

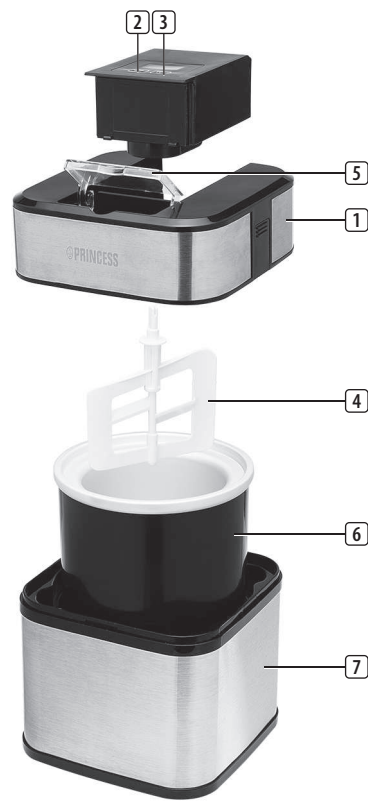


- EN** Instruction manual
- NL** Gebruiksaanwijzing
- FR** Mode d'emploi
- DE** Bedienungsanleitung
- ES** Manual de usuario
- PT** Manual de utilizador
- IT** Manuale utente
- SV** Bruksanvisning
- PL** Instrukcja obsługi
- CS** Návod na použití
- SK** Návod na použitie



Ice cream maker
01.282605.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÉCES /
TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS
COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR /
OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTI / POPIS SUČASTI



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

1. Motor unit
2. Timer button
3. Start/pause button
4. Paddle
5. Lock clip
6. Freezer bowl
7. 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.
- 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
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).

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/!](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 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:
 - Personeelskeukens 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

1. Motorunit
2. Timerknop
3. Start/pauze-knop
4. Peddel
5. Vergrendelingsklem
6. Vrieskom
7. 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 koelbak in de diepvriezer. Controleer of de temperatuur in uw diepvriezer ongeveer -18°C bedraagt.
- Voor een beter resultaat plaats u de koelbak achterin de diepvriezer, waar de temperatuur altijd het laagst is.
- De tijd die nodig is om de koelbak volledig te laten bevriezen (minstens 8 uur) hangt af van de temperatuur van uw diepvriezer.
- Om de bevroering te controleren kunt u even met de bol schudden, u mag geen vloeistof meer horen bewegen.
- Tip: Laat de koelbak 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 deksel 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 deksel.
- OPMERKING: DE MOTOR DRAAIT LANGZAAM EN RATELEND, DIT KOMT DOOR EEN VERTRAGING OP DE MOTOR.
- Opmerking: Huisgemaakt roomijs is meestal smeutiger 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 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.
- Leg de spatel of de as van de spatel nooit in de diepvriezer.

RECEPTEN

Vanille-ijs

- 3 eiervooiers
 - 50 tot 60 gram poedersuiker
 - 200 ml halfvolle melk
 - 100 ml dikke verse room
 - enkele druppels vanillearoma
1. Doe de eiervooiers en suiker in een glazen kom en meng door elkaar.
 2. Gebruik een sauspan om de melk langzaam tot het kookpunt te brengen en giet het ei vervolgens op het mengsel.
 3. Plaats het mengsel in de pan en roer constant, totdat het mengsel dik wordt en een laag vormt op de achterkant van de lepel.
 4. Niet laten koken!
 5. Roer de room en het vanillearoma erdoor.
 6. Giet het mengsel in de vrieskom terwijl de spatel blijft draaien.
 7. Laten bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Frambozenijs

- 200 gram verse frambozen
 - 60 gram poedersuiker
 - 250 ml natuurlijke yoghurt
1. Pureer de frambozen.
 2. Verwijder voor een glad resultaat de zaden door ze te zeven.
 3. Voeg de suiker en de natuurlijke yoghurt toe en meng onder elkaar.
 4. Giet het mengsel in de vrieskom terwijl de spatel blijft draaien.
 5. Laten bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Citroensorbet

- 150 ml citroensap
 - sap van ½ sinaasappel
 - 210 gram kristalsuiker
 - 210 ml water
 - 1 eiwit
1. Verwarm de sappen, het water en de suiker in een pan.
 2. Roer goed tot het mengsel kookt en laat 2-3 minuten zachtjes koken.
 3. Laten afkoelen.
 4. Voeg het ei toe in de pan toe en meng.
 5. Giet het mengsel in de gekoelde kom (terwijl u de spatel laat draaien).

