</b>
56.1	Uso previsto .....	98
56.2	Instrucciones generales de seguridad.....	98
56.3	<b>Peligro de incendio / peligro por materiales inflamables / Peligro de incendio o de explosión .....</b>	<b>100</b>
56.3.1	Peligro de electrocución .....	100
<b>57</b>	<b>Puesta en marcha.....</b>	<b>101</b>
57.1	Instrucciones de seguridad.....	101
57.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte.....	101
57.3	Desembalaje .....	101
57.4	Eliminación del embalaje .....	102
57.5	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje .....	102
57.6	Conexión eléctrica .....	103
<b>58</b>	<b>Función .....</b>	<b>103</b>
58.1	Descripción general.....	103
58.2	Placa de especificaciones .....	104
<b>59</b>	<b>Operación y funcionamiento .....</b>	<b>104</b>
59.1	Antes del uso.....	104

---



---

<b>59.2</b>	<b>Panel de mando.....</b>	<b>105</b>
<b>59.3</b>	<b>Uso .....</b>	<b>105</b>
59.3.1	Preparación de helado y yogur.....	106
59.3.2	Retirada de la masa de helado/yogur.....	107
59.3.3	Función de reenfriado.....	107
<b>60</b>	<b>Recetas .....</b>	<b>108</b>
<b>61</b>	<b>Limpieza y conservación.....</b>	<b>109</b>
61.1	Instrucciones de seguridad.....	109
61.2	Limpieza antes del primer uso.....	110
<b>62</b>	<b>Resolución de fallos .....</b>	<b>110</b>
62.1	Instrucciones de seguridad.....	110
62.2	Indicaciones de avería.....	110
<b>63</b>	<b>Eliminación del aparato usado.....</b>	<b>111</b>
<b>64</b>	<b>Garantía.....</b>	<b>111</b>
<b>65</b>	<b>Datos técnicos.....</b>	<b>112</b>

---

# 1 Bedienungsanleitung

## 1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können. Ihr Speiseeis- und Joghurtbereiter IceCreamer dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie ihn sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

## 1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Speiseeis- und Joghurtbereiters IceCreamer (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

## 1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **▲GEFAHR**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

### **▲WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

## **▲ VORSICHT**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

## **HINWEIS**

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

### **1.4 Haftungsbeschränkung**

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

### **1.5 Urheberschutz**

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

## **2 Sicherheit**

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

---

## 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Herstellen von Speiseeis und Joghurt bestimmt.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros, und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

### **⚠️ WARNUNG**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

## 2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

### **HINWEIS**

#### **Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:**

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Die Reinigung und Wartung darf von Kindern nur unter Aufsicht vorgenommen werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

## HINWEIS

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Es dürfen nur Lebensmittel in den Behälter eingefüllt werden.
- ▶ Kippen oder stellen Sie das Gerät nicht schräg. Neigen Sie das Gerät nicht über einen 45° Winkel hinaus.
- ▶ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung benutzt zu werden.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

## 2.3 Brandgefahr / Gefahr durch brennbare Materialien

### ▲GEFAHR

- ▶ Warnhinweis: Brandgefahr /

Gefahr durch brennbare Materialien



- ▶ Lagern Sie keine explosiven Substanzen wie Spraydosen mit brennbarem Treibmittel in diesem Gerät.
- ▶ Das Treibmittel innerhalb des Gerätes ist brennbar. Die Entsorgung von diesem feuergefährlichen Material muss in Übereinstimmung mit nationalen Regulierungen erfolgen.

## **⚠ GEFAHR**

- ▶ Vermeiden Sie offene Flammen, Feuer oder andere Feuerquellen in der Nähe des Gerätes.
- ▶ Die Lüftungsschlitze des Gehäuses dürfen auf keinen Fall blockiert werden.
- ▶ Verwenden Sie keine mechanischen Geräte oder andere Hilfsmittel, um die Abtaufunktion zu beschleunigen.
- ▶ Verwenden Sie keine elektrischen Geräte innerhalb des Behälters.

## **2.4 Gefahr durch elektrischen Strom**

### **⚠ GEFAHR**

#### **Lebensgefahr durch elektrischen Strom!**

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

## **3 Inbetriebnahme**

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

---

## 3.1 Sicherheitshinweise

### ⚠️ WARNUNG

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

## 3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Der Speiseeis- und Joghurtbereiter IceCreamer wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- IceCreamer
- Behälter
- Rührmixer
- Eisportionierer
- Messbecher
- Bedienungsanleitung

### HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

## 3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie sowohl das innere als auch das äußere Verpackungsmaterial.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Auspacken bzw. Transport mindestens 24 Stunden an seinem endgültigen Standort stehen. Diese Zeit benötigt die im Gerät befindliche Kühlflüssigkeit um sich zu setzen.



## 3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

### HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

## 3.5 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen und waagerechten Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.

- Das Gerät sollte keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.

- 
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
  - Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
  - Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 10 cm Freiraum zu allen Seiten.
  - Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
  - Entfernen Sie die Stellfüße des Gerätes nicht.
  - Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
  - Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

### **3.6 Elektrischer Anschluss**

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickelteres Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm<sup>2</sup> erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

## **4 Funktion**

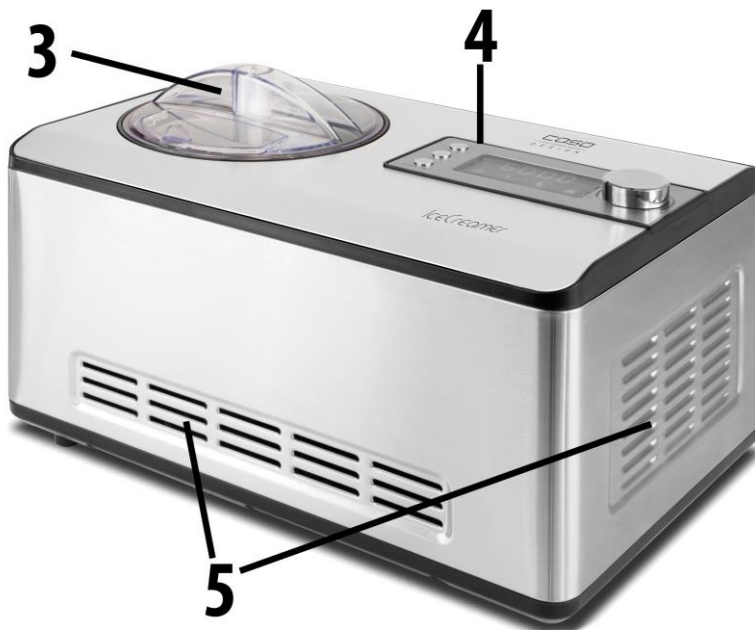
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Funktion des Gerätes.



## 4.1 Übersicht

1 Rührmixer

2 Entnehmbarer Behälter



3 Deckel mit Nachfüllöffnung

4 Bedienfeld mit Display

5 Lüftungsschlitze

6 Eisportionierer (damit nicht den Behälter auskratzen)

7 Messbecher

## 4.2 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.



## 5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes.

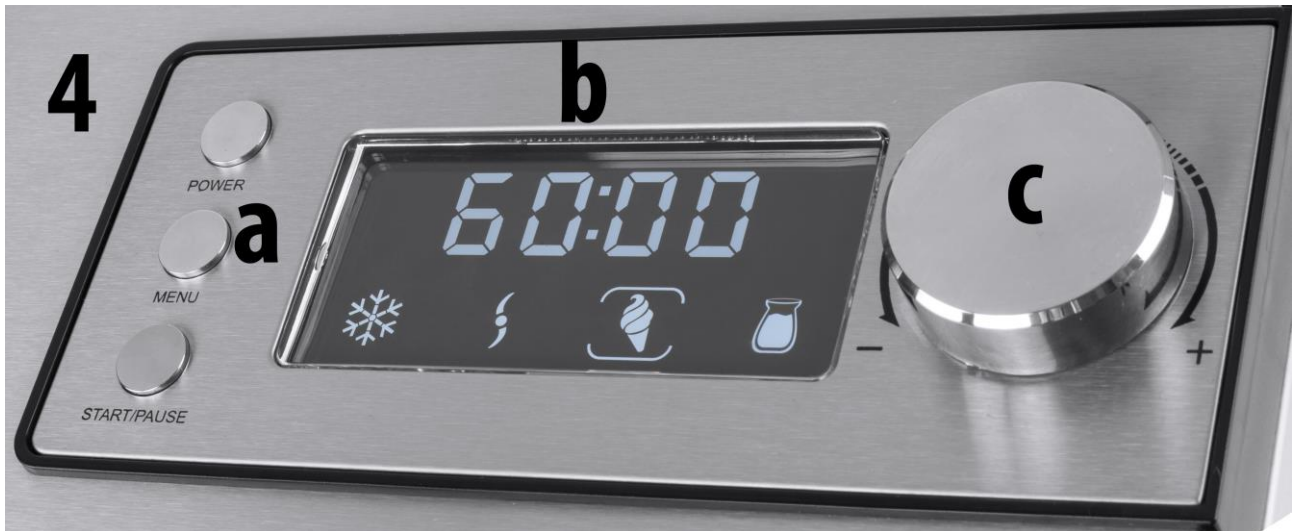
Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

### 5.1 Vor Gebrauch

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.

Beachten Sie dabei unsere Reinigungshinweise im Kapitel **Reinigung und Pflege**.

## 5.2 Bedienfeld



### a Tasten:

POWER

MENU

START/PAUSE

### b Display

### c Drehregler

## 5.3 Bedienung

### HINWEIS

- ▶ Warten Sie min. 24 Stunden, bevor Sie das Gerät einschalten. Diese Zeit benötigt die Kühlflüssigkeit um sich zu setzen.
- ▶ Der entnehmbare Behälter und die Aussparung, in die der Behälter eingesetzt wird, müssen vor Gebrauch trocken sein, da der Behälter ansonsten bei der Eisproduktion/Kühlfunktion festfrieren kann.
- ▶ Der Behälter muss nicht vorgekühlt/ heruntergekühlt werden.
- ▶ Füllen Sie die Lebensmittel immer direkt in den Behälter und nicht in die Aussparung, in die der Behälter eingesetzt wird.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne eingesetzten Behälter.
- ▶ Befüllen Sie den Behälter zu maximal 60% (ca. 1 Liter Flüssigkeit), da sich die Eismasse während des Gerfrierervorgangs ausdehnt.
- ▶ Verwenden Sie den Rührmixer ausschließlich für das Rühr- und Eisprogramm.

### ⚠ WARNUNG

- ▶ Während des Betriebes keine Gegenstände in das laufende Gerät insbesondere den Rührmixer halten und nicht mit der Hand in das Gerät greifen. Es besteht Verletzungsgefahr.




### 5.3.1 Eis- und Joghurtzubereitung

Bitte entnehmen Sie aus dem Kapitel **Rezepte** wichtige Zubereitungshinweise für die Herstellung von Eis und Joghurt.

1. Bereiten Sie die Zutaten gemäß Rezept in einem separaten Behälter zu.
2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und entnehmen Sie den Behälter. Setzen Sie den Rührmixer für die Eisherstellung in den Behälter. (Die Joghurtfunktion benötigt keinen Rührmixer). Füllen Sie die fertige Eis-/Joghurtmasse in den entnehmbaren Behälter.



3. Platzieren Sie den Behälter in die Aussparung des Gerätes. Schließen Sie diesen anschließend mit dem Deckel, indem Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen bis dieser einrastet.
4. Stecken Sie den Netzstecker ein und im Display erscheint „CASO“. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
5. Drücken Sie die Taste POWER. Das Standard Menu ICE CREAM und die Zeitvorgabe 60:00 erscheint auf dem Display.
6. Wählen Sie mit der Taste MENU das gewünschte Programm aus:

Symbol	Menü	Funktion	Minimale Zeit	Maximale Zeit
	COOLING ONLY	Kühlen	05:00 (5 Minuten)	60:00 (Minuten)
	MIXING ONLY	Mixen	05:00 (5 Minuten)	60:00 (Minuten)
	ICE CREAM	Eis, Sorbet, Softeis, Frozen Yoghurt Herstellung	05:00 (5 Minuten)	60:00 (Minuten)
	YOGHURT	Joghurt Herstellung	08H (8 Stunden)	24H (Stunden)

Mit der Taste POWER gelangen Sie wieder in den Standby-Modus.

7. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Zubereitungszeit ein (variiert je nach Konsistenz und Menge der Zutaten) und starten Sie das Programm mit der Taste START/ PAUSE. Sie können den Vorgang jederzeit mit der START/ PAUSE Taste unterbrechen.

8. Das Display zeigt nun die Restlaufzeit des ausgewählten Programms an. Anhand des blinkenden Symbols erkennen Sie, dass Sie das Programm gestartet haben.

Die Zeit wird beim Eis-, Kühl- und Mixprogramm in Minuten angezeigt. Beim Joghurt Programm in Stunden (ab 90 Minuten dann wieder in Minuten).

9. Die Eis- bzw. Joghurt Produktion ist beendet, wenn das Gerät 3-mal piept und das Display „00:00“ anzeigt.

---

10. Prüfen Sie ob die gewünschte Konsistenz erreicht wurde. Falls eine weitere Zubereitungszeit erforderlich ist drücken Sie die Taste POWER und wiederholen Sie den Vorgang ab Punkt 5.

### 5.3.2 Entnahme der Eis- /Joghurtmasse

#### HINWEIS

- ▶ Je nach Zubereitung ist es möglich, dass der Rührvorgang vor der eingestellten Zubereitungszeit stoppt. Dies ist ein Schutz für den Motor. Das Eis kann entnommen werden.
- ▶ Verwenden Sie für die Entnahme des Speiseeises/Joghurts ausschließlich einen Plastik- oder Holz-Löffel, verwenden Sie keinen Metall-Löffel die Oberfläche des Behälters könnte ansonsten beschädigt werden.
- ▶ Sie können den Joghurt direkt nach dem Erkalten essen oder noch Früchte, Honig etc. ergänzen. Sie können den Behälter im Kühlschrank kühlen.
- ▶ Umgebungstemperaturen und die vorbereitete Joghurt-Basis beeinflussen die Herstellungszeit. Sollten Sie gekühlte Milch mit Joghurt-Bakterien als Basis benutzen so passen Sie die Zeit entsprechend an. Wenn Sie puren Joghurt als Basis benutzen, dann sollte die Herstellungszeit 10 Stunden nicht überschreiten.

11. Schalten Sie das Gerät vor der Entnahme des Eis/ Joghurts über die POWER Taste in den Standby-Modus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

12. Öffnen Sie den Deckel, um anschließend den Behälter aus dem Gerät zu entnehmen.

