



<b>DK</b>	<b>Ismaskine</b> .....	2
<b>SE</b>	<b>Glassmaskin</b> .....	5
<b>FI</b>	<b>Jäätelökone</b> .....	8
<b>UK</b>	<b>Ice cream maker</b> .....	11
<b>DE</b>	<b>Eismaschine</b> .....	14
<b>PL</b>	<b>Maszyna do lodów</b> .....	17

## INTRODUKTION

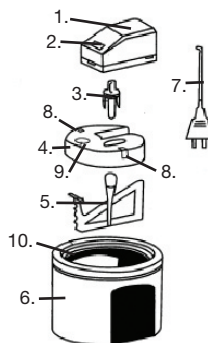
For at du kan få mest mulig glæde af din nye ismaskine, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager ismaskinen i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om ismaskinens funktioner.

## SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Ismaskinens motorenhed, ledning og stik må ikke nedsænkes i vand eller lignende.
- Rør aldrig ved ismaskinen, ledningen eller stikkontakten med våde eller fugtige hænder.
- Forlad ikke ismaskinen, når den er tændt. Børn skal være under opsyn, når de bruger ismaskinen.
- Sluk ismaskinen, og tag stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug.
- Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket. Hold ledningen og ismaskinen væk fra varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Brug aldrig ismaskinen, hvis selve ismaskinen, ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis ismaskinen ikke fungerer korrekt. Brug kun tilbehør, der er fremstillet eller anbefalet af producenten.
- Ismaskinen er kun til brug inden døre i hjemmet.
- Forsøg aldrig at reparere ismaskinen selv. Hvis ismaskinen, ledningen eller stikket skal repareres, skal ismaskinen indleveres til en autoriseret reparatør. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under garantien.

## OVERSIGT OVER ISMASKINENS DELE

1. Motorenhed
2. Tænd/sluk-knap
3. Drejeaksel
4. Låg
5. Rørevinge
6. Skål
7. Ledning og stik
8. Låseskyder
9. Påfyldningshul
10. Låsetap (én i hver side)



## INDEN DU BRUGER ISMASKINEN FØRSTE GANG

1. Fjern alt indpakningsmaterialet.
2. Rengør ismaskinens forskellige dele, inden du tager ismaskinen i brug (se afsnittet "Rengøring").
3. Sæt skålen (6) i fryseren, og lad den stå der i mindst 8 timer, inden du går i gang med at lave is.

## SÅDAN BRUGER DU ISMASKINEN

1. Sæt drejeakslen (3) i motorenheden (1).
2. Sæt motorenheden ind i låget (4), så tappen foran og på hver side af motorenheden går i indgreb med de dertil indrettede udskæringer i låget.
3. Sæt rørevingen (5) på drejeakslen.
4. Tag skålen (6) ud af fryseren.
5. Sæt låget med motorenhed, drejeaksel og rørevinge ned i skålen, så de to låseskydere (8) sidder ud for de to låsetappe (10) på indersiden af skålen.
6. For at låse låget fast på skålen skal du skubbe låseskyderne udad, dvs. væk fra motorenheden, indtil de går i indgreb med låsetappene.
7. Du kan nu tænde for ismaskinen på tænd/sluk-knappen (2).

**Vigtigt:**

Maskinen skal tændes, før is- eller sorbetblandingen tilsættes, da blandingen ellers kan risikere at fryse fast og dermed gøre det umuligt for røvevingen at dreje rundt!

8. Tilsæt is- eller sorbetblandingen ved at hælde den igennem påfyldningshullet (9) på låget.

**Vigtigt:**

Når du hælder blandingen i, skal du altid sørge for, at der er mindst 2,5 cm fra blandingen til skålens øverste kant, da blandingen fylder mere, når den er frosset.

9. Lad nu røvevingen køre rundt, indtil blandingen har fået den ønskede konsistens. Det tager normalt ca. 30 minutter.

**Vigtigt:**

- Hvis maskinen kører i mere end ca. 40 minutter ad gangen, stopper motoren automatisk (den indbyggede termostat slukker for motoren). Når motoren er kølet ned, starter motoren automatisk igen. Derfor anbefaler vi, at du selv slukker for motoren efter maksimalt 30 minutters drift ad gangen.
  - Hvis blandingen bliver for tyk, skifter maskinen automatisk omdrejningsretning for at undgå overophedning. Dette betyder også, at isen er færdig.
10. Når isen er klar, skal du slukke for maskinen og tage låget af. Den færdige is har en blød konsistens, så den kan serveres ved hjælp af en ske. Hvis du ønsker, at isen skal have en fastere konsistens, kan du evt. stille skålen i fryseren, og lade den stå der (ved -18 grader) i 30-60 minutter, alt efter hvor hård isen skal være.

**OPSKRIFTER TIL INSPIRATION**

Inden du går i gang med at lave is Du får det bedste resultat, hvis du følger nedenstående generelle anvisninger:

- Brug stødt sukker, da det er letopløseligt.
- Sørg for at blande alle ingredienserne sammen, inden du begynder at røre i dem med røvevingen.
- Brug moden frugt. Vask frugterne grundigt, skræl dem, og fjern om nødvendigt kernerne.
- Brug ren frugtsaft. Det giver en mere fyldig og kraftig smag.
- Fyld kun skålen halvt op.

Du kan bruge ismaskinen til at lave en lang række forskellige typer is med, som alle er baseret på den samme grundopskrift. Med udgangspunkt i denne grundis, kan du lave lige den smagsvariant, du ønsker:

**Grundopskrift, mælkeis**

3 pasteuriserede æggebloommer  
3,5 dl mælk  
70 g sukker

Bland alle ingredienserne sammen i skålen, og omrør blandingen godt ved hjælp af ismaskinen.

**Tip:**

Alt efter hvor cremet isens konsistens skal være, kan du erstatte mælken helt eller delvist med piskefløde.

Du kan også vælge at erstatte mælken med yoghurt og dermed lave yoghurtis.

**Vanilleis**

Tilsæt en teskefuld vanillesukker til grundisen.

**Bananis**

Tilsæt 300 g most banan, 1/2 tsk. citronsaft og en teskefuld vanillesukker til grundisen.

### **Chokoladepebermynteis**

Tilsæt 75 g revet chokolade og et par dråber pebermynteessens til grundisen.

