

PRIMO

IJsroommachine
Machine à glace
Eismaschine
Ice cream maker

PR401IM
PR404IM



HANDLEIDING / MODE D'EMPLOI / GEBRAUCHSANLEITUNG / MANUAL





Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
 Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieure.
 Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.
 Read all instructions carefully - keep this manual for later reference.



1.	GARANTIE	4
2.	VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN	5
3.	ONDERDELEN	9
4.	VOOR HET EERSTE GEBRUIK	10
5.	GEBRUIK	10
6.	ONDERHOUD EN REINIGING	11
7.	RECEPTEN	11
8.	VEELGESTELDE VRAGEN	13
9.	MILIEURICHTLIJNEN	14
10.	WEBSHOP	43



1.	GARANTIE	24
2.	SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	25
3.	TEILE	28
4.	VOR DER ERSTEN ANWENDUNG	28
5.	VERWENDUNG	28
6.	WARTUNG UND REINIGUNG	29
7.	REZEPTE	29
8.	HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN	31
9.	ENTSORGEN	32
10.	WEBSHOP	43



1.	GARANTIE	15
2.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	16
3.	PIÈCES	19
4.	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	19
5.	UTILISATION	19
6.	NETTOYAGE ET ENRETIEN	20
7.	RECETTES	20
8.	QUESTIONS FRÉQUENTES	22
9.	RECYCLAGE	23
10.	WEBSHOP	43



1.	WARRANTY	33
2.	SAFETY INSTRUCTIONS	34
3.	COMPONENTS	37
4.	BEFORE FIRST USE	37
5.	USE	37
6.	MAINTENANCE AND CLEANING	38
7.	RECIPES	38
8.	FREQUENTLY ASKED QUESTIONS	41
9.	ENVIRONMENTAL GUIDELINES	42
10.	WEBSHOP	43

1. GARANTIE (NL)

Geachte klant,

Al onze producten ondergaan steeds een strenge kwaliteitscontrole, alvorens ze aan u worden aangeboden. Mocht u desondanks toch nog problemen hebben met uw toestel, dan betreuren wij dit ten zeerste. In dat geval verzoeken wij u contact op te nemen met onze klantendienst. Onze medewerkers zullen u met plezier verder helpen!



www.primo-elektro.be

Maandag – Donderdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 17.00u

Vrijdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 16.30u

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoordelijkheid op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. De garantieperiode van 2 jaar zal op dit moment niet terug beginnen, maar loopt verder tot 2 jaar na de aankoop van het toestel. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket. De garantie op accessoires en onderdelen welke onderhevig zijn aan slijtage, bedraagt 6 maanden.

De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervallen automatisch in de volgende gevallen :

- Bij het niet naleven van de instructies in deze handleiding.
- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires welke niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier / fabrikant.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Om de veiligheid te garanderen moet u deze handleiding grondig doornemen. Dit toestel is gemaakt voor huishoudelijk gebruik en mag alleen gebruikt worden volgens de hieronder beschreven instructies.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, sensoriele of mentale beperking of gebrek aan ervaring en kennis indien deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Onderhoud en reiniging van het toestel mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.
- Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.
- Boerderijen.
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter.
- Gastenkamers, of gelijkaardige.
- Zorg ervoor dat de openingen aan de zijkanten van het toestel niet bedekt worden (ten minste 8cm). Deze zorgen voor de ventilatie van het toestel en begeleiden de warme lucht in het toestel naar buiten.
- Houd het toestel steeds recht en kantel het niet verder dan een hoek van 45°.
- Gebruik het toestel niet in de buurt van warmtebronnen.
- Zet het toestel niet te vaak aan en uit. Hierdoor zal de compressor te vaak aanspringen. Wacht steeds 5 minuten vooraleer u het toestel aan of uit zet.
- Laat het toestel na installatie 3 uur staan vooraleer het aan te zetten. Zo kan het koelmiddel zich zetten.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Kijk voor gebruik na of het voltage vermeld op het toestel overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet thuis.

- De voedingskabel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact dat geïnstalleerd en geaard is volgens de lokale standaarden en normen.
- Gebruik enkel de accessoires die meegeleverd worden bij het toestel.
- Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Dit om elektrische schokken of brand te voorkomen.
- Gebruik dit toestel niet met natte handen.
- Rol de voedingskabel volledig af om oververhitting op de kabel te voorkomen.
- Laat de voedingskabel niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Laat de voedingskabel niet onder of rond het toestel hangen.
- Als het toestel niet goed onderhouden wordt, kan dit de levensduur van het toestel drastisch verminderen en een gevaarlijke situatie veroorzaken.
- Ongevallen of schade veroorzaakt door het niet volgen van deze regels zijn op eigen risico. Noch de fabrikant, de importeur of leverancier kan daar dan verantwoordelijk voor geacht worden.

Voorzichtig: gevaar voor brand /
ontvlambare materialen. Dit apparaat
gebruikt een ontvlambaar koelmiddel
(R600a). Als het koelmiddel lekt en
is blootgesteld aan een externe
ontstekingsbron, is er gevaar voor brand.



BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

3. ONDERDELEN

1. Deksel met vulopening
2. Verwijderbare kom
3. Mengspatel
4. Vaste kom
5. Keuzeknop
6. Ventilatie

Keuzeknop

- Mixen 
- 0 = OFF
- Koelen 
- IJs maken 



4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Laat het toestel eerst gedurende 4 uur staan, op een stabiel oppervlak, vooraleer het voor de eerste keer te gebruiken.
- Maak alle onderdelen van de roomijsmachine die in aanraking zullen komen met het roomijs schoon: de verwijderbare kom, de mengspatel en het deksel. Maak de onderdelen goed droog vooraleer ze te gebruiken.

