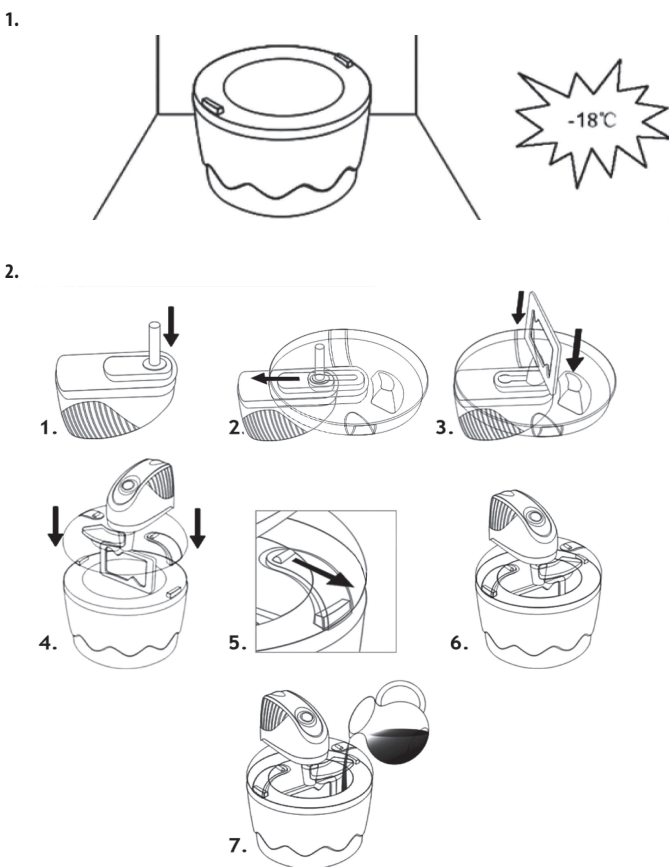
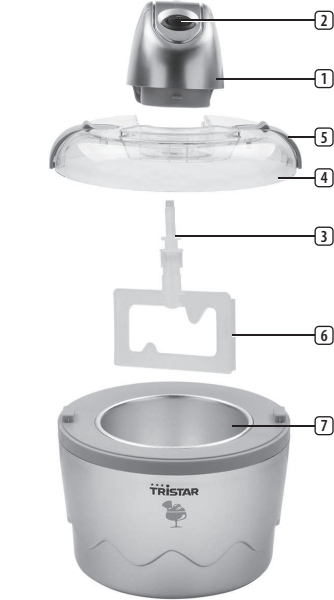


- EN | Instruction manual
- NL | Gebruiksaanwijzing
- FR | Mode d'emploi
- DE | Bedienungsanleitung
- PT | Manual de usuario
- ES | Manual de utilizador
- IT | Manuele utente
- SV | Bruksanvisning
- PL | Instrukcja obsługi
- CS | Návod na použití
- SK | Návod na použitie
- RU | Руководство по эксплуатации



YM-2603

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SOUČASTI / ТИНАЧМЕ ЗАПЧАСТКИ



[WEEE LOGO]

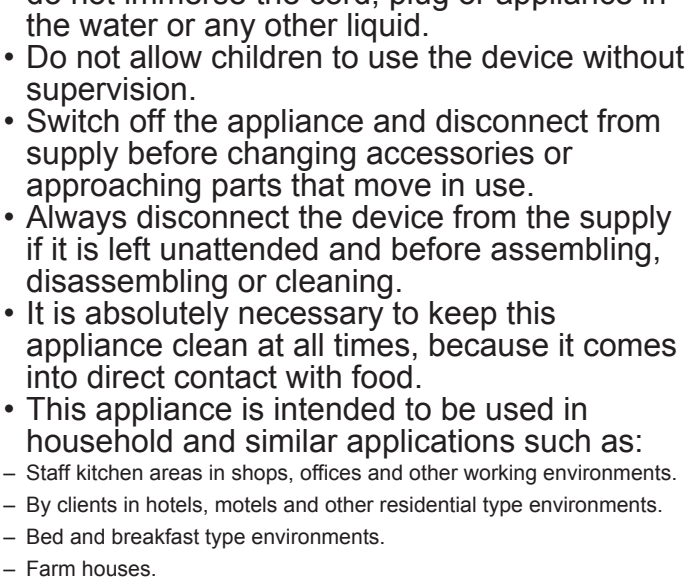


WWW.TRISTAR.EU
Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands

EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- 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

- Main unit
- On/Off switch
- Paddle shaft
- Transparent lid
- Lock clip
- Spatulas
- Freezer bowl

BEFORE THE FIRST USE

- Wash the freezer bowl, lid and mixing paddle in warm soapy water. Be sure to rinse and dry all parts thoroughly.
- Wipe the motor unit with a moist cloth.
- Do not immerse the motor unit in water or any other liquid.
- Do not put the motor unit neither one of the parts in the dishwasher.

USE

Freezing the cooling containers (Pic.02)

- The most important step in making ice-cream is to make sure that the cooling containers 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 (Pic.03)

- Hold the motor unit upside down and insert the paddle shaft into the hole.
- Push the transparent lid into the leg of motor unit.
- Push the mixing paddle on the paddle shaft and turn back.
- 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.
- Slide the lock clips and make sure it is securely locked.
- Turn on the device by using the ON/OFF switch.
- Pour the ingredients through the feeder hole into the freezer bowl.
- Leave the machine ON for approximately 20-40 minutes. Maximum operation time is 1 hour.
- NOTE: THE ENGINE OPERATES SLOW AND RATTLING THIS IS BECAUSE A RETARDER ON THE ENGINE.
- Note: home-made ice-cream will not have the same consistency as hard, store-bought ice-cream. The consistency will be more soft and creamy. To make the ice-cream harder, use a rubber spatula or wooden spoon and remove the ice cream from the cooling container into a sealed container. Place this container back into the freezer for several hours, or until ice-cream becomes hard.

CLEANING AND MAINTENANCE

- The freezer bowl, paddle and lid can be cleaned with warm water and mild detergent. The motor drive can be cleaned by using a damp cloth.
- Do not put any parts in the dishwasher. Never immerse the motor unit in water.
- Make sure all parts are dried thoroughly.
- Never place the freezer bowl in freezer when it is still wet.
- Never store the mixing paddle and/or drive shaft in the freezer.