MILIEU

Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gededoneerd, 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 attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recycleren van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [http://www.service.princess.info/!](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.
- Cet 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 PIÉCES

1. Unité moteur
2. Bouton de minuterie
3. Bouton marche/pause
4. Pale
5. Clip de verrouillage
6. Bol réfrigérant
7. Boîtier

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 suffisamment congelé, il suffit de le secouer : le liquide réfrigérant contenu dans la double paroi du bol ne doit pas faire de bruit.
- Conseil - 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 boîtier. Placez la pale et l'unité mouteur déjà montées dans le boîtier en vous assurant que les clips de verrouillage verrouillent l'unité mouteur.
- 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 glaces 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 glaces plus fermes, transvaser 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 glace 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

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

Crème glacée au yaourt et à la framboise

- 600 g de framboises fraîches
 - 60 g de sucre semoule
 - 250 ml de yaourt nature
1. Ecraser les framboises.
 2. Pour une consistance plus douce, retirer les grains à l'aide d'une passoire.
 3. Rajouter le sucre et le yaourt nature puis mélanger le tout.
 4. Verser le mélange dans le bol réfrigérant pendant que le batteur tourne.
 5. 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
1. Faire chauffer les jus, l'eau et le sucre dans une casserole.
 2. Bien remuer tout en portant à ébullition puis laisser bouillir pendant 2 à 3 minutes.
 3. Laisser refroidir.
 4. Rajouter l'œuf et mélanger.
 5. Verser le mélange dans le bol réfrigérant (pendant que le batteur tourne).

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/ !](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.
- 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.

- Tauschen 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

- Motoreinheit
- Timer-Taste
- Start-/Pause-Taste
- Paddel
- Sicherungsclip
- Einfrierschale
- 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.
- Waschen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
- Tauschen Sie die Motoreinheit in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Geben Sie weder Motoreinheit 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 GefäÙes 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 Motoreinheit 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 Schaleneinhalt vollständig gefroren ist. Setzen Sie den bereits angebrachten Deckel mit der Motoreinheit und dem Paddel auf die Einfrierschale.
- Nehmen Sie die Einfrierschale aus dem Gefrierschrank und stellen Sie sicher, dass der Schaleneinhalt vollständig gefroren ist. Stellen Sie die Einfrierschale in das Gehäuse. Setzen Sie die bereits montierte Motoreinheit und das Paddel auf das Gehäuse auf und achten Sie darauf, dass die Schaleneinheit 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 MOTORBREMSSE.**
- 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 Holzöffel 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 Erhärten der Eiscreme in den Gefrierschrank.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Die Einfrierschale und das Paddel können mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Die Motoreinheit kann mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.
- Die Teile dürfen nicht mit der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Tauschen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser.
- 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

- 8g gßl von 5 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 SoÙenpfännchen, 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

- 60 Gramm Streuzucker
- 250 ml Naturjoghurt

- Zerdrücken Sie die Himbeeren.
- Um ein mildes Ergebnis zu erhalten, entfernen Sie die Samen durch Sieben.
- Geben Sie Zucker und Naturjoghurt hinzu und mischen Sie das Ganze.
- Gießen Sie die Mischung bei laufendem Paddel in die Einfrierschale.
- Lassen Sie das Ganze einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zitronensorbet

- 150 ml Zitronensaft
- Saft einer halben Orange
- 210 Gramm Kristallzucker
- 210 ml Wasser
- Eiweiß von 1 Ei

- Erhitzen Sie die Säfte, das Wasser und den Zucker in einer Pfanne.
- Rühren Sie das Ganze bis zum Kochen gut durch und lassen Sie es 2 bis 3 Minuten in diesem Zustand ruhen.
- Lassen Sie das Ganze abkühlen.
- Geben Sie das Ei in die Pfanne und mischen Sie es durch.
- Gießen Sie die Mischung in die gekühlte Schale (während das Messer läuft).

Umwelt

► Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyclein 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. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyclein 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 son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden 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

- Unidad del motor
- Botón del temporizador
- Botón de puesta en marcha/pausa
- Paleta
- Pieza de bloqueo
- Recipiente para el congelador
- Carcasa

ANTES DEL PRIMER USO

- Lleve 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 contenedor en el congelador y así podrá preparar su helado favorito en cualquier momento que lo desee.

Montaje del aparato

- Sujete la unidad del motor en posición invertida e inserte las paletas en el agujero.
- Saque el contenedor para el congelador del congelador y asegúrese de que está completamente helado. Coloque la tapa ya montada con la unidad del motor y la paleta sobre el contenedor 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. Coloque la unidad del motor ya montada y la pala 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.
- Vierta 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 RALENTIZADOR
- 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 enducere el helado, utilice una espátula de goma o una cuchara de madera y retire el helado del contenedor de refrigeración, colocándolo en un recipiente sellado. Coloque este recipiente en el congelador durante varias hora o hasta que el helado se convierta en más 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 está 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 mézclelas.
- 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.
- Añada 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 frambuesa

- 200 gramos de framboesas frescas
- 60 gramos de azúcar en polvo
- 250 ml de yogur natural
- 1 Machaque las framboesas.
- 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.

Sorbeta de limón

- 100 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 enfríe.
- Añada el huevo a la mezcla en el cazo y mézclelos.
- Vierta la mezcla en el recipiente refrigerado (mientras gira la paleta).

