



Eismaschine
Ice cream maker
Machine à crème glacée
ljsmaker
Maszyna do lodów
Fabricante de helados

IC-105



Bedienungsanleitung Eismaschine



Netzspannung: 220-240V~ 50Hz

Leistung: 9.5W



que el azúcar se disuelva. Llevar la mezcla a ebullición y dejar hervir durante 1 minuto. Retirar del fuego y dejar enfriar. Agrega el jugo de naranja y limón. Batir la clara de huevo hasta que esté casi rígida y luego agregar a la mezcla de limón. Vierta la mezcla en el recipiente de congelación con la paleta en funcionamiento. Deje que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

Respete el medio ambiente



El símbolo mostrado arriba y en el producto indica que el producto está clasificado como equipo eléctrico y electrónico, y no debe decharse con otros residuos domésticos o comerciales al final de su vida útil.

La Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) (2012/19/EU) se ha emitido para reciclar productos usando las mejores técnicas disponibles para la recuperación y el reciclaje para minimizar el impacto en el medioambiente, tratar cualquier sustancia peligrosa y evitar el aumento de vertederos. Contacte con sus autoridades locales para obtener más información sobre la eliminación correcta de equipos eléctricos y electrónicos.

Sicherheitsvorkehrungen

Um das Risiko von Personen- oder Sachschäden zu verringern, müssen grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

- Lesen Sie alle mit dem Gerät gelieferten Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie diese auf.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Stecker einstecken oder entfernen. Entfernen Sie es, indem Sie den Stecker greifen - ziehen Sie nicht am Kabel.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker ab, wenn das Gerät nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät immer an einer Steckdose mit der am Gerät angegebenen Spannung (nur Wechselstrom).
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel, es sei denn, dieses Kabel wurde von einem qualifizierten Techniker oder Servicetechniker geprüft und getestet.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen vorgesehen, es sei denn, sie wurden von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung der Geräte angewiesen.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Kleinkinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren oder heißen Gegenständen auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
- Lassen Sie das Netzkabel des Geräts nicht über die Tischkante usw. hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Einige Geräte werden mit manipulationssicheren Schrauben abgedichtet, um Manipulationen / Wartungsarbeiten durch ungelernete oder nicht qualifizierte Personen sowie aus Sicherheitsgründen zu vermeiden.
- Betreiben Sie kein Elektrogerät, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder nachdem das Gerät heruntergefallen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde.

- Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spatel und andere Utensilien während des Betriebs fern, um das Risiko von Personen- und / oder Maschinenschäden zu verringern.
- Nicht im Freien verwenden.
- Stellen Sie immer sicher, dass alles gründlich sauber ist, bevor Sie Eis oder Sorbet zubereiten.
- Frieren Sie niemals vollständig oder teilweise aufgetautes Eis ein.
- Eis oder Sorbet, das Rohstoffe enthält, sollte innerhalb einer Woche verzehrt werden. Eis schmeckt am besten, wenn es frisch ist.
- Eiscreme oder Sorbet, das rohe oder teilweise gekochte Eier enthält, darf nicht an kleine Kinder, schwangere Frauen, ältere Menschen oder Personen abgegeben werden, denen es im Allgemeinen schlecht geht.
- Achten Sie beim Umgang mit der Schüssel immer darauf, dass die Hände geschützt sind, insbesondere beim ersten Entfernen aus dem Gefrierschrank.
- Wenn die Gefrierlösung aus der Schüssel austritt, stellen Sie die Verwendung ein.

VORSICHT:

- Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, darf das Gerät keine Feuchtigkeit oder andere Flüssigkeiten ausgesetzt werden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Bädern, Becken oder anderen Gefäßen, die Wasser oder andere Flüssigkeiten enthalten, oder wenn Sie auf feuchten oder nassen Oberflächen stehen.
- Wenn das Gerät ins Wasser fällt, schalten Sie den Strom aus und ziehen Sie sofort den Stecker ab.
- Es ist wichtig zu beachten, dass das Gerät vor der erneuten Verwendung von einem qualifizierten Techniker überprüft werden muss.

Vor dem Einstecken

Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung der auf der Unterseite des Netzteils angegebenen elektrischen Leistung entspricht.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
2. Waschen Sie die Teile: siehe Reinigung.
3. Stellen Sie die Gefrierschüssel acht Stunden im Voraus in einen Gefrierschrank.
4. Bereiten Sie die Eiscreme- oder Sorbetmischung vor (siehe Rezeptideen). Lassen Sie die Mischung im Kühlschranks abkühlen.

mezcla. Vierta la mezcla en el recipiente de congelación con la paleta en funcionamiento. Deje que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

Helado de chocolate y menta

Ingredientes:

Leche desnatada: 200ml

Azúcar: 50g

Crema espesada: 200ml

Extracto de menta: unas gotas

Chocolate rallado: 50g

Coloque la leche y el azúcar en una cacerola. Colocar a fuego lento y remover hasta que el azúcar se disuelva, luego dejar enfriar. Revuelva la crema y la esencia de menta en la leche enfriada. Vierta la mezcla en un recipiente para congelar con la paleta en funcionamiento.

Cuando la mezcla comience a congelarse, agregue el chocolate rallado por el conducto. Deje que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

Helado de fresa

Ingredientes:

Fresas frescas: 250g

Azúcar: 100g

Crema espesada: 100ml

Jugo de limón: jugo de 1/2 limón pequeño

Haga puré las fresas hasta que estén suaves, agregue los ingredientes restantes. Vierta la mezcla en el recipiente de congelación con la paleta en funcionamiento. Deje que la mezcla se congele hasta lograr la consistencia deseada.

Sorbete de limón

Ingredientes:

Azúcar: 175g

Agua: 175ml

Jugo de naranja: jugo de 1/2

naranja de tamaño mediano

Jugo de limón: 100ml

Clara de huevo: 1/2 clara de huevo de tamaño mediano

Coloca el azúcar y el agua en una cacerola. Remover a fuego lento hasta

- No limpie con detergentes en polvo, estropajos de lana de acero u otros materiales abrasivos.
- Deje que el recipiente de congelación alcance la temperatura ambiente antes de intentar limpiarlo.
- Saque el recipiente de congelación y lave el interior del recipiente, luego seque bien. No sumergir en agua.

Cuenco exterior

- Lavar y secar bien.

Paleta

- Retire la paleta de la unidad de potencia.
- Lavar y secar bien.

Tapa

- Lave la tapa y luego seque bien.

Unidad de poder

- Saque la unidad de potencia de la tapa.
- Limpiar con un paño suave humedecido con jabón suave y luego secar.

Recetas

helado de plátano

Ingredientes:

Plátano maduro grande: 1

Leche desnatada: 200ml

Crema espesada: 100ml

Azúcar: 50g

Tritura los plátanos hasta que estén suaves. Incorpora la leche, la nata espesa y el azúcar.

