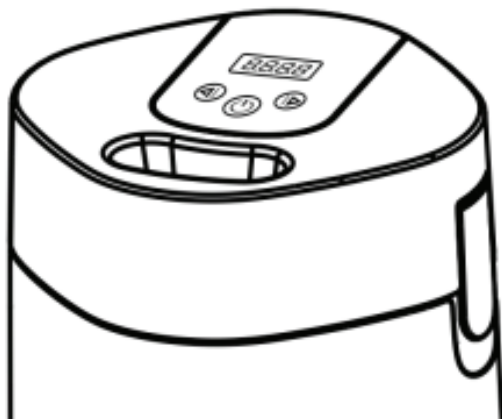


guzzanti

VÝROBNÍK ZMRZLINY
VÝROBNÍK ZMRZLINY
MASZYNA DO ROBIENIA LODÓW
FAGYLALTGÉP
APARAT ZA PRIPRAVO SLADOLEDA
SPEISEEISMASCHINE
ICE CREAM MAKER

GZ-154A



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

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- Před použitím si přečtete všechny pokyny.
- Před montáží, demontáží nebo čištěním částí spotřebič odpojte.
- Děti by tento spotřebič neměly používat bez dozoru. Nenechávejte kabel viset tam, kde by jej mohlo uchopit dítě.
- Neprovozujte žádné zařízení s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, nebo pokud zařízení nefunguje správně, spadlo nebo bylo jakýmkoli způsobem poškozeno.
- Abyste se ochránili před rizikem požáru, úrazu elektrickým proudem nebo poranění osob, neumísťujte kabel, zástrčku ani spotřebič do vody nebo jiných tekutin.
- Nikdy nepoužívejte neautorizované příslušenství.
- Zabraňte kontaktu s pohyblivými částmi. Během provozu mějte ruce, vlasy, oděv, stěrky a jiné nářadí mimo dosah, abyste snížili riziko zranění osob a/nebo poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Nikdy nenechávejte spotřebič zapnutý bez dozoru.
- Nedovolte dětem hrát si s tímto spotřebičem.
- Spotřebič používejte pouze pro domácí použití, pro které je určen.
- Před výrobou zmrzliny nebo sorbetu se vždy ujistěte, zda je vše důkladně čisté.
- Nikdy nezmrazujte zmrzlinu, která byla zcela nebo částečně rozmrazena.
- Jakákoliv zmrzlina nebo sorbet obsahující suroviny by se měl spotřebovat do jednoho týdne. Zmrzlina chutná nejlépe čerstvá.
- Zmrzlina nebo sorbet, které obsahují syrová nebo částečně uvařená vejce, by neměly být podávány malým dětem, těhotným ženám, starším lidem nebo osobám, které se celkově necítí dobře.
- Abyste předešli popálení mrazem, při manipulaci s miskou vždy dbejte na ochranu rukou, zejména při jejím prvním vyjímání z mrazničky.
- Pokud se zdá, že mrazicí roztok vytéká z misky, přestaňte jej používat. Mrazicí roztok je netoxický.
- Neumísťujte spotřebič na horké povrchy, jako jsou sporáky, varné desky nebo do blízkosti otevřeného plamene plynu.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo nejsou poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.



POZNÁMKY K LIKVIDACI

Tento výrobek se nesmí likvidovat spolu s domovním odpadem. Tento výrobek musí být zlikvidován na autorizovaném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Typ zařízení	Výrobek zmrzliny
Model	GZ-154A
Napětí	220-240 V~ 50 Hz
Spotřeba elektrické energie	12 W
Objem během provozu	2,0 l
Výrobní třída	II

Před připojením k elektrické síti

- Ujistěte se, zda je váš přívod elektriny stejný jako elektrický výkon uvedený na spodní straně napájecí jednotky.

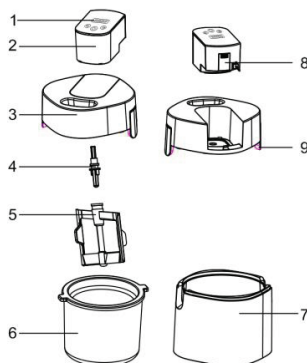
Před prvním použitím

1. Odstraňte všechny obaly.
2. Umyjte všechny díly: viz část „Čištění“.
3. 8–12 hodin předem vložte mrazicí misku do mrazničky.
4. Připravte si zmrzlinu nebo sorbetovou směs (viz tipy na recepty). Směs nechte vychladnout v chladničce.

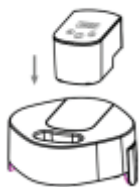
Chcete-li používat váš výrobek zmrzliny

Jednotlivé části

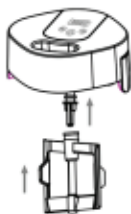
1. Ovládací panel
2. Motor
3. Víko
4. Vřeteno
5. Lopatka na míchání
6. Vnitřní miska
7. Vnější miska
8. Tlačítko na uvolnění zajištění
9. Zámek



1. Nasadíte napájecí jednotku do víka, zacvakne na místo.



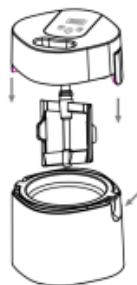
2. Vložte lopatku do pohonné jednotky.




3. Vyměňte vnitřní misku z mrazničky a vložte ji do vnější misky.




4. Umístěte celou sestavu motoru míchací lopatky na mrazicí mísu (míchací lopatku je třeba vložit do mrazicí mísy), zarovnejte polohu spony ozdobného kroužku mísy, pevně přidrže průhledné víko a připevňte plnicí kryt k mrazicí míse.



5. Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky, LED indikátor na digitálním displeji se rozsvítí. Po 2 sekundách indikátor zhasne a spotřebič se přepne do pohotovostního režimu.

6. Stiskněte tlačítko „“, rozsvítí se LED displej a na LED displeji se automaticky zobrazí „Provozní čas 40:00“.

Poznámka: Pokud stisknete tlačítko „“ nebo tlačítko „“ do 3 sekund, spotřebič začne pracovat automaticky.





7. Po každém stisknutí tlačítka „“ se k „Provoznímu času“ přidá 5 minut.



Můžete si vybrat „Provozní čas“ od 5 minut do 45 minut.



8. Když je spotřebič v provozu, zbývající čas se bude odpočítávat na LED displeji. Když se odpočítává 30 sekund, LED indikátor bude blikat, dokud spotřebič nepřestane pracovat a poté se přepne do pohotovostního stavu. V této době, pokud spotřebič nepoužíváte, stiskněte tlačítko „“ k jeho vypnutí; Pokud jej stále používáte, stiskněte tlačítko „“ pro volbu času a 3 sekundy později začne spotřebič znovu pracovat.

9. Před přidáním směsi můžete spotřebič zastavit a nastavit požadovaný „Provozní čas“.
SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT ZAPNUTÝ

PŘED PŘIDÁNÍM ZMRZLINY NEBO SORBETU SPUSTĚTE MÍCHÁNÍ, ABYSTE ZABRÁNILI OKAMŽITÉMU ZMRZnutí SMĚSI UVNITŘ VNITŘNÍ MÍSY.

10. Za účelem přípravy zmrzliny míchejte 35 minut, nejprve stiskněte spony na obou stranách průhledného víka, odblokujte průhledné víko, vyjměte sestavu pohonu průhledného víka (vyjměte zmrzlinu z misky lžičkou nebo plastovou naběračkou).
11. Použijte násypný otvor a nalijte směs zmrzliny nebo sorbetu do vnitřní misky.
12. Nechte směs míchat, dokud se nezmrází nebo nedosáhne požadované konzistence. Může to trvat 20 až 40 minut, ale většina receptů bude hotova za kratší dobu.
13. Vypněte, demontujte napájecí jednotku/kryt. Zmrzlina je připravena k podávání.

Důležité

- Během procesu zmrazování nezastavujte a nespouštějte spotřebič, protože směs může při kontaktu s miskou zamrznout a zabránit pohybu lopatky.
- Aby se předešlo přehřátí motoru, změni se směr otáčení, pokud je směs velmi hustá. Pokud se směr otáčení nadále mění, zastavte spotřebič, když je směs připravena.
- V nepravděpodobném případě přehřátí motoru se spustí bezpečnostní pojistka, která způsobí zastavení motoru. Pokud k tomu dojde, vypněte spotřebič, odpojte jej z elektrické sítě a nechte napájecí jednotku vychladnout.
- Pro nejlepší výsledek při přípravě zmrzliny se lopatka při pohybu dotkne vnitřku vnitřní misky.
- Připravená zmrzlina by měla být dostatečně měkká, aby se dala nabrat lžičkou. Tu lze přemístit do samostatné nádoby na uskladnění v mrazničce nebo chcete-li zmrzlinu před konzumací nechat ztuhnout.

Důležité

- K vyjímání směsi z misky nepoužívejte kovové náčiní.
- Vnitřní misku nevyjímejte z mrazničky, dokud nebudete připraveni na výrobu zmrzliny.

Tipy

- Doporučujeme ponechat vnitřní misku v mrazničce, aby byla připravena k použití. Před zmrazením ji vložte do plastového sáčku. Misku zmrazte ve vzpřímené poloze.
- Před vložením do mrazničky se vždy ujistěte, zda je vnitřní nádoba důkladně suchá.
- Nepropichujte ani neohřívejte vnitřní misku.
- Vnitřní nádoba by měla být umístěna do mrazničky, která pracuje při teplotě -18° Celsia (-0,40° Fahrenheita) nebo nižší na 12 hodin před použitím.
- Pro dosažení nejlepších výsledků ingredience vždy před přípravou zmrzliny ochlaďte.
- Přidání alkoholu do receptů zpomaluje proces mrazení.

Čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte, odpojte a rozeberte.
- Nikdy neponořujte napájecí jednotku do vody a nenechte navlhčit kabel nebo zástrčku.
- Jednotlivé díly nemyjte v myčce nádobí.
- Nečistěte abrazivními prášky, houbami z ocelové vlny ani jinými abrazivními materiály.

Vnitřní miska

- Před čištěním nechte vnitřní misku dosáhnout pokojové teploty.
- Vyjměte vnitřní misku a umyjte vnitřek misky, poté důkladně osušte. Neponořujte ji do vody.

Vnější miska

- Umyjte a potom důkladně osušte.

Lopatka na míchání

- Demontujte lopatku z pohonné jednotky.
- Umyjte ji a poté důkladně osušte.

Víko

- Umyjte víko a poté jej důkladně osušte.

Pohonná jednotka

- Utřete vlhkým hadříkem a poté osušte.

Servis a péče o zákazníky

- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn v autorizovaném servisu.

Pokud potřebujete pomoc s:

- Použitím svého výrobce zmrzliny
 - Servisem nebo opravami
- Obráťte se na obchod, ve kterém jste spotřebič zakoupili

Recepty

Mléčná zmrzlina

Ingredience	
Čisté mléko	450 ml
Smetana ke šlehání	200 ml
Bílý cukr	70 g

Důležité:

Před přípravou zmrzlinové směsi vložte chladicí misku do mrazničky alespoň na 8 hodin.

Způsob přípravy:

1. Jemně rozmíchejte smetanu ke šlehání, dokud nebude lepkavá.
2. Smícháme čisté mléko, smetanu ke šlehání a cukr. Potom je uložte do chladničky a ochladte na 5-10 °C.
3. Zapněte a vložte smíchané ingredience do výrobničky zmrzliny.

Banánová zmrzlina

Ingredience	
Velký zralý banán	1 ks (přibližně 130 g)
Čisté mléko	310 ml
Smetana ke šlehání	200 ml
Bílý cukr	80 g

Důležité:

Před přípravou zmrzlinové směsi vložte chladicí misku do mrazničky alespoň na 8 hodin.