MEDIO AMBIENTE

► Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden

reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Soporte

¡Puede encontrar toda la información y recambios en service.tristar.eu!

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo danos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com más de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Não permita que as crianças utilizem o dispositivo sem supervisão.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de alterar acessórios ou abordar partes que se movem durante a utilização.
- Desligue sempre o dispositivo da tomada se o mesmo ficar sem supervisão e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo uma vez que entra em contacto direto com alimentos.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
 - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Por clientes de hotéis, moteís e outros ambientes de tipo residencial.
 - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
 - Quintas.
- Não é possível utilizar acessórios para além dos fornecidos com o aparelho.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- Unidade do motor
- Botão do temporizador
- Botão de iniciar/pausa
- Pá
- Grampo de bloqueio
- Recipiente de congelamento
- Alojamento

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

UTILIZAÇÃO

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.
- O tempo necessário para congelar o recipiente (pelo menos 8 horas) dependerá da temperatura do congelador.
- Para verificar o estado de congelamento ideal, recomendamos agitar o recipiente do congelador. Não deve ouvir qualquer líquido a mover-se entre as paredes do recipiente do congelador.
- Sugestão: mantenha o recipiente de congelamento no congelador. Isto permite-lhe fazer o seu gelado preferido sempre que pretender.

Montar o aparelho

- Mantenha a unidade do motor virada ao contrário e introduza o eixo da pá no orifício.
- Tire o recipiente de congelamento do congelador. Certifique-se de que está completamente congelado. Coloque a tampa montada com a unidade do motor e pá no recipiente de congelamento.

- Tire o recipiente de congelamento do congelador, certifique-se de que está completamente congelado e coloque o recipiente de congelamento no alojamento. Coloque a unidade do motor e pá já montadas no alojamento certificando-se de que os grampos de bloqueio fixam a unidade do motor.
- Utilize o botão do temporizador para selecionar o tempo de preparação pretendido.
- Utilize o botão de iniciar/pausa para colocar o aparelho em funcionamento.
- Vierta os ingredientes através do orifício do alimentador no recipiente de congelamento.
- NOTA: O MOTOR OPERA LENTAMENTE E AGITA DEVIDO AO RETARDADOR NO MOTOR.
- Nota: o gelado caseiro não terá a mesma consistência que o gelado consistente e adquirido na loja. A consistência será mais suave e cremosa. Para endurecer o gelado, utilize uma espátula de borracha ou colher de pau e retire o gelado de um recipiente de congelamento para um recipiente hermético. Coloque o recipiente num congelador durante várias horas ou até que o gelado fique duro.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- O recipiente de congelamento e a pá podem ser lavados com água morna e detergente suave. A unidade motora pode ser limpa com um pano húmido.
- Não coloque nenhuma peça na máquina de lavar loiça. Nunca submerja a unidade motora em água.
- Certifique-se de que todas as peças são totalmente secas.
- Nunca coloque o recipiente de congelamento no congelador quando ainda está molhado.
- Nunca armazene a pá de mistura e/ou eixo de acionamento no congelador.

RECETAS

Gelado de baunilha com base de creme

- 3 gemas
- 50 a 60 gramas de açúcar em pó
- 200 ml de leite meio-gordo
- 100 ml de natas
- algumas gotas de aroma de baunilha

- Coloque as gemas e o açúcar num recipiente de vidro e misture.
- Utilize uma panela para ferver lentamente o leite e, em seguida, verta o ovo na mistura.
- Coloque a mistura numa panela e mexe constantemente até que a mistura espesse e forme uma camada na parte posterior da colher.
- Certifique-se de que não ferve!
- Incorpore as natas e o aroma de baunilha.
- Verta a mistura no recipiente de congelamento com a pá em funcionamento.
- Deixe congelar até obter a consistência pretendida.

Gelado de iogurte e framboesa

- 200 gramas de framboesas frescas
- 60 gramas de açúcar em pó
- 250 ml de iogurte natural

- Esmague as framboesas.
- Para um resultado suave, retire as sementes ao crivar.
- Adicione o açúcar e o iogurte natural e mexa.
- Verta a mistura no recipiente de congelamento com a pá em funcionamento.
- Deixe congelar até obter a consistência pretendida.

Sorvete de limão

- 100 ml de zumo de limão
- sumo ½ laranja
- 210 gramas de açúcar granulado
- 210 ml de água
- 1 clara

- Aqueça os sumos, água e açúcar numa panela.
- Incorpore bem até ferver e fure durante 2-3 minutos.
- Deixe arrefecer.
- Adicione o ovo e misture.
- Verta a mistura no recipiente refrigerado (rodando a pá).

AMBIENTE



Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Assistência

Encontra todas as informações e peças de substituição em http://www.service.princess.info/!