### **Mangois**

Tilsæt 350 g mango (i små stykker) og en teskefuld vanillesukker til grundisen

Hæld herefter hele blandingen i skålen, mens røveingen kører rundt. Lad blandingen fryse, indtil den har fået den ønskede konsistens. Du kan nu servere isen.

### **Grundopskrift, sorbetis**

200 ml. vand  
200 g sukker

Hæld vandet i en gryde, tilsæt sukkeret, og rør i det, til det er helt opløst. Lad derefter vandet koge i 2 minutter. Tag gryden af varmen, og lad den køle af.

### **Citronsorbet**

Tilsæt 200 ml citronsaft og saften fra en lille appelsin til grundblandingen.

### **Ananasis**

Tilsæt 200 g ananas, 1 teskefuld citronsaft og en teskefuld vanillesukker til grundblandingen.

Hæld herefter hele blandingen i skålen, mens røveingen kører rundt. Lad blandingen fryse, indtil den har fået den ønskede konsistens. Du kan nu servere isen

### **RENGØRING**

- Tag stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Afmonter motorenheden (1), og rengør den ved hjælp af en fugtig klud.
- Rengør skål (6), låg (4), røveinge (5) og drejeaksel (3) i vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Du må ikke bruge nogen former for stærke, opløsende eller slibende rengøringsmidler.

### **MILJØ TIPS**

Et el/elektronik produkt bør, når det ikke længere er funktionsdygtigt, bortskaffes med mindst mulig miljøbelastning. Apparatet skal bortskaffes efter de lokale regler i din kommune, men i de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation.

### **GARANTIE GÆLDER IKKE**

- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold eller lidt anden form for overlast.
- For fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.
- Hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og designside forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

### **IMPORTØR**

Adexi Group

Vi tager forbehold for trykfejl

## INTRODUKTION

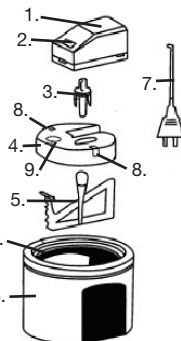
För att du ska få ut det bästa av din nya glassmaskin bör du läsa igenom dessa instruktioner noga innan du använder den första gången. Vi rekommenderar även att du behåller instruktionerna för användning vid ett senare tillfälle, så att du kan påminna dig själv om glassmaskinens funktioner.

## SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Motorenheten, sladden och kontakten får inte läggas i vatten eller någon annan vätska.
- Rör aldrig maskinen, sladden eller kontakten med våta eller fuktiga händer.
- Lämna aldrig maskinen oövervakad när den är på. Barn bör övervakas när de använder den.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget när maskinen inte används.
- Undvik att dra i sladden när du drar ut den ur uttaget. Håll i kontakten istället. Undvik att ha sladden och maskinen i närheten av värmekällor, heta föremål och öppna lådor.
- Använd aldrig maskinen om den, sladden eller kontakten är skadade eller om maskinen inte fungerar korrekt. Använd bara tillbehör som tillverkats eller rekommenderats av tillverkaren.
- Maskinen är avsedd att användas inomhus.
- Försök aldrig laga maskinen själv. Om maskinen, sladden eller kontakten behöver lagas ska den skickas till en auktoriserad serviceverkstad. Kontakta säljaren om reparationerna täcks av garantin.

## FÖRKLARING AV GLASSMASKINENS DELAR

1. Motorenhet
2. På/av-knapp
3. Spole
4. Locket
5. Paddel
6. Skål
7. Sladd och kontakt
8. Låsanordning
9. Hål för påfyllning
10. Låspinne (en på varje sida)



## INNAN DU ANVÄNDER GLASSMASKINEN FÖRSTA GÅNGEN

1. Ta bort allt emballage.
2. Rengör alla delar till maskinen innan du använder den första gången (se avsnittet "Rengöring").
3. Placera skålen (6) i frysen och låt den stå där i minst 8 timmar tills det är dags att göra glassen.

## SÅ HÄR ANVÄNDER DU GLASSMASKINEN

1. Sätt fast spolen (3) i motorenheten (1).
2. Sätt motorenheten i locket (4), så att låspinnarna på framsidan och sidorna av motorenheten passar i springorna på locket.
3. Sätt fast paddeln (5) på spolen.
4. Ta ut skålen (6) ur frysen.
5. Sänk ner locket med motorenheten, spolen och paddeln i skålen, så att de två låsanordningarna (8) befinner sig mitt emot de två låspinnarna (10) på skålens insida.
6. Du låser fast locket på skålen genom att skjuta låsanordningarna utåt, dvs. bort från motorenheten tills de sitter ihop med låspinnarna.

7. Du kan nu sätta på glassmaskinen med på/av-knappen (2).

**Viktigt:**

Maskinen måste sättas på innan glass- eller sorbetblandningen tillsätts, eftersom blandningen annars kan frysa helt, vilket gör det omöjligt för paddeln att röra sig!

8. Tillsätt glass- eller sorbetblandningen genom att hålla den genom hålet (9) i locket.

**Viktigt:**

När du håller blandningen i maskinen, se alltid till att det är minst 2,5 cm mellan blandningen och skålens överdel, eftersom blandningen expanderar under frysning.

9. Ställ nu in paddeln så att den vispar bladningen tills den har fått rätt konsistens. Detta tar normalt cirka 30 minuter.

**Viktigt:**

- Om maskinen körs i mer än cirka 40 minuter åt gången stannar motorn automatiskt (den inbyggda termostaten stänger av motorn). När motorn har svalnat startar den automatiskt igen. Därför rekommenderar vi att du stänger av motorn manuellt efter högst 30 minuters användning.

- Om blandningen blir för tjock ändrar maskinen automatiskt rotationsriktning för att undvika överhettning. Detta visar också att glassen är klar.

10. Stäng av maskinen och ta bort locket när glassen är klar. Den färdiga glassen är ganska mjuk i sin konsistens, så den kan serveras med en sked. Om du vill att glassen ska ha en tjockare konsistens lägger du skålen i frysen (vid -18 °C) i 30-60 minuter, beroende på hur tjock du vill att den ska vara.