RECIPES

Custard based vanilla ice cream

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

Raspberry yoghurt ice

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

Lemon sorbet

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

ENVIRONMENT

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

Support

You can find all available information and spare parts at www.tristar.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 verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Buiten het bereik van kinderen houden indien er geen toezicht is.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact, voordat u accessoires verwisselt of bewegende onderdelen benadert.

- Koppel het apparaat te allen tijde los als er geen toezicht is en alvorens het apparaat te monteren, te demonteren of te reinigen.
- Het is noodzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met eetwaren.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - Bed&Breakfast-type omgevingen.
 - Boerderijen.
- Gebruik uitsluitend de bij het apparaat geleverde accessoires.

ONDERDELENBESCHRIJVING

- Hoofdeenheid
- Aan/uitschakelaar
- As van de spatel
- Transparant deksel
- Vergrendelingsklem
- Spatels
- Koelbol

VOORAFGAANDE AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Was de koelbol, het deksel, de spatel en de as van de spatel af in een warm sopje, spoel alle onderdelen vervolgens af en droog deze grondig.
- 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

Diepvriezen van de koelbol (Pic. 02)

- De belangrijkste stap om ijs te maken is het correct diepvriezen van de koelbol. De vloeistof tussen de wanden van de koelbol moet volledig bevroren zijn voor u de ijsmachine gebruikt en de ingrediënten erin giet.
- 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 toestel monteren (Pic. 03)

- Draai het motorblok om en plaats de as van de spatel.
- Schuif het transparante deksel op het motorblok.
- Bevestig de spatel op de spatel as.
- Haal de koelbol uit de diepvriezer zorg ervoor dat deze volledig bevroren is. Plaats het deksel met motorhuis en spatel op de bol.
- Sluit de 2 vergrendelingsklemmen.
- Druk op de aan/uitschakelaar om het apparaat in gang te zetten.
- Giet uw ingrediënten direct in de koelbol via het gat in het transparante deksel.
- Laat gedurende 20 tot 40 minuten draaien. De maximale werkingsduur bedraagt één uur.
- OPMERKING: DE MOTOR DRAAIT LANGZAAM EN RATELEND, DIT KOMT DOOR EEN VERTRAGING OP DE MOTOR.
- Opmeking: Huisgemaakt roomijs is meestal smeuïger dan industrieel ijs. Als uw ijs te vloeibaar is, dan giet u het met behulp van een rubberen spatel of een houten lepel in een andere kom, die u in de diepvriezer zet om het roomijs vaster te laten worden.

REINIGING EN ONDERHOUD

- De koelbol, de spatel en het deksel mogen worden afgewassen met warm water en een zacht afwasmiddel spoel ze hierna grondig af. Het motorblok moet worden schoongemaakt met een vochtige doek.
- Plaats geen van de onderdelen in de vaatwasmachine. Dompel het motorblok nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Let erop dat alle onderdelen volledig droog zijn.
- Plaats de koelbol nooit in de diepvriezer wanneer hij nog vochtig is.
- Leg de spatel of de as van de spatel nooit in de diepvriezer.

RECEPTEN

Vanille-ijs

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

Frambozenijs

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

Citroensorbet

- 150 ml citroensap
- sap van ½ sinaasappel
- 210 gram kristalsuiker
- 210 ml water
- 1 eiwit
- 1. Verwarm de sappen, het water en de suiker in een pan.
- Roer goed tot het mengsel kookt en laat 2-3 minuten zachtjes koken.
- Laten afkoelen.
- Voeg het ei toe in de pan toe en meng.
- 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 gedeponerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het

apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het 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.tristar.eu!

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne soit pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer les accessoires ou d'approcher de parties amovibles durant le fonctionnement

- Débranchez toujours l'appareil du secteur si vous quittez la pièce et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.
- Il est impératif de conserver cet appareil propre en permanence car il est en contact direct avec des aliments.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
 - Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
 - Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - Environnements de type chambre d'hôtes.
 - Fermes.
- Il est interdit d'utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- Unité principale
- Interrupteur marche/arrêt
- Axe pour l'batteur
- Couvercle transparent
- Clip de verrouillage
- Spatules
- Bol réfrigérant

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Laver le bol réfrigérant, le couvercle et le batteur avec de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et sécher tous les éléments.
- Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- Ne pas immerger le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Le bloc moteur et les autres éléments ne doivent pas être mis au lave-vaisselle.

UTILISATION

Refroidir les récipients réfrigérants (Image 02)

- L'étape la plus importante pour réussir vos glaces est de s'assurer que les récipients réfrigérants sont suffisamment congelés.
- Placer le bol réfrigérant dans le congélateur en vous assurant que la température du congélateur est réglée à moins à -18°C.
- Pour de meilleurs résultats, le bol réfrigérant doit être placé au fond, dans la partie la plus froide de votre congélateur, en position verticale.
- La durée de congélation du bol réfrigérant (au moins 8 heures) va dépendre de la température de votre congélateur.
- Pour vérifier que le bol réfrigérant est à lussuffisamment congelé, il suffit de le secouer : le liquide réfrigérant contenu dans la double paroi du bol ne doit pas faire de bruit.
- Conseil : Conservez votre bol réfrigérant dans votre congélateur, ceci vous permettra de préparer vos glaces préférées à tout moment !

Assemblage de l'appareil (Image 03)

- Retourner le bloc moteur et insérer le bras du batteur dans l'orifice adéquat.
- Engager le couvercle transparent dans la partie inférieure du bloc moteur.