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwac urządzenia, ciągnąc za przewód ani dopuszczac do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczzone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Nie pozwalac dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z kontaktu przed zmianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych.
- Zawsze odłączyć urządzenie od prądu, gdy jest ono pozostawiane bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Niezbędne jest stałe utrzymywanie czystości urządzenia, ponieważ ma ono bezpośredni kontakt z żywnością.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż te dołączone do urządzenia.

OPIS CZĘŚCI

- Element z silnikiem
- Przycisk timera
- Przycisk start/pauza
- Mieszadło
- Zatrask zabezpieczający
- Misa mroząca
- Obudowa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Umyj misę mrozącą i mieszadło w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie oplucz i osusz wszystkie te części.
- Wytrzyj element z silnikiem wilgotną szmatką.
- Elementu z silnikiem nie wolno zanurzać w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Elementu z silnikiem ani innych części wolno czyścić w zmywarce do naczyń.

UŻYTKOWANIE

Mrozenie pojemnika chłodzącego

- Najważniejszą czynnością podczas przygotowywania lodów jest odpowiednie zmrozenie pojemnika chłodzącego.
- Włóż misę mrozącą do zamrażarki, w której temperatura powinna wynosić co najmniej -18 °C.
- W celu uzyskania najlepszych rezultatów pojemnik chłodzący należy ustawić pionowo z tyłu zamrażarki, gdzie temperatura jest najniższa.
- Czas niezbędny do zmrozenia misy (co najmniej 8 godzin) zależy od temperatury w zamrażarce.
- W celu sprawdzenia, czy osiągnięty został odpowiedni stan zmrozenia, zaleca się wstrząsniecie misy mrozącej; nie powinno być słychać przebiwania się płynu między ściankami misy mrozącej.
- Wskazówka: Pojemnik chłodzący można przechowywać w zamrażarce, co umożliwia przygotowywanie ulubionych lodów w dowolnej chwili.

Montaż urządzenia

- Przytrzymaj element z silnikiem dolną stroną do góry i włóż do otworu trzon mieszadła.
- Wymij misę mrozącą z zamrażarki i upewnij się, że jest całkowicie zmrozona. Umieść pokrywę połączoną z elementem z silnikiem i mieszadłem na misie mrozącej.
- Wymij misę mrozącą z zamrażarki i upewnij się, że jest całkowicie zmrozona, umieść ją w obudowie. Umieść już zamontowany silnik i mieszadło w obudowie i upewnij się, że zaciski blokujące zablokują silnik.
- Za pomocą przycisku timera wybierz żądany czas przygotowania.
- Użyj przycisku start/pauza, aby uruchomić urządzenie.
- Wlej składniki do misy mrozącej przez otwór wlewowy.
- UWAGA: PRZYCZYNA POWOLNEJ PRACY SILNIKA**
- ROZŁĄCZAJĄCOGÓ SIE: STUKOTU JEST ZWALNIACZ SILNIKA.**
- Uwaga:** Lody domowej roboty nie mają takiej samej konsystencji, co twarde lody kupne. Ich konsystencja jest bardziej miękką i kremową. Aby uzyskać twardsze lody, należy za pomocą gumowej łopatkii lub drewnianej łyżki przełożyć je z pojemnika chłodzącego do pojemnika szczerline zamykanego. Pojemnik ten należy następnie włożyć do zamrażarki na kilka godzin lub do momentu stwardnienia lodów.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Misę mrozącą i mieszadło należy czyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Element z silnikiem należy czyścić wilgotną szmatką.
- Części urządzenia nie wolno czyścić w zmywarce do naczyń. Nie wolno zanurzać elementu z silnikiem w wodzie.
- Wszystkie części należy dokładnie osuszyć.
- Nie wolno umieszczać w zamrażarce mokrej misy mrojącej.
- Nie wolno przechowywać mieszadła ani trzonu napędowego w zamrażarce.

PRZEPISY

Lody waniliowe na bazie kremu custard

- 3 żółtka jajek
- 50–60 g cukru pudru
- 200 ml półtłustego mleka
- 100 ml śmietany kremówki
- Kilka kropli ekstraktu z wanilii
- Ubij żółtka jajek z cukrem w szklanej misie.
- W rondlu podgrzej powoli mleko do momentu wrzenia, a następnie wlej masę jajeczną.
- Umieść masę w rondlu i ciągle mieszaj, aż masa zgęstnieje i zacznie formować warstwę na spodzie łyżki.
- Nie doprowadzaj masy do wrzenia!
- Wmieszaj śmietanę i ekstrakt waniliowy.
- Wlej masę do misy mrozącej z obracającym się mieszadłem.
- Odstaw do zmrozenia do momentu uzyskania żądanej konsystencji.

