

ICE CREAM MAKER Instructions for Use

Item No: R284

v001: 31/12/25

Please read and retain these instructions for future reference



ENGLISH INSTRUCTIONS



Power Details: Voltage details: 220-240V~
Frequency details: 50Hz
Wattage details: 7.3-9.5W
1.2L Capacity

Please read this instruction manual thoroughly before starting and ensure you are familiar with the operation of your new ICE CREAM MAKER.

Safety Notice:

- Never use an unauthorized attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Do not use outdoors.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the bowl, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the bowl, discontinue use. The freezing solution is nontoxic.

CAUTION:

- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or plug to or expose the product, flexible cord rain, moisture or any liquid.
- Do not use the product near baths, basins or other vessels containing water or other liquids, or when standing in or on damp or wet surfaces.
- In the event where the appliance is dropped into the water, turn off the power at the power outlet and remove the plug immediately. **DO NOT REACH INTO THE WATER TO RETRIEVE IT.**
- It is important to note that the appliance will have to be inspected by a qualified technician before using it again.

Before plugging in:

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

Before using for the first time:

1. Remove all the packaging.
2. Wash the parts: see Cleaning.
3. Place the freeze bowl into a freezer 12 hours in advance.
4. Prepare the ice cream or sorbet mixture (see recipe ideas). Allow the mixture to cool in the refrigerator.

How to use your ice cream maker:

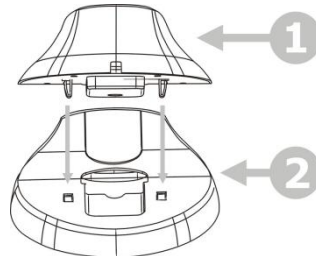
① Power unit ② Lid ③ Spindle ④ Paddle ⑤ Freeze bowl ⑥ Outer bowl ⑦ On/off knob

* Place the freeze bowl into a freezer 12 hours in advance before using the ice cream maker.

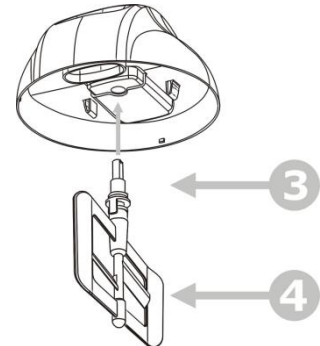
1. Fit the power unit into the lid, it will click into place.

Ensure unit is unplugged.

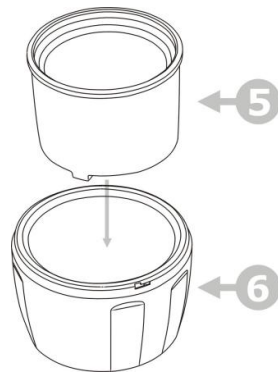
(This step has been installed for you, merely to inform you that this component is detachable.)



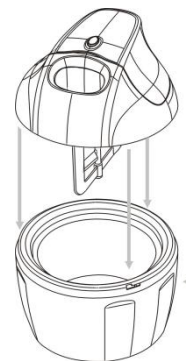
2. Fit the paddle into the power unit.



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



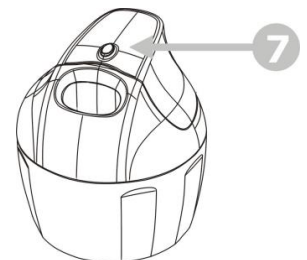
4. Lower the assembled lid / power unit / paddle onto the bowl and turn clockwise to lock into position.



5. You can now switch the ice cream maker on using the on/off knob switch on. **THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON AND RUNNING BEFORE ADDING THE ICE CREAM OR SORBET RECIPE TO PREVENT THE MIXTURE FROM FREEZING IMMEDIATELY ON THE INSIDE OF THE FREEZE BOWL.**

6. Use the chute and pour the ice cream or sorbet mixture into the freeze bowl. **NOTE: When pouring mixture into the bowl, the maximum capacity should not exceed 400ml, as the mixture will increase in volume during freezing.**

7. Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 20 to 30 minutes, but most recipes will be ready in less time.



8. Unplug and remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve.

Important:

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
- To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine as the mixture is ready.
- In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.
- The ice cream produced should have a soft and smooth consistency. You can transfer the ice cream to a separate container for storage or firm the ice cream further by placing in the freezer before eating.
- Do not use metal utensils to remove mix from the bowl.
- Do not remove the freeze bowl from the freezer until ready to make ice cream.

Hints:

- We suggest that you keep the freeze bowl in the freezer so that it is ready for use. Freeze the bowl in the upright position.
- Always make sure the freeze bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.
- DO NOT PUNCTURE OR HEAT THE FREEZE BOWL.
- The freeze bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18° Celsius or below for 12 hours before use.
- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.
- It is a normal phenomenon for the paddle slightly scraping the aluminium wall when the unit is making ice cream.

Cleaning:

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

(1) Freeze bowl

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

(2) Outer bowl

- Wash then dry thoroughly.

(3) Paddle

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

(4) Lid

- Wash the lid then dry thoroughly.

(5) Power unit

- Take out the power unit from the lid.
- Wipe with a soft cloth moisten with mild soap, then dry.

Recipes:**Classic Vanilla Ice Cream Recipe****Ingredients**

- **250ml** Double Cream (Heavy Cream)
- 200ml Full-Fat Milk (Whole Milk)
- 100g Caster Sugar (Superfine sugar)
- 1 ½ tsp Pure Vanilla Extract (or the seeds from 1 vanilla pod)
- 1 Pinch of Salt (Brings out the sweetness)

Instructions

Prepare the machine - Please ensure the freezer bowl is fully frozen before use (freeze 12 hours before use)

1. **Whisk the Base:** In a medium bowl, whisk the milk, sugar, and salt together until the sugar is completely dissolved.
2. **Add Cream & Vanilla:** Stir in the double cream and vanilla extract. Do not over-whisk once the cream is in; you want a smooth liquid, not whipped cream.
3. **The Big Chill:** Cover the bowl and refrigerate for at least **2 hours** (ideally overnight). The colder the mixture is when it hits the machine, the smaller the ice crystals will be, resulting in smoother ice cream.
4. **Churn:** Turn on your ice cream maker **before** pouring the mixture in. Pour the chilled base into the machine and let it churn for **20–30 minutes**.
 - a. *Tip:* Stop once it reaches a "soft-serve" consistency. If it gets too thick, the motor might struggle.
5. **Harden:** You can eat it immediately as soft-serve, but for a "scoopable" texture, transfer it to a freezer-safe container and freeze for another **2–3 hours**.

Mango-Lime Sorbet

Ingredients

- **2 Large** Ripe Mangoes (You need approx. 400g of flesh)
- 100g Caster Sugar
- 100ml Water
- 2 Limes (Both zested and juiced)

Instructions

Prepare the machine - Please ensure the freezer bowl is fully frozen before use (freeze 12 hours before use)

1. **Create the Lime Syrup:** In a small pan, combine the water, sugar, and the **zest of both limes**. Heat gently until the sugar dissolves. Let it simmer for 1 minute, then remove from heat and let it cool completely.
2. **Prep the Mango:** Peel the mangoes and cut the flesh away from the stone. Put the flesh into a blender.
3. **Blend:** Add the **lime juice** and the **cooled syrup** (you can strain the zest out or leave it in for extra punch) to the blender. Blitz until it is completely smooth.
4. **The Sieve Step (Optional but Recommended):** Mangoes can be fibrous. If you want a professional, silky texture, pour the puree through a fine-mesh sieve into a bowl to catch any "strings."
5. **Chill:** Cover and chill the mixture in the fridge for at least **3 hours**. It needs to be very cold before it hits the machine.
6. **Churn:** Turn on your 1.2L ice cream maker and pour in the mixture. Churn for about **15–20 minutes**. Mango sorbet tends to thicken faster than lemon sorbet because of the fruit solids.
7. **Freeze:** Transfer to a container and freeze for **2+ hours** to firm up.

WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS:

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED:

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
- FOR DOMESTIC INDOOR USE ONLY.
- DO NOT USE OUTDOORS OR FOR COMMERCIAL USE.
- DO NOT USE THIS APPLIANCE FOR ANY OTHER USE THAN THE INTENDED USE IT IS DESIGNED FOR.
- ONLY USE WITH THE MAINS ADAPTOR SUPPLIED.
- DO NOT USE ANY OTHER MAINS ADAPTOR AS THIS MAY CAUSE DAMAGE AND INVALIDATES ANY WARRANTY YOU MAY HAVE.
- BEFORE USE, CHECK THOROUGHLY FOR ANY DEFECTS AND DO NOT USE IF DEFECTS ARE FOUND. TAKE CARE NOT TO DROP THE APPLIANCE AS HEAVY IMPACTS MAY CAUSE INTERNAL DAMAGE.
- BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE, CHECK IF THE VOLTAGE INDICATED ON THE BOTTOM OF THE APPLIANCE IS IN ACCORDANCE WITH THE MAINS VOLTAGE IN YOUR HOME.
- CHECK THE APPLIANCE AND POWER CABLE CAREFULLY FOR DAMAGE BEFORE EACH USE.
- DO NOT COVER THE ITEM IN ANY WAY WHEN IN USE AS THIS MAY CAUSE OVERHEATING.
- USE ON A LEVEL, STABLE SURFACE.
- NEVER TOUCH THE PLUG WITH WET HANDS.
- DO NOT PLACE ON OR NEAR HEAT SOURCES.
- DO NOT PLACE UNDER OR NEAR FLAMMABLE MATERIALS SUCH AS CURTAINS, DRAPERIES, SHELVES, LOOSE WALLPAPER, ETC.
- KEEP ITEM AT LEAST 1M AWAY FROM COMBUSTIBLE MATERIAL SUCH AS FURNITURE, CUSHIONS, BEDDING, PAPER, CLOTHES, CURTAINS ETC.
- TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.

- NEVER REMOVE THE PLUG BY PULLING ON THE POWER CORD.
- DO NOT LET THE POWER CABLE HANG OVER THE EDGE OF A TABLE OR COUNTER, OR TOUCH HOT SURFACES.
- DO NOT LEAVE SWITCHED ON OR UNATTENDED.
- SWITCH OFF AFTER USE OR IF LEAVING THE ROOM TO AVOID RISK OF OVERHEATING OR FIRE.
- 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. CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN WITHOUT SUPERVISION.
- CHILDREN OF LESS THAN 3 YEARS SHOULD BE KEPT AWAY UNLESS CONTINUOUSLY SUPERVISED.
- THE USE OF ANY ACCESSORY OR ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED BY COOPERS OF STORTFORD MAY CAUSE INJURIES AND INVALIDATE ANY WARRANTY YOU MAY HAVE.
- ENSURE THERE IS SUFFICIENT DISTANCE BETWEEN THIS APPLIANCE AND OTHER ITEMS ON THE WORK SURFACE OR SUFFICIENT DISTANCE BETWEEN THE APPLIANCE AND THE CONFINES OF THE AREA IN WHICH IT IS SITUATED. WE RECOMMEND A MINIMUM ALL ROUND CLEARANCE OF AT LEAST 10CM.
- TO PROTECT AGAINST ELECTRIC SHOCK, DO NOT IMMERSER POWER CABLE, MAINS ADAPTOR OR APPLIANCE, IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
- UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING.
- DO NOT OPERATE ANY APPLIANCE WITH A DAMAGED POWER CABLE OR MAINS ADAPTOR OR AFTER THE APPLIANCE MALFUNCTIONS OR HAS BEEN DAMAGED IN ANY MANNER. WE RECOMMEND THAT THE POWER CABLE IS NOT KINKED OR STORED IN A TWISTED MANNER, AND THAT YOU REGULARLY CHECK ITS CONDITION.
- ANY REPAIRS MUST BE CONDUCTED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN OR ELECTRICAL SERVICE AGENT.