## RECEPT SOM INSPIRERAR DIG

Innan du börjar göra glass

Du får ett bättre resultat om du följer dessa allmänna riktlinjer:

- Använd strösocker, eftersom det löses upp enkelt.
- Se till att du blandar alla ingredienser innan du börjar vispa dem i maskinen.
- Använd färsk frukt. Tvätta frukten noga, skala den och ta bort eventuell jord eller stenar efter behov.
- Använd färsk fruktjuice. Det gör att du får en starkare och fylligare smak.
- Fyll bara skålen halvvägs upp.

Du kan använda glassmaskinen för att göra många olika typer av glass, alla baserade på samma grundrecept. Med denna glass som grund kan du variera smakerna så mycket du vill.

### Grundrecept, mjölglass

3 pastöriserade äggulor  
350 ml mjölk  
70 g socker

Blanda ihop alla ingredienser i skålen och vispa blandningen väl med glassmaskinen.

### Tips:

Beroende på hur krämig du vill att glassen ska vara kan du byta ut mjölken antingen delvis eller helt mot grädde.

Du kan även ersätta yoghurt med mjölk för att göra yoghurtglass istället.

### Vaniljglass

Tillsätt en tesked vaniljsocker eller några droppar vaniljessens till grundreceptet.

### Glass med banansmak

Tillsätt 300 g mosad banan, 1/2 tesked citronjuice och en tesked vaniljsocker eller några droppar vaniljessens till grundreceptet.

### Mintchokladglass

Tillsätt 75 g riven choklad och några droppar pepparmintessens till grundreceptet.

## Glass med mangosmak

Tillsätt 350 g mango (i små bitar) och en tesked vaniljsocker eller några droppar vaniljessens till grundreceptet.

Häll sedan hela blandningen i skålen medan paddeln roterar. Frys blandningen tills den har fått önskad konsistens. Glassen är nu klar att servera.

## Grundrecept, sorbet

200 ml vatten  
200 g socker

Häll vatten i en kastrull, tillsätt sockret och rör tills sockret har lösts upp helt. Låt blandningen koka upp och koka sedan i 2 minuter. Ta bort kastrullen från plattan och låt den svalna.

## Citronsorbet

Tillsätt 200 ml citronjuice och juicen från en liten apelsin i grundblandningen.

## Ananassorbet

Tillsätt 200 g ananas, 1 tesked citronjuice och en tesked vaniljsocker eller några droppar vaniljessens till grundblandningen.

Häll sedan hela blandningen i skålen medan paddeln roterar. Frys blandningen tills den har fått önskad konsistens. Sorbetglassen är nu klar att servera.

## RENGÖRING

- Dra ut kontakten ur vägguttaget före rengöring.
- Lossa motorenheten (1) och torka den med en fuktig trasa.
- Rengör skålen (6), locket (4), paddeln (5) och spolen (3) i vatten som innehåller lite tvättmedel.
- Använd aldrig någon form av lösningsmedel eller starka eller slipande rengöringsmedel.

## TIPS FÖR MILJÖN

När en produkt innehållande elektronik inte längre fungerar, bör den skrotas med så liten påverkan som möjligt på miljön. Kokplattan tas om hand enligt gällande miljölagstiftning, i de flesta fall innebär det att lämna den bland elektronikskrotet på sopstationen.

## GARANTIN GÄLLER INTE

- Om du inte har följt ovanstående anvisningar.
- Om apparaten har använts på ett felaktigt sätt, om den blivit utsatt för våld eller om den blivit skadad på något annat sätt.
- Funktionsfel som beror på fel i eldistributionen.
- Om kokplattan har reparerats eller ändrats på något sätt eller av person utan behörighet.

På grund av vårt fortlöpande utvecklingsarbete både vad gäller funktion och design av våra produkter, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående meddelande.

## IMPORTÖR

Adexi Group

Med reservation för tryckfel.

## JOHDANTO

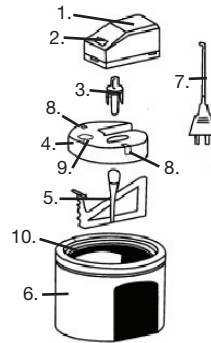
Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta jäätelökoneestasi. Suosittelemme myös, että säilytät nämä ohjeet. Näin voit perehtyä jäätelökoneen eri toimintoihin myöhemminkin.

## TURVAOHJEET

- Älä aseta moottoriosaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koske laitteeseen, virtajohtoon tai pistokkeeseen märillä tai kosteilla käsillä.
- Älä koskaan jätä laitetta vartioimatta, kun sen virta on kytkettynä päälle. Lasten tulisi käyttää laitetta vain aikuisen valvonnassa.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä.
- Älä vedä johdosta, kun irrotat pistoketta pistorasiasta. Ota sen sijaan kiinni pistokkeesta. Suojaa virtajohto ja laite lämmönlähteiltä, kuumilta esineiltä ja avotulelta.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vioittunut tai jos laite ei toimi oikein. Käytä vain valmistajan valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön.
- Älä yritä itse korjata laitetta. Jos laite, virtajohto tai virtapistoke on korjattava, vie laite korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Ota yhteyttä jälleenmyyjään, jos takuu korvaa korjauksen.

## JÄÄTELÖKONEEN OSAT

1. Moottoriosia
2. Käynnistys-/sammutuspainike
3. Pyöritysakseli
4. Kansi
5. Sekoitin
6. Kulho
7. Johto ja pistoke
8. Lukituslaite
9. Täyttöaukko
10. Lukitustappi (yksi kummallakin puolella)



## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

1. Poista kaikki pakkausmateriaali.
2. Puhdista laitteen kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kohta "Puhdistus").
3. Laita kulho (6) pakastimeen ja anna sen olla siellä vähintään 8 tuntia. Sen jälkeen voit ryhtyä valmistamaan jäätelöä.

## JÄÄTELÖKONEEN KÄYTTÖ

1. Kiinnitä pyöritysakseli (3) moottoriosaan (1).
2. Kiinnitä moottoriosia kanteen (4) siten, että moottoriosan edessä ja sivuilla olevat lukitustappit menevät kannen uriin.
3. Kiinnitä sekoitin (5) pyöritysakseliin.
4. Ota kulho (6) pakastimesta.



