DURONIC
Creative Consumer Products



IM540 - Ice Cream Maker

Contents

English Manual 5

Manuel d’utilisation en français 15

Gebrauchsanleitung auf Deutsch 25

Manual de Instrucciones en Español 35

Manuale D’istruzioni In Italiano 45

Instrukcja obsługi. Polski 55

Gebruikershandleiding Nederlands 65

Türkçe Kullanım Kılavuzu 75

English Manual

Safety Instructions

1. Read all of the instructions carefully before use.
2. Unplug the machine before fitting, removing, or cleaning parts.
3. Children should not use this machine unsupervised. Do not let the cord hang down where a child could grab it.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, is dropped, or has been damaged in any manner.
5. To protect against the risk of fire, electric shock, or personal injury, do not place the cord, plug, or unit in water or other liquids.
6. Never use an unauthorized attachment.
7. 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.
8. Do not use outdoors .
9. Never leave the machine on unattended .
10. Do not let children play with this machine .
11. Only use the machine for its intended domestic use.
12. Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
13. Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
14. Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
15. 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.
16. To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the inner bowl, especially when first removed from the freezer.
17. If the freezing solution appears to be leaking from the inner bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic.
18. Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.
19. 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.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Information

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

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 item for the first time:

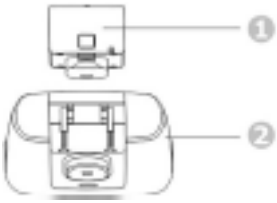
1. Remove all of the packaging.
2. Wash the parts: see ‘cleaning”.
3. Eight hours in advance, place the inner bowl into a freezer.
4. Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipe ideas). Allow the mix to cool in the refrigerator.

How To Use

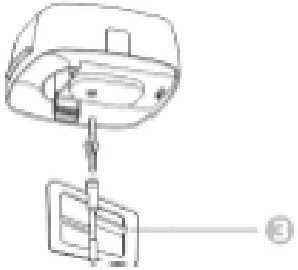
Key:

- Power Unit
- Lid
- Paddle
- Inner Bowl
- Outer Bowl
- On/Off Knob

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



2. Fit the paddle into the power unit.



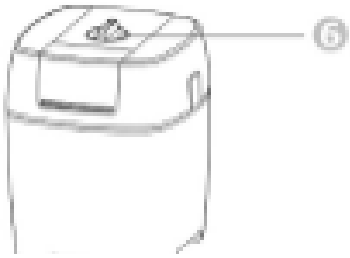
3. Take the inner bowl from the freezer and put it into the outer bowl.



4. Lower the assembled lid/power uniVpaddle onto the bowl and It will click into place.



5. Insert the plug into outlet .



6. Now you can switch the ice cream maker on using the on/off knob switch on. The machine is turned on immediately.

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

7. Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the inner bowl. When pouring mixture into the bowl, always stop at least 5 cm (2 inch) from the top, as the mixture will increase in volume during freezing.

8. Allow the mixture to chum until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 15 to 30 minutes, but most recipes will be ready in less time.

• Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
• To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mixture is ready.
• In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, unplug the machine and allow the power unit to cool.
• For the best result of ice cream, the paddle will contact with the inside of the inner bowl when the paddle moves.

9. ‘Mien the setting time is over, the machine is stopped automatically, unplug the machine and remove the power uniVlid. The ice cream is ready to serve.

The ice cream produced should be a soft spoonable type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

Important

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

We suggest that you keep the inner bowl in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the inner bowl in the upright position. Always make sure the inner bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.

Do not puncture or heat the inner bowl.

The inner bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18°C (-0.40° Fahrenheit) or below for 8 hours before use.

For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream. The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

Cleaning

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

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

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

Power Unit
Wipe with a damp cloth, then dry.

Outer Bowl
Wash then dry thoroughly.

Lid
Wash the lid then dry thoroughly.

Recipes

BANANA ICE CREAM

Ingredients

Large ripe banana	1
Skimmed milk	200ml
Heavy cream	100ml
Confectioner's sugar	50g

Mash the bananas until smooth. Mix in the milk, heavy cream and sugar. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

RASPBERRY FROZEN YOGHURT

Ingredients

Fresh raspberries	200g
Confectioner's sugar	100g
Natural yoghurt	200ml

Mash the raspberries or puree them. For a smooth result remove the pips by sieving. Add the sugar and natural yoghurt and mix together. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

CHOCOLATE MINT ICE CREAM

Ingredients

Skimmed milk	200ml
Confectioner's sugar	50g
Heavy cream	200g
Peppermint extract	1/2 tsp
Grated chocolate	50g

Place the milk and sugar into a saucepan. Place over a low heat and stir until the sugar has dissolve, then leave until cold. Stir the cream and peppermint essence into cooled milk. Pour the mixture into freezer bowl with the paddle running. When the mixture starts to freeze add the grated chocolate down the chute. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

CUSTARD BASED VANILLA ICE CREAM

Ingredients

Egg yolks	2
Confectioner's sugar	50g
Skimmed milk	200ml
Heavy cream	200ml
Vanilla extract	1/2 tsp

Place the egg yolks and sugar in a glass bowl and beat together. In a saucepan slowly bring the milk to boiling point, then pour onto the egg mixture beating together. Return the mixture to the pan and stir constantly until the mixture thickens and forms a film over the back of the spoon. Do not let it boil or the mixture will separate. Remove from heat and leave until cold. Stir in the cream and vanilla extract. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

LEMON SORBET

Ingredients

Granulated sugar	175g
Water	175ml
Orange juice	3 tbsp
Lemon juice	100ml
Egg white	From 1 medium egg

Place the sugar and water in a saucepan. Stir over a low heat until the sugar has dissolved. Bring the mixture to the boil and allow to boil for 1 minute. Remove from heat and allow to cool. Add the orange and lemon juice. V\/hisk the egg white until almost stiff and then stir into the lemon mixture. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

STRAWBERRY ICE CREAM

Ingredients

Fresh strawberries	250g
Confectioner’s sugar	100g
Heavy cream	100ml
Lemon juice	2 tbsp

Puree the strawberries until smooth, add the remaining ingredients. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow the mixture to freeze until the desired consistency is achieved.

DURONIC

Warranty

1 Year Guarantee from Shine-Mart Ltd, Trademark owners of Duronic Products.
NOTE: THESE STATEMENTS DO NOT AFFECT YOUR STATUTORY RIGHTS AS A CONSUMER

This product has been manufactured under the strictest or quality control procedures, and using the highest quality of materials, to ensure excellent performance and reliability. It will give very good and long lasting service, provided it is properly used and maintained. The product is guaranteed for 1 years from the date of original purchase. If any defect arises due to a faulty materials or poor workmanship, the faulty product must be returned to the original place of purchase. Refund or replacement is at the discretion of that company.
Duronic Products are offered with a 1 year guarantee under the following conditions:
1. The product must be returned to the retailer with original proof of purchase.
2. The product must be installed and used in accordance with the instructions contained in this operating manual.
3. It must be used only for domestic purposes.
4. It does not cover wear and tear, malicious damage, misuse, neglect, inexpert repairs or consumable parts.
5. Shine-Mart Ltd has no responsibilities for accidental or consequential loss or damage.
6. Shine-Mart Ltd are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee
7. Valid in the UK only



This product is fitted with CE:1363 plug and fuse
Imported by Shine-Mart Ltd, RM3 8SB

CE

Information on waste Disposal for Consumers of
Electrical & Electronic Equipment.
This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of, it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment, (WEEE).
Any WEEE marked products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used.
For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge.
If customers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be helping to save valuable resources and preventing any potential negative effects upon human health and the environment, of any hazardous materials that the waste may contain.

Follow Us

duronic.com duronic @duronicmedia Duronic @duronicmedia

Manuel d’utilisation en français

Avertissements

- Veuillez lire toutes les instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.
- Débranchez l'appareil avant de démonter l'appareil ou de procéder à son nettoyage.
- Les enfants ne devraient pas utiliser cet appareil sans supervision. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à une hauteur où un enfant pourrait l'attraper.
- N'utilisez pas l'appareil avec un câble d'alimentation endommagé ou si l'appareil dysfonctionne, a reçu un choc ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre.
- Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures physiques, n'immergez pas l'appareil, l'alimentation tout sa prise dans l'eau.
- N'utilisez pas d'accessoires non autorisés.
- Evitez tout contact avec les parties motrices, notamment les mains, les cheveux, les vêtements ou des ustensiles de cuisine.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Assurez-vous de nettoyer correctement la machine avant de faire du sorbet ou de la glace.
- Ne recongelez pas de la glace qui a préalablement décongelé.
- Toute glace contenant des ingrédients crus doivent être consommés sous 1 semaine.
- Si la recette incorpore des œufs cuits ou crus, veuillez ne pas la donner aux enfants, aux personnes âgées ou aux femmes enceintes qui sont chroniquement malades.
- Pour éviter toute brulure, assurez-vous d'utiliser des maniques lorsque vous manipulez le bol de congélation.
- Si la solution de congélation semble fuir du bol, veuillez remplacer le bol immédiatement. La solution n'est pas toxique.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque de cuisson ou près d'une source de chaleur.
- Si l'alimentation est endommagée, celle-ci doit être remplacée par le fabricant, un centre de réparation agréé ou tout technicien similairement qualifié pour éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, de même qu'aux personnes manquant d'expérience ou n'ayant pas eu les instructions nécessaires à l'utilisation de ce produit. L'utilisation de cet appareil doit autrement se faire sous surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants devraient rester sous supervision pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Information

A la fin de sa vie, cet appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour appareils électroniques et électriques.

Avant de brancher l'appareil :

Assurez-vous que le voltage corresponde à celui utilisé dans votre réseau électrique.

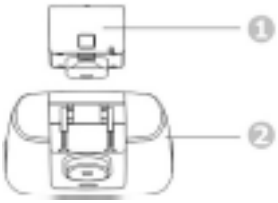
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

1. Retirez l'emballage.
2. Nettoyez chaque élément : voir la section « nettoyage ».
3. Placez le bol de congélation dans le freezer.
4. Préparez la glace ou le sorbet (voir les idées de recettes). Laissez le résultat refroidir.

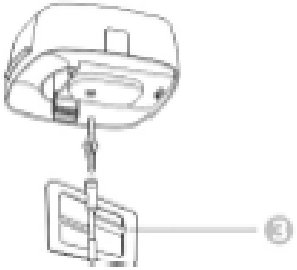
Instructions d'utilisation

- Alimentation
- Couvercle
- Pale
- Bol de réfrigération
- Bol extérieur
- Interrupteur ON / OFF

1. Placez le moteur dans le couvercle.



2. Insérez la pale dans le couvercle.



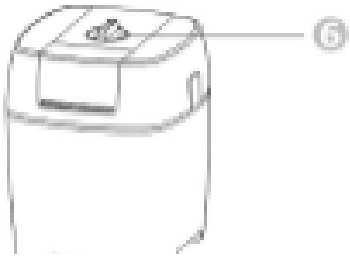
3. Retirez le bol de congélation du freezer puis placez-le dans la cuve.



4. Insérez le couvercle sur l'appareil puis verrouillez l'élément.



5. Branchez l'appareil.



6. Vous pouvez désormais allumer l'appareil en utilisant l'interrupteur.

L'appareil DOIT être allumé avant d'ajouter vos ingrédients afin d'éviter qu'ils ne gèlent au contact du bol.

7. Utilisez la chute intégrée au couvercle pour ajouter vos ingrédients. Veillez à ne pas ajouter trop d'ingrédients et/ou laisser un espace de 5 cm en dessous du couvercle car le volume de la préparation augmentera durant le processus de congélation.

8. Laissez l'appareil tourner jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Ce processus peut prendre de 15 à 30 minutes. Les recettes plus simples seront plus rapides.

- N'arrêtez pas l'appareil durant le processus de congélation, les ingrédients pourraient autrement congeler au contact du bol et bloquer la rotation de la pale.
- Pour éviter toute surchauffe du moteur, le sens de rotation de la pale peut changer si la préparation devient trop épaisse. Si le sens de rotation continue de changer, arrêtez la machine.
- Si l'appareil venait à surchauffer, une protection anti-surchauffe s'enclenchera pour interrompre le fonctionnement de l'appareil. Si cela arrive, débranchez la machine et laissez l'appareil refroidir.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, la pale entrera en contact avec le bol afin d'assurer le mélange de tous les ingrédients.

9. Lorsque la préparation est terminée, l'appareil s'arrêtera automatiquement. Débranchez l'appareil et retirer l'alimentation. La glace est prête à être servie.

La glace produit peut être servie directement depuis le bol. Veuillez toutefois noter que le bol est très froid. Si vous souhaitez transférer la glace dans un récipient, assurez-vous qu'il convient à la congélation.

