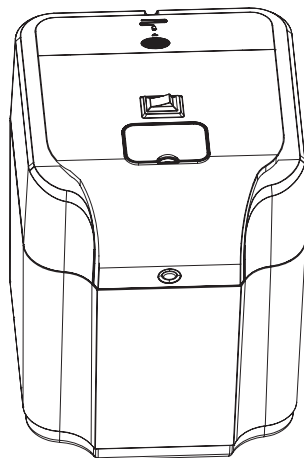


guzzanti

Výrobník zmrzliny
Výrobník zmrzliny
Maszynka do lodów
Fagylaltgép
Aparat za pripravo sladoleda

GZ-153

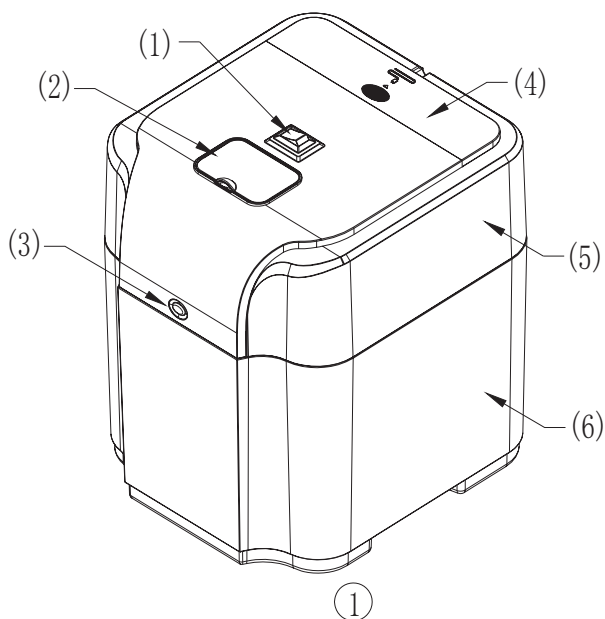


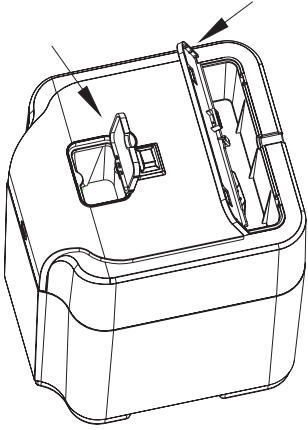
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo

Obsah

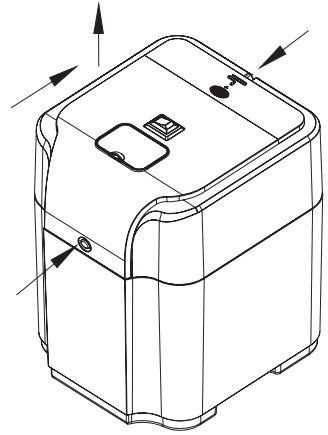
- ▶ Díly
- ▶ Bezpečnostní pokyny
- ▶ Před prvním použitím
- ▶ Doba mražení a příprava mrazicí mísy
- ▶ Vlastností a výhody
- ▶ Sestavení
- ▶ Výroba zmrzliny
- ▶ Demontáž a čištění
- ▶ Uskladnění
- ▶ Odstranění možných závad
- ▶ Doporučené recepty

Díly

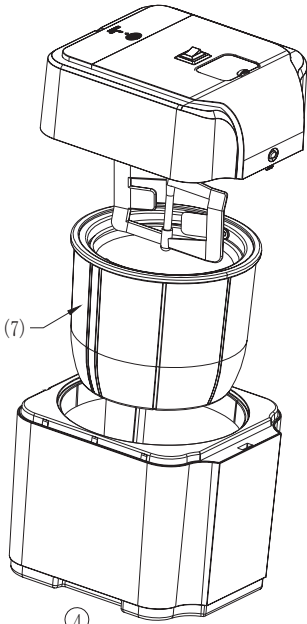




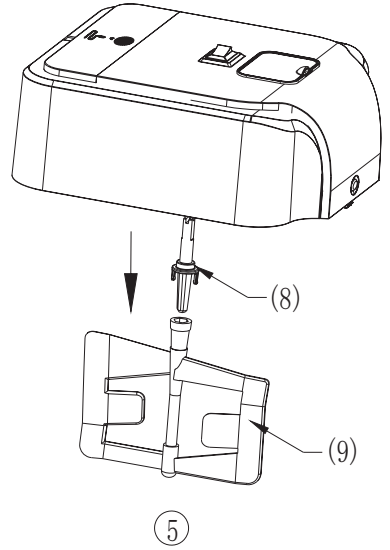
②



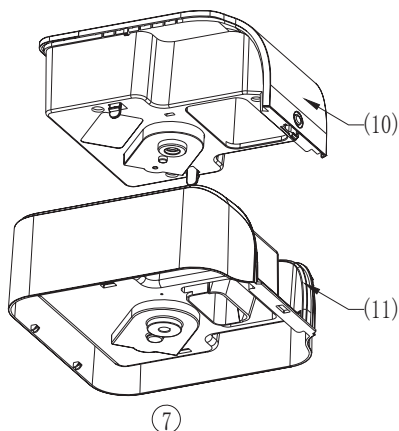
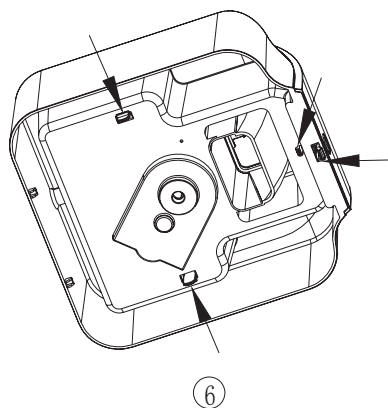
③



④



⑤



- | | | |
|--------------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| (1) Přepínač zapnutí/vypnutí | (2) Víko plnicího otvoru | (3) Tlačítko odemčení |
| (4) Víko prostoru pro napájecí kabel | (5) Horní jednotka | (6) Hlavní jednotka |
| (7) Mrazicí mísa | (8) Propojovací hřídel | (9) Mixovací lopatka |
| (10) Motorová jednotka | (11) Průhledné víko | |

Bezpečnostní pokyny

Při použití výrobku zmrzliny musíte dodržovat základní bezpečnostní pravidla k snížení rizika požáru, zasažení elektrickým proudem, a/nebo zranění, včetně následujících.

1. Přečtěte si veškeré pokyny před použitím.
2. Držte kabel/zástrčku a spotřebič mimo dosah vody nebo jiných tekutin, abyste zabránili zasažení elektrickým proudem.
3. Děti nesmí přístroj používat ani být v jeho blízkosti, dokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.
4. Po použití, před čištěním nebo sestavením spotřebič odpojte od elektrické sítě.
5. Nedotýkejte se rotujících částí. Při použití spotřebiče držte ruce, vlasy, oděvy, vidličky nebo jiné náčiní mimo spotřebič, abyste jej nepoškodili.
6. Pokud je poškozený přívodní kabel nebo samotný spotřebič, přestaňte jej ihned používat. Odevzdejte jej do nejbližšího servisního střediska ke kontrole, opravě nebo případnému nastavení. Použití příslušenství od jiných výrobců může představovat riziko požáru, zasažení elektrickým proudem nebo zranění.
7. Nepoužívejte spotřebič venku.
8. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu a zabraňte jeho kontaktu s horkými plochami.
9. Při použití tohoto spotřebiče se nedotýkejte mrazicí misky rukama a náčiním, neboť to může způsobit zranění osob nebo poškození spotřebiče.
10. Tento spotřebič slouží pouze pro použití v domácnosti. Veškerou údržbu kromě běžných kroků musí provádět kvalifikovaný technik.
11. Nepoužívejte mrazicí misku nad plamenem, varní deskou, nenechávejte jí vystavenou zdrojům tepla ani ji nemyjte v myčce nádobí. V opačném případě hrozí riziko požáru, zasažení elektrickým proudem a tudíž znemožnění funkce mražení.

Prosím, uschovejte si návod k obsluze.

Speciální pokyny k instalaci přívodního kabelu.

Abyste snížili riziko z navíjení nadměrně dlouhého přívodního kabelu, tento spotřebič používá kratší kabel a lze jej uložit pod víkem v prostoru pro kabel, když se nepoužívá.

Stejným způsobem můžete použít delší kabel podle aktuální situace. Pokud používáte prodlužovací kabel, musíte dbát na označení prodlužovacího kabelu, kde elektrické specifikace musí být stejné jako specifikace výrobce zmrzliny. Prodlužovací kabel vedte správným způsobem, zabraňte v dosahu dětí nebo zvířat ani jej nevedte přes hrany stolu, kde můžete o něj snadno zavadit.

Upozornění:

Pro napájení 120 V spotřebič používá polarizovanou zástrčku (jedna čepel je širší než druhá). K snížení rizika zasažení elektrickým proudem pasuje tato zástrčka do zásuvky pouze jedním směrem. Pokud nelze zástrčku zcela zasunout do zásuvky, zkuste ji zasunout obráceně. Pokud stále nepasuje, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře pro její výměnu.

Pozor

Tento spotřebič je určený pro použití v domácnosti. Veškeré činnosti kromě běžné údržby smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.

- Neponořujte základnu do vody.
- Spotřebič vybalte, abyste snížili riziko požáru nebo zasažení elektrickým proudem.
- Pozor: Uživatel nesmí opravovat žádné komponenty uvnitř spotřebiče.
- Tento spotřebič smí opravovat pouze kvalifikovaný servisní technik.
- Zkontrolujte, zda napětí na výrobním štítku odpovídá parametrům v elektrické síti.
- Nikdy nečistěte drsnými prášky ani ostrými předměty.

Příprava

Spotřebič připravte pro výrobu zmrzliny profesionální kvality, sýru, sorbetu a želé! Vychutnejte si tento zážrak doma! Může splnit vaše požadavky různých příchutí, kdy směs zmrzliny naplníte do mrazicí mísy a nastavíte přepínač do polohy „1“, pak se rozběhne míchání. Po přibližně 25 do 30 minutách se můžete těšit na zmrzlinu, kterou chcete!

Před prvním použitím

Neponořujte spotřebič do vody. K čištění používejte pouze vlhkou utěrku v případě, když jsou skvrny od vody na spotřebiči. Ponořte průhledné víko, mrazicí mísu, hlavní jednotku, propojovací hřídel a mixovací lopatku do teplé vody k odstranění nečistot z výroby a přepravy. Nepoužívejte drsné prostředky ani ostré předměty k čištění dílů přístroje. Do vody neponořujte motorovou jednotku. Použijte pouze vlhkou utěrku.

Doba mražení a příprava mrazicí mísy

Před použitím musíte mrazicí mísu důkladně zmrazit. Před mražením mísu vyčistěte a vysušte.

Nedávejte směs z receptu společně s mísou do mrazáku! Abyste zabránili poškození během mražení, doporučujeme zabalit mrazicí mísu do plastového sáčku. Mrazicí mísu postavte na rovný povrch uvnitř mrazáku, abyste dosáhli rovnoměrného účinku mražení. Když je okolní teplota v mrazničce pod -18°C , doba mražení je přibližně 18 hodin (Pokud chcete přidat větší objem připravené směsi, doba mražení může být delší). Pro kontrolu, zda je tekutina uvnitř mrazicí mísy zmražená nebo nikoliv, pouze ní opatrně zatřeste. Pokud neslyšíte pohyb tekutiny, znamená to, že je zmražená.

Vlastnosti a výhody

1. Plnicí víko je průhledné. Je připojeno křemenitým spojením k motorové jednotce, což brání ve ztracení víka. Přes plnicí okénko můžete sledovat proces výroby zmrzliny.
2. Mixovací lopatka mixuje a promíchává směs pro přípravu jemné zmrzliny.
3. 1,5 l mrazicí miska - mezi dvouvrstvým povrchem mísy se nachází chladicí kapalina.
4. Motorová jednotka obsahuje synchronní motor, který slouží k pohonu mixovací lopatky při míchání zmrzliny.
5. Přepínač zapnutí/vypnutí slouží k ovládání provozu mixovacího motoru.
6. Víko prostoru pro kabel je připevněno k motorové jednotce přes křemenitý spoj, což brání ve ztracení víka. Při uskladnění výrobníku zmrzliny můžete uložit přívodní kabel do horního víka a pak překrýt víkem přívodního kabelu. V takovém případě nevidíte kabel z vnější strany spotřebiče.
7. Mrazicí miska obsahuje madlo k jejímu lepšímu zvednutí. Netřeste miskou nadměrnou silou, v opačném případě může padnout na zem a poškodit se, což způsobí její nefunkčnost.
8. Gumová nožička - Slouží ke stabilnímu postavení spotřebiče během použití.
9. **Tento spotřebič je vybaven bezpečnostní funkcí, která zastaví motor okamžitě při přehřátí. Když je zmrzlina příliš tuhá, nebo spotřebič běží dlouhou dobu, nebo jsou některé ingredience příliš velké, pak se může motor zablokovat.**

Sestavení

1. Demontujte spotřebič podle obrázku 1-7 a sestavte jej v opačném pořadí.
2. Podle obrázku 7 uzamkněte jemně průhledné víko a motorovou jednotku.
3. Sestavte propojovací hřídel a mixovací lopatku podle obrázku 5.
4. Vložte mrazicí misku do hlavní jednotky a otočte miskou jemně pro správné usazení.
5. Podle obrázku 3 zajistěte horní víko s hlavní jednotkou, dokud nezacvaknou pojistky.
6. Otevřete víko prostoru pro kabel a vytáhněte kabel, pak jej uzavřete. (viz obrázek 2)
7. Otevřete víko plnění. (obrázek 2)

Výroba zmrzliny

1. Vyměňte mrazící misku z mrazničky (odstraňte plastový sáček z misky). Vložte mrazící misku uchopením za madlo do hlavní jednotky a jemným otočením usadte na místo.
Upozornění: Zmražená tekutina se po vyjmutí z mrazničky rychle rozmrazuje, proto ji co nejrychleji použijte k výrobě zmrzliny.
2. Můžete připravit až 1,5 l zmrzliny. Postupujte dle přiložených receptů. Protože zmrzlinová směs během mražení zvětšuje svůj objem, směs na přípravu nesmí přesáhnout 1/2 výšky objemu mísy. Pro nejlepší výsledky nalijte směs do nádoby, ze které se později snadno vylévá.
3. Instalujte správně propojovací hřídel a mixovací lopatku na horní jednotku.
4. Do mrazící mísy nalijte oblíbenou zmrzlinovou směs.
5. Přepněte přepínač Zapnutí/vypnutí do pozice „1“, pak se spustí míchání.
6. Zmrzlina bude hotova za přibližně 25-30 minut. Přesná doba přípravy závisí od receptu a objemu směsi.
Upozornění: Doba přípravy zmrzliny nemůže být příliš dlouhá, v opačném případě bude zmrzlina příliš tuhá nebo tvrdá, což může způsobit zablokování motoru. Pokud se tak stane, nastavte přepínač zapnutí/vypnutí do pozice „0“, vyjměte mrazící misku a zmrzlinu servírujte pomocí lžice.
Upozornění: Zmrzlina během míchání pomalu tuhne z měkké až ke tvrdé.

Demontáž a čištění

Před čištěním odpojte zástrčku od síťové zásuvky.