PLUG FUSE (UK / NI ONLY)

This appliance is fitted with a moulded BS 1363 3-amp rated plug. This is fitted with a 3 amp fuse.

If you have to replace the fuse, only those that are ASTA or BSI approved to BS1362 should be used.

If there is a fuse cover fitted, this cover must be re-fitted after changing the fuse. If the fuse cover is lost or damaged the plug must not be used. Spare fuse holders and fuses are available from electrical outlets. If the socket outlets in your home or office are not suitable for this product's plug, the plug must be removed and disposed of safely. Attempts to insert the plug into the wrong socket is likely to cause electric hazard.


DISPOSAL

We use recyclable or recycled packaging where possible

Please dispose of all packaging in accordance with your local authority's recycling regulations

At the end of the product's lifespan check with your local council authorized household waste recycling centre for disposal.

Plastic Polybags – this is made from the following recyclable plastic

Code & Symbol	
Type of Plastic	Low Density Polyethylene

DEUTSCHE ANLEITUNG



Leistungsdetails: Spannungsdetails: 220-240V~
Frequenzdetails: 50 Hz
Wattdetails: 7,3–9,5W
1,2-Liter-Fassung

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung gründlich, bevor Sie beginnen, und stellen Sie sicher, dass Sie mit der Funktionsweise Ihrer neuen EISCREMEMASCHINE vertraut sind.

Sicherheitshinweis:

- Verwenden Sie niemals einen unautorisierten Anhang.
- Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Pfannenwender und andere Utensilien während der Bedienung fern, um das Verletzungsrisiko für Personen und/oder Schäden an der Maschine zu verringern.
- Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Achten Sie immer darauf, dass alles gründlich sauber ist, bevor Sie Eis oder Sorbet machen.
- Friere niemals Eiscreme ein, die vollständig oder teilweise aufgetaut wurde.
- Jedes Eis oder Sorbet mit Rohstoffen sollte innerhalb einer Woche verzehrt werden. Eis schmeckt am besten frisch.
- Eiscreme oder Sorbet, das rohe oder teilweise gekochte Eier enthält, sollte nicht an kleine Kinder, Schwangere, ältere Menschen oder allgemein kranke Personen gegeben werden.
- Um Gefrierbrand zu vermeiden, sollten Sie beim Umgang mit der Schüssel immer darauf achten, dass die Hände geschützt sind, besonders wenn sie sie zuerst aus dem Gefrierschrank genommen wird.
- Wenn die Gefrierlösung aus der Schüssel zu lecken scheint, stellen Sie die Verwendung ein. Die Gefrierlösung ist ungiftig.

VORSICHT:

- Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern, sollten Sie das Produkt, flexiblen Kabel, Regen, Feuchtigkeit oder andere Flüssigkeiten nicht untertauchen, stecken oder sie belegen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Bädern, Becken oder anderen Gefäßen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten oder wenn Sie auf feuchten oder nassen Oberflächen stehen.
- Falls das Gerät ins Wasser fällt, schalten Sie den Strom an der Steckdose ab und entfernen Sie sofort den Stecker. GREIFEN SIE NICHT INS WASSER, UM ES AUFZUHEBEN.
- Es ist wichtig zu beachten, dass das Gerät von einem qualifizierten Techniker inspiziert werden muss, bevor es erneut verwendet wird.

Vor dem Einstecken:

Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Aggregats angegebenen Stromangabe entspricht.

Bevor Sie es zum ersten Mal verwenden:

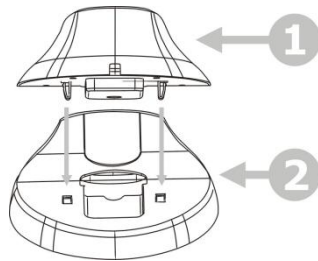
1. Entferne alle Verpackungen.
2. Waschen Sie die Teile: siehe Reinigung.
3. Stellen Sie die Gefrierschüssel 12 Stunden im Voraus in den Gefrierschrank.
4. Bereite die Eis- oder Sorbetmischung vor (siehe Rezeptideen). Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank abkühlen.

So benutzt man Ihre Eismaschine:

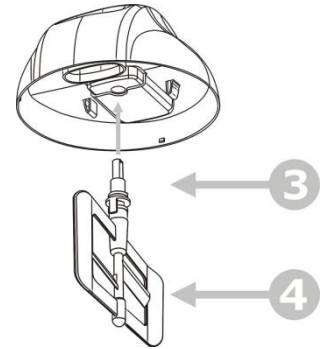
(1) Antriebseinheit (2) Deckel (3) Spindel (4) Schaufel (5) Gefrierschale (6) Außenschüssel (7) Ein-/Aus-Knopf

* Stellen Sie die Gefrierschale 12 Stunden im Voraus vor der Nutzung der Eismaschine in den Gefrierschrank.

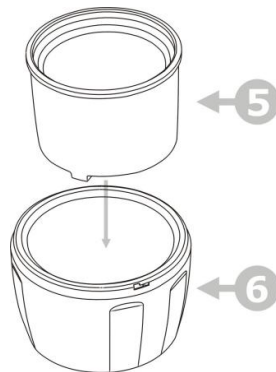
1. Setzt man die Einheit in den Deckel, klickt sie ein. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgesteckt ist. (Dieser Schritt wurde für Sie eingebaut, nur um Ihnen mitzuteilen, dass dieses Bauteil abnehmbar ist.)



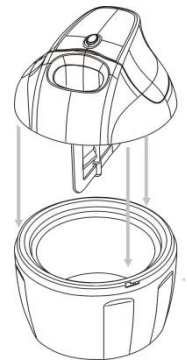
2. Das Paddel in die Antriebseinheit einbauen.



3. Nehmen Sie die Gefrierschüssel aus dem Gefrierschrank und geben Sie sie in die äußere Schüssel.



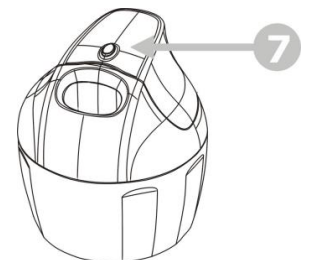
4. Senke den montierten Deckel / die Antriebseinheit / das Paddel auf die Schüssel und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um in Position zu verriegeln.



5. Du kannst die Eismaschine jetzt mit dem Ein-/Aus-Schalter einschalten. **DIE MASCHINE MUSS EINGESCHALTET UND LAUFEN, BEVOR DAS EIS- ODER SORBETREZEPT HINZUGEFÜGT WIRD, UM ZU VERHINDERN, DASS DIE MISCHUNG SOFORT IN DER GEFRIERSCHALE EINFRIERT.**

6. Verwenden Sie den Schacht und gießen Sie die Eis- oder Sorbetmischung in die Gefrierschale. **HINWEIS: Beim Einschenken der Mischung in die Schüssel sollte die maximale Kapazität 400 ml nicht überschreiten, da die Mischung beim Einfrieren an Volumen zunimmt.**

7. Lassen Sie die Mischung so lange rühren, bis sie gefroren ist oder die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das kann bis zu 20 bis 30 Minuten dauern, aber die meisten Rezepte sind in kürzerer Zeit fertig.



8. Ziehen Sie den Stromeinteil/Deckel aus und entfernen Sie. Das Eis ist serviert werden können.

Wichtig:

- Während des Einfriervorgangs stoppen und starten Sie die Maschine nicht, da die Mischung bei Kontakt mit der Schüssel einfrieren und die Bewegung des Paddels verhindern kann.
- Um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, ändert sich die Drehrichtung, wenn das Gemisch zu dick wird. Wenn sich die Drehrichtung weiterhin ändert, stoppen Sie die Maschine, da das Gemisch bereit ist.
- Im unwahrscheinlichen Fall, dass der Motor überhitzt, wird eine Sicherheitsausschaltung aktiviert, wodurch der Motor ausfällt. Wenn das passiert, schalte die Maschine aus, ziehe den Stromstecker und lass die Stromeinheit abkühlen.
- Das produzierte Eis sollte eine weiche und glatte Konsistenz haben. Sie können das Eis in einen separaten Behälter zur Lagerung umgeben oder das Eis vor dem Essen in den Gefrierschrank legen.
- Verwenden Sie keine Metallbestecke, um die Mischung aus der Schüssel zu entfernen.
- Nehmen Sie die Gefrierschüssel nicht aus dem Gefrierschrank, bevor Sie bereit sind, Eis zu machen.

Hinweise:

- Wir empfehlen, die Gefrierschüssel im Gefrierschrank aufzubewahren, damit sie einsatzbereit ist. Friere die Schüssel in aufrechter Position ein.
- Achten Sie immer darauf, dass die Gefrierschüssel vor dem Einfrieren gründlich trocken ist.
- NICHT EINSTECHEN ODER ERHITZEN SIE DIE GEFRIERSCHALE.
- Die Gefrierschale sollte in einen Gefrierschrank gestellt werden, der bei einer Temperatur von -18° Celsius oder darunter für 12 Stunden arbeitet, bevor sie verwendet wird.
- Für beste Ergebnisse kühlen Sie die Zutaten immer vor der Eiszubereitung.
- Die Zugabe von Alkohol zu Rezepten hemmt den Einfrierprozess.
- Es ist ein normales Phänomen, dass das Paddel leicht an der Aluminiumwand kratzt, wenn das Gerät Eiscreme herstellt.

Reinigung:

- Immer vor der Reinigung ausschalten, ausstecken und ausbauen.
- Stellen Sie das Netzteil niemals unter Wasser oder lassen Sie das Kabel oder den Stecker nass werden.
- Waschen Sie Teile nicht in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie nicht mit Scheupulvern, Stahlwollpads oder anderen abrasiven Materialien.

(1)Gefrierschale

- Lassen Sie die Gefrierschüssel vor dem Reinigen Zimmertemperatur erreichen.
- Nimm die Gefrierschüssel heraus und wasche das Innere, dann trockne gründlich. Nicht ins Wasser tauchen.

(2)Äußere Schale

- Waschen und dann gründlich trocknen.

(3)Paddel

- Entfernen Sie das Paddel vom Antriebseinheitssystem.
- Waschen und dann gründlich trocknen.

(4)Deckel

- Wasche den Deckel und trockne dann gründlich.

(5)Antriebseinheit

- Nehmen Sie die Stromeinheit aus dem Deckel.
- Mit einem weichen Tuch abwischen, mit milder Seife befeuchten und dann trocknen.

Rezepte:

Klassisches Vanilleeis-Rezept

Zutaten

- **250ml** Double Cream (Schlagsahne)
- 200 ml Vollmilch (Vollmilch)
- 100g Gispanzucker (Superfeiner Zucker)
- 1 1/2 TL Reiner Vanilleextrakt (oder die Samen aus einer Vanilleschote)
- 1 Prise Salz (Hebt die Süße hervor)

Anleitung

Bereite die Maschine vor – Bitte stelle sicher, dass die Gefrierschale vor der Nutzung vollständig eingefroren ist (12 Stunden vor der Anwendung einfrieren).

1. **Die Basis verquirlen:** In einer mittleren Schüssel Milch, Zucker und Salz verrühren, bis der Zucker vollständig gelöst ist.

2. **Sahne und Vanille hinzufügen:** Rühren Sie die doppelte Sahne und Vanilleextrakt ein. Nicht zu viel schlagen, sobald die Sahne drin ist; Du willst eine glatte Flüssigkeit, keine Schlagsahne.
3. **Die große Kälte:** Decken Sie die Schüssel ab und lassen Sie sie mindestens **2 Stunden** kühlen (idealerweise über Nacht). Je kälter die Mischung ist, wenn sie auf die Maschine trifft, desto kleiner sind die Eiskristalle, was zu einem glatteren Eis führt.
4. **Rühren:** Schalten Sie Ihre Eismaschine ein, **bevor** Sie die Mischung hineingießen. Gießen Sie die gekühlte Basis in die Maschine und lassen Sie sie **20–30 Minuten rühren**.
5. *Tipp:* Hören Sie auf, sobald es eine "Soft-Serve"-Konsistenz erreicht hat. Wenn sie zu dick wird, könnte der Motor Probleme haben.
6. **Festmachen:** Sie können es sofort als Softei essen, aber für eine "löffelbare" Textur geben Sie es in einen gefriersicheren Behälter und weitere **2–3 Stunden** einfrieren.