5. GEBRUIK




VOORBEREIDEN VAN DE INGREDIËNTEN

1. Maak de bereiding van de ingrediënten volgens het recept dat je wilt maken.
 2. Giet de bereiding in de verwijderbare kom.
- Opgelet: het totale volume van de ingrediënten mag niet meer bedragen dan 800 ml. Het roomijs zet nog uit wanneer het gedraaid wordt.
 - Opgelet: het is niet nodig om de kom op voorhand in de diepvries te zetten. Dankzij de ingebouwde compressor vriest de roomijsmachine zelf, terwijl het ijs draait.

MONTEREN

1. Zorg ervoor dat de stekker niet in het stopcontact zit.
2. Zet de roomijsmachine op een vlak, stabiel oppervlak.
3. Zet de verwijderbare kom in de vaste kom in de machine.
4. Plaats de mengspatel in de verwijderbare kom door de mengspatel over de as in de kom te schuiven, zodat deze in positie valt.
5. Zet het doorzichtige deksel op de kom en draai het tegen de klok in om het te vergrendelen.

ROOMIJS MAKEN

1. Steek de stekker in het stopcontact.
 2. Kies aan de hand van de keuzeknop het gewenste programma:
- De mixfunctie  kan u gebruiken om de ingrediënten nog wat beter te mengen (zonder dat er gekoeld wordt).
 - De ijsfunctie  gebruikt u voor het bereiden van roomijs. Het toestel zal mengen en koelen.
 - De koelfunctie  gebruikt u vanaf dat de bereiding een vastere consistentie heeft en wanneer u merkt dat de mengspatel niet meer vlot rond draait. Verwijder de mengspatel en laat het ijs verder hard worden.
 - Tijdens het mengen kan u extra ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel.

ZELFBESCHERMINGSFUNCTIE VAN DE MOTOR


Wanneer het roomijs te hard wordt, kan de motor geblokkeerd raken.


De zelfbeschermingsfunctie zorgt er dan voor dat de motor automatisch wordt stilgelegd.

6. ONDERHOUD EN REINIGING

- Schakel het toestel steeds uit alvorens het toestel te reinigen.
- Maak de behuizing schoon met een vochtige doek en wat mild detergent.
- Was volgende losse onderdelen af in warm water met afwasmiddel: doorzichtig deksel en de verwijderbare kom.

7. RECEPTEN

Tijd in de roomijsmachine (functie ): +/- 45 minuten

Tijd in de roomijsmachine (functie ): +/- 30 minuten

U krijgt het beste resultaat wanneer u de bereiding zo koel mogelijk in de verwijderbare kom giet. Vervolgens koelt en mengt het toestel, totdat u een dikkere massa hebt. Op dat moment verwijdert u de mengspatel en schakelt u de koelfunctie in, zodat de bereiding enkel nog harder zal worden. Uiteraard zal het ijs aan de buitenkant harder zijn dan aan de binnenkant. Dit is normaal. Zelfgemaakt ijs kan u steeds in de diepvries bewaren. Dek de bereiding af met folie om ijskristallen te voorkomen.

BASISRECEPT: ROOMIJS KOUD BEREID

- 3 dl melk
- 150 g suiker
- 2 dl slagroom
- 3 eierdooiers
- snuifje zout

Klop de eierdooiers met de suiker tot een schuimig mengsel. Doe er vervolgens de slagroom en de melk bij. Roer alles door elkaar terwijl je een snuifje zout toevoegt en doe het geheel daarna in de roomijsmachine.

ROOMIJS WARM BEREID

- 4 dl melk
- 150 g suiker
- 2 dl slagroom
- 3 eierdooiers
- snuifje zout

Klop de eierdooiers met de suiker tot een schuimig mengsel. Voeg vervolgens beetje bij beetje de melk, de slagroom en het zout toe. Verwarm het geheel langzaam tot het kookpunt, maar laat het niet koken. Als het schuim steviger wordt, komt de gele crème naar boven. Neem het mengsel van het vuur, laat het afkoelen en giet het daarna in de roomijsmachine.

VANILLE-IJS

- 1 vanillestokje
- 3 eierdooiers
- 3 1/2 dl melk
- 2 dl slagroom
- 150 g suiker

Was het vanillestokje en snijd het overlangs door, zodat het aroma beter tot zijn recht kan komen. Klop de slagroom en de melk op en voeg het stokje toe aan het mengsel. Maak het geheel warm en neem het van het vuur als het kookt. Laat alles een beetje afkoelen. Klop ondertussen het eigeel en de suiker tot een schuimig mengsel. Verwijder het vanillestokje uit het lauwe melkmengsel en voeg het mengsel beetje bij beetje bij het schuimige mengsel van eigeel en suiker. Verwarm het geheel opnieuw terwijl u roert, maar zorg ervoor dat het niet kookt. Wanneer het geheel steviger begint te worden, neem je het mengsel van het vuur en laat je het afkoelen. Filter het mengsel daarna door een zeef en giet het in de roomijsmachine.

CHOCOLADE-IJS

- 120 gr pure chocolade
- 0,5 l volle melk
- 75 gr suiker
- 3 eierdooiers
- 2 el lopende honing


Klop de eierdooiers met de suiker tot een schuimig mengsel. Verwarm de melk samen met de chocolade en de honing langzaam tot het kookpunt, maar laat het niet koken. Giet de melk bij de opgeklopte eieren en laat het geheel afkoelen. Giet het daarna in de roomijsmachine.

MOKKA-IJS

- 2 koppen hele sterke koffie (of 2 eetlepels oploskoffie)
- 1 eetlepel cacao
- 2 eierdooiers
- 150 g suiker
- 2 dl slagroom
- 3 dl melk

Maak ijs zoals beschreven bij 'roomijs koud bereid'. Voeg aan het einde van de bereiding nog de cacao en de koffie toe. Klop daarna alles goed door elkaar en giet het mengsel in de roomijsmachine.