5. Laske kansi ja moottorios, pyöryksiksi sekä sekoitin kulhoon siten, että kaksi lukituslaitetta (8) asettuu kahta lukitustappia (10) vastapäätä kulhon sisällä.
6. Lukitse kansi tukevasti paikalleen kulhoon ja työnnä lukituslaitteita ulospäin eli pois päin moottoriosasta, kunnes ne kiinnittyvät lukitustappeihin.
7. Nyt voit kytkeä jäätelökoneeseen virran virtapainikkeella (2).

#### **Tärkeää:**

Laitteeseen on kytkettävä virta ennen jäätelö- tai sorbettiseoksen lisäämistä, koska muuten seos saattaa jäätyä möykyksi eikä sekoitin pääse pyörimään.

8. Lisää jäätelö- tai sorbettiseos kaatamalla se kannen aukon (9) kautta.

#### **Tärkeää:**

Kun kaadat seosta laitteeseen, tarkista, että seoksen pinnan ja kulhon yläreunan välinen etäisyys on vähintään 2,5 cm, sillä seos laajenee jäätyessään.

9. Anna sekoittimen pyörittää seosta, kunnes sen koostumus on sopiva. Tähän kuluu tavallisesti aikaa noin 30 minuuttia.

#### **Tärkeää:**

- Jos laitetta käytetään yhtäjaksoisesti yli 40 minuuttia, moottori pysähtyy automaattisesti (sisäinen termostaatti sammuttaa moottorin). Kun moottori on jäähtynyt, se käynnistyy automaattisesti uudelleen. Siksi suosittelemme pysäyttämään moottorin käsin 30 minuutin käytön jälkeen.
  - Jos seoksesta tulee liian paksua, laite muuttaa automaattisesti pyörimissuuntaa ylikuumenemisen estämiseksi. Se on myös merkki siitä, että jäätelö on valmista.
10. Kun jäätelö on valmista, katkaise laitteesta virta ja irrota kansi. Valmis jäätelö on koostumukseltaan melko pehmeää, joten sen voi annostella lusikalla. Jos haluat kovempaa jäätelöä, laita kulho pakastimeen (lämpötila -18

astetta) 30–60 minuutiksi sen mukaan, kuinka kovaa haluat jäätelön olevan.

## **JÄÄTELÖ- JA SORBETTIOHJEITA**

Ennen jäätelön valmistamisen aloittamista Saavutat paremman lopputuloksen, kun noudatat seuraavia yleisohjeita:

- Käytä hienoasokeria, koska se liukenee helposti.
- Sekoita kaikki ainekset keskenään, ennen kuin laitat ne laitteeseen pyörimään.
- Käytä kypsiä hedelmiä. Pese hedelmät huolellisesti, kuori ne ja poista mahdolliset siemenet tai kivet.
- Käytä aitoa hedelmämehua. Se antaa vahvemman ja täyteläisemmän maun.
- Täytä kulho vain puoleenväliin.

Voit valmistaa jäätelökoneella monia erilaisia jäätelöitä samaa perusohjetta soveltaen. Lisää tähän perusseokseen haluamiasi makuaineita.

### **Maitojäätelön perusohje**

3 munankeltuaista  
3,5 dl maitoa  
70 g sokeria

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja pyöritä seosta jäätelökoneessa.

### **Vinkkejä**

Voit korvata maidon osittain tai kokonaan kermalla sen mukaan, kuinka kermaista jäätelöä haluat.

Voit myös valmistaa jogurttijäätelöä käyttämällä maidon sijaan jogurttia.

### **Vaniljajäätelö**

Lisää perusseokseen teelusikallinen vaniljasokeria tai muutama pisara vaniljaesanssia.

### **Banaanijäätelö**

Lisää perusseokseen 300 g soseutettua banaania, 1/2 teelusikallista sitruunamehua ja yksi teelusikallinen vaniljasokeria tai muutama pisara vaniljaesanssia.

## **Minttusuklaajäätelö**

Lisää perusseokseen 75 g raastettua suklaata ja muutama pisara piparminttuesanssia.

## **Mangojäätelö**

Lisää perusseokseen 350 g mangoa (pieninä paloina) ja teelusikallinen vaniljasokeria tai muutama pisara vaniljaesanssia.

Kaada koko seos kulhoon sekoittimen pyöriessä. Anna seoksen jäätyä, kunnes sen koostumus on sopiva. Sen jälkeen jäätelö on valmista tarjoiltavaksi.

## **Sorbetin perusohje**

2 dl vettä  
200 g sokeria

Kaada vesi kattilaan, lisää sokeri ja sekoita, kunnes sokeri on kokonaan liuennut. Kuumenna kiehuvaksi ja anna kiehua 2 minuuttia. Ota kattila levyltä ja anna jäähtyä.

## **Sitruunasorbetti**

Lisää perusseokseen 2 dl sitruunamehua ja pienen appelsiinin mehu.

## **Ananassorbetti**

Lisää perusseokseen 200 g ananasta, yksi teelusikallinen sitruunamehua ja yksi teelusikallinen vaniljasokeria tai muutama pisara vaniljaesanssia.

Kaada koko seos kulhoon sekoittimen pyöriessä. Anna seoksen jäätyä, kunnes sen koostumus on sopiva. Tämän jälkeen sorbetti on valmista tarjoiltavaksi.

## **PUHDISTUS**

- Irrota pistoke pistorasiasta laitteen puhdistuksen ajaksi.
- Irrota moottoriossa (1) ja pyyhi se kostealla liinalla.
- Puhdista kulho (6), kansi (4), sekoitin (5) ja pyöritys akseli (3) vedessä, johon on lisätty vähän astianpesuainetta.

- Älä käytä minkäänlaista liuotinta tai vahvaa puhdistus- tai hankausainetta.

## **YMPÄRISTÖN HUOMIOIMINEN**

Kun elektroninen laite ei enää ole käyttökelpoinen, se on hävitettävä siten, että ympäristölle aiheutuu mahdollisimman vähän haittaa. Laite on hävitettävä paikallisten säännösten mukaisesti. Sähkölaitteet voi usein toimittaa paikalliseen kierrätyskeskukseen.

## **TAKUU EI KATA VAURIOITA, JOS:**

- edellä mainittuja ohjeita ei ole noudatettu
- laitetta on käytetty vastoin ohjeita, laitteen käsittelyssä on käytetty liikaa voimaa tai laite on muulla tavoin vaurioitunut
- sähköverkon puutteet ovat aiheuttaneet virheitä tai vikoja,
- laitetta on korjannut tai muuttanut sellainen henkilö, jolla ei ole asianmukaista valtuutusta.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi varaamme itsellemme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

## **MAAHANTUOJA**

Adexi Group

Emme vastaa painovirheistä.

