

# PRINCESS®

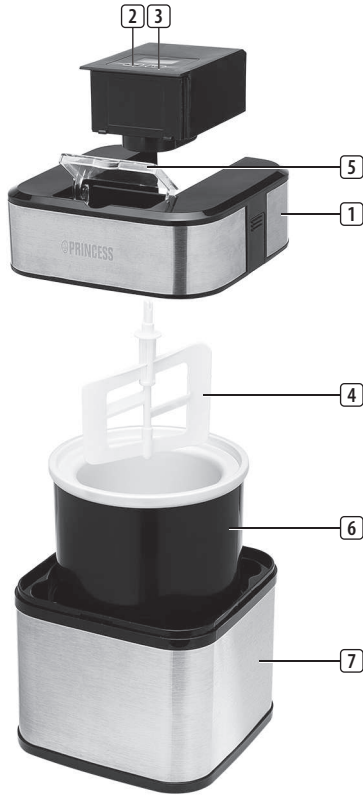
**EN** Instruction manual  
**NL** Gebruiksaanwijzing  
**FR** Mode d'emploi  
**DE** Bedienungsanleitung  
**ES** Manual de usuario  
**PT** Manual de utilizador

**IT** Manuale utente  
**SV** Bruksanvisning  
**PL** Instrukcja obsługi  
**CS** Návod na použití  
**SK** Návod na použitie



**Ice cream maker**  
01.282605.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TELEBEŠCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRICÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SOUČASTI



## EN Instruction manual

### SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold 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 clips 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

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

#### Raspberry yoghurt ice

- 200 gram fresh raspberries
  - 60 gram caster sugar
  - 250 ml natural yoghurt
- Mash the raspberries.
  - For a smooth result remove the seeds by sieving.
  - Add sugar and natural yoghurt and mix together.
  - Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running.
  - 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
- Heat the juices, water and sugar in a pan.
  - Stir up well until boiling and let it stay this way for 2-3 minutes.
  - Let it cool down.
  - Add the egg in the pan and mix.
  - 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 onderhoudsmonteur 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.

- 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:
  - Personeelkeukens 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
- Peddel
- Vergrendelingsklem
- Vrieskom
- Behuizing

### VOORAFGAANDE AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Was de vrieskom en de mengpeddel met warm zeepsop af. Spoel alle onderdelen grondig en droog ze vervolgens goed af.
- Maak de buitenkant 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

#### De koelbak invriezen

- De belangrijkste stap bij ijs maken is het correct invriezen van de koelbak.
- Plaats de koelbol in de diepvriezer. Controleer of de temperatuur in uw diepvriezer ongeveer -18°C bedraagt.
- Voor een beter resultaat plaatst 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 plaats de as van de spatel.
- Haal de koelbol uit de diepvriezer zorg ervoor dat deze volledig bevroren is. Plaats het dekkel met motorhuis 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 gemonteerde motorunit en de peddel op de behuizing. Zorg ervoor dat de vergrendelingsklemmen 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 dekkel.
- OPMERKING: DE MOTOR DRAAIT LANGZAAM EN RATELEND, DIT KOMT DOOR EEN VERTRAGING OP DE MOTOR.
- Opmerking: Huiskernaat rooijms is meestal smeuliger dan industrieel ijs.
- Als uw ijs te vloeibaar is, dan giet u het met behulp van een rubberen spatel of een houten lepel in een andere kom, die u in de diepvriezer zet om het rooijms vast 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.
- Leg de spatel of de as van de spatel nooit in de diepvriezer.

### RECEPTEN

#### Vanille-ijs

- 3 dooiers
  - 50 tot 60 gram suiker
  - 200 ml melk
  - 100 ml dikke verse room
  - enkele druppels vanillearoma
- Klop in een kom het eiwit en de suiker tot het mengsel wit begint te worden.
  - Giet de melk voorzichtig in de kom en meng goed.
  - 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.
  - Laat niet koken!
  - Voeg er de verse room en het vanillearoma aan toe.
  - Giet het afgekoelde mengsel in de koelbol (terwijl u de spatel laat draaien).
  - Laat bevriezen totdat de gewenste consistentie is bereikt.