Vierta la mezcla en el recipiente de congelación con la paleta en funcionamiento. Deje que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

Yogur helado de frambuesa

Ingredientes:

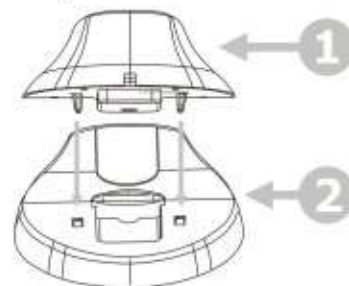
Frambuesas frescas: 200g

Azúcar: 100g

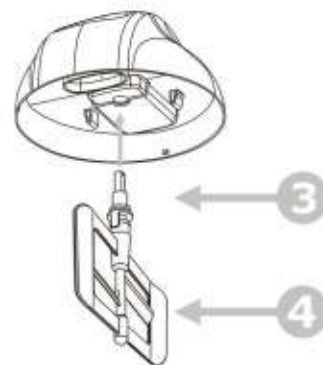
Yogur natural: 200ml

Tritura las frambuesas o hazlas puré. Para obtener un resultado uniforme, retire las pepitas tamizándolas. Agrega el azúcar y el yogur natural y

1. Setzen Sie das Netzteil in den Deckel ein, es rastet ein. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht angeschlossen ist.



2. Setzen Sie das Paddel in das Aggregat ein.



3. Nehmen Sie die Gefrierschale aus dem Gefrierschrank und stellen Sie sie in die äußere Schüssel.



4. Senken Sie den zusammengebauten Deckel / das Aggregat / das Paddel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu arretieren.



5. Sie können die Eismaschine jetzt mit dem Ein- / Ausschalter einschalten.



DIE MASCHINE MUSS VOR DEM HINZUFÜGEN DER EISCREME ODER DES SORBET-REZEPTS EINGESCHALTET WERDEN UND LAUFEN, UM ZU VERHINDERN, DASS DIE MISCHUNG SOFORT AUF DER Innenseite der Gefrierschale gefriert.

6. Verwenden Sie die Rutsche und gießen Sie die Eiscreme- oder Sorbetmischung in die Gefrierschüssel.

- Wenn Sie die Mischung in die Schüssel gießen, halten Sie immer mindestens 5 cm von der Oberseite entfernt an, da das Volumen der Mischung beim Einfrieren zunimmt.

7. Lassen Sie die Mischung rühren, bis sie gefroren ist oder die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dies kann bis zu 30 Minuten dauern, aber die meisten Rezepte sind in kürzerer Zeit fertig.

Wichtig

- Halten Sie die Maschine während des Gefriervorgangs nicht an und

Importante

- No pare y arranque la máquina durante el proceso de congelación, ya que la mezcla puede congelarse en contacto con el bol y evitar el movimiento de la paleta.

- Para evitar el sobrecalentamiento del motor, el sentido de giro cambiará si la mezcla se vuelve demasiado espesa. Si la dirección de rotación continúa cambiando, detenga la máquina cuando la mezcla esté lista.

- En el improbable caso de que el motor se sobrecaliente, se activará un corte de seguridad que hará que el motor se detenga. Si esto sucede, apague, desenchufe la máquina y deje que la unidad de potencia se enfríe.

8. Desenchufe el cable de alimentación y abra la tapa. El hielo es listo para servir.

- El helado elaborado debe tener una consistencia suave y tersa. Puede transferir el hielo a un recipiente separado para su almacenamiento.

Importante

- No use utensilios de metal para quitar la mezcla del bol.

- No retire el recipiente de congelación del congelador hasta que esté listo para hacer helado.

Sugerencias

- Le sugerimos que mantenga el recipiente de congelación en el congelador para que esté listo para su uso. Coloque en una bolsa de plástico antes de congelar. Congele el recipiente en posición vertical.

- Asegúrese siempre de que el recipiente de congelación esté completamente seco antes de colocarlo en el congelador.

- No perforo ni caliente el recipiente de congelación.

- El recipiente de congelación debe colocarse en un congelador que funcione a una temperatura de -18° Celsius o menos durante 8 horas antes de su uso.

- Para obtener mejores resultados, refrigere siempre los ingredientes antes de hacer helado.

- La adición de alcohol a las recetas inhibe el proceso de congelación.

Limpieza

- Siempre apague, desenchufe y desarme antes de limpiar.

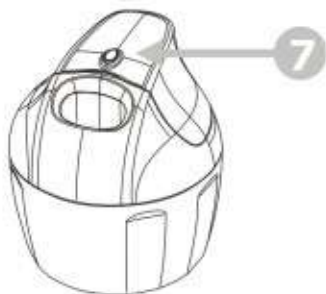
- Nunca ponga la unidad de potencia en agua ni permita que el cable o el enchufe se mojen.

- No lave las piezas en el lavavajillas.

4. Baje la tapa / unidad de potencia / paleta ensamblada sobre el recipiente y gire en el sentido de las agujas del reloj para bloquear en su posición.



5. Ahora puede encender la máquina para hacer helados usando el interruptor de la perilla de encendido / apagado.



LA MÁQUINA DEBE ENCENDERSE Y EN FUNCIONAMIENTO ANTES DE AGREGAR LA RECETA DE HELADO O SORBETE PARA EVITAR QUE LA MEZCLA SE CONGEELE INMEDIATAMENTE EN EL INTERIOR DEL TAZÓN DE CONGELACIÓN.

6. Utilice el conducto y vierta la mezcla de helado o sorbete en el recipiente de congelación.

- Al verter la mezcla en el bol, siempre deténgase al menos a 5 cm (2 pulgadas) de la parte superior, ya que la mezcla aumentará de volumen durante la congelación.

7. Deje que la mezcla se agite hasta que se congele o se alcance la consistencia deseada. Esto puede tardar entre 30 minutos, pero la mayoría de las recetas estarán listas en menos tiempo.

starten Sie sie nicht, da die Mischung bei Kontakt mit der Schüssel gefrieren und die Bewegung des Paddels verhindern kann.

- Um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, ändert sich die Drehrichtung, wenn das Gemisch zu dick wird. Wenn sich die Drehrichtung weiter ändert, stoppen Sie die Maschine, sobald die Mischung fertig ist.

- In dem unwahrscheinlichen Fall einer Überhitzung des Motors wird eine Sicherheitsabschaltung ausgelöst, die zum Anhalten des Motors führt. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Netzteil abkühlen.

8. Ziehen Sie den Netzstecker und öffnen Sie den Deckel. Das Eis ist servierfertig.

- Das produzierte Eis sollte eine weiche und glatte Konsistenz haben. Sie können das Eis zur Aufbewahrung in einen separaten Behälter umfüllen.

Wichtig

- Verwenden Sie keine Metallutensilien, um die Mischung aus der Schüssel zu entfernen.

- Nehmen Sie die Gefrierschüssel erst aus dem Gefrierschrank, wenn Sie bereit sind, Eis zuzubereiten.

Hinweise

- Wir empfehlen, dass Sie die Gefrierschale im Gefrierschrank aufbewahren, damit sie gebrauchsfertig ist. Vor dem Einfrieren in eine Plastiktüte legen. Frieren Sie die Schüssel in aufrechter Position ein.

- Stellen Sie immer sicher, dass die Gefrierschüssel gründlich trocken ist, bevor Sie sie in den Gefrierschrank stellen.

- Die Gefrierschale nicht durchstechen oder erhitzen.

- Die Gefrierschale sollte vor dem Gebrauch 8 Stunden lang in einen Gefrierschrank gestellt werden, der bei einer Temperatur von -18 ° Celsius oder darunter betrieben wird.

- Für beste Ergebnisse kühlen Sie die Zutaten immer, bevor Sie Eis machen.

- Die Zugabe von Alkohol zu Rezepten hemmt den Gefrierprozess.

Reinigung

- Vor dem Reinigen immer ausschalten, Netzstecker ziehen und Gerät fachgerecht zerlegen.

- Stellen Sie das Netzteil niemals in Wasser und lassen Sie das Kabel oder den Stecker niemals nass werden.

