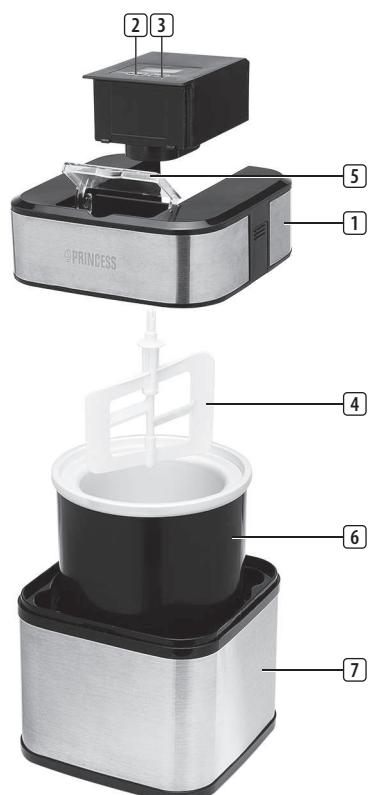




**Ice cream maker**  
01.282605.01.001

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



[WEEE Logo]



## EN Instruction manual

### SAFETY

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

  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - Bed and breakfast type environments.
  - Farm houses.

- Accessories, other than those supplied with the appliance cannot be used.

### PARTS DESCRIPTION

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

### BEFORE THE FIRST USE

- Wash the freezer bowl and mixing paddle in warm soapy water. Be sure to rinse and dry all parts thoroughly.
- Wipe the motor unit with a moist cloth.
- Do not immerse the motor unit in water or any other liquid.
- Do not put the motor unit in the dishwasher.

### USE

#### Freezing the cooling container

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

#### Assembling the appliance

- Hold the motor unit upside down and insert the paddle shaft into the hole.
- Take the freezer bowl out of the freezer, make sure it is completely frozen. Place the already mounted lid with motor unit and paddle on the freezer bowl.
- Take the freezer bowl out of the freezer, make sure it is completely frozen, place the freezer bowl in the housing. Place the already mounted motor unit and paddle on the housing, make sure the lock clip will lock the motor unit.
- Use the timer button to choose the desired time to prepare.
- Use the start/pause button to start the appliance.
- Pour the ingredients through the feeder hole into the freezer bowl.
- NOTE: THE ENGINE OPERATES SLOW AND RATTLING THIS IS BECAUSE A RETARDER ON THE ENGINE.
- Note: home-made ice-cream will not have the same consistency as hard, store-bought ice-cream. The consistency will be more soft and creamy. To make the ice-cream harder use a rubber spatula or wooden spoon and remove the ice cream from the cooling container into a sealed container. Place this container back into the freezer for several hours, or until ice-cream becomes hard.
- It is goodzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met eetwaren.
- Het is goedzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met eetwaren.

#### CLEANING AND MAINTENANCE

- The freezer bowl and paddle can be cleaned with warm water and mild detergent. The motor unit can be cleaned by using a damp cloth.

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

### RECIPES

#### Custard based vanilla ice cream

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

#### Raspberry yoghurt ice

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

#### Lemon sorbet

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

### ENVIRONMENT



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

### Support

You can find all available information and spare parts at [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

## NL Gebruiksaanwijzing

### VEILIGHEID

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

- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Use the timer button to choose the desired time to prepare.
- Use the start/pause button to start the appliance.
- Pour the ingredients through the feeder hole into the freezer bowl.

- NOTE: THE ENGINE OPERATES SLOW AND RATTLING THIS IS BECAUSE A RETARDER ON THE ENGINE.
- Note: home-made ice-cream will not have the same consistency as hard, store-bought ice-cream. The consistency will be more soft and creamy. To make the ice-cream harder use a rubber spatula or wooden spoon and remove the ice cream from the cooling container into a sealed container. Place this container back into the freezer for several hours, or until ice-cream becomes hard.