Jogurtowe lody malinowe

- 200 g swieżych malin
- 50–60 g cukru pudru

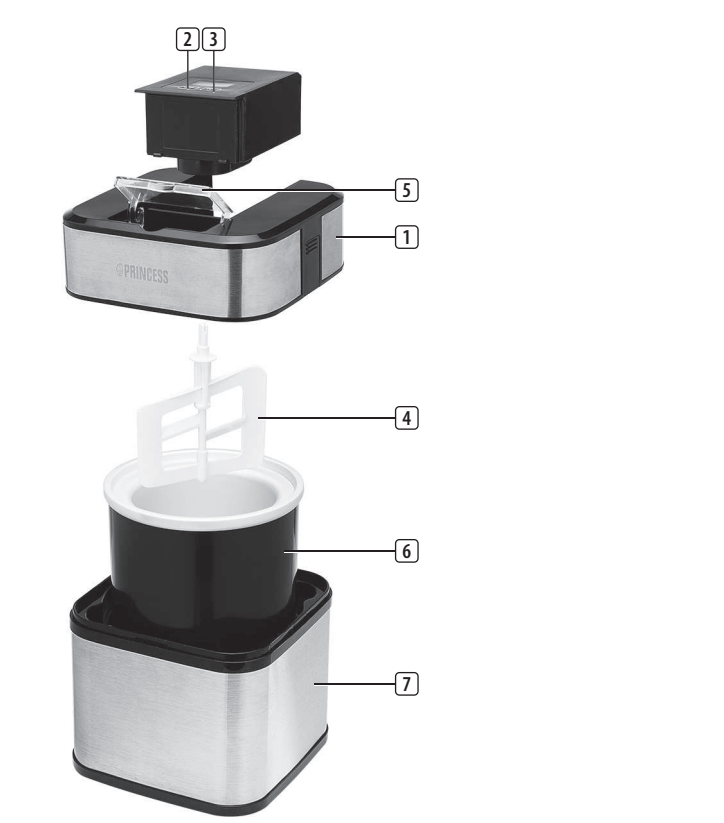
PRINCESS®

EN Instruction manual	IT Manuale utente
NL Gebruiksaanwijzing	SV Bruksanvisning
FR Mode d’emploi	PL Instrukcja obsługi
DE Bedienungsanleitung	CS Návod na použití
ES Manual de usuario	SK Návod na použitie
PT Manual de utilizador	



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 SUČASTI




- 250 ml jogurtu naturalnego
- Rozgnieć maliny.
- W celu uzyskania jednolitej konsystencji usuń pestki za pomocą sitka.
- Dodaj cukier i jogurt naturalny i zmiksuj wszystko razem.
- Wlej masę do misy mrozącej z obracającym się mieszadłem.
- Odstaw do zmrzżenia do momentu uzyskania żądanej konsystencji.

Sorbet cytrynowy

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

ŚRODOWISKO

 Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zużytkowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki 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 scollegarlo dalla presa di rete prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili quando in uso.
- Scollegare sempre il dispositivo dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima dell'assemblaggio, il disassemblaggio o la pulizia.
- È 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

- Unità motore
- Pulsante del timer
- Pulsante di avvio/pausa
- Pala miscelatrice
- Clip di blocco
- Ciotola congelante
- Alloggiamento

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Lavare la ciotola congelante e la pala miscelatrice in acqua calda saponosa. Sciaccquare 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.
- Posizionare la ciotola congelante nel freezer e assicurarsi 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 la più fredda.
- Il tempo necessario per congelare la ciotola (almeno 8 ore), dipenderà dalla temperatura del freezer.
- Per controllare la condizione di congelamento ideale consigliamo di agitare la ciotola 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 ciotola congelante dal freezer, assicurati che sia completamente congelata. Posiziona il coperchio già montato con l'unità motrice e la pala sulla ciotola congelante.
- Estrarre la ciotola 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 ciotola congelante.
- NOTA:** SE IL MOTORE FUNZIONA LENTAMENTE E RUMOROSAMENTE CIO 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 o fino a che il gelato diventa duro.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- La ciotola congelante e la pala miscelatrice possono essere lavate con acqua calda e detersivo 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 ciotola congelante in freezer quando è ancora bagnata.
- Non memorizzare la pala mescolatrice 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
- Mettere i tuorli d'uovo e lo zucchero in una ciotola di vetro e mescolarli.
 - Usa una padella per portare lentamente il latte in ebollizione, quindi versa le uova nel composto.
 - Mettere tutto nella padella e mescolare continuamente fino a che il composto diventa denso e forma una pellicola sul retro del cucchiaino.
 - Assicurati che non bolli!
 - Mescola la panna e l'essenza di vaniglia.
 - Versa il composto nella ciotola congelante con la pala in funzione.
 - Lascia congelare fino a che è raggiunta la consistenza desiderata.


Yogurt ghiacciato al lampone

- 200 grammi di lamponi freschi
 - 60 grammi di zucchero fine
 - 250 ml di yogurt naturale
- Frulla i lamponi.
 - Per un risultato più morbido, rimuovi l semi con il colino.
 - Aggiungi lo zucchero e lo yogurt naturale e mescola.
 - Versa il composto nella ciotola congelante con la pala in funzione.
 - Lascia congelare fino a che è raggiunta la consistenza desiderata.