13. Entfernen Sie (falls vorhanden) den Rührmixer und füllen Sie die Masse in einen geeigneten Behälter um.

- a. Verzehren Sie das Eis sofort oder lagern Sie dieses im Gefrierfach.
- b. Lassen Sie den Joghurt auf Zimmertemperatur herunterkühlen und lagern Sie diesen anschließend im Kühlschrank. Wir empfehlen die Masse nach Ende des Programms ca. 2 Stunden im eingeschalteten Gerät zu lassen (Das Gerät kühlt die Masse automatisch).

14. Auf Wunsch können Sie direkt im Anschluss mit der Joghurt/ Eisproduktion fortfahren. Beginnen Sie hierfür wieder mit Punkt 1.

### 5.3.3 Nachkühlfunktion

Die Nachkühlfunktion startet automatisch nach der Eis- /Joghurtproduktion.

#### Ice Cream:

Wird das Eis 10 Minuten nach der Fertigstellung nicht aus dem Gerät entnommen bzw. das Gerät nicht ausgeschaltet startet die Nachkühlfunktion, die im Display mit „COOL“ angezeigt wird. In 10 Minuten Schritten kühlt das Gerät Ihr Eis anschließend für eine Stunde. Befolgen Sie nach der Fertigstellung die Schritte unter Entnahme der Eis-/ Joghurtmasse.

Bitte beachten Sie, dass das Gerät hierbei nur kühlt und somit die Konsistenz im Innen- und Außenbereich des Behälters variieren kann. Mischen Sie die Masse nach dem Entnehmen des Rührmixers und vor dem Einfüllen in einen geeigneten Behälter.

---

## **YOGHURT:**

Ist das Joghurt-Programm beendet und der Joghurt fertig, zeigt das Display „00:00“ an. Das Gerät startet automatisch die Nachkühlfunktion, wobei das Display „COOL“ anzeigt. Befolgen Sie nach der Fertigstellung die Schritte unter Entnahme der Eis-/ Joghurtmasse.

Wenn keine weitere Eingabe erfolgt, bleibt das Gerät bis zur Ausschaltung im Kühlmodus.

## **6 Rezepte**

Unter [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de) finden Sie weitere Rezeptideen für den 2-in-1 Eis- und Joghurtbereiter „IceCreamer“.

### **JOGHURT**

Die Herstellung von Joghurt erfolgt mit den Zutaten Milch und Joghurt oder alternativ mit Joghurtkulturen. Je nach Geschmacksart können noch weitere Zutaten zum Naturjoghurt hinzugegeben werden, wie beispielsweise Früchte, Honig, Getreide, etc.

#### **Naturjoghurt:**

1000 ml Milch (3.5%)

200 g Naturjoghurt (3.5%)

Milch zunächst für 5 Minuten in einem Kochtopf auf 90 °C erhitzen. Anschließend auf 50°C herunterkühlen lassen und die Joghurtmasse hinzugeben. Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Joghurt“ auswählen– Timer auf 8 Stunden stellen. Für eine cremig-feste Konsistenz empfehlen wir die Masse im entnehmbaren Behälter über Nacht im Kühlschrank oder im Gerät zu kühlen (Gerät kühlt die Masse nach Programmende automatisch) und die überschüssige Molke mithilfe eines Mulltuchs/ Küchentuchs auszusieben.

### **EIS**

Cremiges Eis wird durch die Vermengung von Zutaten, wie Milch, Zucker, Sahne evtl. Eigelb und je nach Gusto mit weiteren Zutaten, welche unter ständigem Rühren und einer gleichmäßigen Kühlung verarbeitet werden, hergestellt.

#### **Schokoladeneis:**

200 ml Milch (3,5%)

100 g Schokolade, edelbitter (70% Kakaoanteil)

100 g Schokolade, Vollmilch

300 g Sahne

80 g Zucker (nach Geschmack variieren)

Die Milch erwärmen. Schokolade hinzufügen und unter ständigem Rühren vermengen und abkühlen lassen. Sahne mitsamt Zucker halbsteif schlagen und die abgekühlte Milch-Schoko Masse unter die Sahne heben. Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 50 Minuten stellen. Nach Fertigstellung das Eis in einen separaten Behälter füllen und je nach Geschmack noch weiter kühlen lassen.

---

## SORBET

Sorbet wird aus einer Vielzahl an Früchten hergestellt und kann je nach Geschmack süß oder sauer zubereitet werden.

### Grundrezept:

500 g Fruchtbrei oder Fruchtsaft

50 – 120 g Zucker je nach Gusto

Hinzugeben von weiteren Zutaten, wie etwa Zitronenzysten u.v.w. möglich

### Himbeersorbet

300 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

125 ml Wasser

50 g Zucker

Kleiner Schuss Balsamico Bianco

Die tiefgefrorenen Himbeeren zunächst auftauen. Anschließend die aufgetauten oder frischen Himbeeren pürieren und die Masse durch ein feines Sieb rühren, um die Masse zu entkernen. Währenddessen das Wasser erhitzen und den Zucker unter ständigem Rühren hinzugeben bis dieser sich vollständig aufgelöst hat. Den Himbeerbrei zusammen mit dem Zuckerwasser und dem Schuss Balsamico Bianco gut vermengen und in den Behälter der IceCreamer füllen. Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen- Timer auf 45 Minuten stellen. Nach Fertigstellung das Sorbet in einen separaten Behälter füllen und je nach Geschmack direkt verzehren oder noch weiter kühlen lassen.

## 7 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

### 7.1 Sicherheitshinweise

#### **▲ VORSICHT**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung des Gerätes ein weiches Tuch.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden, scheuernden oder entflammaren Reinigungsmitteln.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät, wenn Sie dieses längere Zeit nicht benutzt haben gründlich vor der erneuten Verwendung.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Reinigen Sie das Zubehör nicht in der Spülmaschine.



## 7.2 Reinigung

1. Vor und nach dem Gebrauch empfehlen wir Ihnen alle entnehmbaren Teile, wie den entnehmbaren Behälter, Rührmixer, Deckel, Eisportionierer und Messbecher mit einem milden Spülmittel und warmen Wasser zu reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch gründlich zu trocknen.
2. Das Gehäuse, wie auch die Aussparung für den Behälter mit einem feuchten Tuch abwischen und ebenfalls mit einem weichen Tuch abtrocknen.
3. Bauen Sie anschließend alle Komponenten zusammen und platzieren Sie diese wieder im Gerät.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.

## 8 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

### 8.1 Sicherheitshinweise

#### ▲ VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

### 8.2 Störungen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Der Behälter lässt sich nach der Eis-/Kühlfunktion nicht mehr aus dem Gerät entnehmen	Mögliche Nässe in der Aussparung hat zu einem Einfrieren des Behälters beigetragen	Warten Sie 1-2 Minuten und entnehmen Sie anschließend den Behälter.
Rührmixer bewegt sich nicht mehr-	Eiskonsistenz ist sehr hart. Aufgrund eines Überhitzungsschutz des Motors hört der Rührmixer auf zu arbeiten	Stoppen Sie das Eisprogramm. Vermengen Sie die Masse mit einem geeigneten Löffel, bis sich die Masse leichter bewegen lässt und drücken Sie dann wieder auf Start.
Display zeigt "E1" oder "E2"	Überhitzungsschutz des Motors	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Ist das Problem nicht behoben, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

#### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie das Gerät bevor Sie es an den Kundendienst senden.

## 9 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

## HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.
- ▶ Das Treibmittel innerhalb des Gerätes ist brennbar. Die Entsorgung von diesem feuergefährlichen Material muss in Übereinstimmung mit nationalen Regulierungen erfolgen.

## 10 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.



---

## 11 Technische Daten

Gerät	Speiseeis- und Joghurtbereiter
Name	IceCreamer
Artikel-Nr.	3298
Anschlussdaten	220-240V~, 50Hz
Leistung	180W
Außenabmessungen (B/T/H)	43 x 28,5 x 28 cm
Nettogewicht	11,8 kg
Kapazität	2 L

---

# Original Operating Manual Ice cream and yoghurt maker IceCreamer (3298)



## 12 Operating Manual

### 12.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your IceCreamer will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

---

## 12.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the IceCreamer (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

## 12.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

**▲GEFAHR**

### DANGER

**A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

**▲WARNUNG**

### WARNING

**A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

**▲VORSICHT**

### ATTENTION

**A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

**HINWEIS**

### PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

## 12.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

---

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

## 12.5 Copyright protection

This document is copyright protected. Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

## 13 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.

The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

### 13.1 Intended use

This device is only intended for household use indoors for the making of ice cream and yoghurt. This device is intended for use in the household and for similar applications such as:

- in kitchens for employees in shops, offices, and other commercial areas; • in B&Bs,
- in agricultural estates;
- by customers in hotels, motels and other residential establishments.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

#### **▲WARNING**

### Warning

**Danger due to unintended use!** Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

---

## 13.2 General Safety information

### HINWEIS

Please note

**Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.**

- ▶ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Only food may be filled into the container.
- ▶ Do not tilt the device or place it at an angle. Do not tilt the device at an angle of more than 45°.
- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ The device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**HINWEIS**

## Please note

- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Never immerse the device in water or other liquids and do not place in the dishwasher.

**13.3 Risk of fire / flammable materials used.****⚠GEFAHR**

## Danger

**Warning: Risk of fire / flammable materials used.**

- ▶ Avoid open flames, fire or other sources of fire near the appliance.
- ▶ Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this device.
- ▶ Blowing gas inside the unit is flammable. Dispose of this flammable material in accordance with the national regulations.
- ▶ Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- ▶ Do not use any mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- ▶ Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

---

### 13.3.1 Dangers due to electrical power



**Mortal danger due to electrical power!**

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

## 14 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

### 14.1 Safety information



**Warning**

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

### 14.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the Ice cream and yoghurt maker IceCreamer is delivered with the following components:

- IceCreamer
- Container
- Mixer
- Ice-cream scoop
- Measuring beaker
- Operating Instructions



**Please note**

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

---

## 14.3 Unpacking

Unpack your ice maker as follows:

- Take out the ice maker from the box and remove the interior and exterior packaging.
- Leave the device to stand in its final location for at least 24 hours after unpacking or transporting it. The coolant in the device requires this amount of time to settle.

## 14.4 Disposal of the packaging



The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

### HINWEIS

### Please note

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

## 14.5 Setup location requirements:

- In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:
- The device must be set up on a firm, flat, horizontal surface with sufficient load-bearing capacity.
- Do not leave the device to direct sunlight.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 10 cm on all sides.
- Do not cover any ventilation openings of the device and do not block them.
- Do not remove the device’s adjustable feet.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.



---

## 14.6 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device  
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm<sup>2</sup>. The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the device or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.  
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

## 15 Function

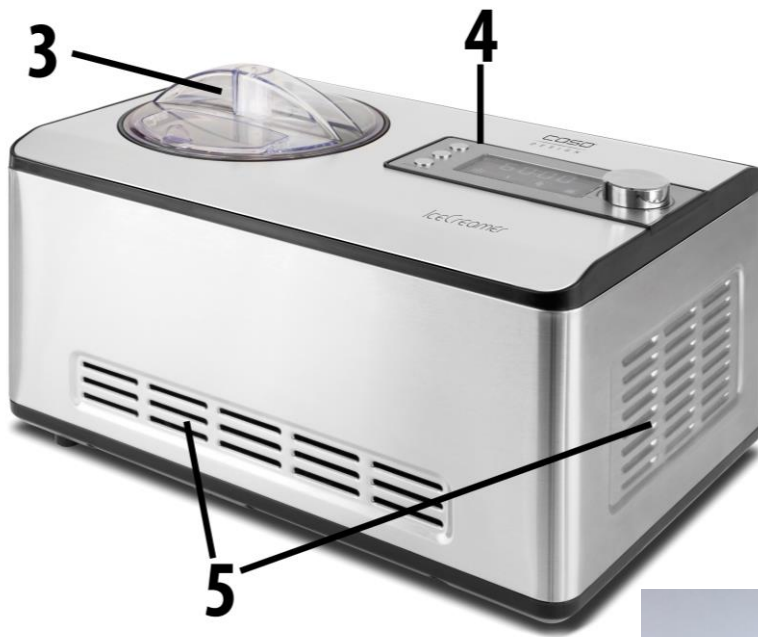
In this chapter, you'll find important information on the function of the device.

### 15.1 Overview

1 Mixer

2 Removable container

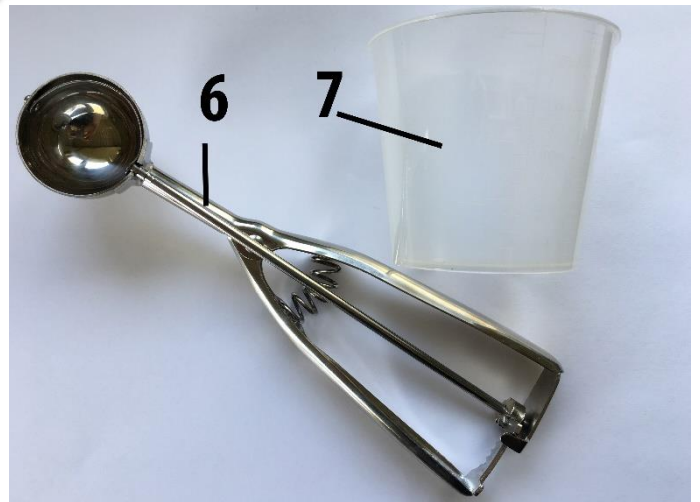




- 3 Lid with refill opening
- 4 Control panel with display
- 5 Ventilation slots

6 Ice-cream scoop (do not scratch out the container with the scoop)

7 Measuring beaker



## 15.2 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found beneath the device.

## 16 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

### 16.1 Before use

Clean the device before first use to remove any production residues. Observe our cleaning instructions in the **Cleaning and maintenance** chapter.

## 16.2 Control panel



### a Buttons:

POWER

MENU

START/PAUSE

### b Display

### c Rotary controller

## 16.3 Operation

### HINWEIS

### Please note

- ▶ Wait at least 24 hours before you turn on the appliance. The coolant requires this amount of time to settle.
- ▶ The removable container and the recess into which the container is inserted must be dry before use, otherwise the container may freeze during ice cream production / cooling.
- ▶ The container does not have to be pre-cooled / cooled down.
- ▶ Always fill food directly into the container and not into the recess into which the container is inserted.
- ▶ Never use the device without the inserted container.
- ▶ Fill the container up to a maximum level of 60% (about 1 litre of liquid), as the ice cream mixture expands during the freezing process.
- ▶ Only use the mixer for the mixing and ice cream programme.

### ⚠WARNING

### WARNING

- ▶ Do not hold any objects in the device during operation, especially the mixer, and do not reach into the device with your hand. There is a risk of injuries!

### 16.3.1 Ice cream and yoghurt making

Please refer to the **Recipes** chapter to obtain important preparation instructions for the production of ice cream and yoghurt.

