

guzzanti

**VÝROBNÍK ZMRZLINY
VÝROBNÍK ZMRZLINY
MASZYNKA DO LODÓW
FAGYLALTGÉP
APARAT ZA PRIPRAVO SLADOLEDA
SPEISEEISMASCHINE
ICE CREAM MAKER**

GZ-158

CZ

SK

PL

H

SI

DE

EN

**Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo
Gebrauchsanleitung
Instruction manual**

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Před používáním si pozorně přečtěte všechny pokyny.
- Před instalací, odpojením nebo čištěním jednotlivých částí, odpojte spotřebič od napájení.
- Děti nesmějí používat tento spotřebič bez dozoru. Nenechte napájecí kabel viset na místě, kde by o něj mohly děti zakopnout.
- Nepoužívejte žádný elektrický spotřebič, pokud je napájecí kabel poškozen nebo poté, co spotřebič spadl, nebo byl poškozen jakýmkoliv způsobem.
- Na ochranu před nebezpečím požáru, úrazu elektrickým proudem nebo poraněním, neumísťujte kabel, zástrčku nebo hnací jednotku do vody nebo jiných kapalin.
- Nikdy nepoužívejte nedoporučované příslušenství.
- Zabraňte kontaktu s pohyblivými díly. Mějte ruce, vlasy, oděvy, lopatky a další nářadí mimo spotřebič během provozu, pro snížení rizika zranění a/nebo poškození spotřebiče.
- Spotřebič nepoužívejte venku.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Dohlédněte na malé děti, abyste zajistili, že si nebudou hrát se spotřebičem.
- Nepoužívejte spotřebič pro jiné účely, než je určen.
- Před přípravou zmrzliny nebo sorbetu se ujistěte, zda je vše důkladně čisté.
- Nikdy nezmrazujte už částečně nebo úplně rozmrazenou zmrzlinu.
- Zmrzlinu nebo sorbet obsahující syrová vejčička musíte spotřebovat do jednoho týdne. Zmrzlina chutná nejlépe, pokud je čerstvá.

- Zmrzlinu nebo sorbet obsahující syrová nebo částečně vařená vejíčka nepodávejte malým dětem, těhotným ženám, starším nebo nemocným osobám.
- Abyste zabránili zranění, chraňte ruce při manipulaci s miskou, hlavně po vyjmutí z mrazničky.
- Pokud mrazící roztok vytéká z vnitřní misky, nepoužívejte ji. Mrazící tekutina není toxická.
- Neumísťujte spotřebič na horké povrchy jako jsou kamna, varné panely nebo v blízkosti otevřeného plynového plamene.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo osobami s podobnou kvalifikací, aby nedošlo k nebezpečí.
- Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo poučeny o používání spotřebiče osobami odpovědnými za jejich bezpečnost. Dohlédněte na malé děti, abyste zajistili, že si nebudou hrát se spotřebičem.

POZNÁMKY TÝKAJÍCÍ SE LIKVIDACE



Tento spotřebič nesmíte likvidovat společně s běžným komunálním odpadem. Musíte ho odnést k likvidaci do autorizovaného střediska pro recyklaci elektrických a elektronických spotřebičů.

Před připojením k elektrické síti

- Ujistěte se, zda jsou parametry elektrické sítě stejné jako uvedené na výrobním štítku na spodní straně napájecí jednotky.

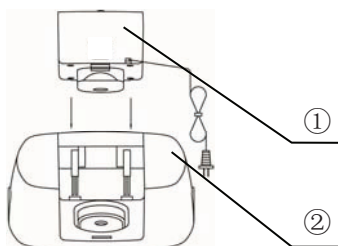
Před prvním použitím

- 1 Odstraňte všechny obalové materiály.
- 2 Umyjte všechny části: viz část „Čištění“.
- 3 **Osm** hodin předem, vložte vnitřní misku do mrazničky.
- 4 Připravte si směs na zmrzlinu nebo sorbet (viz „Recepty“). Nechte směs vychladnout v chladničce.

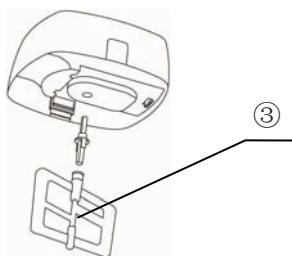
ZPŮSOB POUŽITÍ VÝROBNÍKU ZMRZLINY

- ① Pohonná jednotka
- ② Víko
- ③ Lopatka
- ④ Vnitřní miska
- ⑤ Vnější miska
- ⑥ Tlačítko resetování „Reset“
- ⑦ Tlačítko zapnutí „Power“

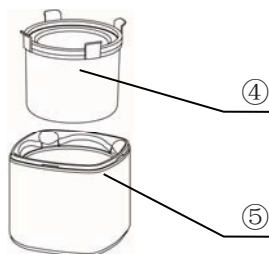
- 1 Naložte pohonnou jednotku na víko, která zacvakne na svém místě.



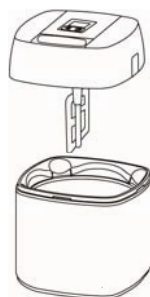
- 2 Na pohonnou jednotku napasujte lopatku.



- 3 Vyndejte vnitřní misku z mrazáku a vložte ji do vnější misky. Otáčejte vnitřní misku ve směru hodinových ručiček, dokud se nezajistí.

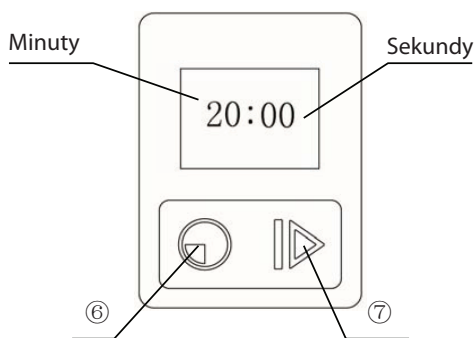


- 4 Nasadte sestavu víka/pohonné jednotky/lopatky na misku a otočte ji ve směru hodinových ručiček, na její zajištění v požadované poloze.

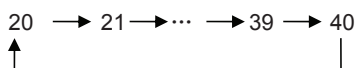


- 5 Připojte zástrčku k elektrické zásuvce a ihned bude možné slyšet akustickou signalizaci.

Provozní čas „20:00“ se automaticky zobrazí na LCD displeji.

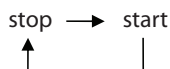


- 6 Po každém stisknutí tlačítka Reset, se čas provozu zvýší o jednu minutu a zazní akustický signál:



Provozní čas můžete zvolit od 20 minut po 40 minut.

- 7 Po každém stisknutí tlačítka Power, změní spotřebič režim se zazněním akustického signálu:



- 8 Stiskněte tlačítko Power po nastavení provozního času. Spotřebič se zapne, na LCD displeji se zobrazí zbývající čas „XX:XX“ a začne jeho odpočítávání.

- 9 Před přidáním směsi můžete spotřebič zastavit a resetovat provozní čas, který požadujete.

PŘED PŘIDÁNÍM SMĚSI ZMRZLINY NEBO SORBETU MUSÍTE SPOTŘEBIČ ZAPNOUT A SPUSTIT, ABYSTE ZABRÁNILI OKAMŽITÉMU ZMRZnutí SMĚSI NA VNITŘNÍCH STĚNÁCH VNITŘNÍ MISKY.

- 10 Přes otvor nalejte směs zmrzliny nebo sorbetu do vnitřní misky.
- Při nalévání směsi do misky, vždy přestaňte lít nejméně 5 cm od vrchu, protože objem směsi se při zmrazení zvýší.
- 11 Nechte směs točit, dokud nezmrzne nebo nedosáhne požadované konzistence. Může to trvat 15 až 30 minut, ale většina receptů bude připravena za kratší dobu.

Důležité

- Nezastavujte a nespouštějte spotřebič během procesu mrazení, protože směs by mohla při kontaktu s miskou zamrznout a zabránit tak pohybu lopatky.
- Abyste zabránili přehřátí motoru, směr rotace se změní, pokud je směs velmi hustá. Pokud se směr rotace neustále mění, spotřebič zastavte.
- Ve vzácných případech přetížení motoru, bezpečnostní zařízení přeruší provoz vypnutím motoru. Pokud k tomu dojde, spotřebič vypněte, odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Pro vytvoření nejlepší zmrzliny, bude lopatka v kontaktu s vnitřní stěnou vnitřní misky, když se lopatka pohybuje.

- 12 Při odpočítávání posledních 10 sekund zbývajících času, zazní každou sekundu akustický signál až do uplynutí času a spotřebič se současně zastaví. Odpojte a vyndejte hnací jednotku/víko. Zmrzlina je připravena k podávání.
- Připravená zmrzlina by měla mít jemnou a hladkou konzistenci. Zmrzlinu můžete přemístit do samostatné nádoby na uskladnění nebo ztuhnoutí v mrazničce před její konzumací.

Důležité

- Na vyjmutí směsi z misky nepoužívejte kovové nářadí.
- **Nevyjímejte** vnitřní misku z mrazničky, pokud není připravena na výrobu zmrzliny.

Tipy

- Doporučujeme vám ponechat vnitřní misku v mrazničce, bude vždy připravena k použití. Misku dejte před zmrazením do plastového sáčku. Vnitřní misku postavte ve svislé pozici.
- Před vložením vnitřní misky do mrazničky se vždy ujistěte, zda je miska důkladně suchá.
- Nepropichujte ani neohřívejte vnitřní misku.
- Vnitřní misku umístěte do mrazničky s provozní teplotou -18 °C a méně na 8 hodin před použitím.
- Pro nejlepší výsledky zchlaďte ingredience před přípravou zmrzliny.
- Přidání alkoholu do směsi brání procesu mrazení.

ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte, odpojte od elektrické sítě a rozeberte.
- Hnací jednotku, kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody.
- Nemyjte díly v myčce.
- Nečistěte pomocí prášků, drátěnek, ani jiných drsných materiálů

Vnitřní miska

- Před čištěním nechte vnitřní misku zahřát na pokojovou teplotu.
- Vyjměte vnitřní misku a umyjte vnitřek misky, potom důkladně vysušte. Neponořujte ji do vody.

Vnější miska

- Umyjte ji a potom důkladně vysušte.

Lopatka

- Sundejte lopatku z hnací jednotky.
- Umyjte ji a potom důkladně vysušte.

Víko

- Víko umyjte, poté důkladně vysušte.

Hnací jednotka

- Utřete jo vlhkou tkaninou a potom ji vysušte.

SERVIS A PÉČE

- Pokud je kabel poškozen, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn autorizovaným servisem.
Pokud budete potřebovat pomoc s:
- Použitím výrobce zmrzliny
- Servisem nebo opravami
Obraťte se na prodejnu, ve které jste spotřebič zakoupili.

Banánová zmrzlina

Ingredience:

Velký zralý banán	1
Odstředěné mléko	200 ml
Smetana na šlehání	100 ml
Cukr	50 g

Rozmačkejte banán do hladké konzistence. Smíchejte s mlékem, smetanou ke šlehání a cukrem. Nalijte směs do mrazicí misky s běžící lopatkou. Nechte zmrazit, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Malinový mražený jogurt

Ingredience:

Čerstvé maliny	200 g
Cukr	100 g
Bílý jogurt	200 ml

Rozmačkejte nebo rozmixujte maliny na pyré. K dosažení hladkého výsledku, prosetím odstraňte z malin zrníčka. Přidejte cukr a bílý jogurt a promíchejte to. Nalijte směs do mrazicí misky s běžící lopatkou. Nechte zmrazit, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Čokoládovo-mátová zmrzlina

Ingredience:

Odstředěné mléko	200 ml
Cukr	50 g
Smetana na šlehání	200 ml
Mátový extrakt	několik kapek
Strouhaná čokoláda	50 g

Dejte mléko a cukr do hrnce. Položte hrnc na mírnou teplotu a míchejte, dokud se cukr nerozpustí, pak nechte tuto směs vychladnout. Zamíchejte smetanu a mátovou esenci do vychlazeného mléka. Nalijte směs do mrazicí misky s běžící lopatkou. Když začne směs mrznout, přidejte nastrouhanou čokoládu přes otvor. Nechte zmrazit, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Jahodová zmrzlina

Ingredience:

Čerstvé jahody	250 g
Cukr	100 g
Smetana na šlehání	100 ml
Citronová šťáva	šťáva z 1/2 malého citronu

Rozmixujte jahody do hladké konzistence a přidejte k nim zbývající přísady. Nalijte směs do mrazicí misky s běžící lopatkou. Nechte směs zmrazit, pokud nedosáhnete požadované konzistence.

