

**DVOJITÝ VÝROBNÍK ZMRZLINY
DVOJITÝ VÝROBNÍK ZMRZLINY
PODWÓJNA MASZYŃKA DO LODÓW
KETTŐS FAGYLALTGÉP
DVOJNI APARAT ZA PRIPRAVO SLADOLEDA**

PF-200



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

Udělejte si party každý den!
Navštivte www.simeo.tm.fr ohledně dalších výrobků.

BEZPEČNOST

Vaše bezpečnost a bezpečnost ostatních osob je velmi důležitá.

V tomto návodu se nachází mnoho důležitých bezpečnostních informací ohledně tohoto spotřebiče. Vždy si je přečtěte a důkladně dodržujte.



Toto je symbol upozornění na nebezpečí.

Tento symbol vás upozorňuje na možné nebezpečí, které vás může zranit.

U všech bezpečnostních upozornění bude tento symbol upozornění.

Všechny bezpečnostní zprávy vás upozorňují na možné nebezpečí, informují vás o snížení rizika zranění a informuje co se může stát, když tyto pokyny nedodržíte.

Technické údaje spotřebiče:

220/230 V, 50 Hz

9 Watů

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

1. NIKDY neponořujte do vody.
2. NIKDY nepoužívejte v blízkosti vody.
3. NIKDY nepoužívejte drsné houbičky nebo utěrky.
4. NIKDY nenechávejte spotřebič během použití bez dohledu.
5. Během čištění a po použití odpojte spotřebič od elektrické sítě.
6. NEPOUŽÍVEJTE tento spotřebič, pokud má poškozený přírodní kabel nebo zástrčku, nebo pokud je poškozený samotný spotřebič.
7. NEMYJTE spotřebič v myčce nádobí.
8. Držte mimo dosah dětí.
9. Spotřebič není HRAČKA.
10. Tento spotřebič není určený pro použití dětmi nebo nezpůsobilými osobami bez dohledu.
11. Během použití spotřebiče v blízkosti dětí jej mějte pod dohledem, abyste zabránili tomu, že si nebudou se spotřebičem hrát.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Během použití elektrických spotřebičů dodržujte vždy základní bezpečnostní předpisy, včetně:

1. Před použitím spotřebiče si přečtete všechny tyto pokyny.
2. Pro ochranu před zasažením elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část tohoto spotřebiče do vody ani jiných tekutin, zejména elektrický motor.
3. Zvyšte pozornost, pokud používáte spotřebič v blízkosti dětí.
4. Abyste zabránili riziku požáru nebo zasažení elektrickým proudem, nebo poškození spotřebiče, musíte jej připojit k polarizované 220 V zásuvce.
5. Před čištěním a pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej od elektrické sítě.

6. NEPOUŽÍVEJTE žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, ani s jiným jakýmkoliv poškozením. Odevzdejte spotřebič do nejbližšího servisního střediska ke kontrole a opravě.
7. Výrobce nedoporučuje použití jiného příslušenství. Použití takového příslušenství může vést k zranění.
8. NIKDY nepoužívejte spotřebič naprázdno. Vždy ponechte zmrzlinovou směs v nádobě, když je spotřebič připojen k elektrické síti.
9. NEPOUŽÍVEJTE venku.
10. ZABRAŇTE v kontaktu kabelu s horkými povrchy.
11. NEDÁVEJTE na nebo do blízkosti plynových nebo elektrických sporáků, ani do vyhřáté trouby.
12. Tento spotřebič musí stát rovně, aby mohl fungovat správně.
13. NEPOUŽÍVEJTE tento spotřebič k jinému než předepsanému účelu.
14. NENECHÁVEJTE spotřebič bez dohledu během použití a pokud je připojen k elektrické síti.
15. Spotřebič je vybaven krátkým přívodním kabelem pro snížení rizika ze zavadění o kabel.
16. Při zvýšené opatrnosti můžete použít prodlužovací kabel.
17. Uváděné parametry prodlužovacího kabelu musí být nejméně takové nebo větší, jako jsou elektrické parametry spotřebiče.
18. Tento spotřebič má polarizovanou zástrčku (jedna čepel je širší než ta druhá). K snížení rizika zasažení elektrickým proudem lze tuto zástrčku zasunout do zásuvky pouze jedním směrem.
19. NEDÁVEJTE RUCE ani cizí předměty během provozu do tohoto spotřebiče.
20. NEPOUŽÍVEJTE kovové náčiní k odstraňování směsi z misky.

USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY!

ÚVOD

Děkujeme za koupi DVOJITÉHO VÝROBNÍKU ZMRZLINY 50-TÝCH LET. Ještě lepší než milkshake se dvěma šlehači si můžete nyní udělat lahodnou zmrzlinu pro dva kdekoliv a kdykoliv! Jednotlivé nádoby pro servírování jsou ideální pro výrobu dvou příchutí najednou, nebo se můžete podělit s přítelem.

- Příprava dvou šálků (448 g nebo půl litru) nebo čtyř porcí (896 g nebo 1 litr) na dávku.
- Zvolte si různou chuť v každé nádobě nebo udělejte obě jedné chuti.
- Trychtýře pro snadné přidávání oblíbených příchutí.
- Rozebrání pro snadné čištění!



DÍLY A SESTAVENÍ

Před použitím spotřebiče umyjte šálky, nádobu, víko a veškeré příslušenství (kromě elektrického motoru) v teplé vodě se saponátem.

Elektrický motor utřete utěrkou nebo hubkou. NIKDY neponořujte elektrický motor do vody. Důkladně vysušte.

Nyní si můžete vychutnat krémovou lahodnou zmrzlinu!

Elektrický motor

8

Tlačítko zapnutí

7

Trychtýř k nalévání

6

Hřídél

5

Víko

4

Šlehače

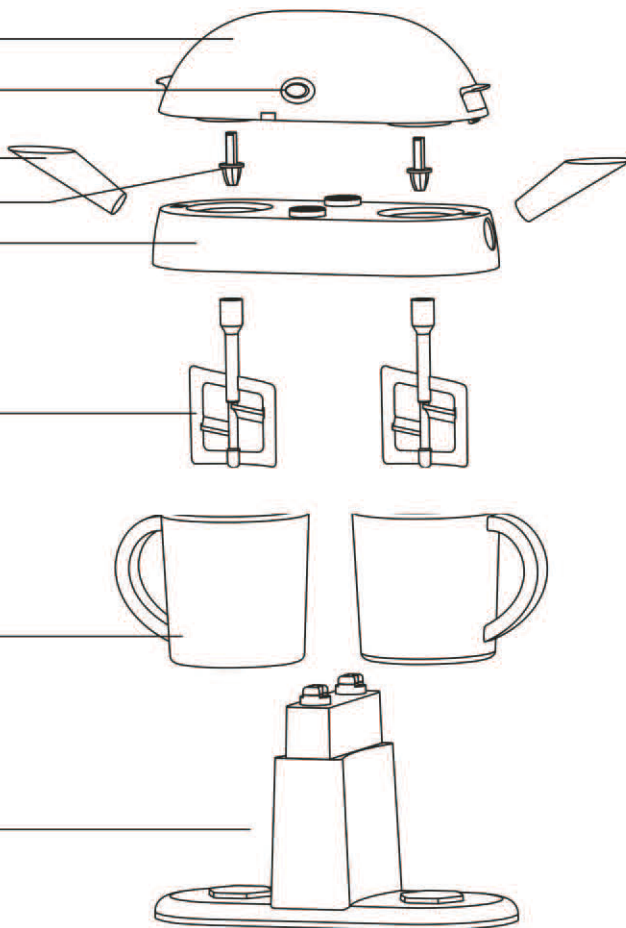
3

Šálky
& víčka

2

Základna

1

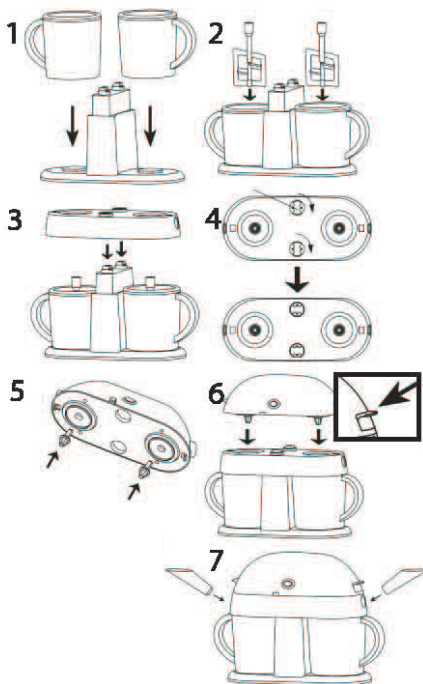


OBSLUHA

Příprava:

- Zchlaďte obě šálky nejméně osm hodin.
- Před použitím najděte vhodné místo v blízkosti elektrické zásuvky. Ujistěte se, zda je kabel v dostatečné vzdálenosti od vody. V případě potřeby můžete použít prodlužovací kabel.
- Zvolte oblíbený recept a připravte zmrzlinu podle pokynů v receptu. Uložte do chladničky až do doby přípravy.

1. Vyjměte nádoby z mrazáku a nasadte je na základnu.
2. Umístěte jeden šlehač na každou nádobu.
3. Nasadte víko.
4. Otočte zamykací mechanismus o 90 stupňů k zajištění víka na základně.
5. Zasuňte hřídele do motoru a zajistěte v pozici.
6. Nasadte motor na víko a zatlačte, dokud „nezacvakne“ na místě, pak zatlačte obě pojistky na stranách motoru k zajištění.
7. Zasuňte trychtýře do otvorů ve víku.
8. Připojte zástrčku k nejbližší síťové zásuvce a stiskněte přepínač „zapnutí“.
DŮLEŽITÉ: Spotřebič musíte zapnout před přidáním směsi.
9. Nalijte zchlazenou krémovou směs přes otvory. Neplňte nádoby více než do $\frac{2}{3}$, neboť směs během tuhnutí zvětšuje svůj objem.
10. Po přibližně 30 minutách vypněte a opojte spotřebič od elektrické sítě. Pokud se motor vypne předčasně, vypněte jej, odstraňte zablokování a opět spusťte.



11. Zatlačte na pojistky na stranách motoru k uvolnění víka.
12. Vyjměte šlehače a setřete zmrzlinu pomocí špachtle.
13. Uložte zmrzlinu do vhodné mrazicí nádoby nebo servírujte přímo z nádob spotřebiče. Víko a víčka jsou k dostání jako volitelné příslušenství k uložení zmrzliny v nádobách.

UŽITEČNÉ TIPY

Chut'

Hotová zmrzlina vždy chutná méně sladce než počáteční směs. Můžete upravit množství cukru v receptu podle chuti.

Namísto cukru můžete použít umělá sladidla. Použijte následující měření jako pomůcku:

- 1 balíček sladidla = 2 čajové lžičky cukru
- 6 balíčků sladidla = $\frac{1}{4}$ šálku cukru
- 8 balíčků sladidla = $\frac{1}{3}$ šálku cukru
- 12 balíčků sladidla = $\frac{1}{2}$ šálku cukru

Textura

K zabránění tvorbě ledových krystalků ve zmrzlině nezastavujte proces míchání, dokud není zmrzlina hotová.

Recepty s velkým obsahem soli mohou způsobit rychlé ztuhnutí směsi, což může vést také k tvorbě krystalů ve zmrzlině.

Konzistence

Domácí zmrzlina má většinou hustou texturu koktejlu. Pokud dáváte přednost hustší nebo pevnější konzistenci, vyzkoušejte následující:

- Vyjměte šlehače a nasadte víčka na nádoby. Vložte nádoby do mrazáku k ztuhnutí.
- Recepty obsahující alkohol mohou bránit procesu mražení. Přidávejte alkohol pouze během posledních minut cyklu mražení.

