

guzzanti

**VÝROBNÍK ZMRZLINY
VÝROBNÍK ZMRZLINY
MASZYNKA DO LODÓW
FAGYLALTGÉP
APARAT ZA PRIPRAVO SLADOLEDA
SPEISEEISMASCHINE
ICE CREAM MAKER**

GZ-159

CZ

SK

PL

H

SI

DE

EN

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

Abyste snížili riziko poranění osob nebo poškození majetku, musíte dodržovat základní bezpečnostní opatření včetně následujících:

- Před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte celý návod k obsluze.
- Před sestavením, rozebráním nebo vyčištěním komponent je nutné nejprve odpojit spotřebič od elektrické sítě.
- Děti nesmí používat tento spotřebič bez dohledu odpovědné osoby. Nenechávejte napájecí kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky. V opačném případě by o něj děti mohly zakopnout.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud došlo k poškození napájecího kabelu a/nebo síťové zástrčky, k poškození samotného spotřebiče nebo k pádu spotřebiče na zem.
- Abyste minimalizovali riziko požáru, úrazu elektrickým proudem nebo poranění osob, neponořujte napájecí kabel, síťovou zástrčku a základní jednotku do vody ani jiných tekutin.
- Používejte pouze originální příslušenství.
- Dbejte na to, abyste nepřišli do styku s pohyblivými komponentami spotřebiče. Vaše ruce, vlasy, oblečení, lžice a jiné kuchyňské náčiní se musí nacházet v bezpečné vzdálenosti od pracujícího spotřebiče. V opačném případě může dojít k poranění osob a/nebo poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte spotřebič v exteriéru.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dohledu.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Používejte spotřebič pouze k určenému účelu a v domácnosti.

- Před přípravou zmrzliny nebo sorbetu zkontrolujte, zda je vše dokonale čisté.
- Nikdy znovu nezmrazujte částečně nebo zcela rozmraženou zmrzlinu (nebo sorbet).
- Zmrzlina a sorbet s obsahem syrových vajec musí být spotřebovány během jednoho týdne. Zmrzlina chutná nejlépe, když je čerstvá.
- Zmrzlinu a sorbet s obsahem syrových nebo jen částečně uvařených vajec byste neměli servírovat malým dětem, těhotným ženám a starším nebo nemocným osobám.
- Při manipulaci s mrazicí nádobou si chraňte ruce, především při vyjímání z chladničky, neboť by mohlo dojít k jejich popálení mrazem.
- Nepoužívejte mrazicí nádobu, pokud z ní vytéká mrazicí tekutina. Mrazicí tekutina není toxická.
- Neumísťujte spotřebič na horký povrch (např. sporák nebo varnou desku). Spotřebič se nesmí nacházet v blízkosti otevřeného plynového plamene.
- Z bezpečnostních důvodů smí výměnu poškozeného napájecího kabelu provést pouze výrobce, technik zákaznického servisu nebo jiná podobně kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič smí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze tehdy, pokud se nacházejí pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená.
Děti si se spotřebičem nesmí hrát.

POKYNY K LIKVIDACI



Tento spotřebič nesmí být zlikvidován spolu s běžným domovním odpadem. Odevzdejte vysloužilý spotřebič v autorizované sběrně elektroodpadu, která zajistí jeho ekologickou likvidaci.

Tento spotřebič odpovídá směrnici 2012/96/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

TECHNICKÉ ÚDAJE

Typ spotřebiče	Výrobce zmrzliny
Model	GZ-159
Napájení	220 ~ 240 V / 50 Hz
Spotřeba energie	12 W
Provozní objem	2,0 l
Třída spotřebiče	II

Před připojením k elektrické síti

- Zkontrolujte, zda parametry elektrické sítě odpovídají údajům uvedeným na výrobním štítku spotřebiče.

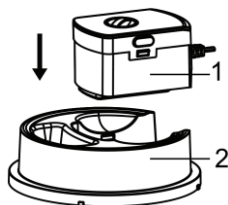
Před prvním použitím

- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2 **Umyjte všechny komponenty: Viz kapitola „Čištění“.**
- 3 **Vložte mrazicí nádobu 8 až 12 hodin před použitím do mrazničky.**
- 4 **Připravte směs na zmrzlinu nebo sorbet (viz kapitola „Recepty“). Nechte směs vychladit v chladničce.**

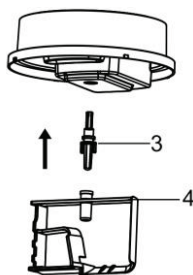
POUŽITÍ VÝROBNÍKU ZMRZLINY

- ① Pohonná jednotka
- ② Víko
- ③ Hřídel
- ④ Lopatka
- ⑤ Mrazicí nádoba
- ⑥ Vnější nádoba
- ⑦ Otočný volič

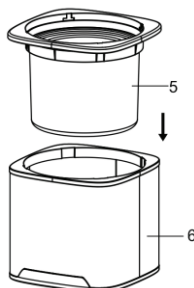
1 Nasadte pohonnou jednotku na víko tak, aby zacvakla na svém místě.



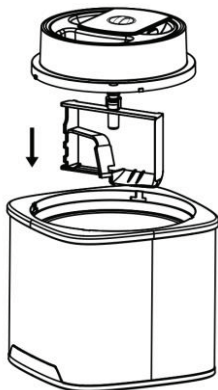
2 Nasadte na pohonnou jednotku hřídel a lopatku.



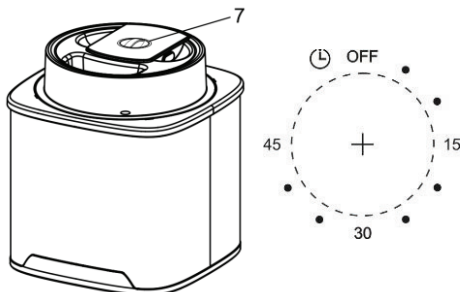
3 Vyměňte mrazicí nádobu z mrazničky a vložte ji do vnější nádoby.



- 4 Nasadíte na nádobu sestavu víka / pohonné jednotky / lopatky a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistíte v požadované poloze.



- 5 Pomocí otočného voliče zapnete výrobek zmrzliny a nastavíte požadovanou dobu přípravy v závislosti na množství surovin. Příprava zmrzliny trvá obvykle 20 až 40 minut.
Maximální doba přípravy: 45 minut.



SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT **PŘED** PŘIDÁNÍM ZMRZLINOVÉ NEBO SORBETOVÉ SMĚSI ZAPNUTÝ, ABY NEDOŠLO K OKAMŽITÉMU PŘIMRZnutí SMĚSI KE STĚNÁM MRAZICÍ NÁDOBY.

- 6 Otvorem nalijte směs na přípravu zmrzliny nebo sorbetu do mrazicí nádoby.
7 Zpracovávejte směs, dokud nezmrzne nebo nedosáhne požadované konzistence. Může to trvat 20 až 40 minut, většina receptů je však hotová za kratší dobu.
8 Vypněte spotřebič a odstraňte pohonnou jednotku / víko. Zmrzlina je připravená k servírování.

Důležité

- Během přípravy zmrzliny nevypínejte a nezapínejte spotřebič. V opačném případě by směs mohla přimrznout ke stěnám mrazicí nádoby a zablokovat lopatku.
- Aby spotřebič zabránil přehřátí motoru, změní se směr rotace lopatky, jakmile směs příliš zhoustne. Pokud se směr rotace neustále mění, vypněte spotřebič.
- Pokud přesto dojde k přetížení motoru, bezpečnostní zařízení vypne motor a přeruší tak provoz spotřebiče. V takovém případě vypněte spotřebič, odpojte jej od elektrické sítě a nechte jej vychladnout.
- Lopatka se při pohybu dotýká vnitřních stěn mrazicí nádoby, což zajistí přípravu té nejlepší zmrzliny.
- Hotová zmrzlina by měla mít jemnou a hladkou konzistenci. Zmrzlinu můžete před servírováním uchovávat v samostatné nádobě v mrazničce.

Důležité

- K vyjmutí zmrzliny z mrazicí nádoby nepoužívejte kovové předměty.
- Vyjměte mrazicí nádobu z mrazničky bezprostředně před přípravou zmrzliny.

Tipy

- Doporučujeme ponechávat mrazicí nádobu v mrazničce, neboť tak bude nádoba vždy připravená k použití. Vložte mrazicí nádobu do plastového sáčku a teprve poté umístěte do mrazničky. Vložte mrazicí nádobu do mrazničky tak, aby se nacházela ve svislé poloze.
- Před vložením do mrazničky zkontrolujte, zda je mrazicí nádoba dokonale suchá.
- Nepropichujte ani nezahřívejte mrazicí nádobu.
- **Vložte mrazicí nádobu před použitím alespoň na 12 hodin do mrazničky při provozní teplotě -18 °C (-0,40 °F) a méně.**
- Všechny suroviny před přípravou zmrzliny vychladte, dosáhnete tak nejlepších výsledků.
- Přidání alkoholu do směsi brání jejímu zmrznutí.

ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním vypněte spotřebič, odpojte jej od elektrické sítě a demontujte jej.
- Nikdy neponořujte pohonnou jednotku, napájecí kabel ani síťovou zástrčku do vody.
- Nemyjte komponenty spotřebiče v myčce nádobí.
- K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte práškové čisticí prostředky, drátěnky ani jiné abrazivní materiály.

Mrazicí nádoba

- Před čištěním nechte mrazicí nádobu ohřát na pokojovou teplotu.
- Vyměňte mrazicí nádobu, vyčistěte její vnitřek a poté nádobu řádně vytřete dosucha. Nikdy neponořujte mrazicí nádobu do vody.

Vnější nádoba

- Umyjte vnější nádobu a poté ji důkladně vytřete dosucha.

Lopatka

- Vyměňte lopatku z pohonné jednotky.
- Umyjte ji a řádně vysušte.

Víko

- Vyčistěte víko a poté je řádně vysušte.

Pohonná jednotka

- Vlhkým hadříkem vyčistěte pohonnou jednotku a poté ji vytřete dosucha.

Opravy spotřebiče a zákaznický servis

- Výměnu poškozeného napájecího kabelu smí z bezpečnostních důvodů vyměnit pouze autorizované servisní středisko.

Pokud potřebujete pomoc:

- S používáním výrobce zmrzliny
- Se servisem nebo opravami
Kontaktujte prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili.

Mléčná zmrzlina

Suroviny:

Mléko	720 ml
Smetana ke šlehání	320 ml
Cukr	110 g

Důležité:

Vložte mrazicí nádobu alespoň 8 hodin před přípravou zmrzliny do mrazničky.

Příprava:

1. Ušlehejte smetanu dotuha.
2. Smíchejte mléko, ušlehanou smetanu a cukr. Poté nechte směs vychladit v chladničce na 5 až 10 °C.
3. Zapněte spotřebič a nalijte směs do mrazicí nádoby.

Banánová zmrzlina

Suroviny:

Velký zralý banán	2 ks (cca 205 g)
Mléko	495 ml
Smetana ke šlehání	320 ml
Cukr	130 g

Důležité:

Vložte mrazicí nádobu alespoň 8 hodin před přípravou zmrzliny do mrazničky.

Příprava:

1. Rozmačkejte banány.
2. Ušlehejte smetanu dotuha.
3. Smíchejte rozmačkané banány, mléko, ušlehanou smetanu a cukr. Poté nechte směs vychladit v chladničce na 5 až 10 °C.
4. Zapněte spotřebič a nalijte směs do mrazicí nádoby.

