

Starlyft®

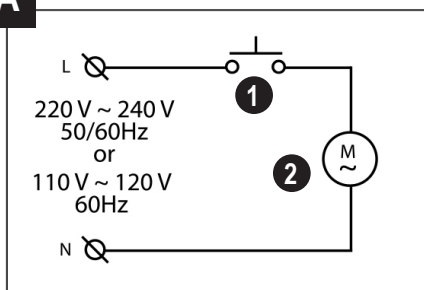
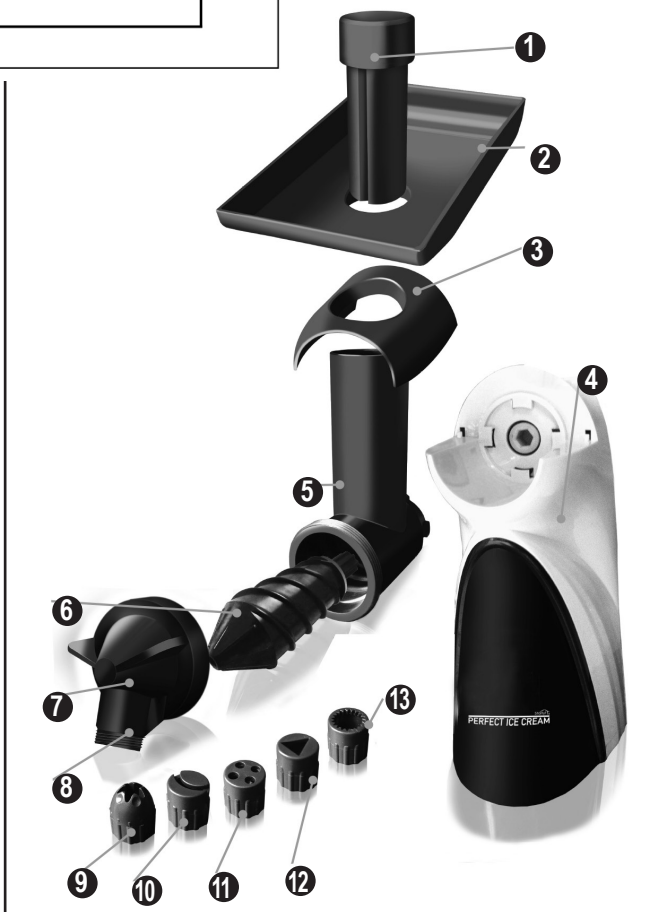
PERFECT ICE CREAM

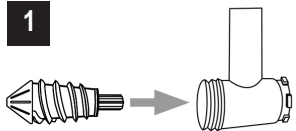
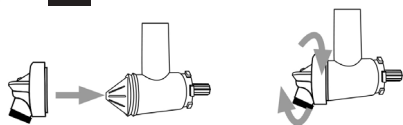
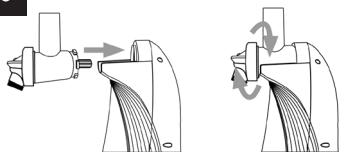
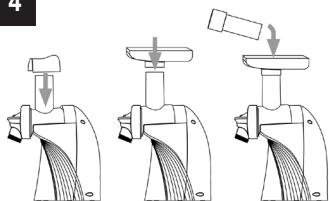
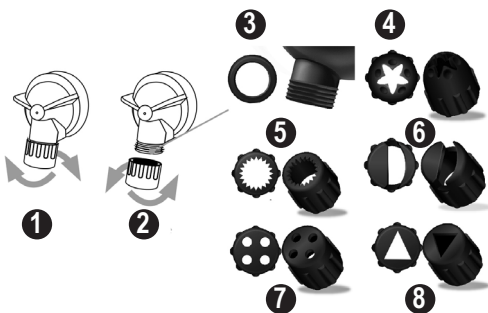


-  ***Instruction manual***
-  ***Manual de instrucciones***
-  ***Manuel d'instructions***
-  ***Gebrauchsanleitung***
-  ***Manuale d'istruzioni***
-  ***Instruções de uso***
-  ***Handleiding***

International patents pending. All imitations will be prosecuted.

STARLYFT® PERFECT ICE CREAM is a registered EU/CTM trade mark.

A**B**

C**1****2****3****4****5**

IMPORTANT PRECAUTIONS

DO NOT place fruit with pits, honey or ICE in the STARLYF® PERFECT ICE CREAM

1. NEVER immerse the STARLYF® PERFECT ICE CREAM motor base in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth anywhere on the appliance.
4. NEVER use a scouring pad anywhere on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT put in dishwasher.
9. This appliance is for use with food and liquids only.
10. Keep out of reach of children.
11. This appliance is NOT A TOY.
12. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
13. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge of how to operate this appliance.

14. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure that they do not play with it.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Read all instructions before operating this machine.
2. DO NOT touch moving parts.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or in other liquids.
4. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 220/240 Volt AC outlet ONLY.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
6. Unplug from outlet when not in use, before removing parts, and before cleaning.
7. DO NOT operate any appliance with damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
8. DO NOT operate the unit continuously for more than 15 minutes. Allow it to rest for 5 minutes before using it again.

After three cycles, allow the unit to cool completely before using again.

9. Apart from the nozzle attachments, the manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause injuries.

10. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

11. Make sure the chute, auger and end cap are securely locked in place before operating.

12. Use the plunger to push down frozen fruits into the chute. NEVER use your hands to force ingredients into the unit.

13. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.

14. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, nor in a heated oven.

15. Check unit for presence of foreign objects prior to use.

16. DO NOT use the appliance for other than its intended use.

17. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.

18. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.

19. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. Exception : An extension cord

or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.

20. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord.

3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

21. This appliance has a polarized plug {one blade is wider than the other}. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

A. Electrical Specifications

STARLYF® PERFECT ICE CREAM

Model No.: AT-2 (Electrical Diagram)

1. SWITCH

2. MOTOR

IMPORTANT REMINDER:
BEFORE CONNECTING TO
THE ELECTRIC POWER
SOURCE/OUTLET. Check
Voltage Rating of your appliance
(which is clearly marked
underneath its base). Make sure
this matches your electric power
source/outlet.



CAUTION
Risk of Electric Shock

WARNING:

To protect against risk of electric shock, **DO NOT IMMERSE** the motor base, power cord, or power plug in water or any other liquid.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

With the STARLYF® PERFECT ICE CREAM, you can create delicious and healthy frozen desserts at home anytime. Simply freeze your favorite fruits. Place into the chute and enjoy a tasty soft serve treat the whole family will love. STARLYF® PERFECT ICE CREAM works with a variety of frozen fruits including:

- Strawberries
- Bananas
- Blueberries
- Raspberries and more!
- Kiwis
- Mangoes
- Melons
- Peaches

Make nutrient rich frozen fruits as a guilt-free snack or dessert quickly and easily. Enhance the flavor of frozen fruits by adding spices, sugar, artificial sweetener or shaved chocolate. You may also mix honey with the prepared soft-serve fruits. Be creative and enjoy your STARLYF® PERFECT ICE CREAM!

B. Component Parts

• Before using your STARLYF® PERFECT ICE CREAM, please wash all parts that are in contact with food: the chute, plunger, top tray, dispensing cap, auger and nozzles. Wash in warm, soapy water with a non-abrasive sponge. Dry thoroughly with a

non-abrasive towel.

• Wipe the motor base with a damp, non-abrasive cloth and dry thoroughly. **DO NOT** immerse the Base and cord in water or any other liquid.

1. Plunger
2. Tray
3. Cover
4. Motor Base
5. Chute
6. Auger
7. Dispensing Cap
8. Built-in Shaper Nozzle "Round"
9. Shaper Nozzle "Star"
10. Shaper Nozzle "Ribbon"
11. Shaper Nozzle "Spaghetti"
12. Shaper Nozzle "Triangle"
13. Shaper Nozzle "Classic"

C. How to Assemble

1. Simply slide the auger in through the chute.
2. Then attach the dispensing cap to the chute by placing on the front and turning clockwise to lock.
3. Attach the assembled chute onto the motor base. Turn clockwise to lock it in place. Make sure the auger, chute and dispensing cap are properly fixed and locked to the base. Place the cover over the chute. Place the tray on the topmost part of the chute. Insert plunger through the hole of the tray all the way through the inner chute.

4. How to Assemble...continued

5. To use other STARLYF® PERFECT ICE CREAM shaper nozzles, simply turn Nozzle anti-clockwise to unlock and release. Choose any of the desired shaper nozzles and replace by turning clockwise to lock.

1. Turn Anti-clockwise to UNLOCK
2. Turn Clockwise to LOCK
3. Round (Built-in to dispensing cap)
4. Star
5. Classic
6. Ribbon
7. Spaghetti
8. Triangle

As the holes on the spaghetti nozzle are rather small, they can often get blocked up if you fibrous fruits like pineapple, so when using this nozzle only use smooth, non-

fibrous fruits like banana, avocados, etc.

How to use your STARLYF® PERFECT ICE CREAM

Preparing Your Ingredients

WASH ALL FRUITS FIRST

Wash fruits effectively. Cut away any damaged or bruised areas.

Rinse produce under running water.

Don't use soap, detergent, bleach, or commercial washes.

Scrub firm produce—like melons or cucumbers—with a clean brush.

Dry with a paper towel or clean cloth towel... and you're done.

PREPARE FRUITS TO BE FROZEN

Fruits must be peeled, deseeded, cleaned and cut into chunks or small pieces at about 1 1/2 inch or 4 cm. Place them in a polybag or a container for easy storage, then place them in the freezer for a minimum of 8 hours before putting them through your STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

THAWING TIME

Allow frozen fruits to THAW BEFORE feeding them to the STARLYF® PERFECT ICE CREAM. Thawing time may vary depending on the type of fruit. Add a few more minutes of thawing time for hard frozen fruits. Depending on the Freezing temperature of your Refrigerator we suggest the following approximate thawing times. The colder it is, the longer the thawing time required.

When using a variety of colorful fruits, alternately add them into the chute for a properly mixed and nice consistency soft serve.

DO NOT place fruits with pits, honey or ICE IN the STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

You're ready to go.

Now it's time to make some soft serve.

- Place STARLYF® PERFECT ICE CREAM on a stable, waterproof surface near electrical outlet before starting.

- Always make sure that the cord is away from a water source.

- Plug in the unit.

- Place a small bowl/ serving dish/ ice cream cone directly below the Nozzle of the dispensing cap.

- Remove the plunger from the chute and turn the unit ON.

- Insert frozen fruit slowly into the top of the chute. DO NOT overfill the chute.

- DO NOT place fruit with pits, honey or ice into the STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

- Apply steady pressure on the plunger to slowly press the contents down through the chute. DO NOT apply too much force to the plunger. Slowly and gently push the ingredients through.

- The creamy frozen fruit mixture will disperse into your bowl. If using more than one type of fruit per serving, add the different fruits alternately to allow them to mix properly. You may also choose to stir the frozen fruit before serving to ensure it is

FOOD INGREDIENT

BANANAS over-ripe & peeled before freezing

BERRIES - blueberries, black berries, raspberries, cranberries

STRAWBERRIES

MELON - honeydew, cantaloupe, watermelon

PINEAPPLE peeled, cored & cut into chunks

PEACHES, PEARS & APPLES

MANGO

AVOCADO

COCONUT CREAM

GRAPES

KIWIS

LEMON & LIME

ORANGE

THAWING TIME

10 to 15 minutes

6 to 10 minutes

12 to 15 minutes

3 to 5 minutes

8 to 10 minutes

5 to 10 minutes

8 to 10 minutes

10 to 15 minutes

5 to 10 minutes

3 to 5 minutes

5 to 8 minutes

5 to 8 minutes

5 to 8 minutes

evenly mixed.

- Repeat the process until you have created the amount of frozen fruit desired.
- If using Cocoa Powder, Sugar, etc. you may sprinkle on top of the whole fruit.
- DO NOT operate the unit continuously for more than 15 minutes. Allow the motor to rest for 5 minutes before using again. After three cycles, allow the unit to cool completely before using again.
- If the soft-serve fruit mixture stops dispensing, the chute may be clogged. Turn off IMMEDIATELY and unplug from electrical outlet. Remove the Dispenser by turning counterclockwise and take out the auger. Wipe clean and unclog dispensing cap then reassemble the STARLYF® PERFECT ICE CREAM.
- Never try to force ingredients through the chute if ingredients are not dispensing.
- If variety of fruits are used in one batch, stir the mixture to combine thoroughly. You may also mix honey into the prepared frozen fruit after it has dispensed into the bowl.
- Unplug unit from outlet when finished. Follow the directions in the Cleaning and Maintenance section to clean the STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

Cleaning and Maintenance

1. Ensure the unit is unplugged before cleaning.
2. After use, remove the plunger and chute cover.
3. Turn the chute counterclockwise to remove from the Base.
4. Turn the dispenser counterclockwise to disassemble from the chute. Remove the auger.
5. Wash drip tray, chute, auger, chute cover, plunger and dispenser in warm soapy water with a non-abrasive moist sponge or cloth. Dry thoroughly with a non-abrasive towel.
6. Wipe the base with a damp, non-abrasive cloth and dry thoroughly. DO NOT immerse the Base or cord in water or any other liquid.
7. To prolong the life of your STARLYF® PERFECT ICE CREAM, hand washing parts is advised. Dishwasher use can be done, but is not recommended. NEVER place the Base in dishwasher.
8. Re-assemble the unit and insert the cord into the storage area in the Base.

Helpful Tips

NEVER leave your STARLYF® PERFECT ICE CREAM unattended while operating.

BURNING ODOR

During the first use you may notice a slight burning odor, this is normal with most new appliances. The odor is caused by the residues burning off the motor. If the smell persists or smoke appears turn off the unit immediately and discontinue use.

DISPENSER

Make sure the rubber gasket seal is properly affixed inside the Dispenser Cap. This will prevent fruits from leaking out of the Dispenser.

CLOGGING

Certain fibrous types of fruits such as pineapple, may clog the chute and dispensing cap and nozzles. If fruit stops flowing, turn the unit off IMMEDIATELY and unplug from electrical outlet. Remove the nozzle and push out the fruit that may be clogging it. If it fails, remove the dispensing cap by turning counterclockwise and take out the auger. Rinse under tap and reassemble your STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

Quality Warranty:

This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country.

This warranty does not cover damage resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.

Australia & New Zealand only

This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & the New Zealand Consumer Guarantees Act 1993 both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

DISPOSAL

To protect the environment, if you decide to dispose of this device and/or current adaptor, ensure you dispose of it in a special container for electrical and electronic equipment.



This appliance is double insulated; therefore, no earth wire is required. Always check that the mains voltage corresponds to the voltage on the product rating plate.



**WARNING
DISPOSAL OF MATERIALS**

A symbol of a crossed-out wheeled bin means you should find out about and follow local regulations about disposing of this kind of product.

Do not dispose of this product as you would other household waste. Dispose of this product in accordance with the corresponding local regulations.

Electrical and electronic devices contain hazardous substances that can have harmful effects on the environment and/or human health and should be recycled properly.

Made in China

RECIPES

STRAWBERRY

Ingredients:
2 frozen bananas
1 cup of frozen Strawberries

Directions:
1. Insert frozen bananas and strawberries alternately in the chute.
2. Turn the machine on and push everything through.
3. Fold soft serve together.

TROPICAL DELIGHT

Ingredients:
1/2 cup frozen and sliced pineapple
1 cup frozen and sliced mango
1 cup frozen and sliced cantaloupe

Directions:
1. Add in pineapple, mango and cantaloupe in the chute.
2. Turn on the machine and push everything through.

COOKIES AND CREAM

Ingredients:
2 frozen bananas
1/2 cup crushed Oreo or cream filled cookies

Directions:
1. Drop bananas and crushed Oreo cookies into the chute.
2. Turn the machine on and push everything through.
3. Serve and enjoy.

GREEN TEA

Ingredients:
1 frozen and sliced avocado
1 frozen kiwi
1/2 tsp green tea powder

Directions:
1. Sprinkle green tea powder on the avocado and kiwi.
2. Drop them all to the chute and switch on the machine.
3. Fold soft serve together.

ROCKY ROAD

Ingredients:
2 frozen bananas
1 crushed granola bar

Directions:
1. Place bananas and crushed granola to the chute.
2. Turn on the machine and push everything through.
3. Serve and enjoy the crunchy, creamy and healthy rocky road.

TUTTY FRUITY

Ingredients:
1/2 cup frozen peaches (pip removed)
8 raisins
3 frozen cherries (pitted)
1 frozen banana
1/2 cup frozen papaya
1/2 cup frozen pineapple

Directions:
1. Add all ingredients to the chute.
2. Turn on the machine and push everything through.

COFFEE

Ingredients:

- 2 frozen bananas
- ½ tsp instant coffee

Directions:

1. Sprinkle banana with instant coffee.
2. Insert banana in the chute.
3. Push everything through for rich coffee soft serve treat!



MELON MEDLEY

Ingredients:

- 1/2 cup frozen water melon
- 1/2 cup frozen honey dew
- 1/2 cup frozen cantaloupe

Directions:

1. Add all ingredients to the chute.
2. Turn on the machine and push everything through.
3. Fold soft serve together.



CHOCOLATE

Ingredients:

- 2 frozen banana
- 1 tsp cocoa/choco powder

Directions:

1. Sprinkle cocoa/choco powder to the banana.
2. Drop them to the chute.
3. Turn on the machine and push everything through.
4. Serve and enjoy!



PIÑA COLADA DESSERT

Ingredients:

- 1 cup frozen coconut milk in ice cube trays
- 1/2 cup frozen pineapples soaked in rum

Directions:

1. Add all ingredients to the chute.
2. Switch on the machine and push everything through.
3. Serve and enjoy!

BERRY-LICIOUS

Ingredients:

- 1 Frozen banana
- 2 Cups of assorted frozen berries: Blueberries / Raspberries / Blackberries / Strawberries

Directions:

1. Add the banana.
2. Drop in the medley of berries.
3. Turn on the machine and push everything through.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

NO introduzca frutas con hueso o semillas, miel o HIELO en la STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

1. NO sumerja NUNCA la base del motor de la STARLYF® PERFECT ICE CREAM en agua.
2. NO la utilice cerca del agua.
3. NO utilice esponjas o paños abrasivos para limpiar ninguna de las piezas de este aparato.
4. NO utilice estropajos para limpiar las piezas del aparato.
5. NO deje el aparato sin vigilancia mientras esté en marcha.
6. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y durante la limpieza.
7. NO ponga el aparato en marcha si el cable o el enchufe están dañados, o si no funciona correctamente.
8. NO apto para el lavavajillas.
9. Este electrodoméstico debe utilizarse solo con alimentos y líquidos.
10. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
12. Lo niños y personas con discapacidad cognitiva no deben utilizar nunca este aparato sin supervisión.
13. Este aparato no debe ser

utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos al respecto.