Zablokování

Pokud se šlehače zablokují nebo se motor náhle vypne, proveďte následující:

- Ujistěte se, zda není konzistence zmrzliny silnější než měkká servírovací zmrzlina, v opačném případě se mohou šlehače zablokovat.
- Recepty na zmrzlinu obsahující tvrdé ingredience jako jsou ořechy nebo čokoládové lupínky mohou způsobit zablokování šlehačů v nádobě. NEPŘIDÁVEJTE tvrdé ingredience, dokud není proces míchání dokončen.
- NEZASTAVUJTE proces míchání až do dokončení zmrzliny.
Zastavení uprostřed procesu může způsobit ztvrdnutí zmrzliny a zablokovat pohyb šlehačů.

Mražení

Spotřebič NEPOUŽÍVEJTE déle než je nutné. Pokud konzistence ještě nedosáhla mírně ztuhlé konzistence nebo se roztopila po 30 minutách, nepokračujte. Možné příčiny pro nezmražení směsi:

- Nádobu není dostatečně zchlazená.
- Směs je příliš teplá. Ujistěte se, zda jsou přidávané ingredience zchlazené, nikoliv horké, teplé ani nemají pokojovou teplotu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Ujistěte se, zda je motor vypnutý a spotřebič odpojený od elektrické sítě:
Před čištěním spotřebič vždy vypněte, odpojte a rozeberte.
2. Nikdy nedávejte motor do vody a zabraňte namočení kabelu nebo zástrčky.
3. Nemýjte díly v myčce nádobí.
4. Sejměte motor a utřete jej vlhkou jemnou utěrkou. NIKDY neponořujte motor do vody ani jiných tekutin.
5. Před čištěním nechte nádobu dosáhnout pokojové teploty.
Pak umyjte vnitřek nádoby a důkladně vysušte. NEPONOŘUJTE do vody ani nezmrazujte, dokud je nádoba mokrá.
6. Vyjměte hřídele, trychtýře, víko a šlehače a umyjte v teplé vodě se saponátem a důkladně vysušte.
7. Utřete základnu mírně navlhčenou jemnou utěrkou.
8. Nečistěte pomocí prášků, drátěnky ani jiných drsných materiálů.

RECEPTY

Dvojitý výrobník zmrzliny stylu 50-tých let vyrábí bohatou, krémovou zmrzlinu kdykoliv! Vyzkoušejte tyto lahodné recepty a tipy:

- K snížení rizika salmonely ze syrových vajec ohřejte směs s vajíčky na teplotu 70°C, ale NEVAŘTE. Můžete použít také pasterizovaná vajíčka namísto syrových.
- Dejte směs na zmrzlinu do nádob a zchlaďte 20 minut před použitím.
- U receptů vyžadujících vaření doporučujeme, abyste si ji uvařili jeden den předem. Směs bude mít pak dost času na důkladné zchlazení.
- Recepty popsané níže připraví jednu nádobu zmrzliny (2 šálky/448 g). Pro vytvoření stejné chuti v obou nádobách zdvojnásobte recept.

BANÁNOVÁ ZMRZLINA

- 1 velký zralý banán Rozmačkejte banán dohladka.
- 1 1/3 šálku mléka Smíchejte v mlíku smetanu a cukr.
- 1/2 šálku husté smetany Nalijte směs do nádoby během chodu šlehačů.
- 2/3 šálku cukru Nechte zchladit do požadované konzistence.

MALINOVÝ MRAŽENÝ JOGURT

- 1 1/2 šálku čerstvých malin Z malin připravte pyré.
 - 1-1 1/3 šálku cukru Pro hladší výsledek odstraňte jádra přes síto.
 - 1 šálek jogurtu Přidejte cukr a jogurt a smíchejte.
- Nalijte směs do nádoby během chodu šlehačů.
- Nechte zchladit do požadované konzistence.

ČOKOLÁDOVĚ MÁTOVÁ ZMRZLINA

- 2/3 šálku mléka
 - 1/2 šálku cukru
 - šálek smetany
 - několik kapek
pepermintového extraktu
 - 1/2 šálku strouhané
čokolády
- Smíchejte mléko a cukr v kastrolu.
- Postavte na mírný oheň a míchejte do rozpuštění cukru, pak odstavte z plotny a nechte směs vychladnout.
- Vmíchejte smetanu a pepermintový extrakt do vychlazeného mléka.
- Nalijte směs do nádoby během chodu šlehačů.
- Když začne směs tuhnout, přidejte čokoládu přes plnicí trychtýř.
- Nechte zchladit do požadované konzistence.

JAHODOVÁ ZMRZLINA

- 2 šálky čerstvých jahod
 - 1 šálek cukru
 - 1/2 šálku smetany
 - citronová šťáva z 1/2
malého citronu
- Rozmačkejte jahody dohladka, pak přidejte zbývající ingredience.
- Nalijte směs do nádoby během chodu šlehačů.
- Nechte zchladit do požadované konzistence.

CITRONOVÝ SORBET

- 2/3 šálku krystalového
cukru
 - 2/3 šálku vody
 - pomerančová šťáva
z 1/2 středního
pomeranče
 - 1/2 šálku citronové
šťávy
 - 1 vaječný bílek
- Smíchejte cukr a vodu v pánvi.
- Ohřívejte na mírném ohni, dokud se cukr nerozpustí, pak přiveďte směs k varu a nechte vařit přibližně 1 minutu.
- Odstavte z plotny a nechte vychladit.
- Přidejte pomerančovou a citronovou šťávu.
- Vyšlehejte vaječný bílek téměř dotuha a pak přimíchejte do citronové směsi.
- Nalijte směs do nádoby během chodu šlehačů.
- Nechte zchladit do požadované konzistence.

VANILKOVÁ ZMRZLINA

- 2 vaječné bílky
- 1 šálek cukru
- 2/3 šálku mléka
- 1 šálek smetany
- Několik kapek vanilkového extraktu

Dejte vaječné žloutky a cukr do skleněné misky a společně vyšlehejte.

Pomalou přiveďte v pánvi k varu, pak vlijte do vaječné směsi a společně vyšlehejte.

Dejte směs na plotnu a neustále míchejte, dokud směs neztuhne a nevytvoří film na zadní straně lžice. Nenechte dojít k varu ani směs oddělit.

Odstavte z plotny a nechte směs vychladnout. Vmíchejte smetanu a vanilkový extrakt.

Zchladte několik hodin v chladničce.

Nalijte směs do nádoby během chodu šlehačů.

Nechte zchladit do požadované konzistence.

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.

Urobte si párty každý deň!
Navštívte www.simeo.tm.fr ohľadne ďalších výrobkov.

BEZPEČNOSŤ

Vaša bezpečnosť a bezpečnosť ostatných osôb je veľmi dôležitá.

V tomto návode sa nachádza mnoho dôležitých bezpečnostných informácií ohľadne tohto spotrebiča. Vždy si ich prečítajte a dôkladne dodržiavajte.



Toto je symbol upozornenia na nebezpečenstvo.

Tento symbol vás upozorňuje na možné nebezpečenstvo, ktoré vás môže zraniť.

Pri všetkých bezpečnostných upozorneniach bude tento symbol upozornenia.

Všetky bezpečnostné správy vás upozorňujú na možné nebezpečenstvo, informujú vás o znížení rizika zranenia a informujú čo sa môže stať, keď tieto pokyny nedodržíte.

Technické údaje spotrebiča:

220/230 V, 50 Hz

9 Watov

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

1. NIKDY neponárajte do vody.
2. NIKDY nepoužívajte v blízkosti vody.
3. NIKDY nepoužívajte drsné špongie alebo utierky.
4. NIKDY nenechávajte spotrebič počas použitia bez dohľadu.
5. Počas čistenia a po použití odpojte spotrebič od elektrickej siete.
6. NEPOUŽÍVAJTE tento spotrebič, ak má poškodený prívodný kábel alebo zástrčku, alebo ak je poškodený samotný spotrebič.
7. NEUMÝVAJTE spotrebič v umývačke riadu.
8. Držte mimo dosahu detí.
9. Spotrebič nie je HRAČKA.
10. Tento spotrebič nie je určený na použitie deťmi alebo nespôsobilými osobami bez dohľadu.
11. Počas použitia spotrebiča v blízkosti detí ich majte pod dohľadom, aby ste zabránili tomu, že sa nebudú so spotrebičom hrať.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Počas použitia elektrických spotrebičov dodržiavajte vždy základné bezpečnostné predpisy, vrátane:

1. Pred použitím spotrebiča si prečítajte všetky tieto pokyny.
2. Na ochranu pred zasiahnutím elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku ani žiadnu inú časť tohto spotrebiča do vody ani iných tekutín, hlavne elektrický motor.
3. Zvýšte pozornosť, ak používate spotrebič v blízkosti detí.
4. Aby ste zabránili riziku požiaru alebo zasiahnutiu elektrickým prúdom, alebo poškodeniu spotrebiča, musíte ho pripojiť k polarizovanej 220 V zásuvke.
5. Pred čistením a ak spotrebič nepoužívate, odpojte ho od elektrickej siete.

6. NEPOUŽÍVAJTE žiadny spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou, ani s iným akýmkoľvek poškodením. Odovzdajte spotrebič do najbližšieho servisného strediska na kontrolu a opravu.
7. Výrobca neodporúča použitie iného príslušenstva. Použitie takého príslušenstva môže viesť k zraneniu.
8. NIKDY nepoužívajte spotrebič naprázdno. Vždy nechajte zmrzlinovú zmes v nádobe, keď je spotrebič pripojený k elektrickej sieti.
9. NEPOUŽÍVAJTE vonku.
10. ZABRÁŇTE kontaktu kábla s horúcimi povrchmi.
11. NEDÁVAJTE na alebo do blízkosti plynových alebo elektrických sporákov, ani do vyhriatej rúry.
12. Tento spotrebič musí stáť rovno, aby mohol fungovať správne.
13. NEPOUŽÍVAJTE tento spotrebič na iný ako predpísaný účel.
14. NENECHÁVAJTE spotrebič bez dohľadu počas použitia a ak je pripojený k elektrickej sieti.
15. Spotrebič je vybavený krátkym prívodným káblom na zníženie rizika zo zavedenia o kábel.
16. Pri zvýšenej opatrnosti môžete použiť predlžovací kábel.
17. Uvádzané parametre predlžovacieho kábla musia byť najmenej také alebo vyššie, ako sú elektrické parametre spotrebiča.
18. Tento spotrebič má polarizovanú zástrčku (jedna čepeľ je širšia ako druhá). Na zníženie rizika zasiahnutia elektrickým prúdom je možné túto zástrčku zasunúť do zásuvky len jedným smerom.
19. NEDÁVAJTE RUKY ani cudzie predmety počas prevádzky do tohto spotrebiča.
20. NEPOUŽÍVAJTE kovové náradie na odstraňovanie zmesi z misky.

USCHOVAJTE SI TIETO POKYNY!

ÚVOD

Ďakujeme, že ste si kúpili DVOJITÝ VÝROBNÍK ZMRZLINY 50-TYCH ROKOV. Ešte lepšie ako milkshake s dvomi šľahačmi si môžete teraz urobiť lahodnú zmrzlinu pre dvoch kdekokoľvek a kedykoľvek! Jednotlivé nádoby na podávanie sú ideálne na výrobu dvoch príchuť naraz, alebo sa môžete podeliť s priateľom.

- Príprava dvoch pohárov (448 g alebo pol litra) alebo štyroch porcií (896 g alebo 1 liter) na dávku.
- Zvoľte si rôznu chuť v každej nádobe alebo urobte obidve s rovnakou chuťou.
- Lieviky pre ľahké pridávanie obľúbených príchuťí.
- Rozobranie pre ľahké čistenie!