8. VEELGESTELDE VRAGEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OPLOSSING
Het toestel trilt en maakt een zoemend geluid.	Doordat de compressor in werking treedt zal het toestel lichtjes trillen en zoemen. Dit is normaal.
Het ijs is te lopend.	Verwijder de mengspatel en draai de keuzeknop naar  . Het toestel zal stoppen met draaien en enkel nog koelen, waardoor het ijs harder zal worden. Kijk geregeld de consistentie na, totdat u het gewenste resultaat bekomt. Wanneer u de melk vervangt door vette room, zal het ijs automatisch dikker worden.
De mengspatel is gestopt met draaien.	Schakel het toestel uit en verwijder de mengspatel. Het zou kunnen dat het ijs te hard is geworden, waardoor het toestel in veiligheid gaat. Hierdoor stopt de mengspatel met draaien.
Het ijsmaken duurt langer dan verwacht.	Hoe kouder de ingrediënten, hoe sneller u ijs zal hebben. Warme bereidingen duren uiteraard langer, aangezien deze een hogere temperatuur hebben. Ook de omgevings-temperatuur kan van belang zijn.
Het ijs smaakt niet zoals gewenst.	Er zijn oneindig veel recepten te vinden op het internet. Al doende zal u leren werken met uw toestel. Room met een hoog vetpercentage geeft doorgaans ook een beter resultaat.
Er zitten ijskristallen in het ijs, nadat ik het heb ingevroren.	Smeer uw bereiding glad in een bewaarpotje. Dek vervolgens af met folie, tot op de bereiding.
De verwijderbare kom zit vast in de de kom.	Het zou kunnen dat er vocht onder de verwijderbare kom is gelopen waardoor dit lichtjes vastgevroren is. Neem het handvat vast en schud zachtjes totdat de kom lost.

9. MILIEURICHTLIJNEN



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

1. GARANTIE (FR)

Cher client,

Tous nos produits sont soumis à des contrôles qualité stricts avant d'être proposés à la vente. Si vous deviez toutefois rencontrer un problème avec votre appareil, nous le déplorons vivement. Dans ce cas, nous vous invitons à prendre contact avec notre service à la clientèle. Nos collaboratrices se feront un plaisir de vous aider !



www.primo-elektro.be

Du lundi au jeudi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 17 h
Vendredi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 16 h 30

Cet appareil est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Durant la période de garantie, le distributeur assumera l'entière responsabilité en cas de défauts de fonctionnement (matériel) ou de fabrication. Si un tel problème survient, l'appareil sera remplacé ou réparé. La période de garantie de 2 ans ne reprend pas à zéro, mais se poursuit (jusqu'à 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil). La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse. Pour les accessoires et les éléments d'usure, une garantie de 6 mois s'applique.

La garantie et la responsabilité du fournisseur et du fabricant n'ont plus effet dans les cas suivants :

- Les instructions du manuel n'ont pas été suivies.
- Mauvais raccordement, par ex. tension électrique trop forte.
- Utilisation contraire, brutale ou anormale.
- Entretien insuffisant ou non conforme.
- Réparation ou modification de l'appareil par le consommateur ou un tiers non autorisé.
- Utilisation d'éléments ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fournisseur/fabricant.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce mode d'emploi afin de vous garantir votre sécurité. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut seulement être utilisé selon les instructions décrites ci-dessous :

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.
- Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.
- Veillez à ce que les ouvertures sur les côtés de l'appareil ne soient pas couvertes (au moins 8 cm). Celles-ci assurent la ventilation de l'appareil et conduisent l'air chaud à l'intérieur de l'appareil vers l'extérieur.
- Gardez toujours l'appareil droit et ne l'inclinez pas à un angle supérieur à 45°.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- N'allumez et n'éteignez pas l'appareil trop souvent. Ceci entraîne un démarrage trop fréquent du compresseur. Attendez toujours 5 minutes avant d'allumer ou d'éteindre l'appareil.
- Après l'installation, attendez 3 heures avant d'allumer l'appareil. Cela permet au réfrigérant de se stabiliser.
- Ne laissez pas l'appareil en état de marche sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Avant l'utilisation, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique à domicile.
- Le câble d'alimentation doit toujours être connecté à une prise de courant installée et mise à la terre

conformément aux normes et standards locaux.

- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. Cela dans le but de prévenir les chocs électriques ou les incendies.
- N'utilisez pas cet appareil avec les mains mouillées.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation pour éviter une surchauffe du câble.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation sur une surface chaude ou pendre du bord d'une table ou d'un comptoir de cuisine.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être laissé sous ou autour de l'appareil.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut réduire considérablement la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.
- Les accidents ou les dommages causés par le non-respect de ces règles sont à vos propres risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent alors être tenus pour responsables.

Attention : risque d'incendie / matériaux inflammables Cet appareil contient un agent réfrigérant inflammable.

Cet agent réfrigérant risque donc de s'enflammer en cas d'exposition à une source d'ignition.






CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

3. PIÈCES

1. Couvercle avec ouverture de remplissage
2. Récipient amovible
3. Spatule de mélange
4. Récipient fixe
5. Bouton sélecteur
6. Ventilation

Bouton sélecteur

- Mélanger 
- 0 = ARRÊT
- Refroidissement 
- Faire de la glace 



4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Laissez d'abord l'appareil sur une surface stable pendant 4 heures avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez toutes les parties de la sorbetière qui entreront en contact avec la crème glacée : le récipient amovible, la spatule de mélange et le couvercle. Séchez soigneusement les pièces avant de les utiliser.

5. UTILISATION




PRÉPARER LES INGRÉDIENTS

1. Préparez les ingrédients selon la recette que vous souhaitez réaliser.
 2. Versez la préparation dans le récipient amovible.
- Attention : le volume total des ingrédients ne doit pas dépasser 800 ml. La crème glacée se dilate encore lorsqu'elle est brassée.
 - Attention : il n'est pas nécessaire de mettre le récipient au préalable au congélateur. Grâce au compresseur intégré, la sorbetière congèle la crème glacée lorsqu'elle est brassée.

ASSEMBLAGE

1. Assurez-vous que la fiche n'est pas branchée.
2. Placez la sorbetière sur une surface plane et stable.
3. Placez le récipient amovible dans le récipient fixe de la machine.
4. Insérez la spatule de mélange dans le récipient amovible en l'insérant dans l'axe du récipient de manière à ce qu'elle soit à la bonne position.
5. Placez le couvercle transparent sur le récipient et tournez-le dans le sens anti-horaire pour le verrouiller.