Mangová zmrzlina

Suroviny:

Mango	3 ks (cca 320 g)
Mléko	420 ml
Smetana ke šlehání	280 ml
Cukr	130 g

Důležité:

Vložte mrazicí nádobu alespoň 8 hodin před přípravou zmrzliny do mrazničky.

Příprava:

1. Rozmačkejte manga.
2. Ušlehejte smetanu dotuha.
3. Smíchejte rozmačkaná manga, mléko, ušlehanou smetanu a cukr. Poté nechte směs vychladit v chladničce na 5 až 10 °C.
4. Zapněte spotřebič a nalijte směs do mrazicí nádoby.

Zmrzlina s příchutí rozinek a čaje mačča

Suroviny:

Žloutek	6 ks
Mléko	520 ml
Smetana ke šlehání	205 ml
Cukr	205 g
Čaj mačča v prášku	30 g
Rozinky	několik ks

Důležité:

Vložte mrazicí nádobu alespoň 8 hodin před přípravou zmrzliny do mrazničky.

Příprava:

1. Zahřejte mléko na teplotu 60 °C.
2. Šlehejte žloutky s cukrem tak dlouho, až se cukr rozpustí. Poté smíchejte s mlékem a směs přiveďte k varu. Nechte vychladnout na 5 °C.
3. Ušlehejte smetanu dotuha.
4. Smíchejte všechny suroviny. Poté směs nechte vychladit v chladničce na 5 až 10 °C.
5. Zapněte spotřebič a nalijte směs do mrazicí nádoby.

Jahodová zmrzlina

Suroviny:

Čerstvé jahody	400 g
Mléko	400 ml
Smetana ke šlehání	250 ml
Cukr	100 g

Důležité:

Vložte mrazicí nádobu alespoň 8 hodin před přípravou zmrzliny do mrazničky.

Příprava:

1. Rozmačkejte jahody.
2. Ušlehejte smetanu dotuha.
3. Smíchejte rozmačkané jahody, mléko, ušlehanou smetanu a cukr. Poté nechte směs vychladit v chladničce na 5 až 10 °C.
4. Zapněte spotřebič a nalijte směs do mrazicí nádoby.

Čokoládová zmrzlina

Suroviny:

Čokoláda	150 g
Mléko	550 ml
Smetana ke šlehání	350 ml
Cukr	100 g

Důležité:

Vložte mrazicí nádobu alespoň 8 hodin před přípravou zmrzliny do mrazničky.

Příprava:

1. Zahřejte mléko s cukrem. Poté ke směsi přidejte čokoládu a zahřívejte, dokud se nerozpustí.
2. Ušlehejte smetanu dotuha.
3. Smíchejte všechny suroviny a poté nechte směs vychladit v chladničce na 5 až 10 °C.
4. Zapněte spotřebič a nalijte směs do mrazicí nádoby.

Zmrzlina z červených fazolí

Suroviny:

Červené fazole	370 g
Mléko	410 ml
Smetana ke šlehání	240 ml
Cukr	130 g

Důležité:

Vložte mrazicí nádobu alespoň 8 hodin před přípravou zmrzliny do mrazničky.

Příprava:

1. Rozmačkejte červené fazole, poté je smíchejte s mlékem a cukrem.
2. Ušlehejte smetanu dotuha.
3. Smíchejte všechny suroviny. Poté nechte směs vychladit v chladničce na 5 až 10 °C.
4. Zapněte spotřebič a nalijte směs do mrazicí nádoby.

Jogurtová zmrzlina

Suroviny:

Jogurt	510 ml
Smetana ke šlehání	320 ml
Cukr	120 g
Jahodová šťáva	170 ml
Citrónová šťáva	30 ml

Důležité:

Vložte mrazicí nádobu alespoň 8 hodin před přípravou zmrzliny do mrazničky.

Příprava:

1. Ušlehejte smetanu dotuha.
2. Smíchejte všechny suroviny. Poté nechte směs vychladit v chladničce na 5 až 10 °C.
3. Zapněte spotřebič a nalijte směs do mrazicí nádoby.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výtěžné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelnými podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

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

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

CERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

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



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Dátum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

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

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



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

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

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

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

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

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

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

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

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Aby ste znížili riziko poranenia osôb alebo poškodenia majetku, musíte dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich:

- Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte celý návod na obsluhu.
- Pred zostavením, rozobratím alebo vyčistením komponentov je nutné najskôr odpojiť spotrebič od elektrickej siete.
- Deti nesmú používať tento spotrebič bez dozoru zodpovednej osoby. Nenechávajte napájací kábel visieť cez hranu stola alebo pracovnej dosky. V opačnom prípade by oň deti mohli zakopnúť.
- Nepoužívajte spotrebič, ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla a/alebo sieťovej zástrčky, k poškodeniu samotného spotrebiča alebo k pádu spotrebiča na zem.
- Aby ste minimalizovali riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo poranenia osôb, neponárajte napájací kábel, sieťovú zástrčku a základnú jednotku do vody ani iných tekutín.
- Používajte len originálne príslušenstvo.
- Dbajte na to, aby ste neprišli do styku s pohyblivými komponentmi spotrebiča. Vaše ruky, vlasy, oblečenie, lyžice a iné kuchynské náradie sa musia nachádzať v bezpečnej vzdialenosti od pracujúceho spotrebiča. V opačnom prípade môže dôjsť k poraneniu osôb a/nebo poškodeniu spotrebiča.
- Nepoužívajte spotrebič v exteriéri.
- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Používajte spotrebič len na určený účely a v domácnosti.

- Pred prípravou zmrzliny alebo sorbetu skontrolujte, či je všetko dokonale čisté.
- Nikdy opäť nezmrazujte čiastočne alebo úplne rozmrazenú zmrzlinu (alebo sorbet).
- Zmrzlina a sorbet s obsahom surových vajec musia byť spotrebované do jedného týždňa. Zmrzlina chutí najlepšie, keď je čerstvá.
- Zmrzlinu a sorbet s obsahom surových alebo len čiastočne uvarených vajec by ste nemali podávať malým deťom, tehotným ženám a starším alebo nemocným osobám.
- Pri manipulácii s mraziacou nádobou si chráňte ruky, predovšetkým pri vyberaní z chladničky, pretože by mohlo dôjsť k ich popáleniu mrazom.
- Nepoužívajte mraziacu nádobu, ak z nej vyteká mraziaca tekutina. Mraziaca tekutina nie je toxická.
- Neumiestňujte spotrebič na horúci povrch (napr. sporák alebo varnú dosku). Spotrebič sa nesmie nachádzať v blízkosti otvoreného plynového plameňa.
- Z bezpečnostných dôvodov môže výmenu poškodeného napájacieho kábla vykonávať len výrobca, technik autorizovaného servisu alebo iná podobne kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič môžu používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami len vtedy, ak sa nachádzajú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zoznámené so správnym a bezpečným používaním spotrebiča a chápu prípadné riziká s tým spojené.
Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

POKYNY K LIKVIDÁCIÍ



Tento spotrebič nesmie byť zlikvidovaný spolu s bežným domovým odpadom. Odovzdajte opotrebovaný spotrebič v autorizovanej zberni elektroodpadu, ktorá zaistí jeho ekologickú likvidáciu.

Tento spotrebič zodpovedá smernici 2012/96/EÚ o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ).

TECHNICKÉ ÚDAJE

Typ spotrebiča	Výrobnik zmrzliny
Model	GZ-159
Napájanie	220 ~ 240 V / 50 Hz
Spotreba energie	12 W
Prevádzkový objem	2,0 l
Trieda spotrebiče	II

Pred pripojením k elektrickej sieti

- Skontrolujte, či parametre elektrickej siete zodpovedajú údajom uvedeným na výrobnom štítku spotrebiča.

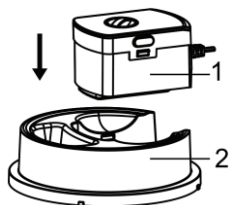
Pred prvým použitím

- 1 Odstráňte obalový materiál.
- 2 **Umyte všetky komponenty: Vid' kapitolu „Čistenie“.**
- 3 **Vložte mraziaci nádobu 8 až 12 hodín pred použitím do mrazničky.**
- 4 **Pripravte zmes na zmrzlinu alebo sorbet (vid' kapitolu „Recepty“). Nechajte zmes vychlaďiť v chladničke.**

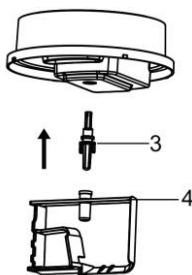
POUŽITIE VÝROBNÍKA ZMRZLINY

- ① Pohonná jednotka
- ② Veko
- ③ Hriadeľ
- ④ Lopatka
- ⑤ Mraziaca nádoba
- ⑥ Vonkajšia nádoba
- ⑦ Otočný volič

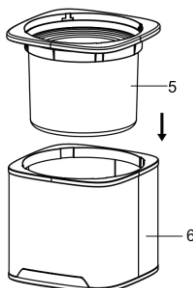
1 Naložte pohonnú jednotku na veko tak, aby zacvakla na svojom mieste.



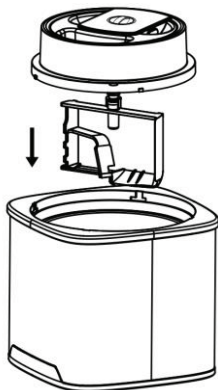
2 Naložte na pohonnú jednotku hriadeľ a lopatku.



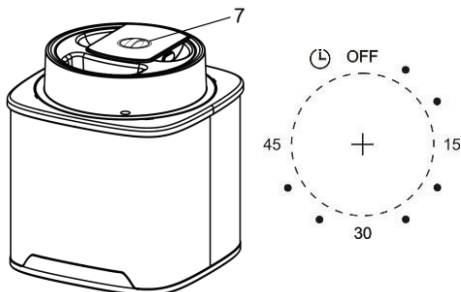
3 Vyberte mraziacu nádobu z mrazničky a vložte ju do vonkajšej nádoby.



- 4 Naložte na nádobu zostavu veka / pohonnú jednotku / lopatku a otočením v smere hodinových ručičiek ju zaistíte v požadovanej polohe.



- 5 Pomocou otočného voliča zapnete výrobnik zmrzliny a nastavíte požadovaný čas prípravy v závislosti od množstva surovín. Príprava zmrzliny trvá zvyčajne 20 až 40 minút.
Maximálny čas prípravy: 45 minút.



SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ **PRED** PRIDANÍM ZMRZLINOVEJ ALEBO SORBETOVEJ ZMESI ZAPNUTÝ, ABY NEDOŠLO K OKAMŽITÉMU PRIMRZNUTIU ZMESI K STENÁM MRAZIACEJ NÁDOBY.

- 6 Otvorom nalejte zmes na prípravu zmrzliny alebo sorbetu do mraziacej nádoby.
7 Spracovávajte zmes, pokiaľ nezmrzne alebo nedosiahne požadovanú konzistenciu. Môže to trvať 20 až 40 minút, väčšina receptov je však hotová za kratší čas.
8 Vypnite spotrebič a odstráňte pohonnú jednotku / veko. Zmrzlina je pripravená na podávanie.

Dôležité

- Počas prípravy zmrzliny nevypínajte a nezapínajte spotrebič. V opačnom prípade by zmes mohla primrznúť k stenám mraziacej nádoby a zablokovať lopatku.
- Aby spotrebič zabránil prehriatiu motora, zmení sa smer rotácie lopatky, keď zmes veľmi zhutne. Ak sa smer rotácie neustále mení, vypnite spotrebič.
- Ak aj napriek tomu dôjde k preťaženiu motora, bezpečnostné zariadenie vypne motor a preruší tak prevádzku spotrebiča. V takom prípade vypnite spotrebič, odpojte ho od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Lopatka sa pri pohybe dotýka vnútorných stien mraziacej nádoby, čo zaisťuje prípravu tej najlepšej zmrzliny.
- Hotová zmrzlina by mala mať jemnú a hladkú konzistenciu. Zmrzlinu môžete pred podávaním uchovávať v samostatne nádobe v mrazničke.