Citrónový sorbet

Ingredience:

Krystalový cukr	175 g
Voda	175 ml
Pomerančová šťáva	šťáva z 1/2 středně velkého pomeranče
Citronová šťáva	100 ml
Vaječný bílek	1/2 bílku ze středně velkého vajíčka

Dejte do hrnce cukr a vodu. Promíchejte na mírné teplotě, dokud se cukr nerozpustí. Přiveďte směs k varu a nechte vařit 1 minutu. Sundejte z plotýnky a nechte vychladnout. Přidejte pomerančovou a citronovou šťávu. Vyšlehejte vaječný bílek, dokud nebude téměř tuhý a pak jej zamíchejte do citronové směsi. Nalijte směs do mrazicí misky s běžící lopatkou. Nechte směs zmrazit, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Krémová vanilková zmrzlina

Ingredience:

Vaječné žloutky	2
Cukr	50 g
Odstředěné mléko	200 ml
Smetana na šlehání	200 ml
Vanilkový extrakt	3 kapky

Dejte do skleněné misky vaječné žloutky a cukr a vyšlehejte je. V hrnci pomalu přiveďte mléko do bodu varu, pak ho nalijte do žloutkové směsi. Vraťte směs do hrnce a neustále míchejte, dokud směs nezhoustne a nevytvoří se povlak na zadní straně lžice. Nenechte směs vřít, protože se oddělí. Sejměte nádobu z plotýnky a nechte vychladnout. Smíchejte krém a vanilkový extrakt. Nalijte směs do mrazicí misky s běžící lopatkou. Nechte směs zmrazit, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, keramické a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelnými podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasláno poštou nebo přepravní službou musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

CERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Dátum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Pred používaním si pozorne prečítajte všetky pokyny.
- Pred inštaláciou, odpojením alebo čistením jednotlivých častí, odpojte spotrebič od napájania.
- Deti nesmú používať tento spotrebič bez dozoru. Nenechajte napájací kábel visieť na mieste, kde by oň mohli deti zakopnúť.
- Nepoužívajte žiaden elektrický spotrebič, ak je napájací kábel poškodený alebo potom, ako spotrebič spadol, alebo bol poškodenými akýmkoľvek spôsobom.
- Na ochranu pred nebezpečenstvom požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo poranením, neumiestňujte kábel, zástrčku alebo hnaciu jednotku do vody alebo iných kvapalín.
- Nikdy nepoužívajte neodporúčané príslušenstvo.
- Zabráňte kontaktu s pohyblivými dielmi. Majte ruky, vlasy, odevy, lopatky a ďalšie náradie mimo spotrebiča počas prevádzky, pre zníženie rizika zranenia a/alebo poškodenia spotrebiča.
- Spotrebič nepoužívajte vonku.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Dozrite na malé deti, aby ste zaistili že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, ako je určený.
- Pred prípravou zmrzliny alebo sorbetu sa uistite, či je všetko dôkladne čisté.
- Nikdy nezmrazujte už čiastočne alebo úplne rozmrazenú zmrzlinu.
- Zmrzlinu alebo sorbet obsahujúci surové vajíčka musíte spotrebovať do jedného týždňa. Zmrzlina chutí najlepšie, ak je čerstvá.

- Zmrzlinu alebo sorbet obsahujúci surové alebo čiastočne varené vajíčka nepodávajúte malým deťom, tehotným ženám, starším alebo nemocným osobám.
- Aby ste zabránili zraneniu, chráňte ruky pri manipulácii s miskou, hlavne po vybratí z mrazničky.
- Ak mraziaci roztok vyteká z vnútornej misky, nepoužívajte ju. Mraziaca tekutina nie je toxická.
- Neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy ako sú napríklad pece, varné panely alebo v blízkosti otvoreného plynového plameňa.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným zástupcom alebo osobami s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo poučené o používaní spotrebiča osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
Dozrite na malé deti, aby ste zaistili že sa nebudú hrať so spotrebičom.

POZNÁMKY TÝKAJÚCE SA LIKVIDÁCIE



Tento spotrebič nesmiete likvidovať spoločne s bežným komunálnym odpadom. Musíte ho odniesť na likvidáciu do autorizovaného strediska na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.

Pred pripojením k elektrickej sieti

- Uistite sa, či sú parametre elektrickej siete rovnaké ako uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane napájacej jednotky.

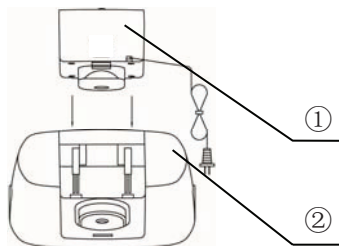
Pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetky obalové materiály.
- 2 Umyte všetky časti: pozrite si časť „Čistenie“.
- 3 **Osem** hodín vopred, vložte vnútornú misku do mrazničky.
- 4 Pripravte si zmes na zmrzlinu alebo sorbet (pozrite si „Recepty“). Nechajte zmes vychladnúť v chladničke.

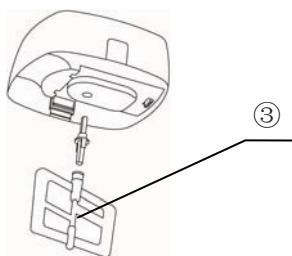
SPÔSOB POUŽITIA VÝROBNÍKA ZMRZLINY

- ① Pohonná jednotka
- ② Veko
- ③ Lopatka
- ④ Vnútorná miska
- ⑤ Vonkajšia miska
- ⑥ Tlačidlo resetovania „Reset“
- ⑦ Tlačidlo zapnutia „Power“

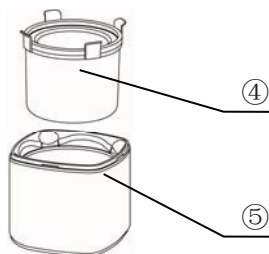
- 1 Naložte pohonnú jednotku na veko, ktorá zacvakne na svojom mieste.



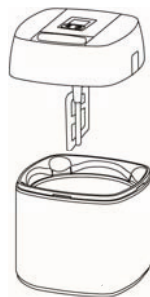
- 2 Na pohonnú jednotku napasujte lopatku.



- 3 Vyberte vnútornú misku z mrazničky a vložte ju do vonkajšej misky. Otáčajte vnútornú misku v smere hodinových ručičiek, pokiaľ sa nezaistí.

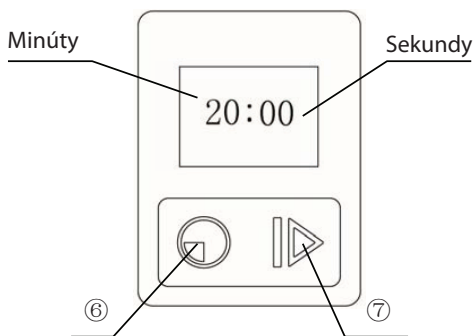


- 4 Nasadte zostavu veka/pohonnej jednotky/lopatky na misku a otočte ju v smere hodinových ručičiek, na jej zaistenie v požadovanej polohe.

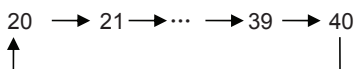


- 5 Pripojte zástrčku k elektrickej zásuvke a ihneď bude možné počuť akustickú signalizáciu.

Prevádzkový čas „20:00“ sa automaticky zobrazí na LCD displeji.

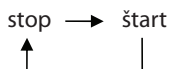


- 6 Po každom stlačení tlačidla Reset, sa čas prevádzky zvýši o jednu minútu a zaznie akustický signál:



Prevádzkový čas môžete zvoliť od 20 minút po 40 minút.

- 7 Po každom stlačení tlačidla Power, zmení spotrebič režim so zaznením akustického signálu:



- 8 Stlačte tlačidlo Power po nastavení prevádzkového času. Spotrebič sa zapne, na LCD displeji sa zobrazí zostávajúci čas „XX:XX“ a začne sa jeho odpočítavanie.

- 9 Pred pridaním zmesi môžete spotrebič zastaviť a resetovať prevádzkový čas, ktorý požadujete.

PRED PRIDANÍM ZMESI ZMRZLINY ALEBO SORBETU MUSÍTE SPOTREBIČ ZAPNÚŤ A SPUSTIŤ, ABY STE ZABRÁNILI OKAMŽITÉMU ZMRZNUTIU ZMESI NA VNÚTORNÝCH STENÁCH VNÚTORNEJ MISKY.

- 10 Cez otvor nalejte zmes zmrzliny alebo sorbetu do vnútornej misky.
- Pri nalievaní zmesi do misky, vždy prestaňte liať najmenej 5 cm od vrchu, pretože objem zmesi sa pri zmrazení zvýši.
- 11 Nechajte zmes krútiť, pokiaľ nezmrzne alebo nedosiahne požadovanú konzistenciu. Môže to trvať 15 až 30 minút, ale väčšina receptov bude pripravených za menej času.

Dôležité

- Nezastavujte a nespúšťajte spotrebič v priebehu procesu mrazenia, pretože zmes by mohla pri kontakte s miskou zamrznúť a zabrániť tak pohybu lopatky.
- Aby ste zabránili prehriatiu motora, smer rotácie sa zmení, ak je zmes veľmi hustá. Ak sa smer rotácie neustále mení, spotrebič zastavte.
- V zriedkavých prípadoch preťaženia motora, bezpečnostné zariadenie preruší prevádzku vypnutím motora. Ak k tomu dôjde, spotrebič vypnite, odpojte od elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
- Pre vytvorenie najlepšej zmrzliny, bude lopatka v kontakte s vnútornou stenou vnútornej misky, keď sa lopatka pohybuje.

- 12 Pri odpočítavaní posledných 10 sekúnd zostávajúceho času, zaznie každú sekundu akustický signál až do uplynutia času a spotrebič sa súčasne zastaví. Odpojte a vyberte hňaciú jednotku/veko. Zmrzlina je pripravená na podávanie.
- Pripravená zmrzlina by mala mať jemnú a hladkú konzistenciu. Zmrzlinu môžete premiestniť do samostatnej nádoby na uskladnenie alebo stuhnutie v mrazničke pred jej konzumáciou.

Dôležité

- Na vybratie zmesi z misky nepoužívajte kovové náradie.
- **Nevyberajte** vnútornú misku z mrazničky, pokiaľ nie je pripravená na výrobu zmrzliny.

Tipy

- Odporúčame vám ponechať vnútornú misku v mrazničke, bude vždy pripravená na použitie. Misku dajte pred zmrazením do plastového vrečka. Vnútornú misku postavte vo zvislej pozícii.
- Pred vložením vnútornej misky do mrazničky sa vždy uistite, či je miska dôkladne suchá.
- Neprepichávajte ani neohrievajte vnútornú misku.
- Vnútornú misku umiestnite do mrazničky s prevádzkovou teplotou -18° C a menej na 8 hodín pred použitím.
- Pre najlepšie výsledky schladte ingrediencie pred prípravou zmrzliny.
- Pridanie alkoholu do zmesi bráni procesu mrazenia.

ČISTENIE

- Pred čistením spotrebič vždy vypnite, odpojte od elektrickej siete a rozoberte.
- Hňaciú jednotku, kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody.
- Neumývajte diely v umývačke riadu.
- Nečistite pomocou práškov, drôteniek, ani iných drsných materiálov.