Způsob přípravy:

1. Rozmačkejte banán.
2. Jemně rozmíchejte smetanu ke šlehání, dokud nebude lepkavá.
3. Smíchejte rozmačkaný banán, čisté mléko, smetanu ke šlehání a bílý cukr. Potom je uložte do chladničky a ochladte na 5-10 °C.
4. Zapněte a vložte smíchané ingredience do výrobničky zmrzliny.

Mangová zmrzlina

Ingredience	
Mango	2 ks (přibližně 200 g)
Čisté mléko	260 ml
Smetana ke šlehání	180 ml
Bílý cukr	80 g

Důležité:

Před přípravou zmrzlinové směsi vložte chladicí misku do mrazničky alespoň na 8 hodin.

Způsob přípravy:

1. Rozmačkejte mango.
2. Jemně rozmíchejte smetanu ke šlehání, dokud nebude lepkavá.
3. Smíchejte rozmačkané mango, čisté mléko, smetanu ke šlehání a bílý cukr. Potom je uložte do chladničky a ochladte na 5-10 °C.
4. Zapněte a vložte smíchané ingredience do výrobníku zmrzliny.

Matcha rozinková zmrzlina

Ingredience	
Vaječný žloutek	5 ks
Čisté mléko	325 ml
Smetana ke šlehání	130 ml
Bílý cukr	130 g
Matcha prášek	20 g
Rozinky	několik kusů

Důležité:

Před přípravou zmrzlinové směsi vložte chladicí misku do mrazničky alespoň na 8 hodin.

Způsob přípravy:

1. Čisté mléko zahřejte na 60 °C.
2. Vaječný žloutek a bílý cukr míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Potom smíchejte s ohřátým mlékem a zahřejeme k varu. A nechte zchladit na 5 °C.
3. Jemně rozmíchejte smetanu ke šlehání, dokud nebude lepkavá.
4. Smíchejte všechny ingredience. Potom je uložte do chladničky a ochladte na 5-10 °C.
5. Zapněte a vložte smíchané ingredience do výrobníku zmrzliny.

Jahodová zmrzlina

Ingredience	
Čerstvé jahody	250 g
Čisté mléko	250 ml
Smetana ke šlehání	160 ml
Bílý cukr	60 g

Důležité:

Před přípravou zmrzlinové směsi vložte chladicí misku do mrazničky alespoň na 8 hodin.

Způsob přípravy:

1. Rozmačkejte jahody.
2. Jemně rozmíchejte smetanu ke šlehání, dokud nebude lepkavá.
3. Smíchejte rozmačkané jahody, čisté mléko, smetanu ke šlehání a bílý cukr. Potom je uložte do chladničky a ochladte na 5-10 °C.
4. Zapněte a vložte smíchané ingredience do výrobniku zmrzliny.

Čokoládová zmrzlina

Ingredience	
Čokoláda	90 g
Čisté mléko	350 ml
Smetana ke šlehání	220 ml
Bílý cukr	60 g

Důležité:

Před přípravou zmrzlinové směsi vložte chladicí misku do mrazničky alespoň na 8 hodin.

Způsob přípravy:

1. Zahřejte čisté mléko a bílý cukr. Potom vložte čokoládu dovnitř, dokud neroztaje.
2. Jemně rozmíchejte smetanu ke šlehání, dokud nebude lepkavá.
3. Smíchejte všechny ingredience. Potom je uložte do chladničky a ochladte na 5-10 °C.
4. Zapněte a vložte smíchané ingredience do výrobniku zmrzliny.

Zmrzlina z červené fazule

Ingredience	
Červené fazole	230 g
Čisté mléko	260 ml
Smetana ke šlehání	150 ml
Bílý cukr	80 g

Důležité:

Před přípravou zmrzlinové směsi vložte chladicí misku do mrazničky alespoň na 8 hodin.

Způsob přípravy:

1. Rozmačkejte červené fazole. Potom ji smíchejte s čistým mlékem a bílým cukrem.
2. Jemně rozmíchejte smetanu ke šlehání, dokud nebude lepkavá.
3. Smíchejte všechny ingredience. Potom je uložte do chladničky a ochlaďte na 5-10 °C.
4. Zapněte a vložte smíchané ingredience do výrobku zmrzliny.

Jogurtová zmrzlina

Ingredience	
Jogurt	320 ml
Smetana ke šlehání	200 ml
Bílý cukr	75 g
Jahodový džus	110 ml
Citronová šťáva	15 ml

Důležité:

Před přípravou zmrzlinové směsi vložte chladicí misku do mrazničky alespoň na 8 hodin.

Způsob přípravy:

1. Jemně rozmíchejte smetanu ke šlehání, dokud nebude lepkavá.
2. Smíchejte všechny ingredience. Potom je uložte do chladničky a ochlaďte na 5-10 °C.
3. Zapněte a vložte smíchané ingredience do výrobku zmrzliny.



Tento spotřebič je v souladu se směrnicí WEEE 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.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelnými podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

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

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

CERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

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



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Dátum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

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

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



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

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

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

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

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

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

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

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

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- Pred použitím si prečítajte všetky pokyny.
- Pred montážou, demontážou alebo čistením častí spotrebič odpojte.
- Deti by tento spotrebič nemali používať bez dozoru. Nenechávajte kábel visieť tam, kde by ho mohlo uchopiť dieťa.
- Neprevádzkujte žiadne zariadenie s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo ak zariadenie nefunguje správne, spadlo alebo bolo akýmkoľvek spôsobom poškodené.
- Aby ste sa ochránili pred rizikom požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo poranenia osôb, neumiestňujte kábel, zástrčku ani spotrebič do vody alebo iných tekutín.
- Nikdy nepoužívajte neautorizované príslušenstvo.
- Zabráňte kontaktu s pohyblivými časťami. V priebehu prevádzky majte ruky, vlasy, odev, stierky a iné náradie mimo dosahu, aby ste znížili riziko zranenia osôb a/alebo poškodenia spotrebiča.
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Nikdy nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru.
- Nedovoľte deťom hrať sa s týmto spotrebičom.
- Spotrebič používajte iba na domáce použitie, na ktoré je určený.
- Pred výrobou zmrzliny alebo sorbetu sa vždy uistite, či je všetko dôkladne čisté.
- Nikdy nezmrazujte zmrzlinu, ktorá bola úplne alebo čiastočne rozmrazená.
- Akákoľvek zmrzlina alebo sorbet obsahujúci suroviny by sa mal spotrebovať do jedného týždňa. Zmrzlina chutí najlepšie čerstvá.
- Zmrzlina alebo sorbet, ktoré obsahujú surové alebo čiastočne uvarené vajcia, by sa nemali podávať malým deťom, tehotným ženám, starším ľuďom alebo osobám, ktoré sa celkovo necítia dobre.
- Aby ste predišli popáleniu mrazom, pri manipulácii s miskou vždy dbajte na ochranu rúk, najmä pri jej prvom vyberaní z mrazničky.
- Ak sa zdá, že mraziaci roztok vyteká z misky, prestaňte ho používať. Mraziaci roztok je netoxický.
- Neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy, ako sú sporáky, varné platne alebo do blízkosti otvoreného plameňa plynu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo nie sú poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.



POZNÁMKY K LIKVIDÁCII

Tento výrobok sa nesmie likvidovať spolu s domovým odpadom. Tento výrobok musí byť zlikvidovaný na autorizovanom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Typ zariadenia	Výrobník zmrzliny
Model	GZ-154A
Napätie	220-240 V~ 50 Hz
Spotreba elektrickej energie	12 W
Objem počas prevádzky	2,0 l
Výrobná trieda	II

Pred pripojením k elektrickej sieti

- Uistite sa, či je váš prívod elektriny rovnaký ako elektrický výkon uvedený na spodnej strane napájacej jednotky.

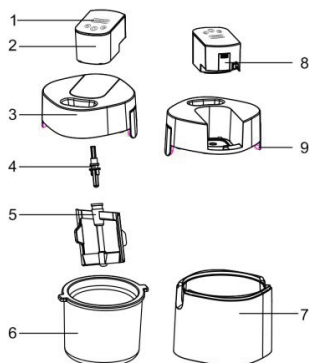
Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetky obaly.
2. Umyte všetky diely: pozrite si časť „Čistenie“.
3. 8-12 hodín vopred vložte mraziacu misku do mrazničky.
4. Pripravte si zmrzlinu alebo sorbetovú zmes (pozrite si tipy na recepty). Zmes nechajte vychladnúť v chladničke.

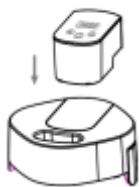
Ak chcete používať váš výrobok zmrzliny

Jednotlivé časti

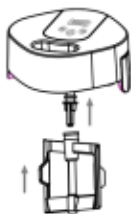
1. Ovládací panel
2. Motor
3. Veko
4. Vreteno
5. Lopatka na miešanie
6. Vnútoraná miska
7. Vonkajšia miska
8. Tlačidlo na uvoľnenie zaistenia
9. Zámok



1. Nasadíte napájaciu jednotku do veka, zacvakne na miesto.



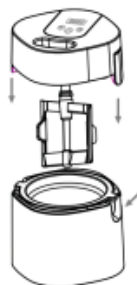
2. Vložte lopatku do pohonnej jednotky.






3. Vyberte vnútornú misku z mrazničky a vložte ju do vonkajšej misky.




4. Umiestnite celú zostavu motora miešacej lopatky na mraziacu misu (miešaciu lopatku je potrebné vložiť do mraziacej misky), zarovnajte polohu spony ozdobného krúžku misky, pevne pridržte priehľadné veko a pripevnite plniaci kryt k mraziacej mise .



- Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky, LED indikátor na digitálnom displeji sa rozsvieti. Po 2 sekundách indikátor zhasne a spotrebič sa prepne do pohotovostného režimu.
- Stlačte tlačidlo „“, rozsvieti sa LED displej a na LED displeji sa automaticky zobrazí „Prevádzkový čas 40:00“.

Poznámka: Ak nestlačíte tlačidlo „“ alebo tlačidlo „“ do 3 sekúnd, spotrebič začne pracovať automaticky.





- Po každom stlačení tlačidla „“ sa k „Prevádzkovému času“ pridá 5 minút.



Môžete si vybrať „Prevádzkový čas“ od 5 minút do 45 minút.



- Keď je spotrebič v prevádzke, zostávajúci čas sa bude odpočítavať na LED displeji. Keď sa odpočítava 30 sekúnd, LED indikátor bude blikať, kým spotrebič neprestane pracovať a potom sa prepne do pohotovostného stavu. V tomto čase, ak spotrebič nepoužívate, stlačte tlačidlo „“ na jeho vypnutie; Ak ho stále používate, stlačte tlačidlo „“ na voľbu času a 3 sekundy neskôr začne spotrebič znova pracovať.
- Pred pridaním zmesi môžete spotrebič zastaviť a nastaviť požadovaný „Prevádzkový čas“.

SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ ZAPNUTÝ

PRED PRIDANÍM ZMRZLINY ALEBO SORBETU SPUSTITE MIEŠANIE, ABY STE ZABRÁNILI OKAMŽITÉMU ZMRZNUTIU ZMESI VO VNÚTRI VNÚTORNEJ MISY.