- Waschen Sie keine Teile in der Spülmaschine.
- Nicht mit Scheuermitteln, Stahlwollepaden oder anderen abrasiven Materialien reinigen.
- Lassen Sie die Gefrierschüssel Raumtemperatur erreichen, bevor Sie versuchen, sie zu reinigen.
- Nehmen Sie die Gefrierschüssel heraus, waschen Sie das Innere der Schüssel und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Tauchen Sie nicht in Wasser.

Außenschale

- Waschen und dann gründlich trocknen.

Paddel

- Entfernen Sie das Paddel vom Netzteil.
- Waschen und dann gründlich trocknen.

Deckel

- Waschen Sie den Deckel und trocknen Sie ihn gründlich ab.

Triebwerk

- Nehmen Sie das Netzteil aus dem Deckel.
- Mit einem weichen Tuch abwischen, mit milder Seife anfeuchten und dann trocknen.

Rezepte

Bananeneis

Zutaten:

Große reife Banane: 1

Magermilch: 200ml

Verdickte Creme: 100ml

Zucker: 50 g

Die Bananen pürieren. Milch, eingedickte Sahne und Zucker untermischen.

Gießen Sie die Mischung bei laufendem Paddel in die Gefrierschüssel.

Einfrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Himbeer gefrorener Joghurt

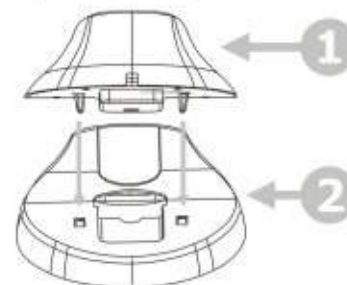
Zutaten:

Frische Himbeeren: 200g

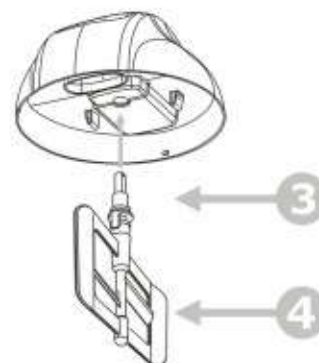
Zucker: 100 g

Naturjoghurt: 200ml

1. Coloque la unidad de potencia en la tapa, encajará en su lugar. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada.



2. Coloque la paleta en la unidad de potencia.



3. Saque el recipiente de congelación del congelador y colóquelo en el recipiente exterior.



- No utilizar en exteriores.
 - Asegúrese siempre de que todo esté completamente limpio antes de hacer helado o sorbete.
 - Nunca congele el hielo descongelado total o parcialmente.
 - Los helados o sorbetes que contengan materias primas deben consumirse en el plazo de una semana. El helado sabe mejor cuando está fresco.
 - No se debe dar helado o sorbete que contenga huevos crudos o parcialmente cocidos a niños pequeños, mujeres embarazadas, ancianos o personas generalmente enfermas.
 - Asegúrese siempre de tener las manos protegidas al manipular el bol, especialmente al sacarlo del congelador por primera vez.
 - Si la solución de congelación se escapa del recipiente, deje de usarla.
- ATENCIÓN:**
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el dispositivo no debe exponerse a la humedad ni a otros líquidos.
 - No utilice el producto cerca de baños, lavabos u otros recipientes que contengan agua u otros líquidos, o cuando esté parado sobre superficies húmedas o mojadas.
 - Si el dispositivo cae al agua, apague la alimentación y desconecte el enchufe inmediatamente.
 - Es importante tener en cuenta que el dispositivo debe ser revisado por un técnico calificado antes de volver a usarlo.

Antes de enchufar

Asegúrese de que su suministro eléctrico sea el mismo que el especificado en la parte inferior de la unidad de potencia.

Antes de usar por primera vez

1. Retire todo el embalaje.
2. Lave las piezas: consulte Limpieza (Página 6) .
3. Coloque el recipiente de congelación en un congelador con ocho horas de anticipación.
4. Prepare la mezcla de helado o sorbete (ver ideas de recetas). Deje que la mezcla se enfríe en el refrigerador.

Himbeeren zerdrücken oder pürieren. Zucker und Naturjoghurt hinzufügen und mischen. Gießen Sie die Mischung bei laufendem Paddel in die Gefrierschüssel. Einfrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schokoladen-Minze-Eis

Zutaten:

Magermilch: 200ml

Zucker: 50 g

Eingedickte Creme: 200ml

Pfefferminz-Extrakt: wenige Tropfen

Geriebene Schokolade: 50 g

Milch und Zucker in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann kalt stellen. Sahne und Pfefferminzessenz in gekühlte Milch einrühren. Gießen Sie die Mischung bei laufendem Paddel in eine Gefrierschüssel.

Wenn die Mischung zu gefrieren beginnt, geben Sie die geriebene Schokolade in den Schacht. Einfrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Erdbeereis

Zutaten:

Frische Erdbeeren: 250g

Zucker: 100 g

Verdickte Creme: 100ml

Zitronensaft: Saft aus 1/2 kleinen Zitrone

Die Erdbeeren pürieren, bis sie glatt sind, die restlichen Zutaten hinzufügen.

Gießen Sie die Mischung bei laufendem Paddel in die Gefrierschüssel. Lassen Sie die Mischung einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zitronensorbet

Zutaten:

Zucker: 175 g

Wasser: 175 ml

Orangensaft: Saft von 1/2 mittelgroße Orange

Zitronensaft: 100ml

Eiweiß: 1/2 mittelgroßes Eiweiß

Zucker und Wasser in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung zum Kochen bringen und 1 Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Fügen Sie den Orangen- und Zitronensaft hinzu. Das Eiweiß fast steif schlagen und dann in die Zitronenmischung einrühren. Gießen Sie die Mischung bei laufendem Paddel in die Gefrierschüssel. Einfrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

Precauciones de seguridad

Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, se deben observar las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Lea atentamente y guarde todas las instrucciones que vienen con el dispositivo.
- Apague siempre el dispositivo antes de insertar o quitar el enchufe. Retírelo agarrando el conector; no tire del cable.
- Apague el dispositivo y desconéctelo cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- Utilice siempre el dispositivo en un enchufe con el voltaje especificado en el dispositivo (solo corriente alterna).
- No use su dispositivo con un cable de extensión a menos que un técnico calificado o técnico de servicio haya revisado y probado ese cable.
- Este dispositivo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados por personas responsables de su seguridad o hayan recibido la supervisión del uso del Dispositivos instruidos.
- Nunca deje el dispositivo desatendido durante su uso.
- Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- Utilice el dispositivo solo para el propósito para el que fue diseñado.
- No coloque el dispositivo sobre o cerca de objetos inflamables o calientes.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana.
- No deje que el cable de alimentación del dispositivo cuelgue del borde de la mesa, etc. y no toque superficies calientes.
- Algunos dispositivos están sellados con tornillos a prueba de manipulación para evitar trabajos de manipulación / mantenimiento por parte de personas no calificadas o no calificadas y por razones de seguridad.
- No opere ningún dispositivo eléctrico si el cable de alimentación está dañado o después de que el dispositivo se haya caído o dañado de alguna manera.
- Evite el contacto con partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados durante la operación para reducir el riesgo de lesiones personales y / o daños a la máquina.