Vnútorná miska

- Pred čistením nechajte vnútornú misku zahriať na izbovú teplotu.
- Vyberte vnútornú misku a umyte vnútro misky, potom dôkladne vysušte. Neponárajte ju do vody.

Vonkajšia miska

- Umyte ju a potom dôkladne vysušte.

Lopatka

- Zložte lopatku z hňacej jednotky.
- Umyte ju a potom dôkladne vysušte.

Veko

- Veko umyte, potom dôkladne vysušte.

Hňaciú jednotka

- Utrite ju vlhkou tkaninou a potom ju vysušte.

SERVIS A STAROSTLIVOSŤ

- Ak je kábel poškodený, musí byť z bezpečnostných dôvodov vymenený autorizovaným servisom.
Ak budete potrebovať pomoc s:
- Použitím výrobníka zmrzliny
- Servisom alebo opravami
Obráťte sa na predajňu, v ktorej ste spotrebič zakúpili

Banánová zmrzlina

Ingrediencie:

Veľký zrelý banán	1
Odstredené mlieko	200 ml
Smotana na šľahanie	100 ml
Cukor	50 g

Rozpučte banán do hladkej konzistencie. Zmiešajte s mliekom, smotanou na šľahanie a cukrom. Nalejte zmes do mraziacej misky s bežiacou lopatkou. Nechajte zmraziť, pokiaľ nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

Malinový mrazený jogurt

Ingrediencie:

Čerstvé maliny	200 g
Cukor	100 g
Biely jogurt	200 ml

Rozpučte alebo rozmixujte maliny na pyrė. Na dosiahnutie hladkého výsledku, preosiatím odstráňte z malín zrníčka. Pridajte cukor a biely jogurt a premiešajte to. Nalejte zmes do mraziacej misky s bežiacou lopatkou. Nechajte zmraziť, pokiaľ nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

Čokoládovo-mätová zmrzlina

Ingrediencie:

Odstredené mlieko	200 ml
Cukor	50 g
Smotana na šľahanie	200 ml
Mätový extrakt	niekoľko kvapiek
Strúhaná čokoláda	50 g

Dajte mlieko a cukor do hrnca. Položte hrniec na miernu teplotu a miešajte dovtedy, pokiaľ sa cukor nerozpustí, potom nechajte túto zmes vychladnúť. zamiešajte smotanu a mäťovú esenciu do vychladeného mlieka. Nalejte zmes do mraziacej misky s bežiacou lopatkou. Keď začne zmes mrznúť, pridajte nastrúhanú čokoládu cez otvor. Nechajte zmraziť, pokiaľ nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

Jahodová zmrzlina

Ingrediencie:

Čerstvé jahody	250 g
Cukor	100 g
Smotana na šľahanie	100 ml
Citrónová šťava	šťava z 1/2 malého citróna

Rozmixujte jahody do hladkej konzistencie a pridajte k nim zostávajúce prísady. Nalejte zmes do mraziacej misky s bežiacou lopatkou. Nechajte zmes zmraziť, pokiaľ nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

Citrónový sorbet

Ingrediencie:

Kryštálový cukor	175 g
Voda	175 ml
Pomarančová šťava	šťava z 1/2 stredne veľkého pomaranča
Citrónová šťava	100 ml
Vaječný bielok	1/2 bielka zo stredne veľkého vajčka

Dajte do hrnca cukor a vodu. Premiešajte na miernej teplote, pokiaľ sa cukor nerozpustí. Privedte zmes do varu a nechajte variť 1 minútu. Zložte z platničky a nechajte vychladnúť. Pridajte pomarančovú a citrónovú šťavu. Vyšľahajte vaječný bielok pokiaľ nebude takmer tuhý a potom ho zamiešajte do citrónovej zmesi. Nalejte zmes do mraziacej misky s bežiacou lopatkou. Nechajte zmes zmraziť, pokiaľ nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

Krémová vanilková zmrzlina

Ingrediencie:

Vaječné žĺtka	2
Cukor	50 g
Odstredené mlieko	200 ml
Smotana na šľahanie	200 ml
Vanilkový extrakt	3 kvapky

Dajte do sklenenej misky vaječné žĺtka a cukor a vyšľahajte ich. V hrnci pomaly privedte mlieko do bodu varu, potom ho nalejte do žĺtkovej zmesi. Vráťte zmes do hrnca a neustále miešajte, pokiaľ zmes nezhustne a nevytvorí sa povlak na zadnej strane lyžice. Nenechajte zmes vriieť, pretože sa oddelí. Zložte nádobu z platničky a nechajte vychladnúť. Zmiešajte krém a vanilkový extrakt. Nalejte zmes do mraziacej misky s bežiacou lopatkou. Nechajte zmes zmraziť, pokiaľ nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odváňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

.....

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko bud' predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odvezte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefón: (+420) 241 410 819

OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem uważnie przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Przed instalacją, odłączeniem lub czyszczeniem poszczególnych części, odłącz urządzenie od zasilania.
- Dzieci nie mogą używać tego urządzenia bez nadzoru. Nie zostawiaj przewodu wiszącego w miejscach, w których dzieci mogłyby się o niego potknąć.
- Nie używaj żadnych urządzeń elektrycznych, gdy przewód zasilający jest uszkodzony oraz po spadnięciu lub uszkodzeniu urządzenia w jakikolwiek inny sposób.
- W celu ochrony przed ryzykiem pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń nie umieszczaj przewodu, wtyczki ani jednostki napędowej w wodzie lub innych cieczach.
- Nigdy nie używaj niepolecanych akcesoriów.
- Nie pozwól na kontakt z ruchomymi elementami. Trzymaj ręce, włosy, odzież, łopatki i inne narzędzia z dala od urządzenia podczas pracy, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Pilnuj małych dzieci, by nie bawiły się urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia w celach innych niż cel przeznaczenia urządzenia.
- Przed przygotowaniem lodów lub sorbetów upewnij się, czy wszystko jest dokładnie wyczyszczone.
- Nigdy nie zamrażaj już częściowo lub całkowicie rozmrożonych lodów.
- Lody lub sorbety zawierające surowe jajka należy spożyć do jednego tygodnia. Lody smakują najlepiej, gdy są świeże.

- Lodów lub sorbetów zawierających surowe lub częściowo ugotowane jajka nie podawaj małym dzieciom, kobietom ciężarnym, osobom starszym lub chorym.
- Aby zapobiec obrażeniom, chroń ręce podczas manipulacji z miską, głównie po wyjęciu jej z zamrażarki.
- Jeśli substancja mrożąca wycieka z miski wewnętrznej, nie używaj jej. Substancja mrożąca nie jest toksyczna.
- Nie umieszczaj urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak piece, płyty do gotowania lub w pobliżu otwartego płomienia gazu.
- Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, by nie doszło do niebezpieczeństwa.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do używania przez osoby (w tym dzieci) o obniżonych umiejętnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeśli nie są pod nadzorem lub nie zostały pouczone o używaniu urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
Pilnuj małych dzieci, by zapewnić, że nie będą się bawiły urządzeniem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE LIKWIDACJI



Nie wolno tego urządzenia likwidować wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Należy oddać je do likwidacji w autoryzowanym punkcie recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej

- Upewnij się, czy parametry sieci elektrycznej są takie same jak te podane na tablicy znamionowej na spodniej stronie jednostki zasilania.

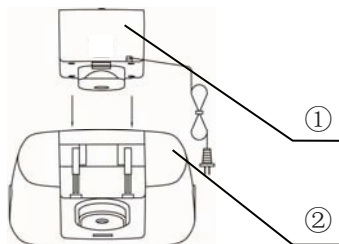
Przed pierwszym użyciem

- 1 Usuń wszystkie opakowania.
- 2 Umyj wszystkie części: zobacz część „Czyszczenie”.
- 3 **Osiem** godzin przed przygotowaniem lodów, włóż miskę wewnętrzną do zamrażarki.
- 4 Przygotuj mieszankę na lody lub sorbet (zobacz „Przepisy”). Zostaw mieszankę do wystudzenia w lodówce.

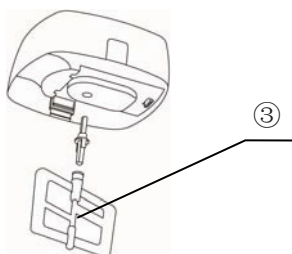
SPOSÓB UŻYCIA MASZYNY DO LODÓW

- ① Jednostka napędowa
- ② Pokrywa
- ③ Łopatką
- ③ Miska wewnętrzna
- ⑤ Miska zewnętrzna
- ⑥ Przycisk restartowania „Reset”
- ⑦ Przycisk włączania „Power”

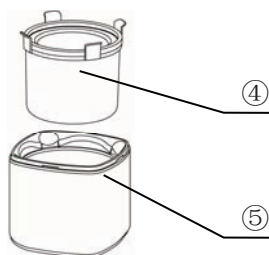
- 1 Włóż jednostkę napędową na pokrywę, która wskoczy na swoje miejsce.



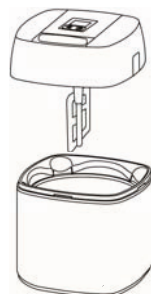
- 2 Na jednostkę napędową dopasuj łopatkę.



- 3 Wyjmij miskę wewnętrzną z zamrażarki i włóż ją do miski zewnętrznej. Obracaj miskę wewnętrzną zgodnie z ruchem wskazówek zegara, dopóki się nie przymocuje.

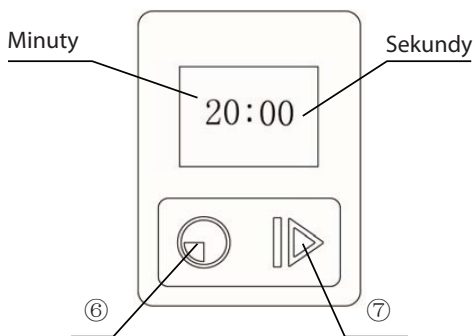


- 4 Nałóż pokrywę/jednostkę napędową/łopatkę na miskę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby upewnić ją w odpowiedniej pozycji.

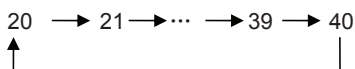


- 5 Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego, od razu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa.

Czas pracy „20:00” automatycznie wyświetli się na wyświetlaczu LCD.

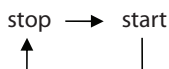


- 6 Po każdym naciśnięciu przycisku Reset, czas pracy zwiększy się o jedną minutę i zabrzmi sygnał akustyczny:



Możesz wybrać czas pracy w zakresie od 20 do 40 minut.

- 7 Po każdym naciśnięciu przycisku Power, urządzenie zmieni tryb i zabrzmi sygnał akustyczny:



- 8 Naciśnij przycisk Power po ustawieniu czasu pracy. Urządzenie się uruchomi, na wyświetlaczu LCD wyświetli się pozostały czas „XX:XX” i zacznie się jego odliczanie.

- 9 Przed dodaniem mieszanki możesz zatrzymać urządzenie i zresetować czas pracy.

PRZED DODANIEM MIESZANKI LODÓW LUB SORBETU NALEŻY WŁĄCZYĆ I URUCHOMIĆ URZĄDZENIE, ABY ZAPOBIEC NATYCHMIASTOWEMU ZAMARZNIĘCIU MIESZANKI NA WEWNĘTRZNYCH ŚCIANACH MISKI WEWNĘTRZNEJ.

- 10 Przez otwór wlej mieszankę lodów lub sorbetu do miski wewnętrznej.
- Podczas nalewania mieszanki do miski, zawsze przestań wlewać co najmniej 5 cm od powierzchni, ponieważ zawartość mieszanki podczas zamrażania zwiększy objętość.
- 11 Zostaw mieszankę do zmiksowania w urządzeniu, dopóki nie zamrze lub nie osiągnie pożądanej konsystencji. Może to trwać 15 do 30 minut, ale większość przepisów będzie gotowa szybciej.

