

guzzanti

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

GZ-155

CZ

SK

PL

H

SI

DE

EN

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

BEZPEČNOST

- Přečtěte si všechny pokyny před použitím.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě před nasazením, sejmutím nebo čištěním nástavců.
- Děti nesmí používat spotřebič bez dohledu. Nenechávejte viset přívodní kabel přes okraj stolu, kde na něj dosáhnou děti.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozenými přívodním kabelem nebo zástrčkou, pokud je poškozený samotný spotřebič, nebo po pádu spotřebiče.
- Pro zabránění riziku požáru, zasažení elektrickým proudem nebo zranění neumísťujte kabel, zástrčku ani spotřebič do vody ani jiných tekutin.
- Nikdy nepoužívejte nedoporučené příslušenství.
- Zabraňte kontaktu s pohyblivými díly. Držte ruce, vlasy, oděvy, lopatky a další náčiní mimo spotřebič během provozu, k snížení rizika zranění a/nebo poškození spotřebiče.
- Spotřebič nepoužívejte venku.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dohledu.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Spotřebič používejte pouze k určenému účelu v domácnosti.
- Před přípravou zmrzliny nebo sorbetu se ujistěte, zda je všechno důkladně čisté.
- Nikdy nezmrazujte již částečné nebo zcela rozmrazenou zmrzlinu nebo sorbet.
- Zmrzlinu nebo sorbet obsahující syrová vejčička musíte spotřebovat do jednoho týdne. Zmrzlina chutná nejlíp, pokud je 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 mrazicí roztok vytéká z misky, nepoužívejte ji. Mrazicí tekutina není toxická.
- Neumisťujte spotřebič na horké lchy jako je sporák, varná deska nebo do blízkosti plynového sporáku.

Před připojením

- Ujistěte se, zda jsou parametry elektrické sítě stejné jako uvedené na výrobním štítku spotřebiče.

Před prvním použitím

- 1 Odstraňte veškeré obalové materiály.
- 2 Všechny díly umyjte: viz „čištění“.
- 3 **8-12 hodin předem umístěte mrazicí misku do mrazničky.**
- 4 **Připravte si směs zmrzliny nebo sorbetu (viz recepty). Nechte směs vychladnout v chladničce.**

SPECIFIKACE

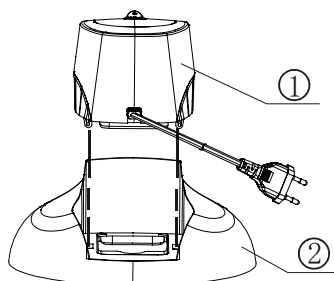
Typ spotřebiče	Výrobek zmrzliny
Model	GZ-155
Napájecí napětí	220 - 240 V ~ 50 Hz
Spotřeba elektrické energie	12 W
Provozní objem	1,5 L
Třída spotřebiče	II

POUŽITÍ VÝROBNÍKU ZMRZLINY

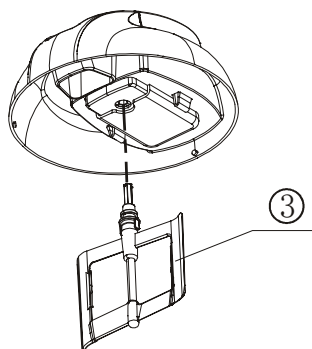
Popis

- ① Napájecí jednotka
- ② Víko
- ③ Lopatka
- ④ Mrazicí miska
- ⑤ Tlačítko zapnutí/vypnutí

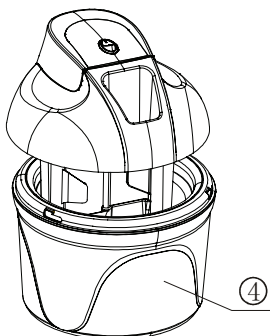
1 Nasaďte napájecí jednotku na víko, zacvakne na místě.



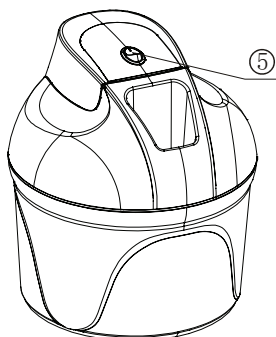
2 Do napájecí jednotky instalujte lopatku.



- 3 Z mrazničky vyndejte mrazicí misku.
- 4 Vložte sestavené víko/napájecí základnu/lopatku do mrazicí misky a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte v pozici.



- 5 Nyní můžete zapnout výrobek zmrzliny pomocí přepínače zapnutí/vypnutí.



SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT VYPNUTÝ PŘED PŘIDÁNÍM ZMRZLINY NEBO SORBETU, ABY SE ZABRÁNILO OKAMŽITÉMU ZMRAZENÍ NA STĚNÁCH MISKY.

- 6 Přeš otvor nalijte směs zmrzliny nebo sorbetu do mrazicí misky.
 - Při nalévání směsi do misky vždy ponechte nejméně 4 cm od vrchu, protože objem směsi se během mrazení zvětšuje.
- 7 Zpracovávejte směs do dosažení požadované konzistence. Může to trvat přibližně 15 až 30 minut, většina směsí bude hotová za kratší dobu.

Důležité

- Během procesu mrazení spotřebič nezastavujte a nezapínejte, protože směs může přimrznout na stěnách misky a zabránit pohybu lopatky.
- Abyste zabránili přehřátí motoru, směr rotace se změni, pokud je směs příliš hustá. Pokud se směr rotace neustále měni, spotřebič zastavte.
- V zřídka vých případech přetížení motoru bezpečnostní zařízení přeruší provoz vypnutím motoru. Pokud k tomu dojde, spotřebič vypněte, odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.

8 Spotřebič vypněte, sejměte napájecí jednotku s víkem. Zmrzlina je připravená k servírování.

- Připravená zmrzlina by měla mít konzistenci, kterou lze nabírat lžící. Pak ji můžete přenést do samostatné nádoby k uskladnění v mrazničce.

Důležité

- K vyndání směsi z misky nepoužívejte kovové náčiní.
- Misku vyndejte z mrazničky těsně před výrobou zmrzliny.

Tipy

- Doporučujeme vám ponechat misku v mrazničce, bude vždy připravená k použití. Misku dejte před zmrazením do plastového sáčku. Misku postavte ve svislé pozici.
- Před vložením misky do mrazničky se ujistěte, zda je miska důkladně suchá.
- Nepropichujte ani neohřívajte mrazicí misku.
- **Mrazicí 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 bráni procesu mrazení.

ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním spotřebič vypněte, odpojte od elektrické sítě a rozeberte.
- Napájecí jednotku, kabel ani zástrčku nikdy nedávejte do vody.
- Nemyjte díly v myčce nádobí.
- Nečistěte prášky, drátěnkami, ani jinými drsnými materiály.

Mrazicí miska

- Před čištěním nechte mrazicí misku zahřát na pokojovou teplotu.
- Umyjte vnitřek misky, pak důkladně vysušte. Neponořujte do vody.

Lopatka

- Vyndejte lopatku z napájecí jednotky.
- Umyjte, pak důkladně vysušte.

Víko

- Umyjte víko, pak důkladně vysušte.

Napájecí jednotka

- Utřete vlhkou utěrkou, pak vysušte.

SERVIS A ZÁKAZNICKÁ PODPORA

- Pokud je poškozený přívodní kabel, z bezpečnostních důvodů jej musí vyměnit kvalifikovaný technik.
- Tento spotřebič není určený pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, dokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

Pokud potřebujete pomoc:

- S použitím výrobce zmrzliny
- Se servisem nebo opravou
Kontaktujte prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.

RECEPTY

Mléčná zmrzlina

Ingredience:

Mléko 350 ml

Smetana na šlehání 150 ml

Bílý cukr 50 g

Důležité:

Zchladte misku v mrazničce nejméně 8 hodin před přípravou zmrzliny.

Postup:

1. Vyšlehejte smetanu do tuhé konzistence.
2. Zmixujte mléko, smetanu a cukr. Pak je zchladte na 5-10 °C.
3. Zapněte spotřebič a nalijte do něj směs.

Banánová zmrzlina

Ingredience:

Velký zralý banán 1 ks (přibl. 90 g)

Mléko 250 ml

Smetana na šlehání 160 ml

Bílý cukr 50 g

Důležité:

Zchladte misku v mrazničce nejméně 8 hodin před přípravou zmrzliny.

Postup:

1. Přetlačte banán.
2. Vyšlehejte smetanu do tuhé konzistence.
3. Zmixujte protlačený banán, mléko, smetanu a bílý cukr. Pak zchladte na 5-10 °C.
4. Zapněte spotřebič a nalijte do něj směs.

Mango zmrzlina

Ingredience:

Mango 2 ks (přibl. 200 g)
Mléko 180 ml
Smetana na šlehání 120 ml
Bílý cukr 50 g

Důležité:

Zchladte misku v mrazničce nejméně 8 hodin před přípravou zmrzliny.

Postup:

1. Protlačte mango.
2. Vyšlehejte smetanu do tuhé konzistence.
3. Smíchejte protlačené mango, mléko, smetanu a bílý cukr. Pak ingredience zchladte na 5-10 °C.
4. Zapněte spotřebič a nalijte do něj směs.

Matcha rozinková zmrzlina

Ingredience:

4 vaječné žloutky
Mléko 250 ml
Smetana na šlehání 100 ml
Bílý cukr 100 g
Matcha prášek 15 g
Několik rozinek

Důležité:

Zchladte misku v mrazničce nejméně 8 hodin před přípravou zmrzliny.

Postup:

1. Zahřejte mléko na 60 °C.
2. Vyšlehejte vaječné žloutky a bílý cukr, dokud se cukr nerozpustí. Pak zmixujte s ohřátým mlékem a přiveďte k varu. Pak zchladte na 5 °C.
3. Vyšlehejte smetanu do tuhé konzistence.
4. Zmixujte všechny ingredience. Pak zchladte na 5-10 °C.
5. Zapněte spotřebič a nalijte do něj směs.