1. Jednou rukou uchopte protilehlou stranu tlačítka odemčení na horní jednotce (obrázek 3) a druhou rukou jemně zatlačte tlačítko odemčení, pak zvedněte celou horní jednotku víka.
2. Po sejmutí horního víka stiskněte přezku (obrázek 6) k odmontování průhledného víka (obrázek 7) za účelem čištění.
3. Sejměte mixovací lopatku a propojovací hřídel (obrázek 5). Mixovací lopatku můžete nechat v mrazící misce.
4. Vyměňte mrazící misku a postavte ji opatrně na stůl. Použijte mixovací lopatku k odstranění přilepené zmrzliny z mrazící mísy pro usnadnění čištění.
5. Plastovou hlavní jednotku, mrazící misku, průhledné víko, propojovací hřídel a mixovací lopatku umyjte vodou, pak důkladně vysušte.

Neponořujte motorovou jednotku do vody ani jiné tekutiny. K čištění vnějšího povrchu použijte pouze vlhkou utěrku.

Nepoužívejte kovové náčiní k odstraňování zmrzliny přilepené v mrazící misce.

Nemyjte spotřebič v myčce nádobí.

K čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ani tvrdé předměty.

Uskladnění

Pokud nebudete spotřebič používat delší dobu, můžete uskladnit jeho přívodní kabel pod horním víkem. Vysušte vnitřek a vnějšek spotřebiče, pak jej uložte na tmavém místě. Vystavení přímému slunci je přísně zakázané.

Mrazící misku nepoužívejte k uskladnění zmrzliny. Zmrzlinu uložte v uzavřené nádobě a pak vložte do chladničky.

Odstranění možných problémů

Problémy	Řešení
Zmrzlinu nelze připravit během odhadované doby.	<ol style="list-style-type: none">1. Zkontrolujte správnost receptu.2. Uložte mrazící misku na déle než 12 hodin a nenechávejte ji mimo hlavní jednotky déle než 5 minut.3. Ujistěte se, zda je přepínač zapnutí/vypnutí v pozici „1“.
Motor je zablokován.	Směs je příliš hustá, doba přípravy je příliš dlouhá, nebo jsou některé ingredience příliš velké. Zkontrolujte dobu přípravy.
Míchací lopatka se netočí.	<ol style="list-style-type: none">1. Zkontrolujte, zda je správně připojená k propojovací hřídeli a zda je spotřebič zapnutý.2. Směs je příliš hustá, doba přípravy je příliš dlouhá, nebo některé ingredience jsou příliš velké.

Doporučené recepty

VANILKOVÁ ZMRZLINA

Příprava osmi polovičních porcí.

1 šálek plnotučného mléka

1/2 šálku krystalového cukru

3/2 šálku smetany, vychlazené

1 – 2 čajové lžičky vanilkového extraktu k dochucení

Ve střední misce pomocí ručního mixéru nebo šlehače míchejte mléko a cukr, dokud se nerozpustí, přibližně 1 – 2 minuty na nízké rychlosti. Přidejte smetanu a vanilku.

Zapněte spotřebič, směs nalijte do mrazící misky a nechte míchat do ztuhnutí, přibližně 15 – 20 minut.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie 239 (68% z tuku), uhloh. 17 g, proteiny 2 g, tuk 18 g, nasycený tuk 11 g, cholesterol 69 mg, sod. 30 mg

OBMĚNY:

Máta: Vynechte vanilku a dejte 1 až 1-1/2 čajové lžičky čistého pepermintového extraktu (k dochucení). Nasekejte 40 gramů oblíbené hořkosladké nebo polosladké čokolády na různě tenké kousky. Přidejte nasekanou čokoládu během posledních 5 minut míchání.

Pekanové máslo: Rozpusťte 1 kousek nesoleného másla v 25 cm pánvi. Přidejte 1 šálek nahrubo nasekaných pekanových oříšků a 1 čajovou lžičku soli. Hřejte na střední teplotě, často míchejte, dokud oříšky mírně nezhnědnou. Sejměte z plotny a scedte (máslo získá pekanovou příchut' a můžete jej využít k jinému účelu později). Nechte oříšky zcela vychladnout. Přidejte pekany během posledních 5 minut míchání.

Sušenky a smetana: přidejte 3/4 šálku nahrubo nasekaných sušenek podle chuti (čokoládové lupínky, Oreo., pepermintové Oreo., apod.) během posledních 5 minut míchání.

ZÁKLADNÍ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Příprava osmi polovičních porcí.

1 šálek plnotučného mléka

1/2 šálku krystalového cukru

240 g hořkosladké nebo polosladké čokolády (vaší oblíbené), nalámané na 1,5 cm kousky

1 šálek smetany, dobře vychlazené

1 čajová lžička čistého vanilkového extraktu

Ohřejte mléko až do bublání kolem okrajů (buď na sporáku nebo v mikrovlnné troubě). V mixéru vybaveném kovovým nožem zpracujte cukr s čokoládou, dokud není čokoláda jemně nasekaná.

Přidejte horké mléko, dohladka rozmíchejte. Přelijte do střední mísy a nechte směs důkladně vychladnout. Smíchejte smetanu a vanilku.

Zapněte spotřebič, nalijte směs do mrazicí misky a míchejte do ztuhnutí, přibližně 15 – 20 minut.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie 370 (60% z tuku), uhloh. 34 g, proteiny 3 g, tuk 25 g, nasycený tuk 11 g, cholesterol. 65 mg, sod. 31 mg

OBMĚNY:

Mandle v čokoládě: přidejte 1/2 čajové lžičky čistého mandlového extraktu s vanilkou. Přidejte 1/2 - 3/4 šálku nasekaných mandlí nebo mandlí v čokoládě během posledních 5 minut míchání.

Čokoládové sušenky: přidejte 1/2 - 1 šálku nasekaných sušenek během posledních 5 minut míchání.

Čokoládový fondán: přidejte 1/2 - 1 šálek 1 den starých sušenek během posledních 5 minut míchání.

Čokoládové marshmallow vír: při nalévání směsi do nádoby pro mražení ji pokryjte oblíbenou čokoládovou polevou a přidejte kopečky marshmallow krému (kousky).

ČERSTVÁ JAHODOVÁ ZMRZLINA

Příprava osmi polovičních porcí.

250 g čerstvých jahod, vyčištěných a nakrájených na plátky

3/2 polévkové lžíce čerstvé citronové šťávy

1/2 šálku cukru, rozdělte na polovinu

1 šálek plnotučného mléka

1 šálek smetany

1 čajová lžička čistého vanilkového extraktu

V malé misce smíchejte jahody a citronovou šťávu a 1/3 šálku cukru; jemně míchejte a nechte jahody namočené ve směsi přibližně 2 hodiny.

V misce střední velikosti pomocí ručního mixéru nebo šlehače smíchejte mléko a cukr, dokud se cukr nerozpustí, přibližně 1 – 2 minuty na nízké rychlosti. Přilejte smetanu a šťávu z jahod a vanilku.

Zapněte spotřebič, nalijte směs do mrazicí misky a nechte ztuhnout, přibližně 15 – 20 minut.

Přidejte nakrájené jahody během posledních 5 minut míchání.

Poznámka: Tato zmrzlina bude mít „přirozený“ vzhled jemné světle růžové; pokud chcete sytější barvu, opatrně přidávejte pár kapek potravinářského barviva k dosažení požadované barvy.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie 222 (61% z tuku), uhloh. 20 g, proteiny 2 g, tuk 15 g, nasycený tuk 10 g, cholesterol 57 mg, sod. 26 mg

ČERSTVÝ CITRONOVÝ SORBET

Příprava osmi polovičních porcí.

3/2 šálku cukru

3/2 šálku vody

1 šálek čerstvé citronové šťávy

1 polévková lžíce jemně nasekané citronové kůry*

Smíchejte cukr a vodu v pánvi střední velikosti a přiveďte k varu na střední teplotě. Snižte teplo na minimum a dobře míchejte, dokud se cukr nerozpustí, přibližně 3 – 5 minut. Zcela vychladte. Toto je jednoduchý sirup a můžete jej připravit ve větším množství pro použití v budoucnosti při výrobě čerstvého citronového sorbetu. Uskladněte v chladničce do dalšího použití.

Když je směs vychladlá, přidejte citronovou šťávu a kůru; smíchejte.

Zapněte spotřebič, nalijte směs do mísy a nechte míchat do ztuhnutí, přibližně 15 – 20 minut.

Při loupání kůry citrону nebo limetky, použijte škrabku na zeleninu k odstranění zbarvených částí citrusové kůry.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie 204 (0% z tuku), uhloh. 52 g, proteiny 19 g, tuk 0 g, nasycený tuk 0 g, cholesterol 0 mg, sod. 2 mg

OBMĚNY:

Čerstvý sorbet z červeného grepu: nahraďte 1-1/2 šálkem čerstvé červené grepové šťávy a 1 polévkovou lžíci jemně nasekané grepové kůry namísto citrónu. Přidejte 1/4 šálku Orgeat sirupu do směsi (Orgeat sirup se používá pro koktejly jako je MaiTai nebo Scorpion a můžete je najít v obchodech s míchanými nápoji nebo v potravinách).

ČOKOLÁDOVÝ MRAŽENÝ JOGURT

Příprava osmi polovičních porcí.

1 šálek plnotučného mléka

180 g hořkosladké nebo polosladké čokolády, nasekané

2 šálky nízkotučného vanilkového jogurtu

1/4 šálku cukru

Smíchejte mléko a čokoládu v mixéru nebo kuchyňském robotu s kovovým nožem a zpracujte dohladka, 20 – 30 sekund. Přidejte jogurt a cukr; zpracujte dohladka, přibližně 15 sekund.

Zapněte tento spotřebič, nalijte směs do mrazicí mísy a míchejte do ztuhnutí, přibližně 15 – 20 minut.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie 222 (31% z tuku), uhloh. 36 g, proteiny 3 g, tuk 8 g, nasycený tuk 64 g, cholesterol 4 mg, sod. 46 mg

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelními podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou musí být zabalen v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

Datum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

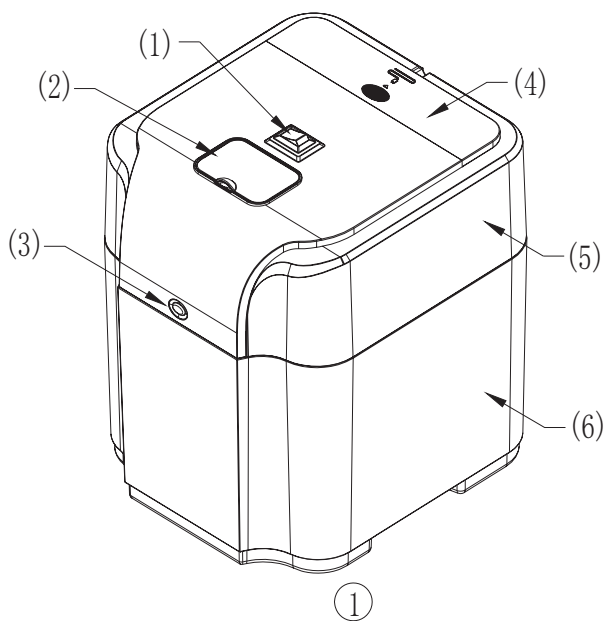
Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

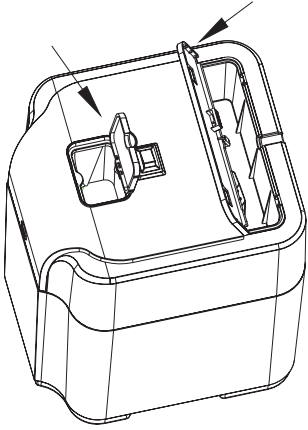
Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Obsah

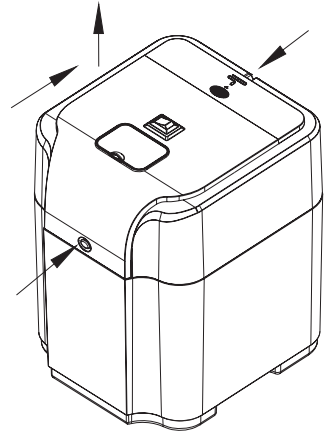
- ▶ Diely
- ▶ Bezpečnostné pokyny
- ▶ Pred prvým použitím
- ▶ Čas mrazenia a príprava mraziacej misy
- ▶ Vlastností a výhody
- ▶ Zostavenie
- ▶ Výroba zmrzliny
- ▶ Demontáž a čistenie
- ▶ Uskladnenie
- ▶ Odstránenie možných porúch
- ▶ Odporúčané recepty

Diely

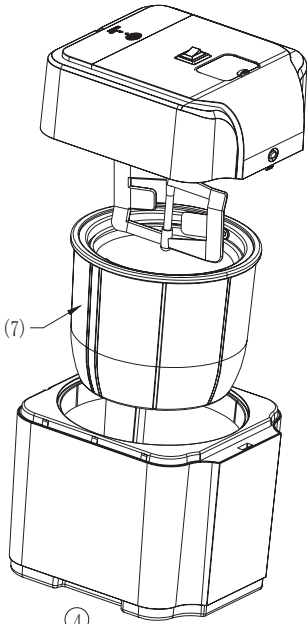




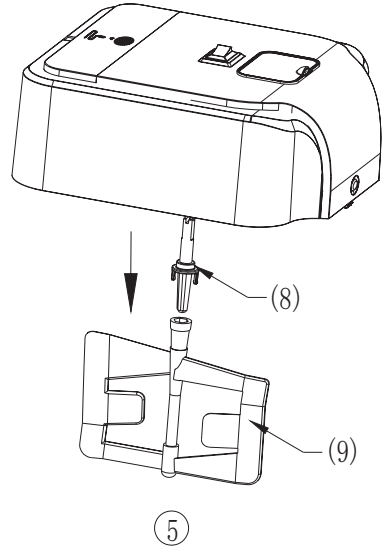
②



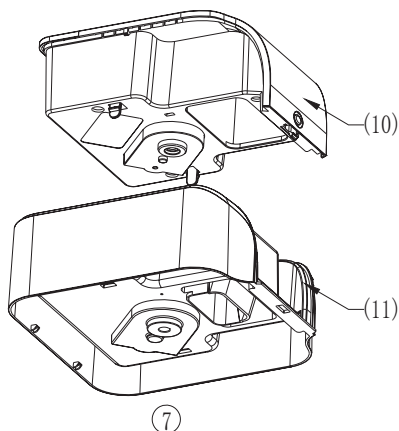
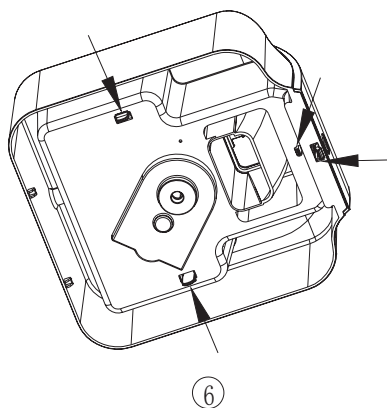
③



④



⑤



- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| (1) Prepínač zapnutia/vypnutia | (2) Veko plniaceho otvoru | (3) Tlačidlo odomknutia |
| (4) Veko priestoru pre napájací kábel | (5) Horná jednotka | (6) Hlavná jednotka |
| (7) Mraziaca misa | (8) Prepojovací hriadeľ | (9) Miešacia lopatka |
| (10) Motorová jednotka | (11) Priehľadné veko | |

Bezpečnostné pokyny

Pri použití výrobníka zmrzliny musíte dodržiavať základné bezpečnostné pravidlá na zníženie rizika požiaru, zasiahnutia elektrickým prúdom, a/alebo zranenia, vrátane nasledujúcich.