Mango-Limetten-Sorbet

Zutaten

- **2 große** reife Mangos (du brauchst ca. 400g Fleisch)
- 100g Puderzucker
- 100ml Wasser
- 2 Limetten (beide geschoben und gesäuscht)

Anleitung

Bereite die Maschine vor – Bitte stelle sicher, dass die Gefrierschale vor der Nutzung vollständig eingefroren ist (12 Stunden vor der Anwendung einfrieren).

1. **Den Limettensirup herstellen:** In einer kleinen Pfanne das Wasser, den Zucker und die **Schale beider Limetten vermischen**. Vorsichtig erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Lass es 1 Minute köcheln, dann nimm es von der Hitze und lasse es vollständig abkühlen.
2. **Mango vorbereiten:** Schäle die Mangos und schneide das Fruchtfleisch vom Stein ab. Geben Sie das Fleisch in einen Mixer.
3. **Pürieren:** Gib den **Limettensaft** und den **abgekühlten Sirup** (du kannst die Schale abseihen oder für zusätzlichen Punch einwirken lassen) in den Mixer. Blitze, bis es komplett glatt ist.
4. **Der Sieb-Schritt (optional, aber empfohlen):** Mangos können faserig sein. Wenn du eine professionelle, seidige Textur möchtest, gieße das Püree durch ein feines Sieb in eine Schüssel, um eventuelle "Fäden" aufzufangen.
5. **Kühlen:** **Die Mischung mindestens 3 Stunden abdecken und im Kühlschrank kühlen**. Es muss sehr kalt sein, bevor es die Maschine trifft.
6. **Rühren:** Schalten Sie Ihre 1,2-Liter-Eismaschine ein und gießen Sie die Mischung hinein. Rühren Sie etwa **15–20 Minuten**. Mango-Sorbet dickt in der Regel schneller an als Zitronensorbet wegen der Fruchtsolide.
7. **Einfrieren:** In einen Behälter umgeben und **2+ Stunden einfrieren** , damit sie fest wird.

WARNUNGEN UND SICHERHEITSAUWEISUNGEN:

BEI DER VERWENDUNG ELEKTRISCHER GERÄTE SOLLTEN GRUNDLEGENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN IMMER BEACHTET WERDEN:

- LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN VOR DER NUTZUNG.
- NUR FÜR DEN HAUSEGEBRAUCH IM INNENBEREICH.
- NICHT DRAUSSEN ODER GEWERBLICH VERWENDEN.
- VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT FÜR ANDERE ZWECKE ALS DEN VORGESEHENEN, FÜR DEN ES VORGESEHEN IST.
- VERWENDEN SIE NUR MIT DEM MITGELIEFERTEN NETZADAPTER.
- VERWENDEN SIE KEINEN ANDEREN NETZADAPTER, DA DIES SCHÄDEN VERURSACHEN UND JEDE GARANTIE UNGÜLTIG MACHEN KANN.
- VOR DER NUTZUNG SOLLTEN SIE GRÜNDLICH AUF MÄNGEL PRÜFEN UND NICHT VERWENDEN, WENN FEHLER FESTGESTELLT WERDEN. ACHTEN SIE DARAUF, DAS GERÄT NICHT FALLEN ZU LASSEN, DA STARKE AUFPRALL INNERE SCHÄDEN VERURSACHEN KÖNNEN.
- BEVOR SIE DAS GERÄT ANSCHLIESSEN, PRÜFEN SIE, OB DIE AUF DER UNTERSEITE ANGEGEBENE SPANNUNG MIT DER NETZSPANNUNG IN IHREM HAUS ÜBEREINSTIMMT.
- ÜBERPRÜFEN SIE DAS GERÄT UND DAS STROMKABEL VOR JEDER NUTZUNG SORGFÄLTIG AUF SCHÄDEN.
- BEDECKEN SIE DAS GEGENSTAND WÄHREND DER NUTZUNG IN KEINER WEISE, DA DIES ZU ÜBERHITZUNG FÜHREN KANN.
- VERWENDEN SIE SIE AUF EINER EBENEN, STABILEN OBERFLÄCHE.
- BERÜHRE DEN STECKER NIEMALS MIT NASSEN HÄNDEN.

- STELLEN SIE SIE NICHT AUF ODER IN DER NÄHE VON WÄRMEQUELLEN.
- LEGEN SIE KEINE BRENNBAREN MATERIALIEN WIE VORHÄNGE, VORHÄNGE, REGALE, LOSE TAPETEN USW. UNTER ODER IN DER NÄHE.
- HALTE DEN GEGENSTAND MINDESTENS 1 METER VON BRENNBAREN MATERIALIEN WIE MÖBELN, KISSEN, BETTWÄSCHE, PAPIER, KLEIDUNG, VORHÄNGEN USW. ENTFERNT.
- UM DAS RISIKO VON FEUER ODER ELEKTROSCHOCKS ZU VERRINGERN, VERWENDEN SIE KEIN VERLÄNGERUNGSKABEL.
- ENTFERNE NIEMALS DEN STECKER, INDEM DU AM STROMKABEL ZIEHST.
- LASSEN SIE DAS STROMKABEL NICHT ÜBER DEN RAND EINES TISCHES ODER EINER ARBEITSPLATTE HÄNGEN ODER HEISSE OBERFLÄCHEN BERÜHREN.
- LASSEN SIE ES NICHT EINGESCHALTET ODER UNBEAUFICHTIGT ZURÜCK.
- SCHALTEN SIE NACH BENUTZUNG ODER BEIM VERLASSEN DES RAUMES AUS, UM ÜBERHITZUNG ODER FEUER ZU VERMEIDEN.
- DIESES GERÄT KANN VON KINDERN AB 8 JAHREN SOWIE VON PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER FEHLENDER ERFAHRUNG UND WISSEN GENUTZT WERDEN, SOFERN SIE BEAUFICHTIGT ODER UNTERRICHTET WURDEN, WIE SIE DAS GERÄT AUF SICHERE WEISE BENUTZEN UND DIE DAMIT VERBUNDENEN GEFAHREN VERSTEHEN. KINDER DÜRFEN NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN. REINIGUNG UND BENUTZERWARTUNG DÜRFEN NICHT VON KINDERN OHNE AUFSICHT DURCHGEFÜHRT WERDEN.
- KINDER UNTER 3 JAHREN SOLLTEN FERNGEHALTEN WERDEN, SOFERN SIE NICHT KONTINUIERLICH BEAUFICHTIGT WERDEN.
- DIE VERWENDUNG VON ZUBEHÖR ODER AUFSÄTZEN, DIE VON COOPERS OF STORTFORD NICHT EMPFOHLEN WERDEN, KANN VERLETZUNGEN VERURSACHEN UND JEDE GARANTIE UNGÜLTIG MACHEN.
- STELLEN SIE SICHER, DASS EIN AUSREICHENDER ABSTAND ZWISCHEN DIESEM GERÄT UND ANDEREN GEGENSTÄNDEN AUF DER ARBEITSFLÄCHE ODER AUSREICHEND ABSTAND ZWISCHEN DEM GERÄT UND DEM BEREICH BESTEHT, IN DEM ES SICH BEFINDET. WIR EMPFEHLEN EINEN MINDESTDURCHGANG VON MINDESTENS 10 CM RUNDUM.
- ZUM SCHUTZ VOR ELEKTRISCHEN SCHLÄGEN SOLLTEN SIE KEIN STROMKABEL, NETZADAPTER ODER GERÄT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.
- ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE, WENN SIE NICHT VERWENDET WERDEN UND VOR DER REINIGUNG.
- BEDIENEN SIE KEIN GERÄT MIT BESCHÄDIGTEM STROMKABEL ODER NETZADAPTER ODER NACHDEM DAS GERÄT DEFEKT IST ODER IN IRGENDWEISE BESCHÄDIGT WURDE. WIR EMPFEHLEN, DASS DAS STROMKABEL NICHT GEKNICKT ODER VERDREHT GELAGERT IST UND DASS SIE REGELMÄSSIG SEINEN ZUSTAND ÜBERPRÜFEN.
- ALLE REPARATUREN MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER ODER EINEM ELEKTRISCHEN DIENSTLEISTER DURCHGEFÜHRT WERDEN.

STECKDOSENSICHERUNG (NUR UK / NI)

Dieses Gerät ist mit einem geformten BS 1363 3-Ampere-Stecker ausgestattet. Dieser ist mit einer 3-Ampere-Sicherung ausgestattet.

Wenn Sie die Sicherung ersetzen müssen, sollten nur solche verwendet werden, die nach BS1362 von ASTA oder BSI zugelassen sind.

Wenn eine Sicherungsabdeckung angebracht ist, muss diese nach dem Sicherungswchsel wieder angebracht werden. Wenn die Sicherung verloren geht oder beschädigt wird, darf der Stecker nicht verwendet werden. Ersatzsicherungshalter und Sicherungen sind an Steckdosen erhältlich. Wenn die Steckdosen in Ihrem Zuhause oder Büro nicht für den Stecker dieses Produkts geeignet sind, muss der Stecker entfernt und sicher entsorgt werden. Versuche, den Stecker in die falsche Steckdose zu stecken, verursachen wahrscheinlich ein elektrisches Risiko.

ENTSORGUNG

Wir verwenden, wo möglich, recycelbare oder recycelbare Verpackungen

Bitte entsorgen Sie alle Verpackungen gemäß den Recyclingvorschriften Ihrer örtlichen Behörde

Am Ende der Lebensdauer des Produkts wenden Sie sich an das zuständige Recyclingzentrum Ihrer örtlichen Behörde zur Entsorgung.

Plastik-Polybeutel – diese bestehen aus folgendem recycelbaren Kunststoff

Code & Symbol	
Art des Kunststoffes	Niedrigdichtes Polyethylen

INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS



Détails de la puissance : Détails de la tension : 220-240V~
Détails de la fréquence : 50Hz
Détails de puissance : 7,3-9,5W
Capacité de 1,2L

Veillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant de commencer et assurez-vous de bien connaître le fonctionnement de votre nouvelle MACHINE À GLACES.

Avis de sécurité :

- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Évitez le contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles à distance pendant l'opération afin de réduire le risque de blessures et/ou d'endommagement de la machine.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Assurez-vous toujours que tout est bien propre avant de préparer une glace ou un sorbet.
- Ne congelez jamais de glace complètement ou partiellement décongelée.
- Toute glace ou sorbet contenant des ingrédients bruts doit être consommé dans la semaine. La glace est meilleure quand elle est fraîche.
- La glace ou le sorbet contenant des œufs crus ou partiellement cuits ne doit pas être donné aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou aux personnes généralement malades.
- Pour éviter les brûlures de congélation, assurez-vous toujours que les mains sont protégées lors de la manipulation du bol, surtout lorsqu'elle est sortie du congélateur.
- Si la solution de congélation semble fuir du bol, arrêtez de l'utiliser. La solution de congélation est non toxique.

ATTENTION :

- Pour réduire le risque de chocs électriques, ne vous immergez pas, ne branchez pas ou n'exposez pas le produit, la pluie du cordon flexible, l'humidité ou tout liquide.
- N'utilisez pas le produit près de bains, bassins ou autres récipients contenant de l'eau ou d'autres liquides, ni lorsque vous vous tenez sur ou sur des surfaces humides ou humides.
- Dans le cas où l'appareil est jeté dans l'eau, coupez le courant à la prise électrique et retirez immédiatement la prise. **NE PLONGEZ PAS LA MAIN DANS L'EAU POUR LA RÉCUPÉRER.**
- Il est important de noter que l'appareil devra être inspecté par un technicien qualifié avant de l'utiliser à nouveau.