14. Vigile a los niños que se encuentren cerca del aparato, para evitar que jueguen con él.

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, debe seguir siempre precauciones básicas de seguridad como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. NO toque las piezas móviles.
3. Para prevenir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o ninguna parte de este aparato en agua ni ningún otro líquido.
4. Para evitar incendios, descargas eléctricas o daños en el aparato, debe enchufarse SOLO en una toma de CA polarizada de 220/240 V.
5. En el caso de que el aparato sea utilizado cerca de niños, es necesario que se haga bajo estricta supervisión.
6. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo esté usando, antes de poner o quitar alguna de sus piezas y antes de limpiarlo.
7. NO utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si 11

el electrodoméstico ha sufrido algún daño. Llévelo al servicio técnico más cercano para su examen y reparación.

8. NO use el aparato durante más de 15 minutos seguidos. Deje que se enfríe durante unos 5 minutos antes de usarlo de nuevo. Después de tres ciclos de uso, deje que el aparato se enfríe completamente antes de volver a ponerlo en marcha.

9. Aparte de los complementos de la boquilla, el fabricante no recomienda el uso de otros accesorios. El uso de accesorios puede causar lesiones.

10. NO use el aparato en exteriores. SOLO PARA USO DOMESTICO.

11. Asegúrese de que el tubo, el tornillo sin fin y el dispensador estén bien fijados antes de poner el aparato en marcha.

12. Utilice el empujador para introducir la fruta congelada en el tubo. NO lo haga NUNCA con las manos.

13. Coloque el aparato lo más cerca posible de la toma de corriente para evitar que alguien tropiece con el cable.

14. NO coloque el aparato sobre una cocina de gas o eléctrica caliente ni cerca de ella, ni dentro de un horno caliente.

15. Antes de usarlo, compruebe que no haya objetos extraños en el aparato.

16. NO utilice el aparato para un uso distinto al previsto.

17. Un aparato eléctrico enchufado no debe dejarse desatendido mientras esté en funcionamiento.

18. Se suministra un cable corto para reducir el riesgo que presentan los cables más largos, que pueden enredarse y causar tropiezos.

19. Se pueden conseguir cables extraíbles más largos o alargos, que deben utilizarse con el debido cuidado. Excepción: no se recomienda usar alargos o cables extraíbles más largos con este aparato.

20. Si se utiliza un alargo o un cable extraíble más largo:

1) Su valor eléctrico nominal debe ser, como mínimo, igual al del aparato.

2) Si el aparato dispone de conexión a tierra, el alargo debe ser un cable de 3 conductores con toma de tierra.

3) Coloque el alargo o el cable extraíble largo de modo que no cuelgue de la encimera o de una mesa, para que los niños no puedan tirar del cable, no cause tropiezos y no tropiecen con él.

21. Este aparato tiene una clavija polarizada (una varilla es más grande que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe debe encajar en la clavija polarizada solo en una posición. Si la clavija no encaja perfectamente en la toma de corriente, dele la vuelta. Si aun así no encaja, póngase en

contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe en modo alguno.

A. Especificaciones eléctricas

STARLYF® PERFECT ICE CREAM

Modelo núm.: AT-2 (diagrama eléctrico)

1. INTERRUPTOR
2. MOTOR

RECORDATORIO IMPORTANTE:

ANTES DE CONECTAR EL APARATO A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN/TOMA DE CORRIENTE. Compruebe la potencia de su electrodoméstico (se indica claramente en la base). Asegúrese de que coincide con la potencia de la fuente de alimentación/toma de corriente.



PRECAUCIÓN

Peligro de descarga eléctrica

ADVERTENCIA:

Para evitar una descarga eléctrica, NO SUMERJA la base, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Con STARLYF® PERFECT ICE CREAM puede crear en casa y en cualquier momento deliciosos y saludables postres helados. Solo tiene que congelar su fruta

favorita. Y, con tan solo introducirla en el tubo, podrá disfrutar de un sorbete que encantará a toda la familia. STARLYF® PERFECT ICE CREAM es apta para una gran variedad de frutas congeladas como:

- Fresas
- Plátanos
- Arándanos
- Frambuesas ¡y más!
- Kiwis
- Mangos
- Melones
- Melocotones

Transforme frutas congeladas ricas en nutrientes en tentempiés o postres de forma rápida, fácil y sin remordimientos. Mejore el sabor de la fruta congelada añadiendo especias, azúcar, edulcorante artificial o virutas de chocolate. También puede añadir miel al sorbete de frutas resultante. ¡Deje volar su imaginación y disfrute de su STARLYF® PERFECT ICE CREAM!

B. Componentes:

• Antes de usar la STARLYF® PERFECT ICE CREAM, lave todas las piezas que estén en contacto con los alimentos: el tubo, el empujador, la bandeja superior, el dispensador, el tornillo sin fin y las boquillas. Lávelas con agua caliente y jabón, con una esponja no abrasiva. Séquelas completamente con un paño no abrasivo.

- Limpie la base del motor con un paño húmedo no abrasivo, y séquela bien. NO sumerja la base o el cable en agua ni en ningún otro líquido.

1. Empujador
2. Bandeja
3. Tapa
4. Base del motor
5. Tubo
6. Tornillo sin fin
7. Dispensador
8. Boquilla incorporada «redonda»
9. Boquilla «estrella»
10. Boquilla «cinta»
11. Boquilla «espagueti»
12. Boquilla «triángulo»
13. Boquilla «clásica»

C. Instrucciones de montaje

1. Introduzca el tornillo sin fin dentro del tubo.
2. Después encaje el dispensador en el tubo colocándolo en la parte delantera y haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj.

3. Acople el tubo, ya montado, en la base del motor. Hágalo girar en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo. Asegúrese de que el tornillo sin fin, el tubo y el dispensador estén fijados correctamente a la base. Coloque la tapa sobre el tubo. Coloque la bandeja en el extremo superior del tubo. Introduzca el empujador por el orificio de la bandeja hasta el interior del tubo.

4. Instrucciones de montaje (continuación)

5. Para cambiar las boquillas modeladoras de la STARLYF® PERFECT ICE CREAM, simplemente gire la boquilla en sentido contrario al de las agujas del reloj para desbloquearla y extraerla. Elija la boquilla deseada y colóquela haciéndola girar en el sentido de las agujas del reloj.

1. Girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj para DESBLOQUEAR
2. Girar en el sentido de las agujas del reloj para BLOQUEAR
3. Boquilla redonda (acoplada al dispensador)
4. Estrella
5. Clásica
6. Cinta
7. Espagueti
8. Triángulo

Como los agujeros de la boquilla espagueti son bastante pequeños, suelen quedar obstruidos por la fruta más fibrosa como la piña. Por lo tanto, cuando utilice esta

boquilla elija frutas poco fibrosas, como plátano, aguacate, etc.

Cómo utilizar su STARLYF® PERFECT ICE CREAM

Preparación de los ingredientes
EN PRIMER LUGAR, LAVE TODA LA FRUTA

Lave la fruta a conciencia. Corte las partes dañadas o magulladas.

Lave la fruta con agua corriente. No utilice jabón, detergente, lejía ni otros productos comerciales.

Frote bien los alimentos de piel dura, como los melones o pepinos, con un cepillo limpio.

Séquelos con papel de cocina o un paño limpio... y listos.

PREPARACIÓN DE LA FRUTA PARA CONGELARLA

Lave la fruta, pélela, retire los huesos y semillas, y córtela en trozos o dados de unos 4 cm. Introdúzcalos en una bolsa o recipiente para congelar y guárdelos en el congelador durante unas 8 horas como mínimo antes de introducirlos en la STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN

Deje que los trozos de fruta congelada SE DESCONGELEN ANTES de introducirlos en la STARLYF® PERFECT ICE CREAM. El tiempo de descongelación puede variar según el tipo de fruta. Añada unos minutos de descongelación más para la fruta dura

INGREDIENTE

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN

PLÁTANOS muy maduros y pelados antes de congelar

10 to 15 minutos

FRUTAS DEL BOSQUE - arándanos azules, moras, frambuesas, arándanos rojos

6 to 10 minutos

FRESAS

12 to 15 minutos

MELÓN - melón verde, melón Cantaloup, sandía

3 to 5 minutos

PIÑA pelada, sin corazón y troceada

8 to 10 minutos

MELOCOTONES, PERAS Y MANZANAS

5 to 10 minutos

MANGO

8 to 10 minutos

AGUACATE

10 to 15 minutos

CREMA DE COCO

5 to 10 minutos

UVA

3 to 5 minutos

KIWIS

5 to 8 minutos

LIMÓN Y LIMA

5 to 8 minutos

NARANJA

5 to 8 minutos

muy congelada. Según la temperatura de congelación del congelador, sugerimos los siguientes tiempos aproximados de descongelación. Cuanto más baja sea la temperatura, más tiempo de descongelación será necesario.

Si utiliza varias frutas de diferentes colores, vaya alternándolas al introducir las en el tubo para obtener un sorbete con una mezcla homogénea y una buena consistencia.

NO introduzca frutas con hueso o semillas, miel o HIELO en la STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

Ya está todo listo.

Ahora ya puede preparar un sorbete con la STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

- Antes de empezar, coloque la STARLYF® PERFECT ICE CREAM sobre una superficie estable y resistente al agua, cerca de la toma de corriente.

- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con una fuente de agua.

- Enchufe el aparato.

- Coloque un bol/plato/cono de helado directamente debajo de la boquilla del dispensador.

- Saque el empujador del tubo y ponga el aparato en marcha.

- Despacio, vaya introduciendo la fruta lentamente por la parte superior del tubo. NO lo llene demasiado.

- NO introduzca frutas con hueso o semillas, miel o hielo en la STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

- Ejercer una presión constante con el empujador para que la fruta vaya bajando por el tubo. NO ejerza una presión excesiva con el empujador. Haga que los ingredientes vayan bajando lentamente.

- La mezcla cremosa de fruta congelada se depositará en el bol. Si utiliza varios tipos de fruta por ración, introdúzcalas de forma alterna en el tubo para que se mezclen bien. También puede remover el sorbete antes de servirlo para asegurarse de que la mezcla sea homogénea.

- Repita el proceso hasta que obtenido la cantidad de sorbete deseada.

- Si utiliza cacao en polvo, azúcar, etc. puede espolvorearlo por encima de la fruta.

- NO use el aparato durante más de 15 minutos seguidos. Deje que el motor se enfríe durante unos 5 minutos antes de usarlo de nuevo. Después de tres ciclos de uso, deje

que el aparato se enfríe completamente antes de volver a ponerlo en marcha.

- Si no sale la mezcla por el dispensador, es posible que el tubo esté obstruido. Apague INMEDIATAMENTE el aparato y desenchúfelo. Extraiga el dispensador haciéndolo girar en sentido contrario al de las agujas del reloj y saque el tornillo sin fin. Limpie y desatasque el dispensador y vuelva a montar la STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

- No intente forzar el paso de los ingredientes a través del tubo si no sale sorbete por el dispensador.

- Si utiliza varias frutas a la vez, remueva la mezcla para que quede todo bien combinado. También añadir miel al sorbete resultante.

- Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando haya terminado. Siga las instrucciones del apartado «Limpieza y mantenimiento» para limpiar la STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

Limpieza y mantenimiento

1. Asegúrese de que el aparato está desenchufado antes de iniciar la limpieza.

2. Después de su uso, saque el empujador y la tapa.

3. Haga girar el tubo en sentido contrario al de las agujas del reloj antes de sacarlo de la base.

4. Haga girar el dispensador en sentido contrario al de las agujas del reloj antes de desacoplarlo del tubo. Saque el tornillo sin fin.

5. Lave la bandeja, el tubo, el tornillo sin fin, la tapa, el empujador y el dispensador con agua y jabón y una esponja o un paño húmedo no abrasivos. Séquelos completamente con un paño no abrasivo.

6. Limpie la base del motor con un paño húmedo no abrasivo, y séquela bien. NO sumerja la base o el cable en agua ni en ningún otro líquido.

7. Para prolongar la vida de su STARLYF® PERFECT ICE CREAM, se aconseja lavar las piezas a mano. Puede usar el lavavajillas, pero no se recomienda. NO introduzca nunca la base en el lavavajillas.

8. Vuelva a montar la unidad e inserte el cable en la zona de la base preparada para este fin.

Consejos prácticos

NO deje NUNCA la STARLYF® PERFECT ICE CREAM sin supervisión mientras esté en uso.

OLOR A QUEMADO

Es posible que durante el primer uso huelga un poco a quemado. Esto suele suceder con casi todos los electrodomésticos nuevos. Se debe a los residuos que quema el motor. Si el olor persiste o sale humo, apague el aparato inmediatamente y deje de utilizarlo.

DISPENSADOR

Asegúrese de que la junta de goma encaja adecuadamente en el dispensador. Así evitará derrames.

OBSTRUCCIONES

Algunos tipos de fruta fibrosa, como la piña, pueden obstruir el tubo, el dispensador y las boquillas. En caso de obstrucción, apague el aparato INMEDIATAMENTE y desenchúfelo de la corriente. Saque la boquilla y retire la fruta que puede provocar la obstrucción. Si no lo consigue, extraiga el dispensador haciéndolo girar en sentido contrario al de las agujas del reloj y retire el tornillo sin fin. Lávelo con agua corriente y vuelva a montar la STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

Garantía de calidad

Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país. Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.

ELIMINACION

Con el objeto de preservar el medio ambiente, si decide deshacerse de este aparato y/o del adaptador de corriente, hágalo en contenedores especiales para aparatos eléctricos y/o electrónicos.



Los productos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos sobre el medioambiente o la salud humana y deben ser reciclados adecuadamente.

PRECAUCIÓN COMO DESHACERSE DEL PRODUCTO

El símbolo de un contenedor sobre ruedas tachado indica que Vd. debe informarse y seguir las normativas locales

de desecho de este tipo de productos.

No se deshaga de este producto de la misma forma que lo haría con los residuos generales de su hogar.

Elimine este producto de acuerdo con las normas locales correspondientes.

Los dispositivos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas que pueden tener efectos nocivos en el medio ambiente o la salud humana y deben reciclarse adecuadamente.

Fabricado en china

RECETAS



FRESA

Ingredientes:

- 2 plátanos congelados
- 1 taza de fresas congeladas

Preparación:

1. Introduzca los plátanos y las fresas congelados de forma alterna en el tubo.
2. Ponga el aparato en marcha y empuje los ingredientes por el tubo.
3. Sirva el sorbete.



DELICIA TROPICAL

Ingredientes:

- 1/2 taza de piña congelada troceada
- 1 taza de mango congelado troceado
- 1 taza de melón Cantaloup troceado

Preparación:

1. Introduzca la piña, el mango y el melón Cantaloup en el tubo.
2. Ponga el aparato en marcha y empuje los ingredientes por el tubo.



COOKIES AND CREAM

Ingredientes:

- 2 plátanos congelados
- 1/2 taza de galletas Oreo o rellenas trituradas

Preparación:

1. Introduzca los plátanos y las galletas Oreo trituradas en el tubo.
2. Ponga el aparato en marcha y empuje los ingredientes por el tubo.
3. Sirvalo y a disfrutar.

TÉ VERDE

Ingredientes:

- 1 aguacate congelado troceado
- 1 kiwi congelado
- 1/2 cucharadita de té verde en polvo

Preparación:

1. Espolvoree el polvo de té verde sobre al aguacate y el kiwi.
2. Introdúzcalo todo en el tubo y encienda el aparato.
3. Sirva el sorbete.



ROCKY ROAD

Ingredientes:

- 2 plátanos congelados
- 1 barrita de muesli

Preparación:

1. Introduzca los plátanos y la barrita de muesli triturada en el tubo.
2. Ponga el aparato en marcha y empuje los ingredientes por el tubo.
3. Sirvalo y disfrute de un postre saludable, cremoso y crujiente.



TUTTY FRUITY

Ingredientes:

- 1/2 taza de melocotones congelados (sin hueso)
- 8 pasas
- 3 cerezas congeladas (sin hueso)
- 1 plátano congelado
- 1/2 taza de papaya congelada
- 1/2 taza de piña congelada

Preparación:

1. Introduzca todos los ingredientes en el tubo.
2. Ponga el aparato en marcha y empuje los ingredientes por el tubo.



CAFÉ

Ingredientes:

- 2 plátanos congelados
- 1/2 cucharadita de café soluble

Preparación:

1. Espolvoree el café soluble sobre los plátanos.
2. Introduzca los plátanos en el tubo.
3. Empújelos por el tubo para obtener un rico postre helado de café.

MIX DE MELÓN

Ingredientes:

- 1/2 taza de sandía congelada
- 1/2 taza de melón verde congelado
- 1/2 taza de melón Cantaloup congelado

Preparación:

1. Introduzca todos los ingredientes en el tubo.
2. Ponga el aparato en marcha y empuje los ingredientes por el tubo.
3. Sirva el sorbete.



CHOCOLATE

Ingredientes:

- 2 plátanos congelados
- 1 cucharadita de cacao en polvo

Preparación:

1. Espolvoree el cacao en polvo sobre los plátanos.
2. Introdúzcalos en el tubo.
3. Ponga el aparato en marcha y empuje los ingredientes por el tubo.
4. Sirvalo y a disfrutar.



PIÑA COLADA

Ingredientes:

- 1 taza de cubitos de leche de coco
- 1/2 taza de trozos de piña congelada bañados en ron

Preparación:

1. Introduzca todos los ingredientes en el tubo.
2. Ponga el aparato en marcha y empújelo todo hacia abajo.
3. Sirvalo y a disfrutar.