ES

Manual de instrucciones Fabricante de helados



Voltaje: 220-240V~ 50Hz
Potencia: 9.5W



EN

Instruction Manual Ice cream maker



Voltage: 220-240V~ 50Hz
Power: 9.5W



Safety Precautions

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

- Carefully read and keep all the instructions that came with the device.
- Always switch off the device before inserting or removing the plug. Remove it by grasping the connector - don't pull on the cord.
- Switch the device off and unplug it when the device is not in use and before cleaning it.
- Always use the device from a socket with the voltage specified on the device (only alternating current).
- Do not use your device with an extension cord unless that cord has been checked and tested by a qualified technician or service technician.
- This device is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, unless they have been supervised by persons responsible for their safety or have been given the supervision of the use of the Devices instructed.
- Never leave the device unattended during use.
- Small children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Use the device only for its intended purpose.
- Do not place the device on or near flammable or hot objects.
- Place the device on a flat surface.
- Do not let the power cord of the device hang over the edge of the table, etc., and do not touch hot surfaces.
- Some devices are sealed with tamper-proof screws in order to avoid manipulation / maintenance work by unskilled or unqualified persons and for security reasons.
- Do not operate any electrical appliance if the power cord is damaged or after the appliance has been dropped or damaged in any way.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of personal injury and / or machine damage.
- Do not use outdoors.
- Always ensure that everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze completely or partially thawed ice.
- Ice cream or sorbet that contains raw materials should be consumed

Wytyczne dotyczące ochrony środowiska



Powyższy symbol oraz symbol na produkcie oznaczają, że produkt jest sklasyfikowany jako sprzęt elektryczny lub elektroniczny i nie powinien być wyrzucany wraz z innymi odpadami domowymi lub przemysłowymi po zakończeniu swojej żywotności.

Dyrektywa dot. sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) (2012/19/EU) została wprowadzona, aby poddawać produkty recyklingowi przy użyciu najlepszych technik odzyskiwania i recyklingu w celu zminimalizowania wpływu na środowisko, gromadzenie niebezpiecznych substancji oraz aby uniknąć powiększania się wysypisk śmieci. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje o prawidłowym wyrzucaniu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Cukier: 50g
Śmietanka zagęszczona: 200ml
Ekstrakt z mięty pieprzowej: kilka kropli
Tarta czekolada: 50g

Włożyć mleko i cukier do rondla. Umieścić na małym ogniu i mieszać, aż cukier się rozpuści, a następnie odstawić do ostygnięcia. Wymieszać śmietankę i esencję miętową do schłodzonego mleka. Wleć mieszaninę do miski zamrażającej przy włączonej łopatkce.

Gdy mieszanina zacznie zamrażać, wleć startą czekoladę do zsypania. Pozostaw do zamrożenia, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Lody truskawkowe

Składniki:
Świeże truskawki: 250g
Cukier: 100g
Śmietanka zagęszczona: 100ml

Sok z cytryny: sok z 1/2 małej cytryny

Truskawki zmiksować na gładką masę, dodać pozostałe składniki. Wleć mieszaninę do miski zamrażającej przy włączonej łopatkce. Pozostaw mieszaninę do zamrożenia, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Sorbet cytrynowy

Składniki:
Cukier: 175g
Woda: 175 ml
Sok pomarańczowy: sok od 1/2 średniej wielkości pomarańczowy
Sok z cytryny: 100 ml
Białko: 1/2 średniej wielkości białka jaja

W rondelku umieścić cukier i wodę. Mieszać na małym ogniu, aż cukier się rozpuści. Doprowadzić mieszaninę do wrzenia i gotuj przez 1 minutę. Zdjąć z ognia i pozostawić do ostygnięcia. Dodaj sok pomarańczowy i cytrynowy. Ubij białko do prawie sztywnej masy, a następnie wymieszać z cytryną. Wleć mieszaninę do miski zamrażającej przy włączonej łopatkce. Pozostaw do zamrożenia, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

within a week. Ice cream tastes best when it's fresh.

- Ice cream or sorbet containing raw or partially boiled eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally ill.

- Always ensure that your hands are protected when handling the bowl, especially when removing it from the freezer for the first time.

- If the freezing solution leaks out of the bowl, stop using it.

ATTENTION:

- To reduce the risk of electric shock, the device must not be exposed to moisture, or other liquids.

- Do not use the product near baths, basins or other vessels that contain water or other liquids, or when you are standing on damp or wet surfaces.

- If the device falls into water, switch off the power and pull the plug immediately.

- It is important to note that the device must be checked by a qualified technician before using it again.

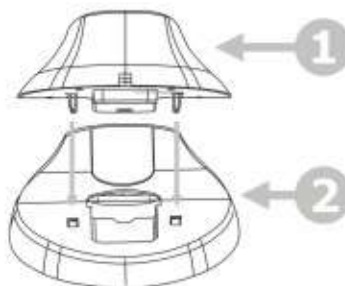
Before plugging in

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

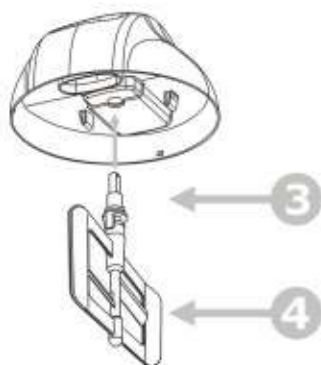
Before using for the first time

1. Remove all of the packaging.
2. Wash the parts: see Cleaning.
3. 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.

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



2. Fit the paddle into the power unit.



3. Remove the freeze bowl from the freezer and put it into the outer bowl.



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



- Wyjmij miskę zamrażającą i umyj wewnątrz miski, a następnie dokładnie wysusz. Nie zanurzaj w wodzie.

Miska zewnętrzna

- Umyć, a następnie dokładnie wysuszyć.

Wiosłować

- Zdjąć łopatkę z jednostki napędowej.

- Umyć, a następnie dokładnie wysuszyć.

Pokrywa

- Umyj pokrywkę, a następnie dokładnie wysusz.

Jednostka mocy

- Wyjąć zasilacz z pokrywy.

- Wytrzyj miękką szmatką zwilżoną łagodnym mydłem, a następnie wysusz.

Przepisy

Lody bananowe

Składniki:

Duży dojrzały banan: 1

Mleko odtłuszczone: 200 ml

Śmietanka zagęszczona: 100ml

Cukier: 50g

Zetrzyj banany, aż będą gładkie. Dodać mleko, zagęszczoną śmietanę i cukier.

Wlej mieszalinę do miski zamrażającej przy włączonej łopatkce.

Pozostaw do zamrożenia, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Mrożony jogurt malinowy

Składniki:

Świeże maliny: 200g

Cukier: 100g

Jogurt naturalny: 200 ml

Maliny rozgnieść lub zetrzeć na puree. Aby uzyskać gładki wynik, usuń pestki przez przesiewanie. Dodaj cukier i jogurt naturalny i wymieszaj razem. Wlej mieszalinę do miski zamrażającej przy włączonej łopatkce. Pozostaw do zamrożenia, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Lody czekoladowo-miętowe

Składniki:

Mleko odtłuszczone: 200 ml

- Aby uniknąć przegrzania silnika, kierunek obrotów zmieni się, jeśli mieszanka stanie się zbyt gęsta. Jeśli kierunek obrotów nadal się zmienia, zatrzymaj maszynę, gdy mieszanka jest gotowa.
 - W mało prawdopodobnym przypadku przegrzania silnika, zadziała wyłącznik bezpieczeństwa, powodując zatrzymanie silnika. W takim przypadku wyłącz urządzenie, odłącz urządzenie i pozwól, aby jednostka napędowa ostygła.
8. Odłącz przewód zasilający i otwórz pokrywę. Lód jest gotowe do podania.
- Wytworzone lody powinny mieć miękką i gładką konsystencję. Możesz przenieść lód do oddzielnego pojemnika do przechowywania.