Sorbetto al limone

- 150 ml di succo di limone
 - Succo di ½ arancia
 - 210 grammi di zucchero granulato
 - 210 ml acqua
 - 1 bianco d'uovo
- Riscalda i succhi, l'acqua e lo zucchero in una padella.
 - Mescola bene fino all'ebollizione e lasciarlo stare in questo modo per 2-3 minuti.
 - Lascialo raffreddare.
 - Aggiungi l'uovo nella padella e mescola.
 - Versa il composto nella ciotola raffreddata (mentre fai girare la lama).

AMBIENTE

 Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito http://www.service.princess.info/!

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nåtsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt inte barn använda enheten utan tillsyn.
- Stäng av apparaten och koppla från strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller delar som rör sig under användning.
- Koppla alltid bort enheten från eluttaget om den lämnas obevakad och innan montering, demontering eller rengöring.
- Det är absolut nödvändigt att apparaten alltid är ren eftersom den kommer i direkt kontakt med livsmedel.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:

- Personalkök i butikler, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- Av gäster på hotell, motel och andra liknande boendemiljöer.
- ”Bed and breakfast” och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.
- Andra tillbehör än de som levereras med apparaten kan inte användas.

BESKRIVNING AV DELAR

- Motorenhet
- Timer-knapp
- Start/paus-knapp
- Paddel
- Låsklämma
- Frysskål
- Hölje

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Tvätta frysskålen och mixerpaddel med varmt vatten och diskmedel. Var noga med att skölja och torka alla delar noggrant.
- Torka av motorenheten med en fuktig trasa.
- Sänk in ner motorenheten i vatten eller annan vätska.
- Placera inte motorenheten eller någon av delarna i diskmaskinen.

ANVÄNDNING

Frys kylbehållaren

- Det viktigaste steget för att göra glass är att se till att kylbehållaren är ordentligt frys.
- Placera frysskålen i frysen och se till att temperaturen i frysen är minst -18 °C.
- För bästa resultat bör kylbehållaren placeras upprätt längst in i din fry, där temperaturen är kallast.
- Hur lång tid du behöver frysa skålen (minst 8 timmar), beror på temperaturen i frysen.
- För att kontrollera de ideala frysförhållandena räder vi att skaka frys skålen, du bör inte höra någon vätska röra sig mellan väggarna i frys skålen.
- Tips: Förvara kylbehållaren i frysen, detta gör att du kan göra din favoritglass när du vill.

Sätta samman apparaten

- Håll motorenheten upp och ner och sätt i omröraraxeln i hälet.
- Ta frys skålen ur frysen, se till att den är helt frys. Placera det redan monterade locket med motorenhet och omrörare på frys skålen.
- Ta frys skålen ur frysen, se till att den är helt frusen, placera frys skålen i huset. Placera redan monterad motorenhet och paddel på huset, se till att låset/lipset låser motorenheten.
- Använd timerknappen för att välja önskad tid för bearbetning.
- Använd start/paus-knappen för att slarja apparaten.
- Håll ingredienserna genom matarhälet ner i frys skålen.
- OBS: MOTORN ARBETAR LANGSAMT OCH SKAKAR, DETTA BEROR PÅ EN FÖRDROJNING PÅ MOTORN.
- Obs: hemlagad glass kommer inte att ha samma konsistens som hårs, butiksinköpt glass. □Konsistensen kommer att bli mer mjuk och gräddig. □För att göra glassen hårdare, använd en gummispattel eller träsked och ta bort glassen från kylbehållaren till en sluten behållare. Placera denna behållare tillbaka in i frysen under flera timmar, eller tills glassen blir hård.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Frys skålen och paddeln kan rengöras med varmt vatten och mild rengöringsmedel. Motorenheten kan rengöras med en fuktig trasa.
- Placera inte några delar i diskmaskinen. Sänk aldrig ner motorenheten i vatten.
- Se till att alla delar är ordentligt torkade.
- Placera aldrig frys skålen i frysen när den ännu är väd.
- Förvara aldrig omröraren och/eller drivaxeln i frysen.

RECEPT

Vaniljsås baserad vaniljglass

- 3 äggulor
 - 50 till 60 gram strösocker
 - 200 ml mellanmjölk
 - 100 ml vispgräde
 - några droppar vaniljessens
- Håll äggulor och socker i en glasskål och blanda ihop.
 - Använda en kastrull för att långsamt värma mjolken till kokpunkten, håll sedan äggen i blandningen.
 - Placera blandningen i kastrullen och rör hela tiden tills blandningen tjocknar och bildar en film över baksidan på skeden.

- Se till att det inte börjar koka!
- Rör i grädden och vaniljessensen.
- Häll blandningen i frys skålen med omröraren igång.
- Låt frysa tills önskad konsistens uppnås.


