

Kooper[®]



Creamy MACCHINA PER IL GELATO ELETTRICA

ART. 2170125

POTENZA MAX. ASSORBITA 12 W • 220/230 V • 50/60 HZ

UNICAMENTE AD USO DOMESTICO

ATTENZIONE! LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE CONTENUTE NEL PRESENTE LIBRETTO E CONSERVARLE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI PER TUTTA LA VITA DEL PRODOTTO. ESSE INFATTI FORNISCONO INDICAZIONI IMPORTANTI PER QUANTO RIGUARDA LA FUNZIONALITÀ E LA SICUREZZA NELL'INSTALLAZIONE, NELL'USO E NELLA MANUTENZIONE DEL PRODOTTO.

PRODOTTO IMPORTATO DA GALILEO SPA - STRADA GALLI N. 27 - 00019 VILLA ADRIANA (RM) - MADE IN EXTRA UE

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE CONTENUTE NEL PRESENTE LIBRETTO E CONSERVARLE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI PER TUTTA LA VITA DEL PRODOTTO. ESSE INFATTI FORNISCONO INDICAZIONI IMPORTANTI PER QUANTO RIGUARDA LA FUNZIONALITA' E LA SICUREZZA NELL'INSTALLAZIONE, NELL'USO E NELLA MANUTENZIONE DEL PRODOTTO.

PERICOLO PER I BAMBINI!

- Un apparecchio elettrico non è un giocattolo. Utilizzarlo e riporlo fuori dalla portata dei bambini. I componenti dell'imballaggio (eventuali sacchetti in plastica, cartoni, ecc.) devono essere tenuti lontani dalla portata dei bambini.
- Il presente apparecchio non è adatto a persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psichiche o senza esperienza e/o competenza, a eccezione del caso in cui l'utilizzo avvenga sotto il controllo di una persona responsabile per la sicurezza o nel caso in cui ricevano indicazioni sull'utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini devono essere tenuti sotto controllo per evitare che giochino con l'apparecchio.

PERICOLO LESIONI!

- Per evitare lesioni tenere lontani capelli, vestiti e altri oggetti.
- Prima di sostituire gli accessori spegnere l'apparecchio e staccare la spina! Non inserire la spina dell'apparecchio nella presa senza aver prima installato tutti gli accessori necessari.
- Non toccare mai le parti in movimento dell'apparecchio ed attendere sempre l'arresto.

PERICOLO SCOSSA ELETTRICA!

- Questo apparecchio è concepito per funzionare unicamente a corrente alternata. Prima di metterlo in funzione assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dati.
- Collegare l'apparecchio SOLO a prese di corrente aventi portata minima 10 Ampere.
- Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per togliere la spina dalla presa di corrente.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione elettrica prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Utilizzare una prolunga elettrica solo se in perfetto stato.

- Non lasciare mai scorrere il cavo di alimentazione su spigoli taglienti; evitare di schiacciarlo.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, gelo, sole, ecc.).
- Non utilizzare mai l'apparecchio:
 - o con le mani bagnate o umide;
 - o se è caduto e presenta evidenti rotture o anomalie di funzionamento;
 - o se la spina o il cavo di alimentazione elettrica è difettoso;
 - o in ambienti umidi o saturi di gas.
- Non coprire l'apparecchio con asciugamani, indumenti, ecc.
- Collocare l'apparecchio solo su piani di appoggio orizzontali e stabili, lontano da docce, vasche da bagno, lavandini, ecc.
- Se l'apparecchio dovesse cadere in acqua, estrarre immediatamente la spina e solo successivamente prendere l'apparecchio. In questo caso non utilizzare più l'apparecchio, ma farlo controllare da un laboratorio specializzato. Utilizzare l'apparecchio solo in posizione verticale.
- Togliere SEMPRE la spina dalla rete di alimentazione elettrica immediatamente dopo l'uso e prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione.
- Le eventuali riparazioni devono essere eseguite solo da un tecnico specializzato.
- Riparare da sé l'apparecchio può essere estremamente pericoloso.
- Un apparecchio fuori uso deve essere reso inutilizzabile, tagliando il cavo di alimentazione elettrica, prima di buttarlo.
- Pulire l'apparecchio utilizzando un panno umido. Non usare solventi o detersivi abrasivi.
- L'apparecchio è concepito per l'uso domestico.
- Il presente apparecchio non deve essere impiegato per scopi commerciali.