Jahodová zmrzlina

Ingredience:

Čerstvé jahody 200 g
Mléko 190 ml
Smetana na šlehání 120 ml
Bílý cukr 40 g

Důležité:

Zchladte misku v mrazničce nejméně 8 hodin před přípravou zmrzliny.

Postup:

1. Protlačte jahody.
2. Vyšlehejte smetanu do tuhé konzistence.
3. Zmixujte protlačené jahody, mléko, smetanu a bílý cukr. Pak zchladte a 5-10 °C.
4. Zapněte spotřebič a nalijte do něj směs.

Čokoládová zmrzlina

Ingredience:

Čokoláda 70 g
Mléko 270 ml
Smetana na šlehání 170 ml
Bílý cukr 40 g

Důležité:

Zchladte misku v mrazničce nejméně 8 hodin před přípravou zmrzliny.

Postup:

1. Zahřejte mléko a bílý cukr. Pak přidejte čokoládu, dokud se neroztopí.
2. Vyšlehejte smetanu do tuhé konzistence.
3. Zmixujte všechny ingredience. Pak zchladte na 5-10 °C.
4. Zapněte spotřebič a nalijte do něj směs.

Zmrzlina z červené fazole

Ingredience:

Červené fazole 175 g
Mléko 200 ml
Smetana na šlehání 115 ml
Bílý cukr 60 g

Důležité:

Zchladte misku v mrazničce nejméně 8 hodin před přípravou zmrzliny.

Postup:

1. Protlačte červené fazole. Pak zmixujte s mlékem a bílým cukrem.
2. Vyšlehejte smetanu do tuhé konzistence.
3. Zmixujte všechny ingredience. Zchladte na 5-10 °C.
4. Zapněte spotřebič a nalijte do něj směs.

Jogurtová zmrzlina

Ingredience:

Jogurt 245 ml
Smetana na šlehání 155 ml
Bílý cukr 50 g
Jahodový džus 90 ml
Citronový džus 10 ml

Důležité:

Zchladte misku v mrazničce nejméně 8 hodin před přípravou zmrzliny.

Postup:

1. Vyšlehejte smetanu do tuhé konzistence.
2. Zmixujte všechny ingredience. Pak zchladte na 5-10 °C.
3. Zapněte spotřebič a nalijte do něj směs.



Tento spotřebič vyhovuje WEEE-směrnici 2002/96/EC o likvidaci elektrických a elektronických zařízení (WEEE).



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.
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.
- 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

BEZPEČNOSŤ

- Prečítajte si všetky pokyny pred použitím.
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete pred nasadením, zložením alebo čistením nástavcov.
- Deti nesmú používať spotrebič bez dozoru. Nenechávajte visieť napájací kábel cez okraj stola, kde naň dosiahnu deti.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodenými napájacím káblom alebo zástrčkou, ak je poškodený samotný spotrebič, alebo po páde spotrebiča.
- Pre zabránenie rizika požiaru, zasiahnutia elektrickým prúdom alebo zranenia neumiestňujte kábel, zástrčku ani spotrebič do vody ani iných tekutín.
- Nikdy nepoužívajte neodporúčané príslušenstvo.
- Zabráňte kontaktu s pohyblivými dielmi. Držte ruky, vlasy, odevy, lopatky a ďalšie náradie mimo spotrebič počas prevádzky, pre zníženie rizika zranenia a/alebo poškodenia spotrebiča.
- Spotrebič nepoužívajte vonku.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
- Spotrebič používajte len na určený účel v domácnosti.
- Pred prípravou zmrzliny alebo sorbetu sa uistite, že je všetko dôkladne čisté.
- Nikdy nezmrazujte už čiastočne alebo úplne rozmrazenú zmrzlinu alebo sorbet.
- Zmrzlinu alebo sorbet obsahujúci surové vajíčka musíte spotrebovať do jedného týždňa. Zmrzlina chutná najlepšie, ak je čerstvá.
- Zmrzlinu alebo sorbet obsahujúci surové alebo čiastočne varené vajíčka nepodávajte malým deťom, tehotným ženám, starším alebo chorým 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.
- Neumiestňujte spotrebič na horúce plochy ako je sporák, varný panel alebo do blízkosti plynového sporáka.

Pred pripojením

- Uistite sa, že sú parametre elektrickej siete rovnaké ako uvedené na výrobnom štítku spotrebiča.

Pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetky obalové materiály.
- 2 Všetky diely umyte: vid' „čistenie“.
- 3 **8-12 hodín vopred umiestnite mraziacu misku do mrazničky.**
- 4 **Pripravte si zmes zmrzliny alebo sorbetu (vid' recepty). Nechajte zmes vychladnúť v chladničke.**

ŠPECIFIKÁCIE

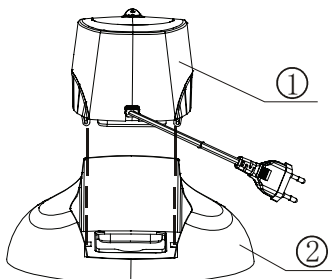
Typ spotrebiča	Výrobník zmrzliny
Model	GZ-155
Napájacie napätie	220 - 240 V ~ 50 Hz
Spotreba elektrickej energie	12 W
Prevádzkový objem	1,5 L
Trieda spotrebiča	II

O POUŽITÍ VÝROBNÍKA ZMRZLINY

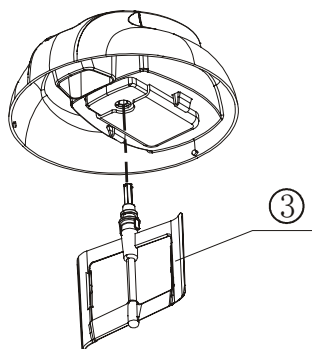
Popis

- ① Napájacia jednotka
- ② Veko
- ③ Lopatka
- ④ Mraziaca miska
- ⑤ Tlačidlo zapnutia/vypnutia

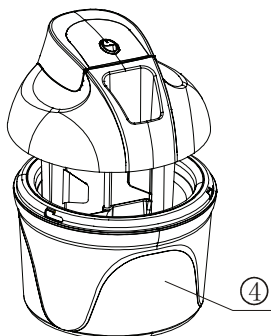
1 Nasadíte napájaciu jednotku na veko, zacvaknete na mieste.



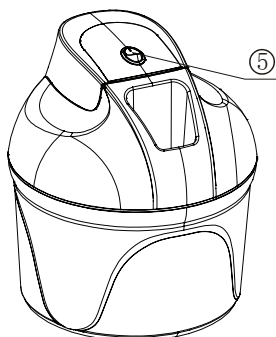
2 Do napájacej jednotky inštalujte lopatku.



- 3 Z mrazničky vyberte mraziacu miskú.
- 4 Vložte zostavené veko/napájaciu základňu/lopatku do mraziacej misky a otočením v smere hodinových ručičiek zaistíte v pozícii.



- 5 Teraz môžete zapnúť výrobnik zmrzliny pomocou prepínača zapnutia/vypnutia.



SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ VYPNUTÝ PRED PRIDANÍM ZMRZLINY ALEBO SORBETU, ABY SA ZABRÁNILO OKAMŽITÉMU ZMRAZENIU NA STENÁCH MISKY.

- 6 Cez otvor nalejte zmes zmrzliny alebo sorbetu do mraziacej misky.
 - Pri nalievaní zmesi do misky vždy nechajte najmenej 4 cm od vrchu, pretože objem zmesi sa počas mrazenia zväčšuje.
- 7 Spracovávajú zmes do dosiahnutia požadovanej konzistencie. Môže to trvať približne 15 až 30 minút, väčšina zmesi bude hotová za kratší čas.

Dôležité

- Počas procesu mrazenia spotrebič nezastavujte a nezapínajte, pretože zmes môže primrznúť na stenách misky a zabrániť 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.

8 Spotrebič vypnite, zložte napájajúcu jednotku s vekom. Zmrzlina je pripravená na servírovanie.

- Pripravená zmrzlina by mala mať konzistenciu, ktorú je možné naberať lyžicou. Potom ju môžete preniesť do samostatnej nádoby pre uskladnenie v mrazničke.

Dôležité

- Pre vybratie zmesi z misky nepoužívajte kovové náradie.
- Misku vyberte z mrazničky tesne pred výrobou zmrzliny.

Tipy

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

ČISTENIE

- Pred čistením spotrebič vypnite, odpojte od elektrickej siete a rozoberte.
- Napájajúcu jednotku, kábel ani zástrčku nikdy nedávajte do vody.
- Neumývajte diely v umývačke riadu.
- Nečistite práškami, drôtenkami ani inými drsnými materiálmi.

Mraziaca miska

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

Lopatka

- Vyberte lopatku z napájajúcej jednotky.
- Umyte, potom dôkladne vysušte.

Veko

- Umyte veko, potom dôkladne vysušte.

Napájajúca jednotka

- Utrite vlhkou utierkou, potom vysušte.

SERVIS A ZÁKAZNÍCKA PODPORA

- Ak je poškodený napájací kábel, z bezpečnostných dôvodov ho musí vymeniť kvalifikovaný technik.
- Tento spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, kým nie sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.

Ak potrebujete pomoc:

- S použitím výrobníka zmrzliny
- So servisom alebo opravou
Kontaktujte predajňu, kde ste spotrebič zakúpili.

RECEPTY

Mliečna zmrzlina

Ingrediencie:

Mlieko 350 ml

Smotana na šľahanie 150 ml

Biely cukor 50 g

Dôležité:

Schlaďte misku v mrazničke najmenej 8 hodín pred prípravou zmrzliny.

Postup:

1. Vyšľahajte smotanu do tuhej konzistencie.
2. Zmixujte mlieko, smotanu a cukor. Potom ich schlaďte na 5-10 °C.
3. Zapnite spotrebič a nalejte doň zmes.

