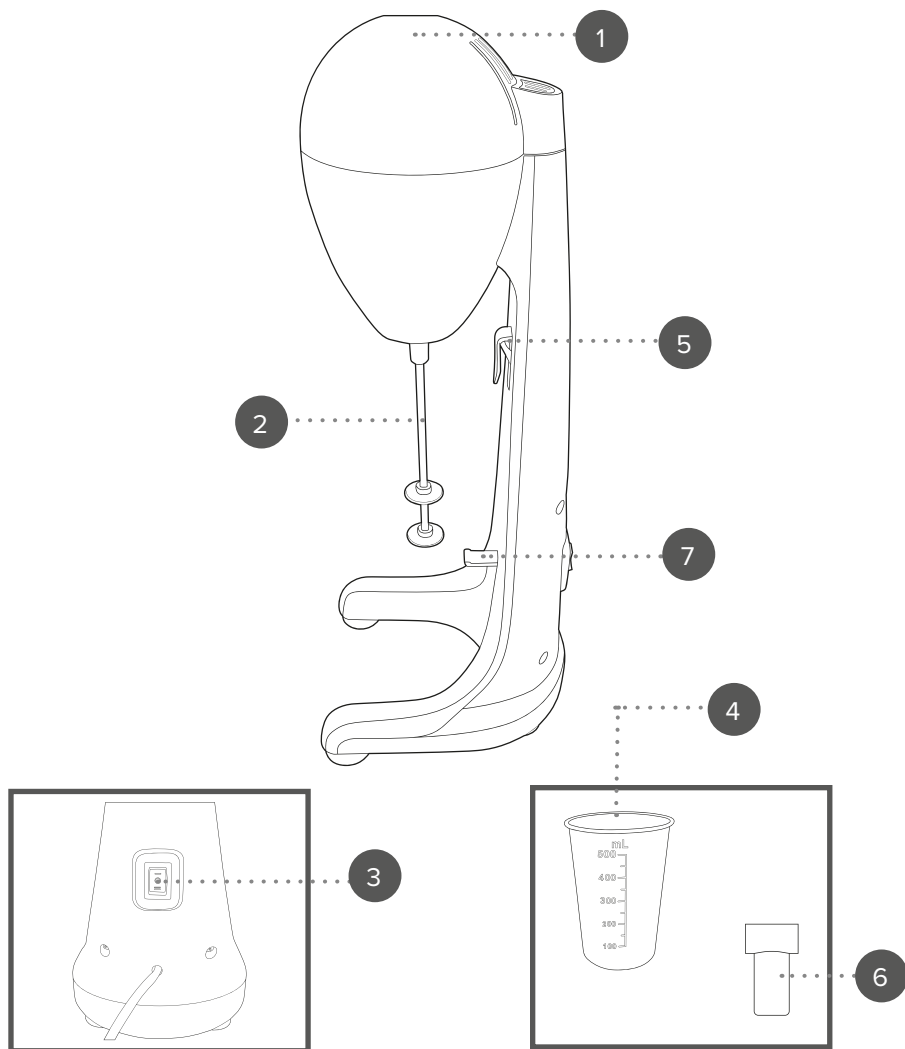


User manual

Milkshake maker



EN | Description of parts

1. Milkshake maker main unit
2. Stirrer
3. 2-speed selector switch
4. Stainless steel cup (500 ml)
5. Safety clip
6. Safety clip cover
7. Cup platform

FR | Description des pièces

1. Unité principale de la machine à milk-shakes
2. Mélangeur
3. Bouton de sélection 2 vitesses
4. Réservoir en acier inoxydable (500 ml)
5. Clip de sécurité
6. Couvercle du clip de sécurité
7. Support du réservoir

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdunit van de milkshakemaker
2. Roerder
3. Keuzeschakelaar voor 2 snelheden
4. Beker van roestvrijstaal (500 ml)
5. Veiligheidsklem
6. Afsluiting veiligheidsklem
7. Bekerhouder

DE | Beschreibung der Teile

1. Haupteinheit des Milchshake-Zubereiters
2. Quirl
3. 2-Geschwindigkeitsregler
4. Edelstahlasse (500 ml)
5. Sicherheits-Clip
6. Abdeckung für Sicherheits-Clip
7. Tassenplattform

ES | Descripción de las piezas

1. Unidad principal del aparato para preparar batidos
2. Varilla
3. Selector de velocidad con 2 ajustes
4. Jarra de acero inoxidable (500 ml)
5. Clip de seguridad
6. Cubierta del clip de seguridad
7. Plataforma para la jarra

PT | Descrição das peças

1. Unidade principal da máquina de batidos
2. Agitador
3. Interruptor de seleção de 2 velocidades
4. Copo em aço inoxidável (500 ml)
5. Grampo de segurança
6. Tampa do grampo de segurança
7. Plataforma de copos

IT | Descrizione dei componenti

1. Unità principale del miscelatore per frappè
2. Agitatore
3. Selettore a 2 velocità
4. Bicchiera in acciaio inox (500 ml)
5. Fermo di sicurezza
6. Coperchio del fermo di sicurezza
7. Base del bicchiere

PL | Opis części

1. Jednostka główna urządzenia do koktajli
2. Mieszadło
3. Przełącznikwyboru 2 prędkości
4. Kubek ze stali nierdzewnej (500 ml)
5. Klips zabezpieczający
6. Osłona klipsu zabezpieczającego
7. Podstawa kubka

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts

DO:

Switch off the milkshake maker and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments.

DON'T:

Use attachments if they are loose, damaged or broken.

Care and maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the milkshake maker from the mains power supply and allow it to cool fully.

STEP 1: Wipe the milkshake maker main unit with a soft, damp cloth and allow to dry thoroughly.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the milkshake maker as this could cause damage.

STEP 2: Wash the stainless steel cup in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

STEP 3: To clean the stirrer, pour water into the stainless steel cup and switch the milkshake maker on for 5 seconds.



NOTE: The stainless steel cup and stirrer should be cleaned after each use.

Instructions for use

Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the milkshake maker following the instructions in the section entitled 'Care and maintenance'.



NOTE: When using the milkshake maker for the first time, a slight odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the milkshake maker.

Using the milkshake maker

STEP 1: Before connecting the milkshake maker to the mains power supply, position the milkshake maker onto a flat, stable surface at a height that is comfortable for the user. Ensure that the 2-speed selector switch is set to '0'.

STEP 2: Add the ingredients to the stainless steel cup. To prevent spillage, do not exceed the 250 ml mark, as the mixture will rise during operation.

STEP 3: Slide the stainless steel cup into the safety clip and rest it on the cup platform to secure the cup. If using an alternative cup that does not fit on the cup platform, fit the clip cover onto the safety clip then place the cup directly under the stirrer.

STEP 4: Plug in and switch on the milkshake maker at the mains power supply.

STEP 5: Turn on the milkshake maker by selecting 'I' or 'II' on the 2-speed selector switch. The stirrer will begin to rotate, mixing the ingredients.

STEP 6: Once the ingredients are mixed, switch the 2-speed selector switch back to '0'.