1. Prečítajte si všetky pokyny pred použitím.
2. Držte kábel/zástrčku a spotrebič mimo dosahu vody alebo iných tekutín, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom.
3. Deti nesmú prístroj používať ani byť v jeho blízkosti, pokiaľ nie sú pod dohľadom dospelého osoby.
4. Po použití, pred čistením alebo zostavením spotrebič odpojte od elektrickej siete.
5. Nedotýkajte sa rotujúcich častí. Pri použití spotrebiča držte ruke, vlasy, odevy, vidličky alebo iné náradie mimo spotrebiča, aby ste ho nepoškodili.
6. Ak je poškodený prívodný kábel alebo samotný spotrebič, prestaňte ho okamžite používať. Odovzdajte ho do najbližšieho servisného strediska na kontrolu, opravu alebo prípadné nastavenie. Použitie príslušenstva od iných výrobcov môže predstavovať riziko požiaru, zasiahnutia elektrickým prúdom alebo zranenia.
7. Nepoužívajte spotrebič vonku.
8. Nenechávajte prívodný kábel visieť cez okraj stola a zabráňte jeho kontaktu s horúcimi plochami.
9. Pri použití tohto spotrebiča sa nedotýkajte mraziacej misy rukami a náradím, pretože to môže spôsobiť zranenie osôb alebo poškodenie spotrebiča.
10. Tento spotrebič slúži len na použitie v domácnosti. Údržbu okrem bežných krokov musí vykonávať kvalifikovaný technik.
11. Nepoužívajte mraziacu misu nad plameňom, varnou doskou, ju nenechávajte ju vystavenú zdrojom tepla ani ju neumývajte v umývačke riadu. V opačnom prípade hrozí riziko požiaru, zasiahnutia elektrickým prúdom a tiež znemožnenie funkcie mrazenia.

Prosím, uschovajte si návod na obsluhu.

Špeciálne pokyny na inštaláciu prírodného kábla.

Aby ste znížili riziko z navíjania nadmerne dlhého prírodného kábla, tento spotrebič používa kratší kábel a je možné ho uložiť pod vekom v priestore pre kábel, keď sa nepoužíva.

Rovnakým spôsobom môžete použiť dlhší kábel podľa aktuálnej situácie. Ak používate predlžovací kábel, musíte dbať na označenie predlžovacieho kábla, kde elektrické špecifikácie musia byť rovnaké ako špecifikácie výrobníka zmrzliny. Predlžovací kábel ved'te správnym spôsobom, zabráňte dosahu detí alebo zvierat ani ho neved'zte cez hrany stola, kde oň môžete ľahko zavadiť.

Upozornenie:

Pre napájanie 120 V spotrebič používa polarizovanú zástrčku (jedna čepeľ je širšia ako druhá). Na zníženie rizika zasiahnutia elektrickým prúdom je možné túto zástrčku do zásuvky zasunúť len jedným smerom. Ak nie je možné zástrčku úplne zasunúť do zásuvky, skúste ju zasunúť naopak. Ak stále nepasuje, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára pre jej výmenu.

Pozor

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti. Všetky činnosti okrem bežnej údržby môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.

- Neponárajte základňu do vody.
- Spotrebič vybaľte, aby ste znížili riziko požiaru alebo zasiahnutia elektrickým prúdom.
- Pozor: Užívateľ nesmie opravovať žiadne komponenty v spotrebiči.
- Tento spotrebič môže opravovať len kvalifikovaný servisný technik.
- Skontrolujte, či napätie na výrobnom štítku zodpovedá parametrom v elektrickej sieti.
- Nikdy nečistíte drsnými práškami ani ostrými predmetmi.

Príprava

Spotrebič pripravte pre výrobu zmrzliny profesionálnej kvality, syra, sorbetu a želé! Vychutnajte si tento zážrak doma! Môže splniť vaše požiadavky rôznych príchutí, keď zmes zmrzliny naplníte do mraziacej misy a nastavíte prepínač do polohy „1“, začne sa miešanie. Po približne 25 do 30 minútach sa môžete tešiť na zmrzlinu, ktorú chcete!

Pred prvým použitím

Neponárajte spotrebič do vody. Na čistenie používajte len vlhkú utierku v prípade, že sú škvrny od vody na spotrebiči. Ponorte priehľadné veko, mraziacu misu, hlavnú jednotku, prepájací hriadeľ a miešaciu lopatku do teplej vody pre odstránenie nečistôt z výroby a prepravy. Nepoužívajte drsné prostriedky ani ostré predmety na čistenie dielov prístroja. Do vody neponárajte motorovú jednotku. Použite len vlhkú utierku.

Čas mrazenia a príprava mraziacej misy

Pred použitím musíte mraziacu misu dôkladne zmraziť. Pred mrazením misu vyčistíte a vysušíte. Nedávajte zmes z receptu spoločne s misou do mrazičky! Aby ste zabránili poškodeniu počas mrazenia, odporúčame zabaliť mraziacu misu do plastového vrečka. Mraziacu misu postavte na rovný povrch v mrazičke, aby ste dosiahli rovnomerný účinok mrazenia. Keď je okolitá teplota v mrazičke pod -18°C , čas mrazenia je približne 18 hodín (Ak chcete pridať väčší objem pripravenej zmesi, čas mrazenia môže byť dlhší). Ak chcete skontrolovať, či je tekutina v mraziacej mise zmrazená alebo nie, opatrne ňou zatrasť. Ak nepočujete pohyb tekutiny, znamená to, že je zmrazená.

Vlastnosti a výhody

1. Plniace veko je priehľadné. Je pripojené kremenitým spojením k motorovej jednotke, čo bráni v stratení veka. Cez plniace okienko môžete sledovať proces výroby zmrzliny.
2. Miešacia lopatka mixuje a premiešava zmes na prípravu jemnej zmrzliny.
3. 1,5 l mraziaca miska - medzi dvojvrstvovým povrchom misy sa nachádza chladiaca kvapalina.
4. Motorová jednotka obsahuje synchrónny motor, ktorý slúži na pohon miešacej lopatky pri miešaní zmrzliny.
5. Prepínač zapnutia/vypnutia slúži na ovládanie prevádzky motora.
6. Veko priestoru pre kábel je pripojené k motorovej jednotke kremenitým spojmom, čo bráni strateniu veka. Pri uskladnení výrobníka zmrzliny môžete uložiť prírodný kábel do horného veka a potom prekryť vekom prírodného kábla. V takom prípade nevidíte kábel z vonkajšej strany spotrebiča.
7. Mraziaca miska obsahuje madlo na lepšie zodvihnutie. Netrasť miskou nadmernou silou, v opačnom prípade môže padnúť na zem a poškodiť sa, čo spôsobí jej nefunkčnosť.
8. Gumová nožička - Slúži na stabilné postavenie spotrebiča počas použitia.
9. **Tento spotrebič je vybavený bezpečnostnou funkciou, ktorá zastaví motor okamžite pri prehriatí. Keď je zmrzlina veľmi tuhá, alebo spotrebič pracuje veľmi dlho, alebo sú niektoré ingrediencie veľmi veľké, motor sa môže zablokovať.**

Zostavenie

1. Demontujte spotrebič podľa obrázka 1-7 a zostavte ho v opačnom poradí.
2. Podľa obrázka 7 uzamknite jemne priehľadné veko a motorovú jednotku.
3. Zostavte prepájací hriadeľ a miešaciu lopatku podľa obrázka 5.
4. Vložte mraziacu misu do hlavnej jednotky a jemne miskou otočte pre správne uloženie.
5. Podľa obrázka 3 zaistíte horné veko s hlavnou jednotkou, pokiaľ nezacvaknú poistky.
6. Otvorte veko priestoru pre kábel a vytiahnite kábel, potom ho uzatvorte. (viď obrázok 2)
7. Otvorte veko plnenia. (obrázok 2)

Výroba zmrzliny

1. Vyberte mraziacu miskú z mrazničky (odstráňte plastové vrečko z misky). Vložte mraziacu miskú uchopením za madlo do hlavnej jednotky a jemným otočením uložte na miesto.
Upozornenie: Zmrazená tekutina sa po vybratí z mrazničky rýchlo rozmrazuje, preto ju čo najrýchlejšie použite na výrobu zmrzliny.
2. Môžete pripraviť až 1,5 l zmrzliny. Postupujte podľa priložených receptov. Pretože zmrzlinová zmes počas mrazenia zväčšuje svoj objem, zmes na prípravu nesmie presiahnuť 1/2 výšky objemu misky. Pre najlepšie výsledky nalejte zmes do nádoby, z ktorej sa neskôr ľahko vylieva.
3. Inštalujte správne prepájací hriadeľ a miešaciu lopatku na hornú jednotku.
4. Do mraziacej misky nalejte obľúbenú zmrzlinovú zmes.
5. Prepnite prepínač Zapnutia/vypnutia do pozície „1“, potom sa spustí miešanie.
6. Zmrzlina bude hotová o približne 25-30 minút. Presný čas prípravy závisí od receptu a objemu zmesi.
Upozornenie: Čas prípravy zmrzliny nemôže byť veľmi dlhý, v opačnom prípade bude zmrzlina veľmi tuhá alebo tvrdá, čo môže spôsobiť zablokovanie motora. Ak sa tak stane, nastavte prepínač zapnutia/vypnutia do pozície „0“, vyberte mraziacu miskú a zmrzlinu podávajte pomocou lyžice.
Upozornenie: Zmrzlina počas miešania pomaly tuhne z mäkkej až na tvrdú.

Demontáž a čistenie

Pred čistením odpojte zástrčku od siet'ovej zásuvky.

1. Jednou rukou uchopte protiľahlú stranu tlačidla odomknutia na hornej jednotke (obrázok 3) a druhou rukou jemne zatlačte tlačidlo odomknutia, potom zodvihnite celú hornú jednotku veka.
2. Po zložení horného veka stlačte pracku (obrázok 6) pre odmontovanie priehľadného veka (obrázok 7) za účelom čistenia.
3. Zložte miešaciu lopatku a prepájací hriadeľ (obrázok 5). Miešaciu lopatku môžete nechať v mraziacej miske.
4. Vyberte mraziacu miskú a postavte ju opatrne na stôl. Použite miešaciu lopatku na odstránenie prilepenej zmrzliny z mraziacej misky pre uľahčenie čistenia.
5. Plastovú hlavnú jednotku, mraziacu miskú, priehľadné veko, prepájací hriadeľ a miešaciu lopatku umyte vodou, potom dôkladne vysušte.

Neponárajte motorovú jednotku do vody ani inej tekutiny. Na čistenie vonkajšieho povrchu použite len vlhkú utierku.

Nepoužívajte kovové náradie na odstraňovanie zmrzliny prilepenej v mraziacej miske.

Neumývajte spotrebič v umývačke riadu.

Na čistenie nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani tvrdé predmety.

Uskladnenie

Ak nebudete spotrebič používať dlhší čas, môžete uskladniť jeho prívodný kábel pod horným vekom. Vysušte vnútro a vonkajšok spotrebiča, potom ho uložte na tmavom mieste. Vystavenie priamemu slnku je prísne zakázané.

Mraziacu miskú nepoužívajte na uskladnenie zmrzliny. Zmrzlinu uložte v uzatvorenej nádobe a potom vložte do chladničky.

Odstránenie možných problémov

Problémy	Riešenia
Zmrzlinu nie je možné pripraviť počas odhadovanej doby.	<ol style="list-style-type: none">1. Skontrolujte správnosť receptu.2. Uložte mraziacu misku na dlhšie ako 12 hodín a nenechávajte ju mimo hlavnej jednotky dlhšie ako 5 minút.3. Uistite sa, že je prepínač zapnutia/vypnutia v pozícii „1“.
Motor je zablokovaný.	Zmes je veľmi hustá, čas prípravy je veľmi dlhý, alebo sú niektoré ingrediencie veľmi veľké. Skontrolujte čas prípravy.
Miešacia lopatka sa netočí.	<ol style="list-style-type: none">1. Skontrolujte, či je správne pripojená k prepájaciemu hriadeľu a či je spotrebič zapnutý.2. Zmes je veľmi hustá, čas prípravy je veľmi dlhý, alebo niektoré ingrediencie sú veľmi veľké.

Odporúčané recepty

VANILKOVÁ ZMRZLINA

Príprava ôsmych polovičných porcií.

1 pohár plnotučného mlieka

1/2 pohára kryštálového cukru

3/2 pohára smotany, vychladenej

1 – 2 čajovej lyžičky vanilkového extraktu na dochutenie

V strednej miske pomocou ručného mixéra alebo šľahača miešajte mlieko a cukor, pokým sa nerozpustí, približne 1 – 2 minúty na nízkej rýchlosti. Prilejte smotanu a vanilku.

Zapnite spotrebič, zmes nalejte do mraziacej misky a nechajte miešať do stuhnutia, približne 15 – 20 minút.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie 239 (68% z tuku), uhloh. 17 g, proteíny 2 g, tuk 18 g, nasýtený tuk 11 g, cholesterol 69 mg, sod. 30 mg

OBMENY:

Mäta: Vynechajte vanilku a dajte 1 až 1-1/2 čajovej lyžičky čistého pepermintového extraktu (na dochutenie). Nasekajte 40 gramov obľúbenej horkosladkej alebo polosladkej čokolády na rôzne tenké kúsky. Pridajte nasekanú čokoládu počas posledných 5 minút miešania.

Pekánové maslo: Rozpusťte 1 kúsok nesoleného masla v 25 cm panvici. Pridajte 1 pohár nahrubo nasekaných pekanových orieškov a 1 čajovú lyžičku soli. Hrejte na strednej teplote, často miešajte, pokým oriešky mierne nezhnednú. Zložte z platne a scedte (maslo získa pekanovú príchuť a neskôr ho môžete využiť na iný účel). Nechajte oriešky úplne vychladnúť. Pridajte pekaný počas posledných 5 minút miešania.

Sušienky a smotana: pridajte 3/4 pohára nahrubo nasekaných sušienok podľa chuti (čokoládové lupienky, Oreo., pepermintové Oreo., a pod.) počas posledných 5 minút miešania.

ZÁKLADNÁ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Príprava ôsmych polovičných porcií.

1 pohár plnotučného mlieka

1/2 pohára kryštálového cukru

240 g horkosladkej alebo polosladkej čokolády (vašej obľúbenej), nalámanej na 1,5 cm kúsky

1 pohár smotany, dobre vychladenej

1 čajová lyžička čistého vanilkového extraktu

Ohrejte mlieko až do bublania okolo okrajov (buď na sporáku alebo v mikrovlnnej rúre). V mixéri vybavenom kovovým nožom spracujte cukor s čokoládou, pokiaľ nie je čokoláda jemne nasekaná. Pridajte horúce mlieko, dohľadka rozmiešajte. Prelejte do strednej misy a nechajte zmes dôkladne vychladnúť. Zmiešajte smotanu a vanilku.

Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misky a miešajte do stuhnutia, približne 15 – 20 minút.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie 370 (60% z tuku), uhloh. 34 g, proteíny 3 g, tuk 25 g, nasýtený tuk 11 g, cholesterol. 65 mg, sod. 31 mg

OBMENY:

Mandle v čokoláde: pridajte 1/2 čajové lyžičky čistého mandľového extraktu s vanilkou. Pridajte 1/2 - 3/4 pohára nasekaných mandlí alebo mandlí v čokoláde počas posledných 5 minút miešania.

Čokoládové sušienky: pridajte 1/2 - 1 pohár nasekaných sušienok počas posledných 5 minút miešania.

Čokoládový fondán: pridajte 1/2 - 1 pohár 1 deň starých sušienok počas posledných 5 minút miešania.

Čokoládovo marshmallow vír: pri nalievaní zmesi do nádoby na mrazenie ju pokryte obľúbenou čokoládovou polevou a pridajte kopčeky marshmallow krému (kúsky).

ČERSTVÁ JAHODOVÁ ZMRZLINA

Príprava ôsmych polovičných porcií.