### ASSEMBLING THE APPARATUS

- Hold the motor unit upside down and insert the paddle shaft into the hole.
- Take the freezer bowl out of the freezer, make sure it is completely frozen. Place the already mounted lid with motor unit and paddle on the freezer bowl.
- Take the freezer bowl out of the freezer, make sure it is completely frozen, place the freezer bowl in the housing. Place the already mounted motor unit and paddle on the housing, make sure the lock clip will lock the motor unit.
- Use the timer button to choose the desired time to prepare.
- Use the start/pause button to start the appliance.
- Pour the ingredients through the feeder hole into the freezer bowl.
- NOTE: THE ENGINE OPERATES SLOW AND RATTLING THIS IS BECAUSE A RETARDER ON THE ENGINE.
- Note: home-made ice-cream will not have the same consistency as hard, store-bought ice-cream. The consistency will be more soft and creamy. To make the ice-cream harder use a rubber spatula or wooden spoon and remove the ice cream from the cooling container into a sealed container. Place this container back into the freezer for several hours, or until ice-cream becomes hard.
- It is goodzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met eetwaren.
- Het is goedzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met eetwaren.

- The freezer bowl and paddle can be cleaned with warm water and mild detergent. The motor unit can be cleaned by using a damp cloth.

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

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- Personelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed&Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.

- Gebruik uitsluitend de bij het apparaat geleverde accessoires.

### ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Motorunit
2. Tijmerknop
3. Start/pauze-knop
4. Peddel
5. Vergrendelingsklem
6. Vrieskom
7. Behuizing

### VOORAFGAANDE AAN HET EERSTE GEBRUIK

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

### GEBRUIK

#### De koelbak invriezen

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

#### Het apparaat in elkaar zetten

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

#### REINIGING EN ONDERHOUD

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

#### RECEPTEN

#### Vanille-ijs

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

#### Frambozenijs

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

#### Citroensorbet

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

#### MILIEU

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

#### Support

- U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.

- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Beaufsichtigung benutzen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt zurückgelassen wird sowie vor dem Zusammenbau, der Zerlegung oder Reinigung.

- Es ist absolut notwendig, das Gerät immer sauber zu halten, weil es in direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln kommt.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

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

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

#### TEILEBESCHREIBUNG

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

**VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**  
• Waschen Sie die Einfriertablett und das Mischpaddel in warmem Seifenwasser. Achten Sie darauf, dass alle Teile gründlich gespült und getrocknet werden.  
• Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.  
• Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.  
• Geben Sie weder Motoreinheit noch ein anderes Teil in den Geschirrspüler.

#### GEBRAUCH

##### Den Kühlbehälter einfrieren

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

##### Zusammenbauen des Geräts

- Halten Sie die Motoreinheit auf dem Kopf und setzen Sie die Paddelwelle in das Loch ein.
- Nehmen Sie die Einfriertablett aus dem Gefrierschrank und stellen Sie sicher, dass der Schaleninhalt vollständig gefroren ist. Setzen Sie den bereits angebrachten Deckel mit der Motoreinheit und dem Paddel auf die Einfriertablett.
- Nehmen Sie die Einfriertablett aus dem Gefrierschrank und stellen Sie sicher, dass der Schaleninhalt vollständig gefroren ist. Setzen Sie die Einfriertablett in das Gehäuse. Setzen Sie die bereits montierte Motoreinheit und das Paddel auf das Gehäuse auf und achten Sie darauf, dass die Motoreinheit durch die Sicherungsclips gesichert wird.
- Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit mit der Timer-Taste ein.
- Drücken Sie auf die Start-/Pause-Taste, um das Gerät zu starten.
- Gießen Sie die Inhaltsstoffe durch die Einfüllöffnung in die Einfriertablett.
- HINWEIS: DER MOTOR LÄUFT LANGSAM UND KLAPPERT; DIES LIEGT AN DER MOTORBREMSE.
- Hinweis: Zu Hause hergestellte Eiscreme hat nicht die gleiche Konsistenz wie hier im Geschäft gekauft Eiscreme. Die Konsistenz ist weicher und cremiger. Um härtere Eiscreme zu erhalten, verwenden Sie einen Gummispachtel oder einen Holzlöffel und entfernen Sie die Eiscreme aus dem Kühlbehälter und geben Sie sie in einen dichten Behälter. Stellen Sie diesen Behälter wieder mehrere Stunden lang oder bis zum Erhärten der Eiscreme in den Gefrierschrank.