FRUTAS DEL BOSQUE

Ingredientes:

- 1 plátano congelado
- 2 tazas de frutas del bosque congeladas variadas: arándanos, moras, frambuesas, fresas...

Preparación:

1. Introduzca el plátano.
2. Introduzca la mezcla de frutas del bosque.
3. Ponga el aparato en marcha y empuje los ingredientes por el tubo.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

NE PAS mettre de fruits avec des noyaux, de miel, ni de GLAÇONS dans la STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

1. Ne plongez JAMAIS le bloc moteur dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser à proximité d'eau.
3. N'utilisez JAMAIS d'éponge ou de chiffon abrasif sur l'appareil.
4. N'utilisez JAMAIS de chiffon à récurer sur l'appareil.
5. Ne laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
6. Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
7. N'utilisez PAS l'appareil en cas de dommage sur le câble ou la fiche ou de dysfonctionnement de l'appareil.
8. NE le mettez PAS au lave-vaisselle.
9. Cet appareil est destiné à être utilisé avec des aliments et des liquides uniquement.
10. Conservez le produit hors de la portée des enfants.
11. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
12. Les jeunes enfants non surveillés et les personnes souffrant de troubles cognitifs

ne doivent jamais utiliser cet appareil.

13. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances sur le fonctionnement de cet appareil.

14. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Des mesures de sécurité basiques doivent toujours être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques, dont :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. NE touchez PAS les parties en mouvement.
3. Ne plongez pas le câble, la fiche ni aucun composant de cet appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide : vous risqueriez de vous électrocuter.
4. Pour éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution, ou tout dommage à l'appareil, celui-ci doit être branché sur une prise de courant alternatif polarisée de 220/240 volts UNIQUEMENT.
5. L'appareil doit impérativement être surveillé en cas d'utilisation à proximité d'un enfant.
6. Débranchez l'appareil de la

prise secteur avant d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.

7. N'utilisez JAMAIS un appareil dont la fiche ou le câble est abîmé ou si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Confiez-le à l'atelier de réparation le plus proche pour examen ou réparation.

8. N'utilisez PAS l'appareil de manière continue pendant plus de 15 minutes. Laissez l'appareil au repos pendant 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Après trois cycles, laissez l'appareil refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau.

9. À l'exception des embouts, le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation d'accessoires peut provoquer des blessures.

10. N'utilisez PAS l'appareil à l'air libre. **PRODUIT RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.**

11. Avant utilisation, assurez-vous que la goulotte, la vrille et le capuchon distributeur sont correctement fixés.

12. Utilisez le piston pour pousser les fruits congelés dans la goulotte. Ne poussez JAMAIS les ingrédients avec la main pour les faire rentrer dans l'appareil.

13. Placez l'appareil le plus près possible de la prise secteur pour éviter toute blessure due à un trébuchement sur le câble.

14. Ne placez PAS l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur

électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.

15. Avant utilisation, vérifiez qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'appareil.

16. N'utilisez PAS l'appareil à des fins autres que celles prévues.

17. Un appareil branché sur une prise secteur ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

18. Un câble d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement pouvant surgir avec un câble long.

19. Des câbles d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution. Exception : Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge ni un câble amovible long avec cet appareil.

20. En cas d'utilisation d'un câble d'alimentation amovible long ou d'une rallonge :

1) La puissance nominale indiquée sur le câble ou la rallonge doit être supérieure ou égale à celle de l'appareil.

2) Si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit également être mise à la terre et comporter 3 broches.

3) Disposez la rallonge de façon à ce qu'elle ne pende pas du plan de travail ou de la table afin d'éviter que des enfants tirent dessus ou que des personnes trébuchent.

21. Cet appareil est doté d'une **19**

fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'emboîte pas bien dans la prise secteur, retournez-la. Si elle ne s'emboîte toujours pas dans la prise secteur, contactez un électricien qualifié. Ne tentez jamais de modifier la fiche de l'appareil de quelque manière que ce soit.

A. Caractéristiques électriques

STARLYF® PERFECT ICE CREAM

Modèle : AT-2 (schéma électrique)

1. INTERRUPTEUR
2. MOTEUR

RAPPEL IMPORTANT :
AVANT LA CONNEXION À LA SOURCE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE / PRISE SECTEUR. Vérifiez la tension nominale de votre appareil (qui est clairement indiquée sous son socle). Assurez-vous qu'elle correspond à votre source d'alimentation électrique/prise secteur.



ATTENTION
Risque d'électrocution

MISE EN GARDE :
NE PLONGEZ PAS le bloc moteur, le câble ni la fiche dans l'eau ou dans tout autre

liquide ; vous risqueriez de vous électrocuter.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

STARLYF® PERFECT ICE CREAM vous permet d'élaborer d'appétissants desserts glacés sains, chez vous, à tout moment. Il suffit de congeler vos fruits préférés. Placez-les dans la goulotte et savourez une délicieuse friandise onctueuse dont toute la famille raffolera. STARLYF® PERFECT ICE CREAM fonctionne avec une grande variété de fruits congelés tels que :

- Fraises
 - Bananes
 - Myrtilles
 - Framboises
 - Kiwis
 - Mangues
 - Melons
 - Pêches
- et bien plus encore !

Préparez rapidement et facilement des fruits surgelés riches en nutriments pour profiter d'un en-cas ou d'un dessert en toute bonne conscience. Rehaussez la saveur des fruits surgelés en ajoutant des épices, du sucre, un édulcorant artificiel ou du chocolat râpé. Vous pouvez également mélanger du miel avec la préparation de crème glacée aux fruits. Votre créativité ne connaît pas de limite : profitez de votre STARLYF® PERFECT ICE CREAM !

B. Composants

• Avant d'utiliser votre STARLYF® PERFECT ICE CREAM, veuillez laver toutes les pièces qui sont en contact avec les aliments : la goulotte, le piston, le plateau supérieur, le capuchon distributeur, la vrille et les embouts. Lavez-les à l'eau chaude et savonneuse avec une éponge non abrasive. Séchez-les soigneusement avec un chiffon non abrasif.

• Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide non abrasif et séchez-le soigneusement. NE plongez PAS le bloc ni le câble dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

1. Piston
2. Plateau
3. Couvercle
4. Bloc moteur
5. Goulotte
6. Vrille
7. Capuchon distributeur
8. Embout « circulaire » incorporé

- 9. Embout « étoile »
- 10. Embout « ruban »
- 11. Embout « spaghetti »
- 12. Embout « triangle »
- 13. Embout « classique »

C. Assemblage

1. Il suffit d'insérer la vrille dans la goulotte.
 2. Fixez ensuite le capuchon distributeur sur la goulotte en le plaçant à l'avant et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

3. Une fois assemblé, fixez la goulotte sur le bloc moteur. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller. Assurez-vous que la vrille, la goulotte et le capuchon distributeur sont correctement fixés et verrouillés sur le bloc. Placez le couvercle sur la goulotte. Placez le plateau sur la partie supérieure de la goulotte. Insérez le piston dans le trou du plateau jusqu'à l'intérieur de la goulotte.

4. Assemblage... suite

5. Pour utiliser d'autres formes d'embout, il suffit de tourner l'embout dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le retirer. Choisissez l'un des embouts pour obtenir la forme souhaitée et placez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

- 1. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour DÉVERROUILLER
- 2. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour VERROUILLER
- 3. Circulaire (intégré au capuchon distributeur)
- 4. Étoile
- 5. Classique
- 6. Ruban
- 7. Spaghetti
- 8. Triangle

En raison de leur petite taille, les orifices de l'embout « spaghetti » peuvent se boucher fréquemment si vous utilisez des fruits fi-

breux comme l'ananas. Nous vous recommandons par conséquent de n'utiliser que des fruits mous et non fibreux comme la banane, l'avocat, etc.

Comment utiliser votre STARLYF® PERFECT ICE CREAM

Préparation de vos ingrédients VEUILLEZ TOUJOURS COMMENCER PAR LAVÉ LES FRUITS

Lavez minutieusement vos fruits. Coupez les parties abîmées ou endommagées pour les retirer.

Lavez le produit sous l'eau courante. N'utilisez pas de savon, de détergent, d'eau de javel ou autres produits de lavage.

Frottez les produits fermes, comme les melons ou les concombres, avec une brosse propre.

Séchez-les avec une serviette en papier ou un chiffon propre... et le tour est joué.

PRÉPARER LA CONGÉLATION DES FRUITS

Les fruits doivent être épluchés, épépinés, nettoyés et coupés en morceaux ou en petits morceaux d'environ 4 cm. Placez-les dans un sachet en plastique ou un récipient pour faciliter le stockage, puis mettez-les au congélateur pendant au moins 8 heures avant de les passer dans votre STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

DURÉE DE DÉCONGÉLATION

Laissez DÉCONGELER les fruits AVANT de les mettre dans votre STARLYF® PERFECT ICE CREAM. La durée de décongélation dépend du type de fruit. Ajoutez quelques minutes supplémentaires de décongélation pour les fruits congelés durs. En fonction de la température de congélation de votre réfrigérateur, nous vous suggérons les temps de décongélation approximatifs suivants. Plus il est froid, plus le temps de décongélation requis est long.

ALIMENT

DURÉE DE DÉCONGÉLATION

BANANES très mûres et épluchées avant congélation	10 à 15 minutes
FRUITS ROUGES - myrtilles, mûres, framboises, canneberges	6 à 10 minutes
FRAISES	12 à 15 minutes
MELONS - melon vert, Cantaloup, pastèque	3 à 5 minutes
ANANAS épluché, évidé et coupé en morceaux	8 à 10 minutes
PÊCHES, POIRES ET POMMES	5 à 10 minutes
MANGUES	8 à 10 minutes
AVOCATS	10 à 15 minutes
CRÈME DE NOIX DE COCO	5 à 10 minutes
RAISIN	3 à 5 minutes
KIWIS	5 à 8 minutes
CITRONS ET CITRONS VERTS	5 à 8 minutes
ORANGES	5 à 8 minutes

Lorsque vous utilisez des fruits de couleurs différentes, incorporez-les dans la goulotte en les alternant pour obtenir un mélange homogène et une glace avec une belle consistance.

NE PAS mettre de fruits avec des noyaux, ni miel, ni GLAÇONS dans la STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

C'est parti !

Le moment est venu de préparer une glace STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

- Avant de commencer, placez votre STARLYF® PERFECT ICE CREAM sur une surface stable et imperméable à proximité d'une prise secteur.

- Veillez toujours à ce que le câble soit éloigné d'une source d'eau.

- Branchez l'appareil.

- Placez un petit bol/un plat /un cône de glace directement sous l'embout du capuchon distributeur.

- Retirez le piston de la goulotte et mettez l'appareil en marche.

- Introduisez lentement les fruits congelés dans le haut de la goulotte. NE PAS trop remplir la goulotte.

- NE PAS mettre de fruits avec des noyaux, ni miel, ni GLAÇONS dans votre STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

- Exercez une pression constante sur le piston pour faire descendre lentement le contenu dans la goulotte. NE PAS appuyer trop fort sur le piston. Faites passer les ingrédients lentement et doucement.

- Le mélange onctueux de fruits congelés sera servi dans votre bol. Si vous utilisez plus d'un type de fruit par portion, introduisez les différents fruits en les alternant pour obtenir un mélange adéquat. Vous pouvez également choisir de mélanger la glace fruitée avant de la servir pour vous garantir un mélange homogène.

- Répétez le processus jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de glace fruitée souhaitée.

- Si vous utilisez de la poudre de cacao, du sucre, etc. saupoudrez le fruit entier.

- N'utilisez PAS l'appareil de manière continue pendant plus de 15 minutes. Laissez le moteur au repos pendant 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Après trois cycles, laissez l'appareil refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau.

- Si le mélange de crème glacée aux fruits cesse de s'écouler, il est probable que la goulotte soit obstruée. Éteignez l'appareil IMMÉDIATEMENT et débranchez-le de la prise secteur. Retirez le capuchon distributeur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez la grille. Essayez et débouchez le capuchon distributeur puis remontez votre STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

- N'essayez jamais de forcer les ingrédients à passer par la goulotte si les ingrédients ne s'écoulent pas.

- Si plusieurs types de fruits sont utilisés dans une même portion, remuez le mélange pour qu'il soit bien homogène. Vous pouvez également mélanger du miel à la glace fruitée.

tée préparée, après écoulement dans le bol.

- Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Respectez les instructions de la section de nettoyage et entretien pour nettoyer votre STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

Nettoyage et entretien

1. Avant le nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché.
2. Après utilisation, retirez le piston et le couvercle.
3. Faites tourner la goulotte dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer du bloc.
4. Faites tourner le capuchon distributeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la goulotte. Retirez la vrille.
5. Lavez le plateau, la goulotte, la vrille, le couvercle, le piston et le capuchon distributeur dans de l'eau chaude savonneuse en vous aidant d'une éponge ou d'un chiffon humide non abrasif. Séchez-les soigneusement avec un chiffon non abrasif.
6. Essuyez le bloc avec un chiffon humide non abrasif et séchez-le soigneusement. NE plongez PAS le bloc ni le câble dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
7. Pour prolonger la vie de votre STARLYF® PERFECT ICE CREAM, nous vous recommandons de laver les pièces à la main. Elles peuvent passer au lave-vaisselle, mais nous vous déconseillons de le faire. NE JAMAIS mettre le bloc moteur au lave-vaisselle.
8. Procédez à nouveau à l'assemblage de l'appareil et insérez le câble dans l'espace de rangement du bloc moteur.

Conseils utiles

Ne laissez JAMAIS votre STARLYF® PERFECT ICE CREAM sans surveillance pendant le fonctionnement.

ODEUR DE BRÛLÉ

Lors de la première utilisation, vous pouvez remarquer une légère odeur de brûlé ; ceci est normal avec la plupart des appareils neufs. L'odeur est provoquée par les résidus qui brûlent dans le moteur. Si l'odeur persiste ou si de la fumée apparaît, éteignez immédiatement l'appareil et cessez de l'utiliser.

CAPUCHON DISTRIBUTEUR

Assurez-vous que le joint d'étanchéité en caoutchouc est correctement fixé à l'intérieur du capuchon distributeur. Cela permettra d'éviter les fuites de fruits par le capuchon

distributeur.

OBSTRUCTION

Certains fruits fibreux comme l'ananas peuvent obstruer la goulotte, le capuchon distributeur et les embouts. Si le fruit ne s'écoule plus, éteignez IMMÉDIATEMENT l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Retirez l'embout et faites sortir le fruit susceptible de provoquer l'obstruction en le poussant. Si le problème n'est pas résolu, retirez le capuchon distributeur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez la vrille. Rincez-les sous le robinet et assemblez à nouveau votre STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

Garantie

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

Si vous décidez de jeter cet appareil et/ou l'adaptateur secteur, déposez-le dans des conteneurs spéciaux réservés aux appareils électriques et/ou électroniques.



Cet appareil étant doté d'une double isolation, il n'a pas besoin de prise de terre. Vérifiez toujours que la tension du secteur correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.



ATTENTION ! MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

Le symbole de la poubelle à roues barrée d'une croix indique que vous devez respecter les réglementations locales concernant le recyclage de ce type de produit. Ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Il doit être recyclé séparément, conformément aux réglementations locales. Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances nocives pour l'environnement et la santé. Ils doivent être recyclés dans des conditions appropriées.

Fabriqué en Chine

RECETTES

.....

FRAISE

Ingrédients :

- 2 bananes congelées
- 1 tasse de fraises congelées

Instructions :

1. Introduisez les bananes congelées et les fraises en alternance dans la goulotte.
 2. Mettez la machine en marche et appuyez pour tout faire passer.
 3. Enroulez la glace sur elle-même.
-

DÉLICE TROPICAL

Ingrédients :

- 1/2 tasse d'ananas congelé et tranché
- 1 tasse de mangue congelée et tranchée
- 1 tasse de melon Cantaloup congelé et tranché

Instructions :

1. Introduisez l'ananas, la mangue et le melon dans la goulotte.
 2. Mettez la machine en marche et appuyez pour tout faire passer.
-

COOKIES ET CRÈME

Ingrédients :

- 2 bananes congelées
- 1/2 tasse de biscuits Oreo écrasés ou de cookies fourrés à la crème

Instructions :

1. Mettez la banane et les cookies Oreo écrasés dans la goulotte.
 2. Mettez la machine en marche et appuyez pour tout faire passer.
 3. Servez et régalez-vous.
-

THÉ VERT

Ingrédients :

- 1 avocat congelé et tranché
- 1 kiwi congelé
- 1/2 cuillère à café de poudre de thé vert

Instructions :

1. Saupoudrez la poudre de thé vert sur l'avocat et le kiwi.
2. Mettez-le tout dans la goulotte et allumez l'appareil.
3. Enroulez la glace sur elle-même.

ROCKY ROAD

Ingrédients :

- 2 bananes congelées
- 1 barre granola écrasée

Instructions :

1. Introduisez les bananes et la barre granola écrasée dans la goulotte.
 2. Mettez la machine en marche et appuyez pour tout faire passer.
 3. Servez et dégustez ce Rocky Road croustillant, onctueux et sain.
-

TUTTY FRUITY

Ingrédients :

- 1/2 tasse de pêche congelée (sans noyau)
- 8 raisins secs
- 3 cerises congelées (dénoyautées)
- 1 banane congelée
- 1/2 tasse de papaye congelée
- 1/2 tasse d'ananas congelé

Instructions :

1. Mettez tous les ingrédients dans la goulotte.
 2. Mettez la machine en marche et appuyez pour tout faire passer.
-

CAFÉ

Ingrédients :

- 2 bananes congelées
- 1/2 cuillère à café de café instantané

Instructions :

1. Saupoudrez la banane de café instantané
 2. Introduisez la banane dans la goulotte.
 3. Poussez le tout pour obtenir une délicieuse glace au café !
-

MÉLANGE MELON

Ingrédients :

- 1/2 tasse de pastèque congelée
- 1/2 tasse de melon vert congelé
- 1/2 tasse de melon Cantaloup congelé

Instructions :

1. Mettez tous les ingrédients dans la goulotte.
2. Mettez la machine en marche et appuyez pour tout faire passer.
3. Enroulez la glace sur elle-même.