## INTRODUCTION

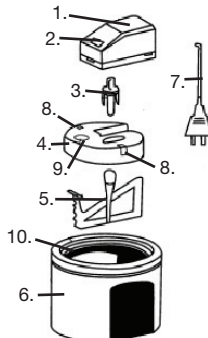
To get the best out of your new ice cream maker, please read through these instructions carefully before using it for the first time. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of your ice cream maker.

## SAFETY MEASURES

- The motor unit, cord or plug must not be placed in water or any other liquid.
- Never touch the appliance, cord or plug with wet or damp hands.
- Never leave the appliance unattended when it is switched on. Children should be supervised when using it.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug. Keep the cord and appliance away from heat sources, hot objects and naked flames.
- Never use the appliance if it, the cord or plug is damaged or if the appliance is not functioning correctly. Only use accessories manufactured or recommended by the manufacturer.
- The appliance is for indoor use only.
- Never try to repair the appliance yourself. If the appliance, cord or plug needs to be repaired, it should be taken to an authorised service centre. Contact your retailer if the repairs fall under the terms of the guarantee.

## KEY TO THE ICE CREAM MAKER PARTS

1. Motor unit
2. On/off button
3. Spindle
4. Lid
5. Paddle
6. Bowl
7. Cord and plug
8. Locking device
9. Filling hole
10. Dowel (one on each side)



## BEFORE USING THE ICE CREAM MAKER FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packaging material.
2. Clean all parts of the machine before using it for the first time (see "Cleaning" section).
3. Place the bowl (6) in a freezer, and leave it there for at least 8 hours, until you are ready to make ice cream.

## HOW TO USE THE ICE CREAM MAKER

1. Fit the spindle (3) into the motor unit (1).
2. Fit the motor unit into the lid (4), so the dowels at the front and sides of the motor unit fit into the slots in the lid.
3. Fit the paddle (5) onto the spindle.
4. Remove the bowl (6) from the freezer.
5. Lower the lid with motor unit, spindle and paddle down into the bowl, so the two locking devices (8) are opposite the two dowels (10) on the inside of the bowl.
6. To lock the lid firmly in place on the bowl, push the locking devices outwards, i.e. away from the motor unit, until they connect with the dowels.
7. You can now switch the ice cream maker on using the on/off button (2).

**Important:**

The machine must be switched on before the ice cream or sorbet mixture is added, as otherwise the mixture may freeze solid, making it impossible for the paddle to turn!

8. Add the ice cream or sorbet mixture by pouring it through the hole (9) in the lid.

**Important:**

When pouring mixture into the machine, always ensure that there is at least 2.5 cm between the mixture and the top of the bowl, as the mixture expands as it freezes.

9. Now set the paddle to churn the mixture until it reaches the desired consistency. This normally takes approximately 30 minutes.

**Important:**

- If the machine runs for more than approximately 40 minutes at a time, the motor will stop automatically (the built-in thermostat will switch the motor off). Once the motor has cooled down, it will start up again automatically. Therefore we recommend that you switch the motor off manually after a maximum of 30 minutes' running.
  - If the mixture becomes too thick, the machine will automatically change the direction of rotation to avoid overheating. This also indicates that the ice cream is ready.
10. Once the ice cream is ready, switch off the machine and remove the lid. The finished ice cream is quite soft in consistency, so it can be served using a spoon. If you wish the ice cream to have a firmer consistency, transfer the bowl to the freezer (at -18°C) for 30-60 minutes, depending on how firm you want it to be.

**RECIPES TO INSPIRE YOU**

Before you start making ice cream

You will achieve a better result if you follow these general instructions:

- Use caster sugar, as it dissolves easily.
- Make sure you mix all the ingredients together before you start to churn them in the machine.
- Use ripe fruit. Wash fruit thoroughly, peel it, and remove any pips or stones as necessary.
- Use pure fruit juice. This produces a stronger and richer flavour.
- Only fill the bowl halfway up.

You can use the ice cream maker to make many different types of ice cream, all from the same basic recipe. Based on this ice cream, you can vary the flavours as much as you want:

**Basic recipe, dairy ice cream**

3 pasteurised egg yolks  
350 ml milk  
70 g sugar

Mix all the ingredients together in the bowl, and churn the mixture well using the ice cream maker.

**Tips!**

Depending on how creamy you want the ice cream to be, you can replace the milk either partially or wholly with double cream. You can also substitute yoghurt for the milk to make yoghurt ice cream instead.

**Vanilla ice cream**

Add a teaspoon of vanilla sugar or a few drops of vanilla essence to the basic recipe.

**Banana ice cream**

Add 300 g mashed banana, 1/2 teaspoon lemon juice and a teaspoon of vanilla sugar or a few drops of vanilla essence to the basic recipe.

### **Chocolate mint ice cream**

Add 75 g grated chocolate and a few drops of peppermint essence to the basic recipe.

### **Mango ice cream**

Add 350 g mango (in small chunks) and a teaspoon of vanilla sugar or a few drops of vanilla essence to the basic recipe

Then pour the entire mix into the bowl while the paddle is rotating. Allow the mixture to freeze until it reaches the desired consistency. The ice cream is now ready to serve.

### **Basic recipe, sorbet**

200 ml water  
200 g sugar

Pour the water into a saucepan, add the sugar, and stir until the sugar is completely dissolved. Bring to the boil and allow to boil for 2 minutes. Remove the pan from the heat and allow to cool.

### **Lemon sorbet**

Add 200 ml lemon juice and the juice of a small orange to the basic mix.

### **Pineapple sorbet**

Add 200 g pineapple, 1 teaspoon lemon juice and a teaspoon of vanilla sugar or a few drops of vanilla essence to the basic mix.

Then pour the entire mix into the bowl while the paddle is rotating. Allow the mixture to freeze until it reaches the desired consistency. The sorbet is now ready to serve.

### **CLEANING**

- Remove the plug from the socket before cleaning.
- Detach the motor unit (1), and wipe with a damp cloth.
- Clean the bowl (6), lid (4), paddle (5) and spindle (3) in water with a small amount of detergent added.
- You must not use any form of solvent, or strong or abrasive cleaning agent.