STEP 7: To remove the stainless steel cup, lift it slightly before pulling it down at an angle away from the platform.

STEP 8: After use, switch off and unplug the milkshake maker from the mains power supply.



CAUTION: The maximum operating time for the milkshake maker is approx. 1 minute. Allow the milkshake maker to cool for at least 2 minutes between each use.



WARNING: Do not add ingredients to the stainless steel cup while the appliance is operating. Never blend hot liquids.

Storage

Check that the milkshake maker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never wrap the cord tightly around the milkshake maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK6628

Output: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Input: 100 W



NOTE: For best results, allow the ice cream to soften before blending.

Classic vanilla milkshake

Ingredients

3 vanilla ice cream scoops
300 ml whole milk

2 tbsp vanilla extract

Method

Add the scoops of ice cream into the stainless steel cup, then pour in the milk and vanilla extract. Slide the cup into the milkshake maker and blend until smooth and creamy. Decorate with whipped cream (optional).

Chocolaty goodness milkshake

Ingredients

3 chocolate ice cream scoops
300 ml whole milk

Chocolate sauce

Method

Add the scoops of ice cream into the stainless steel cup, then pour in the milk and vanilla extract. Slide the cup into the milkshake maker and blend until smooth and creamy. Decorate a glass with the chocolate sauce, then top with whipped cream (optional).

Caramelised biscuit spread and banana milkshake

Ingredients

3 vanilla ice cream scoops
1 banana, mashed

300 ml whole milk

3 tbsp caramelised biscuit spread

Method

Add the scoops of ice cream into the stainless steel cup, then pour in the milk, mashed banana and biscuit spread. Slide the cup into the milkshake maker and blend until smooth and creamy. Decorate a glass with extra melted biscuit spread, then top with whipped cream (optional).

Sweet strawberry milkshake

Ingredients

3 vanilla ice cream scoops
300 ml whole milk

225 g strawberries, hulled

Method

Add the scoops of ice cream into the stainless steel cup, then pour in the strawberries and milk. Slide the cup into the milkshake maker and blend until smooth and creamy. Decorate a glass with strawberry sauce, then top with whipped cream (optional).

Peanut butter and jam milkshake

Ingredients

3 vanilla ice cream scoops
235 ml whole milk

2 tbsp strawberry jam

2 tbsp peanut butter

Method

Add the scoops of ice cream into the stainless steel cup, then pour in the milk, peanut butter and jam. Slide the cup into the milkshake maker and blend until smooth and creamy. Decorate a glass with strawberry sauce, then top with whipped cream (optional).

S'mores milkshake

Ingredients

3 chocolate ice cream scoops
235 ml whole milk

Handful of marshmallows

Method

Add the scoops of ice cream into the stainless steel cup, then pour in the milk and some of the marshmallows. Slide the cup into the milkshake maker and blend until smooth and creamy. With the remaining marshmallows, toast until browned and place on top of whipped cream (optional).

Coffee milkshake

Ingredients

3 vanilla ice cream scoops
235 ml whole milk

Shot of espresso

Method

Add the scoops of ice cream into the stainless steel cup, then pour in the milk and espresso shot. Slide the cup into the milkshake maker and blend until smooth and creamy. Top with whipped cream (optional).

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Éteignez la machine à milk-shakes et débranchez-la de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

À NE PAS FAIRE :

Ne pas utiliser les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à un nettoyage ou à une maintenance, débranchez la machine à milk-shakes de l'alimentation secteur et laissez-la refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : essuyez l'unité principale de la machine à milk-shakes avec un chiffon doux et humide et laissez sécher complètement. N'utilisez jamais de détergents ni de tampons à récurer agressifs ou abrasifs pour nettoyer la machine à milk-shakes, car cela pourrait l'endommager.

ÉTAPE 2 : nettoyez le réservoir en acier inoxydable à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

ÉTAPE 3 : pour nettoyer le mélangeur, versez de l'eau dans le réservoir en acier inoxydable et allumez la machine à milk-shakes pendant 5 secondes.



REMARQUE : nettoyez le réservoir en acier inoxydable et le mélangeur après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant de brancher la machine à milk-shakes sur l'alimentation secteur, nettoyez-la en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation de la machine à milk-shakes, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la machine à milk-shakes pour une bonne ventilation.

Utilisation de la machine à milk-shakes

ÉTAPE 1 : avant de brancher la machine à milk-shakes sur l'alimentation secteur, placez-la sur une surface plane et stable, à une hauteur confortable pour l'utilisateur. Veillez à ce que le bouton de sélection 2 vitesses soit placé sur la position « **0** ».

ÉTAPE 2 : ajoutez les ingrédients dans le réservoir en acier inoxydable. Pour éviter les déversements, ne dépassez pas le repère de 250 ml, car le volume du mélange augmente pendant le fonctionnement.

ÉTAPE 3 : insérez le réservoir en acier inoxydable dans le clip de sécurité et posez-le sur le support du réservoir pour qu'il soit maintenu en place. Si vous utilisez un autre réservoir qui ne tient pas sur le support du réservoir, fixez le couvercle du clip sur le clip de sécurité, puis placez le réservoir directement en dessous du mélangeur.

ÉTAPE 4 : branchez la machine à milk-shakes sur l'alimentation secteur et allumez-la.

ÉTAPE 5 : actionnez la machine à milk-shakes en sélectionnant « **I** » ou « **II** » sur le bouton de sélection 2 vitesses. Le mélangeur commence à tourner et mélange les ingrédients.

ÉTAPE 6 : une fois les ingrédients mélangés, remettez le bouton de sélection 2 vitesses sur « **0** ».

ÉTAPE 7 : retirez le réservoir en acier inoxydable en le soulevant légèrement avant de le tirer hors du support.

ÉTAPE 8 : après utilisation, éteignez la machine à milk-shakes et débranchez-la de l'alimentation secteur.



ATTENTION : la durée de fonctionnement maximale de la machine à milk-shakes est d'environ 1 minute. Laissez la machine à milk-shakes refroidir pendant au moins 2 minutes entre chaque utilisation.



AVERTISSEMENT : n'ajoutez pas d'ingrédients dans le réservoir en acier inoxydable pendant que l'appareil fonctionne. Ne mixez jamais de liquides chauds.

Rangement

Vérifiez que la machine à milk-shakes est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon de manière trop serrée autour de la machine à milk-shakes. Enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK6628

Sortie : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Entrée : 100 W



REMARQUE : pour de meilleurs résultats, laissez la glace ramollir avant de mixer.

Milk-shake à la vanille classique

Ingrédients

3 boules de glace à la vanille
300 ml de lait entier

2 cuillères à soupe d'extrait de vanille

Préparation

Ajoutez les boules de glace dans le réservoir en acier inoxydable, puis versez le lait et l'extrait de vanille. Placez le réservoir dans la machine à milk-shakes et mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse et crémeux. Ornez de crème fouettée (facultatif).