1. Prepare the ingredients according to the recipe in a separate container.

2. Open the lid of the device and remove the container. Insert the mixer for making of ice cream into the container. (The yoghurt function does not require a mixer). Fill the finished ice cream / yoghurt mixture into the removable container.







3. Place the container into the recess of the device. Close it with the lid by turning it anti-clockwise until it locks into place.

4. Plug in the mains plug and "CASO" appears in the display. The device is in the standby mode.

5. Press the POWER button. The standard ICE CREAM menu and the time of 60:00 will appear on the display.

6. Select the desired programme with the MENU button:

Symbol	Menu	Function	Minimum time	Maximum time
	COOLING ONLY	Cooling	05:00 (5 minutes)	60:00 (minutes)
	MIXING ONLY	Mixing	05:00 (5 minutes)	60:00 (minutes)
	ICE CREAM	Production of ice cream, sorbet, soft ice cream, frozen yogurt	05:00 (5 minutes)	60:00 (minutes)
	YOGHURT	Yoghurt production	08 hours (8 hours)	24H (hours)

You access the Standby mode once more by pressing the POWER button.

7. Use the rotary knob to set the desired preparation time (varies according to consistency and amount of ingredients) and start the programme with the START / PAUSE button. You can interrupt the process at any time by pressing the START / PAUSE button.

8. The display will now show the remaining running time of the selected programme. The flashing symbol indicates that you have started the programme.

The time is displayed in minutes in the ice, cooling and mixing programme. In the case of the yoghurt programme it is displayed in hours (from 90 minutes it is displayed in minutes again).

9. The ice cream or yoghurt production has finished once the device beeps 3 times and the display shows "00:00".

10. Check whether the desired level of consistency was reached. If further preparation time is required, press the POWER button and repeat the sequence from step 5.

---

## 16.3.2 Removal of the ice cream / yoghurt mass

### HINWEIS

### Please note

- ▶ Depending on the type of preparation, it is possible that the stirring process stops before the set preparation time is reached. This is to protect the motor. The ice cream can be removed.
- ▶ Only use a plastic or wooden spoon to remove the ice cream / yoghurt, do not use a metal spoon, otherwise the surface of the container may be damaged.
- ▶ You can eat the yoghurt directly after cooling it or add fruit, honey, etc. You can cool the container in the fridge.
- ▶ Ambient temperatures and the prepared yoghurt base influence the production time. If you use chilled milk with yoghurt bacteria as a base, adjust the time accordingly. If you use pure yoghurt as a base, then the production time should not exceed 10 hours.

11. Before remove the ice cream / yogurt, switch the device to standby mode using the POWER button and unplug the power cord from the wall outlet.
12. Open the lid to subsequently remove the container from the appliance.
13. Remove the mixer (if present) and refill the mixture into an appropriate container.
  - a. Eat the ice cream immediately or store it in the freezer.
  - b. Allow the yoghurt to cool to room temperature and then store in the refrigerator. After the end of the programme, we recommend leaving the mixture in the switched-on device for about 2 hours (the device cools the mixture automatically)
14. If desired, you can continue with the production of the yoghurt / ice cream immediately following this. Start again at Point 1 to this end.

## 16.3.3 Follow-up cooling function

The follow-up cooling function starts automatically following the production of the ice cream / yoghurt.

### Ice Cream:

If the ice cream is not removed from the device 10 minutes after its production or the device is not switched off, the follow-up cooling function will start, which is indicated on the display as "COOL". In 10-minute stages, the device then cools your ice cream for one hour.

Following its production, follow the steps for the removal of the ice cream / yoghurt. Please note that the device only cools in this process and therefore the consistency inside and outside of the container may vary. Mix the mixture following the removal of the mixer and before filling it into an appropriate container.

---

## YOGHURT:

When the yoghurt program has finished and the yoghurt is ready, the display will show "00:00". The device automatically starts the follow-up cooling function with the display showing "COOL".

Following its production, follow the steps for the removal of the ice cream / yoghurt. If no further entry is made, the device remains in the cooling mode until it is switched off.

## 17Recipes

At [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de) you will find more recipe ideas for the 2-in-1 ice cream and yoghurt maker "IceCreamer".

### YOGHURT

Yoghurt is produced using the ingredients of milk and yoghurt or alternatively using yoghurt cultures. Depending on the flavour, additional ingredients can be added to the natural yoghurt, such as fruits, honey, cereals, etc.

#### Natural yoghurt:

1,000 ml milk (3.5%)

200 g Natural yoghurt (3.5%)

Initially heat the milk for ten minutes in a pan. Following this allow it to cool down to 50°C and add the yoghurt mixture. Fill the prepared mixture into the container of the IceCreamer container and select the "yoghurt" menu - set the timer to 8 hours. To ensure a firm creamy consistency, we recommend that you cool the mixture in the removable container overnight in the refrigerator or in the device (device cools the mixture automatically following the end of the programme) and filter out the excess whey with a cheesecloth / kitchen towel.

### ICE CREAM

Creamy ice cream is made by blending ingredients such as milk, sugar, cream, possibly egg yolks and, depending on your taste, with other ingredients, which are made through constant stirring and even cooling.

#### Chocolate ice cream:

200 ml milk (3.5%)

100 g chocolate, fine bitter (70% cocoa content)

100 g chocolate, whole milk

300 g cream

80 g sugar (vary according to your preferred taste)

Heat up the milk. Add chocolate and mix while constantly stirring and allow it to cool. Whip the cream with sugar until it is semi-stiff and mixed the cooled milk chocolate mixture into the the cream. Fill the prepared mixture into the container of the IceCreamer container and select the "ice cream" menu - set the timer to 50 minutes. After making it, fill the ice cream into a separate container and let it cool down further to taste.

---

## SORBET

Sorbet is made from a variety of fruits and can be prepared sweet or sour according to your preferred taste.

### Basic recipe:

500 g Fruit pulp or fruit juice

50 – 120 g sugar according to taste

It is also possible to add further ingredients such as ground skin of lemon and much more besides

### Raspberry sorbet

300 g raspberries (fresh or frozen)

125 ml water

50 g sugar

Small dash of balsamic bianco

Thaw the frozen raspberries to begin with. Following this purée the thawed or fresh raspberries and stir the mixture through a fine sieve to remove the cores from the mixture. At the same time, heat the water and add the sugar whilst constantly stirring it until it has completely dissolved. Mix the raspberry pulp together with the sugar water and the dash of balsamico bianco shot and fill it into the IceCreamer container. Fill the prepared mass into the container of the IceCreamer container and select the "ice cream" menu - set the timer to 45 minutes. After making it fill the sorbet into a separate container and eat it directly or let it cool down further according to taste.

## 18 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

### 18.1 Safety information

#### **▲VORSICHT** ATTENTION

Please observe the safety instructions, before cleaning your device.

- ▶ Before cleaning switch off the unit and take the power plug out of the outlet.
- ▶ Clean the device with a soft cloth.
- ▶ Do not clean the device with cleaning agents that are scratch or chafe or are flammable.
- ▶ If you have not used the device for a long time, thoroughly clean it before reusing it.
- ▶ Never immerse the device in water or other liquids and do not place in the dishwasher.
- ▶ Do not clean the accessory in the dishwasher.



---

## 18.2 Cleaning

1. Before and after use, we recommend cleaning all removable parts, such as the removable container, mixer, lid, ice cream scoop and measuring cup, with a mild dishwashing liquid and warm water, and to subsequently dry it thoroughly with a soft cloth.
2. Wipe the housing, as well as the recess for the container clean with a damp cloth, and also dry it with a soft cloth.
3. Then assemble all the components and place them back in the appliance.
4. Place the device on a even and dry working surface.

## 19 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

### 19.1 Security advices

#### **▲ VORSICHT** ATTENTION

- ▶ Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel who are trained by the manufacturer.
- ▶ Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

### 19.2 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The container can no longer be removed from the device after the ice / cooling function.	Possible moisture in the recess has contributed towards the freezing of the container	Wait 1 to 2 minutes and then remove the container.
The mixer does not move anymore	The ice consistency is very hard. The mixer stops working due to the overheating protection of the motor.	Stop the ice cream programme. Mix the mixture with a suitable spoon until it moves more easily and then press the Start button again.
The display shows "E1" or "E2"	Overheat protection of the motor	Switch the device off and then on again. Please contact customer service if the problem has not been rectified.

#### **HINWEIS**

#### Please note

- ▶ If above mentioned steps don't solve the problem, please contact your customer service.
- ▶ Clean the device before you send it to customer service.



---

## 20 Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

### HINWEIS

### Please note

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.
- ▶ Blowing gas inside the unit is flammable. The disposal of this flammable material should be in accordance with national regulations.

## 21 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults. Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this. The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements. This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use. In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded. To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

## 22 Technical Data

Device	Ice cream and yoghurt maker
Name	IceCreamer
Item No.:	3298
Mains data	220-240V~, 50Hz
Input power	180W
External measurements (W x D x H):	43 x 28,5 x 28 cm
Net weight	11,8 kg
Capacity	2 L

---

# Mode d'emploi

## Préparateur de crème glacée et de yaourt IceCreamer (3298)



---

## 23 Mode d'emploi

### 23.1 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre préparateur de crème glacée et de yaourt IceCreamer vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

### 23.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au préparateur de crème glacée et de yaourt IceCreamer (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

### 23.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

**▲GEFAHR**

**Danger**

**Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

**▲WARNUNG**

**Attention**

**Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

**▲VORSICHT****Prudence**

**Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

**HINWEIS****Remarque**

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

**23.4 Limite de responsabilités**

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi.

Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

**23.5 Protection intellectuelle**

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

---

## 24 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

### 24.1 Utilisation conforme

Cet appareil est destiné à être utilisé à la maison dans des pièces fermées pour préparer de la crème glacée et de yaourt.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple :

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

#### **▲WARNING** Attention

##### **Danger en cas d'utilisation non conforme !**

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

### 24.2 Consignes de sécurités générales

#### **HINWEIS** Remarque

**Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :**

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Seuls des aliments peuvent être mis dans le réservoir.
- ▶ Ne basculez pas l'appareil et ne le positionnez pas en position oblique. N'inclinez pas l'appareil de plus de 45°.
- ▶ L'appareil ne doit jamais être utilisé avec un contrôleur externe ou une télécommande.

**HINWEIS**

## Remarque

- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.

### 24.3 Danger d'incendie/Danger dû à des matériaux inflammables. Danger d'incendie et d'explosion

**▲GEFAHR**

## DANGER



#### Danger d'incendie/Danger dû à des matériaux inflammables.

- ▶ Ne pas stocker des substances explosives telles que les bombes aérosols avec des gaz propulseurs inflammables dans cet appareil.
- ▶ Évitez la présence de flammes à l'air libre, de feu ou d'autres sources de feu à proximité de l'appareil.
- ▶ La mise au rebut de ce matériau inflammable doit être effectuée en respectant les règles nationales.
- ▶ Ne pas couvrir les orifices de ventilation de l'appareil et ne pas les bloquer.
- ▶ N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou d'autres moyens auxiliaires pour accélérer la fabrication de crème glacée ou de yaourt.
- ▶ N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.

#### 24.3.1 Danger lié au courant électrique

**▲GEFAHR**

## Danger de mort par électrocution !

#### Il y a danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension !

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger lié au courant électrique :

**▲GEFAHR****Danger**

- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.

## 25 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

### 25.1 Consignes de sécurité

**▲WARNING****Attention**

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

### 25.2 Inventaire et contrôle de transport

Préparateur de crème glacée et de yaourt IceCreamer est livré de façon standard avec les composants suivants :

- IceCreamer
- Récipient
- Mixeur mélangeur
- Portionneur de glace
- Doseur
- Mode d'emploi

**HINWEIS****Remarque**

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

### 25.3 Déballage

Pour déballer la machine, procéder comme suit:

- Sortir la préparateur de crème glacée et de yaour de son emballage, déballer l'emballage intérieur et extérieur.



- 
- Après avoir déballé ou transporté l'appareil, laissez-le reposer pendant au moins 24 heures à son emplacement définitif. C'est la durée qu'il faut au liquide de refroidissement qui se trouve dans l'appareil pour se déposer.



## 25.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

### HINWEIS

### Remarque

- Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

## 25.5 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être posé à plat sur une surface ferme, plane, horizontale et résistante à eau avec une force portante suffisante pour l'appareil.
- Ne laissez pas la machine en plein soleil.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- L'appareil nécessite une ventilation suffisante pour une marche correcte. Laissez 10 cm d'espace libre sur tous les côtés.
- Ne couvrez pas et ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas démonter les pieds d'appui de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

---

## 25.6 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.  
En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm<sup>2</sup>. Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le Ice Master ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.  
Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

## 26 Fonction

Dans ce chapitre on trouvera des renseignements importants sur la fonction de la machine.

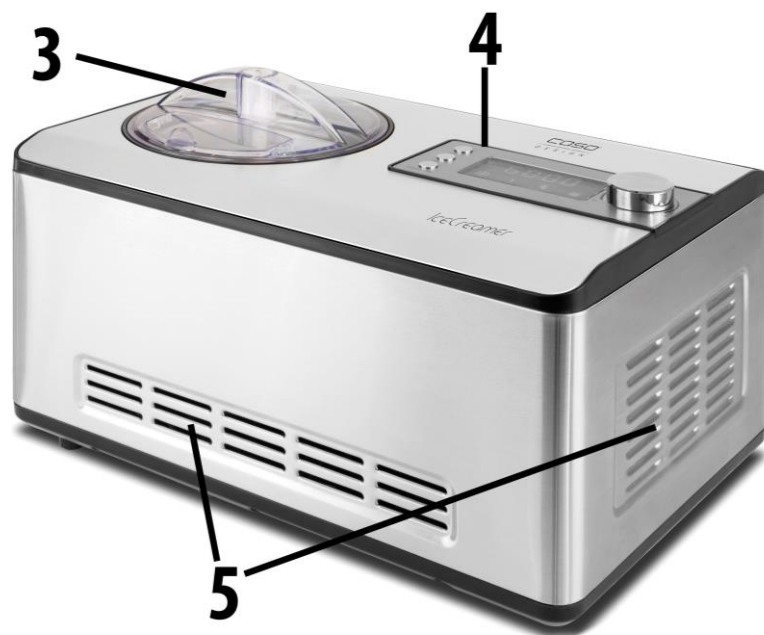
### 26.1 Vue d'ensemble

1 Mixeur mélangeur



---

## 2 Réservoir amovible



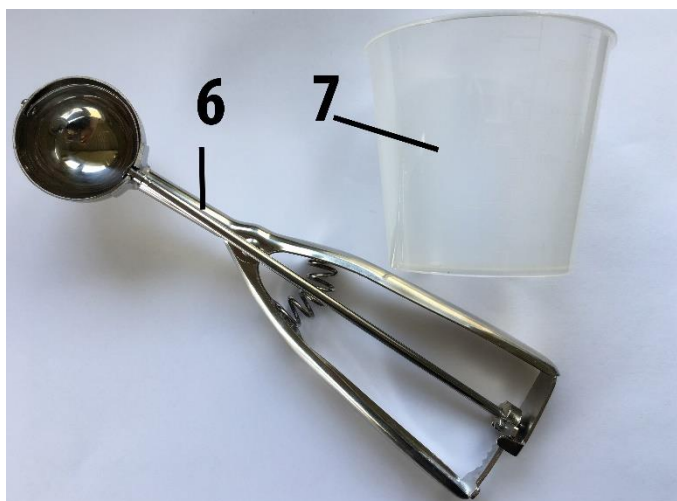
3 Couvercle avec ouverture de recharge

4 Surface de commande avec écran

5 Fente d'aération

6 Portionneur de glace (dans le but de ne pas rayer le réservoir)

7 Doseur



### 26.2 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'appareil.

## 27 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

### 27.1 Avant usage

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois pour éliminer les éventuels résidus de fabrication. Pour ce faire, respectez nos consignes de nettoyage du chapitre **Nettoyage et entretien**.