Avant de vous connecter :

Assurez-vous que votre alimentation électrique est identique à la classification électrique indiquée sous l'unité d'alimentation.

Avant d'utiliser pour la première fois :

1. Enlève tous les emballages.
2. Lavez les pièces : voir Nettoyage (Clean).
3. Placez le bol de congélation au congélateur 12 heures à l'avance.
4. Préparez le mélange de glace ou de sorbet (voir les idées de recettes). Laissez le mélange refroidir au réfrigérateur.

Comment utiliser votre machine à glaces :

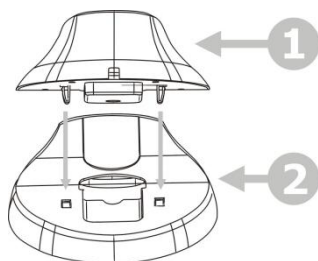
(1) Unité motrice (2) Couvercle (3) Broche (4) Palette (5) Réservoir congelateur (6) Vase extérieure (7) Bouton marche/arrêt

* Placez le bol congelé au congélateur 12 heures à l'avance avant d'utiliser la machine à glace.

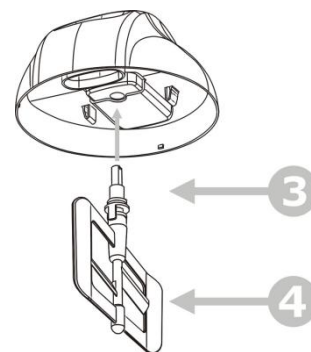
1. Fixez l'unité d'alimentation dans le couvercle, elle s'enclenchera en place.

Assurez-vous que l'appareil est débranché.

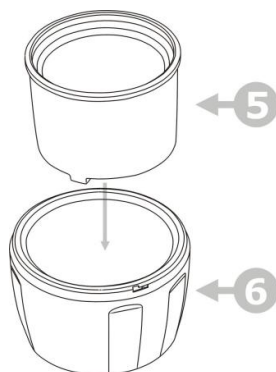
(Cette étape a été installée pour vous, simplement pour vous informer que ce composant est détachable.)



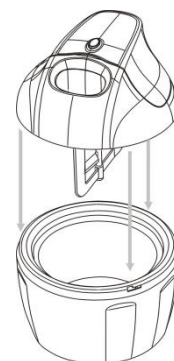
2. Placez la palette dans l'unité d'alimentation.



3. Retirez le bol de congélation du congélateur et mettez-le dans le bol extérieur.



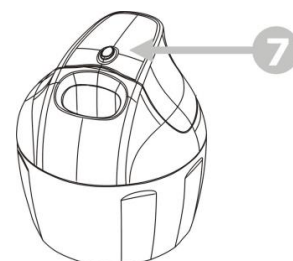
4. Baissez le couvercle / l'unité motrice / la palette assemblée sur le bol et tournez dans le sens horaire pour verrouiller en position.



5. Vous pouvez maintenant allumer la machine à glaces en utilisant l'interrupteur on/off. **LA MACHINE DOIT ÊTRE ALLUMÉE ET TOURNÉE AVANT D'AJOUTER LA RECETTE DE GLACE OU DE SORBET AFIN D'ÉVITER QUE LE MÉLANGE NE GÈLE IMMÉDIATEMENT À L'INTÉRIEUR DU BOL DE CONGÉLATION.**

6. Utilisez la trappe et versez le mélange de glace ou de sorbet dans le bol de congélation. **REMARQUE : Lors du versement du mélange dans le bol, la capacité maximale ne doit pas dépasser 400 ml, car le mélange augmentera en volume pendant la congélation.**

7. Laissez le mélange s'agiter jusqu'à ce qu'il soit congelé ou que la consistance désirée soit atteinte. Cela peut prendre jusqu'à 20 à 30 minutes, mais la plupart des recettes seront prêtes en moins de temps.



8. Débranchez et retirez l'unité d'alimentation/le couvercle. La glace est prête à être servie.

Important :

- Ne pas arrêter et démarrer la machine pendant le processus de congélation, car le mélange pourrait geler au contact de la cuvette et empêcher le mouvement de la palette.
- Pour éviter la surchauffe du moteur, la direction de rotation changera si le mélange devient trop épais. Si la direction de rotation continue de changer, arrêtez la machine lorsque le mélange est prêt.
- Dans le cas peu probable de surchauffe du moteur, une coupure de sécurité s'activera et fera arrêter le moteur. Si cela arrive, éteignez, débranchez la machine et laissez refroidir l'unité d'alimentation.
- La glace produite doit avoir une consistance douce et lisse. Vous pouvez transférer la glace dans un contenant séparé pour la conservation ou la raffermir davantage en la mettant au congélateur avant de la manger.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer le mélange du bol.
- Ne retirez pas le bol congélateur du congélateur avant d'être prêt à faire une glace.

Indices :

- Nous vous conseillons de garder le bol congélateur au congélateur afin qu'il soit prêt à être utilisé. Gèle le bol en position verticale.
- Assurez-vous toujours que le bol de congélation est bien sec avant de le mettre au congélateur.
- NE PERCEZ PAS ET NE CHAUFFEZ PAS LE BOL DE CONGÉLATION.
- Le bol de congélation doit être placé dans un congélateur fonctionnant à une température de -18° Celsius ou moins pendant 12 heures avant utilisation.
- Pour de meilleurs résultats, il faut toujours réfrigérer les ingrédients avant de préparer une glace.
- L'ajout d'alcool aux recettes inhibe le processus de congélation.
- C'est un phénomène courant que la palette racle légèrement la paroi en aluminium lorsque l'appareil fabrique de la glace.

Nettoyage :

- Éteignez, débranchez et démontez toujours avant de nettoyer.
- Ne mettez jamais l'unité d'alimentation dans l'eau ni ne laissez le câble ou la prise se mouiller.
- Ne lavez pas les pièces dans le lave-vaisselle.
- Ne pas nettoyer avec des poudres à récurer, des tampons en laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs.

(1)Bac de congélation

- Laissez le bol de congélation atteindre la température ambiante avant d'essayer de nettoyer.
- Sortez le bol de congélation et lavez l'intérieur du bol, puis séchez soigneusement. Ne pas plonger dans l'eau.

(2)Coupe extérieure

- Laver puis sécher soigneusement.

(3)Pagaie

- Retirez la palette de l'unité d'alimentation.
- Laver puis sécher soigneusement.

(4)Couvercle

- Lavez le couvercle puis séchez soigneusement.

(5)Unité motrice

- Retirez l'unité d'alimentation du couvercle.
- Essuyez avec un chiffon doux, humidifiez avec un savon doux, puis séchez.

Recettes :

Recette classique de glace à la vanille

Ingrédients

- 250 ml de crème double (crème épaisse)
- 200 ml de lait entier (lait entier)
- 100g de sucre nainé (sucre superfin)
- 1 1/2 c. à café d'extrait de vanille pure (ou les graines d'une seule gousse de vanille)
- 1 pincée de sel (Fait ressortir la douceur)

Instructions

Préparez la machine - Veuillez vous assurer que la gamelle du congélateur est complètement congelée avant l'utilisation (congelez 12 heures avant utilisation)

1. **Fouetter la base** : Dans un bol moyen, fouetter le lait, le sucre et le sel ensemble jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
2. **Ajoutez la crème et la vanille** : incorporez la crème double et l'extrait de vanille. Ne pas fouetter trop une fois la crème dans la crème ; Vous voulez un liquide lisse, pas de la crème fouettée.
3. **Le grand refroidissement** : Couvrez le bol et réfrigérez au moins **2 heures** (idéalement toute la nuit). Plus le mélange est froid lorsqu'il touche la machine, plus les cristaux de glace seront petits, ce qui donne une glace plus lisse.
4. **Baratte** : Allume ta machine à glaces **avant** d'y verser le mélange. Versez la base refroidie dans la machine et laissez-la battre pendant **20 à 30 minutes**.
5. *Conseil* : Arrêtez une fois que la consistance est « soft-serve ». Si elle devient trop épaisse, le moteur pourrait avoir des difficultés.
6. **Durcir** : Vous pouvez le manger immédiatement sous forme de glacé souple, mais pour une texture « cuillère », transférez-le dans un récipient compatible au congélateur et congelez pendant **2 à 3 heures** supplémentaires.

Sorbet mangue-citron vert

Ingrédients

- **2 grandes** mangues mûres (il faut environ 400 g de chair)
- 100g de sucre de fonte
- 100 ml d'eau
- 2 citrons verts (à la fois rayés et pressés)

Instructions

Préparez la machine - Veuillez vous assurer que la gamelle du congélateur est complètement congelée avant l'utilisation (congelez 12 heures avant utilisation)

1. **Préparez le sirop de citron vert** : Dans une petite poêle, mélangez l'eau, le sucre et le **zeste des deux citrons** verts. Chauffez doucement jusqu'à ce que le sucre se dissout. Laissez mijoter pendant 1 minute, puis retirez du feu et laissez refroidir complètement.
2. **Préparez la mangue** : épluchez les mangues et coupez la chair de la pierre. Mettez la chair dans un blender.
3. **Mélangez** : Ajoutez le **jus de citron vert** et le **sirop refroidi** (vous pouvez filtrer le zeste ou le laisser pour un punch supplémentaire) au blender. Faites un blitz jusqu'à ce que ce soit complètement lisse.
4. **L'étape du tamis (optionnelle mais recommandée)** : Les mangues peuvent être fibreuses. Si vous voulez une texture professionnelle et soyeuse, versez la purée à travers un tamis fin dans un bol pour attraper les « ficelles ».
5. **Refroidir** : Couvrir et refroidir le mélange au réfrigérateur pendant au moins **3 heures**. Il faut qu'il soit très froid avant d'atteindre la machine.
6. **Baratteur** : Allumez votre machine à glace 1,2L et versez le mélange. Agitez pendant environ **15 à 20 minutes**. Le sorbet à la mangue a tendance à épaissir plus vite que celui au citron grâce aux solides fruités.
7. **Congélation** : Transférez dans un récipient et congelez pendant **2+ heures** pour que cela se raffermisse.

AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ :

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, IL FAUT TOUJOURS SUIVRE DES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE :

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.
- UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE EN INTÉRIEUR.
- NE PAS UTILISER EN EXTÉRIEUR OU À DES FINS COMMERCIALES.
- N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL POUR UN AUTRE USAGE QUE CELUI PRÉVU.
- À UTILISER UNIQUEMENT AVEC L'ADAPTATEUR SECTEUR FOURNI.
- N'UTILISEZ AUCUN AUTRE ADAPTATEUR SECTEUR, CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER ET INVALIDER TOUTE GARANTIE QUE VOUS POURRIEZ AVOIR.
- AVANT UTILISATION, VÉRIFIEZ ATTENTIVEMENT TOUTE ANOMALIE ET NE L'UTILISEZ PAS SI DES DÉFAUTS SONT DÉTECTÉS. FAITES ATTENTION À NE PAS FAIRE TOMBER L'APPAREIL, CAR DE LOURDS IMPACTS PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES INTERNES.
- AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, VÉRIFIEZ SI LA TENSION INDIQUÉE AU BAS DE L'APPAREIL CORRESPOND À LA TENSION SECTEUR DE VOTRE MAISON.
- VÉRIFIEZ ATTENTIVEMENT L'APPAREIL ET LE CÂBLE D'ALIMENTATION POUR DÉTECTER DES DOMMAGES AVANT CHAQUE UTILISATION.
- NE COUVREZ PAS L'OBJET D'AUCUNE MANIÈRE LORS DE L'UTILISATION, CAR CELA POURRAIT PROVOQUER UNE SURCHAUFFE.
- À UTILISER SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE.
- NE TOUCHEZ JAMAIS À LA PRISE AVEC LES MAINS MOUILLÉES.