Ważne

- Nie zatrzymuj i nie uruchamiaj urządzenia w trakcie procesu mrożenia, ponieważ mieszanka mogłaby zamarznąć w kontakcie z miską i zatrzymać ruch łopatki.
- Aby zapobiec przegrzaniu silnika, kierunek rotacji zmieni się, gdy mieszanka jest bardzo gęsta. Gdy kierunek rotacji zmienia się nieustannie, zatrzymaj urządzenie.
- W rzadkich przypadkach przeciążenia silnika, urządzenie zabezpieczające zatrzyma pracę maszyny, wyłączając silnik. Gdy do tego dojdzie, wyłącz urządzenie, odłącz od sieci elektrycznej i zostaw do ostygnięcia.
- Aby zrobić jak najlepsze lody, łopatka będzie dotykała wewnętrznej ściany miski wewnętrznej.

- 12 Podczas odliczania ostatnich 10 sekund pozostającego czasu, co sekundę zabrzmi sygnał akustyczny aż do upłynięcia czasu a urządzenie zatrzyma się. Odłącz i wyjmij jednostkę napędową /pokrywę. Lody są przygotowane do podania.
- Przygotowane lody powinny mieć delikatną i gładką konsystencję. Lody możesz przełożyć do pojemnika na przechowanie w lodówce przed konsumpcją.

Ważne

- Do wyjmowania mieszanki z miski nie używaj narzędzi metalowych.
- Nie wyjmuj miski wewnętrznej z zamrażarki, dopóki nie jest przygotowana do produkcji lodów.

Porady

- Polecamy zostawić miskę wewnętrzną w zamrażarce, będzie zawsze gotowa do użycia. Miskę przed zamrożeniem włóż do plastikowego woreczka. Postaw miskę wewnętrzną w pozycji pionowej.
- Przed włożeniem miski wewnętrznej do zamrażarki upewnij się, że miska jest całkowicie sucha.
- Nie przebijaj i nie ogrzewaj miski wewnętrznej.
- Umieść miskę wewnętrzną w zamrażarce o temperaturze -18°C i mniej na 8 godzin przed użyciem.
- Aby osiągnąć lepsze efekty należy schłodzić składniki przed przygotowaniem lodów.
- Dodanie alkoholu do mieszanki uniemożliwia proces mrożenia.

CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie, odłącz od sieci elektrycznej i zdemontuj.
- Nigdy nie zanurzaj w wodzie jednostki napędowej, przewodu ani wtyczki.
- Nie myj części urządzenia w zmywarce do naczyń.
- Nie czyść za pomocą proszków, druciaków, ani innych szorstkich materiałów.

Miska wewnętrzna

- Przed czyszczeniem zostaw miskę wewnętrzną do ogrzania do temperatury pokojowej.
- Wyjmij miskę wewnętrzną i umyj jej wnętrze, następnie dokładnie wysusz. Nie zanurzaj jej w wodzie.

Miska zewnętrzna

- Umyj ją a następnie dokładnie wysusz.

Łopatką

- Zdejmij łopatkę z jednostki napędowej.
- Umyj ją a następnie dokładnie wysusz.

Pokrywa

- Umyj pokrywę, następnie dokładnie wysusz.

Jednostka napędowa

- Wytrzyj ją wilgotną ścierką a następnie wysusz.

SERWIS I KONSERWACJA

- Gdy przewód jest uszkodzony, musi zostać z powodów bezpieczeństwa wymieniony przez autoryzowany serwis. **Gdy będziesz potrzebować pomocy z:**
 - Używaniem maszyny do lodów
 - Z serwisem lub naprawami zwróć się do sklepu, w którym kupiłeś urządzenie

Lody bananowe

Składniki:

Duży dojrzały banan	1
Odtłuszczone mleko	200 ml
Śmietanka 30% do ubijania	100 ml
Cukier	50 g

Rozgnieć banana na gładką konsystencję. Wymieszaj z mlekiem, śmietanką i cukrem. Wlej mieszankę do miski mrożącej z uruchomioną łypatką. Zostaw do zamrożenia, do osiągnięcia odpowiedniej konsystencji.

Malinowy jogurt mrożony

Składniki:

Świeże maliny	200 g
Cukier	100 g
Biały jogurt	200 ml

Rozgnieć lub zmiksuj maliny na puree. Aby osiągnąć gładkie puree, usuń przecierając na sitku ziarna z malin. Dodaj cukier i biały jogurt, wymieszaj. Wlej mieszankę do miski mrożącej z uruchomioną łypatką. Zostaw do zamrożenia, do osiągnięcia odpowiedniej konsystencji.

Lody czekoladowo-miętowe

Składniki:

Mleko odtłuszczone	200 ml
Cukier	50 g
Śmietanka 30% do ubijania	200 ml
Ekstrakt z mięty	kilka kropel
Starta czekolada	50 g

Dodaj mleko i cukier do garnka. Postaw garnek na średnim ogniu i mieszaj, dopóki cukier się nie rozpuści, następnie zostaw mieszankę do ostygnięcia. Wymieszaj śmietankę i ekstrakt z mięty z wystudzonym mlekiem. Wlej mieszankę do miski mrożącej z uruchomioną łypatką. Gdy mieszanka zacznie zamarzać, dodaj startą czekoladę przez otwór. Zostaw do zamrożenia, do osiągnięcia odpowiedniej konsystencji.

Lody truskawkowe

Składniki:

Świeże truskawki	250 g
Cukier	100 g
Śmietanka 30% do ubijania	100 ml
Sok z cytryny	sok z 1/2 małej cytryny

Zmiksuj truskawki na gładką konsystencję i dodaj do nich pozostałe składniki. Wlej mieszankę do miski mrożącej z uruchomioną łypatką. Zostaw mieszankę do zamrożenia, dopóki nie osiągniesz pożądanej konsystencji.

Sorbet cytrynowy

Składniki:

Cukier	175 g
Woda	175 ml
Sok pomarańczowy	sok z 1/2 średniej wielkości pomarańczy
Sok z cytryny	100 ml
Białko jaja	1/2 białka z średniej wielkości jajka

Do garnka wlej cukier i wodę. Wymieszaj w średniej temperaturze, dopóki cukier się nie rozpuści. Doprowadź mieszankę do wrzenia przez około 1 minutę. Zostaw do wystudzenia. Dodaj sok pomarańczowy i z cytryny. Ubij białko jaja a następnie wymieszaj je z mieszanką cytrynową. Wlej mieszankę do miski mrożącej z uruchomioną łypatką. Zostaw mieszankę do zamrożenia, dopóki nie osiągniesz pożądanej konsystencji.

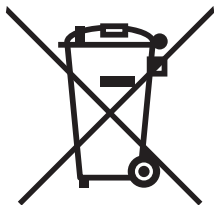
Kremowe lody waniliowe

Składniki:

Żółtka jaj	2
Cukier	50 g
Odtłuszczone mleko	200 ml
Śmietanka 30% na ubijanie	200 ml
Ekstrakt z wanilii	3 krople

Ubij w szklanej misce żółtka z cukrem. W garnku powoli doprowadź mleko do punktu wrzenia, następnie wlej je do mieszanki żółtek. Wlej mieszankę do garnka i mieszaj stale, dopóki mieszanka nie zgęstnieje i nie wytworzy się powłoka na tylnej stronie łyżki. Nie pozwól, by mieszanka się zagotowała, ponieważ się oddzieli. Zdejmij naczynie z ognia i zostaw mieszankę do ostygnięcia. Wymieszaj krem i ekstrakt waniliowy. Wlej mieszankę do miski mrożącej z ruchomą łypatką. Zostaw mieszankę do zamrożenia, dopóki nie osiągniesz pożądanej konsystencji.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- Üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el az útmutatót.
- Válassza le a készüléket a tápellátásról szerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Gyermek nem használhatja felügyelet nélkül a készüléket. Ügyelni kell, hogy a kábel ne lógjon szabadon olyan helyen, ahol a gyermekek beleakadhatnak.
- Az elektromos készülékeket nem szabad használni, ha a tápkábel megsérült, vagy a készülék leesett vagy más módon megrongálódott.
- Tűzképződés, áramütés vagy sérülések veszélye miatt a tápkábelt, csatlakozódugót és az elektromos részt nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- Kizárólag a gyártó által javasolt tartozékokat szabad használni.
- Ne érintse meg a mozgó részeket. Ügyeljen arra, hogy a keze, haja, ruhája, valamint spatulák és más konyhai eszközök távol legyenek a készüléktől a működés folyamán. Fennáll a sérülések vagy a készülék károsodásának veszélye.
- Ne használja a szabadban a készüléket.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ügyelni kell, hogy kisebb gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- A készülék kizárólag eredeti rendeltetési céljára használható.
- Fagylalt vagy sörbet készítése előtt győződjön meg arról, hogy minden kellék tökéletesen tiszta.
- Soha nem szabad visszafagyasztani a részben vagy teljesen felolvadt fagylaltot.

- Nyers tojást is tartalmazó fagyaltot vagy sörbetet egy héten belül el kell fogyasztani. A legfinomabb a friss fagyalt.
- Gyermekek és terhes, idősebb vagy beteg személyek nem fogyaszthatnak nyers, vagy részben nyers tojást tartalmazó fagyaltot vagy sörbetet.
- Óvja a kezét a fagyasztótálal kapcsolatos tevékenységek folyamán, főleg a fagyasztóból való kiemeléskor.
- Ne használja a fagyasztótálat, ha a belső részből szivárog a folyadék.
A fagyasztókeverék nem mérgező.
- Ne helyezze forró felületre, pl. kemencére, főzőlapra vagy nyílt gázláng közelébe a készüléket.
- A sérült tápkábelt a fennálló veszélyek miatt csak a gyártó, márkaszerviz vagy egy villanyszerelő cserélheti ki.
- A készüléket nem használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek (és gyerekek), és kellő tapasztalatokkal nem rendelkező személyek sem, amennyiben nem felügyelnek rájuk, vagy nem kaptak kellő felvilágosítást a termék használatát illetően egy, a biztonságukért felelős személytől.
Ügyelni kell arra, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.

TUDNIVALÓK A SELEJTEZÉSRŐL



Ez a készülék nem selejtezhető a háztartási hulladékkal együtt. Szállítsa a készüléket az elektromos és elektronikus készülékek feldolgozására specializált gyűjtőtelepre.

Mielőtt az áramkörhöz csatlakoztatná a készüléket

- Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat paraméterei megegyeznek-e a tápegység első felén elhelyezett adatlapon feltüntetett értékekkel.

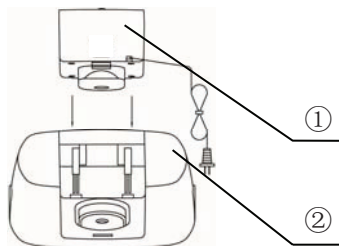
Üzembe helyezés előtt

- 1 Távolítsa el valamennyi csomagolóanyagot.
- 2 Mossa el valamennyi részt. lásd „Tisztítás”.
- 3 **Használat előtt 8 órával** helyezze a belső tálát a fagyasztóba.
- 4 Készítse el a fagyalt vagy sörbet alapanyagát (lásd „Receptek”). Hűtse le a keveréket a hűtőszekrényben.

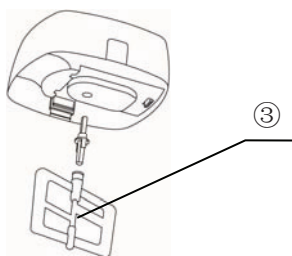
A FAGYLALTGÉP HASZNÁLATA

- ① Motoros egység
- ② Fedél
- ③ Keverőlapát
- ③ Belső tál
- ⑤ Külső tál
- ⑥ „Reset” újraindítás gomb
- ⑦ „Power” kapcsológomb

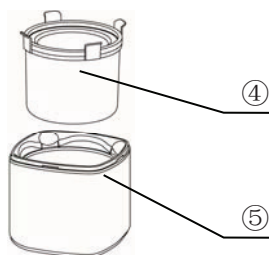
1. Helyezze a motoros egységet a fedélre, és kattintsa a helyére.