Dôležité

- Na vybratie zmrzliny z mraziacej nádoby nepoužívajte kovové predmety.
- Vyberte mraziacu nádobu z mrazničky bezprostredne pred prípravou zmrzliny.

Tipy

- Odporúčame ponechávať mraziacu nádobu v mrazničke, pretože tak bude nádoba vždy pripravená na použitie. Vložte mraziacu nádobu do plastového vrečka a až potom umiestnite do mrazničky. Vložte mraziacu nádobu do mrazničky tak, aby sa nachádzala vo zvislej polohe.
- Pred vložením do mrazničky skontrolujte, či je mraziaca nádoba dokonale suchá.
- Neprepichávajte ani nezahrievajte mraziacu nádobu.
- **Vložte mraziacu nádobu pred použitím minimálne na 12 hodín do mrazničky pri prevádzkovej teplote -18 °C (-0,40 °F) a menej.**
- Všetky suroviny pred prípravou zmrzliny vychladte, dosiahnete tak najlepšie výsledky.
- Pridanie alkoholu do zmesi bráni jej zmrznutiu.

ČISTENIE

- Pred čistením vypnite spotrebič, odpojte ho od elektrickej siete a demontujte ho.
- Nikdy neponárajte pohonnú jednotku, napájací kábel ani sieťovú zástrčku do vody.
- Neumývajte komponenty spotrebiča v umývačke riadu.
- Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte práškové čistiace prostriedky, drôtenky ani iné abrazívne materiály.

Mraziaca nádoba

- Pred čistením nechajte mraziacu nádobu ohriať na izbovú teplotu.
- Vyberte mraziacu nádobu, vyčistite jej vnútro a potom nádobu poriadne utrite dosucha. Nikdy neponárajte mraziacu nádobu do vody.

Vonkajšia nádoba

- Umyte vonkajšiu nádobu a potom ju dôkladne utrite dosucha.

Lopatka

- Vyberte lopatku z pohonnej jednotky.
- Umyte ju a poriadne vysušte.

Veko

- Vyčistite veko a potom ho poriadne vysušte.

Pohonná jednotka

- Vlhkou utierkou vyčistite pohonnú jednotku a potom ju utrite dosucha.

Opravy spotrebiča a zákaznícky servis

- Výmenu poškodeného napájacieho kábla môže z bezpečnostných dôvodov vymeniť autorizované servisné stredisko.

Ak potrebujete pomoc:

- S používaním výrobníka zmrzliny
- So servisom alebo opravami
Kontaktujte predajcu, u ktorého ste spotrebič zakúpili.

Mliečna zmrzlina

Suroviny:

Mlieko	720 ml
Smotana na šľahanie	320 ml
Cukor	110 g

Dôležité:

Vložte mraziacu nádobu minimálne 8 hodín pred prípravou zmrzliny do mrazničky.

Príprava:

1. Vyšľahajte smotanu dotuha.
2. Zmiešajte mlieko, vyšľahanú smotanu a cukor, potom nechajte zmes vychladiť v chladničke na 5 až 10 °C.
3. Zapnite spotrebič a nalejte zmes do mraziacej nádoby.

Banánová zmrzlina

Suroviny:

Veľký zrelý banán	2 ks (cca 205 g)
Mlieko	495 ml
Smotana na šľahanie	320 ml
Cukor	130 g

Dôležité:

Vložte mraziacu nádobu minimálne 8 hodín pred prípravou zmrzliny do mrazničky.

Príprava:

1. Rozpučte banány.
2. Vyšľahajte smotanu dotuha.
3. Zmiešajte rozpučené banány, mlieko, vyšľahanú smotanu a cukor. Potom nechajte zmes vychladiť v chladničke na 5 až 10 °C.
4. Zapnite spotrebič a nalejte zmes do mraziacej nádoby.

Mangová zmrzlina

Suroviny:

Mango	3 ks (cca 320 g)
Mlieko	420 ml
Smotana na šľahanie	280 ml
Cukor	130 g

Dôležité:

Vložte mraziacu nádobu minimálne 8 hodín pred prípravou zmrzliny do mrazničky.

Príprava:

1. Rozpučte mango.
2. Vyšľahajte smotanu dotuha.
3. Zmiešajte rozpučené mango, mlieko, vyšľahanú smotanu a cukor. Potom nechajte zmes vychladieť v chladničke na 5 až 10 °C.
4. Zapnite spotrebič a nalejte zmes do mraziacej nádoby.

Zmrzlina s príchuťou hrozienuk a čaju mačča

Suroviny:

Žltok	6 ks
Mlieko	520 ml
Smotana na šľahanie	205 ml
Cukor	205 g
Čaj mačča v prášku	30 g
Hrozienuka	niekoľko ks

Dôležité:

Vložte mraziacu nádobu minimálne 8 hodín pred prípravou zmrzliny do mrazničky.

Príprava:

1. Zahrejte mlieko na teplotu 60 °C.
2. Šľahajte žltky s cukrom tak dlho, pokiaľ sa cukor nerozpustí. Potom zmiešajte s mliekom a zmes privedte k varu. Nechajte vychladnúť na 5 °C.
3. Vyšľahajte smotanu dotuha.
4. Zmiešajte všetky suroviny. Potom zmes nechajte vychladieť v chladničke na 5 až 10 °C.
5. Zapnite spotrebič a nalejte zmes do mraziacej nádoby.

Jahodová zmrzlina

Suroviny:

Čerstvé jahody	400 g
Mlieko	400 ml
Smotana na šľahanie	250 ml
Cukor	100 g

Dôležité:

Vložte mraziacu nádobu minimálne 8 hodín pred prípravou zmrzliny do mrazničky.

Príprava:

1. Rozpučte jahody.
2. Vyšľahajte smotanu dotuha.
3. Zmiešajte rozpučené jahody, mlieko, vyšľahanú smotanu a cukor. Potom nechajte zmes vychladieť v chladničke na 5 až 10 °C.
4. Zapnite spotrebič a nalejte zmes do mraziacej nádoby.

Čokoládová zmrzlina

Suroviny:

Čokoláda	150 g
Mlieko	550 ml
Smotana na šľahanie	350 ml
Cukor	100 g

Dôležité:

Vložte mraziacu nádobu minimálne 8 hodín pred prípravou zmrzliny do mrazničky.

Príprava:

1. Zahrejte mlieko s cukrom. Potom k zmesi pridajte čokoládu a zahrievajte, pokým sa nerozpustí.
2. Vyšľahajte smotanu dotuha.
3. Zmiešajte všetky suroviny a potom nechajte zmes vychladieť v chladničke na 5 až 10 °C.
4. Zapnite spotrebič a nalejte zmes do mraziacej nádoby.

Zmrzlina z červených fazúl'

Suroviny:

Červené fazule	370 g
Mlieko	410 ml
Smotana na šľahanie	240 ml
Cukor	130 g

Dôležité:

Vložte mraziacu nádobu minimálne 8 hodín pred prípravou zmrzliny do mrazničky.

Príprava:

1. Rozpučte červené fazule, potom ich zmiešajte s mliekom a cukrom.
2. Vyšľahajte smotanu dotuha.
3. Zmiešajte všetky suroviny. Potom nechajte zmes vychladíť v chladničke na 5 až 10 °C.
4. Zapnite spotrebič a nalejte zmes do mraziacej nádoby.

Jogurtová zmrzlina

Suroviny:

Jogurt	510 ml
Smetana na šľahanie	320 ml
Cukor	120 g
Jahodová šťava	170 ml
Citrónová šťava	30 ml

Dôležité:

Vložte mraziacu nádobu minimálne 8 hodín pred prípravou zmrzliny do mrazničky.

Príprava:

1. Vyšľahajte smotanu dotuha.
2. Zmiešajte všetky suroviny, potom nechajte zmes vychladíť v chladničke na 5 až 10 °C.
3. Zapnite spotrebič a nalejte zmes do mraziacej nádoby.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odváňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

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

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

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

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

.....

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

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

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



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

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

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

Pre právnické osoby v Európskej únii

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

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

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

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefón: (+420) 241 410 819

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osób lub uszkodzeń mienia, należy dotrzymywać podstawowych środków ostrożności w tym następujących:

- Przed pierwszym użyciem urządzenia uważnie przeczytaj całą instrukcję obsługi.
- Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem komponentów koniecznie należy najpierw odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Dzieci nie mogą używać tego urządzenia bez nadzoru odpowiedzialnej osoby. Nie zostawiaj przewodu zasilania wiszącego przez krawędź stołu lub blatu. W innym przypadku dzieci mogłyby zaczepić lub potknąć się o niego.
- Nie używaj urządzenia, jeśli doszło do uszkodzenia przewodu zasilania i/lub wtyczki sieciowej, do uszkodzenia samego urządzenia lub do upadku urządzenia na podłogę.
- Aby zminimalizować ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń osób, nie zanurzaj przewodu zasilania, wtyczki sieciowej i jednostki podstawowej w wodzie ani innych cieczach.
- Używaj jedynie oryginalnych akcesoriów.
- Dbaj o to, aby nie doszło do kontaktu z ruchomymi komponentami urządzenia. Twoje ręce, włosy, ubranie, łyżki i inne narzędzia kuchenne muszą znajdować się w bezpiecznej odległości od pracującego urządzenia. W innym przypadku może dojść do obrażeń osób i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

- Używaj urządzenia jedynie do określonego w instrukcji celu i jedynie w domu.
- Przed przygotowaniem lodów lub sorbetu sprawdź, czy wszystko jest idealnie czyste.
- Nigdy ponownie nie zamrażaj częściowo lub całkowicie rozmrożonych lodów (lub sorbetu).
- Lody i sorbet z zawartością surowych jajek muszą zostać skonsumowane do tygodnia. Lody smakują najlepiej, gdy są świeże.
- Lodów i sorbetu z zawartością surowych lub tylko częściowo ugotowanych jajek nie powinno się podawać małym dzieciom, kobietom w ciąży i starszym lub chorym osobom.
- Podczas obsługi pojemnika na mrożenie chroń ręce, przede wszystkim przy wyjmowaniu go z lodówki, ponieważ mogłoby dojść do ich odmrożenia.
- Nie używaj pojemnika do mrożenia, jeśli wycieka z niego płyn mrozący. Płyn mrozący jest toksyczny.
- Nie umieszczaj urządzenia na gorących powierzchniach (np. piekarnik lub kuchenka). Urządzenie nie może znajdować się w pobliżu otwartego płomienia gazowego.
- Z powodów związanych z bezpieczeństwem wymiany uszkodzonego przewodu zasilania może dokonywać jedynie producent, technik autoryzowanego serwisu lub inna osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Tego urządzenia mogą używać jedynie osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub mentalnych lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą tylko wtedy, jeśli są pod nadzorem osoby za nie odpowiedzialnej lub jeśli zostały zapoznane z odpowiednim i bezpiecznym korzystaniem z urządzenia i rozumieją ewentualne zagrożenia z tym związane. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

ZASADY LIKWIDACJI



To urządzenie nie może być likwidowane ze zwykłym odpadem komunalnym. Zanieś zużyte urządzenie do autoryzowanego punktu zbiórki elektro odpadów, który zapewni jego ekologiczną likwidację.