### **ENVIRONMENTAL TIP**

An electronic appliance should, when it is no longer capable of functioning be disposed with least possible environmental damage. The appliance should be disposed according to the local regulations in your municipality, in most cases you can discharge the appliance at your local recycling center.

### **THE WARRENTY DOES NOT COVER**

- If the above points have not been observed.
- If the appliance has not been properly maintained, if force has been used against it or if it has been damaged in any other way.
- Errors or faults owing to defects in the distribution system.
- If the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorized.

Owing to our constant development of our products on both functionality and design we reserve the right to change the product without preceding notice.

### **IMPORTER**

Adexi Group

We take reservation for printing errors.  
printing errors

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung bitte vor der Inbetriebnahme vollständig durch.

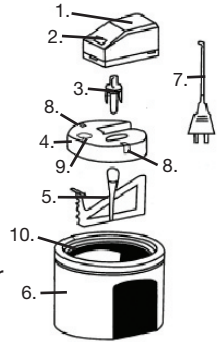
Heben Sie die Anleitung auf, damit Sie bei Bedarf darin nachschlagen können.

### SICHERHEITSHINWEISE

- Motoreinheit, Kabel und Stecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Berühren Sie Gerät, Stecker oder Kabel nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.
- Bei Nichtgebrauch Netzstecker ziehen.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie stattdessen am Stecker.
- Kabel und Gerät dürfen nicht in der Nähe von Wärmequellen, heißen Gegenständen oder offenem Feuer aufgestellt und betrieben werden.
- Bei defektem Kabel oder defektem bzw. nicht ordnungsgemäß funktionierendem Gerät darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Verwenden Sie nur vom Hersteller angefertigtes oder empfohlenes Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von einer Fachwerkstatt ausgeführt werden. Wenn die Reparatur unter die Garantiebedingungen fällt, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

## Die Komponenten der Eismaschine

1. Motoreinheit
2. Betriebsschalter
3. Spindel
4. Deckel
5. Rührvorrichtung
6. Behälter
7. Kabel und Stecker
8. Sicherheitssperre
9. Einfüllöffnung
10. Pastsstifte (an beiden Seiten)



### Vor der Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie alle Verpackungsreste.
2. Säubern Sie alle Teile (vgl. Abschnitt „Reinigung“).
3. Stellen Sie den Behälter (6) in den Gefrierschrank. Er muss mindestens acht Stunden im Gefrierschrank bleiben, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen können.

### Bedienung

1. Stecken Sie die Spindel (3) in die Motoreinheit (1).
2. Setzen Sie die Motoreinheit auf den Deckel (4). Die Pastsstifte der Motoreinheit müssen in die Aussparungen des Deckels gesteckt werden.
3. Setzen Sie die Rührvorrichtung (5) auf die Spindel.
4. Nehmen Sie den Behälter (6) aus dem Gefrierschrank.
5. Setzen Sie Deckel (mit Motoreinheit), Spindel und Rührvorrichtung auf den Behälter. Dabei müssen die beiden Sicherheitssperren (8) an den beiden Pastsstiften (10) an der Innenseite des Behälters ausgerichtet werden.

6. Drücken Sie die Sicherheitssperren nach außen, bis sie auf den Passstiften sitzen. Dadurch wird der Behälter sicher verschlossen.
7. Schalten Sie die Eismaschine mit dem Betriebsschalter (2) ein.

### **Wichtig:**

Die Maschinen muss vor dem Einfüllen der Zutaten eingeschaltet werden, da die Zutaten sonst so schnell einfrieren würden, dass sich die Rührvorrichtung nicht drehen kann.

8. Gießen Sie die Zutaten durch die Öffnung (9) im Deckel.

### **Wichtig:**

Der Behälter darf nie vollständig gefüllt werden, da sich die Mischung beim Einfrieren ausdehnt. Zwischen Deckel und Füllstand muss ein Mindestabstand von 2,5 cm gewährleistet sein.

9. Lassen Sie die Eismaschine eingeschaltet, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (meist nach ca. 30 Minuten).

### **Wichtig:**

- Nach ca. 40 wird die Maschine automatisch vom Temperaturfühler ausgeschaltet. Da das Gerät nach Abkühlen des Motors automatisch wieder eingeschaltet wird, sollten Sie die Maschine immer nach 30 Minuten ausschalten.
  - Wenn die Mischung zu dickflüssig wird, ändert das Gerät automatisch die Rührrichtung, um ein Überhitzen des Motors zu verhindern. In der Regel ist Eiskrem jetzt bereits fertig.
10. Schalten Sie die Maschine aus und nehmen Sie den Deckel ab. Die Eiskrem hat eine weiche Konsistenz und kann mit einem Löffel portioniert werden. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, stellen Sie den Behälter in den Gefrierschrank. Bei einer Temperatur von -18 °C kann der Behälter, je nach gewünschter Konsistenz, nach 30 bis 60 Minuten aus

dem Gefrierschrank genommen werden.

## **REZEPTE**

### **Wichtige Hinweise**

Die folgenden Tipps helfen Ihnen bei der Eiszubereitung:

- Verwenden Sie normalen Zucker, da er sich sehr schnell auflöst.
- Mischen Sie alle Zutaten sorgfältig, bevor Sie sie in die Maschine geben.
- Verwenden Sie reife Früchte. Waschen Sie die Früchte sorgfältig und entfernen Sie die Schale, die Kerne und andere feste Bestandteile.
- Verwenden Sie reinen Fruchtsaft (direkt gepresst), da dieser ein intensives und natürliches Aroma hat.
- Füllen Sie den Behälter nur zur Hälfte.

Sie können das nachstehende Basisrezept als Grundlage für Ihre eigenen Rezepte verwenden und Eis in ganz unterschiedlichen Geschmacksrichtungen herstellen.

### **Basisrezept, Milcheis**

3 Eigelb  
350 ml Milch  
70 g Zucker

Mischen Sie alle Zutaten, schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die Zutaten hinzu.

### **Tipps**

Durch die (teilweise) Zugabe von Schlagsahne anstelle von Milch wird das Eis cremiger.  
Für Joghurteis verwenden Sie Joghurt statt Milch.