Banánová zmrzlina

Ingrediencie:

Veľký zrelý banán 1 ks (pribl. 90 g)

Mlieko 250 ml

Smotana na šľahanie 160 ml

Biely cukor 50 g

Dôležité:

Schlaďte misku v mrazničke najmenej 8 hodín pred prípravou zmrzliny.

Postup:

1. Pretlačte banán.
2. Vyšľahajte smotanu do tuhej konzistencie.
3. Zmixujte pretlačený banán, mlieko, smotanu a biely cukor. Potom schlaďte na 5-10 °C.
4. Zapnite spotrebič a nalejte doň zmes.

Mango zmrzlina

Ingrediencie:

Mango 2 ks (pribl. 200 g)
Mlieko 180 ml
Smotana na šľahanie 120 ml
Biely cukor 50 g

Dôležité:

Schladte misku v mrazničke najmenej 8 hodín pred prípravou zmrzliny.

Postup:

1. Pretlačte mango.
2. Vyšľahajte smotanu do tuhej konzistencie.
3. Zmiešajte pretlačené mango, mlieko, smotanu a biely cukor. Potom ingrediencie schladte na 5-10 °C.
4. Zapnite spotrebič a nalejte doň zmes.

Matcha hrozienková zmrzlina

Ingrediencie:

4 vaječné žĺtky
Mlieko 250 ml
Smotana na šľahanie 100 ml
Biely cukor 100 g
Matcha prášok 15 g
Niekoľko hrozienok

Dôležité:

Schladte misku v mrazničke najmenej 8 hodín pred prípravou zmrzliny.

Postup:

1. Zahrejte mlieko na 60 °C.
2. Vyšľahajte vaječné žĺtky a biely cukor, kým sa cukor nerozpuští. Potom zmixujte s ohriatym mliekom a privedte k varu. Potom schladte na 5 °C.
3. Vyšľahajte smotanu do tuhej konzistencie.
4. Zmixujte všetky ingrediencie. Potom schladte na 5-10 °C.
5. Zapnite spotrebič a nalejte doň zmes.

Jahodová zmrzlina

Ingrediencie:

Čerstvé jahody 200 g
Mlieko 190 ml
Smotana na šľahanie 120 ml
Biely cukor 40 g

Dôležité:

Schladte misku v mrazničke najmenej 8 hodín pred prípravou zmrzliny.

Postup:

1. Pretlačte jahody.
2. Vyšľahajte smotanu do tuhej konzistencie.
3. Zmixujte pretlačené jahody, mlieko, smotanu a biely cukor. Potom schladte a 5-10 °C.
4. Zapnite spotrebič a nalejte doň zmes.

Čokoládová zmrzlina

Ingrediencie:

Čokoláda 70 g

Mlieko 270 ml

Smotana na šľahanie 170 ml

Biely cukor 40 g

Dôležité:

Schladte misku v mrazničke najmenej 8 hodín pred prípravou zmrzliny.

Postup:

1. Zahrejte mlieko a biely cukor. Potom pridajte čokoládu, kým sa neroztopí.
2. Vyšľahajte smotanu do tuhej konzistencie.
3. Zmixujte všetky ingrediencie. Potom schladte na 5-10 °C.
4. Zapnite spotrebič a nalejte doň zmes.

Zmrzlina z červenej fazule

Ingrediencie:

Červené fazule 175 g

Mlieko 200 ml

Smotana na šľahanie 115 ml

Biely cukor 60 g

Dôležité:

Schladte misku v mrazničke najmenej 8 hodín pred prípravou zmrzliny.

Postup:

1. Pretlačte červené fazule. Potom zmixujte s mliekom a bielym cukrom.
2. Vyšľahajte smotanu do tuhej konzistencie.
3. Zmixujte všetky ingrediencie. Schladte na 5-10 °C.
4. Zapnite spotrebič a nalejte doň zmes.

Jogurtová zmrzlina

Ingrediencie:

Jogurt 245 ml

Smotana na šľahanie 155 ml

Biely cukor 50 g

Jahodový džús 90 ml

Citrónový džús 10 ml

Dôležité:

Schladte misku v mrazničke najmenej 8 hodín pred prípravou zmrzliny.

Postup:

1. Vyšľahajte smotanu do tuhej konzistencie.
2. Zmixujte všetky ingrediencie. Potom schladte na 5-10 °C.
3. Zapnite spotrebič a nalejte doň zmes.



Tento spotřebič vyhovuje WEEE-smernici 2002/96/EC o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



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 odvápnovanie 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

BEZPIECZEŃSTWO

- Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.
- Przed zakładaniem, zdejmowaniem lub czyszczeniem akcesoriów zawsze odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Nie pozwól dziecku na obsługę urządzenia bez nadzoru. Nigdy nie zostawiaj przewodu luźno zwisającego z krawędzi stołu w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Nie używaj urządzenia w razie uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki, po upadku z wysokości lub w razie innego uszkodzenia.
- W celu uniknięcia ryzyka pożaru, porażenia prądem nigdy nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki lub samego urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
- Nie używaj akcesoriów niezalecanych przez producenta.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Ręce, włosy, odzież, łopatki i inne przybory kuchenne w czasie pracy urządzenia trzymaj poza jego obszarem pracy, aby uniknąć ryzyka obrażenia ciała lub/i uszkodzenia urządzenia.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz budynku.
- Nigdy nie zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie można używać tylko wewnątrz budynku i wyłącznie w celu, do którego zostało ono przeznaczone.
- Przed rozpoczęciem przyrządzania lodów lub sorbetu upewnij się, że wszystko jest dokładnie czyste.
- Nigdy nie zamrażaj ponownie całkowicie lub częściowo rozmrożonych lodów/sorbetu.
- Lody lub sorbet zawierające świeże jaja należy spożyć w ciągu jednego tygodnia. Najlepsze lody są świeże.
- Lody lub sorbet zawierające świeże lub częściowo ugotowane jaja nie nadają się do spożycia przez małych dzieci, kobiety w ciąży, starszych i chorych osób.
- Aby uniknąć ryzyka odniesienia obrażeń, zachowaj ostrożność podczas przenoszenia miski, szczególnie po wyjęciu z zamrażarki.
- Nie używaj miski w razie wycieku płynu. Płyn do zamrażania jest nietoksyczny.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak kuchenka, płyta grzewcza, lub w pobliżu kuchenki gazowej.

Przed podłączeniem do zasilania

- Upewnij się, że parametry na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami sieci elektrycznej.

Przed pierwszym uruchomieniem

- 1 Usuń wszelkie materiały opakowaniowe.
- 2 Zmyj wszystkie elementy zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.
- 3 **8-12 godzin przed rozpoczęciem pracy umieść misę mrozącą w zamrażarce.**
- 4 **Przygotuj sobie mieszankę do lodów lub sorbetu (patrz przepisy). Gotową mieszankę pozostaw do schłodzenia w lodówce.**

SPECYFIKACJA

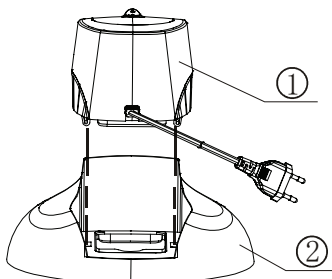
Typ urządzenia	Maszynka do lodów
Model	GZ-155
Napięcie zasilania	220 - 240 V ~ 50 Hz
Moc odbierana	12 W
Objętość robocza	1,5 l
Klasa urządzenia	II

OBSŁUGA MASZYNKI DO LODÓW

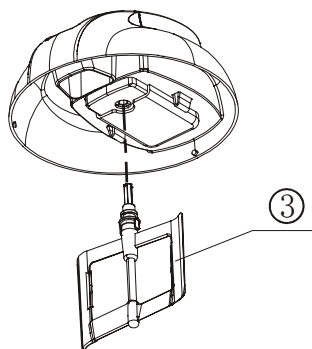
Opis

- ① Zespół napędowy
- ② Pokrywa
- ③ Łopatkę
- ④ Misa mrożąca
- ⑤ Przycisk włącz/wyłącz

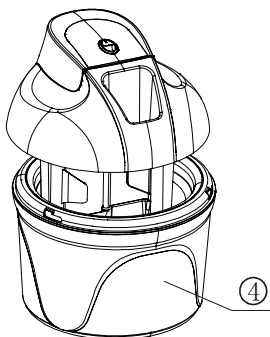
1 Zatrzaśnij zespół napędowy na pokrywie.



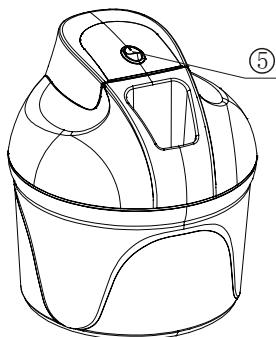
2 Zamocuj łopatkę w zespole napędowym.



- 3 Wyjmij misę mrożącą z zamrażarki.
- 4 Zmontowaną całość (pokrywa + zespół napędowy + łopatka) umieść w misie mrożącej i zablokuj w właściwym położeniu poprzez obrócenie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



- 5 Teraz możesz włączyć urządzenie za pomocą przełącznika Włącz/Wyłącz.



PRZED DODANIEM LODÓW LUB SORBETU URZĄDZENIE POWINNO BYĆ WYŁĄCZONE, ABY UNIKNĄĆ NATYCHMIASTOWEGO ZAMROŻENIA NA ŚCIANKACH MISKI.

- 6 Wlej mieszankę lodów lub sorbetu do misy mrożącej przez otwór.
 - Wlewając mieszankę do misy, zawsze zostaw przynajmniej 4 cm wolnego miejsca - mieszanka zwiększa swoją objętość podczas zamrażania..
- 7 Mieszaj zawartość misy do osiągnięcia pożądanej konsystencji. Proces mieszania może trwać od 15 do 30 minut, jednak większość rodzajów lodów będzie gotowa w krótszym czasie.