#### Frambozenijs

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

#### Citroensorbet

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

### GARANTIEVOORWAARDEN

- Op 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](http://www.service.princess.info)

### MILIEU

- Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzameelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert 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 inzameelpunt.

### Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op <http://www.service.princess.info/>

## FR Manuel d'instructions

### SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne soit pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide .
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer les accessoires ou d'approcher de parties amovibles durant le fonctionnement
- Débranchez toujours l'appareil du secteur si vous quittez la pièce et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.
- Il est impératif de conserver cet appareil propre en permanence car il est en contact direct avec des aliments.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
  - coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail
  - hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
  - environnements de type chambre d'hôtes
  - fermes.
- Il est interdit d'utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.

### DESCRIPTION DES PIÈCES

- Unité moteur
- Bouton de minuterie
- Bouton marche/pause
- Pale
- Clip de verrouillage
- Bol réfrigérant
- Botlier

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyez le bol réfrigérant et la pale de mélange à l'eau savonneuse chaude. Assurez-vous de rincer et de sécher soigneusement toutes les pièces.
- Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- Ne pas immerger le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Le bloc moteur et les autres éléments ne doivent pas être mis au lave-vaisselle.

### UTILISATION

#### Refroidissement du récipient réfrigérant

- L'étape la plus importante pour réussir vos glaces est de s'assurer que le récipient réfrigérant est suffisamment congelé.
- Placer le bol réfrigérant dans le congélateur en vous assurant que la température du congélateur est réglée à moins à -18°C.
- Pour de meilleurs résultats, le bol réfrigérant doit être placé au fond, dans la partie la plus froide de votre congélateur, en position verticale.
- La durée de congélation du bol réfrigérant (au moins 8 heures) va dépendre de la température de votre congélateur.

- Pour vérifier que le bol réfrigérant est à l'usuffisamment congelé, il suffit de le secouer : le liquide réfrigérant contenu dans la double paroi du bol ne doit pas faire de bruit.
- Conservez votre bol réfrigérant dans votre congélateur, ceci vous permettra de préparer vos glaces préférées à tout moment !

### Assemblage de l'appareil

- Retourner le bloc moteur et insérer le bras du batteur dans l'orifice adéquat
- Sortir le bol réfrigérant du congélateur, s'assurer qu'il est totalement congelé. Positionner le couvercle avec le bloc moteur complet sur le bol réfrigérant.
- Sortez le bol réfrigérant du congélateur, assurez-vous qu'il est totalement congelé et placez le bol réfrigérant dans le botlier. Placez la pale et l'unité moteur déjà montées dans le botlier en vous assurant que les clips de verrouillage verrouillent l'unité moteur.
- Utilisez le bouton de minuterie pour régler le temps de préparation souhaité.
- Appuyez sur le bouton marche/pause pour démarrer l'appareil.
- Verser les ingrédients dans le bol réfrigérant via l'ouverture prévue à cet effet dans le couvercle.
- REMARQUE : LE MOTEUR EST EQUIPE D'UN RALENTISSEUR, CE QUI FAIT QUE L'APPAREIL TOURNE LENTEMENT ET PEUT SEMBLER BRUYANT.
- Remarque : les glacées faites maison n'ont pas une consistance aussi compacte que les glaces du commerce. Leur consistance sera plus onctueuse et plus crémeuse. Pour obtenir des glacées plus fermes, traverser la glace du bol réfrigérant dans un récipient hermétique à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou d'une cuillère en bois. Placer ce récipient hermétique dans le congélateur pendant plusieurs heures, jusqu'à ce que la glacée ait durci.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le bol réfrigérant et la pale sont nettoyables avec de l'eau chaude et un détergent doux. Le bloc moteur est nettoyable avec un chiffon légèrement humide.
- Ne mettez aucune pièce au lave-vaisselle. N'immergez jamais le bloc du moteur dans l'eau.
- Assurez-vous que toutes les parties de l'appareil ont été correctement séchées.
- Ne jamais mettre le bol réfrigérant au congélateur s'il n'est pas totalement sec.
- Ne jamais mettre le batteur et/ou son axe au congélateur.

