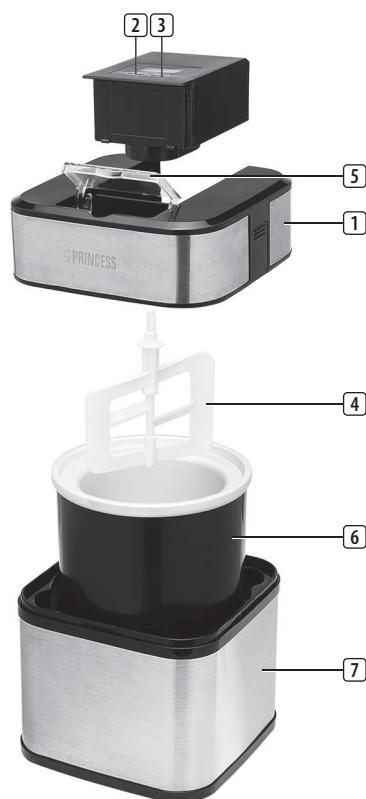




Ice cream maker
01.282605.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČÁSTÍ



EN Instruction manual

Safety

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be held responsible for the damage.
- 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.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Do not allow children to use the device without supervision.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Always disconnect the device from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, because it comes into direct contact with food.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.
- Farm houses.
- Accessories, other than those supplied with the appliance cannot be used.

Parts description

- Motor unit
- Timer button
- Start/pause button
- Paddle
- Lock clip
- Freezer bowl
- Housing

Before the first use

- Wash the freezer bowl and mixing paddle in warm soapy water. Be sure to rinse and dry all parts thoroughly.
- Wipe the motor unit with a moist cloth.
- Do not immerse the motor unit in water or any other liquid.
- Do not put the motor unit neither one of the parts in the dishwasher.
- USE**
- Freezing the cooling container**
- The most important step in making ice-cream is to make sure that the cooling container are properly frozen.
- Place the freezer bowl in the freezer and make sure the temperature of the freezer is at least -18°C.
- For best results, the cooling container should be placed upright in the back of your freezer, where the temperature is coldest.
- The length of time necessary to freeze the bowl (at least 8 hours), will depend upon the temperature of the freezer.
- To check the ideal freezing condition we advice to shake the freezer bowl, you should not hear any liquid moving between the walls of the freezer bowl.
- Hint: Keep the cooling container in the freezer, this allows you to make your favourite ice-cream whenever you want.

Assembling the appliance

- Hold the motor unit upside down and insert the paddle shaft into the hole.
- Take the freezer bowl out of the freezer, make sure it is completely frozen. Place the already mounted lid with motor unit and paddle on the freezer bowl.
- Take the freezer bowl out of the freezer, make sure it is completely frozen, place the freezer bowl in the housing. Place the already mounted motor unit and paddle on the housing, make sure the lock clip will lock the motor unit.
- Use the timer button to choose the desired time to prepare.
- Use the start/pause button to start the appliance.
- Pour the ingredients through the feeder hole into the freezer bowl.
- NOTE: THE ENGINE OPERATES SLOW AND RATTLING THIS IS BECAUSE A RETARDER ON THE ENGINE.
- Note: home-made ice-cream will not have the same consistency as hard, store-bought ice-cream. The consistency will be more soft and creamy. To make the ice-cream harder use a rubber spatula or wooden spoon and remove the ice cream from the cooling container into a sealed container. Place this container back into the freezer for several hours, or until ice-cream becomes hard.
- CLEANING AND MAINTENANCE**
- The freezer bowl and paddle can be cleaned with warm water and mild detergent. The motor unit can be cleaned by using a damp cloth.

- Do not put any parts in the dishwasher. Never immerse the motor unit in water.
- Make sure all parts are dried thoroughly.
- Never place the freezer bowl in freezer when it is still wet.
- Never store the mixing paddle and/or drive shaft in the freezer.

RECIPES

Custard based vanilla ice cream

- 4 egg yolks
- 50 à 60 gram caster sugar
- 200 ml semi skimmed milk
- 100 ml double cream
- few drops vanilla essence
- 1. Place the egg yolks and sugar in a glass bowl and mix it together.
- 2. Use a sauce pan to slowly bring the milk to the boiling point, then pour the egg onto the mixture.
- 3. Place the mixture into the pan and stir constantly until the mixture thickens and forms a film over the back of the spoon.
- 4. Make sure it will not boil!
- 5. Stir in the cream and vanilla essence.
- 6. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running.
- 7. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Raspberry yoghurt ice

- 200 gram fresh raspberries
- 60 gram caster sugar
- 250 ml natural yoghurt
- 1. Mash the raspberries.
- 2. For a smooth result remove the seeds by sieving.
- 3. Add sugar and natural yoghurt and mix together.
- 4. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running.
- 5. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Lemon sorbet

- 150 ml lemon juice
- juice of ½ orange
- 210 gram granulated sugar
- 210 ml water
- 1 egg white
- 1. Heat the juices, water and sugar in a pan.
- 2. Stir up well until boiling and let it stay this way for 2-3 minutes.
- 3. Let it cool down.
- 4. Add the egg in the pan and mix.
- 5. Pour the mixture in the cooled bowl (while making the blade turn).

GUARANTEE

This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase invoice, sales slip or receipt is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product. For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: [service.princess.info](http://www.service.princess.info)

ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support

You can find all available information and spare parts at <http://www.service.princess.info>!

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhouds monteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Buiten het bereik van kinderen houden indien er geen toezicht is.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact, voordat u accessoires verwisselt of bewegende onderdelen benadert.

- BEFORE THE FIRST USE**
- Wash the freezer bowl and mixing paddle in warm soapy water. Be sure to rinse and dry all parts thoroughly.
- Wipe the motor unit with a moist cloth.
- Do not immerse the motor unit in water or any other liquid.
- Do not put the motor unit neither one of the parts in the dishwasher.

- FREEZING THE COOLING CONTAINER**
- The most important step in making ice-cream is to make sure that the cooling container are properly frozen.
- Place the freezer bowl in the freezer and make sure the temperature of the freezer is at least -18°C.
- For best results, the cooling container should be placed upright in the back of your freezer, where the temperature is coldest.
- The length of time necessary to freeze the bowl (at least 8 hours), will depend upon the temperature of the freezer.
- To check the ideal freezing condition we advice to shake the freezer bowl, you should not hear any liquid moving between the walls of the freezer bowl.
- Hint: Keep the cooling container in the freezer, this allows you to make your favourite ice-cream whenever you want.