- Engager la spatule de mélange sur l'axe puis retourner l'ensemble en position normale d'utilisation.
- Sortir le bol réfrigérant du congélateur, s'assurer qu'il est totalement congelé. Positionner le couvercle avec le bloc moteur complet sur le bol réfrigérant.
- Faire coulisser les clips de verrouillage et s'assurer que l'appareil est bien verrouillé.
- Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur ON/OFF.
- Verser les ingrédients dans le bol réfrigérant via l'ouverture prévue à cet effet dans le couvercle.
- Faire fonctionner l'appareil pendant environ 20 à 40 minutes. La durée maximale de fonctionnement est 1 heure.
- REMARQUE : LE MOTEUR EST EQUIPE D'UN RALENTISSEUR, CE QUI FAIT QUE L'APPAREIL TOURNE LENTEMENT ET PEUT SEMBLER BRUYANT.
- Remarque : les glaces faites maison n'ont pas une consistance aussi compacte que les glaces du commerce. Leur consistance sera plus onctueuse et plus crémeuse. Pour obtenir des glaces plus fermes, transvaser la glace du bol réfrigérant dans un récipient hermétique à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou d'une cuillère en bois. Placer ce récipient hermétique dans le congélateur pendant plusieurs heures, jusqu'à ce que la glace ait durci.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le bol réfrigérant, le batteur et le couvercle peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude et un produit détergent doux. Le bloc moteur peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide.
- Ne mettez aucune pièce au lave-vaisselle. N'immergez jamais le bloc du moteur dans l'eau.
- Assurez-vous que toutes les parties de l'appareil ont été correctement séchées.
- Ne jamais mettre le bol réfrigérant au congélateur s'il n'est pas totalement sec.
- Ne jamais mettre le batteur et/ou son axe au congélateur.

RECETTES

Glace à la vanille& base de crème anglaise

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

Crème glacée au yaourt et à la framboise

- 200 g de framboises fraîches
- 60 g de sucre semoule
- 250 ml de yaourt nature
- 1. Ecraser les framboises.
- 2. Pour une consistance plus douce, retirer les grains à l'aide d'une passoire.
- 3. Rajouter le sucre et le yaourt nature puis mélanger le tout.
- 4. Verser le mélange dans le bol réfrigérant pendant que le batteur tourne.
- 5. Laisser refroidir jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Sorbet Citron

- 150 ml de jus de citron
- le jus d'une ½ orange
- 210 g de sucre cristallisé
- 210 ml d'eau
- 1 blanc d'œuf
- 1. Faire chauffer les jus, l'eau et le sucre dans une casserole.
- 2. Bien remuer tout en portant à ébullition puis laisser bouillir pendant 2 à 3 minutes.
- 3. Laisser refroidir.
- 4. Rajouter l'œuf et mélanger.
- 5. Verser le mélange dans le bol réfrigérant (pendant que le batteur tourne).

ENVIRONNEMENT

- Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support

Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur www.tristar.eu !

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit

eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.

- 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

- Haupteinheit
- Ein/Aus-Schalter
- Paddelwelle
- Durchsichtiger Deckel
- Sicherungsclip
- Spateln
- Einfrierschale

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Waschen Sie Gefrierschüssel, Deckel und Rührpaddel in warmem Seifenwasser. Alle Teile gründlich abspülen und abtrocknen.
- 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.

VERWENDUNG

Einfrieren der Kühlbehälter (Abb. 02)

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

Zusammenbau des Geräts (Abb. 03)

- Halten Sie die Motoreinheit auf dem Kopf und setzen Sie die Paddelwelle in das Loch ein.
- Schieben Sie den durchsichtigen Deckel in das Bein der Motoreinheit.
- Schieben Sie das Mischpaddel auf die Paddelwelle und drehen Sie es zurück.
- Nehmen Sie die Einfrierschale 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 Einfrierschale.
- Verschieben Sie die Sicherungsclips und achten Sie darauf, dass sie sicher verriegelt sind.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie dem EIN/AUS-Schalter betätigen.
- Gießen Sie die Inhaltsstoffe durch die Einfüllöffnung in die Einfrierschale.
- Lassen Sie das Gerät ca. 20 bis 40 Minuten lang EINGESCHALTET. Die maximale Betriebszeit beträgt 1 Stunde.
- HINWEIS: DER MOTOR LAUFT LANGSAM UND KLAPPERT; DIES LIEGT AN DER MOTORBREMSSE.
- Hinweis: Zu Hause hergestellte Eiscreme hat nicht die gleiche Konsistenz wie harte im Geschäft gekaufte Eiscreme. Die Konsistenz ist weicher und cremiger. Um härtere Eiscreme zu erhalten, verwenden Sie einen Gummispachtel oder einen 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 Einfrierschale, das Paddel und der Deckel können mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Der Motorantrieb kann mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.
- Die Teile dürfen nicht mit der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Tauschen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser!
- Achten Sie darauf, dass alle Teile gründlich getrocknet werden.
- Stellen Sie die Einfrierschale niemals in den Gefrierschrank, solange sie noch nass ist.
- Bewahren Sie das Mischpaddel und/oder die Antriebswelle niemals im Gefrierschrank auf.

REZEPTE

Eiscreme auf Vanillebasis

- Eigelb von 3 Eiern
- 50 bis 60 Gramm Streuzucker
- 200 ml teilentrahmte Milch
- 100 ml Doppelrahm
- ein paar Tropfen Vanilleessenz

- Geben Sie das Eigelb und den Zucker in eine Glasschüssel und vermischen Sie das Ganze.
- Verwenden Sie ein Soßenpfännchen, um die Milch langsam zum Siedepunkt zu bringen. Gießen Sie dann das Ei auf die Mischung.
- Geben Sie die Mischung in die Pfanne und rühren Sie gleichmäßig, bis sich die Mischung verdickt und einen Film über der Löffelrückseite bildet.
- Achten Sie darauf, dass das Ganze nicht kocht!
- Rühren Sie die Creme und Vanilleessenz um.
- Gießen Sie die Mischung bei laufendem Paddel in die Einfrierschale.
- Lassen Sie das Ganze einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Himbeer-Joghurt-Eiscreme

- 100 Gramm frisch Himbeeren
- 60 Gramm Streuzucker
- 250 ml Naturjoghurt

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

Zitronensorbet

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

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

UMWELT

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

Support

Samtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter www.tristar.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.
- El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- No deje que los niños usen el dispositivo sin supervisión.

- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.
- Desconecte siempre el dispositivo de la alimentación si está sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento porque entra en contacto directo con los alimentos.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo casa de huéspedes.
 - Granjas.
- No pueden utilizarse accesorios distintos a los suministrados con el aparato.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Unidad principal
- Interruptor de encendido/apagado
- Eje de paletas
- Tapa transparente
- Pinza de bloqueo
- Espátulas
- Recipiente para el congelador

ANTES DEL PRIMER USO

- Lave el recipiente para el congelador, la tapa y la paleta de mezcla en agua templada con jabón. Asegúrese de aclarar y secar completamente 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

Congelar los recipientes de refrigeración (Imagen 02)

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

Montaje del aparato (Imagen 03)

- Sujete la unidad del motor en posición invertida e inserte las paletas en el agujero.
- Empuje la tapa transparente para introducirla en la pata de la unidad del motor.
- Empuje la paleta de mezcla sobre el eje de paletas y dele la vuelta.
- Saque el contenedor para el congelador del congelador y asegúrese de que es completamente helado. Coloque la tapa ya montada con la unidad del motor y la paleta sobre el contenedor para el congelador.
- Deslice las pinzas de bloqueo y asegúrese de que está sujeto firmemente.
- Encienda el aparato mediante el interruptor de encendido/apagado.
- Vierta los ingredientes a través del orificio de alimentación en el recipiente para el congelador.
- Deje el aparato encendido durante aproximadamente 20-40 minutos. El tiempo máximo de funcionamiento es de 1 hora.
- NOTA: EL MOTOR FUNCIONA DE MANERA LENTA Y CON RUIDO DE VIBRACIONES DEBIDO A LA PRESENCIA DE UN RALENTIZADOR
- Nota: el helado casero no tendrá la misma consistencia que el helado sólido que puede comprar en una tienda. La consistencia será más blanda y cremosa. Para endurecer el helado, utilice una espátula de goma o una cuchara de madera y retire el helado del contenedor de refrigeración, colocándolo en un recipiente sellado. Coloque este recipiente en el congelador durante varias hora o hasta que el helado se convierta en más duro.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El recipiente para el congelador, la paleta y la tapa se pueden limpiar con agua templada y un detergente suave. La unidad del motor se puede limpiar con 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

- Coloque las yemas y el azúcar en un recipiente de cristal y mézclelas.
- Utilice una sartén para llevar la leche al punto de ebullición y a continuación vierta el huevo en la mezcla.
- Coloque la mezcla en la sartén y remueva continuamente hasta que se espese y forme una capa sobre la parte posterior de la cuchara.
- Asegúrese de que no hierva.
- Añada la nata y la esencia de vainilla sin dejar de remover.
- Vierta la mezcla en el recipiente para el congelador con la paleta en marcha.
- Deje que se congele hasta conseguir la consistencia deseada.

Helado de yogur de frambuesa

- 200 gramos de frambuesas frescas
- 60 gramos de azúcar en polvo
- 250 ml de yogur natural

- Machaque las frambuesas.
- Para obtener un resultado más suave retire las semillas con un tamiz.
- Añada el azúcar y el yogur natural y mézclelos.
- Vierta la mezcla en el recipiente para el congelador con la paleta en marcha.
- Deje que se congele hasta conseguir la consistencia deseada.

Sorbeta de limón

- 150 ml de zumo de limón
- el zumo de media naranja
- 210 gramos de azúcar granulado
- 210 ml de agua
- 1 clara de huevo

- Caliente los zumos, el agua y el azúcar en un cazo.
- Remueva bien hasta que hiervan y manténgalo en ese estado durante 2-3 minutos.
- Deje que se enfríe.
- Añade el huevo a la mezcla en el cazo y mézclelos.
- Vierta la mezcla en el recipiente refrigerado (mientras gira la paleta).

MEDIO AMBIENTE



Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Support

Puede encontrar toda la información y recambios en www.tristar.eu/!

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo danos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Não permita que as crianças utilizem o dispositivo sem supervisão.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de alterar acessórios ou abordar partes que se movem durante a utilização.
- Desligue sempre o dispositivo da tomada se o mesmo ficar sem supervisão e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo uma vez que entra em contacto direto com alimentos.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
 - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
 - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
 - Quintas.
- Não é possível utilizar acessórios para além dos fornecidos com o aparelho.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- Unidade principal
- Interruptor ligar/desligar
- Eixo da pá
- Tampa transparente
- Grampo de bloqueio
- Espátulas
- Recipiente de congelamento

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Lave o recipiente de congelamento, a tampa e a pá de mistura em água com sabão quente. Certifique-se de que lave e seca completamente todas as peças.
- Limpe a unidade do motor com um pano húmido.
- Não submerja a unidade motora em água ou em qualquer outro líquido.
- Não coloque a unidade do motor nem qualquer outra peça na máquina de lavar loiça.

UTILIZAÇÃO

Congelar os recipientes de refrigeração (Imagem 02)

- O passo mais importante na produção de gelado é certificar-se de que os recipientes de refrigeração estão devidamente congelados.
- Coloque o recipiente de congelamento no congelador e certifique-se de que a temperatura é pelo menos -18 °C.
- Para obter melhores resultados, o recipiente de congelamento deve estar na vertical na parte posterior do congelador, onde a temperatura é mais fria.
- O tempo necessário para congelar o recipiente (pelo menos 8 horas) dependerá da temperatura do congelador.
- Para verificar o estado de congelamento ideal, recomendamos agitar o recipiente do congelador. Não deve ouvir qualquer líquido a mover-se entre as paredes do recipiente do congelador.
- Sugestão: mantenha o recipiente de congelamento no congelador. Isto permite-lhe fazer o seu gelado preferido sempre que pretender.

Montar o aparelho (Imagem 03)

- Mantenha a unidade do motor virada ao contrário e introduza o eixo da pá no orifício.
- Empurre a tampa transparente no suporte da unidade do motor.
- Empurre a pá de mistura no eixo da pá e rode-a.
- Tire o recipiente de congelamento do congelador. Certifique-se de que está completamente congelado. Coloque a tampa montada com a unidade do motor e a pá no recipiente de congelamento.
- Faça deslizar os grampos de bloqueio e certifique-se de que estão devidamente bloqueados.
- Ligue o dispositivo ao utilizar o interruptor LIGAR/DESLIGAR.
- Verta os ingredientes através do orifício do alimentador no recipiente de congelamento.
- Deixe a máquina ligada durante aproximadamente 20-40 minutos. O tempo máximo de funcionamento é 1 hora.
- NOTA: O MOTOR OPERA LENTAMENTE E AGITA DEVIDO AO RETARDADOR NO MOTOR.
- Nota: o gelado caseiro não terá a mesma consistência que o gelado consistente e adquirido na loja. A consistência será mais suave e cremosa. Para endurecer o gelado, utilize uma espátula de borracha ou colher de pau e retire o gelado de um recipiente de congelamento para um recipiente hermético. Coloque o recipiente num congelador durante várias horas ou até que o gelado fique dure.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- o recipiente de congelamento, a pá e tampa podem ser limpos com água quente e detergente suave. O accionamento do motor pode ser limpo ao utilizar um pano húmido.
- Não coloque nenhuma peça na máquina de lavar loiça. Nunca submerja a unidade motora em água.
- Certifique-se de que todas as peças são totalmente secas.
- Nunca coloque o recipiente de congelamento no congelador quando ainda está molhado.
- Nunca armazene a pá de mistura e/ou eixo de accionamento no congelador.