Important

N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour retirer la préparation du bol.

Ne retirez pas le bol du freezer avant que la glace ne soit prête.

Nous suggérons de garder le bol dans le freezer afin qu'il soit toujours prêt à l'utilisation. Congelez le bol sur une surface plate et assurez-vous que le bol soit bien sec.

Ne tentez pas de trouer ou chauffer le bol de congélation.

Le bol de congélation devrait être placé dans un freezer qui opère à une température de -18°C pendant au moins 8 heures.

Pour obtenir de meilleurs résultats, réfrigérez toujours les ingrédients avant de les placer dans la machine. L'ajout d'alcool réduit le processus de congélation.

Nettoyage

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché avant de procéder à son démontage.
- Ne placez jamais le couvercle, l'alimentation ou la prise dans l'eau.
- Aucun élément ne convient au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges abrasives.

Bol de congélation
Laissez le bol à température ambiante avant de le nettoyer. Retirez le bol intérieur et nettoyez-le en vous assurant qu'il soit complètement sec avant de le réutiliser. Ne l'immergez pas dans l'eau.

Pour la pale, le moteur, le bol extérieur et le couvercle, veuillez nettoyer ces éléments soigneusement en vous assurant de bien les sécher avant de les réutiliser.

Recettes

GLACE A LA BANANE

Ingrédients :

Une banane mûre
200ml de lait écrémé
100ml de crème épaisse
50g de sucre

Ecrasez les bananes, mélangez-les avec le lait et ajoutez la crème épaisse et le sucre. Allumez la sorbetière puis versez le mélange dans le bol de congélation. Laissez le mélange congeler jusqu'à obtention de la consistance désirée.

YOGHOURT GLACE A LA FRAMBOISE

Ingrédients :

200g de framboises fraiches
100g de sucre
200ml de yoghourt naturel

Ecrasez les framboises. Ajoutez le sucre et le yoghourt naturel puis mélangez le tout. Allumez la sorbetière et versez le mélange dans le bol de congélation. Laissez le mélange congeler jusqu'à obtention de la consistance désirée.

GLACE AU CHOCOLAT ET A LA MENTHE

Ingrédients :

200ml de lait écrémé
50g de sucre
200ml de crème épaisse
Quelques gouttes d'extrait de menthe
50g de chocolat râpé

Placez le lait et le sucre dans une casserole à feu doux et mélangez jusqu'à ce que le sucre se dissolve, puis laissez la mixture refroidir. Ajoutez et mélangez la crème et l'essence de menthe. Allumez la sorbetière puis versez le mélange dans le bol de congélation. Laissez le mélange congeler jusqu'à obtention de la consistance désirée.

CREME GLACEE A LA VANILLE

Ingrédients :

2 jaunes d'œuf
200ml de lait écrémé
200ml de crème épaisse
Quelques gouttes d'extrait de vanille

Placez les jaunes d'œuf et le sucre dans un récipient et battez-les ensemble. Faites bouillir lentement le lait à la casserole, puis versez le lait dans le mélange d'œufs. Mélangez-les puis remettez le mélange dans la casserole jusqu'à ce que la mixture s'épaississe et qu'un film se forme au dos de la cuillère. Ne laissez pas le mélange bouillir ou il se séparera. Laissez le mélange refroidir puis ajoutez la crème et l'extrait de vanille. Allumez la sorbetière puis versez le mélange dans le bol de congélation. Laissez le mélange congeler jusqu'à obtention de la consistance désirée.

SORBET AU CITRON

Ingrédients :

175g de sucre
175ml d'eau
Jus d'orange correspondant à une demie-orange
100ml de jus de citron
Un demi blanc d'œuf

Placez le sucre et l'eau dans la casserole à feu doux et mélangez jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Laissez le mélange bouillir pendant une minute. Laissez refroidir puis ajoutez le jus d'orange et le jus de citron. Battez le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il soit ferme puis ajoutez-le au mélange. Allumez la sorbetière puis versez le mélange dans le bol de congélation. Laissez le mélange congeler jusqu'à obtention de la consistance désirée.

GLACE A LA FRAISE

Ingrédients :

250g de fraises fraiches
100g de sucre
100ml de crème épaisse
Jus de citron correspondant à la moitié d'un citron

Ecrasez les fraises et ajoutez le reste des ingrédients. Allumez la sorbetière puis versez le mélange dans le bol de congélation. Laissez le mélange congeler jusqu'à obtention de la consistance désirée.

DURONIC

Garantie

Garantie et service après-vente
1 an de garantie de la part de Shine-Mart Ltd, propriétaire de la marque Duronic.
NOTE : CES DÉCLARATIONS N'AFFECTENT EN RIEN VOTRE DROIT STATUTAIRE EN TANT QUE CONSOMMATEUR

Ce produit a été produit en suivant les procédures de contrôle de qualité les plus strictes en utilisant des matériaux de qualité pour assurer durabilité et performance. Cet appareil vous offrira de longues années de service tant que vous utilisez correctement cette machine et suivez les instructions de maintenance contenues dans ce manuel. Ce produit est garanti pour 1 an à partir de la date originelle d'achat. Si ce produit était endommagée en raison d'un problème électrique ou d'une fabrication imparfaite, le produit défectueux peut être remplacé ou réparé au vendeur à la discrétion du vendeur, du revendeur ou de la marque sous conditions:
1. Le produit doit être retourné avec la preuve originale d'achat.
2. Le produit doit être installé et utilisé en accord avec les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation.
3. Le produit doit être réservé à un usage domestique.
4. La garantie ne protège pas contre les dommages dus à l'usure normale, l'utilisation malveillante de l'appareil, la mauvaise utilisation d'un élément, les réparations conduites par des non-experts ainsi que les pièces consommables.
5. Shine-Mart Ltd ne porte pas de responsabilité pour tout dommage ou perte accidentel ou conséquent causé par ce produit.
6. Shine-Mart Ltd se dégage de toute responsabilité en matière de réparation durant la période de garantie.
7. Valide dans toute l'Union Européenne.

Ce produit est fourni avec une prise européenne
Importé par Shine-Mart Ltd, RM3 8SB.

Ce symbole apparaît sur le produit et/ou les documents accompagnant ce produit pour indiquer que le processus de destruction de ce produit doit être traité conformément aux règles de gestion des déchets électriques et électroniques (WEEE). Les produits marqués WEEE ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers et doivent être séparés pour procéder au traitement et recyclage des composants. Afin de recycler ce produit, veuillez déposer tous les composants marqués WEEE au site de recyclage le plus proche où ce produit sera repris gratuitement. Ce geste a pour but d'aider la préservation des ressources précieuses et prévient les potentiels effets négatifs que ces composants ou tout autre composant dangereux ont sur la santé et l'environnement.

Suivez-nous sur

www.duronic.com @duronic_france Duronic France @Duronic_France

Gebrauchsanleitung auf Deutsch

Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie sich alle Anweisungen gründlich vor der Benutzung durch.
2. Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, Teile entnehmen oder reinigen.
3. Achten Sie darauf, dass Kinder dieses Gerät nicht unbeaufsichtigt verwenden. Lassen Sie das Kabel nicht in Reichweite von Kindern herunter hängen.
4. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, nach einer Fehlfunktion, einem Fall oder Schaden des Gerätes .
5. Halten Sie weder Gerät, noch Kabel oder Stecker unter Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Elektroschock und Brandgefahr zu vermeiden.
6. Verwenden Sie kein unautorisiertes Zubehör.
7. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichem Zubehör. Halten Sie Hände, Haar, Kleidung sowie Küchenutensilien während des Betriebes fern, um das Risiko von Verletzungen und/oder einen Schaden an dem Gerät zu vermeiden.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht draußen.
9. Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
10. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
11. Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Hausgebrauch.
12. Versichern Sie sich vor der Nutzung, dass das Gerät und Zubehör sauber sind.
13. Frieren Sie Eis niemals erneut ein, nachdem es bereits teilweise oder vollständig aufgetaut ist.
14. Konsumieren Sie Eis und Sorbet, dass rohe Zutaten enthält, innerhalb einer Woche. Es schmeckt am besten frisch.
15. Eis und Sorbet, dass rohe oder halbgekoche Eier enthält, sollte nicht von Kindern, schwangeren Frauen und älteren, fragilen Menschen konsumiert werden.
16. Schützen Sie Ihre Hände, wenn Sie die innere Gefrierschüssel verwenden, vor allem wenn diese gerade dem Gefrierfach entnommen wurde, um einen Gefrierbrand zu verhindern.
17. Verwenden Sie die Gefrierschüssel nicht, sollte Gefrierflüssigkeit entweichen. Diese Flüssigkeit ist nicht giftig.
18. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen, wie ein Herd oder in der Nähe von Gasflammen, ab.
19. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es umgehend vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
20. Dieses Gerät ist für die Verwendung von Personen geeignet (Kinder eingeschlossen), die verminderte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten haben oder nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, sofern sie von einer Person, die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, Anweisungen für den Gebrauch des Geräts erhalten haben oder von dieser beaufsichtigt werden.

Informationen

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit dem regulärem Hausmüll. Es muss an einer Elektro` und Elektronikgeräte-Abfall-Sammelstelle (WEEE) abgegeben werden.

Prüfen Sie vor dem Einstecken in die Steckdose, dass die Voltzahl auf der Unterseite des Gerätes der örtlichen Netzspannung entspricht.

Vor der ersten Inbetriebnahme

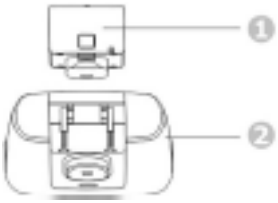
1. Entfernen Sie jegliche Verpackung.
2. Reinigen Sie das Zubehör. Weitere Informationen finden Sie unter Reinigung.
3. Stellen Sie die Gefrierschüssel acht Stunden im Voraus in das Gefrierfach.
4. Bereiten Sie die Zutatenmischung vor und lassen Sie sie im Kühlschrank vorkühlen. Rezepte finden Sie im Anhang.

Anleitung

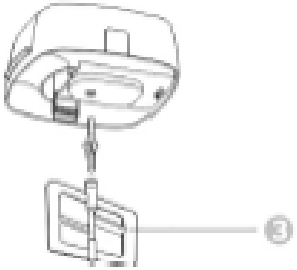
Aufbau:

- Gehäuse
- Deckel
- Rührschaufel
- Gefrierschüssel
- Äußere Schüssel
- Ein/ Aus-Knopf

1. Setzen Sie das Gehäuse in den Deckel. Wenn es eingerastet ist, klickt es.



2. Legen sie die Rührschaufel in das Gehäuse.



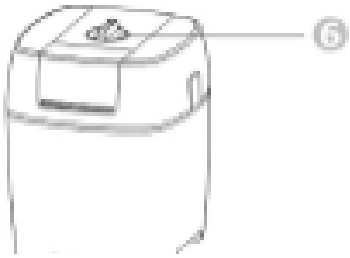
3. Nehmen Sie die Gefrierschüssel aus dem Gefrierfach und setzen Sie diese in die äußere Schüssel ein.



4. Setzen Sie den Deckel mitsamt des Gehäuses und der Rührschaufel auf die Schüssel, sodass sie mit einem Klicken einrastet.



5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



6. Schalten Sie die Eismaschine ein, woraufhin die Rührschaufel mit dem Rotieren beginnt.

HINWEIS:
DIE MASCHINE MUSS VOR DEM EINGEBEN DER ZUTATENMISCHUNG EINGESCHALTET SEIN, DAMIT DAS FRIEREN DER ZUTATEN AN DER INNENSEITE DER SCHÜSSEL VERHINDERT WIRD.

7. Geben Sie die vermengten Zutaten durch das Einfüllloch in die innere Gefrierschüssel. Lassen Sie mindestens 5cm bis zum Rand der Schüssel Platz, da sich das Volumen der Zutatenmischung vergrößern wird.

8. Lassen Sie die Zutatenmischung im Gerät so lange durchrühren, bis sie gefroren sind oder die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Dies kann bis zu 15 – 30 Minuten dauern, wird in den meisten Fällen allerdings weniger Zeit in Anspruch nehmen.

• Unterbrechen Sie den Betrieb der Maschine nicht, da die Zutaten in der Gefrierschüssel anfrieren können, wenn sie nicht in Bewegung sind, und die Rührschaufel daraufhin am Rühren gehindert wird.
• Sollte die Mischung zu dickflüssig werden, wird die Drehrichtung sich ändern, um eine Überhitzung des Motors zu verhindern. Sollte die Drehrichtung sich wiederholt ändern, schalten Sie das Gerät ab.
• In dem unwahrscheinlichen Fall, dass der Motor überhitzt, wird ein Sicherheitsmechanismus das Gerät automatisch ausschalten. Entnehmen Sie in diesem Fall den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Das Gerät stellt dickflüssiges Eis und Sorbet her. Sollten Sie es in festerer Form bevorzugen, geben Sie es in eine andere Schüssel und stellen Sie diese für eine Weile in Ihr Gefrierfach.