FAIRE DE LA CRÈME GLACÉE

1. Branchez la prise.
 2. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide du bouton sélecteur :
- Vous pouvez utiliser la fonction de mélange  pour mélanger encore mieux les ingrédients (sans réfrigération).
 - La fonction glace  est utilisée pour la préparation des crèmes glacées. L'appareil mélangera et refroidira.
 - Vous utilisez la fonction de refroidissement  dès que la préparation a une consistance plus ferme et que vous remarquez que la spatule de mélange ne tourne plus rapidement. Retirez la spatule de mélange et laissez la glace reposer.
 - Pendant le mélange, vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires par l'ouverture de remplissage dans le couvercle.

FONCTION D'AUTO-PROTECTION DU MOTEUR

Le moteur risque de se bloquer si la crème glacée devient trop dure.


La fonction d'autoprotection arrête alors automatiquement le moteur.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Lavez à l'eau chaude avec du détergent les parties non fixes suivantes : couvercle transparent et récipient amovible.

7. RECETTES

Temps dans la sorbetière (fonction ) : +/- 45 minutes

Temps dans la sorbetière (fonction ) : +/- 30 minutes

Pour de meilleurs résultats, versez la préparation dans le récipient amovible aussi froide que possible. L'appareil mélange et refroidit la préparation jusqu'à l'obtention d'une masse plus épaisse. À ce moment, retirez la spatule de mélange

et activez la fonction de refroidissement afin que la préparation durcisse davantage. La glace sera plus dure à l'extérieur qu'à l'intérieur. C'est normal. Vous pouvez toujours conserver la crème glacée maison au congélateur. Couvrez la préparation de papier d'aluminium pour éviter les cristaux de glace.

CRÈME GLACÉE PRÉPARATION À FROID

- 3 dl de lait
- 150 g de sucre
- 2 dl de crème fraîche
- 3 jaunes d'œufs
- une pincée de sel

Battez (de préférence au mixer) les jaunes d'œufs et de sucre afin d'obtenir un mélange crémeux. Ajoutez ensuite la crème fraîche et le lait. Mélangez le tout en ajoutant une pincée de sel et versez ensuite le mélange dans la machine à crème glacée.

CRÈME GLACÉE PRÉPARATION À CHAUD

- 4 dl de lait
- 150 g de sucre
- 2 dl de crème fraîche
- 3 jaunes d'œufs
- une pincée de sel

Battez les jaunes d'œufs et le sucre afin d'obtenir un mélange mousseux. Ajoutez ensuite progressivement le lait, la crème fraîche et le sel. Portez le tout au point d'ébullition sans toutefois le faire bouillir. Lorsque la mousse s'épaissit, une crème jaune apparaîtra à la surface. Retirez alors le mélange du feu, laissez-le refroidir et versez-le ensuite dans la machine à crème glacée.

GLACE DE VANILLE

- 1 gousse de vanille
- 3 jaunes d'œufs
- 3 1/2 dl de lait
- 2 dl de crème fraîche
- 150 g de sucre

Battez ensemble la crème fraîche et le lait. Lavez la gousse de vanille et coupez-la dans la longueur pour permettre à l'arôme de mieux se dégager. Ajoutez-la dans le mélange du lait et de la crème fraîche. Portez le mélange à ébullition, puis retirez-le du feu. Laissez-le refroidir un peu. Entre-temps, battez les jaunes d'œufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Puis, vous ajoutez en petites quantités le lait tiède (après avoir retiré la gousse de vanille). Réchauffez alors le mélange tout en

le remuant mais veillez à ne pas le faire bouillir. Lorsque le mélange commence à se raffermir, vous le retirez du feu et vous le laissez refroidir. Passez-le ensuite au chinois et versez-le dans la machine à crème glacée.

GLACE AU CHOCOLAT

- 120 g de chocolat noir
- 0,5 l de lait entier
- 75 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 2 c. à s. de miel liquide


Fouettez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Faites chauffer le lait, le chocolat et le miel à feu doux jusqu'à ce que le mélange atteigne son point d'ébullition, mais ne le laissez pas bouillir. Ajoutez le mélange à base de lait aux œufs battus et laissez refroidir le tout. Versez ensuite la préparation dans la sorbetière.

GLACE MOKA

- 2 tasses de café très fort (ou 2 cuillères à soupe de café soluble)
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 2 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre
- 2 dl de crème fraîche
- 3 dl de lait

Préparez la glace de façon identique que la «Crème glacée (préparation à froid)». Ajoutez le cacao et le café en fin de préparation. Mélangez bien le tout et versez ensuite le mélange dans la machine à crème glacée.

8. QUESTIONS FRÉQUENTES

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
L'appareil vibre et émet un bourdonnement.	Lorsque le compresseur est activé, l'appareil vibre et bourdonne légèrement. C'est normal.
La glace est trop liquide.	Retirez la spatule de mélange et tournez le bouton sélecteur sur  . L'appareil cessera de tourner et ne fera plus que refroidir, ce qui durcit la glace. Vérifiez régulièrement la consistance jusqu'à ce que vous obteniez le résultat souhaité. En remplaçant le lait par des matières grasses, la glace s'épaissit automatiquement davantage.