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

#### REZEPTE

##### Eiscreme auf Vanillebasis

- Eigelb von 3 Eiern
- 50 bis 60 Gramm Streuzucker
- 200 ml teilentrahmt Milch
- 100 ml Doppelrahm
- ein paar Tropfen Vanilleessenz
- 1. Geben Sie das Eigelb und den Zucker in eine Glasschüssel und vermischen Sie das Ganze.
- 2. Verwenden Sie ein Soßenpfännchen, um die Milch langsam zum Siedepunkt zu bringen. Gießen Sie dann das Ei auf die Mischung.
- 3. Geben Sie die Mischung in die Pfanne und röhren Sie gleichmäßig, bis sich die Mischung verdickt und einen Film über der Löffelrückseite bildet.

- 4. Achten Sie darauf, dass das Ganze nicht kocht!
- 5. Röhren Sie die Creme und Vanilleessenz um.
- 6. Gießen Sie die Mischung bei laufendem Paddel in die Einfriertablett.
- 7. Lassen Sie das Ganze einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

##### Himbeer-Joghurt-Eiscreme

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

##### Zitronensorbet

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

#### UMWELT

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

#### Support

Sammlbare verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

## ES Manual de instrucciones

#### SEGURIDAD

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

- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin ser supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- No deje que los niños usen el dispositivo sin supervisión.

- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.
- Desconecte siempre el dispositivo de la alimentación si está sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento porque entra en contacto directo con los alimentos.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:

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

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

#### DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

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

#### ANTES DEL PRIMER USO

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

#### USO

##### Congelación del recipiente de refrigeración

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

##### Montaje del aparato

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

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

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

##### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El recipiente para el congelador y la paleta se pueden limpiar con agua templada y detergente suave. La unidad del motor se puede limpiar utilizando un paño húmedo.
- No coloque ninguna pieza en el lavavajillas. Nunca sumerja el motor en agua.

- Asegúrese de que todas las piezas se hayan secado por completo.
- No ponga nunca el recipiente para el congelador en el congelador cuando todavía esté húmedo.

- No guarde nunca la paleta de mezclar ni el eje de paletas en el congelador.

#### RECETAS

##### Helado de vainilla con base de crema

- 3 yemas de huevo
- 50 a 60 gramos de azúcar en polvo
- 200 ml de leche semidesnatada
- 100 ml de nata para montar
- unas gotas de esencia de vainilla
- 1. Coloque las yemas y el azúcar en un recipiente de cristal y mézclelas.
- 2. Utilice una sartén para llevar la leche al punto de ebullición y a continuación vierta el huevo en la mezcla.
- 3. Coloque la mezcla en la sartén y remueva continuamente hasta que se espese y forme una capa sobre la parte posterior de la cuchara.
- 4. Asegúrese de que no hierva.
- 5. Añada la nata y la esencia de vainilla sin dejar de remover.
- 6. Vierta la mezcla en el recipiente para el congelador con la paleta en marcha.
- 7. Deje que se congele hasta conseguir la consistencia deseada.

##### Helado de yogur de fresas

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

##### Sorbet de limón

- 150 ml de zumo de limón
- el zumo de media naranja
- 210 gramos de azúcar granulado
- 210 ml de agua
- 1 clara de huevo
- 1. Caliente los zumos, el agua y el azúcar en un cazo.
- 2. Remueva bien hasta que hiervan y manténgalo en ese estado durante 2-3 minutos.
- 3. Deje que se enfrie.
- 4. Añada el huevo a la mezcla en el cazo y mézclelos.
- 5. Vierta la mezcla en el recipiente refrigerado (mientras gira la paleta).

#### MEDIO AMBIENTE

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

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

#### Soporte

Puede encontrar toda la información y recambios en [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

## PT Manual de Instruções

#### SEGURANÇA

- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelos danos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, ou seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.

#### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

#### RECETAS

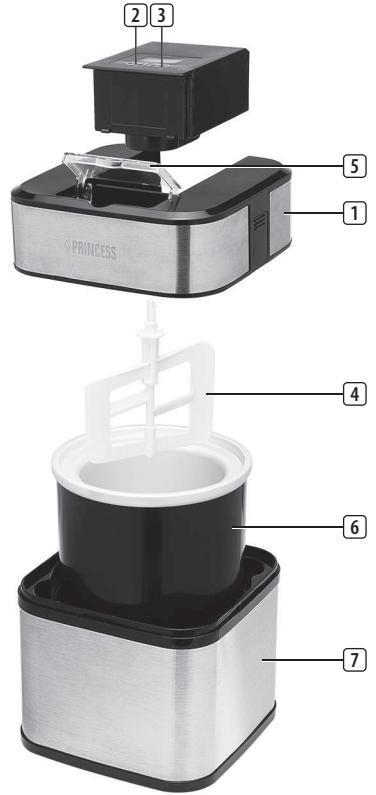
##### Helado de baunilha com base de creme

- 3 gemas
- 50 a 60 gramos de açúcar em pó
- 200 ml de leite meio-gordo
- 100 ml de natas
- algumas gotas de aroma de baunilha
- 1. Coloque as gemas e o açúcar num recipiente de vidro e misture.
- 2. Utilize uma panela para fervê lentamente o leite e, em seguida, verta-o no ovo misturado.
- 3. Coloque a mistura numa panela e mexa constantemente até que a mistura espesse e forme uma camada na parte posterior da colher.
- 4. Certifique-se de que não ferva.
<li



**Ice cream maker**  
 01.282605.01.001

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



[WEEE Logo]



[www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

© Princess 2018

- 1. Frulla i lamponi.
- 2. Per un risultato più morbido, rimuovi i semi con il colino.
- 3. Aggiungi lo zucchero e lo yogurt naturale e mescola.
- 4. Versa il composto nella ciotola congelante con la pala in funzione.
- 5. Lascia congelare fino a che è raggiunta la consistenza desiderata.

#### Sorbetto al limone

- 150 ml di succo di limone
- Succo di ½ arancia
- 210 grammi di zucchero granulato
- 210 ml acqua
- 1 bianco d'uovo

- 1. Riscalda i succhi, l'acqua e lo zucchero in una padella.
- 2. Mescola bene fino all'ebollizione e lasciarlo stare in questo modo per 2-3 minuti.
- 3. Lascialo raffreddare.
- 4. Aggiungi l'uovo nella padella e mescola.
- 5. Versa il composto nella ciotola raffreddata (mentre fai girare la lama).

#### AMBIENTE

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

#### Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

## SV Instruktionshandbok

#### SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat får endast användas för hushållsanvändning och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstärk de risker som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn särskilt inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt inte barn använda enheten utan tillsyn.
- Stäng av apparaten och koppla från strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller delar som rör sig under användning.
- Koppla alltid bort enheten från eluttaget om den lämnas obebokad och innan montering, demontering eller rengöring.
- Det är absolut nödvändigt att apparaten alltid är ren efter som den kommer i direkt kontakt med livsmedel.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:

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

#### BESKRIVNING AV DELAR

1. Motorenhet
2. Timer-knapp
3. Start/paus-knapp
4. Paddel
5. Låslåmme
6. Frysskål
7. Höjde

#### FÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

- Tvärt frysskålen och mixerpaddeln med varmt vatten och diskmedel. Var nog med att skölja och torka alla delar noggrant.
- Torka motorenheten med en fuktig trasa.
- Placerar inte motorenheten eller någon av delarna i diskmaskinen.

#### ANVÄNDNING

##### Frys kylbehållaren

- Det viktigaste steget för att göra glass är att se till att kylbehållaren är ordentligt fryst.

- Placer frysskålen i frysens och se till att temperaturen i frysens är minst -18°C.
- För bästa resultat bör kylbehållaren placeras upprätt längst in i den frys, där temperatur är kallast.
- Här längst tid behöver frys skålen (minst 8 timmar), beror på temperaturen i frysens.
- För att kontrollera de ideala frysförhållandena råder vi att skaka frysskålen, du bör inte höra någon vätska röra sig mellan väggarna i frysskålen.
- Förvara kylbehållaren i frysens, detta gör att du kan göra din favoritglass när du vill.