USO PREVISTO

Il contenitore per gelato deve essere completamente asciutto prima di essere congelato.

Non riscaldare il contenitore per gelato a una temperatura superiore a 40 °C.

Oggetti duri e appuntiti (come ad es. cucchiaini di metallo) potrebbero danneggiare la parte interna del contenitore per gelato. Utilizzare esclusivamente il raschietto in gomma o utensili in legno per rimuovere i residui di gelato.

Accendere innanzitutto la macchina per il gelato e solo a questo punto introdurre la miscela di gelato nella macchina in funzione.

Non spegnere e riaccendere la macchina per il gelato durante la preparazione del gelato. La miscela di gelato si congelerebbe nel contenitore per gelato bloccando la paletta di mescolamento. Non collocare l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a sorgenti di calore o a fiamme vive.

Utilizzare solo accessori originali.

L'apparecchio è dotato di piedini di silicone antisdrucchiolo. Siccome i mobili sono rivestiti con una varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti, non è escluso che alcune di queste sostanze contengano componenti che possono far

aderire e sciogliere i piedini di silicone. Collocare eventualmente una base antisdrucchiolo sotto l'apparecchio.

Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi.

Pulire a mano tutti gli accessori dell'apparecchio (la paletta di mescolamento (4) può essere lavata anche in lavastoviglie).

In caso di fuoriuscita di liquido dall'alloggiamento del contenitore per gelato, il contenitore deve essere gettato nei rifiuti. Il liquido non è nocivo ma non va ingerito.

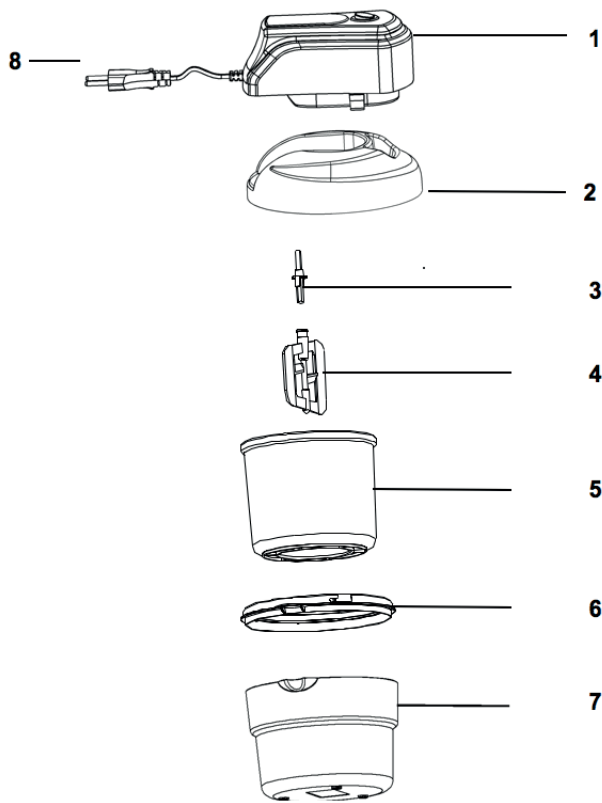
L'apparecchio è provvisto di una protezione contro il surriscaldamento. Tale protezione disattiva l'apparecchio per proteggere il motore dal surriscaldamento. In tal caso staccare la spina e attendere almeno 15 minuti, fino a quando il motore si è raffreddato.

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

PERICOLO! L'unità motore (1) non deve essere immersa in acqua. Durante il primo utilizzo, l'apparecchio può produrre cattivo odore. Questo è legato al tipo di costruzione e non è un difetto dell'apparecchio. Provvedere ad una sufficiente ventilazione

1. Estrarre tutti i componenti dagli imballaggi.
2. Verificare che tutti i componenti siano completi e integri.
3. Pulire l'unità motore (1) con un panno leggermente umido.
4. Strofinare la parte interna del contenitore per gelato (5) con un panno umido.
5. Lavare bene una volta tutti i componenti in acqua calda.
6. Asciugare bene tutti i componenti.