Ważne

- W czasie procesu zamrażania nie wyłączaj i nie włączaj urządzenia. Mieszanka mogłaby przymarznąć do ścianek miski, uniemożliwiając dalszy ruch łopatk.
- W przypadku, gdy mieszanka jest zbyt gęsta, urządzenie automatycznie zmieni kierunek obrotów, aby uniknąć przegrzania silnika. Gdy kierunek obrotów zmienia się zbyt często, należy wyłączyć urządzenie.
- W rzadkich przypadkach silnik może zostać wyłączony przez urządzenie zabezpieczające. W razie samoczynnego wyłączenia silnika należy odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić do wystygnięcia.

8 Wyłącz urządzenie i zdejmij zespół napędowy z pokrywą. Lody gotowe są do podawania.

- Konsystencja gotowych lodów powinna umożliwiać nabieranie łyżką. Gotowe lody można umieścić w osobnym pojemniku w celu przechowywania w zamrażarce.

Ważne

- Do wybierania lodów z miski nigdy nie używaj metalowych przedmiotów.
- Misę wyjmij z zamrażarki tuż przed produkcją lodów.

Porady

- Zalecamy zostawienie miski w zamrażarce - będzie ona zawsze gotowa do użycia. Przed zamrożeniem umieść misę w plastikowym worku. Misę ustawiaj w pozycji poziomej.
- Przed umieszczeniem miski w zamrażarce upewnij się, że jest ona całkowicie sucha.
- Nie przedziurawiaj i nie ogrzewaj miski mrozącej.
- **Misa mrożąca powinna zostać umieszczona w zamrażarce o temperaturze pracy -18° C (i niższej) co najmniej 8 godzin przed rozpoczęciem pracy.**
- Aby osiągnąć lepsze wyniki, schłodź wszystkie składniki przed rozpoczęciem pracy.
- Dodanie do mieszanki alkoholu blokuje proces zamrażania.

CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania i zdemontować akcesoria.
- Nigdy nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki lub zespołu zasilającego w wodzie.
- Poszczególnych części nie myj w zmywarce.
- Nigdy nie czyść urządzenia za pomocą proszków, druciaka lub innych środków ściernych.

Misa mrożąca

- Przed czyszczeniem zostaw misę, by rozgrzała się do temperatury pokojowej.
- Zmyj wnętrze miski i dokładnie wysusz. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

Łopatk

- Wyjmij łopatkę z zespołu napędowego.
- Zmyj ją, a następnie dokładnie wysusz.

Pokrywa

- Pokrywę zmyj i dokładnie wysusz.

Zespół napędowy

- Wytrzyj wilgotną ściereczką i wysusz.

SERWIS KLIENCKI

- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego, ze względów bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę kwalifikowanemu technikowi serwisu.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba, że są one pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Gdy potrzebujesz pomocy:

- Z obsługą maszynki do lodów
- Z serwisem lub naprawą urządzenia
Zwracaj się do sklepu, gdzie zostało ono zakupione.

PRZEPISY

Lody mleczne

Składniki:

Mleko 350 ml

Śmietanka do ubijania 150 ml

Cukier biały 50 g

Ważne:

Zamrażaj misę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin przed rozpoczęciem produkcji lodów.

Sposób przygotowania:

1. Ubij śmietankę do pożądanej konsystencji..
2. Zmiksuj mleko, śmietanę i wanilię. Następnie schłódź do 5-10°C.
3. Włącz urządzenie i wlej mieszankę.

Lody bananowe

Składniki:

Duży, dojrzały banan 1 szt. (ok. 90 g)

Mleko 250 ml

Śmietanka do ubijania 160 ml

Cukier biały 50 g

Ważne:

Zamrażaj misę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin przed rozpoczęciem produkcji lodów.

Sposób przygotowania:

1. Przetrzyj banan przez sitko.
2. Ubij śmietankę do pożądanej konsystencji.
3. Zmiksuj banan, mleko, śmietanę i cukier biały. Następnie schłódź do 5-10°C.
4. Włącz urządzenie i wlej mieszankę.

Lody mango

Składniki:

Mango 2 szt. (ok. 200 g)

Mleko 180 ml

Śmietanka do ubijania

120 ml Cukier biały 50 g

Ważne:

Zamrażaj misę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin przed rozpoczęciem produkcji lodów.

Sposób przygotowania:

1. Przetrzyj mango.
2. Ubij śmietankę do pożądanej konsystencji.
3. Zmiksuj mango, mleko, śmietanę i cukier biały. Następnie schłódź do 5-10°C.
4. Włącz urządzenie i wlej mieszankę.

Lody rodzynekowe Matcha

Składniki:

4 żółtka

Mleko 250 ml

Śmietanka do ubijania 100 ml

Cukier biały 100 g

Proszek Matcha 15 g

Kilka rodzynek

Ważne:

Zamrażaj misę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin przed rozpoczęciem produkcji lodów.

Sposób przygotowania:

1. Podgrzej mleko do 60 °C.
2. Utrzyj żółtka z cukrem, do rozpuszczenia się cukru. Następnie zmiksuj z ciepłym mlekiem i zagotuj. Następnie schłódź do 5°C.
3. Ubij śmietankę do pożądanej konsystencji.
4. Zmiksuj wszystkie składniki. Następnie schłódź do 5-10°C.
5. Włącz urządzenie i wlej mieszankę.

Lody truskawkowe

Składniki:

Świeże truskawki 200 g

Mleko 190 ml

Śmietanka do ubijania 120 ml

Cukier biały 40 g

Ważne:

Zamrażaj misę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin przed rozpoczęciem produkcji lodów.

Sposób przygotowania:

1. Przetrzyj truskawki.
2. Ubij śmietankę do pożądanej konsystencji.
3. Zmiksuj truskawki, mleko, śmietanę i cukier biały. Następnie schłódź do 5-10°C.
4. Włącz urządzenie i wlej mieszankę.

Lody czekoladowe

Składniki:

Czekolada 70 g
Mleko 270 ml
Śmietanka do ubijania 170 ml
Cukier biały 40 g

Ważne:

Zamrażaj misę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin przed rozpoczęciem produkcji lodów.

Sposób przygotowania:

1. Podgrzej mleko i cukier biały. Dodaj czekoladę i poczekaj, dopóki się nie rozpuści.
2. Ubij śmietankę do pożądanej konsystencji.
3. Zmiksuj wszystkie składniki. Następnie schłódź do 5-10°C.
4. Włącz urządzenie i wlej mieszankę.

Lody z fasoli czerwonej

Składniki:

Fasola czerwona 175 g
Mleko 200 ml
Śmietanka do ubijania 115 ml
Cukier biały 60 g

Ważne:

Zamrażaj misę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin przed rozpoczęciem produkcji lodów.

Sposób przygotowania:

1. Przetrzyj fasolę czerwoną. Następnie zmiksuj z mlekiem i cukrem białym.
2. Ubij śmietankę do pożądanej konsystencji.
3. Zmiksuj wszystkie składniki. Schłódź do 5-10°C.
4. Włącz urządzenie i wlej mieszankę.

Lody jogurtowe

Składniki:

Jogurt 245 ml
Śmietanka do ubijania 155 ml
Cukier biały 50 g
Sok truskawkowy 90 ml
Sok cytrynowy 10 ml

Ważne:

Zamrażaj misę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin przed rozpoczęciem produkcji lodów.

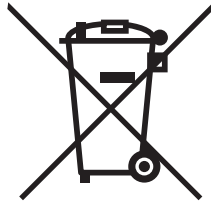
Sposób przygotowania:

1. Ubij śmietankę do pożądanej konsystencji.
2. Zmiksuj wszystkie składniki. Następnie schłódź do 5-10°C.
3. Włącz urządzenie i wlej mieszankę.



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską 2002/96/WE w sprawie zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

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.

BIZTONSÁG

- Használat előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót.
- Mindig áramtalanítsa a készüléket annak összeszerelése, szétszerelése vagy tisztítása előtt.
- Gyerekek nem használhatják felügyelet nélkül a készüléket. Ne hagyja szabadon lógni a tápkábelt az asztal szélén, olyan helyen, ahol gyerekek is elérhetik.
- Ne használja a készüléket, ha megsérült a tápkábel, csatlakozódugasz, vagy maga a készülék, vagy ha a készülék leesett.
- A tűz, elektromos áramütés vagy sérülések veszélynek elkerülése végett ne merítse a tápkábelt, csatlakozódugaszt vagy a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Soha ne használjon olyan tartozékokat, amelyeket a gyártó nem javasol.
- 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 konyhai eszközöktől.
- Ne használja a szabadban a készüléket.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne engedje meg, hogy gyerekek játszanak a készülékkel.
- A készülék csak háztartásban, eredeti rendeltetési céljára használható.
- A fagylalt vagy sörbet készítése előtt gondosodjon a megfelelő tisztaságról.
- 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 nő, 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.
- Ne helyezze forró felületekre, pl. kályhára, főzőlapra vagy gáztűzhely közelébe a készüléket.