DIELY A ZOSTAVENIE

Pred použitím spotrebiča umyte poháre, nádobu, veko a príslušenstvo (okrem elektrického motora) v teplej vode so saponátom.

Elektrický motor utrite utierkou alebo špongiou. NIKDY neponárajte elektrický motor do vody. Dôkladne vysušte.

Teraz si môžete vychutnať krémovú lahodnú zmrzlinu!

Elektrický motor

8

Tlačidlo zapnutia

7

Lievik na nalievanie

6

Hriadeľ

5

Veko

4

Štahače

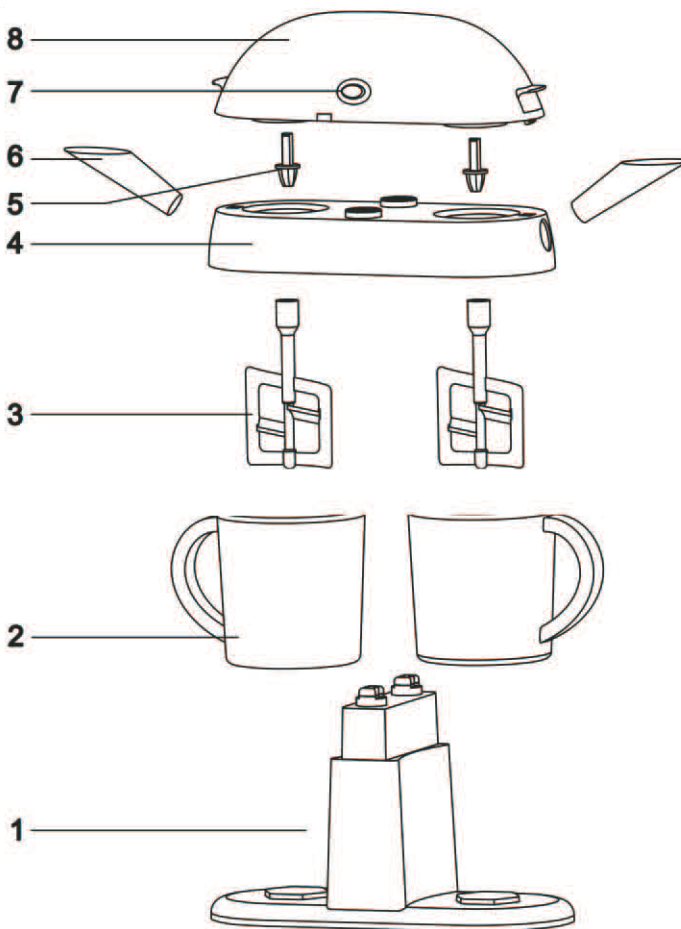
3

Poháre
& viečka

2

Základňa

1



OBSLUHA

Príprava:

- **Schlaďte obidva poháre najmenej na osem hodín.**
- **Pred použitím nájdite vhodné miesto v blízkosti elektrickej zásuvky. Uistite sa, že je kábel v dostatočnej vzdialenosti od vody. V prípade potreby môžete použiť predlžovací kábel.**
- **Zvoľte obľúbený recept a pripravte zmrzlinu podľa pokynov v recepte. Uložte do chladničky až do doby prípravy.**

1. Vyberte nádoby z mrazničky a naložte ich na základňu.

2. Umiestnite jeden šľahač na každú nádobu.

3. Naložte veko.

4. Otočte zamykací mechanizmus o 90 stupňov pre zaistenie veka na základni.

5. Zasuňte hriadele do motora a zaistite v pozíciu.

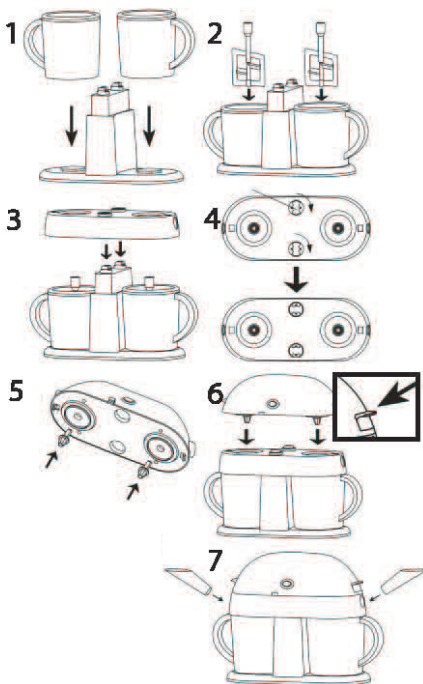
6. Naložte motor na veko a zatlačte, pokým „nezacvakne“ na mieste, potom zatlačte obidve poistky na stranách motora pre zaistenie.

7. Zasuňte lieviky do otvorov vo veku.

8. Pripojte zástrčku k najbližšej sieťovej zásuvke a stlačte prepínač „zapnutia“.
DÔLEŽITÉ: Spotrebič musíte zapnúť pred pridaním zmesi.

9. Nalejte schladenú krémovú zmes cez otvory. Neplňte nádoby viac ako do $\frac{2}{3}$, pretože zmes počas tuhnutia zväčšuje svoj objem.

10. Po približne 30 minútach vypnite a opojte spotrebič od elektrickej siete. Ak sa motor vypne predčasne, vypnite ho, odstráňte zablokovanie a opäť spustite.



11. Zatlačte na poistky na stranách motora pre uvoľnenie veka.
12. Vyberte šľahače a zotrite zmrzlinu pomocou špachtle.
13. Uložte zmrzlinu do vhodnej mraziacej nádoby alebo podávajte priamo z nádob spotrebiča. Veko a viečka je možné zakúpiť ako voliteľné príslušenstvo na uloženie zmrzliny v nádobách.

UŽITOČNÉ TIPY

Chuť

Hotová zmrzlina vždy chutí menej sladko ako počiatočná zmes. Môžete upraviť množstvo cukru v recepte podľa chuti.

Namiesto cukru môžete použiť umelé sladidlá. Použite nasledujúce meranie ako pomôcku:

- 1 balíček sladidla = 2 čajové lyžičky cukru
- 6 balíčkov sladidla = $\frac{1}{4}$ pohára cukru
- 8 balíčkov sladidla = $\frac{1}{3}$ pohára cukru
- 12 balíčkov sladidla = $\frac{1}{2}$ pohára cukru

Textúra

Pre zabránenie tvorby ľadových kryštálov v zmrzline nezastavujte proces miešania, pokiaľ nie je zmrzlina hotová.

Recepty s veľkým obsahom soli môžu spôsobiť rýchle stuhnutie zmesi, čo môže viesť aj k tvorbe kryštálov v zmrzline.

Konzistencia

Domáca zmrzlina má väčšinou hustú textúru koktejlu. Ak dávate prednosť hustejšej alebo pevnejšej konzistencii, vyskúšajte nasledujúce:

- Vyberte šľahače a naložte viečka na nádoby. Vložte nádoby do mrazničky na stuhnutie.
- Recepty obsahujúce alkohol môžu brániť procesu mrazenia. Pridávajte alkohol len počas posledných minút cyklu mrazenia.

Zablokovanie

Ak sa šľahače zablokujú alebo sa motor náhle vypne, postupujte nasledovne:

- Uistite sa, že nie je konzistencia zmrzliny silnejšia ako mäkká servírovacia zmrzlina, v opačnom prípade sa môžu šľahače zablokovať.
- Recepty na zmrzlinu obsahujúce tvrdé ingrediencie ako sú orechy alebo čokoládové lupienky môžu spôsobiť zablokovanie šľahačov v nádobe. NEPRIDÁVAJTE tvrdé ingrediencie, pokiaľ nie je proces miešania dokončený.
- NEZASTAVUJTE proces miešania až do dokončenia zmrzliny. Zastavenie uprostred procesu môže spôsobiť stvrdnutie zmrzliny a zablokovať pohyb šľahačov.

Mrazenie

Spotrebič NEPOUŽÍVAJTE dlhšie ako je nutné. Ak konzistencia ešte nedosiahla mierne stuhnutú konzistenciu alebo sa roztopila po 30 minútach, nepokračujte. Možné príčiny pre nezmrazenie zmesi:

- Nádoba nie je dostatočne schladená.
- Zmes je veľmi teplá. Uistite sa, že sú pridávané ingrediencie schladené, nie horúce, teplé ani nemajú izbovú teplotu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Uistite sa, že je motor vypnutý a spotrebič odpojený od elektrickej siete:
Pred čistením spotrebič vždy vypnite, odpojte a rozoberte.
2. Nikdy nedávajte motor do vody a zabráňte namočeniu kábla alebo zástrčky.
3. Neumývajte diely v umývačke riadu.
4. Zložte motor a utrite ho vlhkou jemnou utierkou. NIKDY neponárajte motor do vody ani iných tekutín.
5. Pred čistením nechajte nádobu dosiahnuť izbovú teplotu.
Potom umyte vnútro nádoby a dôkladne vysušte. NEPONÁRAJTE do vody ani nezmrazujte, pokiaľ je nádoba mokrá.
6. Vyberte hriadele, lieviky, veko a šľahače a umyte ich v teplej vode so saponátom a dôkladne vysušte.
7. Utrite základňu mierne navlhčenou jemnou utierkou.
8. Nečistite pomocou práškov, drôtenky ani iných drsných materiálov.

ČOKOLÁDOVO MÄTOVÁ ZMRZLINA

- 2/3 pohára mlieka
 - 1/2 pohára cukru
 - pohár smotany
 - niekoľko kvapiek pepermintového extraktu
 - 1/2 pohára strúhanej čokolády
- Zmiešajte mlieko a cukor v hrnci.
- Postavte na mierny oheň a miešajte do rozpustenia cukru, potom odstavte z platne a nechajte zmes vychladnúť.
- Vmiešajte smotanu a pepermintový extrakt do vychladeného mlieka.
- Nalejte zmes do nádoby počas chodu šľahačov.
- Keď začne zmes tuhnúť, pridajte čokoládu cez plniaci lievik.
- Nechajte schlaďiť do požadovanej konzistencie.

JAHODOVÁ ZMRZLINA

- 2 poháre čerstvých jahôd
 - 1 pohár cukru
 - 1/2 pohára smotany
 - citrónová šťava z 1/2 malého citróna
- Rozpučte jahody dohľadka, potom pridajte ostatné ingrediencie.
- Nalejte zmes do nádoby počas chodu šľahačov.
- Nechajte schlaďiť do požadovanej konzistencie.

CITRÓNOVÝ SORBET

- 2/3 pohára kryštálového cukru
 - 2/3 šálku vody
 - pomarančová šťava z 1/2 stredného pomaranča
 - 1/2 pohára citrónovej šťavy
 - 1 vaječný bielok
- Zmiešajte cukor a vodu v panvici.
- Ohrievajte na miernom ohni, pokým sa cukor nerozpustí, potom privedte zmes do varu a nechajte variť približne 1 minútu.
- Odstavte z platne a nechajte vychlaďiť.
- Pridajte pomarančovú a citrónovú šťavu.
- Vyšľahajte vaječný bielok takmer do tuha a potom primiešajte do citrónovej zmesi.
- Nalejte zmes do nádoby počas chodu šľahačov.
- Nechajte schlaďiť do požadovanej konzistencie.

VANILKOVÁ ZMRZLINA

- 2 vaječné bielky
- 1 pohár cukru
- 2/3 pohára mlieka
- 1 pohár smotany
- Niekoľko kvapiek vanilkového extraktu

Dajte vaječné žĺtky a cukor do sklenenej misky a spoločne vyšľahajte.