10. Za účelom prípravy zmrzliny miešajte 35 minút, najskôr stlačte spony na oboch stranách priehľadného veka, odblokujte priehľadné veko, vyberte zostavu pohonu priehľadného veka (vyberte zmrzlinu z misky lyžičkou alebo plastovou naberačkou).
11. Použite násypný otvor a nalejte zmes zmrzliny alebo sorbetu do vnútornej misky.
12. Nechajte zmes miešať, kým sa nezmrazí alebo nedosiahne požadovanú konzistenciu. Môže to trvať 20 až 40 minút, ale väčšina receptov bude hotová za kratší čas.
13. Vypnite, demontujte napájaciu jednotku/kryt. Zmrzlina je pripravená na podávanie.

Dôležité

- Počas procesu zmrazovania nezastavujte a nespúšťajte spotrebič, pretože zmes môže pri kontakte s miskou zamrznúť a zabrániť pohybu lopatky.
- Aby sa predišlo prehriatiu motora, zmení sa smer otáčania, ak je zmes veľmi hustá. Ak sa smer otáčania naďalej mení, zastavte spotrebič, keď je zmes pripravená.
- V nepravdepodobnom prípade prehriatia motora sa spustí bezpečnostná poistka, ktorá spôsobí zastavenie motora. Ak k tomu dôjde, vypnite spotrebič, odpojte ho z elektrickej siete a nechajte napájaciu jednotku vychladnúť.
- Pre najlepší výsledok pri príprave zmrzliny sa lopatka pri pohybe dotkne vnútrajšku vnútornej misky.
- Pripravená zmrzlina by mala byť dostatočne mäkká, aby sa dala nabrať lyžičkou. Tú možno premiestniť do samostatnej nádoby na uskladnenie v mrazničke alebo ak chcete zmrzlinu pred konzumáciou nechať stuhnúť.

Dôležité

- Na vyberanie zmesi z misky nepoužívajte kovové náčinie.
- Vnútornú miskú nevyberajte z mrazničky, kým nebudete pripravení na výrobu zmrzliny.

Tipy

- Odporúčame ponechať vnútornú miskú v mrazničke, aby bola pripravená na použitie. Pred zmrazením ju vložte do plastového vrečka. Misku zmrazte vo vzpriamenej polohe.
- Pred vložením do mrazničky sa vždy uistite, či je vnútorná nádoba dôkladne suchá.
- Neprepichujte ani nezohrievajte vnútornú miskú.
- Vnútorná nádoba by mala byť umiestnená do mrazničky, ktorá pracuje pri teplote -18° Celzia ($-0,40^{\circ}$ Fahrenheita) alebo nižšej na 12 hodín pred použitím.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov ingrediencie vždy pred prípravou zmrzliny ochladte.
- Pridanie alkoholu do receptov spomaľuje proces mrazenia.

Čistenie

- Pred čistením spotrebič vždy vypnite, odpojte a rozoberte.
- Nikdy neponárajte napájaciu jednotku do vody a nenechajte navlhčiť kábel alebo zástrčku.
- Jednotlivé diely neumývajte v umývačke riadu.
- Nečistite abrazívnymi práškami, špongiami z ocelevej vlny ani inými abrazívnymi materiálmi.

Vnútna miska

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

Vonkajšia miska

- Umyte a potom dôkladne osušte.

Lopatka na miešanie

- Demontujte lopatku z pohonnej jednotky.
- Umyte ju a potom dôkladne osušte.

Veko

- Umyte veko a potom ho dôkladne osušte.

Pohonná jednotka

- Utrite vlhkou handričkou a potom osušte.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť z bezpečnostných dôvodov vymenený v autorizovanom servise.

Ak potrebujete pomoc s:

- Použitím svojho výrobníka zmrzliny
 - Servisom alebo opravami
- Obráťte sa na obchod, v ktorom ste spotrebič zakúpili

Recepty

Mliečna zmrzlina

Ingrediencie	
Čisté mlieko	450 ml
Smotana na šľahanie	200 ml
Biely cukor	70 g

Dôležité:

Pred prípravou zmrzlinovej zmesi vložte chladiacu misku do mrazničky aspoň na 8 hodín.

Spôsob prípravy:

1. Jemne rozmiešajte smotanu na šľahanie, kým nebude lepkavá.
2. Zmiešame čisté mlieko, smotanu na šľahanie a cukor. Potom ich uložte do chladničky a ochladte na 5-10 °C.
3. Zapnite a vložte zmiešané ingrediencie do výrobníka zmrzliny.

Banánová zmrzlina

Ingrediencie	
Veľký zrelý banán	1 ks (približne 130 g)
Čisté mlieko	310 ml
Smotana na šľahanie	200 ml
Biely cukor	80 g

Dôležité:

Pred prípravou zmrzlinovej zmesi vložte chladiacu misku do mrazničky aspoň na 8 hodín.

Spôsob prípravy:

1. Roztlačte banán.
2. Jemne rozmiešajte smotanu na šľahanie, kým nebude lepkavá.
3. Zmiešajte roztlčený banán, čisté mlieko, smotanu na šľahanie a biely cukor. Potom ich uložte do chladničky a ochladte na 5-10 °C.
4. Zapnite a vložte zmiešané ingrediencie do výrobníka zmrzliny.

Mangová zmrzlina

Ingrediencie	
Mango	2 ks (približne 200 g)
Čisté mlieko	260 ml
Smotana na šľahanie	180 ml
Biely cukor	80 g

Dôležité:

Pred prípravou zmrzlinovej zmesi vložte chladiacu misku do mrazničky aspoň na 8 hodín.

Spôsob prípravy:

1. Roztlačte mango.
2. Jemne rozmiešajte smotanu na šľahanie, kým nebude lepkavá.
3. Zmiešajte roztlčené mango, čisté mlieko, smotanu na šľahanie a biely cukor. Potom ich uložte do chladničky a ochladte na 5-10 °C.
4. Zapnite a vložte zmiešané ingrediencie do výrobníka zmrzliny.

Matcha hroziaková zmrzlina

Ingrediencie	
Vaječný žĺtok	5 ks
Čisté mlieko	325 ml
Smotana na šľahanie	130 ml
Biely cukor	130 g
Matcha prášok	20 g
Hroziakovka	niekoľko kusov

Dôležité:

Pred prípravou zmrzlinovej zmesi vložte chladiacu misku do mrazničky aspoň na 8 hodín.

Spôsob prípravy:

1. Čisté mlieko zahrejte na 60 °C.
2. Vaječný žĺtok a biely cukor miešajte, kým sa cukor nerozpustí. Potom zmiešajte s ohriatym mliekom a zohrejeme do varu. A nechajte schlaďiť na 5 °C.
3. Jemne rozmiešajte smotanu na šľahanie, kým nebude lepkavá.
4. Zmiešajte všetky ingrediencie. Potom ich uložte do chladničky a ochladte na 5-10 °C.
5. Zapnite a vložte zmiešané ingrediencie do výrobníka zmrzliny.

Jahodová zmrzlina

Ingrediencie	
Čerstvé jahody	250 g
Čisté mlieko	250 ml
Smotana na šľahanie	160 ml
Biely cukor	60 g

Dôležité:

Pred prípravou zmrzlinovej zmesi vložte chladiacu misku do mrazničky aspoň na 8 hodín.

Spôsob prípravy:

1. Roztlačte jahody.
2. Jemne rozmiešajte smotanu na šľahanie, kým nebude lepkavá.
3. Zmiešajte roztlačené jahody, čisté mlieko, smotanu na šľahanie a biely cukor. Potom ich uložte do chladničky a ochladte na 5-10 °C.
4. Zapnite a vložte zmiešané ingrediencie do výrobníka zmrzliny.

Čokoládová zmrzlina

Ingrediencie	
Čokoláda	90 g
Čisté mlieko	350 ml
Smotana na šľahanie	220 ml
Biely cukor	60 g

Dôležité:

Pred prípravou zmrzlinovej zmesi vložte chladiacu misku do mrazničky aspoň na 8 hodín.

Spôsob prípravy:

1. Zahrejte čisté mlieko a biely cukor. Potom vložte čokoládu dovnútra, kým sa neroztopí.
2. Jemne rozmiešajte smotanu na šľahanie, kým nebude lepkavá.
3. Zmiešajte všetky ingrediencie. Potom ich uložte do chladničky a ochladte na 5-10 °C.
4. Zapnite a vložte zmiešané ingrediencie do výrobníka zmrzliny.

Zmrzlina z červenej fazule

Ingrediencie	
Červená fazuľa	230 g
Čisté mlieko	260 ml
Smotana na šľahanie	150 ml
Biely cukor	80 g

Dôležité:

Pred prípravou zmrzlinovej zmesi vložte chladiacu misku do mrazničky aspoň na 8 hodín.

Spôsob prípravy:

1. Roztlačte červenu fazuľu. Potom ju zmiešajte s čistým mliekom a bielym cukrom.
2. Jemne rozmiešajte smotanu na šľahanie, kým nebude lepkavá.
3. Zmiešajte všetky ingrediencie. Potom ich uložte do chladničky a ochladte na 5-10 °C.
4. Zapnite a vložte zmiešané ingrediencie do výrobníka zmrzliny.

Jogurtová zmrzlina

Ingrediencie	
Jogurt	320 ml
Smotana na šľahanie	200 ml
Biely cukor	75 g
Jahodový džús	110 ml
Citrónová šťava	15 ml

Dôležité:

Pred prípravou zmrzlinovej zmesi vložte chladiacu misku do mrazničky aspoň na 8 hodín.

Spôsob prípravy:

1. Jemne rozmiešajte smotanu na šľahanie, kým nebude lepkavá.
2. Zmiešajte všetky ingrediencie. Potom ich uložte do chladničky a ochladte na 5-10 °C.
3. Zapnite a vložte zmiešané ingrediencie do výrobníka zmrzliny.



Tento spotrebič je v súlade so smernicou WEEE 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 odváňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

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

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

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

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

.....

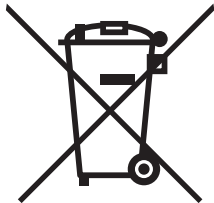
Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

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

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



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

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

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

Pre právnické osoby v Európskej únii

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

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

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

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefón: (+420) 241 410 819

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYCIA

- Przed użyciem urządzenia należy przeczytać wszystkie instrukcje
- Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem części składowych urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Dzieci nie powinny używać tego urządzenia bez nadzoru. Nie należy pozostawiać zwisającego przewodu zasilającego w miejscu, w którym dziecko mogłoby go chwycić.
- Nie należy używać żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, lub jeśli nie działa ono prawidłowo, zostało upuszczone lub w jakikolwiek inny sposób uszkodzone.
- Aby uchronić się przed ryzykiem pożaru, porażenia prądem lub obrażeniami ciała, nie należy zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nigdy nie należy używać nieautoryzowanych akcesoriów.
- Unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia. Podczas jego pracy ręce, włosy, odzież, szpatułki i inne narzędzia powinny znajdować się poza jego zasięgiem, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się tym urządzeniem.
- Używać urządzenia tylko do użytku domowego, do którego jest przeznaczone.
- Przed przystąpieniem do produkcji lodów lub sorbetów należy zawsze upewnić się, że wszystko jest dokładnie wyczyszczone.
- Nigdy nie zamrażać lodów, które zostały całkowicie lub częściowo rozmrożone.
- Wszystkie lody lub sorbety należy spożyć w ciągu tygodnia. Lody najlepiej smakują, gdy są świeże.
- Lodów lub sorbetów zawierających surowe lub częściowo ugotowane jajka nie należy podawać małym dzieciom, kobietom w ciąży, osobom starszym ani osobom, które ogólnie źle się czują.
- Aby uniknąć odmrożeń, zawsze należy chronić ręce podczas obsługi miski, zwłaszcza przy pierwszym wyjmowaniu jej z zamrażarki.
- Jeśli wydaje się, że roztwór zamrażający wycieka z miski, należy przestać go używać. Roztwór do zamrażania jest nietoksyczny.
- Nie należy umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak kuchenki i płyty grzewcze lub w pobliżu otwartego płomienia gazowego.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- To urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy w jego obsłudze, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.