250 g čerstvých jahôd, vyčistených a nakrájaných na plátky

3/2 polievkové lyžice čerstvej citrónovej šťavy

1/2 pohára cukru, rozdeľte na polovicu

1 pohár plnotučného mlieka

1 pohár smotany

1 čajová lyžička čistého vanilkového extraktu

V malej miske zmiešajte jahody a citrónovú šťavu a 1/3 pohára cukru; jemne miešajte a nechajte jahody namočené v zmesi približne 2 hodiny.

V miske strednej veľkosti pomocou ručného mixéra alebo šľahača zmiešajte mlieko a cukor, pokiaľ sa cukor nerozpustí, približne 1 – 2 minúty na nízkej rýchlosti. Prilejte smotanu a šťavu z jahôd a vanilku.

Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misky a nechajte stuhnúť, približne 15 – 20 minút.

Pridajte nakrájané jahody počas posledných 5 minút miešania.

Poznámka: Táto zmrzlina bude mať „prirodzený“ vzhľad jemnej svetlo ružovej farby; ak chcete sýtejšiu farbu, opatrne pridávajte niekoľko kvapiek potravinárskeho farbiva pre dosiahnutie požadovanej farby.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie 222 (61% z tuku), uhloh. 20 g, proteíny 2 g, tuk 15 g, nasýtený tuk 10 g, cholesterol 57 mg, sod. 26 mg

ČERSTVÝ CITRÓNOVÝ SORBET

Príprava ôsmych polovičných porcií.

3/2 pohára cukru

3/2 pohára vody

1 pohár čerstvej citrónovej šťavy

1 polievková lyžica jemne nasekanej citrónovej kôry*

Zmiešajte cukor a vodu v panvici strednej veľkosti a privedte do varu na strednej teplote. Znížte teplo na minimum a dobre miešajte, pokým sa cukor nerozpustí, približne 3 – 5 minút. Úplne vychladte. Toto je jednoduchý sirup a môžete ho pripraviť vo väčšom množstve pre použitie v budúcnosti pri výrobe čerstvého citrónového sorbetu. Uskladnite v chladničke do ďalšieho použitia.

Keď je zmes vychladnutá, pridajte citrónovú šťavu a kôru; zmiešajte.

Zapnite spotrebič, nalejte zmes do misy a nechajte miešať do stuhnutia, približne 15 – 20 minút.

Pri lúpaní kôry citróna alebo limetky, použite škrabku na zeleninu na odstránenie sfarbených častí citrusovej kôry.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie 204 (0% z tuku), uhloh. 52 g, proteíny 19 g, tuk 0 g, nasýtený tuk 0 g, cholesterol 0 mg, sod. 2 mg

OBMENY:

Čerstvý sorbet z červeného grepu: nahradte 1-1/2 pohárom čerstvej červenej grepovej šťavy a 1 polievkovou lyžicou jemne nasekanej grepovej kôry namiesto citróna. Pridajte 1/4 pohára Orgeat sirupu do zmesi (Orgeat sirup sa používa na kokteily ako je MaiTai alebo Scorpion a môžete ich nájsť v obchodoch s miešanými nápojmi alebo v potravinách).

ČOKOLÁDOVÝ MRAZENÝ JOGURT

Príprava ôsmych polovičných porcií.

1 pohár plnotučného mlieka

180 g horkosladkej alebo polosladkej čokolády, nasekanej

2 poháre nízkotučného vanilkového jogurtu

1/4 pohára cukru

Zmiešajte mlieko a čokoládu v mixéri alebo kuchynskom robote s kovovým nožom a spracujte dohľadka, 20 – 30 sekúnd. Pridajte jogurt a cukor; spracujte dohľadka, približne 15 sekúnd.

Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misy a miešajte do stuhnutia, približne 15 – 20 minút.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie 222 (31% z tuku), uhloh. 36 g, proteíny 3 g, tuk 8 g, nasýtený tuk 64 g, cholesterol 4 mg, sod. 46 mg

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odvápnovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

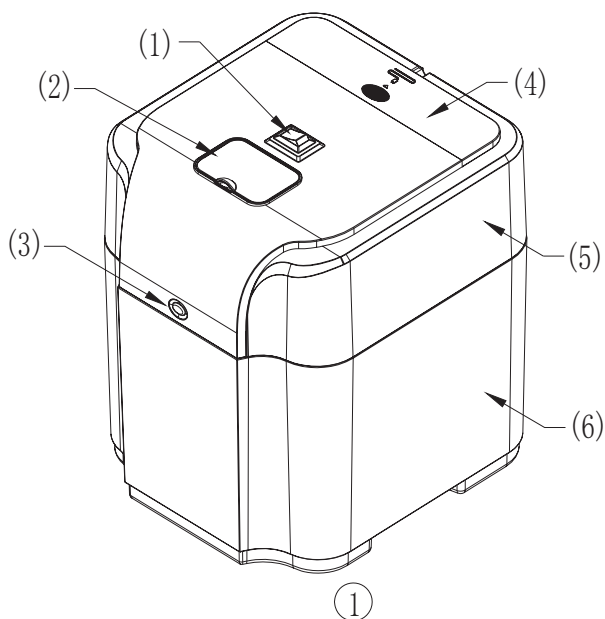
Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

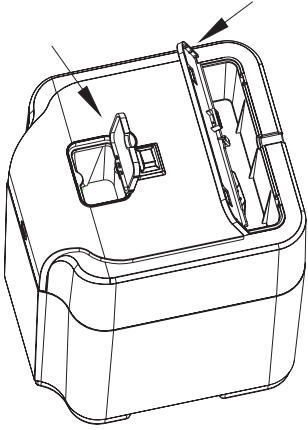
Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Spis treści

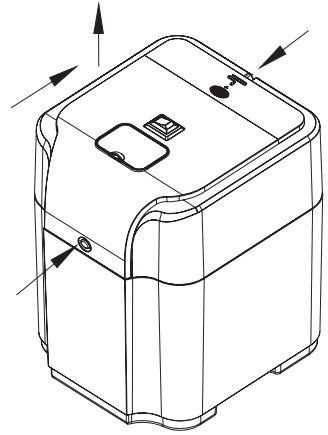
- ▶ Części
- ▶ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
- ▶ Przed pierwszym użyciem
- ▶ Czas zamrażania i przygotowanie misy mrożącej
- ▶ Właściwości i zalety
- ▶ Montaż
- ▶ Produkcja lodów
- ▶ Demontaż i czyszczenie
- ▶ Przechowywanie
- ▶ Rozwiązywanie problemów
- ▶ Przepisy

Części

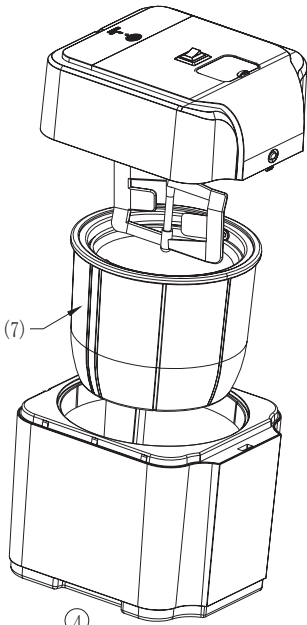




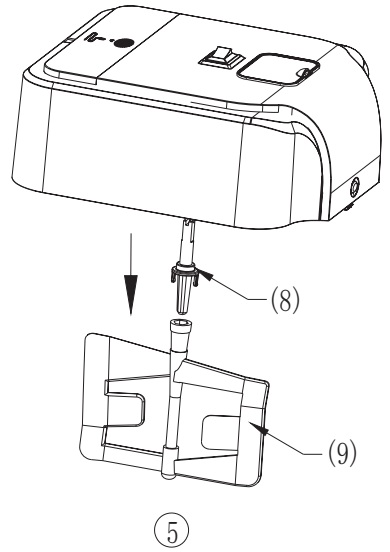
②



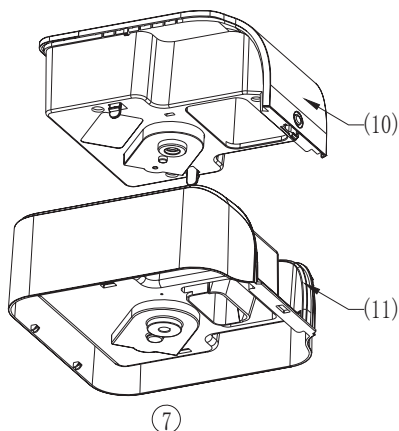
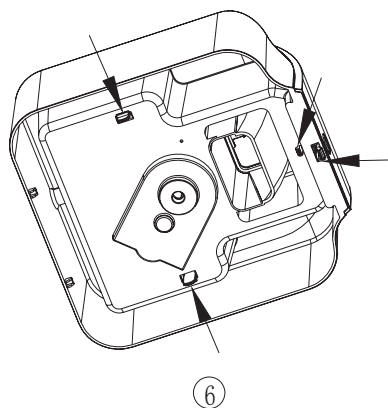
③



④



⑤



- | | | |
|--|-----------------------------------|---------------------------|
| (1) Przycisk włącz/wyłącz | (2) Pokrywa otworu do napełniania | (3) Przycisk odblokowania |
| (4) Pokrywa schowka dla kabla zasilającego | (5) Zespół górny | (6) Zespół główny |
| (7) Misa mrożąca | (8) Wał sprzęgający | (9) Łopatką miksująca |
| (10) Zespół silnika | (11) Przezroczysta pokrywa | |

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Podczas stosowania lodziarki konieczne jest przestrzeganie podstawowych zasad bezpieczeństwa w celu obniżenia ryzyka porażenia prądem, pożaru lub obrażeń ciała, m.in. należy przestrzegać poniższych zaleceń:

1. Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.
2. Kable/wtyczkę trzymać z dala od wody i innych cieczy, gdyż mogłyby one spowodować porażenie prądem.
3. Urządzenie nie może być używane przez dzieci lub w ich pobliżu bez nadzoru osoby dorosłej.
4. Po ukończeniu pracy i przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
5. Nigdy nie dotykać wirujących części. Podczas pracy trzymać ręce, włosy, ubrania, łyżki lub inne przedmioty z dala od lodziarki w celu eliminacji ryzyka uszkodzenia urządzenia.
6. W razie uszkodzenia przewodu zasilającego lub samego urządzenia należy natychmiast przerwać pracę. W takim razie należy przekazać urządzenie do autoryzowanego serwisu w celu przeprowadzenia kontroli, naprawy lub ustawień. Zastosowanie akcesoriów innych, niż wskazane przez producenta może spowodować ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażenia ciała.
7. Nie używać urządzenia na zewnątrz budynku.
8. Nigdy nie zostawiać luźno zwisającego przewodu, unikać kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami.
9. Podczas pracy z urządzeniem nie dotykać miski mrożącej gołymi rękami lub przyborami kuchennymi, gdyż mogłoby to spowodować obrażenie ciała lub uszkodzenie urządzenia.
10. Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku wewnątrz budynków. Wszelkie naprawy oprócz czyszczenia i konserwacji na poziomie użytkownika mogą być dokonywane tylko przez kwalifikowanego technika.
11. Nie używać miski mrożącej nad ogniem, płytą grzewczą, nie narażać jej na źródła ciepła i nie myć w zmywarce. Niedotrzymanie powyższych zaleceń może spowodować porażenie prądem i uniemożliwienie funkcji mrożenia.

Proszę zachować instrukcję do późniejszego wglądu.

Specjalne wskazówki dotyczące instalacji kabla zasilającego.

W celu obniżenia ryzyka obrażeń spowodowanego nawijaniem długiego przewodu zasilającego niniejsze urządzenie wyposażone jest w krótszy kabel, który można schować pod obudowę, jeżeli urządzenie nie jest używane.

Można również użyć długiego przewodu, w zależności od aktualnej sytuacji. W razie użycia przedłużacza należy zwrócić uwagę na jego parametry - niezbędne jest, by odpowiadały one parametrom lodziarki. Przedłużacz powinien być prowadzony w właściwy sposób, w miejscach niedostępnych dla dzieci lub zwierząt. Nie prowadzić przedłużacza przez krawędzie stołu, grozi potknięcie się o kabel i zrzucenie urządzenia.

Ostrzeżenie:

Dla zasilania 120 V niniejsze urządzenie posiada polaryzowaną wtyczkę (jeden kontakt jest szerszy od drugiego). W celu obniżenia ryzyka porażenia prądem wtyczka pasuje do polaryzowanego gniazdka tylko w jednej pozycji. Jeżeli wtyczka nie pasuje do gniazdka, to należy ją obrócić. Jeżeli wciąż ona nie pasuje, to należy zwrócić się do kwalifikowanego elektryka w celu dokonania wymiany.

Uwaga

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. W celu zapewnienia bezpieczeństwa wszelkie czynności oprócz zwykłej konserwacji mogą być dokonywane tylko przez kwalifikowanego technika.

- Nigdy nie zanurzać zespołu napędowego w wodzie.
- Urządzenie należy rozpakować w celu eliminacji ryzyka pożaru lub porażenia prądem.
- Uwaga: Użytkownik nie może dokonywać naprawy żadnego z elementów urządzenia.
- Naprawy urządzenia mogą być dokonywane tylko przez kwalifikowanego technika serwisu.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami sieci elektrycznej.
- Nigdy nie czyścić urządzenia za pomocą środków ściernych lub ostrych przedmiotów.

Przygotowanie

Urządzenie przeznaczone jest do produkcji jakościowych lodów, sera, sorbetu i galaretek! Ciesz się z nowego urządzenia! Zaspokoi ono najróżniejsze gusty - wystarczy tylko umieścić mieszankę w lodziarce, przełączyć do pozycji „1”, silnik rozpocznie proces miksowania. Po ok. 25 - 40 minutach możesz delektować się świeżymi lodami!

Przed pierwszym użyciem

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie. Do czyszczenia używać tylko wilgotnej ściereczki, jeżeli plamy wodne znajdują się na urządzeniu. Przezroczystą pokrywę, misę mrożącą, główny korpus, wał sprzęgający i łopatkę miksującą wypłukać w ciepłej wodzie w celu usunięcia resztek nieczystości z procesu produkcyjnego. Do czyszczenia urządzenia nie używać środków ściernych lub twardych przedmiotów. Nigdy nie zanurzać zespołu napędowego w wodzie. Do czyszczenia używać tylko wilgotnej ściereczki.

Czas zamrażania i przygotowanie misy mrożącej

Przed rozpoczęciem pracy misa mrożąca musi być całkiem zamrożona. Przed zamrażaniem należy wyczyścić i wysuszyć misę mrozącą. Nie umieszczać w misie mieszanki z przepisu i nie zamrażać jej wraz z misą w zamrażarce! W celu uniknięcia ryzyka uszkodzenia misy w czasie zamrażania należy zapakować ją w plastikowy worek. Ustawić misę mrozącą na równej powierzchni wewnątrz zamrażarki w celu osiągnięcia efektu równomiernego zamrażania. Jeżeli temperatura wewnątrz zamrażarki jest niższa niż -18°C , to czas zamrażania wynosi ok. 18 godzin (w razie dodania dużej ilości mieszanki czas zamrażania może być dłuższy). W celu sprawdzenia, czy ciecz w misie mrożącej została już zamrożona, należy tylko lekko wstrząsnąć misą. Jeżeli nie słychać dźwięku przepływającej cieczy, oznacza to, że ciecz jest już zamrożona.

