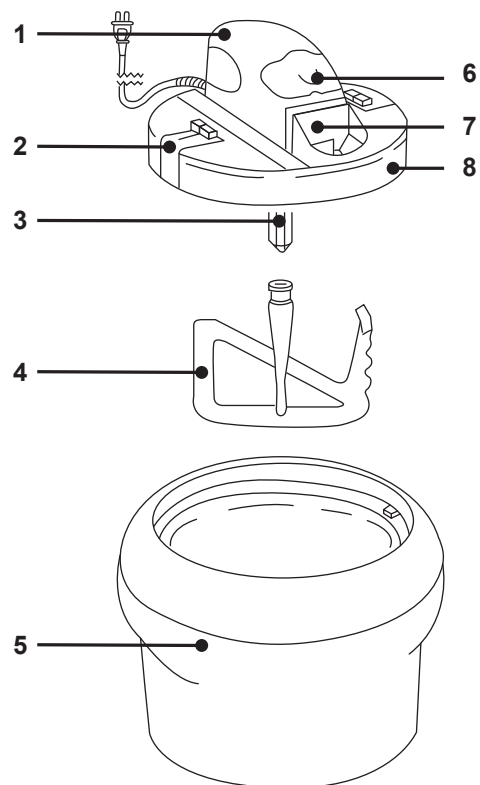


JOCCA
HOME & LIFE

(EN) Instructions manual
(ES) Manual de instrucciones
(FR) Mode d'emploi
(IT) Manuale di istruzioni
(PT) Manual de instruções

Ref: 2729

DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION
DESCRIZIONE / DESCRIÇÃO



EN/ DESCRIPTION

1. Motor
2. Security lock
3. Shaft
4. Mixing paddle
5. Coolant bowl
6. On/ Off button
7. Window
8. Transparent lid

ES/ DESCRIPCIÓN

1. Motor
2. Cierre de seguridad
3. Eje
4. Paleta de mezcla
5. Bol refrigerante
6. Botón de encendido / apagado
7. Ventana
8. Tapa transparente

FR/ DESCRIPTION

1. Moteur
2. Verrouillage de sécurité
3. Axe
4. Palette de mélange
5. Bol réfrigérant
6. Bouton marche/arrêt
7. Fenêtre
8. Couvercle transparent

IT/ DESCRIZIONE

1. Motore
2. Chiusura di sicurezza
3. Asse
4. Pala mescolatrice
5. Ciotola refrigerante
6. Pulsante di accensione/ spegnimento
7. Finestra
8. Coperchio trasparente

PT/ DESCRIÇÃO

1. Motor
2. Fecho de segurança
3. Eixo
4. Pá misturadora
5. Taça refrigerante
6. Botão de ligar/desligar
7. Janela
8. Tampa transparente

ICE CREAM MAKER

SAFETY WARNINGS

- These instructions are highly important, please read this instruction manual carefully before using the device and save it for future reference.
- JOCCA is not responsible for any consequences resulting from improper use of the product or any other use not described in this manual.
- Before using the product for the first time, unpack it and check that it is in perfect condition. If not, do not use the product and contact JOCCA, as the warranty covers any damage from origin or manufacturing defects.
- This product is intended for domestic use only. Do not use the device outdoors. Do not expose it to weather conditions such as rain, snow, sun, etc. that may impair its operation.
- This device can be used by children aged from 8 years and above, and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they are supervised or instructed in the appropriate and safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and product maintenance shall not be carried out by children, unless they are at least 8 years old and under supervision.

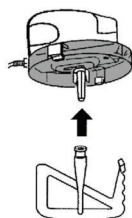
- Keep the product and the power cord away from children under 8 years old.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Before connecting the device to the mains supply, check that the cord and plug are in perfect condition. Also, check that the voltage indicated on the product is compatible with your electrical installation.
- If your product has been dropped or water or other liquid has been spilled on it, do not use or attempt to repair it. Contact JOCCA's technical service.
- If you detect that the power cord, plug or adaptor is damaged or soaked with water or other liquid, do not use the appliance, or attempt to replace the cord, plug or adaptor. Contact directly authorised JOCCA technical service, which will replace it correctly in order to avoid any danger.
- Do not immerse the product or any part of it in water or any other liquid.
- To unplug the appliance from the electrical outlet, do not pull the cord, but always pull the plug, making sure that it is switched off beforehand.
- Always use JOCCA accessories and spare parts for your safety and the best possible performance of the appliance. We advise against the use of adapters, plugs and/

or extension cables. If these items are indispensable, use only simple or multiple adapters and extension cords that comply with safety standards.

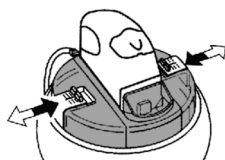
- Do not use the appliance with wet hands or feet, or with bare feet.
- Do not coil the cord around the appliance or expose it to the hot surfaces of the appliance.
- Unplug the appliance from the electrical outlet when you have finished using it, before cleaning it, when changing accessories, if it is to be left unattended and/or it is not working properly.
- Do not move the appliance when it is functioning.
- Use the appliance on a flat, smooth and horizontal surface.
- Do not leave the appliance on or near a hot gas or electric stove, in or near a hot oven or microwave oven.
- Unwind the power cord completely to avoid overheating.
- Do not leave the appliance running unattended.
- Do not use the appliance in conjunction with a timer or other device that switches it on automatically.
- This appliance will only switch off completely when disconnected from the mains supply.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Place the cooling bowl in the freezer for 8 to 24 hours before preparing your ice cream to bring it to the required temperature.
- Prepare the ice cream mixture.
- Place the mixture in the fridge for at least 1 hour or 30 min in the freezer before preparing the ice cream.
- Insert the mixing paddle and shaft into the motor.



- Remove the bowl from the freezer and pour in the ice cream mixture. The recommended amount of mix is between 200 and 1500 g. Never exceed the MAX mark on the inside of the bowl.
- Place the lid on the bowl, engaging the safety locks on the tabs of the bowl. Slide the safety locks and check that the lid is completely closed.

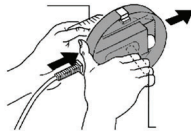


- Connect the appliance to the mains and press the on/off button to start preparing ice cream.
 - Allow the paddle to beat the mixture until it reaches the desired consistency. This process takes approximately 30 minutes, depending on the ingredients used for the mixture.
- IMPORTANT:** Do not interrupt the mixing process or stop the appliance.
Note: When the ice cream starts to set, you can add pieces of fruit or other ingredients through the opening in the lid of the appliance.

- When the mixture has reached the desired consistency, press the on/off button and let the ice cream stand with the lid still on for about 2 minutes.
- Slide the safety locks to open the cover and disconnect the appliance from the mains.
- Dry all parts before assembling and storing the device.
- Store the device in a dry and safe place.

CLEANING AND STORAGE

- Product for food use, clean the product with soap and water before each use, as well as before the first use.
- Before cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the mains supply.
- Allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not use abrasive detergents or products that could damage the appliance.
- NEVER IMMERSE THE APPLIANCE AND THE POWER CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
- Clean the motor of the appliance with a damp cloth or sponge and then with a dry cloth.
- Remove the mixing paddle from the shaft and motor to clean it with soapy water.
- Slide the motor firmly away from the transparent lid and clean the lid with soapy water. To reassemble the appliance, insert the motor into the slots in the lid and slide it until you hear a click.



- Dry all parts before assembling and storing the device.
- Store the device in a dry and safe place.

TECHNICAL DATA

220-240V 50-60Hz 5-8W



This product complies with the directives 2014/30/EU EMC, 2014/35/EU LVD, 2011/65/EU & 2015/863/EU ROHS.



PRODUCT RECYCLING – ENVIROMENT

Do not throw this product in the trash at the end of its useful life. Take it to a waste collection point, designated for this purpose (subject to the 2012/19 / EU DEEE directive).

RECIPES

Chocolate ice cream

Ingredients

- 85 g dark chocolate
- 25 g cocoa powder
- 250 ml whipping cream
- 250 ml milk
- 100 g sugar
- 3 egg yolks

1. Pour the milk, cream, sugar and cocoa powder into a saucepan and heat over low heat until boiling.
2. Stir so that the cocoa dissolves and there are no lumps.
3. Remove from the heat, chop the dark chocolate and stir into the mixture.
4. Beat the egg yolks and add them to the mixture a little at a time, stirring constantly.
5. Return the saucepan to the heat and allow the mixture to thicken.
6. Remove the saucepan from the heat and leave to cool. Once cool, place the mixture in the ice cream maker.