### RECETTES

#### Glace à la vanille à base de crème anglaise

- 3 jaunes d'œuf
  - 50 à 60 g de sucre en poudre
  - 30 ml de lait demi-écrémé
  - 100 ml de crème fraîche liquide
  - quelques gouttes d'extrait de vanille
- Dans un récipient en verre, mélanger les jaunes d'œuf et le sucre.
  - Dans une casserole, porter doucement le lait à ébullition, puis rajouter le mélange œufs et sucre.
  - Continuer à remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe et forme un léger film sur le dos de la cuillère.
  - Attention à ne pas faire bouillir le mélange !
  - Rajouter la crème et l'extrait de vanille tout en remuant vigourement à l'aide de la cuillère.
  - Verser le mélange dans le bol réfrigérant pendant que le batteur tourne.
  - Laisser refroidir jusqu'à obtenir la consistance désirée.

#### Crème glacée au yaourt et à la framboise

- 200 g de framboises fraîches
  - 60 g de sucre semoule
  - 250 ml de yaourt nature
- Ecraser les framboises.
  - Pour une consistance plus douce, retirer les grains à l'aide d'une passoire.
  - Rajouter le sucre et le yaourt nature puis mélanger le tout.
  - Verser le mélange dans le bol réfrigérant pendant que le batteur tourne.
  - Laisser refroidir jusqu'à obtenir la consistance désirée.

#### Sorbet Citron

- 150 ml de jus de citron
  - le jus d'une ½ orange
  - 210 g de sucre cristallisé
  - 210 ml d'eau
  - 1 blanc d'œuf
- Faire chauffer les jus, l'eau et le sucre dans une casserole.
  - Bien remuer tout en portant à ébullition puis laisser bouillir pendant 2 à 3 minutes.
  - Laisser refroidir.
  - Rajouter l'œuf et mélanger.
  - Verser le mélange dans le bol réfrigérant (pendant que le batteur tourne).

### GARANTIE

- Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé selon les instructions et pour l'usage auquel il est destiné. De plus, la preuve d'achat d'origine (facture, reçu ou ticket de caisse) doit être présentée, montrant la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'article du produit.
- Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Internet de service : [service.princess.info](http://www.service.princess.info)

### ENVIRONNEMENT

- Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

### Support

Vous pouvez trouver toutes les informations et pièces de rechange sur <http://www.service.princess.info/>

## DE Bedienungsanleitung

### SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.





## RECEPTY

### Vaječná vanilková zmrzlina

- 3 vaječné žĺtky
- 50 až 60 gramů krupicového cukru
- 200 ml polotučného mlieka
- 100 ml tučné smetany
- několik kapek vanilkové esencie
- Vaječné žĺtky a cukr dejte do sklenené misy a promiechajte.
- V páni na omáčku pomalu privedte mlieko do varu, vlijte do ní vajička.
- Smés v páni pečlivé michejte, dokud nezhoustne a na zadní strane vařečky se nevytvorí tenká vrstva.
- Nesmí vriť!
- Promiechajte krém a vanilkovou esenci.
- Smés nalijte do mrazičí misy s běžící lopatkou.
- Nechte mraziť až do dosažení požadované konzistencie.

### Malinový ledový jogurt

- 200 gramů čerstvých malin
- 60 gramů krupicového cukru
- 250 ml přírodního jogurtu
- Maliny rozmáčkajte.
- Pro zajištění hladké konzistencie odstráňte jádrčka propasírovaním.
- Přidejte cukr a přírodní jogurt a promiechajte.
- Smés nalijte do mrazičí misy s běžící lopatkou.
- Nechte mraziť až do dosažení požadované konzistencie.