Délicieux milk-shake chocolaté

Ingrédients

3 boules de glace au chocolat
300 ml de lait entier

Sauce au chocolat

Préparation

Ajoutez les boules de glace dans le réservoir en acier inoxydable, puis versez le lait et l'extrait de vanille. Placez le réservoir dans la machine à milk-shakes et mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse et crémeux. Décorez un verre avec la sauce au chocolat, puis ornez de crème fouettée (facultatif).

Milk-shake à la banane et à la pâte à tartiner Spéculoos

Ingrédients

3 boules de glace à la vanille
1 banane, écrasée

300 ml de lait entier

3 cuillères à soupe de pâte à tartiner Spéculoos

Préparation

Ajoutez les boules de glace dans le réservoir en acier inoxydable, puis versez le lait, la banane écrasée et la pâte à tartiner Spéculoos. Placez le réservoir dans la machine à milk-shakes et mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse et crémeux. Décorez un verre avec de la pâte à tartiner Spéculoos, puis ornez de crème fouettée (facultatif).

Milk-shake sucré à la fraise

Ingrédients

3 boules de glace à la vanille
300 ml de lait entier

225 g de fraises, équeutées

Préparation

Ajoutez les boules de glace dans le réservoir en acier inoxydable, puis versez les fraises et le lait. Placez le réservoir dans la machine à milk-shakes et mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse et crémeux. Décorez un verre avec du coulis à la fraise, puis ornez de crème fouettée (facultatif).

Milk-shake au beurre de cacahuètes et à la confiture

Ingrédients

3 boules de glace à la vanille
235 ml de lait entier

2 cuillères à soupe de confiture de fraises

2 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes

Préparation

Ajoutez les boules de glace dans le réservoir en acier inoxydable, puis versez le lait, le beurre de cacahuètes et la confiture. Placez le réservoir dans la machine à milk-shakes et mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse et crémeux. Décorez un verre avec du coulis à la fraise, puis ornez de crème fouettée (facultatif).

Milk-shake à la guimauve

Ingrédients

3 boules de glace au chocolat
235 ml de lait entier

Une poignée de marshmallows

Préparation

Ajoutez les boules de glace dans le réservoir en acier inoxydable, puis versez le lait et quelques marshmallows. Placez le réservoir dans la machine à milk-shakes et mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse et crémeux. Faites griller les marshmallows restants jusqu'à ce qu'ils soient dorés et placez-les sur la crème fouettée (facultatif).

Milk-shake au café

Ingrédients

3 boules de glace à la vanille
235 ml de lait entier

Espresso simple

Préparation

Ajoutez les boules de glace dans le réservoir en acier inoxydable, puis versez le lait et l'espresso simple. Placez le réservoir dans la machine à milk-shakes et mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse et crémeux. Ornez de crème fouettée (facultatif).

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Schakel de milkshakemaker uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.

NIET DOEN:

Gebruik geen hulpstukken als deze loszitten of beschadigd of kapot zijn.

Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van de milkshakemaker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

STAP 1: Veeg de behuizing van de milkshakemaker schoon met een zachte, vochtige doek en laat hem goed drogen.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de milkshakemaker schoon te maken, omdat dit schade kan veroorzaken.

STAP 2: Was het filter en de roestvrijstalen beker af in een warm sopje, spoel ze goed schoon en droog ze grondig af.

STAP 3: Om de roerder schoon te maken, giet u water in de roestvrijstalen beker en schakelt u de milkshakemaker 5 seconden in.



OPMERKING: De roestvrijstalen beker en de roerder moeten na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruikershandleiding

Vóór het eerste gebruik

Maak de milkshakemaker schoon volgens de instructies in het gedeelte '**Verzorging en onderhoud**' voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.



OPMERKING: Wanneer u de milkshakemaker voor de eerste keer gebruikt, kan deze een lichte geur verspreiden. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de milkshakemaker.

De milkshakemaker gebruiken

STAP 1: Plaats de milkshakemaker op een vlakke, stabiele ondergrond en op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker, voordat u de milkshakemaker aansluit op het stopcontact. Zorg ervoor dat de keuzeschakelaar voor 2 snelheden in de stand '0' staat.

STAP 2: Doe de ingrediënten in de roestvrijstalen beker. Overschrijd de markering van 250 ml niet om morsen te voorkomen. Het mengsel komt tijdens gebruik namelijk omhoog.

STAP 3: Schuif de roestvrijstalen beker in de veiligheidsklem en zet deze op de bekerhouder om de beker vast te zetten. Als u een andere beker gebruikt die niet op het plateau past, bevestigt u de kap van de klem op de veiligheidsklem en plaatst u de beker direct onder de roerder.

STAP 4: Steek de stekker van de milkshakemaker in het stopcontact en schakel het stopcontact in.

STAP 5: Schakel de milkshakemaker in door 'I' of 'II' te selecteren op de keuzeschakelaar voor 2 snelheden. De roerder begint te draaien en mengt de ingrediënten.

STAP 6: Zet de keuzeschakelaar voor 2 snelheden terug op '0' zodra de ingrediënten zijn gemengd.

STAP 7: Verwijder de roestvrijstalen beker door de beker iets op te tillen voordat u deze onder een hoek van de houder naar beneden trekt.

STAP 8: Schakel de milkshakemaker na het gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.



LET OP: De maximale gebruikstijd voor de milkshakemaker is ongeveer 1 minuut. Laat de milkshakemaker minimaal 2 minuten afkoelen tussen elk gebruik.



WAARSCHUWING: Voeg geen ingrediënten toe aan de roestvrijstalen beker terwijl het apparaat in werking is. Meng nooit hete vloeistoffen.

Opbergen

Controleer of de milkshakemaker koel, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om de milkshakemaker, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6628

Uitvoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ingangsspanning: 100 W



OPMERKING: Laat het ijs eerst zacht worden voordat u het mengt voor het beste resultaat.

Klassieke vanillemilkshake

Ingrediënten

3 bolletjes vanille-ijs
300 ml volle melk

2 eetlepels vanille-extract

Bereiding

Doe de bolletjes ijs in de roestvrijstalen beker en giet er dan de melk en het vanille-extract bij. Schuif de beker in de milkshakemaker en mix tot een glad en romig mengsel. Versier met slagroom (optioneel).

Chocolademilkshake

Ingrediënten

3 bolletjes chocolade-ijs
300 ml volle melk

Chocoladesaus

Bereiding

Doe de bolletjes ijs in de roestvrijstalen beker en giet er dan de melk en het vanille-extract bij. Schuif de beker in de milkshakemaker en mix tot een glad en romig mengsel. Versier een glas met chocoladesaus en voeg slagroom toe (optioneel).

Gekarameliseerde koekjesspread en bananenmilkshake

Ingrediënten

3 bolletjes vanille-ijs
1 banaan, gepureerd

300 ml volle melk

3 eetlepels gekarameliseerde koekjesspread

Bereiding

Doe de bolletjes ijs in de roestvrijstalen beker en doe er dan de melk, de gepureerde banaan en de koekjesspread bij. Schuif de beker in de milkshakemaker en mix tot een glad en romig mengsel. Versier een glas met extra gesmolten koekjesspread en voeg vervolgens slagroom toe (optioneel).