COMPONENTI



- 1 Unità motore (alloggiamento/apparecchio)
- 2 Coperchio
- 3 Perno di raccordo
- 4 Paletta di mescolamento
- 5 Contenitore per gelato
- 6 Anello con impugnature
- 7 Contenitore esterno
- 8 Cavo di alimentazione con spina

PREPARARE IL GELATO

INGREDIENTI

Per ottenere un gelato di alta qualità servono soprattutto ingredienti freschi e di alta qualità.

I latticini ad alto contenuto di grassi (come ad es. panna, panna acida, panna doppia, mascarpone) rendono il gelato cremoso e migliorano il gusto.

Nelle ricette in cui lo zucchero non viene sciolto, utilizzare in particolare zucchero a velo. Lo zucchero conferisce una consistenza più solida e allo stesso tempo evita la formazione di grossi cristalli di ghiaccio.

Se si utilizza frutta congelata, non è necessario lasciarla scongelare completamente. Ad esempio, la frutta ancora semi-congelata può essere benissimo frullata.

PREPARAZIONE

Il gelato riuscirà meglio se il contenitore per gelato (5) e la miscela di gelato saranno stati sufficientemente raffreddati prima della preparazione del gelato.

Il gelato è pronto quando risulta morbido al cucchiaino. Servirlo immediatamente. Il gelato fresco ha un gusto migliore.

Se dopo circa 40 minuti il gelato non presenta ancora la consistenza desiderata, riporlo nel congelatore fino a quando non raggiungerà la solidità ricercata.

24 ORE PRIMA

Congelare il contenitore per gelato. Il contenitore per gelato (5) deve essere completamente asciutto prima di essere congelato.

Inserire il contenitore per gelato (5) vuoto in un sacchetto per freezer e chiuderlo in modo da evitare la formazione di depositi di ghiaccio. Riporre il sacchetto con il contenitore per gelato (5) per almeno 24 ore in freezer (ad almeno -18°C).

Togliere dal freezer il contenitore per gelato (5) solo poco prima di preparare il gelato, in modo che la temperatura rimanga più bassa possibile.

4 ORE PRIMA

Preparare la miscela di gelato.

Prepararla in base alla ricetta. Il contenitore può contenere e lavorare fino a 1000 ml di gelato alla volta.

Riporre la miscela di gelato preparata per circa 4 ore in frigorifero.

Mettere la miscela di gelato preparata nel contenitore (5) solo quando la macchina è perfettamente montata e accesa. In caso contrario la miscela di gelato si congela sulle pareti interne del contenitore per gelato.

Lavorare in maniera rapida in modo che il contenitore per gelato e la miscela di gelato si riscaldino il meno possibile.

Mettere l'unità motore (1) sul coperchio in modo che scatti in posizione.

Inserire il perno di raccordo (3) nell'unità motore (1).

Inserire la paletta di mescolamento (4) sul perno di raccordo (3).

Posizionare l'anello (6) sul contenitore esterno (7). Le impugnature sono presenti negli alloggiamenti del contenitore esterno.

Estrarre il contenitore per gelato (5) dal sacchetto per freezer e posizionarlo sull'anello (6).

Sistemare il coperchio (2) sull'anello (6) e avvitarlo ruotando in senso orario.

Inserire la spina nella presa e posizionare l'interruttore 0/I su I.

Far funzionare la macchina per il gelato finché il gelato non raggiunge la consistenza desiderata.

NOTA: se dopo circa 40 minuti il gelato non presenta ancora la consistenza desiderata, riporlo nel congelatore fino a quando non raggiungerà la solidità ricercata.

Posizionare l'interruttore 0/I su 0 per spegnere la macchina per il gelato.

Staccare la spina dalla presa di corrente.

Girare il coperchio (2) in senso antiorario ed estrarlo.

NOTA: per estrarre il coperchio (2) più facilmente, afferrarlo con entrambe le mani a destra e a sinistra e quindi sollevarlo.

Rimuovere il gelato pronto tramite il raschietto di gomma o con un cucchiaino di legno (non in dotazione).

Il gelato è pronto quando risulta morbido al cucchiaino. È possibile gustarlo subito oppure, se si desidera una consistenza maggiore, riporre il gelato in frigorifero ancora per un po' di tempo.