To urządzenie odpowiada rozporządzeniu 2012/96/UE o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

DANE TECHNICZNE

Typ urządzenia	Maszynka do lodów
Model	GZ-159
Zasilanie	220 ~ 240 V / 50 Hz
Zużycie energii	12 W
Objętość robocza	2,0 l
Klasa urządzenia	II

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej

- Sprawdź, czy parametry sieci elektrycznej odpowiadają danym podanym na tablicy znamionowej urządzenia.

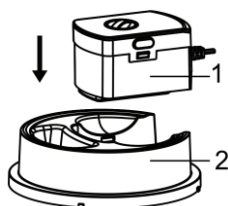
Przed pierwszym użyciem

- 1 Usuń opakowanie.
- 2 **Umyj wszystkie komponenty: Zobacz rozdział „Czyszczenie“.**
- 3 **Włóż pojemnik do mrożenia na 8 do 12 godzin przed użyciem do zamrażarki.**
- 4 **Przygotuj mieszankę na lody lub sorbet (zob. rozdział „Przepisy“). Zostaw mieszankę do wychłodzenia w lodówce.**

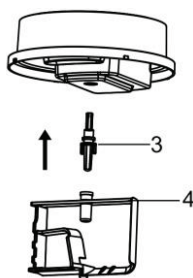
UŻYWANIE MASZYNI DO LODÓW

- ① Jednostka napędowa
- ② Pokrywa
- ③ Wał
- ④ Łopátka
- ⑤ Pojemnik do mrożenia
- ⑥ Pojemnik zewnętrzny
- ⑦ Regulator

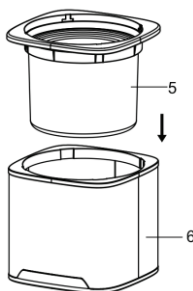
- 1 Nałóż jednostkę napędową na pokrywę tak, aby wpasowała się na swoje miejsce z delikatnym kliknięciem.



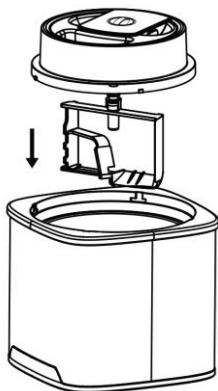
- 2 Nałóż na jednostkę napędową wał i łopatkę.



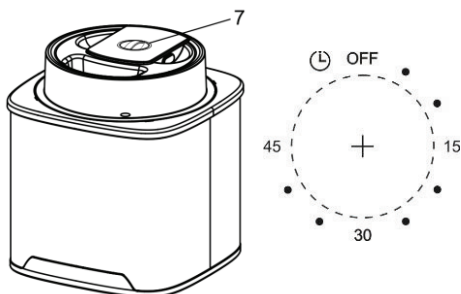
- 3 Wyjmij pojemnik do mrożenia z zamrażarki i włóż go do zewnętrznego pojemnika.



- 4 Nałóż na pojemnik zestaw pokrywa / jednostka napędowa / łopatka i obracając zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara upewnij go w pożądanej pozycji.



- 5 Za pomocą regulatora włącz maszynkę do lodów i ustaw pożądany czas przygotowania w zależności od ilości składników. Przygotowanie lodów trwa zazwyczaj 20 do 40 minut.
Maksymalny czas przygotowania: 45 minut.



URZĄDZENIE MUSI BYĆ **PRZED** DODANIEM MIESZANKI LODÓW LUB SORBETU WŁĄCZONE, ABY NIE DOSZŁO DO NATYCHMIASTOWEGO PRZYMARZNIĘCIU MIESZANKI DO ŚCIAN POJEMNIKA DO MROŻENIA.

- 6 Przez otwór wlej mieszankę do przygotowania lodów lub sorbetu do pojemnika do mrożenia.
- 7 Przetwarzaj mieszankę, dopóki nie zamarznie lub nie osiągnie pożądanej konsystencji. Może to trwać 20 do 40 minut, większość przepisów jest jednak gotowa w krótszym czasie.
- 8 Wyłącz urządzenie i usuń jednostkę napędową / pokrywę. Lody są przygotowane do podania.

Ważne

- Podczas przygotowania lodów nie wyłączaj i nie włączaj urządzenia. W innym przypadku mieszanka mogłaby przymarznąć do ścian pojemnika do mrożenia i zablokować łopatkę.
- Aby urządzenie zapobiegło przegrzaniu silnika, zmieni się kierunek rotacji łopatki, gdy mieszanka bardzo zgęstnieje. Jeśli kierunek rotacji stale się zmienia, wyłącz urządzenie.
- Jeśli mimo to dojdzie do przeciążenia silnika, urządzenie zabezpieczające wyłączy silnik i przerwie pracę urządzenia. W takim przypadku wyłącz urządzenie, odłącz je od sieci elektrycznej i zostaw do wychłodzenia.
- Łopatka przy poruszaniu dotyka wewnętrznych ścian pojemnika do mrożenia, co zapewnia przygotowanie najlepszych lodów.
- Gotowe lody powinny mieć delikatną i gładką konsystencję. Lody możesz przed podaniem przechowywać w oddzielnym pojemniku w zamrażarce.

Ważne

- Do wyjmowania lodów z pojemnika do mrożenia nie używaj metalowych przedmiotów.
- Wyjmij pojemnik do mrożenia z zamrażarki bezpośrednio przed przygotowaniem lodów.

Porady

- Polecamy zostawiać pojemnik do mrożenia w zamrażarce, ponieważ dzięki temu pojemnik będzie zawsze przygotowany do użycia. Włóż pojemnik do mrożenia do plastikowego woreczka dopiero potem umieść w zamrażarce. Włóż pojemnik do mrożenia tak, aby znajdował się w pozycji pionowej.
- Przed włożeniem do zamrażarki sprawdź, czy pojemnik do mrożenia jest idealnie suchy.
- Nie przebijaj ani nie ogrzewaj pojemnika do mrożenia.
- **Włóż pojemnik do mrożenia przed użyciem przynajmniej na 12 godzin do zamrażarki w temperaturze roboczej -18 °C (-0,40 °F) i mniej.**
- Wszystkie składniki przed przygotowaniem lodów należy wystudzić, dzięki temu osiągniesz najlepszy efekt.
- Dodanie alkoholu do mieszanki nie pozwoli na jej zamrożenie.

CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie, odłącz je od sieci elektrycznej i zdemontuj.
- Nigdy nie zanurzaj jednostki napędowej, przewodu zasilania ani wtyczki sieciowej w wodzie.
- Nie myj komponentów urządzenia w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj środków czyszczących w proszku, druciaków ani innych materiałów abrazyjnych.

Pojemnik do mrożenia

- Przed czyszczeniem zostaw pojemnik do mrożenia, aby ogrzał się do temperatury pokojowej.
- Wyjmij pojemnik do mrożenia, wyczyść jego wnętrze a następnie wytrzyj porządnie pojemnik do sucha. Nigdy nie zanurzaj pojemnika do mrożenia w wodzie.

Pojemnik zewnętrzny

- Umyj pojemnik zewnętrzny a następnie porządnie wytrzyj go do sucha.

Łopatką

- Wyjmij łopatkę z jednostki napędowej.
- Umyj ją i porządnie wysusz.

Pokrywa

- Wyczyść pokrywę a następnie porządnie ją wysusz.

Jednostka napędowa

- Wilgotną ścierką wyczyść jednostkę napędową a następnie wytrzyj ją do sucha.

Naprawy urządzenia i serwis klienta

- Wymiany przewodu zasilania z powodów bezpieczeństwa może dokonać jedynie autoryzowany serwis.

Jeśli potrzebujesz pomocy:

- Z używaniem maszynki do lodów
- Z serwisem lub naprawami
Skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiłeś urządzenie.

Lody mleczne

Składniki:

Mleko	720 ml
Śmietanka 30%	320 ml
Cukier	110 g

Ważne:

Włóż pojemnik do mrożenia przynajmniej na 8 godzin przed przygotowaniem lodów do zamrażarki.

Przygotowanie:

1. Ubij śmietankę na sztywno.
2. Wymieszaj mleko, ubitą śmietankę i cukier, następnie zostaw mieszankę w lodówce do ostudzenia do 5 -10 °C.
3. Włącz urządzenie i wlej mieszankę do pojemnika do mrożenia.

Lody bananowe

Składniki:

Duży dojrzały banan	2 szt. (ok. 205 g)
Mleko	495 ml
Śmietanka 30%	320 ml
Cukier	130 g

Ważne:

Włóż pojemnik do mrożenia przynajmniej na 8 godzin przed przygotowaniem lodów do zamrażarki.

Przygotowanie:

1. Rozgnieć banany.
2. Ubij śmietankę na sztywno.
3. Wymieszaj rozgniecione banany, mleko, ubitą śmietankę i cukier. Następnie zostaw mieszankę w lodówce do ostudzenia na 5 -10 °C.
4. Włącz urządzenie i wlej mieszankę do pojemnika do mrożenia.

Lody o smaku mango

Składniki:

Mango	3 szt. (ok. 320 g)
Mleko	420 ml
Śmietanka 30%	280 ml
Cukier	130 g

Ważne:

Włóż pojemnik do mrożenia przynajmniej na 8 godzin przed przygotowaniem lodów do zamrażarki.

Przygotowanie:

1. Rozgnieć mango.
2. Ubij śmietankę na sztywno.
3. Wymieszaj rozgniecione mango, mleko, ubitą śmietankę i cukier. Następnie zostaw mieszankę w lodówce do ostudzenia na 5 -10 °C.
4. Włącz urządzenie i wlej mieszankę do pojemnika do mrożenia.

Lody o smaku winogron i herbaty matcha

Składniki:

Żółtka	6 szt.
Mleko	520 ml
Śmietanka 30%	205 ml
Cukier	205 g
Herbata matcha w proszku	30 g
Winogrona	kilka szt.

Ważne:

Włóż pojemnik do mrożenia przynajmniej na 8 godzin przed przygotowaniem lodów do zamrażarki.

Przygotowanie:

1. Ogrzej mleko do 60 °C.
2. Ubijaj żółtka z cukrem tak długo, dopóki cukier się nie rozpuści. Następnie wymieszaj z mlekiem i zagotuj mieszankę. Zostaw do ostudzenia na 5 °C.
3. Ubij śmietankę na sztywno.
4. Wymieszaj wszystkie składniki. Następnie zostaw mieszankę w lodówce do ostudzenia na 5 -10 °C.
5. Włącz urządzenie i wlej mieszankę do pojemnika do mrożenia.

Lody truskawkowe

Składniki:

Świeże truskawki	400 g
Mleko	400 ml
Śmietanka 30%	250 ml
Cukier	100 g

Ważne:

Włóż pojemnik do mrożenia przynajmniej na 8 godzin przed przygotowaniem lodów do zamrażarki.

Przygotowanie:

1. Rozgnieć truskawki.
2. Ubij śmietankę na sztywno.
3. Wymieszaj rozgniecione truskawki, mleko, ubitą śmietankę i cukier. Następnie zostaw mieszankę w lodówce do ostudzenia na 5 -10 °C
4. Włącz urządzenie i wlej mieszankę do pojemnika do mrożenia.

Lody czekoladowe

Składniki:

Czekolada	150 g
Mleko	550 ml
Śmietanka 30%	350 ml
Cukier	100 g

Ważne:

Włóż pojemnik do mrożenia przynajmniej na 8 godzin przed przygotowaniem lodów do zamrażarki.