Właściwości i zalety

1. Pokrywa do napełniania jest przezroczysta. Jest ona przymocowana do zespołu napędowego, co zapobiega jej zgubieniu. Przez otwór do napełniania można obserwować proces produkcji lodów.
2. Łopatką miksująca miksuje i napowietrza mieszankę do produkcji delikatnych, kremowych lodów.
3. Misa mrożąca o objętości 1,5 l posiada podwójne ścianki - przestrzeń między nimi wypełniona jest specjalnym płynem mrozącym.
4. Jednostka napędowa posiada silnik synchroniczny służący do napędzania łopatki miksującej służącej do wytwarzania lodów.
5. Przełącznik włącz/wyłącz służy do sterowania silnikiem miksującym.
6. Pokrywa schowka na kabel przymocowana jest do zespołu napędowego, co zapobiega jej zgubieniu. Podczas przechowywania lodziarki przewód zasilający może znajdować się w schowku pod zamkniętą obudową, zakryty pokrywą. W takim przypadku na powierzchni urządzenia nie widać żadnego przewodu.
7. Misa mrożąca posiada uchwyt służący do podnoszenia misy. Do obsługi misy nie używać nadmiernej siły, gdyż mogłoby to spowodować upadek misy na podłogę, uszkodzenie i uniemożliwienie dalszego funkcjonowania.
8. Gumowe nóżki - służą do zapewnienia lepszej stabilności urządzenia w czasie pracy.
9. **Niniejsze urządzenia posiada zabezpieczenie, które wyłączy silnik w razie przegrzania. Jeżeli zawartość misy jest zbyt gęsta lub w razie zbyt długiej pracy urządzenia silnik może zostać zatrzymany.**

Montaż

1. Rozłożyć urządzenie zgodnie z rysunkami 1-7. W celu złożenia należy postępować w odwrotnej kolejności.
2. Zgodnie z rysunkiem 7 delikatnie zamknąć przezroczystą pokrywę i zespół napędowy.
3. Wyjąć wał wraz z łopatką - zgodnie z rys. 5.
4. Ustawić misę na jednostce napędowej i obrócić ją w celu właściwego zamocowania.
5. Założyć pokrywę zgodnie z rysunkiem 3 do zatrzasknięcia blokad.
6. Otworzyć pokrywę schowka na kabel, wyciągnąć kabel i zamknąć pokrywę (patrz rysunek 2)
7. Otworzyć pokrywę do napełniania (rysunek 2).

Produkcja lodów

1. Wyjąć misę chłodzącą z zamrażarki (usunąć plastikowy worek). Nałożyć misę mrozącą, trzymając ją za uchwyt, na zespół napędowy i obrócić do całkowitego zatrzaśnięcia.
Ostrzeżenie: Zamrożona mieszanka po wyjęciu z zamrażarki ulega szybkiemu rozmrożeniu, dlatego należy ją jak najszybciej użyć do produkcji lodów.
2. Za pomocą urządzenia można przyrządzić aż 1,5 l lodów. Do przygotowania lodów należy użyć przepisów, które są częścią zestawu. Mieszanka lodowa w czasie mieszania zwiększa swoją objętość, dlatego należy nappełnić misę najwyżej do 1/2 objętości. W celu osiągnięcia najlepszych wyników należy umieścić mieszankę w pojemniku zapewniającego łatwe wylewanie.
3. Poprawnie zainstalować wał wraz z łopatką miksującą na górnym zespole.
4. Włączyć ulubioną mieszankę do lodów do misy mrożącej.
5. Przeszawić przełącznik Włącz/Wyłącz do pozycji „1” - mieszanie zostanie włączone.
6. Lody będą gotowe w ciągu 25-30 minut. Czas przygotowania zależy od receptury i objętości lodów.

Ostrzeżenie: Nie mieszać lodów zbyt długo - lody mogą nadmiernie zgęstnieć i spowodować przeciążenie silnika. W razie przeciążenia silnika należy wyłączyć urządzenie poprzez przesławienie wyłącznika do pozycji „0”, wyjąć lody z misy za pomocą łyżki i natychmiast serwować.

Ostrzeżenie: Lody podczas mieszania powoli gęstnieją.

Demontaż i czyszczenie

Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

1. Przytrzymać jedną ręką stronę przeciwną do przycisku odblokowania na górnym zespole (rys. 3) i drugą ręką lekko nacisnąć przycisk odblokowania. Następnie podnieść cały zespół górny.
2. Po zdjęciu górnej pokrywy nacisnąć blokadę (patrz rys. 6) w celu demontażu przezroczystej pokrywy (rys. 7) i wyczyszczenia.
3. Zdjąć łopatkę miksującą i wał (patrz rys. 5). Łopatkę miksującą można pozostawić wewnątrz misy mrożącej.
4. Zdjąć misę mrozącą i ostrożnie ustawić ją na blacie roboczym. Do usunięcia lodów z misy mrożącej należy użyć łopatki miksującej.
5. Wyczyścić jednostkę główną, misę mrozącą, wał i łopatkę miksującą za pomocą detergentu i wysuszyć.

Nigdy nie zanurzać zespołu napędowego w wodzie lub innej cieczy. Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej używać tylko wilgotnej ściereczki.

Do usuwania lodów przyklejonych do ścian misy mrożącej nigdy nie używać metalowych przedmiotów. Nie myć urządzenia w zmywarce.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków do mycia o własnościach ściernych i twardych przedmiotów.

Przechowywanie

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, to można schować kabel w schowku. Wysuszyć części wewnętrzne i zewnętrzne urządzenie, a następnie ułożyć w ciemnym miejscu. Narażanie na bezpośrednie promieniowanie słoneczne na zewnątrz budynków jest surowo zabronione.

Nie używać misy mrożącej do przechowywania lodów w zamrażarce. Gotowe lody należy umieścić w zamkniętym pojemniku w lodówce.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Nie można przygotować lodów w przewidywanym czasie.	<ol style="list-style-type: none">1. Sprawdzić poprawność receptury.2. Misa mrożąca musi zostać umieszczona w zamrażarce minimalnie przez 12 godzin. Po wyjęciu z zamrażarki nie należy jej zostawiać bez obsługi dłużej niż 5 minut.3. Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, czy przełącznik włącz/wyłącz znajduje się w pozycji „1”
Silnik jest zablokowany.	Mieszanka prawdopodobnie jest zbyt gęsta, czas mieszania jest zbyt długi albo niektóre ze składników są zbyt duże. Sprawdzić czas przygotowania.
Łopátka miksująca nie obraca się.	<ol style="list-style-type: none">1. Sprawdzić, czy łopátka miksująca jest odpowiednio połączona z wałem i sprawdzić, czy urządzenie jest włączone.2. Mieszanka prawdopodobnie jest zbyt gęsta, czas mieszania jest zbyt długi albo niektóre ze składników są zbyt duże.

Przepisy

LODY WANILIOWE

Osiem 1/2 porcji. 1 filiżanka mleka pełnego

1/2 filiżanki cukru perlistego, 2/3 filiżanki śmietanki, schłodzonej

1 - 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego w celu doprawienia

W średniej misie za pomocą miksera ręcznego lub trzepaczki wymieszać mleko z cukrem do całkowitego rozpuszczenia cukru - przez ok. 1-2 minuty na niską prędkość. Wlać mleko, śmietanę i wanilię.

Włączyć urządzenie, wlać mieszankę do misy mrożącej i miksować do zgęstnienia przez ok. 15-20 minut.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie 239 (68% tłuszczu), węglowodany 17 g, białko 2 g, tłuszcz 18 g, tłuszcz nasycony 11 g, cholesterol 69 mg, sól 30 mg

WARIANTY:

Mięta: Zamiast wanilii dodać 1 - 1-1/2 łyżeczki czystego ekstraktu miętowego w celu doprawienia.

Posiekać 40 gramów ulubionej gorzkiej lub mlecznej czekolady na nieregularne kawałki. Dodać posiekaną czekoladę w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

Masło pekanowe: Rozpuścić 1 kawałek niesolonego masła patelni 25 cm. Dodać 1 filiżankę grubo posiekanych orzechów pekanowych i 1 łyżeczkę soli. Podgrzewać na średnim ogniu, często mieszając, dopóki orzechy nie przybiorą brązowego koloru. Odstawić z kuchenki, zostawić do odsączenia (masło będzie miało smak orzechów pekanowych - można je wykorzystać do innych celów). Pozostawić orzechy do całkowitego wystygnięcia. Dodać smażone orzechy pekanowe w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

Ciastka i śmietana: dodać 3/4 filiżanki grubo pociętych ciastek o ulubionym smaku (płatki czekoladowe, Oreo, Mint Oreo itp.) w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

PODSTAWOWE LODY CZEKOLADOWE

Osiem 1/2 porcji. 1 filiżanka mleka pełnego

1/2 filiżanki cukru perlistego

240 g gorzko-słodkiej lub półsłodkiej czekolady (ulubione) - kawałki 1,5 cm, 1 filiżanka dobrze schłodzonej śmietany

1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego

Podgrzać mleko, dopóki nie zagotuje się przy krawędzi garnka (na kuchence lub w mikrofalówce).

Za pomocą miksera wymieszać cukier z czekoladą - dopóki czekolada nie jest delikatnie posiekana.

Dodać gorące mleko i wymieszać do gładka. Przełać do średniej miski i pozostawić mieszankę do wystygnięcia. Zmieszać śmietaną i wanilię.

Włączyć urządzenie, wlać mieszankę do miski mrożącej i miksować do zgęstnienia przez ok. 15-20 minut.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie 370 (60% tłuszczu), węglowodany 34 g, białko 3 g, tłuszcz 25 g, tłuszcz nasycony 11 g, cholesterol 65 mg, sól 31 mg

WARIANTY:

Migdały czekoladowe: dodać 1/2 łyżeczki czystego ekstraktu migdałowego z wanilią. Dodać 1/2 - 3/4 filiżanki doprawionych migdałów lub posiekanych migdałów w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

Ciastka czekoladowe: dodać 1/2 - 1 filiżankę posiekanych ciastek w ciągu ostatnich 5 minut

miksowania. Fondant czekoladowy: dodać 1/2 - 1 filiżankę jednodniowych ciastek w ciągu ostatnich 5 minut miksowania. Czekolada i krem marshmallow: wkładając lody do miski mrożącej należy pokryć je kroplami ulubionej polewy czekoladowej i kawałkami kremu marshmallow.

ŚWIEŻE LODY TRUSKAWKOWE

Osiem 1/2 porcji.

250 g świeżych dojrzałych truskawek - oczyszczonych i pokrojonych na plasterki,

3/2 łyżki świeżego soku cytrynowego.

1/2 filiżanki świeżego soku pomarańczowego,

1 filiżanka mleka pełnego

1 filiżanka śmietany

1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego

W małej misce wymieszać truskawki z sokiem cytrynowym i 1/3 filiżanki cukru; delikatnie wymieszać i odstawić truskawki w soku na 2 godziny.

W średniej misce za pomocą miksera ręcznego lub trzepaczki wymieszać mleko z cukrem do całkowitego rozpuszczenia cukru - przez ok. 1-2 minuty na niską prędkość. Dodać śmietankę z sokiem truskawkowym i wanilię.

Włączyć urządzenie, wlać mieszankę do miski mrożącej i miksować do zgęstnienia przez ok. 15-20 minut. Dodać pokrojone truskawki w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

Uwaga: Lody będą miały „naturalny”, jasno różowy kolor; jeżeli kolor ma być bardziej jaskrawy, to można dodać kilka kropli barwnika spożywczego.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie 222 (61% tłuszczu), węglowodany 20 g, białko 2 g, tłuszcz 15 g, tłuszcz nasycony 10 g, cholesterol 57 mg, sól 26 mg

ŚWIEŻY SORBET CYTRYNOWY

Osiem 1/2 porcji.

3/2 filiżanki cukru

3/2 filiżanki wody

1 filiżanka świeżego soku cytrynowego

1 łyżka drobno pokrojonej skórki cytrynowej

Wymieszać wodę z cukrem w patelni i zagotować na średnim ogniu. Obniżyć temperaturę i podgrzewać bez mieszania do rozpuszczenia cukru - przez ok. 3-5 minut. Zostawić do całkowitego wystygnięcia. Syrop można przygotować w większej ilości na zapas - w celu późniejszego przygotowania świeżego sorbetu cytrynowego. Przechowywać w lodówce do dalszego wykorzystania. Po wystygnięciu mieszanki dodać sok cytrynowy i skórkę; wymieszać.

Włączyć urządzenie, włączyć mieszankę do miski mrożącej i miksować do zgęstnienia przez ok. 15-20 minut.

Do krojenia cytryny lub limonki należy użyć skrobaczki do warzyw w celu usunięcia przebarwień na skórce cytrynowej.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie 204 (0% tłuszczu), węglowodany 52 g, białko 19 g, tłuszcz 0 g, tłuszcz nasycony 0 g, cholesterol 0 mg, sól 2 mg

WARIANTY:

Sorbiet z różowego grejpfruta: zamiast cytryny należy użyć 1 - 1/2 filiżanki świeżego soku z różowego grejpfruta oraz 1 łyżki drobno posiekanej skórki z grejpfruta. Dodać syrop orszadkowy, (syrop jest używany do koktajli, takich jak MaiTai lub Scorpion i można znaleźć w sklepie żywnościowym).

MROŻONY JOGURT CZEKOLADOWY

Osiem 1/2 porcji. 1 filiżanka mleka pełnego

180 g posiekanej gorzko-słodkiej lub półsłodkiej czekolady,

2 filiżanki chudego jogurtu waniliowego

1/4 filiżanki cukru

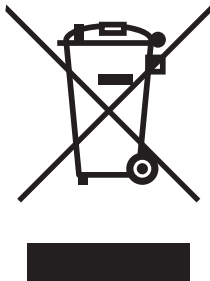
Wymiksować mleko z czekoladą w mikserze posiadającym metalowe ostrze do gładka - ok. 20 - 30 sekund. Dodać jogurt i cukier, miksować do gładka przez ok. 15 sekund.