Csatlakoztatás előtt

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

Első használat előtt

- 1 Távolítsa el a csomagolást.
- 2 Mossa meg valamennyi tartozékot: lásd „tisztítás“.
- 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.**

SPECIFIKÁCIÓK

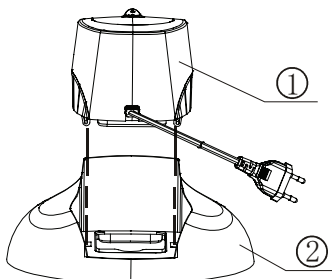
A készülék típusa	Fagylaltgép
Modell	GZ-155
Tápfeszültség	220 - 240 V ~ 50 Hz
Elektromos energia-fogyasztás	12 W
Üzemeltetési térfogat	1,5 L
Érintésvédelmi osztály	II

A FAGYLALTGÉP HASZNÁLATA

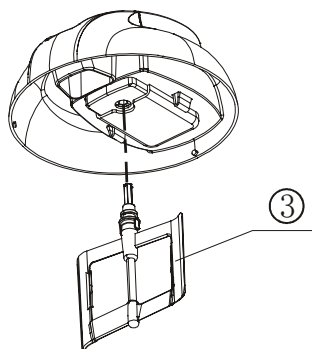
A készülék részei

- ① Elektromos egység
- ② Fedőlap
- ③ Keverőlapát
- ④ Fagyasztótál
- ⑤ Bekapcsolás/Kikapcsolás gomb

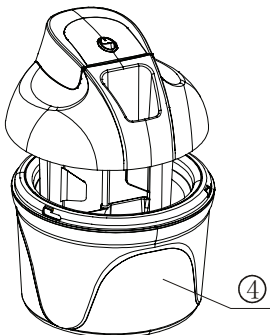
1 Helyezze fel az elektromos egységet a fedőlagra, és kattintsa a helyére.



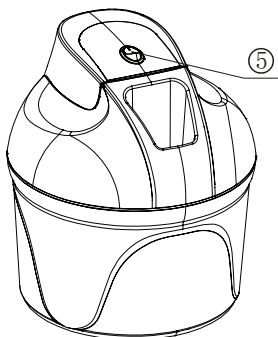
2 Helyezze be a keverőlapátot az elektromos egységbe.



- 3 Vegye ki a fagyasztóból a fagyasztótálat
- 4 Helyezze az összeszerelt fedőlapot/elektromos egységet a fagyasztótálba, fordítsa az óramutató járásának megfelelő irányban, és rögzítse.



- 5 Most kapcsolja be a fagyaltgépet a kapcsológomb megnyomásával.



A FAGYLALT VAGY SÖRBET BEHELYEZÉSE ELŐTT MINDIG KI KELL KAPCSOLNI A KÉSZÜLÉKET, KÜLÖNBEN A KEVERÉK AZONNAL A FAGYASZTÓTÁL OLDALÁHOZ FAGYHAT.

- 6 Töltse a fagyaltot vagy sörbetet a fagyasztótálba a nyíláson keresztül.
 - Mindig hagyjon legalább 4 cm üres helyet a fagyasztótálban, mert a keverék térfogata fagyasztás közben növekedni fog.
- 7 Fagyassza a keveréket a kívánt konzisztencia eléréséig. Ez 15 és 30 perc között tarthat, 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 meg 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 áramkörtől, és hagyja kihűlni.

8 Kapcsolja ki a készüléket, vegye le az elektromos egységet a fedőlappal. A fagyalt tálalásra készen áll.

- A fagyalt állagának kanalazhatónak kell lennie. Most átteheti a fagyaltot egy másik tartályba, amelyben majd tárolni fogja a fagyasztóban.

Fontos

- Ne használjon fémeszközöket a fagyalt kiszedéséhez.
- A fagyasztótálal csak közvetlenül a fagyaltkészítés előtt vegye ki a mélyhűtőből.

Tipppek

- Hagyja a fagyasztótálal a mélyhűtőben, így mindig használatra készen áll majd. Fagyasztás előtt tegye a tálat egy műanyag zacskóba. A tálat függőleges helyzetben kel a fagyasztóba állítani.
- Mielőtt a fagyasztóba helyezné a tálat, győződjön meg arról, hogy a tál teljesen száraz.
- Ne lyukassza ki és ne melegítse meg a fagyasztótálal.
- **Helyezze a tálat a fagyasztóba -18°C vagy kevesebb üzemeltetési hőmérsékleten, 8 órával a használat előtt.**
- A legjobb eredmény érdekében hűtse le a hozzávalókat a fagyaltkészítés előtt.
- Az alkohol a keverékben megátolja a fagyasztás folyamatát.

TISZTÍTÁS

- Tisztítás előtt kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket, majd szerelje szét.
- Soha ne merítse vízbe az elektromos egységet, kábelt és csatlakozódugaszt.
- A készülék és részei nem moshatók mosogatógépben.
- Ne használjon súrolóport, drótkefét vagy más, durva tisztítószeret.

Fagyasztótál

- Tisztítás előtt várja meg, amíg a fagyasztótál szobahőmérsékletűre melegszik.
- Mossa ki a tál belsejét, majd törölje szárazra. Ne merítse vízbe a tálat.

Keverőlapát

- Vegye ki az elektromos egységéből a keverőlapátot.
- Mossa meg, majd gondosan törölje szárazra.

Fedőlapp

- Mossa meg a fedőlappot, majd gondosan törölje szárazra.

Elektromos egység

- Törölje át egy nedves ronggyal, majd törölje szárazra.

SZERVIZ ÉS FOGYASZTÓI SZOLGÁLTATÁSOK

- A megsérült tápkábelt a fennálló veszélyek miatt csak egy szakképzett technikus cserélheti ki.
- 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.
- Ne engedje, hogy gyerekek játszanak a készülékkel.

Ha kérdései vannak:

- A fagylaltgép használatával kapcsolatban
- A szervizzel és javítással kapcsolatban
Lépjön kapcsolatba a helyi viszonteladóval.

RECEPTEK

Tejes fagylalt

Hozzávalók:

350 ml tej
150 ml tejszín
50 g finomított cukor

Fontos:

A fagylalt készítése előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán keresztül.

Folyamat:

1. Verje kemény habbá a tejszínt.
2. Turmixolja össze a tejet, tejszínt és a cukrot. Ezután hűtse le a keveréket 5-10 °C hőmérsékletűre.
3. Kapcsolja be a készüléket, és öntse bele a keveréket.

Banánfagylalt

Hozzávalók:

1 db nagy, érett banán (kb.90 g)
250 ml tej
160 ml tejszín
50 g finomított cukor

Fontos:

A fagylalt készítése előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán keresztül.

Folyamat:

1. Pépesítse a banánt.
2. Verje kemény habbá a tejszínt.
3. Turmixolja össze a banánt, tejet, tejszínt és a cukrot. Ezután hűtse le a keveréket 5-10 °C hőmérsékletűre.
4. Kapcsolja be a készüléket, és öntse bele a keveréket.

Mangófagyalt

Hozzávalók:

2 db mangó (kb. 200 g)
180 ml tej
120 ml tejszín
50 g finomított cukor

Fontos:

A fagyalt készítése előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán keresztül.

Folyamat:

1. Pépesítse a mangót.
2. Verje kemény habbá a tejszínt.
3. Turmixolja össze a mangót, tejet, tejszínt és a cukrot. Ezután hűtse le a keveréket 5-10 °C hőmérsékletűre.
4. Kapcsolja be a készüléket, és öntse bele a keveréket.

Matcha mazsolás fagyalt

Hozzávalók:

4 tojássárgája
250 ml tej
100 ml tejszín
100 g finomított cukor
15 g matcha por
Néhány mazsola

Fontos:

A fagyalt készítése előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán keresztül.

Folyamat:

1. Melegítse meg a tejet 60 °C-ra.
2. Keverje addig a tojássárgáját a cukorral, amikor a cukor fel nem olvad. Most turmixolja össze a meleg tejjel, és hevítse fel forráspontig. Ezután hűtse le 5 °C-ra.
3. Verje kemény habbá a tejszínt.
4. Turmixolja össze a hozzávalókat. Ezután hűtse le a keveréket 5-10 °C hőmérsékletűre.
5. Kapcsolja be a készüléket, és öntse bele a keveréket.

Eperfagyalt

Hozzávalók:

200 g friss eper
190 ml tej
120 ml tejszín
40 g finomított cukor

Fontos:

A fagyalt készítése előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán keresztül.

Folyamat:

1. Pépesítse az epret.
2. Verje kemény habbá a tejszínt.
3. Turmixolja össze az epret, tejet, tejszínt és a cukrot. Ezután hűtse le a keveréket 5-10 °C hőmérsékletűre.
4. Kapcsolja be a készüléket, és öntse bele a keveréket.

Csokoládéfagylalt

Hozzávalók:

70 g csokoládé
270 ml tej
170 ml tejszín
40 g finomított cukor

Fontos:

A fagylalt készítése előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán keresztül.

Folyamat:

1. Melegítse meg a tejet a cukorral, majd olvadásig kevergesse benne a csokoládét.
2. Verje kemény habbá a tejszínt.
3. Turmixolja össze a hozzávalókat. Ezután hűtse le a keveréket 5-10 °C hőmérsékletűre.
4. Kapcsolja be a készüléket, és öntse bele a keveréket.

Vörösbabos fagylalt

Hozzávalók:

175 g vörösbab
200 ml tej
115 ml tejszín
60 g finomított cukor

Fontos:

A fagylalt készítése előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán keresztül.

Folyamat:

1. Pépesítse a babot. Turmixolja össze a tejjel és cukorral.
2. Verje kemény habbá a tejszínt.
3. Turmixolja össze a hozzávalókat. Ezután hűtse le a keveréket 5-10 °C hőmérsékletűre.
4. Kapcsolja be a készüléket, és öntse bele a keveréket.

Joghurtos fagylalt

Hozzávalók:

245 ml joghurt
155 ml tejszín
50 g finomított cukor
90 ml eper dzsúsz
10 ml citromos dzsúsz

Fontos:

A fagylalt készítése előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán keresztül.

Folyamat:

1. Verje kemény habbá a tejszínt.
2. Turmixolja össze a hozzávalókat. Ezután hűtse le a keveréket 5-10 °C hőmérsékletűre.
3. Kapcsolja be a készüléket, és öntse bele a keveréket.



A készülék jelölése megfelel az elektromos és az elektronikus berendezések hulladék - elhelyezéséről szóló WEEE 2002/96/EK európai irányelvnek (WEEE).