Wichtige Hinweise:

• Benutzen Sie keine Utensilien aus Metall, um das Eis aus der Schüssel zu nehmen.
• Nehmen Sie die innere Gefrierschüssel nicht im Voraus aus dem Gefrierfach.

Es wird empfohlen die Gefrierschüssel stets im Gefrierfach aufzubewahren, um Sie einsatzbereit zu halten: Achten Sie darauf, dass die Schüssel trocken ist, wickeln Sie sie in eine Plastiktüte und stellen Sie sie aufrecht positioniert in das Gefrierfach.

Durchbohren und erhitzen Sie die Gefrierschüssel nicht.

Die innere Gefrierschüssel muss für mindestens acht Stunden vor der Nutzung im Gefrierfach mit einer Temperatur zwischen -18°C oder niedriger aufbewahrt werden.
Bewahren Sie die Zutaten vor dem Rührvorgang im Kühlschrank auf, um beste Resultate zu erzielen. Die Zugabe von Alkohol verzögert den Gefriervorgang.

Reinigung

- Stellen Sie das Gerät aus und nehmen den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Halten Sie das Gehäuse nicht unter Wasser und lassen Sie weder Stecker noch Kabel nass werden.
- Waschen Sie weder Gehäuse noch Zubehör in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie das Gerät weder mit Scheuerpulver, noch Stahlwolle oder anderen abrasiven Reinigungsmaterialien.

Innere Gefrierschüssel:
Lassen Sie die innere Gefrierschüssel auf Raumtemperatur auftauen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Waschen Sie das Innere der Gefrierschüssel und trocknen Sie diese anschließend gründlich ab. Tauchen Sie die Schüssel nicht unter Wasser.

Rührschaufel
Entnehmen Sie die Rührschaufel vom Gehäuse und waschen Sie diese gründlich.

Gehäuse
Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen es anschließend.

Äußere Schüssel
Waschen Sie die Schüssel erst und trocknen sie danach gründlich.

Deckel
Waschen Sie den Deckel und trocknen ihn danach gründlich.

Rezepte

Bananeneis

Zutaten

1 große, reife Banane
200ml entrahmte Milch
100ml Sahne
50g Puderzucker

Zerstampfen Sie die Banane, bis Sie Brei ist. Rühren Sie die restlichen Zutaten unter und geben Sie die Mischung in die Gefrierschüssel während die Rührschaufel rotiert, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Gefrorener Himbeerjoghurt

Zutaten

200g frische Himbeeren
100g Puderzucker
200ml Naturjoghurt

Pürieren Sie die Himbeeren und entfernen Sie je nach Vorliebe die Kerne. Rühren Sie die restlichen Zutaten unter, bis sie vermengt sind. Geben Sie die Mischung in die Gefrierschüssel während die Rührschaufel rotiert, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schokoladeneis mit Minze

Zutaten

200ml entrahmte Milch
50g Puderzucker
200ml Sahne
½ TL Pfefferminzextrakt

Geben Sie Milch und Zucker in einen Topf und bringen Sie den Zucker auf kleiner Temperatur unter regelmäßigem Rühren zum Schmelzen. Lassen Sie es abkühlen. Rühren Sie die Sahne und Pfefferminzextrakt unter und geben Sie die Mischung in die Gefrierschüssel während die Rührschaufel rotiert, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Vanilleeis

Zutaten

2 Eigelb
50g Puderzucker
200ml entrahmte Milch
200ml Sahne
½ TL Vanilleextrakt

Schlagen Sie das Eigelb und Zucker mit Hilfe eines Handmixers. Kochen Sie die Milch auf, geben Sie diese in die Eiermasse und verrühren Sie die Zutaten. Geben Sie diese Mischung in einen Topf und erhitzen Sie es unter ständigem Rühren, bis sie andickt. Achten Sie darauf, dass es nicht zu kochen anfängt, da es sich sonst spalten wird. Entnehmen Sie es vom Herd und lassen es abkühlen. Rühren Sie die restlichen Zutaten unter und geben Sie die Mischung in die Gefrierschüssel während die Rührschaufel rotiert, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zitronensorbet

Zutaten

175g Kristallzucker
175ml Wasser
3 EL Orangensaft
100ml Zitronensaft
1 Eiweiß

Geben Sie Zucker und Wasser in einen Topf und lassen Sie den Zucker über kleiner Hitze schmelzen. Kochen Sie es für eine Minute, bevor Sie es vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Geben Sie Orangen- und Zitronensaft hinzu. Schlagen Sie das Eiweiß, bis es fast fest ist, und geben Sie es vorsichtig unter die Mischung. Rühren Sie die restlichen Zutaten unter und geben Sie Mischung in die Gefrierschüssel während die Rührschaufel rotiert, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Erdbeereis

Zutaten

250g Erdbeeren
100g Puderzucker
100ml Sahne
2 EL Zitronensaft

Pürieren Sie die Erdbeeren und vermengen Sie diese mit den restlichen Zutaten. Geben Sie Mischung in die Gefrierschüssel während das Rührelement rotiert, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Gewährleistung

Shine-Mart Ltd, der Markeninhaber von Duronic Produkten, bietet 1 Jahr Gewährleistung.

HINWEIS: DIESE BEDINGUNGEN BEEINFLUSSEN IHRE GESETZLICHE RECHTE ALS VERBRAUCHER NICHT

Dieses Produkt wurde unter strengen Qualitätskontrollen produziert und aus hochwertigen Materialien hergestellt, um ausgezeichnete Leistung und Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Sofern das Produkt korrekt benutzt und gewartet wird, kann eine langlebige Lebensdauer erwartet werden.
Das Produkt hat eine Gewährleistung von einem Jahr ab Kaufdatum. Beim Auftreten eines Schadens, der von fehlerhalten Materialien oder Verarbeitung verursacht wurde, sollte das defekte Produkt an den ursprünglichen Verkäufer zurückgegeben werden. Die Erstattung oder Umtausch erfolgt nach Vorschriften des Unternehmens.

Duronic Produkte haben 1 Jahr Gewährleistung unter folgenden Bedingungen:

1. Das Produkt muss mit dem Kaufnachweis zurückgegeben werden.
2. Das Produkt muss unter den Anweisungen und Anleitungen installiert und benutzt worden sein.
3. Es muss ausschließlich für den Hausgebrauch genutzt worden sein.
4. Natürliche Abnutzung oder Verschleiß, böswillige Beschädigung, Missbrauch, Vernachlässigung und unsachgemäße Reparaturen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
5. Shine-Mart Ltd übernimmt keine Verantwortung für zufällige oder Folgeschäden.
6. Shine-Mart Ltd ist nicht für Wartungsarbeiten zuständig. Diese fallen nicht unter die Gewährleistung.
7. Gültig in der EU



Dieses Produkt ist mit fitted CE geprüfte Typ-F
Euro Stecker/BS Stecker ausgestattet
Von Shine-Mart Ltd, RM3 8SB importiert

CE

Information über Abfalllagerung für Verbraucher von elektronischen Geräten.
Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass, wenn eine Entsorgung erfolgt, das Gerät an einer Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall-Sammelstelle (WEEE) abgegeben werden muss.
Um eine weitere Behandlung und Weiterverarbeitung der Materialien zu gewährleisten dürfen diese WEEE-markierten Produkte nicht mit dem Hausmüll vermischt werden.
Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung geben Sie alle WEEE-markierten Produkte zur kommunalen Abfallbeseitigungsanlage.
Dort können Sie diese kostenlos abgeben.
Wenn die Beseitigung von Elektro-und Elektronik-Altgeräten korrekt durchgeführt wird, tragen Sie zur Gewinnung von wertvollen Ressourcen bei, sowie einer möglichen Vermeidung von negativen Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt.

Folgen Sie Uns

duronic.com

Manual de instrucciones en español

Instrucciones de seguridad

1. Lea estas instrucciones atentamente antes de utilizar el producto.
2. Desenchufe el aparato de la corriente antes de desmontarlo o limpiarlo.
3. Este aparato puede ser utilizado por niños siempre y cuando se encuentren bajo la supervisión de un adulto. Asegúrese de mantener el cable alejado de los niños.
4. No utilice este aparato si su cable o enchufe se encuentran dañados o si observa un comportamiento extraño en su funcionamiento.
5. No sumerja el cable ni el motor en agua u otros líquidos con el fin de evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, incendio o daño físico.
6. No utilice accesorios diferentes a los recomendados por el fabricante.
7. Mantenga alejadas las manos, el cabello, la ropa, así como los utensilios de cocina del aparato mientras está en funcionamiento.
8. No utilice este aparto al aire libre.
9. Este aparato no es un juguete.
10. Este producto está destinado exclusivamente para uso doméstico.
11. Limpie profundamente la máquina antes de elaborar helados o sorbetes.
12. No vuelva a congelar el helado que haya sido previamente descongelado.
13. Todos los helados que contengan ingredientes crudos deben ser consumidos en un plazo máximo de una semana.
14. Si la receta incorpora huevos crudos o cocidos, se recomienda que no sean ingeridos por niños, personas mayores o embarazadas.
15. Para evitar posibles quemaduras, utilice guantes de cocina siempre que manipule el bol congelado.
16. Si observa que el bol suelta líquido de congelación, reemplace el bol inmediatamente. Esta solución no es tóxica.
17. No deje el aparato sobre una superficie caliente como vitrocerámicas o cerca de una fuente de calor.
18. Si el cable está dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante, un centro de reparaciones o un técnico cualificado con el fin de evitar cualquier posible daño.
19. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como por personas sin cualificación siempre que no se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
20. No deje que los niños jueguen con este aparato sin supervisión.

Información

Este producto no debe ser desechado en el mismo contenedor que el resto de desechos domésticos. Este producto debe ser desechado en un punto limpio o centro de reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.

Antes de conectar a la toma corriente:

Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente se corresponde con el marcado en la etiqueta de este producto.

Antes de utilizar el aparato por primera vez:

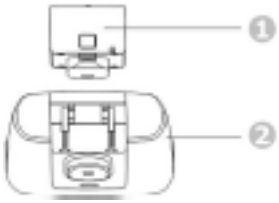
1. Retire el embalaje.
2. Lave todas las piezas. Consulte la sección «Limpieza».
3. Introduzca el bol en el congelador para que se congele durante 8 horas de su uso.
4. Prepare la mezcla de helado o sorbete. Consulte la sección «Recetas». Después, deje que la mezcla se enfríe.

Instrucciones de uso

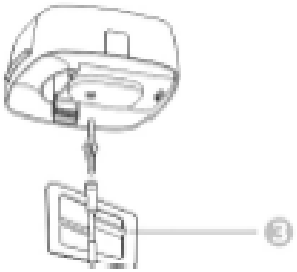
Componentes

- Motor
- Tapadera
- Pala
- Bol de refrigeración
- Carcasa exterior
- Interruptor ON/OFF

1. Fije el motor a la tapadera. Oirá un «clic» cuando se haya acoplado.



2. Acople la pala al motor



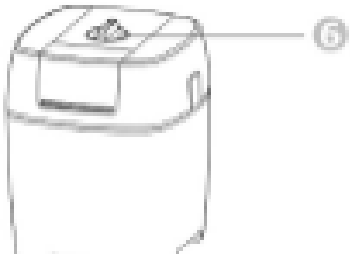
3. Saque el bol de refrigeración del congelador e introdúzcalo en la carcasa exterior.



4. Acople la tapadera con el motor a la carcasa exterior.



5. Conecte el aparato a la toma corriente.



6. Encienda la heladera seleccionando la opción «ON». El aparato debe ser encendido inmediatamente.

   El aparato DEBE encenderse antes de introducir los ingredientes con el fin de que estos no se congelen al entrar en contacto con el bol.

7. Vierta los ingredientes a través del orificio de entrada de la tapadera. Tenga en cuenta que la preparación aumentará de tamaño durante el proceso de congelación, por lo que deberá dejar un espacio de 5 cm como mínimo entre la mezcla y la tapadera.

8. Mantenga el aparato en funcionamiento hasta que la mezcla haya alcanzado la textura deseada. Este proceso puede tardar entre 15 y 30 minutos. Las recetas más sencillas serán las que necesitarán un menor tiempo de preparación.