UWAGI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI

Tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Ten produkt należy zutylizować w autoryzowanym punkcie recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

DANE TECHNICZNE

Rodzaj urządzenia	Maszynka do robienia lodów
Model	GZ-154A
Napięcie	220-240 V~ 50 Hz
Moc urządzenia	12 W
Pojemność podczas pracy	2.0 L
Klasa produktu	II

Przed podłączeniem do sieci

- Upewnić się, że parametry sieci zasilania elektrycznego odpowiadają parametrom uwidocznionym na spodzie zespołu napędowego.

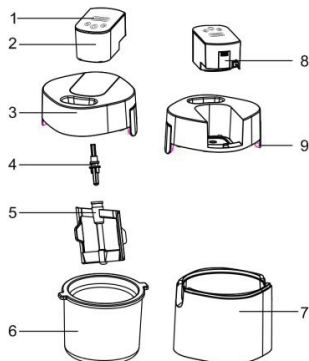
Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć wszystkie opakowania.
2. Umyć wszystkie części: patrz rozdział "Czyszczenie".
3. 8-12 godzin wcześniej włożyć wewnętrzną miskę do zamrażarki.
4. Przygotować mieszankę lodów lub sorbetów (patrz wskazówki dotyczące przepisów). Pozostawić mieszaninę do schłodzenia w lodówce.

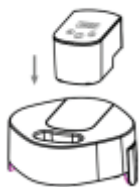
Aby użyć maszynki do robienia lodów

Części składowe

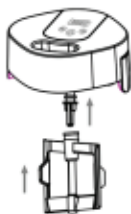
1. Panel sterowania
2. Silnik
3. Pokrywa
4. Wrzeciono
5. Łopatką do mieszania
6. Miska wewnętrzna
7. Miska zewnętrzna
8. Przycisk zwolnienia blokady
9. Zatrask



1. Włożyć jednostkę napędową do pokrywy i zatrzasknąć na swoim miejscu



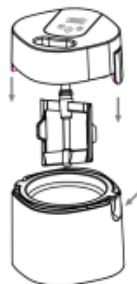
2. Włożyć łopatkę do jednostki napędowej.



3. Wyjąć wewnętrzną miskę z zamrażarki i umieścić ją w misce zewnętrznej.



4. Umieścić cały zespół silnika łopatki mieszającej na misce do mrożenia (łopatkę mieszającą należy włożyć do miski), wyrównać położenie zapięcia ozdobnego pierścienia miski, mocno docisnąć przezroczystą pokrywę i przymocować ją do miski zewnętrznej za pomocą zatrzasków.

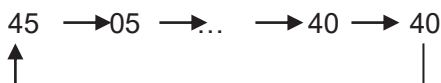


5. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego, zaświeci się wskaźnik LED na wyświetlaczu cyfrowym. Po 2 sekundach wskaźnik zgaśnie, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
6. Nacisnąć przycisk "⏻", wyświetlacz LED zaświeci się i pojawi się na nim komunikat „Czas pracy: 40:00”.

Uwaga: Jeżeli przycisk "⏻" lub "▶" nie zostanie naciśnięty w ciągu 3 sekund, urządzenie rozpocznie pracę automatycznie.



7. Każde naciśnięcie przycisku "▶" powoduje dodanie 5 minut do „Czasu pracy”.



Można wybrać "Czas pracy" od 5 minut do 45 minut.



8. Gdy urządzenie pracuje, pozostały czas pracy będzie wyświetlany na wyświetlaczu LED. Gdy do końca odliczanego czasu pozostanie 30 sekund wskaźnik LED zacznie migać, aż do momentu wyłączenia urządzenia i przejścia w stan czuwania. Jeżeli nie zamierza Państwo używać dalej urządzenia należy nacisnąć przycisk "⏻" aby je wyłączyć; jeśli jednak nadal chcecie z niego korzystać należy nacisnąć przycisk "▶" aby ustawić czas, a po 3 sekundach urządzenie będzie pracować ponownie.
9. Przed dodaniem mieszanki można zatrzymać urządzenie i ustawić żądany "Czas pracy".

URZĄDZENIE MUSI BYĆ WŁĄCZONE

PRZED DODANIEM LODÓW LUB SORBETU NALEŻY ROZPOCZĄĆ MIESZANIE, ABY ZAPOBIEC NATYCHMIASTOWEMU ZAMARZNIĘCIU MIESZANKI W WEWNĘTRZNEJ MISCE.

10. W celu przygotowania lodów należy je mieszać przez 35 minut. Po zakończeniu tego procesu nacisnąć zaczepy po obu stronach przezroczystej pokrywy, odblokować ją, wyjąć z pokrywy zespół napędowy, a następnie wyjąć lody z miski używając łyżki lub plastikowej chochli.
11. Użyć lejka, aby wlać mieszankę lodów lub sorbetów do wewnętrznej miski.
12. Mieszać mieszankę, aż zamrznie lub osiągnie pożądaną konsystencję. Może to zająć od 20 do 40 minut, ale większość przepisów będzie gotowa w krótszym czasie.
13. Wyłączyć urządzenie, wyjąc zespół napędowy/pokrywę. Lody są gotowe do podania.

Ważne

- Nie zatrzymywać ani nie uruchamiać urządzenia podczas procesu zamrażania, ponieważ mieszanka może zamrznąć w kontakcie z misą i uniemożliwić ruch łopatk.
- Aby uniknąć przegrzania silnika, kierunek jego obrotów się zmienia, jeśli mieszanka jest bardzo gęsta. Jeśli kierunek obrotów nadal się zmienia, należy zatrzymać urządzenie, gdy mieszanka będzie gotowa.
- W rzadkich przypadkach przegrzania silnika, uruchamiany jest bezpiecznik, powodujący jego zatrzymanie. Gdy tak się stanie należy urządzenie wyłączyć, odłączyć je od sieci i poczekać, aż jednostka napędowa ostygnie.
- Aby uzyskać najlepszy rezultat podczas produkcji lodów, obracająca się łopatk dotyka wnętrza miski wewnętrznej.
- Przygotowane lody powinny być na tyle miękkie, aby można je było nabierać łyżką. Można je przełożyć do osobnego pojemnika w celu przechowania w zamrażarce albo poczekać, żeby lody zestaliły się przed spożyciem.

Ważne

- Nie używać metalowych przyborów do usuwania mieszanki z miski.
- Nie należy wyjmować wewnętrznej miski z zamrażarki, dopóki nie będziecie gotowi do robienia lodów.

Porady

- Zalecamy pozostawienie wewnętrznej miski w zamrażarce, aby była zawsze gotowa do użycia. Przed zamrożeniem należy włożyć ją do plastikowej torby. Miskę należy zamrażać w pozycji pionowej.
- Zawsze należy upewnić się czy wewnętrzna miska jest sucha przed jej włożeniem do zamrażarki.
- Nie przekłuwać i nie podgrzewać wewnętrznej miski.
- Miskę wewnętrzną należy wkładać do zamrażarki pracującej w temperaturze -18° Celsjusza (-0.40° Fahrenheita) lub mniej, na 12 godzin przed jej użyciem.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zawsze należy schładzać składniki przed przygotowaniem lodów.
- Dodanie alkoholu do przepisów spowalnia proces zamrażania.

Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania i zdemontować.
- Nigdy nie należy zanurzać jednostki napędowej w wodzie ani dopuszczać do zamoczenia przewodu lub wtyczki.
- Nie należy myć części składowych urządzenia w zmywarce.
- Nie czyścić proszkami ściernymi, gąbkami z wełny stalowej ani innymi materiałami ściernymi.

Miska wewnętrzna

- Przed czyszczeniem odczekać, aż wewnętrzna miska osiągnie temperaturę pokojową.
- Wyjąć wewnętrzną miskę i umyć jej wnętrze, a następnie dokładnie ją wysuszyć. Nie należy zanurzać jej w wodzie.

Miska zewnętrzna

- Umyć, a następnie dokładnie wysuszyć.

Łopatka do mieszania

- Wyjąć łopatkę z jednostki napędowej.
- Umyć ją i dokładnie wysuszyć.

Pokrywa

- Umyć pokrywę, a następnie dokładnie ją wysuszyć.

Jednostka napędowa

- Wytrzeć do czysta wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.

Serwis i obsługa klienta

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis.

Jeśli potrzebna jest pomoc w zakresie:

- Korzystania z maszynki do robienia lodów
 - Serwisu lub naprawy
- Należy skontaktować się ze sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

Przepisy

Lody mleczne

Składniki	
Świeże mleko	450 ml
Śmietana kremówka	200 ml
Biały cukier	70 g

Ważne:

Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy włożyć miskę chłodzącą do zamrażarki na co najmniej 8 godzin.

Sposób przygotowania:

1. Delikatnie wymieszać śmietaną kremówką, aż stanie się lepka.
2. Wymieszać mleko, śmietaną i cukier. Następnie włożyć do lodówki i schłodzić do temperatury 5-10°C.
3. Włączyć maszynkę do lodów i umieścić w niej wymieszane składniki.

Lody bananowe

Składniki	
Duży dojrzały banan	1 szt.(about 130g)
Świeże mleko	310 ml
Śmietana kremówka	200 ml
Biały cukier	80 g

Ważne:

Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy włożyć miskę chłodzącą do zamrażarki na co najmniej 8 godzin.

Sposób przygotowania:

1. Rozgnieść banan.
2. Delikatnie wymieszać śmietaną kremówką, aż stanie się lepka.
3. Wymieszać rozgniecionego banana, mleko, śmietaną i cukier. Następnie włożyć do lodówki i schłodzić do temperatury 5-10°C.
4. Włączyć urządzenie i umieścić w nim wymieszane składniki.

Lody z mango

Składniki	
Mango	2 szt. (ok. 200 g)
Świeże mleko	260 ml
Śmietana kremówka	180 ml
Biały cukier	80 g

Ważne:

Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy włożyć miskę chłodzącą do zamrażarki na co najmniej 8 godzin.

Sposób przygotowania:

1. Rozgnieść mango.
2. Delikatnie wymieszać śmietanę kremówkę, aż stanie się lepka
3. Wymieszaj rozgniecione mango, mleko, śmietanę i cukier. Następnie włożyć do lodówki i schłodzić do temperatury 5-10°C.
4. Włączyć maszynkę do lodów i umieścić w niej wymieszane składniki.

Lody matcha z rodzynkami

Składniki	
Żółtko jaja	5 szt.
Świeże mleko	325 ml
Śmietana kremówka	130 ml
Biały cukier	130 g
Matcha w proszku	20 g
Rodzynek	kilka sztuk

Ważne:

Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy włożyć miskę chłodzącą do zamrażarki na co najmniej 8 godzin.

Sposób przygotowania:

1. Podgrzać mleko do 60 °C.
2. Wymieszać żółtko i cukier, aż cukier się rozpuści. Następnie wymieszać z podgrzanyim mlekiem i podgrzać do wrzenia. Ostudzić do temperatury 5°C.
3. Delikatnie wymieszać śmietanę kremówkę, aż stanie się lepka.
4. Wymieszać wszystkie składniki. Następnie włożyć do lodówki i schłodzić do temperatury 5-10°C.
5. Włączyć maszynkę do lodów i umieścić w niej wymieszane składniki.

Lody truskawkowe

Składniki	
Świeże truskawki	250 g
Czyste mleko	250 ml
Śmietana kremówka	160 ml
Biały cukier	60 g

Ważne:

Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy włożyć miskę chłodzącą do zamrażarki na co najmniej 8 godzin.