#### Sätta samman apparaten

- Häll motorenheten upp och ner och sätt i omrärelaxellen i hälet. Ta frysskålen i frysens, se till att den är helt fryst. Placerar det redan moteradet locket med motorenhet och omrärelle på frysskålen.
- Ta frysskålen ur frysens, se till att den är helt frusen, placera frysskålen i hälet. Placerar sedan motorenhet och paddeln på huset, se till att låsetlocket läser motorenheten.
- Använd timerknappen för att välja önskad tid för bearbetning. Använd start/paus-knappen för att starta apparaten.
- Häll ingrediensen genom matröhren ner i frysskålen.
- OBS: MOTORN ARBETAR LANGSAMT OCH SKAKAR, DETTA BEROR PÅ EN FORDRÖJNING PÅ MOTORN.
- Obs: hemlagad glass kommer inte att ha samma konsistens som härs, buntiskskål glass. Konsistensen kommer att bli mer mjuk och grädlig. För att göra glassen hårdare, använd en gummitrampell eller bläck och ta bort glassen från kylbehållaren till en slutet behållare. Placer den behållare tillbaka in i frysens under flera timmar, eller tills glassen blir hård.

#### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Frysskålen och paddeln kan rengöras med varmt vatten och milt rengöringsmedel. Motorenheten kan rengöras med en fuktig trasa.
- Placerar inte nägra delar i diskmaskinen. Sänk aldrig ner motorenheten i vatten.
- Se till att alla delar är ordenligt torkade.
- Placerar aldrig frysskålen i frysens när den är vät.
- Förvara aldrig omrärelsen och/eller drivxellen i frysens.

#### RECEPT

##### Vaniljsåsbaserad vaniljglass

- 3 äggkoppar
- 50 till 60 gram strösocker
- 200 ml mellanströde
- 100 ml vispräglade
- nägra droppar vaniljessensens
- 1. Häll äggkulor och socker i en glasskål och blanda ihop.
- 2. Använd en kastrull för att långsamt värma mjölklen till kokpunkt, häll sedan i blandningen.
- 3. Placer blandingen i kastrullen och rör hela tiden tills blandingen tjocknar och bildar en film över baksidan på skeden.
- 4. Se till att det inte börjar koka!
- 5. Rör i grädden och vaniljessensen.
- 6. Häll blandingen i frysskålen med omrären igång.
- 7. Låt frysas tills önskad konsistens uppnås.

##### Hallonyoghurtglass

- 200 gram färsk halon.
- 60 gram strösocker
- 250 ml naturre gul yoghurt
- 1. Mosa halonen.
- 2. För ett mjukt resultat ta bort fröna genom silning.
- 3. Tillsätt socker och naturell yoghurt och blanda ihop.
- 4. Häll blandingen i frysskålen med omrären igång.
- 5. Låt frysas tills önskad konsistens uppnås.

##### Citronsorbet

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

#### OMGIVNING

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

#### Support

Du hittar allt tillgänglig information och reservdelar på [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

## PL Instrukcje użytkowania

#### BEZPŁCZESTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąc za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.

- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzeniem mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcję

dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związanego z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dodatkowy poza zasięgiem dzieci, które nie ukoczyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukoczyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Nie pozwalać dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z kontaktu przed zmianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych.
- Zawsze odłączać urządzenie od prądu, gdy jest ono pozostawiane bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Niezbędne jest stałe utrzymywanie czystości urządzenia, ponieważ ma ono bezpośredni kontakt z żywnością.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:

- Pomięszczanie kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
- Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
- Gospodarstwa rolne.

- Nie należy używać akcesoriów innych niż te dołączane do urządzenia.

#### OPIS CZĘŚCI

- 1. Element z silnikiem
- 2. Przycisk limera
- 3. Przycisk start/pauza
- 4. Mieszadło
- 5. Załącznikabezpieczający
- 6. Misa mrożarki
- 7. Obudowa

#### PRZED PIERWSZYM UŻYCZIEM

- Umiej misę mrożarki i mieszadło w cieplej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie oprucz i osusisz wszystkie te części.
- Wyjmij element z silnikiem wilgotną szmatką.
- Elementu z silnikiem nie wolno zanurzać w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Elementu z silnikiem ani innymi częściami wolno czyścić w zmywarce do naczyń.