Vanilla ice cream

Ingredients

- 320 ml milk
- 400 g whipping cream
- 4 egg yolks
- 130 g sugar
- 1 teaspoon vanilla essence

1. Beat the egg yolks.
2. Pour the beaten egg yolks, sugar and milk into a saucepan and heat over low heat until thickened.
3. Once the mixture has thickened, add the cream and stir until the mixture is light and homogeneous.
6. Remove the saucepan from the heat and leave to cool. Once cool, place the mixture in the ice cream maker.

Cream ice cream

Ingredients

- 500 g whipping cream
- 170 ml milk
- 145 g sugar

1. Mix the milk and sugar in a bowl and stir until dissolved.
2. Leave to stand for 10 min and stir the mixture again.
3. Add the semi-whipped cream to the mixture and stir until all the ingredients are mixed.

4. Place the mixture in the ice cream maker.

Yoghurt ice cream

Ingredients

- 575 g yoghurt
- 30 g honey
- 1 teaspoon vanilla essence

1. Mix all ingredients in a bowl and stir until light and homogeneous.
2. Place the mixture in the ice cream maker.

Coffee ice cream

Ingredients

- 400 ml milk
- 200 ml whipping cream
- 120 g sugar
- 60 ml espresso coffee

1. Pour all ingredients into a saucepan and heat over low heat.
2. Whisk all ingredients together until smooth.
3. Let the mixture stand for 10 minutes in a bowl.
4. Place the mixture in the ice cream maker.

Fruit ice cream

Ingredients

- 300 g natural or frozen fruit
- 250 g whipped cheese
- 200 ml whipping cream

1. Grind and blend all the ingredients until a homogeneous mixture is formed.
2. Let the mixture stand for about 4 hours in the refrigerator.
3. Place the mixture in the ice cream maker.

HELADERA

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Estas instrucciones son muy importantes, lea atentamente este manual antes de utilizar el producto y guárdelo para posteriores consultas.
- JOCCA no se responsabiliza de las posibles consecuencias derivadas de un uso inadecuado del producto u otro uso que no estuviera descrito en este manual.
- Antes de utilizar el producto por primera vez, desembálelo y compruebe que está en perfecto estado. De no ser así, no utilice el producto y contacte con JOCCA, ya que la garantía cubre cualquier daño de origen o defecto de fabricación.
- Este producto sólo está indicado para un uso doméstico. No utilice el aparato a la intemperie. No deje el aparato expuesto a agentes climáticos como la lluvia, nieve, sol, etc. que puedan deteriorar su funcionamiento.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si están supervisados o han recibido las instrucciones apropiadas sobre el uso seguro del producto y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento

del producto no deben realizarlos los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el cable y el enchufe están en perfecto estado. Además, verifique que la tensión indicada en el aparato es compatible con su instalación eléctrica.
- Si su aparato ha sufrido una caída o se ha vertido agua u otro líquido sobre éste, no lo utilice ni intente repararlo. Contacte con el servicio técnico de JOCCA.
- Si detecta que el cable de alimentación, la clavija o el adaptador están dañados o se han mojado con agua u otro líquido, no utilice el aparato, ni intente sustituir el cable, la clavija o el adaptador. Diríjase directamente al servicio técnico autorizado de JOCCA donde se lo reemplazarán correctamente para evitar un peligro.
- No sumerja el aparato, ni ninguna parte del mismo en agua u otro líquido.
- Para desenchufar el aparato de la red eléctrica, no tire del cable, tire siempre del enchufe y asegúrese previamente de que esté apagado.

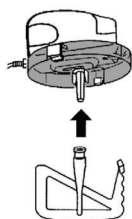
- Para su seguridad y mejor funcionamiento del aparato utilice siempre accesorios y repuestos de JOCCA. Desaconsejamos el uso de adaptadores, enchufes y/o cables de extensión. Si dichos elementos fueran indispensables, use sólo adaptadores simples o múltiples y cables de extensión que respeten las normas de seguridad.
- No utilice el aparato con las manos o pies húmedos, ni con los pies descalzos.
- No enrolle el cable sobre el aparato, ni deje que éste entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica siempre que haya finalizado su uso, antes de limpiarlo, cuando cambie los accesorios, si lo va a dejar desatendido y/o si no funciona correctamente.
- No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento.
- Utilice el aparato en una superficie plana, lisa y horizontal.
- No deje el aparato encima o cerca de una placa de gas o eléctrica caliente, dentro o junto a un horno caliente o un horno-microondas.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación para evitar sobrecalentamiento.
- No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- No use el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el

aparato automáticamente.

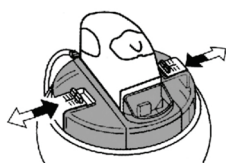
- Este aparato solo se desconectará totalmente, cuando se desconecte de la red eléctrica.

MODO DE USO

- Coloque el bol refrigerante en el congelador de 8 a 24 horas antes de preparar su helado para que alcance la temperatura necesaria.
- Prepare la mezcla de helado.
- Coloque la mezcla en el frigorífico durante al menos 1 hora o 30 min en el congelador antes de preparar el helado.
- Inserte la paleta de mezcla y el eje en el motor.



- Saque el bol del congelador y vierta la mezcla de helado. La cantidad de mezcla recomendada es entre 200 y 1500 g. No supere nunca la marca MAX situada en el interior del bol.
- Coloque la tapa en el bol, haciendo encajar los cierres de seguridad en las pestañas del bol. Deslice los cierres de seguridad y verifique que la tapa queda completamente cerrada.



- Conecte el aparato a la red eléctrica y pulse el botón de encendido / apagado para comenzar a preparar el helado.
- Deje que la paleta bata la mezcla hasta que este adquiera la consistencia deseada. Este proceso dura aproximadamente 20 minutos, dependiendo de los ingredientes utilizados para la mezcla.

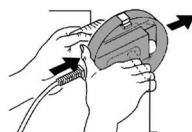
IMPORTANTE: No interrumpa el proceso de mezclado ni pare el aparato.

Nota: Cuando el helado empiece a cuajar, puede añadir trocitos de fruta u otros ingredientes, a través de la abertura situada en la tapa del aparato.

- Cuando la mezcla haya adquirido la consistencia deseada, pulse el botón de encendido/apagado y deje reposar el helado con la tapa aún fija durante aproximadamente 2 minutos.
- Deslice los cierres de seguridad para abrir la tapa y desconecte el aparato de la red eléctrica.

LIMPIEZA Y ALMACENAJE

- Producto para uso alimenticio, limpie el producto con agua y jabón antes de cada uso, así como antes del primer uso.
- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desconectado de la red eléctrica.
- Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
- No utilice detergentes abrasivos ni productos que puedan dañar el aparato.
- **NUNCA SUMERJA EL APARATO NI SU CABLE EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.**
- Limpie el motor del aparato con un paño o esponja húmedo y después con un paño seco.
- Separe la paleta de mezcla y el eje del motor para limpiarlos con agua jabonosa.
- Deslice el motor con fuerza para separarlo de la tapa transparente y limpie la tapa con agua jabonosa. Para montar de nuevo el aparato, inserte el motor en las ranuras de la tapa y deslícelo hasta que escuche un clic.



Español

ES

- Seque todas las piezas antes de montar el dispositivo y guardarlo.
- Guarde el dispositivo en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

DATOS TÉCNICOS

220-240V 50-60Hz 5-8W



Este producto está conforme con las directivas 2014/30/EU EMC, 2014/35/EU LVD, 2011/65/EU & 2015/863/EU ROHS.

RECICLADO DEL PRODUCTO - MEDIO AMBIENTE



No tire este producto a la basura al finalizar su vida útil. Llévelo a un punto de recogida de residuos, destinado a tal fin (sujeto a la directiva 2012/19/EU RAEE).

RECETAS

Helado de chocolate

Ingredientes

- 85 g de chocolate negro
- 25 g de cacao en polvo
- 250 ml de nata para montar
- 250 ml de leche
- 100 g de azúcar
- 3 yemas de huevo

1. Vierta la leche, la nata, el azúcar y el cacao en polvo en una olla y caliente a fuego lento hasta que hierva.
2. Remueva para que el cacao se disuelva y no queden grumos.
3. Retire del fuego, trocee el chocolate negro e incorpórelolo a la mezcla.
4. Bata las yemas de huevo e incorpórelas a la mezcla poco a poco, removiendo constantemente.
5. Ponga de nuevo la olla al fuego y deje que la mezcla espese.
6. Retire del fuego el cazo y déjelo enfriar. Una vez frío, inserte la mezcla en la heladera.