Włączyć urządzenie, włączyć mieszankę do miski mrożącej i miksować do zgęstnienia przez ok. 15-20 minut.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie 222 (31% tłuszczu), węglowodany 36 g, białko 3 g, tłuszcz 8 g, tłuszcz nasycony 64 g, cholesterol 4 mg, sól 46 mg

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

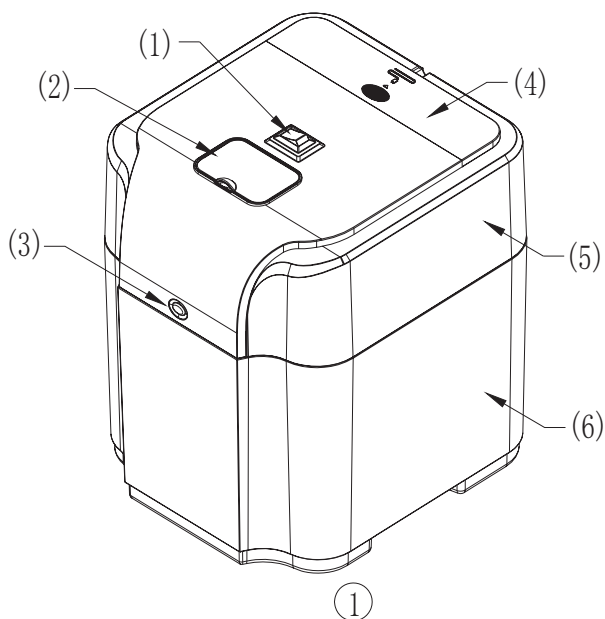
Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

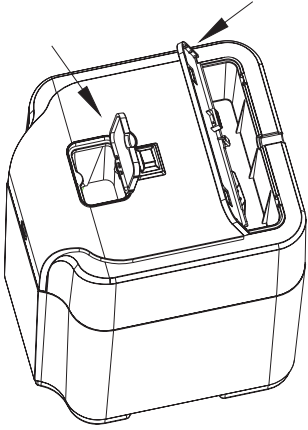
Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

Tartalom

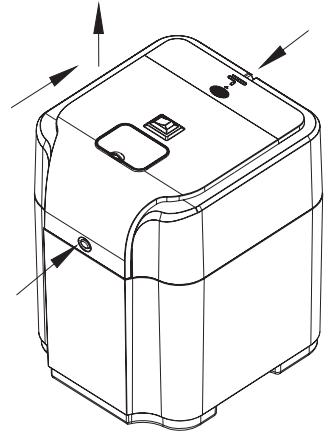
- ▶ Bemutató
- ▶ Biztonsági utasítások
- ▶ Első használat előtt
- ▶ A fagyasztás hossza és a fagyasztótál előkészítése
- ▶ Tulajdonságok és előnyök
- ▶ Összerakás
- ▶ Fagylalt készítése
- ▶ Szétszedés és tisztítás
- ▶ Tárolás
- ▶ A felléphető problémák megoldása
- ▶ Ajánlott receptek

Bemutató

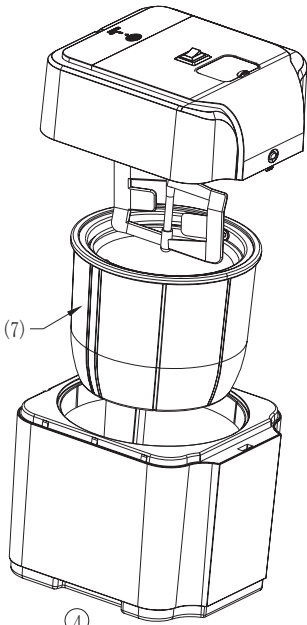




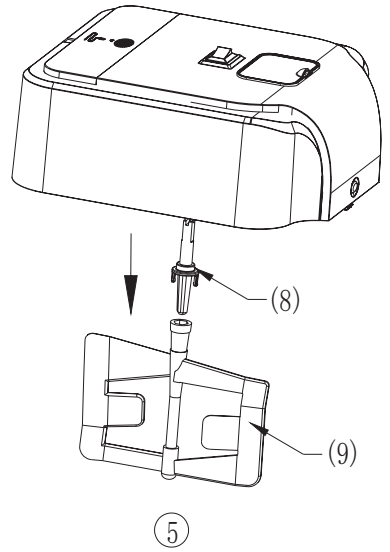
②



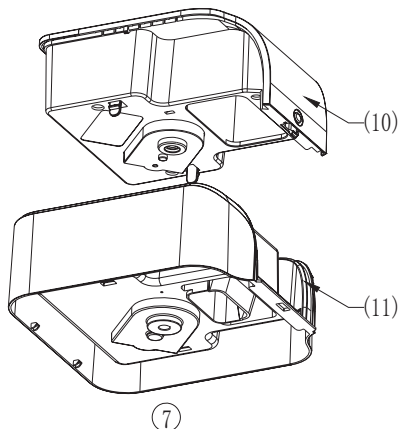
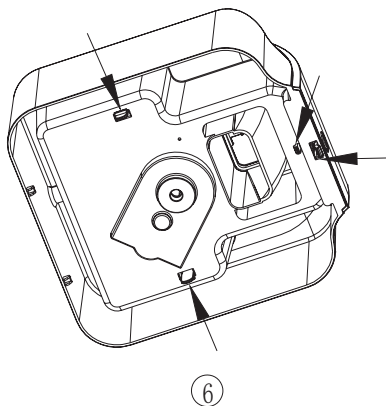
③



④



⑤



- | | | |
|----------------------------------|--------------------------|-----------------|
| (1) Bekapcsolás/Kikapcsolás gomb | (2) A töltőnyílás fedele | (3) Nyitógomb |
| (4) A kábeltartó rekesz fedele | (5) Felső egység | (6) Alapegység |
| (7) Fagyasztótál | (8) Összekötő tengely | (9) Keverőlapát |
| (10) Motoros egység | (11) Átlátszó fedél | |

Biztonsági utasítások

A fagylaltgép használatánál mindig be kell tartani bizonyos alapszabályokat az áramütés, tűz vagy baleset veszélyének minimalizálása érdekében. Ide tartozik többek között:

1. Használat előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót.
2. Tartsa távol a készüléket és a tápkábelt víztől és egyéb folyadékoktól. Fennáll az áramütés veszélye.
3. Gyerekek nem használhatják felügyelet nélkül a fagylaltgépet, és nem tartózkodhatnak egyedül a készülék közelében.
4. Használat után és tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket az energiahálózathoz.
5. Ne érjen a forgó részekhez. Az üzemeltetés folyamán helyezze biztonságos távolságba a készüléket a konyhai eszközöktől, valamint a saját testrészeitől, hajától, ruhájától is.
6. Ha megrongálódott a tápkábel vagy maga a készülék, akkor semmi esetre sem használható. Vigye el a készüléket egy felhatalmazott szervizbe. Ne használjon más gyártótól származó kellekeket. Ilyen kellekek használata tüzet, áramütést vagy egyéb baleseteket okozhat.
7. Ne használja a készüléket a szabadban.
8. Ne hagyja szabadon lógni a tápkábelt az asztal mellett, és tartsa távol a forró felületektől.
9. Az üzemeltetés folyamán ne érjen pusztá kézzel vagy egy főzőkanállal a fagyasztótálhoz, mert ez a készülék károsodásához vagy balesethez vezethet.
10. A készülék magánháztartások számára készült. A tisztításon és karbantartáson kívül a készüléken minden más beavatkozást csak szakképzett technikus végezhet.
11. Ne tegye tűzhelyre, forró főzőlapra vagy más hőforrás közelébe a fagyasztótálat, és ne mossa mosogatógépben. Fennáll a tűz és áramütés veszélye, vagy tönkremehet a készülék.

Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót

Speciális utasítások a tápkábel szereléséhez:

A készülék biztonsági okokból egy rövid kábellel van ellátva, amely könnyen elraktározható a kábeltartó rekeszben, ha éppen nem használja a készüléket.

Szükség esetén hosszabb kábel is használható. Amennyiben hosszabbítót használ, ügyeljen arra, hogy a hosszabbító kábel paraméterei megegyezzenek a fagyaltgép paramétereivel.

A hosszabbító kábelt vezesse úgy, hogy ne férhessenek hozzá gyerekek, háziállatok, és ne legyen senkinek az útjában.

Vigyázat:

A készülék 120 V tápfeszültségre van beállítva, és egy polarizált csatlakozódugóval rendelkezik (az egyik kés szélesebb a másiknál). Az áramütés veszélyének minimalizálása érdekében ezt a fajta csatlakozódugót csak egy irányban lehet bedugni a fali aljzatba. Ha az egyik oldalról sem tudja bedugni a csatlakozót, fordítsa meg, és próbálja meg újra. Ha még most sem lehet bedugni a fali aljzatba, forduljon segítségért egy villanyszerelőhöz.

Figyelem

A készülék magánháztartások számára készült. A tisztításon és karbantartáson kívül minden más beavatkozást csak szakképzett technikus végezhet a készüléken.

- Ne merítse vízbe a készülék alapzatát.
Csomagolja ki a készüléket használat előtt, hogy csökkentse a tűz vagy áramütés veszélyét.
- Figyelem: a felhasználó nem javíthatja személyesen a készülék részeit.
- A javításokat kizárólag egy szakképzett technikus végezheti.
- Ellenőrizze, hogy az adatlapon feltüntetett paraméterek egyeznek-e a helyi elektromos hálózat paramétereivel.
- Ne tisztítsa a készüléket durva tisztítószerrel vagy kefével.

Fagyalt készítése

A fagyaltgép jó minőségű fagyalt, sajt, sörbet és zselé készítésére alkalmas. Reméljük, Ön is élvezettel használja majd. Használata egyszerű, tegye az ízlés szerinti alapanyagokat a keverőtálba, állítsa a készüléket az „1” pozícióra. A motor működésbe lép, és 25-30 perc múlva már élvezheti a saját készítésű fagyaltot!

Első használat előtt

Ne merítse vízbe a készüléket. Tisztításra csak egy nedves törlőrongyot használjon, amennyiben vízfoltok vannak a készüléken. Mossa meg az átlátszó fedelet, a keverőtálat, a készülék vázát, tengelyét és a keverőlapátot mosogatószeres vízben. Így kimossa belőle a gyártási maradványokat. Soha ne mártsa vízbe a készülék elektromos részét. A külső felületet csak egy nedves törlőronggyal törölje le.

A fagyasztás ideje és a fagyasztótál előkészítése

Használat előtt, a fagyasztótálnak teljesen fagyosnak kell lennie. Fagyasztás előtt mossa ki és törölje szárazra a fagyasztótálat. Ne tegye a keveréket a tálba, és ne fagyassza együtt a fagyasztóban! Csomagolja a fagyasztótálat műanyag zacskóba, ez megvédi a tálat az esetleges károsodástól. Helyezze a fagyasztótálat egy egyenes felületre a fagyasztóban, hogy a tál valamennyi része egyformán hűljön le. Ha a fagyasztó belső hőmérséklete alacsonyabb -18°C -nál, akkor a fagyasztási idő kb. 18 óra lesz (ha nagyobb térfogatú keveréket szándékozik később a tálba tenni, ajánlatos hosszabb ideig fagyasztani). Óvatosan rázza meg a fagyasztótálat. Ha nem hallható a víz csobogása, akkor már megfagyott.

Tulajdonságok és előnyök

1. A töltőnyílás fedele átlátszó. Egy kvarc csatlakozás rögzíti a motoros egységhez, így a fedél nem eshet le. A fedélen keresztül szemmel követhető a fagyasztás folyamata.
2. A keverőlapát keveri és levegővel dúsítja a fagyasztásra szánt keveréket.
3. 1,5 l térfogatú dupla falú fagyasztótál, melynek belsejében fagyasztó folyadék van.
4. A motoros egységben egy szinkronizált motor van, amely mozgásba hozza a keverőlapátot a fagyalt készítésénél.
5. A motor a Bekapcsolás/Kikapcsolás gombbal szabályozható.
6. A kábeltartó rekesz fedelét kvarc csatlakozás rögzíti a motoros egységhez, így a fedél nem eshet le. Ha nem használja a készüléket, a kábel elraktározható a becsukható fedelű rekeszben. Ilyen állapotban a tápkábel egyáltalán nem látható.
7. A fagyasztótál egy fogantyúval van ellátva, így könnyen kiemelhető. Óvatosan dolgozzon a tállal, amennyiben leesik a földre, megrongálódhat a fagyasztó rész, és a tál használhatatlanná válik.
8. Gumi lábak – ezek a készülék stabilizálására szolgálnak az üzemeltetés folyamán.
9. **A készülék egy biztonsági funkcióval is rendelkezik, amely túlhevülés esetén automatikusan leállítja a motort. Amennyiben a töltelék túl sűrű, vagy a készülék túl sokáig üzemel, előfordulhat, hogy a motor leáll.**

Összerakás

1. A készülék szétszedésénél kövesse az 1-7 ábrákon ábrázolt lépéseket. Az összerakás fordított sorrendben történik.
2. A 7. ábra szerint finoman csukja le az átlátszó fedelet és a motoros egységet.
3. Az 5. ábra szerint helyezze fel a tengelyt és a keverőlapátot.
4. Helyezze a hűtőtálat az alapegységre, és kicsit fordítsa meg a tálat, hogy szilárdan üljön a talpazaton.
5. A 3. ábra szerint kapcsolja össze a felső fedelet az alapegységgel, és kattintsa össze a két részt.
6. Nyissa ki a kábeltartó rekesz fedelét, húzza ki a kábelt, majd csukja be a rekeszt. (2. ábra)
7. Nyissa ki a töltőnyílás fedelét (2. ábra)

A fagyalt készítése

1. Vegye ki a fagyasztótálat a fagyasztóból (vegye le róla a műanyag zacskót). A fogantyú segítségével helyezze a tálat az alapegységre és egy finom fordulattal illessze a helyére.
Megjegyzés: a fagyasztótál azonnal melegedni kezd, ezért gyorsan kell dolgoznia.
2. Egyszerre 1,5 liter fagyalt készíthető a mellékelt receptek alapján. Miután a készítés folyamán megnövekszik a fagyaltkeverék térfogata, a tál maximálisan feléig tölthető csak a keverékkel. Egyszerűség kedvéért töltsse a keveréket egy olyan tartályba, amelyből később könnyebben kiönthető lesz majd.
3. Gondosan rögzítse a tengelyt és a keverőlapátot a felső egységhez.
4. Töltsse a tetszés szerinti fagyaltkeveréket a fagyasztótálba.
5. Fordítsa a kapcsológombot az „1” pozícióra; a keverőkar forogni kezd.
6. A fagyalt kb. 25-30 perc múlva készül el. Ez az idő a fagyalt mennyiségétől, és összetevőitől is függ.
Megjegyzés: Ne keverje túl sokáig a fagyaltot, mert így nagyon besűrűsödik, és ez túlterheli a motort. Ebben az esetben állítsa a készüléket az „0” pozícióra, és kapcsolja ki. A kész fagyalt egy kanállal kivethető a tálból és azonnal fogyasztható
Megjegyzés: a fagyasztás folyamán a folyékony keverék egyre szilárdabb lesz.

Szétszerelés és tisztítás

Tisztítás előtt kapcsolja le a készüléket az áramkörről.

1. Fogja meg egy kézzel a nyitógombbal szembeni oldalt (3. ábra), a másik kezével óvatosan nyomja meg a nyitógombot, és emelje le az egész felső egységet.
2. A felső egység levétele után nyomja meg az átlátszó fedelet rögzítő gombot (6. ábra). Vegye le és tisztítsa meg a fedelet.
3. Vegye ki a tengelyt és a keverőlapátot (5. ábra). A keverőlapát a fagyasztótálban maradhat.
4. Vegye ki a fagyasztótálat, és tegye óvatosan a munkafelületre. A lapát segítségével vegye ki a maradék fagyaltot a tálból.
5. Mossa meg a műanyagból készült alapegységet, a fagyasztótálat, átlátszó burkot, tengelyt és keverőlapátot, majd szárítsa meg valamennyi kelléket.

Ne merítse vízbe a motoros egységet, és ne tegye folyó víz alá. A külső vázat csak törölje meg egy nedves törlerönggyel.

Soha ne nyúljon fémből készült kanállal a fagyasztótálba.

Ne tegye a kellékeket mosogatógépbe.

Ne használjon a tisztításhoz agresszív tisztítószerkeket vagy kemény tárgyakat.

Tárolás

Amennyiben hosszabb ideig nem használja majd a készüléket, helyezze a kábelt a kábeltartó rekeszbe.

Szárítsa meg a készüléket kívül és belül, majd tegye egy sötét helyre. A készülék tűző napon való tárolása szigorúan tilos!

Ne használja a tálat fagyalt tárolására a fagyasztóban. A fagyaltot tegye egy zárható edénybe és helyezze a hűtőszekrénybe.

A felléphető problémák megoldása

Probléma	Megoldás
A fagylalt nem készül el a feltételezett idő alatt.	<ol style="list-style-type: none">1. Ellenőrizze még egyszer a receptet.2. Tegye a fagyasztótálat több, mint 12 órára a fagyasztóba. Miután kivette a fagyasztóból, ne hagyja kint használat nélkül több, mint 5 percig.3. Az ON/OFF gomb az „1” pozícióban kell, hogy legyen.
Nem indul el a motor.	Túl sűrű a keverék; hosszabb az elkészítés ideje; túl nagy darabok vannak a keverékben. Ellenőrizze a receptben az elkészítési idő hosszát.
Nem forog a keverőlapát.	<ol style="list-style-type: none">1. Ellenőrizze a keverőlapát és a tengely összekapcsolását. Ellenőrizze, be van-e kapcsolva a készülék.2. Túl sűrű a keverék; hosszabb az elkészítés ideje; túl nagy darabok vannak a keverékben.

Ajánlott receptek

VANÍLIÁS FAGYLALT

Nyolc adag, fél csésényi mennyiség.