Zoete aardbeienmilkshake

Ingrediënten

3 bolletjes vanille-ijs
300 ml volle melk

225 g aardbeien zonder kroontjes

Bereiding

Doe de bolletjes ijs in de roestvrijstalen beker en doe er dan de melk en de aardbeien bij. Schuif de beker in de milkshakemaker en mix tot een glad en romig mengsel. Versier een glas met aardbeiensaus en voeg slagroom toe (optioneel).

Milkshake van pindakaas en jam

Ingrediënten

3 bolletjes vanille-ijs
235 ml volle melk

2 eetlepels aardbeienjam

2 eetlepels pindakaas

Bereiding

Doe de bolletjes ijs in de roestvrijstalen beker en doe er dan de melk, pindakaas en jam bij. Schuif de beker in de milkshakemaker en mix tot een glad en romig mengsel. Versier een glas met aardbeiensaus en voeg slagroom toe (optioneel).

S'mores milkshake

Ingrediënten

3 bolletjes chocolade-ijs
235 ml volle melk

Een handje marshmallows

Bereiding

Doe de bolletjes ijs in de roestvrijstalen beker en doe er dan de melk en een deel van de marshmallows bij. Schuif de beker in de milkshakemaker en mix tot een glad en romig mengsel. Rooster de resterende marshmallows tot ze bruin zijn en leg ze op de slagroom (optioneel).

Koffiemilkshake

Ingrediënten

3 bolletjes vanille-ijs
235 ml volle melk

Shot espresso

Bereiding

Doe de bolletjes ijs in de roestvrijstalen beker en giet er dan de melk en de espressoshot bij. Schuif de beker in de milkshakemaker en mix tot een glad en romig mengsel. Top af met slagroom (optioneel).

DE | Bitte bewahren Sie die Anleitung zur späteren Verwendung auf.

Wichtig beim Umgang

WAS SIE TUN SOLLTEN:

Schalten Sie den Milchshake-Zubereiter aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.

WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

Verwenden Sie keine Aufsätze, wenn diese lose, beschädigt oder gebrochen sind.

Pflege und Wartung

Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker des Milchshake-Zubereiters aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 1: Wischen Sie den Milchshake-Zubereiter mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie sie gründlich trocknen. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung des Milchshake-Zubereiters, da dies zu Schäden führen kann.

SCHRITT 2: Reinigen Sie die Edelstahltasche in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.

SCHRITT 3: Um den Quirl zu reinigen, geben Sie Wasser in den Edelstahlbecher, und schalten Sie den Milchshake-Zubereiter für ca. 5 Sekunden ein.



HINWEIS: Die Edelstahltasche und der Quirl sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie den Milchshake-Zubereiter an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie den Snackgrill gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.



HINWEIS: Wenn Sie den Milchshake-Zubereiter zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Milchshake-Zubereiters.

Verwendung des Milchshake-Zubereiters

SCHRITT 1: Stellen Sie den Milchshake-Zubereiter vor dem Anschluss an das Stromnetz auf eine ebene, stabile Fläche, die sich in einer für den Benutzer angenehmen Höhe befindet. Stellen Sie sicher, dass der 2-stufige Geschwindigkeitsregler auf die Position „0“ gestellt ist.

SCHRITT 2: Geben Sie die Zutaten in die Edelstahltasche. Um ein Auslaufen zu verhindern, sollten Sie die 250-ml-Markierung nicht überschreiten, da sich die Zutaten während des Betriebs aufschäumen.

SCHRITT 3: Schieben Sie die Edelstahltasche in den Sicherheits-Clip und platzieren Sie ihn auf der Tassenplattform, um ihn zu befestigen. Bei Verwendung eines alternativen Bechers, der nicht auf die Becherplattform passt, die Abdeckung auf den Sicherheitsclip setzen und den Becher direkt unter den Quirl stellen.

SCHRITT 4: Schließen Sie den Milchshake-Zubereiter an die Stromversorgung an und schalten Sie ihn ein.

SCHRITT 5: Schalten Sie den Milchshake-Zubereiter ein, indem Sie am 2-stufigen Geschwindigkeitsregler „I“ oder „II“ auswählen. Der Quirl beginnt sich zu drehen und vermengt die Zutaten.

SCHRITT 6: Sobald die Zutaten vermengt sind, stellen Sie den 2-stufigen Geschwindigkeitsregler wieder auf „0“.

SCHRITT 7: Um die Edelstahltasche zu entfernen, heben Sie sie leicht an, bevor Sie sie schräg von der Plattform weg nach unten ziehen.

SCHRITT 8: Schalten Sie den Milchshake-Zubereiter nach der Verwendung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



ACHTUNG: Die maximale Betriebszeit für den Milchshake-Zubereiter beträgt ca. 1 Minute. Lassen Sie den Milchshake-Zubereiter nach jedem Gebrauch mindestens 2 Minuten lang abkühlen.



WARNUNG: Geben Sie keine Zutaten in die Edelstahltasche, während das Gerät in Betrieb ist. Mixen Sie niemals heiße Flüssigkeiten.

Lagerung

Vergewissern Sie sich, dass der Milchshake-Zubereiter abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Milchshake-Zubereiter. Wickeln Sie es stattdessen lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6628

Ausgangsleistung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Eingangsleistung: 100 W



HINWEIS: Für optimale Ergebnisse lassen Sie das Eis vor dem Mixen weich werden.

Klassischer Vanillemilchshake

Zutaten

3 Löffel Vanilleeis
300 ml Vollmilch

2 EL Vanilleextrakt

Zubereitung

Geben Sie die Eiscreme in den Edelstahlbecher, dann das Milch- und Vanilleextrakt. Schieben Sie die Tasse in den Milchshake-Zubereiter, und mixen Sie die Zutaten, bis sie cremig und cremig sind. Mit Schlagsahne dekorieren (optional).

Himmlicher Schokoladen-Milchshake

Zutaten

3 Löffel Schokoeis
300 ml Vollmilch

Schokosauce

Zubereitung

Geben Sie die Eiscreme in den Edelstahlbecher, dann das Milch- und Vanilleextrakt. Schieben Sie die Tasse in den Milchshake-Zubereiter, und mixen Sie die Zutaten, bis sie cremig und cremig sind. Dekorieren Sie ein Glas mit der Schokosauce, dann mit Schlagsahne (optional) abrunden.

Bananen-Milchshake mit karamellisiertem Keksauflstrich

Zutaten

3 Löffel Vanilleeis
1 Banane, zerdrückt

300 ml Vollmilch

3 EL karamellisierter Keksauflstrich

Zubereitung

Geben Sie die Eiscreme in den Edelstahlbecher, dann die Milch, die zerdrückte Banane und den Keksauflstrich. Schieben Sie die Tasse in den Milchshake-Zubereiter, und mixen Sie die Zutaten, bis sie cremig und cremig sind. Dekorieren Sie ein Glas mit extra geschmolzenem Keksstreifen und dann mit Schlagsahne (optional).