- No detenga el aparato durante el proceso de congelación, ya que los ingredientes podrían congelarse al contacto con el bol y bloquearían la rotación de la pala.

- Para prevenir el sobrecalentamiento del motor, la dirección del giro de la pala puede variar si la preparación se vuelve muy espesa. Si el sentido del giro continúa cambiando, apague el aparato.
- En caso de sobrecalentamiento, el sistema de seguridad detendrá el aparato. Si esto sucede, desenchufe la heladera y espere a que esta se enfríe.

- Para obtener mejores resultados, la pala entrará en contacto con el bol con el fin de mezclar todos los ingredientes.

9. Una vez que la mezcla esté lista, el aparato se detendrá automáticamente. Desenchúfelo de la corriente. El helado estará listo para ser servido.

Puede servir el helado directamente tras la finalización del proceso. Tenga en cuenta que el bol estará frío. Si desea cambiar el helado de recipiente, asegúrese de que este es apto para el congelador.

Importante

- No utilice utensilios metálicos para extraer la mezcla del bol.
- No saque el bol del congelador antes de que esté congelado.

Recomendamos mantener el bol dentro del congelador con el fin de que siempre esté listo para su uso. Coloque el bol en posición vertical y asegúrese de que este está completamente seco antes de meterlo en el congelador.

No intente perforar o calentar el bol.

El bol debe permanecer en el congelador durante un mínimo de 8 horas a una temperatura de -18 °C.

Para obtener mejores resultados, congele siempre los ingredientes antes de introducirlos en la máquina. Al añadir alcohol, el grado de congelación será menor.

Limpieza

- Compruebe que el aparato está apagado y desenchufado antes de desmontarlo.
- No inserte el motor, el enchufe o la tapadera en el agua.
- Ninguno de los componentes de este aparato es apto para lavavajillas.
- No limpie el aparato con detergentes o estropajos abrasivos.

Bol de refrigeración.
Deje que el bol recupere la temperatura ambiente antes de su limpieza. Extraiga el bol de refrigeración y lávelo. Asegúrese de que este está completamente seco antes de utilizarlo de nuevo. No lo sumerja en agua.

Lave la pala, el motor, la tapadera y la carcasa exterior cuidadosamente con un paño húmedo y séquelos cuidadosamente antes de comenzar.

Recetas

HELADO DE PLÁTANO

Ingredientes

1 plátano maduro
200 ml leche desnatada
100 ml nata fresca
50 g azúcar

Triture el plátano hasta formar un puré. Mezcle la leche desnatada con la nata y el azúcar. Vierta la mezcla en el bol de congelación con la pala en marcha. Mantenga el aparato en funcionamiento hasta lograr la consistencia deseada.

YOGUR HELADO DE FRAMBUESA

Ingredientes

200 g frambuesas frescas
100 g azúcar
200 ml yogur natural

Triture las fresas. Añada el yogur natural y mezcle todo. Encienda la heladera y vierta los ingredientes en el bol de congelación. Mantenga el aparato en funcionamiento hasta lograr la consistencia deseada.

HELADO DE MENTA Y CHOCOLATE

Ingredientes

200 ml leche desnatada
50 g azúcar
200 ml nata fresca
Unas gotas de extracto de menta
Virutas de chocolate

Caliente la leche y el azúcar en una cacerola a fuego suave y mezcle hasta que el azúcar se haya disuelto. Deje enfriar la mezcla. Añada la nata, el extracto de menta y el chocolate. Encienda la heladera y vierta los ingredientes en el bol de congelación. Mantenga el aparato en funcionamiento hasta lograr la consistencia deseada.

HELADO DE VAINILLA

Ingredientes

2 yemas de huevo
200 ml de leche desnatada
200 ml de nata fresca
Unas gotas de extracto de vainilla

Vierta las yemas de huevo y el azúcar en un recipiente y bátalos. En una cacerola hierva lentamente. Seguidamente, añada la leche a la mezcla con el huevo y bata todo. Vuelva a calentar la mezcla hasta que espese y se quede adherida a la cuchara. No deje que la mezcla alcance el punto de ebullición. Deje enfriar la mezcla y añada el extracto de vainilla. Encienda la heladera y vierta los ingredientes en el bol de congelación. Mantenga el aparato en funcionamiento hasta lograr la consistencia deseada.

SORBETE DE LIMÓN

Ingredientes

175 g azúcar
175 ml agua
El zumo de media naranja
100 ml de zumo de limón
Media clara de huevo

Vierta el agua y el azúcar en una cacerola a fuego lento y bata hasta que el azúcar se haya disuelto. Deje hervir la mezcla durante 1 minuto. Deje enfriar la mezcla y agregue el zumo de naranja y limón. Bata la clara de huevo hasta que espese. Encienda la heladera y vierta los ingredientes en el bol de congelación. Mantenga el aparato en funcionamiento hasta lograr la consistencia deseada.

HELADO DE FRESA

Ingredientes

250 g fresas frescas
100 g de azúcar
100 ml nata fresca
El zumo de medio limón

Triture las fresas hasta formar un puré y agregue el resto de los ingredientes. Encienda la heladera y vierta los ingredientes en el bol de congelación. Mantenga el aparato en funcionamiento hasta lograr la consistencia deseada.

DURONIC

Garantía

NOTA: ESTAS DECLARACIONES NO AFECTAN SUS DERECHOS LEGALES COMO CONSUMIDOR

Este producto ha sido fabricado bajo las más estrictas control de calidad y utilizando materiales de alta calidad para asegurar confiabilidad y excelente funcionamiento. Le dará buen servicio y una larga duración, siempre y cuando se utilice correctamente y sea bien mantenido.

El producto está garantizado por 1 año desde la fecha de compra original. Si surge cualquier defecto debido a un error/defecto de fábrica o mano de obra, entonces el producto debe ser devuelto al lugar original de compra. Reembolso o reemplazo es a discreción de la compañía.

Productos Duronic se ofrecen con una garantía de 1 año bajo las siguientes condiciones:

1. El producto debe ser devuelto al vendedor con comprobante de compra original.
2. El producto debe instalarse y usarlo según las instrucciones contenidas en este manual.
3. Este aparato es únicamente de uso doméstico.
4. No cubre desgaste, daños maliciosos, uso indebido, negligencia, reparaciones inexpertas o partes consumibles.
5. Shine-Mart Ltd no será responsable por cualquier daño consecuente, accidentes o pérdidas.
6. Shine-Mart Ltd no es responsable ah llevar a cabo cualquier tipo de servicio, bajo la garantía.
7. Valido solamente dentro de la (EU).



Este producto esta equipado con enchufe/fusible Europeo
Importado por Shine-Mart Ltd, RM3 8SB

CE

Información sobre la eliminación de residuos para los consumidores de equipos eléctricos y eléctricos:
Esta marca en un producto y/o documentos adjuntos indica que cuando se va a desechar, se debe tratar como equipos residuos eléctricos y electrónicos (RAEE)
Cualquier producto marcado (RAEE) no debe ser mezclado con la basura doméstica, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados.
Para el tratamiento adecuado, recuperación y reciclaje; por favor, tome todos los productos (RAEE) y llévelo al sitio de residuos de su Autoridad Local, donde será aceptado de forma gratuita.
Si los clientes desechan los residuos eléctricos y electrónicos correctamente, ayudar a ahorrar valiosos recursos y prevenir los efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente, de materiales peligrosos que pueden contener los residuos

Síguenos

duronic.com

Manuale D’istruzioni In Italiano

Precauzioni per la sicurezza

1. Leggere attentamente e conservare le istruzioni contenute in questo manuale.
2. Rimuovere la spina prima di cambiare gli accessori o procedure alla pulizia.
3. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o fino alla portata dei bambini.
4. Non usare l'elettrodomestico quando i cavi o la spina sono danneggiati, oppure quando l'elettrodomestico non funziona o dopo che è stato danneggiato.
5. Per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche, o infortuni non immergere il cavo, la spina o l'unità in acqua o altri liquidi.
6. Mai utilizzare accessori non certificati dal venditore.
7. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, abbigliamento, o utensili lontano dalla macchina mentre è in funzione per ridurre il rischio di infortuni o danni all'apparecchio.
8. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
9. Mai lasciare il prodotto senza supervisione quando attaccato alla presa di corrente.
10. I bambini vanno supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
11. Questo apparecchio è inteso solamente per un utilizzo domestico.
12. Assicurarsi, sempre, che tutta l'apparecchiatura sia ben pulita prima dell'utilizzo.
13. Non ricongelare il gelato che è già stato parzialmente o totalmente scongelato.
14. Qualsiasi gelato contenente ingredienti crudi va consumato entro una settimana. Il gelato è migliore se consumato fresco.
15. Qualsiasi gelato contenete uova crude o non completamente cotte non va consumato da bambini, donne incinte, persone anziane o di salute fragile.
16. Per evitare ustioni da congelamento, assicurarsi sempre che le mani siano protette quando si maneggia la ciotola, specialmente quando la si rimuove dal congelatore.
17. Se il liquido di congelamento, contenuto nella ciotola, fuoriesce, non utililizzare la ciotola. Il liquido di congelamento non è tossico.
18. Non utilizzare l'apparecchio su seperfici calde come fornelli, stufe o gas infiammabili liberi.
19. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato da una persona qualificata, per evitare pericoli.
20. Questo apparecchio non è stato creato per l'uso di persone(inclusi i bambini) disabili, con capacità mentali ridotte, o con mancanza di esperienza. È permesso l'uso dell'apparecchio alle suddette persone solo in presenza di un supervisore responsabile che abbia impartito istruzioni per un uso corretto dell'apparecchio.
21. I bambini vanno supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Informazioni

Questo prodotto non va smaltito insieme alla comune spazzatura domestica. Questo prodotto va smaltito in un centro autorizzato per il riciclo di apparecchi elettrici.

Prima dell'accensione:

Assicurarsi che il voltaggio delle prese elettriche sia uguale al voltaggio specificato sull'etichetta energetica del prodotto.

Prima di utilizzare il prodottoper la prima volta:

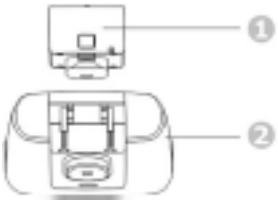
1. Rimuovere il prodotto dall'imballaggio.
2. Lavare tutte le parte: consultare "pulizia".
3. Lasciare la ciotola refrigerante in frigorifero per almeno 8 ore.
4. Preparare il composto per il gelato (Consultare suggerimenti ricette) Lasciare che il composto si raffreddi nel congelatore.

Istruzioni per l'uso

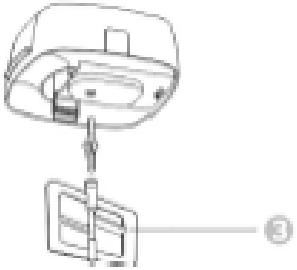
Componenti

- Unità motore
- Coperchio
- Pala
- Ciotola Refrigerante
- Alloggiamento ciotola
- Tasto on/off

1. Posizionare l'unità motore nel coperchio.



2. Inserire la pala all'interno dell'unità motore.



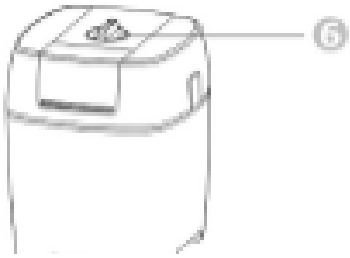
3. Prendere la ciotola refrigerante dal congelatore e inserirla all'interno del suo alloggiamento.



4. Posizionare il coperchio con la pala inserita sopra la ciotola.



5. Inserire la spina nella presa di corrente.



6. Adesso è possibile accendere il prodotto utilizzando il tasto ON/OFF.

NB: L'APPARECCHIO VA ACCESO PRIMA DI VERSARE IL COMPOSTO DEL GELATO NELLA CIOTOLA REFRIGERANTE PER EVITARE CHE IL CONTENUTO SI ATTACCHI ALLE PARETI DELLA CIOTOLA.

7. Utilizzare l'oblò sul coperchio per versare il composto del gelato nella ciotola. Quando si versa il composto, non riempire la ciotola; lasciare sempre almeno 5cm tra il livello del composto e il coperchio in quanto il gelato aumenta di volume man mano che va solidificandosi.

8. Lasciare che il composto si solidifichi e raggiunga la consistenza desiderata. Il processo potrebbe impiegare dai 15 ai 30 minuti.

