Gezonde recepten

Diepvriesdessertmaker

giles & posner®

GEBRUIKSAANWIJZING

giles & posner®

Lees alle instructies zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.

Veiligheidsinstructies

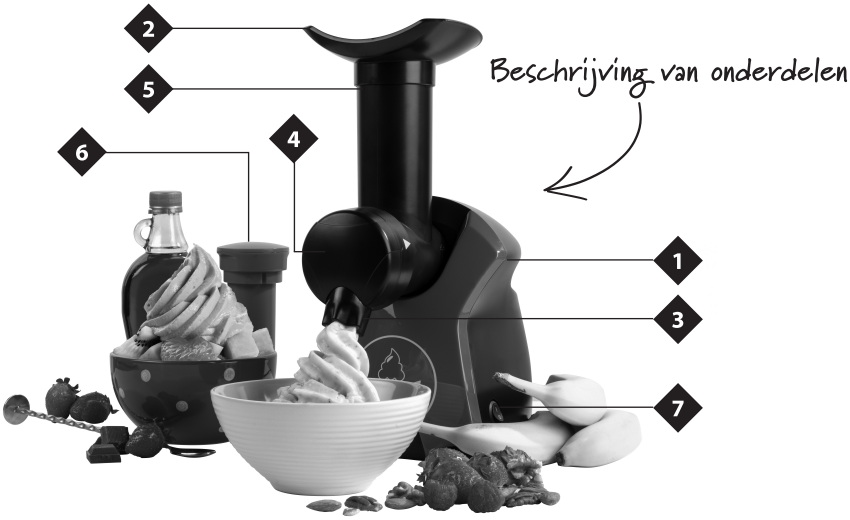
Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale elektriciteitsnet voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit.
Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.
Dit apparaat is geen speelgoed.
Dit apparaat bevat geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen.
Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect is of als het apparaat is gevallen of beschadigd, mag alleen een gekwalificeerde elektricien reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het ingeschakeld is of aan het afkoelen is.
Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
Houd handen, vingers, haar en losse kleding uit de buurt van de draaiende delen van het apparaat.
Dompel de elektrische componenten niet onder in water of een andere vloeistof.
Gebruik het apparaat niet met natte handen.
Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.

Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, als er zichtbare tekenen van beschadiging zijn of als het lekt.
Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
Gebruik geen beschadigde accessoires.
Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
Raak de draaiende delen van dit apparaat niet aan tijdens het gebruik. Dit kan verwondingen veroorzaken.
Raak geen delen van het apparaat aan die tijdens gebruik heet kunnen worden, omdat dit verwondingen kan veroorzaken.
Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of monteert.
Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.
Zorg altijd dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.
Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.

Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van de diepvriesdessertmaker uit het stopcontact en controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
STAP 1: Veeg de diepvriesdessertmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.
STAP 2: Maak de plastic maalmolen schoon in een warm sopje, spoel hem goed schoon en droog hem grondig af. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn.
Dompel de diepvriesdessertmaker niet onder in water of een andere vloeistof.
Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of

schuursponsjes om de diepvriesdessertmaker of bijbehorende accessoires schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.
Opmerking: De diepvriesdessertmaker moet na elk gebruik worden schoongemaakt. De accessoires zijn niet geschikt voor gebruik in de vaatwasmachine.



1. Hoofdunit van de diepvriesdessertmaker
2. Bak
3. Dispenser
4. Plastic maalmolen
5. Koker
6. Plunjer
7. Aan/uit-schakelaar

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

STAP 1: Controleer of de diepvriesdessertmaker uitgeschakeld is en of de stekker uit het stopcontact is gehaald.
STAP 2: Veeg de diepvriesdessertmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.
Dompel de hoofdunit van de diepvriesdessertmaker niet onder in water of een andere vloeistof.