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.

VARNOST

- Pred uporabo aparata preberite vsa navodila.
- Izključite aparat iz omrežja, preden nataknete, odstranite ali čistite nastavke.
- Otroci ne smejo uporabljati aparata brez nadzora. Električni kabel ne sme viseti čez rob mize, kjer bi bil v dosegu otrok.
- Ne uporabljajte aparata s poškodovanim napajalnim kablom ali vtičem, oz. če je aparat padel ali se poškodoval.
- Ne potaplajte kabla, vtiča ali aparata v vodo ali druge tekočine, da ne pride do električnega udara, požara ali poškodb.
- Ne uporabljajte opreme, ki je proizvajalec ni priporočil.
- Ne dotikajte se gibljivih delov. Pri uporabi aparata imejte roke, lase, oblačila, žlice in druga orodja stran od aparata, da ga ne poškodujete in/ali da se ne pokvari aparat.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Ne dovolite otrokom, da bi se igrali z napravo.
- Aparat uporabljajte samo za predvideni namen.
- Pred pripravo sladoleda ali sorbeta se prepričajte, da je vse popolnoma čisto.
- Nikoli ne zamrzujte delno ali popolnoma odtajanega sladoleda ali sorbeta.
- Sladoled ali sorbet, ki vsebuje surova jajca, je treba uporabiti v roku enega tedna. Sladoled ima najboljši okus, če je svež.
- Sladoled ali sorbet, ki vsebuje surova ali delno kuhana jajca, ne dajajte majhnim otrokom, nosečnicam, starejšim ali bolnim osebam.
- Da bi preprečili poškodbe, si pri ravnanju s posodo zaščitite roke, še posebej ko jo vzamete iz zamrzovalnika.
- Ne uporabljajte posode, če iz nje teče zamrzovalna tekočina. Zamrzovalna tekočina ni strupena.
- Ne postavljajte aparata na vroče površine, kot so pečica, kuhalna plošča ali v bližino plinskega štedilnika.

Pred priključitvijo

- Prepričajte se, da napetost električnega omrežja ustreza vrednosti, navedeni na tablici.

Pred prvo uporabo

- 1 Odstranite vso embalažo.
- 2 Vse dele umijte: glej »Čiščenje«.
- 3 **8-12 ur pred tem dajte hladilno posodo v zamrzovalnik.**
- 4 **Pripravite zmes za sladoled ali sorbet (glej recepte). Pustite v hladilniku, da se ohladi.**

SPECIFIKACIJE

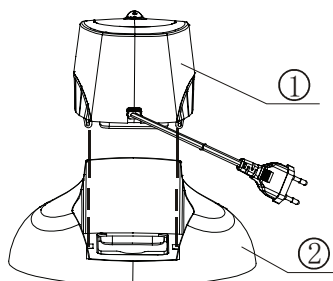
Vrsta aparata	Aparat za pripravo sladoleda
Model	GZ-155
Napetost	220 - 240 V ~ 50 Hz
Poraba električne energije	12 W
Prostornina	1,5 L
Razred aparata	II

UPORABA APARATA ZA PRIPRAVO SLADOLEDA

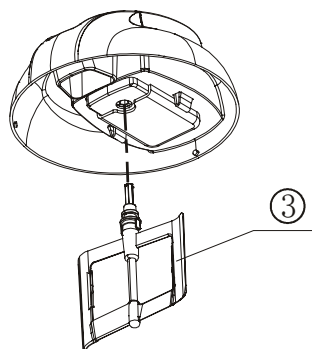
Opis

- ① Električna enota
- ② Pokrov
- ③ Lopatica
- ④ Hladilna posoda
- ⑤ Gumb za vklop/izklop

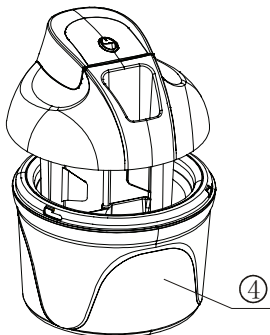
1 Namestite električno enoto na pokrov, da se zaskoči.



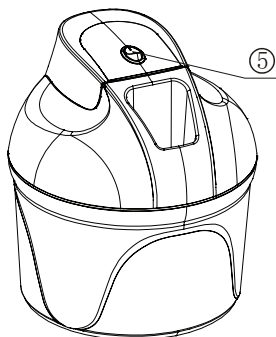
2 V električno enoto namestite lopatico.



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



- 5 Vključite aparat za pripravo sladoleda s pomočjo gumba za vklop/izklop.



APARAT MORA BITI IZKLOPLJEN, PREDEN DODATE SLADOLED ALI SORBET, DA TAKOJ NE ZAMRZNE NA STENAH POSODE.

- 6 Zmes za sladoled ali sorbet vlijte skozi odprtino v hladilno posodo.
 - Zmes naj sega samo do nivoja največ 4 cm od vrha, ker sem med zamrzovanjem prostornina poveča.
- 7 Mešajte zmes, dokler ne dobite zelene konsistence. To lahko traja približno 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 neoprestano 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.

8 Izklopite aparat, odstranite električno enoto s pokrovom. Sladoled je pripravljen za serviranje.

- Pripravljeni sladoled mora imeti tako konsistenco, da ga lahko zajemate z žlico. Potem ga lahko daste v drugo posodo in shranite v zamrzovalniku.

Pomembno

- Ne uporabljajte kovinskih orodij za jemanje sladoleda iz posode.
- Hladilno posodo vzemite iz zamrzovalnika neposredno pred 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 °C ali manj.**
- Najboljše rezultate dosežete, če sestavine za sladoled vnaprej ohladite.
- Alkohol v zmesi lahko upočasni postopek zamrzovanja.

ČIŠČENJE

- Pred čiščenjem aparat izklopite, izključite iz omrežja in razstavite.
- Ne potaplajte aparata, napajalnega kabla ali vtiča v vodo.
- Delov aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Ne čistite s čistili v prahu, žičnimi gobicami ali drugimi podobnimi materiali.

Hladilna posoda

- Pred čiščenjem pustite hladilno posodo, da se segreje na sobno temperaturo.
- Pomijte notranjost posode, nato jo temeljito posušite. Ne potaplajte naprave v vodo.

Lopatica

- Vzemite lopatico iz električne enote.
- Pomijte jo in temeljito posušite.

Pokrov

- Pokrov pomijte in temeljito posušite.

Električna enota

- Obrišite z vlažno krpo in posušite.

SERVIS IN PODPORA

- Če je poškodovan napajalni kabel, ga mora iz varnostnih razlogov zamenjati usposobljen 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 osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Ne dovolite otrokom, da bi se igrali z napravo.

Če potrebujete pomoč:

- Z uporabo aparata
 - S servisom ali popravilom
- Obrnite se na trgovino, kjer ste kupili aparat.

RECEPTI

Mlečni sladoled

Sestavine:

Mleko 350 ml

Smetana za stepanje 150 ml

Beli sladkor 50 g

Pomembno:

Hladilno posodo vnaprej zamrznite, tako da jo daste za vsaj 8 ur v zamrzovalnik.

Postopek:

1. Smetano čvrsto stepemo.
2. Zmešamo mleko, smetano in sladkor. Ohladimo na 5-10 °C.
3. Vključimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo.

Bananin sladoled

Sestavine:

Velika zrela banana 1 kos (pribl. 90 g)

Mleko 250 ml

Smetana za stepanje 160 ml

Beli sladkor 50 g

Pomembno:

Hladilno posodo vnaprej zamrznite, tako da jo daste za vsaj 8 ur v zamrzovalnik.

Postopek:

1. Banano zmečkamo z vilicami.
2. Smetano čvrsto stepemo.
3. Zmešamo zmečkano banano, mleko, smetano in beli sladkor. Ohladimo na 5-10 °C.
4. Vključimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo.

Mangov sladoled

Sestavine:

Mango 2 kosa (pribl. 200 g)
Mleko 180 ml
Smetana za stepanje 120 ml
Beli sladkor 50 g

Pomembno:

Hladilno posodo vnaprej zamrznite, tako da jo daste za vsaj 8 ur v zamrzovalnik.

Postopek:

1. Mango zmečkamo z vilicami.
2. Smetano čvrsto stepemo.
3. Zmešamo zmečkani mango, mleko, smetano in beli sladkor. Ohladimo na 5-10 °C.
4. Vključimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo.

Matcha sladoled z rozinami

Sestavine:

4 jajčni rumenjaki
Mleko 250 ml
Smetana za stepanje 100 ml
Beli sladkor 100 g
Zeleni čaj v prahu 15 g Nekaj rozin

Pomembno:

Hladilno posodo vnaprej zamrznite, tako da jo daste za vsaj 8 ur v zamrzovalnik.

Postopek:

1. Segrejemo mleko na 60 °C.
2. Stepamo rumenjake in beli sladkor, dokler se sladkor ne raztopi. Nato zmešamo s segretim mlekom in zavremo. Ohladimo na 5 °C.
3. Smetano čvrsto stepemo.
4. Zmešamo vse sestavine. Ohladimo na 5-10 °C.
5. Vključimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo.

Jagodov sladoled

Sestavine:

Sveže jagode 200 g
Mleko 190 ml
Smetana za stepanje 120 ml
Beli sladkor 40 g

Pomembno:

Hladilno posodo vnaprej zamrznite, tako da jo daste za vsaj 8 ur v zamrzovalnik.

Postopek:

1. Jagode zmečkamo z vilicami.
2. Smetano čvrsto stepemo.
3. Zmešamo zmečkane jagode, mleko, smetano in beli sladkor. Ohladimo na 5-10 °C.
4. Vključimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo.

Čokoladni sladoled

Sestavine:

Čokolada 70 g
Mleko 270 ml
Smetana za stepanje 170 ml
Beli sladkor 40 g

Pomembno:

Hladilno posodo vnaprej zamrznite, tako da jo daste za vsaj 8 ur v zamrzovalnik.