- ASSEMBLING THE APPLIANCE**
- Hold the motor unit upside down and insert the paddle shaft into the hole.
- Take the freezer bowl out of the freezer, make sure it is completely frozen. Place the already mounted lid with motor unit and paddle on the freezer bowl.
- Take the freezer bowl out of the freezer, make sure it is completely frozen, place the freezer bowl in the housing. Place the already mounted motor unit and paddle on the housing, make sure the lock clip will lock the motor unit.
- Use the timer button to choose the desired time to prepare.
- Use the start/pause button to start the appliance.
- Pour the ingredients through the feeder hole into the freezer bowl.
- NOTE: THE ENGINE OPERATES SLOW AND RATTLING THIS IS BECAUSE A RETARDER ON THE ENGINE.
- Note: home-made ice-cream will not have the same consistency as hard, store-bought ice-cream. The consistency will be more soft and creamy. To make the ice-cream harder use a rubber spatula or wooden spoon and remove the ice cream from the cooling container into a sealed container. Place this container back into the freezer for several hours, or until ice-cream becomes hard.
- CLEANING AND MAINTENANCE**
- The freezer bowl and paddle can be cleaned with warm water and mild detergent. The motor unit can be cleaned by using a damp cloth.

- Do not put any parts in the dishwasher. Never immerse the motor unit in water.
- Make sure all parts are dried thoroughly.
- Never place the freezer bowl in freezer when it is still wet.
- Never store the mixing paddle and/or drive shaft in the freezer.

- Koppel het apparaat te allen tijde los als er geen toezicht is en alvorens het apparaat te monteren, te demonteren of te reinigen.
- Het is noodzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met eetwaren.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- Personelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed & Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.
- Gebruik uitsluitend de bij het apparaat geleverde accessoires.

ONDERDELENBESCHRIJVING

- Motorunit
- Timerknop
- Start/pauze-knop
- Paddel
- Vergrendelingsklem
- Vrieskom
- Behuizing

VOORAFGAANDE AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Was de vrieskom en de mengpeddel met warm zeepop af. Spoel alle onderdelen grondig en droog ze vervolgens goed af.
- Maak de buikwand van het motorblok schoon met een vochtige doek.
- Dompel de motorunit niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Doe de motorunit en de onderdelen niet in de vaatwasser.

GEBRUIK

Koelbak invriezen

- De belangrijkste stap bij ijs maken is het correct invriezen van de koelbak.
- Plaats de koelbak in de diepvriezer. Controleer of de temperatuur in uw diepvriezer ongeveer -18°C bedraagt.
- Voor een beter resultaat plaats u de koelbol achterin de diepvriezer, waar de temperatuur altijd het laagst is.
- De tijd die nodig is om de koelbol volledig te laten bevriezen (minstens 8 uur) hangt af van de temperatuur van uw diepvriezer.
- Om de bevriezing te controleren kunt u even met de bol schudden, u mag geen vloeistof meer horen bewegen.
- Tip: Laat de koelbol constant in de diepvriezer liggen, zo kunt u ijs maken wanneer u maar wilt.

Het apparaat in elkaar zetten

- Draai het motorblok om en plaatst de as van de spatel.
- Haal de koelbol uit de diepvriezer zorg ervoor dat deze volledig bevroren is. Plaats het deksel met motorunits en spatel op de bol.
- Haal de vrieskom uit de vriezer, zorg ervoor dat deze volledig bevroren is en plaats de vrieskom in de behuizing. Plaats de reeds gerechte motorunit en de peddel op de behuizing. Zorg ervoor dat de vergrendelingsklemmen van de motorunit vergrendelen.
- Kies de gewenste bereidingstijd met de timerknop.
- Start het apparaat door op de start/pauze-knop te drukken.
- Giet uw ingrediënten direct in de koelbol via het gat in het transparante deksel.
- OPMERKING: DE MOTOR DRAAIT LANGZAAM EN RATEELD, DIT KOMT DOOR EEN VERTRAGING OP DE MOTOR.
- Opmerking: Huisgemaakte roomijs is meestal smeuiger dan industrieel ijs. Als uw ijs te vloeibaar is, dan giet u het met behulp van een rubberen spatel van een houten lepel in een andere kom, die u in de diepvriezer zet om het roomijs vaster te laten worden.

REINIGING EN ONDERHOUD

- De vrieskom en de peddel kunnen met warm water en een mild reinigingsmiddel worden gereinigd. De motorunit kan met een vochtige doek worden gereinigd.
- Plaats geen van de onderdelen in de vaatwasmachine. Dompel het motorblok nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Let erop dat alle onderdelen volledig droog zijn.
- Plaats de koelbol nooit in de diepvriezer wanneer hij nog vochtig is.
- Giet de spatel of de as van de spatel nooit in de diepvriezer.

RECEPTEN

Vanille-ijs

- 3 doosjes
- 50 tot 60 gram suiker
- 200 ml melk
- 100 ml dikke verse room
- enkele druppels vanillearoma
- 1. Klop in een kom het eiwit en de suiker tot het mengsel wit begint te worden.
- 2. Giet de melk voorzichtig in de kom en meng goed.
- 3. Giet het mengsel in de pan en laat opwarmen terwijl u blijft roeren, tot er een vel gevormd wordt op de achterkant van de houten lepel.
- 4. Laat niet koken!
- 5. Voeg de verse room en het vanillearoma aan toe.
- 6. Giet het afgekoelde mengsel in de koelbol terwijl u de spatel laat draaien.
- 7. Laat bevriezen totdat de gewenste consistente is bereikt.

Frambozenijs

- 200 gram aardbeien
- 60 gram poedersuiker
- 250 ml natuuryoghurt
- 1. Mix de aardbeien.
- 2. Haal ze door een zeef om te pitjes eruit te halen.
- 3. Voeg de poedersuiker en de yoghurt toe en meng alles onder elkaar.
- 4. Laat afkoelen en giet het afgekoelde mengsel in de koelbol (terwijl u de spatel laat draaien).
- 5. Laat bevriezen totdat de gewenste consistente is bereikt.