La spatule de mélange a cessé de tourner.	Éteignez l'appareil et retirez la spatule de mélange. Il est possible que la glace soit devenue trop dure, de sorte que l'appareil active la fonction de sécurité. Cela entraîne l'arrêt de la rotation de la spatule de mélange.
Le préparation de la crème glacée prend plus de temps que prévu.	Plus les ingrédients sont froids, plus la glace sera prête rapidement. Les préparations chaudes prennent évidemment plus de temps, car elles ont une température plus élevée. La température ambiante peut également être importante.
La crème glacée n'a pas le goût souhaité.	Il existe un nombre infini de recettes disponibles sur Internet. Vous apprendrez à utiliser votre appareil au fur et à mesure. Les crèmes à fort pourcentage de matières grasses donnent aussi généralement de meilleurs résultats.
Il y a des cristaux de glace dans la glace après l'avoir congelée.	Répartissez votre préparation uniformément dans un récipient de conservation. Recouvrez-le ensuite avec du papier d'aluminium jusqu'au niveau de la préparation.
Le récipient amovible est coincé dans le récipient.	Il est possible que de l'humidité se soit introduite sous le récipient amovible, ce qui l'a légèrement gelé en place. Saisissez la poignée et secouez doucement jusqu'à ce que le récipient se détache.

9. RECYCLAGE



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traiter l'emballage écologiquement.

1. GARANTIE (D)

Sehr geehrter Kunde,

Sämtliche unserer Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle, bevor Sie Ihnen angeboten werden. Sollten dennoch Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, bedauern wir dies zutiefst. Wir möchten Sie in diesem Fall bitten, unseren Kundenservice zu kontaktieren. Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gern weiter!



www.primo-elektro.be

Montag – Donnerstag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 17:00 Uhr
Freitag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 16:30 Uhr

Dieses Gerät hat eine Garantiefrist von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit übernimmt der Hersteller die vollständige Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn derartige Mängel auftreten, wird das Gerät wenn nötig ausgetauscht oder repariert. Die Garantiezeit von 2 Jahren beginnt in diesem Moment nicht erneut, sondern sie läuft bis 2 Jahre nach dem Kaufdatum weiter. Die Garantie wird auf der Grundlage des Kassenbons gewährt.

Die Garantie auf Accessoires und Verschleißteile beträgt 6 Monate.

Die Garantie und die Verantwortung/Haftung des Lieferanten und Herstellers entfallen automatisch in den folgenden Fällen:

- Bei Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bei falschem Anschluss, z.B. bei einer zu hohen Stromspannung.
- Bei falscher, grober oder abnormaler Verwendung.
- Bei unzureichender oder falscher Wartung.
- Bei vom Verbraucher oder von nicht ermächtigten Dritten vorgenommenen Reparaturen oder Änderungen am Gerät.
- Bei der Verwendung von Ersatzteilen oder Accessoires, die nicht vom Lieferanten / Hersteller empfohlen oder geliefert werden.

2. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Um die Sicherheit zu gewährleisten, muss diese Gebrauchsanleitung sorgfältig gelesen werden.

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen, mentalen und motorischen Behinderungen benutzt werden, sofern diese unter Aufsicht stehen, oder ausreichende Anleitungen zum Gebrauch des Gerätes bekommen haben, so dass sie die Gefahren bei der Benutzung des Gerätes kennen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.
- Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.
- Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:
 - Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen
 - Bauernhöfe

- Hotel- und Motelzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter
- Gästezimmer oder ähnliche Zimmer
- Achten Sie darauf, dass die Öffnungen an den Seiten des Geräts nicht verdeckt werden (mindestens 8 cm). Diese belüften das Gerät und leiten die warme Luft von innen nach außen.
- Halten Sie das Gerät immer gerade und neigen Sie es nicht über einen Winkel von 45° hinaus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen.
- Schalten Sie das Gerät nicht zu oft ein und aus. Dies führt dazu, dass der Kompressor zu oft startet. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie das Gerät ein- oder ausschalten.
- Lassen Sie das Gerät nach der Aufstellung 3 Stunden lang stehen, bevor Sie es einschalten. Dadurch kann sich das Kältemittel absetzen.
- Lassen Sie niemals das laufende Gerät unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Prüfen Sie vor der Verwendung, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung des Stromnetzes zu Hause übereinstimmt.
- Das Stromkabel muss immer an eine Steckdose angeschlossen werden, die gemäß den örtlichen

Standards und Normen installiert und geerdet ist.

- Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein um Stromschläge oder Brände zu verhindern.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit nassen Händen.
- Rollen Sie das Stromkabel vollständig aus, um eine Überhitzung des Kabels zu verhindern.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über die Kante eines Tisches oder einer Küchentheke hängen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht unter oder um das Gerät herum hängen.
- Unsachgemäße Wartung kann die Lebensdauer des Geräts drastisch verkürzen und eine gefährliche Situation verursachen.
- Unfälle oder Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Regeln entstehen, erfolgen auf eigene Gefahr. Weder der Hersteller, Importeur noch der Lieferant können dafür verantwortlich gemacht werden.

Das verwendete Kühlmittel ist entzündlich (R600a). Wenn das Kühlmittel leckt und einer externen Zündquelle ausgesetzt ist, besteht Brandgefahr.






HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

3. TEILE

1. Deckel mit Füllöffnung
2. Entnehmbare Schale
3. Rührflügel
4. Feste Schale
5. Auswahlknopf
6. Ventilation

Auswahlknopf

- Mixen 
- 0 = OFF
- Kühlen 
- Eis machen 



4. VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

- Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch 4 Stunden auf einer stabilen Oberfläche stehen.
- Reinigen Sie alle Teile der Eismaschine, die mit dem Eis in Berührung kommen: die abnehmbare Schüssel, den Rührspatel und den Deckel. Trocknen Sie die Teile gründlich, bevor Sie sie verwenden.

5. VERWENDUNG




VORBEREITEN DER ZUTATEN

1. Bereiten Sie die Zutaten gemäß dem gewünschten Rezept vor.
 2. Gießen Sie die Zubereitung in die herausnehmbare Schale.
- Achtung: Das Gesamtvolumen der Inhaltsstoffe darf 800 ml nicht überschreiten. Das Eis dehnt sich beim Wenden immer noch aus.
 - Achtung: es ist nicht notwendig, die Schale vorher in den Gefrierschrank zu stellen. Dank des eingebauten Kompressors friert die Eismaschine selbst, während das Eis rotiert.