RECETAS

Gelado de baunilha com base de creme

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

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

Gelado de iogurte e framboesas

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

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

Sorvete de limão

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

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

AMBIENTE



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

Assistência

Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em www.tristar.eu/!

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.

- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni.

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciare che i bambini utilizzino il dispositivo senza supervisione.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di rete prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili quando in uso.
- Scollegare sempre il dispositivo dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima dell'assemblaggio, il disassemblaggio o la pulizia.
- È assolutamente necessario pulire l'apparecchio prima che esso venga in contatto con gli alimenti.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
 - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
 - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
 - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
 - Fattorie.
- Non è possibile utilizzare accessori diversi da quelli forniti con l'apparecchio.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Unità principale
- Interruttore On/Off
- Albero a pale
- Coperchio trasparente
- Clip di blocco
- Spatole
- Ciotola congelante

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Lava la ciotola congelante, il coperchio e le pale per mescolare in acqua calda e sapone. Assicurati di sciacquare e asciugare tutte le parti accuratamente.
- Asciuga l'unità motrice con un panno umido.
- Non immergere l'unità motore in acqua o altri liquidi.
- Non mettere l'unità motore o altre parti in lavastoviglie.

USO

Congelare i contenitori raffreddanti (Foto.02)

- Il passo più importante nel fare il gelato è assicurarsi che i contenitori raffreddanti siano congelati correttamente.
- Posiziona la ciotola congelante nel freezer e assicurati che la temperatura sia almeno di -18°C.
- Per i migliori risultati, il contenitore raffreddante deve essere posizionato dritto nel retro del tuo freezer, dove la temperatura è la più fredda.
- Il tempo necessario per congelare la ciotola (almeno 8 ore), dipenderà dalla temperatura del freezer.
- Per controllare la condizione di congelamento ideale consigliamo di agitare la ciotola congelante, non dovresti sentire alcun liquido muoversi tra le sue pareti.
- Suggerimento: Mantieni il contenitore raffreddante nel freezer, ciò ti permette di preparare il tuo gelato preferito quando vuoi.

Montaggio dell'apparecchio (Foto.03)

- Mantieni l'unità motrice sottoposta e inserisci l'albero a pale nel foro.
- Premi il coperchio trasparente nella gamba dell'unità motrice.
- Premi la pala per il mescolamento sull'albero a pale capovolgila.
- Esci dalla ciotola congelante dal freezer, assicurati che sia completamente congelata. Posiziona il coperchio già montato con l'unità motrice e la pala sulla ciotola congelante.
- Fai scivolare le clip di blocco e assicurati che sia bloccato in sicurezza.
- Accendi il dispositivo usando l'interruttore ON/OFF.
- Versa gli ingredienti attraverso il foro di alimentazione nella ciotola congelante.
- Lascia la macchina ACCESA per circa 20-40 minuti. Il tempo di funzionamento massimo è di 1 ora.
- NOTA: SE IL MOTORE FUNZIONA LENTAMENTE E RUMOROSAMENTE CIÒ È A CAUSA DI UN RITARDATE E SUL MOTORE.
- Nota: Il gelato fatto in casa non avrà la stessa consistenza del gelato duro comprato nei negozi. La consistenza sarà molto più soffice e cremosa. Per rendere il gelato più duro, usa una spatola di gomma o un cucchiaino di legno e rimuovi il gelato dal contenitore raffreddante in un contenitore sigillato. Posiziona il contenitore nel retro del freezer per diverse ore o fino a che il gelato diventa duro.

PULIZIA E MANUTENZIONE

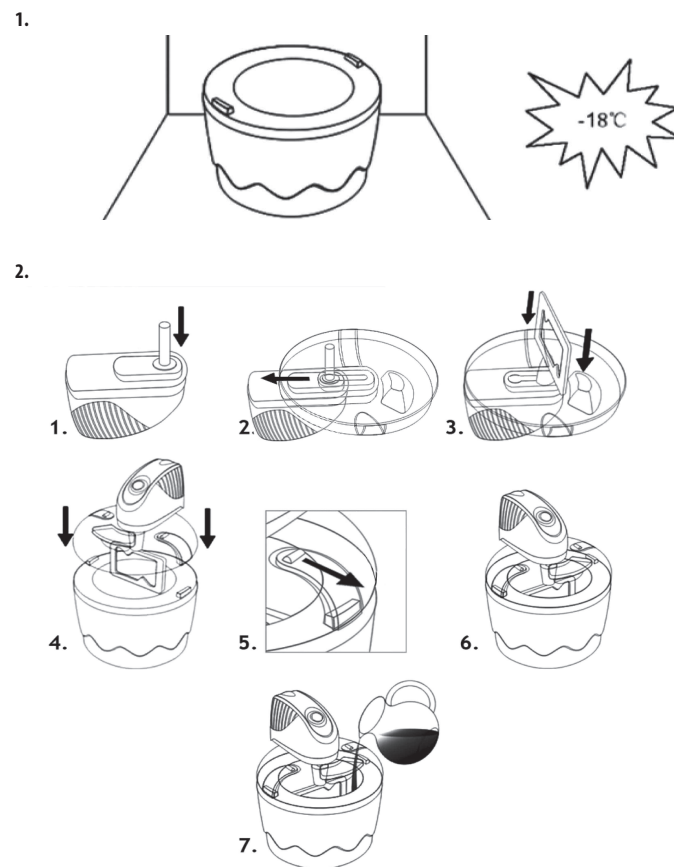
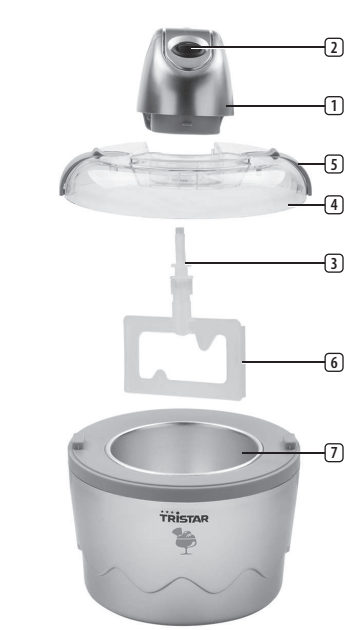
- La ciotola congelante, la pala e il coperchio possono essere puliti con acqua calda e un detergente leggero. L'unità motrice può essere pulita usando un panno umido.
- Non porre nessuna parte in lavastoviglie. Non immergere mai l'unità motrice in acqua.