Citroensorbet

- 100 ml citroensap
- sap van ½ sinaasappel
- 210 gram suiker
- 210 ml water
- 1 eiwit
- 1. Warm het sap, het water en de suiker op in een kookpot.
- 2. Roer goed tot het mengsel kookt en laat 2 tot 3 minutenjes zachtjes koken.
- 3. Laat afkoelen.
- 4. Klop het eiwit stijf en voeg het toe aan het mengsel in de pot.
- 5. Giet het mengsel in de koelbol (terwijl u de spatel laat draaien).

GARANTIEVOORWAARDEN

- On dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig indien het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens

- dient de originele aankoopbon (factuur, kassabon of kwitantie) te worden overlegd met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product.
- Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze servicewebsite: service.princess.info

MILIEU

- Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huishouden worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attenderen u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support

- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Beaufsichtigung benutzen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt zurückgelassen wird sowie vor dem Zusammenbau, der Zerlegung oder Reinigung.
- Es ist absolut notwendig, das Gerät immer sauber zu halten, weil es in direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln kommt.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

 - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
 - In Frühstückspensionen.
 - In Gutshäusern.

- Anderes als das mit dem Gerät mitgelieferte Zubehör kann nicht verwendet werden.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Motorinehrt
2. Timer-Taste
3. Start/Pause-Taste
4. Paddel
5. Sicherungsclip
6. Einfrierschale
7. Gehäuse

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Waschen Sie die Einfrierschale und das Mischpaddel in warmem Seifenwasser. Achten Sie darauf, dass alle Teile gründlich gespült und getrocknet werden.
- Wischen Sie die Motorinehrt mit einem feuchten Tuch ab.
- Tauchen Sie die Motorinehrt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Geben Sie weder Motorinehrt noch ein anderes Teil in den Geschirrspüler.

GEBRAUCH

- Den Kühlbehälter einfrieren**
- Der wichtigste Schritt bei der Zubereitung von Speiseeis ist es, sich zu vergewissern, dass der Kühlbehälter richtig gefroren sind.
 - Stellen Sie die Einfrierschale in den Gefrierschrank und vergewissern Sie sich, dass die Temperatur des Gefrierschranks mindestens -18 °C beträgt.
 - Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn der Kühlbehälter aufrecht und hinten im Gefrierschrank platziert wird, wo die Temperatur am kältesten ist.
 - Die zum Einfrieren des Gefäßes erforderliche Zeit (mindestens 8 Stunden) hängt von der Temperatur Ihres Gefrierschranks ab.
 - Zur Überprüfung der idealen Gefrierbedingungen empfehlen wir, die Einfrierschale zu schütteln. Hierbei darf keine Flüssigkeit zu hören sein, die sich zwischen den Wänden der Einfrierschale bewegt.
 - Tipp: Bewahren Sie den Kühlbehälter im Gefrierschrank auf; so können Sie Ihre Lieblingseiscreme jederzeit zubereiten.

- Zusammenbauen des Geräts**
- Halten Sie die Motorinehrt auf dem Kopf und setzen Sie die Paddelwelle in das Loch ein.
 - Nehmen Sie die Einfrierschale aus dem Gefrierschrank und stellen Sie sicher, dass der Schaleninhalt vollständig gefroren ist. Setzen Sie den bereits angebrachten Deckel mit der Motorinehrt und dem Paddel auf die Einfrierschale.
 - Nehmen Sie die Einfrierschale aus dem Gefrierschrank und stellen Sie sicher, dass der Schaleninhalt vollständig gefroren ist. Stellen Sie die Motorinehrt und das Paddel auf das Gehäuse auf und achten Sie darauf, dass die Motorinehrt durch die Sicherungsclips gesichert wird.
 - Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit mit der Timer-Taste ein.
 - Drücken Sie auf die Start-/Pause-Taste, um das Gerät zu starten.
 - Gießen Sie die Inhaltsstoffe durch die Einfüllöffnung in die Einfrierschale.
 - HINWEIS:** DER MOTOR LÄUFT LANGSAM UND KLAPPERT; DIES LIEGT AN DER MOTORBREMSE.
 - Hinweis: Zu Hause hergestellte Eiscreme hat nicht die gleiche Konsistenz wie harte im Geschäft gekaufte Eiscreme. Die Konsistenz ist weicher und cremiger. Um härtere Eiscreme zu erhalten, verwenden Sie einen Gummispachtel oder einen Holzlöffel und entfernen Sie die

Eiscreme aus dem Kühlbehälter und geben Sie sie in einen dichten Behälter. Stellen Sie diesen Behälter wieder mehrere Stunden lang oder bis zum Erhären der Eiscreme in den Gefrierschrank.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Die Einfrierschale und das Paddel können mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Die Motorinehrt kann mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.
- Die Teile dürfen nicht mit der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, dass alle Teile gründlich getrocknet werden.
- Stellen Sie die Einfrierschale niemals in den Gefrierschrank, solange sie noch nass ist.
- Bewahren Sie das Mischpaddel und/oder die Antriebswelle niemals im Gefrierschrank auf.

REZEPTE

Eiscreme auf Vanillebasis

- Eigelb von 3 Eiern
50 bis 60 Gramm Streuzucker
200 ml teilentrahmte Milch
100 ml Doppelrahm
ein paar Tropfen Vanilleessenz

- Geben Sie das Eigelb und den Zucker in eine Glasschüssel und vermischen Sie das Ganze.
- Verwenden Sie ein Soßenpfännchen, um die Milch langsam zum Siedepunkt zu bringen. Gießen Sie dann das Ei auf die Mischung.
- Geben Sie die Mischung in die Pfanne und rühren Sie gleichmäßig, bis sich die Mischung verdickt und einen Film über der Löffelrückseite bildet.
- Achten Sie darauf, dass das Ganze nicht kocht!
- Rühren Sie die Creme und Vanilleessenz um.
- Gießen Sie die Mischung bei laufendem Paddel in die Einfrierschale.
- Lassen Sie das Ganze einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Himbeer-Joghurt-Eiscreme

- 200 Gramm frische Himbeeren
60 Gramm Streuzucker
250 ml Naturjoghurt
1 Zerdücken Sie die Himbeeren.
2. Um ein mildes Ergebnis zu erhalten, entfernen Sie die Samen durch Sieben.
3. Geben Sie Zucker und Naturjoghurt hinzu und mischen Sie das Ganze.
4. Gießen Sie die Mischung bei laufendem Paddel in die Einfrierschale.
5. Lassen Sie das Ganze einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zitronensorbet

- 150 ml Zitronensaft
Saff einer halben Orange
210 Gramm Kristallzucker
210 ml Wasser
Eiweiß von 1 Ei
1. Erhitzen Sie die Säfte, das Wasser und den Zucker in einer Pfanne.
2. Rühren Sie das Ganze bis zum Kochen gut durch und lassen Sie es 2 bis 3 Minuten in diesem Zustand ruhen.
3. Lassen Sie das Ganze abkühlen.
4. Geben Sie das Ei in die Pfanne und mischen Sie es durch.
5. Gießen Sie die Mischung in die gekühlte Schale (während das Messer läuft).