1 csésze zsíros tej

0,5 csésze kristálycukor

1,5 csésze hideg tejszín

1 – 2 teáskanál vanília kivonat, ízlés szerint

Egy közepes nagyságú tálban kézi mixerrel vagy egy habverővel 1-2 percig, alacsony sebességen turmixolja a tejet és a cukrot, amíg a cukor elolvad. Keverje el benne a tejszínt, és ízlés szerint a vaníliát is.

Kapcsolja be a készüléket, a keveréket öntse a fagyasztótáliba. Elkészítési ideje: kb. 15-20 perc.

Egy adag tápértéke:

Kalória: 239 (68% zsír); szénhidrát: 17 g; protein: 2 g; zsír: 18 g; telített zsír: 11 g; koleszterin: 69 mg; nátrium: 30 mg

VARIÁCIÓK:

Borsmenta: Vanília helyett ízesítse a keveréket 1 vagy 1-1/2 kiskanál tiszta borsmenta-kivonattal.

Tetszés szerinti, 40 g keserű, vagy féledes csokoládét vágjon egyeletlen darabokra. A készítés utolsó 5 percében tegye a csokoládét a gépbe.

Pekándióos vaj: egy darab, természetes vajat olvasszon fel egy 25 cm átmérőjű serpenyőben.

Tegyen hozzá 1 pohár kis darabokra vágott pekándiót és egy kiskanál sót. Közepes hőmérsékleten, állandó keverés mellett pirítsa, amíg a pekándió egy picit megbarnul. Vegye le a tűzről és szűrje le (a vaj pekándió ízű lesz, és szintén felhasználható). Hagyja teljesen kihűlni a diót. A készítés utolsó 5 percében tegye a pekándiót a gépbe.

Keks és tejszín: tegyen a keverékbe 3/4 pohár, durvára vágott, tetszés szerinti kekszet (csokoládé chips, Oreo, Mentolos Oreo, stb.) a készítés utolsó 5 percében.

CSOKOLÁDÉS ALAPFAGYLALT

Nyolc adag, fél csészenyi mennyiség

1 csésze zsíros tej

0,5 csésze kristálycukor

240 g féledes csokoládé (tetszés szerinti), 1,5 cm nagyságú darabokra törve

1 pohár hideg tejszín

1 teáskanál tiszta vanília-kivonat, ízlés szerint

Melegítse meg (tűzhelyen vagy mikrohullámú sütőben) a tejet, amíg a szélén kicsit gyöngyözni kezd.

Acélkésű konyhai mixerben turmixolja össze a csokoládét és a cukrot, amíg a csokoládé egészen apró lesz.

Öntse hozzá a forró tejet, keverje simára. Öntse egy közepes méretű tálba és hagyja kihűlni.

Tegyé hozzá a tejszint és a vaniliát.

Kapcsolja be a készüléket, öntse a keveréket a fagyasztótálba. Elkészítési ideje: kb. 15-20 perc.

Egy adag tápértéke:

Kalória: 370 (60% zsír), szénhidrát: 34 g, protein: 3 g, zsír: 25 g,

Telített zsír: 11 g, koleszterin: 65 mg, nátrium: 31 mg

VARIÁCIÓK:

Csokoládés mandula: keverjen 1/2 kiskanál tiszta mandulaesszenciát és vaniliát a keverékhez.

A fagyasztás utolsó 5 percében tegyen 1/2-3/4 pohár durvára vágott mandulát vagy csokoládés mandulát a gépbe.

Csokoládés keksz: A fagyasztás utolsó 5 percében tegyen 1/2 – 1 csésze apróra vágott kekszet a készülékbe.

Csokoládé szökökút: tegyen 1/2 - 1 csésze apróra vágott egynapos csokoládés süteményt a keverékbe a készítés utolsó 5 percében.

Csokoládés pillecukros örvény: amikor a keveréket beleönti a fagyasztótálba, csepegtessen rá néhány csepp csokoládé bevonatot és pillecukor - krémet.

ÜDÍTŐ EPERFAGYLALT

Körülbelül (adag, fél csészenyi mennyiség)

250 g friss, vagy fagyasztott eper

1,5 evőkanál frissen préselt citrom leve

1/2 csésze cukor

1 csésze zsíros tej

1 csésze tejszín

1 kiskanál tiszta vanília kivonat.

Egy kis tálban keverje össze az epret, citromlét és a cukor 1/3 -át; óvatosan keverje össze, és

pihentesse két órán keresztül. Egy közepes nagyságú edényben turmixolja össze a tejet és a cukrot, alacsony sebességen, kb. 1-2 percig, amíg a cukor feloldódik a tejben. Keverje hozzá a tejszín és az eper levét, valamint a vaniliát.

Kapcsolja be a készüléket, öntse a keveréket a fagyasztótálba. Elkészítési ideje: kb. 15-20 perc. Az utolsó 5 percben tegye a keverékbe a feldarabolt epret is.

Megjegyzés: A fagylalt színe természetes, halvány rózsaszín lesz. Ha sötétebb színt szeretne, tegyen hozzá pár csepp piros színű élelmiszer festéket is.

Egy adag tápértéke:

Kalória: 222 (61% zsír), szénhidrát: 20 g, protein: 2 g, zsír: 15 g, telített zsír: 10 g, koleszterin: 57 mg,

nátrium: 26 mg

FRISS CITROMOS SÖRBET

8 adag, fél csészényi mennyiség

3/2 csésze cukor

3/2 csésze víz

1 csésze frissen préselt citromlé

1 evőkanál apróra vágott citromhéj

Keverje össze a cukrot és a vizet, és forralja fel a tűzhelyen, közepes erősségű lángon. Állítsa takarékra, és főzze további 3-5 percig, keverés nélkül, amíg a cukor teljesen elolvad. Hagyja kihűlni, és készen van az egyszerű cukros szirup. Ez a szirup nagyobb mennyiségben is elkészíthető. Adja hozzá a citromlevet és a citrom héját, és keverje össze.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyalaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

A citrom hámozásánál használjon burgonyahámozót, hogy a fehér rész ne maradjon a héjon.

Egy adag tápértéke:

Kalória: 204 (0% zsír), szénhidrát: 52 g, protein: 0 g, zsír 0 g, Telített zsír: 0 g, koleszterin: 0 mg, nátrium: 2 mg, kalcium: 5 mg, Rostanyag: 0 g.

VARIÁCIÓK:

Sörbet rózsaszínű grapefruitból: helyettesítse a citromot 1-1/2 csésze frissen préselt grapefruit lével és 1 EK reszelt grapefruit héjjal. Tegyen hozzá ¼ csésze Orgeádo szirupot (az Orgeádo szirup koktélok alapanyaga - MaiTai ;Scorpion – és élelmiszerüzletekben kapható).

CSOKOLÁDÉS FAGYASZTOTT JOGHURT

8 adag, fél csészényi mennyiség

1 csésze zsíros tej

180 g féledecs csokoládé, 2 csésze zsírszegény vaníliás joghurt, ¼ csésze cukor

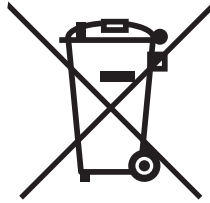
Turmixolja simára egy mixerben a tejet és a csokoládét 20-30 másodpercen keresztül. Tegye hozzá a joghurtot és a cukrot, turmixolja simára, kb. további 15 másodpercig.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyalaltot.

Egy adag tápértéke:

Kalória: 222 (31% zsír), szénhidrát: 36 g, protein: 3 g, zsír: 8 g, telített zsír: 8 g, koleszterin: 46 mg, nátrium: 20 mg

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

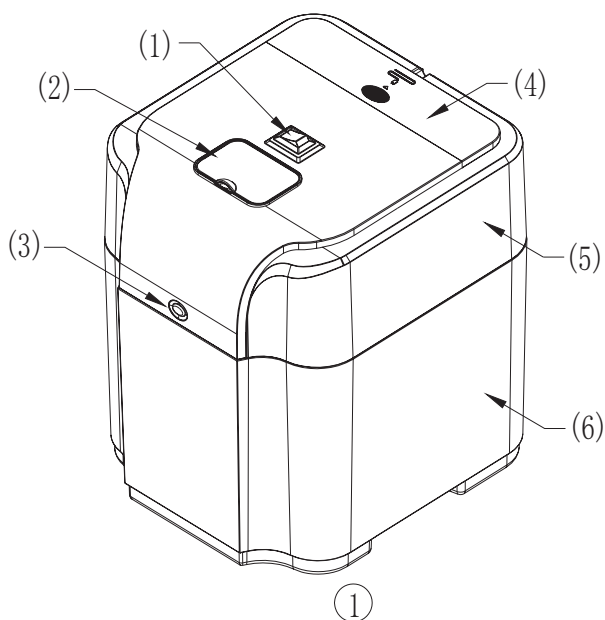
Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

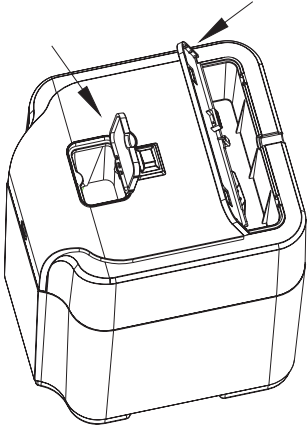
Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

Vsebina

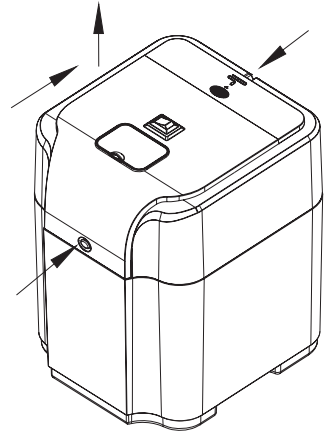
- ▶ Deli
- ▶ Varnostni napotki
- ▶ Pred prvo uporabo
- ▶ Priprava in čas zamrzovanja hladilne posode
- ▶ Lastnosti in prednosti
- ▶ Sestava
- ▶ Priprava sladoleda
- ▶ Razstavitev in čiščenje
- ▶ Shranjevanje
- ▶ Odpravljanje težav
- ▶ Priporočeni recepti

Deli

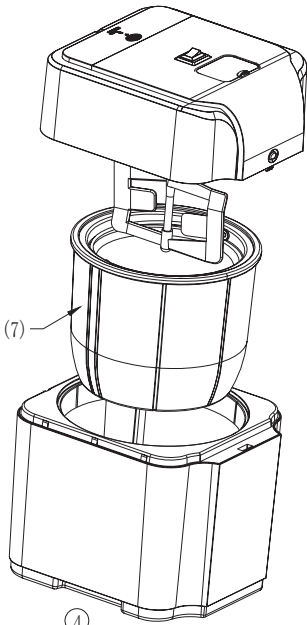




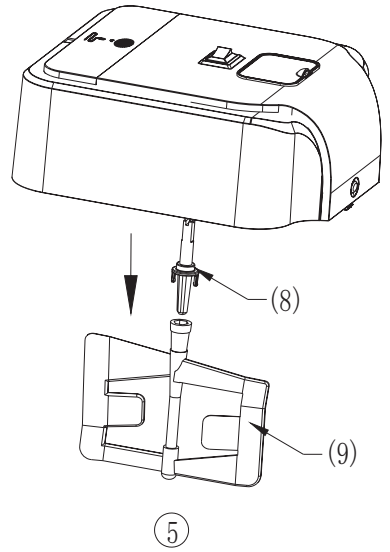
②



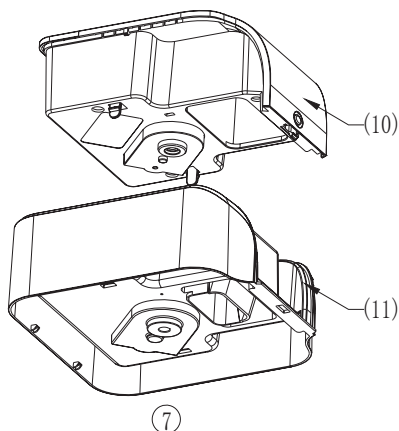
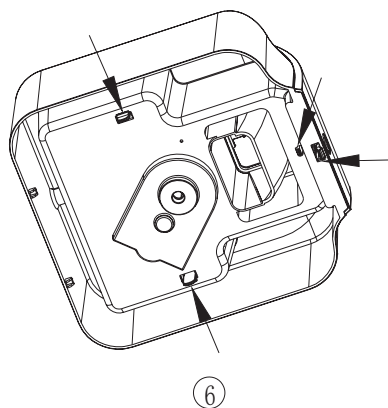
③



④



⑤



- | | | |
|--|----------------------------------|------------------------|
| (1) Stikalo za vklop/izklop | (2) Pokrov odprtine za polnjenje | (3) Gumb za odklepanje |
| (4) Pokrov prostora za napajalni kabel | (5) Zgornja enota | (6) Glavna enota |
| (7) Hladilna posoda | (8) Povezovalna gred | (9) Mešalo |
| (10) Motorna enota | (11) Prozoren pokrov | |

Varnostni napotki

Pri uporabi aparata za pripravo sladoleda morate upoštevati osnovna varnostna pravila, da zmanjšate nevarnost električnega udara, požara ali poškodb, vključno z naslednjimi:

1. Pred uporabo aparata preberite vsa navodila.
2. Kabel/vtič in napravo hranite pred vodo ali drugimi tekočinami, da ne pride do električnega udara.
3. Otroci ne smejo uporabljati naprave, niti se ne smejo nahajati v bližini le-te, če jih ne nadzira odrasla oseba.
4. Po uporabi, pred čiščenjem in sestavljanjem aparat izključite iz električnega omrežja.
5. Ne dotikajte se vrtečih se delov. Pri uporabi aparata imejte roke, lase, oblačila, žlice in druga orodja stran od aparata, da ga ne poškodujete.
6. Aparat takoj prenehajte uporabljati, če je poškodovan napajalni kabel ali sam aparat. Odnosite ga v najbližji pooblaščen servisni center za pregled, popravilo ali nastavitev. Uporaba opreme drugih proizvajalcev lahko povzroči nevarnost požara, električnega udara ali poškodb.
7. Ne uporabljajte naprave na prostem.
8. Kabel ne sme viseti čez rob mize, niti ne sme biti v stiku z vročimi površinami.
9. Med uporabo naprave se ne dotikajte hladilne posode z rokami in orodjem, saj lahko to povzroči telesne poškodbe ali škodo na aparatu.
10. Izdelek je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Zahtevnejše vzdrževanje mora izvajati usposobljen serviser.
11. Hladilne posode ne uporabljajte nad plamenom, kuhalno ploščo, ne izpostavljajte je virom toplote in ne pomivajte je v pomivalnem stroju. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost požara, električnega udara in funkcija zamrzovanja je onemogočena.

Prosimo, shranite navodila za uporabo.

Posebna navodila za namestitev napajalnega kabla.

Za zmanjšanje tveganja, ki ga povzroča navijanje dolgega kabla, je aparat opremljen s kratkim kablom, ki ga lahko, kadar ga ne uporabljamo, shranimo v prostoru za kabel pod ohišjem.

Lahko uporabite tudi dolg kabel, odvisno od trenutne situacije. Če uporabljate podaljšek, pazite, da ima podaljšek na oznaki enake električne specifikacije, kot jih ima aparat za pripravo sladoleda. Podaljšek speljite pravilno, izogibajte se mestom, kamor imajo dostop otroci ali živali, prav tako ne sme viseti čez rob mize, kjer bi se nanj lahko spotaknili.

Opozorilo:

Za napetost 120 V ima aparat polariziran vtič (en priključek širši od drugega). Da bi zmanjšali nevarnost električnega udara, se vtič prilega v vtičnico samo v eni smeri. Če vtiča ni mogoče popolnoma vtakniti v vtičnico, ga poskusite vtakniti v obratni smeri. Če se ne prilega, se obrnite na usposobljenega električarja.