Pomaly privedte v panvici do varu, potom vlejte do vaječnej zmesi a spoločne vyšľahajte.

Dajte zmes na platňu a neustále miešajte, pokým zmes nestuhne a nevytvorí film na zadnej strane lyžice. Nenechajte dôjsť do varu ani zmes oddeliť.

Odstavte z platne a nechajte zmes vychladnúť. Vmiešajte smotanu a vanilkový extrakt.

Schladte niekoľko hodín v chladničke.

Nalejte zmes do nádoby počas chodu šľahačov.

Nechajte schlaďiť do požadovanej konzistencie.

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 odváňňovanie 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.

Urządź sobie imprezę każdego dnia!
Odwiedź www.simeo.tm.fr i sprawdź naszą ofertę innych produktów.

BEZPIECZEŃSTWO

Twoje bezpieczeństwo i bezpieczeństwo innych osób jest najważniejsze.

Niniejsza instrukcja zawiera wiele ważnych wskazówek dotyczących bezpiecznej pracy z urządzeniem. Przeczytaj sobie uważnie wszystkie wskazówki i bezwzględnie je przestrzegaj.



Symbol oznaczający zagrożenie.

Symbol ostrzegający przed sytuacją, która może spowodować obrażenie ciała.

Niniejszy symbol ostrzegawczy znajduje się przy wszystkich wskazówkach dotyczących bezpieczeństwa.

Wszystkie wskazówki bezpieczeństwa mają na celu informować użytkownika o istniejących zagrożeniach i ryzykach obrażenia ciała oraz o możliwych następstwach w razie niedotrzymania instrukcji.

Parametry techniczne urządzenia:

220/230 V, 50 Hz

9 Watt

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

1. NIGDY nie zanurzać urządzenia w wodzie.
2. NIGDY nie stosować urządzenia w pobliżu wody.
3. NIGDY nie używać gąbek lub ściereczek ściernych.
4. NIGDY nie zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
5. Przed rozpoczęciem czyszczenia i po zastosowaniu należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
6. NIE UŻYWAĆ urządzenia w razie uszkodzonego przewodu zasilającego, wtyczki lub samego urządzenia.
7. NIE MYĆ urządzenia w zmywarce.
8. Trzymać z dala od dzieci.
9. Urządzenie nie jest ZABAWKĄ.
10. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bez nadzoru.
11. Podczas pracy z urządzeniem w pobliżu dzieci nie zostawiaj dzieci bez nadzoru, by mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Obsługując niniejsze urządzenie należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in. poniższych instrukcji:

1. Przed uruchomieniem urządzenia należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami.
2. W celu uniknięcia ryzyka pożaru, porażenia prądem nigdy nie zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ulub innej części urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
3. Zachować ostrożność w czasie używania urządzenia w pobliżu dzieci.
4. W celu zmniejszenia ryzyka pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia urządzenia należy podłączyć urządzenie do gniazdka elektrycznego 220 V z polaryzacją.
5. W razie nieużytkowania urządzenia i przed rozpoczęciem czyszczenia należy je odłączyć od źródła zasilania.

6. NIE UŻYTKOWAĆ urządzenia w razie uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki lub w razie innego uszkodzenia. W razie uszkodzenia należy przekazać urządzenie do najbliższego serwisu w celu przeprowadzenia kontroli i naprawy.
7. Producent nie zaleca stosowania akcesoriów innych producentów. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może prowadzić do odniesienia obrażeń.
8. NIGDY nie stosować urządzenia bez napieienia. Jeżeli urządzenie podłączone jest do sieci elektrycznej, to należy zawsze pozostawić mieszankę do lodów w misie mrożącej.
9. NIE UŻYWAĆ urządzenia na zewnątrz budynku.
10. UNIKAĆ kontaktu przewodu zasilającego z powierzchniami gorącymi.
11. NIE USTAWIAĆ urządzenia w pobliżu kuchenek gazowych lub elektrycznych, nie umieszczać go w rozgrzanym piekarniku.
12. Urządzenie musi być ustawione równo w celu zapewnienia właściwej funkcji.
13. NIE UŻYWAĆ urządzenia w innym celu, niż zostało przeznaczone.
14. NIE ZOSTAWIAĆ urządzenia bez nadzoru w czasie pracy lub gdy jest ono podłączone do gniazdka elektrycznego.
15. Urządzenie wyposażone jest w krótki przewód zasilający w celu eliminacji ryzyka potknięcia się i doznania obrażeń ciała.
16. Można używać przedłużacza pod warunkiem zachowania ostrożności przy jego stosowaniu.
17. Parametry elektryczne przedłużacza powinny być przynajmniej takie same lub większe jak parametry urządzenia.
18. Niniejsze urządzenie posiada polaryzowaną przystawkę (jedno ostrze jest szersze od drugiego). W celu obniżenia ryzyka porażenia prądem wtyczka pasuje do polaryzowanego gniazdka tylko w jednej pozycji.
19. NIE WTYKAĆ palców lub obcych przedmiotów do urządzenia podczas pracy.
20. Do usuwania lodów przyklejonych do ścian misy mrożącej NIGDY NIE UŻYWAĆ metalowych przedmiotów.

ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ DO PÓŹNIEJSZEGO WGLĄDU!!

WSTĘP

Dziękujemy za wybór PODWÓJNEJ MASZYNY DO LODÓW W STYLU LAT 50-TYCH. Za pomocą dwóch filiżanek z mieszadłami teraz możesz przyrządzić smaczne lody dla dwóch osób gdziekolwiek i kiedykolwiek. Dwie filiżanki pozwalają na przyrządzenie lodów o dwóch smakach. Równie dobrze możesz podzielić się z przyjaciółmi.

- Maszynka jest w stanie wyprodukować dwie filiżanki (448 g / pół litra) lub cztery porcje (896 g lub 1 litr) lodów z jednej dawki.
- Wybierz dwa różne smaki czy też przygotuj dwie porcje lodów o jednym smaku.
- Zestaw zawiera lejki ułatwiające dodawanie ulubionych smaków.
- Możliwość demontażu w celu łatwego czyszczenia.

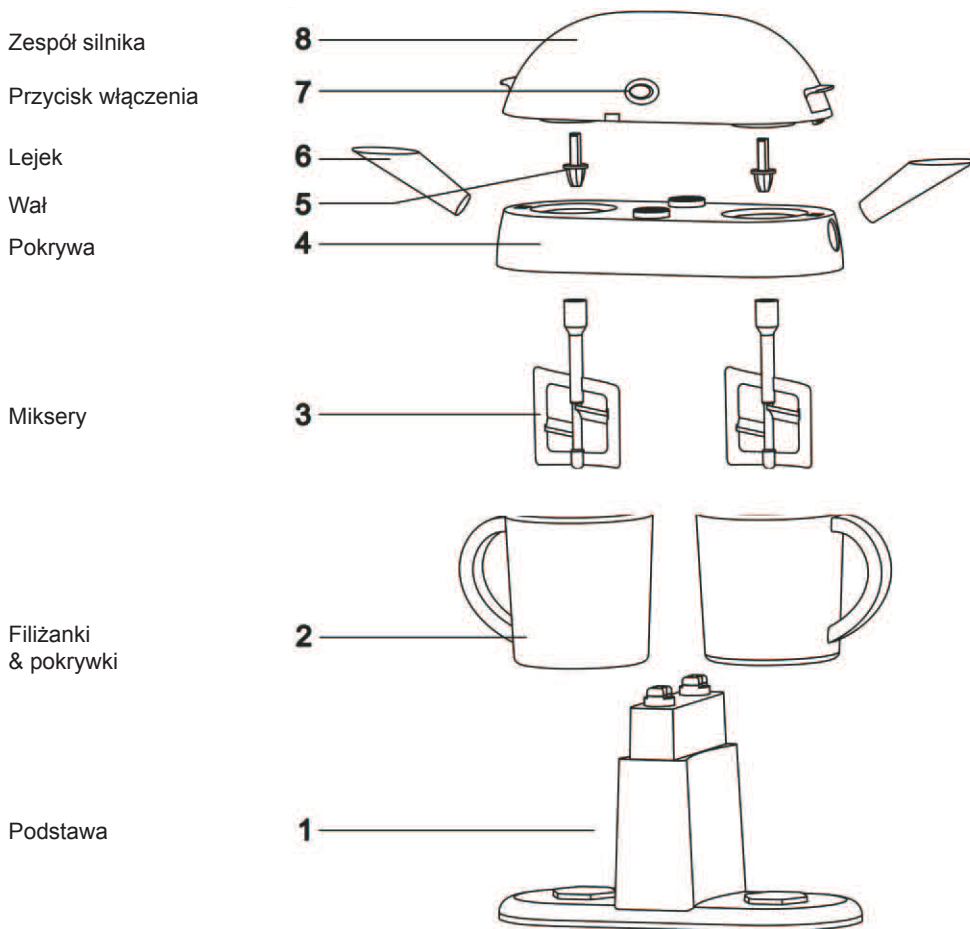


CZĘŚCI I SPOSÓB ZŁOŻENIA

Przed rozpoczęciem pracy wyczyść filiżanki, pojemniki, pokrywki i wszelkie akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.

Silnik elektryczny należy wytrzeć ściereczką lub gąbką. NIGDY nie zanurzać zespołu silnika w wodzie. Dokładnie wysuszyć.

Teraz możesz delektować się smacznymi, kremowymi lodami!

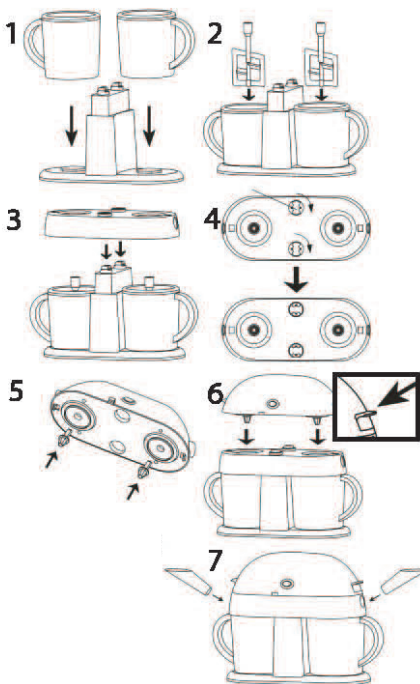


OBSŁUGA

Przygotowanie:

- **Obie filiżanki powinny zostać zamrożone przynajmniej przez osiem godzin.**
- **Przed rozpoczęciem pracy znajdź odpowiednie miejsce w pobliżu gniazdka sieciowego. Upewnij się, że kabel znajduje się z dala od źródeł wody. W razie potrzeby można użyć przedłużacza.**
- **Wybierz ulubiony przepis i przygotuj mieszankę zgodnie z instrukcjami z przepisu. Gotową mieszankę umieść w lodówce i zostaw ją do schłodzenia.**

1. Wyjmij filiżanki z zamrażarki i ustaw je na podstawie.
2. Umieść jedno mieszadło na każdej z filiżanek.
3. Załóż pokrywę.
4. Obróć pokrętłem blokującym o 90 stopni w celu zablokowania pokrywy na podstawie.
5. Wsuń wałki do silnika i zablokuj w właściwym położeniu.
6. Załóż silnik na pokrywę i naciśnij do „zatrzasknięcia”. Następnie naciśnij blokady po obu stronach silnika w celu zablokowania silnika w właściwej pozycji.
7. Wsuń lejki do otworów w pokrywce.
8. Podłącz wtyczkę do najbliższego gniazdka elektrycznego i naciśnij przełącznik „włączenie”. **WAŻNE:** Urządzenie powinno zostać uruchomione przed waniem mieszanki.
9. Wlej schłodzoną mieszankę przez otwory. Filiżanki należy napełniać najwyżej do 2/3 ich objętości - mieszanka w czasie zamrażania zwiększa swoją objętość.
10. Po ok. 30 minutach wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. W razie wcześniejszego wyłączenia silnika należy wyłączyć urządzenie, usunąć przyczynę blokady i włączyć ponownie.