GARANTIE

- Dieses Produkt hat eine Garantie von 24 Monaten. Der Garantieanspruch gilt nur, wenn das Produkt gemäß den Anweisungen und gemäß dem Zweck, für den es konzipiert wurde, benutzt wird. Der Original-Kaufbeleg (Rechnung, Beleg oder Quittung) muss zusammen mit dem Kaufdatum, dem Namen des Einzelhändlers und der Artikelnummer des Produktes eingereicht werden.

Detaillierte Informationen über die Garantiebedingungen finden Sie auf unserer Service-Website unter service.princess.info

UMWELT

- Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle das Recyclen von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. In diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support

Sämtliche Informationen und Ersatzteile finden Sie unter <http://www.service.princess.info>!

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.

- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.

- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin ser supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entiendan los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el

aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- No deje que los niños usen el dispositivo sin supervisión.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.
- Desconecte siempre el dispositivo de la alimentación si está sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento porque entra en contacto directo con los alimentos.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:

 - zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo casa de huéspedes.
 - Granjas.

- No pueden utilizarse accesorios distintos a los suministrados con el aparato.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Unidad del motor
2. Botón del temporizador
3. Botón de puesta en marcha/pausa
4. Paleta
5. Pinza de bloqueo
6. Recipiente para el congelador
7. Carcasa

ANTES DEL PRIMER USO

- Lave el recipiente para el congelador y la paleta mezcladora con agua jabonosa templada. Asegúrese de aclarar y secar bien todas las piezas.
- Limpie la unidad del motor con un paño húmedo.
- No sumerja la unidad del motor en agua o cualquier otro líquido.
- No ponga la unidad del motor ni ninguna otra pieza en el lavavajillas.

USO

Congelación del recipiente de refrigeración

- El paso más importante en la preparación de helado es asegurarse de que el recipiente de refrigeración se congele correctamente.
- Coloque el recipiente para el congelador en el congelador y asegúrese de que la temperatura es de al menos -18 °C.
- Para obtener resultados óptimos, el recipiente de refrigeración se debe colocar verticalmente al fondo del congelador, donde la temperatura es más baja.
- El tiempo necesario para congelar el recipiente (al menos 8 horas), dependerá de la temperatura del congelador.
- Para comprobar el estado ideal de congelación, aconsejamos que agite el recipiente para el congelador. No se debería escuchar ningún sonido de líquido en movimiento entre las paredes del recipiente.
- Consejo: Mantenga el contenido en el congelador y así podrá preparar su helado favorito en cualquier momento que lo deseé.

MONTAJE DEL APARATO

- Sujete la unidad del motor en posición invertida e inserte las paletas en el agujero.
- Saque el contenido para el congelador del congelador y asegúrese de que esté completamente helado. Coloque la tapa ya montada con la unidad del motor y la paleta sobre el contenido para el congelador.
- Saque el recipiente para el congelador del congelador y asegúrese de que esté completamente helado. Coloque el recipiente para el congelador en la carcasa. Asegúrese de que las pinzas de bloqueo bloqueen la unidad del motor.
- Utilice el botón del temporizador para seleccionar el tiempo deseado de preparación.
- Pulse el botón de puesta en marcha/pausa para poner en marcha el aparato.
- Invierte los ingredientes a través del orificio de alimentación en el recipiente para el congelador.

- NOTA: EL MOTOR FUNCIONA DE MANERA LENTA Y CON RUIDO DE VIBRACIONES DEBIDO A LA PRESENCIA DE UN RALENIZADOR

- Nota: el helado casero no tendrá la misma consistencia que el helado sólido que puede comprar en una tienda. La consistencia será más blanda y cremosa. Para endurecer el helado, utilice una espátula de goma o una cuchara de madera y retire el helado del contenido de refrigeración, colóquelo en un recipiente sellado. Coloque este recipiente en el congelador durante varias horas o hasta que el helado se convierta en mas duro.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El recipiente para el congelador y la paleta se pueden limpiar con agua templada y detergente suave. La unidad del motor se puede limpiar utilizando un paño húmedo.
- No coloque ninguna pieza en el lavavajillas. Nunca sumerja el motor en agua.
- Asegúrese de que todas las piezas se hayan secado por completo.
- No ponga nunca el recipiente para el congelador en el congelador cuando todavía esté húmedo.
- No guarde nunca la paleta de mezclar ni el eje de paletas en el congelador.

RECETAS

Helado de vainilla con base de crema

- 3 yemas de huevo
de 50 a 60 gramos de azúcar en polvo
200 ml de leche semidesnatada
100 ml de nata para montar
unas gotas de esencia de vainilla
- Coloque las yemas y el azúcar en un recipiente de cristal y mezclelas.
 - Utilice una sartén para llevar la leche al punto de ebullición y a continuación vierta el huevo en la mezcla.
 - Coloque la mezcla en la sartén y remueva continuamente hasta que se espese y forme una capa sobre la parte posterior de la cuchara.
 - Asegúrese de que no hierva.
 - Vienda la nata y la esencia de vainilla sin dejar de remover.

- Vierta la mezcla en el recipiente para el congelador con la paleta en marcha.
- Deje que se congele hasta conseguir la consistencia deseada.

Helado de yogur de fresas

- 200 gramos de fresas frescas
60 gramos de azúcar en polvo
250 ml de yogur natural
- Machaque las fresas.
 - Para obtener un resultado más suave retire las semillas con un tamiz.
 - Añada el azúcar y el yogur natural y mézclelos.
 - Vierta la mezcla en el recipiente para el congelador con la paleta en marcha.
 - Deje que se congele hasta conseguir la consistencia deseada.

Sorbet de limón

- 150 ml de zumo de limón
el zumo de media naranja
210 gramos de azúcar granulado
210 ml de agua
1 clara de huevo
- Caliente los zumos, el agua y el azúcar en un cazo.
 - Remueva bien hasta que hiervan y manténgalo en ese estado durante 2-3 minutos.
 - Deje que se enfrie.
 - Añada la clara a la mezcla en el cazo y mézclelos.
 - Vierta la mezcla en el recipiente para el congelador con la paleta en marcha.
 - Deje que se congele hasta conseguir la consistencia deseada.