MONTIEREN

1. Stellen Sie sicher, dass der Stecker nicht eingesteckt ist.
2. Stellen Sie die Eismaschine auf eine flache, stabile Oberfläche.
3. Setzen Sie die abnehmbare Schale in die feste Schale der Maschine ein.
4. Setzen Sie den Rührflügel in die abnehmbare Schüssel, indem Sie den Rührflügel über die Welle in die Schüssel schieben, so dass er in Position fällt.
5. Setzen Sie den durchsichtigen Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

MILCHEIS HERSTELLEN

1. Stecken Sie das Netzkabel ein.
2. Wählen Sie mit dem Wahlschalter das gewünschte Programm aus:
 - Mit der Mischfunktion  können Sie die Zutaten noch besser mischen (ohne Kühlung).
 - Verwenden Sie die Eiscreme-Funktion , um Eiscreme zuzubereiten. Das Gerät mischt und kühlt.
 - Die Kühlfunktion  können Sie ab dem Zeitpunkt nutzen, an dem die Zubereitung eine festere Konsistenz hat und Sie feststellen, dass sich der Mischstab nicht mehr leichtgängig dreht.
 - Entfernen Sie den Rührflügel und lassen Sie die Eiscreme weiter aushärten.
 - Während des Mischens können Sie über die Einfüllöffnung im Deckel weitere Zutaten hinzufügen.

SELBSTSCHUTZFUNKTION DES MOTORS

Wenn das Eis zu hart wird, kann der Motor blockiert werden.

Die Selbstschuttfunktion stoppt dann automatisch den Motor.

6. WARTUNG UND REINIGUNG

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel.
- Waschen Sie die folgenden losen Teile in warmem Wasser mit Spülmittel: transparenter Deckel und abnehmbare Schüssel.

7. REZEPTE

Zeit in der Eismaschine (Funktion ) : +/- 45 Minuten

Zeit in der Eismaschine (Funktion ) : +/- 30 Minuten

Um beste Ergebnisse zu erzielen, gießen Sie die Zubereitung so kühl wie möglich in die herausnehmbare Schale. Das Gerät kühlt dann ab und mischt sich, bis Sie eine dickere Masse haben. Entfernen Sie an dieser Stelle den Rührflügel und schalten Sie die Kühlfunktion ein, so dass die Zubereitung nur noch härter wird. Natürlich wird das Eis von außen härter sein als von innen. Das ist normal. Sie können selbstgemachtes Eis immer in der Tiefkühltruhe aufbewahren. Decken Sie das Präparat mit Folie ab, um Eiskristalle zu vermeiden.

BASISREZEPT: MILCHEIS KALTE ZUBEREITUNG

- 3 dl Milch
- 150 g Zucker
- 2 dl Schlagsahne
- Eigelb von 3 Eiern
- Prise Salz

Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker (vorzugsweise mit einem Mixer) zu einem lockeren Gemisch. Geben Sie anschließend die Schlagsahne und die Milch hinzu. Verrühren Sie die Zutaten und fügen Sie eine Prise Salz. Geben Sie das Gemisch danach in die Eismaschine.

MILCHEIS WARME ZUBEREITUNG

- 4 dl Milch
- 150 g Zucker
- 2 dl Schlagsahne
- Eigelb von 3 Eiern
- Prise Salz

Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker zu einem lockeren Gemisch. Fügen Sie nach und nach die Milch und die Schlagsahne hinzu. Erwärmen Sie das Gemisch langsam bis zum Kochpunkt, lassen Sie es aber nicht aufkochen. Wenn der Schaum fester wird, schwimmt die gelbe Creme oben. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie das Gemisch abkühlen. Gießen Sie es anschließend in die Eismaschine.

VANILLEEIS

- 1 Vanilleschote
- Eigelb von 3 Eiern
- 3 1/2 dl Milch
- 2 dl Schlagsahne
- 150 g Zucker

Waschen Sie die Vanilleschote und schneiden Sie sie längs durch, so dass das Aroma besser zur Geltung kommt. Geben Sie die Vanilleschote in das vorbereitete Milch/Schlagsahne-Gemisch. Lassen Sie das Gemisch aufkochen und nehmen Sie es vom Herd sobald es kocht. Lassen Sie den Topf eine Weile abkühlen. Schlagen Sie in-

wischen das Eigelb und den Zucker zu einem lockeren Gemisch und geben Sie nach und nach die Milch hinzu (nachdem Sie die Vanilleschote entfernt haben). Wärmen Sie das Gemisch erneut auf, es sollte aber nicht kochen. Sobald das Gemisch fest wird, nehmen Sie es vom Herd und lassen Sie es abkühlen. Gießen Sie den Inhalt des Topfes anschließend durch ein Sieb und geben Sie ihn in die Eismaschine.

SCHOKOLADENEIS

- 120 g Schokolade
- 0,5 l Vollmilch
- 75 g Zucker
- Eigelb von 3 Eiern
- 2 EL Honig

Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker auf. Erwärmen Sie die Milch mit der Schokolade und dem Honig langsam bis zum Kochpunkt, lassen Sie das Gemisch aber nicht aufkochen. Giessen Sie die warme Milch auf die geschlagenen Eier und lassen Sie das Ganze abkühlen. Giessen Sie das Gemisch in die Eismaschine.

MOKKAEIS

- 2 Tassen starken Kaffee (oder 2 EL löslichen Kaffee)
- 1 EL Kakao
- Eigelb von 2 Eiern
- 150 g Zucker
- 2 dl Schlagsahne
- 3 dl Milch

Bereiten Sie Eis vor nach dem Rezept 'Milcheis, kalte Zubereitung'. Fügen Sie zuletzt noch den Kakao und den Kaffee zu. Rühren Sie alles sorgfältig und gießen Sie das Gemisch in die Eismaschine.

8. HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

PROBLEM	MÖGLICHE LÖSUNG
Das Gerät vibriert und macht ein brummendes Geräusch.	Da der Kompressor aktiviert ist, wird das Gerät leicht vibrieren und summen. Das ist normal.