- 2 Szerelje a keverőlapátot a motoros egységre.



- 3 A belső tálát vegye ki a fagyasztóból, és helyezze a külső tálba. Az óramutató irányában forgatva rögzítse a tálát.

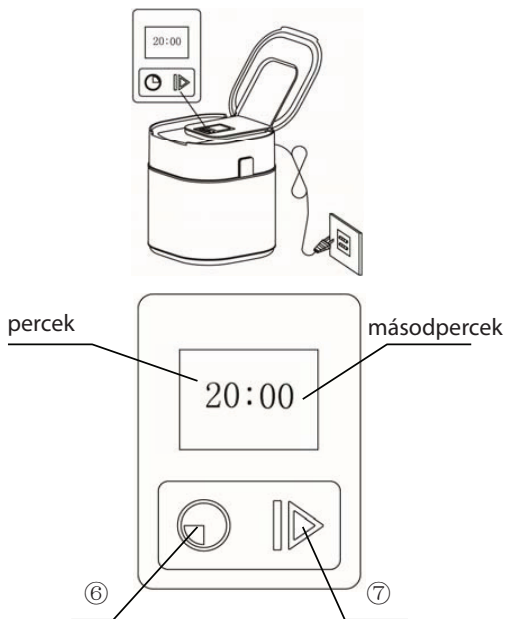


- 4 A fedél/motor/keverőlapát részt helyezze a tálra, és az óramutató járásának irányában forgatva rögzítse a kellő helyzetben.

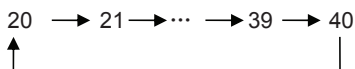


- 5 Dugja a csatlakozódugót az elektromos aljzatba. Egy hangjelzés lesz hallható.

A LCD kijelzőn automatikusan megjelenik a „20:00” üzemeltetési idő.



6 A Reset gomb minden egyes megnyomásával egy perccel hosszabbodik az üzemeltetési idő, és egy hangjelzés lesz hallható:



Az üzemeltetési időt 20 perc és 40 perc között lehet beállítani.

7 A Power gomb minden egyes megnyomásával megváltozik az üzemmód egy hangjelzés kíséretében:



8 Nyomja meg a Power gombot az üzemeltetési idő beállítása után. A készülék bekapcsol, a LCD kijelzőn megjelenik a „XX:XX” hátralevő idő, és elkezdődik ennek visszaszámlálása.

9 A keverék betöltése előtt meg lehet állítani és újra lehet indítani a tetszés szerinti üzemeltetési időt.

A FAGYLALT VAGY SÖRBET KEVERÉK BETÖLTÉSE ELŐTT A KÉSZÜLÉKET LE KELL KAPCSOLNI ÉS EL KELL INDÍTANI, KÜLÖNBEN A KEVERÉK AZONNAL RÁFAGYHAT A BELSŐ TÁL OLDALÁRA.

10 Töltse be a nyíláson át a fagyalt – vagy sörbet keveréket a belső tálba.

■ Az alapanyag betöltésénél mindig hagyni kell legalább 5 cm-t a tál felső széle alatt, mert a fagyalt tömege növekedni fog.

11 Hagyja forogni a keveréket a kívánt konzisztencia eléréséig. Ez 15 – 30 percig is eltarthat, de a legtöbb fagyalt kevesebb időt igényel.

Fontos

- Ne állítsa le és ne indítsa el újra a készüléket a fagyasztás alatt, mert a keverék a tál oldalfalaihoz fagyhat, ami meggátolná a keverőlapát mozgását.
- A motor védelmének érdekében a keverés iránya megváltozik, ha a keverék túl sűrű. Ha a keverés iránya nagyon gyakran váltakozik, állítsa le a készüléket.
- Kivételes esetekben, a motor túlterhelése esetén a biztonsági berendezés leállítja a motort, ezzel megszakítva az üzemeltetést. Ilyen esetben kapcsolja ki a készüléket, válassza le az elektromos hálózatról, és hagyja kihűlni.
- A legjobb eredmény érdekében a lapát érintkezik a belső tartály belső falával a lapát forgása közben.

- 12 A hátralevő idő utolsó 10 másodpercében minden másodpercben egy hangjelzés lesz hallható egészen a beállított idő leteltéig, amikor a készülék leáll. Válassza le az áramkörről és vegye le a motor/fedél részt. A fagyalt fogyasztásra készen áll.
- A kész fagyalt állaga lágy és sima. A fagyaltot át lehet tenni egy másik edénybe tárolás vagy további fagyasztás céljából.

Fontos

- Ne használjon fém eszközt a fagyalt kiemeléséhez a tálból.
- **Ne vegye ki** a belső tálát a fagyasztóból, amíg nem áll készen a fagyaltkészítéshez.

Tanácsok

- Ajánlatos a belső tálát mindig a fagyasztóban tartani, így állandóan használatra készen áll majd. A tálát egy műanyag zacskóban tegye a fagyasztóba. A belső tálát felállítva kell a fagyasztóba helyezni.
- Mielőtt a fagyasztóba helyezné a belső tálát, győződjön meg róla, hogy az teljesen száraz.
- Ne lyukassza ki és ne melegítse a belső tálát.
- A belső tálát -18° C hőmérsékleten működő fagyasztóba kell helyezni legalább 8 órával felhasználás előtt.
- Az optimális eredményért hűtse le a hozzávalókat fagyaltkészítés előtt.
- Az alapanyagba kevert alkohol meggátolja a fagyasztást.

TISZTÍTÁS

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, válassza le az áramkörről, és szerelje szét.

- A motoros részt, vezetékét és csatlakozódugót soha nem szabad vízbe meríteni.
- Ne használja a mosogatógépet az egyes részek tisztításához.
- Ne használjon csiszolóport, drótkefét vagy más durva eszközt a tisztításhoz.

Belső tál

- Tisztítás előtt várja meg, míg a belső tál szobahőmérsékletre melegszik.
- Vegye ki a belső tálát, tisztítsa meg a belső részt, majd gondosan szárítsa meg. Ne merítse vízbe.

Külső tál

- Mossa el és gondosan törölje szárazra.

Keverőlapát

- Vegye ki a lapátot a motoros egységből.
- Mossa meg s gondosan törölje szárazra.

Fedél

- Mossa el és gondosan szárítsa meg a fedelet.

Motoros egység

- Törölje át egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg.

SZERVIZ ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

- A sérült vezetékét biztonsági okokból csak a márkaszerviz cserélheti ki.
Ha segítségre lenne szüksége az alábbi kérdésekben:
 - A fagyaltgép használata
 - Szerviz vagy javítás: forduljon az eladóhoz.

Banánfagylalt

Hozzávalók:

1 nagy érett banán	1
Zsírsegevény tej	200 ml
tejszín	100 ml
Cukor	50 g

Zúzza össze a banánt. Keverje össze a tejjel, tejszínnel és cukorral. Töltse a keveréket forgó lapát mellett a fagyasztótálba. Hagyja működni a gépet a kívánt konzisztencia eléréséig.

Fagyasztott málnás joghurt

Hozzávalók:

Friss málna	200 g
Cukor	100 g
Fehér joghurt	200 ml

Zúzza vagy turmixolja össze a málnát. Hogy a fagylalt sima legyen, távolítsa el a magokat a málnából. Tegye bele a cukrot és a joghurtot, és keverje össze. Töltse a keveréket a fagyasztótálba forgó lapát mellett. Hagyja működni a gépet a kívánt konzisztencia eléréséig.

Csokoládé-menta fagylalt

Hozzávalók:

Zsírsegevény tej	200 ml
Cukor	50 g
Tejszín	200 ml
Mentakivonat	Néhány csepp
Reszelt csokoládé	50 g

Töltse a tejet és cukrot egy fazékba. Mérsékelt lángon keverje, amíg a cukor felolvad. Hagyja kihűlni a keveréket, majd keverje el a hideg tejben a tejszínt és mentát. Töltse a keveréket a fagyasztótálba forgó lapát mellett. Amikor a keverék már kezd megfagyni, töltse be a csokoládét a nyíláson át. Hagyja működni a gépet a kívánt konzisztencia eléréséig.

Eperfagylalt

Hozzávalók:

Friss eper	250 g
Cukor	100 g
Tejszín	100 ml
Citromlé	fél (kicsi) citrom leve

Turmixolja simára az epret, majd keverje hozzá a többi alapanyagot. Töltse a keveréket a fagyasztótálba forgó lapát mellett. Hagyja működni a gépet a kívánt konzisztencia eléréséig.

Citromos sörbet

Hozzávalók:

Kristálycukor	175 g
Víz	175 ml
Narancslé	1/2 darab, közepes méretű narancs leve
Citromlé	100 ml
Tojásfehérje	1/2 db fehérje egy közepes méretű tojásból

Töltse a tejet és cukrot egy fazékba. Mérsékelt lángon keverje, amíg a cukor felolvad. Forralja fel, és főzze 1 percig. Vegye le a tűzről és hűtse ki. Keverje el a vízben a narancs – és citromlevet. Verje csaknem keményre a tojásfehérjét, és keverje a citromos vízhez. Töltse a keveréket a fagyasztótálba forgó lapát mellett. Hagyja működni a gépet a kívánt konzisztencia eléréséig.

Krémes vaníliafagylalt

Hozzávalók:

Tojás sárga	2
Cukor	50 g
Zsírszegény tej	200 ml
Tejszín	200 ml
Vanília kivonat	3 csepp

Egy üvegtálban verje fel a tojássárgákat a cukorral. Egy edényben lassan hevítse forráspontig a tejet, majd öntse a tojássárgás keverékhez. Öntse vissza az edénybe, és állandó keverés mellett melegítse, amíg a keverék besűrűsödik és egy kanál hátlapján bevonatot képez. Ne hagyja felforni a keveréket, mert csomósodni fog. Vegye le az edényt a tűzről, és hagyja kihűlni a keveréket. Keverje el benne a tejszínt és a vaníliakivonatot. Töltse a keveréket a fagyasztótálba forgó lapát mellett. Hagyja működni a gépet a kívánt konzisztencia eléréséig.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatóak háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló termékvásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

VARNOSTNI UKREPI

- Pred uporabo natančno preberete vsa navodila za uporabo.
- Preden aparat namestite, razstavite ali čistite posamezne dele, ga izključite iz električnega omrežja.
- Otroci ne smejo uporabljati aparata brez nadzora. Kabel ne sme viseti čez rob delovne površine na mestu, kjer obstaja nevarnost spotikanja.
- Ne uporabljajte električnih aparatov, če je poškodovan napajalni kabel ali po padcu oz. kakršnikoli drugi poškodbi aparata.
- Ne potaplajte kabla, vtiča ali električne enote aparata v vodo ali druge tekočine, da ne pride do električnega udara, požara ali poškodb.
- Ne uporabljajte opreme, ki je proizvajalec ni priporočil.
- Ne dotikajte se gibljivih delov. Pri uporabi aparata imejte roke, lase, oblačila, žlice in druga orodja stran od aparata, da ga ne poškodujete in/ali da se ne pokvari aparat.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne bi igrali z napravo.
- Ne uporabljajte aparata za druge namene, kot je navedeno v navodilih.
- Pred pripravo sladoleda ali sorbeta se prepričajte, da je vse popolnoma čisto.
- Nikoli ne zamrzujte delno ali popolnoma odtajanega sladoleda.
- Sladoled ali sorbet, ki vsebuje surova jajca, je treba uporabiti v roku enega tedna. Sladoled ima najboljši okus, če je svež.