Pozor

Izdelek je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Vsa opravila, razen običajnega vzdrževanja, lahko izvaja samo usposobljen serviser.

- Ne potaplajte osnovne enote v vodo.
- Aparat razpakirajte, da zmanjšate nevarnost požara ali električnega udara.
- Pozor: Uporabnik ne sme popravljati nobenih komponent aparata.
- Ta aparat lahko popravlja samo usposobljen serviser.
- Prepričajte se, da napetost električnega omrežja ustreza vrednosti, navedeni na tablici.
- Nikoli ne čistite z abrazivnimi praški ali ostrimi predmeti.

Priprava

Z aparatom lahko pripravite sladolede profesionalne kakovosti, skutni sladolede, sorbet in žele!

Privoščite si ta čudež v udobju doma! Pripravite lahko sladolede različnih okusov enostavno tako, da mešanico za sladolede nalijete v hladilno posodo in nastavite stikalo na „1“, začne se mešanje. Čez približno 25-30 minut si lahko privoščite sladolede po želji!

Pred prvo uporabo

Ne potaplajte naprave v vodo. Čisto samo z vlažno krpo, če so na napravi vodni madeži. Potopite prozoren pokrov, hladilno skledo, glavno enoto, povezovalno gred in mešalo v toplo vodo, da se odstranijo nečistoče iz proizvodnje in prevoza. Za čiščenje ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrih predmetov. Motorne enote ne potaplajte v vodo. Čistite z vlažno krpo.

Priprava in čas zamrzovanja hladilne posode

Pred uporabo morate hladilno posodo temeljito zamrzniti. Pred zamrzovanjem posodo očistite in posušite. Ne dajajte mešanice iz recepta s posodo v zamrzovalnik! Hladilno posodo dajte v plastično vrečko, da med zamrzovanjem ne pride od poškodb. Hladilno posodo postavite na ravno površino v zamrzovalniku, da dosežete enakomerno zamrzovanje. Če je temperatura v zamrzovalniku pod -18 °C, je čas zamrzovanja približno 18 ur (če želite delati z veliko količino zmesi, lahko čas zamrzovanja podaljšate). Da je tekočina med stenami posode zamrznjena, preverite tako, da jo potresete. Če ne slišite pretakanja tekočine, je tekočina zamrznjena.

Lastnosti in prednosti

1. Pokrov za polnjenje je prozoren. Pritrjen je na motorno enoto, kar onemogoča, da bi se pokrov izgubil. Čez okence za polnjenje lahko opazujete proces izdelave sladoleda.
2. Mešalo mešanico meša in dodaja zrak, da nastane fin in kremast sladolec.
3. 1,5 l hladilna posoda - med dvema slojema stene se nahaja hladilna tekočina.
4. Motorna enota ima sinhronski motor, ki služi za pogon mešala za pripravo sladoleda.
5. Stikalo za vklop/izklop je namenjeno za vklop in izklop motorja za mešanje.
6. Pokrov prostora za kabel je pritrtjen na motorno enoto, kar onemogoča, da bi se izgubil. Ko aparat za pripravo sladoleda shranite, dajte napajalni kabel v zgornji pokrov in zaprite s pokrovom za kabel. Tako na površini aparata kabla sploh ne vidite.
7. Hladilna posoda ima ročaj, da jo je lažje dvigniti. Ne tresite s posodo s prekomerno silo, sicer lahko pade na tla in se poškoduje, kar onemogoči njeno funkcionalnost.
8. Podnožje iz gume - omogoča stabilno postavitvev aparata med uporabo.
9. **Aparat je opremljen z varnostno funkcijo, ki ustavi delovanje motorja, takoj ko se pregreje. Če je sladolec pretrd ali naprava deluje zelo dolgo, oz. so nekatere sestavine zelo velike, se motor lahko blokira.**

Sestava

1. Aparat razstavite, kot prikazujejo slike 1-7, sestavite ga v obratnem vrstnem redu.
2. Kot kaže slika 7, previdno zaklenite prozoren pokrov in motorno enoto.
3. Sestavite povezovalno gred in mešalo, kot kaže slika 5.
4. Vložite hladilno posodo v glavno enoto in jo rahlo zavrtite, da dobro sede.
5. Skladno s sliko 3 pritrdite pokrov na glavno enoto, da se varovala zaskočijo.
6. Odprite pokrov prostora za kabel in izvlecite kabel, nato pokrov zaprite. (glej: slika 2)
7. Odprite pokrov za polnjenje. (slika 2)

Priprava sladoleda

1. Vzemite hladilno posodo iz zamrzovalnika (odstranite plastično vrečko). Vložite hladilno posodo za ročaj v glavno enoto in rahlo zavrtite, da dobro sede.
Opozorilo: Zamrznjena hladilna tekočina se po odstranitvi iz zamrzovalnika hitro odtaja, zato posodo čimprej uporabite za pripravo sladoleda.
2. Pripravite lahko do 1,5 l sladoleda. Upoštevajte postopek v priloženih receptih. Ker mešanica za sladoled med zamrzovanjem nabrekne, ne sme segati nad 1/2 višine posode. Za najboljše rezultate nalijte mešanico v posodo, iz katere se kasneje enostavno preliva.
3. Povezovalno gred in mešalo pravilno namestite na zgornjo enoto.
4. V hladilno posodo nalijte mešanico za svoj priljubljeni sladoled.
5. Preklopite stikalo za vklop/izklop v položaj „1“, aparat začne mešati.
6. Sladoled bo pripravljen čez 25-30 minut. Čas priprave je odvisen od recepta in količine.
Opozorilo: Čas priprave sladoleda ne sme biti zelo dolg, sicer bo sladoled zelo trd ali čvrst, kar lahko povzroči, da motor blokira. V tem primeru izklopite aparat s preklopom stikala v položaj „0“ in vzemite hladilno posodo ven in sladoled takoj postrezite s pomočjo žlice.
Opozorilo: Sladoled se med mešanjem postopoma strjuje.

Razstavitev in čiščenje

Pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice.

1. Z eno roko primite nasprotno stran gumba za odklepanje na zgornji enoti (slika 3), z drugo roko pa nežno pritisnite na gumb za odklepanje, nato dvignite celo zgornjo enoto pokrova.
2. Po odstranitvi zgornjega pokrova pritisnite na zaponko (slika 6), da odstranite prozoren pokrov (slika 7) za lažje čiščenje.
3. Odstranite mešalo in povezovalno gred (slika 5). Mešalo lahko pustite v hladilni posodi.
4. Vzemite ven hladilno posodo in postavite jo previdno na mizo. Za lažje čiščenje prilepljen sladoled s hladilne posode odstranite s pomočjo mešala.
5. Plastično glavno enoto, hladilno posodo, prozoren pokrov, povezovalno gred in mešalo umijte z vodo, nato pa temeljito posušite.

Ne potaplajte motorne enote v vodo ali druge tekočine. Zunanjo površino čistite samo z vlažno krpo. Ne uporabljajte kovinskih predmetov za odstranitev sladoleda, ki se drži posode. Aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Za čiščenje nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil in trdih predmetov.

Shranjevanje

Če aparata dalj časa ne boste uporabljali, lahko priključni kabel shranite pod zgornjim pokrovom. Posušite notranjo in zunanjo površino aparata, shranite v temnem prostoru. Ne izpostavljajte aparata neposredni sončni svetlobi. Hladilne posode ne uporabljajte za shranjevanje sladoleda. Sladoled dajte v zaprto posodo in shranite v zamrzovalnik.

Odpravljanje težav

Težava	Rešitev
Sladoleda ni mogoče pripraviti v pričakovanem času.	<ol style="list-style-type: none">1. Preverite pravilnost recepta.2. Dajte hladilno posodo v zamrzovalnik za več kot 12 ur in jo uporabite najkasneje v 5 minutah po odstranitvi iz zamrzovalnika.3. Prepričajte se, da je stikalo za vklop/izklop v položaju „1“.
Motor je zablokiral.	Verjetno je zmes zelo gosta ali čas priprave zelo dolg, oz. nekatere sestavine so zelo velike. Preverite čas priprave.
Mešalo se ne vrti.	<ol style="list-style-type: none">1. Preverite, če sta mešalo in gred pravilno povezana, in če je aparat vklopljen.2. Verjetno je zmes zelo gosta ali čas priprave zelo dolg, oz. nekatere sestavine so zelo velike.

Priporočeni recepti

VANILIJEV SLADOLED

Za osem porcij po 1/2 kozarca.

1 skodelica polnomastnega mleka

1/2 skodelice kristalnega sladkorja

3 in 1/2 skodelice ohlajene smetane

1 - 2 čajni žlički vanilijevega ekstrakta za okus

V srednje veliki skledi s ročnim mešalnikom ali metlico zmešamo mleko in sladkor, da se sladkor stopi, približno 1 - 2 minuti na nizki hitrosti. Prilijemo smetano in vanilijo.

Vklopimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 15 - 20 minut.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije 239 (68 % z maščob), ogljikovi hidrati 17 g, beljakovine 2 g, maščobe 18 g, nasičene maščobe 11 g, holesterol 69 mg, natrij 30 mg

RAZLIČICE:

Meta: Namesto vanilije uporabimo 1 do 1,5 čajne žličke čistega ekstrakta mete (za okus). Sesekljamo 40 g priljubljene grenke ali polsladke čokolade na neenakomerne tanke koščke. Sesekljano čokolado dodamo 5 minut pred koncem mešanja.

Pekani na maslu: Na 25 cm ponvici raztopimo 1 kos nesoljenega masla. Dodamo 1 skodelico dobro nasekljanih pekanov in 1 čajno žličko soli. Pražimo pri srednji temperaturi, pogosto mešamo, dokler pekani ne porjavijo. Odstranimo s štedilnika, maslo odcedimo (maslo bo imelo okus po pekanih in lahko ostane za druge namene). Pekane pustimo, da se popolnoma ohladijo. Pekane dodamo 5 minut pred koncem mešanja.

Keksi in smetana: dodamo 3/4 skodelice na debelo nadrobljenih priljubljenih keksov (ameriški čokoladni piškoti, Oreo, Mint Oreo, ipd.) 5 minut pred koncem mešanja.

ČOKOLADNI SLADOLED

Za osem porcij po 1/2 kozarca.

1 skodelica polnomastnega mleka

1/2 skodelice kristalnega sladkorja

240 g grenko sladke ali polsladke priljubljene čokolade nalomimo na 1,5 cm koščke

1 skodelica ohlajene smetane

1 čajna žlička čistega vanilijevega ekstrakta

Segrejemo mleko, dokler se ne začne dvigovati (na štedilniku ali v mikrovalovni pečici). V mešalniku s kovinskim možem obdelamo sladkor s čokolado, da se čokolada naseklja na drobno. Dodamo vroče mleko, mešamo, da zmes postane gladka. Prelijemo v srednje veliko skledo in pustimo, da se ohladi. Zmešamo smetano in vanilijev ekstrakt.

Vklopimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 15 - 20 minut.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije 370 (60 % z maščob), ogljikovi hidrati 34 g, beljakovine 3 g, maščobe 25 g, nasičene maščobe 11 g, holesterol 65 mg, natrij 31 mg

RAZLIČICE:

Čokoladni mandlji: dodamo 1/2 čajne žličke čistega mandljevega ekstrakta z vanilijo. Dodamo 1/2 - 3/4 skodelice nasekljanih mandljev ali nasekljanih mandljev v čokoladi 5 minut pred koncem mešanja.

Čokoladni piškoti: dodamo 1/2 - 1 skodelice nadrobljenih piškotov 5 minut pred koncem mešanja.

Čokoladni fondant: dodamo 1/2 - 1 skodelice nadrobljenih piškotov 1 minut pred koncem mešanja.

Preliv iz čokolade in marshmallow kreme: ko damo sladoled v hladilno posodo, ga prelijemo s priljubljenim čokoladnim prelivom in koščki marshmallow kreme (koščki).

JAGODOV SLADOLED

Za osem porcij po 1/2 kozarca.

250 g svežih zrelih jagod, očiščenih in narezanih na rezine

1 in 1/2 velike žlice svežega limoninega soka

1/2 skodelice sladkorja, razdelimo na polovico

1 skodelica polnomastnega mleka

1 skodelica smetane

1 čajna žlička čistega vanilijevega ekstrakta

V majhni skledi zmešamo jagode z limoninim sokom in 1/3 skodelice sladkorja; rahlo zamešamo in pustimo stati v soku približno 2 uri.

V srednje veliki skledi s ročnim mešalnikom ali metlico zmešamo mleko in sladkor, da se sladkor stopi, približno 1 - 2 minuti na nizki hitrosti. Zmešamo smetano in sok iz jagod z vanilijo. Vklopimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 15 - 20 minut.

Narezane jagode dodamo 5 minut pred koncem mešanja.

Opomba: Ta sladoled bo imel naravno svetlo roza barvo; če želimo močnejšo barvo, lahko dodamo nekaj kapljic rdečega živilskega barvila.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije 222 (61 % z maščob), ogljikovi hidrati 20 g, beljakovine 2 g, maščobe 15 g, nasičene maščobe 10 g, holesterol 57 mg, natrij 26 mg

SVEŽ LIMONIN SORBET

Za osem porcij po 1/2 kozarca.

1 in 1/2 skodelice sladkorja

1 in 1/2 skodelice vode

1 skodelica svežega limoninega soka

1 velika žlica na drobno nasekljane limonine lupine*

Zmešamo sladkor in vodo v ponvici ter zavrite na srednji temperaturi. Nato zmanjšamo plamen in dobro mešamo, dokler se sladkor ne stopi, približno 3 - 5 minut. Pustimo, da se dobro ohladi. Ta enostaven sirup lahko pripravimo vnaprej v večji količini za pripravo svežega limoninega sorbeta.

Shranimo ga v hladilniku za kasnejšo uporabo.

Ko je ohlajen, dodamo limonin sok in lupino; zmešamo.

Vklopimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 15 - 20 minut. Za lupljenje limone ali limete uporabite lupilec za zelenjavo, da odstranite barvni del limonine lupine.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije 204 (0 % z maščob), ogljikovi hidrati 52 g, beljakovine 19 g, maščobe 0 g, nasičene maščobe 0 g, holesterol 0 mg, natrij 2 mg

RAZLIČICE:

Svež sorbet iz rdeče grenivke: namesto limone uporabimo 1 in 1/2 skodelice svežega soka iz rdeče grenivke in 1 veliko žlico na drobno sesekljane grenivkine lupine. Dodamo 1/4 skodelice orgeat sirupa (orgeat sirup se uporablja za koktejle, npr. Mai Tai ali Scorpion, najdete ga lahko v trgovinah z mešanimi pijačami ali z živili).

ČOKOLADNI JOGURTNI SLADOLED

Za osem porcij po 1/2 kozarca.

1 skodelica polnomastnega mleka

180 g grenko sladke ali polsladke čokolade, sesekljane

2 skodelici delno posnetega vanilijevega jogurta

1/4 skodelice sladkorja

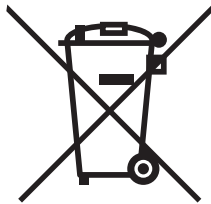
Zmešamo mleko in čokolado v mešalniku s kovinskim nožem do gladkega, 20 - 30 sekund. Dodamo jogurt in sladkor; mešamo do gladkega, približno 15 sekund.

Vklopimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 15 - 20 minut.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije 222 (31 % z maščob), ogljikovi hidrati 36 g, beljakovine 3 g, maščobe 8 g, nasičene maščobe 64 g, holesterol 4 mg, natrij 46 mg

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjstvi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.