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

De diepvriesdessertmaker in elkaar zetten

De diepvriesdessertmaker wordt voorgemonteerd geleverd, in twee delen.
Als u de diepvriesdessertmaker vanwege reiniging uit elkaar hebt gehaald, controleer dan of de diepvriesdessertmaker droog en uitgeschakeld is en of de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u de diepvriesdessertmaker weer in elkaar zet.
STAP 1: Steek de plastic maalmolen in de opening aan de bovenkant van de koker, zodat de spil van de plastic maalmolen uit de koker steekt.
STAP 2: Plaats de dispenser op de opening aan de bovenkant van de koker en zorg dat de borglipjes op de dispenser op één lijn liggen met de borglipjes op de koker. Draai de dispenser linksom om deze op zijn plaats te vergrendelen.
STAP 3: Om de koker aan de hoofdunit van de diepvriesdessertmaker te bevestigen, lijnt u de borglipjes op het kleinere uiteinde van de koker uit met de lipjes op de hoofdunit van de diepvriesdessertmaker. Schuif de koker vervolgens op zijn plaats. Draai de koker linksom om deze op zijn plaats te vergrendelen.
STAP 4: Schuif de bak over de opening aan de bovenkant van de koker.

De diepvriesdessertmaker gebruiken

STAP 1: Ongeveer 12 uur voordat u een diepvriesdessert maakt, hakt u de ingrediënten in kleine stukjes en laat u ze afkoelen in de vriezer. Vóór gebruik haalt u de ingrediënten uit de vriezer en laat u ze 15 minuten op temperatuur komen.
STAP 2: Doe de bevroren ingrediënten in de koker en gebruik zo nodig de plunjer om ze samen te drukken. Plaats een geschikte opvangbak onder de opening van de dispenser.
STAP 3: Steek de stekker van de diepvriesdessertmaker in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Schakel de diepvriesdessertmaker in door op de aan/uit-schakelaar te drukken.
STAP 4: Tijdens het maalproces kunnen ingrediënten via de koker worden toegevoegd, waarbij u de plunjer zo nodig kunt gebruiken om de ingrediënten samen te drukken.
STAP 5: Zodra u klaar bent met malen, schakelt u de diepvriesdessertmaker uit met de aan/uit-schakelaar, schakelt u het stopcontact uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Waarschuwing: De maximale continue gebruikstijd is 2 minuten. Laat de diepvriesdessertmaker 4 minuten afkoelen voordat u deze opnieuw gebruikt.
Opmerking: Gebruik de diepvriesdessertmaker niet zonder voedsel in de koker.

Hints en tips

1. Plaats bevroren ingrediënten terug in de vriezer nadat u ze hebt gemalen, tot ze klaar zijn om te serveren.
2. Vries roomijs of sorbetijs van tevoren in om het maalproces soepeler te laten verlopen.
3. Schud, doorprik of verhit de diepvriesdessertmaker niet, aangezien dit schade kan veroorzaken.

Opbergen

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

Specificaties

Productcode: EK4002G
Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Uitvoer: 250 W

Recepten

* De afbeeldingen bij de recepten in deze handleiding dienen alleen als illustratie.

Lekkere bessen

Ingrediënten

2 aardbeien
75 gram bosbessen
40 gram frambozen

Bereiding

Snijd het fruit in kleine stukjes en leg het ongeveer 12 uur in de vriezer. Haal de bevroren ingrediënten uit de vriezer en laat ze ongeveer 10–15 minuten ontdooien. Plaats een geschikte opvangbak onder de opening van de dispenser en doe het fruit in de diepvriesdessertmaker via de koker. Schakel de diepvriesdessertmaker in met de aan/uit-schakelaar; het dessert komt uit de dispenser. Serveer direct.