Helado de vainilla

Ingredientes

- 320 ml de leche
- 400 g de nata para montar
- 4 yemas de huevo
- 130 g de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

1. Bata las yemas de huevo.
2. Vierta en una olla las yemas batidas, el azúcar y la leche y caliente a fuego lento hasta que se espese.
3. Una vez la mezcla se ha espesado, incorpore la nata y remueva hasta obtener una mezcla ligera y homogénea.

6. Retire del fuego el cazo y déjelo enfriar. Una vez frío, inserte la mezcla en la heladera.

Helado de nata

Ingredientes

- 500 g de nata para montar
- 170 ml de leche
- 145 g de azúcar

1. Mezcle en un bol la leche y el azúcar y remueva hasta que se disuelva.
2. Deje reposar durante 10 min y vuelva a remover la mezcla.
3. Incorpore a la mezcla la nata semimontada previamente y remueva hasta que se mezclen todos los ingredientes.
4. Introduzca la mezcla en la heladera.

Helado de yogur

Ingredientes

- 575 g de yogur
- 30 g de miel
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

1. Mezcle todos los ingredientes en un bol y remueva hasta obtener una mezcla ligera y homogénea.
2. Introduzca la mezcla en la heladera.

Helado de café

Ingredientes

- 400 ml de leche
- 200 ml de nata para montar
- 120 gr de azúcar
- 60 ml de café espresso

1. Vierta todos los ingredientes en una olla y caliéntelos a fuego lento.
2. Bata todos los ingredientes hasta que quede una mezcla homogénea.
3. Deje reposar la mezcla durante 10 min en un bol.
4. Introduzca la mezcla en la heladera.

Helado de frutas

Ingredientes

- 300 g de fruta natural o congelada
- 250 g de queso batido
- 200 ml de nata para montar

1. Triture y bata todos los ingredientes hasta formar una mezcla homogénea.
2. Deje reposar la mezcla unas 4 horas en el frigorífico.
3. Inserte la mezcla en la heladera.

MACHINE À GLACE

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Ces instructions sont très importantes, lisez attentivement cette notice d'emploi avant d'utiliser le produit et conservez-le pour toute consultation ultérieure.

- JOCCA dégage toute responsabilité concernant l'utilisation incorrecte de ce produit ou toute autre utilisation non prise en compte dans la présente notice d'emploi.

- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, déballez-le et vérifiez qu'il est en parfait état. Si tel n'est pas le cas, n'utilisez pas l'appareil et contactez JOCCA pour faire jouer la garantie, couvrant tout dommage d'origine ou défaut de fabrication.

- Ce produit est seulement indiqué pour une utilisation domestique. N'utilisez pas l'appareil dehors. Ne laissez pas l'appareil sous l'exposition d'agents climatiques comme la pluie, la neige, le soleil, etc. qui pourraient détériorer son fonctionnement.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ainsi que des personnes dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent

pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne doit pas être réalisé par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans ou que cette tâche soit faite sous la surveillance d'un adulte.

- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, vérifiez que le cordon d'alimentation et la prise soient en parfait état. Vérifiez aussi que l'alimentation électrique correspond à la tension de l'appareil.

- Si l'appareil est tombé ou si de l'eau ou un autre liquide a été renversé sur celui-ci, ne l'utilisez pas et n'essayez pas non plus de le réparer. Contactez dans ce cas le service technique de JOCCA.

- Si vous constatez que le cordon d'alimentation, la fiche ou la prise sont abîmés ou qu'ils ont été mouillés par de l'eau ou un autre liquide, n'utilisez pas l'appareil et n'essayez pas non plus de les remplacer. Adressez-vous directement au service technique autorisé de JOCCA, qui se chargera de remplacer correctement la pièce défectueuse, afin d'éviter tout danger.

- Ne plongez pas l'appareil ou une partie de celui-ci dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- Pour débrancher l'appareil, ne tirez pas sur le câble, tirez toujours sur la fiche et assurez-

FR

vous que l'appareil est éteint auparavant.

- Pour votre sécurité ainsi que pour un meilleur fonctionnement de l'appareil, utilisez toujours les accessoires et les pièces de rechange JOCCA. Nous déconseillons l'utilisation d'adaptateurs, de prises et/ou de rallonges. Si ces éléments sont indispensables, utilisez uniquement des adaptateurs et des rallonges simples ou multiples conformes aux règles de sécurité.

- N'utilisez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ni avec les pieds nus.

- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le laissez pas entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

- Débranchez toujours l'appareil après l'avoir utilisé, avant de le nettoyer, lorsque vous changez d'accessoires, s'il doit être laissé sans surveillance et/ou s'il ne fonctionne pas correctement.

- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

- Utilisez l'appareil sur une surface plate, lisse et horizontale.

- Ne placez pas l'appareil sur ou près de plaques de cuisson (à gaz ou électrique), à côté ou dans un four chaud ou micro-ondes.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation pour éviter toute surchauffe.

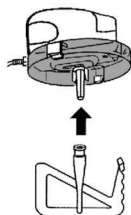
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur, un

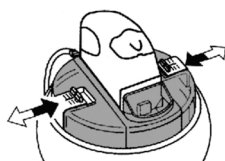
programmeur ou tout autre dispositif qui met l'appareil en marche automatiquement.
- Cet appareil ne s'éteint complètement que lorsqu'il est débranché.

MODE D'EMPLOI

- Placez le bol réfrigérant au congélateur pendant 8 à 24 heures avant de préparer votre crème glacée, afin qu'il atteigne la température requise.
- Préparez le mélange de crème glacée.
- Placez le mélange au réfrigérateur pendant au moins 1 heure ou 30 minutes au congélateur avant de préparer la crème glacée.
- Insérez la palette de mélange et l'axe dans le moteur.



- Retirez le bol du congélateur et versez le mélange de crème glacée. La quantité de mélange recommandée se situe entre 200 et 1500 g. Ne dépassez jamais le repère MAX situé à l'intérieur du bol.
- Placez le couvercle sur le bol, en engageant les verrouillages de sécurité sur les languettes du bol. Faites glisser les verrouillages de sécurité et vérifiez que le couvercle est complètement fermé.



Français

FR

- Branchez l'appareil sur le secteur et appuyez sur le bouton marche/arrêt pour commencer la préparation de la glace.
- Laissez la palette battre le mélange jusqu'à ce qu'il atteigne la consistance souhaitée. Ce processus prend environ 30 minutes, en fonction des ingrédients utilisés pour le mélange.

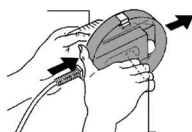
IMPORTANT: Ne jamais interrompre le processus de mélange ni arrêter l'appareil.

Remarque: lorsque la crème glacée commence à prendre, vous pouvez ajouter des morceaux de fruits ou d'autres ingrédients par l'ouverture du couvercle de l'appareil.

- Lorsque le mélange a atteint la consistance souhaitée, appuyez sur le bouton marche/arrêt et laissez la glace reposer avec le couvercle pendant environ 2 minutes.
- Faites glisser les verrouillages de sécurité pour ouvrir le couvercle et débranchez l'appareil.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

- Produit conçu pour un usage alimentaire, nettoyez le produit avec de l'eau et du savon avant chaque utilisation, ainsi qu'avant la première utilisation.
- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'appareil soit débranché du réseau électrique.
- Laissez l'appareil refroidir avant de procéder à son nettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou des produits qui peuvent endommager l'appareil.
- NE SUBMERGEZ JAMAIS L'APPAREIL ET LE CORDON DANS L'EAU OU UN AUTRE LIQUIDE.
- Nettoyez le moteur de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide, puis avec un chiffon sec.
- Retirez la palette de mélange de l'axe et du moteur pour la nettoyer à l'eau savonneuse.
- Retirez le moteur du couvercle transparent en le faisant glisser avec force et nettoyez le couvercle avec de l'eau savonneuse. Pour remonter l'appareil, insérez le moteur dans les fentes du couvercle et faites-le glisser jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



- Séchez toutes les pièces avant d'assembler et de ranger l'appareil.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et sûr, hors de portée des enfants.