Ważny

- Nie używać metalowych przyborów do wyjmowania mieszanki z miski.
- Nie wyjmować miski zamrażarki z zamrażarki do czasu przygotowania lodów.

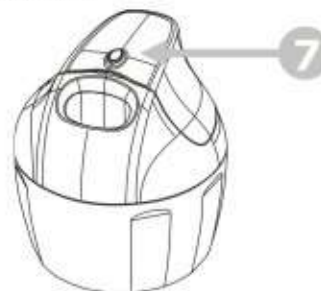
Poradnik

- Sugerujemy, aby miskę zamrażającą przechowywać w zamrażarce, aby była gotowa do użycia. Przed zamrożeniem umieścić w plastikowej torbie. Zamrozić miskę w pozycji pionowej.
- Przed włożeniem do zamrażarki zawsze upewnij się, że miska zamrażarki jest dokładnie sucha.
- Nie nakłuwać ani nie podgrzewać miski zamrażającej.
- Miskę zamrażającą należy umieścić w zamrażarce działającej w temperaturze -18 ° Celsjusza lub niższej na 8 godzin przed użyciem.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zawsze przechowuj składniki w lodówce przed przygotowaniem lodów.
- Dodatek alkoholu do receptur hamuje proces zamrażania.

Czyszczenie

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka i zdemontuj.
- Nigdy nie wkładaj zasilacza do wody ani nie dopuszczaj do zamoczenia przewodu lub wtyczki.
- Nie myć części w zmywarce.
- Nie czyścić proszkami do szorowania, czyściami z wełny stalowej lub innymi materiałami ściernymi.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż miska zamrażająca osiągnie temperaturę pokojową.

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



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.

6. 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 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 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.
8. Unplug the power cord and open the cover. The ice is ready to serve.
- The ice cream produced should have a soft and smooth consistency. You can transfer the ice to a separate container for storage.

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 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.
- 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.

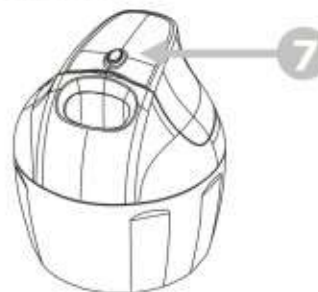
Power unit

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

4. Opuść zmontowaną pokrywę / zasilacz / łopatkę na miskę i obróć w prawo, aby zablokować na miejscu.



5. Teraz można włączyć maszynę do lodów za pomocą włącznika / wyłącznika.



MASZYNĘ NALEŻY WŁĄCZYĆ I URUCHOMIĆ PRZED PODANIEM LODU LUB SORBETU, ABY UNIKNĄĆ NATYCHMIASTOWEGO ZAMARZNIENIA MIESZANKI NA WEWNĄTRZ ZAMRAŻANEJ MISKI.

6. Użyj rynny i wlej mieszankę lodów lub sorbetów do miski.

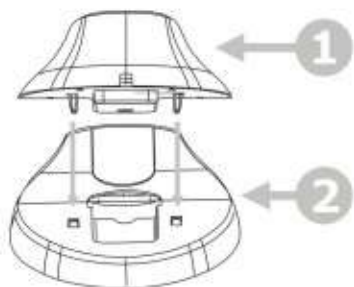
- Podczas wlewania mieszanki do miski zawsze zatrzymuj się co najmniej 5 cm (2 cale) od góry, ponieważ podczas zamrażania mieszanka będzie się zwiększać.

7. Pozwól mieszaniu ubijać się do zamrożenia lub uzyskania pożądanej konsystencji. Może to zająć od 30 minut, ale większość przepisów będzie gotowa w krótszym czasie.

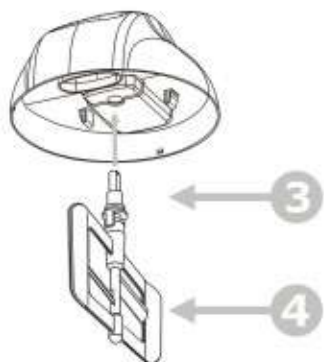
Ważny

- Nie zatrzymuj i nie uruchamiaj maszyny podczas procesu zamrażania, ponieważ mieszanina może zamroznąć w kontakcie z dzieżą i uniemożliwić ruch łopatki.

1. Włóż zasilacz do pokrywy, zatrzaśnię się na swoim miejscu. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone.



2. Zamontuj wiosło w jednostce napędowej.



3. Wyjmij miskę zamrażającą z zamrażarki i włóż ją do miski zewnętrznej.



Recipes

Banana ice cream

Ingredients:

Large ripe banana: 1

Skim milk: 200ml

Thickened cream: 100ml

Sugar: 50g

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: 200g

Sugar: 100g

Natural yoghurt: 200ml

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: 200ml

Sugar: 50g

Thickened cream: 200ml

Peppermint extract: few drops

Grated chocolate: 50g

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: 250g

Sugar: 100g

Thickened cream: 100ml

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: 175g

Water: 175ml

Orange juice: juice from 1/2 medium size orange

Lemon juice: 100ml

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.

Waste Management



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

- Zawsze upewnij się, że wszystko jest dokładnie czyste przed przygotowaniem lodów lub sorbetów.

- Nigdy nie zamrażać całkowicie ani częściowo rozmrożonego lodu.

- Lody lub sorbety zawierające surowce należy spożyć w ciągu tygodnia. Lody najlepiej smakują świeże.

- Lodów lub sorbetów zawierających surowe lub częściowo ugotowane jajka nie powinny być podawane małym dzieciom, kobietom w ciąży, osobom starszym ani osobom ogólnie chorym.

- Zawsze upewnij się, że ręce są chronione podczas manipulacji z miską, zwłaszcza podczas wyjmowania jej z zamrażarki po raz pierwszy.

- Jeśli roztwór zamrażający wycieknie z miski, przestań go używać.

UWAGA:

- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie wolno narażać urządzenia na działanie wilgoci ani innych płynów.

- Nie używaj produktu w pobliżu wanien, umywalek lub innych naczyń zawierających wodę lub inne płyny lub stojąc na wilgotnych lub mokrych powierzchniach.

- Jeśli urządzenie wpadnie do wody, wyłącz zasilanie i natychmiast wyciągnij wtyczkę.

- Należy pamiętać, że przed ponownym użyciem urządzenie musi zostać sprawdzone przez wykwalifikowanego technika.

Przed podłączeniem

Upewnij się, że zasilanie elektryczne jest takie samo, jak znamionowe napięcie podane na spodzie jednostki napędowej.

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń całe opakowanie.