### Citronový sorbet

- 150 ml citrónové šťavy
- šťava z 1/2 pomaranče
- 210 gramů granulovaného cukru
- 210 ml vody
- 1 vaječný bielek
- Šťavy smiechajte s vodou a cukrom a smés privedte do varu.
- Pečlivé michejte až do bodu varu a nechte odstáť 2-3 minuty.
- Smés nechte vychladnúť.
- Do hrnce pridajte vaječný bielek a zamiechajte.
- Smés nalijte do vychladené misy (současné zapnete lopatku).

#### ZÁRUKA

- Záruka na tento výrobek je 24 mesíců. Záruka je platná tehdy, když je produkt používán pro účely, pro něž byl vyroben. Navíc je třeba předložit originální doklad o koupi (fakturu, účtenku nebo doklad o koupi), na němž je uvedeno datum nákupu, jméno prodejce a produktové číslo výrobku.
- Pro podrobnejší informace o záruce, prosím, navštivte naše servisní internetové stránky: service.princess.info

#### PROSTŘEDÍ



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

#### Podpora

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na http://www.service.princess.info!

## SK Používateľská príručka

#### BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkolvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Spotrebič nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotrebič nesmajú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smajú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič nepoňarajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Nedovoľte deťom, aby sa so spotrebičom hrali bez dozoru.
- Pred výmenou príslušenstva a súčastok vypnite spotrebič a odpojte ho z prívodu el. energie.
- Ak spotrebič ponecháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením ho vždy odpojte od elektrickej siete.
- Je veľmi dôležité udrzovať tento spotrebič 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, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
  - smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovaci charakter.
  - v turistických ubytovniach
  - na farmách
- Nesmie sa používať príslušenstvo iné ako to, ktoré sa dodáva so spotrebičom.

#### POPIS KOMPONENTOV

- Jednotka motora
- Tlačidlo časovača
- Tlačidlo Start/pause (spustiť/pauza)
- Lopatka
- Poistná svorka
- Mraziaca misa
- Kryt

#### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Mraziacu misu a miešaciu lopatku umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom. Všetky časti starostlivo opláchnite a usušte.
- Motorovú jednotku utrite vlhkou handričkou.
- Blok motora nepoňarajte do vody, ani do žiadnej inej tekutiny.
- Blok motor, ani žiaden komponent neumývajte v umývačke riadu.

#### POUŽÍVANIE

#### Namrazenie chladiacej nádoby

- Najdôležitejším krokom výroby zmrzliny je zabezpečenie, aby chladiaca nádoba bola riadne namrazená.
- Mraziacu misu dajte do mrazičky a ubezpečte sa, či je teplota v mrazičke aspoň -18 °C.
- Pre ideálne výsledky je treba mraziacu misu umiestniť vzpriamene do zadnej časti mrazičky.
- Čas potrebný na namrazenie misy (minimálne 8 hodín) bude závisieť na teplote mrazičky.
- Pre kontrolu ideálneho namrazenia odporúčame s mraziacou misou zatriať. Nemali by ste počuť žiadny pohyb kvapaliny medzi stenami misy.
- Tip: Mraziacu misu nechávejte v mrazičke. Tak si budete môcť svoju obľúbenú zmrzlinu urobiť kedykoľvek.