11. Naciśnij przyciski blokady po obu stronach silnika w celu zwolnienia pokrywki.
12. Wyjmij mieszadła i zetrzyj lody za pomocą szpachelki.
13. Umieść lody w odpowiednim naczyniu lub podawaj je bezpośrednio w filiżankach. Pokrywa i pokrywki dostępne są również jak opcjonalne akcesoria do przechowywania lodów.

PRAKTYCZNE RADY

Smak

Gotowe lody zawsze są mniej słodkie niż mieszanka na początku. Do mieszanki można dodać cukier w zależności od indywidualnych preferencji smakowych.

Zamiast cukru można użyć także substancji słodzących. Przelicznik dla substancji słodzących:

- 1 paczka słodzika = 2 łyżeczki cukru
- 6 paczek słodzika = $\frac{1}{4}$ filiżanki cukru
- 8 paczek słodzika = $\frac{1}{3}$ filiżanki cukru
- 12 paczek słodzika = $\frac{1}{2}$ filiżanki cukru

Tekstura

Aby uniknąć tworzenia się kryształków lodu w lodach, nie zatrzymuj procesu mieszania, dopóki lody nie są gotowe.

Przepisy o dużej zawartości soli mogą spowodować szybkie krzepnięcie mieszanki, co również może prowadzić do tworzenia się kryształków w lodach.

Konsystencja

Lody domowe mają zazwyczaj gęstość jak koktajl. Jeśli preferujesz gęstszą lub twardszą konsystencję, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Wyjmij mieszadła i umieść pokrywki na filiżankach. Umieść filiżanki w zamrażalniku w celu zamrożenia.
- Przepisy zawierające alkohol mogą uniemożliwić proces zamrażania. Alkohol należy dodawać tylko w ciągu kilku ostatnich minut cyklu zamrażania.

Zablokowanie

W razie zablokowania mieszadeł lub nagłego wyłączenia silnika postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Upewnij się, czy lody nie są gęstsze od lodów o normalnej, miękkiej konsystencji - jeżeli tak, to mogły one spowodować zablokowanie mieszadeł.
- Przepisy na lody zawierające twarde składniki, takie jak orzechy lub płatki czekoladowe mogą spowodować zablokowanie mieszadeł w filiżankach. NIE DODAWAJ twardych składników przed ukończeniem procedury mieszania.
- NIE ZATRZYMUJ procedury mieszania do chwili uzyskania gotowych lodów. Zatrzymanie mieszania w ciągu procesu może spowodować stwardnienie lodów i zablokowanie mieszadeł.

Zamrażanie

NIE UŻYWAJ urządzenia dłużej niż to konieczne. Jeżeli po 30 minutach mieszania lody nie osiągnęły pożądanej gęstości lub jeżeli zostały one roztopione, to należy zatrzymać procedurę mieszania. Możliwe przyczyny braku zamrożenia mieszanki:

- Filiżanki nie są dostatecznie schłodzone.
- Mieszanka jest zbyt ciepła. Upewnij się, że dodane składniki są należycie schłodzone - niegorące, ciepłe lub o temperaturze pokojowej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Upewnij się, że silnik został wyłączony i odłącz urządzenie od zasilania. Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania i rozłożyć.
2. Nigdy nie zanurzaj silnika w wodzie i unikaj zanurzenia kabla lub wtyczki.
3. Poszczególne części nie myj w zmywarce.
4. Zdejmij silnik i wytrzyj go miękką, wilgotną ściereczką. NIGDY nie zanurzać silnika w wodzie lub w innych cieczach.
5. Przed czyszczeniem zostaw filiżanki, by osiągnęły one temperaturę pokojową. Po rozmrożeniu wyczyść wnętrze filiżanek i dokładnie wysusz. NIE ZANURZAJ filiżanek w wodzie i nie zamrażaj ich, dopóki są one mokre.
6. Wyjmij wałki, lejki, pokrywę i mieszadła i zmyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu i dokładnie wysusz.
7. Podstawę wytrzyj lekko nawilżoną ściereczką.
8. Nigdy nie czyść urządzenia za pomocą proszków, druciaka lub innych środków ściernych.

PRZEPISY

Podwójna maszynka do lodów w stylu lat 50-tych potrafi w dowolnej chwili przyrządzić bogate, kremowe lody! Spróbuj poniższe smaczne przepisy i rady:

- W celu obniżenia ryzyka powstania salmonelli ze świeżych jajek należy podgrzać mieszankę z jajkami do 70°C, ale nigdy NIE GOTOWAĆ. Można również użyć jajek pasteryzowanych zamiast zwykłych.
- Przed rozpoczęciem pracy wlej mieszankę do filiżanek i zostaw przez 20 minut do schłodzenia.
- W przypadku przepisów wymagających gotowanie składników zaleca się przygotowanie tych składników z jednodniowym wyprzedzeniem. Mieszanka wtedy będzie miała dosyć czasu do schłodzenia.
- Kierując się poniższymi przepisami, przygotujesz jeden pojemnik lodów (2 filiżanki/448 g). W celu przygotowania dwóch pojemników o takim samym smaku należy używać składników w dwukrotnej ilości.

LODY BANANOWE

- 1 duży, dojrzały banan Rozgnieć banana na gładką masę.
- 1 1/3 filiżanki mleka Wymieszaj w mleku śmietaną i cukier.
- 1/2 filiżanki gęstej śmietany Wlej mieszankę do filiżanek przy włączonych mieszadłach.
Zostaw mieszankę do chwili osiągnięcia pożądanego zgęstnienia.
- 2/3 filiżanki cukru

MROŻONY JOGURT MALINOWY

- 1 1/2 filiżanki świeżych malin Rozgnieć maliny na purée.
Jeżeli wymagasz gładziej mieszanki, użyj sitka.
- 1-1 1/3 filiżanki cukru Dodaj cukier, jogurt i wymieszaj.
- 1 filiżanka jogurtu Wlej mieszankę do filiżanek przy włączonych mieszadłach.
Zostaw mieszankę do chwili osiągnięcia pożądanego zgęstnienia

LODY CZEKOLADOWO-MIĘTOWE

- 2/3 filiżanki mleka Mleko i cukier wymieszać w rondlu.
- 1/2 filiżanki cukru Ustaw na kuchence i podgrzewaj na słabym ogniu do rozpuszczenia się cukru, następnie zdejmij z kuchenki i zostaw do wystygnięcia.
- 1 filiżanka śmietany Wymieszaj śmietanę z ekstraktem miętowym w schłodzonym mleku.
- kilka kropli ekstraktu miętowego
- 1/2 filiżanki tartej czekolady Wlej mieszankę do filiżanek przy włączonych mieszadłach.
W chwili zgęstnienia mieszanki dodaj czekoladę przez lejek. Zostaw mieszankę do chwili osiągnięcia pożądanego zgęstnienia.

LODY TRUSKAWKOWE

- 1/2 filiżanki świeżych truskawek Rozgnieć truskawki na gładką masę i dodaj pozostałe składniki.
- 1/2 filiżanki cukru Wlej mieszankę do filiżanek przy włączonych mieszadłach.
- 1/2 filiżanki śmietanki Zostaw mieszankę do chwili osiągnięcia pożądanego zgęstnienia.
- sok z 1/2 małej cytryny

SORBET CYTRYNOWY

- 2/3 filiżanki cukru perlistego Wymieszaj mleko i cukier na patelni.
- 2/3 filiżanki wody Podgrzewaj na słabym ogniu do rozpuszczenia cukru, następnie zagotuj i gotuj przez ok. 1 minutę.
- sok z 1/2 średniej pomarańczy Usuń z kuchenki i zostaw do wystygnięcia. Dodaj sok z cytryny i pomarańczy.
- 1/2 filiżanki soku cytrynowego Ubij prawie sztywną pianę z białek i wmieszaj ją do mieszanki cytrynowej.
- 1 białko Wlej mieszankę do filiżanek przy włączonych mieszadłach.
Zostaw mieszankę do chwili osiągnięcia pożądanego zgęstnienia.

LODY WANILIOWE

- 2 białka
- 1/2 filiżanki cukru
- 2/3 filiżanki mleka
- 1 filiżanka śmietany
- Kilka kropli ekstraktu waniliowego

Utrzyj żółtka i cukier w szklanej misce.

Powoli zagotuj na patelni, a następnie wlej do jajecznej mieszanki i wszystko razem utrzyj do gładkiej masy.

Podgrzewaj mieszankę, nieustannie mieszając, do chwili zgęstnienia (mieszanka utworzy film z tyłu łyżki). Nie gotować i nie oddzielać mieszanki.

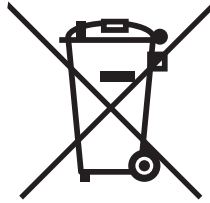
Usuń z kuchenki i zostaw do wystygnięcia. Wmieszaj śmietanę i ekstrakt waniliowy.

Gotową mieszankę pozostawić do schłodzenia w lodówce przez kilka godzin.

Wlej mieszankę do filiżanek przy włączonych mieszadłach.

Zostaw mieszankę do chwili osiągnięcia pożądanego zgęstnienia.

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.

Partizzon minden nap!
Tekintse meg többi termékünket is a www.simeo.tm.fr honlapon.

BIZTONSÁG

Az Ön és a többi felhasználó biztonsága nagyon fontos számunkra.

Ebben az útmutatóban összefoglaltuk a készülék használatával kapcsolatos fontos biztonsági utasításokat. Kérjük, olvassa el és tartsa be ezeket.



Ez az ikon egy veszélyre figyelmeztet.

Az ikon sérülés veszélyére figyelmeztet.

A veszélyre figyelmeztető ikon valamennyi biztonsági figyelmeztetésnél megtalálható.

A biztonsági tudnivalók figyelmeztetnek egy baleset veszélyére, tájékoztatnak a balesetveszély csökkentésének módjáról, és figyelmeztetnek a következményekre, amennyiben a felhasználó nem tartja be a használati utasításokat.

A készülék műszaki adatai:

220/230 V, 50 Hz

9 Watt

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

1. SOHA ne mártsa vízbe a készüléket.
2. SOHA ne használja a készüléket víz közelében.
3. SOHA ne tisztítsa a készüléket durva felületű tárgyakkal.
4. SOHA ne hagyja használat folyamán felügyelet nélkül a készüléket.
5. Használat után és tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket az áramkörből.
6. NE HASZNÁLJA a készüléket, ha megsérült a tápkábel, a csatlakozódugó, vagy maga a készülék.
7. NE TISZTÍTSA a készülék részeit mosogatógépben.
8. Tartsa távol a készüléket gyerekektől.
9. A készülék NEM JÁTÉKSZER.
10. A készüléket nem használhatják gyerekek és fogyatékos személyek felügyelet nélkül.
11. Ügyeljen fokozottan, ha gyerekek vannak a készülék közelében és ne engedje, hogy játszanak a készülékkel.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Az elektromos készülékek használatánál mindig be kell tartani bizonyos alapszabályokat, többek között:

1. Kérjük, hogy a készülék használata előtt olvassa el az útmutatót.
2. Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében soha ne mártsa vízbe vagy egyéb folyadékba a tápkábelt, csatlakozódugót vagy a készülék részeit, főleg az elektromos részt.
3. Ügyeljen fokozottan, ha gyerekek vannak a készülék közelében.
4. A tűz, illetve áramütés veszélyének elkerülése érdekében a készüléket egy polarizált, 220 V aljzathoz kell csatlakoztatni.
5. Használat után és tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket az áramkörből.