- Non spegnere ed accendere l'apparecchio durante il processo di refrigeramento, in quanto il composto potrebbe congelarsi a contatto con le pareti della ciotola ed impedire alla pala di girare correttamente.
- Per evitare che il motore si surriscaldi, la direzione della rotazione della pala si invertira quando il composto risulterà troppo solido, spegnere l'apparecchio quando il gelato è pronto.
- Nell'eventualità che il motore si surriscaldi, scatterà l'interruttore di sicurezza per fermare il motore. Se ciò avviene, togliere la spina all'apparecchio e lasciare che l'unità si raffreddi.
- Per i migliori risultati, è necessario che la pala sia a contatto con la superficie interna della ciotola.

Il gelato preparato deve avere una consistenza soffice e liscia. Si può conservare il gelato in un altro contenitore per conservarlo o congelarlo di più mettendolo nel congelatore prima di consumarlo.

Importante

- Non utilizzare utensili in metallo per rimuovere il gelato dalla ciotola.
- Non rimuovere la ciotola refrigerante dal freezer prima che sia

completamente fredda.

Si consiglia di tenere la ciotola nel congelatore per prepararla all'utilizzo. Mettere la ciotola in un sacchetto di plastica prima di metterla nel congelatore. Assicurarasi che la ciotola sia rivolta sempre verso l'alto e che sia completamente asciutta prima di essere riposta nel congelatore.

Non bucare o riscaldare la ciotola refrigerante.

La ciotola refrigerante va messa nel congelatore ad una temperature di -18°C o inferiore per almeno 8 ore prima dell'utilizzo.

Per i migliori risultati raffreddare sempre gli ingredienti prima di preparare il gelato. L'aggiunta di alcool al composto potrebbe rallentare o annullare il processo di raffreddamento.

Pulizia

- Togliere sempre la spina dalla corrente prima di smontare e pulire l'apparecchio.
- Mai immergere l'unità motore, il cavo d'alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non lavare le parti nella lavastoviglie.
- Non pulire con detergenti abrasivi, spugne di ferro, o agenti che potrebbero danneggiare o alterare la composizione della macchina.

Cestello di congelamento
Lasciare che il cestello di congelamento raggiunga la temperature ambiente prima di procedere con la pulizia. Lavare l'interno del cestello, e quindi asciugare accuratamente.

Pala
Rimuovere la pala dall'unità motore. Lavare e asciugare accuratamente.

Unità motore
Pulire con un panno umido e del sapone, e riasciugare accuratamente.

Alloggiamento ciotola
Lavare e asciugare accuratamente.

Coperchio
Lavare il coperchio quindi asciugare accuratamente.

RICETTE

GELATO ALLA BANANA

Ingredienti:

Banana	1
Latte scremato	200ml
Panna da cucina	100ml
Zucchero	50g

Schiacciare la banana finche non risulterà un composto omogeneo. Mescolare il latte, la panna e lo zucchero. Versare la miscela nel cestello con la spatola già in movimento. Lasciare che si congeli fino alla consistenza desiderata.

YOGURT GELATO AL LAMPONE

Ingredienti:

Lamponi freschi	200g
Zucchero	100g
Yogurt naturale	200ml

Tritare i lamponi o farne una purea. Si consiglia di rimuovere i semi, in modo da ottenere un composto più omogeneo. Aggiungere lo zucchero e lo yougurt naturale e mescolare il tutto. Versare la miscela nel cestello con la spatola già in movimento. Lasciare che si congeli fino alla consistenza desiderata.

GELATO AL CICCOLATO E MENTA

Ingredienti:

Latte scremato	200ml
Zucchero	50g
Panna da cucina	200g
Estratto di menta	1/2 cucchiaino
Gocce di cioccolato	50g

Mettere il latte e lo zucchero in una pentola. Riscaldare ilcomposto a fuoco lento finchè lo zucchero non si scioglierà completamente e lasciare raffreddare. Mescolare, quindi, la panna e l'estratto di menta con il latte. Versare la miscela nel cestello con la spatola già in movimento. Aggiungere le gocce di cioccolato mentre il gelato si sta congelando. Lasciare che si congeli fino alla consistenza desiderata.

GELATO ALLA VANIGLIA E ALLA CREMA

Ingredienti:

Tuorlo d'uovo	2
Zucchero	50g
Latte scremato	200ml
Panna da cucina	200ml
Estratto di vaniglia	1/2 cucchiaino

Unire con una frusta i tuorli e lo zucchero in una ciotola. Afuoco lento, portare il latte ad ebollizione in una pentola e aggiungere i tuorli d'uovo. Riportare il composto sul fuoco a fiamma lenta e mescolare il tutto costantemente finchè non si addensa; non lasciare che venga a ebollizione o si separerà il tutto.
Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare e unire la panna e l'estratto di vaniglia. Versare la miscela nel cestello con la spatola già in movimento. Lasciare che si congeli fino alla consistenza desiderata.

SORBETTO AL LIMONE

Ingredienti:

Zucchero	175g
Acqua	175ml
Succo d'arancia	3 cucchiai
Succo di limone	100ml
Albume d'uovo	½ albume di uovo intero

Unite lo zucchero e l'acqua in una pentola. Ponete sul fuoco lento finchè lo zucchero non si scioglierà completamente. Portare ad ebollizione e lasciare bollire per 1 minuto. Togliere la miscela dal fuoco e lasciare raffreddare. Aggiungere il succo di limone ed il succo di arancia. Montare l'albume d'uovo e mescolarlo con il resto degli ingredineti. Versare la miscela nel cestello con la spatola già in movimento. Lasciare che si congeli fino alla consistenza desiderata.

GELATO ALLA FRAGOLA

Ingredienti:

Fragole fresche	250g
Zucchero	100g
Panna da cucina	100ml
Succo di limone	2 cucchiaino

Fare una purea con le fragole, e aggiungere i restanti ingredienti. Versare la miscela nel cestello con la spatola già in movimento. Lasciare che si congeli fino alla consistenza desiderata.

DURONIC

Garanzia

Questo prodotto è garantito per una durata determinata con il distributore a partire dalla data di acquisto contro ogni difetto derivante da difetti di fabbricazione o dei materiali. Questa garanzia non copre difetti o danni derivanti da installazione impropria, uso improprio o usura anomala del prodotto.

L'apparecchio deve essere restituito nella sua confezione originale e accompagnato dalla ricevuta e deve essere stato utilizzato in modo corretto. È importante rispettare le istruzioni per l'uso e le precauzioni di sicurezza indicate di seguito. Inoltre, non possiamo garantire l'apparecchio se è stato modificato o riparato dall'acquirente o da terzi.
1 anno di garanzia da Shine-Mart Ltd, proprietari del marchio commerciale Duronic.
NOTA: QUESTE DICHIARAZIONI NON INFLUISCONO SUI DIRITTI LEGALI DEL CONSUMATORE
Questo prodotto è stato realizzato con le rigorose procedure del controllo qualità, e utilizzando materiali di altissima qualità, per garantire affidabilità e prestazioni eccellenti. Vi regalerà un servizio ottimo e a lungo termine, purchè venga opportunamente usata e mantenuta. Il prodotto è garantito per 1 anno dalla data di acquisto. Se sorge qualche difetto a causa di materiali difettosi o scarsa manodopera, il prodotto difettoso dovrà essere restituito al luogo originale di acquisto. Il rimborso o la sostituzione sono a discrezione dell'azienda. I prodotti Duronic offrono 1 anno di garanzia alle seguenti condizioni:
1. Il prodotto deve essere restituito al rivenditore con la prova d'acquisto originale
2. Il prodotto deve essere installato e usato seguendo le istruzioni contenute nel manuale.
3. Il prodotto va utilizzato solo per scopi domestici. Non è da utilizzarsi per uso commerciale.
4. La garanzia non copre usura, danni volontari, abuso, negligenza, riparazioni inesperte o consumo dei materiali.
5. Shine-Mart Ltd non è responsabile per Danni accidentali o consequenziali.
6. Shine-Mart Ltd non è tenuta a eseguire qualsiasi tipo di riparazione, ai sensi della garanzia.
7. Termini validi in tutta l'unione europea *Ci riserviamo il diritto di modificare le sopracitate condizioni Per parti di ricambio si prega di consultare il sito www.duronic.com
Corretto smaltimento del prodotto.



Qusto prodotto è inclusivo di spina certificata CE
importata da Shine-Mart Ltd, RM3 8SB

CE

Questo segno su un prodotto o su documenti indica che quando deve essere smaltito, deve essere trattato come i rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE) Tutti I prodotti marcati WEEE non devono essere buttati nei rifiuti domenistici generici, ma separati per il trattamento, il recupero e il riciclaggio dei materiali utilizzati.
Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio; si prega di portare tutti I prodotti marcati WEEE al Vostro centro smaltimenti rifiuti autorizzato, dove saranno accettati gratuitamente.
Se i consumatori sono propensi allo smaltimento corretto di rifiuti elettrici ed elettronici, aiuteranno a salvare risorse importanti e a prevenire i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente di tutti i materiali pericolosi che i rifiuti possono contenere.

Seguici

duronic.com

Instrukcja Obsługi. Polski

Bezpieczeństwo użytkowania

1. Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją.
2. Odłącz urządzenie przed montażem, demontażem lub czyszczeniem części.
3. Dzieci powinny być nad nadzorem, który zapewni, aby nie bawiły się urządzeniem. Nie pozwalaj, aby kabel zasilający zwisał bezwładnie, aby dzieci nie mogły go dosięgnąć.
4. Nie używaj użądzenia, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub po upuszczeniu urządzenia oraz gdy jest ono uszkodzone w jakikolwiek sposób.
5. Dla zredukowania ryzyka pożaru, porażenia prądem lub zranienia, nie umieszczaj kabla zasilającego, wtyczki or urządzenia w wodzie lub innym płynie.
6. Nigdy nie używaj nieautoryzowanych dodatków.
7. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Podczas pracy trzymaj ręce, włosy, ubranie, szpatułki i inne przybory z dala od pracującej maszyny, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osób i / lub uszkodzenia urządzenia.
8. Nie używaj na zewnątrz.
9. Nie pozostawiaj pracującej maszyny bez nadzoru.
10. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
11. Urządzenie przeznaczone do użytku domowego.
12. Zawsze upewnij się, że urządzenie jest czyste, zanim przystąpisz do produkcji lodów czy sorbetów.
13. Nigdy nie zamrażaj lodów, które były całkowicie lub częściowo rozmrożone.
14. Jakiekolwiek lody lub sorbety zawierające surowe składniki powinny być konsumowane w przeciągu tygodnia. Lody smakują najlepiej, kiedy są świeże.
15. Lody lub sorbety zawierające surowe lub częściowo ugotowane jaja nie powinny być konsumowane przez małe dzieci, kobiety w ciąży, osoby starsze lub osoby, które generalnie nie czują się najlepiej.
16. Aby zapobiec odmrożeniom zawsze używaj uchwytów do potrawy podczas obsługi urządzenia.
17. Jeżeli z urządzenia zaczyna wyciekać płyn z miski, natychmiast wymień misę. Płyn mrożący nie jest toksyczny
18. Nie umieszczaj urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak piece, płyty grzewcze lub blisko otwartego płomienia.
19. Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożeń.
20. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku osób (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub braku doświadczenia i wiedzy, o ile nie otrzymali oni nadzoru lub instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
21. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

Informacje

Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Ten produkt musi być utylizowany w autoryzowanym miejscu w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Przed użyciem:

Upewnij się, że twoje zasilanie elektryczne jest takie samo jak moc elektryczna określona na tabliczce znamionowej (spód urządzenia).

Przed pierwszym użyciem:

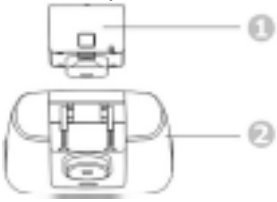
1. Usuń całe opakowanie.
2. Wyczyść wszystkie części (zobacz "czyszczenie")
3. Osiem godzin przed użyciem umieść wewnętrzną misę w zamrażarce.
4. Przygotuj masę na lody i sorbet (zobacz pomysły na przepisy). Pozwól masie schłodzić się w lodówce.