FR

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

220-240V 50-60Hz 5-8W



Ce produit est conforme aux directives 2014/30/EU EMC, 2014/35/EU LVD, 2011/65/EU & 2015/863/EU ROHS.

RECYCLAGE DU PRODUIT – ENVIRONNEMENT



Ne jetez pas ce produit à la poubelle, si vous souhaitez vous en débarrasser, merci de le jeter à la déchetterie, à l'endroit prévu à cet effet (directive 2012/19/EU DEEE).

RECETTES

Glace au chocolat

Ingrédients

- 85 g de chocolat noir
- 25 g de cacao en poudre
- 250 ml de crème à fouetter
- 250 ml de lait
- 100 g de sucre
- 3 jaunes d'œuf

1. Versez le lait, la crème, le sucre et le cacao en poudre dans une casserole et chauffez à feu doux jusqu'à ébullition.
2. Remuez pour que le cacao se dissolve et qu'il n'y ait pas de grumeaux.
3. Hors du feu, hachez le chocolat noir et incorporez-le au mélange.
4. Battez les jaunes d'œuf et ajoutez-les au mélange petit à petit, en remuant constamment.
5. Remettez la casserole sur le feu et laissez le mélange s'épaissir.
6. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir. Une fois refroidi, versez le mélange dans la machine à glace.

Glace à la vanille

Ingrédients

- 320 ml de lait
- 400 g de crème à fouetter
- 4 jaunes d'œuf
- 130 g de sucre
- 1 cuillère à café d'essence de vanille

1. Battez les jaunes d'œuf.
2. Versez les jaunes d'œufs battus, le sucre et le lait dans une casserole et faites chauffer à feu doux jusqu'à épaississement.
3. Lorsque le mélange a épaissi, ajoutez la crème et remuez jusqu'à ce

Français

FR

que le mélange soit léger et homogène.
6. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir. Une fois refroidi, versez le mélange dans la machine à glace.

Crème glacée

Ingrédients

- 500 g de crème à fouetter
- 170 ml de lait
- 145 g de sucre

1. Mélangez le lait et le sucre dans un bol et remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissolu.
2. Laissez reposer pendant 10 minutes et remuez à nouveau le mélange.
3. Ajoutez la crème semi-fouettée au mélange et remuez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés.
4. Versez le mélange dans la machine à glace.

Glace au yaourt

Ingrédients

- 575 g de yaourt
- 30 g de miel
- 1 cuillère à café d'essence de vanille

1. Mélangez tous les ingrédients dans un bol et remuez jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et homogène.
2. Versez le mélange dans la machine à glace.

Glace au café

Ingrédients

- 400 ml de lait
- 200 ml de crème à fouetter
- 120 gr sucre
- 60 ml de café espresso

1. Versez tous les ingrédients dans une casserole et faites chauffer à feu doux.
2. Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Laissez reposer le mélange pendant 10 minutes dans un bol.
4. Versez le mélange dans la machine à glace.

Glace aux fruits

Ingrédients

- 300 g de fruits naturels ou surgelés
- 250 g de fromage fouetté
- 200 ml de crème à fouetter

1. Broyez et mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un

GELATIERA

AVVERTENZE DI SICUREZZA

IT

- Queste istruzioni sono molto importanti; leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto e conservarlo per riferimenti futuri.
- JOCCA declina qualsiasi responsabilità per le conseguenze derivanti da un uso improprio del prodotto o da qualsiasi altro uso non descritto nel presente manuale.
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, rimuovere tutto l'imballaggio e assicurarsi che il prodotto sia in perfette condizioni. In caso contrario, non utilizzare il prodotto e contattare JOCCA, poiché la garanzia copre qualsiasi danno di origine o difetto di fabbricazione.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio alle intemperie. Non esporre l'apparecchio ad agenti climatici quali pioggia, neve, sole, ecc. che possono comprometterne il funzionamento.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con un'età a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità sensoriali o mentali, da persone con mancanza di esperienza e conoscenza, solo sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio e il pericolo che esso implica. I bambini non devono giocare con

l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione del prodotto non devono essere effettuate da bambini sotto gli 8 anni di età e senza la supervisione di un adulto.

- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il cavo e la spina siano in perfette condizioni. Inoltre, verificare che il voltaggio indicato sull'apparecchio sia compatibile con il proprio impianto elettrico.
- Se l'apparecchio è caduto o vi è stata versata acqua o altri liquidi, non utilizzarlo o tentare di ripararlo. Contattare il servizio tecnico di JOCCA.
- Se si scopre che il cavo di alimentazione, la spina o l'adattatore sono danneggiati o si sono bagnati con acqua o altri liquidi, non utilizzare l'apparecchio o tentare di sostituirli. Contattare direttamente con il servizio tecnico autorizzato JOCCA che provvederà a sostituirli correttamente per evitare pericoli.
- Non immergete il dispositivo o le sue parti in acqua o altri liquidi.
- Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, non tirare il cavo, ma tirare sempre la spina e assicurarsi prima che sia spento.
- Per la vostra sicurezza e per un corretto funzionamento dell'apparecchio, utilizzate

sempre accessori e ricambi JOCCA. Si sconsiglia l'uso di adattatori, spine e/o prolunghe. Se questi articoli sono indispensabili, utilizzare solo adattatori e prolunghe singole o multiple conformi alle norme di sicurezza.

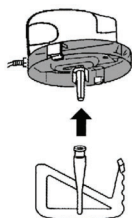
- Non utilizzare l'apparecchio con mani o piedi umidi o piedi nudi.
- Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio. Evitare che il cavo entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica dopo l'uso, prima di pulirlo, quando si sostituiscono gli accessori, se viene lasciato incustodito e/o se non funziona correttamente.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana, liscia, orizzontale
- Non lasciare l'apparecchio sopra o vicino a un piano di cottura a gas o elettrico caldo, all'interno o vicino a un forno caldo o a un forno a microonde.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione per evitare il surriscaldamento.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione.
- Non utilizzare l'apparecchio in combinazione con un timer o un altro dispositivo che accenda automaticamente l'apparecchio.
- L'apparecchio si spegne completamente solo quando è scollegato dalla rete elettrica.

Italiano

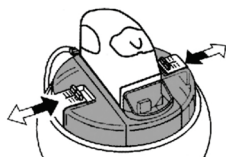
IT

ISTRUZIONI PER L'USO

- Mettere la ciotola refrigerante in freezer per 8-24 ore prima di preparare il gelato per portarla alla temperatura desiderata.
- Preparare la miscela di gelato.
- Mettere la miscela in frigorifero per almeno 1 ora o 30 minuti in freezer prima di preparare il gelato.
- Inserire la pala mescolatrice e l'asse nel motore.



- Togliere la ciotola dal freezer e versare la miscela di gelato. La quantità di miscela consigliata è compresa tra 200 e 1500 g. Non superare mai la tacca MAX riportata all'interno della ciotola.
- Posizionare il coperchio sulla ciotola, innestando le chiusure di sicurezza sulle linguette della ciotola. Far scorrere le chiusure di sicurezza e verificare che il coperchio sia completamente chiuso.



- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e premere il pulsante di accensione/spengimento per avviare la preparazione del gelato.
- Lasciare che la pala sbatta la miscela fino a raggiungere la consistenza desiderata. Questo processo richiede circa 30 minuti, a seconda degli ingredienti utilizzati per la miscela.

IMPORTANTE: Non interrompere il processo di miscelazione e non

arrestare l'apparecchio.

Nota: quando il gelato inizia a rapprendersi, è possibile aggiungere pezzi di frutta o altri ingredienti attraverso l'apertura del coperchio dell'apparecchio.

- Quando la miscela ha raggiunto la consistenza desiderata, premere il pulsante di accensione/spengimento e lasciare riposare il gelato con il coperchio ancora inserito per circa 2 minuti.

- Far scorrere le chiusure di sicurezza per aprire il coperchio e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

PULIZIA E STOCCAGGIO

- Prodotto ad uso alimentare. Pulire il prodotto con acqua e sapone prima di ogni utilizzo, nonché prima del primo utilizzo.

- Prima di effettuare la pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.

- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

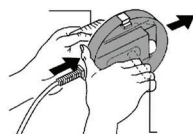
- Non utilizzare detergenti abrasivi o prodotti che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

- **NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO E IL CAVO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.**

- Pulire il motore dell'apparecchio con un panno o una spugna umidi e poi con un panno asciutto.