6. NE HASZNÁLJA a készüléket, ha megrongálódott a tápkábel, csatlakozó vagy maga a készülék. Ilyen esetben vigye egy szervizbe a készüléket, ahol leellenőrzik, és szükség esetén megjavítják majd.
7. Kizárólag a gyártó által ajánlott kellékeket használja. Más kellékek és tartozékok használata veszélyes lehet.
8. SOHA ne kapcsolja be üresen a készüléket. Mindig hagyjon fagyaltot az edényben, ha a készülék csatlakoztatva van az áramkörre.
9. NE HASZNÁLJA a szabadban.
10. ÜGYELJEN arra, hogy a kábel ne érintkezzen forró felületekhez.
11. NE TEGYE gáz- vagy villanytűzhelyek közelébe, vagy egy meleg sütőbe.
12. A helyes működéshez elengedhetetlen, hogy a készülék egyenes felületen legyen.
13. A készülék KIZÁRÓLAG eredeti rendeltetési céljára használható.
14. Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, ha az csatlakoztatva van az áramkörre.
15. Biztonsági okokból a készülék egy rövid tápkábelrel van ellátva, ez csökkenti a beakadás, botlás veszélyét.
16. Szükség esetén hosszabbító kábel is használható. Ügyeljen fokozottan!
17. A hosszabbító elektromos paraméterei ugyanolyanok, vagy nagyobbak kell, hogy legyenek, mint a készülék paraméterei.
18. A készülék polarizált csatlakozódugóval van ellátva (az egyik lap szélesebb a másíknál). Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a csatlakozót csak egyféleképpen lehet bedugni a fali aljzatba.
19. A használat folyamán NE DUGJA a kezét vagy más tárgyakat a készülékbe!
20. NE HASZNÁLJON fémből készült kellékeket a fagyalt kivételénél.

ÖRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST!

BEVEZETÉS

Köszönjük, hogy megvásárolta az 50-ES ÉVEK STÍLUSÁT IDÉZŐ KETTŐS FAGYLALTGÉPÉT. Két pohár tej-shake helyett most ízletes fagyaltot készíthet két személy számára, bármikor és bárhol!

A két tartály lehetővé teszi két különböző ízű fagyalt készítését. A fagyaltot megoszthatja egy másik személlyel is.

- Két pohár (448 g vagy fél liter), vagy négy porció (896 g vagy 1 liter) fagyalt készítése egy adagból.
- A két edényben egyfajta vagy két különböző fajta fagyalt készíthető.
- A tölcsérek megkönnyítik az ízesítők hozzáadását.
- A szétszerelt készülék egyszerűen tisztítható!



A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

A készülék használata előtt mossa meg a poharakat, fedelet és többi kelléket (az elektromos rész kivételével) meleg, mosogatószeres vízben.

A villanymotort törölje meg nedves ronggyal vagy szivaccsal. SOHA ne mártsa vízbe a motort. Gondosan szárítsa meg.

A készülék most készen áll a finom fagyalt készítésére!

Villanymotor

8

Kapcsológomb

7

Adagolótölcsér

6

Tengely

5

Fedél

4

Keverőlapátok

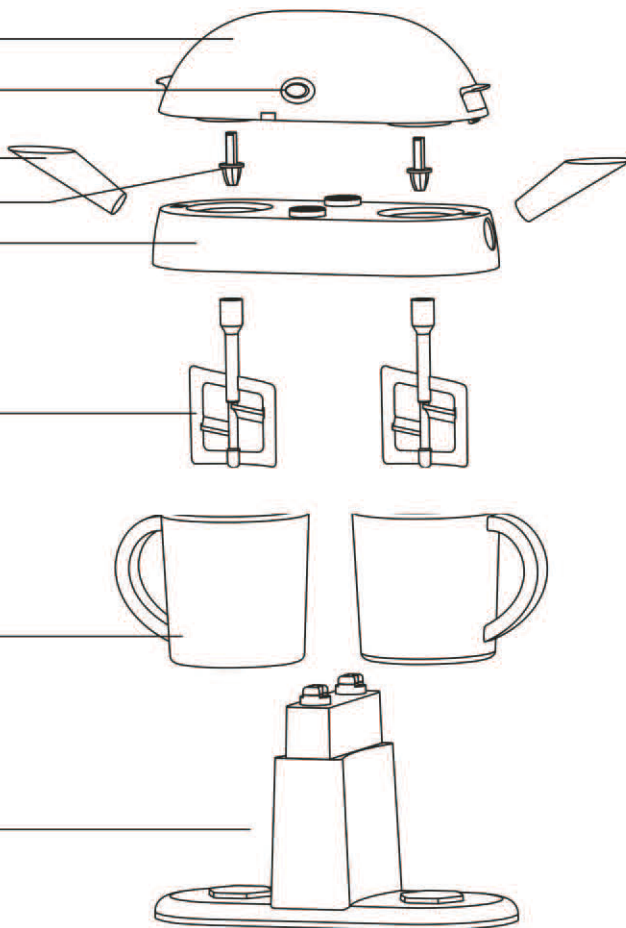
3

Poharak
& fedelek

2

Talpazat

1



HASZNÁLAT

Előkészítés:

- Hűtse le mindkét poharat minimum 8 órán keresztül a mélyhűtőben.
- Válasszon egy megfelelő helyet egy fali aljzat közelében. Ügyeljen rá, hogy a tápkábel ne érje víz. Szükség esetén hosszabbító kábel is használható.
- Válasszon egy tetszés szerinti receptet és készítse el a fagyaltkeveréket az utasítások szerint. A fagyalt elkészítéséig tárolja a hűtőszekrényben.

1. Vegye ki a poharakat a fagyasztóból és helyezze a talpazatra.

2. Minden tartályra tegyen egy-egy keverőlapátot.

3. Tegye fel a fedelet.

4. Fordítsa el 90 fokos szögben a záró mechanizmust, ez rögzíti a fedelet.

5. Helyezze a tengelyeket a helyükre a motorban.

6. Tegye a motort a fedélre és nyomja le, amíg egy kattanással a helyére kerül. Nyomja le mindkét biztonsági zárat a motor két oldalán.

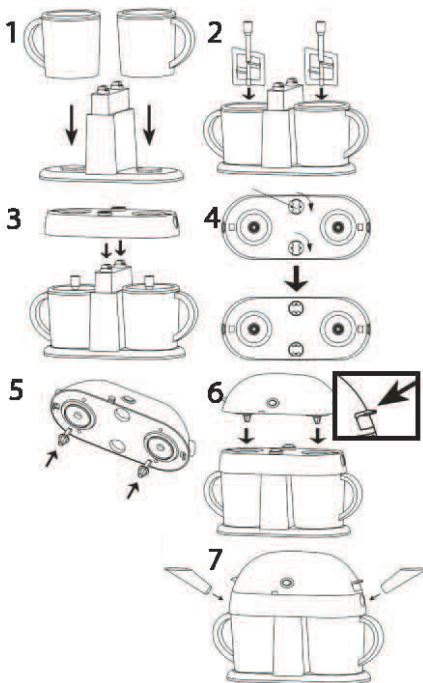
7. A töltősekre tegye a fedélen levő nyílásokba.

8. Csatlakoztassa a készüléket és nyomja meg a kapcsológombot.
FONTOS: a készüléket még a keverék betöltése előtt be kell kapcsolni.

9. A nyílásokon keresztül töltsen a tartályokba a hűtött krémes keveréket.

A keverék csak a tartály $\frac{2}{3}$ -ig tölthető, mert a fagyasztás folyamán a keverék térfogata megnövekszik.

10. Kb. 30 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a dugót a fali aljzatból. Ha a motor idő előtt leáll, kapcsolja ki a készüléket, távolítsa el az akadályt, majd kapcsolja újra vissza.



11. Nyomja meg a motor két oldalán található biztonsági zárat és vegye le a fedelet.
12. Vegye ki a keverőlapátokat és vegye le róluk a fagyaltot.
13. Tegye a kész fagyaltot egy megfelelő fagyasztótálba, vagy fogyassza el mindjárt egyenesen a poharakból. A fedél és a kis fedelek opcionálisan megvásárolhatók, és lehetővé teszik a fagyalt tárolását az edényekben.

HASZNOS TANÁCSOK

A fagyalt íze

A kész fagyalt soha nem tűnik olyan édesnek, mint a még folyékony keverék. A receptekben megadott cukor mennyisége ízlés szerint megváltoztatható.

Cukor helyett mesterséges édesítőszer is használható. Az alábbi értékek hasznosak lehetnek:

- 1 csomag édesítő = 2 teáskanál cukor
- 6 csomag édesítő = $\frac{1}{4}$ pohár cukor
- 8 csomag édesítő = $\frac{1}{3}$ pohár cukor
- 12 csomag édesítő = $\frac{1}{2}$ pohár cukor

A fagyalt struktúrája

Ne kapcsolja ki a készüléket, amíg nem készül el a fagyalt. Ezzel megakadályozható a jégkristályok képződését.

A nagyobb mennyiségű sót tartalmazó keverékek gyorsabban megkeményednek, ami jégkristályok képződéséhez vezethet.

A fagyalt konzisztenciája

A házi fagyalt általában a sűrű koktélok állagára hasonlít. Ha Ön sűrűbb vagy keményebb konzisztenciájú fagyaltot szeret, próbálja ki az alábbiakat:

- Vegye ki a lapátokat és tegye fel a poharakra a fedelet. Helyezze a poharakat a fagyasztóba.
- Az alkoholos keverékekben az alkohol meggátolhatja a fagyási folyamatot. Az alkoholt csak a fagyaltkészítés utolsó perceiben szabad a keverékbe tenni.

Elakadás

Ha a lapátok elakadnak vagy a motor hirtelen leáll, tegye a következőt:

- Ellenőrizze, hogy a fagylalt nem keményebb-e a kelleténél (lágynak kell lennie). Ilyen esetben a keverőlapátok elakadhatnak.
- Ha a keverékben szilárd adalékok is vannak, mint pl. dió vagy csokoládé, úgy ezek a lapátok elakadásához vezethetnek. **NE TEGYE A KEVERÉKBE** a szilárd adalékokat, amíg nem készült el a fagylalt.
NE KAPCSOLJA KI a készüléket, amíg nem készült el a fagylalt.
- A fagylaltkészítés folyamatának megszakítása a fagylalt megszilárdulását és a keverőlapátok elakadását okozhatja.

Fagyasztás

NE használja a készüléket hosszabban a kelleténél. Ha a fagylalt állaga 30 perc leteltével sem lett eléggé szilárd vagy megolvadt, ne keverje tovább. Ha a keverék nem fagyott meg, annak különböző okai lehetnek:

- Nem elég hidegek a tartályok.
- Túl meleg a keverék. Ellenőrizze, hogy valamennyi hozzávaló hideg legyen, ne pedig forró, meleg vagy szobahőmérsékletű.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

1. Ellenőrizze, hogy a motor ki van kapcsolva és a csatlakozódugó ki van húzva az aljzatból: A kikapcsolt készüléket tisztítás előtt le kell kapcsolni az áramkörrel és szét kell szedni.
2. Soha ne mártsa vízbe a motort és ügyeljen arra, hogy a kábel és csatlakozó nem legyenek vizesek.
3. Ne tisztítsa mosogatógépben a készülék részeit.
4. Vegye le a motort és törölje le egy puha, nedves ronggyal. **SOHA** ne mártsa vízbe vagy egyéb folyadékba a motort.
5. Tisztítás előtt várja meg, amíg a készülék szobahőmérsékletű lesz. Ezután mossa ki és gondosan szárítsa meg a tartályt. **NE MÁRTSA** vízbe, és ne tegye a fagyasztóba a még vizes edényt.
6. Vegye ki a tengelyeket, tölcseket, fedelet és keverőlapátokat, mossa meg mosogatószeres meleg vízben és gondosan szárítsa meg.
7. A talpazatot törölje le egy nedves ronggyal.
8. Ne használjon súrolóport, drótkefét vagy egyéb durva tisztítószeret.