#### UŻYTKOWANIE

##### Mrożenie pojemnika chłodzącego

- Najważniejsza czynnośćą podczas przygotowania lodów jest odpowiednie zimowanie pojemnika chłodzącego.
- Włożyć misę mrożarkę do zamrażarki, w której temperatura powinna wynosić co najmniej -18 °C.
- W celu uzyskania najlepszych rezultatów pojemnik chłodzący należy ustawić pionowo z tyłu zamrażarki, gdzie temperatura jest najwyższa. Czas niezbędny do zimowania misy (co najmniej 8 godzin) zależy od temperatury w zamrażarce.
- W celu sprawdzenia, czy osiągnięty został odpowiedni stan zimowania, zaleca się wstrząśnieć misy mrożarki; nie powinno być słychać przewlekania się płynu między ściankami misy mrożarki.
- Wskazówka: Pojemnik chłodzący można przechowywać w zamrażarce, co umożliwia przygotowywanie ulubionych lodów w dowolnej chwili.

#### Zimowanie

- Przytrzymaj element z silnikiem dolną stroną do góry i włóż do otworu trzonu mieszadła.
- Wyjmij misę mrożarki z zamrażarki i upewnij się, że jest całkowicie zimiona. Umieść pokrywę połączoną z elementem z silnikiem i mieszadłem na misie mrożarki.

- Wyjmij misę mrożarki z zamrażarki i upewnij się, że jest całkowicie zimiona, umieść ją w obudowie. Umieść już zamontowany silnik i mieszadło w obudowie i upewnij się, że zaciski blokująca zablokują silnik.

- Za pomocą przycisku timera wybierz żądaną czas przygotowania.

- Użyj przycisku start/pauza aby uruchomić urządzenie.

- Wskaźnik skali skanera mrożarki powinien być zielony.

- Wyjmij element z silnikiem z zamrażarki.

- Nie wolno umieszczać w zamrażarce mokrej misy mrożarki.

- Nie wolno przechowywać mieszadła ani trzonu napędowego w zamrażarce.

#### PRZEPISY

##### Lody waniliowe na bazie kremu custard

- Misę mrożarki i mieszadło należy czyścić w cieplej wodzie z dodatkiem łagodnego detergenta. Element z silnikiem należy czyścić wilgotną szmatką.
- Części urządzenia nie wolno czyścić w zmywarce

znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotrebiča a príslušných rizikach. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Cistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.

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

• Nedovoľte deťom, aby sa so spotrebičom hrali bez dozoru.

• Pred výmenou príslušenstva a súčiastok vypnite spotrebič a odpojte ho z prívodu el. energie.

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

• Je veľmi dôležité udržovať tento spotrebič vždy čistý, keďže prichádza do styku s potravinami.

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

– V kuchynských kútoch vyhrazených pre personál v obchodoch, kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.

– Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.

– V turistických ubytovniach.

– Na farmách.

• Nesmie sa používať príslušenstvo iné ako to, ktoré sa dodáva so spotrebičom.

#### POPIS KOMPONENTOV

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

#### PRED PRÝM POUŽITÍM

• Mraziaciu misu a miestaciu lopatku umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom. Všetky časti starostlivo opáchnite a usušte.

• Motorovú jednotku utrite vlhkou handičkou.

• Blok motoru neponárajte do vody, ani do žiadnej inej tekutiny.

• Blok motoru, ani žiadnen komponent neumývajte v umývačke riadu.

#### POUŽIVANIE

##### Namrazenie chladiacej nádoby

• Najdôležitejším krokom výroby zmrzliny je zabezpečenie, aby chladiacia nádoba bola riadne namrazená.

• Mraziaciu misu dajte do mrazičky a ubezpečte sa, či je teplota v mrazičke aspon -18 °C.

• Pre ideálne výsledky je treba mraziaciu misu umiestniť vzpriamene do zadnej časti mrazičky.