## 27.2 Surface de commande



### a Touches

PUISSANCE

MENU

START/PAUSE

### b Écran

### c Molette de réglage

## 27.3 Utilisation

### HINWEIS

### Remarque

- ▶ Attendez au minimum 24 heures avant de mettre l'appareil en marche. C'est la durée qu'il faut au liquide de refroidissement pour se déposer.
- ▶ Le réservoir amovible et l'évidement dans lequel le réservoir est inséré doivent être secs avant usage, sinon le réservoir risque de geler pendant la production de glace ou le refroidissement.
- ▶ Il n'est pas nécessaire de pré-refroidir ou de réfrigérer le réservoir à l'avance.
- ▶ Mettez toujours les aliments directement dans le réservoir et non dans l'évidement dans lequel le réservoir est inséré.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans avoir mis le couvercle.
- ▶ Remplissez le réservoir au maximum à 60 % (environ 1 litre de liquide) car la masse de glace se dilate en gelant.
- ▶ N'utilisez le mixeur mélangeur que pour le programme de mélange et de préparation de glace.

### ⚠ WARNING

### Attention

- ▶ En cours de fonctionnement, ne pas insérer d'objets dans l'appareil en marche, en particulier dans le mixeur mélangeur, et ne pas mettre la main dans l'appareil. Vous risquez de vous blesser.

### 27.3.1 Préparation de glace et de yaourt

Vous trouverez dans le chapitre **Recettes** des conseils importants de préparation pour la réalisation de glace et de yaourt.

1. Préparer les ingrédients en suivant la recette dans un récipient séparé.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et sortez le réservoir. Insérez le mixeur mélangeur qui sert à la production de glace dans le réservoir. (Pas besoin de mixeur mélangeur pour la fonction yaourt). Mettez la masse de glace ou de yaourt préparée dans le réservoir amovible.







3. Placez le réservoir dans évidement de l'appareil. Refermez ensuite le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque.

4. Branchez la prise de secteur et « CASO » apparaît alors à l'écran. L'appareil se trouve maintenant en mode veille.

5. Appuyez sur la touche POWER. Le menu standard ICE CREAM (GLACE) et le temps préconisé 60:00 apparaissent à l'écran.

6. Sélectionnez le programme souhaité avec la touche MENU :

6. Sélectionnez le programme souhaité avec la touche MENU :

Symbole	Menu	Fonction	Temps minimal	Temps maximal
	COOLING ONLY (SEULEMENT REFROIDISSEMENT)	Refroidissement	05:00 (5 minutes)	60:00 (minutes)
	MIXING ONLY (SEULEMENT MIXAGE)	Mixage	05:00 (5 minutes)	60:00 (minutes)
	ICE CREAM (GLACE)	Préparation de glace, sorbet, glace italienne, yaourt glacé	05:00 (5 minutes)	60:00 (minutes)
	YOGHURT (YAOURT)	Préparation de yaourt	08H (8 heures)	24H (24 heures)

Vous pouvez revenir en mode veille en utilisant la touche POWER.

7. Réglez la durée de préparation souhaitée avec la molette (varie en fonction de la consistance et de la quantité d'ingrédients) et lancez le programme avec la touche START/ PAUSE. Vous pouvez interrompre le processus à tout moment avec la touche START/ PAUSE.

8. L'écran affiche maintenant la durée résiduelle du programme sélectionné. Le symbole clignotant vous indique que vous avez lancé le programme.

---

Le temps s'affiche en minutes pour le programme glace, refroidissement et mixage et en heures pour le programme yaourt (de nouveau en minutes à partir de 90 minutes).

9. La production de glace ou de yaourt est terminée une fois que l'appareil émet 3 bips et que l'écran affiche « 00:00 ».

10. Vérifiez si la consistance souhaitée est atteinte. S'il faut une nouvelle durée de préparation, appuyez sur la touche POWER et répétez le processus à partir du point 5.

### 27.3.2 Extraction de la masse de glace ou de yaourt

#### HINWEIS

#### Remarque

- ▶ En fonction de la préparation, il est possible que le mixage s'arrête avant la durée de préparation réglée. Ceci est une protection pour le moteur. Vous pouvez sortir la glace.
- ▶ Pour prélever la crème glacée ou le yaourt, utilisez exclusivement une cuillère en plastique ou en bois ; n'utilisez pas de cuillères en métal qui pourraient endommager la surface du réservoir.
- ▶ Vous pouvez manger le yaourt dès qu'il est pris ou y rajouter des fruits, du miel, etc. Vous pouvez refroidir le réservoir au réfrigérateur.
- ▶ Les températures ambiantes et la base de yaourt préparé influent sur la durée de fabrication. Si vous utilisez du lait refroidi avec des ferments de yaourt comme base, adaptez la durée en conséquence. Si vous utilisez du yaourt nature comme base, la durée de préparation ne doit pas dépasser 10 heures.

11. Avant de sortir la glace ou le yaourt, mettez l'appareil en mode veille en utilisant la touche POWER et débranchez la prise d'alimentation électrique.

12. Ouvrez le couvercle puis sortez le réservoir de l'appareil.

13. Le cas échéant, sortez le mixeur mélangeur et mettez la masse dans un récipient adapté.

a. Consommez la glace immédiatement ou mettez-la au congélateur.

b. Laissez le yaourt refroidir à température ambiante et mettez-le ensuite au réfrigérateur. Nous recommandons de laisser la masse pendant environ 2 heures dans l'appareil en marche à la fin du programme (l'appareil refroidit automatiquement la masse).

14. Si vous le souhaitez, vous pouvez ensuite directement continuer à préparer du yaourt ou de la glace. Pour ce faire, reprenez au point 1.

### 27.3.3 Fonction post-refroidissement

La fonction post-refroidissement démarre automatiquement après la production de glace ou de yaourt.



---

### **Crème glacée :**

Si la glace n'est pas sortie de l'appareil 10 minutes après sa fabrication ou si l'appareil n'est pas mis hors tension, la fonction post-refroidissement qui apparaît à l'écran sous la forme de « COOL » démarre. L'appareil réfrigère ensuite votre glace pendant une heure par étapes de 10 minutes. Une fois que la préparation est terminée, suivez les étapes de Prélèvement de la masse de glace ou de yaourt.

Veuillez noter que l'appareil n'effectue alors qu'une simple réfrigération et que la consistance peut varier à l'intérieur et à l'extérieur du réservoir. Mélangez la masse après avoir sorti le mixeur mélangeur avant de la mettre dans un récipient approprié.

### **YAOURT :**

Une fois que le programme yaourt est terminé et que le yaourt est prêt, l'écran affiche « 00:00 ». L'appareil lance automatiquement la fonction post-refroidissement, l'écran affichant « COOL ». Une fois que la préparation est terminée, suivez les étapes de Prélèvement de la masse de glace ou de yaourt.

En l'absence d'autres saisies, l'appareil reste en mode refroidissement jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

## **28 Recettes**

Vous trouverez sur [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de) d'autres idées de recettes pour le préparateur de glace et de yaourt 2 en 1 « IceCreamer ».

### **YAOURT**

La préparation de yaourt est réalisée avec du lait et du yaourt comme ingrédients ou alternativement avec des cultures de yaourt. Suivant vos goûts, d'autres ingrédients peuvent être ajoutés au yaourt nature, comme par exemple des fruits, du miel, des céréales, etc.

#### **Yaourt nature :**

1000 ml de lait (3,5 %)

200 g de yaourt nature (3,5 %)

Faire d'abord bouillir le lait à 90° C pendant 5 minutes dans une casserole. Laisser ensuite refroidir à 50 °C et rajouter la masse de yaourt. Mettre la masse préparée dans le réservoir de l'IceCreamer et sélectionner le menu « Yaourt » – régler le temporisateur sur 8 heures. Pour une consistance crémeuse et compacte, nous conseillons de refroidir la masse dans le réservoir amovible une nuit au réfrigérateur ou dans l'appareil (l'appareil refroidit automatiquement la masse à la fin du programme) et d'éliminer le petit lait excédentaire à l'aide d'un torchon en mousseline ou d'un torchon de cuisine.

#### **GLACE**

De la glace crémeuse est préparée en ajoutant des ingrédients comme du lait, du sucre, de la crème, éventuellement du jaune d'œuf et suivant les goûts d'autres ingrédients qui sont travaillés en les mélangeant constamment et en les refroidissant de manière homogène.

---

### **Glace au chocolat :**

200 ml de lait (3,5%)

100 g de chocolat amer (70 % de cacao)

100 g de chocolat, lait entier

300 g de crème fraîche

80 g de sucre (adapté en fonction des goûts)

Faire chauffer le lait. Ajouter le chocolat, l'incorporer en mélangeant constamment et laisser refroidir. Battre la crème avec le sucre jusqu'à une consistance demi-ferme et y incorporer la masse de chocolat au lait refroidi. Mettre la masse préparée dans le réservoir de l'IceCreamer et sélectionner le menu « Glace » – régler le temporisateur sur 50 minutes. Une fois que la glace est prête, la mettre dans un récipient séparé et la laisser refroidir plus longtemps en fonction des goûts.

### **SORBET**

Le sorbet se fabrique à partir d'une grande diversité de fruits et peut être préparé en recettes sucrées ou aigres-douces suivant les goûts.

#### **Recette de base :**

500 g de coulis de fruits ou de jus de fruits

50 à 120 g de sucre suivant les goûts

Ajout d'autres ingrédients, comme par exemple du zeste de citron ou autres, possible.

#### **Sorbet à la framboise**

300 g de framboises (fraîches ou surgelées)

125 ml d'eau

50 g de sucre

Un trait de vinaigre balsamique blanc

Faire d'abord décongeler les framboises surgelées. Écraser ensuite les framboises décongelées ou fraîches en purée et les passer au tamis fin pour enlever les grains. Pendant ce temps, faire chauffer l'eau et ajouter le sucre en mélangeant constamment jusqu'à dissolution complète. Bien mélanger le coulis de framboise avec l'eau sucrée et le trait de vinaigre balsamique blanc et les mettre dans le réservoir de l'IceCreamer. Mettre la masse préparée dans le réservoir de l'IceCreamer et sélectionner le menu « Glace » – régler le temporisateur sur 45 heures. Une fois que le sorbet est prêt, le mettre dans un récipient séparé et le consommer directement ou le laisser refroidir plus longtemps en fonction des goûts.

## **29 Nettoyage et entretien**

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.



---

## 29.1 Consignes de sécurité

### **▲VORSICHT** Prudence

Veillez respecter les prescriptions de sécurité suivantes avant le nettoyage de la machine:

- ▶ Avant le nettoyage éteignez la machine et débranchez la prise.
- ▶ Nettoyez la machine avec un chiffon doux.
- ▶ Ne nettoyez pas l'appareil avec des détergents abrasifs, corrosifs ou inflammables.
- ▶ Nettoyer l'appareil à fond si vous ne l'avez pas utilisé depuis un certain temps avant de vous en servir à nouveau.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.
- ▶ Ne pas nettoyer les accessoires dans le lave-vaisselle.

## 29.2 Nettoyage avant la première utilisation

1. Avant et après usage, nous vous conseillons de laver toutes les pièces amovibles, comme le réservoir amovible, le mixeur mélangeur, le couvercle, le portionneur de glace et le doseur avec un liquide vaisselle doux et de l'eau chaude puis de l'essuyer soigneusement avec un chiffon doux.
2. Essuyer le boîtier et l'évidement du réservoir avec un chiffon doux et finir de le sécher également avec un chiffon doux.
3. Assemblez ensuite toutes les pièces et remettez les dans l'appareil.
4. Posez l'appareil sur une surface de travail plane et sèche.

## 30 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

### 30.1 Consignes de sécurité

#### **▲VORSICHT** Prudence

- ▶ Pour éviter les accidents, les réparations des parties électriques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé par le constructeur.
- ▶ Toute réparation non conforme peut représenter un danger pour l'utilisateur et pourrait endommager la machine.

## 30.2 Résolution des problèmes

Problème	Cause possible	Résolution
Vous n'arrivez plus à sortir le réservoir de l'appareil après avoir utilisé la fonction glace ou refroidissement.	Il est possible que de l'humidité présente dans l'évitement ait contribué à faire geler l'appareil.	Attendez 1 à 2 minutes puis sortez le réservoir.
Le mixeur mélangeur ne bouge plus.	La consistance de la glace est très dure. Du fait d'une protection anti-surchauffe du moteur, le mixeur mélangeur cesse de fonctionner.	Arrêtez le programme glace. Mélangez la masse avec une cuillère adaptée jusqu'à ce qu'elle bouge plus facilement et rappuyez sur démarrage.
L'écran affiche « E1 » ou « E2 »	Protection anti-surchauffe du moteur	Arrêtez l'appareil puis remettez le en marche. Si le problème n'est pas résolu, veuillez vous adresser au service clients.

### HINWEIS

#### Remarque

- ▶ Faute de résolution de votre problème, veuillez contacter un représentant du service à la clientèle.
- ▶ Nettoyez l'appareil avant de l'envoyer au service clients.

## 30.3 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité. Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

### HINWEIS

#### Remarque

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.
- ▶ Le propulseur à l'intérieur de l'appareil est combustible. L'élimination de ce matériau inflammable doit être en conformité avec les réglementations nationales.

---

## 31 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

## 32 Caractéristiques techniques

Appareil	Préparateur de crème glacée et de yaourt
Nom	IceCreamer
N°. d'article	3298
Données de raccordement	220-240V~, 50Hz
Puissance consommée	180W
Dimensions externes (L/P/H)	43 x 28,5 x 28 cm
Poids net	11,8 kg
Capacité	2 L

---

# Istruzione d'uso

## Preparatore di gelato e yogurt

### IceCreamer (3298)



---

## 33 Istruzione d'uso

### 33.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il IceCreamer Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

### 33.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del IceCreamer (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell'apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

### 33.3 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

**▲GEFAHR**

#### Pericolo

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

**▲WARNING**

#### Avviso

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

**▲VORSICHT****Attenzione**

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

**HINWEIS****Indicazione**

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

**33.4 Limitazione della responsabilità**

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia.