- NE PAS PLACER SUR OU PRÈS DES SOURCES DE CHALEUR.
- NE PLACEZ PAS SOUS OU PRÈS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES TELS QUE RIDEAUX, RIDEAUX, ÉTAGÈRES, PAPIERS PEINTS LÂCHES, ETC.
- GARDEZ LES OBJETS À AU MOINS 1 MÈTRE DE DISTANCE DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES TELS QUE LES MEUBLES, COUSSINS, LITERIE, PAPIER, VÊTEMENTS, RIDEAUX, ETC.
- POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE PAS UTILISER AVEC UNE RALLONGE.
- NE JAMAIS RETIRER LA PRISE EN TIRANT SUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION.
- NE LAISSEZ PAS LE CÂBLE D'ALIMENTATION PENDRE AU-DESSUS DU BORD D'UNE TABLE OU D'UN PLAN DE TRAVAIL, NI TOUCHER DES SURFACES CHAUDES.
- NE LAISSEZ PAS LA MAISON ALLUMÉE OU SANS SURVEILLANCE.
- ÉTEIGNEZ APRÈS UTILISATION OU SI VOUS LIBÉREZ LA PIÈCE POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE SURCHAUFFE OU D'INCENDIE.
- CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS ÂGÉS DE 8 ANS ET PLUS, AINSI QUE PAR DES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU MANQUANT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, SI ELLES ONT REÇU UNE SUPERVISION OU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT UNE UTILISATION SÛRE DE L'APPAREIL ET COMPRENNENT LES DANGERS ENCOURUS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DES UTILISATEURS NE DOIVENT PAS ÊTRE EFFECTUÉS PAR DES ENFANTS SANS SUPERVISION.
- LES ENFANTS DE MOINS DE 3 ANS DOIVENT ÊTRE TENUS À L'ÉCART SAUF SURVEILLANCE CONTINUE.
- L'UTILISATION DE TOUT ACCESSOIRE OU ACCESSOIRE NON RECOMMANDÉ PAR COOPERS DE STORTFORD PEUT CAUSER DES BLESSURES ET INVALIDER TOUTE GARANTIE QUE VOUS POURRIEZ AVOIR.
- ASSUREZ-VOUS QU'IL Y A SUFFISAMMENT DE DISTANCE ENTRE CET APPAREIL ET LES AUTRES ÉLÉMENTS DE LA SURFACE DE TRAVAIL, OU SUFFISAMMENT DE DISTANCE ENTRE L'APPAREIL ET L'ESPACE CONFINÉ DE LA ZONE OÙ IL EST SITUÉ. NOUS RECOMMANDONS UN DÉGAGEMENT MINIMUM SUR TOUS LES ANGLES D'AU MOINS 10 CM.
- POUR VOUS PROTÉGER CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES, NE PLONGEZ PAS LE CÂBLE D'ALIMENTATION, L'ADAPTATEUR SECTEUR OU L'APPAREIL, DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
- DÉBRANCHEZ LA PRISE QUAND VOUS N'ÊTES PAS UTILISÉE ET AVANT LE NETTOYAGE.
- NE FAITES PAS FONCTIONNER UN APPAREIL AVEC UN CÂBLE D'ALIMENTATION OU UN ADAPTATEUR SECTEUR ENDOMMAGÉ, OU APRÈS QUE L'APPAREIL A MAL FONCTIONNÉ OU A ÉTÉ ENDOMMAGÉ DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT. NOUS RECOMMANDONS QUE LE CÂBLE D'ALIMENTATION NE SOIT PAS TORDU NI RANGÉ DE MANIÈRE TORSADÉE, ET QUE VOUS VÉRIFIEZ RÉGULIÈREMENT SON ÉTAT.
- TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ OU UN AGENT DE SERVICE ÉLECTRIQUE.

FUSIBLE DE PRISE (ROYAUME-UNI / NORD UNIQUEMENT)

Cet appareil est équipé d'une prise moulée BS 1363 homologue de 3 ampères. Celui-ci est équipé d'un fusible de 3 ampères. Si vous devez remplacer le fusible, seuls ceux approuvés ASTA ou BSI selon BS1362 doivent être utilisés.

S'il y a un cache-fusible installé, celui-ci doit être réajusté après avoir changé le fusible. Si le couvercle du fusible est perdu ou endommagé, la prise ne doit pas être utilisée. Des porte-fusibles et des fusibles de rechange sont disponibles sur des prises électriques. Si les prises de votre maison ou bureau ne conviennent pas à la prise de ce produit, la prise doit être retirée et jetée en toute sécurité. Essayer d'insérer la prise dans la mauvaise prise risque de présenter un risque électrique.


MISE AU BAU

Nous utilisons des emballages recyclables ou recyclés lorsque cela est possible

Veillez éliminer tous les emballages conformément aux réglementations de recyclage de votre autorité locale

À la fin de la durée de vie du produit, vérifiez auprès de votre centre local de recyclage des déchets ménagers agréé par la mairie pour son élimination.

Sacs plastiques en plastique – ils sont fabriqués à partir du plastique recyclable suivant

Code & Symbole	
Type de plastique	Polyéthylène à faible densité

ČESKÉ NÁVODY



Podrobnosti o napájení:

Údaje o napětí: 220-240V~
Detaily frekvence: 50Hz
Údaje o výkonu: 7,3-9,5 W
Objem 1,2L

Před zahájením si prosím pečlivě přečtěte tento návod k použití a ujistěte se, že jste obeznámeni s ovládáním vašeho nového výrobku ZMRZLINY.

Bezpečnostní upozornění:

- Nikdy nepoužívejte neautorizovanou přílohu.
- Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi. Během provozu držte ruce a vlasy, oblečení, špachtle a další nástroje dál, abyste snížili riziko zranění osob a/nebo poškození stroje.
- Nepoužívejte venku.
- Vždy se ujistěte, že je vše důkladně čisté, než připravíte zmrzlinu nebo sorbet.
- Nikdy nezmrzujte zmrzlinu, která byla úplně nebo částečně rozmrazená.
- Jakákoli zmrzlina nebo sorbet obsahující suroviny by měly být sněženy do jednoho týdne. Zmrzlina chutná nejlépe, když je čerstvá.
- Zmrzlina nebo sorbet obsahující syrová nebo částečně uvařená vejce by neměly být podávány malým dětem, těhotným ženám, seniorům ani osobám, které jsou obecně nemocné.
- Aby se předešlo popáleninám mrazem, vždy se ujistěte, že jsou ruce chráněné při manipulaci s miskou, zejména při prvním vyjmutí z mrazáku.
- Pokud se zdá, že mrazivý roztok uniká z misky, přestaňte ho používat. Mrazicí roztok je netoxický.

UPOZORNĚNÍ:

- Pro snížení rizika úrazu elektrickým proudem nevstupujte do vody, nezapájejte ani nevystavujte produkt, ohebnému kabelu dešti, vlhkosti ani jakékoli kapalině.
- Nepoužívejte produkt v blízkosti van, umyvadel nebo jiných nádob obsahujících vodu či jiné kapaliny, ani při stání na vlhkých či mokrých površích.
- V případě, že spotřebič spadne do vody, vypněte napájení v zásuvce a okamžitě vytáhněte zástrčku. **NESAHEJTE DO VODY, ABYSTE HO VYTÁHL.**
- Je důležité poznamenat, že spotřebič musí před dalším použitím projít kontrolou kvalifikovaného technika.

Před připojením:

Ujistěte se, že vaše dodávka elektřiny je stejná jako elektrické označení uvedené na spodní straně napájecí jednotky.

Před prvním použitím:

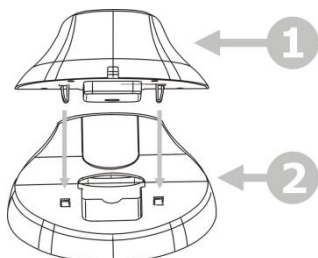
1. Odstraňte všechny obaly.
2. Umyjte díly: viz Čištění.
3. Mrazicí misku vložte do mrazáku 12 hodin předem.
4. Připravte směs na zmrzlinu nebo sorbet (viz nápady na recepty). Nechte směs vychladnout v lednici.

Jak používat svůj výrobek zmrzliny:

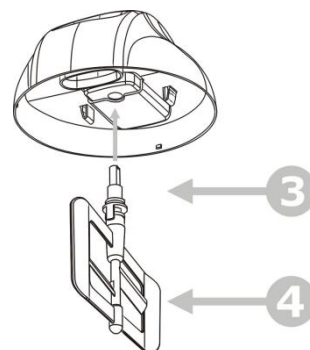
(1) Pohonná jednotka (2) Víko (3) Vřeteno (4) Pádlo (5) Mrazicí miska (6) Vnější mísa (7) Knoflík zapnutí/vypnutí

* Vložte mrazicí misku do mrazáku 12 hodin předem před použitím zmrzlináře.

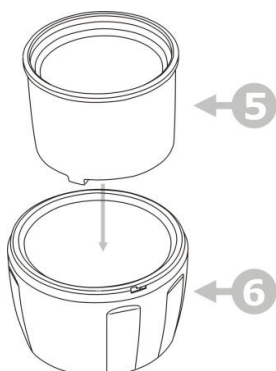
1. Vložte napájecí jednotku do víka, zacvakne na místo. Ujistěte se, že je jednotka odpojená. (Tento krok byl nainstalován pro vás, aby vás informoval, že tato součástka je odnímatelná.)



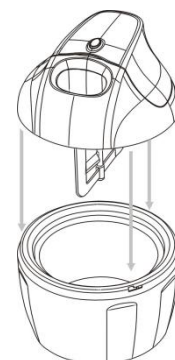
2. Zapojte pádlo do pohonné jednotky.



3. Vyjměte mrazicí misku z mrazáku a vložte ji do vnější mísy.



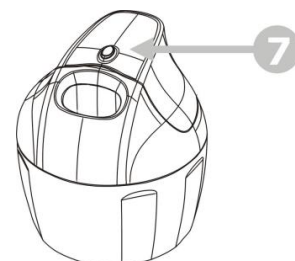
4. Spouštějte sestavené víko / napájecí jednotku / pádlo na mísu a otáčejte po směru hodinových ručiček, aby se zajistilo do správné polohy.



5. Nyní můžete zapnout výrobek zmrzliny pomocí knoflíku zapnutého zapnutí/vypnutí. **STROJ MUSÍ BÝT ZAPNUT A ZAPNUT PŘED PŘIDÁNÍM RECEPTU NA ZMRZLINU NEBO SORBET, ABY SE ZABRÁNILO OKAMŽITÉMU ZMRAZENÍ SMĚSI UVNITŘ MRAZÍCÍ MÍSY.**

6. Použijte žlab a nalijte směs zmrzliny nebo sorbetu do mrazicí mísy. **POZNÁMKA: Při nalévání směsi do mísy by maximální kapacita neměla přesáhnout 400 ml, protože objem směsi se během zmrazování zvýší.**

7. Nechte směs míchat do zmrznutí nebo požadované konzistence. To může trvat až 20 až 30 minut, ale většina receptů bude hotová za kratší dobu.



8. Odpojte a sundejte napájecí jednotku/víko. Zmrzlina je připravená k servírování.

Důležité:

- Během zmrazování nezastavujte a nespustíte stroj, protože směs může při kontaktu s miskou zmrznout a zabránit pohybu pádla.
- Aby se zabránilo přehřátí motoru, směr otáčení se změní, pokud směs zhoustne. Pokud se směr otáčení stále mění, zastavte stroj, jakmile je směs připravena.
- V nepravděpodobném případě přehřátí motoru se aktivuje bezpečnostní výpadek, který způsobí zastavení motoru. Pokud se to stane, vypněte přístroj, odpojte ho a nechte napájecí jednotku vychladnout.
- Vyrobená zmrzlina by měla mít měkkou a hladkou konzistenci. Zmrzlinu můžete přemístit do samostatné nádoby na skladování nebo ji ještě více zpevnit vložením do mrazáku před jídlem.
- Nepoužívejte kovové nástroje k odstraňování směsi z mísy.
- Nesundujte mrazící misku z mrazáku, dokud nebudete připraveni na přípravu zmrzliny.