Süßer Erdbeer-Milchshake

Zutaten

3 Löffel Vanilleeis
300 ml Vollmilch

225 g Erdbeeren, geschnitten

Zubereitung

Geben Sie die Eiscreme in den Edelstahlbecher, dann die Erdbeeren und Milch. Schieben Sie die Tasse in den Milchshake-Zubereiter, und mixen Sie die Zutaten, bis sie cremig und cremig sind. Dekorieren Sie ein Glas mit der Erdbeersauce, dann mit Schlagsahne (optional) abrunden.

Milchshake mit Erdnussbutter und Marmelade

Zutaten

3 Löffel Vanilleeis
235 ml Vollmilch

2 EL Erdbeermarmelade

2 EL Erdnussbutter

Zubereitung

Geben Sie die Eiscreme in den Edelstahlbecher, dann die Milch, Erdnussbutter und Marmelade. Schieben Sie die Tasse in den Milchshake-Zubereiter, und mixen Sie die Zutaten, bis sie cremig und cremig sind. Dekorieren Sie ein Glas mit der Erdbeersauce, dann mit Schlagsahne (optional) abrunden.

S'mores-Milchshake

Zutaten

3 Löffel Schokoeis
235 ml Vollmilch

Eine Handvoll Marshmallows

Zubereitung

Geben Sie die Eiscreme in den Edelstahlbecher, dann die Milch und etwas von den Marshmallows. Schieben Sie die Tasse in den Milchshake-Zubereiter, und mixen Sie die Zutaten, bis sie cremig und cremig sind. Rösten Sie mit die verbleibenden Marshmallows, bis sie gebräunt sind, und legen Sie sie auf die Schlagsahne (optional).

Kaffee-Milchshake

Zutaten

3 Löffel Vanilleeis
235 ml Vollmilch

Eine Tasse Espresso

Zubereitung

Geben Sie die Eiscreme in den Edelstahlbecher, dann die Milch und den Espresso. Schieben Sie die Tasse in den Milchshake-Zubereiter, und mixen Sie die Zutaten, bis sie cremig und cremig sind. Mit Schlagsahne garnieren (optional).

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Apague el aparato para preparar batidos y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

QUÉ NO HACER:

No utilice los accesorios si están sueltos, dañados o rotos.

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiar el aparato para preparar batidos o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe el dispositivo de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la unidad principal del aparato para preparar batidos con un paño suave y húmedo, y deje que se seque completamente.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato para preparar batidos, ya que podrían dañarlo.

PASO 2: Limpie la jarra de acero inoxidable con agua caliente y jabón, y enjuáguela y séquela completamente.

PASO 3: Para limpiar la varilla, vierta agua en la jarra de acero inoxidable y ponga en marcha el aparato para preparar batidos durante 5 segundos.



NOTA: La jarra de acero inoxidable y la varilla se deben limpiar después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarlo a la red eléctrica, limpie el aparato para preparar batidos siguiendo las instrucciones de la sección titulada "Cuidados y mantenimiento".



NOTA: Es posible que el aparato para preparar batidos desprenda un ligero olor cuando se utilice por primera vez. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventile adecuadamente la ubicación del aparato para preparar batidos.

Uso del aparato para preparar batidos

PASO 1: Antes de conectar el aparato para preparar batidos a la corriente eléctrica, colóquelo en una superficie plana, estable y a una altura que sea cómoda para el usuario. Asegúrese de que el selector de velocidad con 2 ajustes esté en la posición "0".

PASO 2: Añada los ingredientes a la jarra de acero inoxidable. Para evitar derrames, no exceda la marca de 250 ml, ya que el nivel de la mezcla aumentará durante el funcionamiento.

PASO 3: Deslice la jarra de acero inoxidable en el clip de seguridad y apóyela sobre la plataforma para fijarla. Si utiliza una jarra alternativa que no cabe en la plataforma, coloque la cubierta del clip en el clip de seguridad. A continuación, coloque la jarra directamente debajo de la varilla.

PASO 4: Enchufe el aparato para preparar batidos a la corriente y enciéndalo.

PASO 5: Encienda el aparato para preparar batidos seleccionando "I" o "II" en el selector de velocidad con 2 ajustes. La varilla comenzará a girar y mezclará los ingredientes.

PASO 6: Una vez mezclados los ingredientes, vuelva a poner el selector de velocidad con 2 ajustes en la posición "0".

PASO 7: Para retirar la jarra de acero inoxidable, levántela ligeramente antes de tirar de ella hacia abajo y en ángulo con respecto a la plataforma.

PASO 8: Después de su uso, apague y desconecte el aparato para preparar batidos de la corriente eléctrica.



PRECAUCIÓN: El tiempo de funcionamiento máximo del aparato para preparar batidos es de aproximadamente 1 minuto. Deje que el aparato para preparar batidos se enfríe durante al menos 2 minutos entre cada uso.



ADVERTENCIA: No añada ingredientes a la jarra de acero inoxidable mientras el aparato esté en funcionamiento. No mezcle nunca líquidos calientes.

Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, asegúrese de que el aparato para preparar batidos esté frío, limpio y seco. No apriete el cable al enrollarlo alrededor del aparato para preparar batidos; déjelo más suelto para no dañarlo.

Especificaciones

Código de producto: EK6628

Salida: 220~240 V ~ 50~60 Hz

Entrada: 100 W



NOTA: Para obtener los mejores resultados, deje que el helado se ablande antes de batir.

Batido clásico de vainilla

Ingredientes

3 cucharadas de helado de vainilla
300 ml de leche entera

2 cucharadas de extracto de vainilla

Elaboración

Añada las cucharadas de helado a la jarra de acero inoxidable. A continuación, vierta la leche y añada el extracto de vainilla. Coloque la jarra en el aparato para preparar batidos y bata hasta que la mezcla quede suave y cremosa. Decore con nata montada (opcional).

Batido de chocolate

Ingredientes

3 cucharadas de helado de chocolate
300 ml de leche entera

Chocolate líquido

Elaboración

Añada las cucharadas de helado a la jarra de acero inoxidable. A continuación, vierta la leche y añada el extracto de vainilla. Coloque la jarra en el aparato para preparar batidos y bata hasta que la mezcla quede suave y cremosa. Decore un vaso con chocolate líquido y cubra con nata montada (opcional).

Batido de plátano y crema de galleta caramelizada

Ingredientes

3 cucharadas de helado de vainilla
1 plátano triturado

300 ml de leche entera

3 cucharadas de crema de galleta caramelizada

Elaboración

Añada las cucharadas de helado a la jarra de acero inoxidable. A continuación, añada la leche, el plátano triturado y la crema de galleta. Coloque la jarra en el aparato para preparar batidos y bata hasta que la mezcla quede suave y cremosa. Decore un vaso con crema de galleta derretida y cubra con nata montada (opcional).