### **Vanilleeis**

Dem Basisrezept 1 Teelöffel Vanillezucker oder einige Tropfen Vanilleessenz hinzufügen.

## **Bananeneis**

Dem Basisrezept 300 g zerquetschte Bananen, 1/2 Teelöffel Zitronensaft und 1 Teelöffel Vanillezucker (bzw. einige Tropfen Vanilleessenz) hinzufügen.

## **Schoko-Minz-Eis**

Dem Basisrezept 75 g geraspelte Schokolade und einige Tropfen Pfefferminzessenz hinzufügen.

## **Mango-Eis**

Dem Basisrezept 350 g klein geschnittene Mangos, 1 Teelöffel Vanillezucker oder einige Tropfen Vanilleessenz hinzufügen.

Schalten Sie die Maschine ein und gießen Sie die Mischung durch die Öffnung im Deckel in die Maschine. Warten Sie, bis die Eiskrem die gewünschte Konsistenz hat und schalten Sie die Maschine wieder aus.

## **Basisrezept, Sorbet**

200 ml Wasser  
200 g Zucker

Das Wasser in einen Kochtopf gießen, Zucker hinzufügen und umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Flüssigkeit 2 Minuten aufkochen und anschließend abkühlen lassen.

## **Zitronensorbet**

Dem Basisrezept 200 ml Zitronensaft sowie den Saft einer kleinen Orange hinzufügen.

## **Ananas-Sorbet**

Dem Basisrezept 200 g Ananas, 1 Teelöffel Zitronensaft und 1 Teelöffel Vanillezucker (bzw. einige Tropfen Vanilleessenz) hinzufügen.

Schalten Sie die Maschine ein und gießen Sie die Mischung durch die Öffnung im Deckel in die Maschine. Warten Sie, bis das Sorbet die gewünschte Konsistenz hat und schalten Sie die Maschine wieder aus.

## **REINIGUNG**

- Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- Motoreinheit (1) abnehmen und mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.
- Behälter (6), Deckel (4), Rührvorrichtung (5) und Spindel (3) mit stark verdünntem Reinigungsmittel säubern.
- Verwenden Sie auf keinen Fall Lösungsmittel oder starke bzw. schmirgelnde Reinigungsmittel.

## **UMWELTTIPP**

Defekte Elektrogeräte sind umweltfreundlich zu entsorgen. Befolgen Sie die an Ihrem Wohnort geltenden Bestimmungen; meist können Elektrogeräte bei einer örtlichen Recyclingstelle abgegeben werden.

## **DIE GARANTIE ERLISCHT**

- wenn die obigen Hinweise nicht befolgt wurden
- bei nicht ordnungsgemäßer Wartung, bei Beschädigung durch unsachgemäße Behandlung oder Beschädigungen sonstiger Art
- bei Mängeln oder Defekten, die durch Fehler im Distributionssystem verursacht wurden.
- wenn das Gerät von einer nicht autorisierten Person repariert oder verändert wurde.

Unsere Produkte werden kontinuierlich weiterentwickelt und verbessert. Produktänderungen ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.

## **IMPORTEUR**

Adexi Group

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.



## WPROWADZENIE

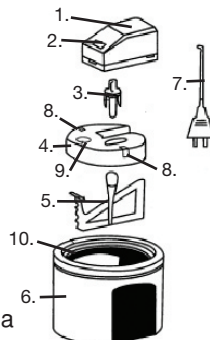
Przed pierwszym użyciem przeczytaj dokładnie niniejszą instrukcję, aby w pełni wykorzystać możliwości maszyny do lodów. Radzimy zachować tę instrukcję, aby w razie konieczności można było wrócić do zawartych w niej informacji na temat funkcji urządzenia.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Korpusu z silnikiem, kabla lub wtyczki nie wolno umieszczać w wodzie ani innej cieczy.
- Nie wolno dotykać urządzenia, kabla lub wtyczki mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Dzieci korzystające z urządzenia powinny znajdować się pod opieką dorosłych.
- Gdy urządzenie nie jest używane, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka nie należy ciągnąć za przewód. Należy trzymać za wtyczkę. Urządzenia i przewodu nie należy narażać na działanie źródeł ciepła, gorących przedmiotów lub ognia.
- W żadnym wypadku nie wolno używać urządzenia, jeżeli ono, kabel lub wtyczka są uszkodzone lub jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo. Można używać tylko akcesoriów wyprodukowanych lub zalecanych przez producenta.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Nie wolno naprawiać urządzenia samodzielnie. Jeżeli urządzenie, przewód lub wtyczka wymagają naprawy, powinna ona zostać przeprowadzona przez autoryzowany punkt serwisowy. W razie wystąpienia usterek objętych gwarancją skontaktuj się ze sprzedawcą.

## CZĘCI MASZYNY DO LODÓW

1. Korpus z silnikiem
2. Włącznik/wyłącznik
3. Oś obrotowa
4. Pokrywa
5. Łopatka
6. Pojemnik
7. Przewód i wtyczka
8. Blokada
9. Otwór do napełniania
10. Kołek (po obu stronach)



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM MASZYNY DO LODÓW

1. Zdejmij całość opakowania.
2. Przed pierwszym użyciem maszyny należy wyczyścić wszystkie części (zobacz rozdział „Czyszczenie”).
3. Umieść pojemnik (6) w zamrażarce i pozostaw go tam przez przynajmniej 8 godzin przed przystąpieniem do robienia lodów.

## OBSŁUGA MASZYNY DO LODÓW

1. Umieść oś obrotową (3) w korpusie z silnikiem (1).
2. Zamocuj korpus z silnikiem w pokrywie (4) tak, aby kołki z przodu i po bokach korpusu z silnikiem pasowały do otworów w pokrywie.
3. Załóż łopatkę (5) na osi obrotowej.
4. Wyjmij pojemnik (6) z zamrażarki.
5. Wsuń pokrywę razem z korpusem z silnikiem, osią obrotową i łopatką do pojemnika tak, aby dwie blokady (8) znajdowały się na przeciw dwóch kołków (10) w wewnętrznej części pojemnika.
6. Aby dokładnie zamocować pokrywę na pojemniku, naciśnij blokady na zewnątrz, tzn. w kierunku od korpusu z silnikiem, aż połączą się z kołkami.

- Można teraz włączyć maszynę do lodów za pomocą włącznika/wyłącznika (2).