Tipy:

- Doporučujeme uchovávat mrazící misku v mrazáku, aby byla připravená k použití. Zmrazte misku ve vzpřímené poloze.
- Vždy se ujistěte, že miska na zmrazení je před vložením do mrazáku důkladně suchá.
- **NEPROPÍCHNĚTE ANI NEZAHŘÍVEJTE MRAZÍCÍ MISKU.**
- Mrazivá miska by měla být umístěna do mrazáku, který pracuje při teplotě -18° Celsia nebo méně po dobu 12 hodin před použitím.
- Pro nejlepší výsledky vždy před přípravou zmrzliny uchovávejte ingredience v lednici.
- Přidání alkoholu do receptů brání procesu zmrazování.
- Je běžné, že pádlo při výrobě zmrzliny lehce škrábe hliníkovou stěnu.

Úklid:

- Vždy před čištěním vypněte, odpojte a rozeberte.
- Nikdy nedávejte napájecí jednotku do vody ani nenechte kabel či zástrčku namočit.
- Nemyjte části v myčce.
- Nečistěte drhnutými prášky, ocelovou vlnou ani jinými abrazivními materiály.

(1)Freeze bowl

- Nechte misku s mrazením dosáhnout pokojové teploty, než se pokusíte o čištění.
- Vyjměte mrazící misku a umyjte vnitřek mísky, pak důkladně uschněte. Neponořujte se do vody.

(2)Vnější mísa

- Umyjte a pak důkladně uschněte.

(3)Pádlo

- Vyjměte páčku z napájecí jednotky.
- Umyjte a pak důkladně uschněte.

(4)Víko

- Umyjte víčko a pak důkladně uschněte.

(5)Pohonná jednotka

- Vyjměte napájecí jednotku z víka.
- Otřete měkkým hadříkem, navlhčete jemným mýdlem a poté osušte.

Recepty:

Klasický recept na vanilkovou zmrzlinu

Složení

- **250ml** dvojitě smetany (hustá smetana)
- 200 ml plnotučného mléka (plnotučného mléka)
- 100g ricter cukru (Superjemný cukr)
- 1 a půl lžičky čistého vanilkového extraktu (nebo semínka z 1 vanilkového lusku)
- 1 špetka soli (Zvýrazní sladkost)

Návod

Připravte stroj – Ujistěte se, že mrazák je před použitím plně zmražený (zmrazte 12 hodin před použitím).

1. **Šlehajte základ:** Ve střední míse šlehajte mléko, cukr a sůl, dokud se cukr úplně nerozpustí.
2. **Přidejte smetanu a vanilku:** Přimíchejte dvojitou smetanu a vanilkový extrakt. Nepřemíchejte příliš šlehačky, jakmile je smetana uvnitř; Chcete hladkou tekutinu, ne šlehačku.

3. **Velký chlad:** Přikryjte misku a dejte ji do lednice alespoň **na 2 hodiny** (ideálně přes noc). Čím chladnější je směs, když se dostane do stroje, tím menší budou ledové krystalky, což vede k hladší zmrzlině.
4. **Šlépání:** Před nalitím směsi **zapněte zmrzlinář**. Nalijte vychlazený základ do stroje a nechte ho míchat **20–30 minut**.
5. *Tip:* Přestaňte, jakmile dosáhla konzistence "měkké podání". Pokud bude moc tlustý, motor může mít problémy.
6. **Ztvrdnout:** Můžete ho jíst ihned jako měkkou porci, ale pro "nabíratelnou" konzistenci přelijte do nádoby vhodné pro mrazák a zmrazte na **další 2–3 hodiny**.

Mango-limetkový sorbet

Složení

- 2 **velká** zralá manga (potřebujete přibližně 400 g masa)
- 100g kastrínového cukru
- 100ml vody
- 2 limetky (jak kůrovité, tak odšťavněné)

Návod

Připravte stroj – Ujistěte se, že mrazák je před použitím plně zmražený (zmrazte 12 hodin před použitím).

1. **Vytvořte limetkový sirup:** V malé pánvi smíchejte vodu, cukr a **kůru obou limetek**. Jemně zahřívejte, dokud se cukr nerozpustí. Nechte to vařit 1 minutu, pak sundejte z ohně a nechte úplně vychladnout.
2. **Připravte mango:** Oloupejte mango a odřízněte dužinu od kamene. Dejte dužinu do mixéru.
3. **Mix:** Přidejte **limetkovou šťávu a vychlazený sirup** (kůrku můžete přecedit nebo nechat pro větší šťávu) do mixéru. Rychle to zvlhňuje, dokud nebude úplně hladký.
4. **Krok s cedím (volitelné, ale doporučeno):** Mango může být vláknité. Pokud chcete profesionální, hedvábnou texturu, přelijte pyré přes jemné síto do misky, abyste zachytili případné "nitky".
5. **Ochlazte:** Směs přikryjte a nechte ji chladit v lednici alespoň **3 hodiny**. Musí být velmi studená, než to dopadne na stroj.
6. **Šlépání:** Zapněte 1,2L výrobek zmrzliny a nalijte směs. Šlépejte asi **15–20 minut**. Mango sorbet má tendenci houstnout rychleji než citronový sorbet kvůli pevným plodům.
7. **Zmrazit:** Přeneste do nádoby a zmrazte na **2+ hodiny**, aby se ztuhlo.

VAROVÁNÍ A BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

PŘI POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH SPOTŘEBIČŮ BY MĚLA BÝT VŽDY DODRŽOVÁNA ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

- PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY INSTRUKCE.
- POUZE PRO DOMÁCI VNITŘNÍ POUŽITÍ.
- NEPOUŽÍVEJTE VENKU ANI PRO KOMERČNÍ ÚČELY.
- TENTO SPOTŘEBIČ NEPOUŽÍVEJTE K ŽÁDNÉMU JINÉMU ÚČELU NEŽ K TOMU, PRO KTERÝ JE URČEN.
- POUŽÍVEJTE POUZE S DODANÝM ADAPTÉREM ZE SÍTĚ.
- NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÝ JINÝ SÍŤOVÝ ADAPTÉR, PROTOŽE BY TO MOHLO ZPŮSOBIT POŠKOZENÍ A ZNEPLATNIT JAKOUKOLI ZÁRUKU, KTEROU BYSTE MOHLI MÍT.
- PŘED POUŽITÍM DŮKLADNĚ ZKONTROLUJTE PŘÍPADNÉ VADY A POKUD SE VYSKYTNOU VADY, NEPOUŽÍVEJTE JE. DÁVEJTE POZOR, ABYSTE SPOTŘEBIČ NEUPUSTILI, PROTOŽE SILNÉ NÁRAZY MOHOU ZPŮSOBIT VNITŘNÍ POŠKOZENÍ.
- PŘED PŘIPOJENÍM SPOTŘEBIČE ZKONTROLUJTE, ZDA NAPĚTÍ UVEDENÉ NA SPODNÍ STRANĚ SPOTŘEBIČE ODPOVÍDÁ SÍŤOVÉMU NAPĚTÍ VE VAŠEM DOMĚ.
- PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PEČLIVĚ ZKONTROLUJTE SPOTŘEBIČ A NAPÁJECÍ KABEL, ZDA NEJSOU POŠKOZENÉ.
- PŘI POUŽÍVÁNÍ JI NIJAK NEZAKRÝVEJTE, PROTOŽE TO MŮŽE ZPŮSOBIT PŘEHŘÁTÍ.
- POUŽÍVEJTE NA ROVNÉM, STABILNÍM POVRCHU.
- NIKDY SE NEDOTÝKEJTE ZÁSTRČKY MOKRÝMA RUKAMA.
- NEUKLÁDEJTE NA NEBO BLÍZKO ZDROJŮ TEPLA.
- NEUMISŤUJTE POD NEBO BLÍZKO HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ, JAKO JSOU ZÁVĚSY, ZÁVĚSY, POLICE, VOLNÉ TAPETY APOD.
- UDRŽUJTE PŘEDMĚT ALESPŮŇ 1 M OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ, JAKO JE NÁBYTEK, POLŠTÁŘE, POVLEČENÍ, PAPIR, OBLEČENÍ, ZÁVĚSY ATD.
- PRO SNÍŽENÍ RIZIKA POŽÁRU NEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM NEPOUŽÍVEJTE S PRODLUŽOVACÍM KABELEM.
- NIKDY NEVYNDÁVAJTE ZÁSTRČKU TÍM, ŽE ZATÁHNĚTE ZA NAPÁJECÍ KABEL.
- NENECHÁVEJTE NAPÁJECÍ KABEL VISET PŘES OKRAJ STOLU NEBO PRACOVNÍ DESKY, ANI SE DOTÝKAT HORKÝCH POVRCHŮ.
- NEODCHÁZEJTE ZAPNUTÉ NEBO BEZ DOZORU.
- VYPNĚTE PO POUŽITÍ NEBO POKUD OPOUŠTÍTE MÍSTNOST, ABYSTE PŘEDEŠLI RIZIKU PŘEHŘÁTÍ NEBO POŽÁRU.

- TENTO PŘÍSTROJ MOHOU POUŽÍVAT DĚTI OD 8 LET A VÍCE, STEJNĚ JAKO OSOBY S OMEZENÝMI FYZICKÝMI, SMYSLOVÝMI NEBO MENTÁLNÍMI SCHOPNOSTMI ČI NEDOSTATKEM ZKUŠENOSTÍ A ZNALOSTÍ, POKUD BYLY DOHLEDEM NEBO INSTRUKCEMI OHLEDNĚ BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ A ROZUMÍ SOUVISEJÍCÍM RIZIKŮM. DĚTI SI S TÍMTO SPOTŘEBIČEM HRÁT NESMĚJÍ. ÚKLID A ÚDRŽBA UŽIVATELŮ NESMÍ PROVÁDĚT DĚTI BEZ DOZORU.
- DĚTI MLADŠÍ 3 LET BY MĚLY BÝT DRŽENY DÁL, POKUD NEJSOU NEUSTÁLE POD DOHLEDEM.
- POUŽITÍ JAKÉHOKOLIV PŘÍSLUŠENSTVÍ NEBO PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ COOPERS ZE STORTFORDU NEDOPORUČUJÍ, MŮŽE ZPŮSOBIT ZRANĚNÍ A ZNEPLATNIT JAKOUKOLI ZÁRUKU, KTEROU MŮŽETE MÍT.
- UJISTĚTE SE, ŽE MEZI TÍMTO SPOTŘEBIČEM A OSTATNÍMI PŘEDMĚTY NA PRACOVNÍ PLOŠE JE DOSTATEČNÁ VZDÁLENOST NEBO DOSTATEČNÁ VZDÁLENOST MEZI SPOTŘEBIČEM A PROSTOREM, VE KTERÉM SE NACHÁZÍ. DOPORUČUJEME MINIMÁLNÍ CELKOVOU PRŮCHODNOST ALESPŮŇ 10 CM.
- PRO OCHRANU PŘED ELEKTRICKÝM ÚRAZEM NEPONOŘUJTE NAPÁJECÍ KABEL, SÍŤOVÝ ADAPTÉR ANI SPOTŘEBIČ DO VODY ANI JINÉ KAPALINY.
- ODPOJTE ZE ZÁSUVKY, KDYŽ JI NEPOUŽÍVÁTE, A PŘED ČIŠTĚNÍM.
- NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÝ SPOTŘEBIČ S POŠKOZENÝM NAPÁJECÍM KABELEM NEBO SÍŤOVÝM ADAPTÉREM, ANI POTÉ, CO SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE NEBO BYL JAKKOLI POŠKOZEN. DOPORUČUJEME, ABY NAPÁJECÍ KABEL NEBYL OHNUTÝ ANI SKLADOVÁN V KROUCENÉ FORMĚ A PRAVIDELNĚ KONTROLOVALI JEHO STAV.
- VEŠKERÉ OPRAVY MUSÍ PROVÁDĚT KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁŘ NEBO AGENT PRO ELEKTRICKÉ SLUŽBY.