Batido de fresa dulce

Ingredientes

3 cucharadas de helado de vainilla
300 ml de leche entera

225 g de fresas sin tallo

Elaboración

Añada las cucharadas de helado a la jarra de acero inoxidable. A continuación, añada las fresas y la leche. Coloque la jarra en el aparato para preparar batidos y bata hasta que la mezcla quede suave y cremosa. Decore un vaso con sirope de fresa y cubra con nata montada (opcional).

Batido de mantequilla de cacahuete y mermelada

Ingredientes

3 cucharadas de helado de vainilla
235 ml de leche entera

2 cucharada de mermelada de fresa

2 cucharadas de mantequilla de cacahuete

Elaboración

Añada las cucharadas de helado a la jarra de acero inoxidable. A continuación, vierta la leche y añada la mantequilla de cacahuete y la mermelada. Coloque la jarra en el aparato para preparar batidos y bata hasta que la mezcla quede suave y cremosa. Decore un vaso con sirope de fresa y cubra con nata montada (opcional).

Batido S'mores

Ingredientes

3 cucharadas de helado de chocolate
235 ml de leche entera

Un puñado de malvaviscos

Elaboración

Añada las cucharadas de helado a la jarra de acero inoxidable. A continuación, vierta la leche y añada parte de los malvaviscos. Coloque la jarra en el aparato para preparar batidos y bata hasta que la mezcla quede suave y cremosa. Tueste el resto de los malvaviscos hasta que se doren y colóquelos sobre nata montada (opcional).

Batido de café

Ingredientes

3 cucharadas de helado de vainilla
235 ml de leche entera

Un café expreso

Elaboración

Añada las cucharadas de helado a la jarra de acero inoxidable. A continuación, vierta la leche y añada el café expreso. Coloque la jarra en el aparato para preparar batidos y bata hasta que la mezcla quede suave y cremosa. Cubra con nata montada (opcional).

PT | Guarde estas instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

Desligar a máquina de batidos e retirar a ficha da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.

O QUE NÃO FAZER:

Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.

Cuidados e manutenção

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de batidos da tomada elétrica e deixe-a arrefecer completamente.

PASSO 1: limpe a unidade principal da máquina de batidos com um pano macio e humedecido, e deixe secar completamente. Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de batidos, pois pode causar danos.

PASSO 2: lave o copo em aço inoxidável em água morna com sabão e enxague e seque cuidadosamente.

PASSO 3: para limpar o agitador, verta água no copo em aço inoxidável e ligue a máquina de batidos durante 5 segundos.



NOTA: o copo em aço inoxidável e o agitador devem ser limpos após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe a máquina de batidos seguindo as instruções na secção “Cuidados e manutenção”.



NOTA: ao utilizar a máquina de batidos pela primeira vez, pode detetar um ligeiro odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da máquina de batidos.

Utilizar a máquina de batidos

PASSO 1: antes de ligar a máquina de batidos à tomada elétrica, posicione a máquina de batidos numa superfície plana, estável, a uma altura confortável para o utilizador. Certifique-se de que o interruptor de seleção de 2 velocidades está na posição “0”.

PASSO 2: adicione os ingredientes ao copo em aço inoxidável. Para evitar derrames, não exceda a marca de 250 ml, uma vez que a mistura vai subir durante o funcionamento.

PASSO 3: deslize o copo em aço inoxidável para o grampo de segurança e coloque-o na plataforma do copo para fixá-lo. Se utilizar outro copo que não encaixe na plataforma do copo, encaixe a tampa do grampo no grampo de segurança e, em seguida, coloque o copo diretamente sob o agitador.

PASSO 4: ligue a ficha da máquina de batidos à tomada elétrica e ligue o aparelho.

PASSO 5: ligue a máquina de batidos selecionando “I” ou “II” no interruptor de seleção de 2 velocidades. O agitador começará a rodar, misturando os ingredientes.

PASSO 6: quando os ingredientes estiverem misturados, coloque o interruptor de seleção de 2 velocidades na posição “0”.

PASSO 7: para retirar o copo em aço inoxidável, levante-o ligeiramente antes de o puxar para baixo a um ângulo afastado da plataforma.

PASSO 8: após a utilização, desligue a máquina de batidos e retire a ficha da tomada elétrica.



CUIDADO: o tempo máximo de funcionamento para a máquina de batidos é de aproximadamente 1 minuto. Deixe a máquina de batidos arrefecer durante pelo menos 2 minutos entre cada utilização.



AVISO: não adicione ingredientes ao copo em aço inoxidável enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Nunca misture líquidos quentes.

Armazenamento

Verifique se a máquina de batidos está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da máquina de batidos. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6628

Saída: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Entrada: 100 W



NOTA: para obter os melhores resultados, deixe o gelado amolecer antes de o liquidificar.

Batido clássico de baunilha

Ingredientes

3 colheres de gelado de baunilha
300 ml de leite gordo

2 colheres de chá de extrato de baunilha

Método

Adicione as colheres de gelado ao copo em aço inoxidável e, em seguida, verta o leite e o extrato de baunilha. Coloque o copo na máquina de batidos e misture até obter uma consistência suave e cremosa. Decore com natas batidas (opcional).

Batido achocolatado delicioso

Ingredientes

3 colheres de gelado de chocolate
300 ml de leite gordo

Cobertura de chocolate

Método

Adicione as colheres de gelado ao copo em aço inoxidável e, em seguida, verta o leite e o extrato de baunilha. Coloque o copo na máquina de batidos e misture até obter uma consistência suave e cremosa. Decore um copo com cobertura de chocolate e, em seguida, finalize com natas batidas (opcional).

Creme de bolacha caramelizada e batido de banana

Ingredientes

3 colheres de gelado de baunilha
1 banana, triturada

300 ml de leite gordo

3 colheres de sopa de creme de bolacha caramelizada

Método

Adicione as colheres de gelado ao copo em aço inoxidável e, em seguida, verta o leite, a banana triturada e o creme de bolacha. Coloque o copo na máquina de batidos e misture até obter uma consistência suave e cremosa. Decore um copo com creme de bolacha extra derretido e, em seguida, finalize com natas batidas (opcional).

Batido de morango doce

Ingredientes

3 colheres de gelado de baunilha
300 ml de leite gordo

225 g de morangos, descascados

Método

Adicione as colheres de gelado ao copo em aço inoxidável e, em seguida, verta os morangos e o leite. Coloque o copo na máquina de batidos e misture até obter uma consistência suave e cremosa. Decore um copo com cobertura de morango e, em seguida, finalize com natas batidas (opcional).

Batido de manteiga de amendoim e compota

Ingredientes

3 colheres de gelado de baunilha
235 ml de leite gordo

2 colheres de sopa de compota de morango

2 colheres de sopa de manteiga de amendoim

Método

Adicione as colheres de gelado ao copo em aço inoxidável e, em seguida, verta o leite, a manteiga de amendoim e a compota. Coloque o copo na máquina de batidos e misture até obter uma consistência suave e cremosa. Decore um copo com cobertura de morango e, em seguida, finalize com natas batidas (opcional).