CHOCOLAT

Ingrédients :

2 bananes congelées

1 cuillère à café de poudre de cacao

Instructions :

1. Saupoudrez les bananes de poudre de cacao.

2. Introduisez-les dans la goulotte.

3. Mettez la machine en marche et appuyez pour tout faire passer.

4. Servez et régalez-vous !

.....

DESSERT PIÑA COLADA

Ingrédients :

1 tasse de lait de noix de coco congelé dans un bac à glaçons

1/2 tasse d'ananas congelé imprégné de rhum

Instructions :

1. Mettez tous les ingrédients dans la goulotte.

2. Allumez l'appareil et appuyez pour tout faire passer.

3. Servez et régalez-vous !

.....

DÉLICE DE FRUITS ROUGES

Ingrédients :

1 banane congelée

2 tasses de différents fruits rouges congelés : myrtilles / framboises / mûres / fraises

Instructions :

1. Ajoutez la banane.

2. Incorporez le mélange de fruits rouges.

3. Mettez la machine en marche et appuyez pour tout faire passer.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

KEINESFALLS Obst mitsamt Kernen, Honig oder EISWURFEL in die STARLYF® PERFECT ICE CREAM geben.

1. Den Motorsockel der STARLYF® PERFECT ICE CREAM NIEMALS ins Wasser tauchen.

2. NIEMALS in Wassermähe nutzen.

3. Am gesamten Gerät NIEMALS einen Scheuerschwamm oder -lappen verwenden.

4. Am gesamten Gerät NIEMALS einen Metallschwamm oder Topfreiniger verwenden.

5. Das Gerät während der Verwendung NIEMALS unbeaufsichtigt lassen.

6. Nach der Benutzung und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

7. Das Gerät NICHT in Betrieb nehmen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät eine Funktionsstörung aufweist.

8. NICHT in die Spülmaschine stellen.

9. Dieses Gerät ist nur für feste und flüssige Nahrungsmittel vorgesehen.

10. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

11. Das Gerät ist KEIN SPIELZEUG.

12. Unbeaufsichtigte kleine Kinder und geistig behinderte Personen sollten dieses Gerät keinesfalls bedienen.

13. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die nicht über entsprechende Erfahrungen und Kenntnisse zur Bedienung des Gerätes verfügen, vorgesehen.

14. Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der Nähe des Gerätes aufhalten, um sicherzustellen, dass sie nicht damit spielen.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden. Beachten Sie daher Folgendes:

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch der Eismaschine die gesamte Anleitung durch.

2. Berühren Sie KEINESFALLS Teile, die sich bewegen.

3. Das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen, um Stromschläge zu vermeiden.

4. Um das Ausbrechen eines Feuers, einen elektrischen Schlag oder Schaden am Gerät

zu vermeiden, sollte dieses Gerät NUR in eine polarisierte 220/240 Volt-Wechselstrom-Steckdose gesteckt werden.

5. Sorgfältige Aufsicht ist notwendig, wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

6. Bei Nichtgebrauch, vor dem Ausbau von Teilen sowie vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen.

7. Das Gerät NICHT in Betrieb nehmen, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt worden sind. Bringen oder senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur in das nächstgelegene Servicezentrum.

8. Das Gerät KEINESFALLS länger als 15 Minuten ohne Unterbrechung laufen lassen. Das Gerät 5 Minuten lang ruhen lassen, bevor es wieder verwendet wird. Lassen Sie das Gerät nach 3 Durchgängen komplett abkühlen, ehe Sie es wieder verwenden.

9. Der Hersteller empfiehlt, abgesehen von den Tüllen keine anderen Zusatzaufsätze zu verwenden. Die Verwendung anderer Aufsätze könnte zu Verletzungen führen.

10. NICHT im Freien verwenden. NUR FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH.

11. Achten Sie darauf, dass der Einfüllschacht, die

Förderschnecke und die Austrittskappe fest eingerastet sind, ehe Sie das Gerät in Betrieb setzen.

12. Verwenden Sie den Stopfer, um die gefrorenen Früchte im Einfüllschacht herunter zu schieben. Verwenden Sie KEINESFALLS die Hände, um Zutaten weiter ins Gerät zu schieben.

13. Stellen Sie das Gerät so nah wie möglich bei der Steckdose auf, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird und es zu Verletzungen kommt.

14. Das Gerät NICHT auf oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektrokochplatte oder in einen aufgeheizten Ofen stellen.

15. Überprüfen Sie das Gerät vor der Verwendung auf Fremdkörper.

16. Das Gerät darf NUR für seine bestimmungsgemäße Verwendung benutzt werden, für keine andere.

17. Ein eingestecktes Gerät, sollte nie unbeaufsichtigt bleiben, während es in Betrieb ist.

18. Das Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel versehen, um das Risiko zu verringern, dass sich Dinge im Kabel verfangen oder es zur Stolperfalle wird.

19. Längere, abtrennbare Netzkabel oder Verlängerungskabel sind erhältlich. Sie dürfen benutzt werden, wenn man dabei Vorsicht walten lässt.

Ausnahme: Für die Nutzung dieses Gerätes ist ein längeres abtrennbares Netzkabel oder ein Verlängerungskabel jedoch nicht zu empfehlen.

20. Wenn ein langes abtrennbares Netzkabel oder ein Verlängerungskabel verwendet wird:

1) Muss die angegebene elektrische Spannung des abtrennbaren Netzkabels oder des Verlängerungskabels mindestens der Gerätespannung entsprechen.

2) Wenn das Gerät geerdet ist, muss als Verlängerungskabel ein geerdetes dreiadriges Kabel verwendet werden.

3) Das Verlängerungskabel muss so gelegt werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen können oder Stolpergefahr besteht.

21. Dieses Gerät hat einen polarisierten Stecker (ein Steckerkontakt ist breiter als der andere). Um das Stromschlagrisiko zu verringern, passt der Stecker nur in einer Richtung in eine polarisierte Steckdose. Passt der Stecker nicht ganz in die Steckdose, stecken Sie ihn umgekehrt hinein. Passt der Stecker immer noch nicht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie niemals Änderungen am Stecker vorzunehmen.

A. Elektrische Spezifikationen STARLYF® PERFECT ICE CREAM

Modellnr.: AT-2 (Elektrisches Diagramm)

1. SCHALTER
2. MOTOR

WICHTIGER HINWEIS:

VOR DEM ANSCHLIESSEN DES GERÄTS AN DAS STROMNETZ / EINSTECKEN IN DIE STECKDOSE. Sehen Sie nach, welche Stromspannung das Gerät hat (sie ist eindeutig auf der Unterseite des Motorsockels angegeben). Überprüfen Sie, ob sie mit Ihrer örtlichen Stromspannung übereinstimmt, ehe Sie den Stecker in die Steckdose stecken.



ACHTUNG

STROMSCHLAGEGFAHR

WARNUNG:

Den Motorsockel; das Kabel bzw. den Stecker **NICHT IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN**, um Stromschläge zu vermeiden.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!

Mit der STARLYF® PERFECT ICE CREAM können Sie zuhause jederzeit köstliche und gesunde gefrorene Desserts zubereiten. Frieren Sie einfach Ihre Lieblingsfrüchte ein. Geben Sie sie dann in den Einfüllsicht und stellen Sie leckere Softeisköstlichkeiten her, die die ganze Familie begeistert.

tern werden. STARLYF® PERFECT ICE CREAM ist für viele verschiedene gefrorene Früchte geeignet, wie zum Beispiel:

- Erdbeeren
- Bananen
- Heidelbeeren
- Himbeeren und mehr!
- Kiwis
- Mangos
- Melonen
- Pfirsiche

Schnelle und einfache Herstellung von nährstoffreichen Snacks und Desserts aus gefrorenen Früchten, die ohne schlechtes Gewissen verzehrt werden können. Zur Unterstützung des Geschmacks der gefrorenen Früchte können Gewürze, Zucker, Süßstoffe oder geraspelte Schokolade hinzugefügt werden. Sie können auch in das bereits zubereitete Softes Honig mischen. Mit der STARLYF® PERFECT ICE CREAM können Sie Ihre Kreativität ausleben. Viel Spaß dabei!

B. Zubehör-/Geräteteile

• Waschen Sie vor der ersten Anwendung Ihrer STARLYF® PERFECT ICE CREAM alle Teile, die mit den Nahrungsmitteln in Kontakt kommen: den Einfüllschacht, den Stopfer, die Schale, die Austrittskappe, die Förderschnecke und die Tüllen. Verwenden Sie dafür warmes Spülwasser und einen weichen Schwamm, der nicht scheuert. Mit einem weichem Geschirrtuch abtrocknen.

• Den Motorsockel mit einem feuchten, nicht scheuernden Putzlappen abwischen und gründlich abtrocknen. Den Motorsockel und das Kabel NIEMALS in Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten tauchen.

1. Stopfer
2. Schale
3. Abdeckung
4. Motorsockel
5. Einfüllschacht
6. Förderschnecke
7. Austrittskappe
8. Eingebaute Formtülle „Rund“
9. Formtülle „Stern“
10. Formtülle „Band“
11. Formtülle „Spaghetti“
12. Formtülle „Dreieck“
13. Formtülle „Klassisch“

C. Zusammensetzen der Geräteteile

1. Die Förderschnecke in die Austrittsöffnung des Einfüllschachts (unterhalb des

Knicks) schieben.

2. Dann die Austrittskappe nach Aufsetzen der gewünschten Tülle im Uhrzeigersinn auf die Vorderseiten der Austrittsöffnung des Einfüllschachts aufschrauben, damit sie fest einrastet.

3. Den Zapfen an der Rückseite des Einfüllschachts in den Motorsockel einführen. Den Einfüllschacht im Uhrzeigersinn aufschrauben, bis er fest sitzt. Achten Sie darauf, dass Förderschnecke, Einfüllschacht und Austrittskappe richtig am Motorsockel angebracht sind und fest sitzen. Die Abdeckung auf den Einfüllschacht setzen. Die Schale ganz oben auf den Einfüllschacht setzen. Den Stopfer ganz durch die Öffnung in der Schale schieben, bis ins Innere des Einfüllschachts.

4. Zusammensetzen der Geräteteile ... Fortsetzung

5. Zur Nutzung anderer Tüllen, schrauben Sie die befestigte Tülle einfach entgegen dem Uhrzeigersinn ab. Wählen Sie die gewünschte Tülle aus und schrauben diese im Uhrzeigersinn auf, bis sie fest sitzt.

1. Entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um sie zu ENTRIEGELN
2. Im Uhrzeigersinn drehen, um zu ARRETIEREN
3. Rund (in die Austrittskappe eingebaut)
4. Stern
5. Klassisch
6. Band
7. Spaghetti
8. Dreieck

Da die Öffnungen in der Spaghetti-Tülle recht klein sind, verstopfen sie leicht, wenn faserige Früchte wie Ananas verwendet werden. Deshalb sollten Sie die Spaghetti-Tülle nur für weiche Früchte, die nicht faserig sind, wie Bananen, Avocados, etc. verwenden.

So nutzen Sie Ihre STARLYF® PERFECT ICE CREAM

Vorbereitung der Zutaten

ZUNÄCHST ALLE FRÜCHTE WASCHEN
Die Früchte gründlich waschen. Braune Stellen herausschneiden.
Unter laufendem Wasser abspülen.

Keine Seife, kein Spülmittel, Waschmittel, Bleiche oder Ähnliches verwenden. Festes Obst oder Gemüse, wie Melonen oder Gurken, mit einer sauberen Bürste reinigen.

Mit Küchentrepp oder einem sauberen Geschirrtuch abtrocknen ... fertig.

FRÜCHTE FÜRS EINFRIEREN VORBEREITEN

Früchte schälen, Kerne entfernen, säubern und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. In einen Gefrierbeutel oder Gefrierbehälter füllen und für mindestens 8 Stunden ins Gefrierfach oder die Gefriertruhe stellen, ehe sie für die STARLYF® PERFECT ICE CREAM genutzt werden.

AUFTAUZEIT

Die gefrorenen Früchte **AUFTAUEN LASSEN**, **BEVOR** sie in den Einfüllschacht der STARLYF® PERFECT ICE CREAM gegeben werden. Die Auftauzeit hängt von der Fruchtart ab. Bei hartgefrorenen Früchten einige Minuten hinzufügen. Die Auftauzeit hängt natürlich von der Temperatur des Gefrierfachs oder der Gefriertruhe ab, daher empfehlen wir die folgenden Zeitspannen. Je kälter die Temperatur, desto länger dauert das Auftauen.

Bei Verwendung von Früchten in verschiedenen Farben, werden die verschiedenen Früchte abwechselnd in den Einfüllschacht gefüllt, damit sich ein gute gemischtes Sof-

teis mit schöner Konsistenz ergibt.

KEINESFALLS Obst mitsamt Kernen, Honig oder **EISWURFEL** in die STARLYF® PERFECT ICE CREAM geben.

Und schon kann's losgehen.

Jetzt können Sie Ihr eigenes Softeis herstellen.

- Stellen Sie die STARLYF® PERFECT ICE CREAM Eismaschine auf eine stabile, wasserfeste Oberfläche in die Nähe einer Steckdose, ehe Sie beginnen.

- Achten Sie stets darauf, dass sich das Kabel nicht in der Nähe einer Wasserquelle befindet.

- Das Gerät an das Stromnetz anschließen.

- Eine Dessertschale, einen Eiscremebecher oder eine Eiswaffel direkt unter der Tülle der Austrittskappe positionieren.

- Den Stopfer aus der Einfüllöffnung nehmen und das Gerät **ANSCHALTEN**.

- Die gefrorenen Früchte langsam in die Einfüllöffnung füllen. Achten Sie darauf, den Einfüllschacht **NICHT** zu **ÜBERFÜLLEN**.

- **KEINESFALLS** Obst mitsamt Kernen, Honig oder Eiswürfel in die STARLYF® PERFECT ICE CREAM geben.

- Üben Sie gleichmäßigen Druck auf den Stopfer aus, um den Inhalt langsam durch den Einfüllschacht zu drücken. **NICHT ZUVIEL DRUCK** auf den Stopfer ausüben. Die Zutaten langsam und vorsichtig durchdrücken.

ZUTAT

BANANEN, sehr reif und vor dem Einfrieren geschält

BEEREN - Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Cranberrys

ERDBEEREN

MELONEN - Honigmelone, Zuckermelone, Wassermelone

ANANAS, geschält, Strunk entfernt und in kleine Stücke geschnitten

PFIRSICHE, BIRNEN UND ÄPFEL

MANGO

AVOCADO

KOKOSNUSSCREME

TRAUBEN

KIWIS

ZITRONEN UND LIMETTEN

ORANGEN

AUFTAUZEIT

10 bis 15 Minuten

6 bis 10 Minuten

12 bis 15 Minuten

3 bis 5 Minuten

8 bis 10 Minuten

5 bis 10 Minuten

8 bis 10 Minuten

10 bis 15 Minuten

5 bis 10 Minuten

3 bis 5 Minuten

5 bis 8 Minuten

5 bis 8 Minuten

5 bis 8 Minuten

- Die cremige, gefrorene Fruchtmischung kommt nun aus der Austrittsöffnung und füllt die Dessertschale. Wenn Sie mehr als eine Fruchtart pro Portion verwenden, dann füllen Sie die verschiedenen Früchte abwechselnd ein, damit sie sich gut miteinander vermischen. Sie können das Softis verrühren, um sicherzustellen, dass die gefrorenen Früchte sich gleichmäßig vermischen.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis sie die gewünschte Menge an Softis hergestellt haben.
- Wenn Sie Kakaopulver, Zucker, etc. verwenden, kann diese Zutat direkt auf die ganze Frucht gestreut werden.
- Das Gerät KEINESFALLS länger als 15 Minuten ohne Unterbrechung laufen lassen. Den Motor 5 Minuten lang ruhen lassen, bevor das Gerät wieder verwendet wird. Lassen Sie das Gerät nach 3 Durchgängen komplett abkühlen, ehe Sie es wieder verwenden.
- Falls kein Fruchtsoftis mehr austritt, ist der Einfüllschacht möglicherweise im Inneren oder an der Ausgangsöffnung verstopft. Stellen Sie das Gerät SOFORT aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Die Austrittskappe durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn entfernen und die Förderschnecke herausnehmen. Die Austrittskappe säubern und entstopfen und die STARLYF® PERFECT ICE CREAM danach wieder zusammensetzen.
- Versuchen Sie keinesfalls, die Zutaten mit viel Kraft durch den Einfüllschacht zu drücken, wenn nichts aus der Austrittskappe kommt.
- Wenn verschiedene Früchte in einer Ladung verwendet werden, rühren Sie die Mischung zuvor durch, damit eine gleichmäßige Eismasse entsteht. Sie können auch Honig unter die bereits ausgetretene Eismasse rühren.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Dose, wenn Sie mit der Softisherstellung fertig sind. Befolgen Sie bei der Reinigung Ihres STARLYF® PERFECT ICE CREAM Geräts die Anweisungen aus dem Kapitel Reinigung und Wartung.

Reinigung und Wartung

1. Ziehen Sie darauf, dass der Stecker gezogen ist, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Entfernen Sie nach der Verwendung den Stopfer und die Abdeckung des Einfüll-

schachts.

3. Den Einfüllschacht zum Entfernen vom Motorsockel entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben.
4. Die Austrittskappe zum Entfernen vom Schacht entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben. Förderschnecke entfernen.
5. Abtropfschale, Einfüllschacht, Förderschnecke, Abdeckung des Einfüllschachts, Stopfer und Austrittskappe in warmem Spülwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm oder Spültuch abwaschen. Mit einem weichem Geschirrtuch abtrocknen.
6. Den Motorsockel mit einem feuchten, nicht scheuernden Putzlappen abwischen und gründlich abtrocknen. Den Motorsockel oder das Kabel NIEMALS in Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten tauchen.
7. Für eine möglichst lange Produktlebensdauer empfiehlt es sich, die Teile der STARLYF® PERFECT ICE CREAM von Hand zu spülen. Eine Reinigung in der Spülmaschine ist zwar möglich, aber nicht zu empfehlen. Den Motorsockel NIEMALS in die Spülmaschine stellen.
8. Das Gerät wieder zusammenbauen und das Kabel in die Kabelaufbewahrung am Motorsockel stecken.