- Rimuovere la pala mescolatrice dall'asse e dal motore per pulirla con acqua e sapone.

- Far scorrere con forza il motore dal coperchio trasparente e pulirlo con acqua e sapone. Per rimontare l'apparecchio, inserire il motore nelle fessure del coperchio e farlo scorrere fino a sentire un clic.



- Asciugare tutte le parti prima di assemblare e riporre il dispositivo.

- Conservare il dispositivo in un luogo asciutto e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

SPECIFICHE TECNICHE

220-240V 50-60Hz 5-8W



Questo prodotto è conforme alle direttive 2014/30/EU EMC, 2014/35/EU LVD, 2011/65/EU & 2015/863/EU ROHS.

Italiano

RICICLAGGIO DEL PRODOTTO - RISPETTO PER L'AMBIENTE



Non gettare questo prodotto nella spazzatura alla fine della sua vita utile. Portarlo in un punto di raccolta rifiuti, destinato a questo scopo (soggetto alla direttiva RAEE 2012/19/UE).

IT

RICETTE

Gelato al cioccolato

Ingredienti

- 85 g di cioccolato fondente
- 25 g di cacao in polvere
- 250 ml di panna da montare
- 250 ml di latte
- 100 g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo

1. Versare il latte, la panna, lo zucchero e il cacao in polvere in una casseruola e scaldare a fuoco basso fino all'ebollizione.
2. Mescolare in modo che il cacao si scioglia e non ci siano grumi.
3. Togliere dal fuoco, tritare il cioccolato fondente e mescolarlo al composto.
4. Sbattere i tuorli d'uovo e aggiungerli al composto un po' alla volta, mescolando continuamente.
5. Riportare la casseruola sul fuoco e lasciare che il preparato si addensi.
6. Togliere la casseruola dal fuoco e lasciare raffreddare. Una volta raffreddato, inserire il preparato nella gelatiera.

Gelato alla vaniglia

Ingredienti

- 320 ml di latte
- 400 g di panna da montare
- 4 tuorli d'uovo
- 130 g di zucchero
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia

1. Sbattere i tuorli d'uovo.
2. Versare i tuorli d'uovo sbattuti, lo zucchero e il latte in una casseruola e scaldare a fuoco basso finché non si addensa.
3. Una volta che il preparato si è addensato, aggiungere la panna e mescolare fino a ottenere un preparato leggero e omogeneo.
6. Togliere la casseruola dal fuoco e lasciare raffreddare. Una volta raffreddato, inserire il preparato nella gelatiera.

Gelato alla crema

Ingredienti

- 500 g di panna da montare
- 170 ml di latte
- 145 g di zucchero

1. Unire il latte e lo zucchero in una ciotola e mescolare fino a scioglierlo.
2. Lasciare riposare per 10 minuti e mescolare nuovamente il composto.
3. Aggiungere la panna semi montata al composto e mescolare fino a quando tutti gli ingredienti sono amalgamati.
4. Inserire il preparato nella gelatiera.

Gelato allo yogurtIngredienti

- 575 g di yogurt
 - 30 g di miele
 - 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
1. Unire tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare fino a ottenere una consistenza leggera e omogenea.
 2. Inserire il preparato nella gelatiera.

Gelato al caffèIngredienti

- 400 ml di latte
 - 200 ml di panna da montare
 - 120 gr di zucchero
 - 60 ml di caffè espresso
1. Versare tutti gli ingredienti in una casseruola e scaldare a fuoco basso.
 2. Frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.
 3. Lasciare riposare il composto per 10 minuti in una ciotola.
 4. Inserire il preparato nella gelatiera.

Gelato alla fruttaIngredienti

- 300 g di frutta naturale o congelata
 - 250 g di formaggio montato
 - 200 ml di panna da montare
1. Schiacciare e frullare tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo.
 2. Lasciare riposare il composto per circa 4 ore in frigorifero.
 3. Inserire il preparato nella gelatiera.

MÁQUINA DE GELADOS

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

PT

- Estas instruções são muito importantes. Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o aparelho, e guarde-o à mão para posteriores consultas.
- JOCCA não se responsabiliza por uma utilização inadequada do produto, ou qualquer outra utilização que não esteja descrita neste manual.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, desembale o produto e verifique que está em perfeito estado. Caso contrário, não utilize o aparelho e dirija-se à JOCCA, visto que a garantia cobre qualquer dano de origem ou defeito de fabrico.
- Este produto só está indicado para uso doméstico. Não utilize o aparelho à intempérie. Não deixe o aparelho exposto a agentes climáticos como chuva, neve, sol, etc. que possam prejudicar o seu funcionamento.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade de 8 anos e superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, apenas e só, se lhes for dada supervisão ou instrução apropriada relativamente ao uso do aparelho de uma maneira segura e de forma que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não

devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do produto não devem ser realizadas pelas crianças, salvo por crianças com idade superior a 8 anos e sempre supervisionadas.

- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Antes de ligar o aparelho à corrente elétrica, verifique se o cabo e a ficha estão em perfeitas condições. Além disso, verifique se a tensão indicada no aparelho é compatível com a sua instalação elétrica.
- Se o seu aparelho sofreu uma queda ou caiu água ou outro líquido sobre ele, não o utilize nem tente repará-lo. Contacte o serviço técnico da JOCCA.
- Se deteta que o cabo de alimentação, a ficha ou o adaptador estão danificados ou que foram molhados com água ou outro líquido, não utilize o aparelho nem tente substituir o cabo, a ficha ou o adaptador. Dirija-se diretamente ao serviço técnico autorizado da JOCCA, que procederá à sua substituição correta para evitar qualquer perigo.
- Não mergulhe o aparelho ou qualquer parte do mesmo em água ou em qualquer outro líquido.
- Para desligar o aparelho da corrente

elétrica, não puxe o cabo, puxe sempre a ficha e certifique-se de que o aparelho está previamente desligado.

PT

- Para sua segurança e um melhor funcionamento do aparelho, utilize sempre acessórios e peças sobresselentes da JOCCA. Desaconselhamos a utilização de adaptadores, fichas e/ou cabos de extensão. Se estes elementos forem indispensáveis, utilizar apenas adaptadores e extensões simples ou múltiplos que respeitem as normas de segurança.

- Não use o aparelho com as mãos ou pés húmidos ou com os pés descalços.

- Não enrole o cabo à volta do aparelho nem o deixe entrar em contacto com as superfícies quentes do aparelho.

- Desligue o aparelho da corrente elétrica sempre que terminar de o utilizar, antes de o limpar, quando mudar de acessórios, se o deixar sem vigilância e/ou se não estiver a funcionar corretamente.

- Não desloque o aparelho quando este estiver a funcionar.

- Utilize o aparelho numa superfície plana, lisa e horizontal.

- Não deixe o aparelho sobre ou perto de uma placa de fogão elétrica ou a gás quente, dentro ou junto a um forno quente ou um forno de micro-ondas.

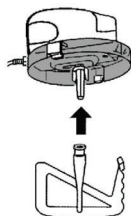
- Desenrole completamente o cabo de

- alimentação para evitar o sobreaquecimento.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
 - Não utilize o aparelho em conjunto com um temporizador ou outro dispositivo que ligue o aparelho automaticamente.
 - Este aparelho só se desliga completamente quando é desconectado da corrente elétrica.

PT

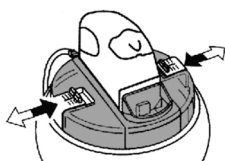
MODO DE USO

- Coloque a taça refrigeradora no congelador durante 8 a 24 horas antes de preparar o gelado, para que atinja a temperatura necessária.
- Prepare a mistura para o gelado.
- Coloque a mistura no frigorífico durante pelo menos 1 hora ou 30 minutos no congelador antes de preparar o gelado.
- Introduza a pá misturadora e o eixo no motor.



- Retire a taça do congelador e deite a mistura de gelado. A quantidade recomendada de mistura é entre 200 e 1500 g. Nunca exceda a marca MAX no interior da taça.
- Coloque a tampa na taça, encaixando os fechos de segurança nas patilhas da taça. Faça deslizar os fechos e verifique se a tampa está completamente fechada.

PT



- Ligue o aparelho à corrente elétrica e prima o botão de ligar/desligar para começar a preparar o gelado.