Batido de marshmallow

Ingredientes

3 colheres de gelado de chocolate
235 ml de leite gordo

Punhado de marshmallows

Método

Adicione as colheres de gelado ao copo em aço inoxidável e, em seguida, verta o leite e alguns marshmallows. Coloque o copo na máquina de batidos e misture até obter uma consistência suave e cremosa. Toste os restantes marshmallows até ficarem dourados e coloque-os sobre as natas batidas (opcional).

Batido de café

Ingredientes

3 colheres de gelado de baunilha
235 ml de leite gordo

Dose de café expresso

Método

Adicione as colheres de gelado ao copo em aço inoxidável e, em seguida, verta o leite e o café expresso. Coloque o copo na máquina de batidos e misture até obter uma consistência suave e cremosa. Finalize com natas batidas (opcional).

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE

Spegnere il miscelatore per frappè e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

COSA NON FARE

Non utilizzare gli accessori se sono allentati, danneggiati o rotti.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare il miscelatore per frappè dall'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare completamente.

PASSAGGIO 1: Pulire l'unità principale del miscelatore per frappè con un panno morbido e umido, lasciandola asciugare bene. Non utilizzare spugne o detergenti abrasivi o aggressivi per pulire il miscelatore per frappè, onde evitare di danneggiarlo.

PASSAGGIO 2: lavare il bicchiere in acciaio inox con acqua calda e detersivo, sciacquarlo e asciugarlo accuratamente.

PASSAGGIO 3: per pulire l'agitatore, versare dell'acqua all'interno del bicchiere in acciaio inox e accendere il miscelatore per frappè per 5 secondi.



NOTA: il bicchiere in acciaio inox e l'agitatore vanno puliti dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare il miscelatore per frappè all'alimentazione elettrica, pulirlo seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Cura e manutenzione".



NOTA: la prima volta che si utilizza il miscelatore per frappè, si potrebbe percepire un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno al miscelatore per frappè.

Utilizzo del miscelatore per frappè

PASSAGGIO 1: prima di collegare il miscelatore per frappè all'alimentazione elettrica, posizionarlo su una superficie piana e stabile a un'altezza comoda per l'utente. Assicurarsi che il selettore a 2 velocità sia impostato sulla posizione "0".

PASSAGGIO 2: aggiungere gli ingredienti nel bicchiere in acciaio inox. Per evitare fuoriuscite, non superare la tacca dei 250 ml, poiché il volume del contenuto aumenterà durante la miscelazione.

PASSAGGIO 3: dopo aver alloggiato il bicchiere in acciaio inox nel fermo di sicurezza, appoggiarlo sull'apposita base per fissarlo in posizione. Se si utilizza un bicchiere diverso che non si adatta alla base, montare l'apposito coperchio sul fermo di sicurezza, quindi posizionare il bicchiere direttamente sotto l'agitatore.

PASSAGGIO 4: collegare il miscelatore per frappè all'alimentazione elettrica e accenderlo.

PASSAGGIO 5: accendere il miscelatore per frappè selezionando "I" o "II" sul selettore a 2 velocità. L'agitatore inizierà a ruotare, mescolando gli ingredienti.

PASSAGGIO 6: una volta che gli ingredienti saranno mescolati, riportare il selettore a 2 velocità su "0".

PASSAGGIO 7: per rimuovere il bicchiere in acciaio inox, sollevarlo leggermente per poi estrarlo inclinandolo rispetto alla base.

PASSAGGIO 8: dopo l'uso, spegnere il miscelatore per frappè e scollegarlo dall'alimentazione elettrica.



ATTENZIONE: il tempo massimo di funzionamento del miscelatore per frappè è di circa 1 minuto. Lasciare raffreddare il miscelatore per frappè per almeno 2 minuti tra un utilizzo e l'altro.



AVVERTENZA: non aggiungere ingredienti al bicchiere in acciaio inox mentre l'apparecchio è in funzione. Non frullare liquidi caldi.

Come riporre il prodotto

Controllare che il miscelatore per frappè sia freddo, pulito e asciutto prima di riporlo in un luogo fresco e asciutto. Non avvolgere mai il cavo troppo stretto attorno al miscelatore per frappè per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK6628

Uscita: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ingresso: 100 W



NOTA: Per risultati ottimali, lasciare ammorbidire il gelato prima di frullare.

Frullato alla vaniglia classico

Ingredienti

3 cucchiaini di gelato alla vaniglia
300 ml di latte intero

2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Preparazione

Aggiungere le palline di gelato nel bicchiere in acciaio inox, quindi versare il latte e l'estratto di vaniglia. Posizionare il bicchiere nel miscelatore per frappè e frullare fino a ottenere un composto morbido e cremoso. Guarnire con panna montata (facoltativo).

Frullato cioccolatoso

Ingredienti

3 cucchiaini di gelato al cioccolato
300 ml di latte intero

Sciroppo al cioccolato

Preparazione

Aggiungere le palline di gelato nel bicchiere in acciaio inox, quindi versare il latte e l'estratto di vaniglia. Posizionare il bicchiere nel miscelatore per frappè e frullare fino a ottenere un composto morbido e cremoso. Decora un bicchiere con lo sciroppo al cioccolato, quindi aggiungi la panna montata (facoltativo).

Frullato alla banana con crema di biscotti al caramello

Ingredienti

3 cucchiaini di gelato alla vaniglia
1 banana schiacciata

300 ml di latte intero

3 cucchiaini di burro per biscotti caramellato

Preparazione

Aggiungere le palline di gelato nel bicchiere in acciaio inox, quindi versare il latte, la banana schiacciata e la crema di biscotti. Posizionare il bicchiere nel miscelatore per frappè e frullare fino a ottenere un composto morbido e cremoso. Decorare un bicchiere con lo sciroppo al cioccolato, quindi aggiungi la panna montata (facoltativo).

Frullato dolce alle fragole

Ingredienti

3 cucchiaini di gelato alla vaniglia
300 ml di latte intero

225 g di fragole mondate

Preparazione

Aggiungere le palline di gelato nel bicchiere in acciaio inox, quindi versare le fragole e il latte. Posizionare il bicchiere nel miscelatore per frappè e frullare fino a ottenere un composto morbido e cremoso. Decorare un bicchiere con lo sciroppo alle fragole, quindi aggiungere la panna montata (facoltativo).

Frullato con burro di arachidi e marmellata

Ingredienti

3 cucchiaini di gelato alla vaniglia
235 ml di latte intero

2 cucchiaini di marmellata di fragole

2 cucchiaini di burro di arachidi

Preparazione

Aggiungere le palline di gelato nel bicchiere in acciaio inox, quindi versare il latte, il burro di arachidi e la marmellata. Posizionare il bicchiere nel miscelatore per frappè e frullare fino a ottenere un composto morbido e cremoso. Decorare un bicchiere con lo sciroppo alle fragole, quindi aggiungere la panna montata (facoltativo).