Postopek:

1. Segrejemo mleko in beli sladkor. Dodajamo čokolado, dokler se ne stopi.
2. Smetano čvrsto stepemo.
3. Zmešamo vse sestavine. Ohladimo na 5-10 °C.
4. Vključimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo.

Sladoled iz rdečega fižola

Sestavine:

Rdeč fižol 175 g
Mleko 200 ml
Smetana za stepanje 115 ml
Beli sladkor 60 g

Pomembno:

Hladilno posodo vnaprej zamrznite, tako da jo daste za vsaj 8 ur v zamrzovalnik.

Postopek:

1. Rdeč fižol zmečkamo z vilicami. Nato zmešamo z mlekom in belim sladkorjem.
2. Smetano čvrsto stepemo.
3. Zmešamo vse sestavine. Ohladimo na 5-10 °C.
4. Vključimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo.

Jogurtov sladoled

Sestavine:

Jogurt 245 ml
Smetana za stepanje 155 ml
Beli sladkor 50 g
Jagodni sok 90 ml Limonin sok 10 ml

Pomembno:

Hladilno posodo vnaprej zamrznite, tako da jo daste za vsaj 8 ur v zamrzovalnik.

Postopek:

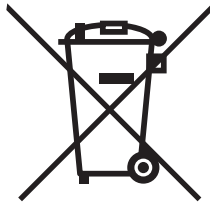
1. Smetano čvrsto stepemo.
2. Zmešamo vse sestavine. Ohladimo na 5-10 °C.
3. Vključimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo.



Ta naprava je označena v skladu z Evropsko direktivo 2002/96/ES o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).



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.

SICHERHEIT

- Lesen Sie vor der Verwendung sämtliche Hinweise.
- Trennen Sie das Gerät vor dem Aufsetzen, Abnehmen oder Reinigen der Komponenten vom Stromnetz.
- Kinder dürfen das Gerät nie ohne Aufsicht verwenden. Lassen Sie das Netzkabel nie über Tischkanten hängen und halten Sie es fern von Kindern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel und/oder der Netzstecker beschädigt sind, wenn es zur Beschädigung des Gerätes gekommen ist oder wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Brandrisiko, Stromunfall oder Verletzung zu verhindern.
- Verwenden Sie nur originales Zubehör.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Komponenten. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Löffel und weiteres Küchenwerkzeug fern vom Gerät während des Betriebes, um Verletzung und/oder Beschädigung des Gerätes zu minimalisieren.
- Verwenden Sie das Gerät nie draußen.
- Belassen Sie das Gerät nie außer Aufsicht.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum bestimmten Zweck im Haushalt.
- Prüfen Sie vor der Eis- oder Sorbetzubereitung, ob alles gründlich sauber ist.
- Das teilweise oder vollständig aufgetaute Eis (oder der Sorbet) darf nie eingefroren werden.
- Eis oder Sorbet, die rohe Eier enthalten, müssen während einer Woche verbraucht werden. Das Eis schmeckt am besten, wenn es frisch ist.
- Eis oder Sorbet, die rohe oder nur teilweise gekochte Eier enthalten, sollten kleinen Kindern, schwangeren Frauen und älteren oder kranken Personen nicht serviert werden.
- Schützen Sie Ihre Hände bei der Manipulation mit dem Gefrierbehälter, vor allem nach dem Herausnehmen aus dem Tiefkühlschrank, um Verletzung zu verhindern.
- Verwenden Sie den Gefrierbehälter nicht, wenn die Gefrierflüssigkeit aus ihm ausläuft. Die Gefrierflüssigkeit ist nicht toxisch.
- Stellen Sie das Gerät auf keine heißen Oberflächen (wie z.B. Herd, Kochfeld) oder in die Nähe des Gasherdes.

Vor dem Anschluss ans Stromnetz

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

Vor der ersten Verwendung

- 1 Beseitigen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- 2 Reinigen Sie alle Komponenten: Siehe „Reinigung“.
- 3 **Stellen Sie den Gefrierbehälter 8-12 Stunden vor der Verwendung in den Tiefkühlschrank.**
- 4 **Bereiten Sie die Eis- oder Sorbetmischung zu (siehe Rezepte). Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank abkühlen.**

TECHNISCHE DATEN

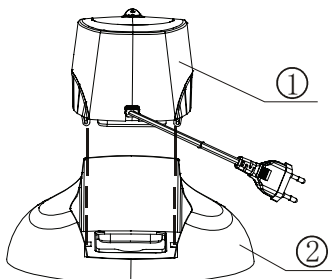
Gerätetyp	Speiseeismaschine
Modell	GZ-155
Spannung	220-240 V ~ 50 Hz
Energieverbrauch	12 W
Betriebsvolumen	1,5 L
Geräteklasse	II

VERWENDUNG DER SPEISEEISMASCHINE

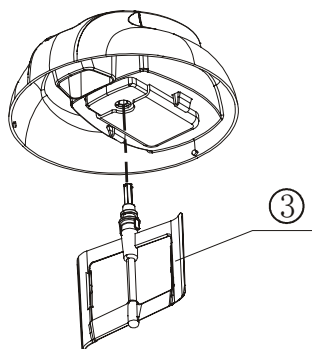
Beschreibung

- ① Versorgungseinheit
- ② Deckel
- ③ Rührersatz
- ④ Gefrierbehälter
- ⑤ Taste für Einschalten/Ausschalten

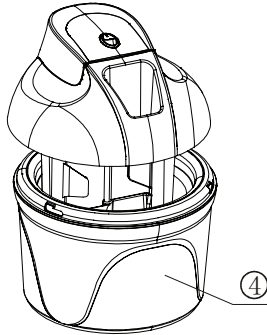
1 Setzen Sie die Versorgungseinheit auf den Deckel, sodass sie einrastet.



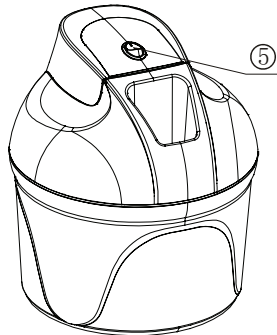
2 Installieren Sie den Rührersatz in die Versorgungseinheit.



- 3 Nehmen Sie den Gefrierbehälter aus dem Tiefkühlschrank.
- 4 Legen Sie den Deckel / die Versorgungseinheit / den Rührersatz in den Gefrierbehälter und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, um es in dieser Position zu sichern.



- 5 Jetzt können Sie die Speiseeismaschine mit der Taste für Einschalten/Ausschalten einschalten.



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

- 6 Gießen Sie die Eis- oder Sorbetmischung durch die Öffnung in den Gefrierbehälter.
 - Überfüllen Sie den Gefrierbehälter mit der Mischung nicht, lassen Sie immer mindestens 4 cm Freiraum, denn das Volumen der Mischung vergrößert sich während des Tiefkühlens.
- 7 Bearbeiten Sie die Mischung bis zum Erreichen der gewünschten Konsistenz. Es kann ungefähr 15 bis 30 Minuten dauern, die meisten Mischungen sind 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 Rühreinsatz 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.
- 8 Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die Versorgungseinheit mit dem Deckel herab. Das Eis kann jetzt serviert werden.
- Das zubereitete Eis sollte solche Konsistenz haben, dass es möglich ist, das Eis auf den Löffel zu nehmen. Dann können Sie das Eis in einen selbstständigen Behälter legen und im Tiefkühlschrank aufbewahren.

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 zur Verwendung bereit sein. Legen Sie den Gefrierbehälter in eine Plastiktüte, bevor Sie ihn in den Tiefkühlschrank geben. Stellen Sie den Gefrierbehälter in den Tiefkühlschrank senkrecht.
- Prüfen Sie, ob der Gefrierbehälter gründlich trocken ist, bevor Sie ihn in den Kühlschrank geben.
- Der Gefrierbehälter darf nicht aufgestochen oder erwärmt werden.
- **Stellen Sie den Gefrierbehälter vor der Verwendung für 8 Stunden in den Tiefkühlschrank mit der Betriebstemperatur -18 °C.**
- Kühlen Sie die Zutaten vor der Eiszubereitung, um die besten Ergebnisse zu erreichen.
- Die Zugabe von Alkohol in die Mischung verhindert das Tiefkühlprozess.

REINIGUNG

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

Gefrierbehälter

- Lassen Sie den Gefrierbehälter vor der Reinigung bis zur Zimmertemperatur erwärmen.
- Reinigen Sie das Behälterinnere und trocknen Sie den Gefrierbehälter gründlich ab. Tauchen Sie ihn nie in Wasser.

Rühreinsatz

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

Deckel

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

Versorgungseinheit

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

SERVICE UND KUNDENDIENST

- Das beschädigte Netzkabel darf nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät dürfen Personen (einschließlich Kinder) mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nicht verwenden, es sei denn, sie befinden sich unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

Wenn Sie Hilfe brauchen:

- Mit der Verwendung der Speiseeismaschine
- Mit dem Service oder der Reparatur
Kontaktieren Sie den Laden, wo Sie das Gerät gekauft haben.

REZEPTE

Milcheis

Zutaten:

Milch 350 ml
Sahne zum Schlagen 150 ml
Weißzucker 50 g

Wichtig:

Stellen Sie den Gefrierbehälter mindestens 8 Stunden vor der Eiszubereitung in den Tiefkühlschrank.

Vorgehensweise:

1. Sahne schlagen, bis sie steif wird.
2. Milch, Sahne und Zucker mixen, dann auf 5-10 °C abkühlen.
3. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Bananeneis

Zutaten:

Eine große reife Banane (ca. 90 g)
Milch 250 ml
Sahne zum Schlagen 160 ml
Weißzucker 50 g

Wichtig:

Stellen Sie den Gefrierbehälter mindestens 8 Stunden vor der Eiszubereitung in den Tiefkühlschrank.