ZÁSTRČKOVÁ POJISTKA (POUZE UK / NI)

Tento spotřebič je vybaven tvarovanou zástrčkou BS 1363 s kapacitou 3 ampérů. Je vybaven pojistkou o výkonu 3 ampérů. Pokud musíte měnit pojistku, měli byste používat pouze ty, které jsou schváleny ASTA nebo BSI podle BS1362.

Pokud je kryt pojistky nasazen, musí být po výměně znovu nasazen. Pokud je kryt pojistky ztracen nebo poškozen, zástrčka nesmí být použita. Náhradní držáky pojistek a pojistky jsou k dispozici v elektrických zásuvkách. Pokud zásuvky ve vašem domě nebo kanceláři nejsou vhodné pro zástrčku tohoto produktu, je nutné zástrčku vyjmout a bezpečně zlikvidovat. Pokusy o zasunutí zástrčky do špatné zásuvky pravděpodobně způsobí elektrické riziko.


LIKVIDACE

Používáme recyklovatelné nebo recyklované obaly, kde je to možné

Veškeré obaly prosím likvidujte v souladu s předpisy vašeho místního úřadu o recyklaci

Na konci životnosti produktu se obraťte na místní autorizované místo pro recyklaci domácího odpadu kvůli likvidaci.

Plastové polybasy – jsou vyrobeny z následujícího recyklovatelného plastu

Kód a symbol	
Typ plastu	Polyethylen s nízkou hustotou

SLOVENSKÉ NÁVODY



Detaily o elektrine: Detaily napätia: 220-240V~
Detaily frekvencie: 50Hz
Údaje o výkone: 7,3-9,5W
Objem 1,2L

Pred začiatkom si prosím dôkladne prečítajte tento návod na použitie a uistite sa, že poznáte fungovanie vášho nového ZMRZLINÁRA.

Bezpečnostné upozornenie:

- Nikdy nepoužívajte neautorizovanú prílohu.
- Vyhňte sa kontaktu s pohyblivými časťami. Počas prevádzky držte ruky, vlasy, oblečenie, špachtle a iné náradie mimo, aby ste znížili riziko zranenia osôb a/alebo poškodenia stroja.
- Nepoužívajte vonku.
- Vždy sa uistite, že je všetko dôkladne čisté pred prípravou zmrzliny alebo sorbetu.
- Nikdy nezmrzajte zmrzlinu, ktorá bola úplne alebo čiastočne rozmrazená.
- Akákoľvek zmrzlina alebo sorbet obsahujúci surové ingrediencie by mali byť skonzumované do jedného týždňa. Zmrzlina chutí najlepšie, keď je čerstvá.
- Zmrzlina alebo sorbet obsahujúci surové alebo čiastočne uvarené vajcia by sa nemali podávať malým deťom, tehotným ženám, starším osobám alebo ľuďom, ktorí sú všeobecne chorí.
- Aby ste predišli popáleninám od mrazu, vždy sa uistite, že ruky sú chránené pri manipulácii s miskou, najmä keď ju najprv vyberiete z mrazničky.
- Ak sa zdá, že mraziaci roztok uniká z misky, prestaňte ho používať. Mraziaci roztok je netoxický.

UPOZORNENIE:

- Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom, nezapájajte ani nevystavujte produkt, pružnému káblu, dažďu, vlhkosti alebo akejkoľvek tekutine.
- Nepoužívajte produkt v blízkosti vaní, umývadiel alebo iných nádob obsahujúcich vodu alebo iné tekutiny, ani keď stojíte na vlhkých či vlhkých povrchoch.
- V prípade, že spotrebič spadne do vody, okamžite vypnite napájanie v elektrickej zásuvke a zástrčku okamžite odpojte. NESIAHAJTE DO VODY, ABY STE HO VYTIAHLI.
- Je dôležité poznamenať, že spotrebič musí pred opätovným použitím skontrolovať kvalifikovaný technik.

Pred zapojením:

Uistite sa, že váš zdroj elektriny je rovnaký ako elektrický výkon uvedený na spodnej strane napájacej jednotky.

Pred prvým použitím:

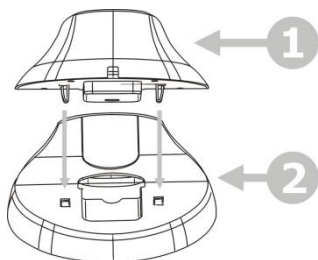
1. Odstráňte všetky obaly.
2. Umyte diely: pozri Čistenie.
3. Mraziacu miskú vložte do mrazničky 12 hodín vopred.
4. Pripravte zmes na zmrzlinu alebo sorbet (pozri nápady na recepty). Nechajte zmes vychladnúť v chladničke.

Ako používať svoj výrobník zmrzliny:

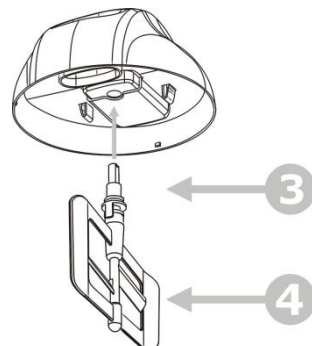
(1) Pohonná jednotka (2) Veko (3) Vreteno (4) Pádlo (5) Mraziaca miska (6) Vonkajšia miska (7) Gombík zapnutia/vypnutia

* Vložte mraziacu misku do mrazničky 12 hodín vopred pred použitím zmrzlinovača.

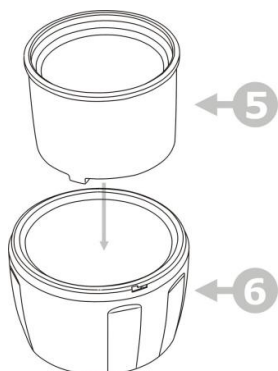
1. Vložte napájaciu jednotku do veka, cvakne na svoje miesto. Uistite sa, že je jednotka odpojená zo zásuvky. (Tento krok bol nainštalovaný pre vás, aby vás informoval, že tento komponent je odnímateľný.)



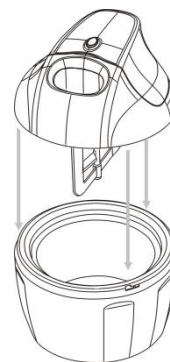
2. Zapojiť lopatku do pohonnej jednotky.



3. Vyberte mraziacu misku z mrazničky a vložte ju do vonkajšej misky.



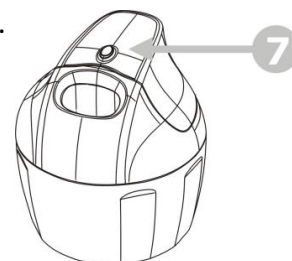
4. Spustíte zostavené veko / napájaciu jednotku / lopatku na misku a otočíte v smere hodinových ručičiek, aby sa zablokovala do polohy.



5. Teraz môžete zapnúť výrobník zmrzliny pomocou zapnutého gombíka zapnutia/vypnutia. **STROJ MUSÍ BYŤ ZAPNUTÝ A ZAPNUTÝ PRED PRIDANÍM RECEPTU NA ZMRZLINU ALEBO SORBET, ABY SA ZABRÁNILO OKAMŽITÉMU ZAMRZNUTIU ZMESI VO VNÚTRI MRAZIACEJ MISY.**

6. Použite žľab a nalejte zmes zmrzliny alebo sorbetu do mraziacej misky. **POZNÁMKA: Pri nalievaní zmesi do misky by maximálna kapacita nemala presiahnuť 400 ml, pretože objem zmesi sa počas mrazenia zvýši.**

7. Nechajte zmes miešať, kým nezamrzne alebo nedosiahne požadovanú konzistenciu. To môže trvať až 20 až 30 minút, ale väčšina receptov bude hotová za kratší čas.



8. Odpojte a vyberte napájaciu jednotku/veko. Zmrzlina je pripravená na podávanie.

Dôležité:

- Nezastavujte a nespúšťajte stroj počas zmrazovania, pretože zmes môže zamrznúť v kontakte s miskou a zabrániť pohybu lopatky.
- Aby sa predišlo prehriatiu motora, smer otáčania sa zmení, ak zmes zhustne. Ak sa smer otáčania naďalej mení, zastavte stroj, keď je zmes pripravená.
- V nepravdepodobnom prípade prehriatia motora sa aktivuje bezpečnostný spínač, ktorý spôsobí zastavenie motora. Ak sa to stane, vypnite stroj, odpojte ho zo zásuvky a nechajte napájaciu jednotku vychladnúť.
- Vyrobená zmrzlina by mala mať jemnú a hladkú konzistenciu. Zmrzlinu môžete preložiť do samostatnej nádoby na uskladnenie alebo ju ešte viac spevniť vložením do mrazničky pred konzumáciou.
- Nepoužívajte kovové nástroje na odstraňovanie zmesi z misy.
- Nevyberajte mraziacu miskú z mrazničky, kým nie ste pripravení na prípravu zmrzliny.

Tipy:

- Odporúčame nechať mraziacu miskú v mrazničke, aby bola pripravená na použitie. Zmrazte miskú vo vzpriamenej polohe.
- Vždy sa uistite, že mrazivá miska je pred vložením do mrazničky dôkladne suchá.
- **NEPREPICHUJTE ANI NEZOHRIEVAJTE MRAZIACU MISU.**
- Mraziaca miska by mala byť umiestnená v mrazničke, ktorá pracuje pri teplote -18° Celzia alebo menej na 12 hodín pred použitím.
- Pre najlepšie výsledky vždy uchovávajte ingrediencie v chladničke pred prípravou zmrzliny.
- Pridanie alkoholu do receptov bráni procesu mrazenia.
- Je bežný jav, že pádlo mierne škrabe hliníkovú stenu pri výrobe zmrzliny.

Upratovanie:

- Vždy vypnite, odpojte a rozobrajte pred čistením.
- Nikdy nedávajte napájaciu jednotku do vody ani nedovoľte, aby sa kábel alebo zástrčka namočili.
- Neumývajte časti v umývačke riadu.
- Nečistite čistiacimi práškami, oceľovou vlnou ani inými abrazívnymi materiálmi.

(1)Mraziaca miska

- Nechajte mraziacu misu dosiahnuť izbovú teplotu pred čistením.
- Vyberte mraziacu miskú a umyte vnútro misy, potom dôkladne vysušte. Neponárajte sa do vody.

(2)Vonkajšia miska

- Umyte a potom dôkladne vysušte.

(3)Pádlo

- Odstráňte páčku z napájacej jednotky.
- Umyte a potom dôkladne vysušte.

(4)Veko

- Umy viečko a potom dôkladne vysušte.

(5)Pohonná jednotka

- Vyberte napájaciu jednotku z veka.
- Utrite mäkkou handričkou, navlhčenú jemným mydlom a potom osušte.

Recepty:

Klasický recept na vanilkovú zmrzlinu

Ingrediencie

- **250ml** dvojitej smotany (Heavy Cream)
- 200ml plnotučného mlieka (plnotučného mlieka)
- 100g ricingového cukru (Superjemný cukor)
- 1 a pol čajovej lyžičky čistého vanilkového extraktu (alebo semienka z 1 vanilkového struku)
- 1 štipka soli (Zvýrazní sladkosť)

Návod

Pripravte stroj – Uistite sa, že mraziaca miska je pred použitím úplne zamrznutá (zmrazte 12 hodín pred použitím).