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



YM-2603

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / ТИНАЧКА ЗАПЧАСТИ



[WEEE LOGO]



WWW.TRISTAR.EU
Tristar Europe B.V. | Jules Verwegweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands

- Assicurarsi che tutte le parti siano ben asciutte.
- Non posizionare la ciotola congelante in freezer quando è ancora bagnata.
- Non memorizzare la pala mescolatrice e/o l'albero motore nel freezer.

RICETTE

Budino con base di gelato alla vaniglia

- 3 tuorli d'uovo
 - 50 - 60 grammi di zucchero fine
 - 200 ml di latte parzialmente scremato
 - 100 ml panna da montare
 - Poche gocce di essenza di vaniglia
- Mettere i tuorli d'uovo e lo zucchero in una ciotola di vetro e mescolarli.
 - Usa una padella per portare lentamente il latte in ebollizione, quindi versa le uova nel composto.
 - Mettere tutto nella padella e mescolare continuamente fino a che il composto diventa denso e forma una pellicola sul retro del cucchiaino.
 - Assicurati che non bolli!
 - Mescola la panna e l'essenza di vaniglia.
 - Versa il composto nella ciotola congelante con la pala in funzione.
 - Lascia congelare fino a che è raggiunta la consistenza desiderata.

Yogurt ghiacciato al lampone

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

Sorbetto al limone

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

AMBIENTE

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

Assistenza
Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito www.tristar.eu!

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om tillsladden 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.
- Använd aldrig apparaten obehakad när den är ansluten till vägguttaget.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon 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 obehakad och innan montering, demontering eller rengöring.

- Det är absolut nödvändigt att apparaten alltid är ren eftersom den kommer i direkt kontakt med livsmedel.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
 - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
 - Av gäster på hotell, motel och andra liknande boendemiljöer.
 - "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
 - Bondgårdar.
- Andra tillbehör än de som levereras med apparaten kan inte användas.

BESKRIVNING AV DELAR

- Huvudenhet
- På/av-knapp
- Omrörareaxel
- Genomsiktligt lock
- Låsklamma
- Spatlär
- Frysåål

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Diska frysskålen, locket och omröraren i varmt tvålatten. Var noga med att skölja och torka alla delar ordentligt.
- Torka av motorenheten med en fuktig trasa.
- Sänk inte ner motorenheten i vatten eller annan vätska.
- Placera inte motorenheten eller någon av delarna i diskmaskinen.

ANVÄNDNING

Frysa ner kylbehållarna (Fig.02)

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

Montering av apparaten (Fig.03)

- Håll motorenheten upp och ner och sätt i omrörareaxeln i hålet.
- Skjut in det genomskinliga locket i motorenhetens ben.
- Tryck på omröraren på omrörareaxeln och vänd tillbaka den.
- Ta frysskålen ur frysen, se till att den är helt fryst. Placera det redan monterade locket med motorenhet och omrörare på frysskålen.
- Skjut på låsklammorna och se till att de är ordentligt låsta.
- Slå på enheten med hjälp av på/av-knappen.
- Håll ingredienserna genom matarhålet ner i frysskålen.
- Låra maskinen PÅ i cirka 20-40 minuter. Maximal drifttid är 1 timme.
- OBS: MOTORN ARBETAR LÅNGSAMT OCH SKAKAR, DETTA BEROR PÅ EN FÖRDRÖJNING PÅ MOTORN.
- Obs: hemlagad glass kommer inte att ha samma konsistens som härs, butiksinköpt glass. Konsistensen kommer att bli mer mjuk och gräddig. För att göra glassen hårdare, använd en gummispatel eller räsked och ta bort glassen från kylbehållaren till en sluten behållare. Placera denna behållare tillbaka in i frysen under flera timmar, eller tills glassen blir hård.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Frysskålen, omröraren och locket kan rengöras med varmt vatten och mild rengöringsmedel. Motorenheten kan rengöras med hjälp av en fuktig trasa.
- Placera inte några delar i diskmaskinen. Sänk aldrig ner motorenheten i vatten.
- Se till att alla delar är ordentligt torkade.
- Placera aldrig frysskålen i frysen när den ännu är våt.
- Förvara aldrig omröraren och/eller drivaxeln i frysen.

RECEPT

Vaniljåsbaserad vaniljglass

- 3 skålar
 - 50 till 60 gram strösocker
 - 200 ml mellanmjölk
 - 100 ml vispgrädd
 - några droppar vaniljessens
- Häll äggulor och socker i en glasskål och blanda ihop.
 - Använda en kastrull för att långsamt värma mjölken till kokpunkten, håll sedan äggen i blandningen.
 - Placera blandningen i kastrullen och rör hela tiden tills blandningen tjocknar och bildar en film över baksidan på skeden.
 - Se till att det inte börjar koka!
 - Rör i grädden och vaniljessensen.
 - Häll blandningen i frysskålen med omröraren igång.
 - Låt frysa tills önskad konsistens uppnås.

Hallonvoghurtglass

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

Citronsorbet

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

OMGIVNING

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

Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på www.tristar.eu!

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZNIŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwac urządzenia, ciągnąc za przewód ani dopuszczac do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 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 urządzenia 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 instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączaj urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z kontaktu przed zmianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych.
- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu, gdy jest ono pozostawiane bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Niezbędne jest stałe utrzymywanie czystości urządzenia, ponieważ ma ono bezpośredni kontakt z żywnością.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Prze klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż te dołączone do urządzenia.

- Wyłączaj urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z kontaktu przed zmianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych.
- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu, gdy jest ono pozostawiane bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Niezbędne jest stałe utrzymywanie czystości urządzenia, ponieważ ma ono bezpośredni kontakt z żywnością.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Prze klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż te dołączone do urządzenia.