- Deixe a pá bater a mistura até atingir a consistência desejada. Este processo demora cerca de 30 minutos, dependendo dos ingredientes utilizados para a mistura.

IMPORTANTE: Não interrompa o processo de mistura nem pare o aparelho.

Nota: Quando o gelado começar a endurecer, pode adicionar pedaços de fruta ou outros ingredientes através da abertura na tampa do aparelho.

- Quando a mistura tiver atingido a consistência desejada, prima o botão de ligar/desligar e deixe o gelado repousar com a tampa ainda colocada durante cerca de 2 minutos.

- Deslize os fechos de segurança para abrir a tampa e desligue o aparelho da corrente elétrica.

LIMPIEZA Y ALMACENAJE

- Produto para uso alimentício, limpe o produto com água e sabão antes de cada utilização, bem como antes da primeira utilização.

- Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que está desligado da corrente elétrica.

- Deixe arrefecer o aparelho antes de o limpar.

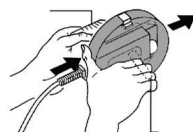
- Não utilize detergentes abrasivos ou produtos que possam danificar o aparelho.

- **NUNCA META O APARELHO NEM O CABO DENTRO DE ÁGUA OU DE OUTRO LÍQUIDO.**

- Limpe o motor do aparelho com um pano húmido ou uma esponja e depois com um pano seco.

- Retire a pá misturadora do eixo e motor para a limpar com água e sabão.

- Deslize o motor com força para fora da tampa transparente e limpe a tampa com água e sabão. Para voltar a montar o aparelho, insira o motor nas ranhuras da tampa e faça-o deslizar até ouvir um clique.



PT

- Seque todas as peças antes de montar e guardar o aparelho.
- Guarde o aparelho num local seco e seguro, fora do alcance das crianças.

DADOS TÉCNICOS

220-240V 50-60Hz 5-8W



Este produto está conforme às diretivas 2014/30/EU EMC, 2014/35/EU LVD, 2011/65/EU & 2015/863/EU ROHS.

RECICLAGEM DO PRODUTO - MEIO AMBIENTE

Quando finalizada a vida útil deste produto, deverá ser deitado fora em um ponto específico de recolha para este tipo de resíduos. Nunca em um lugar não habilitado para este fim. (sujeito a diretiva 2012/19/EU RAEE).

RECEITAS**Gelado de chocolate****Ingredientes**

- 85 g de chocolate preto
- 25 g de cacau em pó
- 250 ml de nata para bater
- 250 ml de leite
- 100 g de açúcar
- 3 gemas de ovo

1. Deite o leite, a nata, o açúcar e o cacau em pó numa caçarola e aqueça em lume brando até ferver.
2. Mexa para que o cacau se dissolva e não haja grumos.
3. Retire do lume, pique o chocolate preto e junte-o à mistura.
4. Bata as gemas de ovo e adicione-as à mistura, um pouco de cada vez, mexendo sempre.
5. Leve novamente a caçarola ao lume e deixe a mistura engrossar.
6. Retire a caçarola do lume e deixe arrefecer. Depois de fria, deite a mistura na máquina de gelado.

Gelado de baunilha

Ingredientes

- 320 ml de leite
- 400 g de nata para bater
- 4 gemas de ovo
- 130 g de açúcar
- 1 colher de chá de essência de baunilha

1. Bata as gemas de ovo.
2. Deite as gemas de ovo batidas, o açúcar e o leite numa caçarola e aqueça em lume brando até engrossar.
3. Quando a mistura tiver engrossado, adicione a nata e mexa até a mistura ficar leve e homogénea.
6. Retire a caçarola do lume e deixe arrefecer. Depois de fria, deite a mistura na máquina de gelado.

Gelado de nata

Ingredientes

- 500 g de nata para bater
- 170 ml de leite
- 145 g de açúcar

1. Misture o leite e o açúcar numa tigela e mexa até dissolver.
2. Deixe repousar durante 10 minutos e mexa novamente a mistura.
3. Adicione a nata semi-batida à mistura e mexa até que todos os ingredientes estejam misturados.
4. Deite a mistura na máquina de gelado.

Gelado de iogurte

Ingredientes

- 575 g de iogurte
- 30 g de mel
- 1 colher de chá de essência de baunilha

1. Junte todos os ingredientes numa tigela e mexa até obter uma mistura leve e homogénea.
2. Deite a mistura na máquina de gelado.

Gelado de café

Ingredientes

- 400 ml de leite
- 200 ml de nata para bater
- 120 gr de açúcar
- 60 ml de café espresso

1. Deite todos os ingredientes numa caçarola e aqueça em lume brando.
2. Bata todos os ingredientes até ficarem homogéneos.
3. Deixe a mistura repousar durante 10 minutos numa tigela.

4. Deite a mistura na máquina de gelado.

Gelado de frutas

Ingredientes

- 300 g de fruta natural ou congelada
- 250 g de queijo batido
- 200 ml de nata para bater

1. Triture e misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogénea.
2. Deixe a mistura repousar durante cerca de 4 horas no frigorífico.
3. Deite a mistura na máquina de gelado.

PT

	This product conforms to all EU directives for CE marking. Este producto es conforme a todas las directivas de la Unión Europea para su marcado CE. Ce produit est conforme à toutes les directives de l'UE relatives au marquage CE. Questo prodotto è conforme a tutte le direttive UE per il marchio CE. Este produto está conforme com todas as diretivas da União Europeia para a sua marcação CE.
	This product must be disposed of in accordance with local regulations for the disposal of electronic products. Este producto deberá desecharse de acuerdo a la normativa local para el deshecho de productos electrónicos. Ce produit doit être jeté conformément aux réglementations locales relatives aux déchets des produits électroniques. Questo prodotto deve essere smaltito in conformità alle normative locali sullo smaltimento dei prodotti elettronici. Este produto deverá ser eliminado de acordo com a normativa local para a eliminação de produtos eletrônicos.
	Product in contact with food. Producto en contacto con alimentos. Produit en contact avec les aliments. Prodotto a contatto con gli alimenti. Produto em contato com alimentos.
	Read this instruction manual carefully before using the device. Lea atentamente este manual antes de utilizar el producto. Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit. Leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o aparelho.

	Protection class against electric shock. Clase de protección contra descargas eléctricas. Classe de protection contre les chocs électriques. Classe di protezione contro le scosse elettriche. Classe de proteção contra descargas elétricas.
	Recycle plastic, metal and beverage cartons in the yellow bin. Recicle los envases de plástico, metal y briks en el contenedor amarillo. Recyclez le plastique, le métal et les briques à boisson dans la poubelle jaune. Riciclate la plastica, il metallo e i cartoni per bevande nel bidone giallo. Recicle as embalagens de plástico, metal e pacotes cartonados no contentor amarelo.
	Recycle paper and cardboard packaging in the blue bin. Recicle los envases de papel y cartón en el contenedor azul. Recyclez les emballages en papier et en carton dans la poubelle bleue. Riciclate gli imballaggi di carta e cartone nel bidone blu. Recicle as embalagens de papel e de cartão no contentor azul.



All **JOCCA** products have the recognition and protection of the legal guarantee of conformity according to current legislation. To make use of this guarantee you must keep the purchase receipt, and you can fill out this form to have access to our Technical Assistance Services.

Todos los productos **JOCCA** cuentan con el reconocimiento y la protección de la garantía legal de conformidad según la legislación vigente. Para hacer uso de esta garantía debes conservar el ticket de compra, y puedes rellenar este formulario para tener acceso a nuestros Servicios de Asistencia Técnica.

Tous les produits **JOCCA** bénéficient de la reconnaissance et de la protection de la garantie légale de conformité selon la législation en vigueur. Pour faire usage de cette garantie, vous devez conserver le justificatif d'achat et vous pouvez remplir ce formulaire pour avoir accès à nos services d'assistance technique.

Tutti i prodotti **JOCCA** godono del riconoscimento e della tutela della garanzia legale di conformità secondo la normativa vigente. Per usufruire di tale garanzia è necessario conservare la ricevuta d'acquisto e compilare questo modulo per accedere ai nostri Servizi di Assistenza Tecnica.

Todos os produtos Jocca possuem o reconhecimento e proteção da garantia legal de conformidade de acordo com a legislação vigente. Para usufruir desta garantia deverá guardar o comprovativo de compra/fatura, podendo preencher este formulário para ter acesso aos nossos Serviços de Assistência Técnica.