Slush met cranberry en granaatappel

Ingrediënten

2 sinaasappels (gepeld en in stukjes)
Pitjes van 1 granaatappel
75 gram cranberry's
2 eetlepels suiker (optioneel)

Bereiding

Snijd het fruit in kleine stukjes en leg het ongeveer 12 uur in de vriezer. Haal de bevroren ingrediënten uit de vriezer en laat ze ongeveer 10–15 minuten ontdooien. Plaats een geschikte opvangbak onder de opening van de dispenser en doe het fruit en het suiker (indien u dat gebruikt) in de diepvriesdessertmaker via de koker. Schakel de diepvriesdessertmaker in met de aan/uit-schakelaar; het dessert komt uit de dispenser. Roer het mengsel en plaats het ongeveer 20 minuten in de vriezer voordat u het serveert.

Munt en chocoladestukjes

Ingrediënten

1½ rijpe banaan,
30 gram witte chocolade
2 eetlepels verse munt

Bereiding

Snijd de bananen in kleine stukjes en leg ze ongeveer 12 uur in de vriezer. Haal de bevroren ingrediënten uit de vriezer en laat ze ongeveer 10–15 minuten ontdooien. Plaats een geschikte opvangbak onder de opening van de dispenser en doe de bevroren bananen, de witte chocolade en de munt in de diepvriesdessertmaker via de koker. Schakel de diepvriesdessertmaker in met de aan/uit-schakelaar; het dessert komt uit de dispenser. Serveer direct.

giles & posner®

Heerlijke hazelnoten met chocolade

Ingrediënten

1½ rijpe banaan
2 eetlepels chocoladepasta
Chocoladehagelslag

Bereiding

Snijd de bananen in kleine stukjes en leg ze ongeveer 12 uur in de vriezer. Haal de bevroren ingrediënten uit de vriezer en laat ze ongeveer 10–15 minuten ontdooien. Plaats een geschikte opvangbak onder de opening van de dispenser en doe de bevroren bananen en de chocoladepasta in de diepvriesdessertmaker via de koker. Schakel de diepvriesdessertmaker in met de aan/uit-schakelaar; het dessert komt uit de dispenser. Bestrooi met chocoladehagelslag en serveer direct.

Ultieme pêche melba

Ingrediënten

2 rijpe bananen
1 perzik
40 gram aardbeien

Bereiding

Snijd het fruit in kleine stukjes en leg het ongeveer 12 uur in de vriezer. Haal de bevroren ingrediënten uit de vriezer en laat ze ongeveer 10–15 minuten ontdooien. Plaats een geschikte opvangbak onder de opening van de dispenser en doe het fruit in de diepvriesdessertmaker via de koker. Schakel de diepvriesdessertmaker in met de aan/uit-schakelaar; het dessert komt uit de dispenser. Serveer direct.

Romig bananendessert

Ingrediënten

2 rijpe bananen
2 eetlepels vanilleyoghurt
1 theelepel vanille-extract

Bereiding

Snijd de bananen in kleine stukjes en leg ze ongeveer 12 uur in de vriezer. Haal de bevroren ingrediënten uit de vriezer en laat ze ongeveer 10–15 minuten ontdooien. Plaats een geschikte opvangbak onder de opening van de dispenser en doe de bananen, de vanilleyoghurt en het vanille-extract in de diepvriesdessertmaker via de koker. Schakel de diepvriesdessertmaker in met de aan/uit-schakelaar; het dessert komt uit de dispenser. Serveer direct.

giles & posner®

Opfrisser

Ingrediënten

1 kiwi
150 gram witte druiven
3 muntblaadjes

Bereiding

Snijd het fruit in kleine stukjes en leg het ongeveer 12 uur in de vriezer. Haal de bevroren ingrediënten uit de vriezer en laat ze ongeveer 10–15 minuten ontdooien. Plaats een geschikte opvangbak onder de opening van de dispenser en doe het fruit en de muntblaadjes in de diepvriesdessertmaker via de koker. Schakel de diepvriesdessertmaker in met de aan/uit-schakelaar; het dessert komt uit de dispenser. Serveer direct.