• Čas potrebný na namrazenie misy (minimálne 8 hodín) bude závisieť na teplote mrazičky.

• Pre kontrolu ideálneho namrazenia odporúčame s mraziacou misou zaťať. Nemali by ste počuť žiadny pohyb kvapaliny medzi stenami misy.

• Tip: Mraziaciu misu nechávajte v mrazičke. Tak si budete môcť svoju obľúbenú zmrzlinu urobiť kedykoľvek.

##### Montáž zariadenia

• Motorovú jednotku držte hlavou dolu a do otvoru vsuňte hriadeľ lopatky.

• Vyberte mraziaciu misu z mrazičky a skontrolujte, či je riadne namrazená. Dajte na miesto už namontované veľko s motorovou jednotkou a lopatkou.

• Vyberte mraziaciu misu z mrazičky a skontrolujte, či je riadne namrazená, umiestnite mraziaciu misu do krytu. Umiestnite už namontovanú motorovú jednotku a lopatku na kryt a uistite sa, že poistné svorky uzamknú motorovú jednotku.

• Na nastavenie požadovaného času na prípravu použite tlačidlo časovača.

• Stačením tlačidla start/pause spotrebič spusťte.

• Ingrediencie nalejte cez plniaci otvor do mraziacej misy.

• POZNÁMKÁ: MOTOR PRACUJE POMALI A HRKOTANIE JE SPÓSOBENÉ RETARDEROM NA MOTORE.

• Poznámka: domáca zmrzlina nebude mať rovnakú konzistenciu ako tvrdá zmrzlina z obchodu. Konzistencia bude mäkkšia a krémovejšia. Aby bola zmrzlina tvrdšia, s pomocou gumovej špaciatky alebo drevenej varechy vylejte zmrzlinu z mraziacej misy do uzavorených nádob. Tieto nádoby dajte späť do mrazičky na niekoľko hodín alebo dokiaľ zmrzlina nestvrde.

##### ČISTENIE A ÚDRŽBA

• Mraziaciu misu a lopatku môžete umývať v teplej vode a jemnom čistiacom prostriedku. Blok motoru môžete čistiť s pomocou navlhčenej handičky.

• Žiadne časti nedávajte do umývačky. Motorovú jednotku nikdy neponárajte do vody.

• Všetky súčasti dokladne vysušte.

• Mraziaciu misu nikdy nedávajte do mrazičky vlhkú.

• Miestaciu lopatku a/alebo motor nikdy nedávajte do mrazičky.

#### RECEPTY

##### Pudingová vanilková zmrzlina

• 3 vaječné žlžky

• 50 až 60 gramov kryštálového cukru

• 200 ml polotučného mlieka

• 100 ml tučnej smotany

• niekoľko kvapiek vanilkovej esencie

1. Vaječné žlžky a cukor vymiešajte v sklenenej miske.

2. V panvici na omáčku privedte mlieko do varu, potom nalejte vajíčka.

3. Zmes v panvici konštantne miešajte, dokiaľ nezhusne a na zadnej strane varechy sa nevytvorí blanka.

4. Zmes nesmie vŕieť!

5. Zamiešajte krém a vanilkovú esenciu.

6. Zmes nalejte do mraziacej misy, zatiaľ čo sa lopatka pohybuje.

7. Nechajte mraziť do dosiahnutia požadovanej konzistencie.

##### Malinový mrazený jogurt

• 200 gramov čerstvých malin

- 60 gramov kryštálového cukru
- 250 ml prírodného jogurtu
- 1. Maliny rozmaľiažte.
- 2. Aby ste dosiaľ hľadkú zmes a odstránili semienka, zmes prepasírujte.
- 3. Pridajte cukor a prírodný jogurt a zamiešajte.
- 4. Zmes nalejte do mraziacej misy, zatiaľ čo sa lopatka pohybuje.
- 5. Nechajte mraziť do dosiahnutia požadovanej konzistencie.

##### Citrónový šerbet

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

##### ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklacom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály používané v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recyklácia použitých domáčich spotrebičov výraznou miernou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernych miestach vám poskytnú mestské úrady.

##### Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)