Hilfreiche Tipps

Lassen Sie Ihre STARLYF® PERFECT ICE CREAM NIEMALS unbewacht, wenn das Gerät in Betrieb ist.

SCHMORGERUCH

Bei der ersten Nutzung des Gerätes kann ein leichter Schmorgeruch zu vernehmen sein. Das ist normal und kommt bei den meisten neuen Elektrogeräten vor. Der Geruch entsteht durch Herstellungsrückstände, die am Motor verbrennen. Sollte der Geruch anhalten und Rauch auftauchen, das Gerät sofort ausschalten und nicht wieder benutzen.

AUSTRITTSKAPPE

Achten Sie darauf, dass die Gummidichtung richtig in der Austrittskappe sitzt. Es verhindert, dass Früchte (seitlich) aus der Austrittskappe treten.

VERSTOPFUNG

Bestimmte faserige Fruchtarten, wie z. B. die Ananas, können den Einfüllschacht, die Austrittskappe und die Tülle verstopfen. Wenn die Fruchtteile sich nicht weiterbewe-

gen lassen, das Gerät SOFORT ausschalten und den Stecker ziehen. Die Tülle entfernen und die Fruchtstücke, die zur Verstopfung geführt haben, herausdrücken. Falls dies nicht ausreicht, die Austrittskappe entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben und die Förderschnecke herausnehmen. Unter dem Wasserhahn abspülen und die STARLYF® PERFECT ICE CREAM wieder zusammensetzen.

ENTSORGUNG

Bitte denken Sie an den Umweltschutz und entsorgen Sie dieses Gerät und/oder den Netzadapter in spezifell für elektrische und/oder elektronische Geräte vorgesehenen Containern.



Dieses Gerät ist mit einer doppelten Isolierung versehen; eine Erdung ist deshalb nicht notwendig. Überprüfen Sie stets, ob die Netzspannung dem Wert entspricht, der auf dem Typenschild des Gerätes angegeben ist.



ACHTUNG! HINWEIS ZUR KORREKTEN MATERIAL- ENTSORGUNG

Das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern weist darauf hin, dass sich über die vor Ort geltenden Bestimmungen zur Entsorgung von Elektrogeräten informiert werden muss und diese bei der Entsorgung befolgt werden müssen.

Dieses Produkt nicht wie normalen Hausmüll entsorgen. Bei der Entsorgung müssen die vor Ort geltenden Bestimmungen beachtet werden.

Elektrische und elektronische Produkte enthalten gefährliche Substanzen, die äußerst schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben. Sie müssen daher entsprechend aufbereitet werden.

Hergestellt in China

REZEPTE

ERDBEERSORBET

Zutaten:

- 2 gefrorene Bananen
- 1 Tasse gefroren Erdbeeren

Vorgehensweise:

1. Die gefrorenen Bananen und Erdbeeren abwechselnd in den Einfüllschacht geben.
2. Das Gerät anstellen und alles durchdrücken.
3. Das austretende Softeis spiralförmig in Eisbecher portionieren.

TROPICAL DELIGHT

Zutaten:

- 1/2 Tasse gefrorene Ananasstücke
- 1 Tasse gefrorene Mangostücke
- 1 Tasse gefrorene Zuckermelonenstücke

Vorgehensweise:

1. Ananas-, Mango- und Zuckermelonens-tücke in den Einfüllschacht geben.
2. Das Gerät anstellen und alles durchdrücken.

COOKIES AND CREAM

Zutaten:

- 2 gefrorene Bananen
- 1/2 Tasse zerbröselte Oreos oder andere mit Creme gefüllte Kekse

Vorgehensweise:

1. Die Bananen und die zerbröselte Oreos in den Einfüllschacht geben.
2. Das Gerät anstellen und alles durchdrücken.
3. Servieren und genießen.

GREEN TEA

Zutaten:

- 1 gefrorene und kleingeschnittene Avocado
- 1 gefrorene Kiwi
- 1/2 TL Grünteepulver

Vorgehensweise:

1. Das Grünteepulver auf die Avocado und die Kiwi streuen.
2. Alles in den Einfüllschacht geben und das Gerät anstellen.
3. Das austretende Softeis spiralförmig in Eisbecher portionieren.

ROCKY ROAD

Zutaten:

- 2 gefrorene Bananen
- 1 zerbröselten Granolariegel

Vorgehensweise:

1. Die Bananen und den zerbröselten Granolariegel in den Einfüllschacht geben.
2. Das Gerät anstellen und alles durchdrücken.
3. Servieren und das knusprige, cremige und gesunde Rocky-Road-Eis genießen.

TUTTY FRUITY

Zutaten:

- 1/2 Tasse gefrorene Pfirsichstücke (ohne Kern)
- 8 Rosinen
- 3 gefrorene Kirschen (ohne Kern)
- 1 gefrorene Banane
- 1/2 Tasse gefrorene, in Würfel geschnittene Papaya
- 1/2 Tasse gefrorene, in Würfel geschnittene Ananas

Vorgehensweise:

1. Alle Zutaten in den Einfüllschacht geben.
2. Das Gerät anstellen und alles durchdrücken.

COFFEE

Zutaten:

- 2 gefrorene Bananen
- 1/2 TL löslichen Kaffee

Vorgehensweise:

1. Den löslichen Kaffee auf die Bananen streuen.
2. Bananen in den Einfüllschacht geben.
3. Alles durchdrücken, um ein leckereres Kaffee-Softeis für Genießer zu erhalten.

MELON MEDLEY

Zutaten:

- 1/2 Tasse gefrorene, in Würfel geschnittene Wassermelone
- 1/2 Tasse gefrorene, in Würfel geschnittene Honigmelone
- 1/2 Tasse gefrorene, in Würfel geschnittene Zuckermelone

Vorgehensweise:

1. Alle Zutaten in den Einfüllschacht geben.

2. Das Gerät anstellen und alles durchdrücken.
3. Das austretende Softeis spiralförmig in Eisbecher portionieren.

SCHOKOLADEN-BANANEN-SORBET

Zutaten:

- 2 gefrorene Bananen
- 1 TL Kakaopulver

Vorgehensweise:

1. Das Kakaopulver auf die Bananen streuen.
2. In den Einfüllschacht geben.
3. Das Gerät anstellen und alles durchdrücken.
4. Servieren und genießen!

PIÑA COLADA DESSERT

Zutaten:

- 1 Tasse in der Eiswürfelform gefrorene Kokosmilch
- 1/2 Tasse gefrorene, in Würfel geschnittene und mit Rum getränkte Ananas

Vorgehensweise:

1. Alle Zutaten in den Einfüllschacht geben.
2. Das Gerät anstellen und alles durchdrücken.
3. Servieren und genießen!

BERRY-LICIOUS

Zutaten:

- 1 gefrorene Banane
- 2 Tassen sortierte, gefrorene Beeren: Heidelbeeren / Himbeeren / Brombeeren / Erdbeeren

Vorgehensweise:

1. Die Banane in den Einfüllschacht stecken.
2. Beerenmischung in den Einfüllschacht geben.
3. Das Gerät anstellen und alles durchdrücken.

IMPORTANTI PRECAUZIONI

NON inserire frutta con noccioli, miele o **GHIACCIO** nella **STARLYF® PERFECT ICE CREAM**

1. NON immergere in acqua la base del motore.
2. NON usare in prossimità dell'acqua.
3. NON usare spugne o panni abrasivi in nessun punto dell'apparecchio.
4. NON usare pagliette in nessun punto dell'apparecchio.
5. NON lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
6. Scollegare l'unità dalla rete elettrica quando non è in uso e durante le operazioni di pulizia.
7. NON azionare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, o in caso di malfunzionamenti.
8. NON lavare in lavastoviglie.
9. Questo apparecchio è adatto all'uso solo con alimenti e liquidi.
10. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
11. Questo apparecchio **NON È UN GIOCATTOLO**.
12. Questo apparecchio non deve essere usato da bambini piccoli senza la supervisione di un adulto né da persone affette da problemi cognitivi.
13. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità

fisiche, sensoriali o mentali, o con esperienza e conoscenze insufficienti su come usarlo.

14. È necessario sorvegliare i bambini quando si trovano in prossimità dell'apparecchio per evitare che ci giochino.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base che si adottano con gli apparecchi elettrici, tra cui:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di usare questa macchina.
2. NON toccare le parti in movimento.
3. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. Per evitare il rischio di incendi, scosse elettriche o danni, questa unità deve essere collegata **SOLO** a una presa CA polarizzata da 220/240 V.
5. Se l'apparecchio viene utilizzato in prossimità di bambini, ciò deve avvenire sotto la stretta sorveglianza di un adulto.
6. Scollegarlo dalla rete elettrica quando non è in uso, prima di smontare i suoi componenti e prima di effettuarne la pulizia.
7. NON mettere in funzione nessun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati, o dopo eventuali danni di qualunque tipo. Portare

l'apparecchio al centro specializzato più vicino per il controllo e la riparazione.

8. NON usare l'unità ininterrottamente per più di 15 minuti. Lasciare a riposo per 5 minuti prima di usarla di nuovo. Dopo tre cicli, lasciare raffreddare completamente l'unità prima di usarla di nuovo.

9. A parte gli attacchi per il beccuccio, il produttore sconsiglia l'uso di altri accessori. L'uso di altri attacchi potrebbe causare lesioni.

10. NON usare all'aperto. SOLO PER USO DOMESTICO.

11. Assicurarsi che il tubo di riempimento, la coclea e il tappo di erogazione siano saldamente bloccati in posizione prima di azionarli.

12. Usare il pestello per spingere la frutta congelata nel tubo di riempimento. NON usare le mani per spingere gli ingredienti nell'unità.

13. Posizionare l'apparecchio il più vicino possibile alla presa elettrica per evitare di inciampare sul cavo e provocarsi delle lesioni.

14. NON collocare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, né in un forno riscaldato.

15. Prima dell'uso, verificare se nell'unità sono presenti oggetti estranei.

16. NON usare l'apparecchio per uno scopo diverso da quello previsto.

17. Non lasciare incustodito un apparecchio collegato alla presa

elettrica quando è in funzione.

18. Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di rimanere impigliati o inciampare.

19. Sono disponibili prolunghe o cavi di alimentazione rimovibili più lunghi che possono essere utilizzati se si fa attenzione durante l'uso. Eccezione: Con questo apparecchio non si consiglia l'uso di una prolunga o un cavo rimovibile più lungo.

20. Se si usa una prolunga o un cavo di alimentazione rimovibile lungo:

1) La potenza elettrica indicata del cavo o della prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio.

2) Se l'apparecchio è del tipo con messa a terra, la prolunga deve essere un cavo a 3 fili con messa a terra.

3) Disporre il cavo più lungo in modo che non penzoli dal piano di lavoro o tavolo evitando che i bambini possano tirarlo o inciamparvi sopra involontariamente.

21. Questo apparecchio è dotato di spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina può essere inserita in una presa polarizzata solamente nel verso consentito. Quindi se la spina non si adatta alla presa, inserirla dall'altro verso. Se ancora non entra, contattare un elettricista qualificato. Non tentare di modificare la spina per nessun motivo.

A. Specifiche elettriche

STARLYF® PERFECT ICE CREAM

Modello n.: AT-2 (schema elettrico)

1. INTERRUTTORE
2. MOTORE

NOTA IMPORTANTE:
PRIMA DI COLLEGARE ALLA FONTE / PRESA ELETTRICA. Controllare il voltaggio dell'apparecchio (indicato sotto la base). Assicurarsi che corrisponda alla fonte / presa elettrica.

ATTENZIONE
Rischio di scosse elettriche



ATTENZIONE:
Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, **NON IMMERGERE** la base del motore, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI!

Con STARLYF® PERFECT ICE CREAM, puoi preparare deliziosi e sani dessert a casa in qualsiasi momento. Basta solo congelare la frutta che si desidera. Inserirla nel tubo di riempimento e godersi un gustoso gelato per la gioia di tutta la famiglia. La macchina funziona con un'ampia varietà di frutta congelata, tra cui:

- Fragole
- Kiwi
- Banane
- Mango
- Mirtilli
- Meloni
- Lamponi
- Pesche e tanti altri!

Prepara in modo rapido e semplice frutta congelata ricca di sostanze nutritive come spuntino o dessert senza avere sensi di colpa. Migliora il sapore della frutta congelata

aggiungendo spezie, zucchero, dolcificante artificiale o cioccolato a scaglie. Puoi aggiungere anche del miele al gelato alla frutta. Sii creativo e goditi la tua STARLYF® PERFECT ICE CREAM!

B. Componenti

- Prima di usare la macchina, lavare tutte le parti a contatto con gli alimenti: il tubo di riempimento, il pestello, il vassoio superiore, il tappo di erogazione, la coclea e i beccucci. Lavare in acqua calda e sapone con una spugna non abrasiva. Asciugare accuratamente con un panno non abrasivo.
- Pulire la base del motore con un panno umido non abrasivo e asciugare accuratamente. **NON** immergere la base e il cavo in acqua o qualsiasi altro liquido.

1. Pestello
2. Vassoio
3. Coperchio
4. Base motore
5. Tubo di riempimento
6. Coclea
7. Tappo di erogazione
8. Beccuccio integrato "Cerchio"
9. Beccuccio "Stella"
10. Beccuccio "Nastro"
11. Beccuccio "Spaghetti"
12. Beccuccio "Triangolo"
13. Beccuccio "Classico"

C. Procedura di montaggio

1. Far scorrere la coclea attraverso il tubo di riempimento.
2. Collegare il tappo di erogazione al tubo di riempimento posizionandolo sulla parte anteriore e ruotandolo in senso orario per bloccarlo.
3. Fissare sulla base del motore il tubo di riempimento già montato. Ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione. Assicurarsi che la coclea, il tubo di riempimento e il tappo di erogazione siano correttamente fissati e bloccati alla base. Posizionare il coperchio sul tubo di riempimento. Posizionare il vassoio sulla parte più alta del tubo di riempimento. Inserire il pestello attraverso il foro del vassoio fino in fondo al tubo di riempimento.
4. Procedura di montaggio... continua
5. Per usare gli altri beccucci della STARLYF® PERFECT ICE CREAM, basta

ruotare il beccuccio in senso antiorario per sbloccarlo ed estrarlo. Scegliere il beccuccio che si desidera e sostituirlo ruotando in senso orario per bloccarlo.

1. Ruotare in senso antiorario per SBLOCCARE
2. Ruotare in senso orario per BLOCCARE
3. Cerchio (tappo di erogazione integrato)
4. Stella
5. Classico
6. Nastro
7. Spaghetti
8. Triangolo

Dato che i fori sul beccuccio "Spaghetti" sono piuttosto piccoli, spesso si possono ostruire in caso di frutta fibrosa come l'ananas. Quindi se si usa questo beccuccio, usare solo frutta morbida e non fibrosa come banana, avocado, ecc.

Modalità d'uso di STARLYF® PERFECT ICE CREAM

Preparazione degli ingredienti
LAVARE PRIMA TUTTA LA FRUTTA
Lavare accuratamente la frutta. Eliminare eventuali aree danneggiate o ammaccate.

Sciacquare sotto l'acqua corrente.
Non usare sapone, detersivo, candeggina o prodotti commerciali.

Strofinare la frutta dura, come meloni e cetrioli, con una spazzola pulita.

Asciugare con un tovagliolo di carta o un panno pulito... e il gioco è fatto.

PREPARARE LA FRUTTA DA CONGELARE

La frutta deve essere sbucciata, privata dei semi, pulita e tagliata a tocchetti o piccoli pezzi di circa 4 cm. Inserirli in un sacchetto di plastica o contenitore per una facile conservazione, quindi riporla nel congelatore per un minimo di 8 ore prima di usarla nella STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

TEMPO DI SCONGELAMENTO

Lasciare il tempo necessario alla frutta per SCONGELARSI PRIMA di usarla nella macchina. Il tempo di scongelamento può variare a seconda del tipo di frutta. Aggiungere qualche minuto in più di scongelamento per la frutta ghiacciata. A seconda della temperatura di congelamento del frigorifero, consigliamo i seguenti tempi di scongelamento approssimativi. Più è bassa la temperatura, più sarà lungo il tempo di scongelamento richiesto.

INGREDIENTE	TEMPO DI SCONGELAMENTO
BANANE molto mature e sbucciate prima di essere congelate	10 - 15 minuti
FRUTTI DI BOSCO - mirtilli, more, lamponi, mirtilli rossi	6 - 10 minuti
FRAGOLE	12 - 15 minuti
MELONE - melone verde, melone di Cantalupo, anguria	3 - 5 minuti
ANANAS sbucciato, privato del torsolo e tagliato a pezzi	8 - 10 minuti
PESCHE, PERE E MELE	5 - 10 minuti
MANGO	8 - 10 minuti
AVOCADO	10 - 15 minuti
CREMA DI COCCO	5 - 10 minuti
UVA	3 - 5 minuti
KIWI	5 - 8 minuti
LIMONE E LIME	5 - 8 minuti
ARANCIA	5 - 8 minuti

Se si usano diversi tipi di frutti colorati, aggiungerli in modo alternato nel tubo di riempimento per ottenere una consistenza ben amalgamata.

NON inserire frutta con noccioli, miele o GHIACCIO nella STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

Ora è tutto pronto.

È il momento di preparare un po' di gelato alla spina.

- Prima di iniziare, posizionare la macchina su una superficie stabile e impermeabile vicino alla presa elettrica.
- Assicurarsi sempre che il cavo sia lontano da fonti d'acqua.

- Collegare la spina dell'unità alla rete elettrica.

- Posizionare una coppetta / un piatto / un cono gelato direttamente sotto il beccuccio del tappo di erogazione.

- Rimuovere il pestello dal tubo di riempimento e accendere l'unità.

- Inserire lentamente la frutta congelata dalla parte superiore del tubo di riempimento. NON riempire troppo il tubo.

- NON inserire frutta con noccioli, miele o ghiaccio nella macchina.

- Applicare una pressione costante sul pestello spingendo lentamente il contenuto nel tubo di riempimento. NON applicare troppa forza sul pestello. Spingere gli ingredienti in modo lento e delicato.

