



Manual: Fast Ice Cream Maker

- 1) Place a sufficient amount of mixture in the blue container.
- 2) Place the faucet on the white container.
- 3) Place the bag on the faucet so that it attaches behind the groove.
- 4) Slowly put the white container on top of the blue container - the mixture will gradually be pushed out by the tap. It is necessary to hold the bag tightly around the faucet so that the mixture does not leak out.
- 5) After filling the bag, close it carefully and put it in the fridge for a few hours (if the mixture is too frozen, leave it at room temperature for a while).

Suitable for thick mixtures - yoghurt, curd cheese, cream. Not suitable for water-based mixtures.



Návod: Set na výrobu nanuků

- 1) Do modré nádoby umístěte dostatečné množství směsi.
- 2) Nasaďte kohoutek na bílou nádobku.
- 3) Na kohoutek nasaďte sáček tak, aby se zajistil za drážku.
- 4) Bílou nádobku pomalu nasazujte na modrou – dojde k postupnému vytlačování směsi kohoutkem. Je nutné držet sáček pevně okolo kohoutku, aby nedocházelo k vytékání směsi ven.
- 5) Po naplnění sáčku ho pečlivě uzavřete a vložte na několik hodin do lednice (pokud směs bude příliš zmrzlá, nechte chvíli v pokojové teplotě).

Vhodné na husté směsi – jogurtová, tvarohová, krémová. Nevhodné na směsi na bázi vody.



Instrukcja: Zestaw do lodów na patyku

- 1) Umieść odpowiednią ilość masy w niebieskim pojemniku.
- 2) Załóż końcówkę na biały pojemnik.
- 3) Nałóż woreczek na końcówkę tak, aby zablokował się w rowku.
- 4) Powoli nakładaj biały pojemnik na niebieski - masa będzie stopniowo wtłaczana przez końcówkę. Konieczne jest ściśle przytrzymanie woreczka wokół końcówki, aby zapobiec wypływowi masy na zewnątrz.
- 5) Po napełnieniu woreczka dokładnie go zamknij i umieść w lodówce na kilka godzin (jeśli masa będzie zbyt zmrożona, zostaw ją na chwilę w temperaturze pokojowej).

Nadaje się do gęstych mas - jogurtów, kremów, śmietany. Nie nadaje się do mieszanek na bazie wody.



Használati útmutató: Jégkrém készítő készlet

- 1) Tegyen elegendő mennyiséget a keverékből a kék tartályba.
- 2) Helyezze fel a csapot a fehér tartályra.
- 3) Helyezze fel a zacskót a csapra úgy, hogy azt a horony rögzítse.
- 4) Lassan helyezze fel a fehér edényt a kékre - a keverék a csapon keresztül fokozatosan kipréselődik. A zacskót szorosan fogja a csap köré, hogy a keverék ne szivároghasson ki.
- 5) Miután megtöltötte a zacskót, gondosan zárja le, és tegye néhány órára hűtőszekrénybe (ha a keverék túlságosan megdermedt, hagyja egy ideig szobahőmérsékleten).

Sűrű keverékekhez - joghurt, túró, krém - alkalmas. Nem alkalmas vízbázisú keverékekhez.