UTILIZACIÓN

Antes da primeira utilização

- Lave o recipiente de congelamento e a pá de mistura em água morna com detergente. Certifique-se de que enxaga e seca todos os componentes minuciosamente.
- Lime a unidade do motor com um pano húmedo.
- Não submerja a unidade motor em água ou em qualquer outro líquido.
- Não coloque a unidade do motor nem qualquer outra peça na máquina de lavar loiça.

CONGELAR O RECIPIENTE DE REFRIGERAÇÃO

- O passo mais importante na produção de gelado é certificar-se de que o recipiente de refrigeração está devidamente congelado.
- Coloque o recipiente de congelamento no congelador e certifique-se de que a temperatura é pelo menos -18 °C.
- Para obter melhores resultados, o recipiente de congelamento deve estar na vertical na parte posterior do congelador, onde a temperatura é mais fria.

ANTES DA GARANTIA

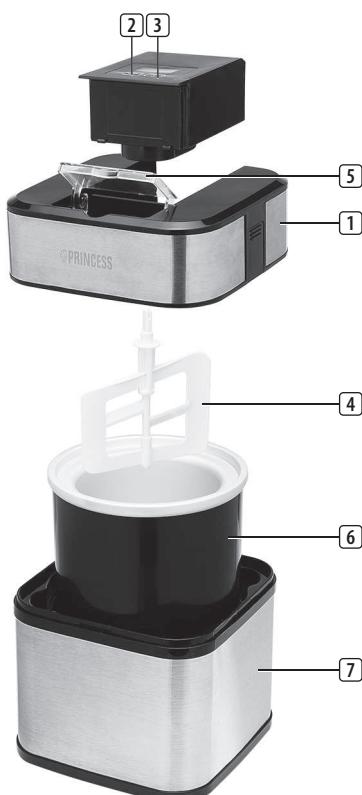
Garantia

</div



Ice cream maker
 01.282605.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRICAO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČÁSTÍ



Montaż urządzenia
 • Przytrzymaj element z silnikiem dolną stroną do góry i włożyć do otworu zamieszadła.
 • Wyjmij misę mrożącą z zamrażarki i upewni się, że jest całkowicie zmrózona. Umieść pokrywę połączoną z elementem z silnikiem i mieszadłem na misie mrożącą.
 • Wyjmij misę mrożącą z zamrażarki i upewni się, że jest całkowicie zmrózona, umieść ją w obudowie. Umieść już zamontowany silnik i mieszadło w obudowie i upewni się, że zasłoni blokującą zablokują silnik.
 • Za pomocą przycisku timeru wybierz żądzony czas przygotowania.
 • Użyj przycisku start/pauza, aby uruchomić urządzenie.
 • Wlew składniki do misy mrożączej przez otwórlewowy.
 UWAGA: PRZYCZYNĄ POWOLNEJ PRACY SILNIKA I ROZŁEGAJĄCEGO SIĘ STUKOTU JEST ZWALNIACZ SILNIKA. Uwaga: Lody domowej roboty nie mają takiej samej konsystencji, co twardze lody kupne. Ich konsystencja jest bardziej miękka i kremowa. Aby uzyskać twardsze lody, należy za pomocą gumowej lopatki lub drewnianej łyżki przełożyć je z pojemnika chłodzącego do pojemnika szczelnie zamkniętego. Pojemnik ten należy następnie włożyć do zamrażarki na kilka godzin lub do momentu stwardnienia lodów.

CZYŻYSTCZENIE I KONSERWACJA
 • Misę mrożącą i mieszadła należy czyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergenta. Element z silnikiem należy czyścić wilgotną szmatką.
 Części urządzenia nie wolno czyścić w zmywarce do naczyń. Nie wolno zanurzać elementu z silnikiem w zmywarku.
 Wszystkie części należy dokładnie osuszyć.
 • Nie wolno umieszczać w zamrażarce mokrej misy mrożjącej.
 • Nie wolno przechowywać mieszadła ani trzonu napędowego w zamrażarce.

PRZEPISY

Lody waniliowe na bazie kremu custard

- 3 żółka jajek
- 50–60 g cukru pudru
- 200 ml półtłustego mleka
- 100 ml śmielany kremówka
- Kilka kropli ekstraktu z wanili
- 1. Ubij żółtki jajek z cukrem w szklanej misie.
- 2. W rondlu podgrzej powleć mleko do momentu wrzenia, a następnie wlew masę jajeczną.
- 3. Umieśń masę w rondlu i ciągle mieszaj, aż masa zgestnieje i zacznie formować warstwę na spodzie łyżki.
- 4. Nie doprawdaj masy do wrzenia!
- 5. Wmieszaj śmielaną i ekstrakt waniliowy.
- 6. Wlew masę do misy mrożjącej z obracającym się mieszadłem.
- 7. Odstaw do zmróżenia do momentu uzyskania żądanej konsystencji.

Jogurtowe lody malinowe

- 200 g świeczych malin
- 50–60 g cukru pudru
- 250 ml jogurtu naturalnego
- 1. Rozgnieć maliny.
- 2. W celu uzyskania jednolitej konsystencji usuń pestki za pomocą sitka.
- 3. Dodaj cukier i jogurt naturalny i zmiksuj wszystko razem.
- 4. Wlew masę do misy mrożjącej z obracającym się mieszadłem.
- 5. Odstaw do zmróżenia do momentu uzyskania żądanej konsystencji.

Sorbet cytrynowy

- 150 ml soku z cytryny
- Sok z ½ pomarańczy
- 210 g cukru kryształu
- 210 ml wody
- 1 jajko żółka
- 1. Podgrzej sok, wodę i cukier w rondlu.
- 2. Mieszaj dokładnie do zagotowania i gotuj przez około 2–3 minuty.
- 3. Odstaw do ostygnięcia.
- 4. Dodaj do rondla jajko i wymieszaj.
- 5. Wlew masę do schłodzonej misy (po włączeniu obracania się mieszadła).