Instrukcja użycia

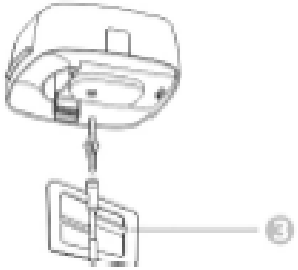
Komponenty

- Jednostka silnika
- Pokrywka
- Mieszadło
- Wewnętrzna miska
- Miska zewnętrzna
- Pokrętło włącz/Wyłącz

1.Umieść pokrywkę na bazie, usłyszysz klik, gdy będzie zamontowana prawidłowo



2. Umieść mieszadło w jednostce silnika



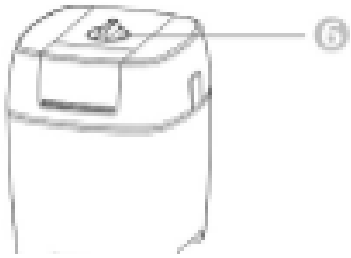
3. Weź misę wewnętrzną z lodówki i umieść w misie zewnętrznej



4. Połącz jednostkę silnika z mieszadłem i pokrywką do misy zewnętrznej. Usłyszysz klik.



5. Podłącz wtyczkę do gniazda elektrycznego.



6. Możesz włączyć urządzenie przekręcając pokrętło włącz/wyłącz. Maszyna uruchomi się natychmiast.

MASZYNA MUSI BYĆ WŁĄCZONA PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRODUKCJI LODU LUB SORBETU ABY ZAPOBIEC NATYCHMIASTOWEMY ZAMROŻENIU WEWNĘTRZNEJ MISY

7. Użyj zsypu i wlej do wewnętrznej miski mieszankę lodów lub sorbetu. Podczas wlewania mieszaniny do miski, zawsze zatrzymuj się co najmniej 5 cm (2 cale) od górnej krawędzi, ponieważ mieszanina zwiększy objętość podczas zamrażania.

8. Odczekać, aż mieszanina się schłodzi do zamrożenia lub osiągnie pożądaną konsystencję. Może to zająć od 15 do 30 minut, jednak większość przepisów będzie gotowa w krótszym czasie.

• Nie zatrzymuj i nie uruchamiaj urządzenia podczas zamrażania, ponieważ mieszanka może zamarznąć w kontakcie z misą i uniemożliwić ruch mieszadła.
• Aby uniknąć przegrzania silnika, kierunek obrotu zmieni się, jeśli mieszanina stajnie się zbyt gruba. Jeśli kierunek rotacji nadal się zmienia, zatrzymaj maszynę, gdy mieszanina będzie gotowa.
• W mało prawdopodobnym przypadku przegrzania silnika zadziała wyłącznik bezpieczeństwa, który spowoduje jego zatrzymanie. Jeśli tak się stanie, odłącz urządzenie od zasilania i odczekaj aż maszyna się schłodzi.
• •Dla lepszego rezultatu produkcji lodów, mieszadło będzie dotykało misę wewnętrzną w trakcie pracy urządzenia.

9. Kiedy czas wiązania się zakończył, maszyna zatrzymała się automatycznie. Odłączyć maszynę i usuń jednostkę silnika. Lody są gotowe do spożycia.

Wytworzone lody powinny być miękkie, kremowe. Można je przenieść do oddzielnego pojemnika, aby przechowywać w zamrażarce lub jeśli chcesz je poda.

Ważne

- *Nie używaj metalowych elementów, aby usunąć miksturę z miski.*
- *Nie usuwaj misy wewnętrznej dopóki proces produkcji lodów nie zakończy się.*

Zalecamy trzymanie wewnętrznej misy w zamrażarce, aby była gotowa do kolejnego użycia. Umieść ją plastikowym worku przed zamrożeniem. Zablokuj wewnętrzną misę w pozycji pionowej. Zawsze upewnij się, że wewnętrzna misa jest całkowicie sucha przed umieszczeniem w zamrażarce.

Nie nakłuwaj ani nie nagrzewaj misy wewnętrznej.

Misa wewnętrzna powinna być umieszczona w zamrażarce w temperaturze -18° C (-0.40° Fahrenheit) lub niższej 8 godz. przed użyciem.

Dla lepszego rezultatu zawsze schłodź składniki przed użyciem. Dodanie alkoholu do mikstury hamuje proces zamarzania.

Czyszczenie

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz i odłącz urządzenie z zasilania
- Nigdy nie umieszczaj jednostki silnika w wodzie lub nie pozwól, aby kabel zasilający był mokry.
- Nie myj cześci urządzenia w zmywarce.
- Nie czyść za pomocą proszków do szorowania, wkładek z wełny stalowej lub innych materiałów ściernych.

Wisa wewnętrzna
Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekaj, aż wewnętrzna misa osiągnie temperaturę pokojową. Wyjmij wewnętrzną misę i umyj ją, a następnie dokładnie wysusz. Nie zanurzaj w wodzie.

Mieszadło
Odłącz mieszadło od jednostki silnika. Umyj, a następnie dokładnie wysusz.

Jednostka silnika
Wytrzyj wilgotną szmatką, a następnie wysusz.

Misa zewnętrzna
Umyj, a następnie dokładnie wysusz.

Pokrywka
Umyj, a następnie dokładnie wysusz.

Przepisy

Lody bananowe

Składniki

Duży dojrzały banan	1
Mleko odtłuszczone	200 ml
Śmietanka kremowa	100 ml
Cukier	50 g

Rozgnieć banany na gładką masę. Wymieszaj mleko, śmietankę i cukier. Wlej miksturę do misy wenętrznej przy działającym mieszadle. Pozostawić do zamrożenia, aż uzyskasz pożądaną konsystencję.

Lody malinowe

Składniki

Świeże maliny	200 g
Cukier	100 g
Jogurt naturalny	200 ml

Rozgnieć maliny na gładką masę. Aby uzyskać bardzo kremowe lody usuń pestki przecedzając malinową masę przez sitko. Dodaj cukier i jogurt naturalny i wymieszaj razem. Wlać miksturę do misy wewnętrznej przy działającym mieszadle. Pozostawić do zamrożenia, aż uzyskasz pożądaną konsystencję.

Lody czekoladowo miętowe

Składniki

Mleko odtłuszczone	200 ml
Cukier	50 g
Śmietana kremowa	200 g
Ekstrakt z mięty pieprzowej.	1/2 łyżeczki
Tarta czekoladowa	50 g

Umieść mleko i cukier w rondlu. Podgrzej na małym ogniu i mieszaj, aż cukier się rozpuści, a następnie odstaw do zmrożenia. Wymieszać śmietanę i ekstrakt z mięty pieprzowej w schłodzonym mleku. Wlać miksturę do miski z zamrażarką z uruchomionym mieszadłem. Gdy mieszanina zacznie zamarzać, dodaj startą czekoladę do otworu. Pozostawić do zamrożenia, aż uzyskasz pożądaną konsystencję.

Lody budyniowo waniliowe

Żółtka jaj	2
Cukier	50 g
Mleko odtłuszczone	200 ml
Śmietana kremowa	200 ml
Ekstrakt waniliowy	1/2 łyżeczki

Utrzyj żółtka i cukier w szklanej misce. W rondlu powoli doprowadzić mleko do wrzenia, a następnie wlej utarte jajka. Przelej mieszaninę na patelnię, ciągle mieszając, aż mieszanina zgęstnieje i utworzy masę budyniową. Nie pozwól, aby mieszanina zagotowała się lub rozdzieliła. Zdejmij z ognia i pozostaw do zamrożenia. Wymieszaj śmietanę i ekstrakt waniliowy. Wlać miksturę do misy zamrażarki przy działającym mieszadle. Pozostawić do zamrożenia, aż uzyskasz pożądaną konsystencję.

Sorbet cytrynowy

Składniki

Cukier	175 g
Woda	175ml
Sok pomarańczowy	3 łyżka
Sok z cytryny	100 ml
Białko jaja	z jednego, średniego jajka

Umieść cukier i wodę w rondlu. Podgrzewaj, stale mieszając aż cukier się rozpuści, a następnie doprowadź do wrzenia i gotuj 1 min. Zdejmij z ognia i pozostawić do ostygnięcia. Dodaj sok pomarańczowy i cytrynowy. Ubij białko jaja na sztywną pianę, a następnie wymieszaj z cytrusową mieszanką. Wlej miksturę do misy wewnętrznej przy działającym mieszadle. Pozostaw do zamrożenia, aż uzyskasz się pożądaną konsystencję.

Lody truskawkowe

Składniki

Świeże truskawki	250 g
Cukier	100 g
Śmietana kremowa	100 ml
Sok cytrynowy	2 łyżki

Rozgnieć truskawki na gładką masę, a następnie dodaj pozostałe składniki. Wlej miksturę do misy wewnętrznej przy działającym mieszadle. Pozostaw mieszaninę do zamrożenia, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

DURONIC

Warunki Gwarancji

1 Rok Gwarancji firmy Shine-Mart LTD, marki handlowej Duronic Products.
UWAGA: ten dokument nie wpływa na twoje ustawowe prawo jako konsumenta.

Ten produkt został wykonany zgodnie z restrykcyjnymi normami kontroli i wykorzystuje najwyższej jakości materiały dla uzyskania doskonałej wydajności i niezawodności. Długotrwałość produkty zostaje osiągnięta przez właściwe użytkowanie i konserwację. Gwarancja obejmuje 1 rok od daty zamówienia. Jeżeli jakikolwiek defekt powstanie ze względu na wadliwość materiału lub niewłaściwe wykonanie to uszkodzony produkt musi zostać dostarczony do miejsca, z którego został zamówiony. Zwrot pieniędzy lub wymiana produktu jest w gestii firmy.
Duronic Products oferuje jeden rok gwarancji na podstawie poniższych warunków:

1. Produkt musi zostać zwrócony do sprzedawcy z oryginalnym dowodem zakupu.
2. Produkt był instalowany i użytkowany zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Produkt użytkowany był wyłącznie w celach domowych.
4. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się produktu, celowego uszkodzenia, niewłaściwego użycia, zaniedbania, niewłaściwych napraw lub części eksploatacyjnych.
5. Shine-Mart Ltd. nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe albo celowe zgubienie produktu lub jego uszkodzenie.
6. Firma Shine-Mart Ltd nie jest zobowiązana do przeprowadzania jakichkolwiek prac serwisowych w ramach gwarancji.
7. Obowiązuje na obszarze Unii Europejskiej.



Ten produkt jest wyposażony we wbudowaną wtyczkę typu Euro-Plug / BS z certyfikatem CE importowaną przez Shine-Mart Ltd, RM3 8SB

CE

Informacja o odpadach i utylizacja dla użytkowników sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów). Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych.

Śledź Nas

Gebruikershandleiding Nederlands

Veiligheidsinstructies

1. Lees alle instructies zorgvuldig voor gebruik.
2. Ontkoppel het apparaat voor u onderdelen bevestigd, verwijdert, of schoonmaakt.
3. Deze machine hoort niet door kinderen zonder toezicht gebruikt te worden. Laat het koord niet omlaag hangen, waar een kind het kan vastgrijpen.
4. Gebruik geen apparaat met een beschadigde kabel of stekker, of een apparaat met een storing, of is gevallen of beschadigd.
5. Om u te beschermen tegen brandgevaar, elektrische schokken, of letsel, plaats het netsnoer, de stekker, of het toestel niet in water of andere vloeistoffen.
6. Gebruik nooit een onbevoegd aanhangsel.
7. Vermijd contact met bewegende onderdelen. Hou handen, haar, kleding, spatels en ander kookgerei weg van het toestel tijdens gebruik om het risico op letsel of beschadiging van het toestel te voorkomen.
8. Niet in de buitenlucht te gebruiken.
9. Laat het toestel niet zonder toezicht werken.
10. Laat kinderen niet met het toestel spelen.
11. Gebruik het toestel alleen voor het bedoelde, huislijk gebruik.
12. Zorg ervoor dat het gehele toestel grondig schoongemaakt is voordat u ijs of sorbets maakt.
13. Bevries nooit ijs dat deels of geheel ontdooid is geweest.
14. Ijs dat gemaakt is met rauwe ingrediënten hoort binnen één week geconsumeerd te worden. Vers smaakt ijs het beste.
15. Ijs dat rauwe of deels gekookte eieren bevat moet niet gegeven worden aan jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen, of mensen met gezondheidsproblemen.

16. Om brandwonden te voorkomen, zorg dat uw handen beschermd zijn wanneer u de binnenste kom aanraakt, met name wanneer u het uit de vriezer verwijdert.
17. Als het vriesmiddel uit de binnenste kom lekt, stop het gebruik. Het vriesmiddel is niet giftig.
18. Plaats het toestel niet op hete oppervlakken, zoals fornuizen, kookplaten of in de buurt van open (gas) vlammen.
19. Als het netsnoer beschadigd raakt, moet het vervangen worden door de fabrikant, haar monteurs of dergelijke bevoegde personen om gevaar te voorkomen.
20. Als het netsnoer of het toestel beschadigd raakt, moet het vervangen worden door de fabrikant of zijn monteur, of dergelijke gekwalificeerde personen om onnodig gevaar te vermijden.

21. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen, om te voorkomen dat ze met het toestel spelen.

Informatie

Dit product mag niet weggegooid worden met het huisafval.
Dit product moet afgegeven worden bij een bevoegde recycle plek voor elektronische apparaten.