#### Montáž zariadenia

- Motorovú jednotku držte hlavou dolu a do otvoru vsuňte hriadeľ lopatky.
- Vyberte mraziacu misu z mrazičky a skontrolujte, či je riadne namrazená. Dajte na miesto už namontované veko s motorovou jednotkou a lopatkou.
- Vyberte mraziacu misu z mrazičky a skontrolujte, či je riadne namrazená, umiestnite mraziacu misu do krytu. Umiestnite už namontovanú motorovú jednotku a lopatku na kryt a uistite sa, že poistné svorky uzamknú motorovú jednotku.
- Na nastavenie požadovaného času na prípravu použite tlačidlo časovača.
- Stlačením tlačidla start/pause spotrebič spustíte.
- Ingrediencie nalejte cez plniaci otvor do mraziacej misy.
- PÓZNÁMKA: MOTOR PRACUJE POMALI A HRKOTANIE JE SPOSOBENÉ RETARDEROM NA MOTORE.**
- Poznámka: domáca zmrzlina nebude mať rovnakú konzistenciu ako tvrdá zmrzlina z obchodu. Konzistencia bude mäkkšia a krémovejšia. Aby bola zmrzlina tvrdšia, s pomocou gumovej špachtle alebo dreveneí varechy vylejte zmrzlinu z mraziacej misy do uzatvorených nádob. Tieto nádoby dajte späť do mrazičky na niekoľko hodín alebo dokiaľ zmrzlina nestvrdne.

#### ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Mraziacu misu a lopatku môžete umývať v teplej vode a jemnom čistiacom prostriedku. Blok motora môžete čistiť s pomocou navlhčenej handričky.
- Žiadne časti nedávajte do umývačky. Motorovú jednotku nikdy nepoňarajte do vody.
- Všetky súčasti dôkladne vysušte.
- Mraziacu misu nikdy nedávajte do mrazičky vlhkú.
- Miešaciu lopatku a/ani motor nikdy nedávajte do mrazičky.

## RECEPTY

### Pudingová vanilková zmrzlina

- 3 vaječné žĺtky
- 50 až 60 gramov kryštálového cukru
- 200 ml polotučného mlieka
- 100 ml tučnej smotany
- několko kvapiek vanilkovej esencie
- Vaječné žĺtky a cukor vymiešajte v sklenenej mise.
- V panvici na omáčku privedte mlieko do varu, potom nalejte vajička.
- Zmes v panvici konštantne miešajte, dokiaľ nezhusťne a na zadnej strane varechy sa nevytvorí blanka.
- Zmes nesmie vriť!
- Zamiešajte krém a vanilkovú esenciu.
- Zmes nalejte do mraziacej misy, zatiaľ čo sa lopatka pohybuje.
- Nechajte mraziť do dosiahnutia požadovanej konzistencie.

### Malinový mrazený jogurt

- 200 gramov čerstvých malin
- 60 gramov kryštálového cukru
- 250 ml prírodného jogurtu
- Maliny rozmiaždite.
- Aby ste dosiahli hladkú zmes a odstránili semenka, zmes prepasírujte.
- Pridajte cukor a prírodný jogurt a zamiešajte.
- Zmes nalejte do mraziacej misy, zatiaľ čo sa lopatka pohybuje.
- Nechajte mraziť do dosiahnutia požadovanej konzistencie.

### Citronový šerbet

- 150 citrónovej šťavy
- šťava z 1/2 pomaranča
- 210 gramov granulovaného cukru
- 210 ml vody
- 1 vaječný bielok
- Šťavy, vodu a cukor zamiešajte a zohrejte v panvici.
- Starostlivo miešajte, dokiaľ nezačne vriť a nechajte odstáť 2-3 minúty.
- Nechajte vychladnúť.
- Do panvice pridajte vajičko a zamiešajte.
- Zmes nalejte do namrazenej mise (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. Navyše je treba predložiť doklad o pôvodnom nákupe (faktúru, predajný pokladničný blok alebo potvrdenie o nákupe), ktorý obsahuje dátum nákupu, meno predajcu a číslo položky tohto výrobku.
- Podrobné záručné podmienky nájdete na našej servisnej webovej stránke: service.princess.info

#### ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



**■** Tento spotřebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotřebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotřebiči je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

#### Podpora

Všetky dostupné informace a náhradné diely nájdete na http://www.service.princess.info!