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

**33.5 Tutela dei diritti d'autore**

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

---

## 34 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

### 34.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è destinato solo per l'uso domestico in locali chiusi per la produzione di gelato e yogurt.

Questo apparecchio è destinato per l'uso domestico e in simili applicazioni, come ad esempio:

- nelle cucine per impiegati in negozi, uffici e altre aree commerciali;
- nelle proprietà agricole;
- nelle pensioni bed and breakfast,
- dai clienti in alberghi, motel e altri stabilimenti residenziali.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

#### **▲WARNING** Avviso

##### **Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

### 34.2 Indicazioni generali di sicurezza

#### **HINWEIS** Indicazione

##### **Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, se sono sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano. Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.

- ▶ Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.
- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e hanno compreso i rischi che ne derivano.
- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Nel contenitore possono essere riempiti solo generi alimentari.
- ▶ Non ribaltare o mettere in obliquo l'apparecchio. Non inclinare l'apparecchio oltre un'angolazione di 45°.
- ▶ L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- ▶ Non immergere l'apparecchio nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.



---

### 34.3 Pericolo d'incendio/ Pericolo a causa di materiali combustibili.

**▲GEFAHR**

Pericolo



Pericolo d'incendio/ Pericolo a causa di materiali combustibili.

- ▶ Non conservare sostanze esplosive, come bombolette spray con propellenti infiammabili in questa unità.
- ▶ Il propellente all'interno dell'unità è combustibile. Questo materiale infiammabile deve essere smaltito in conformità con le normative nazionali.
- ▶ Evitare fiamme libere, fuoco o altre fonti infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- ▶ Non coprire e non ostruire le feritoie di ventilazione dell'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare utensili meccanici o altri mezzi per accelerare la produzione del gelato e dello yogurt.
- ▶ Non utilizzare nessun apparecchio elettrico all'interno dell'apparecchio.

#### 34.3.1 Pericolo dovuto a corrente elettrica

**▲GEFAHR**

**Pericolo di morte dovuto a corrente elettrica!**

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di morte! Osservare le avvertenze di sicurezza seguenti per evitare il pericolo dovuto dalla corrente elettrica:

- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.

**▲GEFAHR****Pericolo**

- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.

## 35 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

### 35.1 Indicazioni di sicurezza

**▲WARNING****Avviso**

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

### 35.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Preparatore di gelato e yogurt IceCreamer viene fornito standard con le seguenti componenti:

- IceCreamer
- Contenitore
- Frullatore
- Porzionatore gelato
- Misurino
- Istruzioni d'uso

**HINWEIS****Indicazione**

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

### 35.3 Disimballaggio

Per disimballare l'apparecchio procedere come segue:

- Rimuovere l'apparecchio dal cartone e togliere sia il materiale d'imballaggio interno che quello esterno.
- Dopo aver disimballato o trasportato l'apparecchio, lasciarlo stare fermo sul luogo di destinazione per almeno 24 ore. Questo tempo è necessario affinché il refrigerante che si trova dentro possa depositarsi.

---

## 35.4 Smaltimento dell'involucro



L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

### HINWEIS

### Indicazione

- Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

## 35.5 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve appoggiare su un supporto resistente, piatto, piano e resistente all'acqua con una portata sufficiente per la macchina.
- Non sottoporre l'apparecchio a radiazioni dirette del sole.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasci 10 cm di spazio su tutti i lati.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- Non elimini i piedini dell'apparecchio.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

---

## 35.6 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

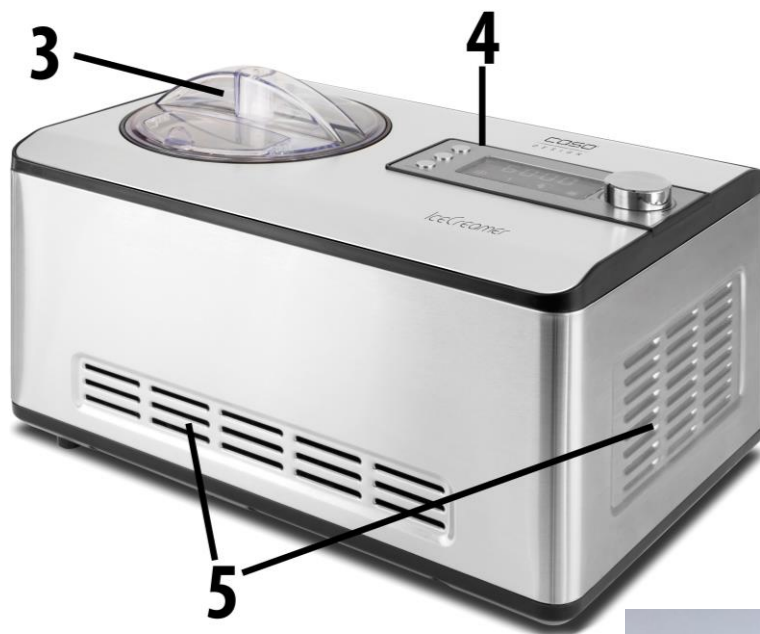
- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.  
In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm<sup>2</sup>. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il Ice Master o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.  
Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

## 36 Funzione

In questo capitolo ricevete importanti indicazioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio.

## 36.1 Panoramica complessiva

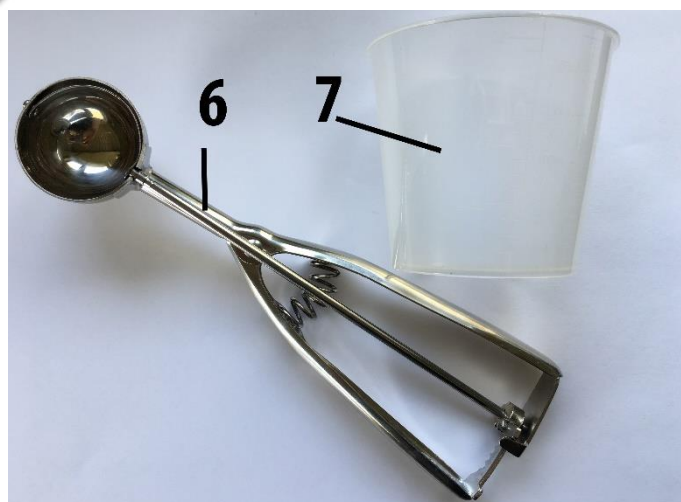
- 1 Frullatore
- 2 Contenitore estraibile



- 3 Coperchio con apertura di rabbocco
- 4 Pannello di controllo con display
- 5 Feritoie di ventilazione

- 6 Porzionatore di gelato (non raschiare con questo il contenitore)

- 7 Misurino



## 36.2 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul fondo dell'apparecchio.

## 37 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

## 37.1 Prima dell'uso

Pulire l'apparecchio prima di usarlo la prima volta per rimuovere eventuali residui di prodotto. Osservare le nostre istruzioni per la pulizia riportate al capitolo **Pulizia e cura**.

## 37.2 Pannello di controllo



### a Tasti:

POWER

MENU

START/PAUSA

### b Display

### c Manopola

## 37.3 Uso

### HINWEIS

### Indicazione

- ▶ Attendere almeno 24 ore prima di accendere l'apparecchio. Questo tempo è richiesto affinché il refrigerante possa depositarsi.
- ▶ Il contenitore estraibile e la cavità in cui viene inserito il contenitore devono essere asciutti prima dell'uso; altrimenti, il contenitore può gelare durante la produzione o il raffreddamento del ghiaccio.
- ▶ Il contenitore non deve essere preraffreddato / raffreddato.
- ▶ Riempire i generi alimentari sempre direttamente nel contenitore e non nella cavità in cui è inserito il contenitore.
- ▶ Mai fare funzionare l'apparecchio senza contenitore inserito.
- ▶ Riempire il contenitore fino ad un massimo del 60% (circa 1 litro di liquido), poiché la massa di ghiaccio si espande durante il processo di congelamento.
- ▶ Utilizzare il frullatore solo per il programma di miscelazione e per il gelato.

► Non tenere alcun oggetto nell'apparecchio in funzione, in particolare dentro al frullatore e non afferrare nell'apparecchio con le mani. Sussiste il pericolo di lesioni.

### 37.3.1 Preparazione del gelato e dello yogurt

Per la produzione del gelato e dello yogurt, consultare le importanti istruzioni di preparazione riportate al capitolo **Ricettario**.







1. Preparare gli ingredienti secondo la ricetta in un contenitore a parte.
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio e rimuovere il contenitore. Mettere il frullatore per la produzione del gelato dentro il contenitore. (La funzione per la produzione dello yogurt non necessita del frullatore). Versare la massa finita di gelato/yogurt dentro il contenitore estraibile.
3. Posizionare il contenitore nella cavità dell'apparecchio. Infine chiuderlo con il coperchio, ruotando il coperchio in senso antiorario finché non si innesta.
4. Inserire la spina e sul display appare "CASO".

L'apparecchio si trova in modalità di standby.

5. Premere il tasto POWER. Sul display viene visualizzato il menu standard ICE CREAM e il tempo predefinito 60:00.

6. Con il tasto MENU selezionare il programma desiderato:

Simbolo	Menù	Funzione	Tempo minimo	Tempo massimo
	COOLING ONLY	Raffreddare	05:00 (5 minuti)	60:00 (minuti)
	MIXING ONLY	Frullare	05:00 (5 minuti)	60:00 (minuti)
	ICE CREAM	Produzione di gelato, sorbetto, mantecato, frozen, yogurt	05:00 (5 minuti)	60:00 (minuti)
	YOGHURT	Produzione del yogurt	08H (8 ore)	24H (ore)

Con il tasto POWER si ritorna in modalità standby.

7. Impostare con la manopola il tempo di preparazione desiderato (variabile a seconda della consistenza e della quantità degli ingredienti) e avviare il programma con il tasto START/PAUSA. Il processo può essere interrotto in qualsiasi momento con il tasto START/PAUSA.



---

8. Il display visualizza ora il tempo di esecuzione rimanente del programma selezionato. Il simbolo lampeggiante indica che il programma è stato avviato.

Per il programma di preparazione del gelato, di raffreddamento e di miscelazione, il tempo viene visualizzato in minuti. Per il programma di preparazione dello yogurt in ore (da 90 minuti in poi di nuovo in minuti).

9. La produzione del gelato o dello yogurt è terminata quando l'apparecchio emette tre suoni e il display visualizza "00:00".

10. Verificare se la consistenza desiderata è stata raggiunta. Se è necessario un ulteriore tempo di preparazione, premere il tasto POWER e ripetere il processo a partire dal punto 5.

### 37.3.2 Prelievo della massa di gelato / yogurt

#### HINWEIS

#### Indicazione

- ▶ A seconda della preparazione, è possibile interrompere il processo di miscelazione prima del tempo di preparazione impostato. Ciò viene fatto per proteggere il motore. Il gelato può essere prelevato.
- ▶ Per il prelievo del gelato/yogurt utilizzare solo un cucchiaino di plastica o di legno, non utilizzare un cucchiaino di metallo, altrimenti la superficie del contenitore potrebbe venirne danneggiata.
- ▶ Lo yogurt può essere mangiato subito dopo che si è raffreddato oppure potete aggiungere frutta, miele, ecc. Il contenitore lo potete raffreddare nel frigorifero.
- ▶ La temperatura ambiente e la base dello yogurt preparato influenzano il tempo di produzione. Se si utilizza latte freddo con batteri di yogurt come base, adeguare di conseguenza allora il tempo. Se si utilizza yogurt puro come base, allora il tempo di produzione non deve superare le 10 ore.

11. Prima di togliere il gelato/yogurt, portare l'apparecchio in modalità standby con il tasto POWER e scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.

12. Aprire il coperchio per poi rimuovere il contenitore dall'apparecchio.

13. Rimuovere il frullatore (se presente) e riempire la massa prodotta in un contenitore adatto.

- a. Mangiare subito il gelato oppure conservarlo in freezer.
- b. Lasciare raffreddare lo yogurt a temperatura ambiente e poi conservarlo in frigorifero. Si consiglia di lasciare la massa nell'apparecchio acceso per circa 2 ore dopo la fine del programma (l'apparecchio la raffredda automaticamente).

14. Se lo si desidera, è possibile continuare con la produzione di yogurt e gelato subito dopo. A tal fine, iniziare di nuovo dal punto 1.



---

### 37.3.3 Funzione successiva di raffreddamento

La funzione successiva di raffreddamento viene avviata automaticamente dopo la produzione del gelato/dello yogurt.

#### Ice Cream:

Se il gelato non viene rimosso dall'apparecchio 10 minuti dopo la sua produzione o se l'apparecchio non viene spento, allora viene avviata la funzione successiva di raffreddamento, la quale viene visualizzata sul display con "COOL". A passi di 10 minuti, l'apparecchio poi raffredda il gelato per un'ora. Dopo la produzione, seguire i passi riportati al capitolo **Prelievo della massa di gelato / yogurt**.

Considerare il fatto che l'apparecchio durante ciò ha la sola funzione di raffreddare e che quindi la consistenza all'interno e all'esterno del contenitore può variare. Miscelare la massa dopo aver rimosso il frullatore e prima di riempirla in un contenitore adatto.

#### YOGURT:

Una volta che il programma per lo yogurt è terminato e lo yogurt è pronto, sul display viene visualizzato "00:00". L'apparecchio avvia automaticamente la funzione successiva di raffreddamento e il display visualizza "COOL". Dopo la produzione, seguire i passi riportati al capitolo **Prelievo della massa di gelato / yogurt**.

Se non vengono immessi ulteriori dati, l'apparecchio rimane in modalità di raffreddamento finché non viene spento.

## 38 Ricettario

Al sito [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de) trovate altre ricette per il preparatore 2-in-1 di gelato e yogurt "IceCreamer".

#### YOGURT

La produzione dello yogurt avviene con gli ingredienti latte e yogurt o in alternativa con colture di yogurt. A seconda del sapore, è possibile aggiungere altri ingredienti allo yogurt naturale, come ad es. frutta, miele, cereali, ecc.

#### Yogurt naturale:

1000 ml di latte (3,5%)

200 g yogurt naturale (3,5%)

Dapprima fare riscaldare il latte a 90 °C in una pentola per 5 minuti. Poi lasciare raffreddare a 50 °C e aggiungere la massa di yogurt. Versare la massa preparata nel contenitore dell'IceCreamer e selezionare il menu "Yogurt" - impostare il timer a 8 ore. Per una consistenza fissa cremosa, si consiglia di raffreddare la massa durante la notte nel frigorifero o nel contenitore estraibile (l'apparecchio raffredda la massa automaticamente alla fine del programma) e di setacciare il siero in eccesso con un panno di garza o un panno da cucina.