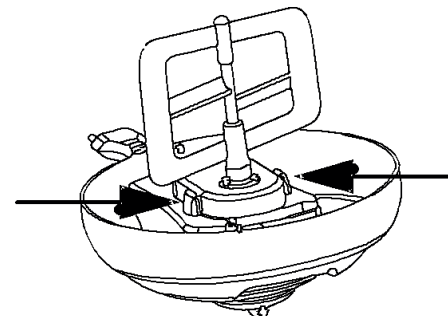
PULIZIA

PERICOLO! Prima di pulire l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE! Non utilizzare detergenti corrosivi

o abrasivi. Rimuovere la paletta di mescolamento (4) e il pezzo di raccordo (3) dall'unità motore (1).

Spingere entrambi i supporti sull'unità motore (1) verso il basso ed estrarre l'unità motore dal coperchio (2).



Afferrare da sotto le impugnature dell'anello (6) e sollevare l'anello e il contenitore per gelato (5) dal contenitore esterno (7).

Pulire l'unità motore

Per la pulizia dell'unità motore (1) utilizzare un panno morbido, leggermente inumidito.

Pulire il contenitore per gelato

Pulire il contenitore per gelato (5) solo quando ha raggiunto la temperatura ambiente.

Lavare il contenitore per gelato in acqua calda fino a 40°C e un detergente neutro.

Altri componenti

Lavare a mano tutti gli altri componenti in acqua calda con un po' di detergente. (La paletta di mescolamento (4) può essere lavata anche in lavastoviglie).

Asciugare con cura tutti i componenti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, consultare prima di tutto la checklist seguente. È possibile che si tratti solo di un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.

NON TENTARE MAI DI RIPARARE DA SÉ L'APPARECCHIO.

L'apparecchio non funziona

La spina è inserita correttamente?

Cristalli di ghiaccio sul contenitore per gelato?

Asciugare con cura il contenitore per gelato (5) prima di congelarlo e metterlo in un sacchetto per freezer.

Il gelato fuoriesce dall'apertura di riempimento - La miscela di gelato viene lavorata verso l'alto.

La prossima volta utilizzare una quantità minore di miscela di gelato.

Il gelato è troppo liquido.

Il contenitore per gelato (5) e la miscela di gelato erano sufficientemente freddi? Il contenitore per gelato deve essere congelato in freezer per 24 ore, la miscela di gelato raffreddata 4 ore in frigorifero. Mettere il gelato non ancora pronto per un po' di tempo in freezer.

L'apparecchio si spegne.

Probabilmente si è attivata la protezione contro il surriscaldamento. Staccare la spina e attendere fino a quando l'unità motore 1 si è raffreddata - (STOP TERMICO min. 15 minuti)

RICETTE BASE

ATTENZIONE! NON SPEGNERE LA MACCHINA PER IL GELATO DURANTE LA PREPARAZIONE, POICHÉ LA MISCELA DI GELATO POTREBBE, CONGELANDOSI, ATTACCARSI ALLE PARETI INTERNE DEL CONTENITORE.

NOTA: invece del rosso d'uovo si può utilizzare anche uno stabilizzante per panna (1 cucchiaino di stabilizzante per panna per 2 tuorli d'uovo)

Gelato alla vaniglia

2 rossi d'uovo - 200 ml di latte magro - 200 ml di panna montata (30% di grassi) - 50 g di zucchero a velo - 1-2 bustine di zucchero vanigliato

Sbattere i rossi d'uovo, lo zucchero a velo e quello vanigliato fino a quando il composto risulterà più chiaro.

Aggiungere il latte freddo. Montare la panna a neve ben ferma. Aggiungere la panna montata al composto e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

NOTA: si può aggiungere frutta a piacere e poi dolcificare secondo il proprio gusto personale.

Gelato alla banana

1 banana grande matura - 200 ml di latte magro - 100 ml di panna montata (30% di grassi) - 50 g di zucchero a velo

Frullare la banana.

Montare la panna a neve ben ferma.

Mescolare la mousse di banane con gli altri ingredienti e aggiungere la panna montata fino ad ottenere un composto omogeneo.

Gelato alla fragola

2 rossi d'uovo - 200 ml di latte magro - 200 ml di panna montata - 70 g di zucchero a velo - 300 g di fragole

Sbattere il rosso d'uovo e lo zucchero a velo fino a quando il composto risulterà chiaro.

Aggiungere il latte freddo.

Montare la panna a neve ben ferma.