OPIS CZĘŚCI

- Głównie urządzenie
- Przycisk włączania/ wyłączania (wł/wył)
- Trzon mieszadła
- Przezroczysta pokrywa
- Zatrask zabezpieczający
- Szpatulki
- Misa mrożąca

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

UŻYTKOWANIE

Mrożenie pojemnika chłodzącego (Rys. 02)

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

Montaż urządzenia (Rys. 03)

- Przytrzymaj element z silnikiem dolną stroną do góry i włóż do otworu trzon mieszadła.
- Zamocuj przezroczystą pokrywę na trzon wystający z elementu z silnikiem.
- Zamocuj mieszadło na jego trzon i ustaw całość w normalnej pozycji.
- Wyjmij misę mrożącą z zamrażarki i upewnij się, że jest całkowicie zmrożona. Umieść pokrywę połączoną z elementem z silnikiem i mieszadłem na misie mrożącej.
- Przesuń zatraski zabezpieczające i upewnij się, że zostały zablokowane.

- Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.
- Wlej składniki do misy mrożącej przez otwór wlewowy.
- Pozostaw urządzenie włączone przez około 20–40 minut. Maksymalny czas pracy wynosi 1 godzinę.
- UWAGA: PRZYZYCZYNA POWÓLNEJ PRACY SILNIKA I ROZLEGAJĄCEGO SIĘ STUKOTU JEST ZWALNIACZ SILNIKA.
- Uwaga: Lody domowej roboty nie mają takiej samej konsystencji, co twarde lody kupne. Ich konsystencja jest bardziej miękka i kremowa. Aby uzyskać twarde lody, należy za pomocą gumowej łopatkii lub drewnianej łyżki przełożyć je z pojemnika chłodzącego do pojemnika szczelnie zamykanego. Pojemnik ten należy następnie włożyć do zamrażarki na kilka godzin lub do momentu stwardnienia lodów.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

PRZEPISY

Lody waniliowe na bazie kremu custard

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

Jogurtowe lody malinowe

- 200 g świeżych malin
 - 50–60 g cukru pudru
 - 250 ml jogurtu naturalnego
- Rozgnieć maliny.
 - W celu uzyskania jednolitej konsystencji usuń pestki za pomocą sitka.
 - Dodaj cukier i jogurt naturalny i zmiksuj wszystko razem.
 - Wlej masę do misy mrożącej z obracającym się mieszadłem.
 - Odstaw do zmrożenia do momentu uzyskania żądanej konsystencji.

Sorbet cytrynowy

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

ŚRODOWISKO

Wsparcie
Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć stronie www.tristar.eu.

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být výměnén výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřeházejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

- Nikdy nenechávejte děti používat zařízení bez dohledu.
- Před výměnou doplňků nebo dotýkáním se součástí, které se při provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte jej ze zásuvky.
- Zařízení vždy vypněte ze zásuvky, když je bez dozoru, i před jeho sestavením, rozebráním nebo čištěním.
- Je naprosto nezbytné udržovat vždy tento spotřebič čistý, jelikož přichází do styku s jídlem.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
 - kuchyňní personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
 - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
 - V penzionech.
 - Na státech a farmách.
- Nelze používat jiné příslušenství než to, které bylo dodáno se spotřebičem.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Umyté mraziči misu, poklici a míchací lopatku v teplé vodě s čistícím prostředkem. Všechny části následně pečlivě opláchněte a usušte.
- Jednotku motoru otevírejte vítkým hadříkem.
- Neponořujte jednotku motoru do vody, ani jiné tekutiny.
- Jednotku motoru, ani jinou součást nevkładějte do myčky na nádobí.

RECEPTY

Vaječná vanilková zmrzlina

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

Malinový ledový jogurt

- 200 gramů čerstvých malin
 - 60 gramů krupicového cukru
 - 250 ml přírodního jogurtu
- Maliny rozmačkejte.
 - Pro zajištění hladké konzistence odstraňte jádérka propasírováním.
 - Přidejte cukr a přírodní jogurt a promíchejte.
 - Směs nalijte do mraziči misy s běžící lopatkou.
 - Nechte mrazit až do dosažení požadované konzistence.

Citronový sorbet

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

PROSTŘEDÍ

Podpora
Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na adrese www.tristar.eu!

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOST

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkolvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Spotřebič nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Nikdy nenechávajte spotřebič zapnutý bez dozoru.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.

- Tento spotrebič nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smejú detí staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo 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 rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčka 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 udržiavať tento spotrebič vždy čistý, keďže prichádza do styku s potravinami.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
 - V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
 - Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
 - V turistických ubytovniach.
 - Na farmách.
- Nesmie sa používať príslušenstvo iné ako to, ktoré sa dodáva so spotrebičom.

PRED PRVÝM POUŽITÍM
- Mraziacu misu, veľko a miešaciu lopatku umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom. Všetky časti starostlivo opláchnite a usušte. - Motorovú jednotku utrite vlhkou handričkou. - Blok motora neponárajte do vody, ani do žiadnej inej tekutiny. - Blok motor, ani žiaden komponent neumývajte v umývačke riadu.

RECEPTY
Pudingová vanilková zmrzlina
3 vajecné žltky 50 až 60 gramov kryštálového cukru 200 ml polotučného mlieka 100 ml tučnej smotany - niekoľko kvapiek vanilkovej esencie - Vajecné žltky a cukor vymiešajte v sklenenej mise. - V panvici na omáčku priveďte mlieko do varu, potom nalejte vajíčka. - Zmes v panvici konštantne miešajte, dokiaľ nezhustne a na zadnej strane varechy sa nevytvorí blanka. - Zmes nesmie vrieť! - Zamiešajte krém a vanilkovú esenciu. - Zmes nalejte do mraziacej misy, zatiaľ čo sa lopatka pohybuje. - Nechajte mraziť do dosiahnutia požadovanej konzistencie.

Malinový mrazený jogurt
200 gramov čerstvých malín 60 gramov kryštálového cukru 250 ml prírodného jogurtu - Maliny rozmiaždite. - Aby ste dosiahli hladkú zmes a odstránili semienka, zmes prepasírujte. - Pridajte cukor a prírodný jogurt a zamiešajte. - Zmes nalejte do mraziacej misy, zatiaľ čo sa lopatka pohybuje. - Nechajte mraziť do dosiahnutia požadovanej konzistencie.