Hällonyoghurtglass

- 60 gram strösocker
- 250 ml naturell yoghurt
- Mosa hallonen.
- För ett mjukt resultat ta bort fröna genom silning.
- Tillsätt socker och naturell yoghurt och blanda ihop.
- Häll blandningen i frys skålen med omröraren igång.
- Låt frysa tills önskad konsistens uppnås.

Citronsorbet

- 150 ml citronsaft
- saft från ½ apelsin
- 210 gram strösocker
- 210 ml vatten
- 1 äggvita
- Värm saft, vatten och socker i en kastrull.
- Rör ordentligt till kokning och låt det vara så i 2-3 minuter.
- Låt det svalna.
- Tillsätt ägget i kastrullen och blanda.
- Häll blandningen i den kylda skålen (samtidigt som bladet går).

OMGIVNING

 Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns samlingsställen.

Support
Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på http://www.service.princess.info/!

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být výměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovnném povrchu.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozami možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Nikdy nenechávejte děti používat zařízení bez dohledu.
- Před výměnou doplňků nebo dotýkáním se součástí, které se při provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte jej ze zásuvky.
- Zařizání vždy vypněte ze zásuvky, když je bez dozoru, i před jeho sestavením, rozebráním nebo čištěním.
- Je naprosto nezbytné udržovat vždy tento spotřebič čistý, jelikož přichází do styku s jídlem.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:

- kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
- Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
- V penzionech.
- Na státcích a farmách.
- Nelze používat jiné příslušenství než to, které bylo dodáno se spotřebičem.

POPIS SOUČÁSTÍ

- Jednotka motoru
- Tlačítko časovače
- Tlačítko spustit/pozastavit
- Lopatka
- Spona záмку
- Mrazičí mísa
- Kryt

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Umyjte mrazičí mísu a mlačičí lopatku v teplé vodě se saponátem.
- Všechny části následně pečlivě oplachněte a usušte.
- Jednotku motoru ořete vlhkým hadříkem.
- Neponořujte jednotku motoru do vody, ani jiné tekutiny.
- Jednotku motoru, ani jinou součást nevkładějte do myčky na nádobí.

POUŽITÍ

Mražení chladicích nádob

- Nejdůležitějším krokem při výrobě zmrzliny je zajištění řádného namražení chladicí nádoby.
- Mrazičí mísu dejte do mrazáku, přičemž teplota mrazáku musí být minimálně -18 °C.
- Pro ideální výsledky je třeba mrazičí mísu umístit vzpřímeně v zadní části mrazáku.
- Doba nezbytná pro namražení mísy (minimálně 8 hodin) bude záviset na teplotě mrazáku.
- Pro kontrolu ideálního mrazičio výkonu doporučujeme mrazičí mísu protřepat, mezi stěnamí mrazičio mísy byste neměli slyšet pohyb kapaliny.
- Radu: Chladicí mísu uchovávejte v mrazáku. Svou oblíbenou zmrzlinu si tak budete moci udělat kdykoliv.

Montáž spotřebiče

- Jednotku motoru držte obráceně a hřidel lopatky zasuňte do otvoru.
- Mrazičí mísu vyjměte z mrazáku a zkontrolujte, zda je kapalina mezi stěnamí zcela zamrznutá. Poklici a lopatku již namontované na motorové jednotce vložte do mrazičí mísy.
- Mrazičí mísu vyjměte z mrazáku a zkontrolujte, zda je zcela zmrzlá. Vložte mrazičí mísu do pouzdra. Již namontovanou motorovou jednotku s lopatkou vložte do pouzdra a ujistěte se, že spony zámku motorovou jednotku uzamkní.
- Pro nastavení požadovaného času přípravy použijte tlačítko časovače.
- Pomocí tlačítka spustit/pozastavit spotřebič spustíte.
- Plnicím otvorem nalijte ingredience do mrazičí mísy.
- POZNÁMKA: MOTŮR FŮNGUJE POMALU A RACHOCENÍ JE ZPUSOBENO RETARDEREM NA MOTORU.
- Poznámka: domácí zmrzlina nebudě mít stejnou konzistenci jako tvrdá zmrzlina z obchodu. Konzistence bude měkčí a krémovitější. Aby byla zmrzlina tvrdší, prýzovou špachtli nebo dřevěnou vařečkou vyškabejte zmrzlinu z mrazičí mísy do uzavěné nádoby. Tuto nádobu dejte zpět do mrazáku na několik hodin nebo dokud zmrzlina neztvrdne.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Mrazičí mísu a lopatku lze čistit pomocí teplé vody a jemného čistícího prostředku. Jednotku s motorem je možné čistit pomocí vlhkého hadříku.
- Žádné části nedávejte do myčky. Jednotku motoru nikdy neponořujte do vody.
- Všechny části nechte pečlivě vyschnout.
- Mrazičí mísu nikdy nedávejte do mrazáku, dokud je vlhká.
- Mičací lopatku a/ani hnačí hřidel nikdy neskladujte v mrazáku.