2. Umyj części: patrz Czyszczenie (strona 6).

3. Umieść miskę zamrażającą w zamrażarce z ośmiogodzinnym wyprzedzeniem.

4. Przygotuj mieszankę lodów lub sorbetów (zobacz pomysły na przepisy). Pozostaw mieszaninę do ostygnięcia w lodówce.

Środki ostrożności

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała lub szkód materialnych, należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

- Uważnie przeczytaj i zachowaj wszystkie instrukcje dostarczone z urządzeniem.
- Zawsze wyłączaj urządzenie przed włożeniem lub wyjęciem wtyczki. Wyjmij go chwytając za wtyczkę - nie ciągnij za przewód.
- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem.
- Zawsze używaj urządzenia z gniazdka o napięciu podanym na urządzeniu (tylko AC).
- Nie używaj urządzenia z przedłużaczem, jeśli przewód ten nie został sprawdzony i przetestowany przez wykwalifikowanego technika lub technika serwisu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że były one nadzorowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo lub były nadzorowane przy używaniu urządzenia. Poinstruowane urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Należy pilnować małych dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych lub gorących przedmiotach ani w ich pobliżu.
- Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający urządzenia zwisał z krawędzi stołu itp. I nie dotykaj gorących powierzchni.
- Niektóre urządzenia są zaplombowane za pomocą śrub zabezpieczających przed manipulacją, aby uniknąć manipulacji / prac konserwacyjnych przez osoby niewykwalifikowane lub niewykwalifikowane oraz ze względów bezpieczeństwa.
- Nie używaj żadnego urządzenia elektrycznego, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub po upuszczeniu lub uszkodzeniu urządzenia w jakikolwiek sposób.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Ręce, włosy, odzież, szpatułki i inne przybory należy trzymać z dala podczas pracy, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała i / lub uszkodzenia maszyny.
- Nie używać na zewnątrz.



FR

Manuel d'instructions Machine à crème glacée



Tension: 220-240V~ 50Hz
Puissance: 9.5W



Précautions de sécurité

Pour réduire le risque de blessures corporelles ou de dommages matériels, des précautions de sécurité de base doivent être observées, notamment les suivantes:

- Lisez attentivement et conservez toutes les instructions fournies avec l'appareil.
- Éteignez toujours l'appareil avant d'insérer ou de retirer la fiche. Retirez-le en saisissant le connecteur - ne tirez pas sur le cordon.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Utilisez toujours l'appareil à partir d'une prise avec la tension spécifiée sur l'appareil (uniquement courant alternatif).
- N'utilisez pas votre appareil avec une rallonge sauf si ce cordon a été vérifié et testé par un technicien qualifié ou un technicien de maintenance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées par des personnes responsables de leur sécurité ou qu'elles aient été supervisées par l'utilisation du Appareils instruits.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'objets inflammables ou chauds.
- Placez l'appareil sur une surface plane.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation de l'appareil pendre du bord de la table, etc., et ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Certains appareils sont scellés avec des vis inviolables afin d'éviter les travaux de manipulation / maintenance par des personnes non qualifiées ou non qualifiées et pour des raisons de sécurité.
- N'utilisez aucun appareil électrique si le cordon d'alimentation est endommagé ou après que l'appareil a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles à l'écart pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles et / ou d'endommagement de la machine.



Instrukcja obsługi Maszyna do lodów



Napięcie: 220-240V~ 50Hz

Moc: 9.5W



MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geclassificeerd is als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden afgevoerd wanneer het niet meer bruikbaar is.

De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn (2012/19/EU) is opgesteld om producten te recyclen met de beste beschikbare terugwinnings en recycling technieken om zo de invloed op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te behandelen en de groeiende afvalbergen tegen te gaan. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de correcte afvoer van elektrische of elektronische apparatuur.

- Ne pas utiliser à l'extérieur.
 - Assurez-vous toujours que tout est parfaitement propre avant de préparer une glace ou un sorbet.
 - Ne congelez jamais de la glace complètement ou partiellement décongelée.
 - La crème glacée ou le sorbet contenant des matières premières doivent être consommés dans un délai d'une semaine. La crème glacée a meilleur goût lorsqu'elle est fraîche.
 - La crème glacée ou le sorbet contenant des œufs crus ou partiellement cuits ne doivent pas être donnés aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou aux personnes généralement malades.
 - Assurez-vous toujours que vos mains sont protégées lors de la manipulation du bol, en particulier lorsque vous le retirez du congélateur pour la première fois.
 - Si la solution de congélation s'échappe du bol, arrêtez de l'utiliser.
- ATTENTION:**
- Pour réduire le risque de choc électrique, l'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ou à d'autres liquides.
 - N'utilisez pas le produit à proximité de baignoires, bassins ou autres récipients contenant de l'eau ou d'autres liquides, ou lorsque vous vous tenez sur des surfaces humides ou mouillées.
 - Si l'appareil tombe dans l'eau, coupez l'alimentation et débranchez immédiatement la fiche.
 - Il est important de noter que l'appareil doit être vérifié par un technicien qualifié avant de l'utiliser à nouveau.

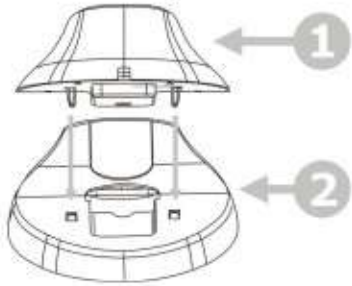
Avant de brancher

Assurez-vous que votre alimentation électrique est la même que la puissance électrique spécifiée sous le bloc d'alimentation.

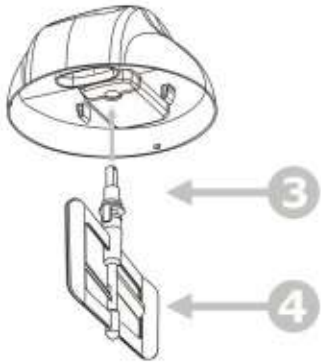
Avant d'utiliser pour la première fois

1. Retirez tous les emballages.
2. Lavez les pièces: voir Nettoyage.
3. Placez le bol de congélation dans un congélateur huit heures à l'avance.
4. Préparez le mélange de crème glacée ou de sorbet (voir les idées de recettes). Laisser refroidir le mélange au réfrigérateur.

1. Insérez le bloc d'alimentation dans le couvercle, il s'encliquera.
Assurez-vous que l'unité est débranchée.



2. Insérez la palette dans l'unité motrice.



3. Retirez le bol de congélation du congélateur et placez-le dans le bol extérieur.



Suiker: 50 g
Verdikte room: 200 ml
Pepermunt extract: enkele druppels
Geraspte chocolade: 50 g

Doe de melk en suiker in een pan. Zet op laag vuur en roer tot de suiker is opgelost en laat afkoelen. Roer de room en pepermuntessence door afgekoelde melk. Giet het mengsel in de vrieskom terwijl de peddel draait. Voeg de geraspte chocolade toe als het mengsel begint te bevriezen. Laat invriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Aardbeienijs

Ingrediënten:

Verse aardbeien: 250 g

Suiker: 100 g

Verdikte room: 100 ml

Citroensap: sap van een halve kleine citroen

Pureer de aardbeien tot een gladde massa, voeg de overige ingrediënten toe. Giet het mengsel in de vrieskom terwijl de peddel draait.

Laat het mengsel bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Citroenijs

Ingrediënten:

Suiker: 175 g

Water: 175 ml

Sinaasappelsap: sap van 1/2

middelgrote oranje

Citroensap: 100 ml

Eiwit: 1/2 middelgroot eiwit

Doe de suiker en het water in een pan. Roer op laag vuur tot de suiker is opgelost. Breng het mengsel aan de kook en laat het 1 minuut koken.

Haal van het vuur en laat afkoelen. Voeg het sinaasappel- en citroensap toe. Klop het eiwit bijna stijf en roer het dan door het citroenmengsel.

Giet het mengsel in de vrieskom terwijl de peddel draait. Laat invriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

daarna grondig af. Niet onderdompelen in water.

Buitenste kom

- Was en droog vervolgens grondig.

Peddelen

- Verwijder de peddel van de aandrijfunit.

- Was en droog vervolgens grondig.

Deksel

- Was het deksel en droog het daarna grondig af.