GWARANCJA

• Na produkt udzielana jest 24-miesięczna gwarancja. Gwarancja jest ważna, jeśli produkt jest używany zgodnie z instrukcjami oraz w celu, do jakiego jest na przeznaczenie. Dodatkowo należy przesłać oryginalne potwierdzenie zakupu (faktura, dowód sprzedaży lub paragon) wraz z datą zakupu, nazwą sprzedawcy oraz numerem pozycji, określonym dla tego produktu.
 Szczegółowe warunki gwarancji podane są na naszej stronie serwisowej: service.princess.info.

ŚRODOWISKO

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie powinno zostać zutylizowane w certyfikowanych punktach recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol zaznaczający się na produkcie, wskazuje, w jakim miejscu należy zwozić urządzenie w celu jego recyklingu, na które należy zwrócić uwagę. Materiały z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przerobienia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiorki odpadów.

Wsparcie

Wszelkie informacje i części zamienne są dostępne na stronie: <http://www.service.princess.info>.

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.

L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.

- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciare che i bambini utilizzino il dispositivo senza supervisione.
- Spegnere l'apparecchio e collegarlo dalla presa di rete prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili quando in uso.
- Collegare sempre il dispositivo dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima dell'assemblaggio, il disassemblaggio o la pulizia.

E' assolutamente necessario pulire l'apparecchio prima che esso venga in contatto con gli alimenti.

Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:

- Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
- Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti di tipo Bed and breakfast.
- Fattorie.

Non è possibile utilizzare accessori diversi da quelli forniti con l'apparecchio.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Unità motrice
2. Pulsante del timer
3. Pulsante di avvio/pausa
4. Pala miscelatrice
5. Clip di blocco
6. Ciottola congelante
7. Alleggiamento

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Lavare la ciottola congelante e la pala miscelatrice in acqua calda saponosa. Sciacquare e asciugare a fondo tutte le parti.
- Asciugare l'unità motrice con un panno umido.
- Non immergere l'unità motore in acqua o altri liquidi.
- Non mettere l'unità motore o altre parti in lavastoviglie.

USO

Congelamento del contenitore raffreddante

- Il passo più importante nella preparazione del gelato è assicurarsi che il contenitore raffreddante sia congelato correttamente.
- Posiziona la ciottola congelante nel freezer e assicurati che la temperatura sia almeno di -18°C.
- Per i migliori risultati il contenitore raffreddante deve essere posizionato dritto nel retro del tuo freezer, dove la temperatura è più fredda. Il tempo necessario per congelare la ciottola (almeno 8 ore), dipenderà dalla temperatura del freezer.
- Per controllare la condizione di congelamento ideale consigliamo di agitare la ciottola congelante, non dovresti sentire alcun liquido muoversi tra le sue pareti.
- Suggerimento: Mantieni il contenitore raffreddante nel freezer, ciò ti permette di preparare il tuo gelato preferito quando vuoi.

Assemblaggio dell'apparecchio

- Mantieni l'unità motrice sottosopra e inserisci l'albero a pale nel foro.
- Estrai la ciottola congelante dal freezer, assicurarsi che sia completamente congelata. Posiziona il coperchio già montato con l'unità motrice e la pala sulla ciottola congelante.
- Estrarre la ciottola congelante dal freezer, assicurarsi che sia completamente congelata e posizionarla nell'alloggiamento. Posizionare l'unità motore e la pala già montate sull'alloggiamento, verificare che le clip di blocco bloccino l'unità motore.
- Utilizzare il pulsante del timer per selezionare il tempo di preparazione desiderato.
- Utilizzare il pulsante di avvio/pausa per attivare l'apparecchio.
- Versa gli ingredienti attraverso il foro di alimentazione nella ciottola congelante.

NOTA: SE IL MOTORE FUNZIONA LENTAMENTE E RUMOROSAMENTE CIÒ È A CAUSA DI UN RITARDANTE SUL MOTORE.

Nota: Il gelato fatto in casa non avrà la stessa consistenza del gelato duro comprato nei negozi. La consistenza sarà molto più soffice e cremosa. Per rendere il gelato più duro, usa una spatola di gomma o un cucchiaino di legno e rimuovi il gelato dal contenitore raffreddante in un contenitore sigillato. Posiziona il contenitore nel retro del freezer per diverse ore fino a che il gelato diventa duro.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- La ciottola congelante e la pala miscelatrice possono essere lavate con acqua calda e detergente delicato. Il motore può essere pulito con un panno umido.
- Non porre nessuna parte in lavastoviglie. Non immergere mai l'unità motrice in acqua.
- Assicurarsi che tutte le parti siano ben asciutte.
- Non posizionare la ciottola congelante in freezer quando è ancora bagnata.
- Non memorizzare la pala miscelatrice e/o l'albero motore nel freezer.

RICETTE

Budino con base di gelato alla vaniglia

- 3 tuorli d'uovo
- 50 - 60 grammi di zucchero fine
- 200 ml di latte parzialmente scremato
- 100 ml panna da montare
- Poche gocce di essenza di vaniglia
- 1. Mettere i tuorli d'uovo e lo zucchero in una ciottola di vetro e mescolarli.

- 2. Usa una padella per portare lentamente il latte in ebollizione, quindi versa le uova nel composto.
- 3. Mettere tutto nella padella e mescolare continuamente fino a che il composto diventa denso e forma una pellicola sul retro del cucchiaio.
- 4. Assicurarti che non bolla!
- 5. Mescola la panna e l'essenza di vaniglia.
- 6. Versa il composto nella ciottola congelante con la pala in funzione.
- 7. Lascia congelare fino a che è raggiunta la consistenza desiderata.

Yogurt ghiacciato al lampone

- 200 grammi di latte fresco
- 60 grammi di zucchero fine
- 250 ml di yogurt naturale
- 1. Frulli i lamponi.
- 2. Per un risultato più morbido, rimuovi i semi con il colino.
- 3. Aggiungi lo zucchero e lo yogurt naturale e mescola.
- 4. Versa il composto nella ciottola congelante con la pala in funzione.
- 5. Lascia congelare fino a che è raggiunta la consistenza desiderata.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Motorenhet
2. Timer-knapp
3. Start/paus-knapp
4. Paddel
5. Låsklämma
6. Fryskål
7. Hölje

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Vättta frysskålen och mixerpaddeln med varmt vatten och diskmedel. Var nog med att skölja och torka alla delar noggrant.
- Torka av motorenheten med en fuktig trasa.
- Säck inte ner motorenheten i vatten eller annan vätska.
- Placerar inte motorenheten eller håll den på delarna i diskmaskinen.