RECEPTEK

Az 50-es évek stílusára emlékeztető kettős fagylaltgépben bármikor finom, krémszerű fagylalt készíthető! Próbálja ki az alábbi ízletes receptek egyikét:

- A szalmonellaveszély minimalizálásának érdekében melegítse a nyers tojást tartalmazó keverékeket 70°C-ra, de NE FÖZZE. Nyers helyett pasztörizált tojás is használható.
- Tegye a fagylaltkeveréket az edényekbe és készítés előtt tegye 20 percre a fagyasztóba.
- Amennyiben a recept szerint a keveréket először főzni kell, úgy ajánlatos ezt a fagylaltkészítés előtti napon előkészíteni. Így elég idő lesz a keverék tökéletes lehűtésére.
- Az alábbi receptek segítségével egy edény fagylalt készíthető (2 csésze/448 g). Ha egyforma fagylaltot szeretne készíteni mindkét edényben, készítsen dupla adagot.

BANÁNOS FAGYLALT

- 1 nagy, érett banán Törje simára a banánt.
- 1 1/3 pohár tej Keverje össze a tejet a tejszínnel és cukorral.
- 1/2 pohár sűrű tejszín Öntse a keveréket a tartályokba forgó lapátok mellett.
- 2/3 pohár cukor Addig keverje, amíg a fagylalt megfelelő állagú nem lesz.

MÁLNÁS FAGYASZTOTT JOGHURT

- 1 és fél pohár málna A málnából készítsen pürét.
- 1-1 egész 1/3 pohár cukor Törje át egy szitán és távolítsa el a magokat.
- 1 pohár joghurt Keverje össze a cukorral és a joghurttal.

Öntse a keveréket a tartályokba forgó lapátok mellett.

Addig keverje, amíg a fagylalt megfelelő állagú nem lesz.

CSOKOLÁDÉS MENTOLOS FAGYLALT

- 2/3 pohár tej
 - 1/2 pohár cukor
 - pohár tejszín
 - néhány csepp borsmenta kivonat
 - 1/2 pohár reszelt csokoládé
- Egy edényben keverje össze a tejet a cukorral.
- Enyhe tűzön addig keverje, amíg a cukor teljesen felolvad, majd hűtse le a tejet.
- Keverje a hideg tejsze a tejszínt és a borsmenta-kivonatot.
- Öntse a keveréket a tartályokba forgó lapátok mellett.
- Amíg a fagylalt szilárdulni kezd, a tölcserén át szórja bele a csokoládét.
- Addig keverje, amíg a fagylalt megfelelő állagú nem lesz

EPERFAGYLALT

- 2 pohár friss eper
 - 1 pohár cukor
 - 1/2 pohár tejszín
 - ½ citrom leve (kicsi)
- Törje simára az epret és keverje hozzá a többi hozzávalót.
- Öntse a keveréket a tartályokba forgó lapátok mellett.
- Addig keverje, amíg a fagylalt megfelelő állagú nem lesz.

CITROMOS SÖRBET

- 2/3 pohár kristálycukor
 - 2/3 csésze víz
 - Egy fél narancs leve (közepes)
 - 1/2 pohár citromlé
 - 1 tojásfehérje
- Egy edényben keverje el a cukrot a vízzel.
- Melegítse közepes lángon, amíg a cukor elolvad, majd forralja kb. 1 percen keresztül.
- Hűtse le az oldatot.
- Keverje hozzá a narancs – és citromlevet.
- A tojásfehérjét verje csaknem teljesen keményre és keverje bele a folyadékba.
- Öntse a keveréket a tartályokba forgó lapátok mellett.
- Addig keverje, amíg a fagylalt megfelelő állagú nem lesz.

VANILIÁS FAGYLALT

- 2 tojássárgája
- 1 pohár cukor
- 2/3 pohár tej
- 1 pohár tejszín
- Néhány csepp vanília esszencia

A tojássárgáját a cukorral keverje habosra egy üvegedényben.

Lassan forralja fel a tejet, óvatosan, apránként keverje a tojás habba.

Helyezze a keveréket a tűzhelyre és megállás nélkül keverje, amíg a keverék megszilárdul és a habverőn egy vékony réteg rakódik le. Vigyázzon, nehogy felforrjon a keverék, vagy, hogy az egyes összetevők kicsapódjanak.

Vegye le a tűzről és hűtse ki a keveréket. Keverje bele a tejszínt és a vaníliát.

Hűtse le néhány órán keresztül a hűtőszekrényben.

Öntse a keveréket a tartályokba forgó lapátok mellett.

Addig keverje, amíg a fagylalt megfelelő állagú nem lesz.

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.

Pripravite si zabavo vsak dan!
Obiščite www.simeo.tm.fr z našimi izdelki.

VARNOST

Vaša varnost in varnost ostalih oseb je zelo pomembna.

V teh navodilih se nahaja veliko pomembnih varnostnih podatkov v zvezi z aparatom. Pozorno jih preberite in upoštevajte.



Ta znak opozarja na nevarnost.

Ta znak vas opozarja na morebitne nevarnosti, ki lahko povzročijo poškodbe.

Pri vseh varnostnih opozorilih se nahaja ta opozorilni znak.

Vsa varnostna opozorila vas opozarjajo na morebitne nevarnosti ter obveščajo o tem, kako lahko zmanjšate tveganje za nastanek poškodb in kaj se lahko zgodi, če ne upoštevate napotkov.

Tehnični podatki aparata:

220/230 V, 50 Hz

9 W

POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

1. NIKOLI ne potaplajte naprave v vodo.
2. NIKOLI ne uporabljajte v bližini vode.
3. NIKOLI ne uporabljajte grobih gobic ali krp.
4. Aparata med delovanjem NIKOLI ne pustite brez nadzora.
5. Med čiščenjem in po uporabi izključite aparat iz električnega omrežja.
6. NE UPORABLJAJTE aparata s poškodovanim napajalnim kablom ali vtičem, oz. če je poškodovan sam aparat.
7. Aparata NE POMIVAJTE v pomivalnem stroju.
8. Hranite izven dosega otrok.
9. Aparat ni IGRAČA:
10. Otroci ali osebe z zmanjšanimi sposobnostmi ne smejo brez nadzora uporabljati aparata.
11. Med uporabo aparata v bližini otrok imejte otroke pod nadzorom, da se ne bi igrali z aparatom.

POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

Pri uporabi električnih naprav morate upoštevati osnovna varnostna pravila, zlasti:

1. Pred uporabo aparata preberite navodila z uporabo.
2. Ne potaplajte kabla, vtiča ali kakšnega drugega dela tega aparata, predvsem električnega motorja, v vodo ali druge tekočine, da ne pride do električnega udara.
3. Bodite posebej previdni, če aparat uporabljate v bližini otrok.
4. Da bi preprečili nevarnost požara ali električnega udara ali okvaro aparata, ga morate priključiti na polarizirano vtičnico 220 V.
5. Pred čiščenjem in če aparata ne uporabljate, ga izključite iz električnega omrežja.

6. NE UPORABLJAJTE aparata s poškodovanim kablom ali vtičem, ali kako drugače poškodovanega aparata. Odnosite napravo na pregled ali popravilo v najbližji servisni center.
7. Proizvajalec ne priporoča uporabe neoriginalnih delov. Drugače lahko pride do poškodb.
8. NIKOLI ne uporabljajte praznega aparata. Vedno pustite mešanico za sladoled v lončku, ko je aparat priključen na električno omrežje.
9. NE UPORABLJAJTE na prostem.
10. PAZITE, da kabel ne pride v stik z vročimi površinami.
11. NE POSTAVLJAJTE aparata na ali v bližino plinskih ali električnih štedilnikov ali v vročo pečico.
12. Aparat mora stati vodoravno, da bi lahko pravilno deloval.
13. NE UPORABLJAJTE aparata za druge namene, kot je predvideno.
14. NE PUŠČAJTE aparata brez nadzora med uporabo in kadar je priključen na električno omrežje.
15. Da bi zmanjšali nevarnost spotikanja, ima aparat kratek kabel.
16. Ob povečani previdnosti lahko uporabite podaljšek.
17. Električni parametri podaljška morajo biti vsaj tako veliki ali višji od električnih parametrov aparata.
18. Aparat ima polariziran vtič (ena nožica je širša od druge). Da bi zmanjšali nevarnost električnega udara, se vtič prilega v vtičnico samo v eni smeri.
19. Med delovanjem NE SEGAJTE z rokami ali drugimi predmeti v aparat.
20. NE UPORABLJAJTE kovinskih orodij za jemanje mešanice iz lončka.

SHRANITE TA NAVODILA!

UVOD

Zahvaljujemo se vam za nakup DVOJNEGA APARATA ZA PRIPRAVO SLADOLEDA IZ 50-TIH LET. Še bolje kot milkshake z dvema metlicama, zdaj lahko naredite okusen sladoled za dve osebi kjerkoli in kadarkoli! Posamezna lončka za serviranje sta idealna za pripravo dveh okusov naenkrat ali pa za delitev s prijateljem.

- Dva lončka (448 g ali pol litra) ali štiri porcije (896 g ali 1 liter) na eno pripravo.
- Pripravite lahko v vsakem lončku sladoled drugačnega ali pa enakega okusa.
- Lijaka za lahko dodajanje priljubljenih sestavin.
- Razstavitev za enostavno čiščenje!

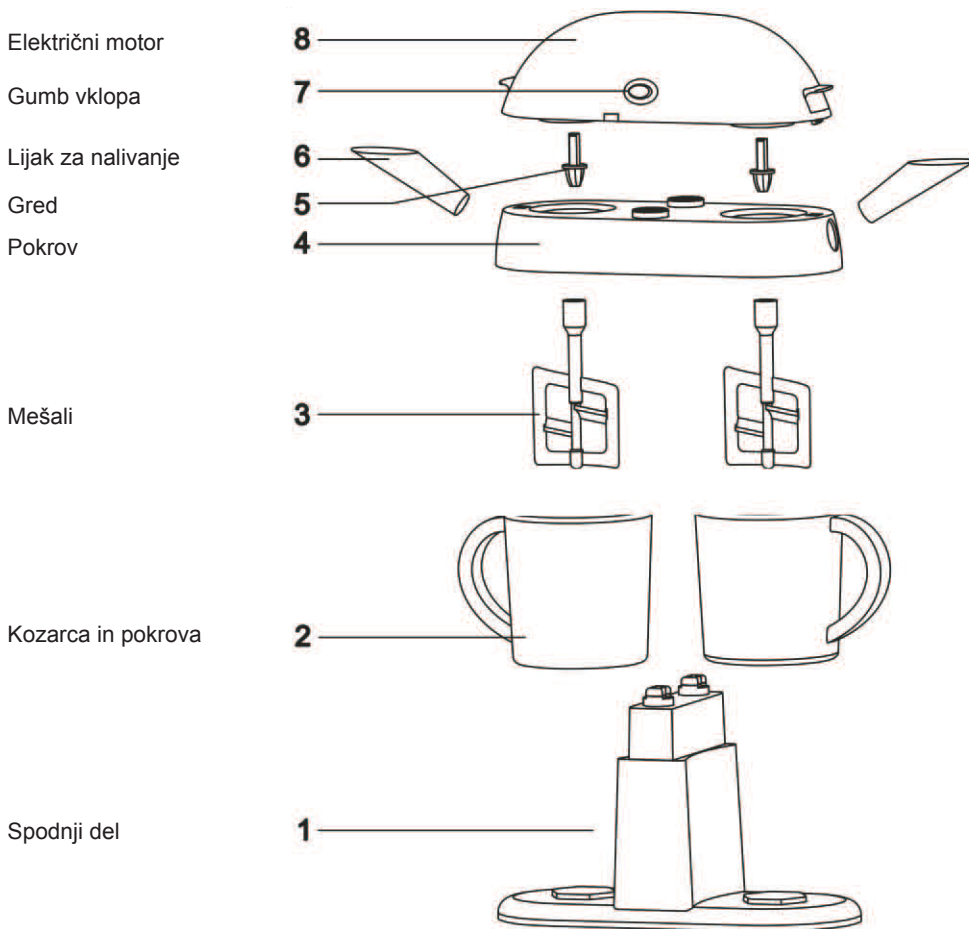


DELI IN SESTAVA

Pred uporabo aparata pomijte lončka, posodo, pokrov in dodatno opremo (razen električnega motorja) v topli vodi z detergentom.