Przygotowanie:

1. Ogrzej mleko z cukrem. Następnie do mieszanki dodaj czekoladę i ogrzewaj, dopóki się nie rozpuści.
2. Ubij śmietankę na sztywno.
3. Wymieszaj wszystkie składniki. Następnie zostaw mieszankę w lodówce do ostudzenia na 5 -10 °C
4. Włącz urządzenie i wlej mieszankę do pojemnika do mrożenia.

Lody z czerwonej fasoli

Składniki:

Czerwona fasola	370 g
Mleko	410 ml
Śmietanka 30%	240 ml
Cukier	130 g

Ważne:

Włóż pojemnik do mrożenia przynajmniej na 8 godzin przed przygotowaniem lodów do zamrażarki.

Przygotowanie:

1. Rozgnieć czerwoną fasolkę, następnie wymieszaj ją z mlekiem i cukrem.
2. Ubij śmietankę na sztywno.
3. Wymieszaj wszystkie składniki. Następnie zostaw mieszankę w lodówce do ostudzenia na 5 -10 °C
4. Włącz urządzenie i wlej mieszankę do pojemnika do mrożenia.

Lody jogurtowe

Składniki:

Jogurt	510 ml
Śmietanka 30%	320 ml
Cukier	120 g
Sok truskawkowy	170 ml
Sok z cytryny	30 ml

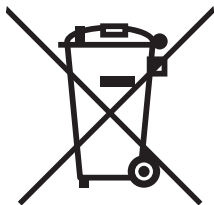
Ważne:

Włóż pojemnik do mrożenia przynajmniej na 8 godzin przed przygotowaniem lodów do zamrażarki.

Przygotowanie:

1. Ubij śmietankę na sztywno.
2. Wymieszaj wszystkie składniki. Następnie zostaw mieszankę w lodówce do ostudzenia na 5 -10 °C
3. Włącz urządzenie i wlej mieszankę do pojemnika do mrożenia.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

A személyi sérülések és anyagi károk veszélyének elkerülése végett be kell tartani néhány alapszabályt, beleértve az alábbiakat:

- Használat előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót.
- Szerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.
- A készüléket nem használhatják gyermekek felügyelet nélkül. Ne hagyja a vezetéket szabadon lógni az asztal vagy pult szélén. A gyermekek megránthatják.
- Ne használja a készüléket, ha megsérült a vezeték és/vagy a csatlakozódugó, a készülék leesett vagy megsérült.
- Tűzképződés, áramütés vagy személyi sérülések veszélyének minimalizálása végett a vezetéket, csatlakozódugót és elektromos részt tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- Csak az eredeti tartozékokat szabad használni.
- Ügyeljen, hogy ne érintse meg a készülék mozgó részeit. Tartsa a kezét, haját, öltözékét, kanalakat és más konyhaeszközöket biztos távolságban a működő készüléktől. Ellenkező esetben fennáll a személyi sérülések és/ vagy a készülék megrongálásának veszélye.
- Ne használja a szabadban a készüléket.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket.
- A készülékkel nem játszhatnak gyermekek.
- A készülék csak rendeltetési céljára, háztartásokban használható.
- A fagyalt vagy sörbet készítése előtt gondosodjon a tartozékok és a munkafelület tisztaságáról.

- Soha ne fagyassza vissza a félig vagy teljesen kiolvadt fagylaltot vagy sörbetet.
- A nyers tojást tartalmazó fagylaltot vagy sörbetet egy héten belül el kell fogyasztani. A friss fagylalt a legízletesebb.
- Kisgyermek, terhes nő, idős vagy beteg személyek nem fogyaszthatnak nyers vagy félig nyers tojást tartalmazó fagylaltot vagy sörbetet.
- Védje a kezét a fagyasztótállal való érintkezésnél, főleg a tál kiemelésénél a fagyasztóból. Fennáll a fagyási sérülések veszélye.
- Ne használja a fagyasztótálat, ha szivárog belőle a fagyasztókeverék. A keverék nem mérgező.
- Ne helyezze forró felületre (tűzhelyre, főzőlapra) a készüléket. A készüléket nem szabad nyílt gázláng közelébe helyezni.
- A sérült vezeték a fennálló veszélyek elkerülése végett csak a gyártónak, technikusnak vagy egyéb szakképzett személynek szabad kicserélnie.
- A készüléket csak olyan esetben használhatják korlátozott fizikai, szellemi és szenzorikus képességű felnőttek (és gyerekek), illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek, ha felügyelet alatt állnak, és tisztában vannak a készülék biztonságos használatának feltételeivel és a fennálló veszélyekkel.
A készülékkel nem játszhatnak gyermekek.

A KÉSZÜLÉK SELEJTEZÉSE



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

A készülék megfelel az Európai Unió 2012/96 használt elektromos és elektronikus készülékekre vonatkozó irányelvének (OEEZ).

MŰSZAKI ADATOK

Készülék típusa	Fagylaltgép
Modell	GZ-159
Tápellátás	220 ~ 240 V / 50 Hz
Energiafogyasztás	12 W
Üzemeltetési térfogat	2,0 l
Besorolás - osztály	II

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat értékei megegyeznek-e a készülék adatlapján feltüntetett értékekkel.

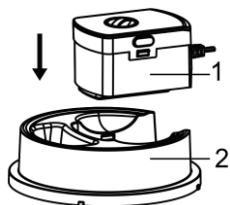
Üzembe helyezés előtt

- 1 Távolítsa el a csomagolást.
- 2 **Tisztítsa meg valamennyi tartozékot: lásd „Tisztítás” fejezet.**
- 3 **8-12 órával fagylaltkészítés előtt helyezze a mélyhűtőbe a fagyasztótálat.**
- 4 **Készítse el a fagylalt – vagy sörbetkeveréket (lásd: Receptek). Hűtse le a keveréket a hűtőszekrényben.**

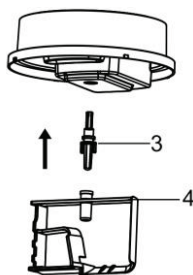
A FAGYLALTGÉP HASZNÁLATA

- ① Elektromos egység
- ② Fedél
- ③ Tengely
- ④ Keverőlapát
- ⑤ Fagyasztótál
- ⑥ Külső tál
- ⑦ Kapcsológomb

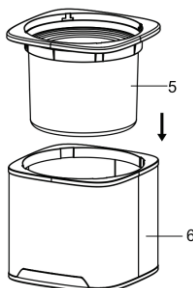
1. Helyezze az elektromos egységet a fedélre és kattintsa rá.



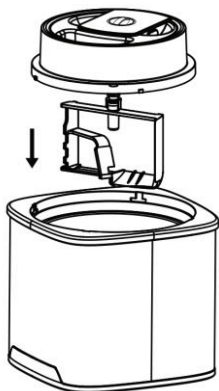
2. Helyezze be a tengelyt és a keverőlapátot.



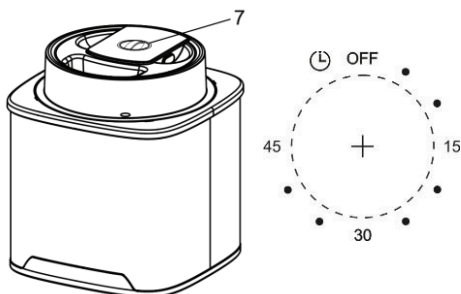
3. Vegye ki a fagyasztóból a fagyasztótálat, és tegye a külső tálba.



4. Helyezze a fedél/elektromos egység/lapát összeállítását a tálra, majd csavarja fel és rögzítse az óramutató járásának megfelelő irányban.



5. Kapcsolja be a készüléket a kapcsológomb elfordításával és állítsa be a szükséges fagylalkészítési időt a hozzávalók mennyiségétől függően. A fagylalkészítés ideje általában 20 és 40 perc között van.
Maximális beállítható idő: 45 perc.



A FAGYLALTKEVERÉK VAGY SÖRBET BETÖLTÉSE **ELŐTT BE KELL KAPCSOLNI A KÉSZÜLÉKET**, KÜLÖNBEN A KEVERÉK AZONNAL A TÁL BELSŐ FALÁHOZ FAGYNA.

- 6 Töltse a fagyasztótálba a fagylaltkeveréket vagy sörbetet a nyílason át.
7 Fagyassza a keveréket a kívánt konzisztencia eléréséig. Ez 20 és 40 perc között tarthat, de a legtöbb fagylalt viszonylag rövid idő alatt elkészül.
8 Kapcsolja ki a készüléket és szerelje le az elektromos egységet / fedelet. A fagylalt fogyasztásra készen áll.

Fontos

- A fagyasztás folyamata alatt a készüléket ne állítsa le és ne kapcsolja be, mert a keverék a tál oldalaira fagyhat, és ez akadályozná a keverőlapát forgását.
- A motor túlhevülés elleni védelme miatt a forgásirány megváltozik, amint a keverék nagyon besűrűsödik. A forgásirány állandó váltakozása esetén állítsa le a készüléket.
- Ritkán, de előfordulhat, hogy a motor túlterhelése esetén a biztonsági berendezés megszakítja a készülék működését a motor kikapcsolásával. Ilyen esetben kapcsolja ki a készüléket, válassza le az áramkörrel, és hagyja kihűlni.
- A keverőlapát mozgás közben érintkezik a fagyasztótál belső falával, ami hozzájárul egy kiváló fagylalt készítéséhez.
- A kész fagylalt állaga finom és sima. Helyezze át a fagylaltot egy másik tálba, vagy tárolja fagyasztásig a mélyhűtőben.

Fontos

- Ne használjon fémeszközt a fagylalt kiszedéséhez.
- A fagyasztótálat csak közvetlenül használat előtt vegye ki a mélyhűtőből.

Tippek

- Hagyja a fagyasztótálat a mélyhűtőben, így mindig használatra készen áll majd. Fagyasztás előtt tegye a tálat egy műanyag zacskóba. A tálat függőleges helyzetben kell a mélyhűtőbe helyezni.
- Mielőtt a mélyhűtőbe helyezné a fagyasztótálat, győződjön meg arról, hogy a tál teljesen száraz.
- Ne lyukassza ki és ne melegítse meg a fagyasztótálat.
- Tegye a tálat a mélyhűtőbe legalább 12 órára -18 °C ($-0,40\text{ °F}$) vagy alacsonyabb üzemeltetési hőmérsékleten.
- A legjobb eredmény érdekében hűtse le a hozzávalókat fagylaltkészítés előtt.
- Az alkohol meggátolja a fagyasztási folyamatot.

TISZTÍTÁS

- Tisztítás előtt kapcsolja ki, áramtalanítsa, és szerelje szét a készüléket.
- Ne merítse vízbe az elektromos egységet, kábelt és a dugaszt.
- Ne mossa mosogatógépben az egyes részeket.
- Ne használjon súrolóport, drótkéfét vagy más abrazív tisztítószert.

Fagyasztótál

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

Külső tál

- Mossa ki, majd gondosan szárítsa meg a külső tálat.

Keverőlapát

- Vegye ki az egységből a lapátot.
- Mossa meg és gondosan törölje szárazra.

Fedél

- Mossa meg és törölje szárazra a fedelet.

Elektromos egység

- Törölje át egy nedves szöveggel, majd törölje szárazra.

Javítások és szerviz

- A sérült vezetékét biztonsági okokból csak a márkaszervizben cserélhetik ki.
Ha segítségre van szüksége:
- A készülék használatával kapcsolatban
- A készülék ápolásával és javításával kapcsolatban
Forduljon segítségért az eladóhoz.