Sposób przygotowania:

1. Rozgnieć truskawki.
2. Delikatnie wymieszać śmietanę kremówkę, aż stanie się lepka
3. Wymieszać rozgniecione truskawki, mleko, śmietanę i cukier. Następnie włożyć do lodówki i schłodzić do temperatury 5-10°C.
4. Włączyć maszynkę do lodów i umieścić w niej wymieszane składniki.

Lody czekoladowe

Składniki	
Czekolada	90 g
Świeże mleko	350 ml
Śmietana kremówka	220 ml
Biały cukier	60 g

Ważne:

Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy włożyć miskę chłodzącą do zamrażarki na co najmniej 8 godzin.

Sposób przygotowania:

1. Podgrzać czyste mleko i biały cukier. Następnie włożyć do środka czekoladę, aż się rozpuści.
2. Delikatnie wymieszać śmietanę kremówkę, aż stanie się lepka.
3. Wymieszać wszystkie składniki. Następnie włożyć do lodówki i schłodzić do temperatury 5-10°C.
4. Włączyć maszynkę do lodów i umieścić w niej wymieszane składniki.

Lody z czerwonej fasoli

Składniki	
Czerwona fasola	230 g
Świeże mleko	260 ml
Śmietana kremówka	150 ml
Biały cukier	80 g

Ważne:

Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy włożyć miskę chłodzącą do zamrażarki na co najmniej 8 godzin.

Sposób przygotowania:

1. Roznieść czerwoną fasolę. Następnie wymieszać ją z mlekiem i cukrem.
2. Delikatnie wymieszać śmietaną kremówką, aż stanie się lepka.
3. Wymieszać wszystkie składniki. Następnie włożyć do lodówki i schłodzić do 5-10°C.
4. Włączyć maszynkę do lodów i umieścić w niej wymieszane składniki.

Lody jogurtowe

Składniki	
Jogurt	320 ml
Śmietana kremówka	200 ml
Biały cukier	75 g
Sok truskawkowy	110 ml
Sok z cytryny	15 ml

Ważne:

Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy włożyć miskę chłodzącą do zamrażarki na co najmniej 8 godzin.

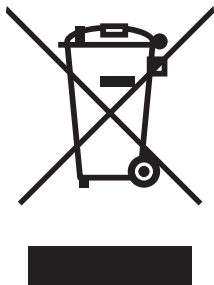
Sposób przygotowania:

1. Delikatnie wymieszać śmietaną kremówką, aż stanie się lepka.
2. Wymieszać wszystkie składniki. Następnie włożyć do lodówki i schłodzić do temperatury 5-10°C.
3. Włączyć maszynkę do lodów i umieścić w niej wymieszane składniki.



To urządzenie jest zgodne z dyrektywą WEEE 2002/96/WE w sprawie utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego (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.

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- Használat előtt olvassa el figyelmesen az utasításokat.
- Mindig áramtalanítsa a készüléket annak összeszerelése, szétszerelése vagy tisztítása előtt.
- Gyerekek nem használhatják felügyelet nélkül a készüléket. Ne hagyja szabadon lógni a tápkábelt olyan helyen, ahol gyerekek is elérhetik.
- Ne működtessen semmilyen készüléket sérült kábellel vagy dugóval, vagy ha a berendezés meghibásodott, leesett vagy bármilyen módon megsérült.
- A tűz, elektromos áramütés vagy sérülések veszélyének elkerülése végett ne merítse a tápkábelt, csatlakozódugaszt vagy a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Soha ne használjon a gyártó által nem engedélyezett tartozékokat.
- Ne érintse meg a mozgó részeket. A sérülések és/vagy anyagi károk veszélyének elkerülése érdekében a működés folyamán helyezze biztonságos távolságba a készüléket a kezétől, hajától, ruhájától, és a konyhai eszközöktől.
- Ne használja szabad ég alatt a készüléket.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Ne engedje meg, hogy gyerekek játszanak a készülékkel.
- A készülék csak háztartásban, eredeti rendeltetési céljára használható.
- Fagylalt vagy sörbet készítése előtt gondoskodjon 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 fagyási sérülések 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.
- A megsérült tápkábelt a fennálló veszélyek miatt csak a gyártó, szerviz – technikus vagy más szakképzett cserélheti ki.
- A készüléket nem használhatják korlátozott 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.



TUDNIVALÓK AZ ÁRTALMATLANÍTÁSRÓL

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

MŰSZAKI ADATOK

A készülék típusa	Fagylaltgép
Modell	GZ-154A
Feszültség	220-240 V~ 50 Hz
Elektromos energiafogyasztás	12 W
Használható térfogat	2.0 L
Érintésvédelmi osztály	II

Csatlakoztatás előtt

- Győződjön meg róla, hogy az áramellátás megegyezik az elektromos egység alsó részén feltüntetett paraméterekkel.

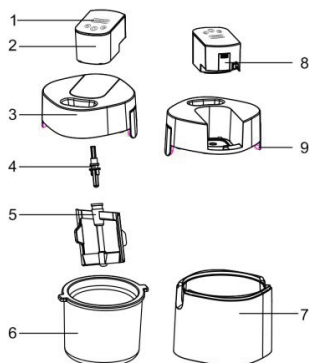
Első használat előtt

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

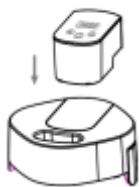
A fagylaltgép használata

A készülék részei

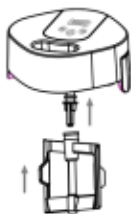
1. Vezérlőpanel
2. Motor
3. Fedél
4. Tengely
5. Keverőlapát
6. Belső tál
7. Külső tál
8. Kioldógomb
9. Retesz



1. Illessze az elektromos egységet a fedőlapba, és kattintsa a helyére.



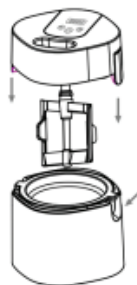
2. Helyezze be a keverőlapátot a hajtóegységbe.



3. Vegye ki a fagyasztóból a belső tálat, és helyezze a külső táliba.

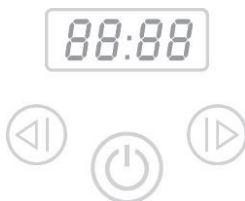


4. Helyezze a teljes keverőlapát-motor egységet a fagyasztótálra (a keverőlapátot a fagyasztótálba kell tenni), igazítsa meg a tál díszítő gyűrűs kapcsát, tartsa erősen az átlátszó fedelet, és rögzítse a töltőfedelelet a fagyasztótálhoz.

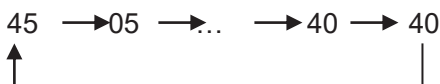


- Helyezze be a dugót a hálózati aljzatba, a digitális kijelzőn a LED-jelző felvilágít. 2 másodperc múlva a jelző kialszik, és a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.
- Nyomja meg a "⏻" gombot, felvilágít a LED kijelző és a LED kijelzőn automatikusan megjelenik az "Üzemidő 40:00".

Megjegyzés: ha 3 másodpercen belül nem nyomja meg a "⏻" vagy "▶" gombot, akkor a készülék automatikusan működni kezd.



- A "▶" minden megnyomásával az „Üzemidő” 5 perccel hosszabb lesz.



Az „Üzemidő” 5 és 45 perc között állítható be.



- Amikor a készülék működik, a LED kijelzőn a hátralévő idő visszaszámlálása látható. Amikor a visszaszámlálás eléri a 30 másodpercet, a LED jelzőfény villogni kezd, amíg a készülék le nem áll, majd készenléti állapotba kapcsol. Ha befejezte a használatot, a kikapcsoláshoz nyomja meg a "⏻" gombot; további használatához nyomja meg a "▶" gombot és állítsa be az időt, 3 mp múlva a készülék működni kezd.
- A keverék betöltése előtt a készüléket le lehet állítani az „Üzemidő” beállításához.

A KÉSZÜLÉKET BE KELL KAPCSOLNI

FAGYLALT VAGY A SÖRBET HOZZÁADÁSA ELŐTT INDÍTSA EL A KEVERÉST, HOGY A BELSŐ TÁLBAN LÉVŐ KEVERÉK NE FAGYJON MEG AZONNAL.

10. Fagylaltkészítéshez 35 percre keverje a keveréket, először nyomja meg az átlátszó fedél mindkét oldalán lévő kapcsokat, oldja fel az átlátszó fedelet, vegye ki az átlátszó fedélből a hajtóegységet (a fagylaltot egy kanállal vagy műanyag kanállal vegye ki a tálból).
11. Használja a tölcseért és öntse a fagylalt- vagy sörbetkeveréket a belső tálba.
12. Hagyja forogni a keveréket, amíg megdermed vagy eléri a kívánt állagot. Ez 20-40 percre is eltarthat, de a legtöbb recept elkészítéséhez rövidebb idő szükséges.
13. Kapcsolja ki, szerelje le a tápegységet/fedelet. A fagylalt tálalásra készen áll.

Fontos

- A fagyasztás folyamata alatt a készüléket ne állítsa le és indítsa el újra, mert a keverék a tál oldalaira fagyhat, és ez akadályozná a keverőlapát forgását.
- A motor túlhevülés elleni védelme miatt a forgásirány megváltozik, amint a keverék nagyon besűrűsödik. A forgásirány állandó váltakozása esetén állítsa le a készüléket, a keverék elkészült.
- Ritkán, de előfordulhat, hogy a motor túlterhelése miatt a biztosíték megszakítja a működést a motor kikapcsolásával. Ilyen esetben kapcsolja ki a készüléket, válassza le az áramkörtől, és hagyja kihűlni.
- A legjobb eredmény érdekében a keverőlapát mozgás közben a belső tál falához ér.
- A fagylalt állagának kanalizhatónak kell lennie. Ez egy külön edénybe rakható a fagyasztóban való tároláshoz, vagy ha a fagylaltnak még jobban meg kell dermednie fagyasztás előtt.

Fontos

- Ne használjon fémeszközöket a fagylalt kiszedéséhez.
- A fagyasztótálat csak közvetlenül a fagylaltkészítés előtt vegye ki a mélyhűtőből.

Tippek

- Hagyja a fagyasztótálat a mélyhűtőben, így mindig használatra készen áll majd. Fagyasztás előtt tegye a tálat egy műanyag zacskóba. A tálat függőleges helyzetben kell a fagyasztóba állítani.
- Mielőtt a fagyasztóba helyezné a tálat, győződjön meg arról, hogy a tál teljesen száraz.
- Ne lyukassza ki és ne melegítse meg a fagyasztótálat. A belső tartályt használat előtt 12 órára -18° Celsius-fokos (-0,40° Fahrenheit) vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten működő fagyasztóba kell helyezni.
- A kiváló eredményhez hűtse le a hozzávalókat a fagylaltkészítés előtt.
- Az alkohol a keverékben meggátolja 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 tisztítószert.

Belső tál

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

Külső tál

- Mossa ki, majd gondosan szárítsa meg.

Keverőlapát

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

Fedél

- Mossa meg a fedelet, majd gondosan törölje szárazra.

Hajtóegység

- Nedves ruhával törölje le, majd szárítsa meg.

Szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a tápkábel megsérül, azt biztonsági okokból hivatalos szervizben kell kicserélni.

Ha segítségre van szüksége:

- A fagyaltgép használatával
- Szerviz vagy javítások
Vegye fel a kapcsolatot az üzlettel, ahol a készüléket vásárolta.

Receptek

Tejfagylalt

Hozzávalók	
Tej	450 ml
Habtejszín	200 ml
Finomított cukor	70 g

Fontos:

Fagylalkészítés előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán át.