1. **Šľahajte základ:** V strednej miske šľahajte mlieko, cukor a soľ, kým sa cukor úplne nerozpustí.
2. **Pridajte smotanu a vanilku:** Vmiešajte dvojité smotanu a vanilkový extrakt. Nepremiešajte šľahanie, keď je smotana vsadená; Chcete hladkú tekutinu, nie šľahačku.
3. **Veľký chlad:** Prikryte misku a dajte do chladničky aspoň **2 hodiny** (ideálne cez noc). Čím chladnejšia je zmes pri zásahu do stroja, tým menšie budú ľadové kryštály, čo vedie k hladšej zmrzline.
4. **Šľahanie:** Pred nalevaním zmesi **zapnite zmrzlinovač**. Nalejte vychladený základ do stroja a nechajte ho miešať **20–30 minút**.
5. *Tip:* Prestaňte, keď dosiahne konzistenciu "soft-serve". Ak by bol príliš hrubý, motor by mohol mať problémy.
6. **Stvrdnúť:** Môžete ho zjesť hneď ako mäkkú porciu, ale pre "naberateľnú" textúru ju preložte do nádoby vhodnej pre mrazenie a zmrazte na **ďalšie 2–3 hodiny**.

Mango-limetkový sorbet

Ingrediencie

- 2 veľké zrelé mangá (potrebujete približne 400g dužiny)
- 100g cukrového cukru
- 100ml vody
- 2 limetky (obe s kôrou aj šťavou)

Návod

Pripravte stroj – Uistite sa, že mraziaca miska je pred použitím úplne zamrznutá (zmrazte 12 hodín pred použitím).

1. **Vytvorte limetkový sirup:** V malej panvici zmiešajte vodu, cukor a kôru **oboch limetiek**. Jemne zohrievajte, kým sa cukor nerozpustí. Nechajte to variť 1 minútu, potom to odložte z ohňa a nechajte úplne vychladnúť.
2. **Pripravte mango:** Olúpte mango a odrežte dužinu od kameňa. Vložte mäso do mixéra.
3. **Rozmixovať:** Pridajte **limetkovú šťavu** a **vychladený sirup** (kôru môžete precediť alebo nechať pre extra úder) do mixéra. Blesk, kým nebude úplne hladký.
4. **Krok s sitom (voliteľné, ale odporúčané):** Mango môže byť vláknité. Ak chcete profesionálnu, hodvábnu textúru, nalejte pyré cez jemné sito do misky, aby ste zachytili akékoľvek "šnúrky".
5. **Chladenie:** Zmes prikryte a vychladnite v chladničke aspoň **3 hodiny**. Musí byť veľmi studená, kým zasiahne stroj.
6. **Šľahanie:** Zapnite svoj 1,2L výrobnik zmrzliny a nalejte zmes. Miešajte asi **15–20 minút**. Mango sorbet má tendenciu hustnúť rýchlejšie ako citrónový sorbet kvôli ovocným pevným látkam.
7. **Zmraziť:** Preložiť do nádoby a zmraziť na **2+ hodiny**, aby sa stuhlo.

VAROVANIA A BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:

PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÝCH SPOTREBIČOV BY SA MALI VŽDY DODRŽIAVAŤ ZÁKLADNÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA:

- PREČÍTAJTE SI VŠETKY POKYNY PRED POUŽITÍM.
- LEN PRE DOMÁCE VNÚTORNÉ POUŽITIE.
- NEPOUŽÍVAJTE HO VONKU ANI NA KOMERČNÉ ÚČELY.
- TENTO SPOTREBIČ NEPOUŽÍVAJTE NA ŽIADNE INÉ ÚČELY, NEŽ NA KTORÉ JE URČENÝ.
- POUŽÍVAJTE LEN S DODANÝM ADAPTÉROM NA NAPÁJANIE.
- NEPOUŽÍVAJTE ŽIADNY INÝ SIEŤOVÝ ADAPTÉR, PRETOŽE BY TO MOHLO SPÔSOBIŤ ŠKODU A ZNEPLATNIŤ AKÚKOĽVEK ZÁRUKU, KTORÚ MÁTE.
- PRED POUŽITÍM DÔKLADNE SKONTROLUJTE PRÍPADNÉ CHYBY A NEPOUŽÍVAJTE, AK SA VYSKYTNÚ CHYBY. DÁVAJTE POZOR, ABY STE SPOTREBIČ NEUPUSTILI, PRETOŽE SILNÉ NÁRAZY MÔŽU SPÔSOBIŤ VNÚTORNÉ POŠKODENIE.
- PRED PRIPOJENÍM SPOTREBIČA SKONTROLUJTE, ČI NAPÄTIE UVEDENÉ NA SPODNEJ STRANE SPOTREBIČA ZODPOVEDÁ NAPÄTIU ZO SIETE VO VAŠOM DOME.
- PRED KAŽDÝM POUŽITÍM DÔKLADNE SKONTROLUJTE SPOTREBIČ A NAPÁJACÍ KÁBEL NA POŠKODENIE.
- PRI POUŽÍVANÍ PREDMET NIJAKO NEZAKRÝVAJTE, PRETOŽE TO MÔŽE SPÔSOBIŤ PREHRIATIE.
- POUŽÍVAJTE NA ROVNOM, STABILNOM POVRCHU.
- NIKDY SA NEDOTÝKAJTE KOLÍKA S MOKRÝMI RUKAMI.
- NEDÁVAJTE NA ZDROJE TEPLA ANI V JEHO BLÍZKOSTI.
- NEUMIESTŇUJTE POD HORĽAVÉ MATERIÁLY ANI ICH BLÍZKO NICH, AKO SÚ ZÁVESY, ZÁVESY, POLICE, VOĽNÉ TAPETY A PODOBNE.
- UCHOVÁVAJTE PREDMET ASPOŇ 1 M OD HORĽAVÝCH MATERIÁLOV, AKO JE NÁBYTOK, VANKÚŠE, POSTEĽNÁ BIELIZEŇ, PAPIER, OBLEČENIE, ZÁVESY A PODOBNE.
- ABY STE ZNÍŽILI RIZIKO POŽIARU ALEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM, NEPOUŽÍVAJTE S PREDLŽOVACÍM KÁBLOM.

- NIKDY NEVYŤHAJTE ZÁSTRČKU ŤAHANÍM ZA NAPÁJACÍ KÁBEL.
- NEDOVOĽTE, ABY NAPÁJACÍ KÁBEL VISEL CEZ OKRAJ STOLA ALEBO PULTU, ANI SA NEDOTÝKAL HORÚCICH POVRCHOV.
- NENECHÁVAJTE ZAPNUTÉ ALEBO BEZ DOZORU.
- VYPNITE PO POUŽITÍ ALEBO AK OPÚŠŤATE MIESTNOSŤ, ABY STE PREDÍŠLI RIZIKU PREHRIATIA ALEBO POŽIARU.
- TOTO ZARIADENIE MÔŽU POUŽÍVAŤ DETI OD 8 ROKOV A VIAC, AKO AJ OSOBY SO ZNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, SENZORICKÝMI ALEBO MENTÁLNYMI SCHOPNOSŤAMI, PRÍPADNE S NEDOSTATKOM SKÚSENOSTÍ A VEDOMOSTÍ, AK DOSTALI DOHLAD ALEBO INŠTRUKCIE O BEZPEČNOM POUŽÍVANÍ ZARIADENIA A ROZUMEJÚ RIZIKÁM, KTORÉ S TÝM SÚVISIA. DETI SA S TÝMTO ZARIADENÍM NEMÔŽU HRAŤ. ČISTENIE A ÚDRŽBU POUŽÍVATEĽOV NESMÚ VYKONÁVAŤ DETI BEZ DOZORU.
- DETI MLADŠIE AKO 3 ROKY BY MALI BYŤ DRŽANÉ ĎALEJ, POKIAĽ NIE SÚ NEUSTÁLE POD DOHLADOM.
- POUŽITIE AKÉHOKOLĽVEK PRÍSLUŠENSTVA ALEBO PRÍSLUŠENSTVA, KTORÉ COOPERS ZO STORTFORDU NEODPORÚČA, MÔŽE SPÔSOBIŤ ZRANENIA A ZNEPLATNIŤ AKÚKOĽVEK ZÁRUKU, KTORÚ MÔŽETE MAŤ.
- UISTITE SA, ŽE MEDZI TÝMTO SPOTREBIČOM A OSTATNÝMI PREDMETMI NA PRACOVNEJ PLOCHE JE DOSTATOČNÝ ODSŤUP ALEBO DOSTATOČNÝ ODSŤUP MEDZI SPOTREBIČOM A PRIESTOROM, V KTOROM SA NACHÁDZA. ODPORÚČAME MINIMÁLNU VŠESTRANNÚ VZDIALENOSŤ ASPOŇ 10 CM.
- NA OCHRANU PRED ELEKTRICKÝM ÚRAZOM NEPONORTE NAPÁJACÍ KÁBEL, SIEŤOVÝ ADAPTÉR ANI SPOTREBIČ DO VODY ALEBO INEJ KVAPALINY.
- ODPOJTE ZÁSTRČKU ZO ZÁSUVKY, KEĎ JU NEPOUŽÍVATE A PRED ČISTENÍM.
- NEPOUŽÍVAJTE ŽIADNY SPOTREBIČ S POŠKODENÝM NAPÁJACÍM KÁBLOM ALEBO SIEŤOVÝM ADAPTÉROM, ANI PO TOM, ČO SPOTREBIČ NEFUNGUJE ALEBO BOL AKOKOLĽVEK POŠKODENÝ. ODPORÚČAME, ABY NAPÁJACÍ KÁBEL NEBOL OHNUTÝ ANI ULOŽENÝ SKRÚTENÝM SPÔSOBOM A PRAVIDELNE KONTROLOVALI JEHO STAV.
- AKÉKOĽVEK OPRAVY MUSÍ VYKONAŤ KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁR ALEBO AGENT PRE ELEKTRICKÉ SLUŽBY.

ZÁSTRČKOVÁ POISTKA (LEN UK / NI)

Tento spotrebič je vybavený tvarovanou zástrčkou BS 1363 s hodnotením 3 ampérov. Je vybavený 3 ampérovou poistkou.

Ak musíte vymeniť poistku, mali by sa používať len tie, ktoré sú schválené ASTA alebo BSI podľa BS1362.

Ak je kryt poistky namontovaný, tento kryt musí byť po výmene znovu nasadený. Ak je kryt poistky stratený alebo poškodený, zástrčka sa nesmie používať. Náhradné držiaky a poistky sú dostupné v elektrických zásuvkách. Ak zásuvky vo vašom dome alebo kancelárii nie sú vhodné pre zástrčku tohto produktu, zástrčka musí byť odstránená a bezpečne zlikvidovaná. Pokusy zasunúť zástrčku do nesprávnej zásuvky pravdepodobne spôsobia elektrické nebezpečenstvo.


LIKVIDÁCIA

Používame recyklovateľné alebo recyklované obaly, kde je to možné

Všetky obaly prosím likvidujte v súlade s recyklačnými predpismi vášho miestneho úradu


Na konci životnosti produktu sa poraďte s miestnym autorizovaným miestnym miestnym centrom na recykláciu domáceho odpadu kvôli likvidácii.

Plastové plastové vrecká – vyrobené z nasledujúceho recyklovateľného plastu

Kód a symbol	
Typ plastu	Polyetylén s nízkou hustotou

Distributed by / Verteilt durch / Distribué par/ Distribútor / Distribuuje.

The Enterprise Department Ltd, Trading as Coopers of Stortford.
UK address: 11 Bridge Street, Bishops Stortford, Herts, UK, CM23 2JU
EU address: D.S.B. LD, 160 Bd. De Fourmies, 59100 Roubaix, France


 0330 331 0300

 enquiries@coopersofstortford.co.uk

 <https://www.coopersofstortford.co.uk>

3Pagen

Hergestellt für 3Pagen
Sankt-Joeris-Strasse 16-28
52477 Alsdorf

 +49 (0) 2404/980-204

 kontakt@3pagen.de

 www.3pagen.de