Frullato con s'more

Ingredienti

3 cucchiaini di gelato al cioccolato
235 ml di latte intero

Manciata di marshmallow

Preparazione

Aggiungere le palline di gelato nel bicchiere in acciaio inox, quindi versare il latte e qualche marshmallow. Posizionare il bicchiere nel miscelatore per frappè e frullare fino a ottenere un composto morbido e cremoso. Tostare i marshmallow rimanenti finché non risultano dorati e posizionarli sulla panna montata (facoltativo).

Frullato al caffè

Ingredienti

3 cucchiaini di gelato alla vaniglia
235 ml di latte intero

Tazzina di espresso

Preparazione

Aggiungere le palline di gelato nel bicchiere in acciaio inox, quindi versare il latte e l'espresso. Posizionare il bicchiere nel miscelatore per frappè e frullare fino a ottenere un composto morbido e cremoso. Guarnire con panna montata (facoltativo).

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.

OGRANICZENIA:

Nie należy używać akcesoriów, jeśli są luźne, uszkodzone lub pęknięte.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć urządzenie do koktajli od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 1: wytrzyj obudowę urządzenia do koktajli miękką, wilgotną szmatką i odczekaj, aż całkowicie wyschnie.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.

KROK 2: umyj kubek ze stali nierdzewnej w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie go wypłucz i dokładnie osusz.

KROK 3: aby wyczyścić mieszadło, wlej wodę do kubka ze stali nierdzewnej i włącz urządzenie do koktajli na ok. 5 sekund.



UWAGA: kubek ze stali nierdzewnej i mieszadło należy czyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyczyść urządzenie do koktajli zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Konserwacja**”.



UWAGA: przy pierwszym użyciu urządzenia do koktajli może pojawić się nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół urządzenia do koktajli.

Używanie urządzenia do koktajli

KROK 1: przed podłączeniem urządzenia do koktajli do zasilania sieciowego umieść urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni na wygodnej dla użytkownika wysokości. Upewnij się, że przełącznik wyboru 2 prędkości jest ustawiony w położeniu „0”.

KROK 2: umieść składniki w kubku ze stali nierdzewnej. Aby zapobiec rozlewaniu, nie przekraczaj limitu 250 ml, ponieważ objętość mieszaniny wzrośnie w trakcie pracy urządzenia.

KROK 3: umieść kubek ze stali nierdzewnej w klipsie zabezpieczającym i oprzyj go na podstawie kubka, aby zamocować go we właściwym miejscu. W przypadku korzystania z innego kubka, który nie pasuje do podstawy, zamontuj osłonę na klipsie zabezpieczającym, a następnie umieść kubek bezpośrednio pod mieszadłem.

KROK 4: podłącz urządzenie do koktajli do zasilania i włącz je.

KROK 5: włącz urządzenie do koktajli, wybierając I lub liną przełączniku wyboru prędkości. Mieszadło zacznie się obracać, mieszając składniki.

KROK 6: po wymieszaniu składników przestaw przełącznik z powrotem do pozycji „0”.

KROK 7: aby wyjąć kubek ze stali nierdzewnej, należy go lekko unieść przed pociągnięciem go w dół pod kątem w stosunku do platformy.

KROK 8: po użyciu wyłącz urządzenie do koktajli i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.



PRZESTROGA: maksymalny czas pracy urządzenia do koktajli wynosi około jednej minuty. Przed ponownym użyciem urządzenia do koktajli odczekaj około 2 minuty, aż ostygnie.



OSTRZEŻENIE: podczas pracy urządzenia nie należy dodawać składników do kubka ze stali nierdzewnej. Nigdy nie mieszaj gorących płynów.

Przechowywanie

Przed odłożeniem urządzenia do koktajli w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół urządzenia do koktajli. Należy owinąć go luźno, aby zapobiec uszkodzeniu.

Dane techniczne

Kod produktu: EK6628

Wyjście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wejście: 100 W



UWAGA: aby uzyskać najlepsze rezultaty, pozwól lodom lekko się roztopić przed wymieszaniem.

Klasyczny waniliowy koktajl mleczny

Składniki

3 gałki lodów waniliowych
300 ml pełnego mleka

2 łyżka ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

Dodaj lody do kubka ze stali nierdzewnej, a następnie wlej mleko i ekstrakt waniliowy. Wsuń kubek do urządzenia do koktajli i miksuj aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Udekoruj bitą śmietaną (opcjonalnie).

Czekoladowy koktajl mleczny

Składniki

3 gałki lodów czekoladowych
300 ml pełnego mleka

Sos czekoladowy

Przygotowanie

Dodaj lody do kubka ze stali nierdzewnej, a następnie wlej mleko i ekstrakt waniliowy. Wsuń kubek do urządzenia do koktajli i miksuj aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Udekoruj szklankę sosem czekoladowym, a następnie bitą śmietaną (opcjonalnie).

Koktajl z bananem i kremem ciasteczkowym

Składniki

3 gałki lodów waniliowych
1 banan, rozgnieciony

300 ml pełnego mleka

3 łyżki kremu ciasteczkowego

Przygotowanie

Dodaj lody do kubka ze stali nierdzewnej, a następnie wlej mleko i dodaj banana oraz krem ciasteczkowy. Wsuń kubek do urządzenia do koktajli i miksuj aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Udekoruj szklankę roztopionym kremem ciasteczkowym, a następnie nałóż na górę bitą śmietaną (opcjonalnie).

Słodki koktajl truskawkowy

Składniki

3 gałki lodów waniliowych
300 ml pełnego mleka

225 g truskawek bez szypułek

Przygotowanie

Dodaj lody do kubka ze stali nierdzewnej, a następnie wlej mleko i dodaj truskawki. Wsuń kubek do urządzenia do koktajli i miksuj aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Udekoruj szklankę sosem truskawkowym, a następnie bitą śmietaną (opcjonalnie).

Koktajl z masłem orzechowym i dżemem

Składniki

3 gałki lodów waniliowych
235 ml pełnego mleka

2 łyżki dżemu truskawkowego

2 łyżki stołowe masła orzechowego

Przygotowanie

Dodaj lody do kubka ze stali nierdzewnej, a następnie wlej mleko i dodaj masło orzechowe i dżem. Wsuń kubek do urządzenia do koktajli i miksuj aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Udekoruj szklankę sosem truskawkowym, a następnie bitą śmietaną (opcjonalnie).

Koktajl s'mores

Składniki

3 gałki lodów czekoladowych
235 ml pełnego mleka

Garść pianek

Przygotowanie

Dodaj lody do kubka ze stali nierdzewnej, a następnie wlej mleko i dodaj pianki. Wsuń kubek do urządzenia do koktajli i miksuj aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Pozostałe pianki podpiecz, aż będą zarumienione, i umieść je na bitej śmietanie na górze koktajlu (opcjonalnie).

Koktajl kawowy

Składniki

3 gałki lodów waniliowych
235 ml pełnego mleka

Porcja espresso

Przygotowanie

Dodaj lody do kubka ze stali nierdzewnej, a następnie wlej mleko i espresso. Wsuń kubek do urządzenia do koktajli i miksuj aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Udekoruj bitą śmietaną (opcjonalnie).



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
MADE IN CHINA.

CD290125/MD000000/V1