Elkészítési mód:

1. Óvatosan verje fel a tejszínhabot, amíg nem lesz ragacsos.
2. Keverje össze a tejet, a tejszínt és a cukrot. Hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra.
3. Kapcsolja be a készüléket és töltse be a keveréket a fagylalkészítő gépbe.

Banánfagylalt

Hozzávalók	
Egy darab nagy, érett banán	1 db (kb. 130g)
Tej	310 ml
Habtejszín	200 ml
Finomított cukor	80 g

Fontos:

Fagylalkészítés előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán át.

Elkészítési mód:

1. Pépesítse a banánt.
2. Óvatosan verje fel a tejszínhabot, amíg nem lesz ragacsos.
3. Keverje össze a banánpürét, a tejet, a tejszínt és a cukrot. Hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra.
4. Kapcsolja be a készüléket és töltse be a keveréket a fagylalkészítő gépbe.

Mangófagylalt

Hozzávalók	
Mangó	2 db (kb. 200 g)
Tej	260 ml
Habtejszín	180 ml
Finomított cukor	80 g

Fontos:

Fagylalkészítés előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán át.

Elkészítési mód:

1. Pépesítse a mangót.
2. Óvatosan verje fel a tejszínhabot, amíg nem lesz ragacsos.
3. Keverje össze a mangópürét, a tejet, a tejszínt és a cukrot. Hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra.
4. Kapcsolja be a készüléket és töltse be a keveréket a fagyaltkészítő gépbe.

Matcha mazsolás fagyalt

Hozzávalók	
Tojássárgája	5 db
Tej	325 ml
Habtejszín	130 ml
Finomított cukor	130 g
Matcha por	20 g
Mazsola	néhány szem

Fontos:

Fagyaltkészítés előtt hűtse a fagyasztótalat a fagyasztóban legalább 8 órán át.

Elkészítési mód:

1. Melegítse meg a tejet 60 °C-ra.
2. Keverje ki a tojássárgáját és a cukrot, amíg a cukor feloldódik. Ezután keverje össze a felmelegített tejjel, és forralja fel. Hagyja 5 °C-ra lehűlni.
3. Óvatosan verje fel a tejszínhabot, amíg nem lesz ragacsos.
4. Keverje össze az összes hozzávalót. Hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra.
5. Kapcsolja be a készüléket és töltse be a keveréket a fagyaltkészítő gépbe.

Eperfagyalt

Hozzávalók	
Friss eper	250 g
Tej	250 ml
Habtejszín	160 ml
Finomított cukor	60 g

Fontos:

Fagylalkészítés előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán át.

Elkészítési mód:

1. Törje össze az epret.
2. Óvatosan verje fel a tejszínhabot, amíg nem lesz ragacsos.
3. Keverje össze az összetört epret, a tejet, a tejszínt és a cukrot. Hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra.
4. Kapcsolja be a készüléket és töltsse be a keveréket a fagylalkészítő gépbe.

Csokoládéfagylalt

Hozzávalók	
Csokoládé	90 g
Tej	350 ml
Habtejszín	220 ml
Finomított cukor	60 g

Fontos:

Fagylalkészítés előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán át.

Elkészítési mód:

1. Melegítse fel a tejet és a cukrot. Ezután keverje el a tejben a csokoládét, amíg az megolvad.
2. Óvatosan verje fel a tejszínhabot, amíg nem lesz ragacsos.
3. Keverje össze az összes hozzávalót. Hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra.
4. Kapcsolja be a készüléket és töltsse be a keveréket a fagylalkészítő gépbe.

Vörösbabos fagylalt:

Hozzávalók	
Vörösbab	230 g
Tej	260 ml
Habtejszín	150 ml
Finomított cukor	80 g

Fontos:

Fagylalkészítés előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán át.

Elkészítési mód:

1. Törje össze a vörösbabot. Ezután keverje össze a tejjel és a cukorral.
2. Óvatosan verje fel a tejszínhabot, amíg nem lesz ragacsos.
3. Keverje össze az összes hozzávalót. Hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra.
4. Kapcsolja be a készüléket és töltse be a keveréket a fagylalkészítő gépbe.

Joghurtfagylalt

Hozzávalók	
Joghurt	320 ml
Habtejszín	200 ml
Finomított cukor	75 g
Epres limonádé	110 ml
Citromlé	15 ml

Fontos:

Fagylalkészítés előtt hűtse a fagyasztótálat a fagyasztóban legalább 8 órán át.

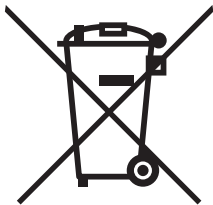
Elkészítési mód:

1. Óvatosan verje fel a tejszínhabot, amíg nem lesz ragacsos.
2. Keverje össze az összes hozzávalót. Hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra.
3. Kapcsolja be a készüléket és töltse be a keveréket a fagylalkészítő gépbe.



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 likvidálhatóak háztartási hulladékkal együtt.

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

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

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

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

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

VARNOSTNI NAPOTKI

- Pred uporabo preberite vsa navodila za uporabo.
- Pred sestavljanjem, razstavljanem in čiščenjem ga vedno izključite iz električnega omrežja.
- Otroci ne smejo uporabljati aparata brez nadzora. Ne pustite kabla viseti, kjer bi ga lahko prijel otrok.
- Te naprave ne uporabljajte s poškodovanim kablom ali vtičem, po okvari ali če je bila poškodovana na kakršenkoli način.
- Ne potaplajte kabla, vtiča ali električne enote aparata v vodo ali druge tekočine, da ne pride do električnega udara, požara ali telesnih 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 preprečite telesne poškodbe in/ali okvaro aparata.
- Ne uporabljajte naprave na prostem.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Ne dovolite otrokom, da bi se igrali z napravo.
- Aparat uporabljajte samo v gospodinjstvu za namene, opisane v teh navodilih.
- Pred pripravo sladoleda ali sorbeta se prepričajte, da je vse popolnoma čisto.
- Nikoli ne zamrzujte sladoleda, ki je bil popolnoma ali delno odtajan.
- Sladoleđ ali sorbet, ki vsebuje surova jajca, je treba uporabiti v roku enega tedna. Sladoleđ ima najboljši okus, če je svež.
- Sladoleđ ali sorbeta, ki vsebuje surova ali delno kuhana jajca, ne dajajte majhnim otrokom, nosečnicam, starejšim ali bolnim osebam.
- Pri ravnanju s hladilno posodo zaščitite roke, še posebej, ko jo jemljete iz zamrzovalnika, saj lahko pride od poškodb kože zaradi mraza
- Ne uporabljajte posode, če iz nje teče zamrzovalna tekočina. Zamrzovalna tekočina ni strupena.
- Ne postavljajte aparata na vroče površine, kot so štedilniki, kuhalne plošče ali v bližino plinskega štedilnika.
- Iz varnostnih razlogov mora poškodovan napajalni kabel zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali enako usposobljena oseba.
- Naprava ni namenjena za uporabo osebam (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede uporabe naprave s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroke je treba nadzorovati, da se ne bi igrali z napravo.



OPOMBE O ODSTRANJEVANJU

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

TEHNIČNI PODATKI

Vrsta naprave	Aparat za pripravo sladoleda
Model	GZ-154A
Napetost	220-240 V~ 50 Hz
Poraba električne energije	12 W
Uporabna prostornina	2,0 l
Razred	II

Pred priključitvijo na električno omrežje

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

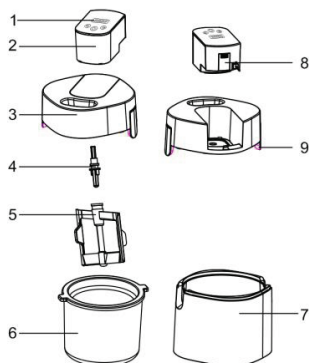
Pred prvo uporabo

1. Odstranite vso embalažo.
2. Vse dele umijte: glejte poglavje "Čiščenje".
3. 8-12 ur pred tem dajte hladilno posodo v zamrzovalnik.
4. Pripravimo zmes za sladoled ali sorbet (glej recepte). Pustimo v hladilniku, da se ohladi.

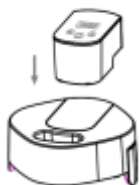
Uporaba aparata za pripravo sladoleda

Deli aparata

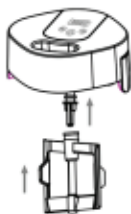
1. Upravljalna plošča
2. Motor
3. Pokrov
4. Pogonska gred
5. Mešalo
6. Notranja posoda
7. Zunanja posoda
8. Gumb za sprostitvev
9. Zapiralo



1. Namestite električno enoto v pokrov, da se zaskoči.



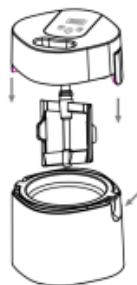
2. Dajte mešalo v električno enoto.




3. Vzemite notranjo posodo iz zamrzovalnika in dajte jo v zunanjo posodo.



4. Vstavite sestavljen pokrov/električno enoto/mešalo v hladilno posodo (mešalo je treba dati v hladilno posodo), poravnajte položaj zaponke okrasnega obroča posode, trdno primite prozoren pokrov in pritrdite pokrov na hladilno posodo.



- Vtič vtaknite v električno vtičnico, LED indikator na digitalnem zaslonu se prižge. Po 2 sekundah indikator ugasne in naprava preklopi v stanje pripravljenosti.
- Pritisnite na tipko „“, prižge se LED zaslon in na njem se prikaže "Čas delovanja 40:00".

Opomba: Če ne pritisnete na tipko „“ ali tipko „“ v 3 sekundah, začne aparat delovati samodejno.





- Z vsakim pritiskom na tipko „“ se vrednost časa poveča za 5 minut.



Izberete lahko čas od 5 do 45 minut.



- Med delovanjem naprave se preostali čas odšteva na LED zaslonu. Ko ostaja 30 sekund, indikator LED začne utripati, dokler naprava ne preneha delovati, nato pa preklopi v stanje pripravljenosti. V tem času, če aparata ne uporabljate, pritisnite na tipko „“ da se izklopi; Če ga še vedno uporabljate, pritisnite na tipko „“ da izberete čas, čez 3 sekunde začne aparat znova delovati.
- Predem dodamo zmes, lahko aparat zaustavimo in nastavimo želeni "Čas delovanja".

APARAT MORA BITI VKLOPLJEN

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

10. Mešajte 35 minut, da pripravite sladoled, najprej pritisnite zaponke na obeh straneh prozornega pokrova, odklenite prozorni pokrov, odstranite električno enoto s prozornim pokrovom (sladoled odstranite iz skleda z žličo ali plastično zajemalko).
11. Zmes za sladoled ali sorbet vlijte skozi odprtino v hladilno posodo.
12. Mešajte zmes, dokler ne zamrzne in ne dobite zelene konsistence. To lahko traja 20 do 40 minut, večina zmesi je gotova v krajšem času.
13. Izklopite aparat, odstranite električno enoto s pokrovom. Sladoled je pripravljen za serviranje.

Pomembno

- Med postopkom zamrzovanja ne izklaplajte in vklaplajte aparata, ker lahko zmes zamrzne na straneh posode in prepreči premikanje lopatic.
- Da bi preprečili pregrevanje motorja, se smer vrtenja mešala spremeni, ko zmes postane zelo gosta. Če se smer vrtenja še naprej spreminja, ustavite napravo, ko je zmes gotova.
- Aparat je opremljen s posebno varnostno napravo, ki zagotavlja, da se v primeru pregrevanja naprava izklopi. V tem primeru aparat izključite, izključite iz omrežja in pustite ga, da se ohladi.
- Mešalo se med vrtenjem dotika notranjih sten hladilne posode, kar zagotavlja pripravo najboljšega sladoleda.
- Pripravljeni sladoled mora imeti tako konsistenco, da ga lahko zajemate z žličo. Potem ga lahko daste v drugo posodo in shranite v zamrzovalniku, preden ga boste servirali.