Voor het in het stopcontact te steken:

Controleer dat het voltage op het energielabel overeenkomt met de netspanning in uw huis.

Voor het eerste gebruik:

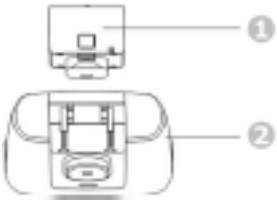
1. Verwijder de gehele verpakking.
2. Was de onderdelen: zie “schoonmaken”
3. Plaats de binnenste kom 8 uur van tevoren in de vriezer.
4. Bereid de ijs- of sorbetmix voor. (zie “recept ideeën”)
   Laat het mengsel in de koelkast afkoelen.

Hoe te gebruiken

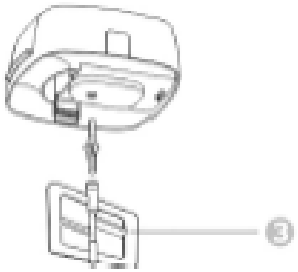
Legenda:

- Motor
- Deksel
- Mixstaaf
- Binnenste kom
- Buitenste kom
- Aan/Uit knop

1. Klik de motor in de deksel.



2. Klik de mixstaaf in de motor



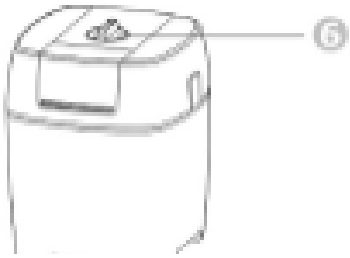
3. Neem de binnenste kom uit de vriezer, en stop hem in de buitenste kom



4. Zet de ineengestoken deksel/motor/mixstaaf op de kommen. Ze klikken dan vast.



5. Stop de stekker in het stopcontact.



6. Nu kunt u het apparaat aanzetten met de aan-knop. Het gaat dan vanzelf aan.

   HET TOESTEL MOET AANGEZET WORDEN VOORDAT DE IJS- OF SORBETMIX TOEGEVOEGD WORDT OM TE VOORKOMEN DAT HET METEEN AAN DE BINNENSTE KOM VASTVRIEST.

7. Gebruik de stortkoker en giet de ijs- of sorbetmix in de binnenste kom. Bij het gieten, stop altijd met gieten als het mengsel minimaal 5 centimeter van de top verwijderd is. Dit omdat het mengsel zich uitbreidt tijdens het vriesproces.

8. Laat het mengsel mengen tot het bevroren is, of de gewenste stevigheid bereikt is. Dit kan tot wel 15 of 30 minutenduren, maar de meeste recepten zullen sneller klaar zijn.

- Onderbreek de machine niet in het vriesproces, het ijs kan vastvriezen aan de kom waardoor de mixstaaf niet meer kan bewegen.
- Om oververhitting van de motor te voorkomen, verandert de draairichting als het mengsel te dik wordt. Als de draairichting blijft veranderen, stop dan de machine als het mengsel klaar is.
- In het buitengewone geval dat de motor oververhit zou mogen raken, schakelt een veiligheidsmechanisme het toestel uit. Haal in dit geval de stekker uit het stopcontact, en wacht tot de motor weer afgekoeld is.
- Voor het beste ijs zal de mixstaaf in contact komen met de wanden van de binnenste kom tijdens gebruik.

Het gemaakt ijs is een zachte, makkelijk te eten variant. Om het ijs steviger te maken, kan het in een aparte bak in de vriezer gezet worden.

Belangrijk

- *Gebruik geen metalen kookgerei om het ijs uit de kom te halen.*
- Haal de binnenste kom niet uit de vriezer voordat u klaar bent om ijs te maken.

We raden aan om de binnenste kom in de vriezer op te slaan, zodat hij klaar is voor gebruik. Plaats in een plastic zak voor het vriezen. Zorg dat de kom rechtop staat in de vriezer. Zorg altijd dat de kom volledig droog is alvorens hem in de vriezer te plaatsen.

Perforeer of verhit de binnenste kom niet.

De kom moet voor 8 uur in een vriezer met een temperatuur van -18°C of lager geplaatst worden.

Voor het beste resultaat raden we aan uw ingrediënten op te slaan in uw koelkast voor gebruik.

Het toevoegen van alcohol in het mengsel verhindert het vriesproces.

Schoonmaken

- Zet het toestel altijd uit, haal het uit het stopcontact en haal het uit elkaar voor het schoonmaken.
- Plaats de motor nooit in water, en laat het netsnoer en de stekker niet nat worden.
- Was onderdelen niet in de vaatwasser.
- Maak niet schoon met schuurpoeder, staalwol, of andere ruwe materialen.

Binnenste kom
Laat op kamertemperatuur komen alvorens hem schoon te maken. Neem de binnenste kom uit en was hem af, daarna goed afdrogen. Niet onderdompelen in water.

Mixstaaf
Verwijder van de motor. Wassen, en dan goed afdrogen.

Buitenste kom
Wassen, dan goed afdrogen.

Motor
Met een vochtige doek afvegen, dan afdrogen.

Deksel
Wassen, dan goed afdrogen.

Recepten

BANANEN IJS

Ingrediënten

Grote rijpe banaan 1

Magere melk 200ml

Slagroom 100ml

Poedersuiker 50g

Prak de bananen fijn. Voeg de melk, slagroom en suiker toe en meng goed door. Giet het mengsel in de binnenste kom met de mixstaaf aan. Laat het vriezen tot de gewenste textuur is bereikt.

FRAMBOZEN FROZEN YOGURT

Ingrediënten

Verse frambozen 200g
Poedersuiker 100g
Natuurlijke yoghurt 200ml

Prak of pureer de frambozen. Ook kunt u de pitjes er uit zeven voor een gladder resultaat. Voeg de suiker en natuurlijke yoghurt toe en meng goed door. Giet het mengsel in de binnenste kom met de mixstaaf aan. Laat het vriezen tot de gewenste textuur is bereikt.

CHOCOLADE PEPERMUNT IJS

Ingrediënten

Magere melk 200ml
Poedersuiker 50g
Slagroom 200g
Pepermunt extract 1/2 el
Geraspte chocolade 50g

Doe de melk en suiker in een steelpan. Plaats op laag vuur tot de suiker opgelost is, en laat staan tot het is afgekoeld. Giet de slagroom en het pepermunt extract in de gekoelde melk. Giet het mengsel in de binnenste kom met de mixstaaf aan. Als het begint te bevriezen, voeg dan de geraspte chocolade toe met de trechter. Laat het vriezen tot de gewenste textuur is bereikt.

VANILLE IJS OP CUSTARD BASIS

Ingrediënten

Eigeel 2x 2
Poedersuiker 50g
Magere melk 200ml
Slagroom 200ml
Vanille extract 1/2 el

Plaats het eigeel en de suiker in een glazen kom en klop grondig. In een steelpan, bring de melk aan de kook en giet het samen met het ei mengsel en klop verder samen. Giet terug in de steelpan en blijf roeren tot het mengsel dikker wordt en een laag op de achterkant van de lepel vormt. Laat het niet aan de kook komen, anders schift het mengsel. Haal van het vuur af en laat het afkoelen. Roer de slagroom en het vanille extract door het mengsel heen. Giet het mengsel in de binnenste kom met de mixstaaf aan. Laat het vriezen tot de gewenste textuur is bereikt.

CITROEN SORBET

Ingrediënten

Kristalsuker 175g

Water 175ml

Jus d’orange 3 el

Citroensap 100ml

Eiwit 1x

Plaats de suiker en water in een steelpan. Roer over laag vuur totdat de suiker is opgelost. Breng aan de kook en laat 1 minuut koken.
Haal van het vuur af en laat afkoelen. Voeg de jus d’orange en het citroensap toe. Wip het eiwit tot het bijna hard is, en roer het dan in het citroensap. Giet het mengsel in de binnenste kom met de mixstaaf aan. Laat het vriezen tot de gewenste textuur is bereikt.

AARDBEIEN IJS

Ingrediënten

Verse aardbeien 250g

Poedersuiker 100g

Slagroom 100ml

Citroensap 2 el

Pureer de aardbeien grondig, en voeg dan de andere ingrediënten toe. Giet het mengsel in de binnenste kom met de mixstaaf aan. Laat het vriezen tot de gewenste textuur is bereikt.

DURONIC

Garantie

1 Jaar Garantie van Shine-Mart Ltd Handelsmerk eigenaars van Duronic Producten. LET OP: DEZE STELLINGEN HEBBEN GEEN INVLOED OP UW WETTELIJKE RECHTEN ALS CONSUMENT

Dit product is vervaardigd onder de strengste kwaliteitscontrole procedures, met materialen van de hoogste kwaliteit, om uitstekende werking en betrouwbaarheid te verzekeren. Het zal zeer goed en langdurig dienstdoen, naar gelang het correct gebruikt en onderhouden wordt. Het product heeft 1 jaar garantie van de originele aankoopdatum. Als een defect zich toont vanwege een materiaal- of constructiefout, dient het defecte apparaat bij de originele aankoop locatie geretourneerd te worden. Terugbetaling of vervanging is ter discretie van dat bedrijf.
Duronic Producten worden aangeboden met een 1-jarige garantie onder de volgende omstandigheden:

1. Het product dient naar de verkoper geretourneerd te worden met aankoopbewijs.
2. Het product dient geïnstalleerd en gebruikt te worden naar de instructies in deze gebruikshandleiding.
3. Het product is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
4. De garantie dekt geen gebruiksschade, opzettelijke schade, verkeerd gebruik of verwaarlozing.
5. Shine-Mart Ltd heeft geen verantwoordelijkheid voor accidentele schade of verlies.
6. Shine-Mart Ltd is niet aansprakelijk voor onderhoud onder de garantie.
7. Alleen geldig in Nederland



Dit product is uitgerust met een CE:1363 stekker en zekering.
Geïmporteerd door Shine-Mart Ltd, RM3 8SB

CE

Informatie over afvalverwerking voor Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit teken geeft aan dat een product en/of bijbehorende documentatie bij verwijdering, dient te worden behandeld als Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Alle AEEA gemarkeerde producten dienen niet te worden gemengd met algemeen huishoudelijk afval, maar moeten apart worden gehouden voor de behandeling, herwinning en hergebruik van de gebruikte materialen.

Volg ons

duronic.com

Türkçe Kullanım Kılavuzu

Güvenlik Talimatları

1. Kullanmadan önce tüm talimatları dikkatlice okuyun.
2. Parçaları takmadan, çıkarmadan veya temizlemeden önce makinenin fişini çekin.
3. Çocuklar bu makineyi gözetimsiz kullanmamalıdır. Kablonun bir çocuğun yakalayabileceği bir yere sarkmasına izin vermeyin.
4. Herhangi bir cihazı hasarlı bir kablo veya fişle veya cihazdan sonra çalıştırmayın. arızalanırsa, düşürülürse veya herhangi bir şekilde hasar görürse.
5. Yangın, elektrik çarpması veya kişisel yaralanma riskine karşı korunmak için kabloyu, fişi veya üniteyi suya veya diğer sıvılara sokmayın.
6. Asla yetkisiz bir eklenti kullanmayın.
7. Hareketli parçalarla temastan kaçının. Ellerinizi, saçlarınızı, giysilerinizi, spatulaları ve diğer kişilerin yaralanma riskini azaltmak için çalışma sırasında aletleri uzaklaştırın ve/veya makineye zarar verebilir.
8. Açık havada kullanmayın.
9. Makineyi asla gözetimsiz bırakmayın.
10. Çocukların bu makine ile oynamasına izin vermeyin.
11. Makineyi sadece amaçlanan ev içi kullanım için kullanın.
12. Dondurma veya sorbe yapmadan önce her zaman her şeyin iyice temizlendiğinden emin olun.
13. Tamamen veya kısmen çözülmüş dondurmayı asla dondurmayın.
14. Çiğ malzemeler içeren dondurma veya sorbe bir hafta içinde tüketilmelidir. Dondurmanın tadı en iyi tazeyken çıkar.
15. Çiğ veya kısmen pişmiş yumurta içeren dondurma veya sorbe küçük çocuklara, hamile kadınlara, yaşlılara veya genel olarak iyi olmayan kişilere verilmemelidir.
16. Dondurucu yanığını önlemek için, özellikle dondurucudan ilk çıkarıldığında, iç hazneyi tutarken her zaman ellerin korunduğundan emin olun.
17. Dondurucu solüsyonun iç hazneden sızdığı görülürse, kullanmayı bırakın. Dondurucu çözelti toksik değildir.
18. Makineyi soba, ocak gibi sıcak yüzeylerin üzerine veya açık gaz alevlerinin yakınına koymayın.
19. Elektrik kablosu hasar görmüşse, bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis temsilcisi veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
20. Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verilmediği sürece, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri sınırlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
21. Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmaları gerekir.