- Il composto cremoso di frutta congelata verrà erogato nella coppetta. Se si usa più di un tipo di frutta, aggiungere i diversi frutti in modo alternato per consentire di mischiarsi correttamente. E anche possibile scegliere di mescolare il composto cremoso per assicurarsi che venga amalgamato in modo uniforme.

- Ripetere il processo fino ad avere il gelato alla frutta desiderato.

- Se si usa cacao in polvere, zucchero, ecc., cospargerlo sulla frutta intera.

- NON usare l'unità ininterrottamente per più di 15 minuti. Lasciare il motore a riposo per 5 minuti prima di usarlo di nuovo. Dopo tre cicli, lasciare raffreddare completamente l'unità prima di usarla di nuovo.

- Se la macchina smette di erogare il composto di gelato alla frutta, il tubo di riempimento potrebbe essere ostruito. Spegnerne IMMEDIATAMENTE e scollegare dalla presa elettrica. Rimuovere l'erogatore ruotando-

lo in senso antiorario ed estrarre la coclea. Pulire con un panno e disostruire il tappo di erogazione, quindi rimontare la macchina.

- Non cercare di forzare gli ingredienti nel tubo di riempimento in caso di mancata erogazione.

- Se si usano diversi frutti per un unico gelato, mescolare il composto per amalgamarli bene. E anche possibile aggiungere del miele al gelato alla frutta una volta erogato nella coppetta.

- Scollegare l'unità dalla presa al termine dell'operazione. Seguire le istruzioni nella sezione Pulizia e manutenzione per pulire la macchina.

Pulizia e manutenzione

1. Prima della pulizia, assicurarsi che l'unità sia scollegata.

2. Dopo l'uso, rimuovere il pestello e il coperchio del tubo di riempimento.

3. Ruotare il tubo di riempimento in senso antiorario per rimuoverlo dalla base.

4. Ruotare l'erogatore in senso antiorario per staccarlo dal tubo di riempimento. Rimuovere la coclea.

5. Lavare il vassoio, il tubo di riempimento, la coclea, il coperchio, il pestello e l'erogatore in acqua calda e sapone con una spugna o un panno umido non abrasivi. Asciugare accuratamente con un panno non abrasivo.

6. Pulire la base con un panno umido non abrasivo e asciugare accuratamente. NON immergere la base o il cavo in acqua o qualsiasi altro liquido.

7. Per prolungare la vita di STARLYF® PERFECT ICE CREAM, si consiglia di lavare le parti a mano. È possibile lavare in lavastoviglie, ma non è consigliato. NON mettere MAI la base in lavastoviglie.

8. Rimontare l'unità e riporre il cavo nell'apposita area di stoccaggio nella base.

Consigli utili

NON lasciare la macchina incustodita quando è in funzione.

ODORE DI BRUCIATO

Durante il primo utilizzo, si potrebbe avvertire un leggero odore di bruciato. È normale e può succedere con la maggior parte dei nuovi apparecchi. L'odore è causato dai residui che si bruciano nel motore. Se l'odore persiste o appare del fumo, spegnere immediatamente l'unità e interromperne l'uso.

EROGATORE

Verificare che la guarnizione di tenuta in gomma sia correttamente fissata all'interno del tappo di erogazione per impedire la fuoriuscita di frutta dall'erogatore.

OSTRUZIONE

Alcuni tipi di frutta fibrosa, come l'ananas, possono ostruire il tubo di riempimento, il tappo di erogazione e i beccucci. Se la frutta non viene più erogata, spegnere IMMEDIATAMENTE l'unità e scollegarla dalla presa elettrica. Rimuovere il beccuccio e spingere fuori la frutta che potrebbe ostruirlo. In alternativa, rimuovere il tappo di erogazione ruotandolo in senso antiorario ed estrarre la coclea. Risciacquare sotto l'acqua corrente e rimontare la macchina.

Garanzia di qualità

Questo prodotto è garantito contro ogni difetto di fabbricazione per il tempo previsto dalla legislazione vigente.

Sono esplicitamente esclusi dalla garanzia i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, usura anormale, incidenti o manomissioni.

DISMISSIONE E ROTTAMAZIONE DELL'APPARECCHIO

Nel rispetto dell'ambiente, per eliminare questo apparecchio o l'adattatore di corrente dello stesso, depositarlo nei contenitori speciali per gli apparecchi elettrici e/o elettronici.



Questo dispositivo presenta un doppio isolamento, pertanto non è necessaria una presa a terra. Verificare sempre che la tensione di alimentazione corrisponda al valore indicato sulla targhetta dei dati tecnici dell'apparecchio.



ATTENZIONE DISMISSIONE E ROTTAMAZIONE DEI MATERIALI

Il simbolo di un contenitore di spazzatura su ruote barrato indica che è necessario conoscere e rispettare le normative e le ordinanze municipali specifiche per l'eliminazione di questo tipo di prodotti.

Non disfarsi di questo articolo come se si trattasse di un comune residuo domestico. Seguire le normative e le ordinanze municipali pertinenti.

I prodotti elettrici ed elettronici contengono

sostanze pericolose che hanno effetti nocivi sull'ambiente e sulla salute umana e devono pertanto essere convenientemente riciclati.

Made in China



Ricette

FRAGOLA

Ingredienti:

2 banane congelate

1 tazza di fragole congelate

Indicazioni:

1. Inserire in modo alternato le banane e le fragole congelate nel tubo di riempimento.

2. Accendere la macchina e far passare tutti gli ingredienti.

3. Spinare il gelato nel cono o coppetta.



DELIZIA TROPICALE

Ingredienti:

1/2 tazza di ananas congelato e tagliato a pezzi

1 tazza di mango congelato e tagliato a pezzi

1 tazza di melone di Cantalupo congelato e tagliato a pezzi

Indicazioni:

1. Aggiungere ananas, mango e melone di Cantalupo nel tubo di riempimento.

2. Accendere la macchina e far passare tutti gli ingredienti.



CREMA E BISCOTTI

Ingredienti:

2 banane congelate

1/2 tazza di Oreo schiacciati o biscotti alla crema

Indicazioni:

1. Versare le banane e i biscotti Oreo schiacciati nel tubo di riempimento.

2. Accendere la macchina e far passare tutti gli ingredienti.

3. Servire e gustarsi il gelato.

TÈ VERDE

Ingredienti:

- 1 avocado congelato e tagliato a pezzi
- 1 kiwi congelato
- 1/2 cucchiaino di tè verde in polvere

Indicazioni:

1. Cospargere il tè verde in polvere su avocado e kiwi.
 2. Versare il tutto nel tubo di riempimento e accendere la macchina.
 3. Spinare il gelato nel cono o coppetta.
-

ROCKY ROAD

Ingredienti:

- 2 banane congelate
- 1 barretta ai cereali sminuzzata

Indicazioni:

1. Inserire le banane e la barretta ai cereali sminuzzata nel tubo di riempimento.
 2. Accendere la macchina e far passare tutti gli ingredienti.
 3. Servire e gustarsi questo dessert croccante, cremoso e sano.
-

TUTTY FRUITY

Ingredienti:

- 1/2 tazza di pesche congelate (senza nocciolo)
- 8 uvette
- 3 ciliege congelate (snocciate)
- 1 banana congelata
- 1/2 tazza di papaya congelata
- 1/2 tazza di ananas congelato

Indicazioni:

1. Aggiungere tutta la frutta nel tubo di riempimento.
 2. Accendere la macchina e far passare tutti gli ingredienti.
-

CRUMBLE AL CAFFÈ

Ingredienti:

- 2 banane congelate
- 1/2 cucchiaino di caffè solubile

Indicazioni:

1. Cospargere le banane con caffè solubile.
2. Inserire le banane nel tubo di riempimento.
3. Far passare il tutto per un gustoso gelato al caffè!

MELONE MIX

Ingredienti:

- 1/2 tazza di anguria congelata
- 1/2 tazza di melone verde congelato
- 1/2 tazza di melone di Cantalupo congelato

Indicazioni:

1. Aggiungere tutta la frutta nel tubo di riempimento.
 2. Accendere la macchina e far passare tutti gli ingredienti.
 3. Spinare il gelato nel cono o coppetta.
-

CHOCOLATE CHIP

Ingredienti:

- 2 banane congelate
- 1 cucchiaino di cacao in polvere

Indicazioni:

1. Cospargere il cacao in polvere sulle banane.
 2. Versarle nel tubo di riempimento.
 3. Accendere la macchina e far passare tutti gli ingredienti.
 4. Servire e gustarsi il gelato!
-

PIÑA COLADA

Ingredienti:

- 1 tazza di latte di cocco congelato in cubetti di ghiaccio
- 1/2 tazza di ananas congelato imbevuto nel rum

Indicazioni:

1. Aggiungere tutta la frutta nel tubo di riempimento.
 2. Accendere la macchina e far passare tutti gli ingredienti.
 3. Servire e gustarsi il gelato!
-

DELIZIA AI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti:

- 1 banana congelata
- 2 tazze di frutti di bosco congelati: Mirtilli / Lamponi / More / Fragole

Indicazioni:

1. Aggiungere la banana.
2. Versare il mix di frutti di bosco.
3. Accendere la macchina e far passare tutti gli ingredienti.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

NÃO coloque fruta com sementes ou caroço, mel ou GELO na STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

1. NUNCA submerja a base do motor da STARLYF® PERFECT ICE CREAM em água.
2. NUNCA o utilize perto da água.
3. NUNCA utilize uma esponja ou pano abrasivo em qualquer parte do aparelho.
4. NUNCA utilize um esfregão em qualquer parte do aparelho.
5. NUNCA deixe o aparelho sem vigilância durante a sua utilização.
6. Desligue o aparelho da tomada elétrica quando não estiver a utilizá-lo e durante a limpeza.
7. NÃO utilize este aparelho com o cabo elétrico ou a ficha danificados, nem se o aparelho funcionar mal.
8. NÃO o coloque na máquina de lavar louça.
9. Este aparelho é apenas para uso com alimentos e líquidos.
10. Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
11. Este aparelho NÃO É UM BRINQUEDO.
12. As crianças pequenas sem supervisão e os indivíduos com deficiências cognitivas nunca devem utilizar este aparelho.
13. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com

capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento de como o utilizar.

14. As crianças pequenas devem ser supervisionadas na proximidade do aparelho para garantir que não brinquem com ele.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança quando forem utilizados aparelhos elétricos, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções antes de utilizar este aparelho.
2. NÃO toque em partes móveis.
3. Como proteção contra os choques elétricos, não submerja o cabo elétrico, a ficha ou qualquer parte deste aparelho em água ou outros líquidos.
4. Para evitar perigo de incêndio ou choque elétrico, ou danos no aparelho, esta unidade APENAS deve ser ligada a uma tomada polarizada de 220/240 V CA.
5. Quando o aparelho for utilizado perto de crianças, é necessária uma supervisão cuidadosa.
6. Desligue o cabo da tomada elétrica quando não estiver a utilizar o aparelho, antes de retirar peças e antes da limpeza.
7. NÃO utilize um aparelho com o cabo ou a ficha elétrica danificados, nem se o aparelho tiver sido danificado de qualquer forma. Entregue o aparelho no centro

de reparação mais próximo para exame ou reparação.

8. NÃO utilize o aparelho de forma contínua durante mais de 15 minutos. Deixe-o repousar durante 5 minutos antes de utilizá-lo novamente. Após três ciclos, deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o voltar a utilizar.

9. Para além dos bocais, o fabricante não recomenda a utilização de acessórios de fixação. A utilização de acessórios pode causar lesões.

10. NÃO utilize o aparelho no exterior. APENAS PARA UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA.

11. Certifique-se de que o tubo de alimentação, o mexedor e a tampa final estão firmemente fixados no seu lugar antes de utilizar o aparelho.

12. Utilize o êmbolo para empurrar as frutas congeladas para o interior do tubo de alimentação. NUNCA utilize as mãos para forçar os ingredientes a entrar na unidade.

13. Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada para evitar lesões devidas a tropeções no cabo elétrico.

14. NÃO coloque o aparelho sobre ou próximo de um queimador elétrico ou a gás quente ou dentro de um forno quente.

15. Verifique o aparelho para detetar a presença de objetos estranhos antes da sua utilização.

16. NÃO utilize o aparelho com uma finalidade diferente da prevista.

17. Um aparelho que esteja ligado a uma tomada não deve ser deixado

sem vigilância durante o seu funcionamento.

18. É fornecido um cabo de alimentação elétrica curto para reduzir o risco de ficar emaranhado ou de tropeçar num cabo longo.

19. Estão disponíveis cabos de alimentação elétrica amovíveis mais longos ou cabos de extensão, que podem ser utilizados caso se tenha cuidado na sua utilização. Exceção: Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão ou de um cabo elétrico amovível mais longo com este aparelho.

20. Se for utilizado um cabo de alimentação elétrica amovível longo ou um cabo de extensão:

1) As características elétricas nominais do cabo elétrico ou do cabo de extensão devem ser, pelo menos, iguais às do aparelho.

2) Se o aparelho estiver ligado à terra, o cabo de extensão deve dispor de três fios com aterramento.

3) O cabo elétrico mais longo deve ser colocado de modo que não fique suspenso da borda de uma mesa ou bancada, onde pode ser puxado por crianças ou provocar tropeções involuntariamente.

21. Este aparelho tem uma ficha polarizada (uma palheta é mais larga do que a outra). Para reduzir o risco de choque elétrico, esta ficha destina-se a ser encaixada numa tomada polarizada apenas de uma forma. Se a ficha não encaixar completamente na tomada elétrica, deve invertê-la. Se continuar a não encaixar, contacte um electricista

qualificado. Não tente modificar a ficha de nenhuma maneira.

A. Especificações elétricas

STARLYF® PERFECT ICE CREAM

Modelo n.º: AT-2 (diagrama elétrico)

1. INTERRUPTOR
2. MOTOR

AVISO IMPORTANTE:
ANTES DA LIGAÇÃO À FONTE/
TOMADA DE ENERGIA ELÉTRICA.
Verifique a voltagem do aparelho
(que está claramente indicada por
baixo da sua base). Certifique-se
de que coincide com a da sua fonte/
tomada de energia elétrica.



ATENÇÃO
Risco de choque elétrico

ADVERTÊNCIA:
Para se proteger contra o risco de
choque elétrico, NÃO SUBMERJA a
base do motor, o cabo elétrico nem
a ficha em água nem em qualquer
outro líquido.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES!

Com a STARLYF® PERFECT ICE CREAM,
pode criar sobremesas congeladas deli-
ciosas e saudáveis em casa em qualquer
altura. Basta congelar as suas frutas favo-
ritas. Coloque-as no tubo de alimentação e
desfrute de um saboroso sorvete que toda a
família vai adorar. A STARLYF® PERFECT
ICE CREAM funciona com uma variedade
de frutas congeladas, incluindo:

- Morangos
- Kiwis
- Bananas
- Mirtilos
- Framboesas
- Mangas
- Melões
- Pêssegos
- e muito mais!

Transforme frutas congeladas ricas em nu-
trientes em lanches ou sobremesas sem re-
morsos e de uma forma rápida e fácil. Realce
o sabor das frutas congeladas adicionando
especiarias, açúcar, adoçante artificial ou
lascas de chocolate. Também pode misturar
mel com o sorvete preparado de frutas. Seja
criativo e desfrute da sua STARLYF® PER-
FECT ICE CREAM!

B. Componentes

- Antes de utilizar a STARLYF® PERFECT
ICE CREAM, lave todas as partes que estão
em contacto com os alimentos: o tubo de ali-
mentação, o êmbolo, a bandeja superior, a
tampa dispensadora, o mexedor e os bocais.
Lave-as em água morna ensaboada com
uma esponja não abrasiva. Seque-as bem
com um pano não abrasivo.
- Limpe a base do motor com um pano
húmido não abrasivo e seque-a bem. NÃO
submerja a base ou o cabo elétrico em água
nem em qualquer outro líquido.

1. Êmbolo
2. Bandeja
3. Cobertura
4. Base do motor
5. Tubo de alimentação
6. Mexedor
7. Tampa dispensadora
8. Bocal modelador "Redondo" incorporado
9. Bocal modelador "Estrela"
10. Bocal modelador "Fita"
11. Bocal modelador "Esparguete"
12. Bocal modelador "Triângulo"
13. Bocal modelador "Clássico"

C. Montagem

1. Basta inserir o mexedor dentro do tubo de
alimentação.
2. Seguidamente, acople a tampa dispensa-
dora no tubo de alimentação, colocando-a
na parte frontal e rodando-a no sentido dos
ponteiros do relógio para a fixar.
3. Acople o tubo de alimentação junto com
a tampa dispensadora na base do motor.
Rode-o no sentido dos ponteiros do relógio
para o bloquear no seu lugar. Certifique-se
de que o mexedor, o tubo de alimentação
e a tampa dispensadora estão devidamen-
te fixos e bloqueados na base. Coloque a
cobertura sobre o tubo de alimentação. Co-
loque a bandeja na parte superior do tubo
de alimentação. Insira o êmbolo através do
orifício da bandeja até ao fundo do tubo de

alimentação.

4. Montagem...continuação

5. Para utilizar outros bocais modeladores, basta rodar o bocal no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o desbloquear e retirar. Escolha qualquer um dos bocais modeladores e coloque-o rodando no sentido dos ponteiros do relógio para o bloquear.

1. Rodar no sentido anti-horário para DESBLOQUEAR

2. Rodar no sentido horário para BLOQUEAR

3. Redondo (incorporado na tampa dispensadora)

4. Estrela

5. Clássico

6. Fita

7. Esparguete

8. Triângulo

Visto que os orifícios do bocal de esparguete são bastante pequenos, muitas vezes podem ficar obstruídos se forem utilizadas frutas fibrosas, como o ananás. Por isso, quando usar este bocal, utilize apenas frutas macias e não fibrosas, como banana, abacate, etc.

Como utilizar a STARLYF® PERFECT ICE CREAM

Preparação dos ingredientes

LAVE PRIMEIRO TODAS AS FRUTAS

ALIMENTO

BANANAS muito maduras e descascadas antes da congelação

FRUTOS VERMELHOS - mirtilos, amoras, framboesas, arandos

MORANGOS

MELÕES - melão, meloa, melancia

ANANÁS descascado, sem o centro e cortado em fatias

PÊSSEGOS, PERAS E MAÇÃS

MANGA

ABACATE

LEITE DE COCO

UVAS

KIWIS

LIMÃO E LIMA

LARANJA

Lave bem as frutas. Corte e retire quaisquer partes danificadas ou magoadas.