---

## **GELATO**

Il gelato cremoso viene prodotto mescolando ingredienti come latte, zucchero, panna, eventualmente tuorlo d'uovo e, a seconda del gusto, con altri ingredienti, che vengono lavorati miscelandoli continuamente e un raffreddamento costante.

### **Gelato al cioccolato:**

200 ml di latte (3,5%)

100 g di cioccolato fondente (70% di cacao)

100 g di cioccolato, latte intero

300 g di panna

80 g di zucchero (variare a seconda del gusto)

Riscaldare il latte. Aggiungere il cioccolato, mescolando costantemente e lasciare raffreddare. Montare la panna semi-fissa insieme allo zucchero fino a quando la massa di latte e cioccolato raffreddata si alzano sotto la panna. Versare la massa preparata nel contenitore dell'IceCreamer e selezionare il menu "Gelato" - impostare il timer a 50 minuti. Versare il gelato in un contenitore a parte dopo averlo preparato e lasciarlo raffreddare ulteriormente, a seconda del gusto.

## **SORBETTO**

Il sorbetto viene prodotto da svariati frutti e può essere preparato, a seconda del gusto, dolce o agro.

### **Ricetta base:**

500 g pappa di frutta o succo di frutta

50 – 120 g di zucchero a seconda del gusto

Possibile aggiungere altri ingredienti, come ad es. ciste al limone e altro.

### **Sorbetto ai lamponi**

300 g di lamponi (freschi o congelati)

125 ml di acqua

50 g di zucchero

Un piccolo goccio di balsamico bianco

Scongelerare dapprima i lamponi congelati. Successivamente preparare un purè con i lamponi scongelati o freschi e mescolare la massa attraverso un setaccio fine per eliminare i semi. Nel frattempo, riscaldare l'acqua e aggiungere lo zucchero, mescolandolo costantemente fino a quando non si è completamente sciolto. Mescolare bene la pappa di lampone con l'acqua zuccherata e il goccio di balsamico bianco e versare il tutto nel contenitore dell'IceCreamer. Versare la massa preparata nel contenitore dell'IceCreamer e selezionare il menu "Gelato" - impostare il timer a 45 minuti. Versare il sorbetto in un contenitore a parte dopo averlo preparato e a seconda del gusto mangiarlo direttamente oppure lasciarlo raffreddare ulteriormente.

---

## 39 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

### 39.1 Avvertenze di sicurezza

#### **▲VORSICHT** Attenzione

Prima di iniziare la pulizia della macchina, osservare le avvertenze di sicurezza seguenti:

- ▶ Prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa.
- ▶ Non pulire l'apparecchio con detergenti graffianti, abrasivi o infiammabili.
- ▶ Utilizzare un panno morbido per la pulizia dell'apparecchio.
- ▶ Se non si utilizza il dispositivo per un lungo periodo, pulirlo accuratamente prima di riutilizzarlo.
- ▶ Se l'apparecchio non è stato utilizzato per lungo tempo, pulirlo accuratamente prima di usarlo ancora.
- ▶ Non immergere l'apparecchio nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.
- ▶ Non lavare gli accessori nella lavastoviglie.

### 39.2 Pulizia al primo utilizzo

1 Prima e dopo l'uso, si consiglia di pulire tutte le parti rimovibili, come il contenitore estraibile, il frullatore, il coperchio, la paletta del gelato e il misurino con un detergente delicato e acqua calda e successivamente di asciugarle accuratamente con un panno morbido.

2 Pulire l'alloggiamento e la cavità del contenitore con un panno umido e asciugarli con un panno morbido.

3 Quindi assemblare tutti i componenti e riposizionarli nell'apparecchio.

4 Appoggiare l'apparecchio su una base di lavoro piana e asciutta.

## 40 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

### 40.1 Avvertenze di sicurezza

#### **▲VORSICHT** Attenzione

- ▶ Le riparazioni sugli apparecchi elettrici possono essere eseguite solo da personale specializzato che è stato addestrato dal fabbricante.
- ▶ Attraverso riparazioni eseguite non a regola d'arte potrebbero crearsi notevoli pericoli per l'utente e danni dell'apparecchio.

## 40.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

Errore	Causa possibile	Rimedio
Il contenitore non si lascia più togliere dall'apparecchio dopo la funzione di gelato/raffreddamento	L'eventuale umidità nella cavità ha contribuito al congelamento del contenitore	Attendere 1-2 minuti e rimuovere poi il contenitore.
Il frullatore non si muove più	La consistenza del gelato è molto dura. Il frullatore smette di funzionare a causa della protezione da surriscaldamento del motore	Arrestare il programma di preparazione del gelato. Mescolare la massa con un cucchiaino adatto, finché la massa si lascia muovere (allentata) più facilmente e premere di nuovo il tasto Start.
Il display mostra "E1" o "E2"	Protezione da surriscaldamento del motore	Spegnere e riaccendere l'apparecchio. Rivolgersi al Servizio Clienti se il problema non è stato eliminato.

### HINWEIS

### Indicazione

- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti, se i passi sopra menzionati non risolvono il problema.
- ▶ Pulire l'apparecchio prima di spedirlo al Servizio clienti.

## 41 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il tuo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

### HINWEIS

### Indicazione

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.
- ▶ Il propellente all'interno dell'unità è combustibile. Lo smaltimento di questo materiale infiammabile deve essere conforme alle normative nazionali.

---

## 42 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

## 43 Dati tecnici

Apparecchio	Preparatore di gelato e yogurt
Nome	IceCreamer
N. articolo	3298
Dati connessione	220-240V~, 50Hz
Potenza assorbita	180W
Misure esterne (L/P/A)	43 x 28,5 x 28 cm
Peso netto	11,8 kg
Capacità	2 L

---

# Originele Gebruiksaanwijzing IJs- en yoghurtmachine

## IceCreamer (3298)



---

## 44 Gebruiksaanwijzing

### 44.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

U heeft jaren lang plezier van uw IceCreamer als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

### 44.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de IceCreamer (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

- ingebruikname
- bediening
- oplossing van een storing en/of
- reiniging

van het apparaat belast is.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

### 44.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

**▲GEFAHR**

#### Gevaar

**Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.**

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

**▲WARNING**

#### Waarschuwing

**Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.**

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

**▲VORSICHT****Voorzichtig**

**Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.**

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

**HINWEIS****Tip**

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

#### **44.4 Aansprakelijkheid**

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten.

Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

#### **44.5 Auteurswet**

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden.

Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.



---

## 45 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat.

Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

### 45.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik in gesloten ruimtes voor de bereiding van ijs en yoghurt.

Dit apparaat is bedoeld voor het huishouden en in soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld:

- in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële toepassingen;
- op boerderijen;

- door klanten in hotels, motels en dergelijke;
- in pensions met ontbijt.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

#### **⚠️** **WARNING**    Waarschuwing

**Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!**

**Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.**

- ▶ Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

### 45.2 Algemene veiligheidsinstructies

#### **HINWEIS**    Tip

**Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:**

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze onder toezicht staan of wanneer hun de veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Het apparaat kan door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of hen het veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Gebruik de theekoker niet als deze leeg is. Dit kan het apparaat beschadigen.
- ▶ Een reparatie van het apparaat mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Er mogen alleen levensmiddelen in de machine worden gedaan.
- ▶ Het apparaat niet kantelen of schuin neerzetten. Houd het apparaat niet schuiner dan met een hoek van 45°.
- ▶ Het apparaat is er niet voor bedoeld om met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.
- ▶ Het apparaat niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.

---

## 45.3 Brandgevaar / Gevaar door ontvlambare materialen / Explosiegevaar

**▲GEFAHR**

Gevaar



Brandgevaar / Gevaar door ontvlambare materialen

- ▶ Niet explosieve stoffen op te slaan, zoals spuitbussen met brandbare drijfgassen in dit toestel.
- ▶ Het drijfgas in het apparaat is brandbaar. De verwijdering van dit vuurgevaarlijke materiaal moet conform de nationale voorschriften plaatsvinden.
- ▶ Vermijd open vuur of andere warmtebronnen in de buurt van het apparaat.
- ▶ Zorg ervoor dat de ventilatie-openingen van het apparaat niet zijn bedekt of geblokkeerd.
- ▶ Gebruik geen mechanische apparaten of andere hulpmiddelen om de bereiding van ijs of yoghurt te versnellen.
- ▶ Gebruik geen elektrische apparaten binnenin het apparaat.

### 45.3.1 Gevaar door elektrische stroom

**▲GEFAHR**

Gevaar

#### Levensgevaar door elektrische spanning!

Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn!

Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

- ▶ Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de aansluiting of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de aansluiting of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.

**⚠GEFAHR****Gevaar**

- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.

## 46 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### 46.1 Veiligheidsvoorschriften

**⚠WARNUNG****Waarschuwing**

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

### 46.2 Leveringsomvang en transportinspectie

IJs- en yoghurtmachine IceCreamer wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Kom
- Mixer
- IJslepel
- Maatbeker
- Gebruiksaanwijzing

**HINWEIS****Tip**

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

### 46.3 Uitpakken

U pakt het apparaat als volgt uit:

- Haal het apparaat uit het karton en verwijder het verpakkingsmateriaal aan de binnen- en buitenkant.
- Laat het apparaat na het uitpakken of vervoeren minstens 24 uur op de definitieve plaats staan. Deze tijd is nodig om de koelvloeistof die zich in het apparaat bevindt te laten zetten.

---

## 46.4 Verwijderen van de verpakking



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrenghstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

### HINWEIS

### Tip

- Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

## 46.5 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilige en correcte werking van de apparatuur, de plaats van installatie moet:

- Het apparaat moet worden geïnstalleerd op een stevige, vlakke ondergrond met voldoende capaciteit.
- Het apparaat mag niet aan directe zonnestraling worden blootgesteld.
- Kies de montage zodat kinderen zich niet naar het apparaat.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Het apparaat voor een juiste werking vereist een adequate luchtstroom. Laat 10 cm vrije ruimte aan alle zijden.
- Dek de openingen van het apparaat en niet blokkeren.
- Verwijder de voeten van het apparaat.
- Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn, zodat het snoer kan gemakkelijk worden verwijderd indien nodig.
- De installatie en montage van dit apparaat in mobiele installaties (bijv. schepen) kunnen worden uitgevoerd door gespecialiseerde bedrijven / als ze de voorwaarden te scheppen voor het veilig gebruik van deze apparatuur.

## 46.6 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.

- Het stopcontact moet beschermd worden door een zekering van 16A stroomonderbreker.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.  
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

## 47 Functie

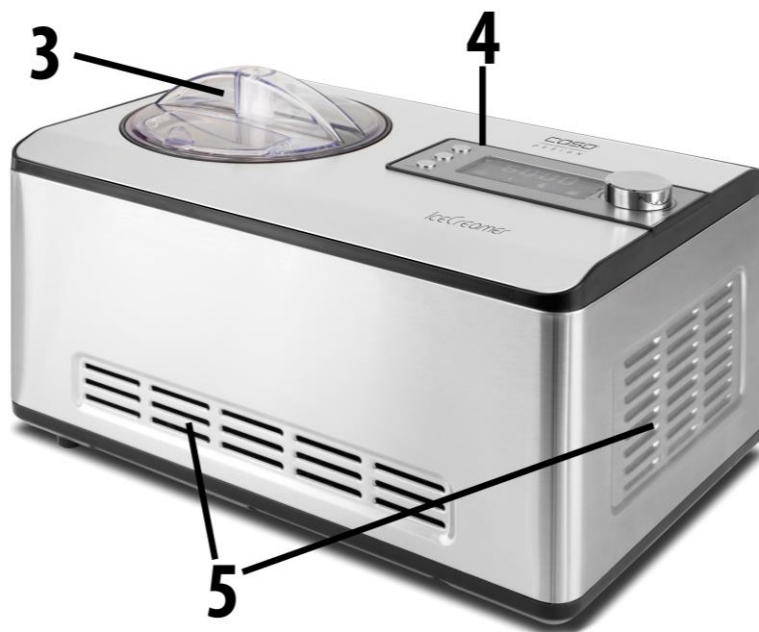
In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

### 47.1 Algemeen overzicht

1 Mixer

2 Afneembare kom

3 Deksel met navulopening



4 Bedieningspaneel met display

5 Ventilatieopening

6 IJslepel (daarmee niet in de kom schrapen)

7 Maatbeker



## 47.2 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de bodem van het apparaat.

## 48 Bedienung en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### 48.1 Voor gebruik

Reinig het apparaat voor het eerste gebruik om eventuele resten te verwijderen. Neem onze reinigingsaanwijzingen in hoofdstuk **Reiniging en verzorging** in acht.

### 48.2 Bedieningspaneel



**a Drukknop:**

POWER

MENU

START/PAUSE

**b Display**

**c Draaiknop**



## 48.3 Bediening

### HINWEIS

### TIP

- ▶ Wacht min. 24 uur voordat u het apparaat inschakelt. Deze tijd is nodig om de koelvloeistof te laten zetten.
- ▶ De afneembare kom en de uitsparing waarin de kom moet worden geplaatst, moeten voor het gebruik droog zijn, omdat de kom anders tijdens de ijsbereiding/koelfunctie kan vastvriezen.
- ▶ De kom mag niet voorgekoeld/afgekoeld worden.
- ▶ Doe de levensmiddelen altijd rechtstreeks in de kom en niet in de uitsparing waarin de kom moet worden geplaatst.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder de kom.
- ▶ Vul de kom voor maximaal 60% (ca. 1 liter vloeistof), omdat de ijsmassa tijdens het bevriezen uitzet.
- ▶ Gebruik de mixer uitsluitend voor het roer- en ijsprogramma.

### ⚠️ WARNUNG

### Waarschuwing

- ▶ Tijdens de werking geen voorwerpen in het draaiende apparaat houden, vooral vanwege de mixer, en niet de hand in het apparaat steken. Er bestaat gevaar voor lichamelijk letsel.


### 48.3.1 IJs- en yoghurtbereiding

In hoofdstuk **Recepten** vindt u de belangrijke bereidingsaanwijzingen voor de bereiding van ijs en yoghurt.






1. Bereid de ingrediënten volgens het recept in een afzonderlijke kom.
2. Open het deksel van het apparaat en haal de kom eruit. Plaats de mixer voor de ijsbereiding in de kom. (Voor de yoghurtfunctie is geen mixer nodig). Doe de bereide ijs-/yoghurtmassa in de afneembare kom.
3. Plaats de kom in de uitsparing van het apparaat. Sluit deze vervolgens met het deksel, door het deksel tegen de wijzers van de klok in te draaien tot hij vastklikt.
4. Steek de stekker in het stopcontact en op de display verschijnt „CASO“. Het apparaat staat nu in stand-by.
5. Druk op de POWER-knop. Het standaardmenu ICE CREAM en de tijdweergave 60:00 verschijnt op de display.