- Sladoled ali sorbet, ki vsebuje surova ali delno kuhana jajca, ne dajajte majhnim otrokom, nosečnicam, starejšim ali bolnim osebam.
 - Da bi preprečili poškodbe, si pri ravnanju s posodo zaščitite roke, še posebej ko jo vzamete iz zamrzovalnika.
 - Ne uporabljajte posode, če iz nje teče zamrzovalna tekočina. Zamrzovalna tekočina ni strupena.
 - Ne postavljajte aparata na vroče površine, kot so pečica, kuhalna plošča ali v bližino plinskega štedilnika.
 - Iz varnostnih razlogov mora poškodovan napajalni kabel zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisier ali enako usposobljena oseba.
 - Naprava ni namenjena za uporabo osebam (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede uporabe naprave s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne bi igrali z napravo.

OPOMBE O ODSTRANJEVANJU



Tega aparata na smete zavreči skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba jo je odnesti na ustrezno zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav.

Pred priključitvijo na električno omrežje

- Prepričajte se, da parametri električnega omrežja ustrezajo vrednostim, navedenim na tablici na spodnji strani električne enote.

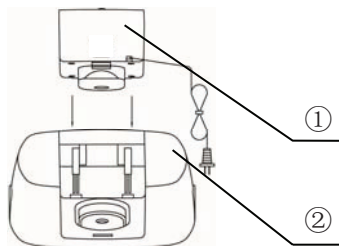
Pred prvo uporabo

- 1 Odstranite vso embalažo.
- 2 Temeljito očistite vse dele: glejte poglavje „Čiščenje“.
- 3 **Osem** ur pred uporabo aparata za pripravo sladoleda dajte notranjo posodo v zamrzovalnik.
- 4 Pripravite zmes za sladoled ali sorbet (glej recepte). Pustite v hladilniku, da se ohladi.

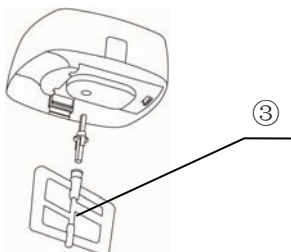
UPORABA APARATA ZA PRIPRAVO SLADOLEDA

- ① Električna enota
- ② Pokrov
- ③ Lopatica
- ③ Notranja posoda
- ⑤ Zunanja posoda
- ⑥ Gumb za ponastavitev „Reset“
- ⑦ Gumb za vklop „Power“

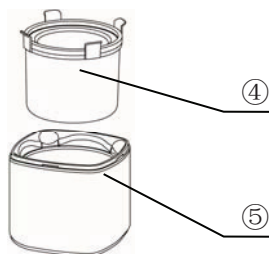
- 1 Namestite električno enoto na pokrov, da se zaskoči.



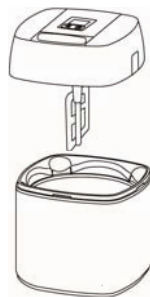
- 2 V električno enoto namestite lopatico.



- 3 Vzemite notranjo posodo iz zamrzovalnika in dajte jo v zunanjo posodo. Notranjo posodo zavrtite v smeri urinega kazalca, da se zaskoči.

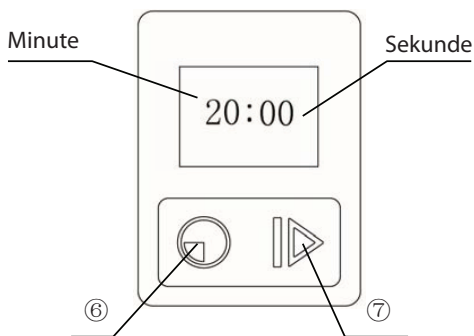
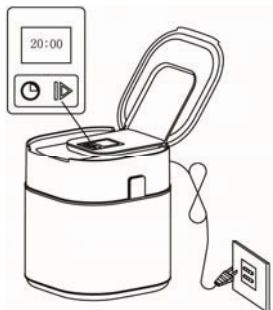


- 4 Vstavite sestavljen pokrov/električno enoto/lopatico v hladilno posodo in zavrtite v smeri urinega kazalca, da se zaskoči na mestu.

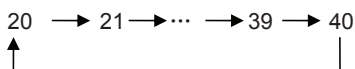


- 5 Vtaknite vtič v električno vtičnico, takoj se oglasi zvočni signal.

Čas delovanja 20:00 se samodejno prikaže na LCD zaslonu.

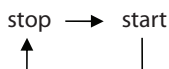


6 Z vsakim pritiskom na gumb Reset se čas delovanja poveča za eno minuto in oglasi se zvočni signal:



Čas delovanja lahko nastavite od 20 minut do 40 minut.

7 Z vsakim pritiskom na gumb Power aparat spremeni način z zvočnim signalom:



8 Pritisnite na gumb Power, ko ste nastavili čas delovanja. Aparat se vklopi, na LCD zaslonu se prikazuje preostali čas „XX:XX“ in začne se odštevanje.

9 Preden daste zmes v aparat, lahko aparat izklopite in ponastavite zahtevani čas delovanja.

APARAT MORATE VKLOPITI, **PREDEN DASTE VANJ ZMES ZA SLADOLED ALI SORBET**, DA TAKOJ NE ZAMRZNE NA NOTRANJIH STENAH NOTRANJE POSODE.

10 Zmes za sladoled ali sorbet vlijte skozi odprtino v hladilno posodo.

■ Zmes za sladoled naj sega največ 5 cm od vrha, ker se volumen zmesi poveča, ko zamrzne.

11 Mešajte zmes, dokler ne zamrzne in ne dobite zelene konsistence. To lahko traja 15 do 30 minut, večina zmesi je gotova v krajšem času.

Pomembno

■ Med postopkom zamrzovanja ne izklaplajte in vklaplajte aparata, ker lahko zmes zamrzne na straneh posode in prepreči premikanje lopatic.

■ Da ne bi prišlo do pregretja motorja, se smer vrtenja spremeni, kadar je zmes zelo gosta. Če se smer vrtenja neprestano spreminja, aparat izklopite.

■ V redkih primerih preobremenitve motorja varnostna naprava prekine delovanje z izklopom motorja. V tem primeru aparat izključite, izključite iz omrežja in pustite ga, da se ohladi.

■ Najboljši sladoled se naredi, ko je lopatica med vrtenjem v kontaktu v stiku z notranjo steno notranje posode.

- 12 Pri odštevanju zadnjih 10 sekund preostalega časa se vsako sekundo oglasi zvočni signal, dokler se čas ne izteče in se aparat ustavi. Odstranite električno enoto s pokrova. Sladoled je pripravljen za serviranje.
- Pripravljeni sladoled mora imeti mehko in gladko konsistenco. Potem ga lahko daste v drugo posodo in shranite v zamrzovalniku, preden ga boste servirali.

Pomembno

- Ne uporabljajte kovinskih orodij za jemanje sladoleda iz posode.
- **Notranje** posode ne jemljite iz zamrzovalnika, dokler ni pripravljena za pripravo sladoleda.

Nasveti

- Priporočamo vam, da puščate prazno notranjo posodo v zamrzovalniku, da je vedno pripravljena za uporabo. Posodo dajte pred zamrzovanjem v plastično vrečko. Posoda naj stoji pokonci.
- Posoda mora biti popolnoma suha, preden jo daste v zamrzovalnik.
- Ne prebadajte in ne ogrevajte notranje posode.
- Notranjo posodo dajte pred uporabo za 8 ur v zamrzovalnik s temperaturo -18 °C ali manj.
- Najboljše rezultate dosežete, če sestavine za sladoled vnaprej ohladite.
- Alkohol v zmesi lahko upočasni postopek zamrzovanja.

ČIŠČENJE

- Pred čiščenjem aparat izklopite, izključite iz omrežja in razstavite.
- Ne potaplajte električne enote, napajalnega kabla ali vtiča v vodo.
- Delov aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Za čiščenje ne uporabljajte praškov, žičnatih in drugih grobih sredstev.

Notranja posoda

- Pred čiščenjem pustite hladilno posodo, da se segreje na sobno temperaturo.
- Vzemite notranjo posodo in pomijte notranjost posode, temeljito posušite. Ne potaplajte je v vodo.

Zunanja posoda

- Umijte, temeljito posušite.

Lopatica

- Vzemite lopatico iz električne enote.
- Pomijte, nato temeljito posušite.

Pokrov

- Pokrov pomijte, nato temeljito posušite.

Električna enota

- Obrišite z vlažno krpo in temeljito posušite.

SERVISIRANJE

- Iz varnostnih razlogov mora poškodovan napajalni kabel zamenjati pooblaščen servisier. Če potrebujete pomoč z: uporabo aparata za pripravo sladoleda
 - servisiranjem
- Obrnite se na trgovino, kjer ste izdelek kupili.

Bananin sladoled

Sestavine:

Velika zrela banana	1
Posneto mleko	200 ml
Smetana za stepanje	100 ml
Sladkor	50 g

Banano dobro pretlačimo. Zmešamo z mlekom, stepeno smetano in sladkorjem. V hladilno posodo z vrtečo se lopatico nalijemo zmes. Mešamo zmes, dokler ne zamrzne in ne dobimo zelene konsistence.

Zmrznjen malinov jogurt

Sestavine:

Sveže maline	200 g
Sladkor	100 g
Navadni jogurt	200 ml

Maline zmečkamo ali zmešamo v kašo. Če želimo gladek sladoled, maline pretlačimo skozi cedilo, da odstranimo semena. Dodamo sladkor in navadni jogurt ter premešamo. V hladilno posodo z vrtečo se lopatico nalijemo zmes. Mešamo zmes, dokler ne zamrzne in ne dobimo zelene konsistence.

Čokoladno-metin sladoled

Sestavine:

Posneto mleko	200 ml
Sladkor	50 g
Smetana za stepanje	200 ml
Ekstrakt poprove mete	nekaj kapljic
Naribana čokolada	50 g

V kozico damo mleko in sladkor. Kozico postavimo na zmerno temperaturo in mešamo, dokler se sladkor ne raztopi, nato pustimo, da se zmes ohladi. V ohlajeno mleko vmešamo smetano in ekstrakt poprove mete. V hladilno posodo z vrtečo se lopatico nalijemo zmes. Ko zmes začne zamrzovati, skozi odprtino dodamo čokolado. Mešamo zmes, dokler ne zamrzne in ne dobimo zelene konsistence.

Jagodov sladoled

Sestavine:

Sveže jagode	250 g
Sladkor	100 g
Smetana za stepanje	100 ml
Limonin sok	limonin sok iz 1/2 majhne limone

Jagode zmečkamo v gladko kašo in dodamo ostale sestavine.

V hladilno posodo z vrtečo se lopatico nalijemo zmes. Mešamo zmes, dokler ne zamrzne in ne dobimo zelene konsistence.

Limonin sorbet

Sestavine:

Kristalni sladkor	175 g
Voda	175 ml
Svež pomarančni sok	pomarančni sok iz 1/2 srednje velike pomaranče
Limonin sok	100 ml
Jajčni beljak	1/2 beljaka iz srednje velikega jajca

V kozico damo sladkor in vodo. Mešamo na zmerni temperaturi, dokler se sladkor ne raztopi. Zmes segrejemo do vretja in pustimo vreti 1 minuto. Odstavimo in pustimo, da se ohladi. Dodamo pomarančni in limonin sok. Iz beljaka stepemo sneg, nato ga vmešamo v limonino zmes. V hladilno posodo z vrtečo se lopatico nalijemo zmes. Mešamo zmes, dokler ne zamrzne in ne dobimo zelene konsistence.

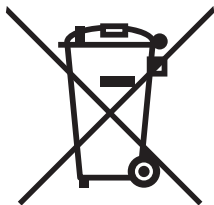
Kremni vanilijev sladoled

Sestavine:

Jajčni rumenjaki	2
Sladkor	50 g
Posneto mleko	200 ml
Smetana za stepanje	200 ml
Vanilijev ekstrakt	3 kapljice

Jajčna rumenjaka in sladkor damo v stekleno posodo in stepemo. V kozici počasi segrejemo mleko do vretja, nato ga prelijemo v zmes rumenjaka. Zmes vrnemo v kozico in stalno mešamo, dokler se ne zgosti in dokler se na žlici ne nabere gosta pena. Zmes ne sme zavreti, ker bi skrnila. Odstavimo in pustimo, da se ohladi. Vmešamo smetano in vanilijev ekstrakt. V hladilno posodo z vrtečo se lopatico nalijemo zmes. Mešamo zmes, dokler ne zamrzne in ne dobimo zelene konsistence.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.

Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie vor der Erstverwendung des Gerätes gründlich sämtliche Hinweise.
- Das Gerät muss vor dem Aufsetzen, Abnehmen oder Reinigen der Komponenten zuerst vom Stromnetz getrennt werden.
- Kinder dürfen dieses Gerät nie ohne Aufsicht verwenden. Lassen Sie das Netzkabel nie über Tischkanten hängen, ansonsten könnten Kinder darüber stolpern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel und/oder der Netzstecker beschädigt sind, wenn es zur Beschädigung des Gerätes gekommen ist oder wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist.
- Um Brandrisiko, Stromunfall oder Verletzung zu verhindern, tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und die Basisstation nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie nur originales Zubehör.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Komponenten. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Löffel und weiteres Küchenwerkzeug während des Betriebes fern vom Gerät, um Verletzung und/oder Beschädigung des Gerätes zu minimalisieren.
- Verwenden Sie das Gerät nie draußen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie außer Sicht.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum bestimmten Zweck im Haushalt.
- Prüfen Sie vor der Eis- oder Sorbetzubereitung, ob alles gründlich sauber ist.
- Das teilweise oder vollständig aufgetaute Eis (oder der Sorbet) darf nie eingefroren werden.

- Eis und Sorbet, die rohe Eier enthalten, müssen während einer Woche verbraucht werden. Das Eis schmeckt am besten, wenn es frisch ist.
- Eis und Sorbet, die rohe oder nur teilweise gekochte Eier enthalten, sollten kleinen Kindern, schwangeren Frauen und älteren oder kranken Personen nicht serviert werden.
- Schützen Sie Ihre Hände bei der Manipulation mit dem Gefrierbehälter, vor allem nach dem Herausnehmen aus dem Tiefkühlschrank, um Verletzung zu verhindern.
- Verwenden Sie den Gefrierbehälter nicht, wenn die Gefrierflüssigkeit daraus ausläuft. Die Gefrierflüssigkeit ist nicht toxisch.
- Stellen Sie das Gerät auf keine heißen Oberflächen (wie z.B. Herd oder Kochfeld). Das Gerät darf sich nie in der Nähe von offenen Gasflammen befinden.
- Das beschädigte Netzkabel darf nur vom Hersteller, dem Techniker des Kundendienstes oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahr zu verhindern.
- Dieses Gerät dürfen Personen (einschließlich Kindern) mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nicht verwenden, es sei denn, sie befinden sich unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder sie wurden mit der sachgemäßen und sicheren Verwendung des Gerätes vertraut gemacht. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Dieses Gerät darf nicht zusammen mit dem üblichen Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie es zur autorisierten Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte, wo es ökologisch entsorgt wird.

Vor dem Anschluss ans Stromnetz

- Prüfen Sie, ob die Parameter des Stromnetzes den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen.

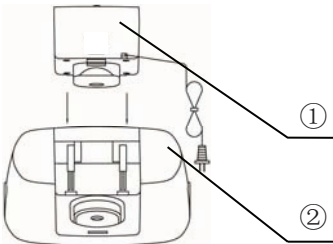
Vor der Erstverwendung

- 1 Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- 2 Reinigen Sie alle Komponenten: Siehe das Kapitel „Reinigung“.
- 3 Stellen Sie den Gefrierbehälter acht Stunden vor der Verwendung in den Tiefkühlschrank.
- 4 Bereiten Sie die Eis- oder Sorbetmischung zu (siehe das Kapitel „Rezepte“). Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank abkühlen.

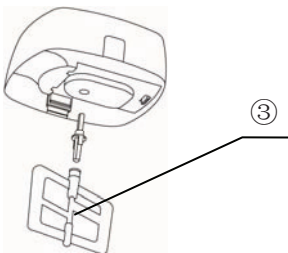
VERWENDUNG DER SPEISEEISMASCHINE

- ① Basiseinheit
- ② Deckel
- ③ Rühreinsatz
- ③ Gefrierbehälter
- ⑤ Außenbehälter
- ⑥ Resettaste „Reset“
- ⑦ Einschalttaste „Power“

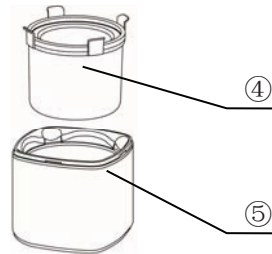
- 1 Setzen Sie die Basiseinheit auf den Deckel, sodass sie einrastet.



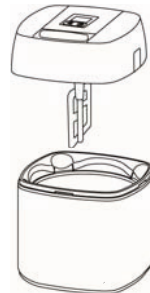
- 2 Installieren Sie den Rühreinsatz in die Basiseinheit.



- 3 Nehmen Sie den Gefrierbehälter aus dem Tiefkühlschrank heraus und legen Sie ihn in den Außenbehälter ein. Drehen Sie den Gefrierbehälter im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

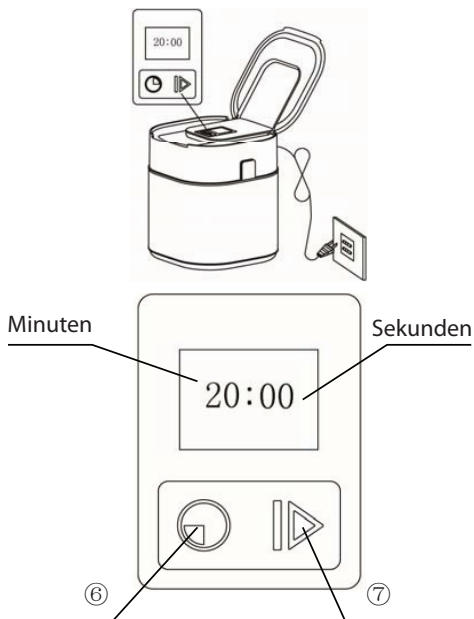


- 4 Installieren Sie die Basiseinheit mit dem Deckel und Rühreinsatz auf den Außenbehälter und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

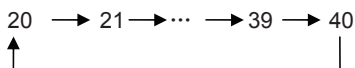


- 5 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein akustisches Signal.

Auf dem Display wird die Betriebszeit „20:00“ automatisch angezeigt.

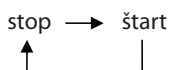


6 Mit jedem Drücken der Resettaste erhöht sich die Betriebszeit um eine Minute. Gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal:



Die Betriebszeit kann im Bereich von 20 bis 40 Minuten eingestellt werden.

7 Mit jedem Drücken der Einschalttaste wird der Betriebsmodus des Gerätes geändert. Gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal:



8 Nachdem Sie die Betriebszeit eingestellt haben, drücken Sie die Einschalttaste. Das Gerät schaltet sich ein. Auf dem LCD-Display wird die restliche Betriebszeit „XX:XX“ angezeigt und es beginnt die Zeitabrechnung.

9 Vor der Zugabe der Speiseeismischung können Sie das Gerät stoppen und die eingestellte Betriebszeit nach Ihrem Wunsch korrigieren.

DAS GERÄT MUSS **VOR** DER ZUGABE DER EIS- ODER SORBETMISCHUNG EINGESCHALTET UND GESTARTET WERDEN, UM DAS SOFORTIGE ANFRIEREN DER MISCHUNG AN DEN WÄNDEN DES GEFRIERBEHÄLTERS ZU VERHINDERN.

10 Gießen Sie die Eis- oder Sorbetmischung durch die Öffnung in den Gefrierbehälter.

■ Der Gefrierbehälter darf nicht zu voll sein. Die Mischung darf maximal 5 cm unter die Oberkante des Behälters reichen, denn sie erhöht während des Rührens ihr Volumen.

11 Bearbeiten Sie die Mischung bis zum Erreichen der gewünschten Konsistenz. Es kann 15 bis 30 Minuten dauern, die Zubereitung der meisten in den Rezepten angegebenen Sorbet- und Eisarten dauert jedoch nicht so lange.

Wichtige Hinweise

■ Schalten Sie das Gerät während des Rührprozesses nicht aus und ein, ansonsten kann die Mischung an den Wänden des Gefrierbehälters anfriern und den Röhreinsatz in Bewegung hindern.

■ Um die Überhitzung des Motors zu verhindern, ändert sich die Richtung der Rotation, wenn die Mischung zu dick ist. Wenn sich die Richtung der rotation ständig ändert, schalten Sie das Gerät aus.

- In seltenen Fällen der Motorüberlastung unterbricht die Sicherheitsvorrichtung den Betrieb, indem der Motor ausgeschaltet wird. Falls es dazu kommt, schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
 - Der Röhreinsatz berührt bei der Bewegung die Innenwände des Gefrierbehälters, um das beste Eis zuzubereiten.
- 12 Beim Ablauf der letzten 10 Sekunden der Betriebszeit hören Sie akustische Signalisierung, und zwar jede Sekunde ein akustisches Signal bis zum Ablauf der eingestellten Betriebszeit. Danach hört das Gerät auf zu arbeiten. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und demontieren Sie die Basiseinheit mit dem Deckel. Das Speiseeis ist servierbereit.
- Das zubereitete Eis sollte feine und glatte Konsistenz haben. Das Eis kann in einem selbstständigen Behälter gelegt und im Tiefkühlschrank aufbewahrt werden.

Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie zum Herausnehmen von Eis aus dem Gefrierbehälter keine Metallgegenstände.
- Nehmen Sie den Gefrierbehälter aus dem Tiefkühlschrank **unmittelbar** vor der Eiszubereitung.

Tipps

- Wir empfehlen Ihnen, den Gefrierbehälter im Tiefkühlschrank aufzubewahren, denn auf diese Weise wird der Behälter immer zur Verwendung bereit sein. Legen Sie den Gefrierbehälter in eine Plastiktüte, bevor Sie ihn in den Tiefkühlschrank geben. Stellen Sie den Gefrierbehälter in den Tiefkühlschrank senkrecht.
- Prüfen Sie, ob der Gefrierbehälter gründlich trocken ist, bevor Sie ihn in den Kühlschrank geben.
- Der Gefrierbehälter darf nicht aufgestochen oder erwärmt werden.
- Stellen Sie den Gefrierbehälter vor der Verwendung für 8 Stunden in den Tiefkühlschrank mit der Betriebstemperatur von -18 °C und weniger.
- Kühlen Sie die Zutaten vor der Eiszubereitung ab, um die besten Ergebnisse zu erreichen.
- Die Zugabe von Alkohol in die Mischung verhindert den Tiefkühlprozess.

REINIGUNG

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, trennen Sie es vom Stromnetz und demontieren Sie es.
- Tauchen Sie die Basiseinheit, das Netzkabel und den Netzstecker nie in Wasser.
- Reinigen Sie die Komponenten nie in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Pulvermittel, Topfkratzer oder andere abrasive Materialien.

Gefrierbehälter

- Lassen Sie den Gefrierbehälter vor der Reinigung auf Zimmertemperatur erwärmen.
- Nehmen Sie den Gefrierbehälter heraus, reinigen Sie das Behälterinnere und wischen Sie den Behälter gründlich trocken. Tauchen Sie ihn nie in Wasser.

Außenbehälter

- Reinigen Sie den Außenbehälter und wischen Sie ihn dann gründlich trocken.

Rühreinsatz

- Nehmen Sie den Rühreinsatz aus der Basiseinheit heraus.
- Reinigen Sie ihn und trocknen Sie ihn dann gründlich ab.

Deckel

- Reinigen Sie den Deckel und wischen Sie ihn dann gründlich trocken.