Seguidamente, lave sob água corrente.

Não utilize sabão, detergente, lixívia ou preparações de lavagem comerciais.

Esfregue as frutas firmes - como melões ou pepinos - com uma escova limpa.

Seque com um papel de cozinha ou um pano limpo... e pronto.

PREPARE AS FRUTAS PARA SEREM CONGELADAS

As frutas devem ser descascadas, retirados os caroços ou sementes das mesmas, limpas e cortadas em fatias ou pedaços pequenos de cerca de 4 cm. Coloque-as num saco de plástico ou num recipiente para um fácil armazenamento; depois, introduza-as no congelador durante, no mínimo, 8 horas antes de as colocar na STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

TEMPO DE DESCONGELAÇÃO

Deixe que as frutas congeladas DESCONGELEM ANTES de as colocar na STARLYF® PERFECT ICE CREAM. O tempo de descongelação pode variar em função do tipo de fruta. Adicionar mais alguns minutos de tempo de descongelação para frutas duras congeladas. Dependendo da temperatura de congelação do seu frigorífico, sugerimos os seguintes tempos aproximados de descongelação. Quanto mais baixa for a temperatura, maior será o tempo de descongelação necessário.

TEMPO DE DESCONGELAÇÃO

10 a 15 minutos

6 a 10 minutos

12 a 15 minutos

3 a 5 minutos

8 a 10 minutos

5 a 10 minutos

8 a 10 minutos

10 a 15 minutos

5 a 10 minutos

3 a 5 minutos

5 a 8 minutos

5 a 8 minutos

5 a 8 minutos

Quando utilizar uma variedade de frutas coloridas, coloque-as alternadamente no tubo de alimentação para obter um sorvete bem misturado e de boa consistência.

NÃO coloque fruta com sementes ou caroço, mel ou GELO na STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

Está preparado para começar.

Agora pode fazer um sorvete.

- Antes de começar, coloque a STARLYF® PERFECT ICE CREAM numa superfície estável e impermeável perto de uma tomada elétrica.

- Certifique-se sempre de que o cabo elétrico está longe de uma fonte de água.

- Ligue o aparelho à tomada elétrica.

- Coloque uma pequena tigela / prato de servir / cone de gelado diretamente abaixo do bocal da tampa dispensadora.

- Retire o êmbolo do tubo de alimentação e ligue a unidade.

- Insira a fruta congelada lentamente na parte superior do tubo de alimentação. NÃO encha demasiado o tubo de alimentação.

- NÃO coloque fruta com sementes ou caroço, mel ou gelo na STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

- Exerça uma pressão constante sobre o êmbolo para apertar lentamente o conteúdo para baixo através do tubo de alimentação. NÃO aplique demasiada força sobre o êmbolo. Empurre os ingredientes de forma lenta e suave.

- A mistura cremosa de fruta congelada será distribuída na sua tigela. Se utilizar mais do que um tipo de fruta por dose, adicione as diferentes frutas alternadamente para permitir que se misturem bem. Também pode optar por mexer o sorvete antes de servir, para garantir que é misturado uniformemente.

- Repita o processo até ter criado a quantidade de sorvete desejada.

- Se utilizar cacau em pó, açúcar, etc., pode polvilhá-lo em cima da fruta inteira.

- NÃO utilize o aparelho de forma contínua durante mais de 15 minutos. Deixe repousar o motor durante 5 minutos antes de utilizar o aparelho novamente. Após três ciclos, deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o voltar a utilizar.

- Se não se distribuir sorvete de fruta, o tubo de alimentação pode estar obstruído. Desligue o aparelho **IMEDIATAMENTE** e

retire a ficha da tomada elétrica. Retire o dispensador rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire o mexedor. Limpe e desobstrua a tampa de distribuição e, seguidamente, volte a montar a STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

- Nunca tente forçar os ingredientes através do tubo de alimentação se não houver distribuição de sorvete.

- Se for utilizada uma variedade de frutas de uma vez, mexa a mistura para combiná-las bem. Também pode misturar mel na fruta congelada preparada, após esta ter sido distribuída na tigela.

- Desligue a unidade da tomada elétrica quando terminar. Siga as instruções da secção de limpeza e manutenção para limpar a STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

Limpeza e manutenção

1. Certifique-se de que a unidade está desligada da tomada antes da limpeza.

2. Após a utilização, retire o êmbolo e a cobertura do tubo de alimentação.

3. Rode o tubo de alimentação no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o retirar da base.

4. Rode o dispensador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o retirar do tubo de alimentação. Retire o mexedor.

5. Limpe a bandeja, tubo de alimentação, mexedor, cobertura, êmbolo e dispensador em água morna ensaboada com uma esponja ou pano húmido não abrasivo. Seque-as bem com um pano não abrasivo.

6. Limpe a base com um pano húmido não abrasivo e seque-a bem. NÃO submerja a base ou o cabo elétrico em água nem em qualquer outro líquido.

7. Para prolongar a vida da STARLYF® PERFECT ICE CREAM, aconselha-se a lavagem das suas peças à mão. Pode ser utilizada a máquina de lavar louça, mas não se recomenda. NUNCA utilize a máquina de lavar louça com a base.

8. Volte a montar o aparelho e insira o cabo elétrico na área de armazenamento da base.

Dicas úteis

NUNCA deixe a STARLYF® PERFECT ICE CREAM sem vigilância durante o seu funcionamento.

CHEIRO A QUEIMADO

Durante a primeira utilização, pode notar um leve cheiro a queimado, mas isto é normal

na maioria dos aparelhos novos. O cheiro é causado pela queima de resíduos do motor. Se o cheiro persistir ou se aparecer fumo, desligue imediatamente o aparelho e deixe de utilizá-lo.

DISPENSADOR

Certifique-se de que a junta de vedação de borracha está corretamente fixada no interior da tampa dispensadora. Isto evitará que as frutas escorram para fora do dispensador.

OBSTRUÇÃO

Alguns tipos de frutas fibrosas, como o ananás, podem obstruir o tubo de alimentação, a tampa dispensadora e os bocais. Se a fruta deixar de fluir, desligue **IMEDIATAMENTE** o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica. Retire o bocal e empurre para fora a fruta que o pode estar a obstruir. Se isto falhar, retire a tampa dispensadora rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire o mexedor. Enxague sob a torneira e volte a montar a STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

Garantia de qualidade

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos períodos de tempo estipulados pela legislação vigente em cada país.

Esta garantia não cobre os danos resultantes de um uso inadequado, uso comercial negligente, desgaste anómalo, acidentes ou manipulação indevida.

ELIMINAÇÃO

Para preservar o ambiente, se decidir eliminar este aparelho e/ou o adaptador de corrente, deve fazê-lo em contentores especiais para aparelhos elétricos e/ou eletrônicos.



Este aparelho dispõe de isolamento duplo, pelo que não precisa de uma tomada de terra. Certifique-se sempre de que a tensão da rede corresponde ao valor indicado na placa de dados do aparelho.



ATENÇÃO COMO ELIMINAR OS MATERIAIS

O símbolo de um contentor sobre rodas riscado indica que Você se deve informar e seguir as normas

locais relativas à eliminação deste tipo de produtos.

Não elimine este produto da mesma forma que os resíduos gerais da sua casa. A eliminação do produto deve ser realizada de acordo com a legislação local aplicável.

Os produtos elétricos e eletrônicos contêm substâncias perigosas com efeitos nefastos sobre o meio ambiente e a saúde humana e, portanto, devem ser reciclados adequadamente.

Fabricado na China



Receitas

MORANGO

Ingredientes:

- 2 bananas congeladas
- 1 chávena de morangos congelados

Instruções:

1. Insira as bananas e os morangos congelados alternadamente no tubo de alimentação.
2. Ligue o aparelho e empurre tudo através do tubo de alimentação.
3. Sirva o sorvete.



DELÍCIA TROPICAL

Ingredientes:

- 1/2 chávena de ananás em fatias congelado
- 1 chávena de manga em fatias congelada
- 1 chávena de meloa em fatias congelada

Instruções:

1. Colocar o ananás, a manga e a meloa no tubo de alimentação.
2. Ligue o aparelho e empurre tudo através do tubo de alimentação.



BOLACHAS E CREME

Ingredientes:

- 2 bananas congeladas
- 1/2 chávena de bolachas Oreo ou bolachas recheadas com creme trituradas

Instruções:

1. Insira as bananas e as bolachas Oreo trituradas no tubo de alimentação.
2. Ligue o aparelho e empurre tudo através do tubo de alimentação.
3. Sirva e desfrute.

CHÁ VERDE

Ingredientes:

- 1 abacate em fatias congelado
- 1 kiwi congelado
- 1/2 colher de chá de chá verde em pó

Instruções:

- 1. Polvilhe o chá verde em pó sobre o abacate e o kiwi.
- 2. Insira tudo no tubo de alimentação e ligue o aparelho.
- 3. Sirva o sorvete.

.....

ROCKY ROAD

Ingredientes:

- 2 bananas congeladas
- 1 barra de muesli triturada

Instruções:

- 1. Coloque as bananas e a barra de muesli triturada no tubo de alimentação.
- 2. Ligue o aparelho e empurre tudo através do tubo de alimentação.
- 3. Sirva e desfrute o crocante, cremoso e saudável sorvete Rocky Road.

.....

TUTTY FRUITY

Ingredientes:

- 1/2 chávena de pêssegos congelados (sem caroço)
- 8 uvas
- 3 cerejas congeladas (sem caroço)
- 1 banana congelada
- 1/2 chávena de papaia congelada
- 1/2 chávena de ananás congelado

Instruções:

- 1. Insira todos os ingredientes no tubo de alimentação.
- 2. Ligue o aparelho e empurre tudo através do tubo de alimentação.

.....

CAFÉ

Ingredientes:

- 2 bananas congeladas
- 1/2 colher de chá de café instantâneo

Instruções:

- 1. Polvilhe o café instantâneo sobre as bananas.
- 2. Insira as bananas no tubo de alimentação.
- 3. Empurre tudo através do tubo de alimentação e obtenha um saboroso sorvete de café!

MISTURA DE MELÕES

Ingredientes:

- 1/2 chávena de melancia congelada
- 1/2 chávena de melão congelado
- 1/2 chávena de meloa congelada

Instruções:

- 1. Insira todos os ingredientes no tubo de alimentação.
- 2. Ligue o aparelho e empurre tudo através do tubo de alimentação.
- 3. Sirva o sorvete.

.....

CHOCOLATE

Ingredientes:

- 2 bananas congeladas
- 1 colher de chá de cacau em pó

Instruções:

- 1. Polvilhe o cacau em pó sobre a banana.
- 2. Insira tudo no tubo de alimentação.
- 3. Ligue o aparelho e empurre tudo através do tubo de alimentação.
- 4. Sirva e desfrute!

.....

PIÑA COLADA

Ingredientes:

- 1 chávena de cubos de gelo de leite de coco
- 1/2 chávena de ananás congelado embebido em rum

Instruções:

- 1. Insira todos os ingredientes no tubo de alimentação.
- 2. Ligue o aparelho e empurre tudo através do tubo de alimentação.
- 3. Sirva e desfrute!

.....

BERRY-LICIOUS

Ingredientes:

- 1 banana congelada
- 2 chávenas de frutos vermelhos variados: Mirtilos / Framboesas / Amoras / Morangos

Instruções:

- 1. Insira a banana.
- 2. Insira a mistura de frutos vermelhos.
- 3. Ligue o aparelho e empurre tudo através do tubo de alimentação.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Doe GEEN fruit met pitten, honing of IJS in de STARLYF® PERFECT ICE CREAM

1. Dompel de voet met motor van de STARLYF® PERFECT ICE CREAM NOOIT onder in water.
2. Gebruik de machine NOOIT in de buurt van water.
3. Gebruik NOOIT een ruwe spons of doek om de machine te reinigen.
4. Gebruik NOOIT een schuurspons om de machine te reinigen.
5. Laat de machine NOOIT onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
6. Trek de stekker uit het stopcontact als de machine niet in gebruik is en voordat u deze schoon gaat maken.
7. Gebruik dit apparaat NIET wanneer het snoer of de stekker beschadigd is, of als het apparaat niet goed werkt.
8. Zet het apparaat NIET in de vaatwasser.
9. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor voedingswaren en vloeistoffen.
10. Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
11. Dit apparaat is GEEN SPEELGOED.
12. Jonge kinderen en personen met een verstandelijke beperking mogen dit apparaat alleen onder

toezicht gebruiken.

13. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen, of door personen met onvoldoende ervaring met en kennis over de bediening van dit toestel.

14. Houd toezicht op kinderen in de buurt, zodat zij niet met het apparaat gaan spelen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Wanneer u elektrische apparaten gebruikt, moet u steeds bepaalde veiligheidsmaatregelen in acht nemen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies voordat u de machine gebruikt.
2. Raak de bewegende onderdelen NIET aan.
3. Dompel de kabel, stekker of andere onderdelen van dit apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen, om elektrische schokken te vermijden.
4. Sluit de machine ALLEEN aan op een gepolariseerd stopcontact van 220/240 Volt AC, om brand, elektrische schokken of schade aan de machine te vermijden.
5. Houd altijd toezicht als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
6. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, voordat u onderdelen verwijdt en voordat u

het schoonmaakt.

7. Gebruik het apparaat NIET wanneer het snoer of de stekker beschadigd is of wanneer het apparaat zelf op de een of andere manier beschadigd is. Breng het apparaat naar de dichtstbijzijnde technische dienst voor controle of reparatie.

8. Laat de machine NIET langer dan 15 minuten ononderbroken werken. Laat de machine 5 minuten afkoelen alvorens haar opnieuw te gebruiken. Laat de machine na drie cycli volledig afkoelen alvorens haar opnieuw te gebruiken.

9. De fabrikant raadt aan om geen andere accessoires te gebruiken dan de bijgeleverde mondstukken. Het gebruik van andere accessoires kan verwondingen veroorzaken.

10. Gebruik het apparaat NIET buiten. **UITSLUITEND GESCHIKT VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK.**

11. Controleer of de vultrechter, de schroef en de spuitmond van de STARLYF® PERFECT ICE CREAM stevig vastzitten, alvorens het apparaat te gebruiken.

12. Gebruik de stamper om diepgevroren fruit door de vultrechter van de STARLYF® PERFECT ICE CREAM te duwen. Gebruik NOOIT uw handen om ingrediënten in de machine te duwen.

13. Zet het apparaat zo dicht mogelijk bij het stopcontact om te vermijden dat iemand over het snoer struikelt en verwond raakt.

14. Plaats het apparaat NIET op of in de buurt van een hete gaspist of elektrische kookplaat, of in een verwarmde oven.

15. Controleer voor gebruik of er geen vreemde voorwerpen in de machine zitten.

16. Gebruik het apparaat NIET voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.

17. Laat apparaten nooit onbeheerd achter wanneer ze zijn aangesloten op een stopcontact en ingeschakeld.

18. Het apparaat wordt geleverd met een kort netsnoer om het risico te verkleinen dat iemand erin verstrikt raakt of erover struikelt.

19. Er zijn langere, verwijderbare netsnoeren of verlengsnoeren verkrijgbaar, die met de nodige omzichtigheid mogen worden gebruikt. Uitzondering: het is niet raadzaam om voor dit apparaat een verlengsnoer of een langer, verwijderbaar netsnoer te gebruiken.

20. Let op het volgende wanneer u een lang, verwijderbaar netsnoer of een verlengsnoer gebruikt:

1) Het gemarkeerde elektrische vermogen van het (verleng)snoer moet minstens zo groot zijn als het elektrische vermogen van het apparaat.

2) Als het apparaat geaard is, moet het verlengsnoer een geaard 3-draads snoer zijn.

3) Leg het langere snoer zo neer dat het niet over het aanrecht of tafelblad hangt, waar kinderen

eraan kunnen trekken of waar iemand erover kan struikelen.

21. Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (de ene pen is breder dan de andere). Om het risico op elektrische schokken te beperken, past deze stekker maar op één manier in een gepolariseerd stopcontact. Draai de stekker om als hij niet in het stopcontact past. Neem contact op met een erkende elektricien als hij dan nog steeds niet past. Probeer de stekker op geen enkele manier te wijzigen.

A. Elektrische specificaties STARLYF® PERFECT ICE CREAM

Modelnummer: AT-2 (elektrisch schema)

1. SCHAKELAAR
2. MOTOR

BELANGRIJK:

VOORDAT U HET APPARAAT AANSLUIT OP EEN STROOMBRON/STOPCONTACT. Controleer de spanning van het apparaat (duidelijk aangegeven aan de onderkant van de voet). Deze moet overeenkomen met de spanning van de stroombron of het stopcontact.



OPGELET

Gevaar voor elektrische schokken

WAARSCHUWING:

50 **DOMPEL** de voet met de motor, het

snoer of de stekker **NIET ONDER** in water of andere vloeistoffen, om elektrische schokken te vermijden.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Met de STARLYF® PERFECT ICE CREAM kunt u thuis heerlijke, gezonde ijsdesserts maken. U hoeft alleen maar uw favoriete fruit in te vriezen. Doe het in de vultrechter en geniet van lekker softijs. Het hele gezin zal er dol op zijn! De STARLYF® PERFECT ICE CREAM werkt met tientallen soorten bevroren fruit, zoals:

- Aardbeien
 - Bananen
 - Bosbessen
 - Frambozen
 - Kiwi's
 - Mango's
 - Meloenen
 - Perziken
- en nog veel meer!

Maak snel en makkelijk voedzame fruitijsjes voor een gezonde snack of als dessert. Voeg kruiden, suiker, zoetstof of chocoladevlokken toe voor nog meer smaak. U kunt ook honing met het bereide fruitijs mengen. **Wees creatief en geniet van uw STARLYF® PERFECT ICE CREAM!**

B. Onderdelen

• Voor u de STARLYF® PERFECT ICE CREAM gebruikt, moet u alle onderdelen die in contact komen met het fruit wassen: de vultrechter, de stamper, de bovenste schaal, de spuitmond, de schroef en de mondstukken. Was ze af met warm zeepwater en een zachte spons. Droog alles goed af met een zachte theedoek.