Alle **JOCCA**-Produkte haben die Anerkennung und den Schutz der gesetzlichen Konformitätsgarantie gemäß der geltenden Gesetzgebung. Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg aufbewahren, und Sie können dieses Formular ausfüllen, um Zugang zu unserem technischen Kundendienst zu erhalten.

Alle **JOCCA**-produkter er anerkendt og beskyttet af den lovpålagte garanti i henhold til den gældende lovgivning. For at benytte dig af denne garanti skal du opbevare købskvitteringen og du kan udfylde denne formular for at få adgang til vores tekniske assistance.



atencionalcliente@JOCCA.es / atencionalcliente@JOCCA.eu

Lot: / Lote: / Lot: / Lotto: / Lote: / Batch: / Batch:

XXXXXXXX

THANK YOU FOR CHOOSING A JOCCA PRODUCT.

You can register your product using the form below.

GRACIAS POR ELEGIR UN PRODUCTO JOCCA.

Puede registrar su producto utilizando el siguiente formulario.

MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT JOCCA.

Vous pouvez enregistrer votre produit en utilisant le formulaire suivant.

GRAZIE PER AVER SCELTO UN PRODOTTO JOCCA.

Puoi registrare il tuo prodotto utilizzando il seguente modulo.

OBRIGADO POR ESCOLHER UM PRODUTO JOCCA.

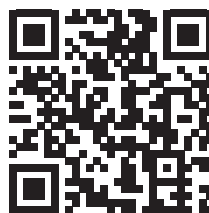
Você pode registrar seu produto usando o seguinte formulário.

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR EIN JOCCA PRODUKT GEWÄHLT.

HABEN. Mit dem folgenden Formular können Sie Ihr Produkt registrieren.

TAK FORDI DU HAR VALGT ET JOCCA-PRODUKT.

Du kan registrere dit produkt ved hjælp af nedenstående formular.



www.joccashop.com/content/garantia

If you have any questions about the processing of your data: / Si tiene cualquier duda sobre el tratamiento de sus datos: / Si vous avez des questions sur le traitement de vos données: / In caso di domande sul trattamento dei dati, rivolgersi a: / Se você tiver alguma dúvida sobre o processamento de seus dados: / Bei Fragen zur Verarbeitung Ihrer Daten: / Hvis du har spørgsmål om behandlingen af dine data:

<https://www.joccashop.com/content/politica-de-privacidad>

(EN) In the event of any problem during the guarantee period, please contact: JOCCA. This JOCCA product is guaranteed for a period of 3 years as from the date of purchase. The consumer will have the right of free repair of any breakdown caused by faulty manufacture, and JOCCA will cover the repair costs including materials and labour costs. **CONDITIONS:** For this guarantee to be valid, you must keep the sales invoice, sales ticket or delivery note that proves the date of purchase of the product. If it is modified, its validity will be lost. The following are excluded from this Guarantee: any breakdown, imperfections, or damage done to the product due to unsuitable treatment, misuse, the use of non-original accessories or spare parts, exposure to adverse climatological conditions, burst batteries, abuse, knocks, falls, inadequate or insufficient installation, electricity supply cuts, damage by water, WEAR AND TEAR DUE TO USE, repairs not carried out by our Technical Servicing Department, or ignoring the instruction manual warnings and indications. -The guarantee does not cover accessories such as glass jugs, filters, bags... or any periodical servicing and maintenance. This certificate has been drafted in accordance with that laid down in Directive 2011/83/EU on the Sale of Consumer Goods and Certain Guarantees (dated October 2011) under which consumers are protected and where consumer rights with respect to the sellers are recognised. Note: Any use of the guarantee does not imply any prolongation of the same. **(ES)** Ante cualquier eventualidad que pudiera producirse durante el periodo de garantía, diríjase a: JOCCA. Este producto JOCCA está garantizado por un periodo de 3 años a partir de la fecha de compra. El consumidor tendrá derecho a la reparación gratuita de cualquier avería producida por un defecto de fabricación, JOCCA se hará cargo del coste de reparación, incluyendo materiales y mano de obra. **CONDICIONES:** Para que la presente garantía sea válida deberá conservar la factura de venta, ticket de venta o albarán que acredite la fecha de adquisición del producto. En caso de ser modificada o manipulada, se perderá la vigencia de la misma. Quedarán excluidas de esta Garantía las averías, desperfectos o daños ocasionados en el producto como consecuencia de: malos tratos, uso indebido, utilización de accesorios o recambios que no sean los originales, exposición a condiciones climatológicas adversas, baterías deramadas, abusos, golpes, caídas, instalación inadecuada o insuficiente, fallos de suministro eléctrico, daños por agua, DESGASTE POR USO, reparaciones llevadas a cabo por personas ajenas a nuestro Servicio Técnico y obviar las advertencias e indicaciones del manual de instrucciones. La garantía no cubre los accesorios ni consumibles, como jarras de cristal, filtros, bolsas, pilas... así como las revisiones periódicas y mantenimiento. Esta garantía ha sido redactada conforme al Real Decreto Legislativo RDL/07 Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios (de 16 de Noviembre 2007) bajo la que se ampara al consumidor y donde se reconocen los derechos del consumidor frente al vendedor. Nota: La utilización de la garantía no implica la prolongación de la misma. **(FR)** En cas de problème éventuel qui pourrait survenir pendant la période de garantie, veuillez vous adresser à : JOCCA. Ce produit Jocca est garanti pour une période de 3 ans à partir de la date d'achat. Le consommateur aura droit à la réparation gratuite de toute panne due à un défaut de fabrication, JOCCA se chargera du coût de réparation en incluant le matériel à changer et la main d'œuvre. **CONDITIONS:** -Pour la validité de la présente garantie vous devez conserver la facture d'achat, du ticket d'achat ou du bulletin de livraison qui valide la date d'achat. En cas de manipulation de la garantie elle sera non valable. Seront exclues de cette Garantie les pannes, fautes ou dommages provoqués sur le produit suite à des mauvais traitements, une utilisation illégale, une utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange qui ne sont pas les pièces originales, une exposition à des conditions climatologiques défavorables, une batterie renversée, tout abus, coups, chutes, installation inadéquate ou insuffisante, problèmes d'approvisionnement électrique, dégât par l'eau, USURE PAR UTILISATION, réparations menées par des personnes étrangères à notre Service Technique, non-respect des avertissements et des indications du manuel d'instructions. La garantie ne couvre pas les accessoires ni les consommables, comme les carafes en verre, les filtres, les sacs, les piles... ainsi que les révisions périodiques et le maintien. Cette garantie a été rédigée conformément à la directive européenne 2011/83/EU Garanties en Vente de Biens de Consommation (Octobre 2011) qui protège le consommateur et où sont reconnus les droits du consommateur face au vendeur. A Noter : L'utilisation de la garantie n'implique pas la prolongation de cette dernière. **(IT)** In caso di problemi insorti durante il periodo di garanzia, rivolgersi a: JOCCA. Questo prodotto JOCCA è garantito per un periodo di 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il consumatore avrà diritto alla riparazione gratuita di qualsiasi guasto causato da un difetto di fabbrica: JOCCA si accollerà il costo della riparazione, compreso il materiale e la mano d'opera. **CONDIZIONI:** -Affinché la presente garanzia sia valida sarà imprescindibile è necessario conservare la fattura, dallo scontrino fiscale o dalla bolia di consegna che certifichi la data di acquisto. Se dovesse risultare manipolata perderà la sua validità. Sono escluse da questa Garanzia i guasti, i malfunzionamenti o i danni causati al prodotto in conseguenza di: a. maltrattamento, uso improprio, utilizzo di accessori o ricambi non originali, esposizione a condizioni climatiche avverse, batterie con fuoriuscita di liquido, abusi, urti, cadute, installazione inadeguata o insufficiente, guasti nella fornitura elettrica, danni causati dall'acqua, USURA, riparazioni effettuate da personale non appartenente al nostro Servizio Tecnico e inadempimento delle avvertenze e delle indicazioni riportate sul manuale di istruzioni. La garanzia non copre gli accessori né le parti non recuperabili, come le brocche di vetro, i filtri, i sacchetti, le pile... come anche le revisioni periodiche e la manutenzione. Questa garanzia è stata redatta ai sensi della Direttiva 2011/83/EU del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 Ottobre 2011, su taluni aspetti della vendita e delle garanzie dei beni di consumo, la quale tutela il consumatore e per la quale si riconoscono i diritti del consumatore nei confronti del venditore. Nota: L'utilizzo della garanzia non implica il suo prolungamento. **(PT)** Perante qualquer eventualidade que possa acontecer durante o período da garantia, dirigir-se à JOCCA. Este produto JOCCA tem garantia por um período de 3 anos a partir da data de compra. O consumidor terá direito à reparação gratuita de qualquer avaria produzida por um defeito de fabrico, a Jocca responsabiliza-se pelo custo da reparação incluindo materiais e mão-de-obra. **CONDIÇÕES:** Para que a presente garantia seja válida é imprescindível deverá guardar a factura da fatura, comprovativo de compra ou a guia-de-remessa de entrega que comprove a data de compra. Caso esteja manipulada perderá a validade. Ficam excluídas desta garantia as avarias ou danos causados no produto como consequência de uso indevido, utilização de acessórios ou recargas sem ser originais, exposição a condições climáticas adversas, baterias ou pilhas com vazamentos, abusos, choques, quedas, instalação inadequada ou insuficiente, falhas de fornecimento eléctrico, danos causados por água, DESGASTE POR USO, reparações levadas a cabo por pessoas alheias ao nosso Serviço Técnico ou ignorar as advertências e indicações do manual de instruções. A garantia não cobre os acessórios nem os consumíveis, como jarras de vidro, filtros, bolsas etc. ... assim como as revisões periódicas e manutenção. Esta garantia foi redigida de acordo com a directiva 2011/83/EU Garantias a Venda de Bens de Consumo (de 25 Outubro 2011) onde o consumidor está contemplado e se reconhecem os seus direitos face ao vendedor. Nota: A utilização da garantia não implica o prolongamento da mesma. **(DE)** Falls während der Garantiezeit Eventualitäten auftreten sollten, wenden Sie sich bitte an: JOCCA. Dieses JOCCA Produkt hat eine Garantie von 3 Jahren ab Kaufdatum. Der Verbraucher hat Anspruch auf kostenlose Reparatur von Schäden, die durch einen Herstellungsfehler verursacht wurden. JOCCA übernimmt die Reparaturkosten, einschließlich Material und Arbeitskosten. **BEDINGUNGEN:** - Damit diese Garantie gültig ist, müssen Sie die Verkaufsrechnung, den Kaufbeleg oder den Lieferschein aufbewahren, die das Kaufdatum des Produkts belegen. Wird sie geändert oder modifiziert, verliert sie ihre Gültigkeit. Wenn es manipuliert wird, verliert es seine Gültigkeit. - Fehler, Schäden oder Schäden, die am Produkt durch Misshandlung, unsachgemäßen Gebrauch, Verwendung von Zubehör oder Ersatzteilen, die nicht den ursprünglichen Anforderungen entsprechen, Exposition gegenüber ungünstigen Wetterbedingungen, verschüttete Batterien, Missbrauch, Schläge usw., sind von dieser Garantie ausgeschlossen. Stürze, unzureichende oder unzureichende Installation, Stromausfälle, Wasserschäden, ABLUTUNG, Reparaturen, die von Personen außerhalb unseres technischen Kundendienstes ausgeführt werden, sowie die Vermeidung von Warnungen und Anweisungen in der Bedienungsanleitung. - Die Garantie erstreckt sich nicht auf Zubehör oder Verbrauchsmaterialien wie Glasgefäße, Filter, Beutel, Batterien... sowie regelmäßige Kontrollen und Wartungsarbeiten. - Diese Garantie wurde in Übereinstimmung mit dem Gesetz Nr. RDL / 07 des Gesetzes zur Verteidigung der Verbraucher und Verbraucher (vom 16. November 2007) erstellt, unter dem der Verbraucher geschützt ist und wo die Rechte des Verbrauchers gegenüber dem Verkäufer anerkannt werden. Hinweis: Die Verwendung der Garantie bedeutet keine Verlängerung derselben. **(DA)** I tilfælde af problemer i garantiperioden bedes du kontakte forhandleren. Dette JOCCA-produkt er garanteret i en periode på 3 år fra købsdatoen. Forbrugeren har ret til gratis reparation af ethvert nedbrud forårsaget af fabriktionsfejl, og JOCCA vil overtage reparationsomkostningerne, herunder materialer og arbejdsomkostninger. **BETINGELSER:** For at denne garanti skal være gyldig, skal du opbevare salgsfakturaen, salgs- eller følgeseddel, der beviser datoen for køb af produktet. Hvis den ændres, vil dens gyldighed gå tabt. Følgende er udelukket fra denne garanti: enhver form for nedbrud, mangler eller skader på produktet som følge af uegnet behandling, misbrug, brug af uoriginalt tilbehør eller reservedele, udsættelse for ugunstige klimatiske forhold, sprængte batterier, misbrug, stød, fald, utilstrækkelig eller mangelfuld installation, strømsvigt, afbrydelser, reservedele, SLID PÅ GRUND AF BRUG, reparationer der ikke er udført af vores tekniske serviceafdeling, eller ignorering af advarsler og anvisninger i brugsanvisningen. Garantien dækker ikke tilbehør som glasbeholdere, filtre, poser eller periodisk service og vedligeholdelse. Dette certifikat er udarbejdet i overensstemmelse med direktiv 2011/83/EU om salg af forbrugsvarer og visse garantier (dateret oktober 2011), hvor forbrugere beskyttes, og hvor forbrugernes rettigheder i forhold til sælgerne anerkendes. Bemærk: Enhver brug af garantien indebærer ikke nogen forlængelse af den.