Aggiungere la panna montata al composto e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Frullare le fragole.

Aggiungere la purea di fragole al composto e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

NOTA: aggiungere più o meno zucchero e frutta secondo il proprio gusto personale.

Gelato al lampone

2 rossi d'uovo - 200 ml di latte magro - 200 ml di panna montata - 70 g di zucchero a velo - 300 g di lamponi

Sbattere il rosso d'uovo e lo zucchero a velo fino a quando il composto risulterà chiaro.

Aggiungere il latte freddo.

Montare la panna a neve ben ferma. Aggiungere la panna montata al composto e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Frullare i lamponi.

Aggiungere la purea di lamponi al composto e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

NOTA: aggiungere più o meno zucchero e frutta secondo il proprio gusto personale.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING! READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL VERY CAREFULLY AND SAVE THEM FOR FUTURE REFERENCE DURING THE WHOLE LIFE OF THE PRODUCT SINCE THEY PROVIDE IMPORTANT INDICATIONS ABOUT THE FUNCTIONING AND THE SAFETY OF INSTALLATION, USE AND MAINTAINANCE OF THE PRODUCT.

RISK FOR CHILDREN!

- A power device is not a toy. After use, store it out of reach of children. Keep packing material (plastic bags, carton, etc.) out of reach of children.
- The appliance is not suited for persons (as well as children) physically, mentally, sensory disabled, or with no experience, unless they have been supervised or directed by someone responsible of their safety.
- Children should be supervised to make sure they do not play with the appliance.

RISK OF INJURY!

- To avoid injuries, do not introduce your hands in the machine while it is operating and keep away hair, clothes and other objects.
- Switch off and unplug the appliance before changing the accessories! Do not connect the plug to the power socket if the necessary accessories are not installed.
- Never touch the moving parts of the appliance and always wait for the appliance to stop completely.

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- This appliance is intended to work only with AC. Before operating, make sure that mains voltage rating corresponds to the value indicated on the rating plate of the product.
- Connect the appliance ONLY to outlets with a minimum electric current of 10 Ampere.
- Do not pull the power cord or the appliance itself in order to unplug it from the outlet.
- Unwind completely the power cord before switching on the appliance.

- Use an extension cord only if it is in perfect conditions.
- Do not let the cord hang over sharp edges. Do not squash it.
- Do not let the appliance exposed to the weather (rain, freezing, sun, etc).
- Never use the appliance:
 - with wet or damp hands;
 - if it has fallen and it clearly broke or doesn't work properly;
 - in case of faulty plug or power cord;
 - in presence of humidity or gas.
- Never cover the appliance with towels, clothes, etc.
- Place the appliance only on horizontal and stable surfaces, far from showers, bathtubs, sinks, etc.
- However, if the appliance falls into the water, unplug it immediately and take it only afterwards. In this case, stop using the appliance and have it checked by qualified personnel.
- Only operate the appliance in vertical position.
- ALWAYS unplug from the mains supply immediately after the use and before any cleaning or maintenance operation.
- The appliance may only be repaired by a specialized technician.
- Repairing the appliance by yourself might be extremely dangerous.
- Always cut the power cord of a broken unit in order to make it unusable before throwing it away.
- Clean the appliance with a damp cloth after it cooled down. Do not use solvents or abrasive products.
- This appliance cannot be used for commercial purposes.

OPERATING THE APPLIANCE

In order to enjoy your ice cream without any risk, it is necessary to follow these hygienic indications: for people with weak immune defences (e.g. children, elderly and sick people), avoid recipes requiring the use of raw eggs. In case of recipes requiring raw eggs, always use fresh eggs and store them in the refrigerator. When making ice cream, make sure that all the tools are perfectly clean. Immediately place the ice cream mixture in the refrigerator when it is ready and store it for no more than 24 hours. Ice cream made with fresh ingredients can be stored in the freezer at -18 °C for a maximum period of one week. Never refreeze melted or defrosted ice cream. Clean the ice cream maker and all the tools when the preparation is done.

To avoid injuries and damages to the appliance, do not introduce your hands in the machine while it is operating and keep away hair, clothes and other objects. Do not grab the frozen bowl with wet hands.

The ice cream bowl has to be completely dry before freezing it. Do not heat the ice cream bowl at more than 40°C.