6. Kies met de MENU-knop het gewenste programma:

Symbol	Menu	Functie	Minimale tijd	Maximale tijd
	COOLING ONLY	Koelen	05:00 (5 minuten)	60:00 (minuten)



	MIXING ONLY	Mixen	05:00 (5 minuten)	60:00 (minuten)
	ICE CREAM	IJs, sorbetijs, softijs, frozen yoghurt fabricage	05:00 (5 minuten)	60:00 (minuten)
	YOGHURT	Yoghurt-bereiding	08H (8 uur)	24H (uur)

Met de POWER-knop gaat u weer naar stand-by.

7. Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in (varieert afhankelijk van consistentie en hoeveelheid van de ingrediënten) en start het programma met de START/ PAUSE-knop. U kunt de bereiding op elk moment onderbreken met de START/ PAUSE-knop.

8. De display geeft nu de resterende looptijd van het geselecteerde programma aan. Aan de hand van het knipperende symbool herkent u dat u het programma hebt gestart.

De tijd bij het ijs-, koel- en mixprogramma wordt in minuten aangegeven. Bij het yoghurtprogramma in uren (vanaf 90 minuten dan weer in minuten).

9. De ijs- of yoghurtbereiding is klaar, als het apparaat 3-maal piept en de display „00:00“ aangeeft.

10. Controleer of de gewenste consistentie is bereikt. Indien een langere bereidingstijd vereist is, drukt u op de POWER-knop en herhaalt u de procedure vanaf punt 5.

### 48.3.2 De ijs-/yoghurtmassa uit de kom halen

#### HINWEIS

#### TIP

- ▶ Afhankelijk van de bereiding is het mogelijk dat het roeren voor de ingestelde bereidingstijd stopt. Dit is ter bescherming van de motor. Het ijs kan uit de kom worden gehaald.
- ▶ Gebruik voor het uithalen van het ijs/de yoghurt uitsluitend een kunststof of houten lepel, gebruik geen metalen lepel want die kan het oppervlak van de kom beschadigen.
- ▶ U kunt de yoghurt direct na het afkoelen consumeren of afmaken met vruchten, honing etc. U kunt de kom in de koelkast koelen.
- ▶ Omgevingstemperaturen en de yoghurtbasis beïnvloeden de bereidingstijd. Als u gekoelde melk met yoghurtbacteriën als basis gebruikt dan past u de tijd hieraan aan. Als u zuivere yoghurt als basis gebruikt, dan mag de bereidingstijd niet langer zijn dan 10 uur.

11. Schakel het apparaat voordat u het ijs/de yoghurt met de POWER-knop in stand-by en trek de stekker uit het stopcontact.

12. Open het deksel en haal daarna de kom uit het apparaat.

- 
13. Verwijder (indien aanwezig) de mixer en doe de massa in een geschikte kom.
    - a. Consumeer het ijs meteen of bewaar het in het vriesvak.
    - b. Laat de yoghurt afkoelen op kamertemperatuur en bewaar het daarna in de koelkast. Wij adviseren de massa na afloop van het programma ca. 2 uur in het ingeschakelde apparaat te laten (het apparaat koelt de massa automatisch).
  14. Naar keuze kunt u direct daarna doorgaan met de bereiding van yoghurt/ ijs. Begin dan weer met punt 1.

### 48.3.3 Nakoelfunctie

De nakoelfunctie start automatisch na de ijs- /yoghurtbereiding.

#### **Ice Cream:**

Als het ijs 10 minuten na de bereiding niet uit het apparaat wordt gehaald of het apparaat niet wordt uitgeschakeld, start de nakoelfunctie die in de display wordt aangegeven met „COOL“. In stappen van 10 minuten koelt het apparaat uw ijs daarna nog een uur. Volg nadat de bereiding is afgelopen de stappen onder De ijs-/ yoghurtmassa uit de kom halen.

Let erop dat het apparaat hierbij alleen koelt en zo de consistentie in en buiten de kom kan variëren. Meng de massa na het verwijderen van de mixer en voordat het in een geschikte kom wordt gedaan.

#### **YOGHURT:**

Als het yoghurtprogramma is beëindigd en de yoghurt klaar is, geeft de display „00:00“ aan. Het apparaat start automatisch de nakoelfunctie, waarbij de display „COOL“ aangeeft. Volg nadat de bereiding is afgelopen de stappen onder De ijs-/ yoghurtmassa uit de kom halen. Als u geen andere instellingen uitvoert, blijft het apparaat tot de uitschakeling in de koelmodus.

## 49 Recepten

Onder [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de) vindt u nog meer ideeën voor recepten voor de 2-in-1 ijs- en yoghurtmachine „IceCreamer“.

#### **YOGHURT**

De yoghurt wordt bereid met melk en yoghurt of anders met yoghurtculturen. Indien gewenst kunnen nog meer ingrediënten aan de natuurlijke yoghurt worden toegevoegd, zoals bijvoorbeeld vruchten, honing, granen, etc.

#### **Natuurlijke yoghurt:**

1000 ml melk (3.5%)

200 g natuurlijke yoghurt (3.5%)

Melk eerst 5 minuten in een pan tot 90 °C verhitten. Aansluitend tot 50°C laten afkoelen en de yoghurtmassa toevoegen. De bereide massa in de kom van de IceCreamer doen en het menu „Yoghurt“ selecteren – Timer instellen op 8 uur. Voor een stevige romige consistentie adviseren wij de massa in de afneembare kom een nacht in de koelkast of in het apparaat te koelen (apparaat koelt de massa aan het einde van het programma automatisch) en de overvloedige wei met behulp van een kaaasdoek/ theedoek te zeven.

---

## **IJS**

Roomijs wordt bereid door de vermenging van ingrediënten, zoals melk, suiker, room evt. eigeel en naar wens andere ingrediënten, die onder voortdurend roeren en gelijkmatig koelen worden verwerkt.

### **Chocolade-ijs:**

200 ml melk (3.5%)

100 g chocolade, puur (70% cacao)

100 g chocolade, melk

300 g room

80 g suiker (variëren afhankelijk van smaak)

De melk opwarmen. Chocolade toevoegen en onder voortdurend roeren mengen en laten afkoelen. Room samen met suiker halfstijf kloppen en de afgekoelde melk-choco-massa in de roommassa doen en voorzichtig omscheppen. De bereide massa in de kom van de IceCreamer doen en het menu „IJS“ selecteren – Timer instellen op 50 minuten. Na afloop van de bereiding het ijs in een afzonderlijke kom doen en naar wens nog verder laten koelen.

### **SORBETIJS**

Sorbetijs wordt gemaakt van veel verschillende vruchten en kan naar wens zoet of zuur worden bereid.

### **Basisrecept:**

500 g vruchtenmoes of vruchtensap

50 – 120 g suiker afhankelijk van smaak

Andere ingrediënten, zoals citroenschil en dergelijke kunnen worden toegevoegd

### **Frambozensorbet**

300 g frambozen (vers of diepgekoeld)

125 ml water

50 g suiker

Klein scheutje balsamico blanco

De diepgevroren frambozen eerst ontdooien. Daarna de ontdooide of verse frambozen pureren en de massa door een fijne zeef wrijven om de pitjes te verwijderen. Intussen het water verwarmen en de suiker onder voortdurend roeren toevoegen tot deze volledig is opgelost. De frambozenmoes samen met het suikerwater en het scheutje balsamico blanco goed mengen en in de kom van de IceCreamer doen. De bereide massa in de kom van de IceCreamer doen en het menu „IJS“ selecteren – Timer instellen op 45 minuten. Na afloop van de bereiding het sorbetijs in een afzonderlijke kom doen en naar wens direct consumeren of nog verder laten koelen.

---

## 50 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

### 50.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **⚠VORSICHT** Let op!

Let op de volgende veiligheidsvoorschriften, voordat u met de reiniging van de machine beginnen:

- ▶ Schakel het apparaat voor het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Gebruik voor de reiniging van het apparaat een zachte doek.
- ▶ Reinig het apparaat niet met krassende, schurende of ontvlambare reinigingsmiddelen
- ▶ Reinig het apparaat grondig als u het langere tijd niet gebruikt hebt, voordat u het opnieuw gebruikt.
- ▶ Het apparaat niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.
- ▶ Reinig de accessoires niet in de wasmachine.

### 50.2 Reiniging voor het eerste gebruik

1. Voor en na het gebruik adviseren wij u alle afneembare delen, zoals de afneembare kom, mixer, deksel, ijslepel en maatbeker met een zacht afwasmiddel en warm water te wassen en daarna met een zachte doek grondig te drogen.
2. De behuizing, en ook de uitsparing voor de kom met een vochtige doek schoonvegen en ook met een zachte doek afdrogen.
3. Monteer vervolgens de componenten en plaats deze weer in het apparaat.
4. Plaats het apparaat op een vlakke en droge ondergrond.

## 51 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### 51.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **⚠VORSICHT** Let op!

- ▶ Reparaties aan elektronische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd, die door de producent zijn opgeleid.
- ▶ Door verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen grote gevaren voor de gebruiker en beschadigingen aan het apparaat ontstaan.

## 51.2 Storingen

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kom kan na de ijs- / koelfunctie niet meer uit het apparaat worden gehaald	Mogelijk is de kom vastgevroren door bevriezen van vocht in de uitsparing	Wacht 1-2 minuten en haal daarna de kom eruit.
Mixer beweegt niet meer-	IJs is heel hard. Op basis van een oververhittingsbeveiliging van de motor stopt de mixer met roeren	Stop het ijsprogramma. Meng de massa met een geschikte leper tot de massa makkelijker kan worden geroerd en druk dan weer op start.
Display geeft aan "E1" of "E2"	Oververhittingsbeveiliging van de motor	Schakel het apparaat uit en weer in. Als het probleem niet is verholpen, neem dan contact op met onze klantenservice.

### HINWEIS

### Tip

- ▶ Wanneer u met de boven genoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, richt u zich dan a.u.b. aan de klantenservice.
- ▶ Reinig het apparaat voordat u het naar de klantenservice stuurt.

## 52 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.



### HINWEIS

### Tip

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.
- ▶ Het drijfgas in het apparaat is brandbaar. De verwijdering van dit brandbaar materiaal moet in overeenstemming met de nationale regelgeving.

## 53 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

---

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

## 54 Technische gegevens

Apparaat	IJs- en yoghurtmachine
Naam	IceCreamer
Artikel nr.	3298
Aansluitgegevens	220-240V~, 50Hz
Power consumptive	180W
Afmetingen buitenkant (B x D x H)	43 x 28,5 x 28 cm
Netto gewicht	11,8 kg
Capaciteit	2 L

---

# Manual del usuario

## Heladera y yogurtera IceCreamer (3298)



---

## 55 Manual del usuario

### 55.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su IceCreamer le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

### 55.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del aparato y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallos y/o
- limpieza
- del aparato.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

### 55.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

**▲GEFAHR**

#### Peligro

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.**

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

**▲WARNUNG**

#### Advertencia

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.**

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.



---

**▲VORSICHT****Precaución**

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.**

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para
- ▶ evitar lesiones a personas.

**HINWEIS****Nota**

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

## 55.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía.

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

## 55.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

---

## 56 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato.

Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

### 56.1 Uso previsto

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico en interiores para producir helado y yogur.

Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico o para usos similares, como por ejemplo, en cocinas para empleados de tiendas, oficinas u otros ámbitos comerciales, en explotaciones agrícolas, por clientes de hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales, en pensiones con desayuno.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

#### **▲** **WARNUNG** Advertencia

##### **Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.**

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

### 56.2 Instrucciones generales de seguridad

#### **HINWEIS** Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de 8 años si estos reciben la supervisión correspondiente o reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los peligros resultantes de ello.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.

- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ El aparato puede utilizarse por personas con merma en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia o conocimientos si lo hacen bajo supervisión o se les instruye previamente del uso seguro del aparato y comprenden los peligros resultantes.
- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ La reparación del aparato sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños. Las reparaciones incorrectas pueden causar riesgos significativos para el usuario.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ Para desconectar el aparato, no tire del cable de alimentación ni transporte el aparato arrastrando el cable.
- ▶ El recipiente solo puede rellenarse con alimentos.
- ▶ No vuelque ni incline el aparato. No incline el aparato más allá de un ángulo de 45°.
- ▶ El aparato no está previsto para su uso mediante un temporizador o control remoto externo.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni los meta en el lavavajillas.

## 56.3 Peligro de incendio / peligro por materiales inflamables / Peligro de incendio o de explosión

**▲GEFAHR**

Peligro



Peligro de incendio / peligro por materiales inflamables.

- ▶ No guarde sustancias explosivas, tales como aerosoles con propelentes inflamables en esta unidad.
- ▶ El propelente dentro de la unidad es combustible. La eliminación de este material inflamable debe cumplir la normativa nacional.
- ▶ Evite las llamas abiertas, el fuego u otras fuentes de fuego cerca del aparato.
- ▶ No tape las ranuras de ventilación del aparato ni las bloquee.
- ▶ No utilice aparatos mecánicos u otros medios auxiliares para acelerar la fabricación de helado o yogur.
- ▶ No utilice equipos eléctricos en el interior del aparato.

### 56.3.1 Peligro de electrocución

**▲GEFAHR**

Peligro

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de electrocución:

- ▶ El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.

**▲GEFAHR****Peligro**

- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.

## 57 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### 57.1 Instrucciones de seguridad

**▲WARNUNG****Advertencia**

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

### 57.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato incluye los siguientes componentes de fábrica:

- IceCreamer
- Recipiente
- Agitador
- Sacabolas de helado
- Vaso medidor
- Manual del usuario

**HINWEIS****Nota**

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

### 57.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato realice los siguientes pasos:

- Saque el aparato de la caja y retire el material de embalaje exterior e interior.
- Después de retirar el aparato de su embalaje o de transportarlo, déjelo reposar durante 24 horas en su ubicación final. El líquido refrigerado que se encuentra en el interior del aparato precisa este tiempo para asentarse.

---

## 57.4 Eliminación del embalaje



El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

### HINWEIS

### Nota

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

## 57.5 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe ser instalado sobre una superficie sólida, plana y nivelada con suficiente capacidad.
- El aparato no debe estar sometido a la radiación directa de los rayos del sol.
- Elija el montaje de manera que los niños no puedan obtener en el dispositivo.
- El aparato no es apto para su encastrado en una pared o en un armario empotrado.
- No instale la unidad en un entorno cálido, húmedo o muy húmedo o cerca de materiales combustibles.
- La unidad para el correcto funcionamiento requiere un flujo de aire adecuado. Deje 10 cm de espacio libre en todos los lados.
- Cubra las aberturas de la unidad y no bloquee las.
- No quite los pies del dispositivo.
- La toma debe ser de fácil acceso para que el cable de alimentación se pueda quitar fácilmente en caso necesario.
- La instalación y el montaje de este dispositivo en instalaciones móviles (barcos, por ejemplo) puede llevarse a cabo por empresas especializadas / si se aseguran las condiciones para el uso seguro de este equipo.