Tejfagylalt

Hozzávalók:

Tej	720 ml
Tejszín	320 ml
Cukor	110 g

Fontos:

Készítés előtt helyezze a fagyasztótálat legalább 8 órára a mélyhűtőbe.

Elkészítés:

1. Verje fel a tejszínhabot.
2. Keverje el a tejet, tejszínhabot és a cukrot, majd hűtse le a keveréket a hűtőszekrényben 5 - 10 °C hőmérsékleten.
3. Kapcsolja be a készüléket és töltse a keveréket a fagyasztótálba.

Banánfagylalt

Hozzávalók:

Nagy érett banán	2 db (kb. 205 g)
Tej	495 ml
Tejszín	320 ml
Cukor	130 g

Fontos:

Készítés előtt helyezze a fagyasztótálat legalább 8 órára a mélyhűtőbe.

Elkészítés:

1. Pépesítse a banánt.
2. Verje fel a tejszínhabot.
3. Keverje össze a banánt, tejszínhabot és a cukrot, majd hűtse le a keveréket a hűtőszekrényben 5 - 10 °C hőmérsékleten.
4. Kapcsolja be a készüléket és töltse a keveréket a fagyasztótálba.

Mangófagyalt

Hozzávalók:

Mangó	3 db (kb. 320 g)
Tej	420 ml
Tejszín	280 ml
Cukor	130 g

Fontos:

Készítés előtt helyezze a fagyasztótálat legalább 8 órára a mélyhűtőbe.

Elkészítés:

1. Pépesítse a mangót.
2. Verje fel a tejszínhabot.
3. Keverje össze a mangót, tejszínhabot és a cukrot, majd hűtse le a keveréket a hűtőszekrényben 5 - 10 °C hőmérsékleten.
4. Kapcsolja be a készüléket és töltse a keveréket a fagyasztótálba.

Fagyalt mazsola és matcha tea ízesítéssel

Hozzávalók:

Tojássárgája	6 db
Tej	520 ml
Tejszín	205 ml
Cukor	205 g
Matcha teapor	30 g
Mazsola	néhány szem

Fontos:

Készítés előtt helyezze a fagyasztótálat legalább 8 órára a mélyhűtőbe.

Elkészítés:

1. Melegítse meg a tejet 60 °C-ra.
2. Keverje habosra a tojássárgáját a cukorral, amíg a cukor teljesen elolvad. Ezután keverje el a tejjel és melegítse forráspontra a keveréket. Hűtse le 5 °C-ra.
3. Verje fel a tejszínhabot.
4. Keverje össze az összes hozzávalót, majd hűtse le a keveréket a hűtőszekrényben 5 - 10 °C hőmérsékleten.
5. Kapcsolja be a készüléket és töltse a keveréket a fagyasztótálba.

Eperfagylalt

Hozzávalók:

Friss eper	400 g
Tej	400 ml
Tejszín	250 ml
Cukor	100 g

Fontos:

Készítés előtt helyezze a fagyasztótálat legalább 8 órára a mélyhűtőbe.

Elkészítés:

1. Pépesítse az epret.
2. Verje fel a tejszínhabot.
3. Keverje össze az epret, tejszínhabot és a cukrot, majd hűtse le a keveréket a hűtőszekrényben 5 - 10 °C hőmérsékleten.
4. Kapcsolja be a készüléket és töltse a keveréket a fagyasztótálba.

Csokoládéfagylalt

Hozzávalók:

Csokoládé	150 g
Tej	550 ml
Tejszín	350 ml
Cukor	100 g

Fontos:

Készítés előtt helyezze a fagyasztótálat legalább 8 órára a mélyhűtőbe.

Elkészítés:

1. Melegítse meg a tejet. Tegye a meleg tejbe a csokoládét, és keverje, amíg teljesen felolvad.
2. Verje fel a tejszínhabot.
3. Keverje össze az összes hozzávalót, majd hűtse le a keveréket a hűtőszekrényben 5 - 10 °C hőmérsékleten.
4. Kapcsolja be a készüléket és töltse a keveréket a fagyasztótálba.

Fagylalt vörös babból

Hozzávalók:

Vörös bab	370 g
Tej	410 ml
Tejszín	240 ml
Cukor	130 g

Fontos:

Készítés előtt helyezze a fagyasztótálat legalább 8 órára a mélyhűtőbe.

Elkészítés:

1. Pépesítse a babot és keverje el a tejjel és cukorral.
2. Verje fel a tejszínhabot.
3. Keverje össze az összes hozzávalót, majd hűtse le a keveréket a hűtőszekrényben 5 - 10 °C hőmérsékleten.
4. Kapcsolja be a készüléket és töltse a keveréket a fagyasztótálba.

Joghurtfagylalt

Hozzávalók:

Joghurt	510 ml
Tejszín	320 ml
Cukor	120 g
Eperlé	170 ml
Citromlé	30 ml

Fontos:

Készítés előtt helyezze a fagyasztótálat legalább 8 órára a mélyhűtőbe.

Elkészítés:

1. Verje fel a tejszínhabot.
2. Keverje össze az összes hozzávalót, majd hűtse le a keveréket a hűtőszekrényben 5 - 10 °C hőmérsékleten.
3. Kapcsolja be a készüléket és töltse a keveréket a fagyasztótálba.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatóak háztartási hulladékkal együtt.

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

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

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

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

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

VARNOSTNA NAVODILA

Da zmanjšate nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode, morate vedno upoštevati osnovna varnostna pravila, zlasti:

- Pred prvo uporabo aparata pozorno preberite cela navodila za uporabo.
- Pred montažo, demontažo ali čiščenjem sestavnih delov je treba aparat najprej izključiti iz električnega omrežja.
- Otroci ne smejo uporabljati aparata brez nadzora odrasle osebe. Kabel ne sme viseti čez rob mize ali delovne površine. V nasprotnem primeru bi se lahko otroci na njem spotaknili.
- Naprave ne uporabljajte, če se je poškodoval napajalni kabel in/ali vtič, sam aparat ali če je naprava padla na tla.
- Ne potaplajte kabla, vtiča ali električne enote aparata v vodo ali druge tekočine, da ne pride do električnega udara, požara ali telesnih poškodb.
- Uporabljajte le originalne dodatke.
- Pazite, da se ne dotaknete gibljivih delov naprave. Pri uporabi aparata imejte roke, lase, oblačila, žlice in druge kuhinjske pripomočke stran od aparata. V nasprotnem primeru lahko pride do telesnih poškodb in/ali okvare aparata.
- Ne uporabljajte aparata na prostem.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Uporabljajte aparat samo v gospodinjstvu in za namene, določene v priročniku.

- Pred pripravo sladoleda ali sorbeta se prepričajte, da je vse popolnoma čisto.
- Nikoli ne zamrzujte delno ali popolnoma odtajanega sladoleda (ali sorbeta).
- Sladoled in sorbet, ki vsebuje surova jajca, je treba zaužiti v enem tednu. Sladoled ima najboljši okus, če je svež.
- Sladoleda ali sorbeta, ki vsebuje surova ali delno kuhana jajca, ne dajajte majhnim otrokom, nosečnicam, starejšim ali bolnim osebam.
- Pri ravnanju s hladilno posodo zaščitite roke, še posebej, ko jo jemljete iz zamrzovalnika, saj lahko pride od poškodb kože zaradi mraza.
- Ne uporabljajte hladilne posode, če iz nje teče zamrzovalna tekočina. Zamrzovalna tekočina ni strupena.
- Nikdar ne postavljajte aparata na vroče površine (npr. štedilnik ali kuhalna plošča). Naprava ne sme biti v bližini odprtega plinskega plamena.
- Iz varnostnih razlogov mora poškodovan napajalni kabel zamenjati proizvajalec, serviser ali enako usposobljena oseba.
- Napravo lahko uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom odgovorne osebe, oziroma so bile seznanjene s pravilno in varno uporabo aparata in možnimi tveganji pri uporabi aparata. Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

NAPOTKI ZA ODSTRANJEVANJE



Tega aparata se ne sme odlagati skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izrabljeno napravo oddajte v ustrezno zbirališče odpadkov, ki zagotovi ustrezno odstranjevanje.

Ta naprava je v skladu z Direktivo 2012/96/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

TEHNIČNI PODATKI

Vrsta aparata	Aparat za pripravo sladoleda
Model	GZ-159
Napajanje	220 ~ 240 V / 50 Hz
Poraba energije	12 W
Prostornina	2,0 l
Razred aparata	II

Pred priključitvijo na električno omrežje

- Preverite, ali parametri električnega omrežja ustrezajo vrednostim, navedenim na napisni tablici naprave.

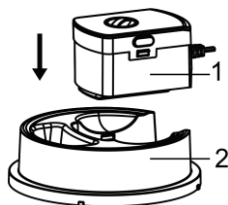
Pred prvo uporabo

- 1 Odvijte embalažni material.
- 2 **Očistite vse sestavne dele: Glej »Čiščenje«.**
- 3 **Hladilno posodo dajte pred uporabo za 8 do 12 ur v zamrzovalnik.**
- 4 **Pripravite zmes za sladoled ali sorbet (glej recepte). Pustite v hladilniku, da se ohladi.**

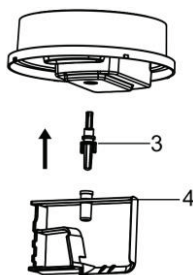
UPORABA APARATA ZA PRIPRAVO SLADOLEDA

- ① Električna enota
- ② Pokrov
- ③ Os
- ④ Lopatica
- ⑤ Hladilna posoda
- ⑥ Zunanja posoda
- ⑦ Vrtljiv gumb za nastavitev

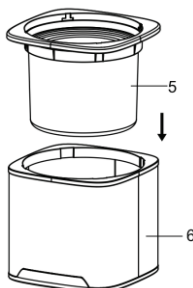
1 Namestite električno enoto na pokrov, da se zaskoči.



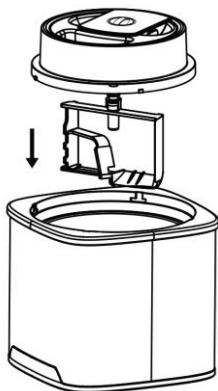
2 Na električno enoto namestite os in mešalo.



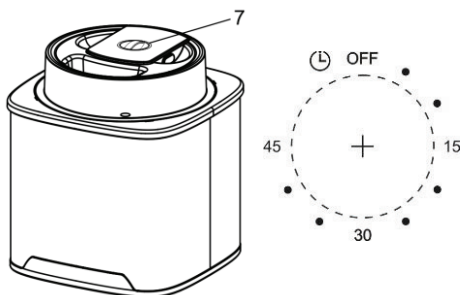
3 Vzemite hladilno posodo iz zamrzovalnika in dajte jo v zunanjo posodo.



- 4 Na posodo namestite sestavo pokrova / električne enote / mešala in jo obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pritrdite v želeni položaj.



- 5 Z gumbom za nastavitev vklopite aparat za pripravo sladoleda in glede na količino surovin nastavite čas priprave. Priprava sladoleda traja ponavadi od 20 do 40 minut. Najdaljši čas priprave: 45 minut.



PREDEN ZMES ZA SLADOLED ALI SORBET NALIJEMO V APARAT, MORA BITI APARAT VKLOPLJEN, DA SE ZMES NE PRILEPI NA STENE HLADILNE POSODE.

- 6 Zmes za sladoled ali sorbet vlijte skozi odprtino v hladilno posodo.
7 Mešajte zmes, dokler ne zamrzne in ne dobite zelene konsistence. To lahko traja 20 do 40 minut, večina zmesi je gotova v krajšem času.
8 Izklopite aparat in odstranite električno enoto / pokrov. Sladoled je pripravljen za serviranje.