Električni motor obrišite s krpo ali gobico. NIKOLI ne potaplajte električnega motorja v vodo. Temeljito posušite.

Sedaj si lahko privoščite okusen kremast sladoled!



UPORABA

Priprava:

- Oba kozarca dajte ohladiti za vsaj osem ur.
- Pred uporabo poiščite primerno mesto v bližini električne vtičnice. Prepričajte se, da je kabel dovolj daleč od vode. Po potrebi lahko uporabite podaljšek.
- Izberite priljubljeni recept in pripravite sladoled po navodilih v receptu. Do priprave shranite zmes v hladilniku.

1. Vzemite lončka iz zamrzovalnika in namestite ju na spodnji del.

2. V vsak lonček namestite eno mešalo.

3. Namestite pokrov.

4. Zavrtite pritrdilni mehanizem za 90 stopinj, da se pokrov trdno namesti na spodnji del.

5. Potisnite gredi v motor in pritrdite.

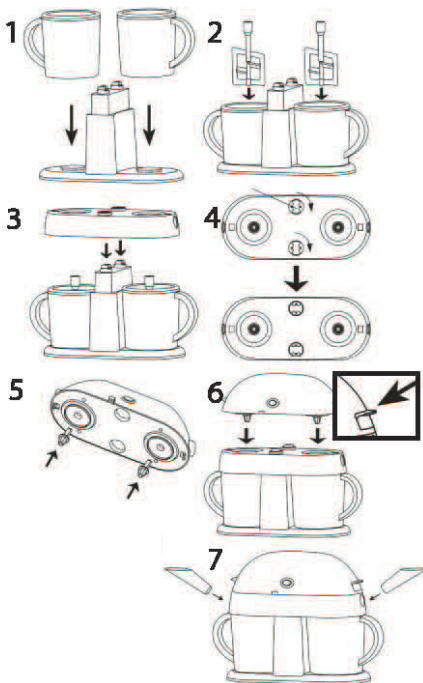
6. Na pokrov namestite motor in pritisnite, da se „zaskoči“ na mestu, nato pritisnite na obe varovali na straneh motorja, da se trdno namesti.

7. Vstavite lijaka v odprtini na pokrovu.

8. Priključite vtič v omrežno vtičnico in pritisnite na stikalo za „vklop“.
POMEMBNO: Aparat morate vklopiti, preden nalijete mešanico.

9. Nalijte ohlajeno kremno zmes čez lijaka. Lončka napolnite največ do $\frac{3}{4}$, ker zmes med zamrzovanjem poveča svojo prostornino.

10. Po približno 30 minutah izklopite aparat in izključite ga iz električnega omrežja. Če se motor predčasno zaustavi, ga izklopite, odstranite blokado in ga ponovno vklopite.



11. Pritisnite na varovali na straneh motorja, da se pokrov sprostí.
12. Vzemite mešali ven in s pomočjo lopatice odstranite sladoled.
13. Shranite sladoled v primerno posodo za zamrzovanje ali pa servirajte neposredno iz lončkov aparata.
Pokrov in pokrovčka je mogoče kupiti kot dodatno opremo za shranjevanje sladoleda v lončkih.

KORISTNI NASVETI

Okus

Gotov sladoled je vedno manj sladek kot začetna zmes. Količino sladkorja v receptu lahko spreminjate po okusu.

Namesto sladkorja lahko uporabite umetna sladila. Za količine uporabite naslednje vodilo:

- 1 sladilo = 2 čajni žlički sladkorja
- 6 sladil = $\frac{1}{4}$ kozarca sladkorja
- 8 sladil = $\frac{1}{3}$ kozarca sladkorja
- 12 sladil = $\frac{1}{2}$ kozarca sladkorja

Tekstura

Da bi preprečili nastanek ledenih kristalov v sladoledu, ne prekinjajte postopka mešanja, dokler sladoled ni gotov.

Pri receptih z visoko vsebnostjo soli lahko pride do hitrega strjevanja zmesi, kar lahko vodi tudi do tvorbe kristalov v sladoledu.

Konsistenca

Domači sladoled ima podobno konsistenco kot gost koktejl. Če imate raje gostejši in trši sladoled, poskusite naslednje:

- Odstranite mešali, lončka pa pokrijte s pokrovčkoma.
Dajte lončka v zamrzovalnik, da se sladoled strdi.
- Alkohol v zmesi lahko upočasni postopek zamrzovanja.
Zato dodajajte alkohol šele v zadnjih minutah zamrzovanja.

Zastoj

Če mešali zastaneta, oz. če se motor naenkrat izklopi, postopajte takole:

- Prepričajte se, da sladoled ni trši kot pri serviranju, kajti drugače lahko mešali zastaneta.
- Pri receptih za sladoled, ki vsebujejo trde sestavine, kot so oreščki ali koščki čokolade, lahko pride do zastojev mešal v lončkih. NE DODAJAJTE trdih sestavin, dokler ni postopek mešanja končan.
- NE PREKINJAJTE postopka mešanja do konca priprave sladoleda. Prekinitev postopka lahko povzroči, da se sladoled strdi in povzroči zastoj mešal.

Zamrzovanje

Aparata NE UPORABLJAJTE dlje, kot je potrebno. Če se sladoled ne strjuje, kot je treba, oz. se je po 30 minutah stopil, ne nadaljujte. Možni vzroki, da zmes ne zamrzne:

- Posoda ni dovolj ohlajena.
- Zmes je zelo topla. Prepričajte se, da so dodajane sestavine ohlajene, ne smejo biti vroče ali tople, niti s sobno temperaturo.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Prepričajte se, da je motor ugasnjen in aparat izključen: Pred čiščenjem aparat vedno izklopite, izključite in razstavite.
2. Nikoli ne potaplajte motorja v vodo in preprečite stik kabla ali vtiča z vodo.
3. Delov aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.
4. Odstranite motor in obrišite ga z vlažno mehko krpo. NIKOLI ne potaplajte motorja v vodo ali druge tekočine.
5. Pred čiščenjem pustite posodo, da doseže sobno temperaturo. Nato pomijte notranjost posode in temeljito posušite. NE POTAPLJAJTE posode v vodo in ne dajajte je v zamrzovalnik, dokler je mokra.
6. Odstranite gredi, lijaka, pokrov in mešali ter jih pomijte v vodi z detergentom in temeljito posušite.
7. Spodnji del obrišite z vlažno mehko krpo.
8. Za čiščenje ne uporabljajte praškov, žičnatih in drugih grobih sredstev.

RECEPTI

Z aparatom za pripravo sladoleda v slogu 50-tih let kadarkoli pripravite bogat kremni sladoled! Preizkusite naslednje odlične recepte in navdihe:

- Da bi zmanjšali nevarnost okužbe s salmonelo iz surovih jajc, segrejte zmes z jajci na 70 °C, NE SME PA ZAVRETI. Namesto surovih jajc lahko uporabite pasterizirana jajca.
- Zmes za sladoled dajte v posodo in pred uporabo 20 minut ohlajajte.
- Pri receptih, ki zahtevajo kuhanje, priporočamo, da zmes pripravite dan pred tem. Tako se bo zmes lahko dovolj ohladila.
- S spodaj navedenimi recepti pripravite eno posodo sladoleda (2 lončka/448 g). Če želite ustvariti enak okus v obeh posodah, podvojite količine.

BANANIN SLADOLED

- 1 velika zrela banana Banano dobro pretlačimo.
- 1 in 1/3 skodelice mleka V mleku zmešamo smetano in sladkor.
Zmes nalijemo v posodo med vrtenjem mešal.
- 1/2 skodelice goste smetane Pustimo, da se ohladi do zelene konsistence.
- 2/3 skodelice sladkorja

ZMRZNJEN MALINOV JOGURT

- 1 in 1/2 skodelice svežih malin Maline zmečkamo.
Lahko jih precedimo čez cedilo.
- 1 do 1 in 1/3 skodelice sladkorja Dodamo sladkor in jogurt ter zmešamo.
- 1 skodelica jogurta Zmes nalijemo v posodo med vrtenjem mešal.
Pustimo, da se ohladi do zelene konsistence.

ČOKOLADNO-METIN SLADOLED

- 2/3 skodelice mleka V loncu zmešamo mleko in sladkor.
- 1/2 skodelice sladkorja Na zmernem ognju mešamo, da se raztopi sladkor, nato zmes odstavimo z ognja in pustimo, da se ohladi.
- skodelica smetane Vmešamo smetano in ekstrakt iz mete v ohlajeno mleko.
- nekaj kapljic ekstrakta mete Zmes nalijemo v posodo med vrtenjem mešal.
- 1/2 skodelice nastrgane čokolade Ko se začne zmes strjevati, čez lijak dodamo čokolado. Pustimo, da se ohladi do zelene konsistence.

JAGODOV SLADOLED

- 2 skodelici svežih jagod Jagode dobro pretlačimo, nato dodamo ostale sestavine.
- 1 skodelica sladkorja Zmes nalijemo v posodo med vrtenjem mešal.
- 1/2 skodelice smetane Pustimo, da se ohladi do zelene konsistence.
- limonin sok iz 1/2 majhne limone

LIMONIN SORBET

- 2/3 skodelice kristalnega sladkorja V kozici zmešamo sladkor in vodo.
- 2/3 skodelice vode Segrevamo na majhnem ognju, dokler se sladkor ne raztopi, nato mešanico zavremo in kuhamo približno 1 minuto.
- pomarančni sok iz 1/2 srednje velike pomaranče Odstavimo z ognja in pustimo, da se ohladi. Dodamo pomarančni in limonin sok.
- 1/2 skodelice limoninega soka Stepemo jajčni beljak, da postane skoraj trd, in ga vmešamo v limonino mešanico.
- 1 jajčni beljak Zmes nalijemo v posodo med vrtenjem mešal. Pustimo, da se ohladi do zelene konsistence.

VANILIJEV SLADOLED

- 2 jajčna rumenjaka
- 1 skodelica sladkorja
- 2/3 skodelice mleka
- 1 skodelica smetane
- nekaj kapljic vanilijevega ekstrakta

Rumenjake in sladkor damo v stekleno skledo in penasto umešamo.

V kozici počasi zavremo mleko, nato ga vlijemo v jajčno zmes in skupaj stepemo.

Zmes damo na štedilnik in ves čas mešamo, dokler se ne zgosti in dokler se na žlici ne nabere gosta pena. Ne sme zavreti, niti se ločiti.

Odstavimo z ognja in pustimo, da se ohladi. Vmešamo smetano in vanilijev ekstrakt.

Pustimo v hladilniku nekaj ur.

Zmes nalijemo v posodo med vrtenjem mešal.
Pustimo, da se ohladi do zelene konsistence.

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.