Krachtenheid

- Haal de voedingseenheid uit het deksel.

- Veeg af met een zachte doek die is bevochtigd met milde zeep en droog vervolgens.

Recepten

Banaan-ijs

Ingrediënten:

Grote rijpe banaan: 1

Magere melk: 200 ml

Verdikte room: 100 ml

Suiker: 50 g

Pureer de bananen tot een gladde massa. Meng de melk, de ingedikte room en de suiker erdoor.

Giet het mengsel in de vrieskom terwijl de peddel draait. Laat invriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Frambozen bevroren yoghurt

Ingredienten:

Verse frambozen: 200 g

Suiker: 100 g

Natuurlijke yoghurt: 200 ml

Pureer de frambozen of pureer ze. Voor een glad resultaat verwijder je de pitjes door ze te zeven. Voeg de suiker en natuuryoghurt toe en meng.

Giet het mengsel in de vrieskom terwijl de peddel draait. Laat bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Chocolade-muntijs

Ingrediënten:

Magere melk: 200 ml

4. Abaissez le couvercle / bloc moteur / palette assemblés sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en position.



5. Vous pouvez maintenant allumer la sorbetière à l'aide du bouton marche / arrêt.



LA MACHINE DOIT ÊTRE MISE EN MARCHÉ ET EN MARCHÉ AVANT D'AJOUTER LA CRÈME GLACÉE OU LA RECETTE DE SORBET POUR ÉVITER QUE LE MÉLANGE NE GÈLE IMMÉDIATEMENT À L'INTÉRIEUR DU BOL DE CONGÉLATION.

6. Utilisez la goulotte et versez le mélange de crème glacée ou de sorbet dans le bol de congélation.

- Lorsque vous versez le mélange dans le bol, arrêtez-vous toujours à au moins 5 cm (2 pouces) du haut, car le mélange augmentera de volume pendant la congélation.

7. Laissez le mélange battre jusqu'à ce qu'il soit congelé ou que la consistance désirée soit atteinte. Cela peut prendre jusqu'à 30 minutes, mais la plupart des recettes seront prêtes en moins de temps.

Important

- N'arrêtez pas et ne démarrez pas la machine pendant le processus de

congélation, car le mélange peut geler au contact du bol et empêcher le mouvement de la palette.

- Pour éviter la surchauffe du moteur, le sens de rotation changera si le mélange devient trop épais. Si le sens de rotation continue de changer, arrêtez la machine car le mélange est prêt.
 - Dans le cas improbable de surchauffe du moteur, un coupe-circuit de sécurité se déclenchera, provoquant l'arrêt du moteur. Si cela se produit, éteignez, débranchez la machine et laissez refroidir le bloc d'alimentation.
8. Débranchez le cordon d'alimentation et ouvrez le couvercle. La glace est Prêt à servir.
- La crème glacée produite doit avoir une consistance molle et lisse. Vous pouvez transférer la glace dans un conteneur séparé pour le stockage.

Important

- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour retirer le mélange du bol.
- Ne retirez pas le bol de congélation du congélateur avant d'être prêt à faire de la crème glacée.

Astuces

- Nous vous suggérons de conserver le bol de congélation dans le congélateur pour qu'il soit prêt à l'emploi. Placer dans un sac en plastique avant de congeler. Congelez le bol en position verticale.
- Assurez-vous toujours que le bol de congélation est parfaitement sec avant de le placer dans le congélateur.
- Ne pas percer ni chauffer le bol de congélation.
- Le bol de congélation doit être placé dans un congélateur fonctionnant à une température de -18 ° Celsius ou moins pendant 8 heures avant utilisation.
- Pour de meilleurs résultats, réfrigérez toujours les ingrédients avant de faire de la glace.
- L'ajout d'alcool aux recettes inhibe le processus de congélation.

Nettoyage

- Toujours éteindre, débrancher et démonter avant le nettoyage.
- Ne mettez jamais le bloc d'alimentation dans l'eau et ne laissez jamais le cordon ou la fiche se mouiller.
- Ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle.
- Ne pas nettoyer avec des poudres à récurer, des tampons en laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs.

draairichting als het mengsel te dik wordt. Als de draairichting blijft veranderen, stop dan de machine als het mengsel klaar is.

- In het onwaarschijnlijke geval dat de motor oververhit raakt, treedt een veiligheidsuitschakeling in werking waardoor de motor stopt. Schakel in dat geval de machine uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat de voedingseenheid afkoelen.

8. Koppel het netsnoer los en open het deksel. Het ijs is klaar om te serveren.

- Het geproduceerde ijs moet een zachte en gladde consistentie hebben. U kunt het ijs voor opslag in een aparte container overbrengen.

Belangrijk

- Gebruik geen metalen keukengerei om het mengsel uit de kom te verwijderen.
- Haal de vrieskom pas uit de vriezer als u klaar bent om ijs te maken.

Tips

- We raden u aan de vrieskom in de vriezer te bewaren, zodat deze klaar is voor gebruik. Voor het invriezen in een plastic zak doen. Zet de kom rechtop in de vriezer.
- Zorg er altijd voor dat de vrieskom goed droog is voordat u deze in de vriezer plaatst.
- Doorboor of verwarm de vrieskom niet.
- De vrieskom moet voor gebruik gedurende 8 uur in een vriezer worden geplaatst die bij een temperatuur van -18 ° Celsius of lager werkt.
- Voor het beste resultaat moet u de ingrediënten altijd in de koelkast bewaren voordat u ijs maakt.
- De toevoeging van alcohol aan recepten remt het invriesproces.

Schoonmaak

- Schakel het apparaat altijd uit, trek de stekker uit het stopcontact en haal het uit elkaar voordat u het schoonmaakt.
- Dompel de voedingseenheid nooit onder in water en laat het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Was geen onderdelen in de vaatwasmachine.
- Niet schoonmaken met schuurpoeders, staalwolsponsjes of andere schurende materialen.
- Laat de vrieskom op kamertemperatuur komen voordat u deze probeert schoon te maken.
- Haal de vrieskom eruit, was de binnenkant van de kom en droog hem

4. Laat het gemonteerde deksel / motorblok / peddel op de kom zakken en draai met de klok mee om op zijn plaats te vergrendelen.



5. U kunt de ijsmachine nu inschakelen met de aan / uit-knopschakelaar aan.



DE MACHINE MOET WORDEN INGESCHAKELD EN DRAAIEN VOORDAT U HET IJS OF SORBET RECEPT TOEVOEGT, OM TE VOORKOMEN DAT HET MENGSEL ONMIDDELLIJK BEVRIEZT AAN DE BINNENKANT VAN DE VRIESKOM.

6. Gebruik de trechter en giet het ijs- of sorbetmengsel in de vrieskom.
- Wanneer u het mengsel in de kom giet, stop dan altijd op minimaal 5 cm (2 inch) van de bovenkant, omdat het volume van het mengsel tijdens het invriezen toeneemt.

7. Laat het mengsel roeren totdat het bevroren is of de gewenste consistentie is bereikt. Dit kan 30 minuten duren, maar de meeste recepten zijn in minder tijd klaar.

Belangrijk

- Stop en start de machine niet tijdens het invriezen, aangezien het mengsel in contact met de kom kan bevriezen en beweging van de peddel kan verhinderen.
- Om oververhitting van de motor te voorkomen, verandert de

- Laissez le bol de congélation atteindre la température ambiante avant d'essayer de nettoyer.