Pomembno

- Med pripravo sladoleda ne smete izklopiti in vklopiti aparata. V nasprotnem primeru bi se zmes lahko prilepila na stene hladilne posode in blokirala mešalo.
- Da bi preprečili pregrevanje motorja, se smer vrtenja mešala spremeni, ko zmes postane zelo gosta. Če se smer vrtenja neprestano spreminja, aparat izklopite.
- Če kljub temu pride do preobremenitve motorja, varnostna naprava prekine delovanje z izklopom motorja. V tem primeru aparat izključite, izključite iz omrežja in pustite ga, da se ohladi.
- Mešalo se med vrtenjem dotika notranjih sten hladilne posode, kar zagotavlja pripravo najboljšega sladoleda.
- Pripravljeni sladoled mora imeti mehko in gladko konsistenco. Sladoled lahko do serviranja shranite v zamrzovalniku, ampak v drugi posodi.

Pomembno

- Sladoleda ne jemljite iz hladilne posode s kovinskimi predmeti.
- Hladilno posodo vzemite iz zamrzovalnika tik pred izdelavo sladoleda.

Nasveti

- Priporočamo vam, da prazno hladilno posodo puščate v zamrzovalniku, da je vedno pripravljena za uporabo. Preden daste hladilno posodo v zamrzovalnik, jo dajte v plastično vrečko. Hladilno posodo postavite v zamrzovalnik tako, da je v pokončnem položaju.
- Posoda mora biti popolnoma suha, preden jo daste v zamrzovalnik.
- Ne prebadajte in ne ogrevajte hladilne posode.
- Hladilno posodo dajte pred uporabo za 12 ur v zamrzovalnik, ki deluje pri temperaturi -18 °C (-0,40 °F) ali manj.
- Najboljše rezultate dosežete, če sestavine za sladoled vnaprej ohladite.
- Alkohol v zmesi lahko upočasní postopek zamrzovanja.

ČIŠČENJE

- Pred čiščenjem aparat izklopite in izključite vtič iz omrežja ter razstavite aparat.
- Nikoli ne potaplajte električne enote, napajalnega kabla ali vtiča v vodo.
- Delov aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Za čiščenje naprave nikoli ne uporabljajte čistil v prahu, žičnih gobic ali drugih abrazivnih materialov.

Hladilna posoda

- Pred čiščenjem pustite hladilno posodo, da se segreje na sobno temperaturo.
- Odstranite hladilno posodo, očistite njeno notranjost in temeljito jo posušite. Hladilne posode nikoli ne potaplajte v vodo.

Zunanja posoda

- Zunanjo posodo očistite, nato pa jo temeljito obrišite.

Mešalo

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

Pokrov

- Očistite pokrov in ga temeljito posušite.

Električna enota

- Električno enoto očistite z vlažno krpo, nato pa jo temeljito obrišite.

Popravila in servis za stranke

- Iz varnostnih razlogov mora poškodovan napajalni kabel zamenjati pooblaščen servisni center.

Če potrebujete pomoč:

- z uporabo aparata za pripravo sladoleda
- s servisom ali popravili
se obrnite na prodajalca, kjer ste ga kupili..

Mlečni sladoled

Sestavine:

Mleko	720 ml
Smetana za stepanje	320 ml
Sladkor	110 g

Pomembno:

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

Priprava:

1. Smetano čvrsto stepemo.
2. Zmešamo mleko, stepeno smetano in sladkor, nato pustimo, da se zmes ohladi v hladilniku na 5 do 10 ° C.
3. Vključimo aparat in nalijemo zmes v hladilno posodo.

Bananin sladoled

Sestavine:

Velika zrela banana	2 kosa (pribl. 205 g)
Mleko	495 ml
Smetana za stepanje	320 ml
Sladkor	130 g

Pomembno:

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

Priprava:

1. Banane zmečkamo.
2. Smetano čvrsto stepemo.
3. Zmešamo zmečkane banane, mleko, stepeno smetano in sladkor. Nato pustimo, da se zmes ohladi v hladilniku na 5 do 10 ° C.
4. Vključimo aparat in nalijemo zmes v hladilno posodo.

Sladoled z okusom manga

Sestavine:

Mango	3 kosi (pribl. 320 g)
Mleko	420 ml
Smetana za stepanje	280 ml
Sladkor	130 g

Pomembno:

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

Priprava:

1. Mango zmečkamo.
2. Smetano čvrsto stepemo.
3. Zmešamo zmečkani mango, mleko, stepeno smetano in sladkor. Nato pustimo, da se zmes ohladi v hladilniku na 5 do 10 °C.
4. Vključimo aparat in nalijemo zmes v hladilno posodo.

Matcha sladoled z rozinami

Sestavine:

Rumenjaki	6 kosov
Mleko	520 ml
Smetana za stepanje	205 ml
Sladkor	205 g
Čaj matcha v prahu	30 g
Rozine	nekaj kosov

Pomembno:

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

Priprava:

1. Segrejemo mleko na 60 °C.
2. Stepamo rumenjake in sladkor, dokler se sladkor ne raztopi. Nato zmešamo s segretim mlekom in zavremo. Pustimo, da se ohladi na 5 °C.
3. Smetano čvrsto stepemo.
4. Zmešamo vse sestavine. Nato pustimo, da se zmes ohladi v hladilniku na 5 do 10 °C.
5. Vključimo aparat in nalijemo zmes v hladilno posodo.

Jagodov sladoled

Sestavine:

Sveže jagode	400 g
Mleko	400 ml
Smetana za stepanje	250 ml
Sladkor	100 g

Pomembno:

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

Priprava:

1. Jagode zmečkamo.
2. Smetano čvrsto stepemo.
3. Zmešamo zmečkane jagode, mleko, stepeno smetano in sladkor. Nato pustimo, da se zmes ohladi v hladilniku na 5 do 10 °C.
4. Vključimo aparat in nalijemo zmes v hladilno posodo.

Čokoladni sladoled

Sestavine:

Čokolada	150 g
Mleko	550 ml
Smetana za stepanje	350 ml
Sladkor	100 g

Pomembno:

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

Priprava:

1. Segrejemo mleko in sladkor. Nato dodajamo čokolado in segrevamo, dokler se ne stopi.
2. Smetano čvrsto stepemo.
3. Zmešamo vse sestavine in pustimo, da se zmes ohladi v hladilniku na 5 do 10 °C.
4. Vključimo aparat in nalijemo zmes v hladilno posodo.

Sladoled iz rdečega fižola

Sestavine:

Rdeč fižol	370 g
Mleko	410 ml
Smetana za stepanje	240 ml
Sladkor	130 g

Pomembno:

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

Priprava:

1. Rdeč fižol zmečkamo z vilicami in zmešamo z mlekom ter sladkorjem.
2. Smetano čvrsto stepemo.
3. Zmešamo vse sestavine. Nato pustimo, da se zmes ohladi v hladilniku na 5 do 10 °C.
4. Vključimo aparat in nalijemo zmes v hladilno posodo.

Jogurtov sladoled

Sestavine:

Jogurt	510 ml
Smetana za stepanje	320 ml
Sladkor	120 g
Jagodni sok	170 ml
Limonin sok	30 ml

Pomembno:

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

Priprava:

1. Smetano čvrsto stepemo.
2. Zmešamo vse sestavine in pustimo, da se zmes ohladi v hladilniku na 5 do 10 °C.
3. Vključimo aparat in nalijemo zmes v hladilno posodo.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



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

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

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

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

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

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

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

Um Verletzungs- oder Vermögensschadungsrisiko zu minimalisieren, müssen Sie Basissicherheitshinweise einhalten, einschließlich folgender:

- Lesen Sie vor der Erstverwendung des Gerätes gründlich sämtliche Hinweise.
- Das Gerät muss vor dem Aufsetzen, Abnehmen oder Reinigen der Komponenten zuerst vom Stromnetz getrennt werden.
- Kinder dürfen dieses Gerät nie ohne Aufsicht verwenden. Lassen Sie das Netzkabel nie über Tischkanten hängen, ansonsten könnten Kinder darüber stolpern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel und/oder der Netzstecker beschädigt sind, wenn es zur Beschädigung des Gerätes gekommen ist oder wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist.
- Um Brandrisiko, Stromunfall oder Verletzung zu verhindern, tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und die Basisstation nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie nur originales Zubehör.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Komponenten. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Löffel und weiteres Küchenwerkzeug während des Betriebes fern vom Gerät, um Verletzung und/oder Beschädigung des Gerätes zu minimalisieren.
- Verwenden Sie das Gerät nie draußen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie außer Sicht.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum bestimmten Zweck im Haushalt.

- Prüfen Sie vor der Eis- oder Sorbetzubereitung, ob alles vollkommen sauber ist.
- Das teilweise oder vollständig aufgetaute Eis (oder der Sorbet) darf nie eingefroren werden.
- Eis und Sorbet, die rohe Eier enthalten, müssen während einer Woche verbraucht werden. Das Eis schmeckt am besten, wenn es frisch ist.
- Eis und Sorbet, die rohe oder nur teilweise gekochte Eier enthalten, sollten kleinen Kindern, schwangeren Frauen und älteren oder kranken Personen nicht serviert werden.
- Schützen Sie Ihre Hände bei der Manipulation mit dem Gefrierbehälter, vor allem nach dem Herausnehmen aus dem Tiefkühlschrank, um Verletzung zu verhindern.
- Verwenden Sie den Gefrierbehälter nicht, wenn die Gefrierflüssigkeit daraus ausläuft. Die Gefrierflüssigkeit ist nicht toxisch.
- Stellen Sie das Gerät auf keine heißen Oberflächen (wie z.B. Herd oder Kochfeld). Das Gerät darf sich nie in der Nähe von offenen Gasflammen befinden.
- Das beschädigte Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur vom Hersteller, dem Techniker des Kundendienstes oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät dürfen Personen (einschließlich Kindern) mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nicht verwenden, es sei denn, sie befinden sich unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder sie wurden mit der sachgemäßen und sicheren Verwendung des Gerätes vertraut gemacht. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2012/96/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

TECHNISCHE DATEN

Gerätetyp	Speiseeismaschine
Modell	GZ-159
Stromversorgung	220 ~ 240 V / 50 Hz
Energieverbrauch	12 W
Betriebsvolumen	2,0 l
Geräteklasse	II

Vor dem Anschluss ans Stromnetz

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

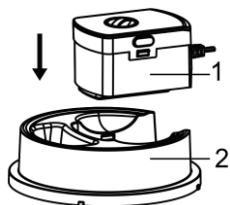
Vor der Erstverwendung

- 1 Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- 2 **Reinigen Sie alle Komponenten: Siehe das Kapitel „Reinigung“.**
- 3 **Stellen Sie den Gefrierbehälter 8 bis 12 Stunden vor der Verwendung in den Tiefkühlschrank.**
- 4 **Bereiten Sie die Eis- oder Sorbetmischung zu (siehe das Kapitel „Rezepte“). Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank abkühlen.**

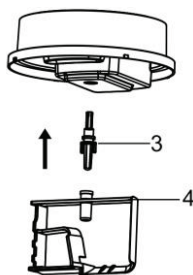
VERWENDUNG DER SPEISEEISMASCHINE

- ① Basiseinheit
- ② Deckel
- ③ Achse
- ④ Rührersatz
- ⑤ Gefrierbehälter
- ⑥ Außenbehälter
- ⑦ Drehwähler

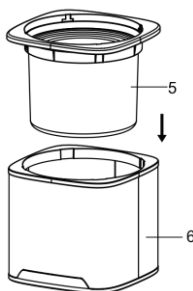
1 Setzen Sie die Basiseinheit auf den Deckel, sodass sie einrastet.