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

ЖИВОТНЄ ПРОСТРЕДИЄ

Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recykľáciou použitých domácich spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

Подпора
Всі́йк доступне інформácie а náhradне дієлї найдете на www.tristar.eu!

RU
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
- Производитель не несет ответственность за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности. - Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам. - Не перемещайте устройство, взявшись за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался. - Установите устройство на устойчивой ровной поверхности. - Не оставляйте подключенное к источнику питания устройство без присмотра. - Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению. - Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых. - Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость. - Устройство может быть использовано детьми только под присмотром взрослых. - Выключите устройство и отсоедините его от сети электропитания, перед тем как произвести замену принадлежностей или комплектующих, подвижных при эксплуатации. - Отключайте устройство от сети электропитания каждый раз, когда его оставляют без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и очисткой. - Крайне необходимо всегда содержать устройство в чистоте, поскольку оно вступает в контакт с пищей. - Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как: - Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий. - Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами. - Условия типа B&B. - Фермерские дома. - Запрещается использовать с устройством принадлежности, которые не входили в комплект его поставки.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА
- Главное устройство - Переключатель питания - Вал смесителя - Прозрачная крышка - Зажимная скоба - Лопатки - Чаша мороженицы

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
- Промойте чашу, крышку и лопасть смесителя в теплой воде с мылом. Хорошо прополощите и насухо вытрите компоненты. - Вытрите блок двигателя влажной тканью. - Не погружайте блок двигателя в воду или другую жидкость. - Запрещается помещать двигатель или его компоненты в посудомоечную машину.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ
Заморозка холодильных контейнеров (рис. 02)

- Самым важным этапом в приготовлении мороженого является правильная заморозка холодильных контейнеров. - Поставьте чашу в морозильную камеру и убедитесь, что в ней установлена температура не выше -18°C. - Для получения наилучших результатов охлаждающий контейнер следует поставить вертикально к задней стенке морозильной камеры, где достигается наиболее низкая температура. - Количество времени, необходимое для заморозки чаши (не менее 8 часов), зависит от температуры в морозильной камере.
Для проверки уровня заморозки чаши можно потрясти ее. При идеальной заморозке вы не услышите звуков движения жидкости между ее стенками.

Подсказка: оставьте холодильный контейнер в морозильной камере, тогда вы сможете в любое время заняться приготовлением своего любимого мороженого.
--

Сборка устройства (рис. 03)
- Переверните блок двигателя и вставьте в отверстие вал смесителя. - Вставьте прозрачную крышку в ножка блока двигателя. - Наденьте лопасть на вал смесителя и поверните его назад. - Достаньте чашу из морозильной камеры и убедитесь, что она достаточно заморзла. Установите на чашу уже надетую крышку с блоком двигателя и смесителем. - Сдвиньте зажимные скобы и убедитесь в надежной фиксации. - Для включения устройства нажмите на переключатель питания. - Через специальное отверстие залейте в чашу ингредиенты. - Включите устройство на 20-40 минут. Максимальное время работы составляет 1 час. - ПРИМЕЧАНИЕ: ДВИГАТЕЛЬ РАБОТАЕТ МЕДЛЕННО И С ШУМАМИ, ТАК КАК НА НЕМ УСТАНОВЛЕН ЗАМЕДЛЯЮЩИЙ МЕХАНИЗМ. - Примечание. Консистенция домашнего мороженого будет отличаться от твердого покупного мороженого. Оно будет более мягким и кремообразным. Для получения более твердого мороженого возьмите резиновую лопатку или деревянную ложку и переложите мороженое из холодильного контейнера в герметичный контейнер. Поставьте этот контейнер в морозильную камеру еще на несколько часов или до тех пор, пока мороженое не затвердеет.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Чашу мороженицы, лопасть и крышку можно мыть теплой водой с мягким моющим средством. Блок двигателя очищают с помощью влажной ткани. - Запрещается мыть какие-либо компоненты устройства в посудомоечной машине. Запрещается погружать двигатель в воду. - Удостоверьтесь, что все компоненты должным образом высохли. - Не ставьте чашу в морозильную камеру, если она еще не высохла. - Не храните в морозильной камере лопатку или вал смесителя.

РЕЦЕПТЫ
Ванильное мороженое на заварном креме

3 яичных желтка 50 - 60 г сахарной пудры 200 мл обезжиренного молока 100 мл двойных сливок - несколько капель ванильной эссенции - Перемешайте яичные желтки с сахаром в стеклянной чаше. - Медленно доведите молоко до точки кипения в кастрюле, а затем влейте в получившуюся смесь яйцо. - Залейте смесь в кастрюлю и постоянно помешивайте до загустения смеси, пока на задней поверхности ложки не образуется пленка. - Не доводите до кипения! - Влейте и смешайте сливки и ванильную эссенцию. - Включите смеситель и влейте смесь в чашу мороженицы. - Дайте смеси замерзнуть до получения необходимой консистенции.
--

Мороженое с малиновым йогуртом
200грамм свежей малины 60 грамм сахарной пудры 250 мл натурального йогурта - Раздавите малину. - Для получения более однородной смеси продавите ягоды через сито. - Добавьте и перемешайте сахар и натуральный йогурт. - Включите смеситель и влейте смесь в чашу мороженицы. - Дайте смеси замерзнуть до получения необходимой консистенции.

Лимонный сорбет
150 мл лимонного сока - сок из ½ апельсина 210 грамм сахара-песка 210 мл воды 1 яичный белок - Разогрейте соки, воду и сахар в кастрюле. - Хорошо помешивая, доведите до кипения и подождите 2-3 минуты. - Дайте смеси остыть. - Добавьте в смесь яйцо и перемешайте. - Залейте смесь в охлажденную чашу (с включенным смесителем).

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

Поддержка
Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.tristar.eu!

★★★ **TRiSTAR**

YM-2603

EN *Instruction manual*

NL *Gebruiksaanwijzing*

FR *Mode d'emploi*

DE *Bedienungsanleitung*

ES *Manual de usuario*

PT *Manual de utilizador*

PL *Instrukcja obsługi*

IT *Manuale utente*

SV *Bruksanvisning*

CS *Návod na použití*

SK *Návod na použitie*




service
.tristar.eu



You can find all information and
spare parts at **service.tristar.eu**