- **(EN)** Thank you for your purchase we are confident that you will be satisfied with this item:
customerservice@jocca.co.uk
- **(ES)** JOCCA le agradece la confianza depositada en nuestros productos y estamos seguros de que quedará completamente satisfecho con cualquiera de éstos. Para atender mejor todas sus dudas y necesidades, el servicio de atención al cliente de JOCCA queda a su plena disposición para solucionar cualquier consulta:
atencionalcliente@jocca.es
- **(FR)** JOCCA, vous remercie pour votre confiance dans nos produits et nous sommes sûrs que vous serez complètement satisfaits de nos produits:
atencionalcliente@jocca.eu
- **(IT)** JOCCA ringrazia per la fiducia accordata nell'acquisto di un nostro prodotto, garantendo la più completa soddisfazione dei nostri clienti. Per rispondere al meglio a dubbi e necessità, il servizio di assistenza al cliente JOCCA rimane a completa disposizione:
atencionalcliente@jocca.eu
- **(PT)** JOCCA agradece a confiança depositada na compra do nosso produto e temos a certeza de irá ficar satisfeito com qualquer um dos nossos produtos dos nossos produtos:
atencionalcliente@jocca.es
- **(DE)** JOCCA dank Ihnen für das Vertrauen in den Kauf unserer Produkte. Wir werden uns kümmern dass Sie immer mit unseren Produkten zufriedensind:
atencionalcliente@jocca.eu
- **(NL)** JOCCA dankt u voor het vertrouwen in onze producten, wij zijn er zeker van dat u volstrekt tevreden zal zijn met uw aankoop. Om nog beter aan uw behoeften te voldoen, staat de klantenservice van JOCCA ter beschikking voor vragen en advies:
atencionalcliente@jocca.eu
- **(PL)** JOCCA dziękuje za zaufanie, jakim obdarzyliście Państwo nasze produkty i jesteśmy pewni, że będziecie w pełni zadowoleni z każdego z nich. Dział obsługi klienta JOCCA jest do Państwa dyspozycji, aby odpowiedzieć na wszelkie pytania i wątpliwości.
atencionalcliente@jocca.eu
- **(RO)** JOCCA vă mulțumeste pentru încrederea acordată suntem siguri că veți fi mulțumiți cu oricare dintre produsele noastre: atencionalcliente@jocca.eu
- **(HR)** Hvala na kupnji, uvjereni smo da ćete biti zadovoljni ovim artiklom:
atencionalcliente@jocca.eu
- **(DK)** Tak for dit køb, vi er sikre på, at du vil være tilfreds med dette produkt:
atencionalcliente@jocca.eu



QUALIMAX INTERNATIONAL S.L. C/Tarraca, 12 (Pol. Plaza) 50197 Zaragoza, Spain

www.jocca.es