ANVÄNDNING

Frys kylbehållaren

- Det viktigaste steget för att göra glass är att se till att kylbehållaren är ordentligt frys.
- Placerar frysskålen i frysen och se till att temperaturen i frysen är minst -18°C.
- För bästa resultat bör kylbehållaren placeras uppåt långt i den frys.
- För att undvika att kylbehållaren övervärmes är det viktigt att temperaturerna är lika.
- Hur lång tid du behöver frys skålen (minst 8 timmar), beror på temperaturer i frys.
- För att kontrollera om idealerna har uppnåtts placeras frysbehållaren vid sidan om en termometer i frysskålen.
- Tips: Förvara kylbehållaren i frysen, detta gör att du kan göra din favoritglass när du vill.

Sätt samman apparaten

- Häll motorenheten upp och ner och sätt i omröraraxeln i hälet.
- Ta frysskålen ut från frysen, se till att den är helt frys. Placerar den nedan motorenheten och motorenhetens axel.
- Ta frysskålen ut från frysen, se till att den är helt frys, placera frysskålen i hälet. Placerar sedan motorenheten och omröraraxeln i hälet.
- Använd frysbehållaren att välja önskad tid för bearbetning.
- Använd start/paus-knappen för att starta apparaten.
- Häll ingredienser genom maträtten ner i frysskålen.
- OBS: MOTORN ARBETAR LANGSAMT OCH SKAKAR, DETTA BEROR PÅ EN FÖRDÖRNING PÅ MOTORN.
- Obs: hemlagad glass kommer inte att ha samma konsistens som härs, buntiskinköp glass. —Konsistens kommer att bli mer mjuk och grädig. —För att göras glass hårdare, använd en gummispisat eller tråsked och ta bort glassen från kylbehållaren till i sluten behållare. Placer denna behållare tillbaka i i frys under flera timmar, eller tills glassen blir hård.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Frysskålen och paddeln kan rengöras med varmt vatten och mild rengöringsmedel. Motorenheten kan rengöras med en fuktig trasa.
- Placerar inte nägra delar i diskmaskinen. Säck aldrig ner motorenheten i vatten.
- Se till att alla delar är ordentligt torkade.
- Placerar aldrig frysskålen i frysen när den är ännu är vät.
- Förvara aldrig omröraren och/eller drivaxeln i frys.

RECEPT

Vaniljglassbaserad vaniljglass

- 2 ägg
- 50 till 60 gram strösocker
- 200 ml mellanmjölk
- 100 ml visprägräde
- nägra droppar vaniljessens
- 1. Häll äggarna och socker i en glasskål och blanda ihop.
- 2. Använd en kastrull för att läggsamt värma mjölkmen till kokpunkt, häll sedan äggen i blandningen.
- 3. Placer blandingen i kastrullen och rör hela tiden tills blandingen tjocknar och bildar en film över baksidan på skeden.
- 4. Se till att det inte börjar kokat.
- 5. Rör i grädden och vaniljessens.
- 6. Häll blandingen i frysskålen med omröraren igång.
- 7. Låt frys tills önskad konsistens uppnås.

RECEPTY

Vaječná vanilková zmrzlina

- 3 vaječné žloutky
- 50 až 60 gramu krupicového cukru
- 200 ml polotučného mlieka
- 100 ml tučnej smetany
- niekoľko kapek vanilkovej esencie
- 1. Vaječné žloutky a cukr dejte do sklenené misy a promiechajte.
- 2. V páni na omáčku pomalu privedte mlieko do varu, vlijte do ní vajíčka.
- 3. Smés v páni pečlivě míchejte, dokud nezhostne a na zadní straně vaječky se nevytvorí tenká vrstva.
- 4. Nesmí vŕtiť!
- 5. Promiechajte krém a vanilkovou esenciu.
- 6. Smés naliйте do mraziacej misy s běžicí lopatkou.
- 7. Nechte mraziť až do dosažení požadované konzistence.

Malinový ledový jogurt

- 200 gramov čerstvých malin
- 60 gramov krupicového cukru
- 250 ml přírodního jogurtu
- 1. Maliny rozmačkejte.
- 2. Pro zajištění hladké konzistence odstraňte jádronka propasírováním.
- 3. Přidejte cukr a přírodní jogurt a promiechajte.
- 4. Smés naliňte do mraziacej misy s běžicí lopatkou.
- 5. Nechte mraziť až do dosažení požadované konzistence.

Citrónový sorbet

- 150 ml citrónové šťavy
- šťava z 1/2 pomeranče
- 210 gramů granulovaného cukru
- 210 ml vody
- 1 vaječný bielek
- 1. Šťavy smieňte s vodou a cukrom a smés privedte do varu.
- 2. Pečlivě míchejte až do bodu varu a nechte odstát 2-3 minuty.
- 3. Smés nechte vychladnout.
- 4. Do hrnce přidejte vaječný bielek a zamiechajte.
- 5. Smés naliňte do vychladené misy (současně zapněte lopatku).

- ZÁRUKA**
- Záruka na tento výrobok je 24 mesiac. Záruka je platná teda, když je produkt používán pro účely, pro něž byl vyroben. Navíc je třeba předložit originální doklad o kupu (fakturu, účtenku nebo doklad o kupu), na němž je uvedeno datum nákupu, jméno prodeje a produktové číslo výrobku.
 - Pro podrobnější informace o záruce, prosím, navštivte naše servisní internetové stránky: service.princess.info

PROSTŘEDÍ

-  Tento spotrebčí by nemel být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí byt dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotrebčí. Symbol na spotrebčí, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotrebčí jsou recyklovatelné. Recyklaci použitých domácích spotrebčí vyznamené prispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora
Všechny dostupné informace a náhradní díly najdete na <http://www.service.princess.info>!

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.

- Spotrebčí nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.

- Spotrebčí je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.

- Tento spotrebčí sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.

- Tento spotrebčí nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebčí smeju deti staré až 8 rokov a osobu, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osobu bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozera osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotrebčí a príslušných rizikach. Deti sa nesmú hrať so spotrebčíom. Spotrebčí a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mäkkie ako 8 rokov a bez dozoru.

- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebčí neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.

- Nedovoľte detom, aby sa so spotrebčíom hrali bez dozoru.

- Pred výmenou príslušenstva a súčiastok vypnite spotrebčí a odpojte ho z prívodu el. energie.

- Ak spotrebčí ponecháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením ho vždy odpojte od elektrickej siete.

- Je veľmi dôležité udržovať tento spotrebčí vždy čistý, keďže prichádza do styku s potravinami.

- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:

 - v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.
 - smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
 - v turistických ubytovniach
 - na farmách

- Nesmie sa používať príslušenstvo iné ako to, ktoré sa dodáva so spotrebčíom.

POPIŠ KOMPONENTOV

1. Jednotka motora
2. Tlačidlo časovača
3. Tlačidlo Start/pause (spustiť/pauza)
4. Lopatka
5. Poistná svorka
6. Mraziaca misa

POZDRŽENIE CHLADACEJ NÁDoby

- Najdôležitejším krokom výroby zmrzliny je zabezpečenie, aby chladiaca nádoba bola riadom namrznutá.
- Mraziaci misu dajte do mraziarne a ubezpečte sa, či je teplota v mraziarke aspoň -18 °C.
- Pre ideálne výsledky je treba mraziaci misu umiestniť vzpriamene do zadnej časti mraziarne.
- Čas potrebný na namrzenie misy (minimálne 8 hodín) bude závisieť na teplote mraziarne.
- Pre kontrolu ideálneho namrzenia odporúčame s mraziacou misou zatiaľať. Nemali by ste počuť žiadny pohyb kvapaliny medzi stenami misy.
- Tip: Mraziaci misu nechávajte v mraziarke. Tak si budete môcť svoju obľúbenú zmrzlinu urobiť kedykoľvek.

MONTÁŽ ZARIADENIA

- Motorovú jednotku držte hlavou dolu a do otvoru vsuňte hriadeľ lopatky. Vyberte mraziaci misu z mraziarne a skontrolujte, či je riadne namrzená. Dajte na miesto už namontované veľko s motorovou jednotkou a lopatou.
- Vyberte mraziaci misu z mraziarne a skontrolujte, či je riadne namrzená. Umiestnite mraziaci misu do krytu. Umiestnite už namontovanú motorovú jednotku a lopatku na kryl a uistite sa, že poistná svorky krytu sú zamknuté motorovú jednotku.
- Na nastavenie požadovaného času na prípravu použite tlačidlo časovača.
- Stlačením tlačidla start/pause spotrebčí spustiť.

Ingrediencie nalejte cez plniaci otvor do mraziacej misy.
PÓZNÁMKA: MOTOR PRACUJE POMALI A HRKOTANIE JE SPÔSOBENÉ RETARDEROM NA MOTORE.

Poznámka: domáca zmrzlina nebude mať rovnakú konzistenciu ako tvrdá zmrzlina z obchodu. Konzistencia bude mäkšia a krémovnejšia. Aba bola zmrzlina tvrdšia, s pomocou gumovej špracht alebo drevenej varechy vylejte zmrzlino z mraziacej misy do uzavorených nádob. Tieto nádoby dajte späť do mraziarne na niekoľko hodín alebo dokiaľ zmrzlina nestvrde.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Mraziaci misu a lopatku môžete umývať v teplej vode a jemnom čistiacom prostriedku. Blok motora môžete čistiť s pomocou navlhčenej hadričky.
- Žiadne časti nedávajte do umývačky. Motorovú jednotku nikdy neponárajte do vody.
- Všetky súčasti dokladne vysušte.
- Mraziaci misu nikdy nedávajte do mraziarne vlhku.
- Miešaciu lopatku a/ani motor nikdy nedávajte do mraziarne.

RECEPTY

Pudingová vanilková zmrzlina

- 3 vaječné žloutky
- 50 až 60 gramov kryštálového cukru
- 200 ml polotučného mlieka
- 100 ml tučnej smetany
- niekoľko kapek vanilkovej esencie
- 1. Vaječné žloutky a cukor vymiešajte v sklenenej misy.
- 2. V panvici na omáčku privedte mlieko do varu, potom nalejte vajíčka.
- 3. Zmes v panvici konštantne miešajte, dokiaľ nezhostne a na zadnej strane varechy sa nevytvorí blanika.
- 4. Zmes nesmí vŕtiť!
- 5. Zamiešajte krém a vanilkovú esenciu.
- 6. Zmes nalejte do mraziacej misy, zatiaľ čo sa lopatka pohybuje.
- 7. Nechajte mraziť do dosiahnutia požadovanej konzistencie.

Malinový mrazený jogurt

- 200 gramov čerstvých malin
- 60 gramov kryštálového cukru
- 250 ml přírodního jogurtu
- 1. Maliny rozmačkáte.
- 2. Aby ste dosiahli hladkú zmes a odstránili semienka, zmes prepasírujte.
- 3. Pridajte cukr a přírodní jogurt a zamiešajte.
- 4. Zmes nalejte do mraziacej misy, zatiaľ čo sa lopatka pohybuje.
- 5. Nechajte mraziť do dosiahnutia požadovanej konzistencie.

Citrónový šerbet

- 150 ml citrónovej šťavy
- šťava z 1/2 pomeranče
- 210 gramov granulovaného cukru
- 210 ml vody
- 1 vaječný bielek
- 1. Šťavy, vodu a cukor zamiešajte a zohrejte v panvici.
- 2. Starostivo miešajte, dokiaľ nezačne vŕtiť a nechajte odstáť 2-3 minúty.
- 3. Nechajte vychladnúť.
- 4. Do panvici pridajte vajíčko a zamiešajte.
- 5. Zmes nalejte do namranej misy (zatiaľ čo sa lopatka otáča).

ZÁRUKA

- Záruka na tento výrobok je 24 mesiacov. Vaša záruka je platná, ak sa výrobok používa v súlade s inštrukciami a na účely, na ktoré bol vyrobený. Navýše je treba predložiť doklad o pôvodnom nákupu (fakturu, predajní pokladničky alebo potvrdenie o nákupu), ktorý obsahuje dátum nákupu, meno predajcu a číslo položky tohto výrobku. Podrobnej záručnej podmienky nájdete na našej servisnej webovej stránke: service.princess.info

ZIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento spotrebčí nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recykláčnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebčí. Tento symbol na spotrebčí, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitosť skutočnosti. Materiály použité v tomto spotrebčí je možné recyklovať. Recykláciu použitých domácich spotrebčíov výraznou miestrou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernych miestach vám poskytnú mestské úrady.

PODPORA

Všetky dostupné informácie a náhradné díly nájdete na <http://www.service.princess.info>!