Hard and sharp objects (such as metal spoons) might damage the inside of the ice cream bowl. Only use the rubber spatula or wooden tools to remove ice cream residues.

First of all, turn on the machine. Add the ice cream mixture only after the machine is turned on.

Do not switch off and then back on the machine during the preparation. The ice cream mixture would freeze in the ice cream bowl blocking the mixing paddle.

Do not place the appliance on hot surfaces (e.g. stoves), nor close to heat sources or naked flames.

Only use original accessories.

This appliance is provided with silicon non-slip feet. Since furniture has a variety of paint and plastic materials coatings and is treated with different maintenance products, it is not excluded that some of these substances contain components that might make the silicon feet stick and melt. As a precaution, you can place a non-slip base under the appliance.

Do not use corrosive or abrasive cleaners.

Clean all the accessories manually (the mixing paddle is dishwasher safe).

In case of leakage of the liquid from the ice cream bowl housing, throw the bowl away. The liquid is not harmful but it can't be ingested.

The appliance is provided with an overheating protection. This

protection switches off the appliance in order to protect the motor from overheating. Should this happen, unplug the appliance and wait at least 15 minutes for the motor to cool down.

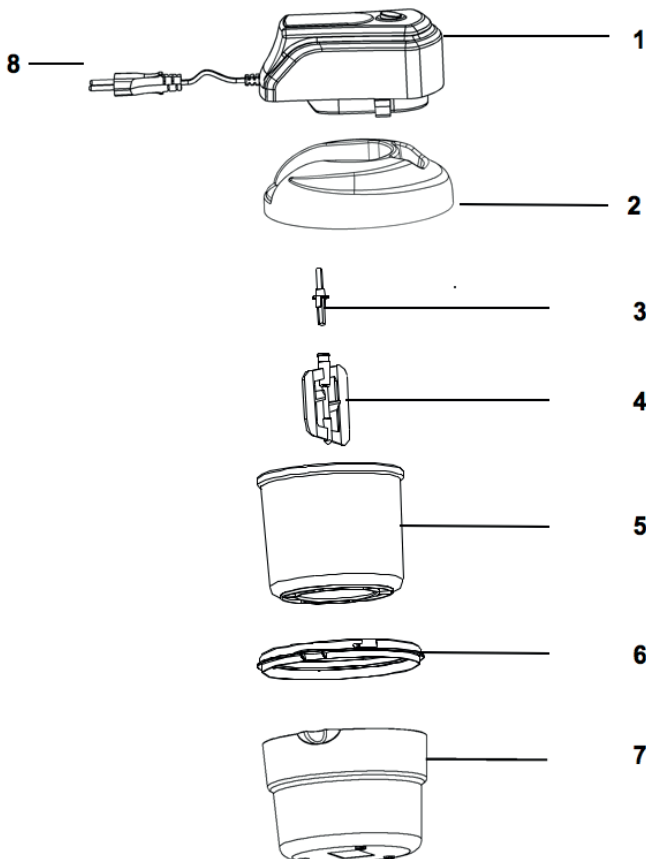
Before operating the appliance for the first time

DANGER! Do not immerse the motor unit (1) in water. During the first use, the appliance may emit a bad smell. This is due to its design type and it is not a defect of the product. Make sure adequate ventilation is provided.

1. Unpack all the components.
2. Verify the integrity of all the parts.
3. Clean the motor unit (1) with a slightly damp cloth.
4. Clean the inside of the ice cream bowl (5) with a damp cloth.
5. Wash carefully all the components in hot water.
6. Dry thoroughly all the components.

COMPONENTS

- 1 Motor unit (housing/appliance)
- 2 Lid
- 3 Connecting element
- 4 Mixing paddle
- 5 Ice cream bowl
- 6 Ring with handles
- 7 Outside container
- 8 Power cord with plug



MAKING ICE CREAM

Ingredients

To make high-quality ice cream, first of all you need high quality and fresh ingredients.

Dairy products containing a high level of fat (such as cream, sour cream, double cream, mascarpone) make the ice cream more creamy and they make it taste better.

For recipes where sugar is not melted, use icing sugar. Sugar gives the ice cream a more firm consistency and it avoids the formations of ice crystals.

If you use frozen fruit, you don't need to make it defrost completely. Semi-frozen fruit can be easily blended.

If you add some alcohol, ice cream becomes softer.