Das Eis ist zu flüssig.	Nehmen Sie den Rührflügel heraus und drehen Sie den Wahlschalter auf ❄️. Das Gerät hört auf zu rotieren und kühlt nur noch ab, wodurch das Eis aushärtet. Überprüfen Sie die Konsistenz regelmäßig, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten. Wenn Sie die Milch durch fettige Sahne ersetzen, wird das Eis automatisch dicker.
Der Rührflügel hat aufgehört, sich zu drehen.	Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Rührflügel. Es ist möglich, dass das Eis zu hart geworden ist, wodurch das Gerät sich zur Sicherheit abschaltet. Dadurch wird die Drehung des Rührflügels gestoppt.
Die Eisherstellung dauert länger als erwartet.	Je kälter die Zutaten sind, desto schneller haben Sie Eiscreme. Warme Zubereitungen brauchen offensichtlich länger, da sie eine höhere Temperatur haben. Auch die Umgebungstemperatur kann wichtig sein.
Das Eis schmeckt nicht wie gewünscht.	Es gibt eine unendliche Anzahl von Rezepten im Internet. Dabei lernen Sie, wie Sie mit Ihrem Gerät arbeiten können. Sahne mit einem hohen Fettanteil führt in der Regel zu einem besseren Ergebnis.
Es sind Eiskristalle im Eis, nachdem ich es eingefroren habe.	Schmieren Sie Ihre Zubereitung in einem Einmachglas glatt. Dann mit Folie bis zur Zubereitung abdecken.
Die entnehmbare Schale sitzt in der festen Schale fest.	Unter die herausnehmbare Schüssel kann Feuchtigkeit gelaufen sein, die sie leicht gefrieren lässt. Fassen Sie den Griff und schütteln Sie ihn leicht, bis sich die Schale löst.

9. ENTSORGEN



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

1. WARRANTY

Dear client,

All of our products are always submitted to a strict quality control before they are sold to you. Should you nevertheless experience problems with your device, we sincerely regret this.

In that case, we kindly request you to contact our customer service.

Our staff will gladly assist you.



www.primo-elektro.be

Monday – Thursday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 17.00

Friday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 16.30

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty. If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it. The guarantee on accessories and components that are liable to wear-and-tear is only 6 months.

The guarantee and responsibility of the supplier and manufacturer lapse automatically in the following cases:

- If the instructions in this manual have not been followed.
- In case of incorrect connection, e.g., electrical voltage that is too high.
- In case of incorrect, rough or abnormal use.
- In case of insufficient or incorrect maintenance.
- In case of repairs or alterations to the device by the consumer or non-authorised third parties.
- If the customer used parts or accessories that are not recommended or provided by the supplier / manufacturer.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

To ensure safety, you must read this manual thoroughly. This appliance is made for domestic use and should only be used according to the instructions described below.

- This device may be used by children from the age of 8 years and by persons with a physical sensory or mental limitations or lack of experience and knowledge if these persons are supervised have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe manner and that they also know the hazards involved in using the device.
- Children must not play with the appliance.
- Maintenance and cleaning of the appliance must not be done by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Keep the appliance and cord out of the reach of children under the age of 8.
- If the electrical cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid any accident.
- Caution : the appliance must not be used with an external timer or remote control.
- This device is suitable for use in the household environment and in similar environments such as :

- Kitchen corner for staff of stores, offices and other similar professional environments.
 - Farm houses.
 - Hotel and motel rooms and other environments with a residential character.
 - Guest rooms, or similar.
- Make sure that the openings on the sides of the device are not covered (at least 8cm). These provide ventilation for the appliance and guide the warm air inside the appliance to outside.
 - Always keep the device upright and do not tilt it beyond a 45° angle.
 - Do not use the appliance near heat sources.
 - Do not turn the unit on and off too often. This will cause the compressor will turn on too often. Always wait 5 minutes before turning the device on or off.
 - After installation, allow the unit to stand for 3 hours before turn it on. This will allow the refrigerant to settle.
 - Do not leave a working appliance unattended.
 - Do not use the appliance outdoors.
 - Use the appliance only for the purpose for which it is intended.
 - Before use, check that the voltage indicated on the device corresponds to the voltage of the power supply at home.
 - The power cable must always be connected to an electrical outlet that is installed and grounded according to local standards and norms.

- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Never immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid. This is to prevent electric shock or fire.
- Do not use this appliance with wet hands.
- Unwind the power cord completely to prevent overheating on the cable.
- Do not leave the power cord on a hot surface or over the edge of a table or countertop.
- Do not leave the power cord hanging under or around the appliance.
- If the unit is not properly maintained, it can drastically reduce the life of the appliance and create a dangerous situation.
- Accidents or damage caused by not following these rules are at your own risk. Neither the manufacturer, importer or supplier can then be held responsible for it.

Caution: danger of fire / flammable materials. This device uses a flammable refrigerant (R600a). If the refrigerant leaks and is exposed to an external ignition source, there is a fire hazard.






SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

3. COMPONENTS

1. Lid with filling opening
2. Removable bowl
3. Mixing spatula
4. Fixed bowl
5. Selection button
6. Ventilation

Selection button

- Mixing 
- 0 = OFF
- Cooling 
- Make ice cream 



4. BEFORE FIRST USE

- Let the device stand for 4 hours on a stable surface before using it for the first time.
- Clean all parts of the ice cream maker that will come into contact with the ice cream: the removable bowl, the mixing spatula and the lid. Dry the parts thoroughly before using them.

5. USE

PREPARING THE INGREDIENTS




1. Make the preparation of the ingredients according to the recipe you want to make.
 2. Pour the preparation into the removable bowl.
- Attention: the total volume of the ingredients should not exceed 800 ml. The ice cream still expands when turned.

- Attention: it is not necessary to put the bowl in the freezer beforehand. Thanks to the built-in compressor, the ice cream maker freezes itself while the ice cream is rotating.