---

## 57.6 Conexión eléctrica

- Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:
- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm<sup>2</sup>. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

## 58 Función

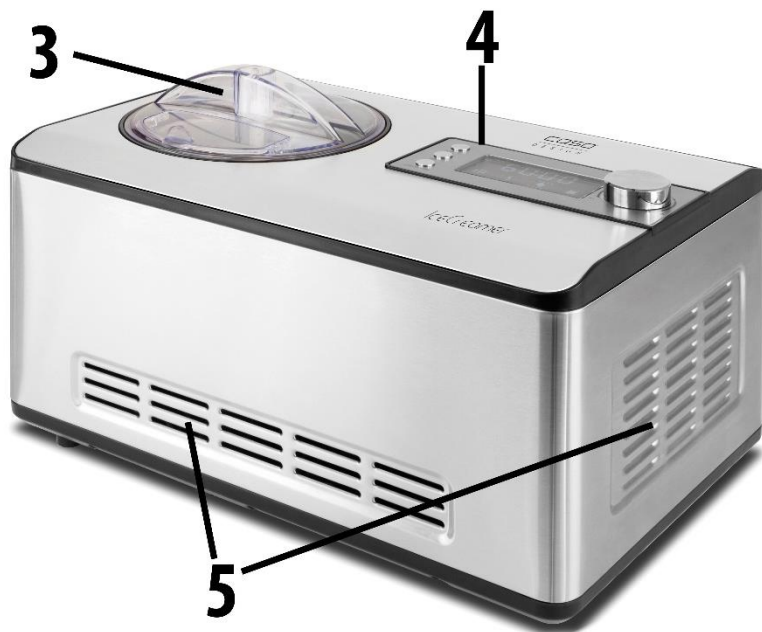
Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca del funcionamiento del aparato.

### 58.1 Descripción general

1 Agitador

2 Recipiente extraíble





- 3 Tapa con abertura de relleno
- 4 Cuadro de mando con display
- 5 Ranura de ventilación

evitar que el recipiente sufra daños por rozaduras o arañazos)

7 Vaso medidor

6 Sacabolas de helado (para



## 58.2 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en fondo del aparato.

## 59 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### 59.1 Antes del uso

Limpie el aparato antes del primer uso para retirar posibles restos de producción. Para ello, tenga presentes los consejos de limpieza del capítulo **Limpieza y conservación**.



## 59.2 Panel de mando



### A Botones:

POWER

MENU

START/PAUSE

### b Display

### c Selector giratorio

## 59.3 Uso

### HINWEIS

### Nota

- ▶ Espere como mínimo 24 horas antes de encender el aparato. El líquido refrigerado precisa este tiempo para asentarse.
- ▶ El recipiente extraíble y la escotadura en la que se coloca deben estar ambos secos antes del uso, ya que de lo contrario, el recipiente puede congelarse durante la producción de helado/función de refrigeración.
- ▶ El recipiente no debe pre-enfriarse/congelarse.
- ▶ Rellene el alimento siempre directamente en el recipiente y nunca en la escotadura en la que se coloca el recipiente.
- ▶ Nunca utilice el aparato sin el recipiente colocado.
- ▶ Rellene el recipiente hasta un máximo del 60 % (aproximadamente 1 litro de líquido), ya que la masa de helado se expande durante el proceso de enfriado.
- ▶ Utilice el agitador exclusivamente para el programa de agitado y helado.

### ⚠ WARNING

### Advertencia

- ▶ Durante el funcionamiento, evite que se introduzcan objetos en el aparato en marcha, en particular el agitador y no lo tome con la mano. Existe peligro de lesiones físicas.





### 59.3.1 Preparación de helado y yogur

Consulte el capítulo **Recetas** para obtener importantes consejos de preparación para la preparación de helado y yogur.

1. Prepare los ingredientes conforme la receta en un recipiente separado.
2. Abra la tapa del aparato y retire el recipiente. Coloque el agitador para preparar helado en el recipiente. (La función para preparar yogur no precisa agitador). Rellene masa de helado/yogur lista en el recipiente extraíble.



3. Coloque el recipiente en la escotadura del aparato. Cierre el recipiente enroscando la tapa en sentido antihorario (a izquierdas) hasta que quede enclavada.
4. Acople el enchufe y en el display aparecerá «CASO». El aparato se encuentra en modo standby.
5. Pulse el botón POWER. El menú estándar ICE CREAM y el ajuste de tiempo 60:00 se mostrará en el display.
6. Seleccione pulsando el botón MENU el programa deseado:

Símbolo	Menú	Función	Tiempo mínimo	Tiempo máximo
	COOLING ONLY	Enfriar	05:00 (5 minutos)	60:00 (minutos)
	MIXING ONLY	Batir	05:00 (5 minutos)	60:00 (minutos)
	ICE CREAM	Helado, sorbete, helado suave, yogur helado	05:00 (5 minutos)	60:00 (minutos)
	YOGUR	Preparación de yogur	08H (8 horas)	24H (horas)

Mediante el botón POWER volverá a acceder al modo standby.

7. Ajuste mediante el selector giratorio el tiempo de preparación deseado (varía en función de la consistencia y cantidad de los ingredientes) y arranque el programa pulsando el botón START/PAUSE. Puede interrumpir el proceso en cualquier momento pulsando el botón START/PAUSE.

8. El display muestra a continuación el tiempo restante del programa seleccionado. El símbolo parpadeante le mostrará que el programa se ha iniciado.

9. Se muestra el tiempo en minutos durante el programa de helado, enfriado y mezclado. En el programa para yogur en horas (a partir de 90 minutos y luego nuevamente en minutos).

---

10. La producción de helado o yogur ha finalizado cuando el aparato suena 3 veces y el display muestra en pantalla «00:00».

11. Compruebe si se ha alcanzado la consistencia deseada. Si es necesario un intervalo de preparación adicional, pulse el botón POWER y repita el proceso a partir del punto 5.

### 59.3.2 Retirada de la masa de helado/yogur

#### HINWEIS

#### Nota

- ▶ En función de la preparación, es posible que el proceso de agitado se detenga antes del intervalo de preparación ajustado. Así se protege el motor. El helado puede retirarse.
- ▶ Para retirar el helado/yogur utilice exclusivamente una cuchara de plástico o madera. No utilice cucharas de metal, ya que podría dañar la superficie del recipiente.
- ▶ Puede comer el yogur inmediatamente después del enfriado o agregar fruta, miel, etc. Puede enfriar el recipiente en el congelador.
- ▶ La temperatura ambiente y la base de yogur preparada influyen el tiempo de fabricación. Si la leche enfriada emplea bacterias de yogur como base, adapte el tiempo correspondientemente. Si utiliza yogur puro como base, el tiempo de preparación no debería exceder 10 horas.

12. Antes de retirar el helado/yogur, ajuste el aparato en modo standby pulsando el botón POWER y desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.

13. Abra la tapa para a continuación retirar el recipiente del aparato.

14. Retire (si procede) el agitador y rellene la masa en un recipiente adecuado.

a. Consuma el helado de inmediato o guárdelo en el compartimento del congelador.

b. Deje atemperar el yogur a temperatura ambiente y luego guárdelo en el frigorífico. Recomendamos dejar la masa en el aparato encendido tras finalizar el programa durante aprox. 2 horas (el aparato enfría la masa automáticamente).

15. Si así lo desea, puede volver a utilizar a continuación el aparato para preparar más yogur/helado. Para ello, comience de nuevo con el punto 1.

### 59.3.3 Función de reenfriado

La función de reenfriado arranca automáticamente después de preparar helado/yogur.

#### Helado:

Si el helado se retira del aparato 10 minutos después de su preparación o bien, si el aparato no se apaga, arranca la función de reenfriado, que se muestra en el display mediante el mensaje «COOL». En intervalos de 10 minutos el aparato enfriará el helado seguidamente durante una hora. Siga, tras preparar el helado, los pasos que se indican en el capítulo Masa de helado/yogur.

---

Tenga presente que, durante este proceso, el aparato solo enfría y, por tanto, la consistencia en el interior y el exterior del recipiente puede variar. Mezcle la masa después de retirarla del agitador y antes de verterla en un recipiente adecuado.

### **YOGUR:**

Una vez finalizado el programa para yogur y listo el yogur, el display mostrará «00:00». El aparato arranca automáticamente en la función de reenfriado, donde el display mostrará «COOL». Siga, tras preparar el helado, los pasos que se indican en el capítulo Masa de helado/yogur.

Si no se ejecuta ninguna otra función, el aparato permanecerá en modo de refrigerado hasta que se apague.

## **60 Recetas**

En [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de) encontrará más recetas originales para la heladera 2 en 1 «IceCreamer».

### **YOGUR**

El yogur se prepara con los ingredientes leche y yogur o bien, con cultivos de yogur. En función del sabor, pueden agregarse más ingredientes para preparar yogur natural, por ejemplo fruta, miel, cereales, etc.

#### **Yogur natural:**

1000 ml de leche (3,5 %)

200 g de yogur natural (3,5 %)

Calentar la leche en primer lugar durante 5 minutos en un cazo a 90 °C. A continuación, dejar enfriar a 50 °C y agregar la masa de yogur. Rellenar la masa preparada en el recipiente del IceCreamer y seleccionar el temporizador en el menú «Yogur» a 8 horas. Para obtener una consistencia cremoso-compacta recomendamos enfriar la masa en el recipiente extraíble durante la noche en el frigorífico o el aparato (el aparato enfría la masa automáticamente tras finalizar el programa) y se filtra el suero sobrante con ayuda de un paño de cocina.

### **HELADO**

El helado cremoso se obtiene agregando ingredientes tales como la leche, el azúcar, la nata o posiblemente clara y, dependiendo del gusto, otros ingredientes que puedan procesarse batiendo de forma constante y a una temperatura fría uniforme.

#### **Helado de chocolate:**

200 ml de leche (3,5%)

100 g de chocolate amargo (70 % cacao)

100 g de chocolate de leche entera

300 g de nata

80 g de azúcar (puede variar en función del sabor)

---

Calentar la leche. Agregar chocolate y mezclar batiendo constantemente. Dejar enfriar. Batir la nata con azúcar hasta que quede una consistencia semirrígida y la masa de leche-chocolate enfriada se levante sobre la nata. Rellenar la masa preparada en el recipiente del IceCreamer y seleccionar el temporizador en el menú «Helado» a 50 minutos. Tras terminar el helado, verter en un recipiente separado y, en función del sabor, seguir enfriando.

## **SORBETE**

El sorbete puede prepararse utilizando una gran variedad de frutas y, en función del gusto, puede prepararse dulce o agrio.

### **Receta base:**

500 g pulpa o zumo de fruta

De 50 a 120 g de azúcar al gusto

Agregar otros ingredientes adicionales, como por ejemplo, trozos de limón, etc.

### **Sorbete de frambuesa**

300 g de frambuesas (frescas o ultracongeladas)

125 ml de agua

50 g de azúcar

Un chorrito de balsámico blanco

Las frambuesas ultracongeladas deben descongelar antes. A continuación, pasar a puré las frambuesas ultracongeladas o frescas y pasar la masa a través de un tamiz fino para eliminar las pepitas. Mientras tanto, calentar el agua y agregar el azúcar batiendo constantemente hasta que se haya disuelto completamente. Disolver la pulpa de frambuesa junto con el agua azucarada y el chorrito de balsámico blanco y verterla en el recipiente del IceCreamer. Rellenar la masa preparada en el recipiente del IceCreamer y seleccionar el temporizador en el menú «Helado» a 45 minutos. Tras terminar el sorbete, verter en un recipiente separado y, en función del sabor, consumir directamente y seguir enfriando.

## **61 Limpieza y conservación**

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

### **61.1 Instrucciones de seguridad**

#### **▲VORSICHT** Atención

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar la máquina.

- ▶ Apague el aparato antes de limpiarlo y desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.

**▲VORSICHT****Atención**

- ▶ Para limpiar el aparato, utilice un paño suave.
- ▶ No limpie el aparato utilizando medios agresivos o inflamables.
- ▶ Limpie el aparato a fondo antes de volver a utilizarlo, si no lo ha utilizado en mucho tiempo.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni los meta en el lavavajillas.
- ▶ No lave el accesorio en el lavavajillas.

**61.2 Limpieza antes del primer uso**

1. Antes y después del uso, le recomendamos lavar todos los componentes extraíbles, como el recipiente extraíble, agitador, tapa, sacabolas de helado y vaso medidor, utilizando un lavavajillas suave y agua caliente, y a continuación, secarlos completamente con un paño suave.
2. Limpie la carcasa, incluida la escotadura para el recipiente, utilizando un paño húmedo y séquela igualmente con un paño seco.
3. A continuación, ensamble todos los componentes y vuelva a colocarlos en el aparato.
4. Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo llana y seca.

**62 Resolución de fallos**

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

**62.1 Instrucciones de seguridad****▲VORSICHT****Atención**

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

**62.2 Indicaciones de avería**

Error	Posible causa	Solución
El recipiente no podrá retirarse del aparato después de la función de preparación de helado/enfriado	La posible acumulación de humedad en la escotadura ha hecho que el recipiente se congele.	Espere de 1 a 2 minutos y luego retire el recipiente.

El agitador ha dejado de moverse.	La consistencia del helado es demasiado dura. Por la protección de sobrecalentamiento del motor, el agitador deja de funcionar	Detenga el programa de preparación de helado. Mezcle la masa utilizando una cuchara adecuada hasta que la masa pueda moverse con facilidad y luego vuelva a pulsar en Start.
El display mostrará «E1» o «E2»	Protección de sobrecalentamiento del motor	Apague el aparato y vuelva a encenderlo. Si el problema no se ha resuelto, acuda al servicio técnico.

### HINWEIS

### Nota

- ▶ Si con los pasos que se indican más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio técnico.
- ▶ Limpie el aparato antes de enviarlo al servicio al cliente.

## 63 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.



En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

### HINWEIS

### Nota

- ▶ Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ▶ Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.
- ▶ El propelente dentro de la unidad es combustible. La disposición de este material inflamable debe estar en conformidad con los reglamentos nacionales.

## 64 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo.

---

Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

## 65 Datos técnicos

Denominación	Heladera y yogurtera
Nombre	IceCreamer
Nº de art	3298
Conexión	220-240V~, 50Hz
Consumo de potencia	180W
Dimensiones exteriores (An/P/AI)	43 x 28,5 x 28 cm
Peso neto	11,8 kg
Capacidad	2 L