PREPARATION

Ice cream will taste better if the bowl (5) and the mixture have been sufficiently cooled down before making the ice cream.

Ice cream is ready when it is soft to the spoon. Serve it immediately as just made ice cream tastes better.

If the ice cream is not as firm as you want after 40 minutes, place it in the freezer until it gets to the desired consistency.

24 HOURS EARLIER

Place the ice cream bowl (5) in the freezer. Make sure the ice cream bowl is completely dry before you freeze it.

Put the empty ice cream bowl (5) in a freezer bag and close it, in order to avoid the formation of ice crystals. Place the freezer bag containing the ice cream bowl (5) in the freezer for at least 24 hours (to a minimum temperature of - 18 °C).

Remove the ice cream bowl (5) from the freezer right before you start making ice cream so that it is as cold as possible.

4 HOURS EARLIER

Prepare the ice cream mixture according to the recipe.

In the bowl, you can prepare up to 1000 ml of ice cream at a time. Place the ice cream mixture in the refrigerator for at least 4 hours.

Pour the ice cream mixture in the ice cream bowl (5) only when the machine is completely assembled and switched on, otherwise the ice cream mixture will freeze and stick to the side of the ice cream bowl.

Work quickly so that the ice cream bowl and the mixture don't become too warm.

Place the motor unit (1) on the lid and make it lock in place.

Insert the connecting element (3) in the motor unit (1).

Place the mixing paddle (4) on the connecting element (3).

Place the ring (6) on the outside container (7). The handles are situated in the special slots of the outside container.

Remove the ice cream bowl (5) from the freezer bag and place it on the ring (6).

Adjust the lid (2) on the ring (6) and turn it clockwise.

Connect the plug to an outlet and set the O/I switch on I.

Operate the ice cream maker until the desired ice cream consistency is achieved.

NOTE: If the ice cream is not as firm as you want after 40 minutes, place it in the freezer until it gets to the desired consistency.

Set the O/I switch on 0 in order to switch off the ice cream maker. Remove the plug from the outlet.

Turn the lid (2) counter-clockwise and remove it.

NOTE: to remove the lid (2) more easily, grab it on both sides with both hands, then lift it.

Remove the ice cream from the bowl with the rubber spatula or a wooden spoon (not supplied).

The ice cream will be ready when it is soft to the spoon. You can eat it immediately or, if you prefer a firmer consistency, leave it in the refrigerator for a while.

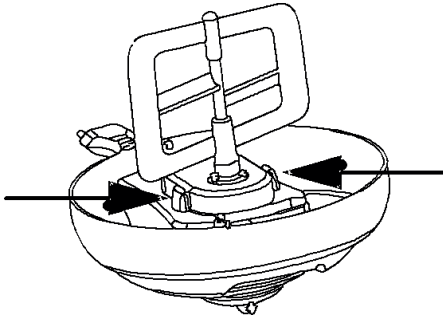
CLEANING

DANGER! Unplug the appliance before cleaning.

WARNING! Do not use corrosive or abrasive cleaners.

Remove the mixing paddle (4) and the connecting element (3) from the motor unit (1).

Push down the two supports situated on the motor unit (1) and separate the motor unit (1) from the lid (2).



Grab the handles of the ring (6) from under, and lift the ring and the ice cream bowl (5) to separate them from the outside container (7).

Cleaning the motor unit

Clean the motor unit (1) with a soft, slightly damp cloth.

Cleaning the ice cream bowl.

Clean the ice cream bowl (5) only when it reaches room temperature.

Wash it in warm water (no more than 40°C) with a neutral detergent.

OTHER COMPONENTS

Hand wash all the other components with soapy warm water (the mixing paddle (4) is dishwasher safe).

Dry thoroughly all the components.

TROUBLESHOOTING

If the device doesn't work properly, check the following list first. A little problem that you can solve by yourself may be occurred.

DANGER! NEVER TRY TO REPAIR THE APPLIANCE BY YOURSELF.

The appliance doesn't work.

Is it correctly plugged?

There are ice crystals on the ice cream bowl.

Dry thoroughly the ice cream bowl (5) before freezing it and put it in a freezer bag.

Ice cream comes out from the filling spout.

The mixture preparation is made upwards. Next time use a smaller quantity of ice cream mixture.

Ice cream is too liquid.