Aardbeien met balsamico

Ingrediënten

400 gram aardbeien
1 eetlepel balsamicostroop

Bereiding

Snijd de aardbeien in kleine stukjes en leg ze ongeveer 12 uur in de vriezer. Haal de bevroren ingrediënten uit de vriezer en laat ze ongeveer 10–15 minuten ontdooien. Plaats een geschikte opvangbak onder de opening van de dispenser en doe het fruit en de balsamicostroop in de diepvriesdessertmaker via de koker. Schakel de diepvriesdessertmaker in met de aan/uit-schakelaar; het dessert komt uit de dispenser. Serveer direct.

Tropische traktatie

Ingrediënten

75 gram ananas
75 gram mango
60 milliliter room
40 gram geraspte kokos

Bereiding

Snijd het fruit in kleine stukjes en leg het ongeveer 12 uur in de vriezer. Vries de room ook gedurende ongeveer 12 uur in. Haal de bevroren ingrediënten uit de vriezer en laat ze ongeveer 10–15 minuten ontdooien. Plaats een geschikte opvangbak onder de opening van de dispenser en doe het fruit en de room in de diepvriesdessertmaker via de koker. Schakel de diepvriesdessertmaker in met de aan/uit-schakelaar; het dessert komt uit de dispenser. Bestrooi met geraspte kokos en serveer direct.

Bramen en vanillebonen

Ingrediënten

2 vanillebonen
110 gram bramen
40 gram pistachenoten
60 milliliter room

Bereiding

Snijd het fruit in kleine stukjes en leg het ongeveer 12 uur in de vriezer. Vries de room ook gedurende ongeveer 12 uur in. Haal de bevroren ingrediënten uit de vriezer en laat ze ongeveer 10–15 minuten ontdooien. Snijd de vanillebonen in de lengte doormidden en schraap de zaden eruit. Verdeel het vanillebonenzaad met een mes over de bramen. Plaats een geschikte opvangbak onder de opening van de dispenser en doe de bramen met vanille, de pistachenoten en de room in de diepvriesdessertmaker via de koker. Schakel de diepvriesdessertmaker in met de aan/uit-schakelaar; het dessert komt uit de dispenser. Serveer direct.

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straβe 5,
51149 Köln,
Germany.

Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via **www.gilesandposner.com**.

Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig.

Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel).

Garantie

Alle producten die nieuw zijn gekocht, hebben een fabrieksgarantie. De duur van de garantieperiode verschilt per product. Als er een redelijk aankoopbewijs kan worden geleverd, biedt Giles and Posner 12 maanden garantie bij de verkoper vanaf de aankoopdatum. Dit geldt alleen als producten volgens de instructies zijn gebruikt, voor het beoogde huishoudelijke gebruik. De garantie vervalt bij verkeerd gebruik of demontage van producten.

Onder de garantie repareren of vervangen we kosteloos onderdelen die defectief blijken. Als we geen exacte vervanging kunnen leveren, bieden we een vergelijkbaar product of een terugbetaling. Schade door dagelijks gebruik valt niet onder deze garantie. Ook verbruiksartikelen zoals stekkers en stoppen vallen niet onder de garantie.

Bovenstaande voorwaarden kunnen van tijd tot tijd worden gewijzigd. Daarom adviseren we u deze te raadplegen bij ieder nieuw bezoek aan de website.

Niets in deze garantie of in de instructies voor het product vormt een uitzondering op, een beperking van of een andere wijziging in uw wettelijke rechten.

Het doorgekruiste afvalcontainersymbool op dit artikel geeft aan dat het apparaat op een milieuvriendelijke manier moet worden afgevoerd wanneer het geen gebruiksfunctie meer heeft of versleten is. Neem contact op met uw lokale instantie voor meer informatie over de juiste recyclinglocatie voor het artikel.

Geproduceerd door:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln,
Germany.

Made in China.

CD181220/MD000000/V1