Vorgehensweise:

1. Banane zerdrücken.
2. Sahne schlagen, bis sie steif wird.
3. Zerdrückte Banane, Milch, Sahne und Weißzucker mixen, dann auf 5-10 °C abkühlen.
4. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Mangoeis

Zutaten:

2 Mangos (ca. 200 g)
Milch 180 ml
Sahne zum Schlagen 120 ml Weißzucker 50 g

Wichtig:

Stellen Sie den Gefrierbehälter mindestens 8 Stunden vor der Eiszubereitung in den Tiefkühlschrank.

Vorgehensweise:

1. Mangos zerdrücken.
2. Sahne schlagen, bis sie steif wird.
3. Zerdrückte Mangos, Milch, Sahne und Weißzucker vermischen, dann auf 5-10 °C abkühlen.
4. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Eis mit Matcha- und Rosinengeschmack

Zutaten:

4 Eigelb
Milch 250 ml
Sahne zum Schlagen 100 ml Weißzucker 100 g
Matcha-Pulver 15 g Einige Rosinen

Wichtig:

Stellen Sie den Gefrierbehälter mindestens 8 Stunden vor der Eiszubereitung in den Tiefkühlschrank.

Vorgehensweise:

1. Milch auf die Temperatur von 60 °C erwärmen.
2. Eigelb mit Weißzucker solange schlagen, bis sich der Zucker auflöst. Dann mit der warmen Milch mixen und zum Kochen bringen. Danach auf 5 °C abkühlen.
3. Sahne schlagen, bis sie steif wird.
4. Alle Zutaten mixen. Dann auf 5-10 °C abkühlen.
5. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Erdbeereis

Zutaten:

Frische Erdbeeren 200 g Milch 190 ml
Sahne zum Schlagen 120 ml Weißzucker 40 g

Wichtig:

Stellen Sie den Gefrierbehälter mindestens 8 Stunden vor der Eiszubereitung in den Tiefkühlschrank.

Vorgehensweise:

1. Erdbeeren zerdrücken.
2. Sahne schlagen, bis sie steif wird.
3. Zerdrückte Erdbeeren, Milch, Sahne und Weißzucker mixen, dann auf 5-10 °C abkühlen.
4. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Schokoladeeis

Zutaten:

Schokolade 70 g
Milch 270 ml
Sahne zum Schlagen 170 ml
Weißzucker 40 g

Wichtig:

Stellen Sie den Gefrierbehälter mindestens 8 Stunden vor der Eiszubereitung in den Tiefkühlschrank.

Vorgehensweise:

1. Milch und Weißzucker erwärmen. Dann Schokolade dazugeben und weiter erwärmen, bis sie schmilzt.
2. Sahne schlagen, bis sie steif wird.
3. Alle Zutaten mixen, dann auf 5-10 °C abkühlen.
4. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Eis aus roten Bohnen

Zutaten:

Rote Bohnen 175 g
Milch 200 ml
Sahne zum Schlagen 115 ml
Weißzucker 60 g

Wichtig:

Stellen Sie den Gefrierbehälter mindestens 8 Stunden vor der Eiszubereitung in den Tiefkühlschrank.

Vorgehensweise:

1. Rote Bohnen zerdrücken, dann mit Milch und Weißzucker mixen.
2. Sahne schlagen, bis sie steif wird.
3. Alle Zutaten mixen, dann auf 5-10 °C abkühlen.
4. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Joghurteis

Zutaten:

Joghurt 245 ml
Sahne zum Schlagen 155 ml
Weißzucker 50 g
Erdbeersaft 90 ml Zitronensaft 10 ml

Wichtig:

Stellen Sie den Gefrierbehälter mindestens 8 Stunden vor der Eiszubereitung in den Tiefkühlschrank.

Vorgehensweise:

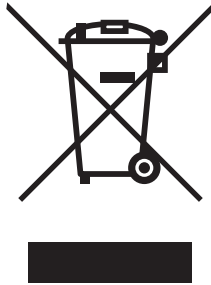
1. Sahne schlagen, bis sie steif wird.
2. Alle Zutaten mixen und dann auf 5-10 °C abkühlen.
3. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.



Dieses Gerät entspricht der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte (WEEE).



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

- Read all of the instructions carefully before use.
- Unplug the machine before fitting, removing, or cleaning parts.
- Children should not use this machine unsupervised. Do not let the cord hang down where a child could grab it.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, is dropped, or has been damaged in any manner.
- To protect against the risk of fire, electric shock, or personal injury, do not place the cord, plug, or unit in water or other liquids.
- Never use an unauthorized attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Do not use outdoors.
- Never leave the machine on unattended.
- Do not let children play with this machine.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the bowl, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic.
- Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.

Before plugging in

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

Before using for the first time

- 1 Remove all of the packaging.
- 2 Wash the parts: see "cleaning".
- 3 **8-12 hours in advance, place the freezer bowl into a freezer.**
- 4 **Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipe ideas). Allow the mix to cool in the refrigerator.**

SPECIFICATIONS

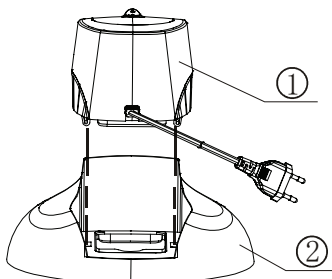
Device type	Ice Cream Maker
Model	GZ-155
Voltage supply	220 - 240 V ~ 50 Hz
Power consumption	12 W
Capacity during operation	1,5 L
Production class	II

TO USE YOUR ICE CREAM MAKER

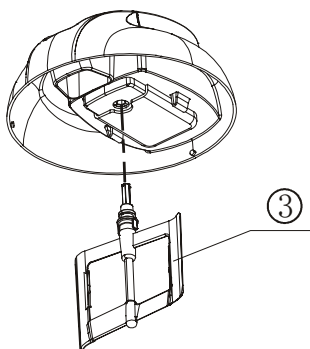
Key

- ① power unit
- ② Lid
- ③ Paddle
- ④ freezer bowl
- ⑤ On/off button

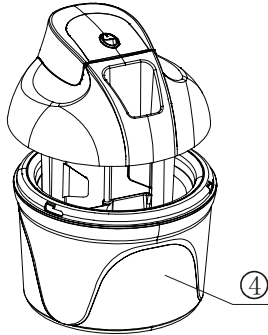
1 Fit the power unit into the lid, It will click into place.



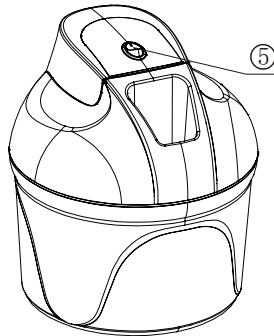
2 Fit the paddle into the power unit.



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



- 5 You can now switch the ice cream maker on using the on/off button switch on.



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

- 6 Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the freezer bowl.
 - When pouring mixture into the bowl, always stop at least 4 cm (1.575 inch) from the top, as the mixture will increase in volume during freezing.
- 7 Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 15 to 30 minutes, but most recipes will be ready in less time.

Important

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
- To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mixture is ready.
- In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.

8 Switch off, remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve.

- The ice cream produced should be a soft spoonable type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

Important

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

Hints

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

CLEANING

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

Freezer Bowl

- Allow the freezer bowl to reach room temperature before attempting to clean.
- Wash the inside of the bowl, then dry thoroughly. Do not immerse in water.

Paddle

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

Lid

- Wash the lid then dry thoroughly.

Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

SERVICE AND CUSTOMER CARE

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by an authorized repairer.
- This appliance is not intended for use by persons(including children)with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If you need help with:

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

RECIPES

Milk ice cream

Ingredients:

Pure milk 350 ml
Whipping cream 150 ml
White sugar 50 g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Stir the light cream until sticky status.
2. Mixing the pure milk,light cream and sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10 °C.
3. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Banana ice cream

Ingredients:

large ripe banana 1pc(about 90g)
Pure milk 250 ml
Whipping cream 160 ml
White sugar 50 g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Mash the banana.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed banana,pure milk,light cream and white sugar.Then storing them inside cooler and cool down to 5-10 °C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Mango ice cream

Ingredients:

Mango 2pcs(about 200g)
Pure milk 180 ml
Whipping cream 120 ml
White sugar 50 g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Mash the mango.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed mango, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10 °C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Matcha raisins ice cream

Ingredients:

Egg yolk 4 pcs
Pure milk 250 ml
Whipping cream 100 ml
White sugar 100 g
Matcha powder 15 g
Raisins a few pcs

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Warm up the pure milk to 60 °C.
2. Stir the egg yolk and white sugar until the sugar melted. Then mixing with warmed milk and warm up to boiling. And cool down to 5 °C.
3. Stir the light cream until sticky status.
4. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10 °C.
5. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Strawberry ice cream

Ingredients:

Fresh strawberries 200 g
Pure milk 190 ml
Whipping cream 120 ml
White sugar 40 g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Mash the strawberries.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed strawberries, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10 °C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Chocolate ice cream

Ingredients:

Chocolate 70 g
Pure milk 270 ml
Whipping cream 170 ml
White sugar 40 g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Warm up the pure milk and white sugar. Then put the chocolate inside until it melted.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10 °C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Red bean ice cream

Ingredients:

Red bean 175 g
Pure milk 200 ml
Whipping cream 115 ml
White sugar 60 g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Mash the red bean. Then mixing with pure milk and white sugar.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10 °C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Yoghurt ice cream

Ingredients:

Yoghurt 245 ml
Whipping cream 155 ml
White sugar 50 g
Strawberry juice 90 ml
Lemon juice 10 ml

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

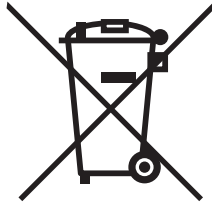
Method:

1. Stir the light cream until sticky status.
2. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10 °C.
3. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.



This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).

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.