Were the ice cream bowl (5) and the ice cream mixture cold enough?

The ice cream bowl has to be frozen in the freezer for 24 hours, and the ice cream mixture has to cool down in the refrigerator for 4 hours. When the ice cream is still not ready, place it in the freezer for a short while.

The appliance switches off by itself.

The overheating protection probably activated. Unplug the appliance and wait for the motor unit (1) to cool down (at least 15 minutes).

BASIC RECIPES

WARNING! DO NOT SWITCH OFF THE ICE CREAM MAKER DURING THE PREPARATION AS THE MIXTURE MIGHT FREEZE AND STICK TO THE SIDE OF THE BOWL.

NOTE: you can replace the egg yolks with cream stabilizer (1 teaspoon of stabilizer for 2 egg yolks).

Vanilla ice cream

2 egg yolks - 200 ml skimmed milk - 200 ml whipped cream (30% fat) - 50 g icing sugar - 1-2 packs of vanilla sugar

Whisk the egg yolks, the icing sugar and the vanilla sugar until the mixture takes a lighter colour.

Add cold milk. Firmly whip the cream. Add the whipped cream to the mixture and mix to get a homogeneous compound.

NOTE: you can add fruit and then some sugar according to your taste.

Banana ice cream

1 big ripe banana - 200 ml skimmed milk - 100 whipped cream (30% fat) - 50 g icing sugar

Blend the banana.

Firmly whip the cream.

Add the other ingredients and the whipped cream to the banana mousse, then mix to get a homogeneous compound.

Strawberry ice cream

2 egg yolks - 200 ml skimmed milk - 200 ml whipped cream - 70 g icing sugar - 300 g strawberries

Whisk the egg yolks and the icing sugar until the mixture takes a lighter colour.

Add cold milk.

Firmly whip the cream.

Add the whipped cream to the mixture and mix to get a homogeneous compound.

Blend the strawberries.

Add the blended strawberries to the ingredient mixture and mix to get a homogeneous compound.

NOTE: add sugar and fruit according to your personal taste.

Raspberry ice cream

2 egg yolks - 200 ml skimmed milk - 200 ml whipped cream - 70 g icing sugar - 300 g raspberries

Whisk the egg yolks and the icing sugar until the mixture takes a lighter colour.

Add cold milk.

Firmly whip the cream. Add the whipped cream to the mixture and mix to get a homogeneous compound.

Blend the raspberries.

Add the blended raspberries to the ingredient mixture and mix to get a homogeneous compound.

NOTE: add sugar and fruit according to your personal taste



TRATTAMENTO DEL DISPOSITIVO ELETTRICO ED ELETTRONICO A FINE VITA

Informazione agli utenti per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU e del D.lgs N. 49/2014.

Caro consumatore,

è importante ricordarti che, come buon cittadino, avrai l'obbligo di smaltire questo prodotto non come rifiuto urbano, ma di effettuare una raccolta separata.

Il simbolo sopra indicato e riportato sull'apparecchiatura indica che il rifiuto deve essere oggetto di "raccolta separata".

I dispositivi elettrici ed elettronici non devono essere considerati rifiuti domestici. Pertanto, il prodotto alla fine della sua vita utile, non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. L'utente dovrà conferire (o far conferire) il rifiuto ai centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni locali, oppure consegnarlo al rivenditore contro l'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente.

La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto.

Grazie!

DISPOSAL OF THE ELECTRIC OR ELECTRONIC DEVICE AT THE END OF ITS LIFE

Information for users about the correct disposal of the product according to the European Directive 2012/19/EU and to the Legislative Decree N. 49/2014.

Dear Customer,

It is important to remind you that, as a good citizen, you cannot dispose of this product as municipal waste; you have to do a separate collection.

The symbol labelled on the appliance indicates that the rubbish is subject to "separate collection".

Electrical and electronic appliance cannot be considered as domestic waste. Therefore, at the end of its useful life, this product should not be disposed with municipal wastes. The user must therefore assign or (have collected) the rubbish to a treatment facility under local administration, or hand it over to the reseller in exchange for an equivalent new product.

The separate collection of the rubbish and the successive treatment, recycling and disposal operations promote production of appliances made with recycled materials and reduce negative effects on health and the environment caused by improper treatment of rubbish.

Thank you!

Kooper[®]