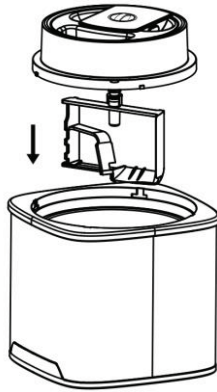
2 Installieren Sie die Achse (3) und den Rührersatz (4) in die Basiseinheit.



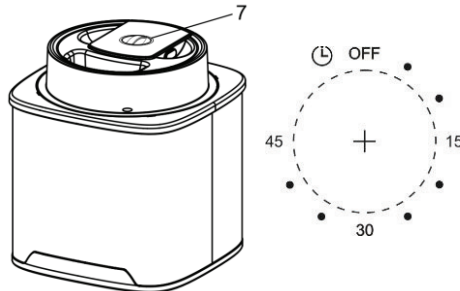
3 Nehmen Sie den Gefrierbehälter aus dem Tiefkühlschrank heraus und legen Sie ihn in den Außenbehälter.



- 4 Installieren Sie den Deckel / die Basiseinheit / den Röhreinsatz auf den Behälter und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, um es in dieser Position zu sichern.



- 5 Schalten Sie die Speiseeismaschine mit dem Drehwähler ein und stellen Sie je nach Zutatenmenge die gewünschte Zubereitungszeit ein. Normalerweise dauert die Speiseeiszubereitung 20 bis 40 Minuten.
Maximale Zubereitungszeit: 45 Minuten.



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

- 6 Gießen Sie die Eis- oder Sorbetmischung durch die Öffnung in den Gefrierbehälter.
7 Bearbeiten Sie die Mischung, bis sie einfriert oder die gewünschte Konsistenz erreicht. Es kann 20 bis 40 Minuten dauern, die meisten Rezepte sind jedoch in kürzerer Zeit fertig.
8 Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie die Basiseinheit / den Deckel. Das Speiseeis ist zum Servieren bereit.

Wichtig

- Schalten Sie das Gerät während des Prozesses nicht aus und ein, ansonsten kann die Mischung an den Wänden des Gefrierbehälters anfrieren und den Rührersatz in Bewegung hindern.
- Um die Überhitzung des Motors zu verhindern, ändert sich die Richtung der Rotation, wenn die Mischung zu dick wird. Wenn sich die Richtung der Rotation ständig ändert, schalten Sie das Gerät aus.
- In seltenen Fällen der Motorüberlastung unterbricht die Sicherheitsvorrichtung den Betrieb, indem der Motor ausgeschaltet wird. Falls es dazu kommt, schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Der Rührersatz berührt bei der Bewegung die Innenwände des Gefrierbehälters, um das beste Eis zuzubereiten.
- Das zubereitete Eis sollte feine und glatte Konsistenz haben. Das Eis kann in einem selbstständigen Behälter im Gefrierschrank aufbewahrt werden, bevor es serviert wird.

Wichtig

- Verwenden Sie zum Herausnehmen von Eis aus dem Gefrierbehälter keine Metallgegenstände.
- Nehmen Sie den Gefrierbehälter aus dem Tiefkühlschrank **unmittelbar** vor der Eiszubereitung.

Tipps

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

REINIGUNG

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

Gefrierbehälter

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

Außenbehälter

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

Röhreinsatz

- Nehmen Sie den Röhreinsatz aus der Basiseinheit heraus.
- Waschen Sie ihn und trocknen Sie ihn dann gründlich ab.

Deckel

- Reinigen Sie den Deckel und trocknen Sie ihn dann gründlich aus.

Basiseinheit

- Reinigen Sie die Basiseinheit mit einem feuchten Tuch ab und dann trocknen Sie sie ab.

Service und Kundendienst

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

Wenn Sie Hilfe brauchen:

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

Milcheis

Zutaten:

Milch	720 ml
Sahne zum Schlagen	320 ml
Weißzucker	110 g

Wichtig:

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

Zubereitung:

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

Bananeneis

Zutaten:

Große reife Banane	2 Stück (ca. 205 g)
Milch	495 ml
Sahne zum Schlagen	320 ml
Weißzucker	130 g

Wichtig:

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

Zubereitung:

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

Mangoeis

Zutaten:

Mango	3 Stück (ca. 320 g)
Milch	420 ml
Sahne zum Schlagen	280 ml
Weißzucker	130 g

Wichtig:

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

Zubereitung:

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

Eis mit Matcha- und Rosinengeschmack

Zutaten:

Eigelb	6 Stück
Milch	520 ml
Sahne zum Schlagen	205 ml
Weißzucker	205 g
Matcha-Pulver	30 g
Rosinen	einige Stück

Wichtig:

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

Zubereitung:

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

Erdbeereis

Zutaten:

Frische Erdbeeren	400 g
Milch	400 ml
Sahne zum Schlagen	250 ml
Weißzucker	100 g

Wichtig:

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

Zubereitung:

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

Schokoladeeis

Zutaten:

Schokolade	150 g
Milch	550 ml
Sahne zum Schlagen	350 ml
Weißzucker	100 g

Wichtig:

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

Zubereitung:

1. Milch und Weißzucker erwärmen. Dann Schokolade dazugeben und weiter erwärmen, bis sie schmilzt.
2. Sahne schlagen, bis sie steif wird.
3. Alle Zutaten mixen, dann im Kühlschrank auf 5 bis 10 °C abkühlen.
4. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Eis aus roten Bohnen

Zutaten:

Rote Bohnen	370 g
Milch	410 ml
Sahne zum Schlagen	240 ml
Weißzucker	130 g

Wichtig:

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

Zubereitung:

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

Joghurteis

Zutaten:

Yoghurt	510 ml
Sahne zum Schlagen	320 ml
Weißzucker	120 g
Erdbeersaft	170 ml
Zitronensaft	30 ml

Wichtig:

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

Zubereitung:

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

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben.

Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler.

Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

SAFETY PRECAUTIONS

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

- Read all of the instructions carefully before use.
- Unplug the machine before fitting, removing, or cleaning parts.
- Children should not use this machine unsupervised. Do not let the cord hang down where a child could grab it.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, is dropped, or has been damaged in any manner.
- To protect against the risk of fire, electric shock, or personal injury, do not place the cord, plug, or unit in water or other liquids.
- Never use an unauthorized attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Do not use outdoors.
- Never leave the machine on unattended.
- Do not let children play with this machine.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.

- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the bowl, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic.
- Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

NOTES ON DISPOSAL



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

This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).

SPECIFICATIONS

Device type	Ice Cream Maker
Model	GZ-159
Voltage supply	220~240V / 50Hz
Power consumption	12W
Capacity during operation	2.0L
Production class	II

Before plugging in

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

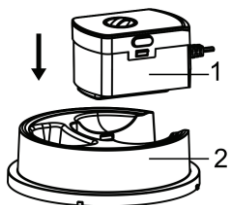
Before using for the first time

- 1 Remove all of the packaging.
- 2 **Wash the parts: see “cleaning”.**
- 3 **8-12 hours in advance, place the freezer bowl into a freezer.**
- 4 **Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipe ideas). Allow the mix to cool in the refrigerator.**

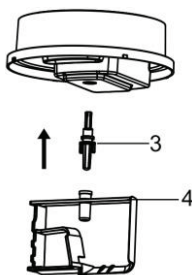
TO USE YOUR ICE CREAM MAKER KEY

- ① Power unit
- ② Lid
- ③ Spindle
- ④ Paddle
- ⑤ Inner bowl
- ⑥ Outer bowl
- ⑦ Rotary timer button

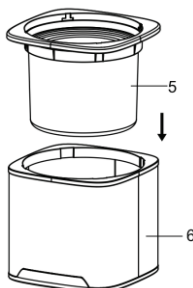
1 Fit the power unit into the lid, It will click into place.



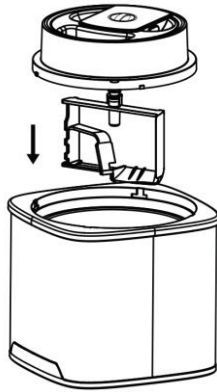
2 Fit the paddle into the power unit.



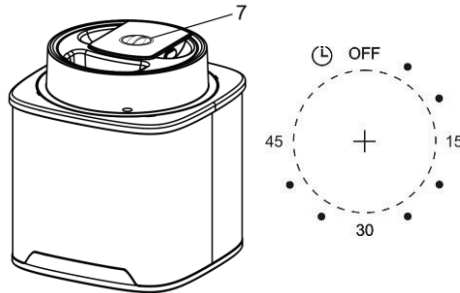
3 Remove the inner bowl from the freezer and put it into the outer bowl.



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



- 5 Turn the Rotary timer button to switch ON the ice cream maker, and set an appropriate time according to the Volume of your ingredients. Normally This can take up to 20 to 40 minutes.
Max: 45mins.



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

- 6 Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the inner bowl.
7 Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 20 to 40 minutes, but most recipes will be ready in less time.
8 Switch off, remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve.

Important

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

Important

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

Hints

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

CLEANING

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

Inner Bowl

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

Outer Bowl

- Wash then dry thoroughly.

Paddle

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

Lid

- Wash the lid then dry thoroughly.

Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

Service and customer care

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

If you need help with:

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

RECIPES

Milk ice cream

Ingredients:

Pure milk	720 ml
Whipping cream	320 ml
White sugar	110 g

Important:

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

Method:

1. Stir the light cream until sticky status.
2. Mixing the pure milk, light cream and sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10 °C.
3. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Banana ice cream

Ingredients:

Large ripe banana	2pc (about 205g)
Pure milk	495 ml
Whipping cream	320 ml
White sugar	130 g

Important:

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

Method:

1. Mash the banana.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed banana, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10 °C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Mango ice cream

Ingredients:

Mango	3pcs (about 320g)
Pure milk	420 ml
Whipping cream	280 ml
White sugar	130 g

Important:

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

Method:

1. Mash the mango.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed mango, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Matcha raisins ice cream

Ingredients:

Egg yolk	6 pcs
Pure milk	520 ml
Whipping cream	205 ml
White sugar	205 g
Matcha powder	30 g
Raisins	a few pcs

Important:

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

Method:

1. Warm up the pure milk to 60°C.
2. Stir the egg yolk and white sugar until the sugar melted. Then mixing with warmed milk and warm up to boiling. And cool down to 5°C.
3. Stir the light cream until sticky status.
4. Mixing the all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
5. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Strawberry ice cream

Ingredients:

Fresh strawberries	400 g
Pure milk	400 ml
Whipping cream	250 ml
White sugar	100 g

Important:

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

Method:

1. Mash the strawberries.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed strawberries, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Chocolate ice cream

Ingredients:

Chocolate	150 g
Pure milk	550 ml
Whipping cream	350 ml
White sugar	100 g

Important:

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

Method:

1. Warm up the pure milk and white sugar. Then put the chocolate inside until it melted.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Red bean ice cream

Ingredients:

Red bean	370 g
Pure milk	410 ml
Whipping cream	240 ml
White sugar	130 g

Important:

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

Method:

1. Mash the red bean. Then mixing with pure milk and white sugar.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Yoghurt ice cream

Ingredients:

Yoghurt	510 ml
Whipping cream	320 ml
White sugar	120 g
Strawberry juice	170 ml
Lemon juice	30 ml

Important:

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

Method:

1. Stir the light cream until sticky status.
2. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
3. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.