**Ważne:**

Maszyna musi być włączona, zanim zostanie dodana mieszanka do produkcji lodów lub sorbetu, ponieważ w przeciwnym wypadku składniki mogą zamarznąć, uniemożliwiając ruch łopatki.

- Dodaj mieszankę do produkcji lodów lub sorbetu, nalewając ją przez otwór (9) w pokrywie.

**Ważne:**

Podczas nalewania mieszanki do maszyny, należy zawsze uważać, aby zachować przynajmniej 2,5 cm odległości między mieszanką a krawędzią pojemnika, ponieważ mieszanka rozszerza się podczas zamrażania.

- Następnie włącz mieszanie na tak długo, aż składniki osiągną wymaganą konsystencję. Zazwyczaj zajmuje to około 30 minut.

**Ważne:**

- Jeżeli maszyna jest włączona dłużej niż 40 minut, silnik zostanie automatycznie zatrzymany (wbudowany termostat wyłączy silnik). Po ochłodzeniu silnika, maszyna automatycznie włączy się ponownie. Z tego powodu zalecamy ręczne wyłączenie silnika maksymalnie po 30 minutach pracy.

- Jeżeli mieszanka stanie się zbyt gęsta, maszyna automatycznie zmieni kierunek obrotów, aby uniknąć przegrzania. Oznacza to również, że lody są gotowe.

- Gdy lody są gotowe, należy wyłączyć maszynę i zdjąć pokrywę. Gotowe lody mają miękką konsystencję, można więc nakładać je łyżką. Aby osiągnąć twardszą konsystencję, należy umieścić pojemnik w zamrażarce (w temp. -18oC) na 30-60 minut, w zależności od pożądanego stopnia zmrożenia.

## INSPIRUJĄCE PRZEPISY

Przed rozpoczęciem przygotowywania lodów

Lepsze rezultaty można osiągnąć przestrzegając następujących wskazówek:

- Używaj cukru pudru, ponieważ łatwiej się rozpuszcza.
- Należy wymieszać wszystkie składniki przed rozpoczęciem ich wyrabiania w maszynie.
- Używaj dojrzałych owoców. Dokładnie umyj owoce, obierz i w razie potrzeby usuń pestki.
- Używaj czystego soku owocowego. Nadaje on mocniejszy i bogatszy smak.
- Napełniaj pojemnik tylko w połowie.

Maszynę do lodów można wykorzystać do produkcji różnych rodzajów lodów, wykorzystując jeden podstawowy przepis. Na podstawie tego przepisu, można dowolnie zmieniać smaki:

### Podstawowy przepis, lody mleczne

3 pasteryzowane żółtka jajek  
350 ml mleka  
70 g cukru

Wymieszaj wszystkie składniki w pojemniku, a następnie wyrób mieszankę za pomocą maszyny do lodów.

### Wskazówki!

W zależności od tego, jak bardzo kremowe mają być lody, mleko można częściowo lub całkowicie zastąpić śmietaną kremową. Mleko można również zastąpić jogurtem, aby przygotować lody jogurtowe.

### Lody waniliowe

Do podstawowego przepisu dodaj łyżeczkę cukru waniliowego lub kilka kropli olejku waniliowego.

### Lody bananowe

Do podstawowego przepisu dodaj 300 g ugniecionych bananów, 1 łyżeczkę soku cytrynowego oraz łyżeczkę cukru waniliowego lub kilka kropli olejku waniliowego.

### **Lody czekoladowo-miętowe**

Do podstawowego przepisu dodaj 75 g utartej czekolady oraz kilka kropli olejku miętowego.

### **Lody mango**

Do podstawowego przepisu dodaj 350 g mango (w małych kawałkach) oraz łyżeczkę cukru waniliowego lub kilka kropli olejku waniliowego.

Następnie przelej całą mieszankę do pojemnika przy obracającej się łopatkce. Poczekaj, aż mieszanka zamrozi się i osiągnie wymaganą konsystencję. Lody są teraz gotowe do podania.

### **Podstawowy przepis, sorbet**

200 ml wody  
200 g cukru

Nalej wodę do garnka, dodaj cukru, a następnie mieszaj, aż cukier całkowicie się rozpuści. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez 2 minuty. Zdejmij garnek z kuchenki i odczekaj, aż ostygnie.

### **Sorbet cytrynowy**

Do podstawowej mieszanki dodaj 200 ml soku cytrynowego i sok z małej pomarańczy.

### **Sorbet ananasowy**

Do podstawowej mieszanki dodaj 200 g ananasa, 1 łyżeczkę soku cytrynowego oraz łyżeczkę cukru waniliowego lub kilka kropli olejku waniliowego.

Następnie przelej całą mieszankę do pojemnika przy obracającej się łopatkce. Poczekaj, aż mieszanka zamrozi się i osiągnie wymaganą konsystencję. Sorbet jest teraz gotowy do podania.

### **CZYSZCZENIE**

- Przed czyszczeniem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Wyjmij korpus z silnikiem (1) i wyczyść wilgotną ściereczką.

- Wyczyść pojemnik (6), pokrywę (4), łopatkę (5) i osłobrotową (3) wodą z małą ilością detergentu.
- Nie wolno korzystać z jakichkolwiek rozpuszczalników bądź środków czyszczących o silnym działaniu lub ściernych.

### **OCHRONA RODOWISKA**

Jeśli urządzenie nie nadaje się już do dalszego użytku, należy je zutylizować w sposób najmniej szkodliwy dla środowiska naturalnego. Należy to zrobić zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju lub dostarczyć urządzenie do najbliższego punktu utylizacji odpadów.

### **GWARANCJA NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PRZYPADKÓW:**

- Jeśli powyższe zalecenia nie były przestrzegane.
- Jeśli urządzenie było eksploatowane niewłaściwie, podczas jego obsługi używano siły lub zostało ono w inny sposób uszkodzone.
- Jeśli uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie było skutkiem niewłaściwej dystrybucji.
- Jeśli naprawy lub jakiegokolwiek modyfikacje urządzenia zostały dokonane przez osoby nieupoważnione.

W związku z procesem ciągłego doskonalenia produktów pod względem ich funkcjonalności i konstrukcji firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach bez uprzedniego powiadomienia.

### **IMPORTER**

Adexi Group

Importer nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy w druku.

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>