• Veeg de voet met de motor schoon met een zachte, vochtige doek en droog goed af. Dompel de voet en het snoer **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen.

1. Stamper
2. Schaal
3. Deksel
4. Voet met motor
5. Vultrechter
6. Schroef
7. Spuitmond
8. Ingebouwd mondstuk 'Rond'
9. Mondstuk 'Ster'
10. Mondstuk 'Lint'
11. Mondstuk 'Spaghetti'
12. Mondstuk 'Driehoek'

13. Mondstuk 'Klassiek'

De machine monteren

1. Schuif de schroef in de vultrechter.
2. Zet de spuitmond op de voorkant van de vultrechter en draai hem naar rechts om hem vast te zetten.
3. Zet de vultrechter met de gemonteerde schroef en spuitmond goed vastzitten op de voet. Draai naar rechts om hem vast te zetten. Controleer of de schroef, de vultrechter en de spuitmond goed vastzitten op de voet. Zet het deksel op de vultrechter. Zet de schaal helemaal bovenaan op de vultrechter. Steek de stamper door het gat van de schaal helemaal in de vultrechter.
4. De machine monteren... vervolg
5. Om van STARLYF® PERFECT ICE CREAM-mondstuk te veranderen, draait u gewoon het aangebrachte mondstuk naar links om het los te maken en te verwijderen. Kies het gewenste mondstuk en breng het aan door het naar rechts vast te draaien.

1. Draai naar links om LOS TE MAKEN
2. Draai naar rechts om VAST TE ZETTEN
3. Rond (ingebouwd in de spuitmond)
4. Ster
5. Klassiek
6. Lint
7. Spaghetti
8. Driehoek

De gaten van het mondstuk 'Spaghetti' zijn

redelijk klein en raken dan ook snel verstopt als u vezelrijk fruit gebruikt, zoals ananas. Gebruik dit mondstuk dus alleen voor zacht, vezelarm fruit zoals banaan, avocado enz.

De STARLYF® PERFECT ICE CREAM gebruiken

De ingrediënten klaarmaken

HET FRUIT WASSEN

Was het fruit grondig. Snijd beschadigde of gekneusde plekken weg.

Spoel af onder stromend water.

Gebruik geen zeep, detergent, bleekmiddel of speciale producten om groenten en fruit te wassen.

Fruit of groenten zoals meloenen en komkommers kunt u stevig schrobben met een schone borstel.

Droog af met een stuk keukenpapier of een schone theedoek. Klaar!

HET FRUIT KLAARMAKEN OM IN TE VRIEZEN

Schil het fruit, verwijder alle zaden en snijd het in stukken van ongeveer 4 cm. Doe het in een plastic zak of vershouddoos en zet het minstens 8 uur lang in de diepvriezer voor u het gebruikt in de STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

DOOITIJD

Laat het bevroren fruit EERST ONTDOOIEN

INGREDIËNT	DOOITIJD
BANAAN - heel rijp en geschild voor het invriezen	10-15 minuten
BESSEN - bosbessen, bramen, frambozen, cranberry's	6-10 minuten
AARDBEIEN	12-15 minuten
MELOEN - honingmeloen, cantaloupe, watermeloen	3-5 minuten
ANANAS - geschild, zonder kern en in stukken gesneden	8-10 minuten
PERZIKEN, PEREN EN APPELS	5-10 minuten
MANGO	8-10 minuten
AVOCADO	10-15 minuten
KOKOSCRÈME	5-10 minuten
DRUIVEN	3-5 minuten
KIWI'S	5-8 minuten
CITROEN EN LIMOEN	5-8 minuten
SINAASAPPEL	5-8 minuten

voordat u het in de STARLYF® PERFECT ICE CREAM doet. De dooitijd hangt af van het soort fruit. Laat diepgevroren fruit enkele minuten langer ontdooien. We raden de volgende dooitijden aan, maar deze kunnen variëren afhankelijk van de vriestemperatuur van uw diepvriezer. Hoe lager die temperatuur, hoe langer de dooitijd.

Wanneer u verschillende kleurrijke fruitsoorten gebruikt, voegt u ze het best afwisselend toe in de vultrechter voor goed gemengd, stevig softijs.

Doe GEEN fruit met pitten, honing of IJS in de STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

U bent nu klaar om te beginnen. Het is tijd om softijs te maken met de STARLYF® PERFECT ICE CREAM.

- Zet de STARLYF® PERFECT ICE CREAM op een stabiel, waterdicht oppervlak, dicht bij een stopcontact.
- Houd het snoer altijd uit de buurt van water.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Zet een kom, schaal of ijshoortje direct onder het mondstuk van de spuitmond.
- Haal de stamper uit de vultrechter en schakel de machine in.
- Voeg langzaam bevroren fruit toe aan de bovenkant van de vultrechter. Doe de trechter NIET te vol.
- Doe GEEN fruit met pitten, honing of ijs in de STARLYF® PERFECT ICE CREAM.
- Druk voortdurend op de stamper om de inhoud langzaam door de vultrechter te duwen. Druk echter NIET TE HARD op de stamper. Druk de ingrediënten langzaam en voorzichtig door de trechter.
- Er zal een romige mix van bevroren fruit uit de spuitmond komen. Als u verschillende soorten fruit gebruikt, voegt u ze afwisselend toe, zodat ze goed gemengd worden. U kunt de sorbet ook eerst doorroeren voordat u het serveert, zodat het gelijkmatig gemengd is.
- Herhaal de voorgaande stappen totdat u voldoende sorbet hebt.
- U kunt cacao poeder, suiker enz. op de stukken fruit strooien.
- Laat de machine NIET langer dan 15 minuten ononderbroken werken. Laat de motor 5 minuten afkoelen alvorens de machine opnieuw te gebruiken. Laat de machine na

drie cycli volledig afkoelen alvorens haar opnieuw te gebruiken.

- Als er geen ijs meer uit de spuitmond komt, is de vultrechter mogelijk verstopt. Zet de machine ONMIDDELIJK uit en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder de spuitmond door hem naar links te draaien en haal de schroef eruit. Maak de spuitmond schoon en zet de STARLYF® PERFECT ICE CREAM weer in elkaar.
- Forceer de inhoud niet door de vultrechter als er niets uit de spuitmond komt.
- Als u meerdere fruitsoorten tegelijk gebruikt, moet u het ijs goed roeren om alles te mengen. U kunt ook achteraf honing met het softijs mengen.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent. Volg de instructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud om de STARLYF® PERFECT ICE CREAM schoon te maken.

Reiniging en onderhoud

1. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint schoon te maken.
2. Verwijder na gebruik de stamper en het deksel van de vultrechter.
3. Draai de vultrechter naar links om hem van de voet te halen.
4. Draai de spuitmond naar links om hem van de vultrechter te halen. Verwijder de schroef.
5. Was de lekbak, de vultrechter, de schroef, het deksel van de vultrechter, de stamper en de spuitmond af in warm zeepwater met een zachte, vochtige spons of doek. Droog alles goed af met een zachte theedoek.
6. Veeg de voet schoon met een zachte, vochtige doek en droeg goed af. Dompel de voet en het snoer NOOIT onder in water of andere vloeistoffen.
7. Om de levensduur van de STARLYF® PERFECT ICE CREAM te verlengen, is het raadzaam om de onderdelen met de hand te wassen. U kunt ze ook in de vaatwasser stoppen, maar dat wordt niet aanbevolen. De voet mag u NOOIT in de vaatwasser stoppen.
8. Zet de machine weer in elkaar en steek het snoer in het opbergvak in de voet.

Handige tips

Laat de STARLYF® PERFECT ICE CREAM NOOIT onbeheerd achter wanneer hij is ingeschakeld.
BRANDLUCHT

Wanneer u de machine voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat u een lichte brandlucht ruikt. Dat is normaal bij de meeste nieuwe apparaten. De geur wordt veroorzaakt door resten die verbranden in de motor. Als de geur aanhoudt of als er rook uit de machine komt, moet u deze onmiddellijk uitschakelen.

SPUITMOND

Controleer of de rubberen pakkingring goed vastzit in de spuitmond. Zo lekt er geen fruit uit de spuitmond.

VERSTOPPING

Sommige vezelrijke fruitsoorten, zoals ananas, kunnen verstoppingen in de vultrechter, de spuitmond en de mondstukken veroorzaken. Als er geen ijs meer uit de machine komt, moet u de machine ONMIDDELIJK uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Verwijder het mondstuk en haal er het fruit uit dat voor de verstopping zorgt. Als dat niet volstaat, verwijder dan de spuitmond door hem naar links te draaien. Haal de schroef eruit. Spoel alles af onder de kraan en zet de STARLYF® PERFECT ICE CREAM weer in elkaar.

Kwaliteitsgarantie:

Voor dit product geldt een garantie tegen fabrieksfouten gedurende een periode die in de wetgeving van het betreffende land is vastgelegd.

Onder de garantie valt niet de schade die het gevolg is van verkeerd of nalatig gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.

AFVOEREN

Om het milieu te beschermen dient u, als u dit apparaat en/of de stroomadapter wilt afvoeren, deze naar speciale inzamelplekken voor elektrische en/of elektrische apparatuur te brengen.



Dit apparaat is voorzien van dubbele isolatie en hoeft niet op een stopcontact met randaarde te worden aangesloten. Controleer altijd of de spanning van het lichtnet overeenkomt met de waarde die op het typeplaatje van het apparaat is aangegeven.



LET OP: AFVOEREN VAN HET MATERIAAL

Het symbool van een container op wielen met een kruis erdoor geeft aan dat u zich dient te informeren over hoe dit soort producten volgens de plaatselijke voorschriften afgevoerd worden.

Gooi dit product niet bij het huisvuil weg. U dient dit volgens de plaatselijke voorschriften te doen.

Elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die een zeer schadelijk effect op het milieu of de menselijke gezondheid hebben en dienen op een passende wijze gerecycleerd te worden.

Made in China



Recepten

AARDBEI

Ingrediënten:
2 bevroren bananen
1 kop bevroren aardbeien

Bereiding:

1. Doe afwisselend stukken bevroren bananen en aardbeien in de vultrechter.
2. Zet de machine aan en duw er alles door.
3. Roer het softijs om met een spatel.



TROPICAL DELIGHT

Ingrediënten:
1/2 kop bevroren ananasblokjes
1 kop bevroren mangoblokjes
1 kop bevroren cantaloupeblokjes

Bereiding:

1. Doe de ananas, mango en cantaloupe in de vultrechter.
2. Zet de machine aan en duw er alles door.



ROMIGE KOEKJES

Ingrediënten:
2 bevroren bananen
1/2 kop verkruidelde Oreo-koekjes of andere koekjes met crèmevulling

Bereiding:

1. Doe de bananen en verkruidde koekjes in de vultrechter.
2. Zet de machine aan en duw er alles door.
3. Serveer en geniet.

.....

GROENE THEE

Ingrediënten:

- 1 bevroren avocado in blokjes
- 1 bevroren kiwi
- 1/2 theelepel groen theepoeder

Bereiding:

1. Strooi het groene theepoeder over de avocado en de kiwi.
2. Doe alles in de vultrechter en zet de machine aan.
3. Roer het softijs om met een spatel.

.....

ROCKY ROAD

Ingrediënten:

- 2 bevroren bananen
- 1 verkruidde granolareep

Bereiding:

1. Doe de bananen en de verkruidde granola in de vultrechter.
2. Zet de machine aan en duw er alles door.
3. Serveer en geniet van dit knapperige, romige en gezonde 'rocky road' softijs.

.....

TUTTY FRUITY

Ingrediënten:

- 1/2 kop bevroren perziken (zonder pit)
- 8 rozijnen
- 3 bevroren kersen (zonder pit)
- 1 bevroren banaan
- 1/2 kop bevroren papaja
- 1/2 kop bevroren ananas

Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de vultrechter.
2. Zet de machine aan en duw er alles door.

.....

KOFFIE

Ingrediënten:

- 2 bevroren bananen
- 1/2 theelepel oploskoffie

Bereiding:

1. Strooi de oploskoffie over de banaan.

2. Doe de banaan in de vultrechter.

3. Duw er alles door, voor heerlijk softijs met koffiesmaak!

MELOENMEDLEY

Ingrediënten:

- 1/2 kop bevroren watermeloen
- 1/2 kop bevroren honingmeloen
- 1/2 kop bevroren cantaloupe

Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de vultrechter.
2. Zet de machine aan en duw er alles door.
3. Roer het softijs om met een spatel.

.....

CHOCOLA

Ingrediënten:

- 2 bevroren banaan
- 1 eetlepel cacao poeder

Bereiding:

1. Strooi het cacao poeder over de bananen.
2. Doe alles in de vultrechter.
3. Zet de machine aan en duw er alles door.
4. Serveer en geniet ervan!

.....

PIÑA COLADA

Ingrediënten:

- 1 kop ijsblokjes van kokosmelk
- 1/2 kop bevroren, in rum gedrenkte ananas blokjes

Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de vultrechter.
2. Zet de machine aan en duw er alles door.
3. Serveer en geniet ervan!

.....

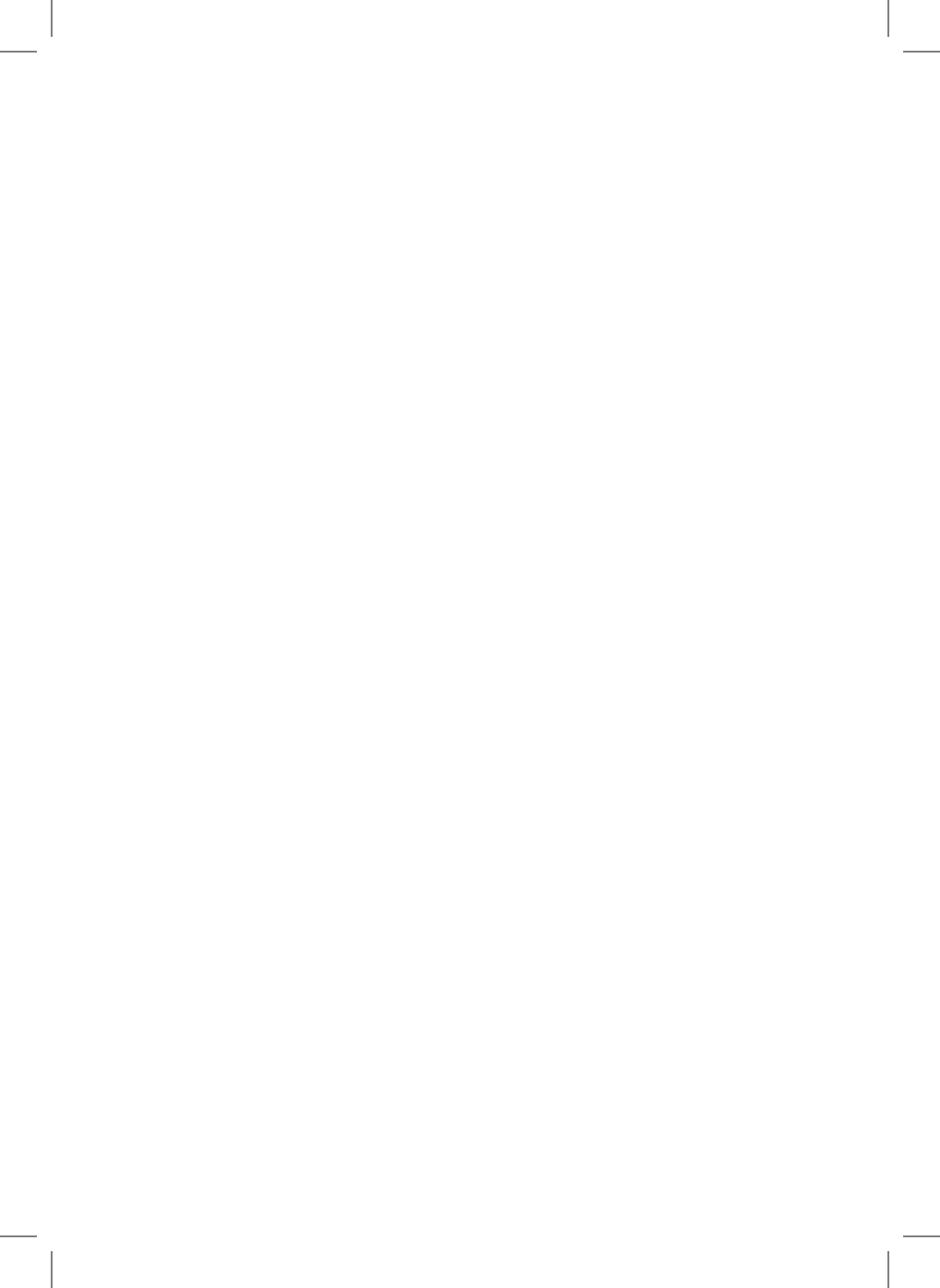
BES-TOVEREND

Ingrediënten:

- 1 bevroren banaan
- 2 kopjes bessenmix: bosbessen/frambozen/bramen/aardbeien

Bereiding:

1. Voeg de banaan toe.
2. Voeg de bessenmix toe.
3. Zet de machine aan en duw er alles door.



Starlyf®

PERFECT ICE CREAM



Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 8ª planta
08950 Estipolles de l'Albagar
Barcelona - Spain
e-mail: industex@industex.com
www.industex.com
(+34) 93 254 71 00



17 rue de la Garene
CS 90021 ST-OUEN L'AUMONE
95046 CERGY PONTOISE CEDEX
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
(+33) 1 34258551



ISL GmbH
Edenwacher Landstrasse 55
D 26131 Oldenburg Germany
www.isl-de.com
+49 (0) 441 95 07 08-0



PO Box 202, Spit Junction NSW
2088, Australia
Best Direct (International) Benelux B.V.
Hogebrinkerweg 19B
3871 KM Hoevelaken
The Netherlands
www.bestdirect.nl



ISL ITALY S.r.l.
P.IVA: 06919170966
Via Danizetti 3
20122 Milano- Italia
www.isl-italy.com
industex@industex.com

Best Direct International Ltd,
Asiakaspalvelu - Suomi:
029 153 0300 www.bestdirect.fi
Kundtjänst - Sverige:
077 033 0300 www.bestdirect.se