Bilgi

Bu ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.
Bu ürün, elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için yetkili bir yerde imha edilmelidir.
Fişi prize takmadan önce:
Elektrik kaynağınızın, güç ünitesinin alt tarafında belirtilen elektrik değeriyle aynı olduğundan emin olun.

Ürünü ilk kez kullanmadan önce:

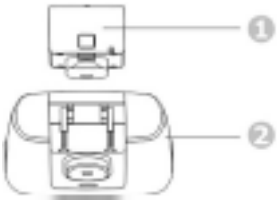
1. Tüm ambalajları çıkarın.
2. Parçaları yıkayın: "temizlik" bölümüne bakın.
3. Sekiz saat öncesinden iç hazneyi dondurucuya yerleştirin.
4. Dondurma veya sorbe karışımını hazırlayın (tarif önerilerine bakın).
   Karışımı buzdolabında soğumaya bırakın.

Nasıl Kullanılır

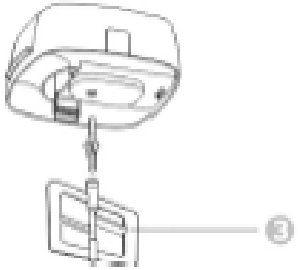
Parçalar

- Güç Ünitesi
- Kapak
- Kürek
- İç Kase
- Dış Kase
- Açma/Kapama Düğmesi

1. Güç ünitesini kapağın içine yerleştirin, yerine oturacaktır.



2. Küreği güç ünitesine yerleştirin.



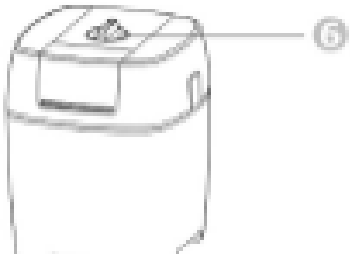
3. İç kabı dondurucudan çıkarın ve dış kabın içine koyun.



4. Monte edilmiş kapak/güç ünitesi küreğini haznenin üzerine doğru itin ve yerine oturacaktır.



5. Fişi prize takın.



6. Şimdi açma/kapama düğmesini kullanarak dondurma makinesini çalıştırabilirsiniz. Makine hemen açılır.

KARIŞIMIN İÇ HAZNENİN İÇİNDE HEMEN DONMASINI ÖNLEMEK İÇİN DONDURMA VEYA SORBE TARİFİNİ EKLEMEDEN ÖNCE MAKİNE AÇILMALIDIR.

7. Kanalı kullanın ve dondurma veya sorbe karışımını iç kaseye dökün. Karışımı kaseye dökerken, karışım donma sırasında hacim olarak artacağından her zaman üstten en az 5 cm (2 inç) uzakta durun.

8. Karışımı donana ya da istenilen kıvama gelene kadar bekletin. Bu işlem 15 ila 30 dakika kadar sürebilir, ancak çoğu tarif daha kısa sürede hazır olacaktır.

- Dondurma işlemi sırasında makineyi durdurmayın ve çalıştırmayın, çünkü karışım kase ile temas halinde donabilir ve küreğin hareketini engelleyebilir.
- Motorun aşırı ısınmasını önlemek için, karışım çok kalınlaşırsa dönüş yönü değişecektir. Dönme yönü değişmeye devam ederse, karışım hazır olduğunda makineyi durdurun.
- Motorun aşırı ısınması gibi beklenmedik bir durumda, bir güvenlik kilidi çalışarak motorun durmasına neden olacaktır. Bu durumda makinenin fişini çekin ve güç ünitesinin soğumasını bekleyin.
- En iyi dondurma sonucunu elde etmek için, kürek hareket ettiğinde kürek iç haznenin iç kısmıyla temas edecektir.

9. ‘Ayar süresi sona erdiğinde, makine otomatik olarak durdurulur, makinenin fişini çekin ve güç ünitesinin kapağını çıkarın. Dondurma servise hazırdır.

Üretilen dondurma yumuşak kaşıklanabilir tipte olmalıdır. Bu, dondurucuda saklamak için veya yemeden önce dondurmayı sertleştirmek isterseniz ayrı bir kaba aktarılabilir.

ÖNEMLİ

- *Karışımı kaseden çıkarmak için metal kaplar kullanmayın.*
- *Dondurma yapmaya hazır olana kadar iç kaseyi dondurucudan çıkarmayın..*

Kullanıma hazır olması için iç kaseyi dondurucuda tutmanızı öneririz. Dondurmadan önce plastik bir kaba yerleştirin. İç kaseyi dik konumda dondurun. Dondurucuya yerleştirmeden önce her zaman iç kasenin tamamen kuru olduğundan emin olun.

İç hazneyi delmeyin veya ısıtmayın.

İç hazne kullanılmadan önce 8 saat boyunca -18°C (-0,40° Fahrenheit) veya daha düşük sıcaklıkta çalışan bir dondurucuya yerleştirilmelidir.
En iyi sonuçları elde etmek için dondurma yapmadan önce malzemeleri daima buzdolabında saklayın.
Tariflere alkol eklenmesi donma sürecini engeller.

TEMİZLİK

- Temizlemeden önce cihazı mutlaka kapatın, fişini çekin ve sökün.
- Güç ünitesini asla suya sokmayın veya kablonun ya da fişin ıslanmasına izin vermeyin.
- Parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

Ovma tozları, çelik yün pedler veya diğer aşındırıcı malzemelerle temizlemeyin.

İç Kase
Temizlemeye başlamadan önce iç haznenin oda sıcaklığına ulaşmasını bekleyin. İç hazneyi çıkarın ve haznenin içini yıkayın, sonra iyice kurulayın. Suya daldırmayın.

Kürek
Küreği güç ünitesinden çıkarın. Yıkayın ve iyice kurulayın.

Güç Ünitesi
Nemli bir bezle silin, ardından kurulayın.

Dış Kase
Yıkayın ve iyice kurulayın

Kapak
Kapağı yıkayın ve iyice kurulayın.

Tarifler

Muzlu Dondurma

İçindekiler

Büyük boy olgun muz	1
Yağsız süt	200ml
Yoğun krema	100ml
Pudra şekeri	50g

Muzları pürüzsüz hale gelene kadar ezin. Süt, krema ve şekeri karıştırın. Karışımı küreği çalıştırarak dondurucu kabına dökün. İstenilen kıvam elde edilene kadar donmasını bekleyin.

AHUDUDULU DONDURULMUŞ YOĞURT

İçindekiler

Taze ahududu	200g
Pudra şekeri	100g
Doğal yoğurt	200ml

Ahududuları ezin veya püre haline getirin. Pürüzsüz bir sonuç için çekirdeklerini eleyerek çıkarın. Şekeri ve doğal yoğurdu ekleyin ve karıştırın. Karışımı çark çalışır halde dondurucu kabına dökün. İstenilen kıvam elde edilene kadar donmaya bırakın.

ÇIKOLATALI NANELI DONDURMA

İçindekiler

Yağsız süt	200ml
Pudra şekeri	50g
Ağır krema	200g
Nane özü 1/2 çay kaşığı	1/2 tsp
Rendelenmiş çikolata	50g

Süt ve şekeri bir tencereye koyun. Kısık ateşte şeker eriyene kadar karıştırın ve soğumaya bırakın. Krema ve nane özünü soğumuş süte karıştırın. Karışımı çark çalışır halde dondurucu kasesine dökün. Karışım donmaya başladığında rendelenmiş çikolatayı kanaldan aşağıya ekleyin. İstenilen kıvam elde edilene kadar donmaya bırakın.

MUHALLEBİ BAZLI VANİLYALI DONDURMA

İçindekiler

Yumurta sarısı	2
Pudra şekeri	50g
Yağsız süt	200ml
Yoğun krema 200ml	200ml
Vanilya özü	1/2 ye. kaşığı

Yumurta sarılarını ve şekeri cam bir kaseye koyun ve birlikte çırpın. Bir Tencerede sütü yavaşça kaynama noktasına getirin, ardından birlikte çırparak yumurta karışımının üzerine dökün. Karışımı tencereye geri koyun ve karışım koyulaşıp kaşığın arkasında bir katman oluşturana kadar sürekli karıştırın. Kaynamasına izin vermeyin yoksa karışım dağılır. Ateşten alın ve soğuyana kadar bekletin. Krema ve vanilya özütünü karıştırın. Karışımı küreği çalıştırarak dondurucu kabına dökün. İstenilen kıvam elde edilene kadar donmaya bırakın.

LİMON SORBET

İçindekiler

Toz şeker	175g
Su	175ml
Portakal suyu	3 ye. kaşığı
Limon suyu	100ml
Yumurta akı	1 yumurtadan

Şeker ve suyu bir tencereye koyun. Şeker eriyene kadar kısık ateşte karıştırın. Karışımı kaynama noktasına getirin ve 1 dakika kaynamaya bırakın. Ateşten alın ve soğumaya bırakın. Portakal ve limon suyunu ekleyin. Yumurta akını neredeyse katılaşana kadar çırpın ve ardından limonlu karışıma karıştırın. Karışımı kürek çalışır halde dondurucu kabına dökün. İstenilen kıvam elde edilene kadar donmaya bırakın.

ÇİLEKLİ DONDURMA

İçindekiler

Taze çilekler	250g
Şekerleme şekeri	100g
Yoğun krema	100ml
Limon suyu	2 ye. kaşığı

Çilekleri pürüzsüz olana kadar püre haline getirin, kalan malzemeleri ekleyin. Karışımı kürek çalışır halde dondurucu kabına dökün. İstenilen kıvam elde edilene kadar karışımın donmasını bekleyin.

DURONIC

GARANTİ BELGESİ

Duronic Ürünlerinin Ticari Marka sahipleri olan Shine-Mart Ltd'den 1 Yıl Garanti.
NOT: BU AÇIKLAMALAR BİR TÜKETİCİ OLARAK YASAL HAKLARINIZI ETKİLEMEZ

Bu ürün, mükemmel performans ve güvenilirlik sağlamak için en katı veya kalite kontrol prosedürleri altında ve en yüksek kalitede malzemeler kullanılarak üretilmiştir.
Doğru kullanılması ve bakımının yapılması koşuluyla çok iyi ve uzun ömürlü hizmet verecektir. Ürün, orijinal satın alma tarihinden itibaren 1 yıl garantilidir.
Hatalı malzeme veya kötü işçilik nedeniyle herhangi bir kusur ortaya çıkarsa, hatalı ürün orijinal satın alma yerine iade edilmelidir.
Para iadesi veya değiştirme o şirketin takdirine bağlıdır. Duronic Ürünleri aşağıdaki koşullar altında 1 yıl garanti ile sunulmaktadır:

1. Ürün, orijinal satın alma belgesiyle birlikte perakendeciye iade edilmelidir.
2. Ürün, bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatlara uygun olarak kurulmalı ve kullanılmalıdır.
3. Sadece evsel amaçlar için kullanılmalıdır.
4. Aşınma ve yıpranma, kötü niyetli hasar, yanlış kullanım, ihmal, uzman olmayan onarımlar veya sarf malzemelerini kapsamaz.
5. Shine-Mart Ltd'nin kazara veya dolaylı kayıp veya hasarlar için hiçbir sorumluluğu yoktur.
6. Shine-Mart Ltd, garanti kapsamında herhangi bir servis çalışması yapmakla yükümlü değildir.

Bu ürün F tipi fiş ve sigorta ile donatılmıştır.
Shine-Mart Ltd, RM3 8SB tarafından ithal edilmiştir

Elektrikli ve Elektronik Ekipman Tüketicileri için Atık Bertarafına İlişkin Bilgiler. Bir ürün ve/veya beraberindeki belgeler üzerindeki bu işaret, ürünün bertaraf edilecekse, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (WEEE) olarak değerlendirilmelidir.

WEEE işaretli ürünler genel evsel atıklarla karıştırılmamalı, kullanılan malzemelerin işlenmesi, geri kazanımı ve geri dönüşümü için ayrı tutulmalıdır. Uygun işlem, geri kazanım ve geri dönüşüm için; lütfen tüm WEEE işaretli atıkları, ücretsiz olarak kabul edilecekleri Yerel Yetkili Sivil atık sahanıza götürün.

Müşteriler Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanı doğru bir şekilde bertaraf ederlerse, değerli kaynakların korunmasına yardımcı olacak ve atığın içerebileceği tehlikeli maddelerin insan sağlığı ve çevre üzerindeki olası olumsuz etkilerini önleyeceklerdir.

Bizi Takip Edin

duronic.com


DURONIC