Basiseinheit

- Wischen Sie die Basiseinheit mit einem feuchten Tuch ab, und dann trocknen Sie sie ab.

SERVICE UND KUNDENDIENST

- Das beschädigte Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von einer autorisierten Servicestelle ausgetauscht werden.
Wenn Sie Hilfe brauchen:
- Mit der Verwendung der Speiseeismaschine
- Mit dem Service oder den Reparaturen Kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Bananeneis

Zutaten:

Große reife Banane	1
Magermilch	200 ml
Sahne zum Schlagen	100 ml
Zucker	50 g

Banane zerdrücken, sodass eine glatte Masse entsteht. Mit Milch, Sahne und Zucker vermischen. Die Mischung in den Gefrierbehälter mit laufendem Rühreinsatz gießen. So lange rühren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

Joghurteis mit Malinen

Zutaten:

Frische Malinen	200 g
Zucker	100 g
Weißjoghurt	200 ml

Malinen zerdrücken oder glatt mixen. Die Masse durchsieben und auf diese Weise die kleinen Körner entfernen, damit eine glatte Masse entsteht. Zucker und Weißjoghurt dazugeben und vermischen. Die Mischung in den Gefrierbehälter mit laufendem Rühreinsatz gießen. So lange rühren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

Schokoladeeis mit Minze

Zutaten:

Magermilch	200 ml
Zucker	50 g
Sahne zum Schlagen	200 ml
Minzextrakt	einige Tropfen
Geriebene Schokolade	50 g

Milch in einen Topf gießen und Zucker dazugeben. Den Topfinhalt auf kleiner Flamme erwärmen und rühren, bis der Zucker auftauht. Dann die Mischung abkühlen lassen. Sahne und Minzextrakt mit abgekühlter Milch vermischen. Die Mischung in den Gefrierbehälter mit laufendem Rühreinsatz gießen. Geriebene Schokolade durch die Öffnung in die leicht gefrorene Mischung zugeben. So lange rühren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. .

Erdbeereis

Zutaten:

Frische Erdbeeren	250 g
Zucker	100 g
Sahne zum Schlagen	100 ml
Zitronensaft	Saft aus 1/2 kleiner Zitrone

Erdbeeren glatt mixen und restliche Zutaten dazugeben. Die Mischung in den Gefrierbehälter mit laufendem Röhreinsatz gießen. So lange rühren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

Zitronensorbet

Zutaten:

Kristallzucker	175 g
Wasser	175 ml
Orangensaft	Saft aus 1/2 mittelgroßer Orange
Zitronensaft	100 ml
Eiweiß	1/2 Eiweiß aus einem mittelgroßen Ei

Wasser in einen Topf gießen und Zucker dazugeben. Den Topfinhalt auf kleiner Flamme erwärmen und rühren, bis der Zucker auftauht. Die Mischung zum Kochen bringen und 1 Minute kochen lassen. Dann abkühlen lassen. Orangen- und Zitronensaft dazugeben. Eiweiß steif schlagen und in die Zitronenmischung unterheben. Die Mischung in den Gefrierbehälter mit laufendem Röhreinsatz gießen. So lange rühren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

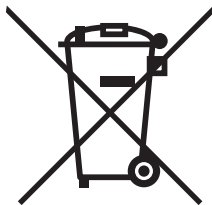
Cremiges Vanilleeis

Zutaten:

Eigelb	2
Zucker	50 g
Magermilch	200 ml
Sahne zum Schlagen	200 ml
Vanilleextrakt	3 Tropfen

Eigelbe und Zucker in eine Glasschüssel geben und schlagen. Milch in einem Topf langsam zum Kochen bringen und dann in die Eigelbmischung gießen. Die Mischung wieder in den Topf gießen und ständig rühren, bis sie dick wird und bis sich ein Belag auf der Hinterseite des Löffels bildet. Die Mischung darf jedoch nicht gekocht werden. Den Topf aus dem Kochfeld entfernen und abkühlen lassen. Die Creme mit dem Vanilleextrakt vermischen. Die Mischung in den Gefrierbehälter mit laufendem Röhreinsatz gießen und so lange rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben.

Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler.

Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

SAFETY PRECAUTIONS

- Read all of the instructions carefully before use.
- Unplug the machine before fitting, removing, or cleaning parts.
- Children should not use this machine unsupervised. Do not let the cord hang down where a child could grab it.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, is dropped, or has been damaged in any manner.
- To protect against the risk of fire, electric shock, or personal injury, do not place the cord, plug, or motor unit in water or other liquids.
- Never use an unauthorized attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Do not use outdoors.
- Never leave the machine on unattended.
- Do not let children play with this machine.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.

- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the inner bowl, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the inner bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic.
- Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

NOTES ON DISPOSAL



This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electronic appliances.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the electrical rating specified on the underside of the power unit.

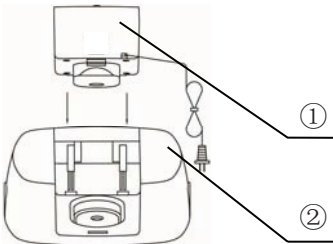
Before using for the first time

- 1 Remove all of the packaging.
- 2 Wash the parts: see "cleaning".
- 3 **Eight** hours in advance, place the inner bowl into a freezer.
- 4 Prepare the ice cream or sorbet mixture (see recipe ideas). Allow the mixture to cool in the refrigerator.

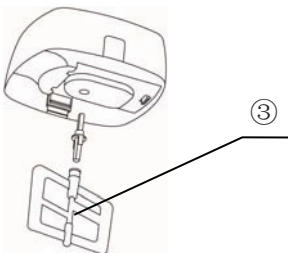
HOW TO USE YOUR ICE CREAM MAKER

- ① Power unit
- ② Lid
- ③ Paddle
- ④ Inner bowl
- ⑤ Outer bowl
- ⑥ Reset button
- ⑦ Power button

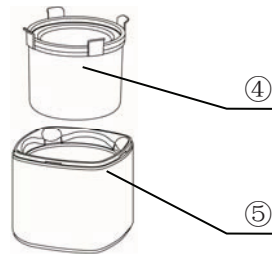
- 1 Fit the power unit into the lid, It will click into place.



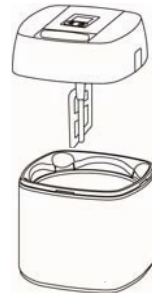
- 2 Fit the paddle into the power unit.



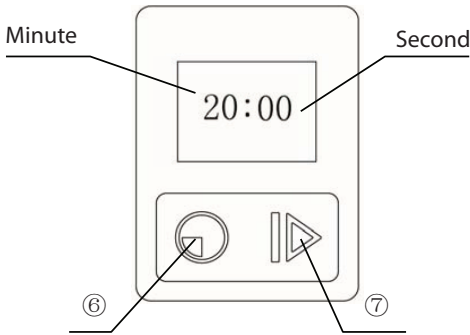
- 3 Remove the inner bowl from the freezer and put it into the outer bowl. Turn clockwise the inner bowl till it is locked.



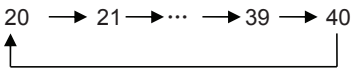
- 4 Lower the assembled lid/power unit/paddle onto the bowl and turn clockwise to lock into position.



- 5 Insert the plug into outlet, and a „beep“ can be heard immediately. The running time „20:00“ is indicated automatically on LCD.



6 Each time the Reset button is pressed, the running time is added one minute with a „beep“ in sequence:



You can choose the running time from 20 minutes to 40 minutes. x

7 Each time the Power button is pressed, the machine is changed with a „beep“ in sequence:



8 Press the Power button after the running time is set. The machine is turned on, the remaining time „XX :XX“ is indicated on LCD and counts down at once.

9 Before adding the mixture you can stop the machine and reset the running time again that you want.

THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON **BEFORE** ADDING THE ICE CREAM OR SORBET RECIPE TO PREVENT THE MIX FROM IMMEDIATELY FREEZING ON THE INSIDE OF THE INNER BOWL.

10 Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the inner bowl.

■ When pouring mixture into the bowl, always stop at least 5 cm (2 inch) from the top, as the mixture will increase in volume during freezing.

11 Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 15 to 30 minutes, but most recipes will be ready in less time.

Important

■ Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.

■ To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mixture is ready.

■ In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.

■ For the best result of ice cream, the paddle will contact with the inside of the inner bowl when the paddle moves.

- 12 When the remaining time counts down to the last 10 seconds, the alarm sound is heard with each second till time is over, and the machine stop at the same time. Unplug and remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve.
- The ice cream produced should be a soft spoonable type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

Important

- Do not use metal utensils to remove mix from the bowl.
- **Do not remove** the inner bowl from the freezer until ready to make ice cream.

Hints

- We suggest that you keep the inner bowl in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the inner bowl in the upright position.
- Always make sure the inner bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the inner bowl.
- The inner bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18° Centigrade (-0.40° Fahrenheit) or below for 8 hours before use.
- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

CLEANING

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- Do not wash parts in the dishwasher.
- Do not clean with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

Inner Bowl

- Allow the inner bowl to reach room temperature before attempting to clean.
- Take out the inner bowl and wash the inside of the bowl, then dry thoroughly. Do not immerse in water.

Outer Bowl

- Wash then dry thoroughly.

Paddle

- Remove the paddle from the power unit.
- Wash then dry thoroughly.

Lid

- Wash the lid then dry thoroughly.

Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

SERVICE AND CUSTOMER CARE

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by an authorized repairer.

If you need help with:

- Use your ice cream maker
- Servicing or repairs
Contact the shop where you bought your machine

RECIPES

banana ice cream

Ingredients:

Large ripe banana	1
Skimmed milk	200 ml
Heavy cream	100 ml
Confectioner's sugar	50 g

Mash the bananas until smooth. Mix in the milk, heavy cream and sugar. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

raspberry frozen yoghurt

Ingredients:

Fresh raspberries	200 g
Confectioner's sugar	100 g
Natural yoghurt	200 ml

Mash the raspberries or puree them. For a smooth result remove the pips by sieving. Add the sugar and natural yoghurt and mix together. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

chocolate mint ice cream

Ingredients:

Skimmed milk	200 ml
Confectioner's sugar	50 g
Heavy cream	200 ml
Peppermint extract	few drops
Grated chocolate	50 g

Place the milk and sugar into a saucepan. Place over a low heat and stir until the sugar has dissolved, then leave until cold. Stir the cream and peppermint essence into cooled milk. Pour the mixture into freezer bowl with the paddle running. When the mixture starts to freeze add the grated chocolate down the chute. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

strawberry ice cream

Ingredients:

Fresh strawberries	250 g
Confectioner's sugar	100 g
Heavy cream	100 ml
Lemon juice	juice from 1/2 small size lemon

Pure the strawberries until smooth, add the remaining ingredients. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow the mixture to freeze until the desired consistency is achieved.

lemon sorbet

Ingredients:

Granulated sugar	175 g
Water	175 ml
Orange juice	juice from 1/2 medium size orange
Lemon juice	100 ml
Egg white	1/2 medium size egg white

Place the sugar and water in a saucepan. Stir over a low heat until the sugar has dissolved. Bring the mixture to the boil and allow to boil for 1 minute. Remove from heat and allow to cool. Add the orange and lemon juice. Whisk the egg white until almost stiff and then stir into the lemon mixture. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

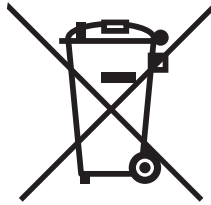
custard based vanilla ice cream

Ingredients:

Egg yolks	2
Confectioner's sugar	50 g
Skimmed milk	200 ml
Heavy cream	200 ml
Vanilla extract	3 drops

Place the egg yolks and sugar in a glass bowl and beat together. In a saucepan slowly bring the milk to boiling point, then pour onto the egg mixture beating together. Return the mixture to the pan and stir constantly until the mixture thickens and forms a film over the back of the spoon. Do not let it boil or the mixture will separate. Remove from heat and leave until cold. Stir in the cream and vanilla extract. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.