ASSEMBLE

1. Make sure the plug is not plugged in.
2. Place the ice cream machine on a flat, stable surface.
3. Place the removable bowl into the fixed bowl in the machine.
4. Place the mixing spatula in the removable bowl by sliding the mixing spatula over the shaft in the bowl so that it falls into position.
5. Place the clear lid on the bowl and turn it counterclockwise to lock in place.

MAKING ICE CREAM

1. Plug in the power cord.
2. Using the selection button, choose the desired program:
 - You can use the mix function  to mix the ingredients a little better (without refrigeration).
 - You use the ice cream function  to prepare ice cream. The appliance will mix and cool.
 - The cooling function  is used once the preparation has reached a firmer consistency and when you notice that the mixing spatula is no longer rotating smoothly. Remove the mixing spatula and let the ice cream continue to harden.
 - While mixing, you can add additional ingredients through the filler opening in the lid.


SELF-PROTECTION FUNCTION OF THE MOTOR


When the ice cream becomes too hard, the motor may become blocked. The self-protection function then causes the motor to stop automatically.

6. MAINTENANCE AND CLEANING

- Always turn off the unit before cleaning the unit.
- Clean the housing with a damp cloth and some mild detergent.
- Wash the following loose parts in warm water with detergent: transparent lid and the removable bowl.

7. RECIPES

Time in the ice cream maker (function ): +/- 45 minutes

Time in the ice cream maker (function ): +/- 30 minutes

You will get the best results when you pour the preparation into the removable bowl as cool as possible. Then cool and mix until you have a thicker mixture. At that point, remove the mixing spatula and turn on the cooling function, so the preparation will only get harder. Of course, the ice cream will be harder on the outside than on the inside. This is normal. You can always store homemade ice cream in the freezer. Cover the preparation with foil to prevent ice crystals.

BASIC RECIPE: ICE CREAM PREPARED COLD

- 3 dl milk
- 150 g sugar
- 2 dl whipped cream
- 3 egg yolks
- pinch of salt

Beat the egg yolks with the sugar until frothy. Then add the whipping cream and milk. Stir everything together while adding a pinch of salt, then put it all in the ice cream maker.

ICE CREAM PREPARED WARM

- 4 dl milk
- 150 g sugar
- 2 dl whipping cream
- 3 egg yolks
- pinch of salt

Beat the egg yolks with the sugar until frothy. Then add the milk, cream and salt little by little. Heat slowly until boiling, but do not let it boil. When the foam becomes firmer, the yellow cream will rise to the top. Remove the mixture from the heat, let it cool, then pour it into the ice cream maker.

VANILLE-ICE

- 1 vanilla pod
- 3 egg yolks
- 3 1/2 dl milk
- 2 dl whipped cream
- 150 g sugar

Wash the vanilla pod and cut it lengthwise to better bring out the aroma. Whip the cream and milk and add the stick to the mixture. Heat the mixture and take it off the heat when it boils. Let everything cool slightly. Meanwhile, beat the egg yolks and sugar until frothy. Remove the vanilla pod from the lukewarm milk mixture and add the mixture little by little to the frothy mixture of egg yolks and sugar. Heat again while stirring, but make sure it does not boil. When the mixture begins to

become firmer, take it off the heat and let it cool. Then filter the mixture through a sieve and pour it into the ice cream maker.

CHOCOLATE ICE

- 120 gr dark chocolate
- 0.5 l whole milk
- 75 gr sugar
- 3 egg yolks
- 2 tbsp running honey


Beat the egg yolks with the sugar until frothy. Slowly heat the milk along with the chocolate and honey to boiling point, but do not let it boil. Pour the milk into the beaten eggs and allow to cool completely. Then pour it into the ice cream maker.

MOKKA ICE CREAM

- 2 cups very strong coffee (or 2 tablespoons instant coffee)
- 1 tablespoon cocoa
- 2 egg yolks
- 150 g sugar
- 2 dl whipped cream
- 3 dl milk

Make ice cream as described under «ice cream cold prepared. At the end of the preparation, add the cocoa and coffee. Then beat everything together well and pour the mixture into the ice cream maker.

8. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

PROBLEM	SOLUTION
The device vibrates and makes a buzzing sound.	As the compressor kicks in, the unit will vibrate and buzz slightly. This is normal.
The ice cream is too runny.	Remove the mixing spatula and turn the selector knob to  . The appliance will stop rotating and will only cool, making the ice harder. Check the consistency periodically until you get the desired result. If you replace the milk with fatty cream, the ice cream will automatically thicken.
The mixing spatula stopped spinning.	Turn off the appliance and remove the mixing spatula. The ice could have become too hard, causing the appliance to go into safety. This will cause the mixing spatula to stop rotating.
Ice cream making takes longer than expected.	The colder the ingredients, the faster you will have ice cream. Warm preparations obviously take longer, since they have a higher temperature. Ambient temperature can also be important.
The ice cream does not taste as desired.	There are endless recipes on the Internet. By doing, you will learn to work with your appliance. Cream with a high fat percentage usually gives better results as well.
There are ice crystals in the ice cream after I froze it.	Smooth your preparation into a storage jar. Then cover with foil, up to the preparation.
The removable bowl is fixed in the bowl.	It could be that moisture has run under the removable bowl causing it to freeze slightly. Grasp the handle and shake gently until the bowl loosens.

9. ENVIRONMENTAL GUIDELINES





This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.




The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.

10. WEBSHOP

 Volgende accessoires hebben een garantie van 6 maanden, en kunnen makkelijk via onderstaande link besteld worden.

 Les accessoires suivants ont une garantie de 6 mois, et peuvent être facilement commandés sur le lien mentionné ci-dessous.

 Folgendes Zubehör hat 6 Monate Garantie und können einfach via untergenannten Link bestellt werden.

 Following accessories have 6 months warranty, and can be easily ordered using the link below.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE



OMSCHRIJVING / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	REF
Verwijderbare kom Cuve amovible Herausnehmbarer Behälter Removable bowl	PR401IM-BOWL
Mengspatel Mélangeur Mischer Mixing blade	PR401IM-KH
Deksel Couvercle Deckel Lid	PR401IM-LID

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE