

guzzanti

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

GZ-157

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

Aby se snížilo riziko zranění nebo poškození majetku, musíte dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

- Pozorně si přečtěte a uschovejte všechny pokyny dodané společně s tímto spotřebičem.
- Před zasunutím nebo odpojením zástrčky vždy vypněte spotřebič. Při odpojování uchopte zástrčku - netahejte za kabel.
- Před čištěním a nebudete-li spotřebič delší dobu používat, vypněte jej a odpojte zástrčku od elektrické sítě.
- Spotřebič vždy používejte s napětím v elektrické zásuvce (pouze A.C.) označeným na spotřebiči.
- Nepoužívejte spotřebič s prodlužovacím kabelem, pokud není tento kabel zkontrolovaný a testovaný kvalifikovaným technikem nebo servisním pracovníkem.
- Tento spotřebič není určený pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o použití spotřebiče osobami odpovědnými za jejich bezpečnost.
- Během použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dohledu.
- Dohlížejte na malé děti, aby si nehrály se spotřebičem.
- Nepoužívejte spotřebič na jiné účely, než na které je určený.
- Neumísťujte spotřebič na ani do blízkosti hořlavých nebo horkých předmětů.
- Spotřebič umístěte na plochý a rovný povrch.

- Nedovolte, aby napájecí kabel spotřebiče visel přes okraj stolu apod., ani se nedotýkal žádných horkých ploch.
- Některé spotřebiče jsou utěsněné pomocí šroubů odolných vůči nesprávné manipulaci, aby nedošlo k neoprávněné manipulaci/údržbě nezkušenými nebo nekvalifikovanými osobami a také z bezpečnostních důvodů.
- Nepoužívejte žádný elektrický spotřebič, pokud je poškozený přívodní kabel, nebo po pádu spotřebiče, nebo byl poškozen jakýmkoliv jiným způsobem. Pokud máte podezření na poškození, přečtěte si pokyny v záručním listě.
- Nikdy nepoužívejte nedoporučené příslušenství.
- Zabraňte kontaktu s pohyblivými díly. Během provozu držte ruce, vlasy, oděvy, lopatky a další náčiní mimo spotřebič, pro snížení rizika zranění a/nebo poškození spotřebiče.
- Spotřebič nepoužívejte venku.
- Před přípravou zmrzliny nebo sorbetu se ujistěte, zda je všechno důkladně čisté.
- Nikdy nezmrzujte již částečně nebo zcela rozmrazenou zmrzlinu.
- Zmrzlinu nebo sorbet obsahující syrová vejčička musíte spotřebovat do jednoho týdne. Zmrzlina chutí nejlíp, pokud čerstvá.
- Zmrzlinu nebo sorbet obsahující syrová nebo částečně vařená vejčička nepodávejte malým dětem, těhotným ženám, starším nebo nemocným osobám.
- Abyste zabránili zranění, chraňte ruce při manipulaci s miskou, zejména po vyjmutí z mrazničky.
- Pokud mrazící roztok vytéká z misky, nepoužívejte ji. Mrazící tekutina není toxická.

UPOZORNĚNÍ:

- Abyste zabránili zasažení elektrickým proudem, neponořujte, nepřipojujte ani nevystavujte výrobek působení deště, vlhkosti nebo jiné kapaliny.
- Tento výrobek nepoužívejte v blízkosti vany, bazénu nebo jiných nádob obsahujících vodu nebo jiné kapaliny, ani jej neumísťujte na vlhký, či mokrý povrch.
- V případě, že spotřebič padne do vody, vypněte napájení od elektrické zásuvky. **NEŠAHEJTE DO VODY PRO VYTAŽENÍ SPOTŘEBIČE.**
- Je důležité poznamenat, že spotřebič musí být před opětovným použitím zkontrolovaný kvalifikovaným technikem.

POZNÁMKY TÝKAJÍCÍ SE LIKVIDACE



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

Před připojením k elektrické síti

- Ujistěte se, zda se parametry elektrické sítě shodují s parametry na výrobním štítku na spodní straně napájecí jednotky.

Před prvním použitím

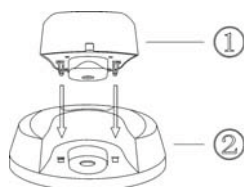
- 1 Odstraňte veškeré obalové materiály.
- 2 Odstraňte veškeré obalové materiály: viz část „Čištění“ (strana 6).
- 3 **Osm hodin předem vložte mrazící misku do mrazničky.**
- 4 Připravte si směs na zmrzlinu nebo sorbet (viz „Recepty“). Nechte směs vychladnout v chladničce.

ZPŮSOB POUŽITÍ VÝROBNÍKU ZMRZLINY

- ① Pohonná jednotka
- ② Víko
- ③ Hřídel
- ④ Lopatka
- ⑤ Mrazící miska
- ⑥ Vnější miska
- ⑦ Tlačítko resetování „Reset“
- ⑧ Tlačítko zapnutí „Power“

* Osm hodin před použitím výrobku zmrzliny umístěte mrazící misku do mrazničky.

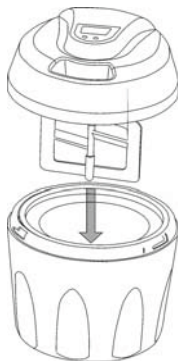
- 1 Nasadte pohonnou jednotku na víko, která zacvakne na svém místě. Ujistěte se, zda je jednotka odpojená od elektrické sítě.



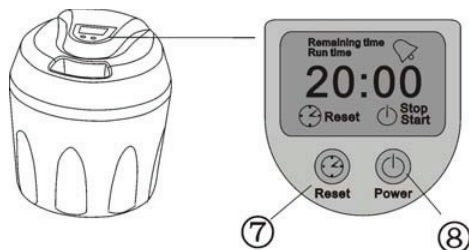
- 2 Na pohonnou jednotku napasujte hřídel a lopatku.



- 3 Vyndejte mrazící misku z mrazničky a vložte ji do vnější misky.
- 4 Nasadte sestavu víka/pohonné jednotky/lopatky na misku a otočte ji ve směru hodinových ručiček, pro její zajištění v požadované poloze.



- 5 Připojte zástrčku k elektrické zásuvce a ihned bude možné slyšet zvukovou signalizaci. Na LCD se automaticky zobrazí provozní doba 20:00. Stiskněte tlačítko zapnutí pro použití spotřebiče.



- 6 Chcete-li upravit dobu provozu, stiskněte tlačítko Reset. Po každém stisknutí tlačítka se čas provozu prodlouží o jednu minutu a zazní zvuková signalizace:

20 → 21 → 23 → ---- → 38 → 39 → 40

provozní dobu můžete zvolit od 20 minut po 40 minut.

- 7 Každým stisknutím tlačítka Power, změni spotřebič režim se zazněním zvukové signalizace:



- 8 Stiskněte tlačítko Power po nastavení provozní doby. Spotřebič se zapne, na LCD bude zobrazená zbývající doba XX:XX a spustí se její odpočítávání.
- 9 Před přidáním směsi můžete spotřebič zastavit a resetovat provozní dobu, kterou požadujete.

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

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

Důležité

- Nezastavujte a nespouštějte spotřebič v průběhu procesu mrazení, protože směs by mohla při kontaktu s miskou zmrznout a zabránit tak pohybu lopatky.

- Abyste zabránili přehřátí motoru, směr rotace se změní, pokud je směs příliš hustá. Pokud se směr rotace neustále mění, spotřebič zastavte.
- V ojedinělých případech přetížení motoru, bezpečnostní zařízení přeruší provoz vypnutím motoru. Pokud k tomu dojde, spotřebič vypněte, odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.

- 12 Pokud odpočítávání dojde k posledním 10 sekundám, zazní alarm s každou sekundou až do uplynutí času. Spotřebič se na konci zastaví. Odpojte a sejměte napájecí jednotku/víko. Zmrzlinu můžete podávat.
- Připravená zmrzlina by měla mít jemnou a hladkou konzistenci. Zmrzlinu můžete přemístit do samostatné nádoby pro uskladnění nebo ztuhnutí v mrazničce před její konzumací.

Důležité

- Pro vyjmutí směsi z misky nepoužívejte kovové náčiní.
- Nevyndávejte mrazící misku z mrazničky, dokud není připravena pro výrobu zmrzliny.

Tipy

- Doporučujeme ponechat mrazící misku v mrazničce, bude vždy připravená pro použití. Misku dejte před zmrazením do plastového sáčku. Misku postavte ve svislé pozici.
- Před vložením mrazící misky do mrazničky se vždy ujistěte, zda je miska zcela suchá.
- Nepropichujte ani neohřívejte mrazící misku.

- Mrazící misku umístěte do mrazničky s provozní teplotou -18°C a méně na 8 hodin před použitím.
- Pro nejlepší výsledky zchladte 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 nádobí.
- Nečistěte pomocí prášků, drátěnek ani jiných materiálů.

Mrazící miska

- Před čištěním nechte mrazící misku zahřát na pokojovou teplotu.
- Vyndejte mrazící misku a umyjte vnitřek misky, pak důkladně vysušte. Neponořujte do vody.

Vnější miska

- Umyjte, pak důkladně vysušte.

Lopatka

- Sundejte lopatku z hnací jednotky.
- Umyjte, pak důkladně vysušte.

Víko

- Víko umyjte, pak důkladně vysušte.

Hnací jednotka

- Sundejte hnací jednotku z víka.
- Utřete měkkou utěrkou navlhčenou v jemném saponátovém roztoku, pak ji vysušte.

Banánová zmrzlina

Ingrediencie:

Veľký zrelý banán	1
Odstředěné mléko	200 ml
Smetana ke šlehání	100 ml
Cukr	50 g

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

Malinový mražený jogurt

Ingrediencie:

Čerstvé maliny	200 g
Cukr	100 g
Bílý jogurt	200 ml

Přetlačte nebo rozmixujte maliny na pyré. Na dosažení hladkého výsledku prosátím odstraňte z malin zrníčka. Pridajte cukor a biely jogurt a premiešajte to. Nalejte zmes do mraziacej misky s bežiacou lopatkou. Nechajte zmraziť, pokiaľ nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

Čokoládovo-mátová zmrzlina

Ingrediencie:

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

Nalijte mléko a cukr do hrnce. Postavte hrniec na mírnu teplotu a míchejte, dokud se cukr nerozpustí, pak nechte tuto směs vychladnout. Zamíchejte smetanu a mátovou esenci do vychladlého mléka. Nalijte směs do mrazicí misky s běžící lopatkou. Když začne směs mrznout, přidejte nastrovanou čokoládu skrz otvor. Nechte zmrazit, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Jogurtová zmrzlina

Ingredience:

Čerstvé jahody	250 g
Cukr	100 g
Smetana ke šlehání	100 ml
Citrónová 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, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Citrónový sorbet

Ingredience:

Cukr	175 g
Voda	175 ml
Pomerančová šťáva	šťáva z 1/2 středně velkého pomeranče
Citrónová šťáva	100 ml
Vaječný bílek	1/2 dílku ze středně velkého vajíčka

Dejte do hrnce cukr a vodu. Promíchejte na mírné teplotě, dokud se cukr nerozpustí. Přiveďte směs do varu a nechte 14 minutu vařit. Sundejte z plotny a nechte vychladnout. Přidejte pomerančovou a citronovou šťávu. Vyšlehejte vaječný bílek, dokud nebude téměř tuhý a pak jej zamíchejte do citronové směsi. Směs nalijte do mrazicí misky s běžící lopatkou. Nechte směs zmrazit, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Krémová vanilková zmrzlina

Ingredience:

Vaječný žloutek	2
Cukr	50 g
Odstředěné mléko	200 ml
Smetana ke šlehání	200 ml
Vanilkový extrakt	3 kapky

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

Vanilková zmrzlina

Ingredience:

Vaječné žloutky	4
Mléko	250 ml
Smetana ke šlehání	250 ml
Krystalový nebo práškový cukr	100 g
Vanilkový lusk	1

Mléko nalijte do hrnce a pomalu jej přiveďte k varu, ale **NENECHTE JEJ VAŘIT**. Dejte do něj vanilkový lusk a nechte přibližně 20 minut louhovat.

Do misky dejte a zamíchejte vaječné žloutky s cukrem, dokud tato směs nezhoustne. Opatrně vyndejte vanilkový lusk z hrnce s mlékem a seškrabte semínka do mléka. Za neustálého míchání nalijte mléko do směsi vaječných žloutků s cukrem. Nalijte směs zpět do hrnce a jemně ji zahřejte a míchejte, dokud krém nezhoustne - **NENECHÁVEJTE JEJ VŘÍT, PROTOŽE BY SE PRAVDĚPODOBNĚ SRAZIL**. Když uvidíte vytvořený povlak na zadní straně lžice, je čas odstavit hrnc z plotny. Nechte směs vychladnout. Když je spodek krému studený, zamíchejte do něj smetanu. Přelijte celou směs do výrobníku zmrzliny.

Pomerančový sorbet

Ingredience:

Cukr	200 g
Čerstvá pomerančová šťáva	250 ml
Voda	375 ml
Pomeranče	2
Citronová šťáva	z celého citronu

V hrnci smíchejte cukr, vodu a pomerančovou kůru. Za neustálého míchání jemně zahřejte, dokud se cukr nerozpustí. Přiveďte k varu a pak směs vařte přibližně 5 až 8 minut - dokud nebudete mít sirup.

Odstavte z plotny a nechte vychladnout. Když sirup vychladne, zamíchejte do něj pomerančovou a citronovou šťávu a pak přelijte celou směs do výrobníku zmrzliny.

Jablkový sorbet

Ingredience:

Jablečná šťáva	500 ml
Jablečné pyré	250 g
Vaječné bílky	2

Veźměte jablečné pyré a smíchejte jej s jablečnou šťávou. Tuto směs nalijte na pečící plech (kovový) a zmrazte. Když směs ztvrdne, přemístěte ji do mixéru nebo kuchyňského robota a míchejte dohladka. Vyšlehejte vaječné bílky a když ztuhnou, zamíchejte je do rozmixované jablečné směsi.

Celou směs nalijte do výrobníku zmrzliny.

Zmrzlina z křupavých pekanových ořechů a javorového sirupu

Ingredience:

Nasekané pekanové ořechy	100 g
Máslo	50 g
Hnědý cukr	2 polévkové lžíce
Javorový sirup	2 polévkové lžíce
Mléko	375 ml
Smetana ke šlehání	375 ml

V pánvi pomalu rozpustíte máslo a pak přidejte nasekané pekanové ořechy. Posypte cukrem, zamíchejte a vařte na střední teplotě přibližně 3 - 4 minuty, až budou ořechy křupavé.

Poznámka

Při použití příliš vysoké teploty vaření dojde ke spálení pekanových ořechů a způsobí to hořkou chuť.

Vysypte ořechy z pánve a nechte je vychladnout. Do samostatné misky na míchání nalijte mléko, zamíchejte smetanu a pak přidejte opečené, nasekané pekanové ořechy. Za stáleho míchání přidejte javorový sirup, dokud se nezamíchá do směsi.

Celou směs přelijte do výrobníku zmrzliny.

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, křemíkové 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 živelními 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 zasíláno poštou nebo přepravní službou musí být zabalen v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

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

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 4827718718 - 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:

.....

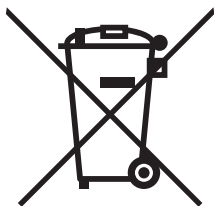
Datum/podpis:

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

Aby sa znížilo riziko poranenia alebo poškodenia majetku, musíte dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

- Pozorne si prečítajte a odložte všetky pokyny dodávané spolu s týmto spotrebičom.
- Pred zasunutím alebo odpojením zástrčky, vždy vypnite napájanie. Pri odpájaní uchopte zástrčku - neťahajte za kábel.
- Vypnite napájanie a odpojte zástrčku, ak nebudete zariadenie používať a pred jeho čistením.
- Spotrebič vždy používajte s napätím elektrickej zásuvky (len A.C.) označeným na spotrebiči.
- Nepoužívajte spotrebič s predlžovacím káblom, pokiaľ nie je tento kábel skontrolovaný a testovaný kvalifikovaným technikom alebo servisným pracovníkom.
- 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.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru počas jeho používania.
- Dozrite na malé deti, aby ste zaistili že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, ako je určený.
- Neumiestňujte spotrebič na alebo v blízkosti horľavých alebo horúcich predmetov.
- Spotrebič umiestnite na plochý a rovný povrch.

- Nedovoľte, aby napájací kábel spotrebiča visel cez okraj stola atď., ani sa nedotýkal žiadnych horúcich plôch.
- Niektoré spotrebiče sú utesnené pomocou skrutiek odolných voči neoprávnenej manipulácii, aby nedošlo k neoprávnenej manipulácii/údržbe neskúsenými alebo nekvalifikovanými osobami a taktiež z bezpečnostných dôvodov.
- Nepoužívajte žiaden elektrický spotrebič, ak je napájací kábel poškodený alebo potom, ako spotrebič spadol, alebo bol poškodenými akýmkoľvek spôsobom. Ak máte podozrenie na poškodenie, prečítajte si pokyny v záručnom liste.
- 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.
- Pred prípravou zmrzliny alebo sorbetu sa uistite, či je všetko dôkladne čisté.
- Nikdy nezmrzujte 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 nepodávajte 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 misky, nepoužívajte ju. Mraziaca tekutina nie je toxická.

UPOZORNENIE:

- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, neponárajte, nepripájajte, ani nevystavujte výrobok pôsobeniu dažďa, vlhkosti alebo inej kvapaliny.
- Nepoužívajte tento výrobok v blízkosti vaní, bazénov alebo iných nádob obsahujúcich vodu alebo iné kvapaliny, ani ho neumiestňujte do alebo na vlhký, či mokrý povrch.
- V prípade, že spotrebič spadne do vody, vypnite napájanie pri elektrickej zásuvke a ihneď odpojte zástrčku. **NESIAHAJTE DO VODY, ABY STE SPOTREBIČ VYTIAHLI.**
- Je dôležité poznamenať, že spotrebič musí byť pred jeho opätovným použitím skontrolovaný kvalifikovaným technikom.

POZNÁMKY TÝKAJÚCE SA LIKVIDÁCIE



Tento spotrebič nesmiete likvidovať spoločne s bežným komunálnym odpadom. Musíte ho odnieť 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

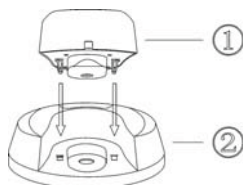
- 1 Odstráňte všetky obalové materiály.
- 2 Odstráňte všetky obalové materiály: pozrite si časť „Čistenie“ (strana 6).
- 3 **Osem hodín vopred, vložte mraziacu misku do mrazničky.**
- 4 Pripravte si zmes na zmrzlinu alebo sorbet (pozrite si „Recepty“). Nechajte zmes vychladnúť v chladničke.

SPÔSOB POUŽITIA VÝROBNÍKA ZMRZLINY

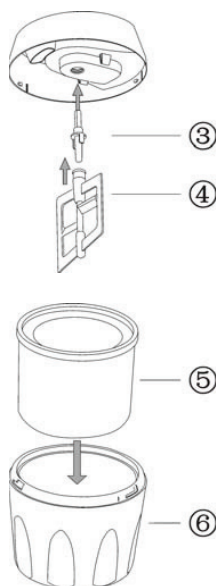
- ① Pohonná jednotka
- ② Veko
- ③ Hriadeľ
- ④ Lopatka
- ⑤ Mraziaca miska
- ⑥ Vonkajšia miska
- ⑦ Tlačidlo resetovania „Reset“
- ⑧ Tlačidlo zapnutia „Power“

* Osem hodín pred použitím výrobníka zmrzliny, umiestnite mraziacu misku do mrazničky.

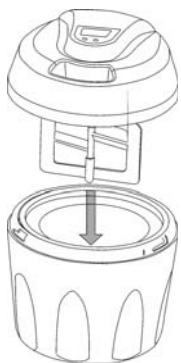
- 1 Naložte pohonnú jednotku na veko, ktorá zacvakne na svojom mieste. Uistite sa, či je jednotka odpojená od elektrickej siete.



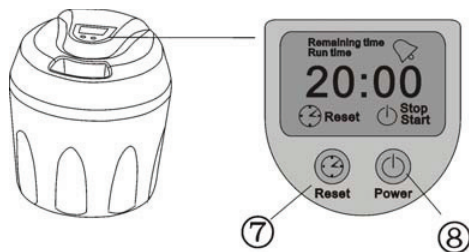
- 2 Na pohonnú jednotku napasujte hriadeľ a lopatku.



- 3 Vyberte mraziacu miskú z mrazničky a vložte ju do vonkajšej misky.
- 4 Nasadte zostavu veľa/pohonnej jednotky/lopatky na miskú a otočte ju v smere hodinových ručičiek, na jej zaistenie v požadovanej polohe.



- 5 Pripojte zástrčku k elektrickej zásuvke a ihneď bude možné počuť zvukovú signalizáciu. Prevádzkový čas 20:00 sa automaticky zobrazí na LCD. Stlačte tlačidlo zapnutia na používanie spotrebiča.

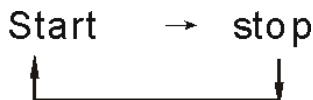


- 6 Ak chcete upraviť čas prevádzky, stlačte tlačidlo Reset. Po každom stlačení tlačidla, sa čas prevádzky zvýši o jednu minútu a zaznie zvuková signalizácia:

20 → 21 → 23 → ---- → 38 → 39 → 40

Prevádzkový čas môžete zvoliť od 20 minút po 40 minút.

- 7 Po každom stlačení tlačidla Power, zmení spotrebič režim so zaznením zvukovej signalizácie:



- 8 Stlačte tlačidlo Power po nastavení prevádzkového času. Spotrebič sa zapne, na LCD bude zobrazený 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 MRAZIACEJ MISKY.

- 10 Cez otvor nalejte zmes zmrzliny alebo sorbetu do mraziacej misky.
 - Pri nalievaní zmesi do misky, vždy prestane líať 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.
- 12 Ak odpočítavanie dôjde k posledným 10 sekundám, zaznie alarm s každou sekundou až do uplynutia času. Spotrebič sa na konci zastaví. Odpojte a zložte napájaciu jednotku/veko. Zmrzlinu môžete podávať.
- Pripravená zmrzlina by mala mať jemnú a hladkú konzistenciu. Zmrzlinu môžete premiestniť do samostatnej nádoby na uskladnenie alebo stuhnutie v mrazičke pred jej konzumáciou.

Dôležité

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

Tipy

- Odporúčame vám ponechať mraziacu misku v mrazičke, bude vždy pripravená na použitie. Misku dajte pred zmrazením do plastového vrečka. Misku postavte vo zvislej pozícii.
- Pred vložením mraziacej misky do mrazičky sa vždy uistite, či je miska dôkladne suchá.
- Neprepichávajte ani neohrievajte mraziacu misku.

- Mraziacu misku umiestnite do mrazičky 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.
- Hnaciú jednotku, kábel ani zástrčku nikdy nedávajte do vody.
- Neumývajte diely v umývačke riadu.
- Nečistite pomocou práškov, drôteniek, ani iných drsných materiálov.

Mraziaca miska

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

Vonkajšia miska

- Umyte, potom dôkladne vysušte.

Lopatka

- Zložte lopatku z hnacej jednotky.
- Umyte, potom dôkladne vysušte.

Veko

- Veko umyte, potom dôkladne vysušte.

Hnacia jednotka

- Zložte hnaciú jednotku z veka.
- Utrite mäkkou tkaninou navlhčenou v miernom mydlovom roztoku, potom ju usušte.

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.

Jogurtová 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:

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 vajička

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.

Vanilková zmrzlina

Ingrediencie:

Vaječné žĺtka	4
Mlieko	250 ml
Smotana na šľahanie	250 ml
Kryštálový alebo práškový cukor	100 g
Vanilkový struk	1

Nalejte mlieko do hrnca a pomaly ho privedte do varu, ale **NENECHAJTE HO VRIEŤ**. Dajte doň vanilkový struk a nechajte lúhovať približne 20 minút.

Do misky dajte a zamiešajte vaječné žĺtka s cukrom, pokiaľ táto zmes nez hustne. Opatrne vyberte vanilkový struk z hrnca s mliekom a zoškrabte semiačka do mlieka. Za neustáleho miešania nalejte mlieko do zmesi vaječných žĺtok s cukrom. Nalejte zmes späť do hrnca a jemne ju zahrejte a miešajte dovtedy, pokiaľ krém nez hustne - **NENECHÁVAJTE HO VRIEŤ, PRETOŽE BY SA PRAVDEPODOBNE ZRAZIL**. Keď uvidíte vytvorený povlak na zadnej strane lyžice, je čas zložiť hrniec z tepla. Nechajte zmes vychladnúť. Keď je spodok krému studený, zamiešajte doň smotanu. Prelejte celú zmes do výrobníka zmrzliny.

Pomarančový sorbet

Ingrediencie:

Cukor	200 g
Čerstvá pomarančová šťava	250 ml
Voda	375 ml
Pomaranče	2
Citrónová šťava	z celého citrónu

V hrnci zmiešajte cukor, vodu a pomarančovú kôru. Za neustáleho miešania jemne zohrejte, pokiaľ sa cukor nerozpustí. Privedte do varu a potom varte zmes približne 5 až 8 minút - pokiaľ nebudete mať sirup.

Zložte z platničky a nechajte vychladnúť. Keď sirup vychladne, zamiešajte doň pomarančovú a citrónovú šťavu a potom prelejte celú zmes do výrobníka zmrzliny.

Jablkový sorbet

Ingrediencie:

Jablková šťava	500 ml
Jablkové pyrė	250 g
Vaječné bielka	2

Zoberte jablkové pyrė a zmiešajte ho s jablkovou šťavou. Nalejte túto zmes na plech na pečenie (kovový) a zmrazte. Keď zmes zmrzne, premiestnite ju do mixéra alebo kuchynského robota a miešajte pokiaľ nebude hladká. Vyšľahajte vaječné bielka a potom keď stuhnú, ich zamiešajte do rozmixovanej jablkovej zmesi. Nalejte celú zmes so výrobníka zmrzliny.

Zmrzlina z chrumkavých pekanových orechov a javorového sirupu

Ingrediencie:

Nasekané pekanové orechy	100 g
Maslo	50 g
Hnedý cukor	2 polievkové lyžice
Javorový sirup	2 polievkové lyžice
Mlieko	375 ml
Smotana na šľahanie	375 ml

Pomocou panvice, pomaly roztopte maslo a potom pridajte nasekané pekanové orechy. Posypte cukrom, zamiešajte a varte na strednej teplote približne 3 - 4 minúty, pokiaľ nebudú orechy chrumkavé.

Poznámka

Pri použití veľmi vysokej varnej teploty, dôjde k spáleniu pekanových orechov a spôsobí to horkastú chuť.

Vysypte orechy z panvice a dajte ich na jednu stranu nech vychladnú. Do samostatnej misky na miešanie nalejte mlieko, zamiešajte smotanu a potom pridajte opečené, nasekané pekanové orechy. Za stáleho miešania prilejte javorový sirup, pokiaľ sa nezamieša do zmes.

Prelejte celú zmes do výrobníka zmrzliny.

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 odváňňovanie 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:

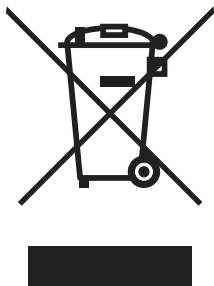
Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú 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 odveďte, 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
Telefon: (+420) 241 410 819

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń lub szkód mienia, należy dotrzymać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym następujących:

- Przeczytaj uważnie i zachowaj wszystkie instrukcje dołączone do tego urządzenia.
- Przed włączeniem lub odłączeniem wtyczki, zawsze wyłącz zasilanie. Przy odłączaniu złap wtyczkę – nie ciągnij za przewód.
- Wyłącz zasilanie i odłącz wtyczkę, jeśli nie będziesz używał urządzenia i przed jego czyszczeniem.
- Urządzenia używaj zawsze z napięciem gniazdka elektrycznego (tylko A.C.) oznaczonym na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia z przedłużaczem, jeśli ten przewód nie jest skontrolowany i testowany przez wykwalifikowanego technika lub pracownika serwisu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (w tym dzieci) o obniżonych fizycznych, sensorycznych lub mentalnych zdolnościach, lub o niedostatecznych doświadczeniach i wiedzy, jeśli nie są pod nadzorem lub nie zostały pouczone o używaniu urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego używania.
- Pilnuj małych dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż ten, do którego jest przeznaczony.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu łatwopalnych lub gorących przedmiotów.
- Urządzenie umieszczaj na równych, płaskich powierzchniach.

- Nie pozwól, aby przewód zasilający urządzenia wisiał przez krawędź stołu itd., ani dotykał gorących powierzchni.
- Niektóre urządzenia są uszczelnione za pomocą śrubek odpornych na nieuprawnione manipulacje, aby nie doszło do nieuprawnionej manipulacji/konserwacji przez niedoświadczone lub niewykwalifikowane osoby jak również z powodów bezpieczeństwa.
- Nie używaj żadnych urządzeń elektrycznych, gdy przewód zasilający jest uszkodzony lub po tym, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób. Jeśli podejrzewasz uszkodzenie, przeczytaj wskazówki zawarte w karcie gwarancyjnej.
- Nigdy nie używaj niepolecanych akcesoriów.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi elementami. Trzymaj ręce, włosy, odzież, łopatki i inne narzędzia z dala od urządzenia podczas pracy, w celu zmniejszenia ryzyka obrażeń i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Przed przygotowaniem lodów lub sorbetu upewnij się, czy wszystko jest czyste.
- Nigdy nie zamrażaj częściowo lub całkowicie rozmrożonych lodów.
- Lody lub sorbet zawierające surowe jajka należy zużyć do jednego tygodnia. Lody smakują najlepiej, gdy są świeże.
- Lodów lub sorbetu zawierającego surowe lub częściowo ugotowane jajka nie podawaj małym dzieciom, kobietom ciężarnym, osobom starszym lub chorym.
- Aby zapobiec obrażeniom, chroń ręce przy manipulacji z miską, głównie po wyjęciu z zamrażarki.
- Jeśli roztwór mrozący wycieka z miski, nie używaj jej. Płyn mrozący nie jest toksyczny.

OSTRZEŻENIE:

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj, nie podłączaj ani nie wystawiaj produktu na działanie deszczu, wilgoci lub innych płynów.
- Nie używaj tego produktu w pobliżu wanień, basenów lub innych pojemników zawierających wodę lub inne ciecze, ani nie umieszczaj go na wilgotnych czy mokrych powierzchniach.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie do wody, wyłącz zasilanie przy gniazdku elektrycznym i natychmiast odłącz wtyczkę. **NIE SIĘGAJ DO WODY, BY WYCIĄGNAĆ URZĄDZENIE.**
- Istotne jest, aby urządzenie zostało przed ponownym użyciem skontrolowane przez wykwalifikowanego technika.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE LIKWIDACJI



Urządzenia nie wolno wyrzucać ze zwykłymi odpadami komunalnymi. Należy je odnieść do autoryzowanego centrum recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej

- Upewnij się, czy parametry sieci elektrycznej są takie same jak podane na tabliczce znamionowej na dolnej stronie jednostki zasilającej.

Przed pierwszym użyciem

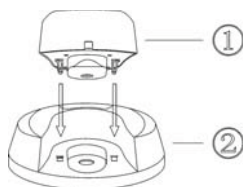
- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2 Usuń wszystkie materiały opakowania: zobacz część „Czyszczenie” (strona 6).
- 3 **Osiem godzin przed tym, włóż miskę mrożącą do zamrażarki.**
- 4 Przygotuj mieszankę na lody lub sorbet (zobacz „Przepisy”). Pozostaw mieszankę do wychłodzenia w lodówce.

SPOSÓB UŻYCIA MASZYNY DO LODÓW

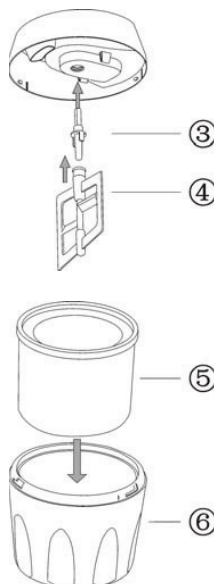
- ① Jednostka napędowa
- ② Wieko
- ③ Wał
- ④ Łopatką
- ⑤ Miska mrożąca
- ⑥ Miska zewnętrzna
- ⑦ Przycisk resetowania „Reset”
- ⑧ Przycisk włączania „Power”

* Osiem godzin przed użyciem maszyny do lodów, umieść miskę mrożącą w zamrażarce.

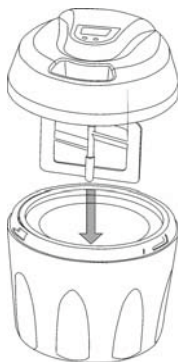
- 1 Nałóż jednostkę napędową na wieko, „wskoczy” na swoje miejsce. Upewnij się, czy jednostka jest odłączona od sieci elektrycznej.



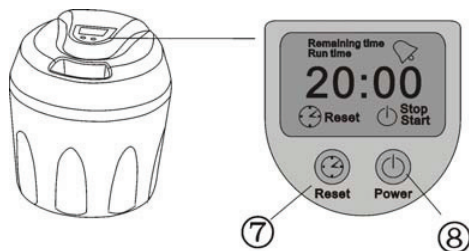
- 2 Na jednostkę zasilającą dopasuj wał i łopatkę.



- 3 Wyjmij miskę mrozącą z zamrażarki i włóż ją do miski zewnętrznej.
- 4 Dopasuj zestaw wieka/jednostki napędowej/łopatki na miskę i obróć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zamocować w odpowiedniej pozycji.



- 5 Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego natychmiast zabrzmi sygnał dźwiękowy. Czas pracy 20:00 automatycznie wyświetli się na LCD. Naciśnij przycisk włączenia, aby użyć urządzenia.



- 6 Jeśli chcesz zmienić czas pracy naciśnij przycisk Reset. Po każdym naciśnięciu, czas pracy zwiększy się o minutę i zabrzmi sygnał dźwiękowy:

20 → 21 → 23 → ---- → 38 → 39 → 40

Czas pracy możesz wybrać od 20 minut do 40 minut.

- 7 Po każdym naciśnięciu przycisku Power, urządzenie zmieni tryb z sygnałem dźwiękowym:



- 8 Naciśnij przycisk Power po ustawieniu czasu pracy. Urządzenie się włączy, na LCD wyświetli się pozostały czas XX:XX i zacznie się odliczanie.
- 9 Przed dodaniem mieszanki możesz zatrzymać urządzenie i zresetować czas pracy.

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

- 10 Przez otwór wlej mieszankę lodów lub sorbetu do miski mrozącej.
 - Przy nalewaniu mieszanki do miski, zawsze przestań wlewać co najmniej 5 cm od powierzchni, ponieważ obj. mieszanki podczas mrożenia się zwiększy.
- 11 Niech mieszanka kręci się, dopóki nie zamroźnie lub nie osiągnie pożądanej konsystencji. Może to trwać 15 do 30 minut, ale większość przepisów będzie przygotowana w krótszym czasie.

Ważne

- Nie zatrzymuj i nie uruchamiaj urządzenia w trakcie mrożenia, ponieważ mieszanka mogłaby podczas kontaktu z misą zamrażającą i zatrzymać ruch łopatki.

- Aby zapobiec przegrzaniu silnika, kierunek rotacji zmieni się, gdy mieszanka jest bardzo gęsta. Jeśli kierunek rotacji stale się zmienia, zatrzymaj urządzenie.
- W rzadkich przypadkach przeciążenia silnika, urządzenie zabezpieczające przerwie pracę wyłączając silnik. Jeśli do tego dojdzie, wyłącz urządzenie, odłącz od sieci elektrycznej i zostaw do ostygnięcia.

- 12 Gdy pozostały czas odlicza do ostatnich 10 sekund, dźwięk alarmu jest słyszany z każdą sekundą, aż czas się podniesie. Maszyna zatrzymuje się w tym samym czasie. Odłącz i odłącz zasilacz / pokrywę. Lody są gotowe do podania.
- Przygotowane lody powinny mieć delikatną i gładką konsystencję. Lody możesz przełożyć do oddzielnego pojemnika lub do zastygnięcia w zamrażarce przed ich konsumpcją.

Ważne

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

Porady

- Poleca się zostawić miskę mrozącą w zamrażarce, będzie zawsze gotowa do użycia. Włóż miskę przed zamrożeniem do plastikowego woreczka. Ustaw miskę w pozycji pionowej.
- Przed włożeniem miski mrożącej do zamrażarki, zawsze upewnij się, czy jest całkowicie sucha.
- Nie przebijaj ani nie ogrzewaj miski mrożącej.

- Umieść miskę mrozącą w zamrażarce o temperaturze -18° C i mniej na 8 godzin przed użyciem.
- Dla najlepszych efektów należy schłodzić składniki przed przygotowaniem lodów.
- Dodanie alkoholu do mieszanki uniemożliwia proces mrożenia.

CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie i odłącz od sieci elektrycznej oraz zdemontuj.
- Nigdy nie wkładaj do wody jednostki napędowej, przewodu ani wtyczki.
- Nie myj części w zmywarce.
- Nie czyść za pomocą proszków, szczotek drucianych ani innych materiałów ściernych.

Miska mrożąca

- Przed czyszczeniem poczekaj aż miska mrożąca ogrzeje się do temperatury pokojowej.
- Wyjmij miskę mrozącą i umyj wewnątrz miski, następnie dokładnie wysusz. Nie zanurzaj w wodzie.

Miska zewnętrzna

- Umyj, potem dokładnie wysusz.

Łopatką

- Zdejmij łopatkę z jednostki napędowej.
- Umyj, potem dokładnie wysusz.

Wiek

- Umyj wieko a następnie dokładnie je wysusz.

Jednostka napędowa

- Zdejmij jednostkę napędową z wieka.
- Wytrzyj miękką ścierką nawilżoną w delikatnym roztworze mydła, wysusz.

Lody bananowe

Składniki:

Duży dojrzały banan	1
Odtłuszczone mleko	200 ml
Śmietanka	100 ml
Cukier	50 g

Rozgnieć banana do gładkiej konsystencji. Wymieszaj z mlekiem, śmietanką i cukrem. Wlej mieszankę do miski mrożącej z uruchomioną łopatką. Pozostaw do zamrożenia, dopóki nie osiągniesz pożądanej konsystencji.

Malinowy jogurt mrożony

Składniki:

Świeże maliny	200 g
Cukier	100 g
Jogurt biały	200 ml

Rozgnieć lub zmiksuj maliny na puree. Aby było gładkie, przesiewając usuń ziarna malin. Dodaj cukier i biały jogurt, wymieszaj. Wlej mieszankę do miski mrożącej z uruchomioną łopatką. Pozostaw do zamrożenia, dopóki nie osiągniesz pożądanej konsystencji.

Lody czekoladowo-miętowe

Składniki:

Mleko odtłuszczone	200 ml
Cukier	50 g
Śmietanka	200 ml
Ekstrakt miętowy	kilka kropel
Starta czekolada	50 g

Dodaj mleko i cukier do garnka. Umieść garnek w umiarkowanej temperaturze i mieszaj, dopóki cukier się nie rozpuści, potem zostaw mieszankę do ostygnięcia. Wymieszaj śmietankę i esencję mięty z ostudzonym mlekiem. Wlej mieszankę do miski mrożącej z uruchomioną łopatką. Kiedy mieszanka zacznie zamarzać, dodaj startą czekoladę przez otwór. Pozostaw do zamrożenia, dopóki nie osiągniesz pożądanej konsystencji.

Lody jogurtowe

Składniki:

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

Zmiksuj truskawki do uzyskania gładkiej konsystencji i dodaj do nich pozostałe składniki. Wlej mieszankę do miski mrożącej z uruchomioną łopatką. Pozostaw 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 jajka	1/2 białka ze średniej wielkości jajka

Dodaj do garnka cukier i wodę. Mieszaj w umiarkowanej temperaturze, dopóki cukier się nie rozpuści. Zagotuj mieszankę i gotuj przez 1 minutę. Zdejmij z ognia i zostaw do ostygnięcia. Dodaj sok z pomarańczy i cytryny. Ubij białko do sztywności a następnie wymieszaj z mieszanką cytrynową. Wlej mieszankę do miski mrożącej z uruchomioną łopatką. Pozostaw do zamrożenia, dopóki nie osiągniesz pożądanej konsystencji.

Kremowe lody waniliowe

Składniki:

Żółtka jaj	2
Cukier	50 g
Mleko odtłuszczone	200 ml
Śmietanka	200 ml
Ekstrakt wanilii	3 krople

Dodaj do szklanej miski żółtka jaj i cukier i ubij je. W garnku powoli zagotuj mleko, wlej je do mieszanki żółtka. Wlej mieszankę z powrotem do garnka i nadal mieszaj, dopóki mieszanka nie zgęstnieje i nie stworzy się powłoka na tylnej stronie łyżki. Nie pozwól mieszance się zagotować, ponieważ się oddzieli. Zdejmij naczynie z ognia i pozostaw do ostygnięcia. Wymieszaj krem i ekstrakt wanilii. Wlej mieszankę do miski mrożącej z uruchomioną łopatką. Pozostaw do zamrożenia, dopóki nie osiągniesz pożądanej konsystencji.

Lody waniliowe

Składniki:

Żółtka jaj	4
Mleko	250 ml
Śmietanka	250 ml
Cukier kryształ lub puder	100 g
Laska wanilii	1

Wlej mleko do garnka i powoli ogrzewaj, ale **NIE DOPUŚĆ DO ZAGOTOWANIA**. Dodaj do niego laskę wanilii i pozostaw do zaparzenia około 20 minut.

Do miski dodaj i wymieszaj żółtka jaj z cukrem, dopóki mieszanka nie zgęstnieje. Ostrożnie wyjmij laskę wanilii z garnka z mlekiem i zeskrub ziarenka do mleka. Ciągłe mieszając wlej mleko do mieszanki żółtek jaj z cukrem. Wlej mieszankę z powrotem do garnka i delikatnie podgrzej, mieszaj dopóki krem nie zgęstnieje – **NIE POZWÓL ABY SIĘ ZAGOTOWAŁ, PONIEWAŻ PRAWDOPODOBNIEM BY SIĘ ZWAŻYŁ**. Gdy zobaczysz utworzoną powłokę na tylnej ściance łyżki, zabierz garnek ze źródła ciepła. Pozostaw mieszankę do ostygnięcia. Gdy spód kremu będzie zimny, wymieszaj go ze śmietanką. Przelej całą mieszankę do maszynki do lodów.

Sorbet pomarańczowy

Składniki:

Cukier	200 g
Świeży sok pomarańczowy	250 ml
Woda	375 ml
Pomarańcze	2
Sok z cytryny	z całej cytryny

W garnku wymieszaj cukier, wodę i skórkę z pomarańczy. Ciągłe mieszając delikatnie podgrzej, do rozpuszczenia się cukru. Doprowadź do wrzenia i gotuj mieszankę około 5 do 8 minut – do uzyskania syropu.

Zabierz z ognia i pozostaw do ostygnięcia. Gdy syrop ostygnie, wymieszaj go z sokiem cytrynowym i pomarańczowym a następnie przelej całą mieszankę do maszynki do lodów.

Sorbet jabłkowy

Składniki:

Sok jabłkowy	500 ml
Jabłkowe puree	250 g
Białko jajka	2

Wymieszaj puree jabłkowe z sokiem jabłkowym. Wlej tę mieszankę do blachy do pieczenia (metalową) i zamroź. Kiedy mieszanka zamarźnie, przełóż ją do miksera lub robota kuchennego i mieszaj, dopóki nie będzie gładka. Ubij białka a następnie, gdy stężą, wymieszaj je ze zmiksowaną mieszanką jabłkową.

Wlej całą mieszankę do maszynki na lody.

Lody z chrupiących orzechów pekan i syropu klonowego

Składniki:

Posiekane orzechy pekan	100 g
Masło	50 g
Cukier brązowy	2 łyżki
Syrop klonowy	2 łyżki
Mleko	375 ml
Śmietanka	375 ml

Na patelni powoli roztop masło a następnie dodaj posiekane orzechy pekan. Posyp cukrem, wymieszaj i gotuj na średnim ogniu około 3 - 4 minuty, dopóki orzechy nie będą chrupiące.

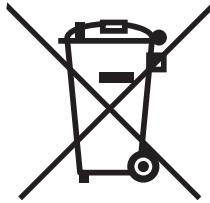
Uwaga

Jeśli użyjesz dużego ognia, orzechy pekan się przypalą, co spowoduje ich gorzki smak.

Wysyp orzechy z patelni i pozostaw do ostygnięcia. Do oddzielnej miski wlej mleko, wymieszaj śmietankę a następnie dodaj opieczone, posiekane orzechy pekan. Ciągłe mieszając wlej syrop klonowy, aby równomiernie się wymieszał.

Przelej całą mieszankę do pojemnika na lody.

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.

A személyi sérülések és anyagi károk veszélyének minimalizálása érdekében be kell tartani bizonyos alapszabályokat. Ide tartozik többek között:

- Olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót, és tartsa be az utasításokat.
- A készüléknek mindig kikapcsolt állapotban kell lennie csatlakoztatás vagy áramtalanítás előtt. A készülék leválasztásánál az elektromos hálózatról mindig a csatlakozódugót fogja, ne pedig a kábelt.
- Kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket, ha hosszabb ideig nem használja majd, valamint tisztítás előtt is.
- Az elektromos hálózat értékeinek meg kell egyezniük a készülék adatlapján feltüntetett értékekkel (csak A.C.).
- Ne használjon hosszabbító kábelt, amennyiben ezt nem ellenőrizte egy képesített szakember vagy szerviztechnikus.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, mentális vagy érzékszervi képességű, valamint kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek (és gyerekek), amennyiben nem ügyel rájuk egy, a biztonságukért felelős személy.
- Használat folyamán ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne engedje, hogy gyerekek játszanak a készülékkel.
- A készülék csak eredeti rendeltetési céljára használható.
- Ne helyezze gyúlékony vagy forró tárgyak közelébe.
- Helyezze egy sima és egyenes felületre a készüléket.
- Ne hagyja szabadon lógni a tápkábelt az asztal szélén, és tartsa távol forró felületektől a kábelt.

- Némelyik készülék burkolatát ellenálló csavarok védik, amelyek megakadályozzák a nem szakképzett személyek általi helytelen beavatkozásokat és javításokat, és egyben biztonsági funkciójuk is van.
- Ne használja a készüléket, ha megsérült a tápkábel, csatlakozódugasz, vagy maga a készülék, vagy ha a készülék leesett. Ha a készülék megsérült, olvassa el az utasításokat a garancialevélben.
- Kizárólag a gyártó által javasolt tartozékot használjon.
- Ne érintse meg a mozgó részeket. A sérülések és/vagy anyagi károk veszélyének elkerülése érdekében a működés folyamán helyezze biztonságos távolságba a készüléket a kezétől, hajától, ruhájától, és a konyhai eszközöktől.
- Ne használja a szabadban a készüléket.
- A fagylalt vagy sörbet készítése előtt gondosodjon a tartozékok és a munkafelület tisztaságáról.
- Soha ne fagyassza vissza a félig vagy teljesen kiolvadt fagylaltot vagy sörbetet.
- A nyers tojást tartalmazó fagylaltot vagy sörbetet egy héten belül el kell fogyasztani. A legfinomabb a friss fagylalt.
- Kisgyermek, terhes nők, idős vagy beteg személyek nem fogyaszthatnak nyers vagy félig nyers tojást tartalmazó fagylaltot vagy sörbetet.
- A fennálló sérülésveszélyek elkerülése miatt védje a kezét a fagyasztótállal való érintkezésnél, főleg a tál kiemelésénél a fagyasztóból.
- Ne használja a fagyasztótálat, ha szivárog belőle a fagyasztókeverék. A fagyasztókeverék nem mérgező.

FIGYELMEZTETÉS:

- Ne merítse a tápkábelt, csatlakozódugaszt vagy a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba. Fennáll az áramütés veszélye.
- Ne használja a készüléket fürdőkádak, medencék, vagy más, vizet vagy egyéb folyadékot tartalmazó tartályok közelében, és ne helyezze nedves vagy vizes felületre.
- Ha a készülék vízbe esik, kapcsolja ki a fali aljzat tápellátását, és azonnal húzza ki a csatlakozódugót. **SEMMI ESETRE SE NYÚLJON A VÍZBE A KÉSZÜLÉKÉRT.**
- Fontos: mielőtt ismét használná a készüléket, ellenőriztesse le működését egy képzett technikussal.

TUDNIVALÓK A SELEJTEZÉSRŐL



A terméket tilos a háztartási hulladékkal együtt selejtezni. A terméket egy, az elektromos és elektronikus készülékek újrafelhasználására specializálódott gyűjtőhelyen kell leadni.

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat értékei megegyeznek-e a készülék adatlapján feltüntetett értékekkel.

Üzembe helyezés előtt

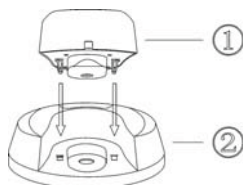
- 1 Távolítsa el a csomagolást.
- 2 Mossa meg valamennyi tartozékot: lásd „tisztítás” (6. oldal).
- 3 **8-12 órával a fagylaltkészítés előtt helyezze a fagyasztóba a fagyasztótálat.**
- 4 Készítse el a fagylalt – vagy sörbetkeveréket (lásd receptek). Hűtse le a keveréket a hűtőszekrényben.

A FAGYLALTGÉP HASZNÁLATA

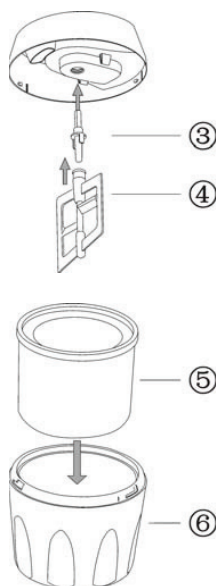
- ① Elektromos egység
- ② Fedél
- ③ Tengely
- ④ Keverőlapát
- ⑤ Fagyasztótál
- ⑥ Külső tál
- ⑦ „Reset” gomb - újrapcsolás
- ⑧ „Power” kapcsológomb

* Nyolc órával a fagylaltgép használata előtt helyezze a fagyasztótálat a fagyasztóba.

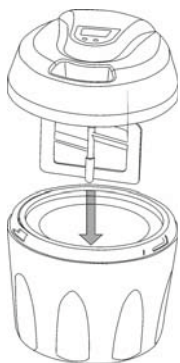
- 1 Helyezze az elektromos egységet a fedélre, és kattintsa a helyére. Ellenőrizze, hogy a készülék le van választva az áramköről.



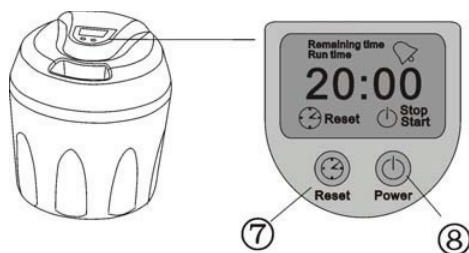
- 2 Helyezze a tengelyt és keverőlapátot az elektromos egységbe.



- 3 Vegye ki a fagyasztóból a fagyasztótálat, és tegye a külső tálba.
- 4 Helyezze a fedél/elektromos egység/lapát összeállítást a tálra, és fordítsa el az óramutató járásának megfelelő irányban. Rögzítse.



- 5 A készülék csatlakoztatása után egy hangjelzés lesz hallható. A LCD kijelzőn automatikusan megjelenik a 20:00 üzemeltetési idő. Kapcsolja be a készüléket a kapcsológombbal.

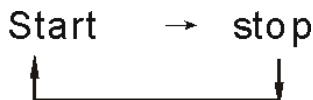


- 6 Az üzemeltetési idő beállítható a Reset gombbal. Az idő értéke minden gombnyomásnál 1 perccel emelkedik, és egy hangjelzés lesz hallható:

20 → 21 → 23 → ---- → 38 → 39 → 40

Az üzemeltetési időt 20 és 40 perc között lehet beállítani.

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



- 8 Az üzemeltetési idő beállítása után nyomja meg a Power gombot. A készülék bekapcsol, a LCD a fennmaradó időt ábrázolja: XX :XX . elkezdődik a visszaszámlálás.
- 9 A keverék behelyezése előtt a készüléket le lehet állítani a kívánt üzemeltetési idő beállításához.

A FAGYLALTKEVERÉK VAGY SÖRBETET BETÖLTÉSE **ELŐTT BE KELL KAPCSOLNI** A KÉSZÜLÉKET, KÜLÖNBEN A KEVERÉK AZONNAL A TÁL BELSŐ FALÁHOZ FAGYNA.

- 10 Töltse a fagyasztótálba a keveréket vagy sörbetet a nyíláson át.
 - A keverék betöltésénél mindig hagyjon legalább 5 cm helyet a tál széle alatt, mert a fagyasztás alatt a keverék térfogata megnövekszik.
- 11 Fagyassza a keveréket a kívánt konzisztencia eléréséig. Ez 15 és 30 perc között tarthat, de a legtöbb keverék viszonylag rövid idő alatt elkészül.

Fontos

- A fagyasztás folyamata alatt a készüléket ne állítsa le és ne kapcsolja be, mert a keverék a tál oldalaira fagyhat, és ez akadályozná a keverőlapát forgását.

- A motor túlhevülés elleni védelme miatt a forgásirány megváltozik, amint a keverék nagyon besűrűsödik. A forgásirány állandó váltakozása esetén állítsa le a készüléket.
 - Ritkán, de előfordulhat, hogy a motor túlterhelése esetén a biztonsági berendezés megszakítja a készülék működését a motor kikapcsolásával. Ilyen esetben kapcsolja ki a készüléket, válassza le az áramkörrel, és hagyja kihűlni.
- 12 Amikor már csak 10 mp van hátra a beállított időből, minden másodpercnél hangjelzés hallható. Az idő leteltével a készülék leáll. Kapcsolja ki és válassza le a készüléket. A fagyalt fogyasztásra készen áll.
- A kész fagyalt állaga finom és sima. Helyezze át a fagyaltot egy másik táliba, vagy tárolja fogyasztásig a fagyasztószekrényben.

Fontos

- Ne használjon fémeszközt a fagyalt kiszedéséhez.
- Ne vegye ki a fagyasztótálat a mélyhűtőből, amíg nem áll fagyasztásra készen.

Tipp

- Hagyja a fagyasztótálat a mélyhűtőben, így mindig használatra készen áll majd. Fagyasztás előtt tegye a tálat egy műanyag zacskóba.
- A tálat függőleges helyzetben kell a fagyasztóba helyezni.
- Mielőtt a fagyasztóba helyezné, győződjön meg arról, hogy a tál teljesen száraz.
- Ne lyukassza ki és ne melegítse meg a fagyasztótálat.

- Tegye a tálat a fagyasztóba -18°C vagy alacsonyabb hőmérsékleten, legalább 8 órával használat előtt.
- A legjobb eredmény érdekében hűtse le a hozzávalókat fagyaltkészítés előtt.
- Az alkohol meggátolja a fagyasztási folyamatot.

TISZTÍTÁS

- Tisztítás előtt kapcsolja ki, áramtalanítsa, és szerelje szét a készüléket.
- Ne merítse vízbe az elektromos egységet, kábelt és a dugaszt.
- Ne mossa mosogatógépben az egyes részeket.
- Ne használjon súrolóport, drótkéfért vagy más durva tisztítószeret.

Fagyasztótál

- Tisztítás előtt várja meg, amíg a tál szobahőmérsékletűre melegszik.
- Vegye ki a tálat, mossa ki a belsejét és szárítsa meg. Ne merítse vízbe a tálat.

Külső tál

- Mossa ki, majd gondosan szárítsa meg.

Keverőlapát

- Vegye ki az egységből a lapátot.
- Mossa meg és gondosan törölje szárazra.

Fedél

- Mossa meg és törölje szárazra a fedelet.

Elektromos egység

- Vegye ki a fedélből az el. egységet.
- Törölje át egy nedves, tisztítószeres ronggyal, majd törölje szárazra.

Banánfagylalt

Hozzávalók:

Nagy, érett banán	1
Zsírsegevény tej	200 ml
Tejszín	100 ml
Cukor	50 g

Pépesítse a banánt. Keverje össze a tejjel, tejszínnel és cukorral. Forgó lapát mellett öntse a keveréket a fagyasztótálba. Fagyassza a keveréket a kívánt konzisztencia eléréséig.

Fagyasztott málnajoghurt

Hozzávalók:

Friss málna	200 g
Cukor	100 g
Fehér joghurt	200 ml

Turmixolja össze a málnát. Egy szűrő segítségével távolítsa el a magokat. Keverje el a joghurttal és cukorral. Forgó lapát mellett öntse a keveréket fagyasztótálba. Fagyassza a keveréket a kívánt konzisztencia eléréséig.

Mentolos csokoládéfagylalt

Hozzávalók:

Zsírsegevény tej	200 ml
Cukor	50 g
Tejszín	200 ml
Mentolkivonat	néhány csepp
Reszelt csokoládé	50 g

Öntse tálba a tejet, és szórja bele a cukrot. Folyamatosan kevergetve melegítse a tejet, amíg a cukor felolvad, majd hűtse le a keveréket. Keverje össze a tejszínt és a mentolkivonatot a kihűlt tejjel. Forgó lapát mellett öntse a keveréket fagyasztótálba. Amikor már kezd megfagyni, a nyíláson át töltsse be a csokoládéreszeléket. Fagyassza a keveréket a kívánt konzisztencia eléréséig.

Joghurtos fagyfalt

Hozzávalók:

Friss eper	250 g
Cukor	100 g
Tejszín	100 ml
Citromlé	½ citrom leve

Turmixolja a simára az epret, majd keverje össze a többi hozzávalóval. Forgó lapát mellett öntse a keveréket fagyasztótálba. Amikor már kezd megfagyni, a nyíláson át töltsse be a csokoládéreszeléket. Fagyassza a keveréket a kívánt konzisztencia eléréséig.

Citromsörbet

Hozzávalók:

Cukor	175 g
Víz	175 ml
Narancslé	1/2 db. közepes méretű narancs leve
Citromlé	100 ml
Tojásfehérje	½ db. tojásfehérje egy közepes méretű tojásból

Egy edényben mérsékelt hőmérsékleten folyamatosan kevergetve melegítse meg a cukrot és a vizet, amíg a cukor feloldódik. Ezután forralja fel és főzze 1 percig. Vegye le a tűzhelyről, és hagyja kihűlni. Keverje össze a narancs – és citromlével. Verje fel majdnem keményre a tojásfehérjét, majd keverje el a többi hozzávalóval. Forgó lapát mellett öntse a keveréket fagyasztótálba. Amikor már kezd megfagyni, a nyíláson át töltsse be a csokoládéreszeléket. Fagyassza a keveréket a kívánt konzisztencia eléréséig.

Vaníliás krémfagyfalt

Hozzávalók:

Tojássárgája	2
Cukor	50 g
Zsírsegény tej	200 ml
Tejszín	200 ml
Vanília kivonat	3 csepp

Egy üvegtálban keverje habosra a tojássárgáját és a cukrot. Egy edényben lassan hevítse forráspontig a tejet, majd öntse fokozatosan a tojásos keverékhez. A keveréket tegye vissza az edénybe, és állandó keverés mellett melegítse addig, amíg besűrűsödik, és a kanál hátsó felén bevonat képződik. Ügyeljen, hogy ne forrjon a keverék, mert csomósodni kezdene. Vegye le a tűzhelyről, és hagyja kihűlni. Keverje a krémbe a vanília kivonatot. Forgó lapát mellett öntse a keveréket fagyasztótálba. Amikor már kezd megfagyni, a nyíláson át töltsse be a csokoládéreszeléket. Fagyassza a keveréket a kívánt konzisztencia eléréséig.

Vaníliafagylalt

Hozzávalók:

Tojássárgája	4
Tej	250 ml
Tejszín	250 ml
Kristály – vagy porcukor	100 g
Vanília rúd	1

Egy edényben melegítse meg a tejet, de **NE FORRALJA FEL!** Áztassa a vaníliát a meleg tejben kb. 20 percig.

Egy tálban keverje habosra a tojássárgáját és a cukrot. Vegye ki a vanília rudat a tejből, kaparja a belsejét és adja a tejhez. Állandó keverés mellett öntse a tejet a tojáskréembe. Melegítse a keveréket enyhe tűzön, amíg besűrűsödik. **NE FORRALJA FEL, MERT CSOMÓSODNI KEZDENE!** Keverje addig, amíg besűrűsödik, és a kanál hátsó felén bevonat képződik. Vegye le a tűzhelyről, és hagyja kihűlni. Amikor a krém alja kihűlt, keverje bele a tejszínt. Öntse az egész keveréket a fagylaltgépbe.

Narancssörbet

Hozzávalók:

Cukor	200 g
Friss narancslé	250 ml
Víz	375 ml
Narancs	2
Citromlé	egész citrom leve

Állandó keverés mellett melegítse meg egy edényben a cukrot, vizet és a narancsok héját. Forralja fel, majd főzze kb. 5-8 percig, amíg sziruposá sűrűsödik.

Vegye le a tűzhelyről és hagyja kihűlni. A már hideg szörpben keverje el a narancs – és citromlevet, majd öntse a keveréket a fagylaltgépbe.

Almasörbet

Hozzávalók:

Almalé	500 ml
Almapüré	250 g
Tojásfehérje	2

A pürét keverje el az almalével. Öntse egy (fém) tepsire a keveréke, és fagyassza meg a fagyasztóban. Amikor megfagyott, turmixolja simára a robotgépben vagy a turmixban. Verje keményre a tojásfehérjét, és keverje a habot az almakrémbe. Öntse az egész keveréket a fagylaltgépbe.

Fagylalt ropogós pekándióval és juharsziruppal

Hozzávalók:

Darabokra metélt pekándió	100
Vaj	50 g
Barna cukor	2 leveskanál
Juharszirup	2 leveskanál
Tej	375 ml
Tejszín	375 ml

Egy serpenyőn olvassza fel a vaját, szórja rá a pekándiót és a cukrot, és közepes erősségű lángon kevergesse kb. 3-4 percig, amíg a dió ropogósra sül.

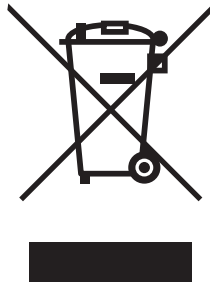
Megjegyzés

Nagyon magas hőmérsékleten a pekándió megég és keserű lesz.

Vegye ki a diót a serpenyőből, és hagyja kihűlni. Egy másik edényben keverje össze a tejet a tejszínnel, majd szórja bele a pirított pekándiót. Állandó keverés mellett öntse hozzá a juharszirupot és keverje simára.

Öntse az egész keveréket a fagylaltgépbe.

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 likvidálhatók a 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 terméket vásárol 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.

Da zmanjšate nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode, morate vedno upoštevati osnovna varnostna pravila, zlasti:

- Temeljito preberite vsa navodila in jih shranite za kasnejšo uporabo.
- Aparat mora biti pred priključitvijo ali izključitvijo v vtičnico izklopljen. Pri izklapljanju primite vtič - ne vlecite za kabel;
- Po uporabi in pred čiščenjem aparat izklopite in izključite iz omrežja.
- Napravo vedno uporabljajte z omrežno napetostjo (samo A.C.), ki je navedena na aparatu.
- Aparata ne uporabljajte s podaljškom, če ga ni pregledal in preizkusil usposobljen tehnik ali serviser.
- 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.
- 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.
- Nikoli ne postavljajte aparata na ali v bližino vnetljivih ali vročih predmetov.
- Aparat postavite na stabilno in ravno površino.

- Električni kabel ne sme viseti čez rob mize ali delovne površine. Ne sme biti v stiku z vročimi površinami.
- Nekatero naprave so zaprte z vijaki, ki onemogočajo poseganje v napravo, da se prepreči nepooblaščen ravnanje/vzdrževanje s strani neizkušenih ali nekvalificiranih oseb, pa tudi zaradi varnostnih razlogov.
- Ne uporabljajte električnih aparatov, če je poškodovan napajalni kabel ali po padcu oz. kakršnikoli drugi poškodbi aparata. Če sumite, da je aparat poškodovan, preberite navodila v garancijskem listu.
- 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.
- 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.

OPOZORILO:

- Da bi se izognili električnemu udaru, ne potaplajte, ne priklaplajte in ne izpostavljajte izdelka dežju, vlagi ali drugim tekočinam.
- Ne uporabljajte izdelka v bližini kadi, bazenov ali drugih posod, ki vsebujejo vodo ali druge tekočine, ne postavljajte ga na mokre oz. vlažne površine.
- Če aparat pade v vodo, izklopite napajanje pri omrežni vtičnici in takoj izvlecite vtič. **NE SEGAJTE V VODO PO APARAT.**
- Pomembno je vedeti, da mora aparat pred ponovno uporabo pregledati usposobljen tehnik.

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

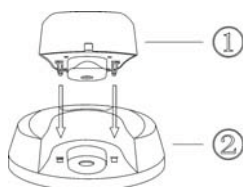
- 1 Odstranite vso embalažo.
- 2 Vse dele umijte: glej „Čiščenje“. (stran 6).
- 3 **8 ur pred tem dajte hladilno posodo v zamrzovalnik.**
- 4 Pripravite zmes za sladoled ali sorbet (glej recepte). Pustite v hladilniku, da se ohladi.

UPORABA APARATA ZA PRIPRAVO SLADOLEDA

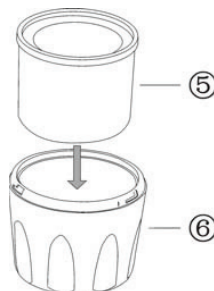
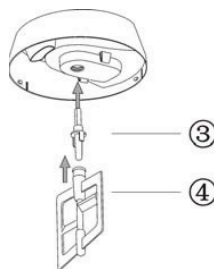
- ① Električna enota
- ② Pokrov
- ③ Os
- ④ Lopatica
- ⑤ Hladilna posoda
- ⑥ Zunanja posoda
- ⑦ Gumb za ponastavitev „Reset“
- ⑧ Gumb za vklop „Power“

* Osem ur pred uporabo aparata za pripravo sladoleda dajte hladilno posodo v zamrzovalnik.

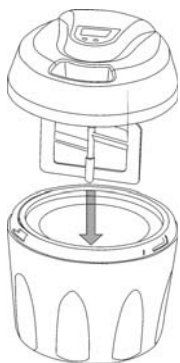
- 1 Namestite električno enoto na pokrov, da se zaskoči. Prepričajte se, da je enota izključena iz omrežja.



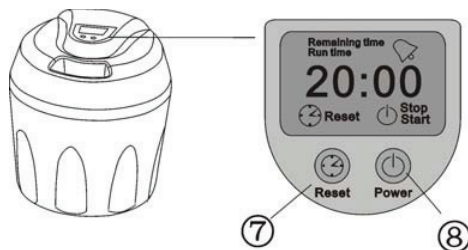
- 2 V električno enoto namestite os in lopatico.



- Vzemite hladilno posodo iz zamrzovalnika in dajte jo v zunanjo posodo.
- Vstavite sestavljen pokrov/električno enoto/lopatico v hladilno posodo in zavrtite v smeri urinega kazalca, da se zaskoči na mestu.



- Vtaknite vtič v električno vtičnico, takoj se oglasi zvočni signal. Čas delovanja 20:00 se samodejno prikaže LCD. Pritisnite na gumb za vklop, da aparat začne delovati.



- Če želite spremeniti čas delovanja, pritisnite na gumb Reset. Z vsakim pritiskom na gumb se čas delovanja poveča za eno minuto in oglasi se zvočni signal:

20 → 21 → 23 → ---- → 38 → 39 → 40

Čas delovanja lahko nastavite od 20 minut do 40 minut.

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



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

- 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.
- 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.

- 12 Ko se odšteva zadnjih 10 sekund preostalega časa, se zvočni signal oglasi vsako sekundo, dokler se čas ne izteče. Aparat se hkrati ustavi. Izključite in odstranite električno enoto s pokrovom. 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.
- Hladilne posode ne jemljite iz zamrzovalnika, dokler ni pripravljena za pripravo sladoleda.

Nasveti

- Priporočamo vam, da puščate prazno hladilno 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 hladilne posode.

- Hladilno posodo dajte pred uporabo za 8 ur v zamrzovalnik s temperaturo $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ali manj.
- Najboljše rezultate dosežete, če sestavine za sladoled vnaprej ohladite.
- Alkohol v zmesi lahko upočasní 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.

Hladilna posoda

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

Zunanja posoda

- Pomijte, temeljito posušite.

Lopatica

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

Pokrov

- Pokrov pomijte, temeljito posušite.

Električna enota

- Odstranite električno enoto s pokrova.
- Obrišite s krpo, namočeno v vodi z detergentom, in posušite.

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	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:

Sladkor	175 g
Voda	175 ml
Pomarančni sok	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 skrknila. 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.

Vanilijev sladoled

Sestavine:

Jajčni rumenjaki	4
Mleko	250 ml
Smetana za stepanje	250 ml
Kristalni sladkor ali sladkor v prahu	100 g
Strok vanilije	1

Nalijemo mleko v kozico in počasi ga segrevamo do vretja, vendar GA NE PUSTIMO VRETI. Vanj damo strok vanilije in pustimo približno 20 minut.

Jajčna rumenjaka in sladkor damo v stekleno posodo in trdo stepemo. Previdno vzamemo strok vanilije iz mleka in postrgamo semena v mleko. Med stalnim mešanjem nalijemo mleko v zmes jajčnih rumenjakov in sladkorja. Zmes zlijemo nazaj v kozico in jo rahlo segrejemo in mešamo, dokler se ne zgosti - NE SME VRETI, KER BI LAHKO SKRKNILA. Ko opazimo, da se na žlici nabira gosta pena, je čas, da kozico odstavimo. Zmes pustimo, da se ohladi. Ko je krema na dnu hladna, vmešamo smetano. Celo zmes nalijemo v aparat.

Pomarančni sorbet

Sestavine:

Sladkor	200 g
Svež pomarančni sok	250 ml
Voda	375 ml
Pomaranče	2
Limonin sok	iz cele limone

V kozici zmešamo sladkor, vodo in pomarančni sok. Mešamo na zmerni temperaturi, dokler se sladkor ne raztopi. Zavremo in zmes kuhamo približno 5-8 minut - dokler ne nastane sirup.

Odstavimo in pustimo, da se ohladi. Ko se sirup ohladi, ga zmešamo s pomarančnim in limoninim sokom in nato celotno zmes vlijemo v aparat za pripravo sladoleda.

Jabolčni sorbet

Sestavine:

Jabolčni sok	500 ml
Jabolčni pire	250 g
Jajčni beljaki	2

Jabolčni pire zmešamo z jabolčnim sokom. To zmes vlijemo na pekač (kovinski) in zamrznemo. Ko zmes zamrzne, jo damo v mešalnik ali kuhinjski robot in mešamo, dokler ni gladka. Beljaka stepemo v sneg in ga vmešamo v jabolčno zmes. Celo zmes vlijemo v aparat za pripravo sladoleda.

Sladoled s hrustljivimi pekani in javorjevim sirupom

Sestavine:

Sesekljani pekani	100 g
Maslo	50 g
Rjavi sladkor	2 jušni žlici
Javorjev sirup	2 jušni žlici
Mleko	375 ml
Smetana za stepanje	375 ml

V ponvici počasi stopimo maslo in dodamo sesekljane pekane. Potresemo s sladkorjem, premešamo in pražimo na zmerni temperaturi približno 3 - 4 minute, dokler orehi ne postanejo hrustljavi.

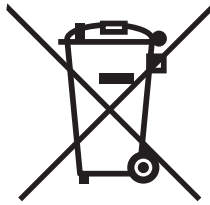
Opomba

Če pekane pražimo na zelo visoki temperaturi, se žgejo in dobijo grenak okus.

Pekane stresemo iz ponvice in pustimo, da se ohladijo. V drugo skledo damo mleko, vmešamo smetano in dodamo pražene sesekljane pekane. Med mešanjem dodamo javorjev sirup, dokler se vmeša v zmes.

Celo zmes nalijemo v aparat.

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

Um Verletzungs- oder Vermögensschadungsrisiko zu minimalisieren, müssen Sie Basissicherheitshinweise einhalten, einschließlich folgender:

- Lesen Sie sorgfältig mitgelieferte Gebrauchsanleitung und bewahren Sie sie auf einem sicheren Platz für eventuelle Verwendung in der Zukunft.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken oder aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie beim Trennen des Gerätes vom Stromnetz immer am Netzstecker - ziehen Sie nie am Netzkabel.
- Wenn Sie das Gerät reinigen wollen oder wenn Sie es eine längere Zeit nicht verwenden wollen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät immer nur mit der entsprechenden Stromspannung (nur A.C.), die auf dem Typenschild angegeben ist.
- Das Gerät darf nicht zusammen mit einem Verlängerungskabel verwendet werden, es sei denn, das Verlängerungskabel wurde von einem qualifizierten Techniker oder Servicemitarbeiter geprüft und getestet.
- 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 verwenden sich unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder sie wurden mit der sicheren und sachgemäßen Verwendung des Gerätes vertraut gemacht.
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nie außer Sicht.

- Kleine Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu angegebenen Zwecken.
- Stellen Sie das Gerät auf keine brennbaren oder heißen Gegenstände. Das Gerät darf sich in der Nähe dieser Gegenstände nicht befinden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache und ebene Oberfläche.
- Das Netzkabel darf über die Tischkante usw. nicht herunterhängen und keine heißen Oberflächen berühren.
- Die Komponenten einiger Geräte sind mit speziellen Schrauben befestigt, die sich aus Sicherheitsgründen nicht leicht herausschrauben lassen, um unsachgemäße Manipulation/Wartung durch unerfahrene oder unqualifizierte Personen zu verhindern.
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder wenn das Gerät gefallen ist oder auf beliebige Weise beschädigt ist. Wenn Sie einen Verdacht haben, dass das Gerät beschädigt wurde, lesen Sie Hinweise im Garantieschein.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör.
- Verhindern Sie Kontakt mit beweglichen Komponenten des Gerätes. Halten Sie während des Betriebes Hände, Haare, Kleidung, Schaufeln und anderes Küchenwerkzeug fern vom Gerät, um Verletzungs- und/oder Gerätebeschädigungsrisiko zu minimalisieren.
- Verwenden Sie das Gerät nur im Innenraum.
- Vergewissern Sie sich vor der Speiseeis- oder Sorbetzubereitung, dass alles vollkommen sauber ist.
- Teilweise oder vollständig aufgetautes Speiseeis darf nie wieder eingefroren werden.
- Speiseeis oder Sorbet mit rohen Eiern muss innerhalb von einer Woche verspeist werden.

- Speiseeis oder Sorbet mit rohen oder nur teilweise gekochten Eiern darf kleinen Kindern, schwangeren Frauen und älteren oder kranken Personen nicht serviert werden.
- Um Verletzung zu verhindern, schützen Sie Ihre Hände bei Manipulation mit dem Gefrierbehälter, vor allem nach dem Herausnehmen aus dem Tiefkühlschrank.
- Verwenden Sie keine Gefrierflüssigkeit, die aus der Schale fließt. Die Gefrierflüssigkeit ist nicht giftig.

WARNUNG:

- Das Gerät muss vor Regen und Feuchtigkeit geschützt werden und darf in keine Flüssigkeit getaucht werden, um Stromunfall zu verhindern.
- Verwenden Sie dieses Gerät nie in der Nähe von Badewanne, Schwimmbecken oder anderen Gefäßen, die mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten gefüllt sind. Stellen Sie dieses Gerät nie auf eine feuchte oder nasse Oberfläche.
- Falls das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es vom Stromnetz. TAUCHEN SIE DIE HÄNDE NIE INS WASSER, UM DAS GERÄT HERAUSZUZIEHEN.
- Das Gerät muss vor der erneuten Verwendung von einem qualifizierten Techniker geprüft werden.

ANMERKUNGEN ZUR ENTSORGUNG



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

Vor dem Stromanschluss

- Vergewissern Sie sich, dass die Parameter des Stromnetzes den Angaben auf dem Typenschild auf der Unterseite der Basisstation entsprechen.

Vor der Erstverwendung

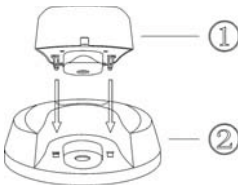
- 1 Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- 2 Reinigen Sie alle Komponenten: Siehe Kapitel „Reinigung“ (Seite 9).
- 3 **Stellen Sie den Gefrierbehälter für acht Stunden in den Tiefkühlschrank.**
- 4 Bereiten Sie die Eis- oder Sorbetmischung zu (siehe „Rezepte“). Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank abkühlen.

VERWENDUNG DER SPEISEEISMASCHINE

- ① Basiseinheit
- ② Deckel
- ③ Achse
- ④ Röhreinsatz
- ⑤ Gefrierbehälter
- ⑥ Außenbehälter
- ⑦ Reset-Taste „Reset“
- ⑧ Einschalttaste „Power“

- * Stellen Sie den Gefrierbehälter acht Stunden vor der Verwendung der Speiseeismaschine in den Tiefkühlschrank.

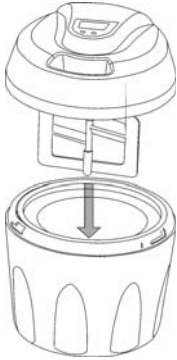
- 1 Setzen Sie die Basiseinheit auf den Deckel, sodass sie einrastet. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.



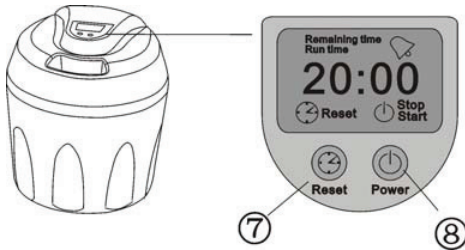
- 2 Installieren Sie die Achse und den Röhreinsatz in die Basiseinheit.




- 3 Nehmen Sie den Gefrierbehälter aus dem Tiefkühlschrank heraus und legen Sie ihn in den Außenbehälter.
- 4 Installieren Sie den Deckel / die Basiseinheit / den Rührereinsatz auf den Behälter und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, um es in dieser Position zu sichern.

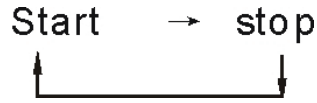


- 5 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem LCD-Display wird die Betriebszeit 20:00 automatisch angezeigt. Drücken Sie die Einschalttaste.



- 6 Wenn Sie die Betriebszeit einstellen wollen, drücken sie die Reset-Taste. Mit jedem Drücken verlängert sich die Betriebszeit um eine Minute und es ertönt ein akustisches Signal:
 20 → 21 → 23 → ---- → 38 → 39 → 40

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

- 7 Mit jedem Drücken der Taste Power wird der Betriebsmodus des Gerätes geändert. Es ertönt ein akustisches Signal:



- 8 Drücken Sie nach der Betriebszeiteinstellung die Taste Power. Das Gerät schaltet sich ein. Auf dem LCD-Display wird die ablaufende Betriebszeit XX :XX angezeigt.
- 9 Vor der Zugabe der Mischung können Sie das Gerät stoppen und die Betriebszeit bei Bedarf ändern.

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

- 10 Gießen Sie die Eis- oder Sorbetmischung durch die Öffnung in den Gefrierbehälter.
 - Füllen Sie den Gefrierbehälter mit der Mischung max. 5 cm unter die Behälterkante, denn das Volumen der Mischung vergrößert sich während des Tiefkühlens.
- 11 Bearbeiten Sie die Mischung bis sie einfriert oder die gewünschte Konsistenz erreicht. Es kann 15 bis 30 Minuten dauern, die meisten Rezepte sind jedoch in kürzerer Zeit fertig.

Wichtig

- Schalten Sie das Gerät während des Prozesses nicht aus und ein, ansonsten kann die Mischung an den Wänden des Gefrierbehälters anfrieren und den Rührereinsatz 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.
- 12 Wenn die letzten 10 Sekunden bis zum Ablauf der Betriebszeit bleiben, ertönt ein akustisches Signal, und zwar jede Sekunde bis zum Ablauf der eingestellten Zeit. Dann schaltet sich das Gerät aus. Trennen Sie es vom Stromnetz und demontieren Sie die Basiseinheit / den Deckel. Das Eis kann serviert werden.
- Das zubereitete Eis sollte feine und glatte Konsistenz haben. Das Eis kann in einem selbstständigen Behälter im Gefrierschrank aufbewahrt werden, bevor es serviert wird.

Wichtig

- 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 zu hinterlassen, denn auf diese Weise wird der Behälter immer zu Verwendung bereit sein. Geben Sie den Gefrierbehälter in eine Plastiktüte, bevor Sie ihn in den Tiefkühlschrank stellen. Stellen Sie den Gefrierbehälter in den Tiefkühlschrank senkrecht.

- Prüfen Sie, ob der Gefrierbehälter vollkommen trocken ist, bevor Sie ihn in den Tiefkühlschrank geben.
- Der Gefrierbehälter darf nicht aufgestochen oder erwärmt werden.
- Stellen Sie den Gefrierbehälter vor der Verwendung für mindestens 8 Stunden in den Tiefkühlschrank mit der Betriebstemperatur -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 Gefrierprozess.

REINIGUNG

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, trennen Sie es vom Stromnetz und demontieren Sie es.
- Tauchen Sie die Basisstation, das Netzkabel und den Netzstecker nie in Wasser.
- Reinigen Sie die Komponenten nie in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie zur Reinigung nie 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

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

Rühreinsatz

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

Deckel

- Reinigen Sie den Deckel und trocknen Sie ihn dann gründlich aus.

Basiseinheit

- Trennen Sie die Basiseinheit vom Deckel.
- Reinigen Sie die Basiseinheit mit einem weichen Tuch und etwas Wasser mit Spülmittel. Trocknen Sie dann die Basiseinheit ab.

REZEPTE

Bananeneis

Zutaten:

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

Die Banane zerdrücken, damit die Masse glatt ist. Die zerdrückte Banane mit Milch, Sahne und Zucker vermischen. Die Mischung in den Gefrierbehälter mit dem laufenden Rühreinsatz gießen und bis zur gewünschten Konsistenz einfrieren lassen.

Gefrorener Joghurt mit Himbeeren

Zutaten:

Frische Himbeeren	200 g
Zucker	100 g
Naturjoghurt	200 ml

Himbeeren zu Püree durchpassieren oder mixen. Für ein besseres Ergebnis die Himbeermasse durchsieben und damit Körner entfernen. Zucker und Naturjoghurt dazugeben und vermischen. Die Mischung in den Gefrierbehälter mit laufendem Rühreinsatz gießen. Bis zur gewünschten Konsistenz einfrieren lassen.

Eis mit Schokolade- und Minzgeschmack

Zutaten:

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

Milch und Zucker in einen Topf gießen. Die Masse leicht aufwärmen und rühren, bis sich der Zucker auflöst. Dann abkühlen lassen. Sahne und Minzextrakt in die abgekühlte Milch unterrühren. Die Mischung in den Gefrierbehälter mit laufenden Rühreinsatz gießen. Wenn die Mischung zu frieren beginnt, geriebene Schokolade durch die Öffnung dazugeben. Bis zur gewünschten Konsistenz einfrieren lassen.

Erdbeereis

Zutaten:

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

Erdbeeren glatt mixen und übrige Zutaten dazugeben. Die Mischung in den Gefrierbehälter mit laufendem Röhreinsatz gießen. Bis zur gewünschten Konsistenz einfrieren lassen.

Zitronensorbet

Zutaten:

Zucker	175 g
Wasser	175 ml
Orangensaft	Saft aus z 1/2 mittelgroßer Orange
Zitronensaft	100 ml
Eiweiß	1/2 eines mittelgroßen Eis

Zucker und Wasser in einen Topf geben. Durchmischen und leicht aufwärmen, bis sich der Zucker auflöst. Die Mischung zum Kochen bringen und 14 Minuten kochen lassen. Die Mischung abkühlen lassen. Orangen- und Zitronensaft dazugeben. Eiweiß schlagen, bis es fast steif wird, und in die Zitronenmischung unterrühren. Die Mischung in den Gefrierbehälter mit laufendem Einsatz gießen und bis zur gewünschten Konsistenz einfrieren lassen.

Cremiges Vanilleeis

Zutaten:

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

Eigelb und Zucker in eine Glasschale geben und schlagen. Milch in einem Topf langsam aufkochen, dann in die Eigelbmischung gießen. Die Mischung wieder in den Topf gießen und ununterbrochen rühren, bis die sie dick wird und sich ein Belag auf der Löffelhinterseite bildet. Die Mischung darf nicht zum Kochen gebracht werden. Den Topf aus der Kochzone nehmen und abkühlen lassen. Vanillecreme mit Vanilleextrakt vermischen. Die Mischung in den Gefrierbehälter mit laufendem Röhreinsatz gießen und bis zur gewünschten Konsistenz einfrieren lassen.

Vanilleeis

Zutaten:

Eigelb	4
Milch	250 ml
Sahne zum Schlagen	250 ml
Kristall- oder Puderzucker	100 g
Vanilleschotte	1

Milch in einen Topf gießen und langsam zum Kochen bringen, jedoch NICHT KOCHEN LASSEN. Vanilleschotte dazugeben und ungefähr 20 Minuten ziehen lassen.

Eigelb mit Zucker in eine Schale geben und rühren, bis die Mischung dick wird. Die Vanilleschotte vorsichtig aus der Milch entfernen und die Samen in die Milch zu schaben. Die Milch bei ständigem Rühren in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen. Die Mischung wieder in den Topf gießen, leicht aufwärmen und mischen, bis die Creme dick wird - NICHT KOCHEN LASSEN, ANSONSTEN GERINNT DIE MISCHUNG. Wenn sich ein Belag auf der Löffelhinterseite bildet, den Topf aus der Kochzone nehmen. Die Mischung abkühlen lassen. Wenn die Creme fast kalt ist, die Sahne unterrühren. Die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Orangensorbet

Zutaten:

Zucker	200 g
Frischer Orangensaft	250 ml
Wasser	375 ml
Orangen	2
Zitronensaft	aus ganzer Zitrone

Zucker, Wasser und abgeriebene Orangenschale in einem Topf vermischen. Bei ununterbrochenem Rühren leicht aufwärmen, bis sich der Zucker auflöst. Zum Kochen bringen und ungefähr 5 bis 8 Minuten kochen - bis Sirup entsteht.

Den Topf aus der Kochzone nehmen und abkühlen lassen. Wenn Sirup abkühlt, Orangen- und Zitronensaft unterrühren und die ganze Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Apfelsorbet

Zutaten:

Apfelsaft	500 ml
Apfelpüree	250 g
Eiweiß	2

Apfelpüree und Apfelsaft vermischen. Die Mischung auf ein (Metall-)Backblech gießen und einfrieren lassen. Eingefrorene, harte Mischung in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und glatt rühren. Eiweiß steif schlagen und in die Apfelmischung unterrühren. Die gesamte Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Eis mit knusprigen Pekannüssen und Ahornsirup

Zutaten:

Gehackte Pekannüsse	100 g
Butter	50 g
Braunzucker	2 Esslöffel
Ahornsirup	2 Esslöffel
Milch	375 ml
Sahne zum Schlagen	375 ml

Butter in einer Pfanne langsam schmelzen lassen und dann gehackte Pekannüsse dazugeben. Mit Zucker bestreuen, umrühren und bei mittlerer Temperatur ungefähr 3 bis 4 Minuten kochen lassen, bis die Nüsse knusprig werden.

Anmerkung

Zu hohe Temperatur führt zum Verbrennen der Pekannüsse und das Eis bekommt einen bitteren Geschmack.

Die Nüsse aus der Pfanne schütten und abkühlen lassen. Milch in eine separate Schale gießen, Sahne unterrühren und dann gebratene, gehackte Pekannüsse dazugeben. Ahornsirup bei ständigem Rühren dazugeben und so lange rühren, bis sich alles gut vermischt.

Die ganze Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

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

To reduce the risk of personal injury or damage to property, basic safety precautions must be observed including the following:

- Read carefully and save all the instructions provided with the appliance.
- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove the plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
- Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
- Always use the appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
- Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
- 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 appliances by the persons responsible for their safety.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not place the appliance on or near a flammable or hot object.
- Place the appliance on a flat and even surface.

- Do not allow the power cord of the appliance to hang over the edge of a table etc or touch any hot surfaces.
- Some appliances are sealed using tamperproof screws to avoid tampering/maintenance by unskilled or unqualified persons and also for safety reasons.
- Do not operate any electrical appliance if the power cord is damaged or after the appliance has been dropped or damaged in any manner. If damage is suspected, please refer to warranty card for instructions.
- 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.
- 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 freeze bowl, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the freeze bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic.

CAUTION:

- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or plug to or expose the product, flexible cord rain, moisture or any liquid.
- Do not use the product near baths, basins or other vessels containing water or other liquids, or when standing in or on damp or wet surfaces.
- In the event where the appliance is dropped into the water, turn off the power at the power outlet and remove the plug immediately. **DO NOT REACH INTO THE WATER TO RETRIEVE IT.**
- It is important to note that the appliance will have to be inspected by a qualified technician before using it again.

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

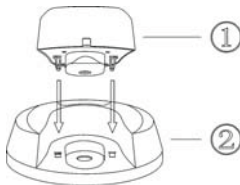
- 1 Remove all of the packaging.
- 2 Wash the parts: see Cleaning (Page 6).
- 3 **Place the freeze bowl into a freezer eight hours in advance.**
- 4 Prepare the ice cream or sorbet mixture (see recipe ideas). Allow the mixture to cool in the refrigerator.

HOW TO USE YOUR ICE CREAM MAKER

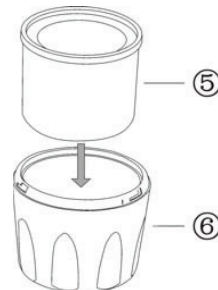
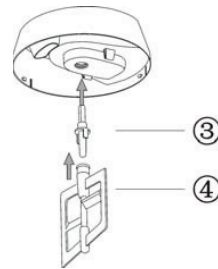
- ① Power unit
- ② Lid
- ③ Spindle
- ④ Paddle
- ⑤ Freeze bowl
- ⑥ Outer bowl
- ⑦ Reset button
- ⑧ Power button

* Place the freeze bowl into a freezer 8 hours in advance before using the ice cream maker.

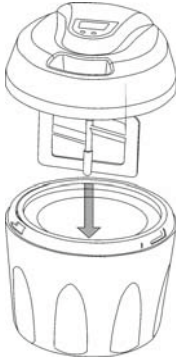
- 1 Fit the power unit into the lid, it will click into place. Ensure unit is unplugged.



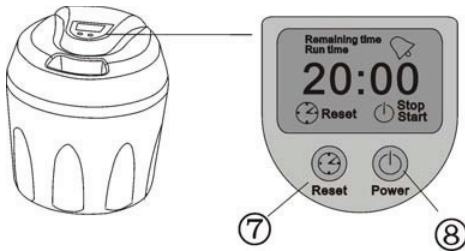
- 2 Fit the spindle and paddle into the power unit.



- Remove the freeze bowl from the freezer and place it into the outer bowl.
- Lower the assembled lid/power unit/paddle onto the bowl and turn clockwise to lock into position.



- Insert the plug into outlet, and a beep can be heard immediately. Running time 20:00 is indicated automatically on LCD. Press the Power button to operate the machine.

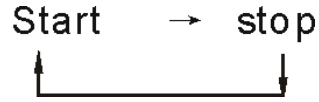


- If you want to adjust the running time, press the Reset button. Each time the Reset increased, the running time is added one minute with each beep:

20 → 21 → 23 → ---- → 38 → 39 → 40

You can choose a Running time from 20 minutes to 40 minutes.

- Each time the Power button is pressed, the machine changes mode with a beep in sequence:



- 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 starts to count down.
- Before adding the mixture you can stop the machine and reset the Running time that you require.

THE MACHINE MUST BE **SWITCHED ON AND RUNNING** BEFORE ADDING THE ICE CREAM OR SORBET RECIPE TO PREVENT THE MIXTURE FROM FREEZING IMMEDIATELY ON THE INSIDE OF THE FREEZE BOWL.

- Use the chute and pour the ice cream or sorbet mixture into the freeze bowl.
 - When pouring mixture into the bowl, always stop at least 5 cm (2 inches) from the top, as the mixture will increase in volume during freezing.
- 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 as 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.
- 12 When the Remaining time counts down to the last 10 seconds, the alarm sound is heard with each second until time is up. The machine stops at the same time. Unplug and remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve.
- The ice cream produced should have a soft and smooth consistency. You can transfer the ice cream to a separate container for storage or firm the ice cream further by placing in the freezer before eating.

Important

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

Hints

- We suggest that you keep the freeze bowl in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the freeze bowl in the upright position.
- Always make sure the freeze bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the freeze bowl.

- The freeze bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18° Celsius 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.

Freeze bowl

- Allow the freeze bowl to reach room temperature before attempting to clean.
- Take out the freeze 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

- Take out the power unit from the lid.
- Wipe with a soft cloth moisten with mild soap, then dry.

RECIPES

banana ice cream

Ingredients:

Large ripe banana	1
Skim milk	200 ml
Thickened cream	100 ml
Sugar	50 g

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

raspberry frozen yoghurt

Ingredients:

Fresh raspberries	200 g
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 freeze bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

chocolate mint ice cream

Ingredients:

Skim milk	200 ml
Sugar	50 g
Thickened 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 freeze 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
Sugar	100 g
Thickened cream	100 ml
Lemon juice	juice from 1/2 small size lemon

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

lemon sorbet

Ingredients:

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 freeze bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

custard based vanilla ice cream

Ingredients:

Egg yolks	2
Sugar	50 g
Skim milk	200 ml
Thickened 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 freeze bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

vanilla ice cream

Ingredients:

Egg yolks	4
Milk	250 ml
Thickened cream	250 ml
Sugar or caster sugar	100 g
Vanilla pod	1 (scored down the middle)

Pour the milk into a saucepan and bring slowly up to boiling point but **DO NOT LET IT BOIL**. Place the vanilla pod into it and leave to infuse for about 20 minutes.

In a bowl, beat and mix together the egg yolks and sugar until thick. Carefully remove the vanilla pod from the pan of milk and scrape out the seeds into the milk. Pour the milk into the mixture of egg yolks and sugar whilst stirring. Pour the mixture back into the pan and heat gently, stirring until the custard thickens - **DO NOT BRING TO THE BOIL OR IT WILL PROBABLY CURDLE**. When you can see a film form over the back of your spoon it's time to remove the saucepan from the heat. Leave to cool. When the custard base is cold, stir in the cream. Transfer the whole mixture into the ice cream maker.

orange sorbet

Ingredients:

Sugar	200 g
Fresh orange juice	250 ml
Water	375 ml
Oranges	2
Lemon juice	from a whole lemon

In a saucepan mix together the sugar, water and orange zest. Heat gently, stirring all the time until the sugar has dissolved. Bring to the boil then actually boil the mixture for approx 5 to 8 minutes - until you have a syrup.

Remove from the heat and leave to cool. When cool, stir in the orange and lemon juices then transfer the complete mixture into ice cream maker.

apple sorbet

Ingredients:

Apple juice	500 ml
Can apple puree	250 g
Egg whites	2

Take the apple puree and mix with the apple juice. Pour into a baking tray (metal) and freeze. When frozen transfer to a food blender or processor and blend until smooth. Whisk the egg whites and when stiff, fold them into the blended apple mixture. Transfer the complete mixture into the ice cream maker.

crunchy pecan nut and maple syrup ice cream

Ingredients:

Pecan units chopped	100 g
Butter	50 g
Brown sugar	2 tablespoons
Maple syrup	2 tablespoons
Print milk	375 ml
Thickened cream	375 ml

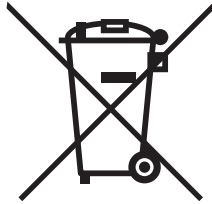
Using a fry pan, slowly melt the butter then add the chopped pecan nuts. Sprinkle on the sugar, stir and cook on a medium heat for approx 3-4 minutes until the nuts are crisp.

NB. Cooking on too high a heat will burn the pecan nuts and render a bitter taste.

Remove from the pan and place to one side to cool. In a separate mixing bowl, pour in the milk, stir in the cream and then add the fried, chopped pecan nuts. Still stirring add the maple syrup until blended in.

Transfer the complete mixture into the ice cream maker.

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.