RECEPTY

Vaječný vanilková zmrzlina

- 3 vaječné žloutky
 - 50 až 60 gramů krupicového cukru
 - 200 ml polotučného mléka
 - 100 ml tučné smetany
 - několik kapek vanilkové esence
- Vaječné žloutky a cukr dejte do skleněné mísy a promíchejte.
 - V pánvi na omáčku pomalu přiveďte mléko do varu, vlijte do ní vajíčka.
 - Směs v pánvi pečlivě michejte, dokud nezhoustne a na zadní straně vařečky se nevytvorí tenká vrstva.
 - Nesmí vřít!
 - Promíchejte krém a vanilkovou esenci.
 - Směs nalijte do mrazičí mísy s běžící lopatkou.
 - Nechte mrazit až do dosažení požadované konzistence.

Malinový ledový jogurt

- 200 gramů červených malin
 - 60 gramů krupicového cukru
 - 250 ml přirodního jogurtu
- Maliny rozmačkejte.
 - Pro zajištění hladké konzistence odstraňte jádřerka prosapřováním.
 - Přidejte cukr a přírodní jogurt a promíchejte.
 - Směs nalijte do mrazičí mísy s běžící lopatkou.
 - Nechte mrazit až do dosažení požadované konzistence.

Citronový sorbet

- 150 ml citronové šťávy
 - šťáva z 1/2 pomeranče
 - 210 gramů granulovaného cukru
 - 210 ml vody
 - 1 vaječný bílek
- Šťávy smíchejte s vodou a cukrem a směs přiveďte do varu.
 - Pečlivě michejte až do bodu varu a nechte odstat 2-3 minuty.
 - Směs nechte vychladnout.
 - Do hrnce přidejte vaječný bílek a zamíchejte.
 - Směs nalijte do vychlazené mísy (současně zapněte lopatku).

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 upozorňují. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací 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 akejkol'vek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Spotřebič nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotřebič nesmjú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotřebič smjú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez prítrýchých skúseností a/alebo

znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhu spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajúte 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 nepohárajte 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 súčiastok 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 udržiavať 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 ubytovací 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 neponárajte 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 mrazničky a ubezpečte sa, či je teplota v mrazničke aspoň -18 °C.
- Pre ideálne výsledky je treba mraziacu misu umiestniť vzpriamene do zadnej časti mrazničky.
 - Čas potrebný na namrazenie misy (minimálne 8 hodín) bude závisieť na teplote mrazničky.
- Pre kontrolu ideálneho namrazenia odporúčame s mraziacou misou zatriaasť. Nemali by ste počuť žiadny pohyb kvapaliny medzi stenami misy.
- Tip: Mraziacu misu nechávejte v mrazničke. 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 mrazničky a skontrolujte, či je riadne namrazená. Dajte na miesto už namontované veko s motorovou jednotkou a lopatkou.
- Vyberte mraziacu misu z mrazničky 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: MÓTOR PRACUJE POMALI A HRKOTANIE JE SPÔSOBENÉ RETARDÉROM 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 drevenej varechy vylejte zmrzlinu z mraziacej misy do uzatvorených nádob. Tieto nádoby dajte späť do mrazničky 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 navrhenej handričky.
- Žiadne časti nedávajte do umývačky. Motorovú jednotku nikdy neponárajte do vody.
 - Všetky súčasti dôkladne vysušte.
- Mraziacu misu nikdy nedávajte do mrazničky vlhkú.
- Miešaciu lopatku a/ani motor nikdy nedávajte do mrazničky.

RECEPTY

Pudingová vanilková zmrzlina

- 3 vaječné žĺtky
- 50 až 60 gramov kryštálového cukru
- 200 ml polotučného mlieka
- 100 ml tučnej smotany
- niekoľko kvapiek vanilkovej esencie

- Vaječné žĺtky a cukor vymiešajte v sklenenej mise.
- V panvici na omáčku privedte mlieko do varu, potom nalejte vajíčka.
- Zmes v panvici konštantne miešajte, dokiaľ nezhustne a na zadnej strane varechy sa nevytvorí blanka.
- Zmes nesmie vriet!
- 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 malín

- 60 gramov kryštálového cukru
- 250 ml prírodného jogurtu

- Maliny rozmiaždite.
- Aby ste dosiahli hladkú zmes a odstránili semienka, zmes prepasirujte.
- Pridajte cukor a prírodný jogurt a zamiešajte.
- Zmes nalejte do mraziacej misy, zatiaľ čo sa lopatka pohybuje.
- Nechajte mraziť do dosiahnutia požadovanej konzistencie.

Citronový šербet

- 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 vriet a nechajte odstáť 2-3 minúty.
- Nechajte vychladnúť.
- Do panvice pridajte vajíčko a zamiešajte.
- Zmes nalejte do namrazenej mise (zatiaľ čo sa lopatka otáča).

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento spotrebič 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 spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recyklačiou použitých domácich spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na [http://www.service.princess.info/!](http://www.service.princess.info/)