- Sortez le bol de congélation et lavez l'intérieur du bol, puis séchez soigneusement. Ne pas plonger dans l'eau.

Bol extérieur

- Lavez puis séchez soigneusement.

Pagayer

- Retirez la palette du bloc moteur.

- Lavez puis séchez soigneusement.

Couvercle

- Lavez le couvercle puis séchez soigneusement.

Unité de puissance

- Retirez le bloc d'alimentation du couvercle.

- Essuyez avec un chiffon doux imbibé de savon doux, puis séchez.

Recettes

Glace à la banane

Ingrédients:

Grosse banane mûre: 1

Lait écrémé: 200 ml

Crème épaisse: 100 ml

Sucre: 50g

Écrasez les bananes jusqu'à consistance lisse. Incorporer le lait, la crème épaisse et le sucre.

Versez le mélange dans le bol de congélation avec la palette en marche. Laisser geler jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Yaourt glacé aux framboises

Ingrédients:

Framboises fraîches: 200g

Sucre: 100g

Yaourt nature: 200 ml

Écrasez les framboises ou réduisez-les en purée. Pour un résultat lisse, retirez les pépins par tamisage. Ajouter le sucre et le yaourt nature et mélanger. Versez le mélange dans le bol de congélation avec la palette en marche. Laisser geler jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Glace au chocolat et à la menthe

Ingrédients:

Lait écrémé: 200 ml

Sucre: 50g

Crème épaisse: 200 ml

Extrait de menthe poivrée: quelques gouttes

Chocolat râpé: 50g

Mettez le lait et le sucre dans une casserole. Mettre à feu doux et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis laisser refroidir. Incorporer la crème et l'essence de menthe poivrée au lait refroidi. Versez le mélange dans un bol de congélation avec la palette en marche.

Lorsque le mélange commence à geler, ajoutez le chocolat râpé dans la goulotte. Laisser geler jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Glace à la fraise

Ingrédients:

Fraises fraîches: 250g

Sucre: 100g

Crème épaisse: 100 ml

Jus de citron: jus d'un 1/2 citron de petite taille

Réduisez les fraises en purée lisse, ajoutez le reste des ingrédients.

Versez le mélange dans le bol de congélation avec la palette en marche.

Laisser le mélange geler jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Sorbet au citron

Ingrédients:

Sucre: 175g

Eau: 175 ml

Jus d'orange: jus de 1/2

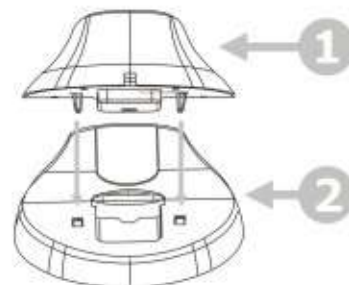
orange de taille moyenne

Jus de citron: 100 ml

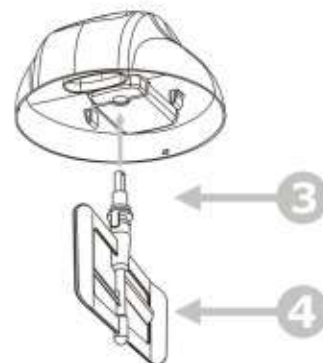
Blanc d'oeuf: 1/2 blanc d'oeuf moyen

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter le mélange à ébullition et laisser bouillir 1 minute. Retirer du feu et laisser refroidir. Ajoutez le jus d'orange et de citron. Fouetter le blanc d'oeuf jusqu'à ce qu'il soit presque ferme, puis incorporer au mélange de citron. Versez le mélange dans le bol de congélation avec la palette en marche. Laisser geler jusqu'à obtention de la consistance désirée.

1. Plaats de power unit in het deksel, deze klikt vast. Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld.



2. Plaats de peddel in de aandrijfunit.



3. Haal de vrieskom uit de vriezer en plaats deze in de buitenste kom.



- Zorg er altijd voor dat alles grondig schoon is voordat u ijs of sorbet maakt.
- Vries nooit volledig of gedeeltelijk ontdooid ijs in.
- IJs of sorbet dat grondstoffen bevat, moet binnen een week worden geconsumeerd. IJs smaakt het lekkerst als het vers is.
- IJs of sorbet met rauwe of gedeeltelijk gekookte eieren mag niet worden gegeven aan jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen of mensen die in het algemeen ziek zijn.
- Zorg er altijd voor dat uw handen beschermd zijn wanneer u de kom vastpakt, vooral wanneer u deze voor de eerste keer uit de vriezer haalt.
- Als de vriesoplossing uit de kom lekt, gebruik deze dan niet meer.

AANDACHT:

- Om het risico op elektrische schokken te verkleinen, mag het apparaat niet worden blootgesteld aan vocht of andere vloeistoffen.
- Gebruik het product niet in de buurt van baden, wastafels of andere bakken die water of andere vloeistoffen bevatten, of wanneer u op vochtige of natte oppervlakken staat.
- Als het apparaat in het water valt, schakel dan de stroom uit en trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Het is belangrijk op te merken dat het apparaat moet worden gecontroleerd door een gekwalificeerde technicus voordat het opnieuw wordt gebruikt.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

Zorg ervoor dat uw stroomtoevoer overeenkomt met het elektrische vermogen dat op de onderkant van de voedingseenheid is aangegeven.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Was de onderdelen: zie Reiniging (Pagina 6).
3. Zet de vrieskom acht uur van tevoren in de vriezer.
4. Maak het ijs- of sorbetmengsel klaar (zie receptideeën). Laat het mengsel afkoelen in de koelkast.

Gestion des déchets



Le symbole ci-dessus et apposé sur le produit indique que ce dernier appartient à la catégorie des équipements électriques et électroniques et ne doit donc pas être mis au rebut avec les autres déchets domestiques ou commerciaux en fin de vie utile.

La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges. Prenez contact avec les autorités locales compétentes pour en savoir plus sur la manière correcte de disposer des équipements électriques et électroniques.



NL

Gebruiksaanwijzing Ijsmaker



Spanning: 220-240V~ 50Hz
Vermogen: 9.5W



Veiligheidsmaatregelen

Om het risico van persoonlijk letsel of materiële schade te verminderen, moeten de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

- Lees alle instructies die bij het apparaat zijn geleverd zorgvuldig en bewaar ze.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker erin steekt of verwijdert. Verwijder het door de connector vast te pakken - trek niet aan het snoer.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik het apparaat altijd via een stopcontact met de op het apparaat aangegeven spanning (alleen wisselstroom).
- Gebruik uw apparaat niet met een verlengsnoer, tenzij dat snoer is gecontroleerd en getest door een gekwalificeerde technicus of onderhoudstechnicus.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan van personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid of toezicht hebben gehad op het gebruik van de Apparaten geïnstrueerd.
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
- Kleine kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is.
- Plaats het apparaat niet op of nabij brandbare of hete voorwerpen.
- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
- Laat het netsnoer van het apparaat niet over de rand van de tafel enz. Hangen en raak geen hete oppervlakken aan.
- Sommige apparaten zijn verzegeld met fraudebestendige schroeven om manipulatie- / onderhoudswerkzaamheden door ongeschoolde of niet-gekwalificeerde personen te vermijden en om veiligheidsredenen.
- Gebruik geen elektrisch apparaat als het netsnoer is beschadigd of nadat het apparaat is gevallen of op enigerlei wijze is beschadigd.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei tijdens het gebruik uit de buurt om het risico op persoonlijk letsel en / of machineschade te verminderen.
- Niet buitenshuis gebruiken.