Pomembno

- Ne uporabljajte kovinskih orodij za jemanje sladoleda iz posode.
- Notranje posode ne jemljite iz zamrzovalnika, dokler niste pripravljene na pripravo sladoleda.

Nasveti

- Priporočamo vam, da prazno hladilno posodo puščate v zamrzovalniku, da je vedno pripravljena za uporabo. Pred tem jo dajte v plastično vrečko. Posoda naj bo v pokončnem položaju.
- Posoda mora biti popolnoma suha, preden jo daste v zamrzovalnik.
- Ne prebadajte in ne ogrevajte hladilne posode.
- Hladilno posodo dajte v zamrzovalnik s temperaturo $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ali manj vsaj 12 ur pred uporabo.
- Najboljše rezultate dosežete, če sestavine za sladoled vnaprej ohladite.
- Alkohol v zmesi lahko upočasni postopek zamrzovanja.

Čiščenje

- Pred čiščenjem aparat vedno izklopite, izključite in razstavite.
- Ne potaplajte in ne izpostavljajte električne enote, kabla ali vtiča vlagi ali drugi tekočini.
- Plastičnih delov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Ne čistite z abrazivnimi praški, žičnimi gobicami ali drugimi abrazivnimi sredstvi.

Notranja posoda

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

Zunanja posoda

- Pomijte in temeljito posušite.

Mešalo

- Vzemite mešalo iz električnega dela.
- Pomijte in temeljito posušite.

Pokrov

- Pomijte in temeljito posušite.

Električna enota

- Obrišite z vlažno krpo in posušite.

Servisiranje in služba za stranke

- Iz varnostnih razlogov mora poškodovan napajalni kabel zamenjati pooblaščen servisier.

Če potrebujete pomoč:

- Z uporabo aparata
 - S servisom ali popravili
- Obrnite se na prodajalca, pri katerem ste kupili aparat.

Recepti

Mlečni sladoled

Sestavine	
Polno mleko	450 ml
Smetana za stepanje	200 ml
Beli sladkor	70 g

Pomembno:

Hladilno posodo damo pred pripravo sladoleda vsaj za 8 ur v zamrzovalnik.

Način priprave:

1. Smetano nežno stepemo, da postane gladka.
2. Zmešamo polno mleko, smetano in sladkor. Nato jih shranimo v hladilnik in ohladimo na 5-10 °C.
3. Vključimo aparat in vstavimo zmešane sestavine.

Bananin sladoled

Sestavine	
Velika zrela banana	1 kos (približno 130 g)
Polno mleko	310 ml
Smetana za stepanje	200 ml
Beli sladkor	80 g

Pomembno:

Hladilno posodo damo pred pripravo sladoleda vsaj za 8 ur v zamrzovalnik.

Način priprave:

1. Pretlačimo banano.
2. Smetano nežno stepemo, da postane gladka.
3. Zmešamo pretlačeno banano, mleko, smetano in beli sladkor. Nato jih shranimo v hladilnik in ohladimo na 5-10 °C.
4. Vključimo aparat in vstavimo zmešane sestavine.

Sladoled z okusom manga

Sestavine	
Mango	2 kosa (približno 200 g)
Polno mleko	260 ml
Smetana za stepanje	180 ml
Beli sladkor	80 g

Pomembno:

Hladilno posodo damo pred pripravo sladoleda vsaj za 8 ur v zamrzovalnik.

Način priprave:

1. Pretlačimo mango.
2. Smetano nežno stepemo, da postane gladka.
3. Zmešamo pretlačeni mango, mleko, smetano in beli sladkor. Nato jih shranimo v hladilnik in ohladimo na 5-10 °C.
4. Vključimo aparat in vstavimo zmešane sestavine.

Matcha sladoled z rozinami

Sestavine	
Jajčni rumenjaki	5 kosov
Polno mleko	325 ml
Smetana za stepanje	130 ml
Beli sladkor	130 g
Zeleni čaj v prahu	20 g
Rozine	nekaj kosov

Pomembno:

Hladilno posodo damo pred pripravo sladoleda vsaj za 8 ur v zamrzovalnik.

Način priprave:

1. Polno mleko segrejemo na 60 °C.
2. Stepamo rumenjake in beli sladkor, dokler se sladkor ne raztopi. Nato zmešamo s segretim mlekom in zavremo. Pustimo, da se ohladi na 5 °C.
3. Smetano nežno stepemo, da postane gladka.
4. Zmešamo vse sestavine. Nato jih shranimo v hladilnik in ohladimo na 5-10 °C.
5. Vključimo aparat in vstavimo zmešane sestavine.

Jagodov sladoled

Sestavine	
Sveže jagode	250 g
Polno mleko	250 ml
Smetana za stepanje	160 ml
Beli sladkor	60 g

Pomembno:

Hladilno posodo damo pred pripravo sladoleda vsaj za 8 ur v zamrzovalnik.

Način priprave:

1. Pretlačimo jagode.
2. Smetano nežno stepemo, da postane gladka.
3. Zmešamo pretlačene jagode, mleko, smetano in beli sladkor. Nato jih shranimo v hladilnik in ohladimo na 5-10 °C.
4. Vključimo aparat in vstavimo zmešane sestavine.

Čokoladni sladoled

Sestavine	
Čokolada	90 g
Polno mleko	350 ml
Smetana za stepanje	220 ml
Beli sladkor	60 g

Pomembno:

Hladilno posodo damo pred pripravo sladoleda vsaj za 8 ur v zamrzovalnik.

Način priprave:

1. Segrejemo mleko in beli sladkor. Dodajamo čokolado, dokler se ne stopi.
2. Smetano nežno stepemo, da postane gladka.
3. Zmešamo vse sestavine. Nato jih shranimo v hladilnik in ohladimo na 5-10 °C.
4. Vključimo aparat in vstavimo zmešane sestavine.

Sladoled iz rdečega fižola

Sestavine	
Rdeči fižol	230 g
Polno mleko	260 ml
Smetana za stepanje	150 ml
Beli sladkor	80 g

Pomembno:

Hladilno posodo damo pred pripravo sladoleda vsaj za 8 ur v zamrzovalnik.

Način priprave:

1. Rdeči fižol pretlačimo. Nato zmešamo z mlekom in belim sladkorjem.
2. Smetano nežno stepemo, da postane gladka.
3. Zmešamo vse sestavine. Nato jih shranimo v hladilnik in ohladimo na 5-10 °C.
4. Vključimo aparat in vstavimo zmešane sestavine.

Jagodov sladoled

Sestavine	
Jogurt	320 ml
Smetana za stepanje	200 ml
Beli sladkor	75 g
Jagodni sok	110 ml
Limonin sok	15 ml

Pomembno:

Hladilno posodo damo pred pripravo sladoleda vsaj za 8 ur v zamrzovalnik.

Način priprave:

1. Smetano nežno stepemo, da postane gladka.
2. Zmešamo vse sestavine. Nato jih shranimo v hladilnik in ohladimo na 5-10 °C.
3. Vključimo aparat in vstavimo zmešane sestavine.



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

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



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

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

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

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

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

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

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

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie vor der Erstverwendung des Gerätes aufmerksam sämtliche Hinweise.
- Das Gerät muss vor dem Aufsetzen, Abnehmen oder Reinigen der Komponenten zuerst vom Stromnetz getrennt werden.
- Kinder dürfen dieses Gerät nie ohne Aufsicht verwenden. Lassen Sie das Netzkabel nie über Tischkanten hängen, ansonsten könnten Kinder darüber stolpern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel und/oder der Netzstecker beschädigt sind, wenn es zur Beschädigung des Gerätes gekommen ist oder wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist.
- Um Brandrisiko, Stromunfall oder Verletzung zu verhindern, tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und die Basisstation nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie nur originales Zubehör.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Komponenten. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Löffel und weiteres Küchenwerkzeug während des Betriebes fern vom Gerät, um Personenverletzung und/oder Beschädigung des Gerätes zu minimieren.
- Verwenden Sie das Gerät nie draußen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie außer Sicht.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum angegebenen Zweck im Haushalt.
- Prüfen Sie vor der Eis- oder Sorbetzubereitung, ob alles gründlich sauber ist.
- Das teilweise oder vollständig aufgetaute Eis (oder der Sorbet) darf nie eingefroren werden.
- Eis und Sorbet, die rohe Eier enthalten, müssen während einer Woche verbraucht werden. Das Eis schmeckt am besten, wenn es frisch ist.
- Eis und Sorbet, die rohe oder nur teilweise gekochte Eier enthalten, sollten kleinen Kindern, schwangeren Frauen und älteren oder kranken Personen nicht serviert werden.
- Schützen Sie Ihre Hände bei der Manipulation mit dem Gefrierbehälter, vor allem nach dem Herausnehmen aus dem Tiefkühlschrank, um Verletzung zu verhindern.
- Verwenden Sie den Gefrierbehälter nicht, wenn die Gefrierflüssigkeit daraus ausläuft. Die Gefrierflüssigkeit ist nicht toxisch.
- Stellen Sie das Gerät auf keine heißen Oberflächen (wie z.B. Herd oder Kochfeld). Das Gerät darf sich nie in der Nähe von offenen Gasflammen befinden.
- Das beschädigte Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von dem Hersteller, seinem Servicevertreter oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät dürfen Personen (einschließlich Kindern) mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nicht verwenden, es sei denn, sie befinden sich unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder sie wurden mit der sicheren und sachgemäßen Verwendung des Gerätes vertraut gemacht.
Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.



HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

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

TECHNISCHE ANGABEN

Gerätetyp	Speiseeismaschine
Modell	GZ-154A
Spannung	220-240 V~ 50 Hz
Stromverbrauch	12 W
Betriebsvolumen	2,0 l
Herstellungsklasse trieda	II

Vor dem Anschluss ans Stromnetz

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

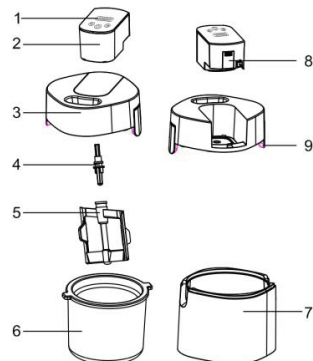
Vor der Erstverwendung

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

Verwendung der Speiseeismaschine

Einzelne Gerätekomponenten

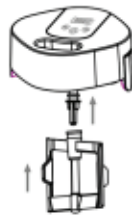
1. Bedienblende
2. Motor
3. Deckel
4. Achse
5. Rührersatz
6. Gefrierbehälter
7. Außenbehälter
8. Taste zum Lockern der Sicherung
9. Sperre



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



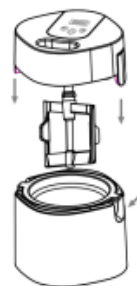
2. Installieren Sie den Röhreinsatz in die Basiseinheit.




3. Nehmen Sie den Gefrierbehälter aus dem Tiefkühlschrank heraus und legen Sie ihn in den Außenbehälter ein.





4. Stellen Sie die Basiseinheit mit dem Röhreinsatz auf den Gefrierbehälter (der Röhreinsatz muss in den Gefrierbehälter gegeben werden), richten Sie die Position der Behälterzierringspange aus, halten Sie den durchsichtigen Deckel fest und befestigen Sie den Fülldeckel zum Gefrierbehälter.



5. Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die elektrische Steckdose. Auf dem Digitaldisplay erleuchtet sich die LED-Anzeige. Nach Ablauf von 2 Sekunden erlischt die LED-Anzeige und das Gerät schaltet sich in den Bereitschaftsbetrieb um.

6. Drücken Sie die Taste „“, es erleuchtet sich das LED-Display und auf dem LED-Display wird die Betriebszeit „40:00“ angezeigt.

Anmerkung: Wenn Sie die Taste „“ oder die Taste „“ binnen 3 Sekunden nicht drücken, beginnt das Gerät automatisch zu arbeiten.





7. Nach dem jeden Drücken der Taste „“ erhöht sich die Betriebszeit um 5 Minuten.



Die Betriebszeit kann im Bereich von 5 bis 45 Minuten eingestellt werden.



8. Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird die ablaufende Zeit auf dem LED-Display angezeigt. Wenn die letzten 30 Sekunden bleiben, beginnt die LED-Anzeige zu blinken, bis das Gerät zu arbeiten aufhört. Dann schaltet sich das Gerät in den Bereitschaftsbetrieb um. Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden wollen, drücken Sie die Taste „“ um es auszuschalten. Wenn Sie das Gerät weiter verwenden wollen, drücken Sie die Taste „“ um die Betriebszeit einzuschalten. Nach Ablauf von 3 Sekunden beginnt das Gerät wieder zu arbeiten.
9. Vor der Zugabe der Speiseeismischung können Sie das Gerät stoppen und die eingestellte Betriebszeit nach Ihrem Wunsch korrigieren.

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

10. Rühren Sie die Mischung 35 Minuten, dann drücken Sie die Spangen auf beiden Seiten des durchsichtigen Deckels, lockern Sie den durchsichtigen Deckel, nehmen Sie die Basiseinheit mit dem Motor und durchsichtigen Deckel heraus (nehmen Sie das Speiseeis aus dem Behälter mit einem Löffel oder Kunststoffschöpfer heraus).
11. Verwenden Sie die Füllöffnung, um die Eis- oder Sorbetmischung in den Gefrierbehälter zu gießen.
12. Lassen Sie die Mischung rühren, bis sie gefriert oder die gewünschte Konsistenz erreicht. Dies kann 20 bis 40 Minuten dauern, aber die meisten Rezepte werden schneller fertig.
13. Schalten Sie das Gerät aus und demontieren Sie die Basiseinheit mit dem Deckel. Das Eis ist servierbereit.

Wichtige Hinweise

- Schalten Sie das Gerät während des Rührprozesses nicht aus und ein, ansonsten kann die Mischung an den Wänden des Gefrierbehälters anfrieren und den Röhreinsatz in Bewegung hindern.
- Um die Überhitzung des Motors zu verhindern, ändert sich die Richtung der Rotation, wenn die Mischung zu dick ist. Wenn sich die Richtung der Rotation ständig ändert, schalten Sie das Gerät aus.
- In seltenen Fällen der Motorüberlastung unterbricht die Sicherheitsvorrichtung den Betrieb, indem der Motor ausgeschaltet wird. Falls es dazu kommt, schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Der Röhreinsatz berührt bei der Bewegung die Innenwände des Gefrierbehälters, um das beste Eis zuzubereiten.
- Das zubereitete Eis sollte ausreichend weich sein, sodass man es mit einem Löffel schöpfen kann. Solches Eis kann in einen separaten Behälter gegeben und im Gefrierschrank aufbewahrt oder vor dem Servieren noch etwas abgekühlt werden.

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 aufzubewahren, denn auf diese Weise wird der Behälter immer zur Verwendung bereit sein. Legen Sie den Gefrierbehälter in eine Plastiktüte, bevor Sie ihn in den Tiefkühlschrank geben. Stellen Sie den Gefrierbehälter in den Tiefkühlschrank senkrecht.
- Prüfen Sie, ob der Gefrierbehälter gründlich trocken ist, bevor Sie ihn in den Tiefkühlschrank geben.
- Der Gefrierbehälter darf nicht aufgestochen oder erwärmt werden.
- Stellen Sie den Gefrierbehälter vor der Verwendung für 12 Stunden in den Tiefkühlschrank mit der Betriebstemperatur von -18 °C (-0,40 °F) und weniger.
- Kühlen Sie die Zutaten vor der Eiszubereitung ab, um die besten Ergebnisse zu erreichen.
- Die Zugabe von Alkohol in die Mischung verhindert den Tiefkühlprozess.

Reinigung

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

Gefrierbehälter

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

Außenbehälter

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

Rühreinsatz

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

Deckel

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

Basiseinheit

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

Service und Kundendienst

- Das beschädigte Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von einer autorisierten Servicestelle ausgetauscht werden.

Wenn Sie Hilfe brauchen:

- Mit der Verwendung der Speiseeismaschine
- Mit dem Service oder den Reparaturen
Kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Rezepte

Milcheis

Zutaten	
Milch	450 ml
Sahne zum Schlagen	200 ml
Weißzucker	70 g

Wichtig:

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

Zubereitung:

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

Bananeneis

Zutaten	
Große reife Banane	1 Stück (ca. 130 g)
Milch	310 ml
Sahne zum Schlagen	200 ml
Weißzucker	80 g

Wichtig:

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

Zubereitung:

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

Mangoeis

Zutaten	
Mango	2 Stück (ca. 200 g)
Milch	260 ml
Sahne zum Schlagen	180 ml
Weißzucker	80 g

Wichtig:

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

Zubereitung:

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

Eis mit Matcha- und Rosinengeschmack

Zutaten	
Eigelb	5 Stück
Milch	325 ml
Sahne zum Schlagen	130 ml
Weißzucker	130 g
Matcha-Pulver	20 g
Rosinen	einige Stück

Wichtig:

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

Zutaten:

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

Erdbeereis

Zutaten	
Frische Erdbeeren	250 g
Milch	250 ml
Sahne zum Schlagen	160 ml
Weißzucker	60 g

Wichtig:

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

Zubereitung:

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

Schokoladeeis

Zutaten	
Schokolade	90 g
Milch	350 ml
Sahne zum Schlagen	220 ml
Weißzucker	60 g

Wichtig:

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

Zubereitung:

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 im Kühlschrank auf 5 bis 10 °C abkühlen.
4. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Eis aus roten Bohnen

Zutaten	
Rote Bohnen	230 g
Milch	260 ml
Sahne zum Schlagen	150 ml
Weißzucker	80 g

Wichtig:

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

Zubereitung:

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

Joghurteis

Zutaten	
Joghurt	320 ml
Sahne zum Schlagen	200 ml
Weißzucker	75 g
Erdbeersaft	110 ml
Zitronensaft	15 ml

Wichtig:

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

Zubereitung:

1. Sahne schlagen, bis sie steif wird.
2. Alle Zutaten mixen und dann im Kühlschrank auf 5 bis 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 INFORMATION

- 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.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



NOTES ON DISPOSAL

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

SPECIFICATIONS

Device type	Ice Cream Maker
Model	GZ-154A
Voltage supply	220-240 V~ 50 Hz
Power consumption	12 W
Capacity during operation	2.0 L
Production class	II

Before plugging in

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

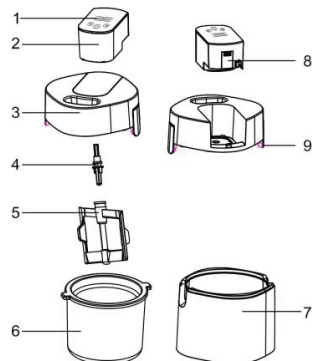
Before using for the first time

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.

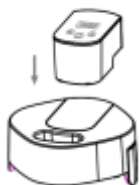
To use your ice cream maker

Key

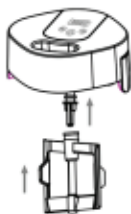
1. Control panel
2. Motor
3. Lid
4. Spindle
5. Paddle
6. Inner bowl
7. Outer bowl
8. Release button of the lock
9. Lock



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



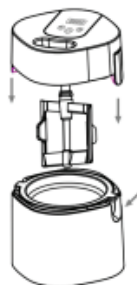
2. Fit the paddle into the power unit.





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

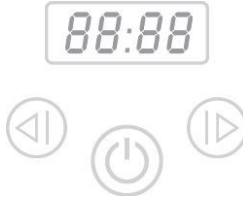



4. Place the whole motor assembly of the mixing paddle on the frozen bowl (the mixing paddle shall be inserted into the frozen bowl), align the buckle position of the bowl decoration ring, hold the transparent lid tight and fix the feeding cover to the frozen bowl.



5. Insert the plug into outlet, the LED of the digital display will be on. 2 seconds later, the light off, and enter standby status.
6. Press “” button, the LED display on, the “Running time 40:00” is indicated automatically on LED.

Remark: If no press “” button or “” button within 3 seconds, the unit will start working automatically.





7. Each time the “” button is pressed, the “Running time” is added 5 minutes.



You can choose the “Running time” from 5 minutes to 45 minutes.



8. When the item working, the remaining time left will then count down on the LED Display Screen. When 30s left counts down, the LED flashes until stop working, then enter standby status. At this time, if not use the item, press “” button to shut off; If still use it, press “” button to choose the time, 3 seconds later, the product start working again.
9. Before adding the mixture you can stop the machine and reset the “Running time” that you want.

THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON

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

10. Stir for 35 minutes to make the ice cream, first press the buckle position on both sides of the transparent lid, unlock the transparent lid, take out the transparent lid motor assembly, (please take out the ice cream from the bowl with a spoon or plastic spoon).
11. Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the inner bowl.
12. Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 20 to 40 minutes, but most recipes will be ready in less time.
13. Switch off, remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve.

Important

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
- To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mixture is ready.
- In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.
- For the best result of ice cream, the paddle will contact with the inside of the inner bowl when the paddle moves.
- The ice cream produced should be a soft spoonable type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

Important

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

Hints

- We suggest that you keep the inner bowl in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the bowl in the upright position.
- Always make sure the inner bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the inner bowl.
- The inner bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18° Centigrade (-0.40° Fahrenheit) or below for 12 hours before use.
- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

Cleaning

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

Inner Bowl

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

Outer Bowl

- Wash then dry thoroughly.

Paddle

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

Lid

- Wash the lid then dry thoroughly.

Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

Service and customer care

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

If you need help with:

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

Recipes

Milk ice cream

Ingredients	
Pure milk	450 ml
Whipping cream	200 ml
White sugar	70 g

Important:

Place 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	1 pc(about 130g)
Pure milk	310 ml
Whipping cream	200 ml
White sugar	80 g

Important:

Place 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	2 pcs(about 200g)
Pure milk	260 ml
Whipping cream	180 ml
White sugar	80 g

Important:

Place 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	5 pcs
Pure milk	325 ml
Whipping cream	130 ml
White sugar	130 g
Matcha powder	20 g
Raisins	a few pcs

Important:

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

Method:

1. Warmed 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 the 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	250 g
Pure milk	250 ml
Whipping cream	160 ml
White sugar	60 g

Important:

Place 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	90 g
Pure milk	350 ml
Whipping cream	220 ml
White sugar	60 g

Important:

Place 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	230 g
Pure milk	260 ml
Whipping cream	150 ml
White sugar	80 g

Important:

Place 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	320 ml
Whipping cream	200 ml
White sugar	75 g
Strawberry juice	110 ml
Lemon juice	15 ml

Important:

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

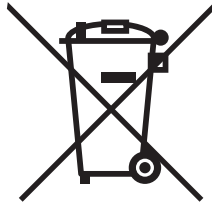
Method:

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.